

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN
BAWANG MERAH (*Allium cepa* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU IKAN TUNA MADIDIHANG (*Thunnus albacores*) SEGAR**

SKRIPSI

**OLEH
SILVANA DAKA
NIM : 632 410 069**

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003

Pembimbing II



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

**Mengetahui :
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN
BAWANG MERAH (*Allium cepa* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU IKAN TUNA MADIDIHANG (*Thunnus albacores*) SEGAR

SKRIPSI

OLEH
SILVANA DAKA
NIM : 632 410 069

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : 09 Januari 2018
Waktu : 08.00 Wita

Penguji :

1. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003

(.....)

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

(.....)

3. Dr.Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

(.....)

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

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abu. Hafidz Olin, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Silvana Daka. 632410069. Pengaruh Konsentrasi Larutan Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Ikan Tuna Madidihang (*Thunnus albacores*) Segar. Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan bawang merah (*Allium cepa* L.) terhadap karakteristik mutu ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores*) segar. Faktor perlakuan yaitu larutan bawang merah dengan konsentrasi 30% selama penyimpanan 12 jam (A), 16 jam (B), dan 20 jam (C). Analisis data yang digunakan untuk mutu hedonik, mutu mikrobiologi dan kimia yaitu Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial dan hasil data berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan 12 jam 16 jam berpengaruh nyata, namun pada lama penyimpanan 20 jam tidak berpengaruh nyata terhadap nilai mutu hedonik mata, insang, lendir, bau, daging dan tekstur ikan tuna. Nilai organoleptik mutu hedonik pada lama penyimpanan 12 jam, 16 jam dan 20 jam memenuhi standar SNI 2729-2013 tentang ikan segar untuk semua parameter mutu hedonik yakni nilai 7 kecuali bau. Perlakuan lama penyimpanan 12 jam, 16 jam dan 20 jam berpengaruh nyata pada jumlah *Total Plate Count* (TPC) dan *Total Volatile Base* (TVB) ikan tuna madidihang segar. Jumlah TPC dan TVB pada lama penyimpanan 12 jam dan 16 jam masih memenuhi syarat SNI 2729-2013 tentang ikan segar, namun pada penyimpanan 20 jam tidak memenuhi syarat SNI tersebut.

Kata kunci : Bawang merah (*Allium cepa* L.), ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores*.), organoleptik, total plate count (TPC) dan total volatile base (TVB).

ABSTRACT

Silvana Daka, 632410069. The Influence of Red Onion (*Allium cepa* L.) Solution towards Quality of Fresh Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*). Principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si and Co-supervisor is Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si.

This research aims at investigating the influence of red onion (*Allium cepa* L.) solution towards quality of fresh yellowfin tuna (*Thunnus albacores*). Treatments consist of 30% concentration for 12 hours storage (A), 16 hours storage (B), and 20 hours storage (C). Data analysis for hedonic quality, microbiology, and chemical analysis applies Non Factorial Completely Randomized Design and significance different test applies Duncan test. Finding reveals that 12 hours and 16 hours storage has significant influence towards the hedonic quality of eyes, gills, mucus, aroma meat, and texture of the fish. Meanwhile, 20 hours storage does not have significant influence towards the hedonic quality of eyes, gills, mucus, aroma meat, and texture of the fish. Organoleptic value of hedonic quality for 12 hours, 16 hours, and 20 hours storage have met standard of SNI 2729-2013 about fresh fish which is 7 for all parameters besides aroma. 12 hours, 16 hours, and 20 hours storage have significant influence towards Total Plate Count (TPC) and Total Volatil Base (TVB) of fresh yellowfin tuna. TPC and TVB score for 12 hours and 16 hours storage have met standard of SNI 2729-2013 about fresh fish. Whereas 20 hours storage has not met standard of SNI 2729-2013.

Keywords: Red Onion (*Allium cepa* L.), Yellowfin Tuna (*Thunnus albacores*), organoleptic, Total Plate Count (TPC), Total Volatil Base (TVB)

