

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhajir Suleman  
NIM : 632 409 002  
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pengaruh penggunaan larutan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) terhadap karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) selama penyimpanan suhu rendah 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, Agustus 2016



Muhajir Suleman

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN EKSTRAK KULIT MANGGIS  
(*Garcinia mangostana* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU  
IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) SELAMA  
PENYIMPANAN SUHU RENDAH**

**SKRIPSI**

**O l e h**

**MUHAJIR SULEMAN  
NIM :632409002**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

**Mengetahui Dosen Pembimbing**

**Pembimbing I**



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

**Pembimbing II**



**Nikmawatisusanti Yusuf S.IK, M.Si  
NIP. 19770282005012004**

**Menyetujui**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH PENGGUNAAN LARUTAN ESKTRAK KULIT MANGGIS  
(*Garcinia mangostana* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU  
IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) SELAMA  
PENYIMPANAN SUHU RENDAH**

**SKRIPSI**

**MUHAJIR SULEMAN**

**NIM :632409002**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji  
Hari/ tanggal : Senin 29 Agustus 2016  
Waktu : 13.00 WITA


**Penguji :**

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



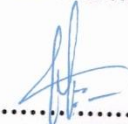
(.....)

2. **Nikmawatusanti Yusuf S.IK, M.Si**  
NIP. 19770282005012004



(.....)

3. **Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si**  
NIP. 197405212002122002



(.....)

4. **Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si**  
NIP. 198405142008122003



(.....)



**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**Dr. Abd. Hafidz Olih, S.Pi, M.Si**  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

**Muhajir Suleman. 2016. Pengaruh penggunaan larutan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) terhadap karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) selama penyimpanan suhu rendah. Pembimbing Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu hedonik organoleptik dan mutu mikrobiologis ikan layang (*Decapterus russelli*) yang disimpan dengan es ekstrak kulit manggis. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penggunaan es ekstrak kulit manggis konsentrasi 20%, 40% dengan lama penyimpanan 3 hari, 6 hari dan 9 hari. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu mata, insang, tekstur dan bau serta TPC dan pH yang dianalisis dengan menggunakan RAL dua faktor (*ANOVA dua arah*). Jika hasil yang diperoleh berpengaruh nyata maka dilakukan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT). Berdasarkan analisis Anova penggunaan ekstrak kulit buah manggis dengan konsentrasi 20% dan 40% yang diaplikasikan dalam bentuk es, memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai mutu organoleptik hedonik mata, insang, tekstur dan bau. Karakteristik mikrobiologi TPC ikan layang, yang disimpan dengan perlakuan es ekstrak kulit buah manggis memberikan pengaruh yang nyata terhadap pertumbuhan TPC. Berdasarkan SNI ikan layang masih memenuhi syarat untuk dikonsumsi hingga hari ke 6 penyimpanan dengan jumlah total TPC yaitu  $2 \times 10^3$  koloni/gr.

***Kata Kunci: Larutan ekstrak kulit manggis (Garcinia mangostana L.), Ikan layang (Decapterus russelli), Organoleptik, TPC, pH***