



Instalasi Penelitian dan Pengkajian
Teknologi Pertanian Jambi

PENGANGKUTAN IKAN SEGAR

Desember, 1995

Agdex 491 / 70

Kebutuhan masyarakat terhadap daging ikan segar semakin hari semakin meningkat baik jumlah maupun mutu. Tingkat pendapatan masyarakat yang semakin membaik dapat mendorong perubahan pola konsumsi yang selama ini kurang mengkonsumsi ikan akan membutuhkan ikan yang lebih banyak dan segar. Secara umum jarak antara daerah penangkapan/budidaya ikan dengan daerah pemasaran masih tergolong jauh, sehingga untuk mengangkut ikan segar sampai kepada konsumen diperlukan waktu yang relatif lama.

Ikan merupakan komoditi pertanian yang mempunyai sifat cepat busuk, padahal konsumen mengharapkan ikan tersebut dalam keadaan segar. Untuk memenuhi keadaan demikian maka selama pengangkutan ikan tersebut harus ditangani secara cepat dan tepat. Cepat dalam arti ikan harus segar sampai kepada konsumen dalam waktu yang tidak lama. Secara tepat artinya ikan tersebut harus mendapatkan penanganan yang sesuai dengan kondisi fisik ikan antara lain:

Pengemasan yang baik, alat kemas yang tepat, waktu mengangkut yang cepat.

Ciri-ciri ikan segar

Sebelum pengangkutan dilakukan kita harus terlebih dahulu mengetahui ciri-ciri ikan segar secara singkat, ciri-ciri ikan segar dapat dilihat antara lain:

- Dagingnya kenyal, bila dipijit bekasnya cepat menghilang.
- Mata cemerlang, cembung dan bening dimana bagian pupilnya hitam dan tidak berdarah.
- Bagian perutnya keras, tidak pecah, lubang duburnya tertutup rapat.
- Daging ikan berlendir dan berbau khas ikan segar.
- Bila bersisik, sisiknya mengkilat dan melekat kuat pada kulitnya.
- Bila ikan dimasukkan ke dalam air cepat tenggelam.

Penanganan awal ikan segar

- Setelah ikan ditangkap disortir sesuai dengan jenis dan ukurannya.
- Kemudian segera disiangi, isi perutnya dibuang, serta isang, beserta kotoran yang melekat dibuang. Kalau ikannya ukuran kecil tidak perlu disiangi.
- Setelah itu dicuci bersih dengan cara disemprot dengan air mengalir sehingga betul-betul bersih dari sisa-sisa darah, lendir dan kotoran yang melekat.
- Tampung dalam satu wadah untuk didinginkan dengan es.
- Usahakan terhindar dari penerobosan udara ke dalam wadah penampungan.

Persiapan alat angkut

- Ruang untuk alat angkut harus bersih.
- Alat angkut sebaiknya punya penutup.
- Sebaiknya alat angkut diberi alat pendingin.

Nomor 17 / IPPTP / 1995 - 1996

Alamat Paal Lima Kotabaru Kotak Pos 118
☎ (0741) 40413 Jambi (36128)

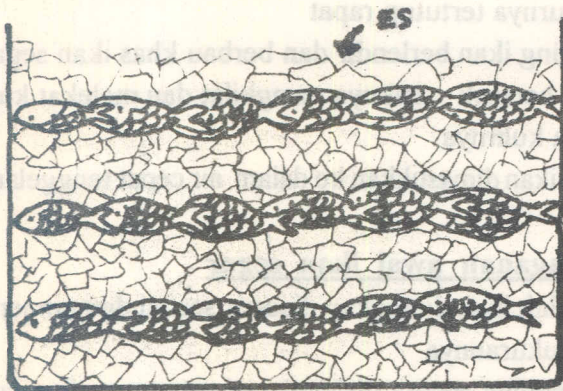
Pengemasan

- Siapkan wadah penampungan yang terbuat dari kayu, bambu, plastik atau piber glass. Secara sederhana dapat digunakan keranjang bambu yang di bagian dalamnya dilapisi daun atau kotak dari kayu-kayu

Bagian bawah wadah diberi lubang untuk membuang air hasil lelehan es.

Susunlah ikan tersebut dan tata secara berlapis antara ikan dan es diusahakan tebalnya sama.

- Lapisan atas dan bawah esnya harus lebih tebal.



Gbr. Posisi Ikan dalam Wadah Pengemasan

Penyusunan wadah dalam alat angkut

- Susun wadah tersebut di dalam alat angkut dengan rapat dan teratur.

- Usahakan antara wadah satu dengan yang lain tidak terjadi benturan yang keras.

- Bila perlu antar wadah diberi penyangga agar tidak terjadi benturan

- Usahakan wadah tidak tergencet dengan wadah di atasnya.

Waktu Pengangkutan

- Pengangkutan sebaiknya dilakukan pada malam hari untuk menghindari sengatan sinar matahari

- Usahakan selama pengangkutan, ruangan di dalam kendaraan dalam keadaan dingin bila perlu lakukan penambahan es secara periodik.

- Bila kendaraan yang digunakan baknya terbuka sebaiknya ditutup dengan kain terpal yang dibasahi

Pembongkaran

- Setelah tiba di tempat tujuan segera dibongkar dan diusahakan ditempat teduh dan bersih

- Buka wadah tersebut, pisahkan dengan ikan-ikan yang telah rusak.

- Ikan yang bagus dicuci sampai bersih

- Pindahkan ikan tersebut ke dalam wadah yang baru, susun secara teratur dan beri lagi hancuran es

- Wadah bekas dicuci lagi sampai bersih dan dikeringkan untuk digunakan lagi.

Penjualan di pasar

Selama penjualan berlangsung ada beberapa hal yang perlu diperhatikan

- Ikan harus disusun rapi agar menarik perhatian pembeli. Susunan ikan tersebut harus diberi hancuran es

- Sebaiknya meja tempat penjualan posisinya harus miring agar lelehan es langsung terbuang ke saluran

- Tempat penjualan harus terhindar dari sengatan sinar matahari.

TIDAK DIPERDAGANGKAN