RINGKASAN

Bani Rimbawan 13.54.121.015. Pengaruh Penanganan Bahan Baku *Loin* Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tuna *Steak* Beku Di PT. Hatindo Makmur Benoa Bali. dibawah bimbingan Prof. Dr. Ir. I Gde Suranaya Pandit, MP sebagai pembimbing I dan Ir. Ni Made Darmadi, M.Si sebagai pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas Tuna *steak* beku menggunakan bahan baku loin beku dibandingkan dengan menggunakan bahan baku *loin* segar serta dengan menerapkan GMP dan SSOP. untuk mendapatkan informasi/data tentang kualitas mutu secara obyektif dan subyektif dari Tuna *steak* beku, maka dilakukan Penelitian di PT. Hatindo Makmur Benoa Bali. Pelaksanaan penelitian ini dimulai pada tanggal 1 sampai 31 Desember 2015.

Proses Penanganan Tuna *Steak* Beku:

1. Penerimaan bahan baku segar. Bahan baku yang diterima perusahaan adalah ikan tuna segar tanpa insang, sirip punggung, sirip anus dan tanpa isi perut. Suhu bahan baku yang diterima yaitu antara 0^0 C – $1,8^0$ C.
2. Pencucian. Ikan yang baru datang dibongkar dan dilakukan pencucian dengan menggunakan air PDAM bersuhu < 18^0C dengan menggunakan tekanan tinggi.
3. Pendinginan dengan air es. Ikan didiamkan selama 2-3 menit didalam bak pencucian dengan suhu air 1- 4ºC.
4. Potong kepala. Pemotongan kepala dilakukan dengan menggunakan pisau tajam *stainless steel*. Pemotongan dilakukan secara hati-hati dan mengikuti garis *"Operculum"* (tutup insang).
5. Pembentukan *Loin*. ikan tuna tanpa kepala dibagi menjadi 4 bagian (4 *loin*) daging diiris sepanjang garis *dorsal* hingga mencapai tulang belakang.
6. Pemisahan warna dan *size*. Pada tahapan ini dilakukan pemisahan warna dan size dengan tujuan untuk memisahkan agar tidak tercampur, size terdiri dari size 3 – 12 up dengan satuan berat Lbs.
7. Perapihan, Pembuangan Kulit dan Daging Hitam. Perapihan ini bertujuan untuk memperbaiki kenampakan *loin* yaitu dengan membuang daging hitam, sisa kulit dan tulang yang masih tertinggal
8. Pengemasan Sementara. pengemasan dengan plastik PE *polyetylen* dilakukan agar daging *loin* tidak rusak dan tidak mudah terkontaminasi pada saat dibekukan / di simpan di *chilling room*.
9. Pembekuan. pada freezer untuk loin beku dan penyimpanan pada *chilling room* untuk *loin* segar. Untuk mendapatkan *loin* beku dilakukan pembekuan menggunakan *Air Blast Freezer* selama 24 jam dengan suhu pembekuan -18^0C.

sedangkan untuk mendapatkan *loin* segar dilakukan penyimpanan pada *chilling room* dengan suhu 1 sampai 4°C

10. Pembenzoan / Pembentukan *Steak*. Setelah *loin* dibekukan dan disimpan pada *chilling room* selanjutnya dilakukan proses pembentukan *steak* dari *loin* beku dengan menggunakan mesin *benzo* dan *loin* segar dengan menggunakan pisau.

11. Perapihan II. *Steak* kemudian dilakukan proses perapihan II untuk merapikan bentuk steak dengan menggunakan pisau tajam. Bagian yang dirapihkan yaitu bagian pinggir *steak* dibuat tidak siku-siku.

12. Penimbangan. *Steak* yang sudah dirapihkan ditimbang beratnya untuk menentukan size *steak* yaitu size 6, dengan berat antara 5 oz – 7 oz, size 8 antara 7,1 oz – 9 oz, size 10 antara 9,1 oz – 11 oz, dan size 12 antara 11,1 oz – 13 oz.

13. Pengemasan. Setelah ditentukan sizenya maka *steak* dikemas dengan kemasan yang terbuat dari bahan *polyetylen* yang tidak mencemari produk dan dapat di vakum sesuai dengan size *steak*.

14. Pemvakuman. Setelah dikemas sesuai dengan sizenya maka selanjutnya *steak* dilakukan proses pemvakuman untuk meminimalkan udara yang ada didalam produk.

15. Pengepakan dan Pelabelan. *Steak* dikemas dalam master karton yang dilapisi plastik *polyethylen*. Pada kemasan bagian luar terdapat informasi produk mengenai nama produsen, nama produk, logo produsen, tempat produksi, berat bersih, jenis produk, size *steak* dan kandungan gizi.

16. Penyimpanan Dalam *Cold Storage*. kemasan *master carton* harus disimpan dalam ruang penyimpanan *(cold storage)* dengan suhu -27 sampai -30^{0}C yang selalu dilakukan pengecekan suhu oleh QC atau teknisi.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan metode pengambilan data secara observasi. Dengan sampel Tuna *steak* beku dari bahan baku ikan *blue fin* tuna / tuna sirip biru. Pengujian yang dilakukan yaitu pengujian obyektif yang meliputi pengujian Histamin, TPC (*total plate count*) atau jumlah bakteri keseluruhan, *Escericia Coli*, *Salmonella* dan pengujian subyektif yaitu uji organoleptik / sensori. Pengambilan sampel dilakukan sebanyak 14 kali ulangan. Pengujian dilakukan di laboratorium PT. Hatindo Makmur.

Dari hasil penelitian tersebut ternyata ada perbedaan kualitas antara Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* beku dengan Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* segar. Dari dua sampel yang dilakukan uji obyektif dan subyektif menghasilkan Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* beku (Perlakuan A) memiliki kualitas yang lebih baik yaitu dengan hasil uji obyektif sebagai berikut: Rata-rata jumlah Histamin 4.0929 ppm, Rata-rata jumlah bakteri keseluruhan / TPC 2.7429 koloni/gram Jumlah *E. Coli* <3, Jumlah *Salmonella* negatif, dan Rata-rata nilai Organoleptik / Sensori yaitu Bau 7,8 Tekstur 7,9 dan Kenampakan 8,5.