

Dewi Ardila Astalisa NPM: 200351100009. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Hasil Produksi UMKM Desa Pegagan, Pademawu Pamekasan Madura. Dibawah Bimbingan Dr. Hafiludin., S.Pi., M. Si

ABSTRAK

Masyarakat di sekitar pesisir pantai Desa Pegagan menjadikan ikan tongkol sebagai salah satu target utama untuk setiap penangkapan. Salah satu pengolahan ikan tongkol di Desa Pegagan yaitu mengawetkan ikan dengan menggunakan teknik pemindangan. Salah satu kelemahan dari produk ikan pindang yaitu dijual tanpa kemasan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh kemasan vakum terhadap mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) selama penyimpanan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan beberapa tahapan penelitian yakni, pengambilan sampel bahan baku, preparasi bahan baku, karakterisasi bahan baku, pembuatan pindang ikan tongkol, pengemasan dan penyimpanan, analisa hedonik, dan analisa proksimat. Teknik analisis yang digunakan adalah Rancangan Acak Faktorial (RAF) menggunakan software SPSS 16.0. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan pengemasan yang berbeda dan umur simpan berpengaruh secara signifikan terhadap mutu ikan pindang tongkol ($p < 0,05$). Hasil uji mutu kimiawi (Proksimat) pindang ikan tongkol yang dilihat dari kadar karbohidrat berkisar 12,08 – 21,79% tanpa kemasan dan 8,49 – 17,10% dengan vakum. Hasil kadar air tanpa kemasan berkisar 52,27 - 55,22% dan 52,87 – 56,99% dengan vakum. Hasil kadar abu tanpa pengemasan berkisar 2,33 – 3,58% dan 3,03 – 3,31 dengan vakum. Kadar lemak yang dihasilkan ikan pindang tongkol tanpa kemasan berkisar 1,36 – 3,17% dan 2,89 – 3,73% dengan vaum. Kadar protein yang dihasilkan tanpa kemasan berkisar antara 20,98 – 27,10% dan 23,73 – 27,76% dengan vakum. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis dari segi warna pindang ikan tongkol tanpa kemasan berkisar 1,35 – 3,75 dan 2,40 – 4,50 dengan kemasan. Tingkat kesukaan panelis dari segi tekstur ikan pindang tongkol tanpa kemasan berkisar 1,45 – 3,70 dan 2,45 – 4,60 dengan kemasan. Parameter aroma berkisar antara 1,50 – 3,35 tanpa kemasan dan 2,50 – 4,25 dengan kemasan (vakum) dan terakhir parameter rasa berkisar 1,40 – 3,50 tanpa kemasan dan 2,50 – 4,50 dengan kemasan (vakum).

Kata Kunci: Pindang Ikan Tongkol, Mutu, Vakum

Dewi Ardila AstalisaNPM: 200351100009. The Effect of Vacuum Packaging on the Quality and Shelf Life of Pindang Tuna Fish (*Euthynnus Affinis*) Produced by UMKM in Pegagan Village, Pademawu Pamekasan Madura. Under the guidance of Dr. Hafiludin., S.Pi., M. Si

ABSTRACT

Communities along the coast of Pegagan Village target mackerel tuna as one of their primary catches. One processing technique used for mackerel tuna in Pegagan Village is preserving the fish using the panning technique. One weakness of preserved fish products is that they are sold without proper packaging. The aim of this research is to analyze the effect of vacuum packaging on the quality of mackerel tuna (*Euthynnus affinis*) during storage. The method used in this research is a quantitative method with several stages, including raw material sampling, raw material preparation, raw material characterization, mackerel tuna preparation, packaging and storage, organoleptic analysis, and proximate analysis. The analysis technique used was Randomized Factorial Design (RAF) with SPSS 16.0 software. The results of this study showed that different packaging treatments and shelf life significantly affected the quality of pindang tuna fish ($p < 0.05$). The chemical quality test (Proximate) of preserved mackerel tuna showed that the carbohydrate content ranged from 12.08% to 21.79% without packaging and from 8.49% to 17.10% with packaging. The water content ranged from 52.27% to 55.22% without packaging and from 52.87% to 56.99% with packaging. The ash content ranged from 2.33% to 3.58% without packaging and from 3.03% to 3.31% with packaging. The fat content ranged from 1.36% to 3.17% without packaging and from 2.89% to 3.73% with packaging. The protein content ranged from 20.98% to 27.10% without packaging and from 23.73% to 27.76% with packaging. The results of the organoleptic quality test showed that panelists' preferences for color of preserved mackerel tuna ranged from 1.35 to 3.75 without packaging and from 2.40 to 4.50 with packaging. Panelists' preferences for texture ranged from 1.45 to 3.70 without packaging and from 2.45 to 4.60 with packaging. The aroma parameters ranged from 1.50 to 3.35 without packaging and from 2.50 to 4.25 with vacuum packaging, while taste parameters ranged from 1.40 to 3.50 without packaging and from 2.50 to 4.50 with vacuum packaging.

Key words: Preserved Mackerel Tuna, Quality, Vakum