

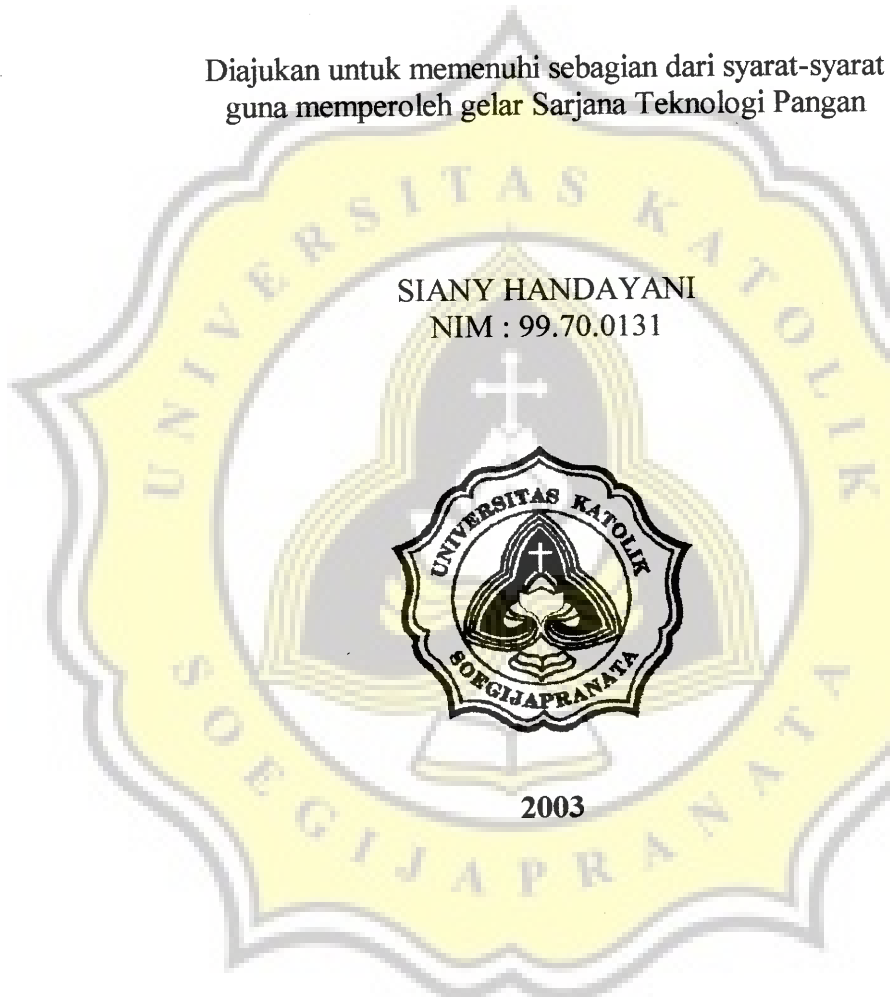
**UJI KESEGERAN & KEAMANAN IKAN BANDENG  
(*Chanos chanos*) DURI LUNAK BERDASARKAN KEMASAN**


**STUDY ON THE FRESHNESS & SAFETY OF PRESSED MILKFISH  
(*Chanos chanos*) BASED ON PACKAGING**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

SIANY HANDAYANI  
NIM : 99.70.0131



	<b>PERPUSTAKAAN</b>	
	No. INV.	087 / S / TP / C.1
Th. Angg.	:	
PARAP.	Wdh	TGL. 09/6-04

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**



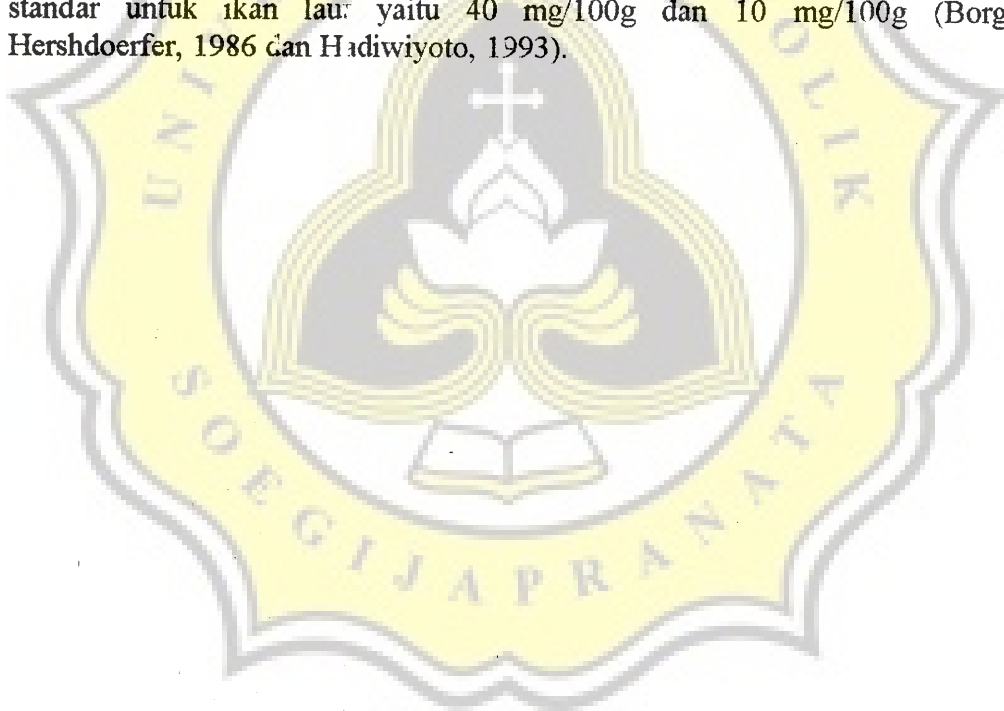
Kita tahu sekarang bahwa Allah turut bekerja di dalam segala sesuatu untuk mendatangkan kebaikan bagi mereka yang mengasihi Dia, yaitu bagi mereka yang terpanggil sesuai dengan rencana Allah (Roma 8 : 28)

Kebajikan dan kemurahan belaka akan mengikuti aku seumur hidupku: dan aku akan diam dalam rumah Tuhan sepanjang masa (Mazmur 23 : 6)



## RINGKASAN

Kesegaran merupakan parameter kualitas komoditas perikanan dan kriteria utama penerimaan konsumen. Ikan setelah ditangkap perlu ditangani secara khusus berupa pengolahan atau pengawetan dengan tujuan agar kerusakan pada ikan segar yang disebabkan oleh aktivitas bakteri dan enzim dapat segera dihambat atau dicegah. Bentuk pengolahan ini selain untuk memperpanjang umur simpannya juga dimaksudkan sebagai penganeekaragaman produk. Salah satu bentuk pengolahan adalah duri lunak dan dari jenis ini yang paling banyak dipasarkan adalah jenis ikan bandeng (*Chanos chanos*). Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan mutu ikan bandeng duri lunak yang diproduksi industri rumah tangga skala kecil (dijual di pasar tradisional tanpa kemasan) dan skala menengah (menggunakan kemasan vakum dan kemasan non vakum). Survei dan pengambilan sampel dilakukan di 6 pedagang, yaitu : 2 pedagang di pusat penjualan oleh-oleh Jl. Pandanaran dan 4 pedagang di pasar tradisional. Sampel diuji kesegarannya, meliputi penghitungan kepadatan bakteri (*Total Plate Count*), kandungan *Total Volatile Base* (TVB) dan *Trimethylamine* (TMA). Kepadatan bakteri (TPC) dihitung dengan metode piringan tuangan (*pour-plate method*), pengukuran TVB dan TMA mengacu pada FAO (1986). Dari hasil penelitian didapatkan kandungan TVB dan TMA tidak melebihi standar untuk ikan laur yaitu 40 mg/100g dan 10 mg/100g (Borgstrom, 1965; Hershdoerfer, 1986 dan Hadiwiyoto, 1993).



## SUMMARY

*The freshness quality of particular seafood refers to the degree of excellence of consumer acceptance. Caught fish need immediate special processing or preservation, to prevent the spoilage of fish caused by bacterial activity and enzym. Processing could prolong the shelflife and also to diversify the product. One of the processing that popular in Semarang is pressed milkfish. The aim of this study was to compare the freshness of pressed milkfish produced and sold by small scale industry (without packaging) to the one produced by medium or large scale industry (non vaccum packaging and vaccum packaging). The freshness characteristics measured were TVB, TMA and TPC. The result showed that pressed milkfish sold by small scale industry was more fresh than the vaccumed one produced by medium or large scale industry; due to their TVB value (23.54 mg/100g to 32.79 mg/100g), TMA value (7.97 mg/100g to 8.59 mg/100g). TPC value small scale was higher (5.26 mg/100g) than medium scale (5.21 log cfu/g).*



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan anugerah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ir. Lucia Sri Lesturi, M.Sc selaku dosen pembimbing I dan Antonius Anugrah, STP selaku dosen pembimbing II atas kesabarannya memberikan petunjuk, pengarahan dan bimbingan selama penelitian dan pembuatan laporan skripsi. Penulis juga ingin berterima kasih kepada Papa, Mama, adik-adikku, Yoshua's family yang telah memberikan semangat dan dorongan moral dalam selama melakukan penelitian dan penyelesaian laporan. Terima kasih juga kepada Yoshua, Lena, Diana, Joenaidi, Marcel, Haniel, angkatan 2000, 2001, Mas Soleh, Mbak Wiwik dan Mas Pri serta teman-teman lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis selama penelitian sehingga penelitian dan laporan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Pada akhirnya penulis berharap laporan skripsi ini dapat menambah wawasan dan bermanfaat bagi para pembacanya.

Semarang, Desember 2003

Penulis

# DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN .....	i
SUMMARY .....	ii
KATA PENGANTAR ..	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
1. PENDAHULUAN .....	1
2. MATERI DAN METODA .....	7
2.1. Pengambilan Sampel .....	7
2.2. Pengujian Mutu secara Non Sensoris .....	7
2.3. Pengujian Formalin .....	9
2.4. Analisis dan Penyajian Data .....	9
3. HASIL PENELITIAN .....	10
4. PEMBAHASAN .....	15
5. KESIMPULAN .....	19
6. DAFTAR PUSTAKA .....	20
LAMPIRAN .....	23

## DAFTAR TABEL

Halaman

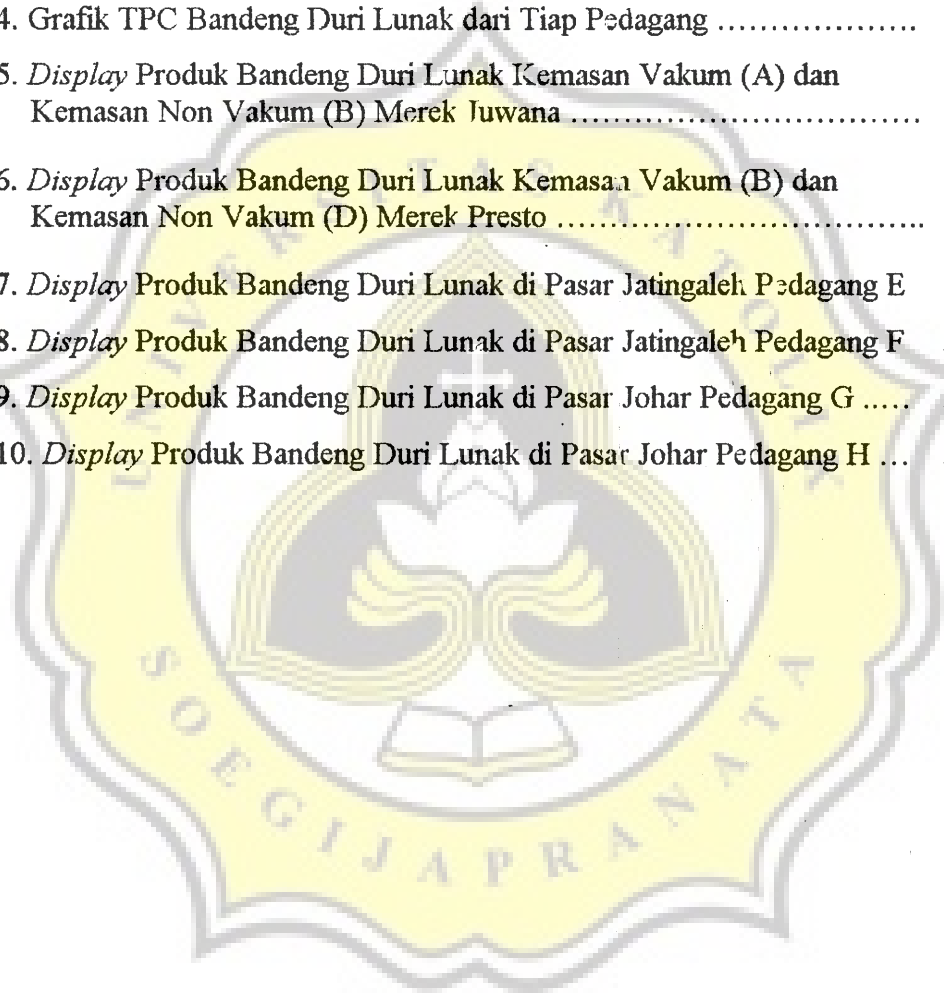
Tabel 1. Nilai TVB, TMA dan TPC Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang.....	10
Tabel 2. Korlasi TVB, TMA dan TPC Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang	14



## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

Gambar 1. Ikan Bandeng Duri Lunak dan Ikan Bandeng Segar .....	3
Gambar 2. Grafik Kandungan TVB Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang ....	11
Gambar 3. Grafik Kandungan TMA Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang ...	12
Gambar 4. Grafik TPC Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang .....	13
Gambar 5. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak Kemasan Vakum (A) dan Kemasan Non Vakum (B) Merek Juwana .....	30
Gambar 6. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak Kemasan Vakum (B) dan Kemasan Non Vakum (D) Merek Presto .....	31
Gambar 7. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak di Pasar Jatingaleh Pedagang E	31
Gambar 8. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak di Pasar Jatingaleh Pedagang F	32
Gambar 9. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak di Pasar Johar Pedagang G .....	33
Gambar 10. <i>Display</i> Produk Bandeng Duri Lunak di Pasar Johar Pedagang H ...	33





## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Perhitungan <i>Total Volatile Base (TVB)</i> dan <i>Trimethylamine (TMA)</i> .....	23
Lampiran 2. Daftar Harga Jual Bandeng Duri Lunak Pada Tiap Pedagang ....	24
Lampiran 3. Data Mentah TVB dan TMA Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang .....	25
Lampiran 4. Data Mentah TPC Bandeng Duri Lunak dari Tiap Pedagang .....	26
Lampiran 5. Pengolahan Data Statistik TVB, TMA dan TPC .....	27
Lampiran 6. Gambaran Karakteristik Penjualan .....	30

