

INTISARI

PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE IKAN SEGAR DI PASAR TRADISIONAL KOTA MAGELANG

VITAYALA HAYUGIRI

12/334881/PN/12911

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pada ikan segar di Pasar Tradisional Kota Magelang, yaitu Pasar Kebonpolo, Pasar Gotongroyong, Pasar Cacaban, Pasar Rejowinangun, Pasar Tukangan. Penelitian ini dilakukan melalui tahapan : (1) Observasi mengenai aspek sanitasi dan higiene produk perikanan segar di pasar tradisional; (2) Wawancara terhadap praktek sanitasi dan higiene yang diterapkan selama penjualan oleh pedagang ikan segar di pasar; (3) Uji organoleptik dan uji TPC (*Total Plate Count*) terhadap sampel ikan nila merah segar dari dua pasar dengan predikat terbaik dan terburuk berdasarkan hasil observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pasar terbaik yaitu Pasar Rejowinangun dengan nilai secara berurutan untuk hasil observasi dan wawancara sebesar 88,14% dan 56,07, sedangkan Pasar Gotongroyong menjadi pasar terburuk dengan hasil observasi dan wawancara sebesar 37,29% dan 30,61. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa rata rata nilai yang diperoleh kedelapan sampel dengan dua kali ulangan berkisar di angka 5-7, sedangkan uji TPC menunjukkan bahwa kandungan mikroba pada sebagian besar sampel dari Pasar Gotongroyong berada diatas standar yang ditentukan yaitu 5×10^5 CFU/gram.

Kata kunci : pasar tradisional, ikan segar, sanitasi, higiene, organoleptik.

ABSTRACT

IMPLEMENTATION OF SANITATION AND HYGIENE OF FRESH FISH IN TRADITIONAL MARKET OF MAGELANG CITY

VITAYALA HAYUGIRI

12/334881/PN/12911

The aims of the study were to know implementation of sanitation and hygiene of fresh fish in traditional market of Magelang city, that were Kebonpolo, Gotongroyong, Cacaban, Rejowinangun, Tukangan. This research was conducted with the following stages : (1) Observation to see the actual situation about sanitation and hygiene of fresh fish in traditional market; (2) Interview about implementation of sanitation and hygiene during selling process to fresh fish merchants in traditional market; (3) Organoleptic test and TPC (Total Plate Count) test to red tilapia from two markets with the best and the worst predicate due to observation and interview results. The results indicated that the best market was Rejowinangun with observation and interview results equal to 88,14% and 56,07, while the worst market was Gotongroyong with observation and interview results equal to 37,29% and 30,61. Organoleptic test indicated that average results that obtained by eight samples in twice analysis was 5-7, while TPC test indicated that microbial contents in almost all samples from Rejowinangun were above the standart which was equal to 5×10^5 CFU/gram.

Keyword : traditional market, fresh fish, sanitation, hygiene, organoleptic.