UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Tingkat Sanitasi Kios Ikan dan Mutu Ikan Segar serta Pengaruhnya terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen
di Pasar Kranggan Yogyakarta**
Yuliana Indah Puspitasari, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.; Betty Rachmanti, S.Si., Mt.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

TINGKAT SANITASI KIOS IKAN DAN MUTU IKAN SEGAR SERTA PENGARUHNYA TERHADAP TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN DI PASAR KRANGGAN YOGYAKARTA

YULIANA INDAH PUSPITASARI

Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian
Universitas Gadjah Mada

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat sanitasi kios ikan, mutu ikan segar, dan tingkat kepuasan konsumen ikan di Pasar Kranggan, Yogyakarta. Penelitian ini terdiri dari tiga parameter uji, yaitu penilaian tingkat sanitasi kios ikan, uji mutu ikan, dan penilaian kepuasan konsumen. Hasil menunjukkan bahwa penerapan sanitasi kios ikan tidak memenuhi syarat berdasarkan penilaian penyelenggaraan pasar sehat (64,4%). Pengujian mutu ikan segar pada uji organoleptik memperoleh hasil cukup segar dan segar, sedangkan uji mikrobiologi (ALT, *E. coli*, *Salmonella*, dan *Vibrio cholerae*) dan uji kimiawi (pH dan TVB) menunjukkan mutu ikan segar memenuhi standar yang diterapkan oleh SNI dengan hasil uji organoleptik bernilai 6-7, nilai uji ALT rata-rata di bawah $5x10^5$ cfu/g, nilai uji *E. coli* <3 APM/g pada setiap sampel, nilai uji *Salmonella* negatif per gram pada setiap sampel, nilai uji *Vibiro cholerae* negatif per gram pada setiap sampel, nilai TVB rata-rata di bawah 30 mgN%, dan nilai pH rata-rata di bawah 7. Pada uji tingkat kepuasan konsumen berdasarkan analisis CSI, diperoleh hasil sebesar 84,07%, yang berarti bahwa konsumen sangat puas terhadap fasilitas dan pelayanan yang disediakan oleh Pasar Kranggan.

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Tingkat Sanitasi Kios Ikan dan Mutu Ikan Segar serta Pengaruhnya terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen
di Pasar Kranggan Yogyakarta**
Yuliana Indah Puspitasari, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.; Betty Rachmanti, S.Si., Mt.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

SANITATION LEVELS AT FISH STALLS AND THE QUALITY OF FRESH FISH, AND THEIR IMPACT ON CONSUMER SATISFACTION AT KRANGGAN MARKET YOGYAKARTA

YULIANA INDAH PUSPITASARI

Department of Fishery, Faculty of Agriculture
Universitas Gadjah Mada

This study aims to evaluate the sanitation levels of fish stalls, the quality of fresh fish, and the level of consumer satisfaction with fish at Kranggan Market in Yogyakarta. The study consisted of three assessment parameters: fish quality testing, evaluation of stall sanitation levels, and assessment of consumer satisfaction. The results shows that the sanitation practices at the stalls does not meet the requirements for a healthy market (64,4%). The organoleptic test for fresh fish quality yielded results of “fairly fresh” and “fresh,” while the microbiological tests (TPC, *E. coli*, *Salmonella*, and *Vibrio cholerae*) and chemical tests (pH and TVB) indicated that the fresh fish quality meet the standards set by SNI, with organoleptic test scores ranging from 6 to 7, the average TPC test value is below 5×10^5 cfu/g, the *E. coli* test value is <3 APM/g in every sample, the *Salmonella* test result is negative per gram in every sample, the *Vibrio cholerae* test result is negative per gram in every sample, the average TVB value is below 30 mgN%, and the average pH value is below 7. In the consumer satisfaction test based on CSI analysis, the result is 84,07%, which falls into the “very satisfied” category.

Keywords: traditional market sanitation, fresh fish quality, customer satisfaction, Kranggan Market, improvement in service quality and facilities