

ABSTRAK

Andri Ahmad, NIM. 632 408 007, 2014. Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) Terhadap Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) Segar. Di bawah bimbingan Rita Marsuci Harmain, S.IK sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologi selama 12 jam ikan. Penelitian dilaksanakan pada Oktober sampai dengan bulan November 2013. Lokasi pelaksanaan penelitian yakni di Kelurahan Pohe Kecamatan Hulonthalangi Kota Gorontalo. Selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik dan TPC dilaboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Propinsi Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dalam 2 kali ulangan dengan Faktor (A) yaitu penambahan ekstrak jeruk nipis (0 %, 5%, 7,5%, dan 10%) dan Faktor (B) yaitu lama penyimpanan (0 jam, 4 jam, 8 Jam, dan 12 jam). Hasil penelitian disimpulkan bahwa interaksi ekstrak jeruk nipis dengan lama penyimpanan dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik, mutu mikrobiologis (TPC) ikan tongkol segar. Hasil perlakuan tertinggi untuk organoleptik insang adalah konsentrasi 10%, dan terendah adalah konsentrasi 0% sedangkan hasil perlakuan tertinggi untuk organoleptik mata, daging, tekstur, dan bau adalah konsentrasi 0% dan paling terendah adalah konsentrasi 10%. Hasil perlakuan terbaik untuk mutu organoleptik 5% dalam penyimpanan 4 jam dan mikrobiologis (TPC) ikan tongkol segar adalah konsentrasi 10% 12 jam.

Kata Kunci: ikan tongkol (*Euthynnus* sp.), Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*).