

HUBUNGAN CARA MATI IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) TERHADAP KEMUNDURAN MUTU KESEGARANNYA PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG

Djoko Poernomo, Mala Nurilmala dan Tri Prabowo Swasono

Departemen Teknologi Hasil Perairan (THP), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Institut Pertanian Bogor

ABSTRAK

Kemunduran mutu ikan segar sebenarnya merupakan faktor alami mengingat pembusukan terjadi akibat pengaruh enzim dan bakteri. Berdasarkan hasil yang didapat, cara mati tidak mempengaruhi nilai pH, tetapi secara umum terlihat dari grafik menunjukkan bahwa ikan patin A (dibiarkan menggelepar rampai mati) lebih cepat busuk dibanding ikan patin B (mau dibunuh dengan menusuk otaknya). Untuk hasil uji TPC menunjukkan bahwa ikan patin A lebih cepat busuk dibandingkan dengan ikan patin B yang terlihat pada nilai TPC saat post hewarawal, yaitu untuk ikan patin A: $5,2 \times 10^8$ koloni/g dan ikan patin B: $4,3 \times 10^1$ koloni/g. Untuk hasil uji TVB didapatkan bahwa cara mati mempengaruhi nilai TVB. Pada akhir pengamatan terlihat nilai TVB ikan patin A adalah 20,66 mg N/100 g dan ikan patin B adalah 14,84 mg N/100 g. Hal ini menunjukkan bahwa ikan patin A lebih cepat busuk. Untuk analisis proksimat didapatkan bahwa cara mati mempengaruhi nilai kadar air dan protein tetapi tidak mempengaruhi nilai kadar abu dan lemak. Untuk uji sensori menunjukkan bahwa cara mati, mempengaruhi mutu kesegaran dilihat dari semua spesifikasi yang diujikan yakni mata, insang, konsistensi, daging dan isi perut ikan patin selama 24 jam pada penyimpanan pada suhu ruang.

Kata kunci: cara mati, *Pangasius hypophthalmus*, mutu, kesegaran

PENDAHULUAN

Ikan serta hasil-hasil perikanan lainnya merupakan sumber protein bernilai gizi tinggi. Ikan juga merupakan komoditas biologis yang mudah dan cepat rusak (*highly perishable food product*). Dalam tenggang waktu >8 jam setelah ditangkap apabila tidak mendapatkan penanganan yang benar ikan akan mengalami proses kemunduran mutu.

Ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) merupakan jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Rasa dagingnya yang lezat mengakibatkan banyaknya kalangan pengusaha perikanan yang tertarik dengan usaha budidaya ini. Ikan patin (*Pangasius sithie*) merupakan ikan ekonomis di Asia Tenggara dengan produksi lebih dari 250.000 ton pada tahun 2001 (Sombroek *et al.* 2005). Untuk pemenuhan kebutuhan konsumsi protein dalam negeri dapat diperoleh dari pedagang ikan segar di pasar atau dibeli langsung di tambak. Sebagian pedagang ikan segar di pasar maupun pedagang keliling menjual ikan dengan cara menempatkannya di atas meja atau wadah terbuka pada suhu ruang tanpa diberi es. Biasanya ikan yang dijual diusahakan habis dalam satu hari, sehingga jumlah ikan yang dijual relatif tidak banyak dan tentu saja