

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK IKAN BANDENG (*Chanos chanos* Forskall)  
YANG DIBERI PENGAWETAN MENGGUNAKAN DAGING BUAH PICUNG  
(*Pangium edule* Reinw)**

*Organoleptic Characteristic Of Milkfish (*Chanos Chanos* Forskall) Added  
With Preservative By Using Pangium Kernel (*Pangium Edule* Reinw)*

**Abubakar<sup>1</sup>, Rindhira Humairani Z<sup>2</sup>**

Program Study Budidaya Perairan Universitas Almuslim  
Kampus : Jln. Almuslim Telp. (0644) 41126, 442166,  
website : [www.umuslim.ac.id](http://www.umuslim.ac.id) Matanggumpangdua Bireuen Aceh

**ABSTRAK**

Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forscal.) merupakan salah satu produk hasil perikanan yang banyak dihasilkan oleh masyarakat petani tambak di Kabupaten Bireuen. Kemunduran mutu bahan pangan merupakan masalah utama yang dihadapi dalam penanganan bahan pangan terutama bahan pangan segar, akibat tingginya kandungan air. Salah satu biji-bijian yang digunakan dalam pengawetan ikan adalah biji picung (*Pangium edule* Reinw.) Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental, Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan daging buah picung pada ikan bandeng yang disimpan selama 10 untuk TPC adalah  $9 \times 10^5$  pada konsentrasi 12 gram/ 300 gram ikan 12 dan yang paling tinggi didapatkan pada perlakuan kontrol dengan jumlah koloni sebanyak  $16 \times 10^5$ . Hasil pengujian organoleptik pada ikan bandeng tertinggi terdapat pada konsentrasi 12 gram daging buah picung/ 300 gram ikan pada mata sebesar 3,3, rupa 3,4, warna 2,5, tekstur 3,4 dan aroma 3,6. Sedangkan nilai paling rendah didapatkan pada perlakuan kontrol dengan nilai pada mata sebesar 1,6, rupa 1,3, warna 1,0, tekstur 1,2 dan aroma 1,2.

Kata Kunci : *Ikan Bandeng, Pengawetan, Biji Picung dan Uji Organoleptik.*

**ABSTRACT**

*Milkfish (*Chanos chanos* Forscal.) is on of the most fishing product by many productions people in Bireuen district. The deterioration of fish is on of most purpose problem fishinger in the fishing bussines chiling of the fresh food product, biggest on the water content effect. On of the common kernels can be used in the preservative of fish is the pangium kernel (*Pangium edule* Reinw.). the method has used in this treatment is experimental. Results of the study showed is using of pangium kerner in the milkfish concentration is 0 gr/ 300 gr, 6 gr/ 300 gr and 12 gr/ 300 gr fish of TPC test was accounted for  $9 \times 10^5$  in concentration 12 gr/ 300 gr fish and biggest was accounted for  $16 \times 10^5$  coloni bacterial in concentration 0 gr/ 300 gr fish. Result of the organoleptic in the milkfish showed biggest in concentration 12 gr/ 300 gr fish eye in 3,3, appearance 3,4, color 2,5, texture 3,4 and smell 3,6. Whereas until was accounted eye 1,6, appearance 1,3, color 1,0, texture 1,2 dan smell 1,2 in the concentration of 0 gr/ 300 gr fisf.*

Key Words : *Milkfish, Preservative, Pangium kernel dan Organoleptic test.*