

**PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA*)
SEBAGAI PENGAWET ALAMI TERHADAP IKAN AIR LAUT DAN
IKAN AIR TAWAR**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan antimikroba daun kelor (*MORINGA OLEIFERA*) dengan cara destruksi air kemudian dilakukan sedimentasi menggunakan centrifuge hingga diperoleh daun kelor (*MORINGA OLEIFERA*) murni. Penelitian ini ditujukan untuk pengawetan ikan laut dan air tawar dan biasanya menjadi antimikroba jika dibiarkan pada suhu ruangan.

Melihat banyaknya kasus yang terjadi terkait ikan di pasaran, mereka menggunakan bahan pengawet dengan bahan berbahaya yaitu formalin. Oleh karena itu, perlu diciptakan sumber alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti bahan pengawet agar lebih baik dan sehat.

Untuk memperoleh daun kelor murni (*MORINGA OLEIFERA*) yang berkualitas baik, peneliti melakukan perbandingan yang tepat yaitu dengan 500 gram daun kelor (*MORINGA OLEIFERA*) yang bersih dan kering, kemudian ditambahkan 250 ml etanol dengan perbandingan yang sesuai, sehingga setelah dipisahkan dengan cara sentrifugasi, hasil yang diinginkan diperoleh.

Dan karena kita belum mengetahui apakah benar daun kelor (*MORINGA OLEIFERA*) bersifat antimikroba, maka dilakukan uji *SALMONELLA* DAN *E. COLI* pada ikan yang diuji. Penelitian antimikroba ini resmi karena dilakukan di *BALAI STANDARISASI DAN PELAYANAN JASA INDUSTRI MEDAN* dan pengujian ini menyatakan penelitian berhasil.

Kata Kunci: Daun kelor (*Moringa Oleifera*), Etanol, Ikan, *Salmonella*, *E.coli*

USE OF MORINGA LEAF EXTRACT (MORINGA OLEIFERA) AS A NATURAL PRESERVATIVE FOR SEAWATER AND FRESHWATER FISH

ABSTRACT

This research aims to analyze the antimicrobial content of Moringa (*MORINGA OLEIFERA*) leaves by digestion of water and then sedimentation using a centrifuge until pure Moringa (*MORINGA OLEIFERA*) leaves are obtained. This research is aimed at preserving marine and freshwater fish and usually becomes antimicrobial if left at room temperature.

Seeing the many cases that occur regarding fish on the market, they use preservatives with dangerous ingredients, namely formaldehyde. Therefore, it is necessary to create alternative sources that can be used as substitutes for preservatives to make them better and healthier.

To obtain good quality pure Moringa leaves (*MORINGA OLEIFERA*), the researchers carried out an appropriate comparison, namely with 500 grams of clean and dry Moringa leaves (*MORINGA OLEIFERA*), then added 250 ml of ethanol in the appropriate ratio, so that after being separated by centrifugation, the desired result is obtained.

And because we don't yet know whether Moringa leaves (*MORINGA OLEIFERA*) are antimicrobial, a *SALMONELLA* AND *E. COLI* test was carried out on the fish being tested. This antimicrobial research is official because it was carried out at the MEDAN INDUSTRIAL SERVICES AND STANDARDIZATION CENTER and this test stated that the research was successful.

Keywords: Moringa leaves (*Moringa Oleifera*), Ethanol, Fish, *Salmonella*, *E.coli*