

ABSTRAK

Ferawati Y Pakaya. 2014. Analisis Tingkat Kesegaran Ikan Cakalang Selama Penyimpanan Dingin Berdasarkan Uji Histamin, pH, dan *Coliform*. Di bawah bimbingan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si selaku pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si selaku pembimbing II.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat kesegaran ikan cakalang (*K.pelamis*) selama penyimpanan dingin berdasarkan uji histamin, pH, dan bakteri *Coliform*. Perlakuan dalam penelitian ini adalah lama penyimpanan dengan suhu rendah yang terdiri atas 0 hari (A1), 1 hari (A2), 2 hari (A3), 3 hari (A4), 4 hari (A5), dan 5 hari (A6). Percobaan dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap 2 kali ulangan. Parameter yang diamati terdiri atas uji histamin, pH, dan *Coliform*. Data yang diperoleh diolah menggunakan analisis sidik ragam (ANSIRA). Hasil analisis sidik ragam (ANSIRA) menunjukkan bahwa tingkat kesegaran ikan cakalang selama penyimpanan dingin mengalami penurunan yang ditandai dengan peningkatan kadar histamin hingga 37,48 mg/100g ; penurunan pH 6,9 hingga 6,5 ; dan peningkatan bakteri *Coliform* hingga 27,5 APM/g diakhir penyimpanan.

Kata Kunci : *Ikan Cakalang (K. pelamis), Penyimpanan Dingin, Histamin, pH dan Coliform*