

RINGKASAN

“Pengendalian Kualitas Ikan Ekor Kuning Di Depo Pemasaran Ikan Sidoarjo” Nopi Ariyola, NIM D41212114, Tahun 2024 53 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Septine Brillyantina, S.ST., M.Tr.P (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang merupakan wadah bagi setiap mahasiswa untuk dapat mengembangkan ilmu dan memperoleh pengalaman dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Magang adalah suatu rangkaian dari kegiatan proses belajar mengajar berdasarkan pengalaman diluar lingkungan instansi pendidikan yang diharapkan setiap mahasiswa mampu untuk melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian yang telah diperoleh. Kegiatan Magang tersebut bisa di implementasikan untuk sektor industri.

Kabupaten Sidoarjo dikenal sebagai daerah dengan produksi perikanan melimpah, meskipun lokasinya jauh dari laut. Pemerintah Kabupaten Sidoarjo membangun Depo Pemasaran Ikan (DPI) Sidoarjo sebagai pusat pelelangan, pasar ikan segar, gudang pendingin, dan area wisata ikan. DPI Sidoarjo membantu distribusi komoditas utama seperti ikan ekor kuning dan ikan kembung, yang sebagian besar didistribusikan melalui tengkulak. Penanganan ikan segar menjadi sangat penting karena ikan merupakan komoditas yang mudah rusak akibat bakteri, enzim, dan oksidasi, serta kondisi eksternal seperti suhu dan kebersihan. Perlakuan yang kurang tepat mempercepat pembusukan, menurunkan kualitas, dan mengurangi nilai jual ikan. Untuk menilai kualitas ikan segar, dilakukan penilaian berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729:2013 dengan menggunakan metode organoleptik yang meliputi penilaian terhadap mata, insang, lendir, daging, aroma, dan tekstur. Ikan ekor kuning, sebagai salah satu komoditas penting di DPI Sidoarjo, memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Kandungan protein yang kaya menjadikannya sangat diminati, namun ikan ini sangat rentan terhadap kerusakan. Oleh karena itu, penanganan yang tepat diperlukan untuk menjaga kualitas dan kesegarannya.

Laporan ini bertujuan untuk mengidentifikasi tingkat kesegaran ikan ekor kuning, jenis kerusakan fisik, serta faktor penyebabnya, dengan harapan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan tersebut. Kajian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan kualitas ikan yang dijual, mendukung ekonomi lokal, serta meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) dari sektor perikanan. Laporan ini menganalisis kesegaran dan kualitas ikan ekor kuning di Depo Ikan Sidoarjo sebagai salah satu komoditas perikanan bernilai ekonomi tinggi yang memiliki permintaan pasar yang kuat. Uji organoleptik dilakukan berdasarkan parameter seperti mata, bau, tekstur, insang, dan lendir sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2729:2013. Hasil laporan menunjukkan bahwa nilai rata-rata organoleptik pada mata adalah 6, yang belum memenuhi standar minimum SNI (nilai 7), dengan ciri bola mata agak cekung, pupil abu-abu, dan kornea keruh akibat aktivitas mikroba pembusuk. Nilai rata-rata bau sebesar 7 menunjukkan ikan masih segar, meskipun proses rigor mortis dan oksidasi dapat mempercepat pembusukan selama penyimpanan. Tekstur ikan memiliki nilai rata-rata 6, menandakan penurunan kualitas akibat denaturasi protein. Insang, yang merupakan organ paling rentan terhadap pembusukan karena kandungan darah tinggi dan akumulasi bakteri, juga memiliki nilai rata-rata 6 dengan perubahan warna menjadi kecokelatan dan munculnya lendir. Sementara itu, lendir pada permukaan ikan memiliki nilai rata-rata 7, yang masih memenuhi standar SNI, dengan fungsi pelindung yang juga menjadi media pertumbuhan bakteri. Secara keseluruhan, hasil Laporan menunjukkan bahwa sebagian besar parameter kesegaran ikan ekor kuning belum memenuhi standar SNI. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian mutu yang lebih ketat melalui penanganan yang cepat, higienis, dan sesuai prosedur untuk menjaga kualitas, meningkatkan nilai jual, dan mendukung keberlanjutan industri perikanan di Kabupaten Sidoarjo.

Menjaga kualitas ikan segar memerlukan serangkaian langkah penanganan yang tepat sejak pemilihan supplier hingga penyimpanan dan distribusi. Pemilihan ikan dari nelayan berkualitas, penggunaan box berisi bongkahan es selama pengangkutan, serta pengendalian suhu rendah (0–4°C) terbukti efektif dalam memperlambat proses pembusukan. Pengemasan yang meminimalkan kontaminasi

silang dan menggunakan bahan pengemas yang sesuai membantu mempertahankan nilai gizi dan kualitas organoleptik ikan. Pendinginan menggunakan es dalam proporsi optimal mencegah kerusakan fisik ikan dan menjaga kelembapannya, sementara penyimpanan beku pada suhu di bawah 0°C menjadi metode pengawetan yang ideal untuk jangka panjang. Selain itu, kebersihan wadah penyimpanan dan pengawasan rutin terhadap kondisi ikan, termasuk pemeriksaan lendir, sangat penting untuk memastikan ikan tetap segar sesuai standar kualitas. Dengan menerapkan prosedur ini, diharapkan kualitas ikan dapat terjaga, memberikan kepuasan kepada konsumen, serta mendukung keberlanjutan industri perikanan.

Untuk mengidentifikasi penyebab masalah secara sistematis, digunakan diagram tulang ikan (fishbone diagram) dalam menjaga kualitas ikan. Faktor-faktor yang memengaruhi kualitas ikan meliputi manusia, metode penanganan, lingkungan, dan teknologi. Faktor manusia, seperti kurangnya keterampilan nelayan dalam penanganan ikan yang disebabkan oleh rendahnya tingkat pendidikan mereka, berperan besar dalam penurunan kualitas ikan. Oleh karena itu, pelatihan sangat diperlukan untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam menjaga mutu ikan. Lingkungan kerja yang tidak higienis, seperti saluran drainase yang tersumbat dan lantai yang rusak, dapat mempercepat penurunan kualitas ikan. Untuk itu, perbaikan infrastruktur, seperti saluran pembuangan yang baik dan lantai yang mudah dibersihkan, sangat penting untuk menjaga kebersihan dan kualitas ikan. Selain itu, metode penanganan ikan yang masih tradisional, yang kurang memperhatikan kebersihan serta suhu yang ideal untuk penyimpanan ikan, juga memperburuk kualitas. Proses pembongkaran, penyortiran, dan pencucian harus dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi untuk mencegah kontaminasi. Faktor teknologi juga memainkan peran penting, di mana keterbatasan kapasitas teknologi pendingin, seperti chiller yang tidak memadai, dapat menyebabkan ikan cepat rusak. Oleh karena itu, pemerintah perlu menyediakan fasilitas cold storage dan memberikan pelatihan untuk meningkatkan efektivitas sistem pendinginan. Implementasi Standar Nasional Indonesia (SNI) dalam pengendalian kualitas ikan mencakup prosedur uji organoleptik untuk memastikan ikan yang diterima

memenuhi standar kelayakan. Pengawasan yang ketat diperlukan untuk memastikan distribusi ikan yang segar dan aman bagi konsumen.