

TODS - SEASDAU

PEWAH DE MONODON

## TUGAS AKHIR

# PENGAMATAN ORGANOLEPTIK PADA MUTU PRODUK PERIKANAN UDANG WINDU (*Penaeus monodon*) BEKU BERDASARKAN *SCORING TEST* DI BALAI LABORATORIUM PENGUJIAN MUTU HASIL PERIKANAN (BLPMHP) SURABAYA



KH TKI 11/06

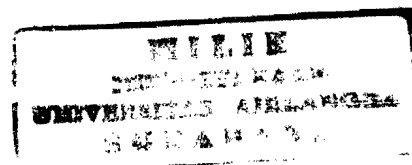
Ang

P

OLEH :

**RETTY ANGGRAENI**  
**SURABAYA -JAWA TIMUR**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA  
BUDIDAYA PERIKANAN (TEKNOLOGI KESEHATAN IKAN)  
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2005**



**PENGAMATAN ORGANOLEPTIK PADA MUTU PRODUK PERIKANAN  
UDANG WINDU (*Penaeus monodon*) BEKU BERDASARKAN *SCORING TEST* DI  
BALAI LABORATORIUM PENGUJIAN MUTU HASIL PERIKANAN  
(BLPMHP) SURABAYA**

Tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan

**AHLI MADYA**

Pada  
Program Studi Diploma Tiga  
Budidaya Perikanan (Teknologi Kesehatan Ikan)  
Fakultas Kedokteran Hewan  
Universitas Airlangga

Oleh :

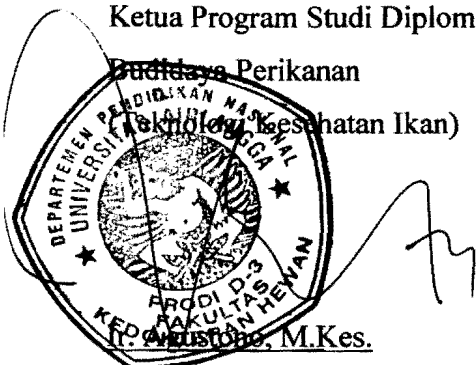
Retty Anggraeni

060210355 T

Mengetahui ;

Ketua Program Studi Diploma Tiga

Budidaya Perikanan  
(Teknologi Kesehatan Ikan)



Dr. Augustono, M.Kes.  
NIP: 131 576 471.

Menyetujui ;

Pembimbing,

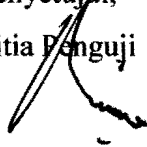


Drh. Nunuk Dyah R.L., M.S.

NIP: 130 587 546

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**.

Menyetujui,  
Panitia Penguji



Drh. Nunuk Dyah R.L., M.S.

Ketua



Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes

Anggota



Ir. Sudarno, M.Kes

Anggota

Surabaya, 23 Juni 2005

Fakultas kedokteran Hewan

Universitas Airlangga



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh.

NIP: 130 687 297.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Pengujian organoleptik dengan metode *scoring test* menggunakan skala satu sebagai nilai terendah dan angka sembilan untuk nilai tertinggi. Batas penolakan untuk produk adalah kurang dari lima artinya bila produk yang diuji memperoleh nilai sama atau lebih kecil dari lima maka produk tersebut dinyatakan tidak lulus standar dan tidak bisa memperoleh SME ( Sertifikat Mutu Ekspor) dari BLPMHP.

Pengujian organoleptik pada produk beku meliputi spesifikasi lapisan es, *dehidrasi, diskolorisasi*, kenampakan, bau dan konsistensi daging.

Hasil pengujian organoleptik berdasarkan *scoring test* produk Udang Windu beku dari perusahaan pembekuan Udang Windu yang diuji di BLPMHP selama bulan April-Mei 2005 menunjukkan nilai rata-rata tujuh untuk semua tahap pengujian, hal ini disebabkan kualitas bahan baku yang digunakan oleh masing-masing perusahaan pembekuan hampir sama. Nilai ini masih memenuhi standar SNI sehingga perusahaan tersebut dapat menerima HC (*health certificate*) atau SME (sertifikat Mutu Ekspor) dari BLPMHP untuk kelayakan ekspor.

#### **5.2 Saran**

Pada alat *exhauster* sebaiknya di beri jaring penutup agar lalat tidak bisa masuk ke ruang preparasi contoh.