

## STUDI KUALITAS IKAN SEGAR SECARA ORGANOLEPTIK YANG DIPASARKAN DI KABUPATEN JENEPONTO

### STUDY OF THE QUALITY OF FRESH FISH ORGANOLEPTICALLY MARKETED IN DISTRICT OF JENEPONTO

Syafitri<sup>1)</sup>, Metusalach<sup>1)</sup> dan Fahrul<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan,  
Universitas Hasanuddin

Diterima: 15 Agustus 2016; Disetujui: 27 September 2016

#### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kualitas organoleptik ikan yang dipasarkan di Kabupaten Jeneponto. Penelitian dilaksanakan bulan Desember 2015 hingga Januari 2016 di 6 pasar di Kabupaten Jeneponto, yakni Pasar Binamu, Tamalatea, Bangkala, Batang, Togo-togo dan Tarawang. Metode yang digunakan adalah metode survey dengan mengamati secara langsung aktifitas pedagang mulai dari awal penjualan hingga 2 jam setelahnya. Pengambilan sampel dilakukan terhadap 4 jenis ikan dominan kemudian tiap jenisnya diambil 3 secara acak ekor ikan. Penilaian organoleptik dan pengukuran suhu dilakukan 2 kali yakni pukul 07.00 dan 09.00. Hasil penilaian organoleptik dianalisis menggunakan Uji t dan ANOVA pada tingkat kepercayaan 95% ( $p < 0,05$ ) selanjutnya diuji LSD (*Least Significant Difference*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 10 jenis ikan yang diuji di enam pasar Kabupaten Jeneponto sebagian besar masih segar, kecuali untuk ikan kurisi, lencam, dan kuniran yang sudah kurang segar dengan nilai organoleptik  $< 7$ .

**Kata kunci :** kualitas, organoleptik, Layang, Selar, tongko

#### ABSTRACT

This research was aimed to determine the quality of fresh fish organoleptically at some traditional fish markets in Jeneponto. This research was conducted during on December 2015 to January 2016 in 6 wet market in Jeneponto, i.e. Binamu, Tamalatea, Bangkala, Batang, Togo-togo, and Tarawang. The method that used was survey method observing the fish selling activities at 07.00 am and 09.00 am of selling hour. Four species of predominantly sold fish were chosen as subject species and three fish of every species. Werw taken as samples for the quality measurement. The collected data were statistically tested using t-test and anova. Significant difference was determined at 95 % probability. Results indicated that majority at the ten species of fish sold in Jeneponto wet market was fresh (good quality), except for theardfin bream, goat fish, and emferor fish which were already not fresh (organoleptic value  $< 7$ ).

**Keywords :** quality, organoleptic, scad, trevally, mackerel.

---

Contact person : Fahrul

Email: [fahrul\\_yy@yahoo.com](mailto:fahrul_yy@yahoo.com)

## **PENDAHULUAN**

Ikan merupakan komoditi pangan yang sangat cepat mengalami perubahan mutu jika tidak ditangani segera setelah mati. Penerapan suhu rendah dengan cara pendinginan menggunakan es dan didukung oleh ketersediaan fasilitas dan cara penerapan yang baik dan benar merupakan cara yang paling efektif untuk menghambat penurunan mutu ikan. Dengan demikian, penting dipahami bahwa rantai dingin harus dipertahankan sejak ikan mati, selama distribusi hingga pemasaran (Junianto, 2003).

Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu Kabupaten yang konsumsi daging ikan lumayan tinggi. Tingginya tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Jeneponto karena memiliki garis pantai yang cukup panjang dan memiliki sarana dan prasarana untuk memasarkan ikan.

Menurut Metusalach, dkk (2012) salah satu faktor yang mempengaruhi penurunan mutu ikan yang dipasarkan adalah waktu, semakin lama waktu maka semakin cepat ikan mengalami proses penurunan mutu. Idealnya perbandingan antara es dan ikan yang dipasarkan selama proses penjualan, yaitu 1:1 artinya 1 kg es untuk 1 kg ikan agar suhu ikan dapat dipertahankan pada suhu 0°C hingga akhir penjualan.

Menurut Ilyas (1983), untuk memperoleh ikan yang bermutu dan berdaya awet panjang, hal penting yang harus diperhatikan dalam menangani ikan adalah bekerja cepat, cermat, bersih, dan pada suhu rendah. Hal-hal yang berpengaruh buruk pada mutu ikan adalah kenaikan suhu, penanganan yang kurang baik, dan penundaan waktu penanganan.

Irawan (1997) menyatakan bahwa penanganan ikan segar sangat memegang peranan penting sebab tujuan utamanya adalah mengusahakan agar kesegaran ikan setelah tertangkap dapat dipertahankan selama mungkin. Kondisi penjualan ikan di pasar-pasar ikan saat ini masih kurang menerapkan prinsip hati-hati, cepat, cermat, dan bersih. Sehingga kualitas ikan sangat cepat mengalami penurunan mutu.

Berdasarkan hal tersebut, masih belum ada informasi mengenai kualitas ikan yang dipasarkan di Kabupaten Jeneponto. Sehingga penelitian ini dipandang penting dilaksanakan untuk mengetahui kualitas ikan secara organoleptik di beberapa lokasi pusat penjualan ikan yang ada di Kabupaten Jeneponto.

## **BAHAN DAN METODE**

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Layang, Selar,

Tongkol, Lemuru, Lencam, Bete-bete, Kembung, Kurisi, Kuniran, dan Kakatua.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2015 sampai dengan Januari 2016 di enam lokasi pusat penjualan ikan yang ada di Kabupaten Jeneponto, yaitu Pasar Binamu, Pasar Tamalatea, Pasar Bangkala, Pasar Batang, Pasar Tarawang, dan Pasar Togo-togo. Metode yang digunakan adalah metode survey. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan *Simple Random Sampling* dengan mengambil lima jenis ikan yang dominan dipasarkan di masing-masing pasar. Dari setiap jenisnya ikan diambil secara acak sebanyak 3 ekor. Ikan yang dijadikan sampel tidak memperhitungkan jenis alat tangkap yang digunakan, tidak memperhitungkan waktu pendaratan dan tidak memperhitungkan sumber/asal ikan yang dipasarkan di masing-masing Pasar. Pengambilan sampel dan pengukuran parameter dilakukan pada jam 07:00 dan 09:00 WITA. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah mutu organoleptik dan suhu.

Pengamatan sifat organoleptik ikan dilakukan dengan memberikan penilaian secara rinci dengan melihat tabel *score sheet* terhadap ikan pada rentang nilai 1 sampai 9. Parameter uji

organoleptik meliputi kenampakan mata, insang, lendir permukaan badan, bau, dan tekstur. Pada pengujian organoleptik menggunakan 3 panelis. Suhu daging ikan diukur menggunakan *portable thermometer* dengan cara sensor *thermometer* dimasukkan ke dalam daging melalui bagian kepala ikan hingga mencapai titik pusat *thermal* ikan (bagian perut), dibiarkan beberapa saat hingga nilai suhu yang tertera stabil dalam waktu sekitar 30 detik.

Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan uji t untuk mengetahui signifikansi penurunan kualitas ikan dengan tingkat kepercayaan 95% ( $\alpha=0.05$ ). Menggunakan uji anova untuk membandingkan nilai organoleptik jenis ikan yang sama antara pasar satu dan lainnya pada waktu pengamatan yang sama. Serta menggunakan LSD (*multiple comparisons*) dan uji tukey sebagai pengujian lanjutan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Jenis Ikan Dominan

Berdasarkan observasi di lokasi sampling, ikan yang dominan dipasarkan di Jeneponto dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Jenis Ikan dan Tempat Dipasarkan

No.	Jenis Ikan	Pasar
1.	Layang ( <i>Decapterus sp.</i> )	Tamalate, Bangkala, Batang, Tarawang, Togo-togo
2.	Selar ( <i>Selaroides sp.</i> )	Binamu, Bangkala, Tarawang, Togo-togo
3.	Tongkol ( <i>Euthynnus affinis</i> )	Tamalate, Bangkala, Togo-togo
4.	Lemuru ( <i>Sardinella lemuru</i> )	Tamalate, Tarawang, Togo-togo
5.	Lencam ( <i>Lethrinus sp.</i> )	Binamu, Batang, tarawang, Bangkala, Tamalatea
6.	Bete-bete ( <i>Leiognathus equillus</i> )	Binamu dan Tarawang
7.	Kembung ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> )	Bangkala dan Batang
8.	Kurisi ( <i>Nemipterus celebicus</i> )	Binamu
9.	Kuniran ( <i>Upeneus sundaicus</i> )	Tamalatea
10.	Kakatua ( <i>Chlorurus sp.</i> )	Batang

Rata-rata pada awal penjualan ikan di Pasar Bangkala diberi perlakuan penambahan es sedangkan untuk ke empat pasar lainnya tidak ada perlakuan penambahan es. Selama pemasaran, ikan ditata di atas meja yang dilapisi dengan plastik, atau ditempatkan dalam keranjang plastik, baskom plastik, dan ada pula penjual yang hanya meletakkan ikan di bawah lantai yang hanya dilapisi plastik. Penjual ikan di lokasi sampling masih kurang yang menerapkan empat prinsip penanganan hasil perikanan, yaitu cepat, hati-hati, menerapkan suhu rendah dan memperhatikan sanitasi higienis.

## B. Kualitas Nilai Organoleptik untuk 10 Jenis Ikan

Nilai (kualitas) organoleptik untuk 10 jenis ikan yang di uji di enam pasar di Kabupaten Jeneponto yang berkisar antara 5.9 hingga 8.4 seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.

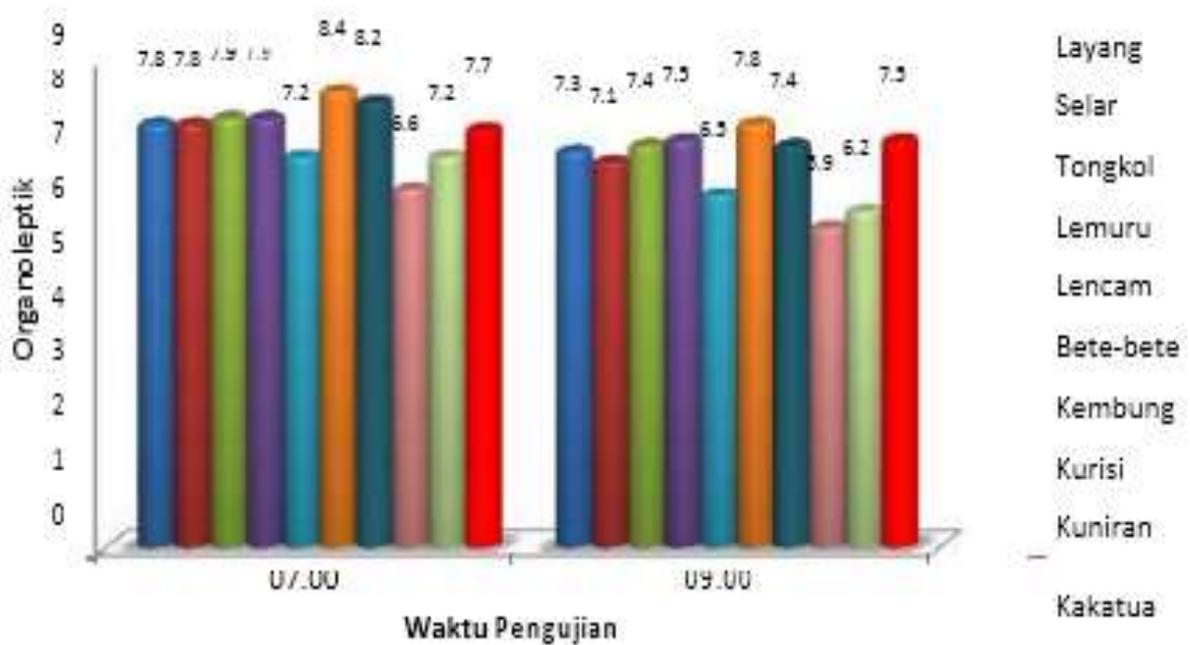
Gambar 1 menunjukkan bahwa hasil uji organoleptik untuk 10 jenis ikan pada pengujian pertama (pukul 07.00), nilai organoleptik tertinggi yakni pada ikan bête-bete sedangkan nilai organoleptik yang terendah pada ikan kurisi. Sedangkan untuk pengujian kedua (09.00), nilai organoleptik

tertinggi pada ikan bête-bete dan yang terendah ikan kurisi. Di antara semua jenis ikan pada pengujian pertama hanya ikan bête-bete yang memiliki kategori kualitas yang sangat segar sedangkan untuk ke delapan jenis ikan lainnya memiliki kualitas ikan yang segar. Sedangkan pada pengujian kedua tersebut untuk ikan kurisi dan ikan Kuniran dikategorikan kurang segar lagi, untuk tujuh jenis ikan lainnya masih dikategorikan kedalam segar dan sehingga masih layak untuk dikonsumsi.

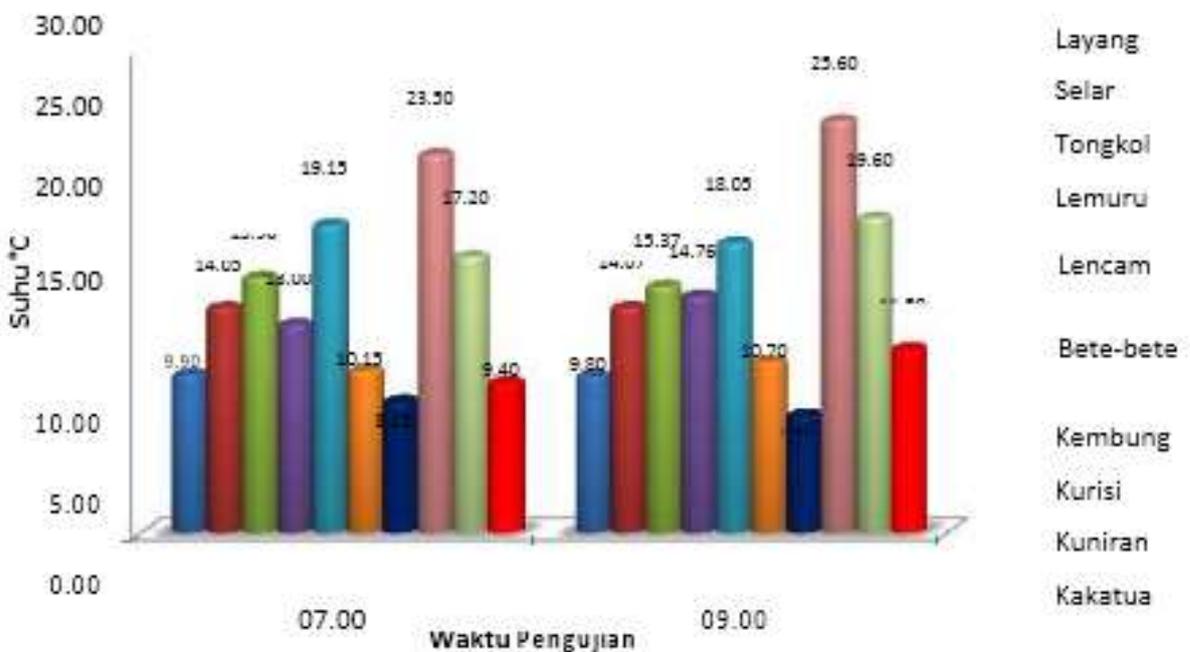
Salah satu faktor yang mempengaruhi kecepatan penurunan kualitas ikan yakni suhu. Murniyati dan Sunarman (2000) mengatakan bahwa suhu lingkungan yang rendah akan memperpanjang tingkat kesegaran ikan sehingga proses pasca panen ikan harus menerapkan prinsip rantai dingin. Berdasarkan pengukuran suhu untuk 10 jenis ikan tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2 menunjukkan bahwa pada pengujian pertama (07.00) dan pengujian kedua (09.00) suhu terendah yakni ikan kembung sedangkan suhu tertinggi ikan kurisi. Di antara ke 10 jenis ikan tersebut, ikan yang penanganan dengan menggunakan es yang dapat dikategorikan baik yakni ikan layang, ikan bête-bete, ikan kembung dan ikan kakatua. Sedangkan ke 6 jenis ikan lainnya penerapan suhu rendah sudah dikategorikan kurang baik.

Pasar Bangkala yang menggunakan es dengan baik untuk menjaga kualitas ikan yang dijualnya. Kondisi ikan selama penjualan di Pasar Tamalatea, Pasar Batang, Pasar Tarawang, dan Pasar Togo-togo yakni ikan yang siap dipasarkan disusun di atas meja dan sebagian ikan lainnya di simpan dalam *styrofoam* dengan kondisi terbuka sehingga penerapan rantai dingin tersebut terputus. Hal tersebut menyebabkan suhu ikan pada sampling kedua mengalami peningkatan dibandingkan pengukuran suhu yang pertama. Penjual ikan layang (*Decapterus sp.*) yang ada di Pasar Bangkala menerapkan suhu rendah dengan cara menggunakan es curah dengan baik, sedangkan di Pasar Tamalatea, Pasar Batang, Pasar Tarawang, dan Pasar Togo-togo penerapan suhu dingin dengan menggunakan es masih kurang baik. Hal lain yang menyebabkan ikan yang dipasarkan di Pasar Bangkala memiliki suhu yang baik yakni lama waktu penyimpanan ikan tersebut, dimana ikan yang dijual di Pasar Bangkala merupakan ikan yang telah disimpan selama satu hari satu malam dengan penggunaan es yang lebih banyak dibandingkan jumlah ikannya. Menurut Metusalach, dkk (2012) idealnya perbandingan antara es dan ikan yang dipasarkan selama proses penjualan, yaitu 1:1 artinya 1 kg es untuk 1 kg ikan agar suhu ikan dapat dipertahankan pada suhu 0 °C hingga akhir penjualan.



**Gambar 1** . Hasil Uji Organoleptik Untuk 10 Jenis Ikan Pada Waktu Sampling Berbeda Di Berbagai Pasar Di Kabupaten Jeneponto.



**Gambar 2** . Hasil pengukuran suhu Untuk 10 Jenis Ikan Pada Waktu Sampling Berbeda Di Berbagai Pasar Di Kabupaten Jeneponto

## Kesimpulan

Kualitas 10 jenis ikan yang dipasarkan di 6 Pasar di Kabupaten Jeneponto pada pagi hari (07.00) masih baik sampai sangat baik (nilai organoleptik 7.2 – 8.4) kecuali untuk ikan kurisi yang sudah kurang segar (nilai organoleptiknya 6.6). Menjelang siang hari sebagian besar ikan masih berkualitas baik (7.1 – 7.8) kecuali ikan lencam, ikan kurisan dan ikan kurisi yang sudah kurang segar (nilai organoleptic 6.9 – 6.5). Kualitas terbaik ikan layang ditemukan di Pasar Tamalatea, ikan selar di Pasar Bangkala, ikan tongkol di Togo-togo, ikan lemuru dan bête-bete di Tarawang dan ikan lencam di Binamu. Ikan kurisi hanya ditemukan di Pasar Binamu yang kualitasnya kurang segar, ikan kuniran ditemukan di Pasar Tamalatea dari kurang segar hingga tidak segar.

## Daftar Pustaka

- Adawyah R, 2007. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Afrianto E, dan Liviawati E. 1989. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Kanisus. Jakarta
- Anita. 2003. **Pengendalian Mutu Produksi Layur (*Trichiurus. sp*) di PPN Palabuhan ratu untuk Tujuan Ekspor [Skripsi]**. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Anonim, 1985. **Kumpulan Standar Mutu Hasil Perikanan**. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan. Departemen Pertanian.
- Anonim, 1988. **Petunjuk Praktek Penanganan dan Transportasi Ikan Segar**. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Anonim, 1994. **Standar Nasional Indonesia**. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil perikanan. Dirjen Perikanan dan Kelautan. Jakarta.
- Anonim. 2012. **Hubungan higiene dan sanitasi dengan total mikroba (Online)** www. Scribd.com (Diakses 27 Juli 2016).
- AOAC. 1995. **Official method of Analysis**. Published by The Association of official Analytic Chemysts Inc. USA.
- Apriyantono, 1989. **Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan**. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jeneponto. 2010. **Laporan Statistik Perikanan Kabupaten Jeneponto**. Jeepono.

- Berhimpon, S. F. G., Ijong dan P. Moniharapon. 2002. **Penilaian Indera. Penuntun Praktikum.** Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Samratulangi. Manado.
- BSN. 2006a. Standar Nasional Indonesia 01.2729. **Persyaratan Mutu Ikan Segar.** Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2013b. Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006: **Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.** Badan Standar Nasional.  
<http://www.scribd.com/doc/141076327/SNI-01-2346-2006-Petunjuk-Pengujian-organoleptik-dan-Atau-Sensori>.  
(Diakses 13 September 2015)
- Data Statistik Perikanan Tangkap Indonesia.** 2012. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Denny H. 2004. **Evaluasi dan Identifikasi Tingkat Kemunduran Mutu Hasil Perikanan Tangkap Ikan Belanak (Mugil thazard) (Studi kasus muara Angke, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara) (skripsi).** Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Dinas Perikanan dan kelautan Propinsi Jawa Tengah. 2009. **Penanganan Ikan Segar.** Depoikan (terhubung berkala). [www.depoikan.com](http://www.depoikan.com). (13 Maret 2016).
- Dwiari, Sri Rini, 2008. **Teknologi Hasil Pangan.** Jakarta: Pusat Pembukuan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Eskin NAM, 1990. **Biochemistry of foods,** Canada: Academic Press Inc.
- Rahayu, W, P., S. Maamoen, S. Suliantri, dan S. Fardiaz. 1992. **Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi,** Insititut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto S. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1.** Jakarta: Penerbit Liberty.
- Hardjito, L. 2006. **Diktat Kuliah Pengantar Teknologi Hasil Perikanan.** Bogor: Departemen Teknologi Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Huss H. H. 1995. **Quality and Quality Changes in Fresh Fish.** FAO Fisheries Technical Paper No. 348. Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, Roma. Italy.

- Irawan, A. 1995. **Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan**. Solo: Penerbit Aneka.
- Ilyas Sofyan. 1972. **Peranan Es dalam Industri Perikanan**. Dirjen Perikanan Jakarta. Jakarta
- Ilyas, S. 1983. **Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan**. Jilid II. Teknik Pendinginan ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Isamu, K. T. Hari P. dan Sudarminto S. Y. 2012. **Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari**. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 2 105-110.
- Junianto. 2003. **Teknik Penanganan Ikan**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul, dan Ilham Jaya. 2012. **Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan** (Laporan Hasil Penelitian) LP2M. Unhas.
- Moeljanto. 1992. **Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan**. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati A. S dan Sunarman. 2000. **Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan**. Yogyakarta: Penerbit Kanisus.
- Nasran S. 1972. **Handling ikan basah. Di dalam: Ikan Basah**. Cara-cara Handling dan Sarana-sarana yang Diperlukan. *Procciding* petunjuk