

**PEMANFAATAN BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi*) SEBAGAI SEBAGAI
PENGAWET ALAMI PADA IKAN TERI ASIN KERING**

Citra Cantika Lestari
Pembimbing : Eka Arif Nugraha, S.Pd
MTs Negeri 1 Jepara

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perlakuan konsentrasi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L) dan lama penyimpanan ikan teri (*Stolephorus heterolobus*) asin kering dari aspek mikrobiologi (total bakteri / TPC.). Penelitian ini menggunakan metode ekperimental laboratories. Belimbing wuluh atau disebut belimbing sayur, belimbing wuluh merupakan tanaman buah buahan yang mempunyai rasa asam, dimana kaya khasiat sering digunakan sebagai pengawet ikan atau makanan ataupun sebagai bumbu sayuran. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat manfaat konsentrasi belimbing wuluh (*Averrhoabilimbi*) dan lama penyimpanan terhadap ikan teri (*Stolephorus heterolobus*) asin kering.

Kata kunci : belimbing wuluh, pengawet alami

PENDAHULUAN

Belimbing wuluh atau disebut belimbing sayur, belimbing wuluh merupakan tanaman buah buahan yang mempunyai rasa asam, dimana kaya khasiat sering digunakan sebagai pengawet ikan atau makanan ataupun sebagai bumbu sayuran. Di provinsi Gorontalo dikenal dengan nama “lambetue” dimana komoditi ini sering digunakan oleh masyarakat Gorontalo sebagai pengawet makanan atau ikan ataupun sebagai penambah rasa pada masakan ikan, dimana ikan apabila diolah dengan belimbing wuluh akan menjadi tambah lama atau awet.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat manfaat konsentrasi belimbing wuluh

(*Averrhoabilimbi*) dan lama penyimpanan terhadap ikan teri (*Stolephorus heterolobus*) asin kering.

PEMBAHASAN

Protein ikan sangat diperlukan manusia, hal ini karena selain mudah dicerna, juga mengandung asam amino dengan struktur yang hampir sama dengan asam amino dalam tubuh manusia. Kandungan protein dan air pada ikan cukup tinggi, sehingga ikan termasuk komoditi yang mudah rusak dan busuk. Setelah dipanen, setiap spesies ikan mengalami penurunan mutu biologi, fisik, kesegaran dan nilai gizi dari ikan. Ikan memiliki kandungan lemak yang rendah, sehingga ikan sering digunakan sebagai pengganti daging yang umumnya

mengandung kolesterol dalam jumlah banyak (Pakaya, et al. 2014). Ikan teri merupakan salah satu jenis ikan yang banyak terdapat di perairan laut Indonesia. Ikan ini banyak ditangkap oleh nelayan, karena memiliki arti penting sebagai bahan makanan yang dapat dimanfaatkan sebagai ikan segar maupun ikan kering. Sumber daya ikan teri yang cukup potensial ini merupakan suatu peluang untuk mengembangkan usaha ikan teri kering yang telah banyak dikerjakan oleh pengolahan tradisional (Pakaya, et al. 2014). Ikan teri merupakan salah satu makanan yang biasa diawetkan dengan cara diasinkan dan dikeringkan. Ikan teri banyak dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah ternyata merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa belimbing wuluh dapat digunakan sebagai pengawet alami ikan teri asin kering, konsentrasi larutan belimbing wuluh dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada ikatan

DAFTAR PUSTAKA

- Pakaya, Y. T., Ollie, A. H., & Nursinar, S. (2014). Pemanfaatan belimbing wuluh sebagai pengawet alami pada ikan teri asin kering. *The NIKE Journal*, 2(2).
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2010. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Mikrobiologi Produk Perikanan : Penentuan Angka Lempeng Total (SNI 01-2339)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan,