

ABSTRAK

Ikan mujair merupakan salah satu hasil perikanan di wilayah Indonesia dan merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar. Ikan mujair mudah hidup dan berkembang biak diberbagai lingkungan. 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. Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis karakteristik mutu ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) pada pasar tradisional dan modern di Kabupaten Gresik. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis organoleptik, proksimat, dan angka lempeng total (ALT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis mutu perbandingan ikan mujair di pasar tradisional dan modern kabupaten Gresik pada pengujian organoleptik parameter kenampakan mendapat nilai rata-rata lebih tinggi yaitu 7,83 sementara ikan dari pasar modern mendapatkan nilai rata-rata 6,66. Pengujian organoleptik parameter daging ikan mujair yang dijual di pasar tradisional mendapatkan nilai sebesar 8, sementara ikan yang berasal dari pasar modern mendapat nilai 6. Pengujian organoleptik parameter bau ikan mujair dari pasar tradisional memperoleh nilai 8, sementara ikan dari pasar modern mendapatkan nilai 7. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap parameter tekstur ikan mujair, ikan yang dijual di pasar tradisional memperoleh nilai 8, sedangkan ikan dari pasar modern mendapatkan nilai 7, hasil analisa proksimat kadar protein di pasar tradisional dengan rata rata sebesar 18,29% dan 17,25% di pasar modern, kadar lemak ikan mujair di pasar tradisional mendapat hasil rata rata sebesar 1,64% dan 1,75% di pasar modern. Uji kadar air mendapatkan rata rata sebesar 77,63% di pasar tradisional dan 77,54% di pasar modern, kemudian uji kadar abu ikan mujair di pasar tradisional mendapatkan hasil rata rata sebesar 1,26% dan 1,1% di pasar modern. Hasil pengujian parameter biologi yaitu ALT ditemukan pada ikan mujair di pasar tradisional yaitu 2.3×10^4 Cf/g, sedangkan untuk ikan yang didapat dari pasar modern sebesar 8.9×10^5 Cf/g.

Kata kunci: ALT, kesegaran ikan, organoleptik, dan proksimat.

ABSTRACT

Mujair fish (*Oreochromis mosambicus*) is one of the freshwater fishery commodities in Indonesia that can live and reproduce easily in various environments. Fish freshness is a very important factor and is closely related to fish quality. Fresh fish has high quality and a higher market value, whereas less fresh fish has lower quality and price. This study aims to analyze the quality characteristics of mujair fish in traditional and modern markets in Gresik Regency. The analyses used in this study include organoleptic, proximate, and total plate count (TPC) analysis.

The results showed that the organoleptic quality of mujair fish in traditional markets had higher average values than those in modern markets: appearance parameter scored 7.83 in traditional markets and 6.66 in modern markets; flesh texture scored 8 in traditional markets and 6 in modern markets; odor parameter scored 8 in traditional markets and 7 in modern markets; and the texture parameter scored 8 in traditional markets and 7 in modern markets. Proximate analysis results showed that the protein content in traditional markets was 18.29%, and 17.29% in modern markets; fat content was 1.64% in traditional markets and 1.75% in modern markets; water content was 77.63% in traditional markets and 77.54% in modern markets ash content was 1.24% in traditional markets and 1.1% in modern markets. The biological test (Total Plate Count/TPC) showed that the TPC value in traditional market samples was 2.3×10^4 Cf/g, while in modern market samples it reached 8.9×10^5 Cf/g.

Keywords: Total Plate Count, fish freshness, organoleptic, proximate.

