

Intisari

PENGARUH PEMBEKUAN-PELELEHAN BERULANG TERHADAP MUTU BAKSO IKAN TUNA DELIFIZ®

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pembekuan-pelelehan berulang pada mutu bakso ikan tuna Delifiz®. Penelitian dilakukan pada bakso ikan dengan perlakuan pembekuan-pelelehan sebanyak 1 hingga 6 siklus. Penetapan siklus berdasarkan kebiasaan pedagang dalam memasarkan produk dimana penjual bakso ikan di pasar tradisional melakukan pembekuan-pelelehan berulang apabila tidak habis terjual hingga 3 siklus. Jumlah siklus pada penelitian ini dibuat lebih banyak untuk mengetahui batas keamanan bakso ikan untuk dikonsumsi. Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini meliputi pengukuran suhu, uji *drip loss*, uji angka lempeng total, uji *total volatile base*, uji tekstur dengan *Lloyd test*, uji sensoris dan uji proksimat. Pembekuan-pelelehan berulang terbukti menurunkan kualitas tekstur dan sensoris (kenampakan, bau dan rasa) bakso ikan, sedangkan *drip loss* semakin meningkat dengan semakin banyaknya siklus pembekuan-pelelehan. Nilai TPC dan TVB melebihi batas aman konsumsi pada siklus pembekuan-pelelehan ke-4 sehingga proses pembekuan dan pelelehan berulang sebaiknya tidak melebihi 3 kali. Hasil analisis proksimat juga menunjukkan nilai gizi yang menurun ketika dilakukan pembekuan-pelelehan 4 siklus dibanding kondisi awal (siklus ke-0). Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk mengedukasi para penjual bakso ikan agar memperhatikan cara penanganan produk yang dijual.

Kata kunci: bakso ikan, mutu, pelelehan, pembekuan, siklus

Abstract

THE EFFECT OF REPEATED FREEZING-THAWING ON QUALITY OF DELIFIZ® TUNA FISH BALLS

This study aims to determine the effect of repeated freezing-thawing on the quality of Delifiz® tuna fish balls. The research used fish balls with freezing-thawing cycles of 1 to 6. Determination of the cycle is based on the habits of retailers in traditional markets that sell the fish ball without refrigeration and freeze it again if they are not sold out up to 3 times. In this research, the number of cycles was made more to determine the safety limit of fish balls for consumption. The analysis that was carried out in this study includes temperature of the center and the surface of the fish ball, drip loss, the number of bacteria, total volatile base, texture with Lloyd's method, sensory, and proximate test. Repeated freezing-thawing was shown to decrease the quality of the texture and sensory (appearance, smell, and taste) of fish balls, while the drip loss increased with the increasing number of freezing-thawing cycles. The TPC and TVB values exceed the safe consumption limit in the 4th freezing-thawing cycle so that the freezing-thawing process should not exceed 3 times. The results of the proximate analysis showed that the nutritional value also decreased when freezing-thawing was carried out in 4 cycles compared to the initial condition (0 cycle). This research is expected to be used to educate fish ball retailers to more pay attention to how to handle the products sold.

Keywords : cycle, fish ball, freezing, quality, thawing