

**KARAKTERISTIK MUTU IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) YANG
DISIMPAN MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGESAN YANG
BERBEDA DI LABORATORIUM EKSAKTA UKAW**

SKRIPSI

OLEH:

**JUNDRIANI INKA POTE
NIM. 20390019**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA
KUPANG**

2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dalam Skripsi saya ternyata ditemui duplikasi, jiplakan (*plagiat*) dari Skripsi/Tesis/Disertasi orang lain/institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi untuk dibatalkan kelulusan saya dan saya bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 19 Mei 2025

Yang membuat pernyataan



Jundriani Inka Pote

NIM: 20390019

**KARAKTERISTIK MUTU IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) YANG DISIMPAN
MENGUNAKAN TIGA METODE PENGESAN YANG BERBEDA DI
LABORATORIUM EKSAKTA UKAW**

SKRIPSI

OLEH

JUNDRIANI INKA POTE

NIM. 20390019

*Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan
Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana*

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA

KUPANG

2025

LEMBARAN PENGESAHAN

PADA HARI RABU 26 MARET 2025
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN UKAW

TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL
“KARAKTERISTIK MUTU IKAN LAYANG (*Decapterus russelli*) YANG
DISIMPAN MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGESAN YANG
BERBEDA DI LABORATORIUM EKSAKTA UKAW”

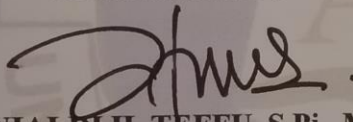
DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN PENGUJI

OLEH

NAMA : JUNDRIANI INKA POTE
NIM : 20390019
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN

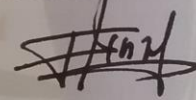
TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I



YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si
NUPTK. 6941761662130202

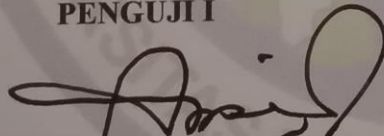
PEMBIMBING II



Dr. FANNY IRIANY GINZEL, S.Pi., M.Si
NUPTK. 8436751652230102

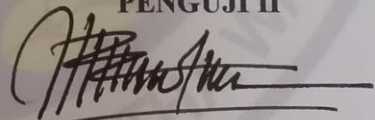
TIM PENGUJI

PENGUJI I



Dr. Ir AYUB U. I. MEKO, M.Si
NUPTK. 5753744645131162

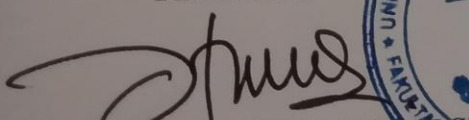
PENGUJI II



Dr. Ir. WELMA PESULIMA, MP
NUPTK. 3352745646230113

MENGETAHUI

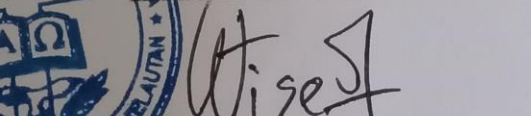
**KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL
PERIKANAN**



YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si
NUPTK. 6941761662130202

DEKAN

**FAKULTAS PERIKANAN DAN
ILMU KELAUTAN**



WILSON L. TISERA, S.Pi, M.Si., Ph.D
NUPTK. 0734748649130132



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **"Karakteristik Mutu Ikan Layang (*Decapterus ruselli*) yang Disimpan Menggunakan Tiga Metode Pengesan yang Berbeda Di Laboratorium Eksakta UKAW"** Dapat diselesaikan dengan baik.

Adapun tujuan disusunnya skripsi ini adalah untuk memperoleh gelar sarjana. Dalam skripsi ini juga menjelaskan tentang menganalisis karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus ruselli*) yang disimpan menggunakan tiga metode berbeda. Ikan layang merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Namun, ikan layang memiliki sifat mudah rusak sehingga perlu dilakukan penyimpanan yang tepat untuk mempertahankan mutu dan kesegarannya. Tersusunnya skripsi ini tentu bukan karena kerja keras penulis semata, melainkan juga atas bantuan berbagai pihak, untuk itu penulis ucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang membantu sehingga dapat terselesaikannya penulisan skripsi ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun skripsi ini semoga Tuhan membalas budi baiknya.

Kupang, 19 Mei 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Anugerah terindah yang diberikan Tuhan Yesus Kristus dan peran serta berbagai pihak dalam menyelesaikan Skripsi ini sangat dirasakan penulis melalui berbagai dukungan, sehingga pada kesempatan ini perkenankan penulis untuk mengucapkan limpah terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang beserta jajarannya, yang telah membantu penulis dalam melancarkan kegiatan akademik selama penulis berkuliah dan berada dalam lingkungan kampus UKAW.
2. Wilson L. Tisera, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW Kupang telah memberikan pengajaran, arahan dan motivasi-motivasi secara khusus dalam seluruh proses kegiatan akademik..
3. Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si selaku Pembimbing I dan Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah membantu memberikan arahan, motivasi, bimbingan kepada penulis dari awal hingga penyelesaian tugas akhir.
4. Ibu Dr. Fanny Iriany Ginzal, S.Pi., M.Si selaku Pembimbing II yang dengan sabar membimbing, memberikan arahan dan saran sehingga penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Bapak Dr.Ir Ayub U. I. Meko, M.Si selaku Penguji I yang meluangkan waktunya untuk memberikan arahan serta saran dalam penulisan skripsi ini.
6. Ibu Dr. Ir. Welma Pesulima, MP selaku Penguji II yang meluangkan waktunya untuk memberikan arahan serta saran dalam penulisan skripsi ini.

7. Ayah tercinta Martinus Baiyo Pote yang dengan penuh cinta telah merawat, mendidik, mendoakan dan memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi.
8. Ibu Tercinta Wilhelmina Zogara yang dengan penuh cinta telah melahirkan, merawat, mendidik, mendoakan dan memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi.
9. Tante Tercinta Magdalena Boku Dapa yang telah mendoakan dan memberikan dukungan selalu kepada penulis sejak kecil hingga saat ini tiada kata lain selain doa dan ucapan terima kasih semoga kasih Tuhan Yesus selalu melindungi
10. Kakak Nofembrianto Erdi Dapawisi, Adik Desniie Inda Pote, Adik Devi Triganila Pote, Adik Apriel Erdo Pote, dan Adik Arista Idel Shena Pote yang telah mendukung penulis dan memberi semangat kepada penulis dari awal kuliah sampai akhir perkuliahan.
11. Bapak dan ibu dosen pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana yang memberikan pelajaran, bimbingan dan motivasi khususnya dalam kegiatan akademik (Bapak Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc, Bapak Wilson Tisera, S.Pi,M.Si,Ph.D; Bapak Dr. Ir. Ayub U. I. Meko, M.Si; Ibu Mada M. Lakapu, S.Si,M.Si; Ibu Dewi S. Gadi, S.Pi,M.Si; Bapak Yunialdi H. Teffu, S.Pi,M.Si; Ibu Dr. Ir. Welma Pesulima, MP; Ibu Ovie Ningsih, S.Pi,M.Si; Pak Alfred G.O. Kase, S.Pi,M.Si, Ph.D; Pak Rockie L. Supit, S.Pi,M.Si; Bapak Donny M. Bessie, S.Pi, M.Si; Pak Imanuel Emola, S.Pi,M.Si; Bapak Yohanes Merryanto, M.Si, Ph.D; Ibu Dr. Fanny I. Ginzal, S.Pi, M.Si; Ibu Dr.Beatrix M. Rehatta, S.Pi,M.Si;) dan para pegawai tata usaha (Ibu Juliana Giri, SH,

Ibu Yun M. Ndun, Michael Mone) yang telah memberikan banyak pengetahuan selama penulis menempuh pendidikan.

12. Teman-teman Angkatan Tahun 2020 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UKAW.
13. Kepada idola penulis Min Yoongi (SUGA) dari BTS, melalui karyanya yang telah menjadi sumber semangat dan inspirasi bagi penulis selama proses penulisan skripsi ini.
14. Semua pihak yang dengan kerelaan ikut terlibat membantu namun tidak sempat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas semua dukungan dan doa yang tidak dapat penulis membalas semua pengorbanan yang diberikan, kiranya Tuhan Yang Maha Kuasa yang akan membalaskan jasa dan budi baik yang telah penulis terima dan rasakan selama ini, Tuhan Yesus memberkati.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis dilahirkan pada tanggal 06 Juni 2002 di Reda Wanno, Kabupaten Sumba Barat Daya dari Pasangan Bapak Martinus Baiyo Pote dan Ibu Wilhelmina Zogara. Penulis merupakan anak ke 2 dari 6 bersaudara. Pada Tahun 2008 penulis masuk Sekolah Dasar di SD Inpres Elopada dan tamat tahun 2014, pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 1 Wewewa Timur dan tamat tahun 2017, kemudian pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Wewewa Tengah dan tamat tahun 2020.

Pada tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan dan diterima sebagai mahasiswa Strata I (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang melalui jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Swasta. Penulis berhasil menyelesaikan pendidikan dengan baik pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (THP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang pada tahun 2025.

“MOTTO”

***“TUHAN MEMBAWAKU SEJAUH INI BUKAN UNTUK GAGAL
MELAINKAN MEMENANGKAN AKU DIATAS KERAGUANKU SENDIRI”***

Ulangan 31:6

“Jangan Takut Akan Masa Depanmu.

Dia Yang Berjanji, Dia Juga Yang Menepati Tepat Pada Waktunya”

Skripsi Ini Ku Persembahkan Kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus
2. Bapak Martinus Baiyo Pote Dan Ibu Wilhelmina Zogara
3. Tante Magdalena Boku Dapa
4. Kakak Erdi Dapawisi, Adik Desni Pote, Devi Pote, Erdo Pote dan Shena Pote
5. Almamater Tercinta

DAFTAR ISI

	HALAMAN
COVER.....	i
LEMBARAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
RIWAYAT HIDUP.....	xi
MOTTO.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Layang.....	5
2.2 Kesegaran Ikan.....	6
2.3 Kerusakan Ikan.....	9

2.4 Kemunduran Mutu Ikan.....	11
2.5 Standar Mutu Ikan Layang	16
2.6 Syarat Mutu Air	17
2.7 Syarat Mutu Air Laut.....	18
2.8 Standar Penggunaan Es.....	18
2.9 Beberapa Metode Pendinginan	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2 Alat dan Bahan	22
3.3 Metode Penelitian	22
3.4 Prosedur Penelitian	23
3.5 Variabel Penelitian.....	25
3.6 Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Deskripsi Penanganan Ikan Oleh Penjual Ikan di Pasar Oesapa	29
4.2 Organolpetik Ikan Layang (<i>Decapterus ruselli</i>)	31
4.3 Nilai pH	47
4.4 Temperatur.....	50
BAB V PENUTUP.....	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Ciri-ciri ikan segar dan tidak segar.....	8
2. Standar mutu ikan segar berdasarkan SNI 2729:2013.....	16
3. Mutu ikan layang dengan 3 perlakuan berbeda selama 2 kali ulangan	24
4. Karakteristik sensori dan evaluasi tingkat kesegaran ikan	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan Layang (<i>Decapterus ruselli</i>).....	6
2. Denah pengacakan.....	23
3. Perlakuan penyimpanan pada jam dan media berbeda.....	25
4. Uji organoleptik mata pada media pengesan berbeda	32
5. Uji organoleptik insang pada media pengesan berbeda.....	35
6. Uji organoleptik lendir pada media pengesan berbeda.....	38
7. Uji organoleptik daging pada media pengesan berbeda	40
8. Uji organoleptik bau pada media pengesan berbeda	43
9. Uji organoleptik tekstur pada media pengesan berbeda	45
10. Nilai rata-rata hasil pengukuran pH pada ikan	48
11. Nilai rata-rata hasil pengukuran temperatur pada media air	50
12. Nilai rata-rata hasil pengukuran temperatur pada ikan.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1 Data pengujian organoleptik 20 panelis	60
2 Hasil analisis nilai organoleptik pada 3 perlakuan berbeda	68
3 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Mata	68
4 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Insang	68
5 Hasil Uji Nyata Jujur Insang	68
6 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Lendir	69
7 Hasil Uji Nyata Jujur Lendir	69
8 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Daging.....	69
9 Hasil Uji Nyata Jujur Daging	69
10 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Bau	70
11 Hasil Uji Nyata Jujur Bau	70
12 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Tekstur	70
13 Hasil Uji Nyata Jujur Tekstur.....	70
14 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Pada pH Daging	70
15 Hasil Uji Nyata Jujur Pada pH Daging	70
16 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Temperatur Media Air	71
17 Hasil Uji Nyata Jujur Temperatur Media Air	71
18 Hasil perhitungan Rancangan Acak Lengkap Temperatur Daging Ikan ...	71
19 Hasil Uji Nyata Jujur Temperatur Daging Ikan.....	71
20 Dokumentasi kegiatan penelitian	72