

SKRIPSI

**ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK IKAN LAYANG
(*Decapterus*) YANG DI DARATKAN DI TPI KELURAHAN
PANGALI ALI KABUPATEN MAJENE**



SARTIANI

G0318319

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

2025

SKRIPSI
ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK IKAN LAYANG
(*Decapterus*) YANG DIDARATKAN DI TPI KLURAHAN
PANGALI ALI KABUPATEN MAJENE



Oleh:

SARTIANI

G0318319

SKRIPSI

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

PROGRAM STUDI PERIKANAN TANGKAP
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul


**Analisis Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus*) Yang Di daratkan
Di TPI Keluahan Pangali AliKabupaten
Majene**

Diajukan oleh:


**SARTIANI
G0318319**

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui pada tanggal,

Pembimbing Utama

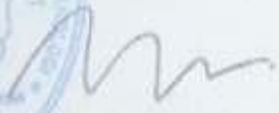

Ir. Ady Jufri, S.Pi., M.Si
NIP. 198809102019031012

Pembimbing Kedua


Muhammad Nur Ihsan, S.Pi., M.Si
NIP. 198305052024211025

Mengetahui:

Dekan Fakultas Peternakan dan Perikanan
Universitas Sulawesi Barat


Prof. Dr. Ir. Sitti Nurani Sirajuddin S, S. Pt., M.Si., IPU., ASEAN Eng.
NIP. 19710421 199702 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Mutu Organoleptic Ikan Laying (*Decapterus* sp) Yang di
Daratkan Di TPI Kelurahan Pangali-Ali Kabupaten Majene
Nama : Sartiani
NIM : G0318319

Telah dipertahankan di depan dewan penguji Pada tanggal
30 Juni 2025 Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

Dr. Nurfadilah, S.Pi., M.P

Penguji Utama

Reski Fitriah, S.Pi., M.Si

Penguji Anggota

Zulfathri Randhi, S.Pi., M.Si

Penguji Anggota

Ir. Ady Jufry, S.Pi., M.Si

Penguji Anggota

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

Penguji anggota



Diketahui oleh

Dekan Fakultas Peternakan dan Perikanan

Universitas Sulawesi Barat



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

NIP. 19710421 199702 2 002

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Sartiani

Nim : G0318319

Program Studi : Perikanan Tangkap

Fakultas : Peternakan dan Perikanan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa

Karya tulis ilmiah saya (skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (sarjana) baik di Universitas Sulawesi Barat maupun di perguruan tinggi lainnya.

Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan tim pembimbing.

Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau gagasan/pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Majene, Juni 2025

Yang membuat pernyataan



SARTIANI

NIM. G0318319

ABSTRAK

SARTIANI (G0318319), Analisis mutu organoleptic ikan layang (*Decapterus*) yang di daratkan di TPI kelurahan pangali ali kabupaten majene. Dibimbing oleh ADY JUFRI, sebagai pembimbing utama dan MUHAMMAD NUR IHSAN, sebagai pembimbing anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan pada saat pendaratan dan pengaruh terhadap mutu ikan layang (*Decapterus*) di kelurahan pangali ali , kabupaten majene. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan mei 2025. Tempat pengujian organoleptic di laboratorium universitas Sulawesi barat. Penentuan penanganan meliputi 4 prinsip penanganan 3C1Q dan penentuan tingkat kesegaran ikan dilakukan dengan metode organoleptic. Pengujian organoleptic merupakan cara atau Teknik penentuan menggunakan indera manusia sebagai alat utama dalam menentukan mutu ikan yang masih dalam keadaan segar. Ikan selanjutnya di amati secara organoleptic meliputi mata, insang, lender, bau dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penanganan yang berbeda pada 3 kapal nelayan menunjukkan bahwa ikan layang yang di daratkan masih termasuk dalam kategori segar. Kesimpulan dari penelitian yaitu penanganan dengan 4 prinsip penanganan berbeda yang diterapkan oleh 3 penjual menunjukkan kualitas ikan masih dalam kategori sangat segar hal ini di buktikan dengan hasil akumulasi uji organoleptic bahwa ketiga penjual memperoleh nilai 8.4 penjual A.

Kata Kunci ; Ikan layang, Penanganan, Organoleptik, Mutu

ABSTRACT

SARTIANI (G0318319) Organoleptic quality analysis of flying fish (*Decapterus*) landed in ADY JUFRI (Main Supervisor) and MUHAMMAD NURIHSAN (Co-Supervisor)

*This study aims to determine the handling process at the time of landing and its effect on the quality of the flying fish (*Decapterus*) in Pangali Ali Village, Majene Regency. This study was conducted in May 2025. The organoleptic testing location was in the laboratory of the University of West Sulawesi. Determination of handling includes 4 principles of 3C1Q handling and determination of the level of freshness of the fish is carried out using the organoleptic method. Organoleptic testing is a method or technique of determination using the human senses as the main tool in determining the quality of fish that are still fresh. The fish are then observed organoleptically including eyes, gills, mucus, smell and texture. The results of the study showed that different handling on 3 fishing boats showed that the landed flying fish were still included in the fresh category. The conclusion of the study is that handling with 4 different handling principles applied by 3 sellers shows the quality of the fish is still in the very fresh category. This is proven by the results of the accumulation of organoleptic tests that the three sellers obtained a value of 8.4 seller A.*

Keywords : Flying Fish, Handling, Organoleptic, Quality

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Majene merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sulawesi Barat yang hampir seluruh wilayahnya di pesisir pantai, sehingga mayoritas penduduknya adalah nelayan (Ruswanty dkk. 2019). Secara geografis, Kabupaten Majene terletak pada 20 38' 45" -3 0 38' 15" Lintang Selatan dan antara 1880 45' 00" - 1990 4' 45" Bujur Timur. Kabupaten Majene terletak di pesisir barat Pulau Sulawesi, yang berhadapan langsung dengan Selat Makassar dan Pulau Kalimantan. Sebesar 95% dari total wilayah perairan Kabupaten Majene masuk dalam alur pelayaran Selat Makassar (Hajar, 2021).

Sumberdaya ikan merupakan komoditas yang mudah busuk untuk itu memerlukan penanganan yang baik untuk memepertahankan kesegaran ikan. Kesegaran ikan sangat bergantung pada penanganan awal diatas 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).

Ikan layang merupakan salah satu komponen perikanan pelagis yang sangat penting di Indonesia. Ikan yang tergolong suku Carangidae ini biasanya hidup bergerombol dan merupakan salah satu ikan yang banyak diminati oleh masyarakat. Mencermati pentingnya sumberdaya ikan bagi kebutuhan manusia baik pemenuhan gizi maupun kegiatan perekonomian, mendorong manusia untuk mengeksploitasi ikan sebanyak-banyaknya (Nontji, 2005 dalam Septyaningrum 2023).

Berkaitan dengan peranannya yang cukup besar dalam bidang perikanan, maka kelestarian sumberdaya ikan layang perlu dipertahankan dengan harapan dapat memberikan hasil yang optimum dan berkesinambungan. Prihartini (2006) menyatakan dalam upaya penangkapan ikan disuatu perairan sebaiknya didukung oleh beberapa informasi penting mengenai aspek biologis ikan layang, sehingga penangkapan ikan dapat terkontrol dan tidak mengganggu kelestariannya serta tidak merusak nilai ekonomis yang terkandung didalamnya. Atas pertimbangan tersebut maka diperlukan suatu informasi tentang sumberdaya perikanan ikan layang (*Decapterus russelli*) yang didaratkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Kelurahan Pangali Ali Kecamatan Banggae Kabupaten Majene diantaranya yang perlu diketahui adalah aspek biologi yang meliputi hubungan panjang berat dan tingkat kematangan gonad (TKG).

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 ikan layang maka perlu adanya penelitian mengenai analisis mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus*) yang di daratkan di TPI kelurahan Pangali-ali Kabupaten Majene.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana mengetahui mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus*) yang ada di TPI Kelurahan Pangali-ali Kabupaten Majene?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu: Untuk mengetahui Mutu Organoleptik ikan Layang (*Decapterus*)

1.4 Manfaat Penelitian

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

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.2 Ikan Layang (*Decapterus*)

Klasifikasi ikan Layang menurut Saanin (1984) adalah sebagai berikut:

Phyllum : Chordata

Kelas : Pisces

Sub kelas : Teleostei

Ordo : Percomorphi

Divisi :Perciformes

Sub divisi : Carangi

Familia : Carangidae

Genus : Decapterus

Spesies : Decapterus sp.



Gambar 1. Ikan Layang

Diskripsi ikan layang biasa (*Decapterus*), badan memanjang, agak gepeng. Dua sirip punggung. Sirip punggung pertama berjari-jari keras 9 (1 meniarap + 8 biasa), sirip punggung kedua berjari – jari keras 1 dan 30 – 32 lemah. Sirip dubur berjari-jari keras 2 (lepas) dan 1 bergabung dengan 22 – 27 jari sirip lemah. Baik di belakang sirip punggung kedua dan dubur terdapat 1 jari-jari sirip tambahan (finlet) termasuk pemakan plankton, diatomae, chaetognatha, copepoda, udangudangan, larva-larva ikan, juga telur-telur ikan teri (*Stolephorus* sp.). Hidup di perairan lepas pantai, kadar garam tinggi membentuk gerombolan besar. Dapat mencapai panjang 30 Cm, umumnya 20 – 25 cm. Warna: biru kehijauan, hijau pupus bagian atas, putih perak bagian bawah. Sirip siripnya abu-abu kekuningan atau kuning pucat. Satu totol hitam terdapat pada tepian atas penutup insang (Ditjen Perikanan, 1998).

Menurut Suastra et al., (2018) *Decapterus russelli* (Indian Scad) merupakan salah satu spesies ikan layang yang ada di perairan Indonesia. Spesies ini memiliki badan memanjang, agak gepeng, bagian perut lebih melengkung jika dibandingkan dengan bagian punggungnya. Rahang bawah berukuran lebih panjang dari rahang atas, tutup insang bagian bawah bergerigi kasar, dan terdapat satu bintik hitam pada pinggiran atas tutup insang. Ikan layang benggol (*D. russelli*) memiliki panjang tubuh mencapai 30 cm, namun pada umumnya memiliki panjang 20-25 cm. Tubuhnya berwarna biru kehijauan pada bagian punggung dan putih perak pada bagian perut. Ikan layang benggol (*D. russelli*) termasuk spesies pemakan plankton, udang-udangan, larva ikan, diatomae, copepoda, chaetognatha, dan juga telur ikan

teri. Hidup di perairan lepas pantai, kadar garam tinggi (32-34%) membentuk gerombolan besar.

Ikan Layang (*Decapterus*) merupakan salah satu hasil perikanan lepas pantai yang ada di Indonesia dan termasuk ikan pelagis kecil yang hidup bergerombolan di dekat permukaan laut. Bagian punggung ikan layang berwarna abu-abu kekuningan dan bagian perutnya berwarna putih perak sedangkan sirip-siripnya berwarna kuning kemerahan. Bentuk tubuhnya memanjang dan dapat mencapai 30 cm. Pada umumnya panjang badan ikan layang deles adalah 20-25 cm, memiliki dua sirip punggung, dua sirip tambahan di belakang sirip punggung kedua dan satu sirip tambahan di belakang sirip dubur. Ikan layang deles memiliki sirip kecil (*finlet*) yang merupakan ciri khas dari genus *Decapterus* (Saainin, 1984).

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 elalstis 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 Busu

Parameter	Ikan Segar	Ikan Bermutu Bususk
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 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 sensoris 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 sensoris diambil setelah berdiskusi di antara para anggota.

c. Panel terlatih

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

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 pembedaan. 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.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: Penanganan dengan 4 prinsip penanganan berbeda yang diterapkan oleh 3 penjual menunjukkan kualitas ikan masih dalam kategori segar hal ini dibuktikan dengan hasil akumulasi uji organoleptik bahwa penjual B memperoleh nilai 8.4, untuk penilaian kategori pengujian Bau, penjual A memperoleh nilai 8.4, untuk penilaian kategori pengujian lendir dan pada penjual C dengan nilai 8.4. untuk penilaian kategori pengujian tekstur

5.2 Saran

Perlu dilakukan pelatihan tentang bagaimana menerapkan prinsip penanganan yang baik dan tepat pada hasil tangkapan sehingga mutu ikan dapat dipertahankan lebih lama dan juga dapat menghasilkan produk hasil tangkapan yang bermutu baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, F., & Ekowati, S. I. (2013). Hubungan Perubahan Fungsi Fisik Terhadap Kebutuhan Aktivitas Hidup Sehari-Hari (Ahs) Pada Lansia Dengan Stroke (Studi Pada Unit Rehabilitasi Sosial Kota Semarang). *Jurnal Keperawatan Komunitas*, 1(1).
- Babe, Bernardinus Yohanes, et al. Identifikasi Jenis-Jenis Ikan Pelagis Kecil Yang Ada Di Pasar Alok Dan Pasar Wuring, Kabupaten Sikka. *Aquanipa-Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 2021, 3.2.
- Gumilang, Inda. "Pengaruh Modal Intelektual Terhadap Profitabilitas, Produktivitas, Nilai Pasar Perusahaan Dan Pertumbuhan Perusahaan Perbankan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2014–2017." *Jurnal Manajemen dan Bisnis* 4.01 (2022): 71-101.
- Ilyas, Sumera I., and Gregory J. Gores. "Pathogenesis, diagnosis, and management of cholangiocarcinoma." *Gastroenterology* 145.6 (2013): 1215-1229.
- Kusumanigrum, Rachma Cintya, et al. Karakter Morfometrik dan Meristik Ikan Layang (*Decapterus macrosoma* Bleeker, 1851) di Pantai Selatan Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 2021, 23.1: 1-7.
- Lawrie, Richard Singleton. *The Ministry of Social Services' Community Development Workers' Initiative: workers' perception of their practice*. Diss. University of British Columbia, 1995.
- Liviawaty, evi; afrianto, Eddy. Penentuan waktu rigor mortis ikan nilamerah (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan pola perubahan derajat keasaman. *Jurnal akuatika*, 2014, 5.1.
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K., Lokollo, E., & Kdise, S. S. (2020). Mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus* sp.) segar selama penjualan di pasar tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam*, 16(1), 36-44.

- Mailoa, Meigy N., et al. "Mutu organoleptik ikan layang (*Decapterus* sp.) segarselama penjualan di pasar tradisional Kota Ambon." *Majalah Biam* 16.1 (2020): 36-44.
- Pattiasina, John Raimond; KOUR, Femsy. Handling Fish at Fish Landing Places During Transportation To Several Fish Markets In Tobelo. *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*, 2021, 14.2: 520-526.
- Rahmadi, Puji. "Profil dan Karakteristik Penangkapan Ikan oleh Nelayan Artisanal di WPP-713 untuk Pertimbangan Adaptasi Perubahan Iklim." *Jurnal Harpodon Borneo* 11.2 (2018).
- Ridwansyah, I. (2002, April). Karakterisasi Hidrologi Danau Maninjau Sumbar. In *Proc. Seminar Nasional Limnologi: Menuju Kestinambungan Pemanfaatan Sumberdaya Perairan (Bogor, 22 April 2002)* (pp. 65-75).
- Saanin, Hasanuddin. "Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I." *Binatjipta. Bandung* 132 (1984).
- Septianingrum, Ira, Agus Tumulyadi, and Daduk Setyohadi. "Analisis Parameter Dinamika Populasi Sumber Daya Ikan Layang Deles (*Decapterus Macrosoma*) Yang Didaratkan Di Tpi Pondokdadap." *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Kelautan Dan Perikanan*. 2023.
- Suastra, I. W., & Pujani, N. M. (2018). Pengembangan modul praktikum ipa smp kontekstual pada materi pencemaran lingkungan untuk meningkatkan keterampilan proses sains dan karakter peduli lingkungan. *Indonesian Values and Character Education Journal*, 1(2), 57-67.
- Syafitri, Syafitri; metusalach, Metusalach; fahrul, Fahrul. Studi kualitas ikan segar secara organoleptik yang dipasarkan di Kabupaten Jeneponto. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 2016, 3.6.
- Walinono, H. (2021). *Strategi Pemasaran Ikan Layang (Decapterus ruselli) Pindang Di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).