

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGIS
PADA IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) SEGAR
DI PASAR BAUNTUNG BANJARBARU



Oleh :

MUHAMMAD FARIS AFQHORI ZIDAN
2110711210015

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

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGIS
PADA IKAN TONGKOL(*Euthynnus affinis*) SEGAR
DI PASAR BAUNTUNG BANJARBARU



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

Oleh :

MUHAMMAD FARIS AFQHORI ZIDAN
2110711210015

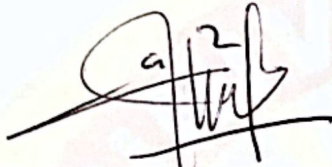
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Tongkol (*Eutymnus affinis*) Segar di Pasar Bauntung Banjarbaru
Nama : Muhammad Faris Afqhor Zidan
NIM : 2110711210015
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Pelaksanaan : 26 Juni 2025

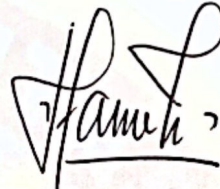
Persetujuan Pembimbing

Pembimbing 1



Iin Khusnul Khotimah, S.Pi., M.P.
NIP. 196808201997022001

Pembimbing 2



Ir. Hj. Siti Aisyah M.S.
NIP. 196112151988032002

Penguji



Findya Puspitasari S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 198112132005012003

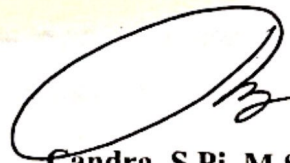
Mengetahui

Dekan



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

Koordinator Program Studi



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

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, memberikan kesehatan, kesempatan, kemudahan serta penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI PADA IKAN TONGKOL (*EUTYHINNUS AFFINIS*) SEGAR DI PASAR BAUNTUNG BANJARBARU”** “ dengan baik dan, tepat waktu, dan penuh kesabaran. Penyusunan Skripsi ini merupakan rangkaian dalam perjalanan akademik penulis di program Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat. Selama Proses penerjaan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, sehingga penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Wahyudi. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu mendidik penulis, memotivasi, memberikan dukungan sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
2. Pintu Surgaku, Susanti Dwi Prihatin. Beliau sangat berperan penting dalam menyelesaikan program studi penulis, beliau juga memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, tapi semangat motivasi, serta do'a yang selalu beliau berikan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
3. Kepada kakak saya Muhammad Riyan Pranata dan Muhammad Rio Yudhis Saputra beserta Muhammad Fikri Haikal Terimakasih banyak atas dukungannya secara moril maupun material, Terimakasih juga atas motivasi dan dukungannya beserta kepercayaan, sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
4. Kepada adik saya Muhammad Nugraha Abimanyu dan Muhammad Akbar Terimakasih atas semangat kalian yang membuat penulis semangat dan selalu membuat penulis senang. Sehingga penulis semangat untuk mengerjakan skripsi ini.
5. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu **Iin Khusnul Khotimah, S.Pi.**,

MP dan Ibu Ir. Hj. Siti Aisyah M.P. selaku ketua dan anggota pembimbing pelaksana kegiatan Skripsi, atas segala bimbingan, arahan, masukan dan saran yang telah diberikan selama penulisan usulan kegiatan ini. Tidak lupa juga penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada ibu **Findya Puspitasari, S.Pi., M.Si, PhD** sebagai penguji. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan Laporan skripsi baik secara langsung maupun tidak langsung.

6. Untuk diri saya terimakasih telah kuat sampai detik ini, yang mampu mengendalikan diri dari tekanan luar, yang tidak menyerah dan sesulit apapun rintangan kuliah ataupun proses penyusunan skripsi yang mampu berdiri tegak ketika di hantam permasalahan yang ada. Terimakasih diriku semoga tetap rendah hati, ini baru awal dari permulaan hidup tetap semangat dan saya pasti bisa.
7. Terimakasih kepada teman-teman saya yang telah membantu dalam proses pengerjaan skripsi ini dan terimakasih terutama kepada Gusti Maulidia Sari dan M. Rian Akbar Saputra, dll. telah membantu proses penyusunan skripsi sampai selesai ini.

Penulis menyadari, bahwa "Laporan Penelitian Skripsi Karakteristik Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar Di Pasar Bauntung Banjarbaru" yang penulis buat ini masih jauh dari kata sempurna baik segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pembaca guna menjadi acuan agar penulis bisa menjadi lebih baik di masa mendatang. Akhir kalimat, semoga Proposal ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banjarbaru, Juni 2025

Penulis

RINGKASAN

MUHAMMAD FARIS AFQHORI ZIDAN (2110711210015). Penelitian ini secara komprehensif mengkaji karakteristik mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar yang diperdagangkan di Pasar Bauntung Banjarbaru melalui pendekatan multidisiplin yang mencakup aspek organoleptik, mikrobiologis, dan kimiawi. Dengan menerapkan metode survei kuantitatif dan teknik pengambilan sampel non-*probability* sampling, penelitian ini menganalisis sampel dari tiga pedagang berbeda yang dipilih berdasarkan kriteria ketat, termasuk ketersediaan ikan tongkol segar, lokasi strategis, dan kesediaan berpartisipasi. Uji organoleptik yang dilakukan oleh enam panelis terlatih menunjukkan konsistensi nilai kesegaran yang tinggi pada semua parameter penilaian, dengan skor rata-rata berkisar antara 7,1 untuk insang hingga 7,5 untuk daging dan lendir, menggunakan skala penilaian 1-9 berdasarkan SNI 2729:2013. Analisis statistik dengan ANOVA dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) mengkonfirmasi tidak adanya perbedaan signifikan antar pedagang ($F_{hitung} < F_{tabel}$), mengindikasikan standar penanganan pasca panen yang relatif seragam di pasar tersebut.

Pada aspek mikrobiologis, penelitian ini menerapkan protokol ketat sesuai standar SNI 7388:2019, dimana uji *Escherichia coli* menggunakan metode APM (Angka Paling Mungkin) menunjukkan hasil di bawah 3,6, sementara uji Angka Lempeng Total (ALT) dengan metode hitung cawan mencatat kisaran 4,11-4,36 log cfu/g - keduanya berada dalam batas aman untuk konsumsi. Yang patut dicatat, uji formalin menggunakan reagen Antilin AL-A dan AL-B memberikan hasil negatif pada semua sampel, mengindikasikan tidak adanya praktik pengawetan ilegal. Temuan ini didukung oleh observasi lapangan yang menunjukkan penerapan rantai dingin yang memadai dan kondisi sanitasi yang terjaga di Pasar Bauntung Banjarbaru.

Implikasi penelitian ini memperkuat pentingnya penerapan Good Handling Practices dalam rantai pasok perikanan, sekaligus memberikan dasar ilmiah bagi pengembangan kebijakan pengawasan pasar tradisional. Meskipun hasil penelitian menggembirakan, rekomendasi untuk penelitian lanjutan diajukan, khususnya untuk menguji parameter keamanan pangan tambahan seperti keberadaan *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, dan kadar histamin, serta evaluasi faktor lingkungan pasar yang mungkin berpengaruh terhadap masa simpan produk perikanan. Temuan ini tidak hanya relevan bagi akademisi dan praktisi perikanan, tetapi juga memberikan jaminan keamanan bagi konsumen dan dasar pengembangan program pemberdayaan pedagang ikan tradisional.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)....	6
2.1.1. Habitat dan Daerah Penyebaran Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	7
2.2. Kesegaran dan Penurunan Mutu Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	8
2.3. Organoleptik Pada Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	8
2.3.1. Mata.....	8
2.3.2. Insang	9
2.3.3. Lendir	9
2.3.4. Daging	9
2.3.5. Bau	10
2.3.6. Tekstur.....	10
2.4. Mikrobiologi.....	10
2.4.1. Bakteri <i>Eschericia coli</i>	10
2.4.2. Angka Lempeng Total	11
2.5. Pasar Bauntung Banjarbaru	11
2.6. Formalin.....	11

	Halaman
BAB 3. METODE PENELITIAN	13
3.1. Waktu dan Tempat	13
3.2. Uji Organoleptik	13
3.2.1. Prosuder Organoleptik Pada Ikan Segar.....	14
3.3. Uji <i>Eschericia coli</i>	14
3.3.1. Prosuder Pengujian <i>Eschericia Coli</i>	15
3.4. Uji Angka Lempeng Total (ALT)	18
3.4.1. Prosedur Pengujian Uji Angka Lempeng Total (ALT).....	18
3.5. Uji Formalin	19
3.5.1. Prosuder Uji Formalin.....	19
3.6. Teknik Pengambilan Sampel Pada Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	20
3.7. Penanganan Sampel dari Lokasi Pasar Banjarbaru Ke Laboratorium	20
3.8. Rancangan Penelitian.....	20
3.9. Hipotesis	20
3.10. Analisis Data.....	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Hasil.....	25
4.2. Pembahasan	32
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	43
5.1. Kesimpulan.....	43
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
3.1.	Waktu dan Tahapan Rencana Penelitian..... 13
3.2.	Alat dan Bahan Uji Organoleptik..... 13
3.3.	Alat Dan Bahan Uji <i>Eschericia. coli</i> 14
3.4.	Alat dan Bahan Uji Angka Lempeng Total (ALT)..... 18
3.5.	Alat dan Bahan Uji Formalin 19
3.6.	Pengamatan Penelitian..... 21
3.7.	Uji Homogenitas 22
3.8.	Analisis Keragaman..... 23
4.1.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Mata 25
4.2.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Mata 25
4.3.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Insang..... 26
4.4.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Insang..... 26
4.5.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Lendir..... 27
4.6.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Lendir..... 27
4.7.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Daging..... 28
4.8.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Daging..... 28
4.9.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Bau 29
4.10.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Bau 29
4.11.	Nilai Organoleptik Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru Spesifikasi Tekstur 30
4.12.	Analisis Keragaman Nilai Organoleptik Spesifikasi Tekstur 30
4.13.	Tabel Pengamatan Uji ALT Ikan Tongkol di Pasar Bauntung Banjarbaru (log cfu/g) 31
4.14.	Analisis Keragaman Uji Angka Lempeng Total (ALT)..... 31

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.1.	Ikan Tongkol Segar menurut Collette <i>dkk.</i> , (2011)	6
4.1.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Mata	32
4.2.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Insang	33
4.3.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Lendir	34
4.4.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Daging	35
4.5.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Bau.....	36
4.6.	Grafik Nilai Rata-Rata Spesifikasi Tekstur	37
4.7.	Grafik Nilai Rata – Rata APM	38
4.8.	Nilai Rata – Rata APM.....	39
4.9.	Grafik Nilai Rata-Rata APM.....	40
4.10.	Grafik Nilai Rata-Rata Angka Lempeng Total.....	41