

RINGKASAN

Ikan tongkol (*Euthynnus sp*) merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk karena mempunyai kadar air yang tinggi sehingga merupakan komoditi yang cepat membusuk dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya.

Usaha untuk menghambat pertumbuhan bakteri dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satu cara yang dilakukan adalah dengan teknik refrigerator (0°C) merupakan cara yang banyak dilakukan dalam mempertahankan nilai gizi, warna, rasa dan kesegaran ikan.

Adapun tujuan penelitian ini adalah menelaah jumlah kandungan bakteri, pH dan awal pembusukan pada ikan tongkol (bagian tengah) yang telah disimpan pada refrigerator (0°C) selama 2 hari, 4 hari, 6 hari, dan 8 hari, guna memperoleh ikan tongkol yang layak dikonsumsi ditinjau dari persyaratan maksimal cemaran mikroba.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 6 kali ulangan. Berupa penyimpanan ikan tongkol (bagian tengah) pada suhu refrigerator (0°C) selama 2 hari, 4 hari, 6 hari, 8 hari, sedangkan sebagai kontrol adalah ikan tongkol (bagian tengah) yang tidak mengalami perlakuan penyimpanan. Pengujian hipotesis menggunakan analisis statistik sidik ragam (Analisis Varians) sedangkan analisis uji lanjutan menggunakan Uji LSD.

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

Pertama, terdapat perbedaan antara jumlah kandungan bakteri ikan tongkol (bagian tengah) dengan lama penyimpanan yang berbeda pada suhu refrigerator (0°C), di mana diperoleh nilai F hitung sebesar 14,081. Nilai ini ternyata lebih besar dari F daftar pada taraf $\alpha = 0,05$, yaitu $F_{0,05(4,25)} = 2,76$.

Dengan bertambah lamanya waktu penyimpanan ikan tongkol (bagian tengah) pada suhu refrigerator (0°C) maka terjadi peningkatan jumlah bakteri.

Kedua, terdapat perbedaan antara pH ikan tongkol (bagian tengah) dengan lama penyimpanan yang berbeda pada suhu refrigerator (0°C), di mana diperoleh F hitung sebesar 44,256. Nilai ini ternyata lebih besar dari F daftar pada taraf $\alpha = 0,05$ yaitu $F_{0,05(4,25)} = 2,76$.

Dengan bertambah lamanya waktu penyimpanan ikan tongkol (bagian tengah) pada suhu refrigerator (0°C) terjadi penurunan pH hingga mencapai pH akhir 5,7 – 5,8 pada hari keempat, selanjutnya pH mulai meningkat hari keenam.

Ketiga, berdasarkan analisis Somers'd uji awal pembusukan maka terdapat hubungan antara jumlah kandungan bakteri dengan awal pembusukan pada ikan tongkol (bagian tengah) yang disimpan pada suhu refrigerator (0°C).

Keempat, adapun jenis bakteri yang dapat menyebabkan terjadinya pembusukan ikan tongkol (bagian tengah) pada suhu refrigerator (0°C) adalah; *Pseudomonas*, *Acinetobacter* dan *Moraxella*.