

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I.PENDAHULUAN.....	1
1.Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	4
3. Manfaat Penelitian	4
II.TINJAUAN PUSTAKA.....	5
1. Ikan Cakalang	5
2. Kesegaran Ikan	6
2.1. Penampakan Luar	7
2.2. Kelenturan Daging.....	7
2.3. Keadaan Mata	7
2.4. Keadaan Daging Ikan	7
2.5. Keadaan Insang	7
3. Mutu dan Kemunduran Mutu Ikan	8
4. Uji Kesegaran Ikan	10
III.METODE PENELITIAN	13
1.Waktu dan Lokasi Penelitian	13
2.Alat dan Bahan.....	13
2.1. Alat	13
2.2 Bahan	13
3. Tata Laksana.....	15
3.2. Pemilihan Responden	15
3.2. Wawancara	15
3.3. Observasi Suhu dan Waktu Penanganan Pada Rantai Distribusi	15
4. Parameter Uji Kualitas Ikan.....	16
4.1. Uji Sensoris.....	16
4.2. Uji Mikrobiologis	16
4.3. Uji Kimiawi	17
2. Analisis Data.....	17
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1.Wawancara.....	18



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Suhu dan Lama Penanganan terhadap Kualitas Cakalang Segar dari Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng, Gunungkidul

IBRAHIM YUSUF ARDIWIDJAJA, Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

2. Observasi Suhu dan Lama Waktu Penanganan	21
3. Uji Kualitas Ikan.....	25
V. KESIMPULAN	34
1. Kesimpulan	34
2. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1.Komposisi Kimia Daging Ikan Cakalang (100 g)	6
Tabel 2. 2.Spesifikasi Ikan Segar.....	8
Tabel 4. 1.Informasi kapal dan hasil tangkapan responden.....	18
Tabel 4. 2.Rerata suhu ikan dan lama waktu penanganan selama distribusi cakalang di PPP Sadeng	22
Tabel 4. 3.Kualitas ikan cakalang yang didapatkan dari tahapan akhir rantai distribusi (gudang/pasar)	26
Tabel 4. 4.Kriteria kesegaran ikan berdasarkan nilai uji organoleptik	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1.Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) (Saainin, 1984)	5
Gambar 3. 1.Bagan alir tata laksana	14
Gambar 4. 1.Bagan alir rantai distribusi cakalang di PPP Sadeng	20
Gambar 4. 2.Bagan alir pengamatan dan pengambilan sampel uji.....	21
Gambar 4. 3.Proses pengangkutan ikan dari TPI menuju gudang/pasar	23
Gambar 4. 4.Fluktuasi suhu tubuh ikan yang terjadi pada saat proses distribusi dibandingkan dengan suhu ikan saat pembongkaran	24
Gambar 4. 5.Meja display berjualan di pasar yang tidak menggunakan media pendingin	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Skema Tahapan Proses Penanganan Ikan di Pelabuhan Perikanan Pantai Sadeng, Gunungkidul, D. I. Yogyakarta	39
Lampiran 2. Lembar Panduan Wawancara Nelayan/Pemilik Kapal	40
Lampiran 3. Lembar Panduan Wawancara Pedagang	43
Lampiran 4. Lembar Data Observasi Suhu dan Lama Waktu Proses Penanganan Ikan	45
Lampiran 5. Syarat Mutu dan Keamanan Produk (SNI 2729.2013)	47
Lampiran 6. Skema Uji Sensori/Organoleptik (SNI 2346-2011)	48
Lampiran 7. Lembar Penilaian Uji Sensori/Organoleptik	49
Lampiran 8. Hasil Uji Sensori/Organoleptik	51
Lampiran 9. Skema Pengujian Angka Lempeng Total (ALT)	54
Lampiran 10. Hasil Pengujian Angka Lempeng Total (Total Plate Count)	55
Lampiran 11. Skema Uji pH (Suwetja, 2007)	73
Lampiran 12. Hasil Uji pH	74
Lampiran 13. Dokumentasi.....	75