

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

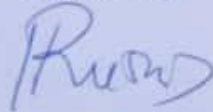
PENGARUH LAMA PERENDAMAN TERHADAP DAYA AWET IKAN  
KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN  
EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica L.*)

SKRIPSI

OLEH  
UPRIYANTO CONO  
NIM : 632 411 056

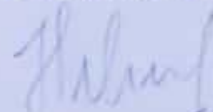
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I




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

Pembimbing II



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

Mengetahui :  
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PERENDAMAN TERHADAP DAYA AWET IKAN  
KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN  
EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica L.*)

SKRIPSI

OLEH  
UPRIYANTO CONO  
NIM : 632 411 056

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Kamis, 23 Agustus 2018  
Waktu : 13.00 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Penguji :

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

1. ....

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

2. ....

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

3. ....

4. Citra Panigoro, S.T, M.Si  
NIP. 197009111999032001

4. ....

Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Negeri Gorontalo

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

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN TERHADAP DAYA AWET IKAN  
KEMBUNG (*Rastrelliger*  
sp.) SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN EKSTRAK DAUN  
BELUNTAS (*Pluchea indica* L.)**

**Upriyanto Cono<sup>1</sup>, Rahim Husan<sup>2</sup>, Nikmawatisusanti**

**Yusuf<sup>2</sup> upriyantocono@gmail.com  
Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas  
Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas negeri  
Gorontalo**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) terhadap mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar. Faktor perlakuan yaitu daun beluntas dengan konsentrasi 100% selama perendaman 3 jam, 6 jam, 9 jam, 12 jam dan 15 jam. Penelitian ini dirancang menggunakan RAL untuk hasil pengujian kimia dan mikrobiologi, sedangkan data organoleptik dianalisis dengan Kruskal-wallis. Semua data yang berpengaruh nyata diuji dengan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar yang direndam dengan larutan beluntas (*Pluchea indica* L.) 100%, menunjukkan bahwa lama perendaman tersebut berpengaruh nyata terhadap nilai mutu hedonik mata, insang, lendir, bau, daging dan tekstur ikan kembung. Nilai organoleptik mutu hedonik pada lama perendaman hingga 15 jam memenuhi standar SNI 2729-2013 tentang ikan segar untuk semua parameter mutu hedonik dengan nilai 7. Perlakuan lama perendaman hingga 15 jam berpengaruh nyata pada jumlah TPC dengan nilai antara 4,62 CFU/gr – 5,57 CFU/gr dan pH berkisar antara 6,13 – 6,42. Hasil tersebut masih memenuhi syarat SNI 2729-2013 tentang ikan segar.

**Kata kunci : Daun beluntas, ikan kembung, mutu hedonik, Total Plate Count (TPC), pH.**

## ABSTRACT

Upriyanto Cono. 632411056. **The Influence of Duration of Immersion toward Durability of Fresh Mackerel (*Rastrelliger* sp.) using Beluntas Leaves (*Pluchea indica* L.) Extract.** The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si, and the co-supervisor is Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si.

This research aimed to investigate the influence of duration of immersion toward the durability of fresh Mackerel (*Rastrelliger* sp.) using Beluntas leaves (*Pluchea indica* L.) extract. The treatments were 100% concentration of beluntas leaves during the immersion of 3 hours, 6 hours, 9 hours, 12 hours, and 15 hours. It applied a Completely Randomized Design to obtain the chemical and microbiological results. The organoleptic data were analyzed using Kruskal-Wallis analysis. All data that had significant influence were tested by Duncan test. Findings revealed that the duration of immersion significantly influenced the hedonic quality values of eyes, gills, mucus, smell, flesh, and texture of mackerel. The hedonic quality organoleptic values in 3, 6, 9, 12, and 15 hours immersion fulfilled the INS 2729-2013 about fresh fish, all hedonic quality parameters obtained the value of 7. The treatments of 3, 6, 9, 12, and 15 hours immersion significantly influenced the TPC and pH, which still fulfilled the requirement of INS 2729-2013 about fresh fish.

**Keywords:** Beluntas Leaves, Mackerel, Hedonic Quality, Total Plate Count (TPC), pH

