



**ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*)
YANG DIDARATKAN DI PPS NIZAM ZACHMAN JAKARTA**

***ORGANOLEPTIC ANALYSIS OF CAKALANG FISH (*Katsuwonus pelamis*)
LANDED AT PPS NIZAM ZACHMAN JAKARTA***

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**OLEH :
SUHADI**

NIM : 200300014

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA**

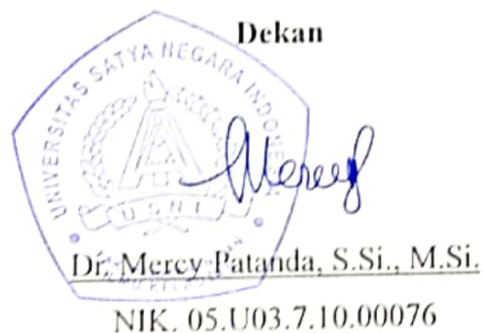
2024

Dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Strata Satu (S-1), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan
Universitas Satya Negara Indonesia
Jakarta

Dan Diterima Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S-1)



Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



PENGESAHAN PANITIA UJIAN

SKRIPSI BERJUDUL:

ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*)
YANG DIDARATKAN DI PPS NIZAM ZACHMAN JAKARTA

TELAH DIAJUKAN DALAM SIDANG UJIAN FAKULTAS PERIKANAN
DAN ILMU KELAUTAN UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA PENGESAHAN PADA TANGGAL, 23 AGUSTUS 2024

SKRIPSI INI TELAH DITERIMA SEBAGAI SALAH SATU SYARAT UNTUK
MEMPEROLEH GELAR SARJANA PROGRAM STRATA SATU

(S1)

PADA FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN PROGRAM STUDI
PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN



Dr. Ir. Urip Rahmani, M.Si
Ketua

Dr. Mercy Patanda, S.Si., M.Si
Anggota

Ir. Riena F. Telussa, M.Si
Anggota

Tanggal Lulus : 23 Agustus 2024

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Analisis Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang Didaratkan di PPS Nizam Zachman Jakarta**” adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dari kutipan karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.



RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Grobogan pada tanggal 27 Februari 1988. Penulis adalah putra dari pasangan Bapak Pujiyat dan Ibu Yatmi. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Pada tahun 1993 penulis masuk Sekolah Dasar Negeri 1 Kalang Bancar dan berhasil lulus pada tahun 1999. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 2 Geyer Grobogan Jawa Tengah dan berhasil lulus pada tahun 2002. Penulis kemudian melanjutkan kembali ke jenjang Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Geyer Grobogan Jawa Tengah, pada tahun ajaran 2002 dan dapat menyelesaikan sekolah pada tahun 2005. Kemudian penulis melanjutkan sekolah ke perguruan tinggi di Universitas Satya Negara Indonesia (USNI) pada tahun 2021 dan memilih Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.

Selama mengikuti pendidikan di Universitas Satya Negara Indonesia, penulis juga bekerja di Pelabuhan Perikanan Muara Baru, atau sering disebut dengan Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Jakarta (PPSNZJ). Penulis mulai bekerja di PPSNZJ sejak tahun 2009 sampai dengan sekarang ini. Dalam rangka menyelesaikan pada Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan USNI, penulis melakukan penelitian dan menyusun skripsi dengan judul “Analisis Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang Didaratkan di PPS Nizam Zachman Jakarta” di bawah bimbingan Dr. Ir Urip Rahmani, M.Si. dan Dr. Ir. Dwi Ernaningsih, M.Si.

RINGKASAN

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 pengujianya dengan mengisi *score sheet*. Pengujian organoleptik merupakan metode yang menggunakan panca indera 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*). Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu sumber daya perikanan yang bernilai ekonomis tinggi di PPS Nizam Zachman Jakarta.

Metode penelitian dilakukan dengan cara pengamatan lalu pengukuran secara langsung, melihat kesegaran dan mutu ikan cakalang secara organoleptik. Setelah data *score sheet* dari panelis yang berjumlah 5 orang ditabulasi kemudian dilakukan pengujian organoleptik menggunakan skor dengan rentang nilai 1-9.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dalam keadaan beku menghasilkan nilai rata-rata 4 namun sesudah pelelehan (*thawing*) nilai rata-rata adalah 6 dan pada saat nilai rata-rata keseluruhan uji organoleptik adalah 5 artinya memenuhi standar klasifikasi ikan beku (SNI 4110-2014), yaitu produk layak dikonsumsi atau diekspor. Proses pembekuan ikan mempunyai potensi cacat mutu atau kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dengan bahaya dari kontaminasi kimia dan mikroba pantogen. Adanya rentang jarak waktu pengambilan ikan dari kapal ke tempat uji organoleptik menyebabkan kemunduran mutu pada nilai A, karena ikan sudah mengalami dehidrasi sehingga menyebabkan ikan menjadi glazing beku ikan atau pembekuan yang mencair dengan nilai pada *score sheet* menunjukkan nilai 1, nilai 3 sampai nilai 5. Sedangkan pada nilai B mutu ikan menjadi lebih baik setelah terhidrasi ikan nampak cemerlang, bau ikan normal dan tekstur menjadi normal.