

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU  
KESEGERAN IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) SEGAR YANG  
DIAWETKAN DENGAN LARUTAN HASIL FERMENTASI KULIT  
NANAS (*Ananas comosus*)

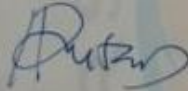
SKRIPSI

Oleh

FAJRIN HUSAIN  
NIM: 632 414 007

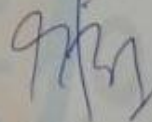
Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing  
Mengetahui Dosen Pembimbing

Pembimbing I



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

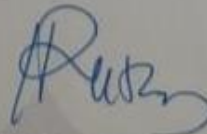
Pembimbing II



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan



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

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU KESEGERAN IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) SEGAR YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN HASIL FERMENTASI KULIT NANAS (*Ananas comosus*)

SKRIPSI

OLEH  
FAJRIN HUSAIN  
NIM. 632414007

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertanggung Jawabkandi Depan Dewan Penguji

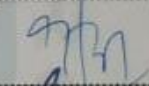
Hari/tanggal : Rabu, 09 Juni 2021  
Waktu : 10.00 s/d 11.30 WITA  
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji

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

  
(.....)

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

  
(.....)

3. Dr. Lis M. Yapanto, S.Pi, MM  
NIP.196908032008122001

  
(.....)

4. Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si  
NIP.198708142019031011

  
(.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan



Dr. Abdul Hafidz Olii, S.Pi, M.Si  
NIP. 197308102001121001

## ABSTRAK

Fajrin Husain. 632414007. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Layang (*Decapodus Sp*) Segar Yang Diawetkan Dengan Larutan Hasil Fermentasi Kulit Nanas (*Ananas comosus*) Pembimbing I Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si. dan pembimbing II Citra Panigoro, S.T, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu organoleptik, pH, dan TVB-N ikan layang (*Decapodus sp*) segar yang diawetkan dengan larutan hasil fermentasi kulit nanas (*Ananas comosus*) selama penyimpanan. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu Pembuatan larutan fermentasi nanas dengan waktu selama 4 hari berdasarkan pengukuran pH menggunakan kertas lakmus pH berkisar 3-4 dan perendaman ikan layang selama 30 menit kemudian dilakukan penyimpanan selama 5 jam, 10 jam dan 15 jam. Penelitian utama yaitu menganalisis mutu Organoleptik, pH dan TVB-N dengan lama penyimpanan yang berbeda yaitu 0 jam, 13 jam, 16 jam dan 19 jam selanjutnya dilakukan penilaian secara organoleptik (mutu hedonik), pH dan TVB-N. Penelitian ini dirancang menggunakan *Kruskal Wallis* untuk data organoleptik (mutu hedonik), dan dianalisis dengan *Nonparametric Tests K Independen Samples* dan data-data hasil pH dan TVB-N diperoleh melalui Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan dianalisis dengan *ANOVA*. Kedua hasil analisis dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada ikan layang segar yang direndam dengan larutan fermentasi nanas menunjukkan bahwa penyimpanan ikan layang 13 jam merupakan perlakuan terbaik. Nilai mutu organoleptik lama penyimpanan 10 jam memenuhi standar SNI 2729-2013. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan berpengaruh nyata pada jumlah *Total Volatil Base (TVB)* dan pH ikan layang segar. Jumlah TVB masih memenuhi syarat hingga penyimpanan 16 jam dengan jumlah 13,5mgN/100g – 17,00 mgN/100g dan pH yaitu 6, 65 mg/kg – 6, 75 mg/kg.

**Kata Kunci :** Ikan Layang, Kulit Nanas, pH dan TVB-N

## ABSTRACT

**Fajrin Husain, 632414007. The Impact of Storage Time on the Freshness Quality of Fresh Mackerel Scad (*Decapterus Sp*) Preserved with Fermented Solution of Pineapple (*Ananas comosus*) Peel. The principal supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pd., M.Si. and the co-supervisor is Citra Panigoro, S.T.,M.Si.**

The research aims to analyze the organoleptic quality, pH, and TVB-N of fresh Mackerel Scad (*Decapterus Sp*) preserved with a fermented solution of pineapple (*Ananas comosus*) peel during storage time. The research comprises two stages which are the making of pineapple solution from a four-day-fermentation based on pH measurement using litmus paper with pH around 3-4 and soaking of Mackerel scad for 30 minutes. In addition, it is followed by storage time for 5 hours, 10 hours, and 15 hours. The primary research is the one which analyzes organoleptic quality, pH, and TVB-N with diverse storage time of 0 hour, 13 hours, 16 hours, and 19 hours. The research employs Kruskal Wallis for organoleptic data (hedonic quality) and is analyzed with a Nonparametric Test on K Independent Samples and data for results of pH and TVB-N that are obtained from Completely Randomized Design (CRD) and analyzed with ANOVA. Subsequently, both analysis results are continued with Duncan's test. The research findings reveal that the fresh Mackerel scad soaked into pineapple fermentation solution has indicated that the storage of Mackerel scad for 13 hours is claimed to be the best treatment. In addition, the organoleptic quality value with 10-hour-storage time has met the SNI (The Indonesian National Standard) 2729-2013. Additionally, the finding of primary research shows that the storage time treatment signifies a significant impact on the Total Volatile Base (TVB) and pH of fresh Mackerel scad. The TVB value is still quantified for storage of 16 hours with a total of 13,5 mgN/100g – 17,00 mgN/100g and pH for 6,65 mg/kg – 6,75 mg/kg.

**Keywords: Mackerel Scad, Pineapple Peel, pH, and TVB-N**

