

## RINGKASAN

**Pengaruh Waktu Bongkar Dan Suhu Penerimaan Ikan Tuna *Skipjack Fresh* Terhadap Kadar Histamin Di PT. Bali Maya Permai, Jembrana, Bali.** Syahra Nakita Dewi, NIM B41201699, Tahun 2023, 76 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.TP (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai merupakan industri di bidang pengalengan ikan tuna, makarel dan sarden. Permasalahan yang melatar belakangi penulisan laporan ini yakni adanya kadar histamin yang berbeda-beda disetiap penerimaan bahan baku ikan tuna jenis *skipjack*, yang merupakan titik kritis dalam pengolahan ikan tuna kaleng. Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui pengaruh waktu dan suhu bongkar saat penerimaan bahan baku terhadap kadar histamin ikan tuna *skipjack fresh*. Metodologi pengamatan kegiatan yang dilakukan di industri dan disertai dengan kegiatan observasi yaitu praktek langsung serta wawancara yaitu tanya jawab pada staff dan karyawan, demonstrasi turut dilakukan yaitu mengamati kegiatan secara langsung dan studi literatur yaitu pengumpulan data dari literatur. Terdapat 10 parameter dengan masing-masing parameter menggunakan 4 sampel. Pengambilan sampel dilakukan setiap adanya kedatangan ikan sesuai dengan SOP penerimaan bahan baku yang berlaku di PT. Bali Maya Permai. Hasil pengujian menunjukkan bahwa waktu bongkar ikan tuna jenis *skipjack fresh* tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kandungan kadar histamin, tetapi tetap harus selalu diperhatikan agar penurunan mutu tidak semakin membesar, sedangkan suhu penerimaan ikan sangat berpengaruh terhadap kandungan histamin. Semakin tinggi suhu ikan, maka kandungan kadar histamin juga semakin besar, begitupun sebaliknya.