UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Hubungan Kesegaran dan Keberadaan larva Anisakis sp. pada Ikan Salem di Pasar Tradisional Daerah
Istimewa Yogyakarta**
Dendi Alseptayendo, 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 Larva *Anisakis* sp. pada Ikan Salem di Pasar Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan *Anisakis* sp. berdasarkan tingkat prevalensi dan intensitasnya pada ikan salem, serta menganalisis hubungan antara suhu dan parameter kesegaran ikan yang meliputi organoleptik, pH, dan *Total Volatile Base* (TVB) dengan keberadaan *Anisakis* sp. di pasar tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan mengambil sampel ikan salem dari pasar tradisional berstandar SNI dan non-SNI di wilayah tersebut. Parameter yang diamati mencakup keberadaan larva *Anisakis* sp., prevalensi, intensitas, suhu, organoleptik, pH, TVB, serta panjang dan berat ikan. Data dianalisis secara deskriptif dan menggunakan uji Regresi Linear Berganda pada taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa prevalensi *Anisakis* sp. secara keseluruhan mencapai 21% dengan intensitas 3 larva per individu. Prevalensi tertinggi ditemukan di Pasar Niten sebesar 70% dengan intensitas 4,71 larva per individu. Adapun predileksi tertinggi ditemukan di saluran pencernaan dengan prevalensi sebesar 15% dan intensitas 1,93%. Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa suhu, pH, TVB, dan panjang ikan tidak berhubungan secara signifikan ($p>0,05$) dengan keberadaan *Anisakis* sp. Sebaliknya, berat ikan ($p=0,019$) dan nilai organoleptik ($p=0,005$) menunjukkan hubungan yang signifikan ($p<0,05$). Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa keberadaan *Anisakis* sp. pada ikan salem tidak berhubungan nyata dengan kesegaran ikan, kecuali parameter organoleptik yang menunjukkan hubungan negatif signifikan serta berat ikan yang menunjukkan hubungan positif signifikan terhadap keberadaan parasit tersebut.

Kata Kunci: *Anisakis* sp, ikan salem, kesegaran ikan, prevalensi, intensitas

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Hubungan Kesegaran dan Keberadaan larva Anisakis sp. pada Ikan Salem di Pasar Tradisional Daerah
Istimewa Yogyakarta**
Dendi Alseptayendo, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

Relationship Between Freshness and Occurrence of *Anisakis* sp. Larvae Mackarel at Traditional Markets in the Special Region of Yogyakarta

This study aimed to determine the presence of *Anisakis* sp. based on its prevalence and intensity in salem fish, as well as to analyze the relationship between temperature and freshness parameters organoleptic quality, pH, and Total Volatile Base (TVB) with the presence of *Anisakis* sp. in traditional markets of the Special Region of Yogyakarta. This study employed a survey method by collecting salem fish samples from SNI-standardized and non-SNI traditional markets in the region. The parameters observed included the presence of *Anisakis* sp. larvae, prevalence, intensity, temperature, organoleptic quality, pH, TVB, as well as fish length and weight. Data were analyzed descriptively and using Multiple Linear Regression at a 95% confidence level. The results showed that the overall prevalence of *Anisakis* sp. reached 21%, with an intensity of 3 larvae per individual. The highest prevalence was found in Niten Market at 70%, with an intensity of 4.71 larvae per individual. The highest predilection site was the digestive tract, with a prevalence of 15% and an intensity of 1.93%. Further analysis revealed that temperature, pH, TVB, and fish length were not significantly related ($p>0.05$) to the presence of *Anisakis* sp. In contrast, fish weight ($p=0.019$) and organoleptic value ($p=0.005$) showed significant relationships ($p<0.05$). It is concluded that the presence of *Anisakis* sp. in salem fish is not significantly related to fish freshness, except for the organoleptic parameter, which showed a significant negative relationship, and fish weight, which showed a significant positive relationship with the presence of this parasite.

Keywords: *Anisakis* sp., mackarel fish, fish freshness, prevalence, intensity