PERSETUJUAN PEMBIMBING

MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI IKAN KEMBUNG *(Rastrelliger* sp*)* SEGAR SELAMA PENYIMPANAN YANG DIAWETKAN DENGAN EKSTRAK DAUN MENGKUDU *(Morinda citrifolia L.)*

SKRIPSI

FADLAN SULEMAN
NIM. 632 410 008

Telah disetujui untuk diterima:

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si	**Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
NIP.197110092005012001	**NIP. 198212042009121004**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

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

LEMBAR PENGESAHAN

MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI IKAN KEMBUNG *(Rastrelliger* sp) SEGAR SELAMA PENYIMPANAN YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN DAUN MENGKUDU *(Morinda citrifolia L.)*

SKRIPSI

FADLAN SULEMAN
NIM. 632 410 008

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/tanggal : Selasa 29 Agustus 2017
Waktu : 11.00-13.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

1. **Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197110092005012001 (.....)
2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 (.....)
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 Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Fadlan Suleman. 2017. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologi Ikan Kembung *(Rastrelliger* sp*)* Segar Selama Penyimpanan yang Diawetkan dengan Ekstrak Daun Mengkudu *(Morinda citrifolia L.)*. Pembimbing Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si Sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan ikan kembung *(Rastrelliger* sp*)* dalam ekstrak daun mengkudu *(Morinda citrifolia L.)* terhadap mutu organoleptik hedonik, mikrobiologi (angka lempeng total). Perlakuan pada penelitian ini yaitu penggunaan larutan daun mengkudu konsentrasi 50 % dengan lama penyimpanan 8 jam, 12 jam, dan 16 jam. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji mutu hedonik yaitu kenampakan mata, insang, tekstur, bau dan daging serta TPC yang dianalisis dengan menggunakan RAL (*Anova),* dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan. Berdasarkan analisis Anova perlakuan lama penyimpanan berbeda pada konsentrasi ekstrak daun mengkudu berpengaruh nyata ($P<0,05$), hasil uji mutu hedonik menunjukan perlakuan yang dapat mempertahankan mutu ikan kembung yaitu pada lama penyimpanan 8 jam dengan nilai bau 7,16 dengan kriteria netral serta mutu organoleptik daging sebesar 7,2 dengan kriteria sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh. Hasil uji TPC menunjukan bahwa perlakuan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada ikan kembung segar yaitu pada lama penyimpanan 8 jam dan 12 jam dengan jumlah $1,54 \times 10^5$ koloni/g. Larutan ektrak daun mengkudu 50% dapat mempertahankan kesegaran ikan selama 8 jam.

Kata Kunci: Ikan kembung, Larutan Mengkudu, Mutu Hedonik, Total Bakteri.

ABSTRACT

Suleman, Fadlan. 2017. Organoleptic and Microbiology Quality of Fresh Mackerel (*Rastrelliger sp*) during Preservation by Using Noni Leaf (*Morinda citrifoliaL.*) Extract. Principal Supervisor: Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi., M.Si. Co-supervisor: Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This study aims to determine the effect of long term preservation of mackerel (*Rastrelliger sp*) by using noni leaf (*Morinda citrifoliaL.*) extract towards hedonic organoleptic and microbiology (total plate number) quality. The research employed treatments of the use of 50 ml concentration of noni leaf extract with different duration, i.e. 8 hours, 12 hours, and 16 hours preserving. The parameter organoleptic characteristic was tested by hedonic quality test which involved: eye, gill, texture, aroma and meat appearance; TPC was analyzed by using RAL (*Anova*), followed by Duncan test. The *Anova* analysis results indicate that different duration preservation treatments of noni leaf extract concentration affects the tested parameter significantly (P <0,05); Moreover, hedonic quality test indicate the treatment that could maintain mackerel quality was 8 hours preserving duration with aroma score 7.16, neutral criteria and the meat organoleptic quality score 7.2, and quite shiny cutlet, specific type, no redness along the spine, and perfect abdominal wall. Therefore, TPC test showed the inhibiting bacterial growth treatments of fresh mackerel were preservation of 8 hours and 12 hours as much as 1.54 x 105 colonies/g. 50% of Noni leaf extract solution can maintain freshness of the fish for 8 hours.

Keywords: Mackerel, Noni leaf solution, Hedonic Quality, Total Bacteria.

TRANSBAHASA
SK
MENTERI HUKUM & HAM RI
NO. AHU-0029641.AH.01.07.2017
IDEAS IN TRANSLATION