

ABSTRAK

Veronita T. Sidiki. 2015. Pengaruh Penggunaan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Terhadap Mutu Organoleptik, Koloni Bakteri Dan Histamin Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan suhu ruang, di bawah bimbingan Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan bawang putih (*Allium sativum*) terhadap karakteristik mutu organoleptik, koloni bakteri dan histamin ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar selama penyimpanan suhu ruang. Perlakuan dalam penelitian ini adalah konsentrasi bawang putih dengan taraf 0%, 10%, 15%, dan 20% dengan lama penyimpanan 0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam, dan 48 jam. Parameter pengujian yang dilakukan meliputi uji organoleptik, TPC, dan histamin dengan analisis data menggunakan ANOVA dua arah dengan model statistika Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial 4 x 5 x 2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan bawang putih dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik mutu organoleptik (mata, insang, tekstur, dan bau), mikrobiologis dan histamin ikan tongkol selama penyimpanan suhu ruang. Penggunaan bawang putih 15% dapat mempertahankan mutu organoleptik mata, tekstur dan bau selama penyimpanan 24 jam, sedangkan insang hingga 36 jam. Penggunaan bawang putih 15% juga dapat menekan jumlah mikroba dengan lama penyimpanan 24 jam dan nilai histamin rendah pada konsentrasi bawang putih 15% dengan lama penyimpanan 36 jam.

Kata Kunci: Bawang Putih, Mutu Organoleptik, TPC, Histamin, Ikan Tongkol