

ABSTRAK

Bandeng presto adalah makanan khas Indonesia yang berasal dari Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Dengan mengetahui kandungan flavonoid dan alkaloid dari bayam merah dan kulit srikaya ini diharapkan dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Pseudomonas* sp. sehingga mampu mencegah pembusukan pada bandeng presto. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui proses pembuatan bubuk pengawet alami, mengetahui lama munculnya bakteri *Pseudomonas* sp., mengetahui perubahan rasa dan kondisi fisik, efektivitas flavonoid pada bayam merah dan alkaloid pada kulit srikaya, serta manfaat pengawet alami dari bayam merah dan kulit srikaya terhadap bakteri *Pseudomonas* sp.. Metode penelitian ini menggunakan metode literatur, laboratorium, eksperimen, dan dokumentasi. Dilakukan 4 perlakuan diantaranya T1, T2, T3, dan T4 dengan masing-masing KONTROL di dalamnya. Perlakuan KONTROL pengujian tanpa ekstrak bayam merah dan kulit srikaya, T1 pengujian dengan memberikan bubuk pengawet dari kulit srikaya 30 gram, T2 pengujian dengan memberikan bubuk pengawet dari 30 gram bayam merah dan 70 gram kulit srikaya, T3 pengujian dengan memberikan bubuk pengawet dari 50 gram bayam merah dan 50 gram kulit srikaya, serta T4 pengujian dengan memberikan bubuk pengawet dari 70 gram bayam merah dan 30 gram kulit srikaya. Efek pengawet alami dari bayam merah dan kulit srikaya terhadap bakteri *Pseudomonas* sp. paling tinggi adalah perlakuan T4 dengan pengujian memberikan bubuk pengawet dari 70 gram bayam merah dan 30 gram kulit srikaya dimana rata-rata daya hambat sebesar 1 mm yakni dengan keterangan bagus, dan daya hambat paling rendah adalah perlakuan KONTROL yakni tanpa diberi pengawet alami dari bayam merah dan kulit srikaya dengan rata-rata daya hambat sebesar 0 mm.

Kata Kunci : *Bandeng presto, bayam merah, kulit srikaya*

ABSTRACT

Presto milkfish is a typical Indonesian food originating from Lamongan Regency, East Java. By knowing the flavonoid and alkaloid content of red spinach and srikaya skin, it is hoped that it can inhibit bacterial growth *Pseudomonas* sp. so that it can prevent spoilage in presto milkfish. The aim of this research is to determine the process of making natural preservative powder, to determine how long bacteria appear *Pseudomonas* sp., knowing changes in taste and physical condition, the effectiveness of flavonoids in red spinach and alkaloids in the skin of sugar apple, as well as the benefits of natural preservatives from red spinach and skin of srikaya against bacteria *Pseudomonas* sp.. This research method uses literature, laboratory, experimental and documentation methods. Four treatments were carried out including T1, T2, T3, and T4 with respective CONTROLS in them. CONTROL treatment testing without red spinach extract and srikaya skin, T1 testing by providing preservative powder from 30 grams of srikaya rind, T2 testing by providing preservative powder from 30 grams of red spinach and 70 grams of srikaya skin, T3 testing by providing preservative powder from 50 grams of spinach red and 50 grams of srikaya skin, as well as T4 testing by providing preservative powder from 70 grams of red spinach and 30 grams of srikaya skin. Natural preservative effect of red spinach and srikaya skin on bacteria *Pseudomonas* sp. The highest was the T4 treatment by testing giving preservative powder from 70 grams of red spinach and 30 grams of srikaya skin where the average inhibitory power was 1 mm, namely with good information, and the lowest inhibitory power was the CONTROL treatment, namely without being given a natural preservative from red spinach. and srikaya skin with an average resistance of 0 mm.

Keywords: *Presto milkfish, red spinach, srikaya skin*