

ABSTRAK

Penanganan ikan yang baik adalah mencuci ikan dengan menggunakan air tawar atau air laut bersih pada saat pembongkaran di kapal, namun yang terjadi masyarakat nelayan Brondong biasanya menggunakan air laut sekitar pelabuhan yang telah tercemar. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencucian air laut terhadap mutu kesegaran ikan. Analisis tingkat kesegaran ikan dilaksanakan di LPPMHP Surabaya meliputi penetapan Total Volatile Base (TVB), penentuan Angka Lempeng Total (ALT), uji organoleptik, analisis pH dan analisis proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein), yang dilaksanakan pada Februari 2014. Hasil pengujian menunjukkan pencucian ikan kuniran dengan air laut tidak memberikan pengaruh terhadap mutu kesegaran ikan. Hasil pengujian pencucian ikan kuniran dengan air laut TVB (14,46 mg/100 g), ALT ($1,5 \times 10^5$ atau log ALT 5,18 CFU/ml), pH (6,72) uji organoleptik (7,3), kadar Air (78,78%), kadar abu (8,04%), kadar lemak (3,60%) dan kadar protein (13,91%).

Kata kunci: *Nilai kesegaran, ikan kuniran (Upeneus sulphureus)*

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. BATASAN MASALAH	3
1.3. RUMUSAN MASALAH	3
1.4. TUJUAN PENELITIAN	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. BIOLOGI IKAN KUNIRAN (<i>Upeneus sulphureus</i>)	4
2.2. KOMPOSISI DAGING IKAN	5
2.2.1 Air	6
2.2.2 Protein	6
2.2.3 Lemak	7
2.2.4 Karbohidrat	7
2.2.5 Garam-garam Mineral	7
2.2.6 Vitamin	8
2.2.7 Pigmen	8
2.3. PENANGANAN IKAN DI PELABUHAN	8
2.4. SANITASI PELABUHAN PERIKANAN	11
2.4.1. Pengertian Sanitasi	11
2.4.2. Faktor Penyebab Kekotoran di TPI	11
2.4.3. Pengelolaan Sanitasi Pelabuhan Perikanan	12
2.5. PROSES KEMUNDURAN MUTU IKAN	14
2.5.1 Proses Rigor Mortis	15
2.5.2 Aktivitas Enzim Autolisis	16
2.5.3 Aktivitas Mikroorganisme	16
2.5.4 Faktor yang Mempengaruhi Kemunduran Mutu Ikan .	17

2.5.4.1	Faktor Alami dan Biologis	17
2.5.4.2	Pengaruh Cara Penangkapan	19
III.	METODE PENELITIAN	21
3.1.	WAKTU DAN TEMPAT.....	21
3.2.	METODE PENELITIAN	21
3.3.	METODE PENGUJIAN	22
3.3.1	Penetapan <i>Total Volatile Base (TVB)</i>	22
3.3.2	Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)	23
3.3.3	Uji Organoleptik	25
3.3.4	Analisis pH	26
3.3.5	Analisis Proksimat.....	27
3.4.	METODE ANALISIS DATA	30
3.4.1	<i>One Way ANOVA</i>	30
3.4.2	<i>Kruskal Wallis</i>	31
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1.	KARAKTERISTIK SAMPEL	32
4.2.	PENELITIAN PENDAHULUAN	33
4.3.	PENELITIAN UTAMA	34
4.3.1	Penetapan <i>Total Volatile Base (TVB)</i>	34
4.3.2	Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)	37
4.3.3	Uji Organoleptik	39
4.3.4	Analisis pH	40
4.3.5	Analisis Proksimat	42
4.3.5.1	Kadar Air	42
4.3.5.2	Kadar Abu	44
4.3.5.3	Kadar Lemak	45
4.3.5.4	Kadar Protein	46
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1.	KESIMPULAN	49
5.2.	SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA		50
LAMPIRAN		55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Ciri-ciri ikan segar dan ikan yang mulai membusuk	14
Tabel 2.2. Hubungan antara suhu, kegiatan bakteri dan mutu ikan	19
Tabel 3.1. Spesifikasi dan nilai organoleptik ikan basah	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Ikan kuniran (<i>Upeneus sulphureus</i>)	4
Gambar 3.1	Diagram proses pengambilan sampel ikan kuniran	21
Gambar 3.2	Diagram penetapan <i>Total Volatile Base</i> (TVB)	23
Gambar 3.3	Diagram penentuan Angka Lempeng Total (ALT).....	24
Gambar 3.4	Diagram analisis pH.....	27
Gambar 3.5	Diagram analisis <i>One way ANOVA</i>	31
Gambar 4.1	Histogram rata-rata penetapan <i>Total Volatile Base</i> (TVB) ikan kuniran.....	34
Gambar 4.2	Histogram rata-rata penentuan log Angka Lempeng Total (ALT) ikan kuniran	37
Gambar 4.3	Histogram rata-rata uji organoleptik dari ketiga perlakuan	39
Gambar 4.4	Histogram rata-rata analisis pH ikan kuniran	41
Gambar 4.5	Histogram rata-rata kadar air ikan kuniran	43
Gambar 4.6	Histogram rata-rata kadar abu ikan kuniran.....	44
Gambar 4.7	Histogram rata-rata kadar lemak ikan kuniran	46
Gambar 4.8	Histogram rata-rata kadar protein ikan kuniran	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Suhu, berat dan panjang total ikan kuniran pada saat diambil .	55
Lampiran 2.	Hasil pengujian nilai mutu kesegaran ikan kuniran	56
Lampiran 3.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> penetapan <i>TVB</i>	57
Lampiran 4.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> penentuan <i>ALT</i>	58
Lampiran 5.	Hasil pengujian <i>Kruskal Wallis</i> uji organoleptik	59
Lampiran 6.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> analisis pH ikan kuniran ...	60
Lampiran 7.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> kadar air	61
Lampiran 8.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> kadar abu	62
Lampiran 9.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> kadar lemak	63
Lampiran 10.	Hasil pengujian <i>One Way ANOVA</i> kadar protein	64
Lampiran 11.	Dokumentasi kondisi Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong.....	65
Lampiran 12.	Dokumentasi penelitian	67