

ABSTRAK

Tri Sugiarto I. Nusi. 632409012. Pengaruh Lama Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Terhadap Mutu Abon dan Pendugaan Umur Simpan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan ikan tongkol terhadap mutu hedonik dan kimia abon, menentukan abon ikan tongkol asap terbaik dan mengetahui umur simpan abon ikan tongkol asap. Pada penelitian pendahuluan dilakukan penentuan lama pengasapan yakni 2, 4 dan 6 jam pengasapan. Pada penelitian utama dilakukan pembuatan abon dari bahan baku ikan tongkol asap kemudian dikarakterisasi mutu hedonik, kimia, dan ditentukan abon terbaik serta umur simpannya. Analisis data yang digunakan adalah *Kruskal-wallis* dan analisis varian. Metode pendugaan umur simpan adalah pendekatan *Arrhenius* berdasarkan jumlah mikroba. Analisis *Kruskal-wallis* menunjukkan bahwa lama pengasapan berpengaruh sangat nyata terhadap mutu hedonik. Karakteristik mutu hedonik abon ikan asap yang terbaik diperoleh dari perlakuan lama pengasapan 2 jam dengan rasa bumbu dan ikan merata, warna kuning keemasan, aroma bumbu sangat kuat, aroma asap sedikit, suwiran halus dan kering, kadar air 11,065%, abu 3,88%, protein 15,02% dan lemak 29,33%. Umur simpan abon ikan tongkol asap yang disimpan pada suhu ruang dengan kondisi pengemasan dalam plastik HDPE yaitu 77 hari.

Kata kunci : ikan tongkol asap, mutu abon, umur simpan.