

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hendra Zakaria
NIM : 632 409 047
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Mutu Ikan Deho (*Euthynnus affinis*) Yang Diasapi Menggunakan Tongkol Jagung (*Zea mays*) Pada Lama Pengasapan Berbeda” 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



Hendra Zakaria

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK MUTU IKAN DEHO (*Euthynnus affinis*)
YANG DIASAPI MENGGUNAKAN TONGKOL JAGUNG (*Zea mays*)
PADA LAMA PENGASAPAN BERBEDA**

SKRIPSI


Oleh

HENDRA ZAKARIA
NIM. 632 409 047

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Pembimbing II



Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si
NIP. 19740521200212002

Mengetahui

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK MUTU IKAN DEHO (*Euthynnus affinis*)
YANG DIASAPI MENGGUNAKAN TONGKOL JAGUNG (*Zea mays*)
PADA LAMA PENGASAPAN BERBEDA**

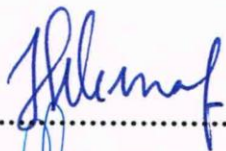
SKRIPSI

HENDRA ZAKARIA
NIM. 632 409 047

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : 29 Agustus 2016
Waktu : 10.00 WITA

Penguji :

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

(.....)

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

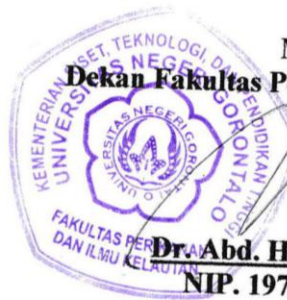
(.....)

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

(.....)

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

(.....)



Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

ABSTRAK

Hendra Zakaria. 2016. Karakteristik mutu ikan deho (*Euthynnus affinis*) yang diasapi menggunakan tongkol jagung (*Zea mays*) pada lama pengasapan berbeda. Pembimbing Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing I dan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh karakteristik mutu ikan deho yang di asapi menggunakan limbah tongkol jagung dengan metode pengujian Organoleptik (Mutu Hedonik), uji Kimia (kadar air), dan Mikrobiologi (*Total Plate Count*) sesuai dengan Standar Nasional (SNI 2725.1:2009). Perlakuan pada penelitian ini yaitu proses pengasapan ikan deho dengan menggunakan limbah tongkol jagung pada lama pengasapan 2 jam, 3 jam dan 4 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan, aroma, rasa, tekstur dan warna yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Data karakteristik kadar air, kadar fenol dan TPC dianalisis dengan varian (ANOVA). Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa nilai mutu organoleptik hedonik ikan deho asap tertinggi yaitu dengan lama pengasapan 3 jam menghasilkan nilai penampakan 7,8 dengan kriteria utuh bersih, warna coklat, cukup mengkilat spesifikasi jenis, aroma dengan nilai 7,88 yaitu berada pada kriteria harum asap cukup, tanpa bau tambahan mengganggu, rasa dengan nilai 8,2 yaitu berada pada kriteria enak, namun cukup gurih, tekstur dengan nilai 8,2 yaitu berada pada kriteria kriteria padat, cukup kompak, kering, antar jaringan erat, serta warna dengan nilai 8,12 yaitu berada pada kriteria warna menarik, coklat mengkilat spesifikasi jenis. Karakteristik kadar air ikan deho asap terendah yaitu berada pada perlakuan lama pengasapan 4 jam dengan jumlah kadar air 42,17% serta kadar fenol terendah yaitu pada perlakuan lama pengasapan 2 jam dengan jumlah fenol 0,26%. Sedangkan karakteristik mikrobiologi terendah yaitu pada perlakuan lama pengasapan 4 jam yaitu dengan jumlah kurang dari 3×10^3 koloni/ ml.

Kata Kunci: Ikan deho (Euthynnus affinis), Tongkol jagung (Zea mays), Organoleptik, Kadar air, Kadar fenol, TPC