

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Askar Nasibu
NIM : 632 408 010
Tempat/Tanggal Lahir : Tilamuta, 14 Oktober 1987
Alamat : Jln. Trans Boalemo, Tilamuta
Agama : Islam
Jenis Kelamin : laki-laki
Jurusan : Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Analisis Total Bakteri Pemicu Histamin Pada Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dengan Filtrat Asam Laktat Kulit Pepaya (*Carica Papaya L.*)”** Merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya belum diajukan dalam bentuk apapun di 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. Apabila dikemudian hari di temukan seluruh atau sebagian skripsi ini bukan hasil karya sendiri, maka saya bersedia diberi sanksi akademik

Gorontalo, Agustus 2016



Askar Nasibu

PERSETUJUAN PEMBIMBING

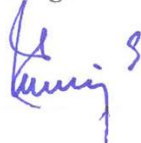
**ANALISIS TOTAL BAKTERI PEMICU HISTAMIN PADA IKAN TONGKOL
(*Euthynus affinis*) SEGAR SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG
DENGAN FILTRAT ASAM LAKTAT KULIT
PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

SKRIPSI

**ASKAR NASIBU
NIM. 632 408 010**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diuji

Pembimbing I



**Dr. Hj. Rieny Sulistiowati, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001**

Pembimbing II



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

**Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS TOTAL BAKTERI PEMICU HISTAMIN PADA IKAN TONGKOL
(*Euthynus affinis*) SEGAR SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG
DENGAN FILTRAT ASAM LAKTAT KULIT
PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

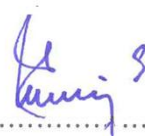



SKRIPSI

**ASKAR NASIBU
NIM. 632 408 010**

Telah memenuhi syarat dan dipertahankan di depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Kamis, 25 Agustus 2016
Waktu : 11.00 WITA s/d Selesai

Komisi Penguji:

1. Dr. Hj. Rieny Sulistiowati, S.Pi, M.Si : (.....
NIP. 198405142008122003 
2. Lukman Mile, S.Pi, M.Si : (.....
NIP. 198212042009121004 
3. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si : (.....
NIP. 197008172005012001 
4. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si : (.....
NIP. 197702082005012004 

**Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**



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

ABSTRAK

Askar Nasibu. 632408010. Analisis Total Bakteri Pemicu Histamin pada Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Segar Selama Penyimpanan Suhu Kamar dengan Filtrat Asam Laktat Kulit Pepaya (*Carica papaya* L.). Pembimbing I Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui total bakteri penghasil histamin pada ikan tongkol (*Euthynus affinis*) segar selama penyimpanan suhu kamar dengan filtrat asam laktat dari kulit pepaya (*Carica papaya* L.). Penelitian pendahuluan yaitu fermentasi kulit pepaya selama 5, 6 dan 7 hari bertujuan untuk mengetahui pH asam laktat. Penelitian utama yaitu ikan yang telah direndam dengan asam laktat disimpan selama 15 jam, 20 jam, 25 jam dan 30 jam. Analisis data menggunakan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial dengan perlakuan lama penyimpanan 15 jam, 20 jam, 25 jam dan 30 jam. Hasil uji lanjut menggunakan *Duncan*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan tongkol (*Euthynus affinis*) segar yang menggunakan filtrat asam laktat kulit pepaya (*Carica papaya* L.) sebagai pengawet pada lama penyimpanan berbeda (15jam, 20jam, 25jam, 30jam) berpengaruh nyata terhadap nilai mutu hedonik dan mikrobiologi ikan tongkol. Perlakuan terbaik yaitu sampai 20 jam dengan kriteria organoleptik bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis; warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh; lapisan lendir mulai agak keruh; sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat; bau segar, spesifik jenis kurang; dan tekstur agak lunak, agak elastis. Secara mikrobiologi penggunaan asam laktat kulit pepaya dapat mempertahankan mutu ikan sampai 30 jam dengan jumlah bakteri pemicu histamin sebesar 5,36 CFU/g.

Kata kunci : Ikan tongkol, asam laktat, pepaya, organoleptik, mikrobiologi.