

**Tingkat Kesegaran Ikan**  
(*Identification the Freshness Level of a Fish*)

**Viky Agus Aldianto<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Diploma Agroindustri Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus Surabaya

\*E-mail korespondensi: vic333108@gmail.com

**ABSTRACT**

*The purpose of this research was to identify the freshness level of some fishes based on SNI 2729-2013 regarding Fresh Fish Specifications. The research method used is a qualitative method. Data analysis was carried out using a qualitative deductive method, namely an approach by describing data from general to specific forms. The results showed that based on SNI 2729-2013, the freshness level of some tilapias (*Oreochromis niloticus*) that has been tested, all of those fishes relatively fresh.*

**Keywords:** fish freshness, SNI 2729-2013, agroindustry

**ABSTRACT**

*Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi tingkat kesegaran ikan berdasarkan SNI 2729-2013 tentang Spesifikasi Ikan Segar. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Analisis data dilakukan menggunakan metode deduktif kualitatif, yaitu pendekatan dengan pendeskripsian data dari bentuk umum ke khusus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan SNI 2729-2013, tingkat kesegaran beberapa ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang telah di uji, semua ikan tersebut tergolong segar.*

**Kata kunci:** kesegaran ikan, SNI 2729-2013, agroindustri

**PENDAHULUAN**

Ikan termasuk komoditas yang sangat mudah rusak dan membutuhkan penanganan segera setelah diambil (dipanen) dari laut. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan khusus yang tepat, maka mutu ikan tersebut akan menurun. Penanganan ikan basah harus dimulai segera setelah ikan diangkat dari laut (saat pemanenan) dengan perlakuan suhu rendah serta memperhatikan faktor kebersihan (sanitasi) dan kesehatan (higienis). Salah satu faktor yang menentukan nilai jual ikan dan hasil perikanan lainnya adalah tingkat kesegarannya (Junianto, 2003).

Ikan segar adalah ikan yang masih mempunyai sifat yang sama seperti ikan hidup, baik rupa, bau, rasa, maupun teksturnya. Dalam SNI 01-2729.2013 tentang Spesifikasi Ikan Segar ini terdapat penjelasan bagian-bagian tubuh ikan yang perlu diperhatikan kenampakannya agar dapat menilai tingkat kesegaran ikan yaitu (1) kenampakan mata, (2) insang, (3) lendir permukaan tubuh, (4) daging (warna dan kenampakan), (5) bau, dan (6) tekstur daging. Penilaian berdasarkan SNI ini dinamakan dengan penilaian organoleptik. Setiap indikator penilaian ini masih memiliki spesifikasi lagi yang masing-masing diberi bobot nilai yang berbeda tergantung kondisi yang diamati. Ikan segar adalah ikan

dengan nilai minimal 7 untuk setiap spesifikasi dari keenam indikator penilaian yang ada, sehingga secara keseluruhan, ikan segar adalah ikan dengan peroleh total nilai 42 sampai dengan 54. Artinya, ikan yang perolehan total nilainya kurang dari 42 atau nilai rata-rata kurang dari 7 maka ikan tersebut termasuk kategori ikan tidak segar.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) memiliki karakteristik morfologi dengan bentuk tubuh pipih, terdapat garis-garis vertikal pada badan ekor, sedangkan pada sirip punggung dan dubur memiliki garis memanjang (Rukmana (1997)). Ikan nila merupakan ikan yang hidup di habitat alami dan memiliki toleransi tinggi terhadap perubahan lingkungan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Gedung K, Ruang K209, Universitas 17 Agustus Surabaya, Kota Surabaya pada bulan Maret 2023. Alat yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian adalah alat tulis, pisau, gunting, sarung tangan plastik, timbangan, dan papan potong/talenan. Sedangkan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian adalah ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang didapat dari tambak ikan/kolam budidaya ikan.

Sampel penelitian dianalisis secara fisik (morfologis) untuk mengetahui dan mendeskripsikan tingkat kesegaran ikan berdasarkan SNI 2729-2013 tentang Spesifikasi Ikan Segar.

Setelah didapat deskripsi tingkat kesegaran ikan tersebut, selanjutnya akan dihitung nilai yang didapat dengan menggunakan rumus perhitungan hasil uji organoleptik.

### a. Rumus Perhitungan Hasil Uji Organoleptik

Data yang diperoleh dari lembar penilaian ditabulasi dan ditentukan nilai mutunya dengan mencari hasil rerata pada setiap panelis pada tingkat kepercayaan 95%.

Untuk menghitung interval nilai mutu rerata dari setiap panelis digunakan rumus sebagai berikut:

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

Dimana:

- P : Parameter populasi
- 1,96 : Koefisien standar deviasi pada taraf 95 %
- $\bar{x}$  : Nilai mutu rata-rata
- s : Simpangan baku nilai mutu
- n : Banyaknya panelis
- $\mu$  : Nilai rata-rata sebenarnya

dan,

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

Dimana:

- $\Sigma$  : Jumlah total nilai rata-rata tiap panelis
- n : Banyaknya panelis
- $\bar{x}$  : Nilai mutu rata-rata
- $x_i$  : Nilai rata-rata panelis

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n} \quad (3)$$

dan,

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}} \quad (4)$$

Dimana:

- $S^2$  : Keragaman nilai mutu

- $s$  : Simpangan baku nilai mutu  
 $\Sigma$  : Jumlah total nilai rata-rata tiap panelis  
 $n$  : Banyaknya panelis  
 $\bar{x}$  : Nilai mutu rata-rata  
 $x_i$  : Nilai rata-rata panelis

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengamatan tingkat kesegaran ikan berdasarkan SNI 2729-2013 tentang Spesifikasi Ikan Segar yang dilakukan oleh 8 orang panelis terhadap jenis ikan air tawar yang didapat dari tambak ikan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1.

No.	Panelis	Mata	Insang	Lendir pada Badan	Daging	Bau	Tekstur	Jumlah Rata-rata
1	Alfi	8	9	8	7	8	8	8
2	Ayu	8	7	9	8	8	8	8
3	Fahad	8	9	9	9	9	9	8.8
4	Ivan	8	6	7	8	9	7	7.5
5	Leon	5	7	9	8	9	9	7.8
6	Rida	7	6	6	8	9	9	7.5
7	Sulthan	7	6	7	8	7	8	7.1
8	Viky	8	7	8	8	9	9	8.1
								62.8

### a. Penghitungan Nilai Organoleptik Ikan Segar

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} = \frac{62,8}{8} = 7,85$$

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

$$= \frac{(8 - 7,85)^2 + (8 - 7,85)^2 + (8,8 - 7,85)^2 + (7,5 - 7,85)^2 + (7,8 - 7,85)^2 + (7,5 - 7,85)^2 + (7,1 - 7,85)^2 + (8,1 - 7,85)^2}{8}$$

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

$$s = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n}} = \sqrt{0,2275} = 0,48$$

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

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

$$(7,85 + (1,96 \cdot 0,48 / \sqrt{8}))$$

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

$$(7,85 + (1,96 \cdot 0,48 / 2,83))$$

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

$$P(7,52) \leq \mu \leq (8,19)$$

Interval nilai organoleptik ikan adalah 7,52 – 8,19. Untuk penulisan nilai akhir organoleptik ikan segar diambil nilai terkecil adalah 7,52 dan dibulatkan menjadi 7,5.

Dari penghitungan tersebut, ikan nila yang dianalisa termasuk dalam kategori segar.

## **KESIMPULAN**

Kesegaran ikan sangat penting untuk diketahui agar keamanan pangan dalam masyarakat dapat terjamin.

Metode penghitungan tersebut cukup efisien untuk mengetahui nilai kesegaran pada suatu produk perairan seperti ikan dengan jumlah panelis yang tidak banyak..

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2018). Analisis Organoleptik (Scoring test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 7(1), 98-103. doi:10.36706/fishtech.v7i1.5985
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729-2013 tentang Spesifikasi Ikan Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional).
- Lestari, N., Yuwana, & Efendi, Z. (2015). Identifikasi Tingkat Kesegaran Dan Kerusakan Fisik Ikan Di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 5 No.1, 7(1), 44-56. ISSN 2088 – 5369.