

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat. Permintaan ikan sebagai sumber pangan terus meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan bergizi. Namun demikian, ikan termasuk komoditas pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*), sehingga memerlukan penanganan yang tepat pada setiap tahapan rantai distribusi, mulai dari penangkapan, penyimpanan, transportasi, hingga penjualan kepada konsumen (FAO, 2022).

Di Indonesia, ikan segar merupakan komoditas yang banyak diperdagangkan di pasar tradisional. Kualitas ikan yang dipasarkan sangat dipengaruhi oleh sistem penanganan selama proses pemasaran. Penanganan yang tidak tepat dapat menyebabkan penurunan mutu ikan secara fisik, kimia, organoleptik, dan mikrobiologi. Penelitian Lokollo dan Mailoa (2020) menunjukkan bahwa teknik penanganan dan pemajangan ikan di pasar tradisional berpengaruh terhadap peningkatan jumlah cemaran mikroba, terutama ketika sistem rantai dingin, sanitasi air, dan kebersihan tempat penjualan tidak diterapkan secara optimal.

Salah satu faktor penting yang memengaruhi mutu ikan adalah proses pemajangan di tempat penjualan. Di pasar tradisional, ikan umumnya dipajang di atas meja atau wadah tertentu sesuai dengan ukuran

dan jenis ikan. Ikan berukuran besar biasanya diletakkan di atas meja berdasarkan jenisnya, sedangkan ikan berukuran kecil disusun bertingkat menyerupai bentuk piramida. Sistem pemajangan tersebut bertujuan untuk meningkatkan daya tarik konsumen, namun apabila tidak disertai dengan penerapan higiene dan sanitasi yang baik, dapat mempercepat penurunan kualitas ikan selama proses penjualan (Lokollo & Mailoa, 2020).

Selama proses pemajangan, ikan berpotensi mengalami penurunan mutu akibat paparan suhu lingkungan, penggunaan air dan es yang tidak memenuhi persyaratan, serta kebersihan pedagang dan peralatan yang digunakan. Air dan es yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran ikan dapat menjadi media kontaminasi apabila kualitasnya tidak memenuhi standar. Penelitian menunjukkan bahwa jumlah cemaran mikroba pada ikan yang dipasarkan di pasar tradisional cenderung meningkat pada sore hari dibandingkan pagi hari, yang menunjukkan bahwa lamanya waktu pemajangan dan penanganan yang kurang baik berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis ikan (Lokollo & Mailoa, 2020).

Permasalahan mutu ikan di pasar tradisional juga ditemukan di Kota Kupang. Penelitian Lema dan Jacob (2020) menunjukkan bahwa ikan segar yang dipasarkan di beberapa pasar tradisional Kota Kupang masih memiliki risiko kontaminasi, termasuk adanya temuan formalin pada sebagian sampel ikan yang diperiksa. Hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa aspek keamanan pangan dan penanganan ikan selama proses pemasaran masih memerlukan perhatian yang serius untuk

melindungi konsumen dari risiko pangan yang tidak aman (Lema & Jacob, 2020).

Salah satu lokasi penjualan ikan yang banyak dikunjungi masyarakat di Kota Kupang adalah lapak penjualan ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu. Berdasarkan hasil observasi pendahuluan, ikan yang dipasarkan di lokasi tersebut umumnya habis terjual setiap hari. Pedagang mempertahankan kesegaran ikan dengan cara membasahi ikan menggunakan air dan es yang disimpan dalam cool box. Terdapat empat pedagang yang menggunakan meja pemajangan dengan jenis ikan yang berbeda-beda, antara lain ikan kapa putih, ikan tongkol, ikan selar, dan ikan lajang. Ikan kapa putih merupakan salah satu komoditas yang paling diminati oleh konsumen (Hasil Observasi Pendahuluan, 2026).

Namun demikian, kondisi lapak penjualan di Kelurahan Nun Baun Sabu masih memiliki keterbatasan fasilitas penunjang, seperti kebersihan lingkungan, sistem pemajangan, dan penanganan ikan selama proses penjualan. Kondisi tersebut diduga dapat memengaruhi mutu ikan yang dipajang, baik secara organoleptik, perubahan suhu dan pH, maupun kemungkinan terjadinya kontaminasi mikrobiologi. Penelitian mengenai kondisi pemajangan ikan di lokasi tersebut masih sangat terbatas, sehingga belum tersedia informasi yang menggambarkan praktik pemajangan ikan secara menyeluruh.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan penelitian mengenai profil pemajangan ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu Kota Kupang untuk memperoleh gambaran mengenai kondisi pemajangan,

praktik penanganan ikan selama penjualan, serta faktor-faktor yang berpotensi memengaruhi mutu ikan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya perbaikan sistem pemajangan dan penanganan ikan sehingga kualitas dan keamanan ikan segar yang dipasarkan dapat lebih terjamin.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana profil pemajangan ikan di lapak penjualan ikan Kelurahan Nun Baun Sabu Kota Kupang ditinjau dari kondisi tempat pemajangan serta kualitas organoleptik dan pH ikan yang dipajang?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain

1. Untuk mendapatkan informasi tentang pemajangan ikan di lapak penjualan ikan Nun Baun Sabu, Kota Kupang.
2. Untuk mengetahui kualitas organoleptik dan pH ikan yang dipajang di Nun Baun Sabu Kota Kupang.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah :

1. Sebagai acuan dalam penelitian yang akan dilakukan khususnya yang berhubungan dengan masalah kualitas ikan
2. Sebagai informasi umum serta masukan kepada penjual ikan tentang penerapan sanitasi dan hygiene di tempat pemajangan ikan sehingga dapat meningkatkan jaminan keamanan produk ikan yang dikonsumsi