

ABSTRAK

Robin Abyaser Ishak. 2015. Analisis Total Bakteri Kontaminan dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar yang Diawetkan dengan Filtrat Asam Laktat Kulit Nanas (*Ananas comosus*) Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Di bawah bimbingan Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S. S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis total bakteri kontaminan dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang diawetkan menggunakan filtrat asam laktat kulit nanas (*Ananas comosus*) selama penyimpanan pada suhu kamar. Penelitian dilaksanakan dari bulan Juli sampai dengan September 2014. Pengujian Organoleptik dilaksanakan di Kelurahan Pohe dan pengujian TPC dilakukan di Laboratorium Pembinaan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan metode analisis data menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dua kali ulangan. Faktor pertama adalah waktu penyimpanan yang berbeda yaitu 10 jam, 15 jam, 20 jam dan 25 jam, dan faktor kedua adalah penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dan kontrol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dalam pengawetan ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar (27°C) dapat menghambat pertumbuhan bakteri kontaminan pada jumlah Log 4,41 CFU/g (memenuhi syarat SNI-2729-2013), dengan daya simpan hingga 20 jam. Sampel kontrol menunjukkan daya simpan tidak sampai 15 jam dengan jumlah bakteri kontaminan Log 6,47 CFU/g. Penggunaan filtrat juga menunjukkan pengaruh pada nilai organoleptik dengan daya simpan hingga 15 jam kecuali mata. Jadi filtrat asam laktat kulit nanas dapat digunakan sebagai pengawet alami.

Kata Kunci: Asam Laktat, Bakteri Kontaminan, Ikan Tongkol, Kulit Nanas, Penyimpanan Suhu Kamar