

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) SEGAR TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK
HEDONIK, TVB-N DAN pH YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN
DAUN MANGROVE (*Sonneratia alba*)**

SKRIPSI

**DESRIYANTI KANSIL
NIM : 632 414 018**

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

**Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



**Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si
NIP. 1971051620050110**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) SEGAR TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK
HEDONIK, TVB-N DAN pH YANG DIAWETKAN DENGAN LARUTAN
DAUN MANGROVE (*Sonneratia alba*)

SKRIPSI

Oleh:
DESRIYANTI KANSIL
NIM. 632414018

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/Tanggal : Jumat/11 juni 2021
Waktu : 13.00 WITA
Tempat : Ruang Ujian Komprehensif

Komisi Penguji :

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

(.....)

2. Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si
NIP. 1987081420190311011

(.....)

3. Dr. Femi Mahmud Sahami, S.Pi, M.Si
NIP. 197103151998022001

(.....)

4. Fernandy M. Djailani, S.Pi, M.Si
NIP. 198907012020121005

(.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



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

ABSTRAK

Desriyanti Kansil. NIM. 632 414 018. 2021. Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar Terhadap Mutu Organoleptik Hedonik, TVB-N dan pH Yang Diawetkan Dengan Larutan Daun Mangrove (*Sonneratia alba*). Pembimbing I Bapak Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Bapak Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar terhadap mutu organoleptik hedonik, mutu TVB-N dan pH yang diawetkan dengan larutan daun mangrove (*S. alba*). Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Juni Tahun 2021, bertempat di Kota Gorontalo. Langkah yang digunakan pada penelitian ini yaitu eksperimen dengan dua langkah yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan konsentrasi awal untuk merendam sampel ikan tongkol segar, sedangkan penelitian utama dilakukan untuk menentukan mutu organoleptik hedonik, TVB-N dan pH sampel ikan tongkol selama pengujian. Hasil penelitian diperoleh bahwa konsentrasi larutan daun mangrove *Sonneratia alba* dengan menggunakan lama waktu penyimpanan terbaik yaitu 12 jam, dengan ciri mutu organoleptik hedonik ikan tongkol kenampakan mata 7,02 dengan kriteria bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan, mutu insang 7,20 kriteria warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh, mutu lendir 7 kriteria lapisan lendir mulai agak keruh, mutu bau 6 kriteria netral, mutu daging 7 kriteria sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat dan mutu tekstur 6,4 kriteria agak lunak, sedikit kurang elastis. Sedangkan nilai TVBN 15 mgN/100 gr serta pH 6,90 dengan kriteria Netral.

Kata Kunci: Ikan tongkol, mutu organoleptik hedonik, TVBN dan pH

ABSTRACT

Desriyanti Kansil. Student ID Number. 632 414 018. 2021. The Effect of Fresh Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) Storage Time on Organoleptic Hedonic Quality, TVB-N, and pH Preserved with Mangrove (*Sonneratia alba*) Leaves. The Principal Supervisor is Dr. Rahim Husain, S.Pi, M.Si, and the Co-supervisor is Sutianto Pratama Suherman, S.Pi, M.Si.

The study aimed at identifying the effect of fresh mackerel tuna (*Euthynnus affinis*) storage time on organoleptic hedonic quality, TVB-N, and pH preserved with mangrove (*S. alba*) leaves. This study was carried from January to June 2021 in Gorontalo City. It employed an experimental method with two phases, including preliminary research and main research. The preliminary research was done to determine the initial concentration to soak fresh mackerel tuna samples. In contrast, the main research was performed to identify the organoleptic hedonic quality, TVB-N, and pH of mackerel tuna samples during storage. The finding obtained that concentration of mangrove leaves solution using the best storage time of 12 hours indicated that the organoleptic hedonic quality characteristics of mackerel tuna are as followed: the quality of eye appearance was 7.02 with criteria of flat eyeballs, slightly cloudy corneas, slightly grayish pupils, rather shiny specific species of fish; the quality of gills was 7.20 with criteria of pink or light brown gills with a slightly cloudy mucus; the quality of mucus was 7.0 with criteria of slightly cloudy mucus layer; the quality of smell was 6.0 with neutral criteria; the quality of meat was 7.0 with criteria of sliced flesh slightly less brilliant, strong flesh tissue; the quality of texture was 6.4 with criteria of rather soft, somewhat elastic. Meanwhile, TVB-N (Total Volatile Base Nitrogen) value was 15 mg N/100 g, whereas the pH value was 6.90 with neutral criteria.

Keywords: Mackerel tuna, organoleptic hedonic quality, TVB-N and pH

