

ABSTRACT

Dandi Arifin. B.1810200. Studying Food Safety Identification and Quality Characteristics of Tuna Fish Pindang (*Euthynnus affinis*) in Cipanas District Market, Cianjur. Supervised by Noli Novidahlia and Raden Siti Nurlaela.

Tuna (*Euthynnus affinis*) or also called kawakawa is one of the abundant fish resources in the waters of the Indonesian Archipelago. Pindang is a food technology using salt to extend the shelf life of fish. The purpose of this study was to identify the formalin content, salt content and sensory quality identification of tuna fish in the market in Cipanas District, Cianjur Regency. The sampling technique uses the method *purposive* and obtained a total of 8 samples. Testing for formalin used a test kit, testing for salt content using the Argentometry method and sensory quality tests carried out included appearance, aroma, texture, and surface quality attributes. The results showed that the 8 samples were free of formalin and the salt content was in the range of 1.13% - 4.55%, which was in accordance with SNI 2717:2017 Fish Pindang. In the sensory quality test, the results for the parameters of appearance, aroma and texture were significantly different, while the results for the surface parameters were not significantly different for the 8 producers.

Keywords: Food safety, Purposive sampling, Tuna fish pindang, Quality Characteristics.

ABSTRAK

Dandi Arifin. B.1810200. Mempelajari Identifikasi Keamanan Pangan Dan Karakteristik Mutu Sensori Pada Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pasar Kecamatan Cipanas Kabupaten Cianjur. Skripsi. Di bawah bimbingan Noli Novidahlia dan Raden Siti Nurlaela.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) atau disebut juga kawakawa merupakan salah satu sumber daya ikan yang melimpah di perairan Kepulauan Indonesia. Pemandangan merupakan teknologi pangan menggunakan garam untuk memperpanjang daya simpan ikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kandungan formalin, kadar garam dan identifikasi mutu sensori pada pindang ikan tongkol di pasar Kecamatan Cipanas Kabupaten Cianjur. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* dan didapatkan sejumlah 8 sampel. Pengujian formalin menggunakan alat test kit, pengujian kadar garam menggunakan metode Argentometri dan uji mutu sensori yang dilakukan meliputi atribut mutu kenampakan, aroma, tekstur, dan permukaan. Hasil menunjukkan dari ke 8 sampel bebas dari formalin dan kadar garam berkisar 1,13% - 4,55%, yang telah sesuai dengan SNI 2717:2017 Pindang Ikan. Pada uji mutu sensori di dapatkan hasil pada parameter kenampakan, aroma dan tekstur berbeda nyata sedangkan pada parameter permukaan mendapatkan hasil tidak berbeda nyata pada ke 8 produsen.

Kata kunci: Keamanan pangan, Mutu sensori, Pindang ikan tongkol, Purposive sampling