

PENGAWET ALAMI IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) DARI SERBUK LIMBAH KULIT BAWANG PUTIH (*Allium sativum L.*) DAN DAUN JERUK PURUT (*Citrus hystrix DC*) UNTUK MENAMBAH UMUR SIMPAN SECARA EKONOMIS

Dwi Izky Aizzah, Chandra Wahyu Nur Pratiwi Azzahra

MAN 1 Lamongan, Lamongan, Jawa Timur, Jl. Veteran No. 43 Telp./Fax. (0322) 321649 Jetis – Lamongan

ABSTRAK

Ikan tongkol mengandung zat gizi yang sangat lengkap dengan adanya aktivitas bakteri patogen sehingga mengakibatkan komoditas ikan tongkol yang mudah terkontaminasi. Kami berinovasi membuat Pengawet alami yang ramah lingkungan untuk melindungi produk dari kerusakan mekanis dan memperpanjang umur simpan produk. Banyak penelitian mengkaji bahwa kulit bawang putih dan daun jeruk purut mempunyai kandungan yang dapat berperan sebagai antibakteri diantaranya, flavonoid, tanin, saponin, serta vitamin c, yang mampu menangkal radikal bebas, dan menghambat pertumbuhan jamur. Berdasarkan uji eksperimen kami dengan parameter organoleptik semua sampel yang mendapatkan perlakuan terbaik adalah sampel 3 karena masing-masing komposisi seimbang sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri.

Kata kunci : daun jeruk purut, limbah kulit bawang putih, kandungan, pengawet

NATURAL PRESERVATIVES OF TONGKOL FISH (*Euthynnus affinis*) FROM GARLIC PEEL POWDER WASTE (*Allium sativum L.*) AND KAFFIR LIME LEAVES (*Citrus hystrix DC*) LEAVES TO INCREASE SHELF LIFE ECONOMICALLY

Dwi Izky Aizzah, Chandra Wahyu Nur Pratiwi Azzahra

MAN 1 Lamongan, Lamongan, East Java, Jl. Veteran No. 43 Tel./Fax. (0322) 321649 Jetis – Lamongan

ABSTRACT

Mackerel contains very complete nutrients with the activity of pathogenic bacteria, resulting in tongkol fish commodities which are easily contaminated. We innovate to make Environmentally friendly natural preservatives to protect products from mechanical damage and extend product shelf life. Many studies have examined that garlic peel powder waste and kaffir lime leaves contain ingredients that can act as antibacterials including flavonoids, tannins, saponins, and vitamin C, which are able to ward off free radicals and inhibit fungal growth. Based on our experimental tests with organoleptic parameters, all samples that received the best treatment were sample 3 because each composition was balanced so that can inhibit bacterial growth.

Keywords: kaffir lime leaves, garlic peel powder waste, ingredients, preservatives

