

ABSTRAK

Luluk Mujiono. 811410063. 2015 Analisis Lama Penyimpanan Ditinjau Dari Kualitas Organoleptik Ikan Asap Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes dan Pembimbing II Dr. Laksmyn Kadir, S.Pd, M.Kes

Proses pengasapan ikan pada mulanya dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan sederhana serta kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis sehingga dapat memberikan dampak bagi kesehatan dan lingkungan. Rumusan masalah penelitian ini adalah Bagaimanakah gambaran lama penyimpanan ikan asap cakalang ditinjau dari organoleptik. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis lama penyimpanan ikan asap secara organoleptik. Penelitian ini merupakan analitik deskriptif untuk mengetahui lama penyimpanan ditinjau dari organoleptik ikan asap cakalang.

Hasil penelitian bahwa lama penyimpanan berpengaruh terhadap organoleptik ikan asap cakalang baik dari segi kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan paling baik ditinjau dari organoleptik ikan cakalang asap yaitu pada hari ke-0 sampai dengan hari ke-3 sementara hari ke-5 dan hari ke-7 sudah terjadi perubahan organoleptik pada ikan, yang disebabkan adanya mikroba yang berkembang didalam ikan asap cakalang. Diharapkan agar penjual dan masyarakat lebih selektif dan lebih memperhatikan lama penyimpanan ikan asap yang akan dikonsumsi baik itu dari segi kenampakannya, aroma, rasa dan tekstur ikan asap tersebut agar lebih menunjang derajat kesehatan masyarakat.

Kata Kunci : Organoleptik, Ikan Asap, lama Penyimpanan.

ABSTRACT

Luluk Mujiono. 811410063. 2015. The Analysis of Storage Period observed by *Organoleptic Quality of Smoked Skipjack Fish (Katsuwonus pelamis)*. Department of Public Health, Faculty of Health Sciences and Sports, State University of Gorontalo. The principal supervisor was Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes and Co-supervisor was Dr. Laksmyrn Kadir, S.Pd, M.Kes.

The early process of fish smoking is conducted traditionally using simple tools and it is lack to pay attention to the sanitation and hygienic aspect so that it can bring impact to the health and environment. The problem statement of this research was how is the description of storage period observed by organoleptic quality of smoked skipjack fish? The research aimed at analyzing storage period observed by organoleptic quality of smoked skipjack fish. This research was a descriptive analytical research to find out storage period observed by organoleptic quality of smoked skipjack fish.

The research showed that storage period affected the organoleptic quality of smoked skipjack fish observed by the view, smell, taste, and texture. It can be concluded that the best storage period observed by organoleptic of smoked skipjack fish was from day-0 to day-3. However, the organoleptic was changed from day-5 to day-7 due to the microbe developed in the fish. It is suggested that the seller and society should be more selective and be aware to the storage period of smoked fish that will be consumed either it was seen from the view, smell, taste, and the texture of the smoked fish, in order to support the level of public health.

Keywords: Organoleptic, Smoked Fish, Storage Period

