



## Intisari

### PENGARUH PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS DAGING SIDAT PADA PENYIMPANAN SUHU BEKU

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode pengemasan terhadap kualitas *fillet* sidat selama penyimpanan beku serta mengetahui metode pengemasan terbaik yang dapat mempertahankan kualitas *fillet* sidat beku. Sidat ukuran konsumsi dimatikan dengan cara ditusuk bagian kepalanya, dicuc, *difillet*, dan dihilangkan kulitnya. *Fillet* sidat dengan berat 25 gram dikemas menggunakan plastik *polyethylene* (PE) dengan tiga metode pengemasan, yaitu *modified atmosphere packaging* (MAP) (N<sub>2</sub> 40%; CO<sub>2</sub> 60%), vakum, dan non vakum sebagai kontrol. *Fillet* sidat yang sudah dikemas disimpan pada suhu beku (-18 °C) selama 28 hari dan pengamatan dilakukan pada hari ke 0, 7, 14, 21 dan 28. Pengujian yang dilakukan yaitu uji proksimat (kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat), uji sensoris, uji kimiawi (pH, kerusakan lemak/TBA, total basa menguap/TVB, dan angka peroksida) dan uji mikrobiologis (angka lempeng total/ALT). Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Semua perlakuan dilakukan dalam 2 kali ulangan untuk mengetahui pengaruh pengemasan terhadap kualitas sidat selama penyimpanan beku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan beku *fillet* sidat dengan pengemasan MAP menunjukkan hasil yang paling baik dibanding metode vakum dan non vakum.

Analisis statistik menunjukkan bahwa metode pengemasan berpengaruh nyata terhadap kadar protein *fillet* sidat selama penyimpanan beku. Kadar protein *fillet* sidat dengan metode pengemasan MAP lebih tinggi daripada pengemasan vakum dan non vakum, sedangkan metode pengemasan vakum dan non vakum menghasilkan kadar protein yang cenderung sama. Selain kadar protein, metode pengemasan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter uji lainnya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode kemasan terbaik dalam mempertahankan kualitas *fillet* sidat selama penyimpanan suhu beku adalah pengemasan MAP karena dapat mempertahankan kualitas *fillet* sidat yang lebih baik dibandingkan metode pengemasan lainnya.

**Kata kunci** : kualitas *fillet* sidat, sidat, pengemasan, penyimpanan beku



*Abstract*

**Effect Of Packaging On The Quality Of Eel Meat On Frozen Storage**

This study aims to determine the effect of packaging methods on the quality of eel fillets during frozen storage and to determine the best packaging method that can maintain the quality of frozen eel fillets. Consumption size eels are killed by pricking the head, washing, filleting, and removing the skin (skinless). Eel fillet weighing at 25 grams was packaged using polyethylene (PE) plastic with three packaging methods, namely modified atmosphere packaging (MAP) (N<sub>2</sub> 40%; CO<sub>2</sub> 60%), vacuum, and non-vacuum as a control. Packaged eel fillets were stored at freezing temperature (-18 °C) for 28 days and observations were made on days 0, 7, 14, 21 and 28. The tests carried out were proximate tests (moisture, ash, fat, protein and protein content). carbohydrate), sensory test, chemical test (pH, fat breakdown/TBA, total volatile base/TVB, and peroxide value) and microbiological test (total plate number/ALT). The experimental design used was a completely randomized design (CRD). All treatments were carried out in 2 replications to determine the effect of packaging on the quality of the eel during frozen storage. The results showed that the frozen storage of eel fillets with MAP packaging showed the best results compared to the vacuum and non-vacuum methods.

Statistical analysis showed that the packaging method had a significant effect on the protein content of eel fillets during frozen storage. The protein content of eel fillets using the MAP packaging method was higher than that of vacuum and non-vacuum packaging, while the vacuum and non-vacuum packaging methods produced protein content that tended to be the same. Apart from protein content, the packaging method had no significant effect on other test parameters. The results of this study indicate that the best packaging method in maintaining the quality of eel fillets during frozen storage is MAP packaging because it can maintain the quality of eel fillets better than other packaging methods.

**Keywords** : eel, fillet eel quality, frozen storage, packaging