



**Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Patin (*Pangasius sp.*)
Segar Di Pasar Bauntung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan**

***Organoleptic Quality Assessment of Fresh Catfish (*Pangasius sp.*)
Sold at Bauntung Markets in Banjarbaru, South Kalimantan***

Fadel Muhammad Sudarmanto¹, Imam Setiawan²

¹Program Studi Teknologi Pangan Universitas Terbuka
Jalan Pondok Cabe Raya, Tangerang Selatan, 15418, Indonesia

²Universitas Muslim Indonesia
Jalan Urip Sumoharjo No.km.5, Makassar, 90231, Indonesia
e-mail: fadelmuhammadsudarmanto@gmail.com

DOI: 10.33830/fsj.v2i1.2555.2022

Diterima: 22 Des 2021, Diperbaiki: 29 Mar 2022, Disetujui: 30 Jun 2022

ABSTRACT

*The level of fish consumption in South Kalimantan, especially by the people of Banjarbaru is very high. In some traditional markets, the process of handling catfish (*Pangasius sp.*) still needs to be reviewed for their quality management, so the quality of catfish received by consumers is still in a good condition. The purpose of this study was to assess the organoleptic quality of fresh catfish during sales at Bauntung market in Banjarbaru city. In this study, the method used was organoleptic testing with the score test method. The score test used was determining quality levels based on a scale of 1 to 9, with 1 as the lowest value and 9 as the highest value by using the organoleptic score sheet of fresh fish performed by 7 untrained panelists. Observation method used using score sheets to observe fish handling activities by 2 different sellers. Observations were made at 10:00 and 15:00, local time. On the observation at 10:00, the two groups of catfish retained their good organoleptic qualities, on the other hand, at 15:00, there was a decrease in organoleptic quality in both catfish groups. For both groups and at both observation times, the organoleptic quality scoring was higher than 7. The score showed that the catfishes at Bauntung Market maintained their fresh qualities and were suitable for consumption after handling.*

Keywords: Banjarbaru, Catfish, Bauntung, Organoleptic, Quality

ABSTRAK

*Tingkat konsumsi ikan di Kalimantan Selatan, khususnya masyarakat Banjarbaru sangat tinggi. Pada beberapa pasar tradisional, proses penanganan ikan patin (*Pangasius sp.*) masih*

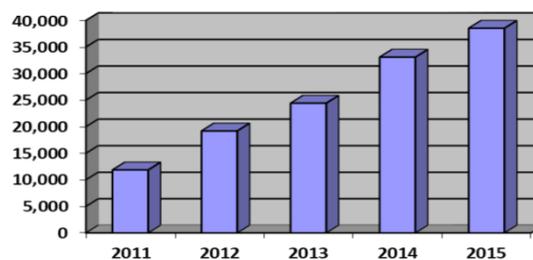
perlu ditinjau ulang agar kualitas ikan patin yang diterima konsumen masih dalam keadaan baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai mutu organoleptik ikan patin segar selama penjualan di pasar Bauntung kota Banjarbaru. Metode uji skoring digunakan untuk pengujian organoleptik dengan skala 1 (nilai terendah) sampai 9 (nilai tertinggi) menggunakan score sheet organoleptik ikan segar yang dilakukan oleh 7 orang panelis tidak terlatih. Metode observasi menggunakan lembar score sheet digunakan untuk mengetahui aktivitas penanganan ikan pada dua penjual. Pengamatan dilakukan pada pukul 10.00 dan pukul 15.00, waktu setempat. Pada pengamatan mutu organoleptik pukul 10.00, ikan patin dari kedua penjual masih memiliki kualitas mutu yang baik, akan tetapi pada pukul 15.00 terjadi penurunan mutu organoleptik pada ikan patin dari kedua pedagang. Hasil organoleptik pada waktu pengamatan yang berbeda lebih dari 7. skor ini menunjukkan ikan patin di pasar Bauntung masih berkualitas segar dan layak konsumsi setelah penanganan.

Kata kunci: Banjarbaru, Ikan Patin, Bauntung, Organoleptik, Kualitas

PENDAHULUAN

Tingkat kesegaran ikan berperan penting dalam menentukan kualitas atau mutu dari sebuah produk perikanan (Wiranata *et al.*, 2017). Tamuu *et al.* (2014) menyebutkan bahwa kesegaran produk perikanan tidak dapat ditingkatkan melainkan hanya mampu dipertahankan dengan penanganan tepat agar kualitasnya tetap baik hingga diperoleh konsumen.

Metode rantai dingin dapat diterapkan dengan bantuan es atau dengan melakukan pembekuan. Rantai dingin adalah suatu sistem rantai pasok yang mempertimbangkan tingkatan suhu dalam prosesnya penanganannya. Sistem ini bertujuan untuk menjaga produk agar tetap dingin serta berada pada temperatur tertentu, baik selama produksi, penyimpanan, proses transportasi, dan penjualan (Herlambang *et al.*, 2018). Proses ini akan menghambat aktivitas enzim dan mikroba. Proses menggunakan suhu rendah akan menambah masa simpan ikan (Sitakar *et al.*, 2016).



Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2016)

Gambar 1. Jumlah Produksi Ikan Patin per tahun (ton) di Kalimantan Selatan

Ikan patin (*Pangasius sp*) termasuk salah satu jenis ikan predator yang banyak dibudidayakan di Kalimantan Selatan. Jumlah produksi ikan patin di Kalimantan Selatan merupakan yang tertinggi dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Persentase produksi ikan patin dari tahun ke tahun terus mengalami kenaikan sebesar 31.89%. Jumlah produksi ikan patin di Kalimantan Selatan dapat dilihat pada Gambar 1. Tingginya penjualan ikan patin di Kalimantan Selatan disebabkan oleh tingginya tingkat konsumsi yang menjadikan masyarakat sekitar banyak yang membuat keramba untuk membudidayakan jenis ikan ini. Selain itu, berbagai olahan masakan dapat dibuat dari bahan baku ikan patin, seperti patin bakar, pepes patin, patin balado, dan patin kuah kuning. Proses penanganan ikan segar penting dilakukan penanganan yang dilakukan bukan hanya untuk mencegah pembusukan, akan tetapi penanganan juga bertujuan untuk menjaga kondisi ikan itu untuk selalu dalam keadaan segar dengan menghambat proses pembusukan yang disebabkan oleh mikroba.

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia SNI 2729:2013, syarat mutu ikan segar yaitu nilai organoleptik minimal 7. Dalam pengujian mutu organoleptik ikan segar, nilai 7 merupakan nilai terendah suatu ikan dapat dikatakan masih segar, baik ditinjau dari segi tekstur, aroma, bau, dan atribut mutu lainnya. Maka dari itu, pengamatan secara organoleptik terhadap mutu ikan sangat berguna untuk melihat tingkat kesesuaian kesegaran ikan yang akan diuji.

Penanganan awal ikan patin di pasar tradisional hampir sama dengan penanganan jenis ikan lainnya yaitu, ikan patin dicuci dan dibilas berulang kali dengan air bersih, kemudian ikan patin dimasukkan ke dalam *coolbox* yang berisi air dingin dan es batu. Ikan kemudian diletakkan di atas meja dagang yang berlapis seng aluminium. Kegiatan ini merupakan hal yang penting untuk menjaga kualitas ikan patin. Penanganan ikan patin yang tidak tepat akan menyebabkan penurunan mutu dari segi organoleptik dan kesegaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu ikan patin yang ada pada pasar tradisional Kota Banjarbaru menggunakan penilaian secara organoleptik.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 5 Desember 2021 di Pasar Bauntung, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Penelitian meliputi pengambilan sampel ikan, pengamatan penanganan, dan penilaian mutu

organoleptik. Penilaian mutu secara organoleptik dilakukan pada pukul 10:00 dan 15:00, waktu setempat.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah plastik, baskom, sarung tangan, *score sheet*, pulpen, *coolbox*. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan patin yang diambil dari 2 pedagang ikan berbeda yang di Pasar Bauntung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan.

Metode Penelitian

Pada penelitian ini, pengujian yang digunakan adalah pengujian organoleptik dengan metode uji skor (*scoring test*). Uji skor adalah suatu metode yang digunakan dalam menentukan tingkat mutu berdasarkan skala 1 sebagai nilai terendah dan skala 9 sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan *score sheet* organoleptik ikan segar yang dilakukan oleh 7 orang panelis, dengan atribut mutu berupa: kenampakan (mata, insang, dan lendir pada permukaan badan), sayatan daging, bau, dan tekstur (SNI 2729:2013). Sedangkan untuk penilaian terhadap aktivitas penanganan ikan oleh penjual menggunakan metode observasi.

Panelis yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita. Panelis tidak terlatih hanya boleh menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana. Jumlah panelis yang digunakan berjumlah 7 orang. Hal ini dikarenakan jumlah panelis yang terbatas. Sampel ikan patin yang akan di uji diletakkan pada wadah berbahan plastik. Jumlah pengulangan sampel yang dilakukan pada penelitian ini adalah sebanyak 2 kali. Sampel terdiri dari kode A dan kode B. Kode A merupakan sampel ikan patin yang berasal dari pedagang A dan B merupakan sampel ikan patin yang berasal dari pedagang B. Data yang diperoleh dianalisis dengan metode deskriptif dan disajikan berbentuk tabel dan gambar. Analisa statistik juga dilakukan menggunakan grafik diagram batang.

Tahap Penelitian

Penelitian diawali dengan pengambilan sampel ikan. Ikan patin diambil menggunakan teknik sampling secara acak dari dua (2) pedagang. Sampel ikan patin

memiliki karakteristik tubuh yang panjang, tubuh berwarna perak dengan sirip biru kemerahan. Selain itu, karakteristik lain dari ikan ini adalah sampel ikan ini tidak memiliki sisik dan ukuran kepala yang relatif kecil. Proses penanganan ikan diamati secara langsung di lokasi pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses penanganan Ikan

1. Penerimaan Awal Bahan Baku Ikan Oleh Pedagang

Pada penelitian ini, ikan patin yang diamati berasal dari 2 pedagang di pasar Bauntung kota Banjarbaru. Para pedagang merupakan warga asli sekitar kota Banjarbaru. Jumlah ikan yang biasa terjual sekitar 10-15 kg/hari pada hari biasa. Jumlah penjualan biasanya akan meningkat pada hari Sabtu dan Minggu sekitar 15-20 kg. Para pedagang memperoleh ikan untuk pertama kalinya dari para pemilik tambak yang berlokasi di Teran Sungai Batang yang kemudian diantar langsung ke rumah para pedagang.

2. Proses Pencucian Ikan

Ikan yang telah sampai ke tangan para pedagang, selanjutnya akan melalui proses pencucian. Proses pencucian dilakukan dengan cara menampung air bersih pada ember. Kemudian ikan dimasukkan ke dalam ember yang berisi air. Ikan kemudian dibilas berulang kali menggunakan air bersih.

3. Proses Penyimpanan Ikan

Para pedagang melakukan proses penyimpanan ikan patin dengan metode *Chilling Water* dan *Top Chilling*. *Chilling Water* adalah metode ikan dimasukkan ke dalam *Coolbox* yang berisi air yang telah didinginkan dan berisi es batu. *Top Icing* adalah metode penyimpanan ikan, es dicampurkan dengan ikan secara berlapis-lapis, sehingga menyebabkan permukaan ikan bersentuhan dengan es (Vatria, 2020). Para pedagang di pasar Bauntung sudah sejak lama menerapkan metode ini untuk menjaga kesegaran ikan patin. Proses penyimpanan dapat dilihat pada Gambar 2.

Pada proses penyimpanan ikan di pasar Bauntung, ditemukan beberapa perlakuan yang kurang tepat, seperti penggunaan es batu seadanya, bahkan penambahan es batu tidak dilakukan ketika es sudah mencair. Seharusnya para pedagang harus memperhatikan rantai dingin selama proses penjualan ikan.

Rantai dingin berfungsi untuk menjaga ikan tetap berada pada kondisi dingin atau beku, baik selama proses penyimpanan, transportasi, hingga penjualan. Rata-rata lama proses penyimpanan ikan yang dilakukan pedagang yaitu 1-2 hari dengan menjaga suhu penyimpanan sekitar 15°C. Untuk kondisi yang ideal, perbandingan penggunaan antara es dan ikan yaitu 1:1, dengan 1 kg es untuk 1 kg ikan segar agar suhu ikan dapat terjaga hingga proses penjualan selesai (Metusalach *et al.*, 2012).



Gambar 2. Penyimpanan Ikan

4. Peletakan Ikan Di Meja Penjualan

Ikan yang telah dipanen dapat mengalami perubahan baik secara kimia maupun fisik. Perubahan ini akan mengarah ke penurunan mutu ikan. Proses ini terdiri dari tiga tahap, yaitu tahap *pre rigor*, *rigor mortis*, dan *post rigor*. Ketika ikan telah berada di meja penjualan, maka ikan tersebut telah berada pada proses *rigor mortis*. *Rigor mortis* merupakan kondisi di mana ikan mempunyai tingkat kesegaran seperti saat masih hidup. Walaupun demikian, kondisi tubuh ikan akan berubah menjadi kaku. Pada tahap *rigor mortis*, ikan masih dalam keadaan segar (Suhono *et al.*, 2019).

Berdasarkan hasil survei lapangan yang dilakukan di pasar Bauntung, diperoleh hasil bahwa penjualan ikan diletakkan di atas meja beton yang dilapisi seng aluminium, sedangkan untuk proses pemotongan ikan dilakukan ketika terjadi transaksi jual-beli. Proses pemotongan ikan juga disaksikan langsung oleh pembeli. Namun, pedagang juga menyediakan beberapa potongan ikan patin. Hal ini dikarenakan ada beberapa pembeli yang hanya menginginkan bagian tertentu saja, seperti kepala dan ekor. Teknik pemotongan ikan yang digunakan berdasarkan dari permintaan konsumen dan diawasi secara visual oleh konsumen.

Cara penyimpanan ikan-ikan di pasar Bauntung adalah dengan mengalirkan air secara kontinu. Proses peletakan ikan dapat dilihat pada Gambar 3. Hal ini tentu baik untuk menjaga ikan terkontaminasi bakteri yang berasal dari genangan air atau sisa darah ikan.

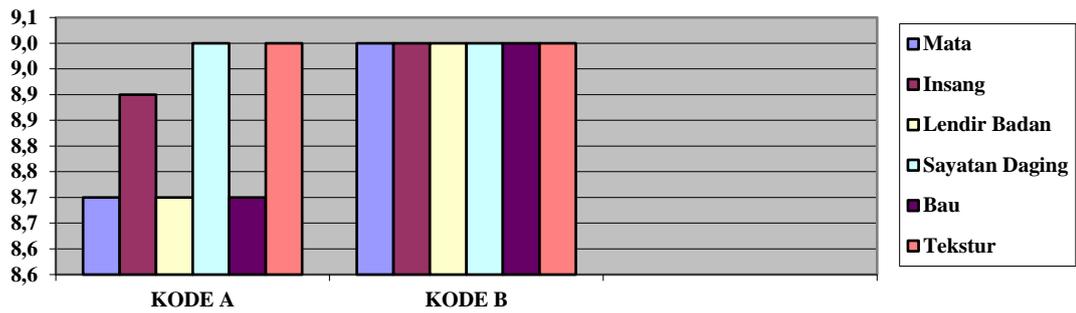
Dari hasil pengamatan, ditemukan beberapa pedagang yang kurang memperhatikan meja penjualannya, seperti lapisan seng pada meja yang sudah berkarat dan tidak dilakukan penggantian. Kondisi ini tentu dapat menyebabkan penurunan mutu ikan, sehingga ikan lebih cepat mengalami pembusukan. Meja berkarat juga dapat membuat ikan patin mudah mengalami oksidasi, karena ikan ini termasuk jenis ikan berlemak dan berkulit tipis. Jenis ikan berlemak dan berkulit tipis akan lebih mudah diserang bakteri pembusuk dan terjadinya proses enzimatik (Vatria, 2020).



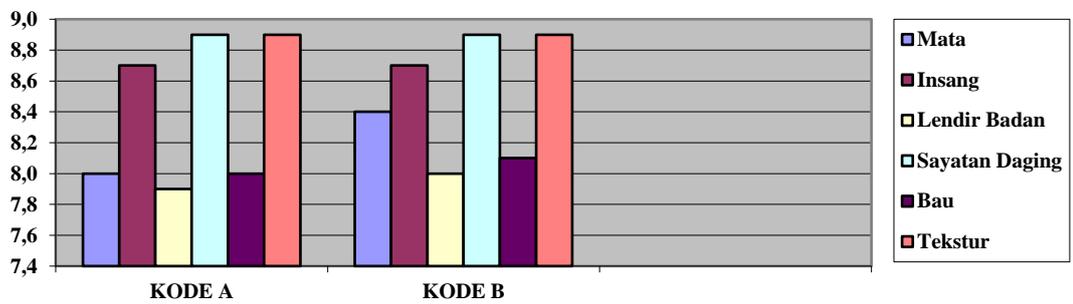
Gambar 3. Peletakan Ikan Di Meja Penjualan

Penilaian Organoleptik Ikan Patin

Ikan segar ialah ikan yang masih memiliki kesamaan sifat seperti ikan hidup, meliputi kenampakan rupa, aroma, rasa, hingga teksturnya. Menurut Adawyah (2007), menyebutkan bahwa salah satu indikator untuk melihat kesegaran ikan adalah dengan dilakukannya uji organoleptik. Hasil penilaian secara organoleptik ikan patin yang diambil pada pasar Bauntung ditampilkan pada Gambar 4 dan Gambar 5.



Gambar 4. Nilai Rata-Rata Organoleptik Ikan Patin Pukul 10:00



Gambar 5. Nilai Rata-Rata Organoleptik Ikan Patin Pukul 15:00

1. Mata

Mata adalah petunjuk utama tingkat kesegaran ikan yang dilihat oleh pembeli (Mailoa *et al.*, 2020). Dengan berpedoman pada SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik ikan segar untuk kenampakan mata adalah minimal 7. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, nilai rata-rata kenampakan mata untuk sampel ikan patin kode A di Pasar Bauntung pada pukul 10.00 adalah 8.7 dan untuk pukul 15.00 adalah 8. Sedangkan untuk sampel ikan patin kode B, nilai rata-rata kenampakan mata pada pukul 10.00 sebesar 9 dan pada pukul 15.00 sebesar 8.4. Kenampakan mata selama proses penilaian dapat dilihat pada Gambar 6.

Tabel 1. Nilai Organoleptik Atribut Mata Ikan Patin

Kode Sampel	Waktu Pengamatan	
	Pukul 10:00	Pukul 15:00
A	8.7	8.0

B

9.0

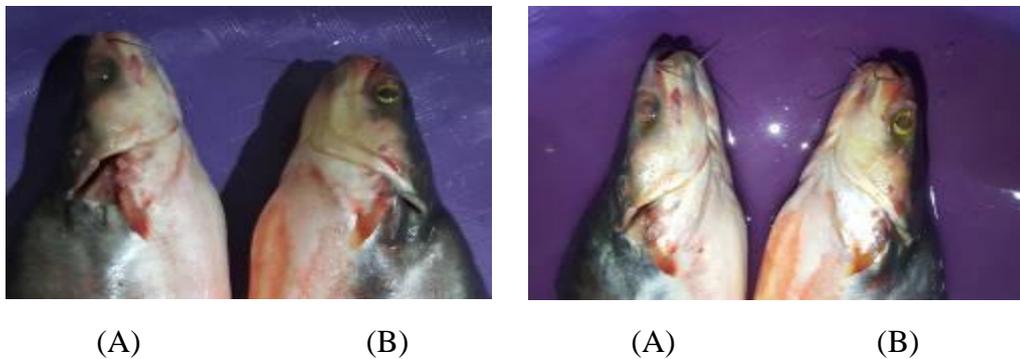
8.4

Dari hasil pengamatan tersebut, dapat dikatakan bahwa ikan patin masih sangat segar. Berdasarkan pengamatan, kenampakan bola mata ikan patin masih terlihat cembung, kornea dan pupilnya jernih, serta mengkilap sesuai spesifik jenis ikan patin. Junianto (2003) menyebutkan bahwa ikan segar akan memperlihatkan bola mata yang cembung dan cerah.

Waktu Pengamatan

Pukul 10:00

Pukul 15:00



Gambar 6. Kenampakan Mata Ikan Patin

2. Insang

Insang adalah salah satu bagian dari ikan yang mempunyai banyak darah dan menjadi tempat terbaik untuk bakteri pembusuk berkembang biak. Apabila bakteri yang terdapat pada insang sudah banyak, maka proses pembusukan dapat terjadi (Pariansyah *et al.*, 2018). Dengan mengacu pada SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik ikan segar untuk insang adalah minimal 7. Dari hasil pengujian organoleptik insang pada ikan patin kode A di pasar Bauntung, didapatkan hasil bahwa pada pukul 10.00 nilai rata-rata organoleptik untuk spesifikasi insang sebesar 8.9 dan pada pukul 15.00 sebesar 8.7. Untuk ikan patin kode B, nilai rata-rata spesifikasi insang pada pukul 10.00 sebesar 9 dan pada pukul 15.00 sebesar 8.7. Proses penilaian insang dapat dilihat pada Gambar 7.

Tabel 2. Nilai Organoleptik Insang Mata Ikan Patin
Waktu Pengamatan

Kode Sampel	Pukul 10.00	Pukul 15.00
A	8.9	8.0
B	9.0	8.7

Hasil tersebut, menyatakan bahwa ikan patin masih dalam kondisi segar. Hal ini dikarenakan insang yang terdapat pada ikan tersebut masih berwarna merah tua atau coklat kemerahan, serta cemerlang dengan jumlah lendir yang sedikit.

Waktu Pengamatan

Pukul 10:00



A

Pukul 15:00



A



B



B

Gambar 7. Kenampakan Insang Ikan Patin

3. Lendir

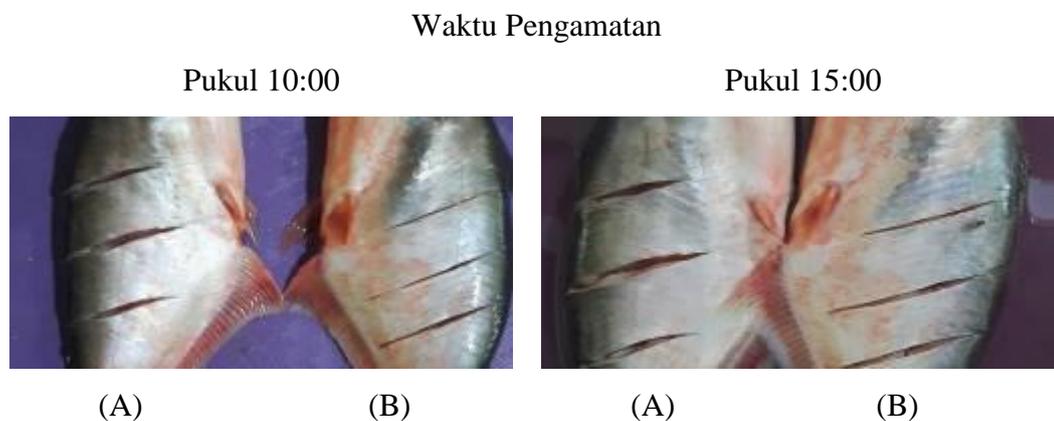
Komoditas ikan dapat diketahui tingkat kesegarannya melalui pengamatan lendir yang terdapat pada permukaan badan ikan. Ikan segar memiliki lapisan lendir yang jernih, transparan, dan mengkilap cerah. Apabila lapisan lendir pada tubuh ikan mulai keruh dan tampak agak tebal, maka ikan tersebut mulai mengalami kemunduran kualitas. Lendir yang terdapat pada permukaan badan ikan terdiri dari glukoprotein dan musin. Glukoprotein dan musin adalah media yang ideal untuk mikroba

berkembang biak (Junianto, 2003). Dengan mengacu pada SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik ikan segar untuk lendir pada permukaan badan adalah minimal 7.

Tabel 3. Nilai Organoleptik Atribut Lendir Ikan Patin

Kode Sampel	Waktu Pengamatan	
	Pukul 10:00	Pukul 15:00
A	8.7	7.9
B	9.0	8.0

Dari hasil pengamatan yang dilakukan di pasar Bauntung pada pukul 10:00, ikan patin kode A memiliki nilai rata-rata mutu lendir sebesar 8.7 dan ikan patin kode B mendapatkan nilai rata-rata sebesar 9. Pengamatan yang dilakukan pada pukul 15:00, ikan patin kode A mendapatkan nilai rata-rata sebesar 7.9 dan ikan patin kode B mendapatkan nilai rata-rata sebesar 8. Hasil penilaian menunjukkan bahwa lendir pada permukaan ikan patin yang dijual di pasar Bauntung masih memenuhi syarat SNI 2729:2013. Proses pengamatan lendir pada permukaan badan ikan dapat dilihat Gambar 8.



Gambar 8. Kenampakan Permukaan Badan Ikan Patin

4. Sayatan Daging

Pengamatan kualitas daging dilakukan dengan memberi sayatan pada daging ikan. Kualitas daging merupakan salah satu indikator tingkat kesegaran ikan. Terjadinya penurunan mutu pada daging ikan dapat ditandai dengan perubahan tekstur menjadi lembut dan lunak. Hal ini disebabkan oleh proses autolisis yang menyebabkan

daging mengalami perubahan (Gustini *et al.*, 2014). Proses pengamatan sayatan daging ikan patin dapat dilihat pada Gambar 8.

Tabel 4. Nilai Organoleptik Atribut Daging Ikan Patin

Kode Sampel	Waktu Pengamatan	
	Pukul 10:00	Pukul 15:00
A	9.0	8.9
B	9.0	8.9

Berdasarkan SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik adalah minimal 7. Dari hasil pengamatan sayatan daging ikan patin yang dilakukan pada pukul 10:00 memperoleh nilai rata-rata untuk daging ikan patin kode A dan kode B sebesar 9. Pengamatan yang dilakukan pada pukul 15:00 menunjukkan ikan patin dengan kode A maupun kode B memperoleh nilai rata-rata sebesar 8.9. Berdasarkan hasil di atas, maka sayatan daging ikan pating tersebut masuk dalam kategori segar karena melewati nilai minimum yang disyaratkan SNI 2729:2013 yaitu sebesar 7.

5. Aroma/Bau

Bau adalah salah satu indikator atau petunjuk kesegaran suatu ikan. Ada beberapa faktor yang bisa menyebabkan daging ikan menghasilkan aroma busuk, salah satunya adalah kadar glikogen yang kecil, sehingga menyebabkan proses rigomortis dapat bekerja lebih cepat (Junianto, 2003). Berdasarkan SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik adalah minimal 7.

Tabel 5. Nilai Organoleptik Atribut Bau Mata Ikan Patin

Kode Sampel	Waktu Pengamatan	
	Pukul 10:00	Pukul 15:00
A	8.7	8.0
B	9.0	8.1

Hasil pengamatan aroma ikan patin yang dilakukan pada pukul 10:00 menunjukkan nilai rata-rata aroma ikan patin kode A adalah sebesar 8.7 dan ikan patin kode B sebesar 9. Pengamatan yang dilakukan pada pukul 15:00, ikan patin dengan

kode A memperoleh nilai rata-rata sebesar 8 dan ikan patin kode B sebesar 8.1. Berdasarkan hasil di atas, maka aroma daging ikan patin tersebut masuk dalam kategori segar karena melewati nilai minimum yang dipersyaratkan SNI 2729:2013 yaitu sebesar 7.

6. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu parameter dalam menentukan kesegaran suatu ikan. Ikan segar memiliki tekstur padat, kompak, dan elastis. Berdasarkan SNI 2729:2013, syarat nilai organoleptik adalah minimal 7.

Tabel 6. Nilai Organoleptik Atribut Tekstur Ikan Patin

Kode Sampel	Waktu Pengamatan	
	Pukul 10:00	Pukul 15:00
A	9.0	8.9
B	9.0	8.9

Proses pengamatan tekstur ikan patin dapat dilihat pada Gambar 8. Dari hasil pengamatan tekstur ikan patin yang dilakukan pada pukul 10:00, diperoleh nilai rata-rata tekstur ikan patin kode A dan kode B sebesar 9. Pengamatan yang dilakukan pada pukul 15:00, ikan patin dengan kode A dan Kode B sebesar 8.9. Berdasarkan hasil di atas, maka aroma daging ikan patin tersebut masuk dalam kategori segar karena melewati nilai minimum yang disyaratkan SNI 2729:2013 yaitu sebesar 7.

KESIMPULAN DAN SARAN

Proses penanganan ikan di Pasar Bauntung, kota Banjarbaru sudah menerapkan metode rantai dingin dalam setiap prosesnya. Namun, ditemukan penanganan yang kurang tepat seperti penggunaan es yang seadanya, penambahan es ketika es sudah mencair serta meja seng yang telah berkarat digunakan untuk penempatan ikan yang dijual. Untuk mutu ikan patin di pasar Bauntung yang diuji secara organoleptik menunjukkan nilai organoleptik lebih dari 7. Nilai tersebut mendefinisikan bahwa ikan patin yang ada di pasar Bauntung memiliki kondisi yang segar dan layak untuk dikonsumsi.

Saran pengujian untuk ke depannya adalah jumlah pengambilan sampel lebih diperbanyak. Lokasi pengambilan sampel ikan juga diperbanyak, minimal 2 jenis pasar yang berbeda. Selain itu, untuk waktu pengamatan dibuat lebih banyak lagi, agar proses pengamatan dapat memberikan hasil yang sempurna dan mencakup secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Gustini, Siti, K. & Ari, H.Y. (2014). Kualitas Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Setelah Perendaman Dalam Kitosan Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi dan Organoleptik. *J. Protobiont*, 3(2),100-105.
- Herlambang, T & Hasan, Z. (2018). *Peran Sistem Rantai Dingin (Cold Chain System) Untuk Penanganan Ikan*. Jakarta: Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K. E., Lakollo, E., Kdise, S. S. (2020). Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus sp*) Segar Selama Penjualan Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Majalah Biam*, 16 (1), 36-44.
- Metusalach, Kasmiasi, Fahrul, & Jaya, I. (2012). Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan Dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan (Laporan Hasil Penelitian). LP2M Universitas Hasanuddin Makassar.
- Pariansyah, A., Herliany, N.E. & Negara B.F.S.P. (2018). Aplikasi Maserat Buah Mangrove *Avicennia marina* Sebagai Pengawet Alami Ikan Nila Segar. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 5 (1), 36-44.
- Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya (2016). Direktorat Produksi Dan Usaha Budidaya, Dirjen Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Tahun 2016. 57 Halaman.
- Standar Nasional Indonesia 2729:2013. Ikan Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sitakar, N.M., Nurliana, Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z.H. & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu -20°C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2), 162-165.
- Suhono, L., Lystyaningrum, N.P., Trowulan, E. & Andayani, T.R. (2019). *Bahan Baku Olahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Kelautan Dan Perikanan.
- Tamuu, H., Harmain, R.M. & Dali, F.A. (2014). Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar Dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(4), 164-168.
- Vatria, B. (2020). *Penanganan Hasil Perikanan: Pengendalian Mutu Ikan Segar*. Pontianak: Politeknik Negeri Pontianak.
- Wiranata, K., Widia, I.W. & Sanjaya, I.P.G.B. (2017). Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus Affini*) Segar Untuk Pedagang Ikan Keliling. *Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 6(1), 12-21.