

ABSTRAK

EFEK PENAMBAHAN KULTUR CAIR *Leuconostoc sp* TERHADAP NILAI SENSORI RUSIP

Nurani¹, Dyah Koesoemawardani², Fibra Nurainy²

Oleh

NURANI

Rusip merupakan salah satu produk makanan fermentasi dengan bahan baku ikan teri atau bilis yang ditambahkan garam dan gula aren, biasanya rusip dikonsumsi sebagai bahan campuran untuk sambal melalui pemasakan atau langsung dipakai sebagai lauk dalam keadaan tanpa pemasakan (mentah). Fermentasi rusip umumnya berlangsung selama minimal 1-2 minggu. Pada penelitian ini dilakukan penambahan kultur cair *Leuconostoc sp* pada rusip. Penambahan kultur cair bakteri asam laktat yang tinggi akan menghasilkan laju produksi asam yang cepat. Hal ini, karena keadaan yang semakin asam akan membantu menyeleksi jumlah dan jenis mikroba yang terdapat pada produk ikan fermentasi. Akan tetapi, rasa asam yang dihasilkan akan menurunkan penerimaan konsumen terhadap rusip, oleh karena itu dibutuhkan analisis sensori rusip. Penelitian ini bertujuan menentukan nilai sensori rusip terbaik dari penambahan konsentrasi kultur cair *Leuconostoc sp* yang optimal. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan Kelompok Teracak Sempurna (RKTS) dengan faktor tunggal dan tiga ulangan. Faktor yang digunakan ialah penambahan konsentrasi kultur cair *Leuconostoc sp* yang terdiri dari 5 taraf yaitu 0% (KR1), 0,5% (KR2), 1% (KR3), 1,5% (KR4) dan 2% (KR5). Analisis sensori yang digunakan pada penelitian ini ialah metode skoring berupa garis skalar dengan intensitas sifat sensoris produk rusip yang meliputi warna, penampakan, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan, kimia dan mikrobiologi yang meliputi kadar air, pH, total asam, total mikroba, total BAL, gula reduksi, TVN dilakukan pada hari ke-7 untuk rusip dengan penambahan kultur dan hari ke-14 untuk rusip spontan. Data diolah dengan analisis sidik ragam. Kesamaan ragam diuji dengan uji Bartlett dan kementerian data diuji dengan uji Tukey. Data dianalisis lebih lanjut dengan uji BNT pada taraf 1% dan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah penambahan konsentrasi kultur cair *Leuconostoc sp* sebesar 2%, dengan karakter sensori rusip antara lain warna coklat, penampakan sedikit utuh, aroma sedikit asam, rasa asin, dan penerimaan keseluruhan sebesar 5,54 yang menunjukkan intensitas suka, sedangkan karakter kimia dan mikrobiologi meliputi kadar Air sebesar 59,23%, pH sebesar 5,53, total asam sebesar 3,12%, total mikroba sebesar

7,40 log cfu/g, total Bakteri asam laktat sebesar 6,72 log cfu/g, gula reduksi sebesar 298,82 mg/100ml, Total Volatile Nitrogen sebesar 108,68 mg/100g. Namun demikian, pertumbuhan bakteri *Leuconostoc sp* berjalan lambat sehingga hasil yang diperoleh belum optimal.

Kata kunci : ikan, rusip, penambahan kultur cair, dan *leuconostoc sp*.

¹ Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung

² Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung