

# JURNAL PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDONESIA

(Dahulu Bernama Buletin Teknologi Hasil Perikanan)

Kemunduran Mutu Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan	Aris Munandar, Nurjanah, Mala Nurilmala	88
Analisis Finansial Pengolahan Surimi dengan Skala Modern dan Semi Modern	Nazori Djazuli, Mita Wahyuni, Daniel Monintja, Ari Purbayanto	102
Karakterisasi dan <i>Recovery</i> Protein dari Air Cucian <i>Mincéd Fish</i> dengan Membran <i>Reverse Osmosis</i>	Uju, Tati Nurhayati, Bustami Ibrahim, Wini Trilaksana dan Maglory Sibirian	115
Aplikasi Karaginan dalam Pembuatan <i>Skin Lotion</i>	Anna Carolina Erungan, Sri Purwaningsih, Syeni Budi Anita	128
Karakteristik Ekstrak Bakteri Berasosiasi dengan <i>Eucheuma cottonii</i> Doty yang Memiliki Aktivitas Antimikroba	Risa Nofiani, Kadarisno, Daryati, Ajuk Sapar	144
Pemanfaatan Kitosan pada Pengolahan Limbah Cair Industri Perikanan	Bustami Ibrahim, Pipih Suptijah, Prantommy	154



# JURNAL PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDONESIA

**Redaksi Pelaksana :** Nurjanah, (Ketua)  
Wini Trilaksani  
Uju

**Dewan Redaksi :** Iriani Setyaningsih  
Sumpeno Putro  
Sunarya  
Tati Nurhayati  
Joko Santoso  
Linawati Hardjito  
Evy Damayanti  
Hari Eko Irianto  
Artati  
Sukoso  
Iwan Yusuf  
Tri Winarni  
Eddy Afrianto  
Singgih Wibowo  
Denny Indrajaya  
Santoso  
Victor Nikijuluw

**Sirkulasi :** Pipih Suptijah

**Alamat Redaksi :** Jl. Lingkar Akademik Kampus IPB  
Dramaga Bogor 16680  
Telp. (0251) 4281675/ 8622915  
Fax. (0251) 8622916,  
E-mail: [buletin\\_thpipb@yahoo.com](mailto:buletin_thpipb@yahoo.com)

**Dipublikasikan oleh Masyarakat Pengolahan Hasil  
Perikanan Indonesia (MPHPI)**

Terbit dua kali dalam setahun

**Berlangganan untuk satu tahun**  
Rp. 100.000,00  
(sudah termasuk ongkos kirim ke seluruh Indonesia)

**Bank**  
BNI Cab. 61 Bogor  
No Rek. 0170778406 a.n Buletin Teknologi Hasil  
Perikanan

**Dicetak oleh ORENZ digital printing**

## Potensi Membran dalam bidang perikanan

Teknologi filtrasi membran mampu memisahkan atau memurnikan suatu bahan dari campuran bahan lain dengan memanfaatkan prinsip penyaringan dengan menggunakan tekanan sebagai *driving force*. Pada proses ini partikel dengan berat molekul dibawah *Molecule Weight Cut Off* (MWCO) akan lolos melewati pori membran, sedangkan molekul lainnya akan tertahan sebagai retentat. Teknologi ini sangat potensial diterapkan pada berbagai industri karena hemat energi dan sedikit menggunakan bahan kimia sehingga menjadi teknologi yang ramah lingkungan.

Industri perikanan khususnya pengolahan hasil perikanan memiliki peluang menggunakan teknologi filtrasi membran. Industri pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu industri yang banyak membutuhkan air. UNEP tahun 2006 melaporkan bahwa volume limbah cair yang dihasilkan oleh industri rajungan yang diolah secara mekanis mencapai 29-44 m<sup>3</sup>/ton rajungan, sedangkan yang diolah secara konvensional berkisar antara 1-2 m<sup>3</sup>/ton rajungan. Air digunakan untuk pencucian bahan baku, proses *thawing*, *steaming* dan *cooking*. Air limbah ini bisa digunakan kembali dengan proses *recycling* dengan teknologi membran. Selain berhemat menggunakan air kita akan memperoleh *byproduct* yang bisa dimanfaatkan kembali.

Tim Redaksi

## KEPENGURUSAN MASYRAKAT PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDONESIA (MPHPI) 2009-2013

Pelindung : Menteri Kelautan dan Perikanan Indonesia  
Pembina : Dirjen P2HP, Es-I Mendiknas, Es-I Menperindag  
Pengaroh : Dir. Usaha & Investasi, Dir. PH, Ditjen P2HP  
Sekretaris Pengarah: Prof. Hari Eko Irianto  
Ketua Umum: Prof. Dr. Hari Eko Irianto  
Ketua I: Prof. Dr. Sukoso  
Ketua II: Ir. Adi Surya  
Sekretaris: Dr. Joko Santoso  
Sekretaris II: Drs. Made W. Arthajaya, MSi  
Bendahara I: Ir. Nurjanah, MS  
Bendahara II: Dewi Mufita  
Departemen Industri: Dr. Bustami Ibrahim, Ir. Nur Retnowati, Ir. M. Najib  
Dept. Pendidikan: Dr. Eddy Afrianto, Dr. Amir Husni, Dr. Tri Winarni  
Agustini, Ir. Wini Trilaksani, MSc  
Dept. Litbang: Dr. Singgih Wibowo, MS, Dr. Hartati Kartikaningsih, Fatur Rohman, Dr. Aef Permadi  
Ketua Dept. Pengemb. Bisnis: Dr. Linawati Hardjito, Dr. Welizar, Ir. Jamal Basmal, MSc, Yudi, Ir. Iwan Sutanto  
Sekretariat: Agus Triyanto, Nova Riana B, Dinardani Ratrisari, Reni Pratiwi, Desniar, MSi, Dr. Agoes M. Jacob, Dwiwitno, Kartika Winta  
Komisariat Sumatera: Rinto, SPi, MP  
Kom Jawa Bag Barat (Jabar, DKI, Banten: Ir. Evi Liviawaty, MS  
Kom Jawa Bag Tengah (Jateng & DIY): Dr. Latif Sahubawa  
Kom Jawa Bag Timur (Jatim & Bali): Dr. Hepy Nur Syam  
Kom Kalimantan: Dr. Yusufahana Fitriani  
Kom Sulawesi: Dr. Metu Salach, MSc  
Kom Maluku & Papua: Dr. Petrus Wennu

## KARAKTERISASI DAN *RECOVERY* PROTEIN DARI AIR CUCIAN *MINCED FISH* DENGAN MEMBRAN *REVERSE OSMOSIS*

### *Characterization and Recovery of Minced fish Wastewater Protein using Reverse Osmosis*

Uju\*, Tati Nurhayati, Bustami Ibrahim, Wini Trilaksani dan Maglory Siburian

*Departemen Teknologi Hasil Perairan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor*

Diterima 18 Oktober 2009/Disetujui 1 November 2009

#### Abstract

Recovery of minced fish wastewater soluble protein was done by *reverse osmosis* membrane. The mincefish wastewater has high level polluting load. It contains COD and TSS 4.233 and 55,06 mg/l respectively, but it is potential to utilized because of high protein and amino acids content especially glutamic acid. Fluxes of *permeate* during recovery process were kept on steady state in the beginning process i.e at 15 l/m<sup>2</sup>h for without prefiltration and 20 l/m<sup>2</sup>h for 0,9 micron prefiltration. During concentration, flux time decreased from 22,11 l/m<sup>2</sup>h at concentration factor 1 to 12,95 l/m<sup>2</sup>h at concentration factor 1,52. In other sides the rejection value of protein increased from 90,11% in the beginning process to 99,50% in the end of the concentration process. In the end of the recovery stage, yielded 0,401 g/l concentrate contain twenty one folds greater than original. Therefore permeate stream delivered high quality effluent and met the standard of wastewater effluent.

Keywords: minced fish, protein, recovery, reverse osmosis

#### PENDAHULUAN

Proses pencucian *minced fish* merupakan tahap yang terpenting untuk menghasilkan surimi dengan kualitas tinggi. Pencucian dilakukan untuk meningkatkan kekuatan gel, memperbaiki penampakan warna, menghilangkan bau amis dan meningkatkan stabilitas surimi selama penyimpanan beku (Lee 1994; Uju *et al.* 2004; Uju 2006). Proses pencucian menggunakan air dingin  $\pm 4$  °C dengan rasio air dan *minced fish* 4:1 (Lee 1992) atau 9-15 liter air per kilogram surimi (Jaouen dan Quemeneur 1992). Melalui metode tersebut *minced fish* dicuci 1-4 kali pencucian (Bourtom *et al.* 2009; Uju *et al.* 2004). Proses pencucian *minced fish* menyebabkan kadar konsentrasi protein myofibril dalam surimi meningkat dan protein sarkoplasma, lemak, pigmen, lemak darah, serta enzim protease larut bersama air pencuci (Hall dan Ahmad 1992). Air cucian *minced fish* selama ini merupakan hasil samping atau bahkan menjadi limbah bagi industri pengolahan surimi, sehingga berpotensi menimbulkan pencemaran perairan jika tidak ditangani dengan baik karena mengandung

---

\* Korespondensi: Uju, Jln. Lingkar Akademik, Kampus IPB Darmaga-Bogor, 16680,  
email:uju\_sadi@yahoo.com

bahan organik yang tinggi. Lien *et al.* (1995) melaporkan kadar BOD (*Biological Oxygen Demand*) dari proses pencucian *minced fish* berkisar antara 6000-27000 mg/l.

Air cucian *minced fish* memiliki potensi pemanfaatan yang besar. Hasil penelitian melaporkan bahwa air cucian *minced fish* mengandung protein 1,58% (b/v) dan mengandung 17 asam amino dengan asam glutamat sebagai komponen dominan (Trilaksani *et al.* 2007). Secara spesifik, Bourtom *et al.* (2009) melaporkan kadar protein air cucian *minced fish* tahap pencucian pertama sebesar 1,23 mg/ml, sedangkan pada pencucian kedua dan ketiga lebih rendah yaitu 0,64 dan 0,54 mg/ml. Kadar protein ini 1,8 kali lebih tinggi dibanding kadar protein air pasteurisasi rajungan (Uju *et al.* 2008).

Proses *recovery* protein dari limbah proses produksi surimi pada umumnya dilakukan dengan pengeringbekuan/*freeze drying* (Trilaksani *et al.* 2007) dan koagulasi (Kanjapongkul *et al.* 2009). Masalah yang dihadapi pada proses *recovery* protein dengan pengeringbekuan adalah terlalu mahal dan membutuhkan waktu lama walaupun dari segi kualitas superior, sedangkan proses koagulasi melibatkan sejumlah bahan kimia sehingga menjadi kurang ramah lingkungan. Salah satu teknologi alternatif yang hemat energi dan ramah lingkungan adalah teknologi membran. Keuntungan dari penggunaan teknologi membran adalah dapat menekan penggunaan sejumlah bahan kimia, dapat dioperasikan pada suhu dan pH yang luas, dan hemat energi. Yeong *et al.* (2002) dengan membran nanofiltrasi berhasil *recovery* protein dari limbah cair surimi sebanyak 95%. Berdasarkan hal tersebut, penggunaan membran *reverse osmosis* (RO) untuk *recovery* protein diharapkan akan menghasilkan rendemen yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan proses nanofiltrasi (NF), karena secara teoritis tingkat rejeksi RO lebih tinggi dibanding NF.

## **METODE**

### **Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Desember 2008, bertempat di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Mikrobiologi Hasil Perikanan, Bioteknologi, Biokimia Hasil Perikanan, Departemen Teknologi Hasil Perikanan; Laboratorium Produktivitas Lingkungan, Departemen Manajemen Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan; Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, dan Balai Besar Pengolahan Pasca Panen, Departemen Pertanian, Bogor

**Bahan dan Alat**

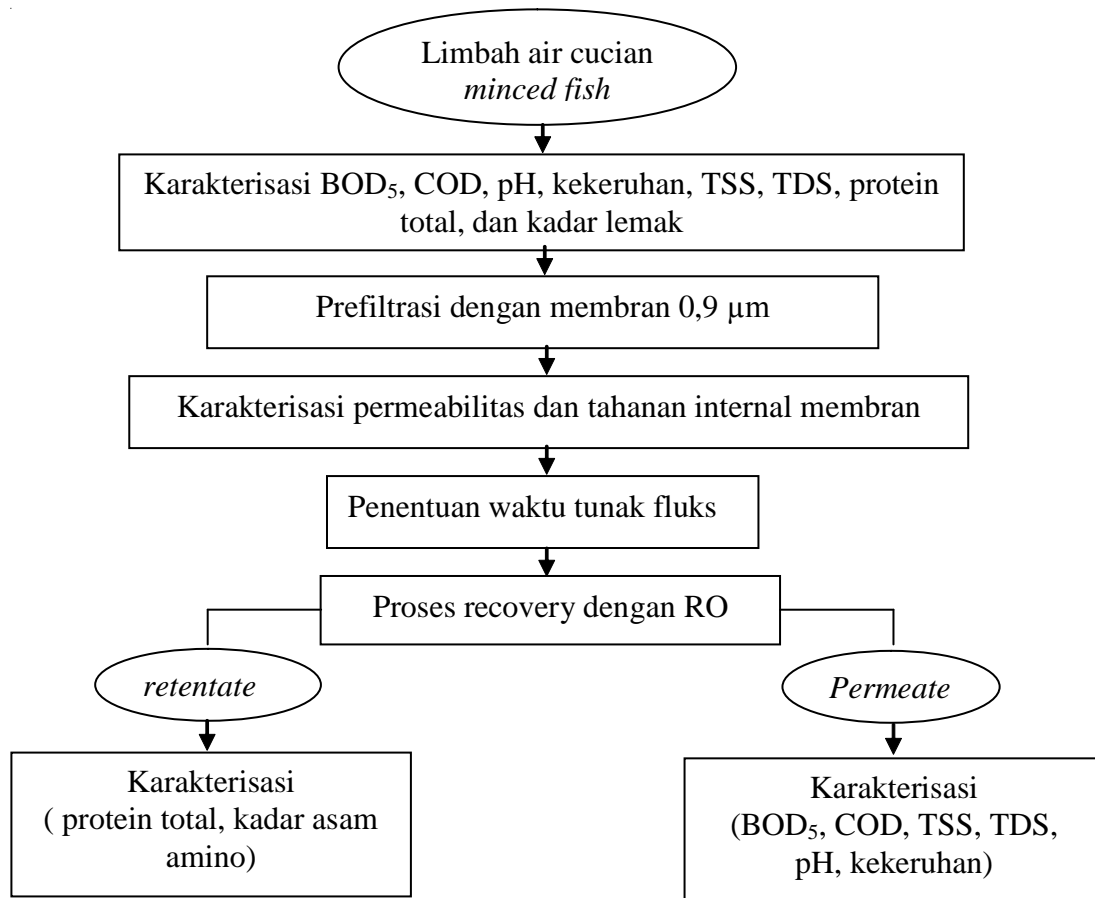
Bahan utama yang digunakan adalah air cucian *minced fish* dari proses pencucian pertama dan kedua industri pengolahan surimi PT Muara Manggalindo, Muara Baru, Jakarta. Peralatan yang digunakan, yaitu membran keramik 0,9 µm untuk proses prefiltrasi dan membran *reverse osmosis* (CSM Model No: RE75-1812-50GPD, luas permukaan 0,38 m<sup>2</sup>) untuk proses recovery.

**Lingkup Penelitian**

Penelitian dilakukan dalam beberapa tahap yaitu karakterisasi awal air cucian *minced fish*, prefiltrasi, karakterisasi membran, penentuan waktu tunak fluks (*steady state*), proses recovery protein air cucian *minced fish* dan karakterisasi *permeate* dan retentat hasil pengkonsentrasian (Gambar 1).

**Prefiltrasi limbah air cucian *minced fish***

Proses prefiltrasi dilakukan secara *dead end*, yaitu dengan cara melewatkan air cucian *mincedfish* pada membran keramik 0,9 µm. Air cucian *minced fish* yang melewati membran



Gambar 1. Diagram alir proses pengkonsentrasian limbah air cucian *minced fish*

(fraksi *permeate*) ditampung dalam wadah penampungan untuk diproses lebih lanjut dan sebagian diambil untuk proses karakterisasi.

**Karakterisasi membran RO**

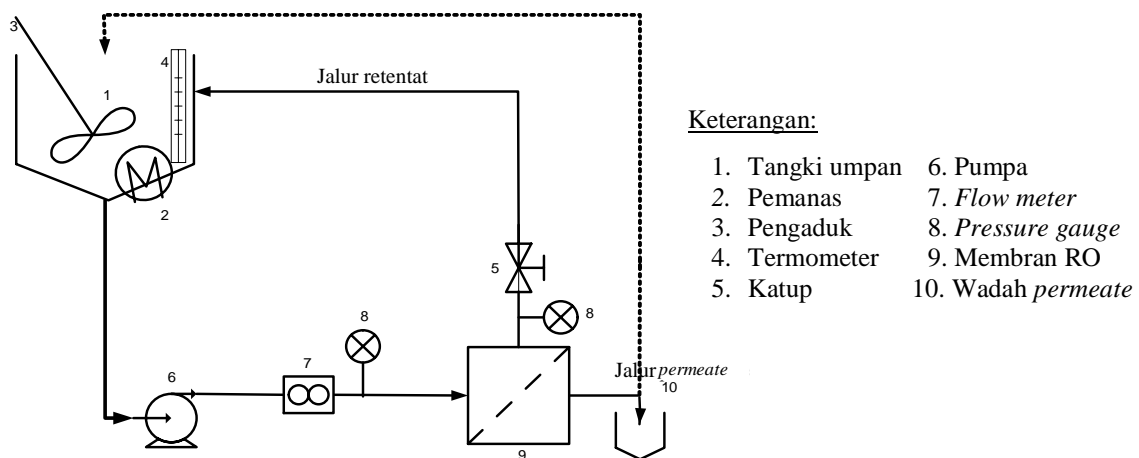
Permeabilitas membran diukur menggunakan air destilasi sebagai umpan. Proses pengukuran dilakukan pada kisaran tekanan transmembran 276-690 kPa. Nilai permeabilitas membran (K) ditentukan dengan cara menghitung gradien plot grafik antara nilai fluks (Jw) sebagai sumbu Y dan tekanan transmembran ( $\Delta P$ ) sebagai sumbu X.

**Penentuan waktu tunak fluks**

Waktu tunak fluks ditentukan dengan menghitung fluks *permeate* sejak kondisi variabel terpasang. Jeda waktu pengukuran dan penghitungan fluks *permeate* dilakukan setiap satu menit sekali. Fluks dianggap tunak jika 5-10 kali pengukuran memperoleh nilai yang sama.

**Recovery air cucian minceed fish dengan RO**

Proses *recovery* dilakukan dengan memasukan dua liter air cucian surimi ke dalam tangki umpan. Produk hasil proses membran (*permeate* dan *retentate*) diresirkulasikan ke dalam tangki umpan (Gambar 2). Pada waktu tertentu dilakukan *sampling* terhadap *permeate* untuk pengukuran fluks dan nilai rejeksi. Tahap selanjutnya *permeate* tidak diresirkulasikan lagi seperti pada proses sebelumnya, tapi dipisahkan dan ditampung dalam wadah. Setiap selesai proses *recovery* dan pemekatan, membran dicuci menggunakan larutan NaOH (Uju *et al.*,2008<sup>b</sup>).



Gambar 2. Diagram skematik proses *recovery* protein dari air cucian mince fish

Data proses membran diukur dan dinyatakan dalam beberapa parameter berikut:

- a. Fluks = volume *permeate* per satuan luas per satuan waktu ( $\text{lm}^2\text{h}^{-1}$  atau LMH)
- b. Faktor konsentrasi (FCR) = volume umpan/volume *retentate*
- c. Rejeksi protein (R) =  $1 - (\text{konsentrasi pada } \textit{permeate} / \text{konsentrasi pada } \textit{retentate})$
- d. Tekanan Transmembran ( $\Delta P$ ) = 0,5 (Tekanan pada *inlet* + tekanan pada *outlet*)

### **Karakterisasi**

Proses karakterisasi dilakukan pada sampel awal, hasil prefiltrasi serta bahan hasil *recovery* (konsentrat) dan *permeate*. Parameter uji karakterisasi yang digunakan meliputi konsentrasi protein (Bradford 1976), asam amino (Jayarajah dan Lee, 1999) dan kualitas air yaitu kekeruhan (Nutabonis 2004), pH (AOAC 1995), *Total Dissolved Solid* (TDS), *Biological Oxygen Demand* ( $\text{BOD}_3$ ), *Chemical Oxygen Demand* (COD), dan *Total Soluble Solid* (TSS) (APHA 1989).

#### 1. Kadar protein (Bradford 1976).

Konsentrasi protein ditentukan menggunakan metode *Bovine Serum Albumin* (BSA) sebagai standar. Persiapan pereaksi Bradford dilakukan dengan melarutkan 25 mg *comassie brilliant blue* G-250 dalam 12,5 ml etanol 95%, lalu ditambahkan dengan 25 ml asam fosfat 85% (w/v). Jika sudah larut dengan sempurna, maka ditambahkan akuades hingga mencapai volume 0,5 l dan disaring dengan kertas saring Whatman No 1 sesaat sebelum digunakan. Konsentrasi protein diukur dengan cara 0,1 ml enzim dimasukkan ke dalam tabung reaksi. Selanjutnya sebanyak 5 ml pereaksi Bradford diinkubasi selama 5 menit dan diukur dengan spektrofotometer pada panjang gelombang 595 nm. Larutan standar diberi perlakuan yang sama dengan larutan sampel dengan konsentrasi 0,1–1,0 mg/ml.

#### 2. Analisis Asam Amino dengan KCKT (Jayarajah, Lee, 1999)

Asam amino dianalisis menggunakan KCKT dengan detektor UV yang dioperasikan pada panjang gelombang 254 nm. Fase gerak yang digunakan adalah asetonitril 60% dan buffer natrium asetat 1 M. Tahapan proses meliputi hidrolisis, derivatisasi, dan injeksi. Pada tahap hidrolisis, sampel ditimbang sebanyak 0,25–0,50 gram dan dimasukkan ke dalam tabung 25 ml, kemudian ditambahkan HCl 6 N sebanyak 5-10 ml dan dipanaskan selama 24 jam pada suhu 100 °C kemudian disaring. Tahap derivatisasi, sampel diambil 30 ml dan ditambahkan larutan pengering berupa methanol, picolotiocianat, dan triethylamine, setelah itu dikeringkan atau divakumkan. Proses selanjutnya ditambahkan

30 ml larutan derivatisasi berupa methanol, picolotiocianat dan triethylamine, lalu didiamkan selama 20 menit kemudian ditambahkan bufer natrium asetat 1M sebanyak 20 ml. Tahap akhir adalah injeksi sampel ke alat. Sampel dipompakan dengan kecepatan 1,5 ml/menit.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Limbah Air Cucian *Minced Fish*

Hasil karakterisasi awal limbah air cucian *minced fish* disajikan pada Tabel 1. Air cucian *minced fish* memiliki nilai baku mutu yang melewati batas ambang yang ditetapkan oleh Kep-51/MENLH/10/1995, hal tersebut terukur dari parameter COD, BOD, TSS dan TDS. Kadar COD dan TSS air cucian surimi lebih tinggi dibandingkan dengan air buangan pengolahan fillet, pemotongan kepala ikan dan air *thawing* dan bilasan udang (Vandanjon *et al.*, 2002) Air cucian *minced fish* ini lebih banyak mengandung komponen terlarut dibanding komponen tersuspensi, hal tersebut terlihat dari nilai TDS yang tinggi dan TSS yang cukup rendah. Tingginya nilai BOD dan COD diduga disebabkan oleh banyaknya kandungan-kandungan organik dari ikan seperti protein, lemak dan karbohidrat yang terlarut selama proses pencucian *minced fish*

Kadar protein total yang terukur pada limbah air cucian *minced fish* yaitu  $0,41 \pm 0,00$  g/l. Kadar protein total ini lebih rendah dibandingkan dengan hasil yang dilaporkan Wu *et al.* (2002) yaitu sebesar  $0,94 \pm 0,05$  mg/ml yang diperoleh dari air cucian *minced fish* satu kali. Protein yang terukur yaitu protein larut air (sarkoplasma) yang terlarut ketika proses pencucian, sehingga semakin banyak proses pencucian dilakukan, maka jumlah protein terlarut juga semakin tinggi.

Tabel 1. Karakteristik limbah air cucian *minced fish*

Parameter	Bahan mentah	Standard*)
pH	$6,7 \pm 0$	6 – 9
Warna	kuning kecoklatan	-
Kekeruhan (NTU)	$20 \pm 0$	-
COD (mg/l)	$4.233 \pm 115,47$	100 – 300
BOD <sub>3</sub> (mg/l)	$2.309,56 \pm 82,04$	50 – 150
TDS (mg/l)	$1.633 \pm 20,81$	2.000 – 4.000
TSS (mg/l)	$55,06 \pm 3,25$	200 – 400
Kadar protein total (g/l)	$0,41 \pm 0,00$	-

\*) Kep-51/MENLH/10/1995 tentang baku mutu limbah cair industri



Air cucian *minced fish* mengandung 16 jenis asam amino (Tabel 2). Kadar asam amino tertinggi adalah asam glutamat sebesar 0,0167 %, sedangkan yang terendah yaitu asam amino glisin sebesar 0,0027 %. Asam glutamat merupakan komponen paling penting dalam pembentukan cita rasa pada makanan hasil laut. Asam glutamat dan asam aspartat memberikan cita rasa asam pada *seafood*, namun dalam bentuk garam sodium seperti MSG akan memberikan rasa umami (Yamaguchi *et al.* 1971).

**Karakteristik Permeabilitas dan Tahanan Internal Membran**

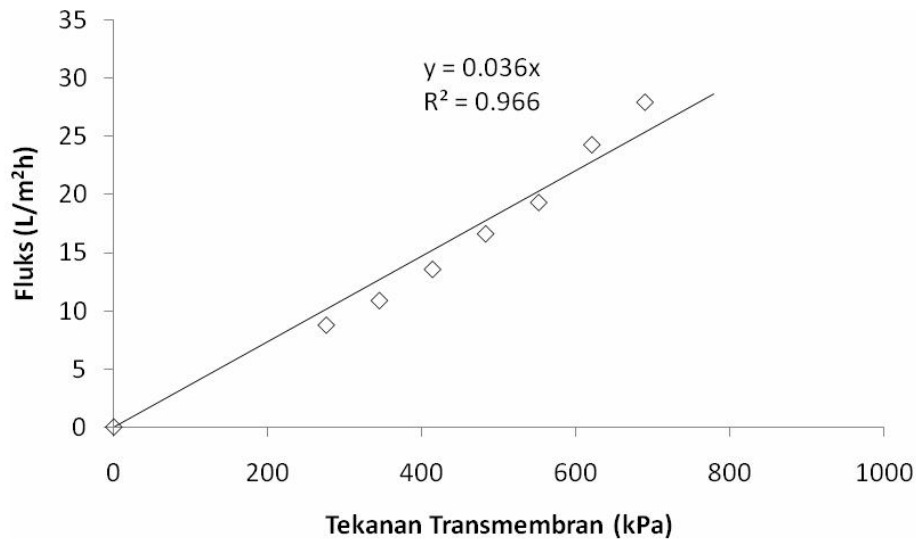
Permeabilitas membran menunjukkan kemampuan membran dalam melewatkan air destilasi. Pada Gambar 3 terlihat bahwa fluks meningkat secara linier seiring dinaikannya tekanan transmembran. Hal ini sesuai dengan hukum Darcy yang menyatakan bahwa fluks *permeate* pada proses membran kenaikannya akan sebanding dengan tekanan transmembran yang digunakan. Nilai permeabilitas membran yang terukur yaitu mencapai 0,036 L/kPa m<sup>2</sup>h.

**Pengaruh Prefiltrasi Air Cucian *Minced Fish***

Tabel 3 memperlihatkan bahwa perlakuan prefiltrasi dapat mereduksi partikel yang tersuspensi, hal tersebut terukur dari penurunan kadar TSS sebesar 82,86%. Penurunan kadar TSS ini dapat meningkatkan derajat kejernihan air cucian *minced fish*, hal tersebut

Tabel 2. Kandungan asam-asam amino pada bahan mentah

No.	Jenis asam amino	Konsentrasi (%) b/v
1.	Asam aspartat	0,0114
2.	Asam glutamat	0,0167
3.	Serin	0,0038
4.	Glisin	0,0027
5.	Histidin	0,0040
6.	Arginin	0,0042
7.	Treonin	0,0051
8.	Alanin	0,0056
9.	Prolin	0,0033
10.	Tirosin	0,0084
11.	Valin	0,0044
12.	Methionin	0,0050
13.	Isoleusin	0,0041
14.	Leusin	0,0063
15.	Phenilalanin	0,0034
16.	Lisin	0,0052



Gambar 3. Pengaruh tekanan transmembran terhadap nilai fluks

Tabel 3. Hasil reduksi dengan prefiltrasi

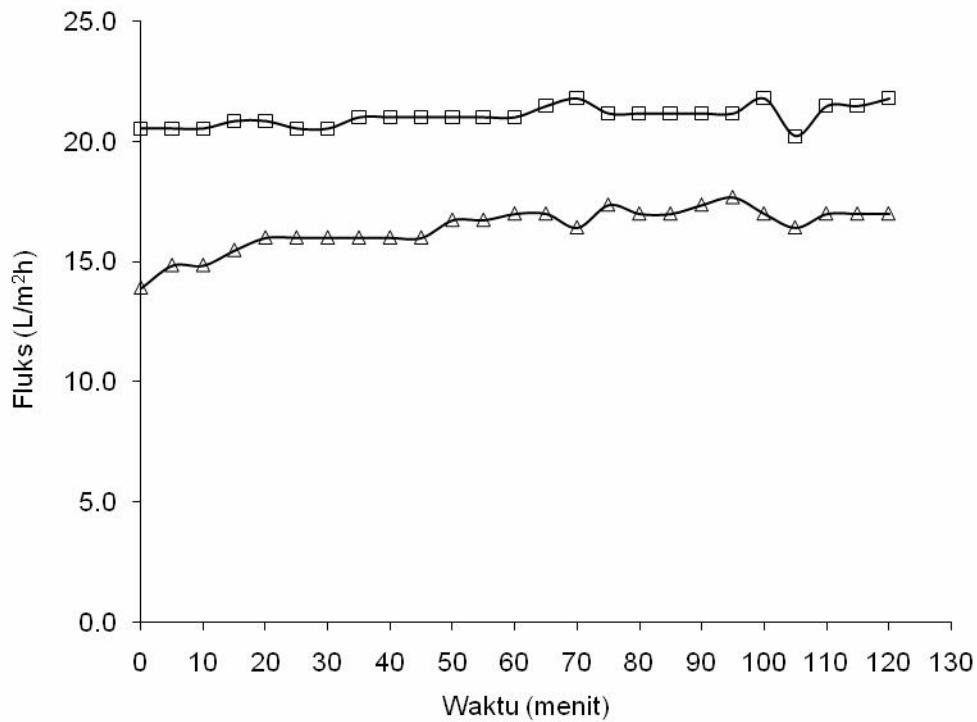
Parameter	Bahan mentah	Prefiltrasi	Reduksi
Kekeruhan (NTU)	20±0 <sup>a</sup>	6,5±0 <sup>b</sup>	67,5 %
COD (mg/l)	4.233±115,47 <sup>a</sup>	1.700±200 <sup>b</sup>	59,84 %
BOD <sub>3</sub> (mg/l)	2.309,56±82,04 <sup>a</sup>	1.200,48±55,95 <sup>b</sup>	48,45 %
TSS (mg/l)	55,06±3,25 <sup>a</sup>	9,43±0,4 <sup>b</sup>	82,86 %
TDS (mg/l)	1.633±20,81 <sup>a</sup>	1.253,33±11,54 <sup>b</sup>	23,26 %

Keterangan : *superskript* yang berbeda pada kolom menunjukkan berbeda nyata (p<0,05).

terlihat dari turunnya nilai kekeruhan dari 20 NTU menjadi 6,5 NTU. Durham dan Walton (1999) melaporkan bahwa membran mikrofiltrasi dapat mereduksi nilai padatan tersuspensi, mikroorganisme, dan kekeruhan yang terkandung didalam limbah

### Waktu Tunak Fluks

Gambar 4 memperlihatkan bahwa fluks antara bahan awal (tanpa perlakuan prefiltrasi) dan hasil prefiltrasi memiliki pola yang sama yaitu cenderung tidak mengalami perubahan selama proses berlangsung. Pola tersebut menunjukkan bahwa munculnya polarisasi konsentrasi sangat kecil, hal ini memperkuat temuan Routenbach dan Albrecht (1989) melaporkan bahwa polarisasi konsentrasi peluangnya sangat besar pada proses mikrofiltrasi dan ultrafiltrasi sedangkan pada *reverse osmosis* sangat kecil. Jika ditinjau dari nilai fluks yang dicapai terlihat bahwa fluks *permeate* yang diperoleh melalui perlakuan prefiltrasi



Gambar 4. Waktu tunak bahan mentah dan hasil prefiltrasi; Δ : bahan awal; □ setelah prefiltrasi

memiliki fluks 30% lebih tinggi dibandingkan dengan fluks tanpa perlakuan. Hal ini menunjukkan bahwa perlakuan penyaringan dengan membran 0,9 mikron dapat mengurangi *fouling*. *Fouling* pada bahan tanpa perlakuan lebih tinggi karena partikel-partikel berukuran besar menutupi bagian permukaan membran.

**Proses Recovery dan Pemekatan dengan RO**

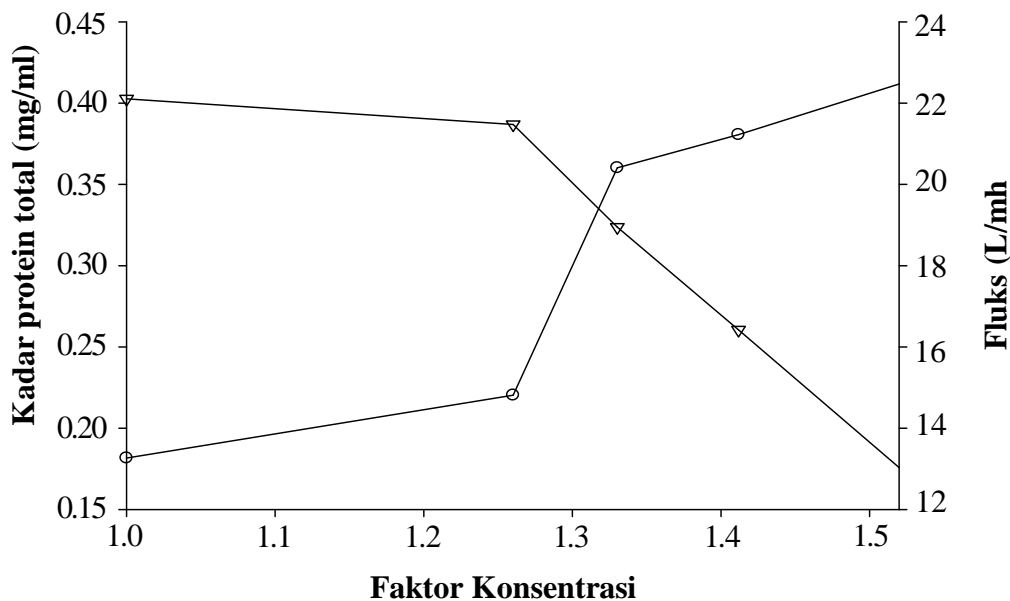
Gambar 5 memperlihatkan fungsi fluks berbanding terbalik dengan peningkatan kadar protein dalam konsentrat. Fluks mengalami penurunan seiring naiknya faktor konsentrasi, sedangkan konsentrasi semakin meningkat dengan semakin naiknya faktor konsentrasi. Nilai fluks awal proses *recovery* yaitu pada faktor konsentrasi 1 mencapai 22,11 l/m<sup>2</sup>h dan diakhir proses (pada faktor konsentrasi 1,52) fluks menjadi 12,95 l/m<sup>2</sup>h. Kadar protein total selama proses *recovery* dan pemekatan meningkat dari 0,18 g/l pada awal proses menjadi 0,401 g/l diakhir proses. Peningkatan kadar protein terjadi karena telah terjadi pemisahan terhadap air pada umpan dengan komponen terlarutnya tertahan oleh membran.

Peningkatan kadar protein selama pemekatan diikuti oleh peningkatan komponen penyusunnya. Peningkatan konsentrasi ini berkisar antara 23,81% sampai 214,00%, bahkan

asam amino sistein yang pada awal tidak terdeteksi setelah pemekatan terukur menjadi 0,0025% (Tabel 4).

**Pengaruh waktu terhadap nilai rejeksi protein**

Gambar 6 memperlihatkan nilai rejeksi protein mengalami peningkatan selama proses *recovery* berlangsung. Nilai rejeksi pada awal proses 90,11 % menjadi 99,50 % diakhir



Gambar 5. Pengaruh faktor konsentrasi terhadap kadar protein total dan fluks *permeate*

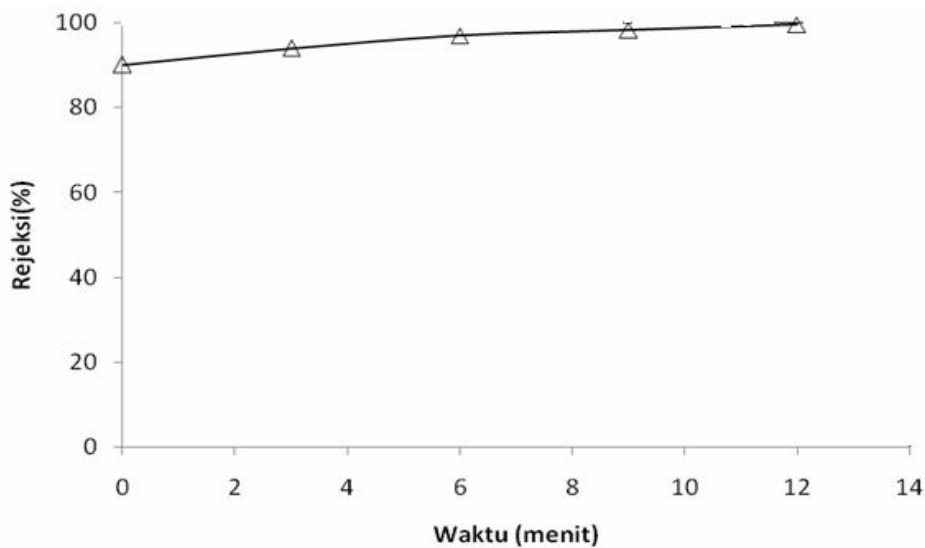
Tabel 4. Komposisi asam amino hasil *recovery* dengan reverse osmosis

No	Jenis asam amino	Konsentrat (%) b/v	Peningkatan konsentrasi (%)
1.	Asam Aspartat	0,0223	95,61
2.	Asam glutamat	0,0317	89,82
3.	Serin	0,0077	102,63
4.	Glisin	0,0054	100,00
5.	Histidin	0,0077	92,50
6.	Arginin	0,0060	42,86
7.	Treonin	0,0112	119,61
8.	Alanin	0,0129	130,36
9.	Prolin	0,0075	127,27
10.	Tirosin	0,0104	23,81
11.	Valin	0,0125	184,09
12.	Methionin	0,0157	214,00
13.	Sistein	0,0025	-
14.	Isoleusin	0,0062	51,22
15.	Leusin	0,0175	177,78
16.	Phenilalanin	0,0070	105,88
17.	Lisin	0,0143	175,00

proses. Adanya peningkatan nilai rejeksi ini menandakan bahwa telah terjadi *fouling* pada membran

**Karakteristik Permeate**

Karakteristik *permeate* yang terkait dengan parameter mutu lingkungan disajikan pada Tabel 5. Pada tabel tersebut terlihat bahwa proses *reverse osmosis* mampu menghasilkan limbah buangan yang sudah memenuhi standar baku mutu limbah industri berdasarkan Kep-51/MENLH/10/1995. Proses *reverse osmosis* mampu mereduksi nilai-nilai BOD, COD dan TSS lebih dari 95% jika dibandingkan dengan awalnya



Gambar 6. Perubahan % rejeksi terhadap waktu

Tabel 5. Karakteristik air sisa filtrasi RO

Parameter	Permeate	Baku mutu limbah cair industri*)	Reduksi**)
Kekeruhan (NTU)	0,44±0,01	-	97,78 %
COD (mg/l)	100±0	100 – 300	97,64 %
BOD <sub>3</sub> (mg/l)	85,61±7,80	50 – 150	96,29 %
TSS (mg/l)	1,8±0,1	200 – 400	96,73 %
TDS (mg/l)	99±1,73	2.000 – 4.000	93,94 %

\*) Kep-51 / MENLH/10/1995 tentang baku mutu limbah cair industry

\*\* ) Dihitung dari bahan awal

## KESIMPULAN

Proses *reverse osmosis* dapat digunakan untuk proses *recovery* protein dari air cucian surimi. Nilai rejeksi protein selama proses *recovery* dan pemekatan 90-99% dan lebih tinggi dibandingkan dengan ultrafiltrasi. Karakteristik air buangan yang dihasilkan *reverse osmosis* sudah memenuhi standard baku mutu limbah cair industri.

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- [APHA] American Public Health Association. 1989. *Standart Methods for Examination of Water and Waste Water*. Washington DC: American Public Health Association.
- Bourtoom T, Chinnan MS, Jantawat P, Sanguandekul R. 2009. Recovery and characterization of proteins precipitated from surimi wash-water. *LWT - Food Science and Technology*. 42 (2):599-605.
- Bradford, MM. 1976. A rapid and sensitive method for the quantization of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical Biochemistry* 72: 248–254.
- Durham B, Walton A. 1999. Membrane pretreatment of reverse osmosis: long-term experience on difficult waters. *Desalination* 122(2):157-170.
- Hall GM, Ahmad NH. Surimi and fish mince product. Didalam; *Fish Processing Tecnology*. Editor: G.M. Hall. New York: Blackie Academic & Professional.
- Jaouen P, Quemeneur F. 1992. Membrane filtration for waste-water protein recovery. Didalam; *Fish Processing Tecnology*. Editor : G.M. Hall. New York: Blackie Academic & Professional.
- Kanjanapongkul K, Tia S, Wongsan-Ngasri P, Yoovidhya T. 2009. Coagulation of protein in surimi wastewater using a continuous ohmic heater. *Journal of Engineering*. 91:(341-346)
- Lee C. 1992. Factors affecting physical properties fish protein gel. Dalam *Advances in Seafood Biochemistry Composition and quality*. Technomic Publishing Company Inc. Lancaster. Hal 43-68.
- Lee C. 1994. Surimi Processing Technology. *Food Technology* 38:69-80.
- Lien TM, Park JW, Morrissey MT. 1995. Recovered protein and reconditioned water from surimi processing. *Journal Food Science* 60(1):4-9.
- Nubatonis LM. 2004. Kajian aplikasi teknik membran pada proses pemurnian nira tebu [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Osada Y, Nagawa T. 1992. *Membrane Science and Technology*. Marcell Dekker Inc.
- Rautenbach R, Albrecht R. 1989. *Membrane Process*. John Willey & Sons. New York.

- Trilaksani, W, Riyanto B, Apriani SNK. 2007. Karakteristik edible film dari konsentrat protein air limbah surimi ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 10 (2):60-72.
- Uju, Ibrahim B, Trilaksani W, Nurhayati T, Riyanto B. 2008<sup>a</sup>. Proses Recovery Bahan Flavor pada Limbah Cair Pengolahan Rajungan dengan Teknologi Reverse osmosis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1(19):67-79.
- Uju, Hardjito, Suprihatin, Suryadarma P, Noor P. 2008<sup>b</sup>. Karakteristik *Fouling* dan Polarisasi Konsentrasi pada Proses Pemurnian dan Pemekatan Karaginan dengan Membran Mikrofiltrasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 1 (18):43-40
- Uju, Nitibaskara R, Ibrahim B. 2004. Pengaruh frekuensi Pencucian pada Surimi terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus spp*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 7(2):1-10.
- Uju. 2006. Pengaruh penyimpanan beku surimi terhadap kualitas bakso ikan Jangilus (*Istiophorus sp*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9: 46-55.
- Vandanjon L, Cros S, Jaouen P, Qomuemeneur F dan Bourseau P. 2002. Recovery by nanofiltration and reverse osmosis of marine flavours from seafood cooking waters. *Desalination* 144: (379-385).
- Wu TY, Mohammad AW, Anuar N, Rahaman RA. 2002. Potential use of nanofiltration membrane in treatment of wastewater from fish and surimi industries. *Journal Science and Technology* 24(2):977-987.
- Yamaguchi K, Yoshikawa T, Ikeda S, Ninomiya T. 1971. Measurement of relative taste intensity of some a-amino acid and 5'-nukleotides. *Journal of Food Science* 36(1):846-849.
- Yeong WT, AW Mohammad, N Anuar, dan RA Rahman. 2002. Potential use of nanofiltration membrane in treatment of wastewater from fish and surimi industries. *Songklanakarin Journal Science Technology* 24:977-987.