



**Kementerian Kelautan dan Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing
Produk Kelautan dan Perikanan**

TIPS MEMILIH IKAN SEGAR

IKAN

MATA : terang dan Jernih, tidak kusam, Ikan bermata kusam mungkin aman untuk dimakan namun ikan tersebut telah melewati saat terbaiknya untuk dikonsumsi

INSANG : warna merah segar cenderung merah muda, tidak kusam kecoklatan. Insang tertutup lendir yang berwarna jernih



UDANG

Pilih bentuk utuh. Kepala menempel kuat dengan kondisi bagus tidak lembek. Warna tegas, kulit tidak licin dan tidak ada bintik-bintik hitam. Pilih udang yang selalu ditaruh diatas es



KERANG

Pilih kerang hidup. Kerang hidup biasanya cangkangnya terbuka, jika ditekuk cangkang menutup lebih rapat dan sulit dibuka dengan tangan



FILLET

SISIK DAN AROMA : sisik berkilau, terang dan bersih, tidak memudar. Aromanya segar seperti air bersih / air asin bahkan seperti mentimun. Jika berbau amis maka aroma tidak hilang walaupun sudah dimasak

DAGING : warna terang, kokoh dan agak kenyal, bila ditekan cepat kembali pada keadaan semula. Tidak keras dan tidak terlalu lembek. Jika ada cairan ia berwarna jernih berkilau



CUMI

Pilih yang matanya bening dan kepala masih lekat dibadannya. Kulit arinya berwarna putih bening. Tidak ada aroma busuk dan anyir



KEPITING

Pilih kepiting hidup, tekan cangkang di bagian bawah jika bergerak kepiting masih hidup dan jika keras berarti padat. Jangan pilih yang gembos. Pastikan anggota tubuhnya utuh, tidak ada yang patah

