

EFEKTIVITAS PENGHAMBATAN SULFIT TERHADAP AKTIVITAS ENZIM PHENOLASE LOBSTER (*Nephrops novargicus*) BEKU

Oleh:

Bustami Ibrahim¹

Abstrak

Sulfit merupakan senyawa yang sudah dikenal untuk menghambat aktivitas enzim phenolase penyebab proses pencoklatan enzimatis pada udang, yang dikenal dengan bintik hitam (blackspot).

Larutan Na-bisulfit 1,25% digunakan untuk mencegah penurunan mutu tersebut dengan perendaman selama 1 menit sebelum lobster dibekukan dan kemudian disimpan dalam cold storage -20°C selama 21 hari.

Hasil analisa memperlihatkan bahwa sulfit tidak menghambat aktivitas enzim secara permanen. Pada kondisi dimana residu sulfit menurun, aktivitas enzim akan kembali meningkat.

Pendahuluan

Phenolase merupakan enzim yang sudah diketahui bertanggung jawab terhadap proses pembentukan "blackspot" pada udang. Enzim ini dikenal juga dengan berbagai nama yaitu polyphenol oxidase atau chetecholase (O-diphenol : oxygen oxidoreductase) yang digolongkan pada klasifikasi EC. 1.10.3.1 (Richardson, 1976). Karena dikemudian hari diketahui bahwa enzim ini memiliki aktivitas yang lebih spesifik pada lobster dan udang, yaitu pada substrat tyrosine, sehingga dinamakan tyrosinase, dengan klasifikasi EC. 1.14.18.1 (Yan et al, 1989)

Blackspot merupakan penurunan mutu pada udang-udangan paling awal yang dapat menurunkan nilai ekonomisnya. Untuk mencegah kerugian ini, maka biasanya digunakan sulfit atau turunannya. Karena akhir-akhir ini diketahui bahwa sulfit dapat mengganggu kesehatan (terutama pada orang-orang yang sensitiv asthma), maka di beberapa negara telah membatasi residu sulfit pada makanan, termasuk didalamnya udang, sari buah, anggur dan beberapa makanan lainnya.

Untuk mencari alternatif lain, maka diperlukan informasi yang lebih jelas mengenai mekanisme sulfit dalam menghambat proses pembentukan blackspot pada udang.

Bahan dan Metoda

Bahan-bahan yang digunakan:

1. Lobster (*Nephrops novargicus*) segar

- Lobster ini dibuang kulit dan kepalanya, kemudian dibagi menjadi 3 bagian besar, dan tiap bagian ini dibagi lagi menjadi 2 sub bagian kecil.

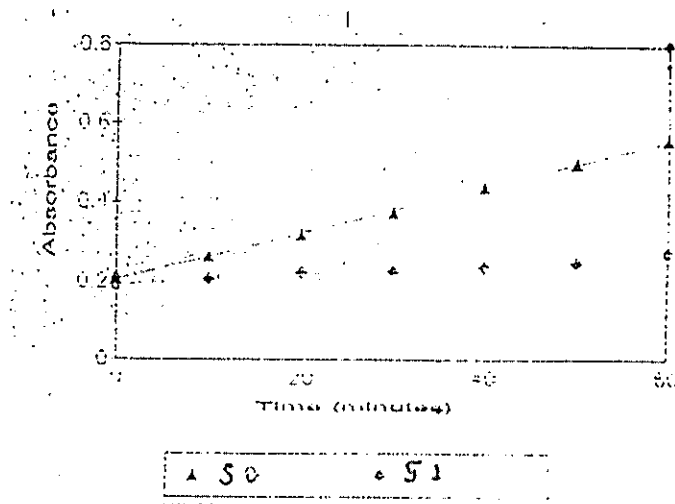
2. Larutan Na-bisulfit 1,25%.

- Sub bagian pertama diberikan perlakuan perendaman dalam larutan sulfit 1,25% selama 1 menit, sedangkan sub bagian kedua tanpa diberi perlakuan sulfit, sebelum masing-masing dibekukan dalam "air blast freezer" pada suhu -20°C, dan kemudian disimpan dalam cold storage.
- Setelah 20 hari sampel bagian kedua dan ketiga di "thawing" untuk kemudian dibekukan kembali. Sebelum dibekukan sampel bagian ketiga terlebih dulu direndam kembali dalam larutan sulfit selama 1 menit.
- Pada hari ke 21 sampel bagian 1,2 dan 3 dianalisa aktivitas enzimnya.
- Aktivitas enzim dianalisa dengan metoda Yan *et al* (1989) dengan menggunakan analisa proline-catechol spektrofotometer.

Hasil dan Pembahasan

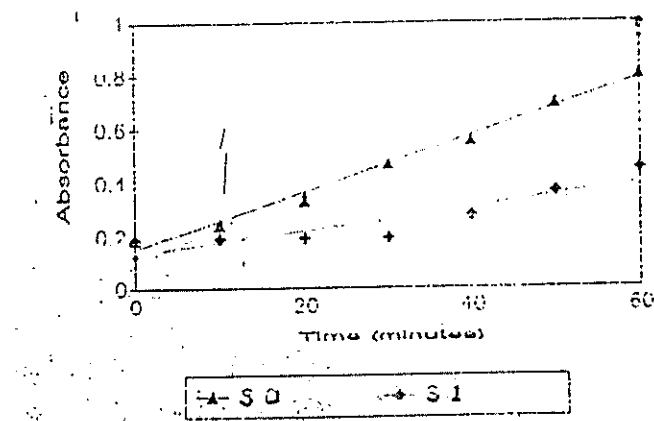
Hasil analisa aktivitas phenolase dapat dilihat pada Gambar 1, 2 dan 3.

¹ Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan IPIB, Bogor

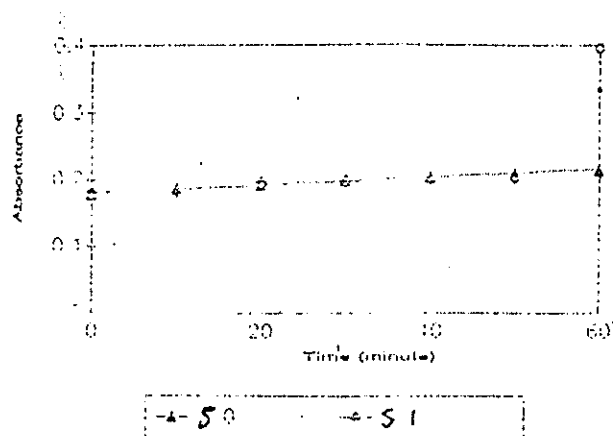


Gambar 1. Aktivitas phenolase lobster setelah 3 minggu tanpa thawing.

Keterangan: S0= Sampel tidak diberi perlakuan sulfit
S1= Sampel diberi perlakuan sulfit



Gambar 2. Aktivitas phenolase lobster yang dibekukan kembali setelah di "thawing" tanpa pemberian sulfit ulang.



Gambar 3. Aktivitas phenolase lobster yang dibekukan kembali setelah di thawing dengan pemberian sulfite ulang.

Pada Gambar 1 terlihat aktivitas enzim lebih rendah dibandingkan dengan Gambar 2, terutama antara enzim yang diberi perlakuan sulfite (S_1)

Pada Gambar 1 enzim phenolase diekstraksi dari lobster beku yang telah disimpan dalam cold storage selama 21 hari tanpa di-thawing, sedangkan pada Gambar 2 sampel telah mengalami perlakuan thawing sehari sebelumnya. Menurut Ibrahim (1996), lobster beku yang telah di-thawing dapat menurunkan residu sulfite. Penurunan residu sulfite tersebut disebabkan karena adanya drip selama proses thawing. Dihubungkan dengan Gambar 2, terlihat bahwa tingkat konsentrasi residu sulfite dalam daging lobster mempengaruhi aktivitas enzim phenolase.

Mekanisme sulfite dalam menghambat kerja enzim phenolase dilaporkan ada 2 cara yaitu: bereaksi dengan senyawa intermediat quinone membentuk sulfoquinone, dan bereaksi langsung dengan enzim sehingga menyebabkan inaktivasi secara total (Ferrer *et al*, 1989). Inaktivasi enzim PO secara total terjadi apabila ada pemisahan ion kupro dari senyawa protein kompleks enzim (Taylor *et al*, 1986).

Selain dari pada itu senyawa, Syavedra-Soto dan Montgomery (1986) menyebutkan bahwa sulfite digunakan juga untuk menghambat proses pencoklatan baik enzimatis

maupun non-enzimatis, yang bekerja sebagai antioksidan, agen bleaching atau sebagai antimikroba.

Pada Gambar 3, lobster beku yang sudah di-thawing dilakukan sulfite ulang, yang menyebabkan enzim sama sekali tidak aktif. Konsentrasi residu sulfite pada lobster yang disulfite ulang dapat mencapai 400 ppm (Ibrahim, 1996). Dari kondisi ini ada kemungkinan terjadinya inaktivasi enzim. Hal ini masih perlu dibuktikan lagi. Konsentrasi residu sulfite dan pH reaksi akan sangat berpengaruh dalam ionisasi sulfite dan sifat reaksinya.

Kesimpulan

Sulfite tidak dapat menghambat aktivitas enzim phenolase lobster beku secara permanen. Enzim phenolase lobster dapat dihambat selama residu sulfite masih tertinggal. Masih perlu dijelaskan mekanisme sulfite yang paling efektif dalam menghambat aktivitas enzim phenolase.

Pustaka

- Ferrer, O.J.; W.S. Otwell dan M.R. Marshall. 1989. Effect of Bisulphite on Lobster Shell Phenoloxidase. *Journal of Food Science*, 54(2), 478-480.

- Ibrahim, B. 1996. Tingkat Residu Sulfit Lobster Beku pada Beberapa Cara Penanganan dan Penyimpanan. Bull. Teknologi Hasil Perikanan Vol II No. 2, 96-102.
- Richardson, T. 1976. Enzymes *In* Principles of Food Science Part I. Food Chemistry (Edited by O.R. Fennema) Marcell Dekker Inc., New York. pp 325-329
- Sayavedra-Soto, L.A. dan M.W. Montgomery. 1996. Inhibition of Polyphenoloxidase by Sulphite. Journal of Food Science, 51(6), 1531-1536.
- Taylor, S.L.; N.A. Higley dan R.K. Bush. 1986. Sulphites in Food: Uses, Analytical Methods, Residues, Fate, Exposure Assessment, Metabolism, Toxicity and Hypersensitivity. Advances in Food Research, 30, 62-64.
- Yan, X; KDA Taylor, and S.W. Hanson. 1989. Studies on The Mechanism of Blackspot Development in Norway Lobster (*Nephrops norvegicus*). Food Chemistry, 34, 237-283.