

ABSTRACT

THE EFFECT OF SAPPAN WOOD CONCENTRATIONS (*Caesalpinia sappan L.*) AND STORAGE TIMES ON ORGANOLEPTIC OF VANNAMEI SHRIMP

By

EKA ZUMAR SASTIANI

The aims of this study are to determine the organoleptic of vannamei shrimp at various concentrations of sappan wood and different storage times. This study used Randomized Complete Block Design (RCBD) method with two factors and two replications. The first factor was the concentration of sappan wood in 100 mL water (K) consisting of 5 levels, 0% (K1), 10% (K2), 20% (K3), 30% (K4) and 40% (K5) (b / v) and the second factor was the storage time of shrimp (L) consisting of 4 levels, 0 hours (L1), 12 hours (L2), 24 hours (L3) and 36 hours (L4). This study consisted of three stages, the processing of sappan wood water, the application of sappan wood water on shrimp then stored, and the analyzing of shrimp's organoleptic. The obtained data further analyzed with variance and continued with further tests of Orthogonal Polynominal at 5% significance level. The best treatment is K2L3 (10% concentration of sappan wood water with 24 hours storage) which had a compact and solid texture (3,725), the appearance like

red color without blackspot (3,600), had fresh shrimp smell (2,865) and almost liked by panelists (3,175) .

Keywords : organoleptic, shrimp, sappan wood, storage

ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan L.*) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK UDANG VANNAMEI

Oleh

EKA ZUMAR SASTIANI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik udang vannamei dengan penggunaan berbagai konsentrasi kayu secang dan lama penyimpanan berbeda. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) yang terdiri dari dua faktor dan dua kali ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi kayu secang dalam 100 mL air (K) yang terdiri dari 4 taraf yaitu konsentrasi kayu secang 0% (K₁), 10% (K₂), 20% (K₃), 30% (K₄) dan 40% (K₅) (b/v) serta faktor kedua adalah lama penyimpanan udang yang telah direndam dalam air rebusan kayu secang (L) yang terdiri dari 3 taraf yaitu lama penyimpanan 0 jam (L₁), 12 jam (L₂), 24 jam (L₃) dan 36 jam (L₄). Penelitian ini terdiri dari tiga tahapan, yaitu pembuatan air rebusan kayu secang, pengaplikasian air rebusan kayu secang dan penyimpanan, serta pengujian sifat organoleptik. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjutkan dengan uji lanjut Ortogonal Polinomial pada taraf nyata 5%. Perlakuan terbaik

adalah K2L3 (konsentrasi kayu secang 10% dan lama penyimpanan 24 jam) yang memiliki tekstur kompak dan padat (3,725), penampakan seperti warna merah dan tanpa noda hitam (3,600), aroma khas udang segar, netral (2,865) yang agak disukai oleh panelis (3,175).

Kata kunci : kayu secang, lama penyimpanan, organoleptik, udang vannamei