



Tersedia online di: <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jppi>
e-mail: jppi.puslitbangkan@gmail.com

JURNAL PENELITIAN PERIKANAN INDONESIA

Volume 29 Nomor 3 Desember 2023

p-ISSN: 0853-5884

e-ISSN: 2502-6542

Nomor Akreditasi RISTEK-BRIN: 148/M/KPT/2020



ANALISIS MUTU IKAN TEMBANG (*Sardinella fimbriata*) DI TEMPAT PELELANGAN IKAN (TPI) BULU, UPT PPP BULU, TUBAN, JAWA TIMUR

QUALITY ANALYSIS OF TEMBANG FISH (*Sardinella fimbriata*) AT FISH AUCTION PLACE (TPI) BULU, UPT PPP BULU, TUBAN, EAST JAVA

Fida Fransisca^{1*}, Wahyu Isroni¹, Adriana Monica Sahidu¹

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya

Teregistrasi I tanggal: 4 Juni 2023; Diterima setelah perbaikan I tanggal: 22 April 2025; Disetujui terbit tanggal: 22 Oktober 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat keberlanjutan purse seine yang dioperasikan di rumpon plusikan tembang (*Sardinella fimbriata*) merupakan hasil tangkapan ikan yang dominan dan memiliki nilai yang ekonomis di UPT Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bulu dan di daratkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Bulu. Ikan tembang memiliki sifat yang perishable food sehingga diperlukan peningkatan mutu ikan yang baru ditangkap dengan memaksimalkan cara penanganan, fasilitas, dan sanitasi hygiene. Nelayan di TPI Bulu masih jarang yang menerapkan rantai dingin untuk mempertahankan mutu ikan dan beberapa menggunakan formalin karena mudah didapatkan dan harganya murah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu ikan tembang di TPI Bulu. Parameter pengujian meliputi uji organoleptik, uji pH, uji TPC, dan uji formalin. Hasil penelitian pada 90 sampel ikan tembang diperoleh rata-rata nilai organoleptik sebesar 7,00 dan pH 6,16. Hasil uji formalin 32 sampel (35,6%) positif formalin dan 58 sampel (64,4%) negatif formalin. Hasil uji TPC rata-rata $4,7 \times 10^5$ CFU/gr. Hasil inspeksi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) 30% kriteria terpenuhi dan 70% kriteria tidak terpenuhi. **Kata kunci:** Ikan Tembang; Mutu Ikan; Cara Penanganan.

ABSTRACT

*Tembang fish (*Sardinella fimbriata*) is the dominant and economical fish catch at Technical Unit of Bulu Coastal Fisheries Port (CFP) and is delivered to Bulu Fish Auction Site (FAS) or known as TPI Bulu. Tembang fish has perishable food characteristics, so it is necessary to improve the quality of freshly caught fish by maximising handling methods, facilities, and sanitary hygiene. Fishermen in TPI Bulu still rarely apply cold chain to maintain fish quality and some use formalin because it is easily available and cheap. This study aims to determine the quality of tembang fish at TPI Bulu. Testing parameters include organoleptic test, pH test, TPC test, and formalin test. The results of the research on 90 tembang fish samples obtained an average organoleptic value of 7.00 and pH 6.16. The formalin test results were 32 samples (35.6%) positive for formalin and 58 samples (64.4%) negative for formalin. The average TPC test result was 4.7×10^5 CFU/gr. The results of the inspection of Good Fish Handling Methods (GFHM) 30% of the criteria were fulfilled and 70% of the criteria were not fulfilled. **Keywords:** Tembang Fish; Fish Quality; Handling Method*

Kabupaten Tuban memiliki potensi sumber daya pesisir yang melimpah. Presentase peningkatan produksi perikanan di tahun 2020 mencapai 8,02% dengan produksi perikanan tangkap mencapai 21.530,80 ton (Dinas Perikanan dan Peternakan, 2020). Adanya UPT Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bulu di Kabupaten Tuban diharapkan dapat menjadi pusat kegiatan produksi, pemasaran,

hingga pengelolaan hasil perikanan (Bahtiar, 2019). Hasil tangkapan ikan yang didaratkan di UPT PPP Bulu dipasarkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Bulu. Hasil tangkapan dominan dan ekonomis di TPI Bulu adalah ikan tembang (*Sardinella fimbriata*). Berdasarkan data produksi perikanan tangkap Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa timur pada 2021 jumlah tangkapan ikan

tembang di UPT PPP Bulu mencapai 1.309,05 ton.

Penangkapan ikan selama ini belum sepenuhnya menerapkan cara penangkapan yang baik sehingga menyebabkan penurunan mutu ikan yang cepat (Handoko et al., 2021). Penyimpanan ikan umumnya menggunakan es, namun beberapa nelayan memilih formalin untuk mengawetkan ikan walaupun berbahaya. Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian mengenai analisis mutu ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) di TPI Bulu dengan uji organoleptik, pH, Total Plate Count (TPC) dan formalin serta inspeksi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) untuk mengetahui faktor eksternal yang mempengaruhi mutu ikan.

Bahan dan Metode

Penelitian mengenai analisis mutu ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) dilaksanakan pada bulan Oktober 2022 - Maret 2023 di Tempat Pelalangan Ikan Bulu, UPT PPP Bulu, Tuban dan di laboratorium kesehatan hewan Tuban.

Peralatan yang digunakan adalah lembar score sheet, bolpoin, pH meter, pisau, telenan, timbangan, tabung ukur, kertas saring, corong, batang pengaduk, mortal, alu, beaker glass, botol reaksi, sikat tabung, termometer, cawan petri, tabung reaksi, pipet volumetric, botol media, penghitung koloni, pinset, jarum inokulasi, stomacher, pembakar bunsen, timbangan, magnetic stirrer, pengocok tabung, incubator, autoklaf, lemari steril dan freezer. Bahan ikan tembang, aquades, tes kit formalin merk Easy Test (ET), buffer pH 4 dan pH 7, PCA dan BPW 0,1%

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif untuk menggambarkan kondisi, keadaan, dan situasi lokasi penelitian secara rinci. Gambaran terkait mutu ikan tembang di TPI Bulu diperoleh dari pengujian organoleptik, nilai pH, kandungan formalin, dan uji TPC. Observasi dan wawancara dilakukan untuk memperoleh data faktor eksternal yang mempengaruhi mutu ikan tembang dengan dilakukannya inspeksi CPIB.

Populasi dan Sampel

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan tembang di TPI Bulu. Teknik pengambilan sampel ikan tembang dalam penelitian ini menggunakan simple random sampling. Jumlah sampel ikan yang digunakan sebanyak 90 sampel selama 3 hari sedangkan jumlah kapal yang dilakukan inspeksi CPIB sebanyak 21 kapal purse seine dengan ukuran 15-30 GT yang menangkap ikan tembang.

HASIL DAN BAHASAN

Ikan tembang merupakan ikan pelagis kecil yang dominan ditangkap oleh nelayan di PPP Bulu dan didaratkan di TPI Bulu. Penangkapan ikan tembang dilakukan menggunakan alat tangkap purse seine. Ikan hasil tangkapan dilakukan penyortiran di atas kapal kemudian dimasukkan kedalam basket sesuai dengan jenis ikan lalu dilakukan penyiraman menggunakan air laut agar tampak bersih. Ikan yang telah disortir diangkat ke dermaga untuk ditimbang oleh petugas TPI dan diberi karcis yang berisikan informasi berat ikan dalam basket. Setelah itu, dilakukan pelelangan oleh bakul dan basket yang telah dibeli diberi karcis penanda oleh bakul sebelum diangkat. Proses tersebut dikenal dengan sistem timbang karena bakul membeli ikan perbasket yang telah dilakukan penimbangan. Adanya sistem tersebut dikarenakan vakumnya sistem lelang di TPI Bulu.

Hasil Uji Organoleptik

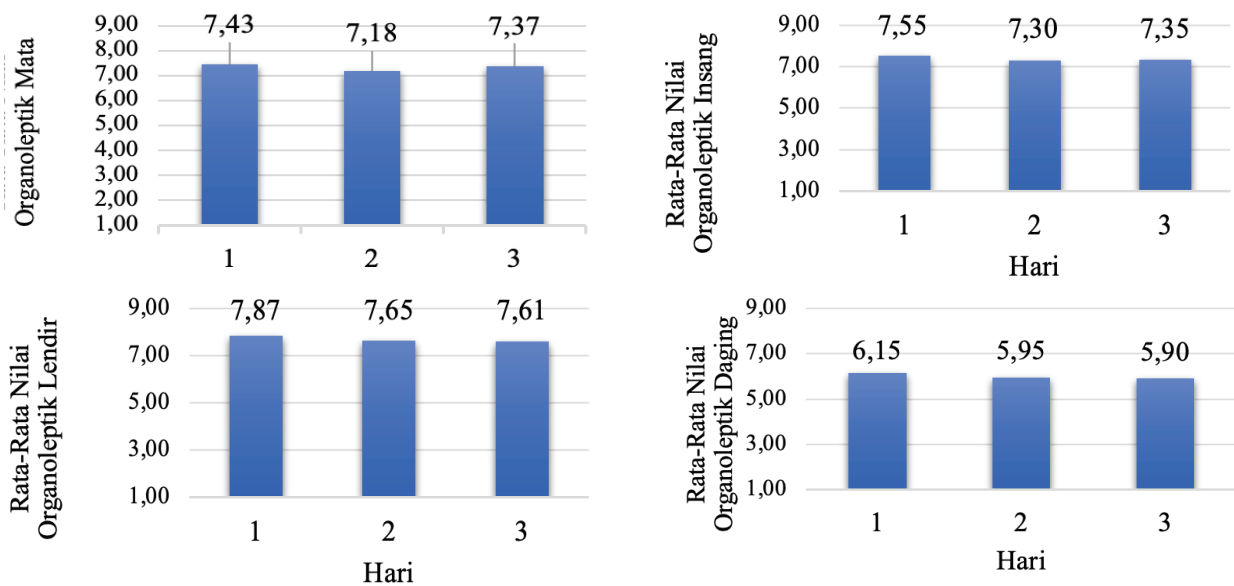
Gambar 1A menunjukkan hasil yang diperoleh dari rata-rata penilaian pengujian organoleptik kenampakan mata ikan tembang di TPI Bulu. Rata-rata hasil pengujian kenampakan mata ikan tembang berkisar 7,18 – 7,43 menunjukkan kondisi ikan segar dan memenuhi standar SNI 2729:2013. Hasil nilai organoleptik mata ikan 7,1 – 8,5 termasuk dalam fase rigor mortis (Lestari et al., 2020).

Gambar 1B menunjukkan hasil yang diperoleh dari rata-rata penilaian pengujian organoleptik insang ikan tembang di TPI Bulu berkisar 7,30 – 7,55. Hasil tersebut menunjukkan insang ikan tembang memenuhi standar dari SNI 2729:2013. Nilai organoleptik insang ikan berkisar 6,44 – 8,40 termasuk kedalam fase rigor mortis (Kalista et al., 2018).

Gambar 1C menunjukkan nilai rata-rata nilai organoleptik dari kenampakan lendir ikan tembang berkisar 7,61 – 7,87 dan memenuhi SNI 2729:2013. Nilai organoleptik lendir sebesar 7 termasuk fase rigor mortis (Chandra et al., 2020).

Gambar 1D menunjukkan rata-rata nilai organoleptik dari kenampakan sayatan daging ikan tembang berkisar 5,90 - 6,15 dan tidak memenuhi standar SNI 2729:2013 sehingga tidak dapat digolongkan kedalam kategori ikan segar. Kenampakan sayatan daging ikan yang memiliki nilai organoleptik berkisar 4,05 - 6,80 tergolong dalam fase rigor mortis (Owen et al., 2022).

Gambar 2 (kiri) menunjukkan rata-rata nilai or-



Gambar 1. Grafik Hasil Pengujian Organoleptik A (Mata), B (Insang), C (Lendir), D (Daging)

Figure 1. Graph of A (Eye), B (Gill), C (Mucus), D. (Meat) Organoleptic Test Results

ganoleptik dari bau ikan tembang berkisar antara 6,48 – 6,77. Berdasarkan SNI 2729:2013 hasil tersebut masih dibawah standar untuk kategori ikan segar tetapi menurut Daud dkk. (2014) nilai organoleptik ikan diatas angka 6 masih layak dikonsumsi. Ikan dengan nilai organoleptik bau 3,70 - 6,45 termasuk fase rigor mortis (Owen et al., 2022).

sebesar 7,00 dan memenuhi SNI 2729:2013. Ikan dengan nilai organoleptik 9 menunjukkan kondisi sangat segar, 7-8 kondisi ikan segar, 5-6 ambang batas ikan segar dan jelek, dan 1-4 kondisi ikan busuk dan tidak layak untuk dikonsumsi (Santhi, 2017).

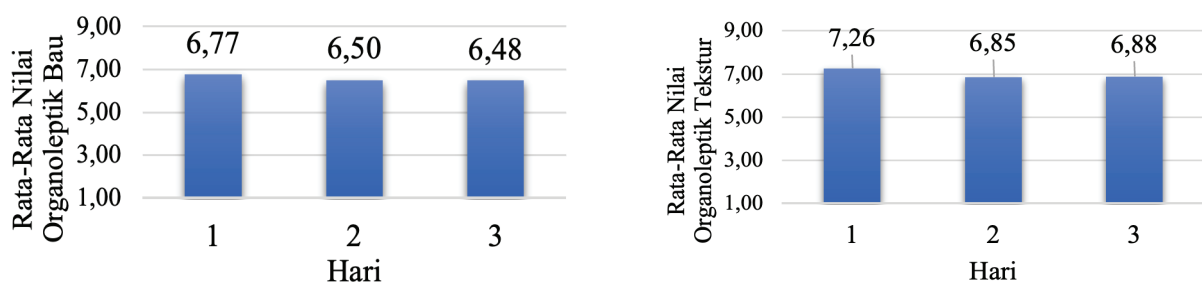
Hasil Uji PH

Gambar 2 (kanan) menunjukkan hasil yang diperoleh dari pengujian organoleptik tekstur ikan tembang yang berkisar 6,85 – 7,26. Pada hari satu diperoleh nilai organoleptik tekstur ikan tembang sebesar 7,26 sehingga memenuhi standar SNI 2729:2013 sedangkan hari kedua dan hari ketiga tidak memenuhi standar SNI 2729:2013. Ikan yang memiliki nilai organoleptik parameter tekstur berkisar 4,10 - 7,30 mengalami fase rigor mortis (Owen et al., 2022)

Gambar 3 menunjukkan hasil rata-rata nilai pH ikan tembang berkisar 5,82 - 6,44 sehingga dapat dikategorikan sebagai ikan segar. Penentuan nilai pH pada ikan segar yang mengacu pada AOAC 1995, daging ikan segar memiliki pH < 7 dan daging ikan yang > 7 tergolong sebagai daging ikan yang kurang segar dan mengalami pembusukan (Asni et al., 2022). Ikan yang mengalami fase pre rigor memiliki pH 6,9 - 7,2, fase rigor mortis ikan memiliki pH 6,2 - 6,6, dan fase post rigor ikan memiliki pH 7,5 - 8,0. Fase yang termasuk dalam kategori ikan segar adalah fase pre rigor dan fase rigor mortis (Suprayitno, 2020).

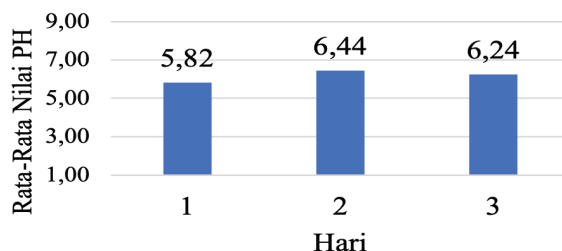
Penelitian yang dilakukan di TPI Bulu ini menggunakan score sheet SNI 2013:2729 dengan panelis sebanyak 7 orang. Menurut SNI 2729:2013 tentang ikan segar, nilai organoleptik untuk ikan segar minimal 7. Rata-rata nilai organoleptik dari ikan tembang di TPI Bulu yang diambil dari 90 sampel

Kandungan asam laktat pada ikan yang ting-



Gambar 2. Grafik Hasil Pengujian Organoleptik Bau (kiri) dan Tekstur (kanan)

Figure 2. Graph of Odor (left) and Texture (right) Organoleptic Test Results



Gambar 2. Grafik Hasil Pengujian Organoleptik Bau (kiri) dan Tekstur (kanan)

Figure 2. Graph of Odor (left) and Texture (right) Organoleptic Test Results

gi saat proses glikolisis dapat mengakibatkan ikan mengalami stres sebelum kematian sehingga terjadi penurunan pH daging ikan (Suprayitno, 2020). Nilai pH ikan yang layak konsumsi adalah kurang dari 6,8 dan apabila nilai pH diatas 7 maka ikan dikategorikan busuk dan sudah tidak layak untuk dikonsumsi (Sholahuddin, 2020). Hasil pH ikan di TPI Bulu 6,16 dan dikategorikan sebagai ikan segar dan layak untuk dikonsumsi.

Hasil Uji Formalin

Tabel 1 menunjukkan hasil pengujian formalin secara kualitatif pada ikan tembang segar TPI Bulu sebanyak 90 sampel terdapat 32 sampel (35,6%) positif mengandung formalin dan 58 sampel (35,6%) negatif mengandung formalin.

Penambahann formalin pada bahan pangan dilarang dalam Peraturan Menteri Kesehatan

Tabel 1. Hasil Pengujian Kandungan Formalin

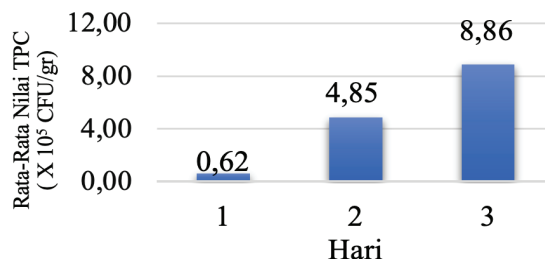
Table 1. Test Results for Formaldehyde Content

No	Sampel	Jumlah	Presentase (%)
1.	Negatif	58	64,4
2.	Positif	32	35,6
Total		90	100

Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/1988, Peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 24/MInd/Per/5/2006, dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 (Yulisa et al., 2014). Beberapa nelayan menambahkan formalin untuk mengawetkan ikan karena mudah didapatkan dan tidak memerlukan tambahan biaya operasional yang besar dibandingkan menggunakan es. Ikan berformalin cenderung memiliki daging lebih kenyal, warna pucat, tubuh tidak berlendir dan memiliki insang berwarna merah tua tetapi bukan merah segar serta bau menyengat. Ciri tersebut merupakan yang umumnya ditemukan pada ikan yang mengandung formalin tetapi apabila kandungan formalin sangat kecil maka sulit untuk terdeteksi secara fisik.

CFU/g dengan rata-rata secara keseluruhan sebesar $4,77 \times 10^5$ CFU/g. Berdasarkan SNI 2729:2013 batas maksimum cemaran mikroba adalah 5×10^5 CFU/g sehingga hari 1 dan hari 2 dibawah batas maksimum sedangkan pada hari 3 nilainya melebihi batas maksimum cemaran mikroba.

Penanganan ikan segar memiliki peranan yang penting dalam mempertahankan kesegaraan ikan dengan menghambat proses pembusukan. Menurut SNI 2729:2013 Ikan segar memiliki nilai mikrobiologi Total Plate Count (TPC) maksimal 5×10^5 CFU/g. Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan pada ikan tembang di TPI Bulu diperoleh rata-rata hasil TPC selama tiga hari sebesar $4,77 \times 10^5$



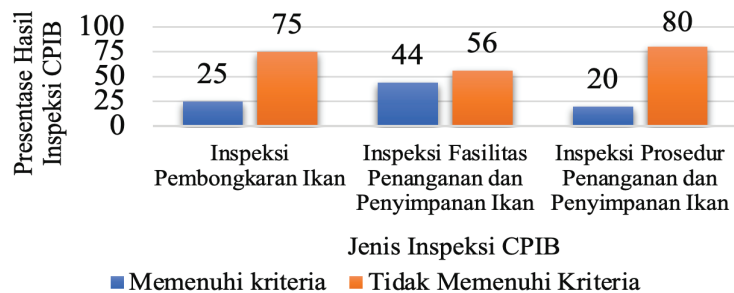
Gambar 3. Grafik Hasil Pengujian TPC

Figure 3. Graph of TPC Test Results

Hasil Uji Total Plate Count (TPC)

Gambar 8 merupakan grafik hasil rata-rata dari pengujian Total Plate Count (TPC) ikan tembang berkisar $0,62 \times 10^5$ CFU/g hingga $8,86 \times 10^5$

CFU/gr dan masih dibawah batas maksimum SNI 2729:2013 sehingga layak untuk dikonsumsi. Cara yang dapat mencegah tumbuhnya mikroba dalam ikan adalah dengan pendinginan. Perbandingan yang ideal dalam proses pemasaran ikan antara es



Gambar 3. Grafik Hasil Inspeksi Cara Penanganan Ikan Yang Baik
Figure 3. Graph of Inspection Results for Good Fish Handling Method

dan ikan yaitu 1:1 artinya 1 kg es untuk ikan 1 kg untuk mempertahankan suhu 0oC. Berdasarkan hasil pengukuran suhu pada 90 sampel ikan tembang rata-rata suhu sebesar 24,05oC (Mailoa et al., 2020).

Hasil Inspeksi Cara Penanganan Ikan Yang Baik (CPIB)

Inspeksi CPIB dilakukan pada 21 kapal purse seine ukuran 15-30 GT yang menangkap ikan tembang. Gambar 9 merupakan hasil inspeksi CPIB menggunakan formulir checklist PERMEN-KP nomor 7 Tahun 2019. Hasil inspeksi terendah pada inspeksi prosedur penanganan dan penyimpanan ikan 20% dan hasil tertinggi pada inspeksi fasilitas penanganan dan penyimpanan ikan 44%. Hasil keseluruhan dari inspeksi CPIB yakni 30% memenuhi kriteria dan 70% tidak memenuhi kriteria.

Hasil inspeksi CPIB 30% memenuhi kriteria dan 70% tidak memenuhi kriteria. Hal tersebut dikarenakan rendahnya penerapan pengendalian mutu ikan terhadap faktor eksternal. Cara yang dapat dilakukan untuk mengetahui cara penanganan ikan sudah tepat yakni dengan pengujian organoleptik untuk melihat tingkat kesegaran ikan dan hasilnya dikorelasikan dengan standar fasilitas dan prosedur. Hasil inspeksi CPIB pada 21 kapal tidak ditemukan kapal yang memiliki dokumen pengendalian mutu ikan. Penanggung jawab mutu ikan di kapal dipegang oleh awak kapal yang memiliki sertifikat keterampilan penanganan ikan. Setiap kapal memiliki minimal satu ABK yang memiliki sertifikat penanganan ikan, tetapi berdasarkan inspeksi yang dilakukan terdapat nelayan yang masih melakukan hal-hal yang dapat menyebabkan penurunan mutu hingga potensi terjadinya kontaminasi pada ikan. Pada 21 kapal tidak ditemukan fasilitas personal hygiene untuk kebersihan ABK selama melakukan penangkapan ikan.

Hasil Analisis SWOT

Kemunduran mutu ikan dipengaruhi oleh be-

berapa faktor eksternal yakni suhu, waktu, dan cara penanganan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan semakin rendah suhu penyimpanan maka akan semakin lama waktu pembusukan pada ikan. Waktu dan cara penanganan juga mempengaruhi mutu ikan karena sifat ikan yang mudah mengalami pembusukan maka penanganan ikan harus dilakukan dengan cepat dan hati-hati. Untuk menghindari kerusakan pada tubuh ikan maka harus diterapkan cara penanganan dan sanitasi hygiene yang baik.

Nelayan di PPP Bulu jarang yang menggunakan palka saat melakukan penangkapan dengan trip one day fishing. Penyimpanan ikan pada palka tertutup dapat mencegah kontaminasi dari luar dan dapat mencegah terjadinya penurunan suhu. Media pendingin yang digunakan oleh nelayan di PPP Bulu berupa bongkahan es batu tetapi tidak melakukan perhitungan rasio sehingga pendinginan tidak dapat maksimal. Proses penyortiran sesuai ukuran juga diperlukan untuk memperlambat kemunduran mutu karena ikan dengan ukuran yang kecil lebih cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan ukuran besar. Hal tersebut disebabkan oleh perbedaan komposisi kimia pada daging ikan.

Permasalahan yang ada di nelayan PPP Bulu adalah penanganan ikan kasar seperti dilempar, tumpukan terlalu tinggi, dan ikan terinjak menyebabkan tubuh ikan menjadi memar dan luka. Ikan yang terluka rentan terkontaminasi mikroorganisme sehingga harus diimbangi dengan rantai dingin untuk mencegah kemunduran mutu ikan. Benturan fisik pada ikan dapat menyebabkan tubuh ikan luka dan memar sehingga terjadi peningkatan enzim proteolitik yang mempercepat kemunduran mutu pada ikan karena memiliki kemampuan dalam menguraikan molekul protein pada daging (N. Lestari et al., 2015).

Ikan yang didinginkan menggunakan es 1:1 selama 6 jam memiliki nilai organoleptik diatas angka delapan dan ikan yang tidak menggunakan pendinginan memiliki nilai organoleptik dibawah tujuh (Litaay et al., 2017). Ikan segar memiliki mata

Tabel 2. Hasil Analisis SWOT
Table 1. SWOT Analysis Results

	Strengths (S)	Weakness (W)
	1. Hasil tangkapan ikan tembang pada Maret 2023 mencapai 238,21 ton 2. Armada penangkapan ikan tembang berjumlah 127 kapal 3. Armada penangkapan dilengkapi dengan palka 4. Lingkungan yang bersih dan kondusif 5. Akses jalan bagus dan mudah dijangkau 6. Usia ABK yang produktif	1. Kurangnya petugas pencatatan hasil tangkapan ikan di lapangan 2. Tidak berjalannya sistem lelang di TPI Bulu 3. Fasilitas kolam labuh kurang luas 4. Kurangnya pemberian rantai dingin 5. Suhu penyimpanan ikan tidak terkontrol 6. Nilai jual ikan tembang Rp4.000-Rp6.000 per kg
Opportunities (O)	Strategi Strengths - Opportunities (SO)	Strategi Weakness - Opportunities (WO)
1. PPP Bulu memiliki tempat pendaratan ikan hasil tangkapan 2. Lokasi TPI Bulu strategis 3. Pengoptimalan sarana dan prasarana 4. Harga ikan tembang yang stabil 5. Lokasi dekat dengan agen es balok 6. Lokasi dekat dengan pasar dan pengolahan ikan tembang	1. Pelengkapan kebutuhan logistik es saat melaut 2. Menyediakan mesin penghancur es 3. Pengoptimalan fasilitas kapal <i>purse seine</i>	1. Penyuluhan dan pelatihan tentang mutu ikan tembang yang baik 2. Meningkatkan mutu ikan hasil tangkapan untuk menarik konsumen 3. Melakukan pengontrolan suhu ikan dan organoleptik ikan
Threats (T)	Strategi Strengths - Threats (ST)	Strategi Weakness - Threats (WT)
1. Terjadi monopoli harga ikan oleh tengkulak 2. Munculnya TPI baru disekitar 3. Potensi konflik antar nelayan 4. Pencemaran lingkungan laut disekitar 5. Iklim dan cuaca yang tidak dapat diprediksi 6. Tidak adanya standar resmi cara penanganan ikan	1. Pengawasan kebersihan di lingkungan PPP Bulu 2. Menjalankan kembali sistem lelang 3. Pemberian label pada karcis ikan	1. Perluasan kolam labuh 2. Membuat SOP cara penanganan ikan di PPP Bulu

yang cerah, menonjol (cembung) dan kornea berwarna putih karena belum terjadi perubahan biokimia yang terlalu banyak sehingga metabolisme ikan masih berjalan sempurna (Mailoa et al., 2020). Ikan yang tidak disimpan pada suhu rendah memiliki insang dengan warna coklat dengan lendir yang tebal (Litaay et al., 2017). Perubahan warna insang menjadi kecoklatan mengindikasikan terjadinya pembusukan oleh pembentukan produksi senyawa dasar seperti amoniak (Kalista et al., 2019). Proses pendinginan dapat mencegah penambahan lendir permukaan tubuh ikan (Litaay et al., 2017). Ikan yang sekarat mengeluarkan lendir sebanyak 1-2,5% dari berat tubuh untuk menyelimuti permukaan tubuh (Mailoa et al., 2020).

KESIMPULAN

Ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) di TPI Bulu memiliki nilai organoleptik rata-rata sebesar 7,00 dan nilai pH 6,16. Hasil uji formalin 32 sampel (35,6%) positif formalin dan 58 sampel (64,4%) negatif formalin. Hasil pengujian TPC rata-rata $4,77 \times 10^5$ CFU/gr. Kemunduran mutu ikan tembang dipengaruhi oleh faktor eksternal meliputi fasilitas, cara penanganan, dan sanitasi hygiene. Hasil inspeksi CPIB pada 21 kapal diperoleh 30% kriteria dalam formulir PERMEN-KP Nomor 7 Tahun 2019 terpenuhi dan 70% tidak terpenuhi.

PERSANTUNAN

Jurnal ini merupakan hasil penelitian skripsi yang dilaksanakan di UPT Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bulu, Tuban, Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan secara mandiri dengan sumber

dana (biaya) sendiri. Kontributor utama dari jurnal ini adalah penulis pertama yakni Fida Fransisca.

DAFTAR PUSTAKA

- Asni, A., Kasmawati, Ernaningsih, & Tajuddin, M. (2022). Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Nelayan yang Didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*, 5(1), 40–50. <https://doi.org/10.33096/joint-fish.v5i1.96>
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 2729:2013 tentang Ikan Segar.
- Bahtiar, H. (2019). Komposisi Hasil Tangkapan Pada Alat Tangkap Cantrang di Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bulu Kabupaten Tuban Jawa Timur [Skripsi, Universitas Brawijaya].
- Chandra, A., Junaedi, A., Kamelia, N., Aisyaroh, M., & Zainuri, M. (2020). Karakteristik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Fase Rigor Mortis. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(3), 375–378. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.9>
- Dinas Perikanan dan Peternakan. (2021). Laporan Kinerja Instansi Pemerintah (LKJIP) Tahun 2020.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Faisal, M. (2021). Analisis Mutu dan Susut Hasil (Fish Losses) Penangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus, Sumatera Barat. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 8. <https://journal.unhas.ac.id/index>

- php/proceedingsimnaskp/article/view/14950
- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2018). Analisis Organoleptik (Scoring Test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 7, 98–103. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i1.5985>
- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2019). Application of Image Processing to Determine the Freshness of Tilapia Fish (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22, 229–235. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27364>
- Lestari, N., Yuwana, & Efendi, Z. (2015). Identifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(1), 44–56. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.5.1.44-56>
- Lestari, S., Baehaki, A., & Rahmatullah, I. (2020). Pengaruh Kondisi Post Mortem Ikan Patin (*Pangasius djambal*) dengan Kematian Mengelepar yang Disimpan pada Suhu Berbeda Terhadap Mutu Filletnya. *Jurnal Fishtech*, 9, 34–44. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11005>
- Litaay, C., Wisudo, S., Haluan, J., & Harianto, B. (2017). The Effects of Different Chilling Method and Storage Time on The Organoleptic Quality of Fresh Skipjack Tuna. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9, 717. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v9i2.19304>
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K. E., Lokollo, E., & Kdise, S. S. (2020). Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Segar Selama Penjualan di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 16(1), 36–44. <https://doi.org/10.29360/mb.v16i1.6149>
- Owen, O., Widia, I. W., & Kinasih, M. (2022). Pengaruh Cara Mematikan dan Lama Waktu Post-Mortem terhadap Mutu Kesegaran Filet Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 11(2), 259–268. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/90996> <https://doi.org/10.24843/JBETA.2023.v11.i02.p07>
- Santhi, D. G. D. D. (2017). Pemeriksaan Organoleptis dan PH (Keasaman) Sebagai Syarat Mutu Keamanan Ikan Tuna (*Thunnus* Sp). 1–8.
- Sholahuddin, M. (2020). Honey Application as A Halal Replacement Material for Fillet Fish Product in Transportation. *Journal of Halal Product and Research*, 3, 9. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.1.9-19>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Yulisa, N. Y., Asni, E., & Azrin, M. (2014). Uji Formalin Pada Ikan Asin Gurami di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Riau*, 1(2), 1–12.