

**PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN TERHADAP
KESEGERAN IKAN NILA (*Oreochromis spp.*) MENGGUNAKAN METODE TVB
DI PAKWALI BAKALAN PURWOSARI PASURUAN**

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR
SARJANA STRATA I**



Oleh :

M Khusni Mubarrok
NIM : 202069060006

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
2024**

**PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN TERHADAP
KESEGGARAN IKAN NILA (*Oreochromis spp.*) MENGGUNAKAN METODE TVB
DI PAKWALI BAKALAN PURWOSARI PASURUAN**

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR
SARJANA STRATA I**



Oleh :

M Khusni Mubarrok
NIM : 202069060006

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : **PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN
TERHADAP KESEGERAN IKAN NILA (*Oreochromis spp*)
MENGUNAKAN METODE TVB DI PAKWALI BAKALAN
PURWOSARI PASURUAN**

Disusun oleh : M Khusni Mubarak

NIM : 202069060006

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui
Pasuruan, 11 Agustus 2024

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Illiyatus Sholiha M.Pd
NIP. Y 0691609004



LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA:

HARI : Kamis
TANGGAL : 11 Agustus 2024
JAM : 09.00-Selesai
JUDUL : **PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN
TERHADAP KESEGARAN IKAN NILA (*Oreochromis spp*)
MENGUNAKAN METODE TVB DI PAKWALI BAKALAN
PURWOSARI PASURUAN**

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI

Penguji I

Roisatul Almyah, S.Pd., M.Pd
NIP.Y.0691508036

Penguji II

Senja Ikerismawati, S.Si., M.Pd
NIP.Y.0691603001

Dosen Pembimbing

Illiyatus Sholihah M.Pd

NIP. Y 0691609004

Mengesahkan,



Reprodi THPi

Dr. Ir. Ernawati, M.P
NIP. Y 0690202007



Dekan Fakultas Pertanian

Idah Lumhatul Fuad, SP., M.Agr
NIP.Y 0691109023

LEMBAR KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M Khusni Mubarak

NIM : 202069060006

Fakultas : Pertanian

Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Judul : PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN
TERHADAP KESEGERAN IKAN NILA (*Oreochromis spp.*)
MENGUNAKAN METODE TVB DI PAKWALI BAKALAN
PURWOSARI PASURUAN

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui dengan tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pasuruan, 25 Mei 2024



M. Khusni Mubarak

MOTTO

“Allah tidak akan menguji hambanya diluar batas kemampuannya ”

“Usaha Dan Do'a”

“Kunci sukses adalah Ridho Guru dan doa orang tua”

LEMBAR PERSEMBAHAN

**Skripsi ini saya persembahkan kepada guru sekaligus sang penentram hati
Romo Kyai Sholeh Bahrudin.**

**Tak lupa kepada sosok yang sangat kami cintai yaitu Ibu, Ayah
dan keluarga yang selalu ada.**

**Kepada ibu dosen pembimbing saya Illiyatus sholiha M.Pd yang selalu
sabar dalam mengarahkan dan menuntun saya.**

**Untuk semua saudara saya dan sahabat saya yang sudah saya anggap
seperti saudara saya sendiri.**

**Terima kasih untuk semua dukungan, do'a, support baik secara materi
maupun non materi yang diberikan kepada saya secara suka rela sehingga
saya bisa menyelesaikan skripsi saya dengan baik.**

**Terima kasih kepada teman-teman yang sudah memberi semangat dan
mendoakan saya dalam proses penulisan skripsi ini**

RIWAYAT HIDUP



Penulis skripsi ini bernama M Khusni Mubarrok, merupakan anak pertama dari 3 bersaudara yang lahir di Kabupaten Pasuruan pada hari Rabu, 20 Februari 2002 dan beragama Islam. Pada tahun 2008-2014 penulis menempuh pendidikan sekolah dasarnya di MI Mfitahul Huda Jerukpurut, Gempol, Pasuruan, kemudian dilanjutkan menempuh pendidikan menengah pertama pada tahun 2014 -2017 di SMP Bhineka Tunggal Ika Sengonagung, Purwosari, Pasuruan. dan dilanjut menempuh pendidikan menengah atas di Madrasah Aliyah Darut Taqwa dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Alam pada tahun 2017-2020. Pada tahun 2020, penulis mulai melanjutkan pendidikannya di Universitas Yudharta Pasuruan dengan mengambil program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam kegiatan organisasi intra kampus, yang dimulai pada tahun 2020-2022 aktif sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Perikanan (HIMAPI), penulis juga pernah mengikuti panitia dalam rangka kegiatan PASOPATI universitas Yudharta Pasuruan pada tahun 2020.

Berbekal ilmu pengetahuan dan pengalaman yang didapatkan dari perkuliahan dibidang Teknologi Hasil Perikanan, penulis mengambil tema skripsi tentang pengolahan hasil perikanan dengan judul **“PENGARUH PERBEDAAN PERLAKUAN KEMATIAN TERHADAP KESEGARAN IKAN NILA (*Oreochromis spp.*) MENGGUNAKAN METODE TVB DI PAKWALI BAKALAN PURWOSARI PASURUAN”**

RINGKASAN

M Khusni Mubarrok. 2024. Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di pakwali bakalan purwosari pasuruan Dibawah Bimbingan Bu Illiyatus Sholiha M.Pd

Telah melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di pakwali bakalan purwosari pasuruan metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan tiga perlakuan dan tiga kali ulangan dengan jumlah sembilan sampel. penelitian ini di analisa menggunakan ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh perbedaan yang signifikan terhadap kesegaran ikan nila perlakuan pertama yang di matikan dengan cara di tusuk organ bersih menghasilkan rerata 28,37 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan berada pada garis batas kesegaran yang masih dapat di konsumsi dengan kadar TVB 20-30 mgN/100gram. Perlakuan ke dua dengan ikan di biarkan mati menggelepar organ bersih menghasilkan rerata 23,15 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan berada pada garis batas kesegaran yang masih dapat di konsumsi dengan kadar TVB 20-30 mgN/100gram. dan perlakuan ke tiga dengan cara ikan di biarkan mati menggelepar dengan organ menghasilkan rerata 31,17 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan busuk tidak dapat di konsumsi dengan kadar TVB > 30mgN/100gram. Dari hasil uji tersebut telah terlihat bahwasannya perlakuan pertama dan ke dua ikan berada pada garis batas kesegaran masih dapat konsumsi sedangkan perlakuan ke tiga ikan busuk tidak dapat di konsumsi karena melebihi kadar nilai TVB yaitu 30 mgN/100.

Kata Kunci : Ikan Nila, Perlakuan kematian, TVB

SUMMARY

M Khusni Mubarrok. 2024. The effect of different death treatments on the freshness of tilapia (*Oreochromis spp.*) using the TVB method in Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan Under the Guidance of Illiyatus Sholiha M.Pd

A study has been conducted to determine the effect of different death treatments on the freshness of tilapia (*Oreochromis spp.*) using the TVB method in Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan. This research method uses a Completely Randomized Design (CRD) using three treatments and three replications with a total of nine samples. This study was analyzed using ANOVA. The results showed that there was a significant difference in the freshness of tilapia. The first treatment, which was killed by piercing the clean organ, produced an average of 28.37 mgN/100 grams, indicating that the fish were on the freshness limit that could still be consumed with a TVB content of 20-30 mgN/100 grams. The second treatment with the fish left to die, floundering with clean organs, produced an average of 23.15 mgN/100 grams, indicating that the fish were on the freshness limit that could still be consumed with a TVB content of 20-30 mgN/100 grams. and the third treatment by letting the fish die and flounder with organs producing an average of 31.17 mgN/100 grams shows that rotten fish cannot be consumed with TVB levels > 30mgN/100 grams. From the test results, it has been seen that the first and second treatments of fish are on the freshness limit that can still be consumed, while the third treatment of rotten fish cannot be consumed because it exceeds the TVB value of 30 mgN/100.

Keywords: Tilapia, Death treatment, TVB

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan” sebagai syarat memperoleh gelar sarjana sastra 1.

Penulis sangat menyadari bahwa tanpa adanya dukungan, bantuan, petunjuk serta bimbingan dari beberapa pihak tidak mungkin penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar dan baik sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua yang tiada henti memberi dukungan, cinta, dan kasih sayang, pengorbanan baik berupa tenaga atau materi serta doa.
2. KH. M. Sholeh Bahrudin selaku pembina Yayasan Darut Taqwa
3. Bapak Dr. H. Agus Kholid Murtadlo, SE., ME selaku Rektor Universitas Yudharta Pasuruan.
4. Ibu Idah Lumhatul Fu'ad, S.P.,M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian.
5. Ibu Dr. Ir. Ernawati, M.P selaku Kaprodi Teknologi Hasil Perikanan sekaligus dosen pembimbing skripsi.
6. Serta semua pihak yang telah banyak membantu kegiatan penyusunan skripsi ini.

Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis dibalas oleh Allah SWT dengan balasan yang lebih baik dan berlipat ganda. Semoga skripsi ini dapat memberikan pengetahuan dan berguna di masa yang akan datang

Pasuruan, 25 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR KEASLIAN TULISAN	Error! Bookmark not defined.
MOTTO	vi
LEMBAR PERSEMBAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
RINGKASAN.....	ix
SUMMARY	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Ikan Nila	Error! Bookmark not defined.
2.2 Budidaya Ikan	Error! Bookmark not defined.
2.3 Mutu Kesegaran Ikan Nila	Error! Bookmark not defined.
2.4 Analisis Total Volatile Base (TVB).....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Penelitian terdahulu	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Alat dan bahan penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.

3.5	Analisa Data	Error! Bookmark not defined.
3.6	Kerangka Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1	pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (<i>Oreochromis spp.</i>) menggunakan metode TVB di Pakwali	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
5.1	Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	11
Tabel 3.1 Alat dan Bahan Penelitian	13
Tabel 3.2 Alat dan Bahan Uji TVB beserta fungsinya.....	14
Tabel 3.3 Variabel penelitian	14
Tabel 3.4 Format tabel pengumpulan data hasil penelitian	17
Tabel 4.1 Rerata nilai TVB ikan di pakwali.....	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Morfologi Ikan Nila	4
Gamba 3.1 Diagram Alir Penelitian	18

RINGKASAN

M Khusni Mubarrok. 2024. Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di pakwali bakalan purwosari pasuruan Dibawah Bimbingan Bu Illiyatus Sholiha M.Pd

Telah melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di pakwali bakalan purwosari pasuruan metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan tiga perlakuan dan tiga kali ulangan dengan jumlah sembilan sampel. penelitian ini di analisa menggunakan ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya pengaruh perbedaan yang signifikan terhadap kesegaran ikan nila perlakuan pertama yang di matikan dengan cara di tusuk organ bersih menghasilkan rerata 28,37 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan berada pada garis batas kesegaran yang masih dapat di konsumsi dengan kadar TVB 20-30 mgN/100gram. Perlakuan ke dua dengan ikan di biarkan mati menggelepar organ bersih menghasilkan rerata 23,15 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan berada pada garis batas kesegaran yang masih dapat di konsumsi dengan kadar TVB 20-30 mgN/100gram. dan perlakuan ke tiga dengan cara ikan di biarkan mati menggelepar dengan organ menghasilkan rerata 31,17 mgN/100gram menunjukkan bahwa ikan busuk tidak dapat di konsumsi dengan kadar TVB > 30mgN/100gram. Dari hasil uji tersebut telah terlihat bahwasannya perlakuan pertama dan ke dua ikan berada pada garis batas kesegaran masih dapat konsumsi sedangkan perlakuan ke tiga ikan busuk tidak dapat di konsumsi karena melebihi kadar nilai TVB yaitu 30 mgN/100.

Kata Kunci : Ikan Nila, Perlakuan kematian, TVB

SUMMARY

M Khusni Mubarrok. 2024. The effect of different death treatments on the freshness of tilapia (*Oreochromis* spp.) using the TVB method in Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan Under the Guidance of Illiyatus Sholiha M.Pd

A study has been conducted to determine the effect of different death treatments on the freshness of tilapia (*Oreochromis* spp.) using the TVB method in Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan. This research method uses a Completely Randomized Design (CRD) using three treatments and three replications with a total of nine samples. This study was analyzed using ANOVA. The results showed that there was a significant difference in the freshness of tilapia. The first treatment, which was killed by piercing the clean organ, produced an average of 28.37 mgN/100 grams, indicating that the fish were on the freshness limit that could still be consumed with a TVB content of 20-30 mgN/100 grams. The second treatment with the fish left to die, floundering with clean organs, produced an average of 23.15 mgN/100 grams, indicating that the fish were on the freshness limit that could still be consumed with a TVB content of 20-30 mgN/100 grams. and the third treatment by letting the fish die and flounder with organs producing an average of 31.17 mgN/100 grams shows that rotten fish cannot be consumed with TVB levels > 30mgN/100 grams. From the test results, it has been seen that the first and second treatments of fish are on the freshness limit that can still be consumed, while the third treatment of rotten fish cannot be consumed because it exceeds the TVB value of 30 mgN/100.

Keywords: Tilapia, Death treatment, TVB

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber pangan yang memiliki beragam manfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Ikan dapat di pasarkan ke masyarakat dalam bentuk ikan hidup, ikan segar, dan produk olahan hasil perikanan. Ikan nila memiliki potensi yang berperan utama dalam memerangi kerawanan pangan, malnutrisi, dan kemiskinan.

Ikan nila (*Oreochromis spp.*) merupakan salah satu ikan yang banyak di gemari di masyarakat umum, dikarenakan kandungan protein nya yang cukup tinggi dan daging yang tebal serta mempunyai rasa yang relatif disukai, ikan nila juga merupakan ikan yang berpotensi untuk dibudidayakan karena dapat bertahan dan ber adaptasi pada lingkungan salinitas yang luas, (Mulyani dkk., 2014). Pakan menjadi salah satu syarat penting untuk memenuhi kebutuhan mutu yang dibutuhkan ikan, ikan nila mampu bertahan hidup pada perairan dengan kualitas air buruk dan akan tumbuh normal di perairan yang memenuhi persyaratan ideal sebagaimana habitat aslinya, (Sambu dan Amir, 2017). Budidaya ikan nila di desa bakalan dikelola oleh kelompok organisasi pemuda bernama Pakwali (Pusat Konservasi Iwak Kali). Budidaya Pakwali memiliki beberapa cara dalam proses penanganan ikan pasca panen, salah satunya dengan membiarkan ikan mati menggelepar lalu dipasarkan.

Mutu merupakan syarat penting terhadap kegiatan budidaya karena menentukan kualitas ikan yang dihasilkan. Pada kegiatan pasca panen budidaya perlu memperhatikan cara penanganan ikan yang tepat sesuai dengan fase ikan tersebut Fase ikan pasca panen terdiri dari pre riogor, rigor motis, dan post rigor. Penentuan fase tersebut guna mempertahankan mutu yang terkandung pada ikan. Pertumbuhan mikroba menjadi salah satu penentu pada produk olahan hasil perikanan karena kandungan gizi ikan yang tinggi. Sumber protein hewani khususnya ikan menjadi komponen penting untuk membangun tubuh manusia yang sehat karena kaya akan protein, (Wibow dkk., 2014) kemajuan teknologi menimbulkan perubahan yang sangat pesat dan cepat pada industri farmasi, kosmetika, alat kesehatan terlebih obat obatan dan olahan pangan. Pangan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar yang terpenting serta menjadi kebutuhan esensial selain 2 kebutuhan lain nya yakni sandang dan pangan. Pangan juga termasuk kebutuhan primer yang sangat penting untuk memenuhi

kebutuhan keberlangsungan hidup, (Apriani dkk., 2020). Aktifitas enzim dan bakteri merupakan salah satu penyebab kemunduran mutu pada tubuh ikan, karena kedua komponen bekerja sama untuk menguraikan susunan komponen jaringan pada tubuh ikan. Sehingga penguraian komponen jaringan pada ikan akan menyebabkan perubahan fisik seperti daging menjadi lunak dan berbau busuk.

Mengatasi kemunduran kesegaran pada ikan dapat dilakukan dengan uji kesegaran ikan metode TVB. TVB merupakan metode menentukan kesegaran ikan yang dilakukan secara kimia. Penentuan kadar TVB merupakan uji metode kesegaran yang berkaitan uji PH, bakteriologis dan organoleptik semakin besar nilai TVB bisa dipastikan maka semakin besar pula kandungan PH nya. Salah satu fungsi uji TVB untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan dan sebagai penentu batasan kelayakan ikan dikonsumsi, (Daud dkk., 2018). Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh perbedaan perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali Bakalan Purwosari Pasuruan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali desa Bakalan Purwosari Pasuruan

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali desa Bakalan Purwosari Pasuruan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi mahasiswa : Menambah pengalaman dan pengetahuan mengenai proses penelitian pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali desa Bakalan Purwosari.
2. Bagi perguruan tinggi : Menambah relasi serta penelitian baru
3. Bagi masyarakat : Menambah wawasan masyarakat tentang pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali desa Bakalan Purwosari.

4. Bagi pemerintah : Membantu pemerintah untuk emberikan informasi tentang pengaruh perlakuan kematian terhadap kesegaran ikan Nila (*Oreochromis spp.*) menggunakan metode TVB di Pakwali desa Bakalan Purwosari.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Perlakuan kematian (P1 Mati ditusuk isi perut di buang), (P2 Mati menggelepar isi perut dibuang), (P3 Mati menggelepar isi perut tidak di buang), menggunakan metode TVB di Pakwali berpengaruh terhadap kesegaran ikan nila nilai F_{hitung} dengan nilai(103,980) > dari F_{tabel} 0,05%. (0,77976315). Perlakuan yang terbaik yaitu P2 (Mati menggelepar isi perut dibuang) yang di tunjukkan dengan rerata nilai TVB 23,15 (batas kesegaran yang masih dapat di konsumsi)

5.2 Saran

Perlu penelitian lebih lanjut tentang pengaruh perlakuan terhadap kesegaran ikan nila berdasarkan parameter pH dan ALT ikan nila di pakwali

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M., Widiastuti, I. M., Insivitawati, E., Nikmatullah, M., Riyadi, P. H., & Azra, M. N. (2024). Exploring the Anti-Menopausal Potential of *Rhizophora mucronata* Lam. Ethanol Extract: A Comprehensive Study on Estrogen Receptor β Agonist Activity. *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 29(3).
- Ainiyah, R., Riniutami, C., & Massadeh, M. I. (2023). Inhibition of carica solid soap to the growth of staphylococcus epidermidis bacteria. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 374, p. 00029). EDP Sciences.
- Agata Kinanthi, Dyah Yuliarti, E., & Tjahjaningsih, W. (2022). Test of Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) in Tuna (*Thunnus Sp.*) at the at the Technical Implementation Unit for Quality Testing and Development of Marine and Fishery Product Banyuwangi, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(2), 49–55. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v11i2.36710>
- Apriani, R., Zubedah, R., & Atsar, A. (2020). Tanggung Jawab Pelaku Usaha Atas Produksi Pangan Yang Tidak Memenuhi Syarat Keamanan Dan Mutu Pangan Yang Tidak Memiliki Izin Edar. *Jurnal Lamlaj*, 5(1), 42–57. <https://doi.org/10.32801/lamlaj.v5i1.142>
- AS, A. P., Altasa, F. R., Imran, I., Baihaqi, B., & Jamil, M. (2022). Diseminasi Teknologi Keramba Jaring Apung Pada Budidaya Ikan Nila Di Aceh Tamiang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 4141–4151. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.10683>
- Dailami, M., Rahmawati, A., Dandi saleky, A, abdul hamid, & Toha. (2021). *IKAN NILA*. Brainy Bee.
- Daud, A., Sahriawati, & Suriati. (2018). Pengembangan Prosedur Analisis Total Volatil Bases Dengan Menggunakan Indikator Alami. *Jurnal Agrokomples*, 17(1), 1–9.
- Eka, S., Firdausy, Legita, & Verosa. (2014). Quality Analysis of White Snappers fillet. *ARTIKEL ILMIAH ANALISIS MUTU FILLET*, 13.
- Hastuti, S., & Subandiyono. (2022). Teknik Produksi Budidaya Ikan Air Tawar Nila Dan Patin. *Eureka Media Aksara, Mi*, 53.
- Hermawan, A., Amanah, S., & Fatchiya, A. (2017). *Partisipasi Pembudidaya Ikan dalam Kelompok Usaha Akuakultur di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat*. 13(1), 1–13.

- Ikerismawati, S., Sholiha, I., & Yahya, S. (2023). Analisis Angka Lempeng Total Bakteri Petis Kupang Putih (*Corbula Faba*) Industri Rumah Tangga Di Desa Sungikulon Kecamatan Pohjentrek Kabupaten Pasuruan.
- Kalista, A., Redjo, A., & Rosidah, U. (2018). *Analisis Organoleptik (Scoring Test) Tingkat Kesegaran Ikan Nila Selama Penyimpanan*.
ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech.
- Khadijah, S., & Hiola, Y. (2017). PROSES PENANGANAN IKAN SEGAR PADA SWALAYAN DI KOTA MAKASSAR. *ДОННУ*, 5(December), 118–138.
- Lacapa R, Tangke U, L. (2021). Studi Kemunduran Mutu Ikan Dasar Hasil Tangkapan Grill Net. *J sains, Sos dan Hum*, 1(November), 14–25.
- Laismina, A. N., Montolalu, L. A., & Mentang, F. (2014). KAJIAN MUTU IKAN TUNA (*Thunnus albacares*) SEGAR DI PASAR BERSEHATI MANADO. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 1–5.
<https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.6853>
- Leiwakabessy, J., Batmomolin, W., Silaban, B., & Mailoa, M. N. (2024). Penurunan Mutu Ikan Segar Hasil Budidaya Keramba Jaring Apung Di Teluk Ambon Pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 102–109.
- Lukman, Mulyana, & Mumpuni, F. (2014). Efektivitas Pemberian Akar Tuba (*Derris elliptica*) Terhadap Lama Waktu Kematian Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Effectiveness Of Tuba Root (*Derris elliptica*) In Lengthening Mortality Time Of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pertanian ISSN*, 50(1), 22–31.
- Masengi, S., Sary, W., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengaruh Cara Kematian Dan Tahap Penurunan Mutu Filet Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 284–291.
- Mulyani, Y. S., Yulisman, & Fitriani, M. (2014). Pertumbuhan Dan Efisiensi Pakan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Yang Dipuaskan Secara Periodik. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 2(1), 1–12.
- Nugroho, E. D., Rahayu, D. A., Ainiyah, R., Fathurrohman, A., Ahwan, Z., Dayat, M., ... & Kasiman, K. (2023). Diversity of bird agroforestry species in Sapen Nusantara Conservation Park of Mount Arjuno, Pasuruan. *Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi Dan Terapan*, 8(01), 17-28.
- Nugroho, M., Hermanto, Y. B., Obaid, H. H., & Kasheem, M. (2024). Assistance of sustainable forest management through strengthening of human and social capital in Arjuna Mount East Java community. *Soeropati: Journal of Community Service*, 7(1), 44-68.

- P, E. T., Siburian, P. D., & Kariada, N. (2018). PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI DAN FUNGI IKAN BANDENG. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2), 285. <https://doi.org/10.25077/jka.v7.i2.p285-290.2018>
- Puspitasari, A. W., Sasole, U., Hismayasari, I. B., Ernawari, Abadi, A. S., & Nurhasanah, D. (2022). Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar pada suhu ruang. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 72–77.
- Rozi, A. (2018). LAJU KEMUNDURAN MUTU IKAN LELE (*Clarias sp.*) PADA PENYIMPANAN SUHU CHILLING. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(2), 169. <https://doi.org/10.35308/jpt.v5i2.1036>
- Sambu, A., & Amir, D. (2017). Budidaya Ikan Nila Dengan Sistem Keramba Jaring Apung. *OCTOPUS Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 546–550.
- Siregar, W. V., & Amin, M. N. G. (2021). Quality Control of Raw Materials on Red Snapper (*Lutjanus sp.*) Freezing Process in PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(2), 85. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v10i2.27660>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Suwetja, I. K., & Mentang, F. (2018). *Penelitian, Metode Penentuan Mutu Hasil Perikanan Berkandungan Hasil Hasil*.
- Wibow, I. R., Darmanto, Y., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Cara Kematian Dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 95–103.
- Widiastuti, I. M., & Adam, M. A. (2025). Concentration and Distribution of Oligochaeta Worms in the Waters of Kejapanan, Pasuruan, Indonesia Polluted by Mercury Waste using DNA Barcode. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 17(1), 141.
- Yapen, M., Kaseger, B. E., & Taher, N. (2016). ANALISA KADAR AIR DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA IKAN MUJAIR (*Oreochromis mossambicus*) DI PASAR BRESEHATI. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 71–74. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.1.2016.6859>