

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

ABSTRAK

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 Bena Bali. Pelaksanaan penelitian ini dimulai pada tanggal 1 Desember sampai 31 Desember 2015.

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 Kimia yaitu Histamin pengujian Mikrobiologi yaitu TPC (*total plate count*) atau jumlah bakteri keseluruhan, *Eschericia 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 dengan penerapan GMP dan SSOP terhadap hasil uji obyektif dan uji subyektif. 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.

Kata kunci : Pengaruh Kualitas, Bahan Baku, Tuna *Steak* Beku.