

ABSTRAK

REPLIN AMRIN SAIDI. NIM. 632409058. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Histamin Pada *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacore*). Skripsi, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Abdul Hafidz Olih, S.Pi., M.Si dan Pembimbing II Ir. Yuniarti Koniyo, MP.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kadar histamin pada *yellowfin* tuna (*Thunnus albacore*). Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengujian dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan Provinsi Gorontalo pada Bulan November 2013 sampai Desember 2013. Perlakuan dalam penelitian ini adalah lama penyimpanan 0 hari, 3 hari dan 6 hari dan bagian ikan *Yellowfin* Tuna (*Thunnus albacore*) yang digunakan adalah bagian perut dan bagian ekor dengan suhu 4°C. Pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali ulangan. Metode yang digunakan yaitu metode eksperimen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar histamin pada bagian perut dengan lama penyimpanan 0 hari diperoleh rata-rata 4,99 mg/100 g, penyimpanan 3 hari diperoleh 40,76 mg/100 g, dan lama penyimpanan 6 hari diperoleh 59,87 mg/100g, sedangkan kadar histamin pada bagian ekor dengan lama penyimpanan 0 hari diperoleh rata-rata 7,49 mg/100g, penyimpanan 3 hari diperoleh 38,29 mg/100g, dan lama penyimpanan 6 hari diperoleh 41,64 mg/100g. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin bertambah lama penyimpanan maka semakin tinggi kadar histamin yang dihasilkan.

***Kata Kunci* : Lama Penyimpanan, Histamin, yellowfin tuna.**