



Uji Organoleptik Ikan Beku Pada Kmn. Naili XX Yang Berpangkalan Di PPS Nizam Zachman Jakarta Utara

Rasdam¹, Resky Amalia Rajab², Irandha C. M. Siahaan³, Paulus Miki Tuen⁴
^{1,2,3,4}Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang,
Email Korespondensi: reskyrajab94@gmail.com

Abstrak – Ikan harus diberi suatu perlakuan atau penanganan yang baik agar mutu dan kualitasnya tidak menurun, dilakukan penerapan suatu prinsip penanganan dengan cepat, cermat, bersih, sehat dan penerapan suhu rendah. Tujuan penelitian ini yaitu mendeskripsikan hasil uji organoleptik ikan beku pada KM Naili-XX yang berpangkalan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman, Jakarta Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada November 2020 sampai Mei 2021. Uji organoleptik dilakukan mengikuti prosedur pada SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Hasil penelitian menunjukkan berdasarkan hasil pengujian organoleptik pada saat muat I dengan nilai rata-rata adalah 7,88 pada saat muat II nilai rata-rata adalah 7,77 dan pada saat bongkar dengan nilai rata-rata adalah 7,66 artinya memenuhi standar klasifikasi ikan beku (SNI 4110-2014), yaitu produk layak di konsumsi atau di ekspor.

Kata Kunci : Kapal Penampung, Uji Organoleptik, Ikan Beku.

Abstract - Fish must be given a good treatment or handling so that the quality and quality does not decrease, the application of a principle of handling quickly, carefully, cleanly, healthy and low temperature application. The purpose of this study was to describe the organoleptic test results of frozen fish at KM Naili-XX, which is based at the Nizam Zachman Ocean Fishing Port, North Jakarta. This research was carried out from November 2020 to May 2021. Organoleptic tests were carried out following the procedures in SNI 01-2346-2006 regarding Instructions for Organoleptic and/or Sensory Tests. The results showed that based on the results of organoleptic testing at the time of loading I with an average value of 7.88 at the time of loading II the average value was 7.77 and at the time of unloading the average value was 7.66, meaning that it met the fish classification standard. frozen (SNI 4110-2014), namely products fit for consumption or for export.

Keywords: Collecting Vessel, Organoleptic Test, Frozen Fish

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara maritim dengan jumlah pulau terbesar di dunia. Bahkan, sangat luasnya banyak yang tidak tahu

jumlah pulau di Indonesia dengan pasti, yang terdiri dari 17.504 pulau besar dan pulau kecil yang tersebar di sekitar garis Khatulistiwa yang memanjang dari Sabang sampai Merauke (yang



terletak paling ujung barat Provinsi Nangroe Aceh Darusalam sampai Jayapura yang terletak pada ujung timur), (Badan Pusat Statistik, 2018). Perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang mempunyai potensi dan peranan penting bagi perekonomian Indonesia. Pembangunan perikanan merupakan bagian integral dari pembangunan nasional. Peranan sektor perikanan dalam pembangunan nasional dapat dilihat di fungsinya sebagai penyedia bahan baku pendorong agroindustri, peningkatan devisa melalui penyediaan ekspor hasil perikanan, penyediaan kesempatan kerja, peningkatan pendapatan nelayan atau petani ikan dan pembangunan daerah, serta peningkatan kelestarian sumberdaya perikanan dan lingkungan hidup. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk. Hal ini dapat terjadi pada ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tersebut mutunya menurun. Oleh karena itu ikan harus diberi suatu perlakuan atau penanganan yang baik agar mutu, dan kualitasnya tidak menurun, dilakukan penerapan suatu prinsip penanganan dengan cepat, cermat, bersih, sehat dan penerapan suhu rendah.

Penanganan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Penanganan ikan laut pada dasarnya terdiri dari

dua tahap yaitu penanganan diatas kapal dan penanganan di darat. Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal.

Tahap penanganan ini menentukan nilai jual, dan proses pemanfaatan selanjutnya, serta mutu produk olahan ikan yang dihasilkan (Pusat pengembangan dan pemberdayaan pendidik dengan tenaga kependidikan pertanian 2010). Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan sangat dipengaruhi oleh teknik penangkapan, kondisi biologis ikan, serta teknik penanganan dan penyimpanan diatas kapal. Oleh karena itu, segera setelah ikan ditangkap harus secepatnya diawetkan dengan pendinginan, atau pembekuan (Pusat pengembangan dan pemberdayaan pendidik dan tenaga kependidikan pertanian, 2010).

Penanganan ikan bertujuan untuk mengusahakan agar kesegaran ikan dapat dipertahankan selama mungkin, atau setidaknya masih cukup segar waktu ikan sampai ke tangan konsumen. Jadi begitu ikan tertangkap dan diangkut ke atas kapal, harus secepatnya ditangani dengan baik, dan benar, serta hati-hati. Selanjutnya sampai ikan dibekukan di dalam ruang pendingin (*cold storage*), atau diolah (misalnya pengalengan), atau langsung dimasak untuk di makan.



METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada kapal *Collecting* KM. Naili XX yang berpangkalan di PPS Nizam Zachman Jakarta Utara yang dimulai pada tanggal 16 November 2020 sampai tanggal 22 Mei 2021.

Prosedur Kerja

Sebelum hasil tangkapan di muat, diambil beberapa sampel hasil tangkapan untuk dilakukan uji organoleptik. Selain itu, pada saat hasil tangkapan hendak dipindahkan ke kapal *collecting*, penulis mengamati perlakuan yang diterapkan oleh awak kapal *collecting*. Lebih lanjut, diamati juga terkait rantai dingin (*Cold Chain*) diatas kapal, mulai dari pengukuran suhu pada palka pendingin (*Cold Storage*) sebelum hasil tangkapan dimuat. Pengukuran suhu secara berkala pada saat hasil tangkapan didalam *cold storage*, pengukuran suhu dan suhu yang di pertahankan pada *cold storage* selama kapal berjalan hingga tujuan (lokasi pembongkaran hasil tangkapan). Uji organoleptik dilakukan sebelum hasil tangkapan dimuat dan pada saat pembongkaran. Pada saat sebelum dimuat uji organoleptik pada kondisi ikan segar sedangkan pada saat bongkar muat uji organoleptik pada kondisi ikan beku. Pengamatan uji organoleptik diambil beberapa sempling ikan, yang diharapkan mewakili populasi dengan pengambilan secara acak.

Uji organoleptik tersebut dilakukan skoring dengan kriteria penilaian dan kriteria pengamatan mengikuti prosedur yang tertuang pada SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Kapal

KM. Naili-XX yang dirancang khusus sebagai kapal penampung ikan hasil tangkapan. KM. Naili-XX merupakan salah satu armada kapal penampung ikan milik PT. Samudra Makariki Mandiri, yang berbahan dasar kayu dan di lapiasi *fibre glass* dari bagian luarnya. Adapun spesifikasi dari KM. Naili-XX dapat dilihat pada Tabel 1 :

No	Spesifikasi	Data
1	Nama kapal	KM. NAILI-XX
2	Jumlah ABK	15 Orang
3	Jenis atau tipe kapal	Pengangkut ikan
4	Bahan konstruksi kapal	Kayu di lapiasi <i>fibre</i>
5	Tanda selar	GT. 199 No.109/Be 425 PK
6	Jenis penggerak utama	Mesin
7	Merek mesin	Nissan



8	Kekuatan mesin	425 PK
9	Panjang (M)	30,80 meter
10	Lebar (M)	7,70 meter
11	Dalam (M)	2,77 meter
12	Isi kotor (GT)	199 GT
13	Tahun pembuatan	2000
14	Tempat pembuatan	Bagansiapiapi

Uji Organoleptik Ikan Beku pada KMN. Naili-XX

Organoleptik atau sensori merupakan cara menguji pengguna indra manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu ikan. Penilaian dengan menggunakan alat indra ini meliputi spesifikasi lapisan es, pengeringan (dehidrasi), perubahan warna (diskolorasi). Dalam beberapa penilaian dengan indra bahkan melebihi ketelitian yang paling sensitif. Oleh karena itu sifat pengujiannya dengan mengisi *score sheet*.

Pengujian organoleptik merupakan metode yang menggunakan panca indra manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu saat penanganan ikan di atas kapal. Pengujian ini mempunyai peran penting sebagai pendeteksi awal dalam menilai mutu dan mengetahui perubahan pada saat penanganan ikan. Penilaian secara Organoleptik terhadap ikan dalam keadaan beku ini meliputi:

lapisan es, pengeringan (dehidrasi), perubahan warna (diskolorasi).

Rata rata total (x): $31,6 \div 4 = 7,9$

$$s^2 = \frac{(8-7,9)^2 + (8-7,9)^2 + (8-7,9)^2 + (7,6-7,9)^2}{4} = 0,12 = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$(7,9 - (1,96 \times 0,17 \div 2)) \leq \mu \leq (7,9 + (1,96 \times 0,17 \div 2))$$

$$(7,9 - 0,167) \leq \mu \leq (7,9 + 0,167)$$

$$(7,73 \leq \mu \leq 8,0)$$

Interval nilai organoleptik hasil tangkapan adalah 7,73-8,1. untuk penulisan nilai akhir di ambil nilai terkecil adalah 7,73 di bulatkan menjadi 8. Pengujian di lakukan di atas kapal KM. Naili-XX pada tanggal 26 Februari 2021.

Rata rata total (x): $30,1 \div 4 = 7,5$

$$s^2 = \frac{(7,6-7,5)^2 + (7,6-7,5)^2 + (7,6-7,5)^2 + (7,3-7,5)^2}{4} = 0,07 = \sqrt{0,02} = 0,14$$

$$(7,6 - (1,96 \times 0,14 \div 2)) \leq \mu \leq (7,6 + (1,96 \times 0,14 \div 2))$$

$$(7,6 - 0,137) \leq \mu \leq (7,6 + 0,137)$$

$$(7,46 \leq \mu \leq 7,74)$$

Interval nilai organoleptik hasil tangkapan adalah 7,46-7,74. untuk penulisan nilai akhir di ambil nilai terkecil adalah 7,46 di bulatkan menjadi 7,0. Pengujian di lakukan di atas kapal KM. Naili-XX pada tanggal 19 Maret 2021.

Menurut Sanger (2010) batas untuk penerimaan untuk bahan mentah olahan yang di dasarkan penilaian uji organoleptik adalah sebesar 5,0. Dapat di simpukan jenis ikan tersebut layak di konsumsi atau di ekspor.



Pengujian Organoleptik dapat memberikan indikasi terhadap kemunduran mutu ikan di atas kapal. Pengujian Organoleptik yang dilakukan pada saat memuat ikan dari kapal penangkapan ke kapal kolekting dan pada saat pembongkaran dari kapal kolekting ke pelabuhan PPS Nizam Zahman. Hasil pengujian organoleptik di kapal KM. Naili-XX untuk uji organoleptik dilakukan oleh enam orang panelis dengan sampling acak sehingga di peroleh hasil sebagai berikut:

Uji Organoleptik pada saat Muat

Pengujian organoleptik pada saat muat di lakukan di atas kapal KM. Naili-XX pada saat pembongkaran dari kapal operasi KM. Naili-XII setelah itu ikan di muat dan di susun dalam palka. Waktu pengujian selama 5 menit, Pengujian di lakukan oleh enam panelis dari crue kapal KM. Naili-XX bertepatan di Maluku Tenggara, Dobo dengan sampling acak pada tanggal 17 Februari 2021 dengan berat muatan 32 ton dari kapal operasi KM. Naili-XII. Hasil penilaian uji organoleptik sebagai berikut:

Rata rata total (x): $47,2 \div 6 = 7,8$

$$s^2 = \frac{(7,6-7,8)^2 + (7,6-7,8)^2 + (8-7,8)^2 + \dots + (8-7,8)^2}{6} = \frac{0,24}{6} = \sqrt{0,04} = 0,2$$

$$(7,8 - (1,96 \times 0,2 \div 2,45)) \leq \mu \leq (7,8 + (1,96 \times 0,2 \div 2,45))$$

$$(7,8 - 0,16) \leq \mu \leq (7,8 + 0,16)$$

$$(7,64 \leq \mu \leq 7,96)$$

Interval nilai organoleptik hasil tangkapan adalah 7,64-7,96. untuk penulisan nilai akhir di ambil nilai terkecil adalah 7,64 di bulatkan menjadi 8,0. Uji organoleptik pada saat muat dengan nilai rata-rata tanggal 17 Februari 2021 adalah 8,0 dengan suhu yang di tetapkan -32°C Pengujian organoleptik kedua di lakukan di atas kapal KM. Naili-XX pada saat pembongkaran dari kapal KM. KMC setelah itu ikan di muat dan di susun dalam palka. Waktu pengujian selama 5 menit, Pengujian di lakukan oleh enam panelis dari crue kapal KM. Naili-XX bertepatan di Maluku Tenggara, Dobo dengan sampling acak pada tanggal 26 Februari 2021 dengan berat muatan 167 ton dari kapal collecting KM. KMC dikarenakan mesin pendingin mengalami kendala. Hasil penilaian uji organoleptik sebagai berikut

Rata rata total (x): $46,4 \div 6 = 7,7$

$$s^2 = \frac{(7,6-7,7)^2 + (7,6-7,7)^2 + (7,6-7,7)^2 + \dots + (8-7,7)^2}{6} = \frac{0,22}{6} = \sqrt{0,03} = 0,17$$

$$(7,7 - (1,96 \times 0,17 \div 2,45)) \leq \mu \leq (7,7 + (1,96 \times 0,17 \div 2,45))$$

$$(7,7 - 0,136) \leq \mu \leq (7,7 + 0,136)$$

$$(7,56 \leq \mu \leq 7,84)$$

Interval nilai organoleptik hasil tangkapan adalah 7,56-7,84. untuk penulisan nilai akhir di ambil nilai terkecil adalah 7,56 di bulatkan menjadi 8,0. Uji organoleptik pada saat muat II dengan nilai rata rata pada tanggal 26 Februari



2021 adalah 8,0 dengan suhu yang di tetapkan - 32°C.

Uji Organoleptik pada saat Bongkar

Pengujian Organoleptik pada saat bongkar dilakukan di PPS Nizam Zachman dengan waktu pengujian selama 5 menit. Pengujian di lakukan oleh enam panelis dari crue kapal KM. Naili-XX dengan sampling acak pada tanggal 19 Maret 2021, jumlah muatan kapal 199 ton. Pengujian organoleptik pada saat bongkar di lakukan dengan selang waktu 31 hari dari muat hasil tangkapan tanggal 17 Februari sampai pembongkaran hasil tangkapan 19 Maret 2021. Dengan hasil uji organoleptik pada saat bongkar sebagai berikut:

Rata rata total (x): $45 \div 6 = 7,5$

$$s^2 = \frac{(7,3-7,5)^2 + (7,3-7,5)^2 + (7,6-7,5)^2 + \dots + (7,6-7,5)^2}{6} = 0,12 = \sqrt{0,02} = 0,14$$

$$(7,5 - (1,96 \times 0,14 \div 2,45)) \leq \mu \leq (7,5 + (1,96 \times 0,14 \div 2,45))$$

$$(7,5 - 0,112) \leq \mu \leq (7,5 + 0,112)$$

$$(7,39 \leq \mu \leq 7,61)$$

Interval nilai organoleptik hasil tangkapan adalah 7,39-7,61. untuk penulisan nilai akhir di ambil nilai terkecil adalah 7,39 di bulatkan menjadi 7,0. Uji organoleptik pada saat bongkar di PPS Nizam Zachman dengan nilai rata rata pada tanggal 19 Maret 2021 adalah 7,0 dengan suhu yang di tetapkan -22°C.

Hasil uji organoleptik ikan di kapal KM Naili-XX dari tabel penilaian mutu selama 31 hari

dari tanggal muat 17 Februari 2021 sampai tanggal bongkar 19 Maret 2021 pada saat muat I dengan nilai rata-rata adalah 7,88 pada saat muat II nilai rata-rata adalah 7,77 dan pada saat bongkar dengan nilai rata-rata adalah 7,66 dapat di simpulkan bawah sampel pengujianya adalah 7 dan 8 dimana nilai ini memenuhi standar klasifikasi ikan beku (SNI 4110-2014) yaitu produk layak di konsumsi atau di ekspor.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada saat muat I dengan nilai rata-rata adalah 7,88 pada saat muat II nilai rata-rata adalah 7,77 dan pada saat bongkar dengan nilai rata-rata adalah 7,66 artinya memenuhi standar klasifikasi ikan beku (SNI 4110-2014), yaitu produk layak di konsumsi atau di ekspor.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Indonesia. Pusat Pengembangan Dan Pemberdayaan Pendidik Dan Tenaga Kependidikan Pertanian. 2010. Penanganan Dan Penyimpanan Hasil Tangkap. Departemen Kelautan Dan Perikanan. Jakarta. 40 hlm.

Sanger. G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis Tazard) Selama Penyimpanan Dingin (Warta WIPTEK, ISSN: 0854-0667, Nomor 35). Manado

SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau sensori.