

**PENGARUH PROSES *GLAZING*  
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK  
*FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS)* BEKU  
SELAMA PENYIMPANAN BEKU**

**MAKALAH KOMPREHENSIF**



**OLEH:  
HANNY AGUSTIN SUGIARTO  
6103005015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2010**

**PENGARUH PROSES *GLAZING*  
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK  
*FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS)* BEKU  
SELAMA PENYIMPANAN BEKU**

**MAKALAH KOMPREHENSIF**

**Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:  
HANNY AGUSTIN SUGIARTO  
6103005015**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2010**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN  
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi pertimbangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas  
Katolik Widya Mandala Surabaya:

nama : Hanny Agustin Sugiarto

NRP : 6103005015

menyetujui Makalah Komprehensif saya:

Judul:

**PENGARUH PROSES GLAZING  
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK  
FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS) BEKU  
SELAMA PENYIMPANAN BEKU**

untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital  
Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk  
kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat  
dengan sebenarnya.

Surabaya, 13 Januari 2010

Yang menyatakan,



Hanny Agustin Sugiarto

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komprehensif yang berjudul "PENGARUH PROSES GLAZING TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK *FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS)* BEKU SELAMA PENYIMPANAN BEKU" yang ditulis oleh Hanny Agustim Sugiarto (6103005015) yang telah diujikan pada 13 Januari 2010 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT

Tanggal: 18-1-2010

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya,



Ir. Henny Engang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal: 20-1-2010

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Komprehensif yang berjudul "PENGARUH PROSES *GLAZING* TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK *FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS)* BEKU SELAMA PENYIMPANAN BEKU" yang ditulis oleh Hanny Agustin Sugiarto (6103005015) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana S1 Teknologi Pertanian, telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

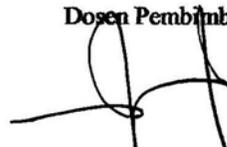
Menyetujui,

Dosen Pembimbing II



Ign. Radix Astadi, STP., MP.  
Tanggal: 18 - 1 - 2010

Dosen Pembimbing I



Ir. Dwi Wibawa Budianta, MT.  
Tanggal: 18 - 1 - 2010

**LEMBAR PERNYATAAN  
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Makalah Komprehensif saya yang berjudul:

**PENGARUH PROSES *GLAZING*  
TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK  
*FILLET SKIPJACK (KATSUWONUS PELAMIS)* BEKU  
SELAMA PENYIMPANAN BEKU**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kefulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya pasal 30 ayat 1 (e)).

Surabaya, 13 Januari 2010



Hanny Agustin Sugiarto

Hanny Agustin Sugiarto (6103005015). Pengaruh Proses *Glazing* Terhadap Sifat Organoleptik *Fillet Skipjack (Katsuwonus Pelamis)* Beku Selama Penyimpanan Beku.

Dibawah bimbingan : 1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.  
2. Ign. Radix Astadi, STP. MP.

#### ABSTRAK

*Skipjack (Katsuwonus Pelamis)* adalah salah satu jenis ikan tuna yang hidup di perairan Indonesia. Panen tuna yang semakin hari semakin meningkat harus diimbangi dengan penanganan pasca panen yang tepat. Salah satu upaya penanganan pasca panen yang dapat dilakukan adalah dengan pembekuan. Ikan dapat dibekukan dalam bentuk *fillet*. Produk *fillet* ini memperoleh nilai tambah atas kepraktisan penggunaannya.

Dalam makalah ini akan dibahas pengaruh salah satu tahapan proses produksi *fillet* tuna beku, yaitu *glazing*. Ada dua perlakuan yang akan diberikan pada tuna yaitu *glazing* dan tanpa *glazing* serta penyimpan dalam *cold storage* selama 45 hari dan diuji secara organoleptis pada hari ke 0, 15, 30 dan 45. Keadaan sampel dan parameter yang diuji pada uji organoleptis adalah keadaan beku (lapisan es, dehidrasi, diskolorasi) dan setelah *thawing* (kenampakan, konsistensi, warna dan bau).

Dari perlakuan ini dapat dilihat bahwa tuna yang tidak diberi perlakuan *glazing* mengalami penurunan mutu yang lebih cepat daripada tuna yang diberi perlakuan *glazing*. Namun, hasil dari kedua perlakuan tuna itu masih dapat diterima secara organoleptis.

Kata kunci : *Glazing, Skipjack, fillet*, organoleptik

Hanny Agustin Sugiarto (6103005015). **The Function of Glazing on The Organolepticaly of Froszen Loin Skipjack (*Katsuwonus Pelamis*) During Cold Storage.**

Advisory committee : 1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.  
2. Ign. Radix Astadi, STP. MP.

### ABSTRACT

*Skipjack (Katsuwonus Pelamis)* is one of tuna species which live in Indonesia's sea. Harvest of tuna which is more increase have to be balanced with good handling of postharvest. One of effort to handling tuna is froszen. Tuna can be frozen in loin form. Loin can get added value for its practicality.

In this paper will be discussed influence of glazing as one of step of frozen loin tuna procces production. There is two method which will be applicated into tuna, they are glazed and unglazed and also store in the cold storage during 45 days and be tested organolepticaly at 0, 15, 30 and 45 day. Sample's condition and parameter which is tested organolepticaly are frozen (ice glaze, dehydration, discoloration) dan after thaw (appearance, consistenc, color and smell).

From this method can be seen that unglazed tuna decreased quality more quickly than glazed tuna. However, the result of that method can be accepted organolepticaly.

Key words: Glazing, Skipjack, loin, organolepticaly,

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan yang berjudul " Perencanaan Pendirian Pabrik Pembekuan *Fillet Skipjack (Katsuwonus Pelamis)* dengan Kapasitas Produksi 5.000 Kg/hari". Adapun penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan strata-1 (S1), di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah berkenan membantu proses penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini:

1. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT selaku dosen pembimbing I dan Ign. Radix Astadi, STP, MP selaku pembimbing II dalam menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Papa, mama dan keluarga saya yang sudah memberikan dukungan baik dalam finansial, tenaga dan doa.
3. Lia M, Natalia S, Yessy K, dan Viviana atas dukungan dan doa yang diberikan kepada saya.
4. Pak. Budi (PT.ILUFA), Ko. Sandhy, Ko. Teten, Ko. Anthony dan semua anggota pemaasa 11 yang telah memberikan motivasi, doa dan informasi yang mendukung pengerjaan makalah ini.
5. Semua pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Makalah Komprehensif ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca.

Surabaya, Januari 2010

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
BAB II Pengaruh Proses <i>Glazing</i> Terhadap Sifat Organoleptik <i>Fillet</i> <i>Skipjack (Katsuwonus pelamis)</i> Beku Selama Penyimpanan	
Beku .....	3
2.1. <i>Skipjack (Katsuwonus Pelamis)</i> .....	3
2.2. Proses Pengolahan .....	4
2.2.1 <i>Filleting</i> .....	4
2.2.2 Penghilangan Kulit .....	5
2.2.3 <i>Trimming</i> .....	5
2.2.4 Pengemasan Primer .....	5
2.2.5 Pengemasan Sekunder .....	6
2.2.6 Penyimpanan Beku .....	6
2.2.7 Pembekuan .....	6
2.3. Pengaruh Proses <i>Glazing</i> Terhadap Sifat Organoleptik <i>Fillet</i> <i>Skipjack (Katsuwonus Pelamis)</i> Beku Selama Penyimpanan Beku. ....	8

2.3.1 <i>Glazing</i> .....	8
2.3.2 Pembahasan.....	8
BAB III KESIMPULAN .....	17
DAFTAR PUSTAKA .....	18

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Nilai rata-rata uji organoleptik <i>fillet skipjack</i> beku selama penyimpanan beku .....	9

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Skipjack Tuna .....	4
Gambar 2.2 Diagram Alir Tahapan Pembekuan <i>Fillet tuna</i> dengan <i>glazing</i> dan tanpa <i>glazing</i> .....	7