

ABSTRAK

Raflin Djafar. 632409032. Efektivitas Konsentrasi Belimbing Wuluh Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Program studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Rita Marsuci Harmain S.IK., M.Si selaku Pembimbing I dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si selaku pembimbing II.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui efektivitas belimbing wuluh terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologi ikan layang (*Decapterus sp*) segar selama penyimpanan suhu ruang. Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 2 faktor 3 kali ulangan yaitu konsentrasi belimbing dan lama penyimpanan. Konsentrasi belimbing terdiri atas 0%, 1%, 2%, 3% dan masa penyimpanan 0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam. Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah organoleptik TPC (*Total Plate Count*) dan pH. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANSIRA). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi belimbing wuluh dan lama penyimpanan pada suhu ruang memberikan pengaruh nyata terhadap parameter organoleptik, TPC dan pH. Penggunaan belimbing wuluh konsentrasi 3% telah menunjukkan perubahan nilai mutu organoleptik yang efektif. Nilai organoleptik ikan layang hasil perlakuan 3 % selama masa penyimpanan (0, 4, 8 dan 12 jam) adalah 8,0, 8,0, 8,0, dan 7,3. Dari segi pH dan mikrobiologi terlihat bahwa perlakuan konsentrasi 1% telah menunjukkan tingkat keefektifan untuk mempertahankan nilai pH ikan dan menurunkan jumlah mikroba ikan layang selama penyimpanan. Ikan layang hasil perlakuan 1% selama masa penyimpanan memiliki nilai pH yaitu 6,77, 6,44, 6,11, 6,07. Nilai TPC (*Total Plate Count*) perlakuan konsentrasi 1% selama penyimpanan yaitu $4,3 \times 10^4$ atau log TPC 4,6 CFU/g, $2,9 \times 10^4$ atau log TPC 4,4 CFU/g, $2,3 \times 10^4$ atau 4,4 CFU/g, $2,1 \times 10^4$ CFU/g atau log TPC 4,3 CFU/g.

Kata Kunci : Ikan Layang (*Decapterus sp*), Belimbing, Organoleptik, Mikrobiologi, pH