

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