



# JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

[HOME](#) [ABOUT](#) [LOGIN](#) [REGISTER](#) [SEARCH](#) [CURRENT](#) [ARCHIVES](#)

Home > Vol 9, No 2 (2021)

## Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

**Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat** merupakan jurnal ilmiah yang dikelola Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) dan diterbitkan oleh Universitas Tadulako dengan proses peer review, memiliki p-ISSN: 2302-2051. Menerbitkan artikel kegiatan pengabdian pada masyarakat bidang pendidikan, sosial, pengembangan sumberdaya manusia, teknologi tepat guna, pertanian dan kesehatan.

**Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat** Terbit **dua kali** setahun yaitu Bulan **Mei** dan **Oktober**. Artikel yang telah publish dapat didownload secara gratis, dibaca dan disebrluaskan sebagai rujukan artikel selanjutnya.

Paper di Submit secara online dengan melakukan registrasi terlebih dahulu di website ini dengan mengikuti [Template](#) dan [Panduan Penulisan](#) disini



### MAIN MENU

[Focus and Scope](#)

[Editorial Team](#)

[Indexing](#)

[Contact](#)

### SUBMISSIONS

[Online Submissions](#)

[Author Guidelines](#)

[Journal Template](#)

[Author Fee](#)

[Publication Frequency](#)



# JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

[HOME](#) [ABOUT](#) [LOGIN](#) [REGISTER](#) [SEARCH](#) [CURRENT](#) [ARCHIVES](#)

Home > About the Journal > **Editorial Team**

## Editorial Team

### PENGARAH

Prof. Dr. Mahfudz Mahfudz, Universitas Tadulako

### PENANGGUNG JAWAB

Muh. Rusydi, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Tadulako, Indonesia

### REDAKTUR

Syaiful Hendra, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Tadulako, Indonesia

### PENYUNTING/EDITOR

Muhammad Khairil, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Tadulako

### DEWAN PENYUNTING

Prof. Juraid Juraid, Tadulako University, Indonesia

Prof. Dr. Ir. Asriani Hasanuddin, MS, Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Perikanan dan Peternakan, Universitas Tadulako, Indonesia

Sahabuddin Sahabuddin, Tadulako University, Indonesia

### PENYUNTING PELAKSANA

Nurliana Umar, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Tadulako, Indonesia

Firmansyah Firmansyah, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Tadulako, Indonesia

### DESAIN LAYOUTER

Gemilang Bayu Ragil Saputra, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Tadulako

Bachrul Bachrul, Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Tadulako, Indonesia

### SEKRETARIAT

Sri Sugiarty Ningsih, Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Tadulako

Maskur Maskur, LPPM, Universitas Tadulako, Indonesia

Masrum Masrum, Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Tadulako

Andi Syaifullah Kadekoh, Program Studi Ilmu Komunikasi FISIP Universitas Tadulako Jln. Soekarno Hatta Km. 9 Kota Palu Sulawesi Tengah., Indonesia

### MAIN MENU

[Focus and Scope](#)

[Editorial Team](#)

[Indexing](#)

[Contact](#)

### SUBMISSIONS

[Online Submissions](#)

[Author Guidelines](#)

[Journal Template](#)

[Author Fee](#)

[Publication Frequency](#)

### PUBLICATIONS

[Publication Ethics](#)

[License & Copyright](#)

[Peer Review Process](#)

[Policy of Screening for Plagiarism](#)



[Journal Template](#)



[Online Registration](#)

[OPEN JOURNAL SYSTEMS](#)

[JOURNAL HELP](#)

[USER](#)

Vol 9, No 2 (2021)

## Table of Contents

### Articles

<b>PEMANFAATAN GOOGLE FORM SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN JARAK JAUH DIMASA PANDEMI COVID-19</b>	PDF 1-6
<i>Alamsyah Zakaria, Tan Suryani Solli, Hajra Rasmita Ngemba</i>	
<b>PEMBINAAN KELOMPOK TANI DALAM PEMBUDIDAYAAN TANAMAN SEMANGKA DENGAN TEKNOLOGI PENGGUNAAN MULSA PLASTIK SEBAGAI SUMBER PENDAPATAN TAMBAHAN</b>	PDF 7-11
<i>Muhammad Amiruddin, Jusriadi Jusriadi, Nuranisa Nuranisa, Rosida P. Adam</i>	
<b>ADMINISTRATIVE MANAGEMENT TRAINING AND EMPOWERING ON NUSA INDAH BANDONGAN LIBRARY</b>	PDF 12-16
<i>Betari - Maharani, Susi Susilawati, Fandy Wicaksono, Shyara Fina Anindya, Hanafiah Ramadhani, Renti Safitri</i>	
<b>EDUKASI KESEGERAN BAKU MUTU IKAN SECARA ORGANOLEPTIK YANG AKAN DIKONSUMSI MASYARAKAT DI KELURAHAN PENAJAM</b>	17-20
<i>Mayusef Sukmana, Doa Wisnuardi</i>	
<b>Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Soal Bahasa Indonesia Berbasis Keterampilan Tingkat Tinggi (Higher Order Thinking Skills) pada Anggota Musyawarah Guru Mata Pelajaran Bahasa Indonesia (MGMP) SMA Kota Palu</b>	PDF 21-25
<i>Siti Nurhidayah, Nur Hafidha, Nur Hafidha, Nur Hafidha, Nur Hafidha</i>	

Editorial Team

Indexing

Contact

#### SUBMISSIONS

Online Submissions

Author Guidelines

Journal Template

Author Fee

Publication Frequency

#### PUBLICATIONS

Publication Ethics

License & Copyright

Peer Review Process

Policy of Screening for Plagiarism



## **EDUKASI KESEGERAN BAKU MUTU IKAN SECARA ORGANOLEPTIK YANG AKAN DIKONSUMSI MASYARAKAT DI KELURAHAN PENAJAM**

EDUCATION ORGANOLEPTIC FISH QUALITY FRESHNESS WHICH WILL BE CONSUMED BY THE COMMUNITY IN PENAJAM VILLAGE

<sup>1)</sup>Doa Wisnuardi, <sup>2)</sup>Mayusef Sukmana

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Mulawarman, Indonesia

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman, Indonesia

Jalan Kuaro, Gn. Kelua Kec Samarinda Ulu Kalimantan Timur, Indonesia

Email: Doawisnua0412@gmail.com, 200801sukmana@gmail.com

### **ABSTRAK**

*Kualitas ikan sangat berpengaruh terhadap kandungan nilai gizi yang baik agar meningkatkan kecerdasan otak khususnya pada anak dan ibu hamil. Parameter kualitas ikan bernilai gizi salah satunya tingkat kesegarannya dengan menilai organoleptik ikan. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah menentukan kualitas fisik ikan yang ada di kelurahan Penajam yang akan dikonsumsi oleh masyarakat dan pemberian edukasi kepada pedagang ikan tentang kesegaran baku mutu ikan yang dikonsumsi sehari-hari, sesuai standar nasional Indonesia (SNI) ikan segar. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2021 di pasar Penajam. Metode yang digunakan adalah metode survey dengan mengamati langsung keadaan organoleptik ikan pada aktifitas perdagangan dan memberikan penyuluhan tentang baku mutu ikan kepada pedagang. Pengambilan sampel dilakukan terhadap 5 ikan yang dominan di jual di pasar Penajam. Dengan uji organoleptik sesuai BNS 2006. Hasil menunjukkan bahwa ikan yang berada pada pasar Penajam segar dengan nilai >7. Pedagang ikan diberikan penjelasan hasil ujinya dan pemberian edukasi pentingnya mengelola ikan segar agar tetap berkualitas sampai ke tangan pembeli.*

**Kata Kunci:** kualitas, mutu, organoleptik, pasar, segar, ikan

### **ABSTRACT**

*The quality of fish is very influential on good nutritional value in order to increase brain intelligence, especially in children and pregnant women. One of the parameters of fish quality with nutritional value is the level of freshness by assessing the organoleptic value of fish. The purpose of this community service is to determine the physical quality of fish in Penajam village that will be consumed by the community and provide education to fish traders about the freshness of the quality standards of fish consumed daily, according to the Indonesian National Standard (SNI) for fresh fish. This community service will be held in July 2021 at the Penajam market. The method used is a survey method by directly observing the organoleptic condition of fish in trading activities and providing counseling about fish quality standards to traders. Sampling was carried out on 5 dominant fish sold in the Penajam market. With organoleptic test according to BNS 2006. The results showed that the fish in the fresh Penajam market with a value of >7. Fish traders are given an explanation of the test results and provide education on the importance of managing fresh fish so that it remains of high quality until it reaches the buyers.*

**Keywords:** quality, quality, organoleptic, market, fresh, fish

## PENDAHULUAN

Ikan adalah sumber pangan, yang memiliki kandungan gizi sangat baik, seperti protein, asam lemak omega 3 dan omega 6, vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat yang bermanfaat bagi peningkatan kecerdasan otak anak dan ibu hamil. Ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein yang tinggi dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, mengensampingkan nilai biologis yang mencapai 90%, ikan memiliki jaringan pengikat yang sedikit sehingga lebih mudah dicerna oleh manusia.

Kelurahan Penajam merupakan daerah yang berbatasan langsung dengan wilayah pesisir pantai di bagian selatan sehingga ikan merupakan penghasilan yang dapat ditemukan di masyarakat sekitar, hasil studi pendahuluan yang dilakukan melalui wawancara dengan pedagang ikan didapatkan untuk mempertahankan kesegaran ikan hanya dengan menggunakan es batu tanpa mengukur perbandingan antara jumlah ikan dengan es batu sebagai media pendingin.

Kesegaran baku mutu ikan adalah yang penting dalam menentukan keseluruhan mutu. Karena mutu kesegaran meliputi rupa, bau, dan tekstur yang mempengaruhi penilaian para pembeli secara sadar maupun tidak sadar (Winarni et al., 2003).

Tingkat kesegaran ikan akan menentukan kelayakan ikan dalam proses pengolahan serta menentukan nilai jual ikan tersebut (Surti, T., dan Ari, 2004). Ikan sebagai bahan pangan yang cepat mengalami perubahan mutu jika tidak ditangani atau tidak diolah akan mengalami penurunan mutu pada ikan yang telah mati. Penerapan suhu yang rendah dengan cara pendinginan menggunakan es dan ketersediaan fasilitas serta cara penanganan yang baik dan benar menghambat penurunan mutu ikan oleh karena itu pentingnya pemahaman rantai dingin yang harus dipertahankan sejak ikan mati saat ditangkap, selama distribusi, sampai pemasaran (Junianto, 2003)

Waktu merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penurunan mutu ikan yang akan dipasarkan, karena semakin lama waktu yang digunakan maka ikan akan cepat mengalami proses penurunan mutu. Bagusnya perbandingan es dengan ikan yang

dibutuhkan selama proses jual beli yaitu 1:1 yang mana 1 kg es untuk 1 kg ikan agar suhu ikan dapat dipertahankan pada suhu 0°C hingga akhir proses jual beli (Metusalach et al., 2012).

Untuk mendapatkan ikan yang bermutu dan bertahan lama, hal penting yang harus dilakukan untuk menjaga mutu ikan adalah bekerja dengan cepat, bersih, cermat dan perhatikan suhu yang rendah. Hal-hal yang dapat mempengaruhi penurunan mutu ikan adalah suhu yang naik, penanganan yang kurang baik, dan menunda waktu penanganan (Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan, 2010)

Penanganan ikan segar memiliki peran penting sebab tujuannya mengusahakan agar kesegaran ikan setelah ditangkap dapat dipertahankan semaksimal mungkin. Kondisi penanganan ikan di pasar ikan saat ini masih kurang menerapkan prinsip hati-hati, cepat, cermat, dan bersih. Sehingga kualitas ikan mengalami penurunan kesegaran baku mutu (Naiu et al., 2018)

Berdasarkan hal ini, dapat diketahui informasi masih kurang pemahaman pedagang tentang kesegaran baku mutu ikan yang ada di pasar Penajam. Sehingga program pengabdian masyarakat ini dipandang penting agar dapat mengidentifikasi mengetahui kesegaran baku mutu ikan yang berada pada pasar maupun di masyarakat sekitar kelurahan Penajam dan meningkatkan pengetahuan pedagang melalui edukasi pentingnya mengelola ikan yang dijual agar tetap segar, berkualitas sampai ke tangan pembeli.

## METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2021 di pasar Penajam dengan pengambilan sampel dari beberapa pedagang yang berada di pasar tersebut. Metode yang digunakan adalah metode survey. Pengambilan sampel menggunakan random sampling, mengambil 5 jenis ikan yang dominan di para pedagang. Setiap jenis ikan akan diambil secara acak sebanyak 1 ekor ikan. Ikan yang menjadi sampel adalah ikan yang sudah berada di pasar yang akan diperjual belikan. Parameter yang diamati adalah mutu organoleptik ikan.

Dari pengamatan ini sifat organoleptik ikan dapat diberikan nilai secara

kollektif dengan tabel penilaian terhadap mutu ikan pada rentang nilai 1 sampai 9. Dalam parameter uji organoleptik terdapat hal yang akan diperhatikan sebagai penilaian dari ikan yaitu rupa (mata, insang, lendir permukaan ikan), bau, dan tekstur yang terdapat analisis organoleptik (Badan Standarisasi Nasional, 2006).

Setelah melakukan penilaian mutu ikan, para pedagang secara langsung diberikan edukasi proses rantai pengelelolaan ikan agar tetap segar dan berkualitas sampai ke tangan pembeli.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil yang didapatkan di lapangan, ikan yang dominan ditemukan pada para pedagang di pasar Penajam adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Jenis ikan dan nilai kualitas ikan yang diperjual belikan

NO.	Jenis Ikan	Rupa	Bau	Tekstur	Rata-rata
1.	Ikan Mas ( <i>Cyprinus carpio</i> )	8,25	8	9	8,41
2.	Ikan Nila ( <i>Orheochromis niloticus</i> )	7,5	7	7	7,16
3.	Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> )	7,75	7	7	7,25
4.	Ikan Bawal ( <i>Bramidae</i> )	8,25	8	8	8,08
5.	Ikan Bandeng ( <i>Chanos-chanos</i> )	7	7	7	7

Sumber: data primer tahun 2021



Gambar 1. Pengambilan sampel dari para pedagang ikan di pasar dan Edukasi

Rata-rata pedagang yang berada di pasar memiliki beberapa perlakuan pada pemasaran ikan yang telah ditangkap. Setiap perlakuan ini memungkinkan

mempertahankan lama masa mutu ikan ataupun dapat menurunkan masa mutu ikan. Selama melakukan jual beli ikan ada pedagang yang hanya meletakkan ikan di atas meja atau ditempatkan dalam keranjang plastik dan baskom plastik. Serta penambahan es untuk menjaga ketahanan mutu ikan untuk pedagang pasar penajam telah ada. Dapat dijumpai juga perlakuan pada penyimpanan ikan untuk berbeda ukuran yang relatif besar akan disimpan dalam *styroform box* yang terdapat penambahan es untuk menjaga kualitas ikan tersebut dan memperlambat penurunan mutu ikan. Dalam hal ini beberapa pedagang ikan di lokasi ini telah mengetahui pentingnya menjaga kualitas ikan dan tidak sedikit kurang memperhatikan hal ini dengan perlakuan dimana ikan dalam box dibiarkan terbuka dan jumlah esnya yang tidak sesuai dengan jumlah ikan. Efektifitas pendinginan ikan ini buka tutup ruangan, suhu udara dingin, kecepatan hembusan udara dingin, luas permukaan produk/ikan yang terpapar suhu dingin, adanya lingkungan yang panas (Darmadi et al., 2016)

Hasil penilaian organoleptik ikan sebagai berikut: ikan mas memiliki rupa mencakup nilai mata 9, insang 8, lendir permukaan ikan 8, daging 8, menghasilkan nilai 8,25, untuk bau 8, dan tekstur 9 sehingga menghasilkan nilai rata-rata 8,41. Ikan nila memiliki rupa mencakup nilai mata 7, insang 7, lendir permukaan ikan 8, daging 8, menghasilkan nilai 7,5, untuk bau 7, dan tekstur 7 sehingga menghasilkan nilai rata-rata 7,16. Ikan patin memiliki rupa mencakup nilai mata 8, insang 7, lendir permukaan ikan 8, daging 8, menghasilkan nilai 7,75, untuk bau 7, dan tekstur 7 sehingga menghasilkan nilai rata-rata 7,25. Ikan bawal memiliki rupa mencakup nilai mata 9, insang 8, lendir permukaan ikan 8, daging 8, menghasilkan nilai 8,25, untuk bau 8, dan tekstur 8 sehingga menghasilkan nilai rata-rata 8,08. Ikan bandeng memiliki rupa mencakup nilai mata 7, insang 7, lendir permukaan ikan 7, daging 7, menghasilkan nilai 7, untuk bau 7, dan tekstur 7 sehingga menghasilkan nilai rata-rata 7. Nilai kualitas organoleptik untuk ikan 5

jenis ikan yang di jadikan sampel dari beberapa pedagang ikan di pasar Penajam berkisaran 7 sampai 8,4.

Hasil nilai rata-rata untuk 5 jenis ikan pada pengujian ini, nilai organoleptik tertinggi terdapat pada ikan mas sedangkan untuk nilai organoleptik terendah terdapat pada ikan bandeng.

Hasil penilaian ini diberitahukan kepada pedagang ikan. Pedagang diberikan edukasi tentang pentingnya mempertahankan rantai dingin ikan. Setelah edukasi diberikan, pedagang memberikan *feedback* bahwa memahami tentang pentingnya mempertahankan rantai dingin kualitas ikan tetap segar, mereka menutup box pada ikan yang tidak dipajang agar suhu dingin tetap dipertahankan dan jumlah es ditambahkan. Hal ini sejalan dengan hasil riset yang menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi kualitas ikan salah satunya adalah perlakuan mempertahankan sistem rantai dingin terhadap ikan yang ada. Sistem rantai dingin yang ada harus sesuai dengan pedoman GHP(*Good Handling Practice*)(Afiyah et al., 2019).

### **KESIMPULAN**

Nilai kualitas organoleptik untuk ikan 5 jenis ikan yang dijadikan sampel dari beberapa pedagang ikan di pasar Penajam berkisaran 7 sampai 8,4. Setelah diberikan edukasi tentang mutu baku ikan, pedagang ikan mampu memahami pentingnya pengelolaan ikan agar kesegaran baku mutu ikan dapat dipertahankan sampai ke tangan konsumen. Pedagang merubah perilaku untuk mempertahankan rantai dingin tetap stabil.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afiyah, N. N., Solihin, I., & Lubis, E. (2019). Pengaruh Rantai Distribusi dan Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Sp.*) dari “PPP Blanakan” selama Pendistribusian ke daerah Konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 14(2), 225. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v14i2.74>

- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Persyaratan Mutu Ikan Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Darmadi, B., Sulistyowati, W., Sofijanto, M. A., & Rianto, B. (2016). *Coldchain System Pada Produksi Ikan Olahan Bersertifikasi Di Kecamatan Paciran , Kabupaten* (Issue 11, pp. 1050–1061).
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta.Penebar Swadaya.
- Metusalach, Kasmia, F., & Jaya, I. (2012). *Analisa Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan yang dihasilkan*. LP2M. UNHAS. Makassar.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. (2018). *Penanganan dan pengolahan hasil perikanan*. CV. Athra Samudra.
- Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan. (2010). *Penanganan dan penyimpanan hasil tangkap*.
- Surti, T., dan Ari, W. (2004). *Kajian Terhadap Indeks Kesegaran secara Kimiawi pada Ikan Berdagang Merah dan Berdagang Putih*. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Winarni, T., Swastawati, F., Darmanto, Y. S., & Dewi, E. N. (2003). *Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia*. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang.