

## RINGKASAN

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan produk perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia serta mengandung protein yang tinggi. Kandungan protein pada spesies ikan cakalang yakni jenis protein histidin erat kaitannya dengan pembentukan histamin yang menyebabkan pembusukan dan kerusakan ikan. Pemaparan ikan ditempat terbuka dapat meningkatkan pembentukan histamin serta mempengaruhi kenampakan kesegaran daging ikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan kandungan histamin dan nilai organoleptik ikan cakalang segar yang telah mengalami pemaparan udara di tempat terbuka dengan variasi waktu pemaparan yang berbeda.

Sampel ikan cakalang segar diperoleh dari Pasar Lingkar Timur Sidoarjo. Penelitian ini dilaksanakan di BKIPM (Balai Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II) pada bulan Desember sampai dengan Juni 2019. Sampel dianalisis menggunakan metode HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*).

Hasil dari penelitian ini didapatkan kadar histamin pada ikan cakalang yang dipapar pada suhu 28 °C - 32 °C dengan variasi waktu pemaparan selama 0 jam sampai dengan 8 jam mengandung histamin 3,001 mg/kg, 3,110 mg/kg, 4,954 mg/kg, 5,229 mg/kg, dan 5,435 mg/kg. Data hasil penelitian dianalisa menggunakan uji ANOVA dilanjutkan dengan uji *post hoc* sehingga didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan kadar histamin pada ikan cakalang yang diberikan pemaparan udara dengan ikan cakalang tanpa pemaparan udara.

**Kata kunci :** *Histamin, Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis), Organoleptik, pemaparan udara, HPLC (High Performance Liquid Chromatography)*