

PERSETUJUAN PEMBIMBING

JUMLAH BAKTERI PEMBENTUK HISTAMIN DAN KADAR HISTAMIN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) SEGAR YANG DIAWETKAN DENGAN EKSTRAK ASAM JAWA (*Tamarindus indica*) SELAMA PENYIMPANAN

SKRIPSI

NIKMATUN AGHNIYA LAPUT
632 413 023

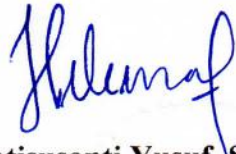
Telah memenuhi syarat untuk diterima komisi pembimbing

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUMLAH BAKTERI PEMBENTUK HISTAMIN DAN KADAR HISTAMIN
IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) SEGAR YANG DIAWETKAN
DENGAN EKSTRAK ASAM JAWA (*Tamarindus indica*)
SELAMA PENYIMPANAN

SKRIPSI

NIKMATUN AGHNIYA LAPUT
632 413 023

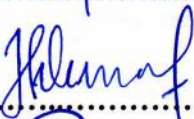
Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung jawabkan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Rabu, 10 Januari 2018
Waktu : 08.00 - 10.00 Wita
Tempat : Ruang Komprehensif Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Penguji :

1. Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

(.....


2. Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

(.....


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

(.....


4. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....


Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan




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

Tanggal lulus : 10 Januari 2018

ABSTRAK

Nikmatun Aghniya Laput. 632413023. 2017. Jumlah Bakteri Pembentuk Histamin dan Kadar Histamin Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar Yang Diawetkan Dengan Ekstrak Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis jumlah bakteri pembentuk histamin dan kadar histamin ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang diawetkan dengan ekstrak asam jawa (*Tamarindus indica*) selama penyimpanan. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2017. Pengujian jumlah bakteri pembentuk histamin dan kadar histamin dilakukan di Badan Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan analisis data menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) nonfaktorial dua kali ulangan. Faktor perlakuan adalah lama penyimpanan dengan taraf perlakuan yaitu 0 jam, 15 jam, 18 jam, 21 jam, dan 24 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak asam jawa dalam mengawetkan ikan tongkol selama penyimpanan suhu ruang (suhu rata-rata 31 °C) dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembentuk histamin hingga 18 jam penyimpanan dengan nilai log 5.24 koloni/g sehingga ekstrak asam jawa juga dapat mempertahankan kadar histamin hingga 24 jam penyimpanan dengan nilai 64.37 ppm. Ekstrak asam jawa dapat digunakan sebagai pengawet alami.

Kata Kunci : Ikan tongkol, Asam jawa, Bakteri pembentuk histamin, Histamin.

ABSTRACT

Nikmatun Aghniya Laput. 632413023. 2017. Number of Histamin-Forming Bacteria and Histamin Content on Fresh Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) that is Preserved by Using Extract of Tamarind (*Tamarindus indica*) During in Storage. Skripsi. Department of Fishery Product Technology. Faculty of Fishery and Marine Science. State University of Gorontalo. Principal supervisor is Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si. and Co-supervisor is Nikmawatusanti Yusuf, S.IK.,M.Si.

This research aims to analyze the number of histamine-forming bacteria and histamin content of fresh mackerel tuna (*Euthynnus affinis*) that is preserved by using extract of tamarind (*Tamarindus indica*) during in storage. The research is conducted in July 2017. Number of histamine-forming bacteria and histamin content are tested in Guidance and Testing of Fishery Product Quality Agency of Gorontalo City. It is an experimental research that applies Non-factorial Completely Randomized Design as data analysis in two repetitions. Treatment factor is addressed to storage length with treatment levels of 0 hour, 15 hours, 18 hours, 21 hours and 24 hours. Research finding shows that utilization of tamarind extract in preserving mackerel tuna during in storage at room temperature (31°C in average) can hamper growth of histamine-forming bacteria till 18 hours of storage as shown by its value of log for 5.24 colony/ g, thus tamarind extract can hold the histamin content up to 24 hours of storage with value of 64.37 ppm. Tamarind extract can be used as natural preservative.

Keywords: Mackerel Tuna, Tamarind, Histamin-Forming Bacteria, Histamin

