

---

**Penyuluhan Mengenai Karakteristik Ikan Segar dan Ikan Mundur Mutu di Desa Cintaratu,  
Kabupaten Pangandaran**

*Counseling on the Characteristics of Fresh Fish and Quality Backward Fish in Cintaratu Village,  
Pangandaran Regency*

Aulia Andhikawati<sup>1\*</sup>, Nora Akbarsyah<sup>2</sup>, Rega Permana<sup>3</sup>, dan Pringgo Kusuma Dwi Noor Yadi Putra<sup>4</sup>

---

**\* Korespondensi Penulis:**

**Aulia Andhikawati**

**E-mail:**

[aulia.andhikawati@unpad.ac.id](mailto:aulia.andhikawati@unpad.ac.id)

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Perikanan K.  
Pangandaran, Departemen Perikanan,  
Fakultas Perikanan dan Ilmu  
Kelautan, Universitas Padjadjaran

**Submitted** Feb 8, 2023.

**Revised** Feb 10, 2023.

**Accepted** Feb 10, 2023.

**Abstract**

*Fish and other fishery products are perishable food ingredients, so the quality of fish must be maintained from the time it is caught to the consumer. The freshness of fish in general cannot be improved, but can be maintained by applying the right and proper principles. Therefore, the freshness of fish will continue to decrease over time if it does not receive proper handling. The problems that occur in the community are a lack of knowledge about handling fishery products, knowledge about the quality of fresh fish, and a lack of concern for the importance of maintaining fish quality. The targets in this activity are cadre members from the PKK group who have an important role in outreach activities to the general public. This activity was carried out by providing material and practice to participants so that participants had knowledge about the characteristics of fresh fish and quality backward fish and could choose and determine differences in fish freshness. The activity participants were very interested in participating in counseling on the quality characteristics of fresh fish and quality backward fish. Active participants in the material discussion process regarding the characteristics of fresh fish and quality retreat fish and the handling of fishery products. In addition, the participants were also active in the practical and simulation stages in determining and selecting fish with different qualities.*

**Keywords:** Consumers, Quality, Processing, Fisheries, Handling

**Abstrak**

Ikan dan hasil perikanan lainnya merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak sehingga mutu ikan harus dijaga dan dipertahankan dari saat ditangkap hingga ke konsumen. Kesegaran ikan secara umum tidak bisa ditingkatkan namun dapat dipertahankan dengan menggunakan penerapan prinsip yang benar dan tepat. Oleh karena itu, kesegaran ikan akan terus menurun seiring berjalannya waktu apabila tidak menerima cara penanganan yang tepat. Permasalahan yang terjadi di masyarakat yaitu kurangnya pengetahuan mengenai penanganan hasil perikanan, pengetahuan mengenai mutu ikan segar, dan kurangnya kepedulian akan pentingnya menjaga mutu ikan. Sasaran dalam kegiatan ini adalah kader ibu-ibu PKK yang memiliki peran penting dalam kegiatan sosialisasi ke masyarakat umum. Kegiatan ini dilakukan dengan pemberian materi dan praktek kepada peserta agar peserta memiliki pengetahuan tentang karakteristik ikan segar dan ikan mundur mutu serta dapat memilih dan menentukan perbedaan kesegaran ikan. Peserta kegiatan sangat berminat dalam mengikuti penyuluhan karakteristik mutu ikan segar dan ikan mundur mutu. Peserta aktif dalam proses diskusi materi mengenai karakteristik ikan segar dan ikan mundur mutu serta penanganan hasil perikanan. Selain itu peserta juga aktif pada tahap praktek dan simulasi dalam menentukan dan memilih ikan dengan mutu yang berbeda.

**Kata Kunci:** Konsumen, Kualitas, Pengolahan, Perikanan, Penanganan

## Pendahuluan

Ikan adalah salah satu bahan pokok makanan yang kaya akan protein yang sangat diperlukan oleh tubuh. Ikan juga merupakan salah satu pengganti protein hewani dari jenis daging hewan lainnya yang hidup di darat (Rijal, 2016). Hal tersebut dikarenakan daging ikan memiliki karakteristik yang lebih mudah untuk dicerna dan mengandung komposisi asam amino yang hampir serupa dengan asam amino yang dimiliki oleh tubuh manusia. Oleh karena itu, ikan merupakan salah satu bahan pokok makanan yang dianjurkan untuk dikonsumsi dibandingkan dengan daging hewan lainnya, khususnya bagi mereka yang sudah memiliki penyakit kolestrol, tekanan darah tinggi maupun jantung (Suhartini & Hidayat, 2005).

Ikan merupakan salah satu bahan baku makanan yang memerlukan penanganan yang lebih baik karena termasuk salah satu komoditi yang mudah sekali busuk. Proses penanganan tentunya sangatlah diperlukan ketika ikan ini dipindahkan dari satu tempat ke tempat lainnya hingga sampai ke pendistribusiannya. Hal ini diperlukan untuk menjaga mutu dari kesegaran ikan supaya tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen (Lubis et al., 2010). Oleh karena itu, sangatlah diperlukan pengetahuan mengenai karakteristik fisik yang membedakan antara ikan segar dan tidak. Ikan yang kesegarannya sudah tidak terjaga sangatlah mudah mengandung bakteri yang dapat memberikan efek buruk bagi kesehatan. Menurut Nurwantoro & Adjarijah (1997) jenis bakteri *pseudomonas* dan *achromobacter* adalah beberapa jenis bakteri yang paling sering menyebabkan kebusukan pada daging ikan dibandingkan dengan jenis daging lainnya.

Kesegaran ikan secara umum tidak bisa ditingkatkan namun dapat dipertahankan dengan menggunakan penerapan prinsip yang benar dan tepat. Oleh karena itu, kesegaran ikan akan terus menurun seiring berjalannya waktu apabila tidak menerima cara penanganan yang tepat. Hasil penelitian Metusalach et al. (2014) menunjukkan tingkat kesegaran ikan memiliki beberapa faktor yang dapat mempengaruhi mutu dari daging ikan tersebut, beberapa faktor tersebut ialah faktor internal dan juga faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor biologis yang muncul dari dalam ikan itu sendiri, dan faktor eksternal adalah proses kemarian, waktu penanganan, cara penanganan, dan juga kualitas dari sarana penanganan ikan. Penurunan mutu pada ikan hasil tangkapan di laut sudah dapat terjadi dimulai dari saat proses

panangkapan berlangsung dan akan terus menurun hingga sampai ke tangan konsumen (Quang, 2005).

Mutu ikan yang yang menurun yang biasanya diakibatkan dari pascapanen tentu saja akan memberikan kerugian bagi konsumen. Kerusakan tersebut dapat terjadi karena cara penangkapan, cara penanganan, panjangnya rantai penanganan, dan juga minimnya fasilitas yang digunakan. Setiap kematian ikan yang disebabkan oleh penanganan pascapanen yang salah tentu saja akan berhubungan dengan setiap proses fisik maupun kimiawi. Hal tersebut akan langsung mempengaruhi mutu ikan itu sendiri (Deni, 2015). Walaupun begitu ikan dengan mutu yang sudah tidak baik masih sering diperjual-belikan di pasar maupun toko swalayan. Tidak hanya diperjual-belikan begitu saja, beberapa oknum juga sering memberikan beberapa penanganan dengan memberikan zat-zat campuran berbahaya supaya ikan tampak tetap segar meskipun ikan tersebut sudah memasuki tahap busuk.

Pemahaman masyarakat akan tingkat kesegaran yang dapat mempengaruhi mutu ikan perlulah untuk ditingkatkan. Kondisi produk ikan saat ini yang beredar di pasar maupun swalayan tidak dapat menjamin mutu karena kurang memperlihatkan prinsip penerapan penanganan yang tepat dan berkualitas sehingga kualitas ikan dapat menurun (Naiu et al., 2018). Kesegaran baku mutu merupakan satu hal yang sangat penting dalam menentukan kualitas suatu ikan. kesegaran baku mutu meliputi bentuk fisik, aroma, dan juga tekstur. Hal tersebut sangatlah mempengaruhi penilaian konsumen secara sadar maupun tidak sadar. Penilaian pada saat konsumen membeli produk perikanan adalah faktor penting menentukan kelayakan dari proses pengolahan yang akan dilakukan selanjutnya. Oleh karena itu, perlunya edukasi mengenai karakteristik ikan segar dan juga pengetahuan mundur mutu ikan yang dapat diketahui dengan proses organoleptik. Penyampaian edukasi ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan mengenai perbedaan ikan segar dan ikan mundur mutu dan juga teknik penanganan ikan segar.

## Materi dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada tanggal 11 November 2021 secara langsung di

kampus PSDKU Unpad Pangandaran. Khalayak sasaran kegiatan ini anggota kader wanita PKK. Hal ini dilakukan karena anggota kader pada sebuah daerah merupakan salah satu agen yang dapat meneruskan informasi ke masyarakat. Oleh karena itu, harapannya informasi ini dapat disampaikan kembali kepada masyarakat sehingga semakin banyak yang mengetahui mengenai urgensi dari pengetahuan mundur ikan.

Metode yang digunakan pada pengabdian ini adalah dengan ceramah dan juga diskusi yang diikuti dengan praktikum. Penggunaan ketiga metode ini dilakukan untuk mengkomodir tidak hanya materi yang disampaikan secara satu arah, namun juga penyampaian dua arah dengan melakukan diskusi dan juga demonstrasi sebagai wadah praktikum peserta untuk bisa langsung melakukannya pada objek pengabdian (Permana et al., 2022). Beragamnya komunikasi perlu dilakukan guna menanamkan motivasi kepada para kader PKK untuk memberi pengetahuan mengenai teknik penanganan ikan yang baik dan benar.

## Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini dilakukan di bagi menjadi dua tahapan, yaitu sosialisasi mengenai pemanfaatan hasil perikanan dan pemberian keterampilan dengan praktek dan simulasi memilih ikan segar dan ikan mundur mutu.

### *Kegiatan Sosialisasi*

Penyuluhan diawali dengan sosialisasi materi mengenai karakteristik ikan pada hasil tangkapan di laut. Pembukaan sosialisasi diawali dengan pertanyaan mengenai pengetahuan dasar peserta tentang karakteristik ikan segar dan penanganan ikan (Lumongga & Syahrial, 2013; Tarigan, 2015). Hal ini dilakukan untuk mengukur sejauh mana peserta memahami materi yang akan diberikan. Selanjutnya sosialisasi dilakukan untuk menjawab pertanyaan tersebut dan dilanjutkan dengan mengenalkan pemahaman mengenai mutu ikan segar, diantaranya adalah Karakteristik ikan segar dan ikan mundur mutu dan penanganan hasil perikanan (Gambar 1). Kegiatan penyuluhan diakhiri dengan diadakan sesi diskusi. Tujuan dilakukan diskusi ini adalah guna mempertajam pesan yang telah disampaikan oleh pemateri. Pada sesi ini, para peserta mengajukan beberapa pertanyaan terkait seputar permasalahan

ataupun kasus-kasus yang sering mereka hadapi pada kehidupan sehari-hari. Banyaknya pertanyaan yang disampaikan pada saat diskusi merupakan salah satu indikator bahwa materi yang disampaikan pada saat sesi ceramah telah tersampaikan dengan baik ke benak peserta. Jawaban yang didapatkan dari pertanyaan tersebut tentu saja dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada peserta karena pada dasarnya mereka menyadari bahwa penanganan ikan ini sangat sering mereka hadapi pada saat berbelanja di pasar hingga di meja dapur.



(a)



(b)

Gambar 1. Pemberian Materi Karakteristik Mutu Ikan (a), Sesi Diskusi dan Tanya Jawab (b)

### *Sesi Praktikum*

Kegiatan praktikum disampaikan setelah sesi diskusi ditutup. Pelaksanaan praktikum dirasa diperlukan guna memberikan keterampilan dengan melakukan praktek dan simulasi mengenai bagaimana menentukan ikan segar dan ikan mundur mutu (Gambar 2 dan Gambar 3). Sesi ini mengarahkan peserta untuk dapat mempertajam keterampilan dari pengetahuan yang telah didapat

pada sesi sosialisasi dan juga diskusi. Oleh karena itu, peserta dituntut untuk dapat berperan aktif dalam penyampaian pendapat mengenai berbagai kondisi ikan yang ada di depan mereka dan juga mendiskusikannya pada saat kegiatan praktikum berlangsung.



Gambar 2. Pemberian Keterampilan dalam menentukan Karakteristik Mutu Ikan



Gambar 3. Peserta Penyuluhan Karakteristik Mutu Ikan

### Pembahasan

Kegiatan penyuluhan mengenai karakteristik ikan segar dan juga pengetahuan mundur mutu ikan yang dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan juga praktikum berjalan dengan lancar. Penguasaan materi peserta terlihat pada saat menentukan ikan segar dan juga ikan mundur mutu pada saat praktikum dilakukan. Pada saat praktikum berlangsung, para peserta juga dibekali dengan beberapa materi mengenai perlakuan yang dilakukan berdasarkan standar yang telah ditetapkan, seperti SNI 2729:2013. Ikan segar adalah ikan yang belum mengalami perlakuan pengawetan kecuali pendinginan (*chilling*) berdasarkan SNI 2729:2013 mengenai ikan segar (Vatria, 2020). Penentuan karakteristik mutu ikan dapat dilakukan dengan penilaian mutu organoleptik ikan segar. Selain itu, Penilaian mutu organoleptik dilakukan berdasarkan

*score sheet ikan segar* (Taher, 2010). Ikan segar atau ikan yang baru ditangkap tanpa pengawetan dan pengolahan memiliki karakteristik bau dan tekstur yang sama saat ikan tersebut masih hidup (Afrianto dan Liviawati, 1989).

Kegiatan ini telah menambah pengetahuan tentang penanganan hasil perikanan, dan teknik menentukan mutu ikan segar. Selain itu, para peserta juga diharapkan telah termotivasi untuk mengembangkan diri dan memahami pentingnya menerapkan dan menjaga kesegaran dan mutu ikan hingga ikan siap diolah atau dikonsumsi. Berdasarkan dari hasil penyuluhan, para peserta secara umum dapat memberikan jawaban yang tepat pada saat praktikum dilakukan tentang bagaimana membedakan ikan segar dan ikan yang telah mundur mutu. Selain itu, para peserta dapat mempraktekan bagaimana melakukan proses organoleptik secara singkat namun tepat.

### Kesimpulan

Masyarakat Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran secara umum belum sepenuhnya memahami bagaimana karakteristik mutu ikan yang segar ataupun sebaliknya. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan mengenai edukasi karakteristik mengenai mutu ikan segar dan mundur mutu ini meningkatkan pemahaman masyarakat untuk dapat memilah ikan yang baik untuk dapat dikonsumsi. Selama pelaksanaan penyuluhan, peserta aktif dalam proses diskusi maupun praktek dalam menentukan dan memilih ikan dengan mutu yang berbeda.

### Daftar Pustaka

- Afrianto E, Liviawati, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Jakarta (ID): Kanisius.
- Deni S. 2015. Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 8(2):72. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.2.72-80>.
- Lubis E, Wiyono ES, Nirmalanti M. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek

Biologi dan Teknis. Jurnal Mangrove Dan Pesisir, 10(1):1–7.

- Metusalach, Kasmiati, Jaya I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penangan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. JURNAL IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, 1(1):40–52. <https://doi.org/https://doi.org/10.20956/jipsp.v1i1.59>
- Naiu AS, Koniyo Y, Nursinar S, Kasim F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta (ID): Athra Samudra.
- Nurwantoro, Adjarjah AS. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewan-Nabati. Jakarta (ID): Kanisius.
- Quang NH. 2005. Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. The United Nation University Fisheries Training Programme.
- Rijal M. 2016. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. Biosel: Biology Science and Education, 6(2):159. <https://doi.org/10.33477/bs.v6i2.383>.
- Suhartini S, Hidayat N. 2005. Olahan Ikan Segar. Jakarta (ID): Trubus Agri Sarana.
- Taher N. 2010. Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Mujair (*Tilapia mossambica*) Segar dengan Ukuran yang Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 4(1):8-12.
- Vatri B. 2020. Penanganan Hasil Perikanan: Karakteristik Mutu ikan Segar. Jurnal Politeknik Negeri Pontianak. DOI:10.13140/RG.2.2.17309.67049.