DAFTAR ISI

Halaman

JUDUL PENELITIAN i

PERNYATAAN KEASLIAN NASKAH SKRIPSI ii

PERSYARATAN GELAR iii

PERSETUJUAN PEMBIMBING iv

PENETAPAN TIM PENGUJI v

RIWAYAT HIDUP PENULIS vi

KATA PENGANTAR vii

ABSTRAK ix

RINGKASAN x

DAFTAR ISI xii

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Rumusan Masalah 2

1.3 Tujuan Penelitian 3

1.4 Manfaat Penelitian 3

1.4 Hipotesis 3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tuna 4

2.2 Komposisi Kimia Ikan Tuna 5

2.3 Penurunan Mutu Ikan 7

2.3.1 Kemunduran Mutu Secara Autolisis 7

2.3.2 Kemunduran Mutu Secara Kimiawi 7

2.3.3 Kemunduran Mutu Secara Fisik 11
2.3.4 Kemunduran Mutu Secara Bakteriologis 12
2.4 Persyaratan Mutu Tuna Ekspor 13
2.5 Proses Pembekuan Tuna *Steak* Beku..... 13
2.6 Bentuk Olahan Ikan Tuna..... 17
2.6 Proses Penanganan Tuna *Steak* Beku..... 19
2.8 GMP *(Good Manufacturing Practice)* 22
2.8.1 Pengertian GMP 22
2.8.2 Penerapan GMP..... 24
2.9 SSOP *(Sanitation Standard Operating Procedure)* 25
2.9.1 Pengertian SSOP 25
2.9.2 Tujuan SSOP 25
BAB III MATERI DAN METODE PENELITIAN 31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 31
3.2 Materi Penelitian 31
3.2.1 Alat-alat Penelitian 31
3.2.2 Bahan Penelitian 31
3.3 Metode Penelitian..... 32
3.3.1 Rancangan Penelitian 32
3.4 Prosedur Penelitian..... 33
3.4.1 Tahap Persiapan 33
3.4.2 Tahap Pengolahan 35
3.4.3 Tahap Pengamatan Kualitas Dan Mutu..... 40

3.5 Analisis Data 48

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....

4.1 Hasil Uji Kualitas Tuna Steak Beku..... 49

4.1.1 Hasil Uji Histamin..... 49

4.1.2 Hasil Uji TPC / Jumlah Bakteri..... 51

4.1.3 Hasil Uji *Escherecia Coli*..... 52

4.1.4 Hasil Uji *Salmonella* 54

4.1.5 Hasil Uji Organoleptik / Sensori 55

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... 57

5.1 Kesimpulan..... 57

5.2 Saran..... 58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

2.1 Komposisi Kimia Ikan Tuna 6

2.2 Komposisi Asam Amino Ikan Tuna..... 6

2.3 Tingkat Bahaya Histamin..... 12

2.4 Kisaran Suhu bagi Pertumbuhan Bakteri 15

2.5 Standar SNI 01-2693.2-2006. Bahan Baku Tuna Ekspor 15

3.1 Alat Penelitian dan Fungsinya 31

3.2 Bahan Penelitian dan Keterangan 32

4.1 Pengaruh Penanganan Bahan Baku Terhadap Histamin..... 50

4.2 TPC / Jumlah Bakteri Keseluruhan Tuna *Steak* Beku 51

4.3 Pengaruh Penanganan Bahan Baku Terhadap TPC 52

4.4 Jumlah Eschericia Coli Tuna *Steak* Beku 53

4.5 Jumlah Salmonella Tuna *Steak* Beku..... 54

4.1 Pengaruh Penanganan Bahan Baku Terhadap Nilai Organoleptik 56

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

2.1 Jenis – Jenis Ikan Tuna 5

2.2 Proses Dikarboksilasi Histidin Menjadi Histamin 9

2.3 Tuna Bentuk *Whole* 17

2.4 Tuna Bentuk *Fillet* 17

2.5 Tuna Bentuk *Loin* 18

2.6 Tuna Bentuk *Steak* 18

2.7 Tuna Bentuk Saku 19

3.1 Prosedur Penelitian Pengolahan Tuna *Steak* Beku 39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

1 *Score Sheet* Organoleptik Tuna Beku 61

2 Hasil Pengujian Kualitas Tuna *Steak* Beku..... 62

5 Analisis Data T-Test 63

3 GMP Tuna *Steak* Beku..... 66

4 SSOP Tuna *Steak* Beku..... 83