

ABSTRAK

Ikan cakalang dan ikan kembung adalah jenis ikan dari *family scombriade* yang digemari untuk dikonsumsi oleh masyarakat, yang memiliki kadar histidin yang tinggi. Histidin dapat dimanfaatkan mikroba untuk diubah menjadi histamin. Histamin merupakan salah satu bahan kimia yang bersifat toksik, dan histamin dapat menimbulkan gejala alergi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan kadar histamin dan nilai organoleptik pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan kembung (*Restrelliger neglectus*).

Penelitian ini bermanfaat bagi masyarakat yang memiliki riwayat alergi terhadap histamin bisa lebih memperhatikan dalam memilih antara ikan cakalang dan ikan kembung untuk dikonsumsi. Jenis penelitian ini adalah eksperimental laboratorium, sampel diambil pada bulan Mei 2019 di Depo Pemasaran Ikan Sidoarjo.

Metode penelitian ini menggunakan HPLC, kadar histamin pada ikan cakalang didapatkan 4,713 mg/kg dan ikan kembung didapatkan 4,291 mg/kg, sehingga pada uji statistis T-Test menyatakan tidak ada perbedaan kadar histamin yang signifikan pada ikan cakalang dan ikan kembung. Uji organoleptik pada ikan cakalang dan ikan kembung didapatkan nilai 7-9 yang artinya ikan tersebut dalam kondisi segar.

Kata kunci : Ikan cakalang, Ikan Kembung, Histamin, HPLC