

ABSTRAK

Herlila Tamuu. 632409052. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata K. Schum*), di bawah bimbingan **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si** selaku pembimbing I dan **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si** selaku pembimbing II.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan lengkuas merah (*Alpinia Purpurata K. Schum*) terhadap mutu organoleptik (hedonik dan mutu hedonik) serta mikrobiologis ikan kembung segar. Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan larutan lengkuas sebagai bahan pengawet alami ikan kembung segar kepada masyarakat. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan sejak bulan Oktober - Desember 2013, bertempat di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Provinsi Gorontalo. Analisis data yang digunakan untuk uji organoleptik adalah analisis statistik non parametrik, metode *Kruskal-Wallis* sedangkan teknik analisis data yang digunakan untuk data hasil uji mikroba adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor tunggal dengan dua kali ulangan. Perlakuan konsentrasi lengkuas yang berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik mata dan tekstur ikan kembung, namun tidak berpengaruh nyata nilai hedonik insang, lendir, bau dan daging. Perlakuan konsentrasi lengkuas merah berpengaruh nyata pada nilai mutu hedonik mata, lendir, daging, bau dan tekstur ikan kembung namun tidak berpengaruh nyata pada nilai mutu hedonik insang. Nilai organoleptik hedonik pada perlakuan 15% memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI 2729-2006 untuk semua parameter yakni nilai 7. Perlakuan konsentrasi lengkuas merah yang berbeda berpengaruh nyata pada jumlah *Total Plate Count* (TPC) ikan kembung segar.

Kata Kunci: Ikan kembung (*Rastrelliger sp.*), larutan lengkuas merah, hedonik, mutu hedonik, mikrobiologis.