



EKONOMI BIRU **UNTUK**
INDONESIA EMAS
PUSAT MUTU PASCAPANEN

MENGAPA RANTAI DINGIN PENTING UNTUK IKAN



geser untuk info lebih lanjut





FAKTA PENTING

1. Suhu Ideal Ikan Segar:

0°C - 4°C adalah rentang suhu optimal untuk menjaga kesegaran ikan. Di suhu ini, aktivitas mikroba dan enzim yang menyebabkan pembusukan dapat ditekan secara signifikan.

2. Tanpa Rantai Dingin yang Konsisten:

Produk perikanan sangat sensitif terhadap suhu. Jika suhu tidak dijaga, dalam 6-12 jam kualitas bisa menurun drastis—tekstur rusak, bau amis muncul, dan risiko kontaminasi meningkat.

3. Distribusi Berpendingin = Mutu Terjaga

Penggunaan truk berpendingin dapat mengurangi kerusakan produk hingga 70%.

4. Risiko Kontaminasi Meningkat

Jika suhu naik di atas 5°C, potensi kontaminasi mikroba meningkat drastis. Risiko: Kontaminasi silang, keracunan makanan, dan penolakan produk oleh pasar ekspor.

5. Rantai Dingin Bukan Hanya Es!

Meliputi penyimpanan, transportasi, dan penanganan di setiap titik distribusi.

ALUR DISTRIBUSI RANTAI DINGIN

80

Bersatu Berdeulat
Rakyat Sejahtera
Indonesia Maju



PUSAT MUTU PASCAPANEN - BPPMHKP

KAPAL PENANGKAP IKAN

Produk perikanan ditangkap dan langsung disimpan dalam suhu rendah di atas kapal untuk menjaga kesegaran

TEMPAT PENYIMPANAN

Setelah tiba di darat, produk disimpan di fasilitas berpendingin yang terkontrol suhunya sebelum didistribusikan

TRANSPORTASI

Pengangkutan dilakukan menggunakan kendaraan berpendingin agar suhu tetap stabil selama perjalanan

PASAR

Produk sampai di pasar atau titik distribusi akhir, tetap dalam kondisi dingin untuk menjaga mutu dan keamanan

KONSUMEN

Produk diterima oleh konsumen dalam kondisi segar, aman, dan layak konsumsi

! Setiap titik dalam alur ini harus dijaga agar suhu tetap stabil. Putusnya rantai dingin di salah satu tahap bisa berdampak besar pada kualitas produk

TIPS MENJAGA RANTAI DINGIN



untuk masyarakat

Segera Simpan di Lemari Es

Setelah membeli ikan, segera simpan di kulkas atau freezer. Jangan biarkan ikan terlalu lama di suhu ruang.

Gunakan Wadah Tertutup

Simpan ikan dalam wadah bersih dan tertutup rapat. Bisa pakai plastik ziplock, tupperware, atau wadah khusus freezer.

Bawa dengan Cooler Bag

Saat belanja ikan di pasar, gunakan cooler bag atau tas berlapis aluminium foil. Tambahkan es batu atau ice gel agar tetap dingin selama perjalanan.

Cek Suhu Kulkas

Pastikan suhu kulkas di bawah 4°C dan freezer di bawah -18°C. Jangan terlalu sering buka tutup kulkas agar suhu tetap stabil.

Belanja di Tempat Terpercaya

Pilih penjual yang menyimpan ikan dengan es atau pendingin. Ikan segar biasanya tidak berbau menyengat dan teksturnya masih kenyal.

Masak Segera atau Bekukan

Jika tidak langsung dimasak, simpan di freezer agar tahan lebih lama.

Labeli tanggal pembelian agar tahu kapan harus digunakan.



You're welcome