

TINGKAT KESEGERAN IKAN TUNA (*Thunnus spp*)
YANG DIDARATKAN DI PELABUHAN PENDARATAN IKAN
LABUHAN LOMBOK KECAMATAN PRINGGABAYA
KABUPATEN LOMBOK TIMUR

SKRIPSI



OLEH :

HAFIZIN

NPM : 1107/0112/2002

JURUSAN PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN

FAKULTAS PERIKANAN

UNIVERSITAS GUNUNG RINJANI

SELONG

2006

TINGKAT KESEGERAN IKAN TUNA (*Thunnus spp*)
YANG DIDARATKAN DI PELABUHAN PENDARATAN IKAN
LABUHAN LOMBOK KECAMATAN PRINGGABAYA
KABUPATEN LOMBOK TIMUR

OLEH :

HAFIZIN

NPM : 1107/0112/2002

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Perikanan,

Pembimbing Utama,

Penguji

(AHMAD SUBHAN, S.Pi)

NIK : 081015021

Tgl. :

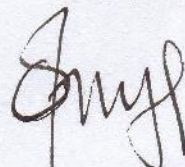
(OKTOVA MALA PUTRA, S.Pi)

NIK : 081015016

Tgl :

Pembimbing Pendamping,

Penguji



(SULASTRI, S.Pi)

NIK : 080015018

Tgl : 10-11-06

RINGKASAN

Tingkat kesegaran ikan tuna (*Thunnus* spp.) yang didaratkan di PPI Labuhan Lombok Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur Propinsi Nusa Tenggara Barat dengan Dosen Pembimbing Bapak Oktova Mala Putra, S.Pi dan Ibu Sulastri.

Tempat penelitian diadakan di pelabuhan perikanan Labuhan Lombok Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur Propinsi Nusa Tenggara Barat yang terletak pada titik koordinat $115^{\circ} 39' , 42''$ BT dan $8^{\circ} 29' 15''$ LS.

Tujuan utama dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesegaran. Dua jenis ikan tuna (*Thunnus* spp.) yaitu tuna madidihang (*Thunnus albacores* sp.) dan tuna mata besar (*Thunnus obesus* sp.) dengan menggunakan bahan pendingin adalah es batu dalam penanganan ikan dikapal dan untuk mengetahui perbedaan mutu kedua ikan tuna dari hasil pendinginan dengan menggunakan es tersebut.

Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu metode dengan melakukan penelitian langsung dilapangan untuk mendapatkan data tentang penanganan ikan tuna tersebut yang dilakukan oleh nelayan dan pengusaha sebagai obyek penelitian. Pengambilan sample dilakukan secara acak (*random sampling*) diperlakukan pendinginan ikan sebanyak 15 ekor, sedangkan jumlah keseluruhan ikan adalah 30 ekor dijadikan sebagai sampel diambil dari satu buah kapal di Labuhan Lombok. Adapun perinciannya adalah sebagai berikut: Ikan diambil paling atas disebuah palka sebanyak 5 ekor, ikan diambil ditengah

sebanyak 5 ekor, dan dibawah sebanyak 5 ekor. Ini diambil data dari tuna madidihang (*Thunnus albacores* spp.) dan begitu pula cara pengambilan data dari ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus* spp.). Kemudian dicari dengan cara standar deviasinya (simpangan bakunya) dan untuk mendapatkan jenis perlakuan yang terbaik dilanjutkan dengan uji t dengan taraf kepercayaan 95 %.

Berdasarkan analisa data primer, kemudian ditentukan skor niali dari masing-masing sampel lalu dibandingkan dengan cara uji deviasi, maka dari hasil perhitungan didapatkan t hitung lebih kecil dari pada t tabel dimana t tabel $(0,005)n-1 = 1,761$ adalah $0,386 < 1,76$ dalam artian bahwa tidak ada perbedaan yang tidak nyata dari skor nilai rata-rata uji organoleptik antara tuna madidihang (*Thunnus albacores* spp.) dan tuna mata besar (*Thunnus obesus* spp.).

Dari hasil uji t student didapat nilai t hitung lebih kecil dari t tabel dimana t tabel $(0,005)n-1 = 1,761$ adalah $1,283 < 1,761$ dalam arti bahwa tidak ada perbedaan yang tidak nyata dari skor nilai rata-rata uji organoleptik antara tuna madidihang (*Thunnus albacores* spp.) dan tuna mata besar (*Thunnus obesus* spp.).

Penanganan ikan secara organoleptik dari kedua ikan tuna bahwa ikan tuna madidihang (*Thunnus albacores* spp.) lebih baik tingkat kesegarannya (tinggi) daripada ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus* spp.) lebih rendah tingkat kesegarannya.