

PENGARUH LAMA PEREBUSAN CANGKANG RAJUNGAN (*Portunus sp.*) TERHADAP MUTU PETIS

Anggun Yuliantika dan Yusra
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta, Padang
Jl. Sumatera Ulak Karang Padang, 25133, Telp. (0751) 7051678-7052096,
Fax (0751) 7055475

Email : anggunyuliantikaa8@gmail.com

ABSTRACT

The crab processing will produce waste, especially liquid waste from the boiling process. This study aims to analyze the quality of petis with different boiling times. The study used an experimental method with 3 treatments, P1 boiling the crabs for 5 hours, P2 boiling the crabs for 6 hours, and boiling the crabs for 7 hours. The petis were tested chemically by the proximate method. The data obtained were analyzed descriptively based on laboratory results. Based on chemical tests, boiling time produces different nutritional values in the parameters of water content, ash, protein, fat, and carbohydrates.

Keywords: *Crab, petis, chemical tests*

PENDAHULUAN

Rajungan (*Portunus sp.*) merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang bernilai ekonomis penting, karena sebagai komoditi ekspor [1]. Proses pengolahan Rajungan akan memberikan hasil samping berupa limbah, terutama limbah cair yang dihasilkan dari proses pencucian dan perebusan Rajungan yaitu petis. Untuk itulah diperlukan suatu upaya yang mampu memanfaatkan limbah cair Rajungan sekaligus menciptakan produk-produk baru hasil pemanfaatan limbah cair tersebut [2]. Tujuan penelitian ini adalah Menganalisis pengaruh waktu perebusan cangkang Rajungan (*Portunus sp.*) terhadap mutu petis ditinjau dari segi proksimat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Terpadu, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen.

Penelitian ini menggunakan 3 perlakuan. Perlakuan yang ditetapkan sebagai berikut:

P1 = Lama perebusan Rajungan 5 jam
P2 = Lama perebusan Rajungan 6 jam
P3 = Lama perebusan Rajungan 7 jam

HASIL DAN PEMBAHASAN

No	Parameter(%)	Perlakuan		
		P1	P2	P3
1.	Air	84,97	82,17	80,60
2.	Abu	1,13	1,49	2,02
3.	Protein Kasar	1,14	1,33	1,17
4.	Lemak Kasar	0,39	0,66	0,79
5.	Karbohidrat	12,37	14,35	15,42

1. Kadar air
kadar air petis Rajungan berkisar 80,60(%)-84,97(%). Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan lama perebusan 5 jam (P1) dan kadar air terendah terdapat pada petis dengan

perebusan Rajungan 7 jam (P3). Hal ini sejalan dengan penelitian menyatakan akibat proses pengolahan menunjukkan air rebusan ikan tongkol memiliki kadar air sebesar 64,96% dan petis ikan sebesar 12,5%. Hal ini diduga oleh penurunan kadar air yang terjadi diakibatkan adanya proses penguapan air (pemekatan) pada air rebusan [3].

2. Kadar Abu

Kadar abu petis Rajungan (*Portunus* sp.) berkisar 1,13%-2,02%. Kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan lama perebusan 7 jam (P3) dan kadar abu terendah terdapat pada petis dengan lama perebusan 5 jam (P1). Hal ini sejalan dengan penelitian menyatakan bahwa kadar abu yang terkandung dalam air rebusan ikan tongkol sebesar 17,4% dan petis ikan tongkol terbaik sebesar 7,695%. Kadar abu petis yang diperoleh dari penelitian telah memenuhi standar SNI mutu petis [3].

3. Kadar Protein

Kadar protein petis Rajungan (*Portunus* sp.) berkisar 1,14%-1,33%. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan lama perebusan 6 jam (P2) dan kadar protein terendah terdapat pada petis dengan lama perebusan 5 jam (P1). Tingginya kadar protein pada perlakuan P2 disebabkan oleh lama perebusan. Hal ini sejalan dengan penelitian [3] menyatakan bahwa air rebusan ikan tongkol yang diperoleh memiliki kadar protein yang lebih kecil, jika dibandingkan dengan kadar protein pindang tongkol yang dilaporkan .

4. Kadar Lemak

Kadar lemak petis cangkang rajungan (*Portunus* sp.) berkisar 0,39%-0,79%. Kadar lemak tertinggi terdapat pada perlakuan lama perebusan 7 jam (P3) dan kadar lemak terendah terdapat pada petis dengan lama perebusan 5 jam (P1). Hal ini sejalan dengan penelitian [3] menyatakan bahwa kadar lemak air rebusan ikan tongkol sebesar 0,95% dan kemudian diolah dan lemaknya

menurun menjadi 0,2% Hal ini disebabkan karena adanya pengaruh pemberian garam karena garam dapat berperan sebagai katalis pada proses oksidasi dari bahan pangan.

5. Karbohidrat

Karbohidrat petis Rajungan (*Portunus* sp.) berkisar 12,37%-15,42%. Karbohidrat tertinggi terdapat pada perlakuan lama perebusan 7 jam (P3) dan karbohidrat terendah terdapat pada petis dengan lama perebusan 5 jam (P1). Hal ini sejalan dengan penelitian [3] menyatakan bahwa semakin lama perebusan maka semakin tinggi kadar karbohidrat yang dihasilkan hal ini diduga karena adanya komponen pati pada penggunaan tepung tapioka dalam proses pembuatan petis.

KESIMPULAN

Berdasarkan uji proksimat lama perebusan cangkang rajungan menghasilkan nilai nutrisi petis yang berbeda pada parameter kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adam, Jaya I dan Sondita M F. 2006. Model Numerik Difusi Populasi Rajungan di Perairan Selat Makassar. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*, 13(2):83-88.
- [2] Suraptini. 2002. Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan di Indonesia. *Media Libang Kesehatan, Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(1):123-125.
- [3] Danitasari, S. M. 2010. Karakterisasi Petis Ikan Dari Limbah Cair Hasil Perebusan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.