UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Hubungan Kesegaran dan Keberadaan Anisakis pada Ikan Kembung dari Pasar Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta
Rahma Widyasari, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

Hubungan Kesegaran dan Keberadaan *Anisakis* pada Ikan Kembung
dari Pasar Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesegaran ikan kembung yang dijual di pasar tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta, mengetahui prevalensi, intensitas rata-rata, serta hubungan keberadaan *Anisakis* dengan suhu, panjang, berat, dan kesegaran ikan kembung. Pengambilan 100 sampel ikan kembung dilakukan di pasar tradisional meliputi Pasar Bantul, Pasar Colombo, Pasar Condongcatur, Pasar Demangan, Pasar Kranggan, Pasar Prawirotaman, dan Pasar Sleman pada bulan Desember 2025 hingga Februari 2026. Sampel ikan diukur suhu, panjang, dan berat kemudian dilakukan uji kesegaran ikan meliputi uji organoleptik, uji pH, dan uji TVB. Pembedahan dilakukan untuk mengamati infeksi *Anisakis* pada saluran pencernaan, hati, gonad, rongga tubuh, dan daging. Hasil penelitian menunjukkan ikan kembung yang dijual di pasar tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki kualitas yang sama antar pasar dan masih termasuk kategori segar. *Anisakis* menginfeksi ikan kembung dengan prevalensi 10%, intensitas rata-rata 1,8 larva/individu, dan paling banyak ditemukan di saluran pencernaan. Hasil uji korelasi menunjukkan tidak terdapat hubungan antara keberadaan *Anisakis* dengan seluruh parameter uji (p>0,05) dikarenakan terdapat faktor lain yang lebih berpengaruh seperti faktor biologis, ekologis, dan adanya proses pendinginan yang dapat menginaktivasi larva.

Kata kunci: *Anisakis*, kesegaran ikan, kembung, pasar tradisional, Yogyakarta

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Hubungan Kesegaran dan Keberadaan Anisakis pada Ikan Kembung dari Pasar Tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta
Rahma Widyasari, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

Association between Fish Freshness and *Anisakis* Presence in Indian Mackerel from Traditional Markets in Yogyakarta Special Region

This study aims to determine differences in the freshness levels of indian mackerel sold at traditional markets in Yogyakarta Special Region, determine the prevalence, mean intensity, and the association between the presence of *Anisakis* with temperature, length, weight, and freshness of indian mackerel. Totally 100 fish samples were conducted at traditional markets include Bantul Market, Colombo Market, Condongcatur Market, Demangan Market, Kranggan Market, Prawirotaman Market, and Sleman Market in December 2025 to February 2026. Fish samples were measured for temperature, length, and weight, then testing for fish quality, including organoleptic test, pH, and TVB. Dissected for observation of *Anisakis* infection in the gastrointestinal tract, liver, gonad, body cavity, and mussle. The results showed that the freshness quality of mackerel solfd in traditional markets in Yogyakarta Special Region was relatively similar across markets and all sampel were still classified as fresh. *Anisakis* infected indian mackerel with a prevalence of 18%, a mean intensity of 1,8 larvae/individual, and mostly found in the gastrointestinal tract. The correlation test showed no association between the presence of *Anisakis* and all test parameters (p>0,05) due to the existence of more influental factors such as biological and ecological factors, also cooling process that can inactivate larvae.

Key words: *Anisakis*, fish freshness, indian mackerel, traditional market, Yogyakarta