

RINGKASAN

Produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Indonesia memiliki kontribusi signifikan terhadap perikanan Indonesia maupun dunia. Penanganan hasil tangkap oleh nelayan tradisional umumnya masih menggunakan es curah pada penyimpanan di atas kapal. Penggunaan es curah memiliki peluang terjadinya kontaminasi silang dan dalam penggunaannya dibutuhkan jumlah es yang cukup besar selama pelayaran. Pemanfaatan teknologi pasca panen terbaru dapat dilakukan dengan mengoptimalkan pemanfaatan es curah menggunakan bubuk bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) sebagai pengawet alami. Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk bunga kecombrang pada es curah dalam menjaga mutu kesegaran ikan cakalang serta untuk mengetahui konsentrasi bubuk bunga kecombrang terbaik pada es curah dalam menjaga mutu kesegaran ikan cakalang.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium PT Perikanan Indonesia cabang Bitung, Kota Bitung. Penelitian ini disusun berdasarkan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan faktor yang diberikan yaitu konsentrasi bubuk bunga kecombrang pada es curah sebesar 0%, 0,005%, 0,01%, dan 0,015% dan lama penyimpanan selama 4 dan 8 hari. Variabel yang diamati dan diukur dalam penelitian ini meliputi kadar pH, warna daging L^* , a^* , b^* , C, serta organoleptik yang meliputi kenampakan (mata dan insang), lendir permukaan badan, kondisi daging, bau, dan tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan pada mutu ikan cakalang berdasarkan penyimpanan es curah bubuk bunga kecombrang berbagai konsentrasi. Namun, adanya bubuk bunga kecombrang pada es curah cenderung memiliki laju penurunan mutu yang lebih lambat dibanding tanpa penggunaan bubuk bunga kecombrang. Hal tersebut dapat terjadi karena bunga kecombrang mengandung antioksidan dan antibakteri yang dapat menghambat penurunan mutu ikan cakalang. Ikan cakalang yang disimpan menggunakan es curah bubuk bunga kecombrang konsentrasi 0,015% memiliki potensi tertinggi dibanding konsentrasi 0%, 0,005% dan 0,01% dalam menjaga mutu kesegaran ikan cakalang hingga 8 hari penyimpanan.

Kata kunci: Ikan cakalang, *Katsuwonus pelamis*, bunga kecombrang, *Etlintera elatior*, mutu ikan.

SUMMARY

*Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) production in Indonesia has a significant contribution to Indonesian and global fisheries. Handling of catches by traditional fishermen generally still uses crushed ice in shipboard storage. The use of crushed ice has possibility of cross-contamination and requires a large amount of ice during the voyage. Utilization of renewable post-harvest technology can be optimizing using crushed ice with kecombrang flower powder (*Etlingera elatior*) as a natural preservative. The purpose of this study was to determine the effect of addition kecombrang flower powder to crushed ice to maintain the freshness quality of skipjack tuna and to determine the best concentration of kecombrang flower powder to maintain the freshness quality of skipjack tuna.*

The research was conducted in the laboratory of PT Perikanan Indonesia, Bitung branch, Bitung City. This research was arranged based on Randomized Group Design (RGD) with the given factors being the concentration of kecombrang flower powder in crushed ice of 0%, 0.005%, 0.01%, and 0.015% and the length of storage for 4 and 8 days. The variables observed and measured in this study were pH levels, meat color L^ , a^* , b^* , C, and organoleptic including appearance (eyes and gills), body surface mucus, meat condition, odor, and texture.*

The results showed that there was no significant effect on the quality of skipjack tuna based on crushed ice storage of kecombrang flower powder various concentrations. However, the presence of kecombrang flower powder in crushed ice tends to have a slower rate of quality decline than without kecombrang flower powder. This can occur because the flowers contain antioxidants and antibacterials that can inhibit decline quality of skipjack tuna. Skipjack tuna stored using crushed ice with 0.015% concentration of kecombrang flower powder has the highest potential compared to concentrations 0%, 0.005% and 0.01% in maintaining the freshness quality of skipjack tuna up to 8 days storage.

*Keywords: Skipjack tuna, *Katsuwonus pelamis*, kecombrang flower, *Etlingera elatior*, fish quality.*