MEMERIKSA KESEGARAN IKAN PADA IKAN NILA

**Ayu Anggraeni Cahya Pitaloka**

Agroindustri/Vokasi

**\***E-mail korespondensi: alamatemail@mailaddress.co.id

***ABSTRACT***

*Fish is an animal whose freshness must be maintained, from catching to processing so that it is not easily contaminated by microorganisms and is not easily damaged, this is because fish contains high levels of water and protein. Improper fishing and storage of fish can cause fish to become bruised and contaminated by microorganisms*

***Keywords:*** *3-5 keywords, template, agroterap*

***ABSTRACT***

*Ikan merupakan hewan yang harus dijaga kesegarannya, mulai dari penangkapan hingga proses pengolahan agar tidak mudah terkontaminasi mikroorganisme dan tidak mudah rusak, karena ikan mengandung kadar air dan protein yang tinggi. Penangkapan ikan dan penyimpanan ikan yang kurang tepat dapat meyebakan ikan menjadi memar, dan terkontaminasi oleh mikroorganisme.*

***Kata kunci:*** *3-5 kata kunci, panduan, agrisep*

**PENDAHULUAN**

Ikan merupakan hewan yang hidup di air dan sangat rentan terkontaminasi oleh mikroba maupun virus. Selain mikroba dan virus, ikan dapat terkontaminasi melalui air yang tercemar, penangkapan dan penyimpanan ikan yang kurang tepat dapat menyebabkan mikroba dapat masuk kedalam ikan dan mempengaruhi mutu dan kesegaran ikan. Secara umum, ikan dan produk olahan ikan adalah makanan yang mudah rusak dan basi *(perishable food)* karena mengandung tinggi protein dan kadar air. oleh karena itu, Penanganan ikan yang benar setelah penangkapan sangat penting perannya.

Kesegaran ikan merupakan hal yang sangat penting dalam menentukan keseluruhan mutu daripada suatu produk perikanan. Mutu kesegaran dapat mencakup rupa atau kenampakan, rasa, bau, dan juga tekstur yang secara sadar ataupun tidak

sadar akan dinilai oleh pembeli atau pengguna dari produk tersebut (Winarni dkk.,2003). Tingkat kesegaran ikan akan sangat menentukan pada nilai jual ikan, jika kesegaran ikan/mutu ikan menurun maka nilai jual ikan juga akan menurun. Penurunan mutu ikan dapat dilihat dari kesegaran mata, insang, tubuh ikan, lendir, warna ikan dll. Selain itu, penurunan mutu ikan dapat dilihat dari kecepatan ikan memasuki fase Rigor Mortis. Fase rigor mortis merupakan fase dimana mengejangnya organ-organ dalam tubuh ikan akibat berhentinya aliran oksigen pada jaringan tubuh ikan. Penangkapan dan penyimpanan ikan yang kurang tepat dapat menyebabkan ikan ikan menjadi memar, kulit ikan terkelupas akibat saling bertabrakan antara ikan satu dan yang lainnya, yang mengakibatkan mikroorganisme dapat masuk kedalam ikan. Oleh karena itu penting memperhatikan penangkapan dan penyimpanan ikan, agar kesegarannya terjaga.

**METODE PENELITIAN**

## Penenlitian ini dilakukan pada:

Hari/tanggal : senin, 20 maret 2023

Lokasi penelitian : Lab. Agroindustri UNTAG Surabaya

Pukul : 12.30 pm

* Alat dan bahan
* Alat yang di gunakan terdiri dari: alat tulis, lembar kerja praktikum, kamera
* Bahan yang digunakan terdiri dari: 2 ekor ikan

Dalam penelitian ini dilakukan pengamatan secara langsung mengenai tingkat segaran ikan pada ikan gurame.

## Hasil dan pembahasan

* **Rumus matematika**
* Menghitung nilai kesegaran ikan

8+7+9+8+8+8

8

 48

 6

 6

 x = ∑ⁿ

=7,85

62,8

 8

 i=1

 n

S²=∑ⁿ (xi-x)²

 i=1

 n

S²= (8,1-7,85)²+(8-7,85)²+(7,5-7,85)²+

 (7,5-7,85)²+(8,8-7,85)²+(7,1-

 7,85)²+(7,8-7,85)²+(8-7,85)²

 8

S²=(0,25)²+(0,15)²+(-0,35)²+(-0,35)²

 +(0,95)²+(-0,75)²+(-0,05)²+(0,15)²

 8

S²=0,062+0,0225+0,1225+0,1225+

 0,9025+0,5625+0,0025+0,0225

 8

=0,2275

S²= 1,82

 8

s= √0,2275 = 0,48

P=( x – (1,96.s/√n))≤u≤(x+(1,96.s/√n))

P=(7,85-(1,96.0,48/√8)) ≤u≤

 ((7,85+0,48/√8))

P=(7,85(1,96.0,48/2,83))≤u≤(7,85+(1,9

 6.0,48/2,83))

P=(7,85-0,332)≤u≤(7,85+0,332)

P=(7,52)≤u≤(8,19)

Interval nilai organoleptik ikan segar adalah 7,52-8,19 dan untuk penulisan nilai akhir dari penulisan ikan segar diambil dari nilai terkecil yaitu 7,52 yang dibulatkan menjadi 7,5.

Ikan Gurame yang telah diamati memiliki tingkat kesegaran dengan nilai 8, karena pada saat pengamata kesegaran ikan gurame insang gurame berwarna keruh, dan daging kurang elastis.

## a. Gambar

gambar dari preparasi ikan nila sebagai berikut:



Gambar 1 ikan Gurame

## b. Tabel

# Tabel

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Panelis | Mata | Insang | Lendir | Aroma | Daging | Tekstur | Rata-rata |
| 1. | Viky | 8 | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 | 8,1 |
| 2. | Ayu | 8 | 7 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 3. | Ivan | 8 | 6 | 7 | 8 | 9 | 7 | 7,5 |
| 4. | Rida | 7 | 6 | 6 | 8 | 9 | 9 | 7,5 |
| 5. | Fahad | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 8,8 |
| 6. | Sulthan | 7 | 6 | 7 | 8 | 7 | 8 | 7,1 |
| 7. | Leo | 5 | 7 | 9 | 8 | 9 | 9 | 7,8 |
| 8. | Alfi | 8 | 9 | 8 | 7 | 8 | 8 | 8 |
| 62,8 |

**KESIMPULAN**

Dari penelitian yang telah diperoleh, dapat disimpulkan bahwa

Kesegaran ikan merupakan hal yang harus diperhatikan agar ikan tidak cepat membusuk akibat terkontaminasi oleh mikroba dan bakteri. Tujuan dari kesegaran ikan adalah untuk menjaga mutu ikan agar tidak menurun, memperpanjang masa simpan ikan, dan ikan tidak terkontaminasi. Penurunan mutu ikan dapat dilihat dari kesegaran mata, insang, tubuh ikan, lendir, warna ikan dll. Selain itu, penurunan mutu ikan dapat dilihat dari kecepatan ikan memasuki fase Rigor Mortis.

Pada penelitian tersebut, rata-rata nilai kesegaran dari ikan gurame adalah 7,25-8,19 yaitu pada angka tersebut ikan sudah cukup segar.

**DAFTAR PUSTAKA**

<http://repository.unimus.ac.id/1435/2/BAB%20II.pdf>

<https://id.scribd.com/doc/309813760/Kesegaran-Ikan>