

ABSTRAK

Judul : Stabilitas Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus Tonggol*) Olahan Pindang Pada Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pembentuk Histamin

Nama : Putri Nuraini Sutomo

Program Studi : Farmasi

Ikan pindang didefinisikan sebagai produk olahan yang diawetkan dengan garam dan hanya mampu mempertahankan mutu dan daya simpan selama 2 hari pada suhu ruang. Pembentukan histamin & pertumbuhan bakteri pada ikan mampu membuat ikan mudah mengalami proses pembusukan dan daya simpan akan semakin singkat. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui stabilitas ikan selama penyimpanan 6 hari dan untuk mengetahui jenis bakteri pembentuk histamin yang terdapat dalam ikan pindang tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*). Rancangan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor perlakuan dan pengulangan. Parameter yang diamati pada hari ke 1,2,3,4,5,6 terdiri dari: pH, mutu organoleptik, uji mikrobiologis (total mikroba, *coliform*, *Escherichia coli*, bakteri pembentuk histamin). Hasil perhitungan total mikroba dilanjutkan dengan uji ANOVA *one way* dan hasil yang didapat yaitu tidak terdapat perbedaan nyata antara perlakuan hari ke 1 sampai hari ke 6. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan pada ikan tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*) olahan pindang selama 6 hari di suhu ruang dapat mempengaruhi stabilitas ikan dimana selama penyimpanan ikan dari hari ke 1 sampai hari ke 6 terjadi peningkatan jumlah mikroba yang sudah melewati batas yang diterima oleh SNI 2717:2017. Ikan tersebut terkontaminasi oleh *Coliform* dan *Escherichia coli*. Teridentifikasi 5 genus bakteri pembentuk histamin yang terdapat pada pindang tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*) yaitu genus *Proteus*, *Klebsiella*, *Staphylococcus*, *Halobacterium*, *Vibrio*.

Kata kunci : Ikan tongkol abu-abu pindang, Histamin, Bakteri Pembentuk Histamin.

ABSTRACT

Title : The Stability of Processed Pindang Gray Mackerel (*Thunnus Tonggol*) at Room Temperature Storage Against the Growth of Histamine-forming Bacteria

Name : Putri Nuraini Sutomo

Study Program : Farmasi

Pindang fish is defined as a processed product that is preserved with salt and is only able to maintain quality and shelf life for 2 days at room temperature. The formation of histamine and bacterial growth in fish can make it easy for fish to undergo the process of decay and the shelf life will be shorter. The purpose of this study was to determine the stability of fish during 6 days of storage and to determine the type of histamine-forming bacteria contained in gray tuna pindang (*Thunnus tonggol*). The design used in this study was a completely randomized design (CRD) with treatment and repetition factors. Parameters observed on day 1,2,3,4,5,6 consisted of; pH, organoleptic quality, and microbiological test (total microbes, *Coliform*, *Escherichia coli*, histamine-forming bacteria). The results of the total microbial count were continued with the one-way ANOVA test and the results obtained were that there was no significant difference between the treatments on day 1 to day 6. The results showed that the storage time of gray tuna (*Thunnus tonggol*) processed pindang was 6 days. Room temperature can affect the stability of fish where during fish storage from day 1 to day 6 there is an increase in the number of microbes that have passed the limits accepted by SNI 2717:2017. The fish were contaminated by *Coliforms* and *Escherichia coli*. Identified 5 genera of histamine-forming bacteria found in gray tuna (*Thunnus tonggol*) namely the genus *Proteus*, *Klebsiella*, *Staphylococcus*, *Halobacterium*, and *Vibrio*.

Keywords” : Grey tuna pindang, Histamine, Histamine-forming bacteria.