

**KAJIAN MUTU IKAN KERAPUH (*EPINEPHELUS SP*) YANG AKAN DI  
LALULINTASKAN DI KANTOR STASIUN KARANTINA IKAN,  
PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN  
(SKIPM) KUPANG WILKER MAUMERE KABUPATEN SIKKA  
PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR**

Ardianus Martin<sup>1</sup>, Christofel O.N Pale<sup>2</sup> dan Erfin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Nusa Nipa

<sup>2</sup>Staf Pengajar Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Nusa Nipa

e-mail : [martinardian24@gmail.com](mailto:martinardian24@gmail.com)

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui mutu ikan kerapu (*Epinephelus sp*) yang akan dilalulintaskan di Kantor Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Kupang Wilker Maumere. Penelitian telah dilaksanakan selama 4 bulan dalam proses MBKM terhitung sejak tanggal 7 Agustus s.d 7 Desember 2023. Penilaian mutu ikan kerapu (*Epinepheelus sp*) dilakukan dengan metode Organoleptik/sensori dengan mengamati kenampakan mata, insang, lendir, bau, tekstur dan daging. Hasil pengamatan organoleptik terhadap 4 sampel ikan kerapu yang akan dilalulintaskan dengan kode sampel 555, 731, 799 dan 831 memiliki nilai rata-rata (7,5), (7,4), (8,0), (7,6) artinya bahwa ke 4 sampel yang telah diuji berdasarkan ketentuan Batas Standar Mutu SNI 2729:2013 dengan nilai minimal 7 dari indek nilai 1 sampai 9 menerangkan bahwake empat sampel memiliki mutu dan kesegaran yang baik sehingga layak untuk dilalulintaskan ke luar daerah.

Kata Kunci : Mutu, Organoleptik, Kerapu

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

Kantor Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kupang atau singkat SKIPM Kupang merupakan salah satu Kantor Pemerintahan dibawah naungan Kementerian Kelautan dan Perikanan yang beralamat di Jalan Ade Irma Walikota Kupang, Kota Kupang, Provinsi NTT. Kantor SKIPM Kupang memiliki beberapa wilayah kerja, diantaranya Wilayah Kerja Maumere, yang beralamat di Jalan Adi Sucipto Pensip Kelurahan Alok Timur Kab. Sikka.

Wilker Maumere sendiri merupakan salah satu Wilker yang aktivitas domestik lalulintas keluar masuknya ikan sangat besar. Hal ini ditandai dengan banyaknya UPI (Unit Pelaksanaan Ikan). Ikan dari suplayer yang akan dilalulintaskan keluar dari satu daerah perlu dilakukan tindakan karantina terlebih dahulu sebelum diterbitkan dokumen karantina dengan mengambil beberapa sampel dan dilakukan dengan pengujian terlebih dahulu (pengujian organoleptik) sebelum diterbitkan dokumen karantina ikan.

Pengujian organoleptik/sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai kualitas mutu ikan. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut. Ikan segar sendiri adalah ikan yang memiliki kualitas yang baik dan masih memiliki karakteristik yang sama seperti ikan hidup, karakteristik yang dimaksud melingkupi dari segi rupa, bau, rasa, maupun tekstur. Ikan segar juga didefinisikan sebagai ikan yang baru mengalami proses tangkap dan belum melalui proses pengawetan atau pengolahan lebih lanjut atau ikan yang belum mengalami perubahan fisika atau kimia (SNI, 2013). Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik membuat laporan magang dengan judul “Kajian Mutu Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp) yang akan Dilalulintaskan Keluar Daerah di Kantor SKIPM Kupang, Wilker Maumere dengan Metode Organoleptik”.

### **Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana metode pengujian mutu pada ikan kerapu (*Epinephelus Sp*) segar yang akan dilalulintaskan di Kantor SKIPM, Wilker Maumere.

### **Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang bagaimana metode pengujian mutu pada ikan kerapu (*Epinephelus Sp*) segar yang akan dilalulintaskan di Kantor SKIPM, Wilker Maumere.

## METODOLOGI

### Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan selama 4 (empat) bulan dalam program magang Merdeka Belajar Kampus Merdeka, sejak tanggal 7 Agustus 2023 sampai 7 Desember 2023, di Kantor SKIPM, Wilker Maumere, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur.



Gambar 1. Lokasi Kantor SKIPM Kupang, Wilker Maumere

### Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan selama penelitian terdiri dari ikan kerapu yang merupakan sampel yang akan dilalulintaskan, piring untuk meletakkan sampel, lemari kaca digunakan untuk menyimpan sampel, alat tulis untuk mencatat hasil penelitian sampel, kamera sebagai alat dokumentasi dan peralatan yang digunakan dalam penelitian, wastafel digunakan untuk membersihkan wadah setelah digunakan serta tisu digunakan untuk membersihkan wadah sebelum dan setelah digunakan.

### Metode

Metode penelitian yang digunakan merupakan bagian dari magang MBKM yang meliputi :

1. Praktek kerja ; Pada pelaksanaan praktek kerja bertujuan untuk mempelajari secara menyeluruh mengenai metode pengujian organoleptik ikan kerapu (*epinephelus sp*) segar;
2. Observasi dan Analisi Organoleptik merupakan pengamatan yang dilakukan secara langsung terhadap objek yang akan diteliti guna untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan. Sedangkan organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan yang diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda

karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut;

3. Pencatatan data merupakan Data yang dikumpulkan selama penelitian/magang berupa data primer maupun data sekunder. Data primer adalah hasil praktek kerja, observasi yang dicatat oleh peneliti. Data sekunder dalam penelitian ini adalah bukti, catatan atau laporan yang tersusun dalam arsip;
4. Dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan data visual yang melengkapi informasi atau data yang diperoleh agar lebih akurat;
5. Studi literatur berkaitan dengan pengumpulan data kepustakaan.

### Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Deskriptif Kuantitatif. Deskriptif Kuantitatif adalah analisis statistik yang digunakan untuk menggambarkan, merangkum, dan menganalisis data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang dapat diukur atau dihitung menggunakan angka (Aziza *et al*, 2023). Adapun analisis yang digunakan yaitu Analisis Organoleptik/Sensori, menggunakan panca indera manusia dari parameter yang ada yaitu kenampakan mata, insang, lendir permukaan badan, daging, bau, dan tekstur yang kemudian diambil nilai rata-rata.

Tabel 1. Standart Nilai Sensori Ikan Segar Berdasar SNI

Spesifikasi	Nilai
<b>1 Mata</b>	
* Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih	9
* Cerah, bola mata rata, kornea jernih	8
* Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh	7
* Bola mata agak cekung, pupil berubah keabu-abuan, kornea agak keruh	6
* Bola mata agak cekung, pupil keabu-abuan, kornea agak keruh	5
* Bola mata cekung, pupil mulai berubah menjadi putih susu, kornea keruh	3
* Bola mata sangat cekung, kornea agak kuning	1
<b>2 Insang</b>	
* Warna merah cemerlang, tanpa lender	9

* Warna merah kurang cemerlang, tanpa lender	8
* Warna merah agak kusam, tanpa lender	7
* Merah agak kusam, sedikit lender	6
* Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit lendir	5
* Warna merah coklat, lendir tebal	3
* Warna merah coklat ada sedikit putih, lendir tebal	1
<b>3 Lendir permukaan badan</b>	
* Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah	9
* Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna	8
* Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan	7
* Lapisan lendir mulai keruh, warna putih agak kusam, kurang transparan	6
* Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih, keruh	5
* Lendir tebal menggumpal, berwarna kuning putih	3
* Lendir tebal menggumpal, berwarna kuning kecoklatan	1
<b>4 Daging (warna dan kenampakan)</b>	
* Sayatan daging sangat cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh	9
* Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh	8
* Sayatan daging sedikit kurang cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh	7
* Sayatan daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak lunak	6
* Sayatan daging kusam, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut lunak	5
* Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak	3
* Sayatan daging kusam sekali, warna merah jelas sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat lunak	1
<b>5 Bau</b>	
* Bau sangat segar, spesifik jenis	9
* Segar, spesifik jenis	8
* Bau netral	7
* Bau berubah dari netral	6
* Bau sedikit indol	5
* Bau indol	3
* Bau busuk dan indol tajam	1
<b>6 Daging/tekstur</b>	
* Elastis, bercahaya, spesifik jenis	9
* Elastis, sedikit kurang bercahaya	8
* Elastis, kurang bercahaya	7
* Kurang elastis, warna sudah pudar	6
* Tidak elastis, warna sudah pudar	5

* Lembek, warna agak sedikit merah	3
* Sudah lembek sekali, warna merah cukup jelas	1

Sumber: Data Sekunder (2023)

#### Proses Penilaian Sampel

Untuk menentukan nilai suatu sampel (ikan kerapu) diperlukan minimal 2 panelis dimana masing-masing panelis akan memberi nilai mengikuti parameter yang diuji pada Lembar Penilaian Sensori Ikan Segar sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI), kemudian dirata-ratakan dengan menggunakan rumus:

$$\bar{x}_i = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

Keterangan:

$\bar{x}_i$  : Nilai rata-rata ke – i pada parameter uji

$n$  : jumlah panelis

Dari hasil rata-rata parameter uji dilakukan perhitungan nilai akhir dengan menggunakan rumus:

$$\bar{x} = \frac{\bar{x}_{k1} + \bar{x}_{k2} + \bar{x}_{k3} + \bar{x}_{di} + \bar{x}_{bi} + \bar{x}_{ti}}{6}$$

Keterangan:

$\bar{x}$  : nilai rata-rata sampel pada uji sensori

$\bar{x}_{k1}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji mata

$\bar{x}_{k2}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji insang

$\bar{x}_{k3}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji lendir permukaan badan

$\bar{x}_{di}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji daging (warna dan kenampakan)

$\bar{x}_{bi}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji bau

$\bar{x}_{ti}$  : nilai rata-rata sampel ke – i pada uji daging/tekstur

6 : jumlah spesifikasi uji sensori

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Jenis Ikan yang Diuji**

Berdasarkan hasil pengamatan di lokasi yakni Kantor Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SKIPM) Kupang, Wilker Maumere terdapat berbagai jenis ikan yang diuji, namun yang menjadi fokus pengamatan mutu kualitas ikan yakni ikan kerapu dengan nomor kode sampel 555, 731, 799, dan 831 yang merupakan ikan yang akan dilalulintaskan antar wilayah.

Tabel 2. Ikan Kerapu Yang Diuji

No	Jenis Ikan	Kode Sampel	Bobot Sampel	
			Panjang (cm)	Berat (kg)
1	Kerapu Macan	555	27,3	1,3
2	Kerapu Sunuk	731	28	1,4
3	Kerapu Macan	799	26	1,1
4	Kerapu Merah	831	27,9	1,15

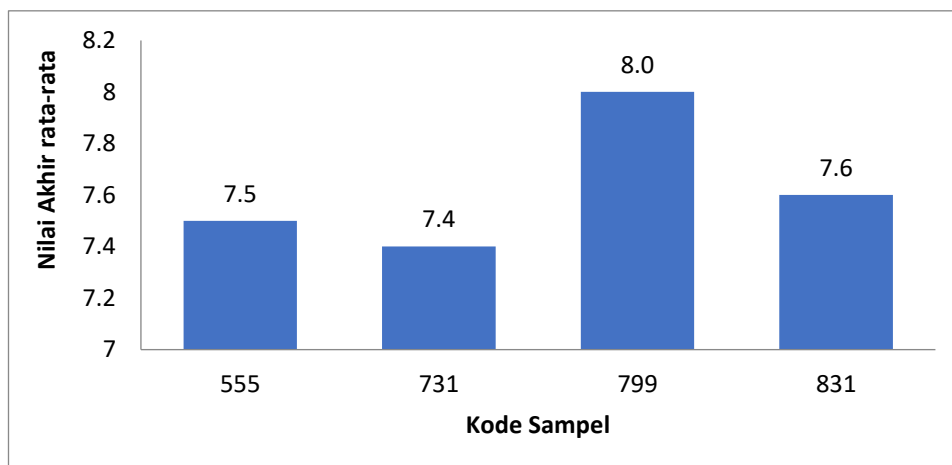
Ikan kerapu yang dilakukan pengujian memiliki ukuran, panjang dan bobot yang berbeda serta jenis yang berbeda, pemberian kode sampel dilakukan agar memudahkan panelis untuk melakukan pengamatan dan dapat membedakan antara sampel yang satu dengan sampel yang lainnya.

**Nilai Kajian Organoleptik Mutu Ikan Kerapu yang akan Dilalulintaskan**

Tabel 3. Hasil Penilaian Sensori Panelis

Parameter Uji Organoleptik							
Kode Sampel 555	Mata	Insang	Lendir	Daging	Bau	Tekstur	Nilai Akhir
Panelis 1	8	8	8	7	8	7	7,5
Panelis 2	7	8	7	7	8	7	
Rata-rata	7,5	8,0	7,5	7,0	8,0	7,0	
Kode Sampel 731							
Panelis 1	7	8	8	7	8	7	7,4
Panelis 2	7	7	8	7	7	8	
Rata-rata	7,0	7,5	8,0	7,0	7,5	7,5	
Kode Sampel 799							
Panelis 1	8	8	8	8	8	8	8,0
Panelis 2	8	8	8	8	8	8	
Rata-rata	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	
Kode Sampel 831							
Panelis 1	7	8	8	8	8	7	7,6
Panelis 2	7	7	8	8	7	8	
Rata-rata	7,0	7,5	8,0	8,0	7,5	7,5	

Uji organoleptik ikan kerapu yang dilakukan panelis pada Kantor SKIPM Kupang, Wilker Maumere berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa parameter uji organoleptik ikan kerapu dengan parameter uji mata, insang, lendir, daging, bau dan tekstur berada pada nilai rata-rata 7,0 sampai 8,0 dari nilai rata-rata tersebut dilakukan perhitungan lanjutan untuk menentukan nilai akhir rata-rata dari masing-masing sampel yang kemudian ditentukan kualitas atau mutu ikan kerapu tersebut layak atau tidak untuk dilalulintaskan, dapat di lihat pada Gambarn 2.



Gambar 2. Diagram Batang Hasil Penilaian Sampel Ikan Kerapu

Ikan sampel dinyatakan layak untuk dilalulintaskan apabila parameter uji berada pada *range* 7 sampai 9 sesuai SNI, sesuai data diagram diatas ke empat sampel dengan kode sampel 555, 731, 799, dan 831 memiliki nilai uji parameter mata, insang, lendir, daging, bau dan tekstur berada pada nilai rata-rata 7,4 sampai 8,0, maka ke empat sampel dinilai layak untuk dilalulintaskan atau memiliki nilai mutu yang baik. Hal ini sesuai dengan pendapat (Roiska et al., 2020) bahwa bahan baku yang diterima harus memenuhi persyaratan kesegaran dengan nilai mutu organoleptik minimal 7,0 dengan spesifikasi kenampakan yang utuh dan cemerlang,



bau segar dan teksturnya masih padat sehingga ikan segar tersebut layak untuk dijadikan sebagai bahan baku.

### **PENUTUP**

Kesimpulan yang diambil bahwa ikan kerapu yang akan dilalulintaskan perlu dilakukan pengamatan, dari hasil pengamatan terhadap 4 sampel ikan kerapu berada pada nilai rata-rata 7,0 sampai 8,0 berdasarkan ketentuan Batas Standar Mutu SNI 2729:2013 dengan nilai minimal 7 dari indek nilai 1 sampai 9 menerangkan bahwa ke empat sampel memiliki mutu dan kesegaran yang baik sehingga layak untuk dilalulintaskan ke luar daerah.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih atas pihak-pihak yang berperan dalam penelitian dan penulisan artikel ini : Bapak Pimpinan Universitas Nusa Nipa, Ketua Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, dan Para Dosen Pembimbing, Pembimbing lapang di Kantor SKIPM Kupang, Wilayah Kerja Maumere, yang beralamat di Jalan Adi Sucipto Pensip Kelurahan Alok Timur Kab. Sikka.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Aziza et al, 2023. Metodologi Penelitian 1 : Deskriptif Kuantitatif. Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo, Indonesia.
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. 2020. Analisa Potensi Bahaya pada Penanganan Sotong (*Sepia sp.*) Utuh Beku. In Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gajah Mada Tahun 2020
- Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 2729 Tahun 2013 Tentang Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional.