

ABSTRAK

Analisis Mutu Tuna Loin Ekspor di Unit Pengolahan Ikan (Studi kasus: Pelabuhan Perikanan Nusantara Ternate, Maluku Utara, Indonesia)

M. Janib Achmad¹, Nurindrasari Abdurrahman¹, Husnul Khatimah Ramli¹, Eka Aprianti¹

¹Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Khairun

Koresponding author: Husnul.khatimah@unkhair.ac.id

Provinsi Maluku Utara sebagai wilayah kepulauan memiliki luas wilayah 1.458,191 km² yang terdiri dari luas wilayah perairan 10.073,144 km² dan luas daratan 4.508,766 km². Potensi pengembangan perikanan tangkap Tuna Cakalang dan Tongkol di Maluku utara sangat potensial, volume produksi TCT di Maluku Utara pada WPP 715 tahun 2018, sebesar 174.730 ton dari 286.629.486 ton atau setara dengan 60.96 % dari total keseluruhan hasil tangkapan di WPPNRI 715. Ikan tuna di Maluku Utara di ekspor ke beberapa negara seperti Vietnam, Thailand, Amerika, Singapura, Korea, dan Malaysia. Negara Thailand masih menjadi pasar utama ekspor ikan tuna maluku utara dengan volume 169,913 kg, disusul Vietnam 162,604 kg dan Amerika 34,590 kg. Untuk menghindari penurunan harga atau penolakan dari negara pengimpor, maka mutu kesegaran ikan tuna yang akan diperdagangkan segar atau diolah harus benar-benar dapat dipertahankan. Mutu ikan tuna juga dapat diketahui melalui pengujian Organoleptik, Angka Lempeng Total (ALT), Merkuri, dan histamin. Penelitian ini dilakukan di beberapa unit pengolahan ikan PPN Ternate sampel yang diuji sebanyak 20 sampel menggunakan 10 panelis. Pengujian organoleptik dilakukan untuk melihat kondisi ikan keseluruhan (mata, insang, lendir, daging, bau, dan tekstur), konsistensi ikan dalam keadaan segar dengan nilai rata-rata >7. Nilai ALT menunjukkan rata-rata 6×10^3 CFU/g. kandungan histamin sebesar <2.4 ppm/g. Akumulasi merkuri pada tuna loin beku berada dibawah batas legal yaitu <1ppm/g. Tidak ditemukan nilai uji diatas ambang batas legal. Tuna loin beku yang diambil dari beberapa unit pengolahan ikan di Ternate, Maluku Utara, Indonesia berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: *Tuna Loin Beku; Organoleptik; Angka Lempeng Total (ALT); Merkuri; Histamin. Fishing ground.*

ABSTRACT

Analysis Of The Quality Of Exported Tuna Loin At A Fish Processing Unit (Case Study: Ternate Archipelago Fishing Port, North Maluku, Indonesia)

M. Janib Achmad¹, Nurindrasari Abdurrahman¹, Husnul Khatimah Ramli¹, Eka Aprianti¹

¹Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Khairun

Koresponding author: Husnul.khatimah@unkhair.ac.id

North Maluku Province as an archipelagic region has an area of 1,458,191 km² consisting of a water area of 10,073,144 km² and a land area of 4,508,766 km². The potential for developing Cakalang and Tongkol Tuna fishing in North Maluku is very potential, the volume of TCT production in North Maluku at WPP 715 in 2018 was 174,730 tons from 286,629,486 tons or equivalent to 60.96% of the total catch at WPPNRI 715. Tuna in North Maluku is exported to several countries such as Vietnam, Thailand, America, Singapore, Korea and Malaysia. Thailand is still the main export market for North Maluku tuna with a volume of 169,913 kg, followed by Vietnam with 162,604 kg, and America with 34,590 kg. To avoid price reductions or rejection from importing countries, the freshness of tuna fish that will be improved or processed must be strictly maintained. The quality of tuna fish can also be determined through organoleptic tests, total plate number (ALT), mercury and histamine. The research was carried out at several PPN Ternate fish sample processing units where 20 samples were tested using 10 panelists. Organoleptic testing is carried out to see the overall condition of the fish (eyes, gills, mucus, flesh, smell and texture), the condition of fresh fish with an average value of >7. ALT values show an average of 6x10³ CFU/g. histamine content <2.4 ppm/g. Mercury accumulation in frozen tuna loins is below the legal limit of <1ppm/g. No test scores were found that exceeded the legal threshold. Frozen tuna loins taken from several fish processing units in Ternate, North Maluku, Indonesia are of good quality and safe for consumption.

Keywords: *Frozen Tuna Loin; Organoleptic; Total Plate Number (ALT); Mercury; Histamine. Fishing area .*