

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil perikanan yang banyak salah satunya pada ikan mujair. Ikan mujair merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar. Ikan mujair mudah hidup dan berkembang biak diberbagai lingkungan. Perkembangbiakan ikan mujair sangat cepat dibanding jenis ikan tawar pada umumnya, sehingga hal ini mendukung ketersediaan komoditas ikan mujair. Produksi ikan mujair di Indonesia mengalami kenaikan beberapa tahun terakhir. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2012), menunjukkan produksi ikan mujair sebesar 154.507.051 ton tahun 2010 sehingga potensi pemanfaatan ikan mujair masih sangat besar. Potensi ikan mujair di Jawa Timur dengan jenis usaha budidaya pada tahun 2021 sebanyak 20.245,78 ton pada jenis usaha tangkap perairan umum darat (PUD) sebanyak 1.105,68 ton. Potensi ikan mujair di Kabupaten Gresik pada jenis budidaya pembesaran kolam air tenang sebanyak 10.672.682 kg, pada jenis budidaya pembesaran tambak sederhana sebanyak 2.649.477 kg, pada jenis budidaya pembesaran tambak semi intensif sebanyak 21.251 kg. Potensi yang besar tersebut tidak diikuti dengan upaya usaha pengelolaan dengan maksimal (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012).

Ikan mujair adalah ikan air tawar yang lezat, serta memiliki berbagai macam manfaat bagi kesehatan, termasuk membantu mengurangi berat badan, meningkatkan metabolisme tubuh, mempercepat perbaikan dan pertumbuhan seluruh tubuh, membangun tulang yang kuat, mengurangi risiko berbagai penyakit kronis, menurunkan kadar trigliserida, mencegah arthritis, mencegah penurunan kognitif, mencegah berbagai jenis kanker, mengurangi tanda-tanda penuaan, meningkatkan kesehatan rambut, dan memperkuat sistem kekebalan tubuh. Pemanfaatan yang tidak optimal pada ikan mujair salah satunya adalah sifat ikan mujair yang mudah rusak. Kerusakan mutu ikan bisa diakibatkan oleh faktor mikrobiologi, fisika, dan kimia, sehingga diperlukan proses penanganan dan pengolahan (Wati & Hafiludin, 2023).

Kemunduran mutu ikan secara alami terjadi melalui beberapa tahapan, yaitu proses autolisis atau kerja enzim yang mudah aktif, aktivitas bakteriologi karena air berlebih dan reaksi oksidasi (Husni & Putra, 2014). Mutu Ikan berkaitan erat dengan tingkat kesegarannya, dimana Ikan yang memiliki kesegaran yang baik yaitu apabila perubahan fisika, kimia, dan mikrobiologi belum terjadi kerusakan berat pada ikan (Munandar *et al.*, 2009). Faktor yang menentukan nilai jual ikan adalah tingkat kesegarannya. Ikan semakin segar maka harga jual ikan semakin tinggi (Wakerkwa *et al.*, 2021). Tanda-tanda fisik ikan segar yaitu mata cerah mengkilat menonjol, sisik kuat melekat, insang merah cerah tak berlendir, daging kenyal kompak, dan bau segar khas (Hadiwiyoto. S, 1993).

Kesegaran ikan merupakan faktor yang sangat penting dan erat hubungannya dengan mutu ikan. Ikan dalam keadaan masih segar memiliki mutu yang baik sehingga nilai jualnya tinggi, sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya

rendah (Murniyati & Sunarman, 2000). Menjaga kesegaran ikan perlu dilakukan agar ikan dapat tetap dikonsumsi dalam keadaan yang baik. Pengawetan ikan dilakukan untuk mencegah masuknya bakteri ke dalam tubuh ikan yang menyebabkan ikan menjadi busuk.

Penanganan ikan merupakan upaya untuk memperlambat laju kemunduran mutu pada ikan menggunakan rantai dingin, sehingga harus dilakukan secepat mungkin untuk menghindari kemunduran mutu ikan sehingga dibutuhkan bahan dan media pendinginan yang sangat cepat dalam menurunkan suhu ikan. Penanganan pasca panen ikan dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, penyusunan, pembekuan, penyimpanan dan pendistribusian pasar tradisional dan modern.

Permasalahan tingkat kesegaran ikan banyak ditemui di pasar tradisional. Umumnya tingkat kesegaran ikan ditentukan dengan cara tradisional yaitu dengan cara mencium aroma bau ikan, dilihat dari mata ikan, tekstur ikan. Bagi para pembeli terdapat juga permasalahan karena tidak tau apakah ikan yang dibeli dalam kondisi segar atau tidak. Tingkat kesegaran ikan mujair juga bergantung pada cara penyimpanan dan pengolahan nya. Pada pasar tradisional ikan disimpan di letakkan di dalam box yang berisi es agar kesegaran ikan tetap tahan lama. Jika penyimpanannya tidak sesuai dengan prosedur maka ikan menjadi bau, kesegaran ikan berkurang dan tekstur juga berubah.

Perubahan kesegaran ikan dipengaruhi oleh bakteri pada insang dan bagian perut ikan. Tingkat kesegaran ikan bergantung lamanya ikan terkontaminasi bakteri, semakin lama terkontaminasi maka ikan kehilangan kesegarannya dan menyebabkan bau ikan menyengat. Berbeda pada pasar modern tingkat kesegaran ikan dinilai cukup baik dengan penyimpanan yang dilakukan pada lemari es atau meja yang diberikan es agar kesegaran ikan tetap terjaga dan ikan bisa tahan lama, namun harga yang relatif mahal membuat konsumen harus mengeluarkan biaya lebih tetapi dengan catatan bahwa konsumen mendapatkan kualitas ikan yang baik. Maka dari itu diharapkan bagi pelaku usaha agar mampu menerapkan rantai dingin pada setiap mata rantai produksi untuk meningkatkan harga jual pada pasar.

Suprayitno (2020) menjelaskan bahwa karakteristik mutu ikan di pasar tradisional dan pasar modern Malang terdapat berbagai perbedaan yang mana terdapat 3 pasar yang ikan ikannya mengandung formalin. Lestari *et al.*, (2015) menjelaskan tingkat kesegaran dan kerusakan pada fisik ikan di pasar minggu Kota Bengkulu mengalami kemunduran mutu ikan tongkol di pasar modern dan tradisional. Penelitian tentang kemunduran mutu pada ikan mujair di pasar tradisional dan modern di Kabupaten Gresik belum pernah dilakukan, sehingga perlu penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik mutu ikan di pasar tradisional maupun modern.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik mutu ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) di pasar tradisional dan modern Kabupaten Gresik yang pengujiannya meliputi parameter fisika (organoleptik), kimia (analisa proksimat), biologi (ALT)

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis karakteristik mutu ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) pada pasar tradisional dan modern yang meliputi pengukuran fisika (organoleptik), kimia (analisa proksimat), biologi (ALT)

1.4 Batas Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengamatan penanganan terhadap identifikasi mutu ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) di pasar tradisional dan modern Kabupaten Gresik pada pengukuran fisika (organoleptik), kimia (analisa proksimat), biologi (ALT)

1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mutu ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) di pasar tradisional dan modern Kabupaten Gresik
2. Inventaris data penelitian tentang perbedaan mutu ikan di pasar tradisional dan modern Kabupaten Gresik