

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN TOTAL BAKTERI**  
**IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) SEGAR DARI PASAR BAUNTUNG**  
**BANJARBARU DAN PASAR SEKUMPUL MARTAPURA**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pendidikan pada**  
**Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :**  
**AMELIA AZIZAH AHMAD**  
**2110711320003**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**  
**BANJARBARU**  
**2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Organoleptik dan Total Bakteri Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru dan Pasar Sekumpul Martapura.

Nama : Amelia Azizah Ahmad

NIM : 2110711320003

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Tanggal Ujian : 13 Juni 2025

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.  
NIP. 19620929 198803 2 001

Pembimbing 2

Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.  
NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji

Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D.  
NIP. 19811213 200501 2 003

Mengetahui,

Dekan



Dr. Ir. Untung Bijaksana, M.P.  
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi

Candra, S.Pi, M.Si.  
NIP. 19771017 200501 1 001

## ABSTRAK

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah busuk, meruah, musiman dan daerah produksi cenderung jauh dari pasar. Ikan mudah busuk karena kandungan air dan protein yang tinggi. Penanganan yang tidak baik akan menyebabkan ikan mengalami penurunan mutu secara cepat akibat aktivitas enzimatis dan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk yang tidak bisa dikendalikan. Keadaan tersebut dapat menurunkan keamanan produk yang berakibat pada turunnya nilai jual. Beberapa indikator yang digunakan untuk menilai tingkat kualitas kesegaran ikan adalah dengan pengujian sensoris yang menguji ikan secara langsung menggunakan indera manusia seperti bau, tekstur, rasa maupun kenampakan langsung, kimia berupa analisis proksimat serta kandungan berbahaya lainnya, dan mikrobiologi meliputi total bakteri pada ikan, Tingkat kesegaran ikan belum dapat diketahui apabila belum melakukan salah satu indikator dari ketiga itu. Pengujian pada ikan kembung segar sangat penting karena ikan yang di perjualbelikan di pasar-pasar tradisional rentan terhadap aktivitas mikroorganisme patogen lainnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Penentuan sampel penelitian dengan menggunakan purposive sampling. Menurut Lenaini (2021), metode non random dimana peneliti memastikan ilustrasi dikutip melalui metode dengan menentukan identitas spesial yang cocok untuk tujuan riset, sehingga diharapkan bisa mencapai kasus riset secara optimal. Nilai karakteristik organoleptik pada mata, insang, dan lendir tidak memiliki perbedaan, akan tetapi untuk daging, bau, dan tekstur ikan kembung segar dari Pasar Sekumpul lebih tinggi dari Pasar Bauntung. Walaupun dalam nilai karakteristik memiliki perbedaan nilai uji organoleptik akan tetapi berdasarkan perhitungan uji tanda tidak ditemukannya perbedaan nyata diantara kedua pasar. Ikan kembung segar dari Pasar Sekumpul lebih baik dari Pasar Bauntung dalam spesifikasi daging yaitu PS dengan nilai 7 dalam kriteria sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat, sedangkan daging PB dengan nilai 5 dalam kriteria sayatan daging mulai pudar, jaringan daging kurang kuat. Nilai Angka Lempeng Total (ALT) ikan kembung segar dari Pasar Sekumpul dan Pasar Bauntung pada kisaran rata-rata 4,60 - 4,80 cfu/g dengan hasil analisis data tidak ada perbedaan nilai ALT ikan kembung segar pada kedua pasar tersebut dan masih sesuai dengan SNI.

**Kata Kunci :** Ikan Kembung, Kesegaran Ikan, Uji organoleptik, Total Bakteri, Pasar Tradisional.

## ABSTRACT

Fish is a perishable food commodity that is highly perishable, seasonal, and often produced in regions far from markets. Fish spoils easily due to its high water and protein content. Poor handling can lead to rapid quality deterioration caused by enzymatic activity and uncontrolled growth of spoilage microorganisms. This condition can compromise product safety, resulting in decreased market value. Several indicators are used to assess the freshness level of fish, including sensory evaluation, which involves direct assessment using human senses (such as smell, texture, taste, and appearance), chemical testing (proximate analysis and detection of harmful substances), and microbiological analysis (total bacterial count). The freshness level of fish cannot be determined without conducting at least one of these three indicators. Testing the freshness of fresh mackerel is particularly important because fish sold in traditional markets is highly susceptible to contamination by pathogenic microorganisms. This study used a survey method, with samples selected through purposive sampling. According to Lenaini (2021), this non-random sampling method allows researchers to select specific samples that align with research objectives, ensuring optimal case representation. The organoleptic characteristics of the eyes, gills, and mucus showed no significant differences between samples. However, the flesh, smell, and texture of fresh mackerel from Sekumpul Market scored higher than those from Bauntung Market. Although there were differences in organoleptic scores, the sign test indicated no statistically significant difference between the two markets. Fresh mackerel from Sekumpul Market had better flesh quality, scoring 7 (indicating slightly less brilliant flesh color but firm tissue), while samples from Bauntung Market scored 5 (indicating fading flesh color and weaker tissue). The Total Plate Count (TPC) of fresh mackerel from both markets ranged between 4.60–4.80 log CFU/g, with no significant difference in TPC values. Both markets' samples complied with the Indonesian National Standard (SNI) for microbial limits.

**Keywords:** Mackerel, Fish Freshness, Organoleptic Test, Total Bacteria, Traditional Market.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi yang disusun sebagaimana mestinya dengan judul “Karakteristik Organoleptik dan Total Bakteri Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru dan Pasar Sekumpul Martapura” dan disusun sebagaimana mestinya. Tujuan dari penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai bagian dari upaya penulis dalam memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan serta salah satu Penerapan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi sebagai dharma pendidikan.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orangtua saya Bapak Hj. Ahmad Zaini dan Titi Lisnani, S.E yang telah memberikan dukungan yang sangat-sangat besar sehingga saya bisa sampai dititik ini berkat kasih sayang sepenuhnya jugalah saya bisa bertahan menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan di Universitas Lambung Mangkurat. Semoga Allah senantiasa memuliakan kalian baik di dunia maupun diakhirat.
2. Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P dan ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si selaku ketua dan anggota dari tim pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran dalam perencanaan dan penyelesaian segala urusan pada laporan penelitian skripsi ini, sehingga penulisan laporan penelitian skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu Findya Puspitasari, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku dosen penguji atas segala masukan kritik dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi.
4. Saudara dan Saudari saya, Adelia Aisyah Azizah Ahmad, Muhammad Rifani Ahmad, Muhammad Irwan Ahmad, Muhammad Erwin Ahmad yang selalu mendukung serta memberikan semangat, do'a, dan motivasi.
5. Seluruh teman-teman yang membantu secara langsung maupun tidak langsung, terutama orang terkasih saya, terimakasih atas segala bantuan, waktu, support dan kebaikan yang telah diberikan dalam setiap proses pembuatan laporan skripsi ini

serta memberikan semangat. Semoga kebaikan yang kalian berikan dapat dibalas oleh Allah.

Terakhir, kepada diri saya sendiri. Amelia Azizah Ahmad atas segala kerja keras, semangat dan pengendalian diri dari berbagai tekanan yang diluar keadaan dan tak pernah memutuskan menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini, meski tidak selalu mudah, saya bangga karena mampu melewati setiap tahap dengan tekad dan dedikasi yang kuat. Terimakasih sudah mampu bertahan sejauh ini dengan menyelesaikan sebaik dan semaksimal mungkin untuk mendapatkan gelar S1. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini belum maksimal karena terbatasnya kemampuan dan pengetahuan penulis dalam hal pembahasan dan penulisan naskah. Oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun agar selanjutnya penulis dapat membuat laporan yang lebih baik. Semoga proposal penelitian skripsi dapat bermanfaat bagi pembaca dan penulis.

Banjarbaru, Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Deskripsi dan Karakteristik Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.) .....	4
2.2. Penanganan Ikan di Pasar .....	5
2.3. Penurunan Mutu Ikan Segar .....	6
2.4. Pengujian Ikan Segar .....	7
2.4.1. Pengujian Organoleptik.....	8
2.4.2. Pengujian ALT.....	9
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	11
3.1. Waktu dan Tempat .....	11
3.2. Alat dan Bahan .....	11
3.3. Teknik Pengambilan Sampel .....	11
3.4. Hipotesis .....	13
3.5. Parameter Pengujian .....	13
3.5.1. Uji Organoleptik (SNI, 2021).....	13
3.5.2. Uji ALT (Angka Lempeng Total) .....	13
3.6. Analisis Data .....	14
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	16
4.1. Hasil.....	16
4.1.1. Kenampakan .....	16
4.1.2. Daging .....	17

4.1.3. Bau .....	18
4.1.4. Tekstur .....	18
4.1.5. Hasil Pengujian Angka Lempeng Totak (ALT) pada Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.) .....	19
4.2. Pembahasan .....	20
4.2.1. Uji Organoleptik .....	20
4.2.2. Uji Angka Lempeng Total (ALT) .....	24
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	26
5.1. Kesimpulan .....	26
5.2. Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1.	Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar (SNI, 2021) ..... 8
2.2.	Karakteristik Ikan yang Segar dan Tidak Segar ..... 9
3.1.	Jadwal Penelitian ..... 11
3.2.	Sumber Pengambilan Sampel Penelitian Ikan Kembung Segar ..... 12
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Kenampakan Ikan Kembung Segar ..... 16
4.2.	Hasil Uji Organoleptik Daging Ikan Kembung Segar ..... 17
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Bau Ikan kembung Segar..... 18
4.4.	Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ikan kembung Segar ..... 18
4.5.	Rekapilasi Hasil Uji Tanda Ikan Kembung Segar..... 19
4.6.	Hasil Analisis Angka Lempeng Total (cfu/g) pada Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.) Segar dari Pasar Sekumpul dan Pasar Bauntung ..... 19
4.7.	Hasil Uji Independent T-Test Angka Lempeng Total (cfu/g) pada Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.) Segar dari Pasar Sekumpul dan Pasar Bauntung..... 20

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Gambar Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.).....	4
4.1. Sampel Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger</i> sp.) Segar dari Pasar Sekumpul (PS) dan Pasar Bauntung (PB).....	16
4.2. Karakteristik Organoleptik Ikan Kembung Segar dari Pasar Sekumpul Martapura .....	20
4.3. Karakteristik Organoleptik Ikan Kembung Segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru .....	20
4.4. Perbandingan Karakteristik Organoleptik Ikan Kembung Segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru.....	22