

IDENTIFIKASI KESEGARAN IKAN

Alfi Yusril Auliya

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

E-mail: alfiyusril3@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of making it is for students to understand the freshness of fish, be able to distinguish the stages of decay of aquatic committees, and identify the level of freshness of fish. Fresh fish is very influential in buying and selling, so it really must be paid attention to its freshness for sale or processing

ABSTRACT

Tujuan pembuatan agar para mahasiswa memahami kesegaran ikan , mampu membedakan fase- fase pembusukan komitidas perairan, dan mengidentifikasi tingkat kesegaran ikan. Ikan yang segar sangat mempengaruhi oleh jual belinya maka hal itu sangat harus di perhatikan kesegarannya untuk di jual maupun di olah

PENDAHULUAN

Ikan segar atau ikan basah adalah ikan yang belum atau tidak diawet dengan apa pun kecuali semata-mata didinginkan dengan es. Ikan dikatakan mempunyai kesegaran yang maksimal apabila sifat-sifatnya masih sama dengan ikan hidup, baik rupa, bau, cita rasa, maupun teksturnya. Apabila penanganan ikan kurang baik maka mutu atau kualitasnya akan turun. Penanganan ikan segar dimaksudkan sebagai semua pekerjaan yang dilakukan terhadap ikan segar sejak ditangkap sampai saat diterima oleh konsumen. Pekerjaan ini dilakukan oleh nelayan, pedagang pengolah, penyalur, pengecer dan seterusnya hingga konsumen

(Murniyati dan Sunarman (2000) dikutip Nurqaderianie dkk, 2016).Kemunduran mutu ikan tidak dapat dipungkiri sebab ikan merupakan produk yang mudah rusak (high perishable) sehingga memerlukan penanganan yang khusus (Hartati, 2016). Penanganan dan sanitasi yang baik sangat diperlukan untuk tetap menjaga kesegaran ikan, semakin lama berada di udara terbuka maka semakin menurun kesegarannya. Ikan sebagai komoditas yang mudah dan cepat membusuk (high perishable food), memerlukan penanganan yang cepat, bersih, cermat dan dingin (quick, clean, careful and cool) sehingga mutu ikan dapat tetap dipertahankan sejak ikan diangkat dari laut hingga ikan didistribusikan atau dipasarkan ke konsumen. Salah satu mekanisme penanganan ikan dilakukan melalui penerapan sistem rantai dingin (Wibowo (2006) dikutip Nento, 2013)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada

Hari/tanggal : Senin,20 Maret 2023

Lokasi : Lab.Agroindustri UNTAG Surabaya

Pukul : 09.30

ALAT DAN BAHAN

Alat

- Alat tulis
- Lembar kerja praktikum

- Kamera

Bahan

- 2 ekor ikan

PROSEDUR

- Cuci bersih ikan dan tiriskan
- Amati kesegaran ikan yang meliputi mata, insang, warna, bau, daging, sisik, dan dinding perut

b. Tabel

No	Nama	Mata	ingsang	badan	daging	bau	tekstur	Rata rata
1.	Viky	8	7	8	8	9	9	8,1
2.	Sultan	7	6	6	8	7	8	7,1
3.	Rida	7	6	6	8	9	9	7,5
4.	Leon	5	7	9	8	8	8	7,8
5.	Ivan	8	6	7	8	9	7	7,5
6.	fahad	8	9	9	9	9	9	8,8
7.	Ayu	8	7	9	8	8	8	8,0
8.	Alfi	8	9	8	7	8	8	8,0
								62,8

a. Rumus Matematika

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{6,28}{8} = 7,85$$

$$s^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}$$

$$= \frac{1,82}{8} = 0,2275$$

$$S = \sqrt{0,2275} = 0,48$$

$$P = (\bar{x} - (1,96 \cdot s / \sqrt{n})) \leq \mu \leq (\bar{x} + (1,95 \cdot s / \sqrt{n}))$$

$$P = (7,85 - (1,96 \cdot 0,48 / \sqrt{8})) \leq \mu \leq (7,85 + (1,96 \cdot 0,48 / \sqrt{8}))$$

$$P = (7,85 - (1,96 \cdot 0,48 / 2,83)) \leq \mu \leq (7,85 + (1,96 \cdot 0,48 / 2,83))$$

$$P = (7,85 - 0,332) \leq \mu \leq (7,85 + 0,332)$$

$$P = (7,52) \leq \mu \leq (8,16)$$

Interval nilai organoleptik ikan segar adalah 7,52-8,16 dan untuk penulisan nilai akhir organoleptik ikan segar diambil nilai terkecil adalah 7,52 dan dibulatkan menjadi 7,5

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kerusakan fisik yang terjadi pada ikan berupa isi perut keluar atau kepala lepas lebih mudah terjadi pada ikan yang berukuran kecil. Ikan tanpa sisik dengan ukuran

tubuh yang lebih kecil akan mudah mengalami kerusakan fisik jenis ini pada saat setelah mati. Khususnya pada saat pendaratan, pengangkutan, dan saat di jual di pasar atau toko. Kerusakan ini terjadi karena penumpukan yang terlalu tinggi di dalam wadah penyimpanan (cool box) dan pada saat di jual. Dengan kondisi isi perut keluar dan kepala lepas akan mengurangi minat para pembeli dan akan mengurangi berat ikan tersebut.

Salah satu faktor yang mempengaruhi kecepatan penurunan ikan kualitas ikan yaitu suhu, bahwa suhu lingkungan yang rendah akan memperpanjang tingkat kesegaran ikan sehingga proses pasca panen ikan harus menerapkan prinsip rantai dingin

KESIMPULAN

Ikan harus selalu tetap di pantau pemanenan, pengangkutan, penyimpanan dan pengolahannya karena ikan sangat sensitif terhadap apapun yang membuat ikan cepat membusuk jika tidak memperhatikan prinsip tersebut , ikan akan mahal jual belinya bila ikan tersebut kesegarannya memadai

DAFTAR PUSTAKA

<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/download/3882/2165>

<http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/1598/3/bab%201.pdf>

<https://journal.unhas.ac.id/index.php/iptekspsp/article/download/3063/1614>