

PROFIL PEMAJANGAN IKAN DI KELURAHAN NUNBAUN

SABU KOTA KUPANG

SKRIPSI

Oleh

MARIO HIZKIA U. M. RANJU

NIM : 17393412



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS KRISTEN ARTHA WACANA

KUPANG

2024

PERNYATAAN

Saya ini menyatakan bahwa skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah dipublikasi untuk memperoleh gelar keahliannya di suatu perguruan tinggi. Sepanjang penelitian saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diakui dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dalam skripsi ini ternyata ditemukan duplikasi, jiplakan (plagiat) dari skripsi, tesis, atau disertasi orang lain maupun institusi lain, maka saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan kelulusan saya dan bersedia melepaskan gelar Sarjana Perikanan dengan penuh rasa tanggung jawab serta siap dituntut secara hukum di pengadilan.

Kupang, 31 Juli 2024



Mario Rizki G. Kanju

NIM. 17393412

ABSTRAK

Mario Hizkia U.M. Ranju. 17393412. Profil Pemajangan Ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu Kota Kupang (Pembimbing I Uumbu P. L. Dawa, S.Pi., M.Sc. dan Pembimbing II Mada M. Lakapu, S.Si., M.Si.)

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang diperjualbelikan sebagaimana produk pangan lainnya sehingga memerlukan penanganan dan penataan yang baik agar memiliki daya tarik bagi konsumen serta tetap aman untuk dikonsumsi. Penjualan ikan di pasar tradisional umumnya dilakukan dengan sistem pemajangan yang disesuaikan dengan kondisi tempat dan ukuran ikan yang dipajang. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi pemajangan ikan di lapak penjualan ikan serta mengetahui kualitas organoleptik dan nilai pH ikan kakap putih yang dipajang di Kelurahan Nun Baun Sabu, Kota Kupang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif komparatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tempat pemajangan ikan di Nun Baun Sabu didirikan atas inisiatif beberapa pedagang sebagai usaha kecil untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Hasil pengujian pH menunjukkan bahwa ikan kakap putih dari pedagang 1, 2, dan 4 memiliki nilai pH 6, sedangkan pedagang 3 memiliki nilai pH 8, dengan nilai rata-rata pH sebesar 6,5 yang mengarah pada pH netral. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai rata-rata parameter mata sebesar 9, insang sebesar 9, lendir permukaan badan sebesar 8, daging sebesar 8,6, bau sebesar 7,6, dan tekstur sebesar 9. Hasil tersebut menunjukkan bahwa ikan kakap putih yang dipajang di Nun Baun Sabu memiliki tingkat kesegaran dan mutu organoleptik yang masih baik.

Kata kunci: pemajangan ikan, Nun Baun Sabu, kakap putih, pH, organoleptik

ABSTRACT

Mario Hezekiah U.M. Ranju. 17393412. Profile of Fish Display in Nun Baun Sabu Village, Kupang City (Supervisor I Umbu P. L. Dawa, S.Pi., M.Sc. and Supervisor II Mada M. Lakapu, S.Si., M.Si.)

Fish is one of the food products traded in traditional markets and requires proper handling and display to maintain its attractiveness to consumers and ensure food safety. Fish display practices are generally adjusted to the condition of the display area and the size of the fish being marketed. This study aimed to obtain information on fish display practices at fish retail stalls and to determine the organoleptic quality and pH value of white snapper displayed in Nun Baun Sabu Village, Kupang City. The research employed a descriptive comparative method.

The results showed that the fish display facilities in Nun Baun Sabu were established through the initiative of local traders as a small-scale business to support their daily livelihoods. The pH analysis indicated that white snapper from traders 1, 2, and 4 had a pH value of 6, while trader 3 had a pH value of 8, with an average pH value of 6.5, indicating a neutral pH. Organoleptic evaluation showed average scores of 9 for eyes, 9 for gills, 8 for body surface mucus, 8.6 for flesh, 7.6 for odor, and 9 for texture. These findings indicate that the white snapper displayed in Nun Baun Sabu still had good freshness and acceptable organoleptic quality.

Keywords: *fish display, Nun Baun Sabu, white snapper, pH, organoleptic*

**PROFIL PEMAJANGAN IKAN DI KELURAHAN NUN BAUN
SABU KOTA KUPANG**

SKRIPSI

Oleh

MARIO HIZKIA U. M. RANJU

NIM : 17393412

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
2024**

LEMBARAN PENGESAHAN

**PADA HARI INI RABU, 31 JULI 2024
BERTEMPAT DI RUANG UJIAN FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN UKAW**

**TELAH DILAKSANAKAN UJIAN SKRIPSI DENGAN JUDUL:
"PROFIL PEMAJANGAN IKAN DI KELURAHAN NUNBAUN SABU
KOTA KUPANG"**

**DIHADAPAN TIM PEMBIMBING DAN TIM PENGUJI
OLEH:**

**NAMA : MARIO HIZKIA UMBU MANJU RANJU
NIM : 17393412
PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

TIM PEMBIMBING

PEMBIMBING I

**UMBUP. L. DAWA, S.Pi, M.Sc
NIDN. 0805067702**

PEMBIMBING II

**MADA M. LAKAPU, S.Si, M.Si
NIDN. 0809059002**

TIM PENGUJI

PENGUJI I

**YUNIALDI H. TEFFU, S.Pi, M.Si
NIDN. 0809078301**

PENGUJI II

**DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si
NIDN. 0801128802**

MENGETAHUI

**KETUA PROGRAM STUDI
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

**DEKAN
FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN**

**DEWI S. GADI, S.Pi, M.Si
NIDN. 0801128802**



**WILSON L. TISERA, S.Pi, M.Si, Ph.D
NIDN. 0802047001**

MOTTO

JANGAN MUNDUR!!!

SELESAIKAN APA YANG SUDAH KAMU MULAI, KALAU KAU MENYERAH UNTUK APA
KAU MEMULAINYA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala penyertaan dan tuntunan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan hasil penelitian ini dengan judul “Profil Pemajangan Ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu Kota Kupang” dengan baik.

Dalam proses penyusunan hasil penelitian ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, bimbingan, motivasi, serta doa. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis selama proses perkuliahan, pelaksanaan penelitian, hingga penyelesaian hasil penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa hasil penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan penelitian ini di masa yang akan datang.

Akhir kata, penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pembaca, serta pihak-pihak yang membutuhkan informasi mengenai profil pemajangan ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu Kota Kupang.

Kupang, Juli 2024

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi banyak dukungan dan peran serta dari banyak pihak. Untuk itu pada kesempatan ini dengan hati yang tulus penulis mengucapkan limpah terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa.
2. Rektor Universitas Kristen Artha Wacana Kupang beserta jajarannya, yang telah membantu penulis dalam melancarkan kegiatan akademik selama penulis berada dalam lingkungan kampus.
3. Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang Wilson L. Tisera, S.Pi, M.Si. Ph.D bersama jajarannya yang telah mengajar, membimbing, mendidik serta memotivasi penulis sejak awal kuliah hingga menyelesaikan Skripsi ini.
4. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan UKAW Kupang Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si yang telah memberikan arahan serta nasehat dalam segala kegiatan akademik.
5. Umbu P. L. Dawa, S.Pi, M.Sc, selaku Pembimbing I dan Mada M. Lakapu, S.Si.,M.Si selaku Pembimbing II dengan penuh kesabaran selalu meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis selama proses penyelesaian Skripsi ini.
6. Yunialdi H. Teffu, S.Pi, M.Si selaku Penguji I dan Dewi S. Gadi, S.Pi, M.Si selaku Penguji II yang selalu memberikan saran dan koreksi demi menyempurnakan penulisan Skripsi ini.
7. Mada M. Lakapu, S.Si.,M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik yang selalu mendukung, memotivasi dan mendoakan penulis selama kuliah hingga penyelesaian Skripsi ini.

8. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Program Studi MSP maupun THP dan Perangkat Tata Usaha yang telah melancarkan segala pengurusan administrasi sampai penyelesaian skripsi ini.
9. Orang Tua tercinta Bapak Yohanes U. D. Rewambaku, Bapak Umbu Sappi Pateduk Gawi, Mama Rambu Sulastia Gawi, Mama Solfina Rambu Naha serta semua saudara yang selalu mendukung penulis selama kuliah hingga penyelesaian Skripsi ini.
10. Saudara terkasih Rambu Karenina, Alfred Umbu, Hendrik Umbu, dan Adik Teresa Rambu dan Umbu Pilla yang telah memberikan dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.
11. Teman – teman FPIK angkatan 2017 yang selalu mendukung dalam doa dan juga membantu segala pengurusan baik dari penelitian maupun sampai penyelesaian skripsi ini.
12. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu yang dengan ikhlas memberikan bantuan dukungan doa kepada penulis selama proses perkuliahan hingga penulisan Skripsi ini.

Kiranya Tuhan Yesus Kristus yang adalah Sumber Berkah akan membalaskan segala kebaikan yang telah penulis terima selama ini.

RIWAYAT PENDIDIKAN



Penulis memulai pendidikan di TK Laimajori pada tahun 2005 dan menyelesaikannya pada tahun 2006. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Dasar Negeri Laimajori dan menyelesaikannya pada tahun 2011. Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan di SMP

Kristen Waibakul dan menyelesaikannya pada tahun 2014. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan di SMA Kristen Waibakul dan berhasil menyelesaikannya pada tahun 2017.

Setelah menyelesaikan pendidikan di tingkat SMA, penulis melanjutkan pendidikan Strata 1 (S1) pada tahun 2017 di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, dan menyelesaikan pendidikan pada tahun 2024.

DAFTAR ISI

COVER.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
MOTTO.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
RIWAYAT PENDIDIKAN	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Taksonomi dan Morfologi ikan kakap putih.....	4
2.2. Kualitas Ikan Segar.....	5
2.3. Peranan Pendinginan Dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan	8
2.4. Mekanisme Es Sebagai Media Pendingin.....	9
2.5. Penanganan Ikan Segar.....	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	12

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2. Materi Penelitian.....	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Populasi dan Sampel.....	13
3.5. Variabel Pengamatan	13
3.6. Prosedur Penelitian	13
3.7. Analisis Data.....	14
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	15
4.1. Deskripsi Fisik dan Sarana Pemajangan.....	15
4.2. Derajat keasaman (pH).....	18
4.3. Pengujian Organoleptik	19
4.4. Pemasaran Ikan Nun Baun Sabu	21
BAB V PENUTUP	22
5.1. Kesimpulan	22
5.2. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Tanda-Tanda Ikan Segar Dan Ikan Tidak Segar	7
Tabel 2. Persyaratan Mutu Yang Harus Dipenuhi Pada Ikan Segar	8
Tabel 3. Pengujian Ph	18
Tabel 4. Hasil Pengujian Organoleptik	19

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan kakap putih	47
Gambar 2. Lapak pedagang ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu	47
Gambar 3. Pelaksanaan penelitian di tempat pemajangan ikan Nun Baun Sabu..	47