Tingkat Sanitasi Kios Ikan dan Mutu Ikan Segar serta Pengaruhnya terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen
di Pasar Demangan Yogyakarta
SITI DAFIANI YUMNA, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc.,PhD. ; Betty Rachmanti, S.Si, M.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 Demangan Yogyakarta

Siti Dafiani Yumna

Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian,
Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

Penelitian ini bertujuan untuk menilai tingkat sanitasi kios ikan, mutu ikan segar, dan tingkat kepuasan konsumen ikan di Pasar Demangan, 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 memenuhi syarat pada penilaian penyelenggaraan pasar sehat (74,5%) dan penilaian sanitasi pedagang dengan metode wawancara (69,4%). Hasil pengujian mutu ikan segar memenuhi syarat pada uji *Vibrio cholerae*, TVB, dan pH. Pada beberapa sampel yang tidak memenuhi syarat pada uji organoleptik, ALT, E *coli*, dan *Salmonella* yang ditetapkan oleh SNI. Hasil uji organoleptik memiliki rentang skor 3,70 ± 1,92 hingga 9,00 ± 0; nilai uji ALT rata-rata dibawah 5×105 cfu/g; nilai uji E. *coli* >3 APM/g pada setiap sampel; nilai uji *Vibrio cholerae* negatif per gram pada setiap sampel; nilai uji Salmonella rata-rata negatif; nilai TVB rata-rata dibawah 30 mgN% dan nilai pH rata-rata dibawah 7. Pada uji tingkat kepuasan konsumen berdasarkan analisis CSI (*Customer Satisfaction Index*) diperoleh hasil sebesar 60,75%, termasuk dalam kategori cukup puas dan pada analisis IPA (*Important Performance Analysis*) terdapat 6 indikator utama yang memiliki tingkat kepentingan tinggi dan perlu ditingkatkan agar sesuai dengan harapan konsumen yaitu Penyimpanan ikan menggunakan es, Pedagang selalu memberitahu kondisi ikan yang dijual, Keamanan ikan segar yang dijual dari benda asing, Pedagang membersihkan alat sebelum dan sesudah kontak dengan ikan, Pedagang mencuci tangan sebelum melakukan aktivitas, dan Ikan segar yang dijual di pasar sesuai dengan kebutuhan.

Kata kunci: sanitasi dan *hygiene* pasar, mutu ikan segar, kepuasan konsumen, Pasar Demangan, analisis kualitas layanan dan fasilitas

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

ABSTRACT

Sanitation Level of Fish Stalls and the Quality of Fresh Fish and Their Influence on Customer Satisfaction Levels at Demangan Market, Yogyakarta

Siti Dafiani Yumna

Department of Fisheries, Faculty of Agriculture,
Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

This study aims to assess the sanitation levels of fish stalls, the quality of fresh fish, and customer satisfaction levels regarding fish at Demangan Market, Yogyakarta. The research consists of three testing parameters: fish quality assessment, stall sanitation evaluation, and customer satisfaction assessment. The results show that the implementation of stall sanitation meets the requirements for a healthy market operation assessment (74.5%) and trader sanitation assessment via interview methods (69.4%). Fresh fish quality testing complies with requirements for Vibrio cholerae, TVB, and pH. However, several samples failed to meet the Indonesian National Standard (SNI) requirements for organoleptic, TPC, E. coli, and Salmonella tests.The organoleptic test scores ranged from 3.70 ± 1.92 to 9.00 ± 0. The average TPC values were below 5×10^5 cfu/g. The E. coli test values were >3 MPN/g in every sample. Vibrio cholerae test values were negative per gram in every sample. The average Salmonella test values were negative. The average TVB values were below 30 mgN%, and the average pH values were below 7. In the consumer satisfaction test based on the CSI (Customer Satisfaction Index) analysis, a score of 60.75% was obtained, falling into the "moderately satisfied" category. Furthermore, the IPA (Importance-Performance Analysis) identified 6 primary indicators that hold high importance and need improvement to meet consumer expectations: fish storage using ice, traders always informing buyers about the condition of the fish sold, the safety of fresh fish from foreign objects, traders cleaning tools before and after contact with fish, traders washing hands before starting activities, and the fresh fish sold in the market meeting consumer needs.

Keywords: market sanitation and hygiene, fresh fish quality, consumer satisfaction, Demangan Market, service quality and facilities analysis