

RINGKASAN

MOCH. ADRIAN PUTRA, NPM 20640962FI06. ANALISA PENGARUH PENANGANAN IKAN DENGAN ES DAN DENGAN AIR LAUT YANG DIDINGINKAN DENGAN ES (*CHILLED SEA WATER/CSW*) TERHADAP MUTU IKAN CAKALANG (*KATSUWONUS PELAMIS*) (STUDI KASUS DI PELABUHAN PERIKANAN LABUHAN LOMBOK DIBIMBING OLEH M. NASHRUDDIN, S.Kel DAN BAPAK MOH. SUBHAN, S.Pi

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh sistem pendinginan ikan yang berbeda yaitu dengan es dan air laut yang didinginkan dengan es (*chilled sea water/CSW*) terhadap mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Labuhan Lombok.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu suatu metode dengan cara melakukan percobaan-percobaan untuk melihat suatu hasil dan selanjutnya hasil itu yang akan menegaskan bagaimana hubungan kausal antara variabel-variabel yang diselidiki (Surachmad, 1972). Melalui metode eksperimen ini juga diharapkan dapat diketahui kedudukan sebab akibat variabel yang teliti, dalam hal ini penelitian menggunakan sistem pendinginan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang berbeda. Hasil pengamatan organoleptik dari masing-masing variabel tersebut kemudian dicatat sebagai data primer. Data sekunder diperoleh dengan cara mengumpulkan data dari dinas/instansi terkait, wawancara langsung dengan nelayan serta data dari berbagai pustaka yang relevan dengan penelitian ini

Penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan es dilakukan dengan langkah-langkah berikut : 1) menyiapkan ikan, Styrofoam, es, timbangan, alat pemecah es (martil), kantong plastik sebagai wadah penimbangan, kamera dan alat tulis menulis. Setelah semuanya siap maka dilakukan penimbangan ikan dan es dimana dalam penelitian ini digunakan perbandingan ikan dengan es adalah

2 : 1, artinya tiap 2 kg ikan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) digunakan 1 kg es. Dalam penelitian ini digunakan 5 kg ikan sehingga dibutuhkan es sebanyak 2,5 kg, 2) menyusun es dan ikan yang telah ditimbang ke dalam Styrofoam dengan susunan es pada bagian dasar Styrofoam baru kemudian lapisan ikan dan yang terakhir adalah lapisan es, 3) memasang isolasi pada bagian sisi penutup Styrofoam guna mencegah masuknya pengaruh suhu udara luar Styrofoam (suhu lingkungan sekitar) kedalam wadah penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), 4) dengan selesainya pemasangan isolasi, maka Styrofoam yang berisi es dan ikan disimpan pada tempat yang aman untuk dibiarkan sampai 3 hari, 5) langkah selanjutnya adalah mengukur suhu udara lingkungan sekitar dalam °C, 6) setelah 3 hari maka dilakukan pembongkaran Styrofoam untuk menilai organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), 7) penilaian dilakukan oleh 4 orang panelis terhadap masing-masing ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan rata-rata hasil penilaian seperti pada lampiran 1.

Penanganan ikan cakalang dengan menggunakan es digunakan perbandingan 2 berbanding 1, artinya bahwa tiap 2 kg ikan digunakan es sebanyak 1 kg, sehingga dalam penelitian ini karena menggunakan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebanyak 5 kg maka digunakan 2,5 kg es. Penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan air laut yang didinginkan dengan es digunakan perbandingan 4 :1 artinya bahwa tiap 4 kg ikan digunakan 1 kg air laut. Dalam penelitian ini digunakan 5 kg ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sehingga digunakan 1.25 kg air laut dan berdasarkan penghitungan seperti tertera pada lampiran 2 maka jumlah es yang dibutuhkan dengan suhu awal air laut 33°C dibutuhkan es sebanyak 2.5 kg untuk menurunkan suhu media menjadi -1°C.

Masing-masing perlakuan dalam penelitian ini dibiarkan selama 3 x 24 jam, baru setelah itu dilakukan penilaian kenampakan organoleptik oleh 4 orang panelis.

Data hasil penilaian diketahui bahwa rata-rata hasil penilaian panelis terhadap kualitas ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) untuk ikan yang ditangani menggunakan air laut yang didinginkan dengan es berkisar antara 3.000 – 3.217, sedangkan untuk ikan yang ditangani dengan menggunakan es rata-rata hasil penilaian panelis berkisar antara 1.667 – 1.883. Dari hasil uji skor menunjukkan bahwa Penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan air laut yang didinginkan dengan es menghasilkan standar kualitas kesegaran ikan yang lebih tinggi yaitu 3, sedangkan penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan es menghasilkan standar kualitas kesegaran ikan yang lebih rendah yaitu 2.