

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

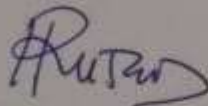
**ANALISIS MUTU IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) SEGAR YANG
DIAWETKAN DENGAN LARUTAN BIJI PALA (*Myristica fragrans* Houtt)
SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG**

SKRIPSI

**OLEH
SUDARMAN DJAKO
NIM : 632 411 031**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



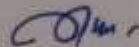
**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003**

Pembimbing II



**Asri Silvana Nain, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001**

**Mengetahui :
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS MUTU IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) SEGAR YANG
DIAWETKAN DENGAN LARUTAN BLIH PALA (*Myristica fragrans* Houtt)
SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG

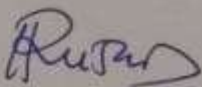
SKRIPSI

OLEH
SUDARMAN DJAKO
NIM : 632 411 031


Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/Tanggal : Rabu, 23 Agustus 2018
Waktu : 15.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

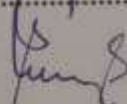
1. Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 197105162005011003

1. 
.....

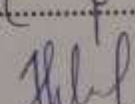
2. Asri Silvana Naini, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

2. 
.....

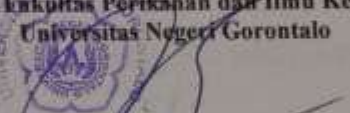
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si
NIP. 197110092005012001

3. 
.....

4. Nikmawatusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

4. 
.....

Mengetahui
Dekan Ekspatas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Negeri Gorontalo


Dr. Abd. Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
NIP. 19730810 200112 1 001

ABSTRAK

Sudarman Djako. 632411031. Analisis Mutu Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar Yang Diawetkan Dengan Larutan Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisis mutu ikan kembung selama penyimpanan suhu ruang yang diawetkan dengan dengan larutan biji pala (*Myristica fragrans* Houtt). Faktor perlakuan yaitu larutan biji pala dengan konsentrasi 2% selama penyimpanan 0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam, 16 jam, 20 jam dan 24 jam. Penelitian ini dirancang menggunakan RAL untuk hasil pengujian kimia dan mikrobiologi, sedangkan data organoleptik dianalisis dengan *Kruskall-wallis*. Semua data yang berpengaruh nyata diuji dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap jumlah Total Plate Count (TPC) dan Total Volatil Base (TVB) ikan kembung segar. Nilai TPC berkisar antara Log. 3,79 CFU/g – Log. 6,75 CFU/g dan nilai TVB berkisar antara 17,47 mg N/100g - 32,60 mg N/100g. Perlakuan lama penyimpanan yang berbeda juga berpengaruh nyata pada nilai mutu hedonik mata, insang, lendir, daging dan tekstur ikan kembung. Nilai organoleptik mutu hedonik pada perlakuan lama penyimpanan 4 jam, 8 jam, 12 jam dan 16 jam memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI 2729-2013 untuk semua parameter yakni nilai 7, kecuali lendir, daging dan tekstur. Perlakuan lama penyimpanan 20 jam dan 24 jam tidak memenuhi standar.

Kata kunci : Pengawet, Biji pala (*Myristica fragrans* Houtt), mutu hedonik, Total Plate Count (TPC), TVBN.

ABSTRACT

Sudarman Djako. 632411031. Analysis of Quality of Fresh Mackerel Fish (*Rastrelliger* sp.) Preserved with Nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt) Solution during Room Temperature Storage. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si., and the co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi., M.Si.

This research aims at analyzing the quality of mackerel fish during room temperature storage preserved with nutmeg (*Myristica fragrans* Houtt) solution. The treatment factors were nutmeg solution with a concentration of 2% during the storage of 4 hours, 8 hours, 12 hours, 16 hours, 20 hours, and 24 hours. This research was designed using a Completely Random Design for the results of chemical and microbiological test, and using Kruskal-wallis to analyze the organoleptic data. All data with significant effects were tested using advanced Duncan test. The results showed that different storage time treatments significantly affected the value of Total Plate Count (TPC) and Total Volatile Base (TVB) of fresh mackerel fish. The value of TPC ranged from Log. 3.79 CFU/g to Log. 6.75 CFU/g, while the value of TVB ranged from 17.47 mg N/100g to 32.60 mg N/100g. The different storage time treatment also significantly affected the value of the hedonic quality of the eyes, gills, mucus, meat, and texture of the mackerel. The organoleptic value of hedonic quality in the storage time treatment of 4 hours, 8 hours, 12 hours, and 16 hours met the standard set by SNI 2729-2013 for all parameters, which was 7, except for mucus, meat, and texture. The storage time treatment of 20 hours and 24 hours did not meet the standard.

Keywords: *Preservative, Nutmeg (Myristica fragrans Houtt), Mackerel Fish (Rastrelliger sp.), Hedonic Quality, Total Plate Count (TPC), TVBN.*

