

INTISARI

TINGKAT SANITASI KIOS, MUTU IKAN SEGAR DAN KEPUASAN KONSUMEN DI PASAR IMOGIRI KABUPATEN BANTUL

MUHAMMAD SYAIFUDIEN
19/442827/PN/16233

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat sanitasi kios ikan, mutu ikan segar, dan tingkat kepuasan konsumen ikan di Pasar Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Penelitian terdiri dari 3 parameter uji yaitu uji mutu ikan, penilaian tingkat sanitasi kios serta penilaian kepuasan konsumen. Hasil menunjukkan bahwa penerapan sanitasi kios tergolong baik pada penilaian penyelenggaraan pasar sehat (89,8%) dan penilaian sanitasi dengan metode wawancara (76,5%). Pengujian mutu ikan segar menunjukkan suhu masih di atas standar (rata-rata 18,4°C - 21,2°C). Pada uji organoleptik memperoleh hasil cukup segar dan segar; sedangkan uji mikrobiologi (ALT, *E. coli*, dan *Vibrio cholerae*) dan uji kimiawi (pH dan TVB) menunjukkan mutu ikan segar memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI dengan hasil uji organoleptik meliputi mata, insang, lendir permukaan, daging, bau, dan tekstur memiliki rata-rata 6,5-7,0; nilai uji ALT rata-rata dibawah 5×10^5 cfu/g; nilai uji *E. coli* <3 APM/g pada setiap sampel; nilai uji *Vibrio cholerae* negatif per gram pada setiap sampel; nilai TVB rata-rata dibawah 20 mgN% dan nilai pH rata-rata dibawah 7. Pada uji tingkat kepuasan konsumen berdasarkan analisis CSI (*Customer Satisfaction Index*) diperoleh hasil sebesar 82,43%, termasuk dalam kategori yang sangat puas dan pada analisis IPA (*Important Performance Analysis*) terdapat 7 indikator yang masih bisa ditingkatkan dan diperbaiki untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan fasilitas yang tersedia yaitu, kebersihan kios/los ikan, ketersediaan toilet yang bersih, penyimpanan ikan menggunakan es, kebersihan meja yang digunakan untuk menaruh ikan, pedagang membersihkan alat sebelum dan sesudah kontak dengan ikan, pedagang mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas, dan pakaian dan perlengkapan yang digunakan oleh pedagang masih layak.

Kata kunci: sanitasi pasar, mutu ikan segar, kepuasan konsumen, Pasar Imogiri, peningkatan kualitas layanan dan fasilitas

ABSTRACT

LEVEL OF STALLS SANITATION, QUALITY OF FRESH FISH AND CONSUMERS SATISFACTION AT IMOGIRI MARKET BANTUL REGENCY

MUHAMMAD SYAIFUDIEN
19/442827/PN/16233

This study aims to evaluate the level of fish stalls sanitation, the quality of fresh fish, and the level of fish consumers satisfaction in Imogiri Market, Bantul, Yogyakarta. The study consisted of 3 test parameters, namely fish quality test, stalls sanitation level assessment and consumer satisfaction assessment. The results showed that the application of stalls sanitation was good in the assessment of healthy market implementation (89.8%) and sanitation assessment using the interview method (76.5%). Testing the quality of fresh fish shows temperatures are still above standard (average 18.4°C - 21.2°C). In organoleptic tests obtained quite fresh and fresh results; while microbiological tests (ALT, *E. coli*, and *Vibrio cholerae*) and chemical tests (pH and TVB) show the quality of fresh fish meets the standards set by SNI with organoleptic test results including eyes, gills, surface mucus, meat, odor, and texture have an average of 6.5-7.0; average ALT test value below 5×10^5 cfu/g; *E. coli* test value < 3 APM/g in each sample; *negative Vibrio cholerae* test value per gram in each sample; average TVB value below 20 mgN% and average pH value below 7. In the test of the level of customer satisfaction based on CSI (*Customer Satisfaction Index*) analysis obtained results of 82.43%, included in the category of very satisfied and in the analysis of IPA (*Important Performance Analysis*) there are 7 indicators that can still be improved and enhanced to elevate the quality of service and available facilities, namely, cleanliness of fish stalls, availability of clean toilets, fish storage using ice, cleanliness of tables used for placing fish, traders leaning equipment before and after contact with fish, traders wash their hands before doing activities, and the clothes and equipment used by traders are still appropriate.

Keywords: market sanitation, fresh fish quality, consumer satisfaction, Imogiri Market, improving the quality of services and facilities