LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Yawan Djafar
NIM	: 632 408 075
Jurusan	: Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pengaruh perbedaan kosentrasi larutan jahe *(Zingiber officinale var*. Rubrum) terhadap mutu organoleptik dan kimia ikan tongkol *(Euthynnus affinis)* segar adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, September 2016

Penulis

METERAI TEMPEL

TGL. 20

68B71AEF302522593

6000

ENAM RIBU RUPIAH

Yawan Djafar

Nim. 632408075

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH PERBEDAAN KOSENTRASI LARUTAN JAHE *(Zingiber officinale var. Rubrum)* MERAH TERHADAP LAMA PERENDAMAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN TONGKOL *(Euthynnus affinis)* SEGAR

SKRIPSI

Oleh

YAWAN S. DJAFAR
NIM. 632 408 075

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji:

Pembimbing I	Pembimbing II
Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si	**Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
NIP. 197405212002122002	**NIP. 197702082005012004**

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP.198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PERBEDAAN KOSENTRASI LARUTAN JAHE *(Zingiber officinale var. Rubrum)* MERAH TERHADAP LAMA PERENDAMAN MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN TONGKOL *(Euthynnus affinis)* SEGAR

SKRIPSI

YAWAN S. DJAFAR
NIM. 632 408 075

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal :
Waktu :

Penguji :

1. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**
   NIP. 197405212002122002 **(.....)**
2. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 197702082005012004 **(.....)**
3. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198405142008122003 **(.....)**
4. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 **(.....)**

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRACT

Yawan S. Djafar. 2016. The Effect of Solution Concentration Difference of Red Ginger (*Zingiber officinale var.* Rubrum) on Organoleptic and Chemistry Quality of Fresh Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*). Principal supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Nikmawatisusanti Yusuf S.IK, M.Si.

Mackerel tuna has been mostly consumed due to it provides recommended nutrition to be consumed. However the fish is prone to have quality decrease if it has less treatment. It is required to find natural preservative which is low-cost and simple to apply. Spice contains significant active substance to prevent quality decrease. Therefore it is strongly recommended to use natural preservative such as red ginger due to its bioactive component which is classified as phenol and antioxidant or microbial. It prevents decrease of fish quality.

The research aims at understanding solution concentration difference of red ginger (*Zingiber officinale var. rubrum*) on organoleptic and chemistry quality of fresh mackerel tuna. Design of experiment applies complete random design with two times repetition where the first factor (A) is addition of add red ginger extract for 0%, 10%, 15%, 20% and the second factor (B) is duration of immersion in 0 hour, 4 hours, 8 hours, 12 hours. Organoleptic characteristics are examined as the parameter through hedonic quality test such as eyes appearance, texture, gills, smell, flesh, continued to pH and TVBN tests. They are analyzed through using two way anova. Organoleptic test of hedonic quality on fresh mackerel tuna (*Euthynnus affinis*) added by solution concentration of red ginger with immersion duration provides value of real effect toward organoleptic parameter as identified eyes appearance is hollow eyeball, pupil turns to grey, cornea is about turbid, texture is about soft, stretchy dry once it is pressed by finger, easy to rip from the backbone, gills start turning brownish red, less mucous, ammonia smell is spread and less sour, bright cutlet, species specification, no red turn along the backbone and belly wall is intact. Chemistry quality verification based on pH value 5,04 – 7,79 and TVBN value 5,08 mgN% - 24,98 mgN% reveals real effect.

Keywords: *mackerel tuna (Euthynnus affinis), solution concentration difference of red ginger (Zingiber officinale var. Rubrum), Organoleptic, chemistry*

ABSTRAK

Yawan S. Djafar. 2016. Pengaruh Perbedaan Kosentrasi Larutan Jahe *(Zingiber officinale var.* Rubrum*)* Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* segar. Pembimbing Rita Marsuci Harmain, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kosentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap mutu organoleptik dan kimia ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar. Perlakuan pada penelitian ini yaitu pemberian larutan jahe 0%, 10%, 15% dan 20 % selanjutnya dilakukan uji pH dan TVBN pada lama perendaman 0 jam, 4 jam, 8 jam dan 12 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan mata, tekstur, bau, insang dan daging yang dianalisis dengan menggunakan *Two Way Anova* (Anova dua arah) yaitu faktor konsentrasi larutan jahe dan lama perendaman, untuk analisis kimia (pH dan TVBN) menggunakan analisis (Anova Multivariate) tiga faktor yaitu faktor konsentrasi larutan jahe, faktor lama perendaman dan faktor pengulangan. Uji organoleptik mutu hedonik pada ikan tongkol segar menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi larutan jahe dan lama waktu perendaman memberikan pengaruh yang nyata terhadap parameter organoleptik kenampakan mata, tekstur, bau, insang dan daging. Hasil uji mutu kimia berdasarkan nilai pH dan TVBN menunjukkan bahwa perlakuan lama perendaman pada ikan tongkol dengan konsentrasi larutan jahe berbeda menunjukkan hasil yang tidak berpengaruh nyata.

Kata Kunci: *ikan tongkol (Euthynnus affinis),* kosentrasi larutan jahe *(Zingiber officinale var.* Rubrum*), organoleptik, kimia*