

ABSTRAK

Udang merupakan salah satu produk perikanan yang tinggi akan kandungan protein dan bila ditinjau secara biologis serta kimianya udang memiliki sifat yang mudah busuk (*highly perishable*) dan berbau (Badan Standardisasi Nasional, 2006). Penelitian ini memiliki tujuan umum untuk menganalisis Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Alium Sativum*) dalam memperpanjang daya simpan Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) dan Udang Windu (*Penaeus Monodon*) pada suhu ruangan dan memiliki 4 tujuan khusus yaitu, untuk menganalisis uji organoleptik pemberian ekstrak bawang putih udang vaname (*litopenaeus vannamei*) dan udang windu (*penaeus monodon*) pada suhu ruangan dengan menggunakan ekstrak bawang putih 2%, untuk menganalisis uji organoleptik pemberian ekstrak bawang putih udang vaname (*litopenaeus vannamei*) dan udang windu (*penaeus monodon*) pada suhu ruangan dengan menggunakan ekstrak bawang putih 4%, untuk menganalisis uji organoleptik pemberian ekstrak bawang putih udang vaname (*litopenaeus vannamei*) dan udang windu (*penaeus monodon*) pada suhu ruangan dengan menggunakan ekstrak bawang putih 6% dan untuk melihat perbedaan daya simpan udang vaname (*litopenaeus vannamei*) dan udang windu (*penaeus monodon*) pada suhu ruangan. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen semu (*quasi eksperimen*) untuk melihat efektivitas ekstrak bawang putih (*Alium Sativum*) dalam memperpanjang daya simpan udang vaname (*litopenaeus vannamei*) dan udang windu (*penaeus monodon*) pada suhu ruangan. Penelitian ini dilakukan menggunakan uji organoleptik yaitu melihat kebusukan udang melalui indera. Penelitian ini dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan pada konsentrasi ekstrak bawang putih yaitu 2%, 4% dan 6%. Sampel penelitian ini adalah udang vaname dan udang windu yang diambil langsung dari nelayan udang Dusun Bagan Percut Kabupaten Deli Serdang. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode pengambilan sampel berupa *simple random sampling*. Pada penelitian ini menggunakan analisis data uji *two way anova* dengan taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ekstrak paling efektif adalah 6% pada udang windu yaitu bertahan selama 3660 menit pada suhu ruangan.

Kata kunci : Udang, Ekstrak Bawang Putih, Daya Simpan

Referensi : 56 (1980-2019)

ABSTRACT

Shrimp is one of the fishery products which is high in protein content and when viewed biologically and chemically, shrimp has perishable and odor properties (National Standardization Agency for Indonesia, 2006). This study has a general objective to analyze the effectiveness of Garlic Extract (*Alium Sativum*) in extending the shelf life of Vaname Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) and Tiger Shrimp (*Penaeus Monodon*) at room temperature and has 4 specific objectives, namely, to analyze the organoleptic test of giving garlic extract. vaname shrimp (*litopenaeus vannamei*) and tiger prawns (*penaeus monodon*) at room temperature using 2% garlic extract, to analyze the organoleptic test giving garlic extract of vaname shrimp (*litopenaeus vannamei*) and tiger prawns (*penaeus monodon*) at room temperature using 4% garlic extract, to analyze the organoleptic test giving garlic extract of vaname shrimp (*litopenaeus vannamei*) and tiger prawns (*penaeus monodon*) at room temperature using 6% garlic extract and to see the differences in the shelf life of vaname shrimp (*litopenaeus vannamei*) and tiger shrimp (*Penaeus monodon*) at room temperature. This type of research is quasi-experimental research to see the effectiveness of garlic extract (*Alium Sativum*) in extending the shelf life of vannamei shrimp (*litopenaeus vannamei*) and tiger prawns (*penaeus monodon*) at room temperature. This research was conducted using the organoleptic test, which is to see the rot of the shrimp through the senses. This research was conducted with 4 treatments and 3 repetitions at the concentration of garlic extract, namely 2%, 4% and 6%. The samples of this research were vaname shrimp and tiger prawns which were taken directly from shrimp fishermen in Bagan Percut Hamlet, Deli Serdang Regency. In this study, researchers used a sampling method in the form of simple random sampling. In this study, using two way ANOVA test data analysis with a confidence level of 95%. The results showed that the most effective extract concentration was 6% in tiger shrimp, which lasted for 3660 minutes at room temperature.

Keywords : Shrimp, Garlic Extract, Save Power

Reference : 56 (1980-2019)