

RINGKASAN

SUKARDI, NPM, 18320155FI05

Studi Mutu Organoleptik Produk Beku Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis sp*) Dengan Menggunakan Teknik Air Blash Freezer (ABF) Terhadap Waktu Pembekuan Yang Berbeda.

Dosen Pembimbing Bapak Oktova Mala Putra, S.Pi. dan Bapak Ria Azhari, S.Pi.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan bulan September 2009 di UD. BAURA Labuhan Lombok, Kecamatan Pringgabaya, Kabupaten Lombok Timur, Propinsi Nusa Tenggara Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis sp*) sebagai obyek penelitian yang dibekukan dengan menggunakan teknik Air Blash Freezer (ABF) untuk melihat mutu ikan secara uji organoleptik dengan perbedaan waktu pembekuan masing-masing selama 16 Jam, 17 Jam dan 18 Jam sebagai perlakuan. Penilaiannya dilakukan secara uji organoleptik. Untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh ikan yang dibekukan dengan menggunakan teknik pembekuan Air Blash Freezer (ABF) terhadap waktu pembekuan yang berbeda diuji dengan Analisa Tabel $r \times k$.

Jumlah keseluruhan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis sp*) yang digunakan sebagai sample yaitu sebanyak 30 ekor ikan yang didapatkan dari kapal Penangkap Tongkol (Penongkol) yang mendaratkan hasil tangkapannya di Pelabuhan Perikanan Labuhan Lombok, dari 30 ekor ikan yang telah didapatkan kemudian dibagi menjadi 3 yaitu masing-masing 10 ekor untuk tiap-tiap perlakuan.

Berdasarkan hasil penelitian analisa data primer, kemudian ditentukan skor nilai masing-masing sampel lalu dicari pengaruh dari waktu pembekuan

yang berbeda dengan menggunakan Analisa Tabel $r \times k$ dan didapatkan x^2 table (12,592) < x^2 hitung (35,49) yang artinya terdapat pengaruh terhadap waktu pembekuan yang berbeda. Sedangkan untuk mengetahui jenis perlakuan yang terbaik dapat ditentukan tanpa melalui proses perhitungan dengan jumlah skor nilai masing-masing untuk perlakuan dengan waktu pembekuan selama 16 Jam adalah 282, untuk perlakuan dengan waktu pembekuan selama 17 Jam adalah 243, dan perlakuan dengan waktu pembekuan selama 18 jam adalah 214, sehingga ditarik kesimpulan bahwa dari ketiga jenis perlakuan diatas, perlakuan dengan waktu pembekuan selama 16 Jam adalah perlakuan yang terbaik dari ketiga jenis perlakuan yang diteliti.