

ABSTRAK

Nista Ibrahim. 632408050. Uji Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo. Program studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si selaku Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si selaku pembimbing II.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui mutu ikan asap dari unit pengolahan ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo. Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai informasi tentang mutu ikan asap khususnya di Provinsi Gorontalo. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni - Agustus 2013. Pengambilan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap dilakukan di Unit Pengolahan Ikan (UPI) di Provinsi Gorontalo yaitu UPI di Kecamatan Telaga, UPI di Kecamatan Tilango, UPI di Jalan Palma, dan UPI di Kecamatan Gentuma. Pada pelaksanaan penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi yang terdiri dari observasi dilapangan tempat pengambilan sampel dan observasi di laboratorium pengujian sampel. Pengujian analisis kimia (kadar air dan histamin), uji organoleptik dan analisis mikrobiologi (*E.coli* dan TPC) dilakukan di LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) Provinsi Gorontalo. Hasil penelitian dibahas secara deskriptif dan dibandingkan dengan SNI. Hasil penelitian ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap yang berasal dari empat Unit Pengolahan Ikan yaitu Tilango, Piloheyanga, Gentuma dan Jalan Palma dapat disimpulkan bahwa produk ikan cakalang asap yang memenuhi standar SNI: nilai organoleptik yang terbaik dari semua parameter : kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut 8.67, 8.87, 7.0, 6.13 yaitu dari Unit Pengolahan Ikan Tilango, kadar air 43.52%,: Unit Pengolahan Tilango, kadar histamin 47.48($\mu\text{g/g}$) : Unit Pengolahan Ikan Tilango, nilai TPC 3.5 koloni/gram: Unit Pengolahan Ikan Tilango dan keberadaan bakteri *coliform* negatif. Berdasarkan parameter pengujian dari keempat unit pengolahan, yang mempunyai mutu ikan terbaik adalah sampel dari unit pengolahan Tilango.

Kata Kunci: Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Organoleptik, Kadar Air