

RINGKASAN

JUNDRIANI INKA POTE (20390019). Karakteristik Mutu Ikan Layang (*Decapterus Russellii*) Yang Disimpan Menggunakan Tiga Metode Pengesan Yang Berbeda. YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si, dan Dr. FANNY IRIANY GINZEL, S.Pi., M.Si. sebagai Pembimbing I dan II. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

Ikan adalah pangan yang mudah mengalami kerusakan. 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. Air laut mengandung 3,5 % garam-garaman, gas-gas terlarut, bahan-bahan organik, dan partikel-partikel tak terlarut. Penanganan ikan segar atau *handling* sangat memegang peranan penting karena penanganan yang dilakukan bukan berarti mencegah proses pembusukan, tetapi mempertahankan agar ikan tetap dalam keadaan segar dengan cara menghambat proses pembusukan. Selama ini kebiasaan penjual ikan di Pasar Oesapa menyimpan ikan sebelum dipanjang atau dijual menggunakan cara penyimpanan ikan menggunakan air dan es, diantaranya berupa air laut ditambah es, air tawar ditambah es. Kemudian ada penjual ikan yang menyimpan ikan menggunakan air garam ditambah es. Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik mutu ikan layang (*Decapterus russelli*) yang disimpan menggunakan tiga metode pengesan yang berbeda di pasar ikan oesapa.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September - Desember 2024, tempat penelitian terdiri dari penelitian lapangan di Pasar Ikan Oesapa pengambilan sampel dan pengujian organoleptik, pengukuran pH dan suhu di Laboratorium Eksakta UKAW. Metode penelitian menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL). Analisis data menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan uji lanjut Jujur Beda Nyata (BNJ). Pengambilan sampel bahan baku Ikan Layang di Pasar Ikan Oesapa. Pencucian dengan air bersih, Penyimpanan Ikan dalam *coolbox* yang telah diisi air laut (AL)+es, air garam (AG)+es, dan air tawar (AT)+es dari 0, 2, 4, dan 6 jam. Hasil pengujian organoleptik kenampakan mata AL (8-7), AG (8-6), dan AT (8-6). Kenampakan insang AL (9-7), AG (8-6), dan AT (8-6). Kenampakan Lendir AL (8-7), AG (8-6), dan AT (8-6). Kenampakan daging AL (8-7), AG (8-7), dan AT (8-6). Kenampakan bau AL (8-7), AG (8-7), dan AT (8-6). Kenampakan tekstur AL (8-7), AG (8-6), dan AT (8-6). pH daging AL (6-5), AG (6-6), dan AT (6-5). Suhu air AL (-1-6,7)°C, AG (-1-7,8)°C, dan AT (1-14,8)°C. Suhu daging ikan AL (5,2-9,8)°C, AG (5,2-11,2)°C, dan AT (6,2-21,1)°C.

Organoleptik terhadap karakteristik mutu ikan *Decapterus russelli* pada penyimpanan menggunakan air laut ditambah es masih memenuhi SNI 2729-2013 dengan syarat nilai 7. Sedangkan penilaian organoleptik ikan *Decapterus russelli* yang disimpan pada air garam ditambah es dan air tawar ditambah es pada 0 jam, 2 jam dan 4 jam masih sesuai nilai SNI 2729-2013. Sedangkan pada 6 jam pengamatan kesegaran ikan telah mengalami kemunduran mutu dengan nilai organoleptik 6.

Kata kunci : Ikan, Karakteristik mutu, Penyimpanan Ikan

SUMMARY

JUNDRIANI INKA POTE (20390019). Characteristics of Quality of Mackerel (*Decapterus Russellii*) Stored Using Three Different Detection Methods. YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi., M.Si, and Dr. FANNY IRIANY GINZEL, S.Pi., M.Si. as Supervisors I and II, Fishery Product Technology Study Program, Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Artha Wacana Christian University Kupang.

Fish is a food that is easily damaged. Fresh fish have good quality so that their selling value is high. Conversely, if the fish is not fresh, it has low quality so that the price is low. Seawater contains 3.5% salts, dissolved gases, organic materials, and insoluble particles. Handling of fresh fish plays a very important role because the handling carried out does not mean preventing the rotting process but maintaining the fish so that it remains fresh by inhibiting the rotting process. So far, the habit of fish sellers at Oesapa Market is to store fish before being lengthened or sold using a method of storing fish using water and ice, including seawater plus ice and freshwater plus ice. Then there are fish sellers who store fish using salt water plus ice. The purpose of this study was to determine the quality characteristics of mackerel (*Decapterus russelli*) stored using three different detection methods at the Oesapa fish market. This research was conducted in September - December 2024. The research location consisted of field research at the Oesapa Fish Market, sampling and organoleptic testing, and pH and temperature measurements at the UKAW Exacta Laboratory.

The research method used a completely randomized design (CRD) method. Data analysis used a variety of analyses (ANOVA) and a further test of Honestly Significant Differences (HSD). Sampling of raw materials for mackerel at the Oesapa Fish Market. Washing with clean water, Storing fish in a cool box filled with seawater (AL) + ice, salt water (AG) + ice, and fresh water (AT) + ice from 0, 2, 4, and 6 hours. Organoleptic test results of AL (8-7), AG (8-6), and AT (8-6) eye appearance. AL (9-7), AG (8-6), and AT (8-6) gill appearance. AL (8-7), AG (8-6), and AT (8-6) mucus appearance. AL (8-7), AG (8-7), and AT (8-6) meat appearance. AL (8-7), AG (8-7), and AT (8-6) odor appearance. AL (8-7), AG (8-7), and AT (8-6) texture appearance. AL (8-7), AG (8-6), and AT (8-6) meat pH. AL (6-5), AG (6-6), and AT (6-5) water temperature. AL (-1-6,7)°C, AG (-1-7,8) °C, and AT (1-14,8) °C. AL (5,2-9,8) °C, AG (5,2-11,2) °C, and AT (6,2-21,1) °C fish meat temperature.

Organoleptic of the quality characteristics of *Decapterus russelli* fish in storage using seawater plus ice still meets SNI 2729-2013 with a value requirement of 7. While the organoleptic assessment of *Decapterus russelli* fish stored in salt water plus ice and fresh water plus ice at 0 hours, 2 hours, and 4 hours still meets the value of SNI 2729-2013. Meanwhile, after 6 hours of observation, the freshness of the fish had experienced a decline in quality with an organoleptic value of 6.

Keywords: Fish, Quality characteristics, Fish storage