

Uji perubahan kemunduran mutu udang putih (*litopennaeus vannamei* (Boone, 1931)) pada penyimpanan dengan menggunakan slurry ice = Change assessment of quality degradation on whiteleg shrimp (*litopennaeus vannamei* (Boone, 1931)) in storage with the application of slurry ice

Dimas Arianto Setiadi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20485567&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Udang putih (*Litopennaeus vannamei*) merupakan salah satu jenis Crustaceae yang banyak dibudidayakan di Indonesia sebagai bahan pangan. Udang sebagai salah satu komoditi pangan maritim, memiliki tingkat kemunduran mutu kesegaran yang cepat, sehingga penanganan yang cepat dan tepat dibutuhkan untuk tetap menjaga kesegaran dari udang. Penanganan menggunakan slurry ice menjadi salah satu opsi dalam upaya menjaga kesegaran udang. Penelitian ini bertujuan mengetahui perubahan mutu kesegaran udang putih setelah disimpan dengan slurry ice pada suhu superchilling selama 21 hari dapat memperlambat kemunduran mutu udang. Penelitian dilakukan dengan uji lab untuk masing-masing parameter Organoleptik, Total Volatile Base (TVB), Total Plate Count (TPC), dan Kadar air sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil uji penelitian parameter Organoleptik pada udang pada penyimpanan hari ke-7 menunjukkan nilai diambang batas toleransi menurut SNI-2728.1 2006 dengan batas toleransi kesegaran adalah 7.00. Hasil uji TVB pada penyimpanan hari ke-7 adalah 22,41 mg-N/ 100gr, dengan batas toleransi maksimum nilai TVB adalah 30 mg-N/ 100gr. Hasil uji TPC pada penyimpanan hari ke 14 menunjukkan 1,49 x 10⁶ CFU/100g dengan batas toleransi nilai TPC adalah 5 x 10⁵. Persentase kadar air yang meningkat setelah penyimpanan hari ke-7, mendukung sebab peningkatan nilai uji TPC dan TVB setelah penyimpanan hari tersebut. Udang putih yang disimpan dalam slurry ice pada suhu dapat dinyatakan hanya mampu bertahan di atas batas mutu kesegaran yang diterima pada waktu penyimpanan maksimum 7 hari

<hr>

ABSTRACT

Whiteleg shrimp (*Litopennaeus vannamei*) was one of many Crustacean species being aqua-cultured in Indonesia as food source. Shrimp as one of marine food commodities, have a fast quality degradation rate, making the immediate and precise treatment were the key to achieve sustainable and acceptable shrimp quality. Slurry ice is one of viable option to keep the freshness quality of shrimp. The experiment was aimed to determine whether the freshness quality of whiteleg shrimp can be sustained in 21-day storage at maintained super-chilling temperature. The result of organoleptic parameter test on the 7th day of storage were described a value of 7, close to the limit of acceptable value of 7.00 as stated on SNI-2728.1 2006. The result of TVB test show TVB value was 44,82mg-N/100g on the day of storage, over the limit of acceptable value of 30mg-N/100g. The result of TPC test show TPC value was 1,49 x 10⁶ CFU/100g on the 14th day of storage, over the limit of acceptable value of 5 x 10⁵ CFU/100g. Water content value show an increasing value after the 7th day of storage further prove its involvement on the increasing the TVB and TPC value. Whiteleg shrimp on temperature slurry ice was only effective on 7-day storage before reaching freshness quality value limit.

