

ABSTRAK

Ikan kurisi dan swanggi merupakan ikan dengan hasil tangkapan melimpah dan diminati oleh masyarakat karena nutrisinya. Akan tetapi, ikan tersebut cepat mengalami penurunan mutu yang disebabkan penanganan yang kurang baik. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui teknik penanganan ikan kurisi dan swanggi di TPI Mayangan dan mengetahui karakteristik mutu ikan berdasarkan pengujian organoleptik, TVBN, analisis proksimat, dan ALT. Analisis teknik penanganan ikan di TPI Mayangan pada penelitian ini dilakukan dengan metode observasi dan wawancara. Teknik penanganan ikan kurisi dan swanggi di TPI Mayangan meliputi pembongkaran kapal, penyortiran, pengangkutan, penimbangan, dan penjualan. Hasil yang didapatkan dari pengujian organoleptik ikan kurisi dan swanggi pada beberapa indikator kenampakan mata, insang, lendir permukaan badan, daging, bau, dan tekstur menghasilkan nilai organoleptik yang sesuai dengan SNI. Kadar TVBN ikan kurisi sebesar $17,47 \pm 1,25$ mg/100 g dan ikan swanggi sebesar $25,04 \pm 0,65$ mg/100 g. Kadar proksimat berupa kadar air ikan kurisi dan swanggi berturut-turut sebesar $79,41 \pm 0,76\%$ dan $79,17 \pm 0,88\%$. Kadar abu ikan kurisi sebesar $2,53 \pm 0,24\%$ dan swanggi sebesar $1,34 \pm 0,24\%$. Kadar lemak ikan kurisi sebesar $1,50 \pm 0,40\%$ dan swanggi sebesar $1,17 \pm 0,39\%$. Kadar protein kurisi sebesar $16,47 \pm 0,92\%$ dan swanggi sebesar $18,50 \pm 1,17\%$. Pengujian biologi menggunakan ALT mendapatkan hasil sebesar $3,1 \times 10^5$ CFU/g pada ikan kurisi dan $3,4 \times 10^5$ CFU/g pada ikan swanggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa ikan kurisi dan swanggi yang didaratkan di TPI Mayangan, memiliki kualitas mutu yang baik dan layak dikonsumsi.

Kata kunci: Penanganan, organoleptik, TVBN, proksimat, ALT

ABSTRACT

Kurisi and swanggi fish are popular because they are nutritious and have a high catch rate, however due to improper handling, their quality soon degrades. This study's objectives were to establish the best practices for managing kurisi and swanggi fish at TPI Mayangan and to identify the qualities of fish using organoleptic testing, TVBN, proximate analysis, and TPC. Analysis of fish handling techniques at TPI Mayangan in this study was carried out using observation and interview methods. At TPI Mayangan, methods for processing kurisi and swanggi fish include disassembling ships, sorting cargo, moving it, weighing it, and selling it. The findings of the organoleptic testing of kurisi and swanggi fish on a number of indicators of the look of the eyes, gills, flesh, odor, and texture were above the quality standard needed by SNI. Kurisi fish had a TVBN quality of $17,47 \pm 1,25$ mg/100 g while swanggi fish had a TVBN quality of $25,04 \pm 0,65$ mg/100 g. The approximate water contents of kurisi and swanggi fish were $79,41 \pm 0,76\%$ and $79,17 \pm 0,88\%$, respectively. Kurisi fish had an ash content of $2,53 \pm 0,24\%$ and swanggi fish had an ash content of $1,34 \pm 0,24\%$. Kurisi fish had a fat content of $1,50 \pm 0,42\%$ and fish had a fat content of $1,17 \pm 0,39\%$. Kurisi fish also had a protein content of $16,47 \pm 0,92\%$ and swanggi fish had a protein content of $18,50 \pm 1,17\%$. Kurisi fish and swanggi fish yielded findings of 3.1×10^5 CFU/gr and 3.4×10^5 CFU/gr, respectively, in biological testing using TPC. These findings suggest that the kurisi and swanggi fish caught at the Mayangan TPI are of high caliber and fit for human consumption.

Keyword: Handling, organoleptic, TVBN, proximity, TPC