

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI**  
**IKAN LAYANG (*Decapterus spp*) SEGAR DARI PASAR BAUNTUNG**  
**BANJARBARU DAN PASAR SEKUMPUL MARTAPURA**



**Oleh :**

**MUHAMAD ABDUL GOPUR**  
**2110711210003**

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

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI**  
**KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI**  
**IKAN LAYANG (*Decapterus spp*) SEGAR DARI PASAR BAUNTUNG**  
**BANJARBARU DAN PASAR SEKUMPUL MARTAPURA**



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

**Oleh :**

**MUHAMAD ABDUL GOPUR**  
**2110711210003**

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

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimiawi Ikan Layang (*Decapterus spp*) Segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru dan Pasar Sekumpul Martapura

Nama : Muhamad Abdul Gopur

NIM : 2110711210003

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Ujian Skripsi : 7 Oktober 2025

Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1



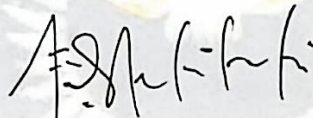
Dr. Yusphiana Fitrial, S.Pi., M.Si.  
NIP. 196910151994032001

Pembimbing 2



Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.  
NIP. 196803111994022001

Penguji



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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.  
NIP. 196405171993031001

Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan



Candra, S.Pi., M.Si.  
NIP. 197710172005011001

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi ikan layang (*Decapterus spp*) segar yang dijual di Pasar Bauntung Banjarbaru dan Pasar Sekumpul Martapura. Parameter yang diuji meliputi organoleptik (mata, insang, lendir, daging, bau, dan tekstur) serta uji kimiawi berupa kadar air, nilai pH, dan Total Volatile Base (TVB). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan, masing-masing tiga kali ulangan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa seluruh nilai rata-rata spesifikasi sampel dari kedua pasar masih memenuhi standar SNI 2346:2015, yang menandakan ikan masih dalam kondisi segar. Analisis kimia menunjukkan kadar air berkisar 71,27% dan 71,22%, nilai pH 5,94 dan 5,95 yakni masih memenuhi standar kesegaran ikan. Nilai TVB pada hari ke-1 dan ke-2 sebesar 12 mg-N/100g masih sesuai SNI 2354:2009, namun meningkat secara signifikan pada hari ke-3 menjadi 104 mg-N/100g di Pasar Bauntung dan 92,2 mg-N/100g di Pasar Sekumpul sehingga tidak lagi memenuhi batas mutu kesegaran. Hasil uji independent t test menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada seluruh parameter antara kedua pasar. Dengan demikian, ikan layang yang dipasarkan di kedua lokasi masih layak dikonsumsi pada hari pertama dan kedua, namun mengalami penurunan mutu pada hari ketiga penyimpanan.

Kata kunci: ikan layang, organoleptik, kadar air, pH, TVB, kesegaran ikan

## ABSTRACT

This study aimed to determine the organoleptic and chemical quality characteristics of fresh scad fish (*Decapterus spp*) sold at Bauntung Market, Banjarbaru, and Sekumpul Market, Martapura. The analyzed parameters included organoleptic tests (eyes, gills, mucus, flesh, odor, and texture) and chemical tests consisting of moisture content, pH value, and Total Volatile Base (TVB). The research used a Completely Randomized Design (CRD) with two treatments—samples from Bauntung Market and Sekumpul Market—each with three replications. The organoleptic test results showed average values for Bauntung and Sekumpul

markets, respectively, as follows: eyes (7.34 and 7.22), gills (7.67 and 7.50), mucus (7.45 and 7.22), flesh (7.45 and 7.33), odor (7.50 and 7.33), and texture (7.50 and 7.22). All values met the SNI 2346:2015 standard, indicating that the fish were still fresh. The chemical analysis showed moisture content of 71.27% and 71.22%, pH values of 5.94 and 5.95, and TVB values of 12 mg-N/100g on the first and second days, which complied with SNI 2354:2009, but increased on the third day to 104 mg-N/100g and 92.2 mg-N/100g, exceeding the freshness limit. The independent t-test results indicated no significant differences between the two markets for all tested parameters. Therefore, the quality of fresh scad fish from both markets met the quality standards on the first and second days but showed a decrease in freshness on the third day.

Keywords: scad fish, organoleptic, moisture content, pH, TVB, fish freshness

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi dengan judul Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Ikan Layang (*Decapterus spp*) segar dari Pasar Bauntung Banjarbaru dan Pasar Sekumpul Martapura ini sebagai mana mestinya. Maksud dari penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penyusunan laporan penelitian skripsi ini, berdasarkan dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karna itu, penulis mengucapkan rasa hormat serta terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penulisan laporan penelitian skripsi ini terutama kepada Ibu Dr. Yuspihana Fitriah, S.Pi., M. Si. sebagai ketua dosen pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. sebagai anggota pembimbing atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah di berikan selama penyusunan laporan penelitian skripsi ini.

Penulis menyadari laporan penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan yang terdapat di dalamnya. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bisa membangun serta dapat menjadi motivasi bagi penulis agar lebih baik lagi di masa mendatang. Semoga laporan penelitian skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak.

Banjarbaru, 28 Oktober 2025



Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<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 Layang ( <i>Decapterus spp</i> ) ....	4
2.2. Penanganan ikan di pasar .....	5
2.3. Proses penurunan mutu ikan segar .....	7
2.4. Parameter Uji.....	8
2.4.1. Uji Organoleptik.....	8
2.4.2. Uji Kimiawi.....	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.....	12
3.4. Hipotesis .....	13
3.5. Parameter Penelitian.....	13
3.5.1. Uji Organoleptik (SNI, 2015) .....	14
3.5.2. Uji Kimiawi .....	15
3.6. Analisis Data.....	17
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	18
4.1. Hasil.....	18
4.1.1. Uji Organoleptik.....	19

4.1.2. Uji Kimiawi.....	22
4.2. Pembahasan .....	24
4.2.1. Uji Organoleptik.....	25
4.2.2. Uji Kimiawi.....	29
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>33</b>
5.1. Kesimpulan.....	33
5.2. Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	11
3.2. Alat dan Bahan Pengujian Organoleptik dan Kimiawi .....	11
3.3. Lembar Penilaian Uji Organoleptik Ikan Segar .....	14
4.1. Data Suhu Ikan Layang Di Pasar Bauntung Dan Pasar Sekumpul ...	19
4.2. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Mata Ikan Layang .....	19
4.3. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Insang Ikan Layang .....	20
4.4. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Lendir Ikan Layang .....	20
4.5. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Daging Ikan Layang .....	20
4.6. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Bau Ikan Layang .....	21
4.7. Hasil T Test Uji Organoleptik Spesifikasi Tekstur Ikan Layang .....	21
4.8. Hasil Uji Kadar Air Ikan Layang Segar dari .....	22
4.9. Hasil T Test Kadar Air Ikan Layang Segar .....	22
4.10. Hasil Uji Nilai pH Ikan Layang Segar .....	23
4.11. Hasil T Test Nilai pH Ikan Layang Segar .....	23
4.12. Hasil Uji Nilai <i>Total Volatile Base</i> (TVB) Ikan Layang Segar .....	23
4.13. Hasil T Test Nilai TVB Ikan Layang Segar .....	24
4.14. Hubungan Pengaruh Suhu, Jumlah Bakteri dan Mutu Ikan .....	24

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
2.1.	Ikan Layang Segar.....	4
4.1.	Pengukuran Suhu Ikan Saat Pengambilan Sampel Ikan Layang Segar Di Pasar Bauntung (A) dan Pasar Sekumpul (B).....	18
4.2.	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Ikan Layang Segar .....	26