

RINGKASAN

MELANTON ALADA EDISON PALA (16392463). Pengaruh Kemasan DAN Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Ikan Papetek kering: Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing I dan Mada M. Lakapu S.Si, M.Si sebagai pembimbing II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan Papetek merupakan salah satu ikan laut yang memiliki habitat di dasar perairan (demersal). Ikan ini merupakan ikan hasil tangkapan samping (HTS) atau *by catch* yang memiliki ukuran kecil. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui nilai kadar air, pH, Total koloni kapang dan tingkat penerimaan panelis, yang disimpan pada suhu Ruang.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni-juli 2023, bertempat di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang untuk pembuatan produk, pengujian nilai kadar air, pH, dan pengujian organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Faktor yang dicobakan adalah kemasan dan lama penyimpanan. Variabel yang diuji yaitu kadar air, pH, total koloni kapang dan pengujian organoleptik seperti warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik, pada parameter warna memiliki nilai 4.65-4,45 (kemasan *polyethylene*) dan 4.6-4,3 (kemasan *polypropylene*).

Pada parameter bau memiliki nilai 4.55-2.15 (kemasan *polyethylene*) dan 4.6-2,15 (kemasan *polypropylene*). Pada parameter rasa 4.55-2.1 (kemasan *polyethylene*) dan 4.6-2,15 (kemasan *polypropylene*). Pada parameter tekstur memiliki nilai 4.55-2,1 (kemasan *polyethylene*) dan 4.6-2,15 (kemasan *polypropylene*). Pada parameter kadar air memiliki nilai 31.44-29.36% (kemasan *polyethylene*) dan 34.24-25.16% (kemasan *polypropylene*). Pada parameter pH memiliki nilai 5.85-6.5 (kemasan *polyethylene*) dan 5.8-6.4 (kemasan *polypropylene*).

Kata kunci: Ikan Papetek, Kemasan, Lama Penyimpanan

SUMMARY

MELANTON ALADA EDISON PALA (16392463). The Effect of Packaging AND Storage Duration on the Quality of Dried Papetek Fish: Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si as supervisor I and Mada M. Lakapu S.Si, M.Si as supervisor II. Fisheries Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang.

Papetek fish is one of the marine fish that has a habitat on the bottom of the water (demersal). This fish is a by-catch fish (HTS) or by catch that has a small size. The purpose of this study was to determine the value of moisture content, pH, total mold colony and acceptance rate of panelists, which were stored at room temperature

This research has been carried out in June-July 2023, located at the Exact Laboratory of Artha Wacana Christian University Kupang for product manufacturing, moisture content testing, pH, and organoleptic testing. This study used factorial Complete Randomized Design (RAL). The factors tested were packaging and storage duration. The variables tested were moisture content, pH, total mold colony and organoleptic testing such as color, aroma, texture and taste. Based on the results of research on tibu tongkol fish products, it can be concluded that: the acceptance rate of panelists in organoleptic tests, on color parameters has values of 4.65-4.45 (polyethylene packaging) and 4.6-4.3 (polypropylene packaging).

On the odor parameter has a value of 4.55-2.15 (polyethylene packaging) and 4.6-2.15 (polypropylene packaging). At taste parameters 4.55-2.1 (polyethylene packaging) and 4.6-2.15 (polypropyl packaging). On the texture parameters have values of 4.55-2.1 (polyethylene packaging) and 4.6-2.15 (polypropylene packaging). The moisture content parameter has a value of 31.44-29.36% (polyethylene packaging) and 34.24-25.16% (polypropylene packaging). The pH parameter has a value of 5.85-6.5 (polyethylene packaging) and 5.8-6.4 (polypropylene packaging).

Keywords: Papetek Fish, Packaging, Storage Duration