

## ABSTRAK

**Lana Svetlananda Mitchell. 2013.** Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Peningkatan Kadar Histamin Pada Ikan Tongkol. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dra. Hj. Rany Hiola, M.Kes dan Pembimbing II Ekawaty Prasetya S.Si, M.Kes.

Kadar histamin pada ikan merupakan salah satu faktor penentu dari kualitas mutu ikan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan praeksperimen *One Group Pretest Posttest*. Dimana jumlah sampel yang diteliti yaitu 2 sampel ikan tongkol untuk diuji kadar histamin, dan 1 sampel ikan untuk pengujian bakteri *Escherichia coli*. Sampel ikan diuji sebelum penyimpanan dan sesudah penyimpanan pada suhu  $0^{\circ}\text{C}$  dan  $5^{\circ}\text{C}$  dengan lama penyimpanan yaitu 0 hari, 3 hari dan 6 hari. Teknik pengambilan sampel yaitu purposive sampling dengan penentuan kriteria sampel berdasarkan bobot ikan dan kondisi fisik ikan. Sampel ikan diperiksa dengan menggunakan metode Spektrofotometri dan menggunakan analisis data *Two Way Anova*.

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa suhu penyimpanan berpengaruh terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol, dimana  $F_{hitung} > F_{tabel}$ . Waktu penyimpanan berpengaruh terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol, dimana  $F_{hitung} > F_{tabel}$ . Dan terdapat Interaksi antara suhu dan waktu penyimpanan terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol. Dan diketahui bahwa terdapat bakteri *Escherichia coli*.

Dapat disimpulkan bahwa Suhu dan waktu penyimpanan berpengaruh terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol. Diharapkan kepada masyarakat dalam mengkonsumsi ikan tongkol, dapat untuk memilih ikan yang masih segar dan menyimpannya pada suhu yang lebih rendah dari  $0^{\circ}\text{C}$ .

**Kata Kunci : Kadar Histamin, Ikan Tongkol, Suhu dan Waktu Penyimpanan**