

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI
PENGARUH PENAMBAHAN DAUN JERUK PURUT (*Citrus hyrstix D.C*)
TERHADAP KERUSAKAN ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
SELAMA PENYIMPANAN

OLEH

FEBRIYANI SALAM

NIM. 651415021

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing II



Suryani Une, S.Tp, M.Sc.
NIP. 198309232008012005

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda. Rauf, M.Si
NIP. 1969207061994032001

Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 07 Agustus 2020

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN JERUK PURUT (*Citrus hystrix D.C*)
TERHADAP KERUSAKAN ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
SELAMA PENYIMPANAN**

**FEBRIYANI SALAM
651415021**

Disetujui

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



**Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003**

Pembimbing II



**Survani Une, S.Tp, M.Sc.
NIP. 198309232008012005**

**Menyetujui
Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 1969111520081220**

Tanggal Ujian : 07 Agustus 2020

ABSTRAK

Febriyani Salam. NIM 651415021. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix D.C*) Terhadap Kerusakan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Siti Aisa Liputo dan Suryani Une.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun jeruk purut terhadap kerusakan abon ikan tongkol selama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan dimana tahapan pertama adalah persiapan bahan baku yang meliputi pembuatan abon ikan tongkol dengan penambahan daun jeruk 0%, 2% dan 3 % pada lama penyimpanan 0 hari, 30 hari dan 60 hari pada suhu ruang. Serta pengujian nilai TPC, nilai Bilangan Peroksida dan nilai pH. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dan setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan daun jeruk purut 3% memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai TPC, bilangan peroksida, pH dan Organoleptik. Penambahan daun jeruk purut 3% pada abon ikan tongkol mampu menghambat peningkatan nilai TPC, bilangan peroksida, dan pH. Secara Organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) penambahan konsentrasi daun jeruk purut 3% memberikan tingkat kesukaan paling tinggi dengan nilai 5.7 (suka) – 3.6 (agak tidak suka).

Kata Kunci : *Abon Ikan Tongkol, Daun Jeruk Purut, Kualitas Penyimpanan.*

ABSTRACT

Febriyani Salam. Student ID Number 651415021. Effect of Addition of Lime Leaf (*Citrus hystrix* D.C) on Damage to Tuna Fish (*Euthynnus affinis*) Shredded During Storage. Thesis, Food Technology Study Program, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The supervisors are Siti Aisa Liputo and Suryani Une.

This study aims to determine the effect of adding kaffir lime leaves to the damage of tuna floss during storage. This research was conducted for 3 months in which the first stage was the preparation of raw materials which included making tuna floss with the addition of 0%, 2%, and 3% of lime leaves at storage time of 0 days, 30 days, and 60 days at room temperature. It also tests the TPC value, the value of the peroxide number, and the pH value. The experimental design used in this study was a single factor, a completely randomized design (CRD). Each treatment was repeated three times. The results showed that the addition of 3% kaffir lime leaves had a significant effect ($P < 0.05$) on the TPC value, peroxide number, pH, and organoleptic. The addition of 3% kaffir lime leaves to tuna floss can inhibit the increase in the TPC value, peroxide number, and pH. Organoleptically (color, taste, aroma, texture) the addition of 3% concentration of kaffir lime leaves gave the highest level of preference with a value of 5.7 (like) - 3.6 (slightly disliked).

Keywords: *Tuna Floss, Lime Leaves, Storage Quality*

