

RINGKASAN

MUHAMMAD ZULFIKAR ALFIAN BAHTIAR. Pengujian Kadar *Total Volatile Base Nitrogen* (TVBN) Pada Produk Hasil Perikanan di Balai Pengujian dan Penerapan Mutu, Semarang, Provinsi Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Ir. Muhammad Arief, M.Kes.

Ikan dan produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena mengandung protein dan air cukup tinggi. Kadar TVBN merupakan salah satu parameter untuk menentukan kemunduran mutu ikan dengan menguapkan senyawa-senyawa *volatile base* yang terdapat dalam ikan tersebut. Tujuan dari PKL ini adalah untuk mengetahui metode penentuan serta batas maksimum kadar TVBN, dan mengetahui hasil penentuan kadar TVBN pada produk perikanan.

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan pada tanggal 20 Desember 2017 sampai 20 Januari 2017 di Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan, Semarang, Jawa Tengah. Data yang diambil terdiri data primer dan sekunder yang diolah secara deskriptif. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Metode yang digunakan adalah metode Pengujian Kadar TVBN yang diatur pada SNI 2354.8:2009, yang mana pada metode ini ada 3 tahapan proses, yaitu preparasi sampel, proses distilasi dan perhitungan titrasi dengan dua kali pengulangan (duplo). Kadar TVBN sebagai standar ikan masih segar adalah 20 mg N/100 g sesuai yang diatur pada SNI 411:2014. Adapun ikan segar yang masih layak dikonsumsi memiliki kadar TVBN maksimum 30 mg N/100 g. Sampel ikan bandeng yang diuji dengan jumlah 10 sampel, memiliki nilai rata-rata kadar TVBN diantara 11-14 mg N/100 gr, yang dapat disimpulkan berada pada tingkat kesegaran “Segar”. Hasil uji kadar TVBN yang dilakukan di Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BP2MHP) Semarang pada tahun 2017 rata-rata memiliki hasil “Segar” pada produk ikan segar, *frozen*, maupun olahan.