

RINGKASAN

Suhbatul Ilmia. 2023. Pengaruh Natrium Benzoat Terhadap Mutu Sambal Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Asap Selama Penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kecamatan Lamongan. Dibawah Bimbingan Dr. Ir. Ernawati, MP.

Sambal merupakan salah satu makanan berbahan dasar cabai dengan penambahan bahan pangan lain seperti, bawang merah, bawang putih dan tomat. Sambal ikan tuna asap merupakan salah satu jenis olahan hasil perikanan yang sangat disukai oleh masyarakat dikarenakan memiliki kadungan gizi yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh natrium benzoat terhadap mutu sambal ikan tuna asap selama penyimpanan di UMKM Dapur Bunda Byan Kabupaten Lamongan. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktorial dengan menggunakan 2 sampel (A: sambal ikan tuna asap tanpa bahan pengawet, B: sambal ikan tuna asap menggunakan bahan pengawet) yang diuji pada hari ke 0, 8 dan 16, dengan 2 kali ulangan sehingga terdapat 12 satuan. Penelitian ini dianalisis menggunakan ANOVA dan dibandingkan dengan SNI 4865-2018. Metode pengumpulan data pada penelitian ini dengan melakukan uji Angka Lempeng Total (ALT) dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang signifikan terhadap jumlah bakteri pada sambal ikan tuna asap tanpa bahan pengawet selama penyimpanan. dibanding jumlah bakteri pada sambal ikan tuna asap yang menggunakan bahan pengawet. Hasil uji organoleptik rasa sambal ikan tuna asap pada sampel A0 dan B0 memiliki nilai tertinggi yaitu 4,8 (suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka) pada sampel A16. Warna sambal ikan tuna asap memiliki nilai tertinggi pada sampel A0 dan B0 yaitu 5 (sangat suka) serta aroma sambal ikan tuna asap yang memiliki nilai tertinggi pada sampel B0 yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka) pada sampel A16.

Kata Kunci: Sambal Ikan, Natrium Benzoat, Angka Lempeng Total, Organoleptik

SUMMARY

Suhbatul Ilmia. 2023. The Effect of Sodium Benzoate on the Quality of Smoked Tuna (*Thunnus sp.*) Sambal During Storage at the Bunda Byan Kitchen UMKM, Lamongan District. Under the Guidance of Dr. Ir. Ernawati. MP.

Sambal is a chili-based food with the addition of other food ingredients such as shallots, garlic and tomatoes. Smoked tuna fish sauce is one type of processed fishery product that is very popular with the public because it has a high nutritional content. This study aims to determine the effect of sodium benzoate on the quality of smoked tuna fish sauce during storage at the Bunda Byan Kitchen UMKM, Lamongan Regency. This research method used a completely randomized design (CRD) 1 factorial using 2 samples (A: smoked tuna sauce without preservatives, B: smoked tuna sauce using preservatives) which were tested on days 0, 8 and 16, with 2 Repeat so that there are 12 units. This study was analyzed using ANOVA and compared with SNI 4865-2018. The method of collecting data in this study was by carrying out the Total Plate Count (ALT) test and organoleptic tests. The results showed that there was a significant effect on the number of bacteria in smoked tuna fish sauce without preservatives during storage. especially the amount of bacteria in smoked tuna fish sauce using preservatives. The organoleptic test results for smoked tuna fish sauce in samples A0 and B0 had the highest score of 4.8 (liked) and the lowest score of 2 (disliked) in sample A16. The color of smoked tuna fish sauce has the highest value in samples A0 and B0, namely 5 (very like) and the aroma of smoked tuna fish sauce, which has the highest value in sample B0, namely 5 (very like) and the lowest value, 2 (dislike) in sample A16 .

keywords: Fish Sambal, Sodium Benzoate, Total Plate Count, Organoleptic