

KORELASI ANTARA NILAI *QUALITY INDEX* IKAN TONGKOL SEGAR DENGAN NILAI PENERIMAAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) GORENG

INTISARI

Oleh:

MUHAMMAD HIZBULLAH AL ANSHARY

19/444195/TP/12572

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah salah satu produk unggulan ekspor Indonesia. Tantangan yang dihadapi oleh industri perikanan adalah pemenuhan persyaratan dari negara tujuan ekspor dan kualitas ikan yang harus dijaga. Penentuan kualitas ikan dapat menggunakan beberapa evaluasi sensori, salah satunya *Quality Index Method* (QIM). Metode QIM dapat menggambarkan tingkat kesegaran ikan yang dipengaruhi oleh perubahan biokimia dan mikrobiologi. Perubahan tersebut mempengaruhi aspek organoleptik produk olahannya dan dapat dievaluasi dengan uji penerimaan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui korelasi nilai QIM terhadap nilai penerimaan produk ikan tongkol. Metode penggorengan dipilih karena merupakan metode yang umum, cepat, dan mudah diterapkan. Hasil penelitian menunjukkan nilai QIM ikan tongkol yang disimpan dalam es mengalami kenaikan signifikan setelah 10 hari penyimpanan. Nilai penerimaan ikan tongkol goreng pada atribut aroma, tekstur, dan rasa tidak mengalami penurunan yang signifikan, sedangkan penerimaan keseluruhan mengalami penurunan yang signifikan setelah penyimpanan 16 hari dalam es. Berdasarkan hasil studi, diketahui bahwa nilai QIM ikan tongkol berkorelasi positif dengan nilai penerimaan ikan tongkol goreng ($R^2=0,7998$). Sehingga metode QIM yang dikembangkan dalam studi untuk ikan tongkol segar dapat dijadikan referensi untuk mengevaluasi cepat kualitas ikan tongkol.

Kata kunci: indeks kualitas, nilai penerimaan, ikan tongkol, penggorengan, QIM

CORRELATION BETWEEN QUALITY INDEX SCORE OF FRESH TUNA AND ACCEPTANCE VALUE OF FRIED TUNA (*Euthynnus affinis*)

ABSTRACT

By:

MUHAMMAD HIZBULLAH AL ANSHARY

19/444195/TP/12572

Tuna (*Euthynnus affinis*) is one of Indonesia's leading export products. The challenge facing the fisheries industry is to meet the target countries' requirements and maintain the fish's quality. Fish quality determination can use several sensory evaluations, including the Quality Index Method (QIM). The QIM method can describe the level of fish freshness that is influenced by biochemical and microbiological changes. These changes affect the organoleptic aspects of the processed products that can be evaluated with the acceptance test of panelists. This research was conducted to determine the correlation between quality index (QI) score and the sensory acceptance values of tuna products. The frying method was chosen because it is a common, fast, and easy-to-apply method. The results showed that the QI score of tuna stored in ice increased significantly after ten days of storage. The acceptance value of fried tuna for aroma, texture, and taste attributes did not show a significant decrease, while the overall acceptance decreased significantly after 16 days of storage in ice. Based on the study results, the QI score of tuna positively correlated with the acceptance value of fried tuna ($R^2=0.7998$). Therefore, the QIM method developed in this study for fresh tuna can be used as a reference for rapid evaluation the tuna quality.

Keywords: quality index method, acceptance, tuna, frying, QIM