

**ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK DAN pH IKAN
SELAR BENTONG (*Selar crumenophthalmus*) YANG
DIDARATKAN DI TPI KELURAHAN PANGALI-ALI
KABUPATEN MAJENE**

SKRIPSI



Oleh:

ASTATI ALBAR

G0319303

**PROGRAM STUDI PERIKANAN TANGKAP
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
2024**

**2024ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK DAN pH
IKAN SELAR BENTONG (*Selar crumenophthalmus*)
YANG DIDARATKAN DI TPI KELURAHAN
PANGALI-ALI KABUPATEN MAJENE**



Oleh:

ASTATI ALBAR
G0319303

Diserahkan guna memenuhi sebagian syarat yang diperlukan untuk
mendapatkan gelar Sarjana Perikanan

Pada

**PROGRAM STUDI PERIKANAN TANGKAP
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang Berjudul:

**ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK DAN pH IKAN SELAR BENTONG
(*Selar crumenophthalmus*) YANG DI DARATKAN DI TPI KELURAHAN
PANGALI-ALI KABUPATEN MAJENE**

Diajukan Oleh:

ASTATI ALBAR

G0319303

Skripsi Ini Telah Di Setujui Dan Diterima Pada Tanggal:

Pembimbing Utama

Reski Fitriah, S.Pi., M.Si.
NIDN. 0016049101

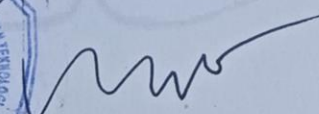
Pembimbing Anggota

Nurfadilah, S.Pi., M.P.
NIDN. 0916049501

Mengetahui:

Dekan Fakultas Peternakan dan Perikanan




Prof. Dr. Ir. Siti Nurani Sirajuddin S.Pt., M.Si., IPU., ASEAN Eng.
NIP. 197104211997022002

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang Judul

**ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK DAN PH IKAN SELAR BENTONG
(*SELAR CRUMENOPHTHALMUS*) YANG DI DARATKAN DI TPI
KELURAHAN PANGALI-ALI KABUPATEN MAJENE**

Diajukan oleh:

ASTATI ALBAR
G0319303

Telah dipertahankan didepan dewan penguji
Pada Hari/Tanggal:
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji:

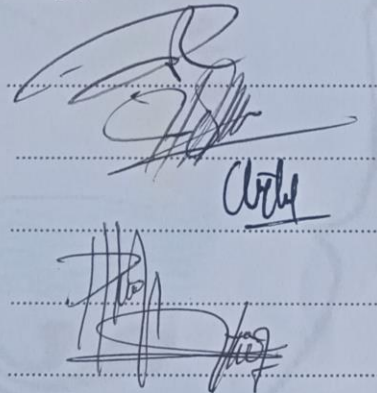
Zulfathri Randhi, S.Pi., M.Si.
Penguji Utama

Muhammad Nur Ihsan, S.Pi., M.Si.
Penguji Anggota

Adv Jufri, S.Pi., M.Si.
Penguji Anggota

Reski Fitriah, S.Pi., M.Si.
Penguji Anggota

Nurfadilah, S.Pi., M.P.
Penguji Anggota



**Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan untuk memperoleh derajat Sarjana**

Tanggal : _____

Mengetahui dan mengesahkan
Dekan Fakultas Peternakan dan Perikanan
Universitas Sulawesi Barat



 **Prof. Dr. Ir. Sitti Nurani Sirajuddin S.Pt., M.Si., IPU., ASEAN Eng.**
NIP. 197104211997022002

ABSTRAK

ASTATI ALBAR (G0319303), Analisis Mutu Organoleptik Dan pH Ikan Selar Bentong (*Selar Crumenophthalmus*) Yang DiDaratkan Di Tpi Kelurahan Pangali-Ali Kabupaten Majene Di bimbing oleh Reski Fitriah sebagai pembimbing Utama dan Nurfadilah sebagai pembimbing Anggota.

Tujuan penelitian yaitu mengetahui mutu organoleptik ikan selar bentong dan untuk mengetahui nilai pH daging ikan selar bentong. Penelitian dilaksanakan di Pangali-Ali Provinsi Sulawesi Barat. Metode penelitian yaitu metode observasi dengan mengikuti aktivitas pada saat ikan didaratkan hingga dilaksanakannya uji organoleptik dan dilaksanakannya uji pH meter ikan di laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan nilai uji organoleptik pada bagian mata didapatkan nilai mata (7,83), insang (7,36), lendir (7,62), bau (7,55), tekstur (8,02) dan pada nilai hasil uji pH didapatkan nilai pada pengujian I (6,31), pengujian II (6,34), pengujian III (6,37). Kesimpulan penelitian menyatakan bahwa dari hasil pengamatan uji organoleptik ikan selar bentong tersebut masuk dalam kategori segar dengan nilai lebih dari 7 dan pada uji pH menyatakan bahwa ikan masih dalam keadaan segar dengan nilai berkisar antara 6,2 sampai 6,9.

Kata kunci: Ikan Selar Bentong, Organoleptik, pH.

ABSTRACT

ASTATI ALBAR (G0319303), Organoleptic Quality Analysis and pH of Bentong Mackerel (Selar Crumenophthalmus) Landed at Tpi Pangali-Ali Village, Majene Regency Supervised by Reski Fitriah as the main supervisor and Nurfadilah as a member supervisor.

The purpose of the study was to determine the organoleptic quality of bentong mackerel and to determine the pH value of bentong mackerel meat. The research was conducted in Pangali-Ali, West Sulawesi Province. The research method is the observation method by following activities when the fish is landed until the organoleptic test is carried out and the pH meter test is carried out in the laboratory. The results showed the organoleptic test value in the eyes obtained a value (7.83), gills (7.36), lender (7.62), odor (7.55), texture (8.02) and in the pH test results obtained in test I (6.31), test II (6.34), test III (6.37). The conclusion of the study states that from the observation of the organoleptic test, bentong mackerel fish is included in the fresh category with a value of more than 7 and in the pH test states that the fish is still fresh with values ranging from 6.2 to 6.9.

Keywords: Bentong Selar Fish, Organoleptic, pH.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumberdaya ikan merupakan komoditas yang mudah busuk untuk itu memerlukan penanganan yang baik untuk memepertahankan kesegaran ikan. Kesegaran ikan sangat bergantung pada penanganan awal di atas kapal, tempat pelelangan ikan, selama distribusi hingga sampai pada konsumen yaitu dengan mempertahankan suhu tetap rendah dengan menerapkan sistem rantai dingin (Akerina dan Kour, 2020).

Pemasaran ikan ke daerah konsumen/pasar ikan merupakan suatu hal yang penting dalam memenuhi kebutuhan konsumen dan keinginan pasar secara lebih efektif dan efisien. Jarak dan waktu tempuh menuju daerah pemasaran akan menentukan sarana transportasi yang digunakan dan penanganan ikan harus dilakukan dengan baik agar kesegaran dan mutu ikan tetap terjaga sampai pada konsumen (Gumilang *dkk*, 2014).

Hasil tangkapan nelayan atau hasil perikanan ini merupakan komoditas pangan yang cepat mengalami pembusukan (kemunduran mutu) karena dipengaruhi oleh tingginya kandungan air dan nutrisi. Selain itu tubuh ikan merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk (Rahmatang *dkk*. 2019). Penurunan mutu pada ikan hasil tangkapan di laut sudah dapat terjadi dimulai dari saat proses penangkapan berlangsung dan akan terus menurun hingga sampai ke tangan konsumen (Quang, 2005). Ikan selar bentong juga salah satu ikan pelagis kecil yang memiliki potensi ekonomis penting. Menurut Kimura (2011), ikan selar bersifat

ikan karnivora dengan mangsa berupa larva ikan *dai family Clupeidae, Balastidae, Cephalopoda, Serranidae*, larva kepiting.

Kesegaran ikan secara umum tidak bisa ditingkatkan tetapi dapat dipertahankan dengan menerapkan prinsip-prinsip yang benar dan cukup. Akibatnya kesegaran ikan akan terus berkurang seiring berjalannya waktu jika tidak dilakukan penanganan yang benar. Hasil penelitian Metusalach *dkk.* (2014) menunjukkan tingkat kesegaran ikan memiliki beberapa faktor yang dapat mempengaruhi mutu dari daging ikan tersebut, beberapa faktor tersebut baik faktor internal maupun eksternal. Faktor internal adalah faktor biologis yang muncul dari dalam ikan itu sendiri, dan faktor eksternal adalah proses kematian, waktu penanganan, cara penanganan, dan juga kualitas dari sarana penanganan ikan.

Pangkalan pendaratan ikan di lingkungan pangali-ali Kecamatan Banggae. Kabupaten Majene merupakan pusat pendaratan ikan yang ada di Kabupaten Majene tepatnya di Lingkungan Pangali-ali dan juga digunakan untuk transaksi jual beli ikan. Ikan Selar Bentong yang didaratkan di lingkungan Pangali-ali Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene merupakan hasil tangkapan alat tangkapan Purse seine proses pendaratan ikan di lingkungan Pangali-ali Kecamatan Banggae, Kabupaten Majene, dilakukan pada pagi hari mulai pukul 07:00 WITA.

Menurut Ilyas (1983) Untuk memperoleh ikan yang bermutu dan berdaya awet panjang, hal penting yang harus diperhatikan dalam menangani ikan adalah bekerja cepat, cermat, bersih, dan pada suhu rendah. Hal-hal yang berpengaruh buruk pada mutu ikan adalah kenaikan suhu, penanganan yang kurang baik, penundaan waktu penanganan.

Untuk mengetahui mutu organoleptik dan pH ikan selar bentong maka perlu adanya penelitian mengenai analisis mutu organoleptik dan pH Ikan Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*) yang didaratkan di TPI kelurahan Pangali-ali Kabupaten Majene.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana mengetahui mutu organoleptik ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) yang ada di TPI Kelurahan Pangali-ali Kabupaten Majene?
2. Bagaimana menentukan nilai pH daging ikan selar bentong yang ada di TPI kelurahan Pangali-ali Kabupaten Majene?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui Mutu Organoleptik (*Selar Crumenophthalmus*) ikan selar bentong.
2. Untuk mengetahui nilai pH daging ikan selar bentong.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang mutu organoleptik dan pH ikan selar bentong. Pengetahuan ini dapat digunakan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang perikanan selain itu, penelitian ini dapat membantu konsumen untuk memilih ikan selar bentong yang segar dan aman untuk dikonsumsi. Konsumen dapat menggunakan informasi tentang mutu organoleptik dan pH ikan sebagai indikator kesegaran dan kualitas ikan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*)

Klasifikasi ikan Selar Bentong Menurut Saanin (1984) adalah sebagai berikut:

Kingdom: Animalia

Filum : Chordata

Kelas : Pisces

Ordo : Percomorphi

Famili : Carangidae

Genus : Selar

Spesies : Selar crumenophthalmus (Bloch, 1793)



Gambar. 1 Ikan Selar Bentong

Ikan Selar Bentong (*selar crumenophthalmus*) dengan nama lain *bigeye scad* nama lokal bulalia termasuk kedalam famili carangidae. Ikan ini merupakan kelompok pelagis kecil dengan ekonomis penting. Hal tersebut karena memiliki harga dan produksi tinggi. Panjang ikan ini dapat mencapai 300 mmTL, namun umumnya ditemukan pada panjang 200 mmTL. Ikan Selar Bentong hidup

bergerombol pada perairan pantai hingga kedalaman 80 m (Fauzi dkk. 2018).

Wilayah Pengelolaan Perikanan 713 merupakan wilayah perairan yang potensial. Berdasarkan keputusan menteri kelautan dan perikanan Republik Indonesia Nomor 45/KEPMEN-KP/2011 tentang Estimasi Potensi Sumber Daya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia, total potensi sumberdaya ikan di WPP 713 sebesar 929.000,7 ton/tahun atau sekitar 14,26% dari total potensi sumberdaya ikan seluruh WPP NRI. Potensi sumberdaya ikan pelagis kecil mencapai 605.000,4 ton/tahun atau 65,12% dari total potensi sumberdaya ikan WPP 713, diikuti oleh potensi ikan pelagis besar sebesar 20,82%, ikan demersal 9,38% dan ikan karang konsumsi 3,67%. WPP 713 mencakup wilayah perairan dari Selat Makasar sampai pertemuan dengan laut Jawa dan kearah timur sampai dengan Laut Flores (BPPL-KP, 2014). Tempat pendaratan ikan oleh nelayan artisanal yang cukup besar ada di daerah Makassar yaitu pelabuhan perikanan paotere dan di Sulawesi Barat yaitu pelabuhan perikanan Mamuju.

2.2. Mutu Ikan

Ikan segar yaitu ikan yang belum mengalami kerusakan daging ikan baik terjadi perubahan biokimiawi, mikrobiologi, maupun fisik ikan segar atau ikan basah adalah ikan yang belum atau tidak diawet dengan apapun kecuali semata mata didinginkan dengan es. Ikan mempunyai kesegaran yang maksimal apabila sifat-sifatnya masih sama dengan ikan hidup, baik rupa, bau, cita rasa, maupun teksturnya, ikan yang mati dengan keadaan menggelepar dan suhu penanganan yang semakin tinggi akan membuat ikan semakin cepat busuk atau masuk dalam

kriteria *post mortem* (Lestari dkk, 2020).

Kesegaran pada ikan mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan mutu dari produk perikanan (Wiranata dkk. 2017). Tamuu dkk. (2014) menyatakan kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan sehingga tingkat kesegaran ikan dapat dipertahankan maka diperlukan penanganan yang tepat agar ikan bisa sampai ke tangan konsumen atau pabrik pengolahan dalam keadaan segar.

Kesegaran ikan menentukan harga jual dipasaran, hal tersebut dikarenakan kesegaran ikan merupakan salah satu faktor utama dalam menentukan tingkat kemahalan harga ikan. Penurunan mutu ikan dimulai saat ikan ditangkap atau mati. (Kalista dkk, 2018). Kecepatan penurunan mutu ikan dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya jenis kelamin, ukuran ikan, jenis ikan, kondisi lingkungan, perlakuan fisik, aktivitas enzimatis, dan jumlah jasad renik nya (Ridwansyah, 2002).

Ikan yang baru mati dan masih dalam fase pre-rigor mortis mempunyai tekstur daging yang sama dengan ikan hidup yaitu kenyal, elastis dan lentur, hal ini berhubungan dengan adanya kontraksi dan relaksasi yang terjadi pada otot. Ikan yang baru mati mempunyai sisa ATP sebelum mati dan hasil proses glikolisis anaerob yang menyebabkan otot ikan masih bisa melakukan relaksasi, dengan demikian daging ikan mempunyai kondisi yang masih elastis dan lentur. Tekstur daging ikan yang kenyal, elastis dan lentur secara berangsur-angsur akan mengeras karena energi yang tersisa tidak cukup untuk merombak aktomiosin menjadi aktin dan miosin. Akibatnya otot ikan mulai menjadi keras dan kaku.

Bergabungnya aktin dan miosin membentuk aktomiosin, akan menyebabkan ikan menjadi kaku dan keras. (Eskin, 1990; Hadiwiyoto, 1993; Lawrie, 1995).

Adapun perbedaan antara ikan segar dan bermutu buruk diantaranya:

Tabel 1. Perbedaan Ikan Segar dan Ikan Bermutu Buruk.

Parameter	Ikan Segar	Ikan Bermutu Buruk
Warna kulit	Cerah, terang dan tidak suram	Tidak cerah dan suram
Sisik	Masih melekat dengan kuat	Sisik mudah dilepaskan
Mata	Jernih, tidak suram, dan melotot	Suram, tenggelam kedalam tempat mata
Daging	Segar, elastis apabila ditekan dengan jari, bekasnya lekas kembali seperti semula	Tidak segar, lemas dan apabila ditekan dengan jari, tidak mudah kembali seperti semula
Lendir	Tidak terdapat lendir permukaannya, jika ada jumlah tak terlalu banyak	Banyak terdapat lendir dipermukaan badan
Dalam air	Banyak ikan tenggelam	Ikan mengapung

2.3. Uji Organoleptik

Pada penelitian ini, pengujian yang digunakan adalah pengujian organoleptik dengan metode uji skor (*scoring test*). Uji skor adalah suatu metode yang digunakan dalam menentukan tingkat mutu berdasarkan skala 1 sebagai nilai terendah dan skala 9 sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan score sheet organoleptik ikan segar yang dilakukan oleh 30 panelis. Dengan atribut mutu berupa: kenampakan (mata, insang, dan lender pada permukaan badan), sayatan daging, bau, dan tekstur (SNI 2729:2013).

Uji sensori atau pengujian dengan indra atau dikenal juga dengan pengujian organoleptik sudah ada sejak manusia mulai menggunakan indranya untuk

menilai kualitas dan keamanan suatu makanan dan minuman. Selera manusia sangat menentukan dalam penerimaan dan nilai suatu produk, barang yang direspon secara positif oleh indra manusia karena menghasilkan dan memuaskan harapan konsumen disebut memiliki kualitas sensori yang tinggi (Setyaningsih dkk, 2010).

Pengujian organoleptik atau sensori adalah metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa, dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut. Pengujian organoleptik atau sensori berperan penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan perubahan dalam produk (Badan Standar Nasional, 2006).

2.4. Uji pH Meter

pH merupakan satuan ukur yang digunakan untuk menyatakan tingkat keasaman atau basa yang dimiliki oleh suatu zat, larutan atau benda. pH normal adalah 7 sementara jika nilai $\text{pH} < 7$ maka bersifat asam dan jika nilai $\text{pH} > 7$ maka bersifat basa. pH 0 menunjukkan derajat keasaman yang tinggi, sedangkan pH 7 menunjukkan derajat kebasaan yang tinggi. Istilah pH berasal dari “p” lambang matematika dari negatif logaritma, dan “H” lambang kimia untuk unsur Hidrogen. Definisi pH adalah negatif logaritma dari aktivitas ion Hidrogen. (Nur Annahdia Akmaliah, 2017). Prinsip kerja pH meter di dasarkan pada pembacaan ion hidronium atau H_3O^+ pada suatu sampel yang dibaca oleh probe (elektrode) pH meter. Menurut teori asam-basa, asam adalah zat yang apabila dilarutkan dalam

air terjadi ionisasi H^+ . Sedangkan basa adalah zat yang apabila dilarutkan dalam air menghasilkan ionisasi sempurna OH^- . Semakin tinggi H^+ dalam suatu sampel cairan, maka semakin rendah pH nya atau bersifat asam. Sedangkan apabila semakin banyak ion OH^- maka sampel cairan tersebut bersifat semakin basa. (Arif Surahman, 2018).

Pengukuran pH dapat dikombinasikan dengan analisis lain seperti analisis organoleptik, untuk mendapatkan gambaran yang lebih lengkap tentang kualitas ikan selar bentong. Nilai pH daging ikan telah diatur dalam standar mutu ikan nasional dan internasional. Pengukuran pH dapat digunakan untuk memantau kualitas ikan selar bentong selama penyimpanan. Hal ini memungkinkan untuk menentukan waktu kadaluarsa ikan dan mencegah konsumsi ikan yang telah rusak. Informasi tentang nilai pH ikan selar bentong dapat digunakan oleh produsen, pedagang, dan konsumen untuk menilai kualitas ikan dan memastikan keamanan pangan (Mustopa dkk., 2007).



Gambar 2. pH meter (Suharman, 2018)

pH adalah derajat keasaman yang digunakan untuk menyatakan tingkat keasamaan atau kebasaan yang dimiliki suatu larutan. Menurut Wikipedia (2014)

pH didefinisikan sebagai kologaritma aktivitas ion hidrogen (H^+) yang terlarut. Nilai pH ikan segar berada pada kisaran di bawah netral hingga pH netral. Ilyas (1983) menjelaskan nilai pH untuk ikan hidup sekitar 7,0 dan setelah ikan mati pH tersebut menurun mencapai 5,8-6,2. Bahwa umumnya saat setelah ikan mati pH ikan mendekati netral. Selanjutnya adanya pemecahan glikogen yang menghasilkan asam laktat akan meningkatkan keasaman daging yang mengakibatkan pH daging ikan menurun.

2.5. Jenis-Jenis Panelis

Salah satu hal terpenting dalam melakukan uji sensori adalah adanya sekelompok orang yang dapat memberikan penilaian mutu suatu objek uji berdasarkan metode pengujian sensori tertentu. Kelompok orang tersebut disebut panel, dan anggotanya disebut panelis. Sebelum melakukan pengujian sensori, para panelis harus mendapat penjelasan umum atau khusus yang dilakukan secara lisan atau tertulis mengenai proses pengujian dan contoh uji yang diberikan. Panelis juga akan memperoleh form berisi instruksi dan respons penilaian yang harus diisinya. Secara umum setiap orang dapat menjadi panelis, asalkan memiliki minat terhadap uji sensori serta mampu menyediakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang dibutuhkan, dan beberapa keahlian khusus untuk jenis panelis tertentu. Panelis ini akan bergabung dalam sebuah panel (Agusman 2013).

Penilaian organoleptik diperlukan beberapa orang panelis yang akan menilai atau mengkuantifikasi. Panelis disini bertindak sebagai alat atau subjek untuk menentukan penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensori suatu komoditi. Menurut Arbi (2016), terdapat 7 macam panel yang umum dikenal, yaitu:

a. Panel perseorangan

Panel perseorangan merupakan orang yang memiliki kepekaan tinggi, mampu menghindari bias, mampu menilai dengan cepat, efisien, dan tidak cepat lelah/jenuh, serta mampu mendeteksi penyimpangan dan mengenali penyebabnya. Kepekaan indrawi ini diperoleh melalui latihan intensif atau bakat bawaan.

b. Panel terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3–5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan hasil uji sensori diambil setelah berdiskusi di antara para anggota.

c. Panel terlatih

Menurut Arbi (2016) Panel terlatih terdiri dari 30 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik terhadap beberapa sifat rangsangan. Panel terlatih telah mendapatkan seleksi dan latihan untuk mempertajam kepekaannya. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Keputusan hasil ujisensori diambil setelah data dianalisis secara statistik.

d. Panel agak terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15–25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih darikalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu, sedangkan data yang sangat menyimpang boleh diabaikan.

e. Panel tidak terlatih

Menurut Arbi (2016) Panel tidak terlatih terdiri lebih dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji perbedaan. Panel tidak terlatih hanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi jumlah panelis pria sama dengan jumlah panelis wanita.

f. Panel konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.

g. Panel anak-anak

Panel anak-anak menggunakan panelis berusia 3–10 tahun. Panel ini digunakan untuk menilai produk yang disukai anak-anak. Penilaian respon dari panel anak-anak diisikan dalam form khusus dengan bantuan gambar.

DAFTAR PUSTAKA

- Akerina F. O. Kour, F. 2020. Penerapan Rantai Dingin Serta Sanitasi dan Hygiene Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Tangkapan Nelayan Desa Tagalaya. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1): 1-6.
- Afianto, E. Liviawati, O. Suhara, dan Hamdani. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah, *Jurnal Akuatik*, Vol, 5 (1): 45-54.
- Al Fatich MFH. Setyastuti Al. Kresnasari D. Sarmin S. 2023. Identifikasi Tingkat Kesegaran Ikan Tongkol (*Euthynnus sp*). Di Pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. *Journal of marine Research*, 12 (3), 511-518.
- Afianto, E. dan Liviawaty, E. 2010. Pengawetan dan pengolahan ikan Kanisius. Yogyakarta
- Agusman. 2013. Pengujian organoleptik teknologi pangan universitas muhammadiyah semarang. Semarang.
- Aminatuzzuhra, A. Purwaningsih, R. dan Susanto, N. 2016. Simulasi *Cold Chain System* pada Rantai Distribusi Ikan untuk Mengukur Peningkatan Mutu Ikan di Kota Semarang. *Industrial Engineering Online Journal*, 5(4).
- Andayani, T. Yusuf, H. dan Rini, y. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Steplophorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 123-130.
- Arbi, A.S. 2016. Pengenalan Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka.
- Asni, A., Kasmawati, Ernaningsih, dan Tajudin, M. 2022. Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Nelayan Yang Didaratkan Di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar, *JOURNAL OF INDONESIAN TROPICAL FISHERIES (JOINT-FISH): Jurnal Akuakultur, Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap, Ilmu Kelautan*, 5(1). 40-50.
- Ariyani JT. Murtini, N. Indriati. Dwiwitno. Yenni, Y. 2012. Penggunaan Gliserol untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas Segar. *J. Fish Sci.* IX(1):125-133.
- Badan Standar Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729-2013. Jakarta : Badan Standar Nasional.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptikdan atau sensiri*. SNI 01-2346-2006.
- BPPL-KP. 2014. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan di WPP RI. Jakarta. Ref Graphika.

- Bawinto, A. S. Monggi, E. Dan Kasegar, B. E. 2015. Analisis Kadar Air, pH , Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Asap. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 3(2). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Unsrat Manado.
- Deni, S. 2015. Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 8(2), 72-80.
- Eddy Suprayitno. 2020. Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang Jurnal. JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research.
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biocemistry of foods*. Academic press. Inc. San Diago. California
- Fatich, M. F. Al. Setyastuti, A. I. Kresnasari, D. dan Sarmin. 2023. Identifikasi tingkat kesegaran ikan tongkol (*Euthynnus* sp.). Di pasar Bumiayu, Kabupaten Brebes. Journal of Marine Research, 12(3), 511-518.
- Fauzi, M. I. Setyobudiandi. dan Suman, A. 2018. Biologi Reproduksi Ikan Selar (*selar crumenophthalmus* Bloch, 1793) di perairan Natuna, Laut Cina Selatan. BAWAL., 10(2): 121-133.
- Fadhli, I. Dewi, E. N. & Fahmi, A. S. 2022. Aplikasi *methy red* sebagai label indikator kesegaran ikan bandeng (*Chanos-chanos*) pada suhu penyimpanan dingin yang berbeda.
- Gumilang, A. P. Solihin, I. dan Wisudo, S. H. 2014. Pola Distribusi dan Teknologi Pengelolaan Hasil Tangkapan Pelabuhan Perikanan di Wilayah Pantura Jawa, J. Teknologi Perikanan dan Kelautan, 5(1), pp 65-74.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi pengolahan hasil perikanan. Jilid I*. Liberty. Yogyakarta.
- Huss, HH. L. A. dan Babauch. 2003. Penilaian dan Pengelolaan dari hidangan laut keamanan Dan kualitas. Teknologi Perikanan. Roma. 444p.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pendinginan ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Junianto, 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kaban, D. H. S. M. Timbowo, E.V. Pandey, H.W. Mewengkang, J.C.V. Pelenewen, F. Mentang dan Dotulung, V. 2019. Analisis Kadar Air, pH, dan kapan pada ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*, L) Asap Yang Di kemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 7/3; 72-79.
- Kalista, A. Redjo, A. & Rosidah, U. 2018. Analisis Organoleptik (*Scoring Test*) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. Jurnal Fishtech, 7(1), 98-103.

- Kimura, S. 2011. *Fishes of Terengganu. Proceeding of Carangidae Jacks (Scads, Trevallies). National Museum of Nature and science. Malaysia*, pp. 98.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu daging*. Penerjemah prakksi A.UI-Press. Jakarta.
- Lestari, S. Baehaki, A. Rahmatullah, IM. 2020. Pengaruh kondisi post mortem ikan patin (*Pangasius djambal*) dengan kematian menggelepar yang disimpan pada suhu berbeda terhadap mutu filletnya. *Jurnal Fishtech*. 9(1): 34-41.
- Mailoa, M. N. Savitri, I. K. Lokollo, E., dan Kdise, S. S. 2020. Mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus* sp.) segar selama penjualan di pasar tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam*, 16(1), 36-44.
- Mutiara Nugraheni. 2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mustopa, M. Z. dan Kustiariyah. 2007. Upaya Mempertahankan Kesegaran Ikan Selar Bentong (Selar boops) dengan Penambahan Khitosan Pasca Penangkapan di PPN Pekalongan Jawa Tengah. IPB Repository.
- Metusalach. Kasmia. Fahrul dan Jaya, I. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penanganan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEEKS PSP UNHAS* 1(1),42- 52.
- Pariansyah, A., Herliany, NE., dan Negara B.F.S.P., 2018. Aplikasi Maseret Buah Mangrove *Avicennia marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. *Acta Aquatica: Aquatica Sciences Journal*, 5 (1), 36-44.
- Quang, N. H. 2005. *Guidelines For Handling and Preservation Of Fresh Fish For Further Processing In Vietnam. Fisheries Training*
- Ruswanti, R. Dangnga, M. S. dan Halimah, A. S. 2019. Pengaruh Tenaga Kerja, Modal, Dan Jarak Tempuh Melaut Terhadap Pendapatan Nelayan Di Kelurahan Pangali-ali Kecamatan Banggae Kabupaten Majene. Download.Garuda.kemdikbud.Go.,Id, 5, 83-90.
- Rahmatang. Prihajatno, M. dan Irwan 2019. Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Kesaman (pH): Hasil Tangkapan Purse Seine; Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 18(1), pp 28-40.
- Ridwansyah. 2002. Penanganan Ikan Segar, Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Bandung. E-journal
- Saanin, 1984. Mutu dan keamanan pangan ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) yang didaratkan di pangkalan pendaratan ikan (PPI) Beba Kabupaten Takalar. Skripsi Fakultas ilmu Kelautan dan perikanan. 1-14.

- Suryawati Siti Hajar. 2021. Analisis Potensi dan Peranan Sektor Perikanan di Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat, Makassar UNHAS.
- Susi Lestari, Ace Baehaki, Imam Mahdi Rahmatullah. 2020. Pengaruh Kondisi Post Mortem Ikan Patin (*Pangasius Djambal*) dengan Kematian Menggelepar yang Disimpan pada Suhu Berbeda Terhadap Mutu Filletnya.
- Setyaningsih, D. Apriyanton, A. dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Cetakan I. IPB Press. Bogor.
- Surahman, A. 2018. Cara Mengukur pH Sampel. www.kimiapost.net. Di unduh 11 November 2018.
- Suprayitno, E. 2020. Kajian kesegaran ikan dipasar tradisional dan modern kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289-295.
- Tamuu, H. Marsuci, R., dan Dali, F. A. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 2(4), 164–168
- Wiranata, K. Widia, I.W., dan Sanjaya, I.P.G.B., 2017. Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus Affini*) Segar Untuk Pedagang Ikan Keliling. *Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 6(1), 12-21.

RIWAYAT HIDUP



ASTATI ALBAR, Lahir di TAAN pada tanggal 02 September 2001 merupakan anak pertama dari 3 bersaudara, anak dari pasangan Bapak Albar dan Ibu Sanapia. Penulis memulai Pendidikan di TK PGRI Melati pada tahun 2007 kemudian melanjutkan ke tingkat sekolah Dasar SD Negeri Taan sampai tahun 2013. Kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Tapalang sampai tahun 2016. Selanjutnya pada tahun 2019 telah menyelesaikan Pendidikan di SMA Negeri 1 Tapalang. Setelah berhasil menyelesaikan studi penulis melanjutkan Pendidikan Srata satu (S.1) di Universitas Sulawesi Barat Program Studi Perikanan Tangkap Fakultas Peternakan dan Perikanan pada tahun 2019. Untuk menyelesaikan studi penulis melaksanakan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu Organoleptik Dan pH Ikan Selar Bentong (Selar Crumenophthalmus) Yang Di Daratkan Di TPI Kelurahan Pangalli-Ali Kabupaten Majene.**