

ABSTRAK

Bunga Muriana Mahmudy : Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap, di bawah bimbingan Ibu Femy M. Sahami, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Ibu Sitti Nursinar, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu produk ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap berdasarkan analisis organoleptik, kadar air dan Angka Lempeng Total (ALT). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan masing-masing dengan tiga ulangan. Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap. Sebagai perlakuan dalam penelitian ini adalah lama penyimpanan yang berbeda. Dimana perlakuan A dengan lama penyimpanan dua hari, perlakuan B empat hari, dan perlakuan C enam hari. Analisis Mutu organoleptik, kadar air dan Angka Lempeng Total (ALT) dilakukan di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Provinsi Gorontalo. Penilaian mutu produk didasarkan pada Standar Nasional (SNI) untuk masing-masing uji. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan A (lama penyimpanan 2 hari) dan perlakuan B (lama penyimpanan 4 hari) masih sesuai dengan SNI dengan nilai masing-masing 9 dan 7. Untuk uji kadar air menunjukkan bahwa semua perlakuan masih sesuai dengan nilai untuk perlakuan A 40,89%, perlakuan B 51,56% dan perlakuan C 56,39%. Pengujian dengan ALT menunjukkan bahwa kandungan bakteri pada semua perlakuan masih dapat ditolerir yaitu dengan nilai masing-masing perlakuan A sebesar 1458,8 koloni/g atau setara dengan 1.4×10^3 , perlakuan B 11489,179 koloni/g atau setara dengan 1.1×10^4 dan perlakuan C sebesar 132417,02 koloni/g atau setara dengan 1.3×10^5 koloni/g. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata ($P > 0.05$) pada lama penyimpanan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air.

Kata kunci : Penyimpanan, Mutu Produk Perikanan, Ikan Cakalang, Pengasapan.