

## ABSTRAK

**Darwis Husain.** 2013. Uji Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap Pada Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi, Program Studi S1 Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kemasan berbeda dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap berdasarkan analisis uji organoleptik (mutu hedonik), kimia (kadar air) dan mikrobiologi (kapang). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan pengujian sampel dilakukan di laboratorium dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktorial. Faktor A merupakan jenis pengemasan yaitu kemasan kertas, plastik, dan daun lontar. Faktor B merupakan lama penyimpanan yaitu 0, 4, 8 dan 12 hari. Pengujian produk ikan tongkol asap ini dilakukan 2 kali ulangan dengan meliputi uji organoleptik, uji kadar air dan uji kapang dan data hasil penelitian dianalisis secara statistik parametrik Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan analisa sidik ragam (ANOVA). Hasil uji mutu organoleptik ikan tongkol asap dengan kemasan plastik, kertas dan daun lontar selama penyimpanan 12 hari dapat bertahan selama 4 hari dengan nilai organoleptik 7. Hasil uji mutu kadar air ikan tongkol asap dengan kemasan plastik, kertas dan daun lontar selama penyimpanan 12 hari dapat bertahan selama 4 hari dengan persentase kadar air < 60%. Berdasarkan jumlah kapang ikan tongkol asap dengan jenis kemasan plastik, kertas dan daun lontar selama penyimpanan 12 hari dapat bertahan selama 4 hari dengan nilai <  $1 \times 10^2$  koloni/g. Perlakuan jenis kemasan ( $\alpha$ ) dan interaksi ( $\alpha k$ ) tidak memberikan pengaruh yang nyata, sedangkan lama penyimpanan (k) memberikan pengaruh yang nyata terhadap mutu ikan tongkol asap selama penyimpanan pada analisis ragam organoleptik dan kadar air. Sedangkan pada hasil analisis ragam kapang perlakuan jenis kemasan ( $\alpha$ ), lama penyimpanan (k) dan interaksi ( $\alpha k$ ) memberikan pengaruh yang nyata terhadap mutu ikan tongkol asap selama penyimpanan

Kata Kunci: Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap, Jenis Kemasan, Lama Penyimpanan