

## STUDI PENANGANAN HASIL TANGKAPAN *PURSE SEINE* DI KM BINA MAJU KOTA SIBOLGA

### STUDY OF *PURSE SEINE* CATCHES HANDLING IN KM BINA MAJU SIBOLGA CITY

Roma Yuli Felina Hutapea<sup>1</sup>, Liya Tri Khikmawati<sup>2</sup>, Wahyu Gusfirmansyah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Perikanan Tangkap, Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai, Riau

<sup>2</sup>Program Studi Perikanan Tangkap, Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana, Bali

Korespondensi: romafelina@yahoo.co.id; romahutapea3@gmail.com

#### ABSTRACT

Catches handling is one of the factors that affect the freshness and quality of fish catches. The effort made by the government in maintaining the quality of fishery products is by issuing KEPMEN-KP 52A/2013 concerning in Quality Assurance and Safety Requirements for Fishery Products in the Production, Processing, and Distribution Process. Government alignments by issuing KEPMEN-KP 52A/2013 are expected to produce good, safe, and healthy fishery products. The purpose of this research is to determine the activities of catches handling and determine the suitability of handling activities in KM Bina Maju with KEPMEN KP 52A/2013. The research method is a case study. The object or location of fish handling activities in KM Bina Maju that have implemented the 3C1Q Clean, Careful, Cold, and Quick principles. The suitability of handling activities in KM Bina Maju with KEPMEN KP 52A/2013, is the availability of hatch used for storage of catches that are separate from the engine room and ABK room. It's just that the hatch is not yet equipped with a sea water cooling engine and automatic air temperature control. The suitability of the workers with KEPMEN KP 52A/2013 is a condition of ABK that is healthy, does not smoke, and not spits in the storage area. The discrepancy is in the case of lack of awareness in the use of work clothes and hand washing activities before catch handling activities.

Keywords: catches, handling, KEPMEN KP 52A/2013, purse seine

#### ABSTRAK

Penanganan hasil tangkapan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesegaran serta kualitas ikan hasil tangkapan. Upaya yang dilakukan pemerintah dalam menjaga mutu produk perikanan adalah dengan mengeluarkan KEPMEN-KP 52A/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Keberpihakan pemerintah dengan mengeluarkan KEPMEN-KP 52A/2013 diharapkan dapat menghasilkan produk perikanan yang baik, aman, dan sehat. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kegiatan penanganan hasil tangkapan dan mengetahui kesesuaian kegiatan penanganan di KM Bina Maju dengan KEPMEN KP 52A/2013. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Objek atau lokasi kegiatan penanganan ikan di KM Bina Maju yang telah menerapkan prinsip 3C1Q *Clean, Carefull, Cold, dan Quick*. Kesesuaian kegiatan penanganan di atas KM Bina Maju dengan KEPMEN KP 52A/2013, adalah ketersediaan palka yang digunakan untuk penyimpanan hasil tangkapan yang terpisah dari ruang mesin dan ruang ABK. Hanya saja dalam palka belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut dan pengatur otomatis suhu udara. Kesesuaian SDM dengan KEPMEN KP 52A/2013 adalah kondisi ABK yang sehat, tidak merokok, dan tidak meludah di area penyimpanan. Ketidaksesuaiannya adalah kurangnya kesadaran dalam penggunaan pakaian kerja dan kegiatan mencuci tangan sebelum kegiatan penanganan hasil tangkapan.

Kata kunci: hasil tangkapan, KEPMEN KP 52A/2013, penanganan, *purse seine*

## PENDAHULUAN

Ikan merupakan komoditas pangan yang sangat mudah mengalami proses kemunduran mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan air dan nutrisi dalam tubuh ikan yang tinggi sehingga ikan mudah mengalami kemunduran mutu (Rahmatang *et al.* 2019). Kesegaran ikan yang telah mati tidak dapat ditingkatkan, tetapi dapat dipertahankan dengan penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Penanganan hasil tangkapan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesegaran serta kualitas ikan hasil tangkapan. Penanganan yang tidak tepat dapat menyebabkan rendahnya kualitas hasil tangkapan. Penanganan ikan di atas kapal bertujuan untuk menjaga kualitas ikan sesuai dengan standar yang diinginkan (Ismanto *et al.* 2013).

Upaya yang dilakukan pemerintah dalam menjaga mutu produk perikanan adalah dengan mengeluarkan KEPMEN-KP 52A/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Keberpihakan pemerintah dengan mengeluarkan KEPMEN-KP 52A/2013 diharapkan dapat menghasilkan produk perikanan yang baik, aman, dan sehat.

Kegiatan penangkapan ikan di Kota Sibolga didominasi oleh alat tangkap *purse seine*. Limbong *et al.* (2017) menyatakan tangkapan utamanya didominasi pelagis besar dan pelagis kecil yang terdiri dari tongkol (*Auxis thazard*), lemuru (*Sardinella longiceps*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), layang (*Decapterus russelli*), dan layur (*Trichiurus lepturus*). Hasil tangkapan dari *purse seine* yang banyak menyebabkan ikan berdesak-desakan serta menggelepar-gelepar dan menyebabkan kematian pada

ikan. Penanganan ikan yang tidak baik di atas kapal *purse seine* di Kota Sibolga akan menyebabkan peningkatan kecepatan penurunan mutu atau kualitas ikan. Penurunan mutu atau kualitas ikan ini akan mempengaruhi terhadap nilai jual ikan hasil tangkapan itu sendiri. Nelayan menangkap ikan dalam jumlah yang banyak dengan *purse seine*, namun jika penanganan di atas kapal tidak baik, maka ikan yang banyak tersebut akan memiliki nilai jual yang rendah.

Hasil perikanan Indonesia harus dapat mengikuti persyaratan penjaminan mutu dan keamanan pangan yang diinginkan oleh konsumen sehingga dapat bersaing di pasar internasional yang akhirnya akan menjaga kestabilan dan meningkatkan produksi dan sekaligus pemasaran hasil perikanan. Oleh karena itu, tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk mengetahui penanganan ikan hasil tangkapan di atas salah satu kapal *purse seine* yang ada di Kota Sibolga. Pada akhir penelitian akan diperoleh informasi sejauh mana kesesuaian penanganan ikan hasil tangkapan di kapal *purse seine* dengan KEPMEN-KP 52A/2013 serta memberikan informasi kepada nelayan mengenai tata cara penanganan ikan yang baik dan benar di atas kapal, sehingga ikan hasil tangkapan akan memiliki nilai jual tinggi karena mutu dan kualitas hasil tangkapan masih terjaga.

## METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada Maret-Mei 2019 yang bertempat di wilayah Perairan Sibolga pada kegiatan penangkapan di KM Bina Maju. Peta wilayah perairan Sibolga terdapat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta wilayah perairan Sibolga

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan observasi. Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode deskriptif yang digunakan adalah studi kasus kegiatan penanganan di atas kapal yang selanjutnya dibandingkan dengan KEPMEN KP No 52A tahun 2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Kasus di lapangan menunjukkan bahwa nelayan di kapal *purse seine* Sibolga kurang peduli terhadap kualitas hasil tangkapan. Aspek yang diteliti pada penelitian ini adalah mutu hasil tangkapan dan penanganan yang tepat menurut regulasi yang berlaku. Data yang dikumpulkan yaitu data primer. Data primer yang dibutuhkan adalah hasil tangkapan di KM Bina Maju dan metode penanganan di atas kapal dibandingkan dengan Kepmen KP No 52A/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Apakah penanganan yang diterapkan atau dilakukan di KM Bina Maju sudah tepat

dan sudah sesuai dengan Kepmen KP No 52A/2013? Maka penulis melaksanakan penelitian mengenai penanganan di KM Bina Maju.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil tangkapan di KM Bina Maju

Total hasil tangkapan perikanan *purse seine* pada KM. Bina Maju adalah 21.700 kg per trip. Hasil tangkapan utama terdiri dari jenis ikan pelagis besar seperti ikan cakalang, tongkol, tuna, dan hasil tangkapan sampingan terdiri dari ikan ayam-ayam (Gambar 2 dan Tabel 1).

Hasil tangkapan sampingan pada API *purse seine* tidak dibuang karena ikan-ikan tersebut masih memiliki nilai ekonomis tinggi mencapai Rp. 45.000,-/kg. Hartaty dan Setyadji (2016) menyatakan salah satu jenis ikan yang ada di perairan Sibolga yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah tongkol krai (*Auxis thazard*). Hasil tangkapan KM. Bina Maju dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 2. Ikan hasil tangkapan API *purse seine* KM. Bina Maju

Tabel 1. Total hasil tangkapan KM. Bina Maju

Nama Lokal	Nama Latin	Jumlah Tangkapan per Trip	Harga (Rp) / kg
Tongkol	<i>Euthynnus affini</i>	8.000	18.000
Cakalang	<i>Katsuwonus pelamis</i>	7.000	20.000
Tuna sirip kuning	<i>Thunnus albacores</i>	3.000	25.000
Salam	<i>Scomber japonicus</i>	1.500	16.000
Ayam-ayam	<i>Abalistes stellaris</i>	2.200	45.000

Sumber: Data primer (2019)

Genisa (1999) menyatakan bahwa tongkol, cakalang, tuna, dan salam termasuk dalam ikan ekonomis penting. Tongkol, cakalang, tuna, dan salam merupakan hasil tangkapan dominan di KM. Bina Maju dan termasuk dalam ikan ekonomis penting. Tongkol, tuna, cakalang, dan salam dibawa hingga ke tangkahan untuk selanjutnya dilakukan transaksi jual beli hasil tangkapan. Menurut Zain *et al.* (2011), tangkahan merupakan tempat pendaratan ikan untuk menampung produksi ikan hasil tangkapan dan memasarkannya ke pasar baik lokal, antar daerah bahkan ekspor. Sedangkan untuk ikan ayam-ayam transaksi jual beli dilakukan di tengah laut oleh nahkoda dan kru kapal untuk memperoleh penghasilan tambahan. Jumlah hasil tangkapan dari ikan ayam-ayam di KM. Bina Maju tidak dilaporkan/didata oleh pihak PPN Sibolga, karena sudah dijual di tengah laut.

### **Pemindahan hasil tangkapan di atas kapal**

Ikan-ikan yang terkumpul dibagian kantong kemudian diangkat ke atas kapal dengan menggunakan serok ukuran besar melalui katrol. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Mirnawati *et al.* (2019) bahwa serok merupakan alat bantu yang digunakan untuk menaikkan hasil tangkapan dari API ke deck kapal. Kantong serok terbuat dari bahan nylon dengan diikat menggunakan tali dan gagangnya terbuat dari kayu. Ketika jumlah ikan di dalam kantong tinggal sedikit, maka keseluruhan bagian kantong dapat secepatnya ditarik dan dinaikkan ke atas kapal lalu ikan dimasukkan ke dalam 13 palkah yang telah berisi es. Proses penarikan jaring (*hauling*) berlangsung selama 4-5 jam. Menurut Pusdik KP (2012) setelah lingkaran berbentuk sempurna maka tali kolor ditarik sehingga alat tangkap mengerucut dan berbentuk seperti kantong, selanjutnya jaring ditarik ke sisi kapal dan ikan yang tertangkap secara otomatis terkumpul dibagian kantong. Prinsip kerja pelingkaran jaring menurut Pusdik KP (2012) sesuai dengan kegiatan yang dilakukan di atas KM. Bina Maju.

### **Metode penyimpanan ikan dalam palka**

Sebelum ikan dimasukkan ke dalam palka, hasil tangkapan terlebih dahulu dicuci/dibersihkan dengan menggunakan air laut dengan alat bantu selang. Tujuannya agar ikan berada dalam kondisi yang bersih. Penyimpanan ikan dalam

palka menggunakan sistem penyimpanan *bulking* yang banyak digunakan di kapal *purse seine*. Alasan banyaknya kapal *purse seine* menggunakan metode penyimpanan *bulking* adalah daya tampung penyimpanan lebih banyak, namun kelemahannya adalah kondisi ikan yang sering kali kurang baik karena terlalu banyaknya tekanan. Metode penyimpanan *bulking* ikan ditumpuk bergantian dengan lapisan es. Lapisan ikan dibuat tidak terlalu rapat agar ikan yang jauh dari es bisa cepat menjadi dingin (Setiawati *et al.* 2016).

### **Penanganan hasil tangkapan**

Ikan yang sudah dinaikkan ke atas kapal harus segera ditangani. Penanganan terdiri dari 2 bagian yaitu penanganan di atas kapal dan di darat. Tahapan penanganan ikan di atas kapal KM. Bina Maju adalah ikan hasil tangkapan diambil dari dalam kantong jaring dengan menggunakan serok besar dengan kapasitas 1 ton. Setelah diambil menggunakan serok, ikan dibersihkan menggunakan air laut dengan menggunakan bantuan selang. Ikan hasil tangkapan yang didapat langsung dimasukkan ke dalam palka. Setelah semua ikan telah masuk ke dalam palka, selanjutnya ikan diberi es curah dan palka ditutup.

Prinsip penanganan yang tepat haruslah *Clean, Carefull, Cold, dan Quick*.

#### **1. Clean**

Penerapan prinsip kebersihan saat penanganan di atas kapal belum sepenuhnya dilakukan oleh ABK KM Bina Maju, karena saat penanganan ABK tidak menggunakan pakaian kerja serta tidak menggunakan alat bantu keselamatan seperti sarung tangan dan sepatu *boots*.

#### **2. Carefull**

Prinsip *carefull* atau kehati-hatian terhadap hasil tangkapan belum sepenuhnya diterapkan oleh ABK, karena sering kali ikan dibiarkan di geladak kapal dan terpapar cahaya matahari. Perlakuan yang kurang hati-hati ini dapat menimbulkan kerusakan dan kemunduran mutu pada ikan. Proses kerusakan/pembusukan dimulai saat ikan ditangkap karena dipengaruhi oleh enzim dan bakteri (Lubis *et al.* 2009).

#### **3. Cold**

Penerapan prinsip rantai dingin sangat diperlukan dalam kegiatan penanganan di atas kapal. ABK KM Bina Maju telah

menerapkan prinsip rantai dingin saat penanganan hasil tangkapan, yaitu dengan pemberian es di dalam palka. Namun terkadang hasil tangkapan yang dimasukkan ke dalam palka sangatlah maksimal/terlalu penuh sehingga tidak jarang palka susah untuk ditutup. Hal ini juga dapat menyebabkan kerusakan pada ikan. Kerusakan pada ikan dapat berdampak pada rendahnya harga jual ikan.

#### 4. *Quick*

ABK telah melakukan tugasnya saat penanganan dengan baik dan cepat. ABK telah bekerja sesuai dengan tugas yang telah dibebankan kepada tiap ABK.

Proses penanganan di KM Bina Maju belum sepenuhnya menerapkan prinsip 3C1Q. Nugraha (2009) menyatakan bahwa penanganan yang baik mampu menghindari kondisi yang dapat mempercepat terjadinya proses pembusukan, menerapkan proses yang menghambat pembusukan dan mengurangi kontaminasi dari bakteri.

Setelah kapal sandar di Tangkahan, ikan hasil tangkapan yang berada di dalam palka dilakukan penanganan lanjutan. Ikan dikeluarkan menggunakan tangguk/serok dari dalam palka. Ikan yang sudah dikeluarkan dimasukkan ke dalam *fiber* lalu dinaikkan ke atas dermaga. Ikan dimasukkan ke dalam bak sortir untuk dilakukan penyortiran sesuai dengan ukuran dan jenis ikannya kemudian dimasukkan dalam *fiber*. Setelah penuh, *fiber* kemudian diisi dengan es untuk menjaga mutu ikan.

Menurut Deni (2015), penanganan ikan harus dilakukan secepat mungkin untuk menghindari kemunduran mutu ikan, sehingga dibutuhkan bahan dan media pendinginan yang sangat cepat dalam menurunkan suhu ikan pada pusat thermal ikan. Prinsip penanganan yang sama juga diungkapkan Lubis *et al.* (2009) yang menyatakan bahwa penanganan ikan harus dilakukan secara cepat untuk memperlambat kebusukan dan dilakukan dengan rantai dingin.

#### **Kesesuaian penanganan hasil tangkapan di atas kapal dengan KEPMEN KP No 52A/2013**

Kesesuaian kegiatan penanganan hasil tangkapan di KM Bina Maju dengan

KEPMEN KP 52A/2013 ditunjukkan pada Tabel 2. Kesesuaian kegiatan penanganan hasil tangkapan terbagi dalam 2 kriteria/kategori yaitu mengenai sarana prasarana dan sumber daya manusia.

Indikator penanganan yang baik adalah ikan hasil tangkapan memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi (Rossarie *et al.* 2019). Kesesuaian penanganan di KM Bina Maju dengan KEPMEN KP 52A/2013 yang ditunjukkan pada Tabel 2, memperlihatkan bahwa peralatan penanganan di KM Bina Maju telah memenuhi syarat sanitasi dan higienis di atas kapal. Hal ini dapat dilihat dari pencucian peralatan penanganan sebelum dan setelah penanganan di atas kapal, dengan tujuan untuk meminimalisir tumbuhnya bakteri dari sisa kegiatan penanganan.

Sarana dan prasarana kegiatan penanganan di atas KM Bina Maju tersedia dan sesuai dengan standar KEPMEN KP 52A/2013 yaitu telah tersedianya palka untuk menyimpan hasil tangkapan berbahan dasar *fiber* dan terpisah dari ruang mesin dan ruang ABK. Hanya saja pada palka belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut, peralatan untuk menjamin suhu dan perekam suhu agar tetap stabil. Pengecekan suhu dilakukan oleh ABK, berdasarkan perkiraan saja, jika suhu dan kondisi es mulai mencair, maka ABK akan menambahkan es kembali, agar suhu tetap terjaga. Kapal dengan sistem pendingin RSW (*Refrigerated Sea Water*) lebih baik dalam menerapkan standar mutu daripada kapal dengan sistem pendingin es curah. Penggunaan palka berbahan dasar *fiberglass* dan teknik penyimpanan ikan didalam palka dengan 30 amper ALDI (Air Laut yang Didinginkan) atau RSW (*Refrigerated Sea Water*) sangat baik jika diimplementasikan pada manajemen mutu ikan (Nurani *et al.* 2013).

Kelengkapan dan ketersediaan fasilitas penanganan dan peralatan penanganan di atas kapal merupakan salah satu faktor penentu kualitas dari hasil tangkapan dapat lebih stabil. Hal ini sesuai dengan pernyataan Metusalach *et al.* (2014) yang menyatakan bahwa fasilitas dan proses penanganan merupakan dua faktor yang tidak terpisahkan dan berpengaruh langsung terhadap kualitas ikan.

Tabel 2. Kesesuaian penanganan di KM Bina Maju dengan KEPMEN KP No 52A Tahun 2013

Kriteria Menurut KEPMEN KP No 52A Tahun 2013	Kondisi Aktual di KM Bina Maju	
	Terlaksana/ Memenuhi	Tidak Terlaksana/ Tidak Memenuhi
<b>Sarana dan Prasarana</b>		
Kapal penangkap dan peralatan penanganan ikan harus memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis di kapal	√	
Palka berbahan dasar yang tidak menimbulkan kontaminasi ( <i>fiber</i> , kayu, baja, dan lain-lain)	√	
Sarana dan prasarana penangkapan terbuat dari material yang tidak mudah korosi dan mudah dibersihkan	√	
Kapal dilengkapi peralatan menjaga kesegaran ikan lebih dari 24 jam (palka, tanki, atau wadah untuk menyimpan ikan)	√	
Palka terpisah dari ruang mesin dan ruang ABK untuk menghindari kontaminasi	√	
Dilengkapi mesin pendingin air laut bersih dingin/ <i>Chilled Sea Water</i> (CSW)		√
Palka dilengkapi dengan peralatan menjamin kondisi suhu air pada palka		√
Kondisi suhu palka/produk dimonitor dan dicatat secara periodik dengan menggunakan alat perekam suhu otomatis		√
<b>Sumber Daya Manusia</b>		
Sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular	√	
Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna		√
Mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan		√
Tidak merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan penyimpanan produk	√	

Sumber: Mengacu pada KEPMEN KP No 52A/2013

Kriteria ABK pada KM Bina Maju telah sesuai dengan standar KEPMEN KP 52A/2013, dimana seluruh ABK harus dalam kondisi yang sehat dan tidak terjangkit penyakit yang menular. Kesesuaian lainnya yaitu ABK di KM Bina Maju telah patuh untuk tidak merokok, tidak meludah, tidak makan ataupun minum di area penyimpanan produk. ABK yang dalam kondisi tidak sehat, meludah maupun merokok saat penanganan berlangsung dapat menyebabkan kontaminasi langsung terhadap produk perikanan. Pernyataan ini sesuai dengan Nurani *et al.* (2011) yang menyatakan bahwa pekerja yang makan, batuk, bersin, dan meludah di area penanganan saat proses penanganan

dapat menimbulkan potensi kontaminasi. Ketidaksesuaian ABK dengan KEPMEN KP 52A/2013 adalah kurangnya pengetahuan ABK akan pentingnya penggunaan pakaian kerja yang menutupi kepala hingga seluruh tubuh, seperti pakaian kerja, helm, sepatu boot, dan sarung tangan. Ketidaklengkapan pakaian kerja dan sarana keselamatan kerja ABK dapat menyebabkan kecelakaan kerja. Menurut Tjahjanto dan Azis (2016) beberapa faktor yang berpengaruh menimbulkan kecelakaan kerja adalah kurang hati-hati dalam bekerja, tidak tahu menggunakan alat keselamatan, serta tidak mampu melaksanakan suatu pekerjaan. Pengetahuan dan keterampilan tentang keselamatan kerja dari awak kapal dapat

memperkecil resiko kecelakaan kerja yang tidak diinginkan (Imron *et al.* 2017).

Kurangnya pengetahuan ABK mengenai pentingnya mencuci tangan sebelum kegiatan penanganan dilakukan, maka perlu dilakukan sosialisasi atau pelatihan pentingnya sanitasi dan higienis dalam kegiatan di kapal perikanan dan dalam penanganan ikan serta pelatihan untuk meningkatkan keterampilan ABK. Pelatihan kerja merupakan suatu wadah bagi seseorang untuk mendapatkan pelajaran dengan tujuan meningkatkan keterampilan yang dimiliki (Zuana *et al.* 2014).

### **Kualitas hasil tangkapan**

Kualitas hasil tangkapan yang berasal dari kapal *purse seine* secara visual masih baik. Prinsip penanganan yang dilakukan di KM Bina Maju sudah tepat yaitu tepat, cepat, hati-hati untuk meminimalisir kemunduran mutu. Pendapat ini sesuai dengan Deni (2015) yang menyatakan bahwa penanganan ikan harus dilakukan secepat mungkin untuk menghindari kemunduran mutu ikan, sehingga dibutuhkan bahan dan media pendinginan yang sangat cepat dalam menurunkan suhu ikan. Prinsip penanganan yang sama juga diungkapkan Lubis *et al.* (2009) yang menyatakan bahwa penanganan ikan harus dilakukan secara cepat untuk memperlambat kebusukan dan dilakukan dengan rantai yang dingin.

Penanganan di KM Bina Maju telah menerapkan sistem rantai dingin. Penanganan yang baik menggunakan sistem rantai dingin dan mengutamakan sanitasi dan higienis. Kenyataan di atas kapal, penanganan ikan yang dilakukan para nelayan di Indonesia, terutama nelayan tradisional belum menerapkan penanganan pasca-panen dan sistem penyimpanan dingin dengan baik, sehingga ikan hasil tangkapan yang didaratkan umumnya telah mengalami kemunduran mutu.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Kegiatan penanganan hasil tangkapan di KM Bina Jaya telah menerapkan prinsip 3C1Q. Kesesuaian proses penanganan di KM Bina Jaya dengan KEPMEN KP 52A/2013 dari segi ketersediaan sarana dan prasarana penanganan dalam hal penyediaan palka yang digunakan untuk

penyimpanan hasil tangkapan dari material *fiber* dan terpisah dari ruang mesin dan ruang ABK. Hanya saja dalam palka belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut dan pengatur otomatis suhu udara pada palka. Kesesuaian SDM dengan KEPMEN KP 52A/2013 adalah kondisi ABK yang sehat, tidak merokok, dan tidak meludah di area penyimpanan. Ketidaksesuaiannya adalah dalam hal kurangnya kesadaran dalam penggunaan pakaian kerja dan kegiatan mencuci tangan sebelum kegiatan penanganan dilakukan.

### **Saran**

Pemilik kapal hendaknya menyediakan palka dengan mesin pendingin air laut dan pengatur otomatis suhu udara pada palka agar kualitas hasil tangkapan tetap terjaga mutunya, serta memberikan pelatihan kepada awak kapal/ABK terkait pentingnya menjaga kebersihan peralatan penanganan serta penggunaan pakaian kerja di KM. Bina Maju.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Deni S. 2015. Karakteristik Mutu Ikan Selama Penanganan pada Kapal KM. Cakalang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan Ternate. 8: 72-80.
- Genisa AS. 1999. Pengenalan Jenis-Jenis Ikan Laut Ekonomi Penting di Indonesia. *Oseana*. 24: 17-38.
- Hartaty H, Setyadji B. 2016. Parameter Populasi Ikan Tongkol Krai (*Auxis thazard*) di Perairan Sibolga dan Sekitarnya. Jurnal BAWAL. 8:183-190.
- Limbong I, Wiyono ES, Yusfiandayani R. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Produksi Unit Penangkapan Pukat Cincin di PPN Sibolga, Sumatera Utara. *ALBACORE*. 1: 89-97.
- Imron M, Nurkayah R, Purwangka F. 2017. Pengetahuan dan Keterampilan Nelayan tentang Keselamatan Kerja di PPP Muncar, Banyuwangi. *ALBACORE*. 1: 99-109.
- Ismanto DT, Nugroho TF, Baheransyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. Jurnal Teknik Pomits. 2: 2337-3539.
- Lubis E, Wiyono ES, Nirmalanti M. 2009.

- Penanganan Selama Transportasi terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*. 1: 1-7.
- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN/KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Jakarta: DKP.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, Jaya I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan, dan Cara Penanganan Ikan terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEK PSP*. 1: 40-52.
- Mirnawati, Alfa N, Mukti Z. 2019. Studi tentang Komposisi Jenis Hasil Tangkapan *Purse Seine* berdasarkan Lokasi Penangkapan di Perairan Tanah Beru Kecamatan Bonto Bahari Kabupaten Bulukumba. *Jurnal IPTEKS PSP*. 6: 21-43.
- Nugraha A. 2009. Penanganan dan Penerapan Rantai Dingin pada Pembongkaran Ikan di Tempat Pendaratan Ikan Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu, Jawa Barat [KIPA]. Jakarta: Sekolah Tinggi Perikanan.
- Nurani TW, Iskandar BH, Wahyudi GA. 2011. Kelayakan Dasar Penerapan HACCP di Kapal *Fresh Tuna Longline*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14: 115-123.
- Nurani TW, Murdaniel RPS, Harahap MH. 2013. Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna *Longline* untuk Tujuan Ekspor. *Jurnal Marine Fisheries*. 4: 153-162.
- [Pusdik KP] Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. 2012. Penangkapan Ikan dengan *Purse Seine*. Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan.
- Rahmatang, Prihajatno M, Irwan. 2019. Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Keasaman (pH): Hasil Tangkapan *Purse Seine*. *Pena Akuatika*. 18: 28-40.
- Rossarie D, Darmanto YS, Swastawati F. 2019. Kesesuaian Penanganan Ikan di Kapal *Pole and Line*. *Jurnal Airaha*. 8: 67-75.
- Setiawati A, Bambang AN, Setiyanto I. 2016. Analisis Kualitas Hasil Tangkapan Kapal *Purse Seine* dengan Pendingin *Freezer* dan Pendingin Es di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan. *Journal Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 5: 28-36.
- Tjahjanto P, Azis I. 2016. Analisis Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja di Atas Kapal MV. CS Brave. *KAPAL*. 13: 13-18.
- Zain J, Syaifuddin, Yudi A. 2011. Efisiensi Pemanfaatan Fasilitas di Tangkahan Perikanan Kota Sibolga. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 16: 1-11.
- Zuana CI, Swasto B, Susilo H. 2014. Pengaruh Pelatihan Kerja dan Lingkungan Kerja Karyawan terhadap Prestasi Kerja Karyawan (Studi pada Karyawan PT Jamsostek (Persero)). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 7: 1-9.