

# PROSES PENANGANAN IKAN SEGAR PADA SWALAYAN DI KOTA MAKASSAR

**Sitti Khadijah Yahya Hiola**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

Email : [khadijah@unismuh.ac.id](mailto:khadijah@unismuh.ac.id)

## ABSTRAK

Ikan yang baik adalah ikan yang masih segar, sehingga disukai oleh konsumen. Kualitas ikan segar sangat bergantung pada proses penanganannya. Penanganan yang baik sangat diperlukan untuk tetap menjaga kesegaran ikan, makin lama berada di udara terbuka maka makin menurun kesegarannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan ikan segar pada swalayan di kota Makassar. Penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara, diskusi, dan dokumentasi, dengan menggunakan analisis kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada beberapa swalayan di kota Makassar selalu menerapkan tahapan-tahapan dalam proses penanganan ikan segar antara lain *handling* bahan baku yang meliputi pengadaan, *ordering*, dan penerimaan ikan segar; penyortiran dan grading bahan baku; pencucian dan pengemasan; penyimpanan dan penyajian (*display*) ikan segar. Penanganan yang disertai pengawasan mutu pada setiap tahapan pengolahan dan penanganan akan memberikan produk yang bermutu baik.

Kata Kunci : Penanganan, Ikan Segar, Swalayan

## ABSTRACT

Good fish are fresh fish that are liked by consumers. The quality of fresh fish is very dependent on the handling process. good handling is needed to keep the freshness of the fish, the longer it is in the open air the more freshness decreases. This study aims to determine the process of handling fresh fish at supermarkets in the city of Makassar. This research was carried out by observation, interview, discussion and documentation using descriptive analysis using qualitative methods. The results of the study indicate that at some supermarkets in the city of Makassar always apply the stages in the process of handling fresh fish, among others handling raw materials which include procurement, ordering, and receiving fresh fish; sorting and grading of raw

materials; washing and packing; storage and display of fresh fish. Handling with quality control at each processing and handling will provide good quality products.

Keywords : Handling, Fresh Fish, Markets

## **PENDAHULUAN**

Ikan merupakan salah satu hasil perairan dengan kapasitas terbesar di Indonesia. Besarnya luas perairan di Indonesia menjadi salah satu hal yang paling menunjang ketersediaan ikan sebagai salah satu bahan makanan di negara ini. Selain itu, budaya masyarakat Indonesia yang telah menjadikan ikan sebagai sumber protein utama juga mendorong tingginya permintaan masyarakat terhadap ikan tersebut.

Tingkat kesegaran ikan merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan dalam mengonsumsi ikan tersebut. Berbagai macam bentuk penanganan lepas tangkap telah dikembangkan untuk mempertahankan kualitas ikan hingga sampai pada konsumen. Langkah-langkah penanganan lepas tangkap ini tidak hanya dilakukan pada tingkat pasar tradisional, tetapi juga pada supermarket-supermarket yang menyediakan produk ikan mentah.

Sekarang ini, berbagai macam hal telah dilakukan untuk mempertahankan kualitas dan kesegaran ikan. Langkah-langkah tersebut tidak hanya dilakukan pada saat ikan baru ditangkap, tetapi dilakukan hingga ikan tersebut dipasarkan. Penanganan lepas tangkap yang diterapkan pada produk ikan dapat menjadikan ikan tersebut memiliki masa simpan yang lebih panjang dan juga lebih menarik secara organoleptik, hingga daya jual di pasaran juga dapat ditingkatkan. Oleh karena itu, perlu diketahui proses penanganan ikan. Sehubungan dengan hal tersebut maka dilakukan penelitian mengenai proses penanganan ikan segar pada swalayan di kota Makassar.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Agustus sampai September 2017. Yang bertempat di beberapa swalayan di kota Makassar. Lokasi tempat penelitian dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa tempat yang dipilih merupakan swalayan yang menyajikan bahan baku yang segar dan ramai dikunjungi oleh masyarakat di kota Makassar.

### **Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan yaitu data kualitatif. Adapun sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer yaitu data yang bersumber dari hasil wawancara langsung dengan konsumen dan data sekunder yaitu data yang diperoleh

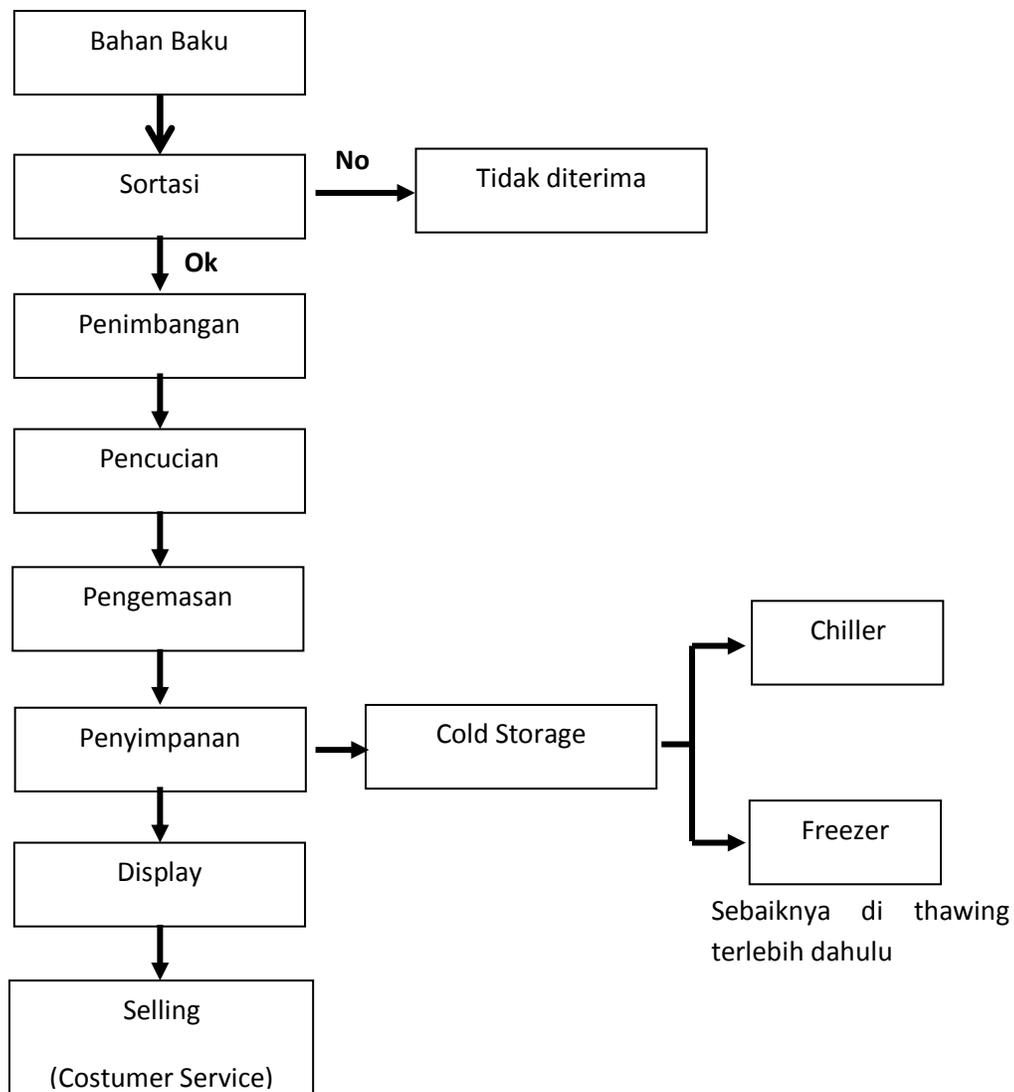
diperoleh dari studi literatur, laporan-laporan, publikasi artikel dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini serta lembaga atau instansi terkait.

### Analisis Data

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan deskriptif dengan data kualitatif. Data kualitatif merupakan data data informasi yang berbentuk kalimat verbal bukan berupa simbol angka atau bilangan (Sugiyono, 2003).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

*Departemen Meat and Fish* merupakan bagian dari Divisi *Fresh* dimana kegiatan yang berlangsung terbagi menjadi beberapa tahap. Tahapan tersebut dimulai dari proses *ordering*, tahap *receiving* (penerimaan bahan baku), dilanjutkan dengan *handling cold storage* (ruang penyimpanan dingin), *display* (penyajian), tahap *processing* (pengolahan), sanitasi & higienitas, serta bagian *customer service*. Tahapan operasional secara umum dapat dilihat pada gambar berikut :



### a. Proses Pengadaan, *Ordering* dan *Receiving* (Penerimaan) Ikan Segar

Suatu kegiatan penanganan bahan baku akan berjalan dengan baik tergantung dari banyaknya jumlah bahan baku yang tersedia. Pengadaan bahan baku di swalayan berlangsung secara terus-menerus dan mensuplai bahan baku dalam jumlah yang banyak, tepat waktu, dan kualitas serta mutu bahan baku sebagai prioritas utama. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Soekartawi (2000), bahwa industri yang bahan bakunya dari agroindustri PIHO kontinuitas suplai bahan baku yang tepat waktu, jumlah dan kualitas. Apabila ketiga hal ini telah dipenuhi maka kegiatan perusahaan akan berjalan dengan baik. Swalayan di kota Makassar, dalam proses pengadaan bahan bakunya telah menerapkan tiga hal penting, yaitu suplai bahan baku tepat waktu, jumlah bahan baku yang cukup dan standar mutu/kualitas yang tinggi. Ketiga indikator ini akan sangat menunjang kelancaran kegiatan penanganan bahan baku segar.

Penanganan awal pada proses penanganan produk perikanan, khususnya ikan segar pada swalayan di Kota Makassar adalah penerimaan bahan baku. Bahan baku yang diterima oleh swalayan berasal dari suplier langsung dan suplier *Distribution Centre* (DC). Suplier langsung sebagian besar dari lokal Sulawesi Selatan, seperti Maros, Pangkep, Barru, Sinjai dan lain-lain.

Proses order lokal biasanya dilakukan order harian. Hal ini bertujuan untuk menjaga kesegaran prodak pada item-item yang agak susah, biasanya dilakukan stock yang disimpan di *Cold Storage*. Untuk order dari DC biasanya dilakukan dua minggu sekali atau sebulan sekali dengan container *chiller/frozen*.

Beberapa produk perikanan yang diterima yaitu udang, cumi dan ikan segar. Bahan baku tersebut diangkut dengan menggunakan kendaraan. Selama dalam perjalanan, ikan segar dimasukkan ke dalam box atau peti kayu yang diisi bongkahan es. Hal ini dilakukan agar kesegaran produk tersebut tetap terjaga selama dalam perjalanan sampai ke tempat tujuan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Afrianti (2014), bahwa penggunaan suhu rendah pada dasarnya akan dapat mencegah dan memperlambat proses pembusukan. Pendinginan dapat dilakukan dengan menggunakan es, cara ini sangat sederhana, efisien, murah dan praktis sekali. Banyaknya es yang digunakan sangat tergantung pada cuaca, wadah yang digunakan, alat serta lamanya transportasi.

### b. Proses Sortasi dan Grading

Penyortiran dilakukan untuk mendapatkan hasil yang seragam baik dalam ukuran maupun kualitas kesegarannya. Pada swalayan di kota Makassar melakukan penyortiran berdasarkan beberapa hal yaitu :

a. Berdasarkan Ukuran

Produk ikan segar dipisahkan berdasarkan ukurannya masing-masing, mulai dari ukuran terkecil sampai ukuran yang terbesar, dan disimpan ke dalam keranjang plastik.

b. Berdasarkan Mutu

Produk ikan mentah dipisahkan berdasarkan mutunya, yaitu :

■ First grade, cirinya:

- Daging masih segar dan kenyal
- Matanya tidak merah, cembung
- Insang berwarna merah lendir jernih dan bau rumput laut
- Bagian perut tidak sobek/meletus, dan kencang
- Ekornya tidak terputus

■ Broken, cirinya:

- Daging tidak segar
- Perut meletus/sobek, tidak kencang, isi perut keluar dan busuk
- Mata kemerahan, keruh dan pucat, kadang terdapat darah
- Insang berwarna coklat, lendir keruh, baunya busuk
- Ekor terputus

Penyortiran bahan baku sangat penting, terutama penyortiran berdasarkan mutu, karena hanya bahan baku yang mutunya bagus, dan berkualitas yang dapat diolah dan menghasilkan produksi yang berkualitas pula. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Erlina (2006), bahwa tujuan dari sortasi untuk mendapatkan hasil yang seragam, baik dalam hal kesegaran, ukuran, jenis maupun mutunya.

**c. Proses Pengemasan**

Ikan segar yang sudah melalui tahapan sortasi kemudian dikemas per 1 ekor ikan. Jenis kemasan yang digunakan dalam tahapan ini yaitu kemasan plastik film. Penggunaan kemasan plastik sebagai bahan pengemas produk ikan segar ini memiliki beberapa keuntungan antara lain sifatnya yang transparan dan sifat permeabilitas plastik terhadap uap air dan udara sehingga ikan dapat bertahan kesegarannya selama penyimpanan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Winarno (2000), bahwa penggunaan plastik sebagai bahan pengemas mempunyai keunggulan dibanding bahan pengemas lain karena sifatnya yang ringan, transparan, kuat, termoplastis dan selektif dalam permeabilitasnya terhadap uap air, O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>. Sifat permeabilitas plastik terhadap uap air dan udara

menyebabkan plastik mampu berperan memodifikasi ruang kemas selama penyimpanan.

*Packing* atau proses pengemasan ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada ikan yang bisa berlangsung antara ikan dengan lingkungan dan udara. Selain itu, untuk mencegah terjadinya kontaminasi maka dalam satu kontainer hanya disimpan satu jenis ikan saja. Kontaminasi yang terjadi dapat menurunkan kualitas ikan, bahkan dapat mempercepat proses pembusukan pada ikan. Selain itu, terjadinya kontaminasi juga dapat menurunkan nilai gizi ikan dan mempengaruhi kualitas ikan secara organoleptik. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Erlina (2011), bahwa kemasan mempengaruhi nilai gizi bahan pangan dengan cara mengatur derajat sejumlah faktor yang bertalian dengan pengolahan, penyimpanan dan penanganan zat yang dapat bereaksi dengan komponen bahan pangan. Karena itu, pemilihan bahan pengemas didasarkan pada sifat kepermeabelan terhadap uap air, oksigen, dan transmisi cahaya. Sifat ini efektif juga dalam mencegah penyusutan nilai gizi.

#### **d. Proses Penyimpanan**

Salah satu kondisi penyimpanan ikan segar yang diterapkan di swalayan yaitu penggunaan suhu *chilling* dalam penyimpanan ikan. Penggunaan suhu *chilling* ini biasa juga disebut sebagai proses pendinginan. Proses pendinginan pada ikan segar dilakukan dengan tujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan dan penurunan kualitas dari ikan itu sendiri. Proses pendinginan yang dilakukan pada suhu 4°C dapat menghambat proses autolisis pada ikan sehingga proses pembusukannya juga dapat dihambat.

Penyimpanan suhu beku dengan menggunakan *freezer* merupakan salah satu bentuk penanganan yang paling sering diterapkan pada produk ikan segar. Penyimpanan beku ini dapat berperan sebagai pengawetan jangka panjang, dimana tujuannya yaitu agar bahan baku terjaga kesegarannya dan tidak mudah terkontaminasi dengan bakteri-bakteri dan enzim-enzim pembusuk yang dapat merusak bahan baku. *Contact freezer* salah satu metode pembekuan yang umum digunakan di perusahaan-perusahaan termasuk di swalayan-swalayan di kota Makassar.

Pada pembekuan dengan metode *contact freezer*, permukaan panas dan bawah produk bersentuhan langsung dengan pipa-pipa aluminium yang didalamnya dialiri *refrigerant* yang dapat bergerak naik turun secara hidrolis. Bahan pendingin yang dialirkan ke dalam pipa berfungsi sebagai eraparasi. Lama pembekuan berkisar antara 2-3 jam. Hal ini sesuai dengan pendapat Afrianti (2014), bahwa alat pembekuan atau pendinginan dengan metode *contact freezer* biasanya berkapasitas besar 6–15 ton dan banyak digunakan untuk menyimpan bahan segar

atau bahan baku. Prinsip kerja dari *contact freezer* ini adalah pemindahan panas yang berlangsung secara konduksi oleh plat logam yang didinginkan.

#### e. Penyajian (*Display*)

Penyajian atau display merupakan tahapan akhir dari proses produksi. 70% dari produk ikan segar yang diterima di swalayan akan langsung ditempatkan pada display dan selebihnya akan disimpan untuk kemudian digunakan sebagai refill. Di swalayan ada dua macam bentuk display yang biasa diterapkan yaitu :

- a. Display packing adalah memajang suatu produk dalam bentuk kemasan.
- b. Display curah adalah memajang suatu produk dengan sistem timbangan dalam bentuk bulky (tampak full). *Display* dengan metode ini biasanya dikelompokkan berdasarkan keseragaman warna dan ukuran.

Tujuan dari display yaitu menyajikan produk yang menarik untuk memudahkan customer mendapatkan barang dan membuat ketertarikan pengunjung untuk membeli. Dalam proses penyajian dikenal istilah Agin yaitu batas umur barang yang dipajang. Untuk produk perikanan siap saji batas waktu penyajian berlangsung selama dua hari, tergantung dari kondisi produk. Apabila produk yang dipajang tidak laku, maka produk tersebut ditarik.

### SIMPULAN DAN SARAN

Analisis data menunjukkan bahwa *Departemen Meat and Fish* pada beberapa swalayan di kota Makassar menerapkan beberapa tahapan dalam proses penanganan ikan segar yaitu : *Handling* bahan baku yang meliputi pengadaan, *ordering*, dan penerimaan ikan segar (a.) Penyortiran dan grading bahan baku (b.) Pencucian dan pengemasan (c.) Penyimpanan dan (d.) penyajian (*display*) ikan segar. Penanganan yang disertai pengawasan mutu pada setiap tahapan pengolahan dan penanganan akan memberikan produk yang bermutu baik.

### DAFTAR PUSTAKA

Adiansyah, 2006. *Bahan Ajar Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Hasanuddin, Makassar.

Afrianti, Herliani Leni, 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Cetakan Ketiga : Alfabeta, Bandung.

Afrianto, Eddy., dan Evi Liviawaty, 2000. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.

Erliana. 2011. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Bina Aksara , Bandung.

Murniyati, A. S., dan Sunarman, 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.

Sugiyono, 2003. *Metode Penelitian Bisnis*, Cetakan Pertama : Alfabeta. Bandung

Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Penerbit Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Winarno, F.G.,2000. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.