

ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK IKAN TONGKOL ABU-ABU (*Thunnus tonggol*) YANG TERTANGKAP DENGAN ALAT TANGKAP PURSE SEINE DAN GILLNET DI PPN PEKALONGAN, PROVINSI JAWA TENGAH.

Maya Novita, Urip Rahmani
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Satya Negara Indonesia.

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah menganalisis mutu hasil tangkapan ikan tongkol abu-abu (*thunus tonggol*) yang tertangkap dengan alat tangkap purse seine dan gillnet di ppn pekalongan dengan uji organoleptik, sampel yang diambil berukuran 200-250gr, alat angkap purse seine dan gillnet memiliki karakter yang berbeda, perlu diketahui apakah ikan yang ditangkap dengan alat tangkap purse seine dan gillnet hasilnya sama atau tidak.

Kata Kunci : Analisis Mutu, Ikan Tongkol (*Thunnus tonggol*), Purse seine, Gillnet

PENDAHULUAN

Mutu dan keamanan pangan tidak dapat dipisahkan ketika berbicara tentang produk perikanan. Hal ini didasari oleh fakta bahwa ikan termasuk produk pangan yang sangat mudah rusak (*perishable food*), sehingga upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dan keamanannya menjadi hal yang harus diperhatikan. Bahan pangan seperti ikan dan produknya disyaratkan untuk memenuhi berbagai ketentuan-ketentuan sebelum dikonsumsi (Poernomo, 2007).

Pengendalian mutu ikan perlu diperhatikan agar penurunan mutu dapat diminimalkan karena berkaitan langsung dengan proses penanganan ikan, baik saat di kapal maupun pada saat di pelabuhan perikanan, mulai dari proses pembongkaran ikan dari kapal, pendistribusian ikan dari kapal menuju pangkalan pendaratan, serta pada saat ikan berada di pangkalan pendaratan. Penanganan ikan segar pada saat

pendaratan ikan mempengaruhi tingkat mutu ikan segar yang dihasilkan, semakin baik penanganan ikan baik pada saat di kapal maupun saat di pelabuhan, maka mutu ikan akan semakin lama bertahan dengan baik.

Ikan tuna, tongkol, cakalang merupakan jenis pelagis dari suku Scombridae yang juga digolongkan sebagai tuna yang memiliki nilai ekonomis sangat tinggi. Menurut jenis komoditasnya pada tahun 2015. Ikan tongkol merupakan komoditas yang unggulan di PPN Pekalongan.

METODOLOGI

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni – Agustus 2018 di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan, Provinsi Jawa Tengah.

Metode Penelitian uji organoleptik, dilakukan dengan dengan uji scoring test yaitu metode uji dalam menentukan tingkat kesegaran mutu ikan berdasarkan skala angka 1 sebagai nilai terendah dan angka 9 sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian (score sheet).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik atau uji sensorik merupakan cara pengujian menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu. Pengujian organoleptik dilakukan oleh 6 orang panelis yang sudah. Pengambilan sampel dilakukan pada saat bersamaan (saat ada kapal dengan alat tangkap gillnet dan Purse Seine yang melakukan aktivitas bongkar ikan tongkol abu-abu). Ikan segar dinilai dari kenampakan, bau dan tekstur, mutu ikan dapat dikatakan segar jika memiliki nilai organoleptik minimal 7.

Pengambilan sampel untuk uji organoleptik dilakukan secara acak sehingga sampel dianggap dapat mewakili hasil tangkapan yang ada. Pada saat pengambilan sampel Jumlah kapal Purse Seine memiliki hasil tangkapan ikan tongkol abu-abu yang akan melakukan pembongkaran hasil tangkapan ada 3 kapal sedangkan untuk kapal gillnet ada 5 kapal, namun yang menghasilkan ikan tongkol abu-abu ada 3 kapal gillnet, total sampel yang diambil untuk uji organoleptik sebanyak 48 ekor

dengan berat 200-250gr/ekor. Hasil Uji Organoleptik dengan Alat Tangkap Purse Seine dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik dengan Alat Tangkap Purse Seine.

No	Nama Kapal	Tanggal Pengambilan Sampel	Jumlah Produksi (Kg)	Jumlah Sampel (ekor)	Nilai Hasil Uji Organoleptik Laboratorium	Nilai Hasil Uji Organoleptik Peneliti
1	Putra Alfa I	01 Agustus 2018	82	4	8	8
2	Putra Alfa II	03 Agustus 2018	91	4	7	8
3	Subur	03 Agustus 2018	140	4	7	8

Berdasarkan Tabel.1, dapat dilihat bahwa nilai organoleptik mutu ikan hasil tangkapan rata-rata 8, nilai tersebut sudah memenuhi syarat mutu ikan segar sesuai dengan SNI 2729:2013 syarat mutu organoleptik ikan segar minimal 7. Dengan spesifikasi kenampakan bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis, insang merah mudadengan sedikit lendir agak keruh, lapisan lendir mulai agak keruh, sayatan daging cemerlang spesifik mjenis, jaringan daging kuat, bau spesifik jenis, dan tekstur kompak elastis.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Ikan Tongkol Abu-Abu Hasil Tangkapan Gillnet.

No	Nama Kapal	Tanggal Pengambilan Sampel	Jumlah Produksi (Kg)	Jumlah Sample (ekor)	Nilai Hasil Uji Organoleptik Laboratorium	Nilai Hasil Uji Organoleptik Peneliti
1	KM Berkah	01 Agustus 2018	92	4	8	8
2	KM Jaya Abadi	02 Agustus 2018	132	4	7	8
3	KM Gesang	02 Agustus 2018	112	4	7	8

Data Primer, 2018

Berdasarkan Tabel. 2 dapat dilihat bahwa nilai organoleptik mutu ikan hasil tangkapan rata-rata 8, nilai tersebut sudah memenuhi syarat mutu ikan segar sesuai dengan SNI 2729:2013 syarat mutu organoleptik ikan segar minimal 7. Spesifikasi kenampakan ikan yang diteliti secara umum dapat dilihat dari bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis, insang merah mudadengan sedikit lendir agak keruh, lapisan lendir mulai agak keruh, sayatan daging cemerlang spesifik mjenis, jaringan daging kuat, bau spesifik jenis, dan tekstur kompak elastis. Berdasarkan hasil uji F yang menggunakan Analisa Regresi Linier Sederhana maka hipotesisnya adalah terima H_0 Tolak H_1 artinya bahwa Mutu ikan tongkol abu-abu yang tertangkap dengan alat tangkap gillnet tidak berbeda nyata dengan mutu ikan tongkol abu-abu yang tertangkap dengan alat tangkap purse seine yang ada di PPN Pekalongan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan.: Bumi Aksara. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2017. Ekspor Ikan Tongkol/Tuna Menurut Negara Tujuan Utama, 2002-2015.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2729 SNI Ikan Segar.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2346 SNI Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan
- Poernomo. 2007. Es Adalah Peradaban. Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan RI.
- Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. The Spring Insitute. Jakarta
- Widodo dan Suadi. 2006. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan laut. Gajah Mada universitas Press. Yogyakarta
- Winarni T, Widodo F. 2013. Penghambatan Pembentukan Histamin Pada Daging Ikan Tongkol (*euthynnus affinis*) oleh Quercetin Selama Penyimpanan. Jurnal PHPI. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno. 2011. Good Manufacturing Practices (Cara Pengolahan Pangan yang Baik). M-Brio Press Bogor.g