

ABSTRAK

Zihan, 2015.Pemanfaatan Asam-Asam Organik (Asam Cuka, Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh) terhadap Organoleptik Ikan Layang. Skripsi Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Ibu Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes dan Pembimbing II Ibu Dr. Laksmin Kadir, S.Pd, M.Kes

Jeruk nipis yang masih dalam keadaan segar tanpa adanya kerusakan karena panas (suhu dibawah 40⁰C) bisa digunakan untuk membumbuhi daging dan ikan, membantu menghilangkan bau amis dan tak sedap.Pada umumnya dalam kehidupan sehari-hari belimbing wuluh sering digunakan kaum wanita sebagai masakan atau sebagai pengganti asam cuka. Dalam penelitian ini ingin mengetahui apakah penambahan asam-asam organik (jeruk nipis (*citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) serta asam cuka) dengan konsentrasi yang berbeda bermanfaat terhadap organoleptik ikan layang.

Penelitian bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan asam-asam organik (jeruk nipis (*citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*) serta asam cuka) dengan konsentrasi berbeda terhadap organoleptik ikan layang.. Penelitian ini bersifat deskriptif menggunakan *score sheet* dengan pendekatan rancangan acak lengkap (RAL) dengan jumlah sampel 18 dan teknik pengambilan sampel memakai purposive sampling. Pengujian data dilakukan dengan cara manual maupun dengan menggunakan spss versi 16.

Hasil penelitian menunjukkan dengan menggunakan uji Kruskal Wallis dan tingkat kepercayaan 95% bahwa penambahan asam organik tersebut (jeruk nipis, belimbing wuluh dan asam cuka) memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap penampakan, tekstur, aroma dan rasa dengan nilai signifikansi 0,003, 0,045, 0,008 dan 0,029.

Saran untuk penelitian ini adalah sebagai bahan masukan kepada pemerintah yang dapat dipergunakan untuk melakukan perencanaan program gizi dan pangan, sehingga dapat meningkatkan kualitas dari pelayanan kesehatan yang diberikan.

Kata Kunci : Organoleptik, Ikan Layang, Asam Organik.