

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan, suhu, dan lama waktu penanganan pada rantai distribusi cakalang serta mengetahui kualitas ikan cakalang di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng, Gunungkidul. Penelitian ini dilakukan dengan mendeskripsikan hasil wawancara dan nilai rata-rata dari hasil observasi serta hasil dari uji kualitas ikan. Uji kualitas ikan dalam penelitian ini meliputi uji organoleptik, uji angka lempeng total (ALT), dan uji pH serta pengukuran suhu tubuh ikan yang dilakukan untuk mencari fluktuasi sebagai acuan kemunduran mutu ikan. Penelitian dilakukan pada rantai distribusi mulai dari pembongkaran ikan dari kapal hingga pendistribusian ikan ke pasar. Sampel diambil secara acak sebanyak 6 ekor dari 1 gudang dan dari 2 pedagang di pasar. Dalam pengujian kualitas ikan, dilakukan 3 kali ulangan pada masing-masing sampel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pada rantai distribusi ikan di PPP Sadeng secara umum dimulai dari pembongkaran ikan di atas kapal dengan suhu awal sebesar $3,49^{\circ}\text{C}$, proses membutuhkan waktu selama 58,66 menit dan mengalami fluktuasi suhu sebesar $0,43^{\circ}\text{C}$. Tahap selanjutnya adalah penimbangan di TPI yang membutuhkan waktu selama 28 menit dan terjadi fluktuasi suhu sebesar $4,42^{\circ}\text{C}$. Setelah ikan selesai ditimbang ikan kemudian diangkut menuju gudang dan pasar, proses ini membutuhkan waktu selama 11,66 menit dan terjadi fluktuasi suhu sebesar $8,4^{\circ}\text{C}$. Tahap terakhir adalah proses menurunkan ikan dari mobil pengangkut di gudang/pasar yang membutuhkan waktu selama 11,66 menit dan terjadi fluktuasi suhu sebesar $15,2^{\circ}\text{C}$. Kualitas cakalang di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng berdasarkan uji organoleptik, uji angka lempeng total (ALT) dan uji pH menunjukkan ikan bersifat segar dan memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI 2729.2013 dengan kisaran uji organoleptik $6,90 \pm 0,48$; hasil uji mikrobiologis dengan metode angka lempeng total menunjukkan nilai rata-rata $70.149,83 \pm 8.654,78$ cfu/g serta pengujian pH sebesar 8,23.

Kata kunci: cakalang, kualitas ikan, organoleptik, pelabuhan perikanan pantai sadeng, rantai distribusi

Abstract

This study aimed to identify the stages, temperature, and length of handling time during the distribution chain of skipjack tuna and to find out the quality of skipjack tuna in the Sadeng Beach Port, Gunungkidul. This research was conducted by describing the results of interviews and the average value of the observation's results and the test of fish quality results. The test of fish quality in this study involved organoleptic tests, total plate count (ALT) tests, and pH tests and measurements of fish body temperature carried out to look for fluctuations as a reference for deteriorating fish quality. The research was carried out in the distribution chain starting from the demolition of fish from the ship to the distribution of fish to the market. 6 samples were taken randomly from 1 warehouse and 2 traders in the market, and three replications were carried out on each sample for fish quality test. The results showed that the stages in the fish production chain in Sadeng PPP generally began with the dismantling of fish on board with an initial temperature of 3.49°C, the process took 58.66 minutes and experienced temperature fluctuations of 0.43°C. The next stage is weighing at TPI which took 28 minutes and temperature fluctuations of 4.42°C. After weighed, then the fish transported to the warehouse and market, the process took 11.66 minutes and there was a temperature fluctuation of 8.4°C. The last step is the process of lowering fish from a transport vehicle in a warehouse / market which took 11.66 minutes and a temperature fluctuation of 15.2°C. The quality of skipjack tuna at Sadeng Beach Port is based on organoleptic tests, total plate count (ALT) and pH tests indicated that the fish are fresh and meet the standards set by SNI 2729.2013 with organoleptic test ranged 6.90 ± 0.48 ; the results of microbiological tests with the total plate number method showed an average value of $70,149.83 \pm 8,654.78$ cfu / g and a pH test of 8.23.

Key words: distribution chain, fish quality, organoleptic, Sadeng Beach Port, skipjack tuna