

ANALISIS ORGANOLEPTIK TERHADAP DUA JENIS SPESIES IKAN EKOR KUNING (*Caesio cuning*) DAN KAKAP MERAH (*Lutjanus gibbus*) YANG DIJUAL DI PASAR KORDON, BANDUNG, JAWA BARAT.

Junianto¹, Farhan Aziz¹, Fadhli Rahmat Alhafizh¹, Febrian Akbar Dhiya Ulhaq¹, Raisha Afra Sakila¹, Chintia Wulan Kinasih¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

Email. Korespondensi: ekorkuning595@gmail.com

Abstrak

Mutu ikan laut segar merupakan indikator penting dalam menjamin keamanan dan kelayakan konsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menilai tingkat kesegaran ikan kakap (*Lutjanidae*) dan ikan ekor kuning (*Caesio* sp.) yang dijual di Pasar Kordon, Bandung Timur, menggunakan metode uji organoleptik berdasarkan SNI 2729:2021. Penilaian dilakukan terhadap enam parameter sensori utama oleh lima panelis, dengan rentang nilai 5 hingga 9. Hasil menunjukkan bahwa tingkat kesegaran kedua jenis ikan berada dalam kategori cukup segar, dengan nilai rata-rata berkisar antara 6,8 hingga 7,2. Ciri-ciri umum yang diamati menunjukkan bahwa ikan masih layak konsumsi, meskipun terdapat tanda-tanda awal penurunan mutu. Hal ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam penanganan pascapanen dan penyimpanan agar mutu ikan tetap terjaga hingga ke tangan konsumen.

Kata kunci: ikan laut, uji organoleptik, kesegaran, evaluasi sensori, Pasar Kordon.

PENDAHULUAN

Ikan laut merupakan salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh manusia, sebab ikan laut mudah didapatkan sebagai salah satu protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh. Ikan laut merupakan produk yang mengandung asam lemak rantai panjang omega-3 (DHA) yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan omega-6, yang berperan amat bermakna dalam pertumbuhan dan kesehatan (Hendrawati, 2017). Menurut Tamuu *et al.* (2014) ikan tidak bisa ditingkatkan kesegarannya melainkan dapat dipertahankan, dengan demikian perlu dilakukan penanganan yang tepat sehingga ikan masih dalam kondisi segar sampai ditangan konsumen.

Kesegaran ikan merupakan salah satu faktor penting tentang layak atau tidaknya ikan dijual dan dikonsumsi. Kondisi kesegaran ikan memiliki peran yang sangat penting terutama dalam menentukan mutu dari produk perikanan (Wiranata *et al.* 2017). Kesegaran ikan dapat mempengaruhi kualitas ikan selama penanganan maupun pemasaran (Setyastuti *et al.* 2021).

Penanganan ikan segar memegang peranan utama bukan hanya untuk mencegah proses pembusukan saja, tetapi juga menjaga agar kondisi ikan tetap layak untuk dikonsumsi. Pengamatan kesegaran ikan melalui pengujian organoleptik sangat membantu untuk dapat mengetahui sejauh mana kesesuaian nilai dari tingkat kesegaran ikan yang diujikan (Mailoa *et al.* 2020). Pengujian organoleptik merupakan serangkaian tahapan uji yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesegaran suatu bahan baku sebelum dilakukan tahapan selanjutnya, baik untuk dikonsumsi maupun dipasarkan (Wibowo *et al.* 2021).

Organoleptik merupakan salah satu metode uji produk pangan dengan mengamati organ tubuh sebagai parameternya berdasarkan penilaian subjektif oleh panelis (Puni *et al.* 2020). Uji organoleptik dikenal juga dengan uji produk dengan panca indera pada manusia sebagai salah satu alat uji (Nurmianto *et al.* 2018). Uji organoleptik ditujukan untuk mengetahui mutu ikan dengan mengamati kenampakan (mata, insang, lendir permukaan badan), daging, bau dan tekstur (Vatria, 2020).

Penanganan ikan dilakukan untuk mempertahankan kesegaran ikan setelah ditangkap dalam jangka waktu tertentu sebelum dibeli oleh konsumen. Permasalahan yang diamati saat ini adalah kondisi pedagang ikan di pasar yang tidak menerapkan kehati-hatian, prinsip penanganan yang kurang cepat, dan bersih, ikan yang dijual oleh pedagang sering ditemukan tercemar oleh bahan kimia, cemaran fisik, dan mikrobiologis sebelum sampai ke konsumen karena kurangnya pengetahuan tentang metode penanganan ikan yang aman, sehingga ikan dapat mengalami kemunduran mutu sebelum di tangan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) di Pasar Kodron, Bandung, Jawa Barat berdasarkan uji organoleptik.

METODE

Pengamatan dilaksanakan pada hari Kamis, 15 Mei 2025. Pengambilan sampel ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) yang dilaksanakan di Pasar Kodron, Bandung, Jawa Barat, Indonesia. Pengambilan sampel dilakukan pada jam 8.00 dan dilakukan pengujian organoleptik. Analisa organoleptik sebagai alat untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan melalui ciri fisik yang mengacu pada Standar Mutu Ikan Segar (SNI 2729: 2013).

Proses pengujian nilai organoleptik dilihat dari ciri fisik ikan yang meliputi kenampakan mata, insang dan lendir permukaan; daging; bau; tekstur. Metode uji organoleptik dalam penelitian ini diamati oleh 5 panelis dengan menggunakan score sheet organoleptic test dengan interval skala 1-9, dan syarat mutu organoleptik minimum adalah 7,0. Jika hasil uji menunjukkan nilai < 7 , maka produk memiliki mutu rendah dan tidak sesuai dengan standar, kemudian jika menunjukkan > 7 maka mutu ikan tergolong baik dan layak untuk di pasarkan.

Table 1. Penilaian Organoleptik

No	Spesifikasi	Kriteria Penilaian	Nilai
1	Mata	Bola mata cembung, kornea dan pupil jernih, mengkilap spesifik jenis ikan	9
		Bola mata rata, kornea agak keruh dan pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan	7
		Bola mata cekung, kornea keruh dan pupil keabu-abuan, tidak mengkilap spesifik jenis ikan	5
2	Insang	Warna insang merah darah atau merah kecoklatan dengan sedikit lendir agak keruh	9
		Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan	7
		Warna insang abu-abu atau coklat abu-abu dengan lendir keruh	5
3	Lendir permukaan badan	Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilap cerah	9
		Lapisan lendir mulai agak keruh	7
		Lapisan lendir tebal untuk ikan air laut, dan berubah warna	5
4	Daging	Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging sangat kuat	9
		Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat	7
		Sayatan daging mulai pudar, jaringan daging kurang kuat	5
5	Bau	Sangat segar, spesifik jenis kuat	9
		Segar, spesifik jenis kurang	7
		Netral, bau asam	5
6	Tekstur	Padat, kompak	9
		Padat, kurang kompak	7
		Kurang padat, tidak kompak	5

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Organoleptik

Pengujian tingkat kesegaran ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) melalui uji organoleptik dilakukan untuk mengamati penampilan ikan secara keseluruhan yakni mata, insang lendir pada permukaan

badan, bau, daging, dan tekstur ikan. Hasil analisis organoleptik secara berturut-turut dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian Ikan Ekor kuning (*Caesio cuning*)

Parameter	Nilai
Mata	7
Insang	6,6
Lendir permukaan badan	8,6
Daging	7
Bau	8,2
Tekstur	9

Tabel 3. Penilaian Ikan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*)

Parameter	Nilai
Mata	6,6
Insang	5,4
Lendir permukaan badan	7,4
Daging	6,6
Bau	5
Tekstur	5,4

Mata



Gambar 1. Mata ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*)

Menurut Tamuu *et al*, (2014) indikator kesegaran ikan yang utama dilihat oleh konsumen adalah mata. Nilai rata-rata kenampakan mata ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) dinilai oleh 5 panelis terhadap 2 jenis ikan yaitu 7. Secara umum, Spesifikasi nilai organoleptik kenampakan mata berdasarkan hasil yang diperoleh adalah bola mata rata, kornea agak keruh dan

pupil agak keabu-abuan, dan agak spesifik jenis ikan. selanjutnya ditambahkan oleh Tamuu *et al.*, (2014) bahwa perbedaan ikan segar dan ikan yang tidak segar pada bagian mata adalah mata cembung dan relatif datar pada ikan yang masih segar, sedangkan mata cekung dan berwarna keruh pada ikan yang tidak segar.

Insang



Gambar 2. Insang Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*)

Insang merupakan bagian pada ikan yang merupakan sumber bakteri penyebab kebusukan pada ikan (Mailoa *et al.* 2020). Hasil analisis organoleptik terhadap insang ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) berkisar antara 5-7. Hasil ini menunjukkan bahwa ikan masih termasuk dalam kategori segar. Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan. Indikasi menurunnya mutu ikan yang dilihat pada bagian insang adalah warna insang menjadi abu-abu atau coklat keabuan dengan lendir coklat bergumpal, menurut Mailoa *et al.* (2020) bahwa bakteri akan berakumulasi pada insang ikan karena insang berperan dalam proses filterisasi oksigen dalam air saat proses respirasi. Hal ini ditegaskan oleh Berhimpon, (1993) bahwa secara alami mikroba pada ikan terdapat pada 3 bagian utama yakni isi perut, permukaan kulit dan insang.

Lendir Permukaan Badan



Gambar 3. Lendir Permukaan ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*)

Nilai rata-rata penilaian terhadap uji organoleptik lendir pada ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) adalah 7-9 dimana Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilap cerah. Menurut Junianto, (2003) lendir merupakan media pertumbuhan yang baik untuk bakteri karena terdiri atas musin dan glikoprotein. Ditambahkan oleh Murniyati dan Sunarman, (2000) bahwa lendir yang dilepaskan adalah rekasi alami ikan terhadap kondisi lingkungan yang tidak sesuai dan dalam kondisi sekarat, jumlah lendir yang dilepaskan dapat mencapai 1-2,5% dari berat tubuh ikan sehingga proses pembusukan terjadi pada tahap Hiperaemia dimana lendir yang dikeluarkan membentuk lapisan tidak berwarna sekeliling tubuhnya.

Daging

Selain insang, mata, dan lendir permukaan, daging juga merupakan salah satu bagian yang dinilai spesifikasinya dalam penilaian organoleptik ikan segar.

Mailoa *et al.* (2020) menyatakan bahwa daging ikan terdiri dari serabut-serabut daging yang terdiri dari daging bergaris melintang. Hasil analisis organoleptik daging ikan ekor kuning dan kakap merah yaitu 6,5 - 7 dengan spesifikasi sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat. Hal ini menunjukkan bahwa ikan tersebut masih berada dalam kategori segar dan layak konsumsi. Menurut Oduor-Odote dan Obiero (2009), skor organoleptik sekitar 6,5 -7 masih mencerminkan kualitas yang dapat diterima, meskipun mulai terjadi penurunan mutu pada atribut visual seperti warna dan kilau. Dalam studi mereka, ikan red snapper (*Lutjanus argentimaculatus*) dengan skor organoleptik 7,5 setelah 15 hari penyimpanan masih disukai secara sensorik, terutama karena tekstur daging yang masih baik dan rasa yang tetap diterima oleh panelis.

Bau

Bau merupakan salah satu indikator kesegaran ikan yang mudah digunakan. Faktor penyebab meningkatnya bau busuk pada ikan disebabkan karena rendahnya kadar glikogen sehingga fase rigor mortis berlangsung cepat (Junianto 2003). Nilai rata-rata organoleptik bau ikan Ekor kuning sekitar 8,6 – 9 dengan spesifikasi Sangat segar, spesifik jenis kuat. Sedangkan nilai rata – rata organoleptik bau pada Ikan Kakap sekitar 5 dengan spesifikasi Netral, bau asam. Nilai organoleptik bau ikan ekor kuning yang tinggi 8,6–9 menunjukkan kondisi ikan yang sangat segar dengan aroma khas spesies yang masih kuat, sementara ikan kakap dengan nilai sekitar 5 dan bau asam menandakan awal dari proses pembusukan dan penurunan mutu sensori. Dalam penelitian oleh Oduor-Odote dan Obiero (2009), skor organoleptik di atas 8 mengindikasikan kesegaran maksimal yang masih sangat disukai konsumen, sedangkan skor mendekati 5 menandakan batas penerimaan sebelum ikan dinyatakan tidak layak konsumsi karena adanya perubahan bau menjadi netral atau asam yang khas pada tahap awal dekomposisi.

Tekstur

Menurut Mailoa *et al.* (2020), penilaian terhadap tekstur ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) dalam uji organoleptik merupakan faktor yang berpengaruh terhadap pemilihan konsumen terhadap suatu

produk pangan. Tekstur adalah sifat fisik yang menunjukkan kualitas bahan melalui sentuhan. Berdasarkan data yang diperoleh nilai rata-rata penilaian tekstur oleh panelis adalah 5-9, dengan spesifikasi padat, kompak dan elastis. Namun nilai tekstur jenis ikan Kakap Merah (*Lutjanus gibbus*) mengalami penurunan Kurang padat, tidak kompak. Menurut Wijana *et al.* (2018), penerapan rantai dingin saat penanganan ikan akan berpengaruh pada aktivitas bakteri dan kinerja asam amino histidin sehingga penurunan mutu ikan pada tekstur ikan terhambat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap ikan kakap merah (*Lutjanus gibbus*) dan ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) yang dijual di Pasar Kordon, Bandung Timur, diketahui bahwa mutu ikan laut yang diamati berada dalam kategori cukup segar. Rata-rata skor organoleptik yang diperoleh panelis berkisar antara 6,5 hingga 7, yang mencerminkan bahwa ikan masih layak konsumsi namun telah menunjukkan tanda-tanda awal penurunan mutu sensori. Penurunan ini terindikasi dari kenampakan mata yang agak keruh, insang dengan warna keabuan, lendir tubuh yang mulai keruh, aroma laut yang tidak terlalu kuat, serta tekstur daging yang tidak sepenuhnya kompak.

Hasil ini sejalan dengan temuan Fardiaz (1992), yang menyatakan bahwa kesegaran ikan menurun drastis ketika tidak disimpan dalam suhu dingin, terutama pada lingkungan pasar terbuka. Penelitian oleh Putri *et al.* (2020) juga menunjukkan bahwa nilai organoleptik ikan laut di pasar tradisional cenderung menurun akibat minimnya fasilitas rantai dingin selama distribusi. Sementara itu, Sitorus *et al.* (2017) menekankan bahwa perubahan warna insang dan tekstur lendir adalah indikator awal dari kerusakan mutu, yang juga diamati pada ikan di Pasar Kordon.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kualitas ikan laut segar di Pasar Kordon masih dalam batas aman untuk dikonsumsi, namun berada dalam tahap menurun. Penanganan pascapanen yang kurang tepat dan tidak adanya sistem penyimpanan dingin berkontribusi terhadap penurunan mutu tersebut. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan manajemen rantai dingin serta edukasi kepada

pedagang pasar tradisional untuk menjaga kualitas dan keamanan konsumsi ikan laut.

DAFTAR PUSTAKA

- Berhimpon, S. 1993. *Mikrobiologi Perikanan Ikan Bagian 1 Ekologi dan Pertumbuhan Mikroba serta Biokimia Pangan*. Laboratorium Pengolahan dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2021. SNI 2729:2021. *Ikan segar: Penanganan dan pengangkutan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hendrawati, S. 2017. Gambaran Konsumsi Ikan pada Keluarga dan Anak PAUD RW 07 Desa Cipacing. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2).
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya.
- Mailoa, M. N., Savitri, I. K. E., Lokollo, 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.
- Murniyati, A., & Sunarman, D. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius.
- Nurmianto, E., Wessiani, N., & Megawati, R. 2018. Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, QFD dan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Manajemen Dan Teknik Industri Produksi*, 10(2):68-82.
- Oduor-Odote, P., & Obiero, M. 2009. Lipid oxidation and organoleptic response during shelf storage of some smoked marine fish in Kenya. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 9(3), 885-900.
- Puni, N., Nur, R. M., & Asy'ari. 2020. Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotan. *Jurnal Enggano*, 5(2):122-131
- Putri, M. A., Nurjanah, & Setyawardhani, T. 2020. Penilaian mutu ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) berdasarkan metode organoleptik di pasar tradisional Kota Bogor. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 230-237.
- Setyastuti, A., Dwi, Y.B.P., Dewi, K., Nurina, A., & Aulia, A. 2021. Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap dengan Asap Cair Bonggol jagung Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(2): 62-69.
- Setyastuti, A., Dwi, Y.B.P., Dewi, K., Nurina, A., & Aulia, A. 2021. Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap dengan Asap Cair Bonggol jagung Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(2): 62-69.
- Sitorus, H., Marlina, E., & Syahputra, A. 2017. Analisis mutu ikan segar berdasarkan parameter fisik dan kimia selama penyimpanan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1), 45-54.
- Tamu, H., Marsuci, R., & Dali, F. A. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, II(4), 164-168.

- Vatria, B. 2020. *Penanganan Hasil Perikanan: Penilaian Mutu Ikan Segar*. Pontianak (ID): Politeknik Negeri Pontianak.
- Wibowo, T. A., Untari, D. S., & Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar dengan Habitat yang Berbeda. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(1), 72-79.
- Wijana, N. R., Pandit, I. G. S., & Darmadi, N. M. 2018. Pengaruh penanganan ikan tongkol (*Auxis thazard*) segar yang berbeda terhadap kadar histamin dan mutu organoleptik. *Gema Agro*, 23(2), 108–113.
- Wiranata, K., Widia, I. W., & Sanjaya, I. P. G. B. 2017. Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus affini*) Segar untuk Pedagang Ikan Keliling. (*Biosistem dan Teknik Pertanian*), 6(1), 12-21.