

***FISH HANDLING PROCESS LANDED AT ASEMDOYONG FISING PORT,
PEMALANG REGENCY***

Proses Penanganan Hasil Tangkapan Yang Didaratkan Di PPP Asemdayong, Kabupaten Pemalang

Oleh:

Nabila Dinantiar Adelianoor^{1,2*}, Budhi Hascaryo Iskandar³, Fis Purwangka³

¹Program Studi Teknologi Perikanan Laut Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Jalan
Agatis, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680, Indonesia

²Bidang Pengawasan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan,
Dinas Kelautan dan Perikanan, Provinsi Jawa Barat, Jalan
Wastukencana, Bandung 40117, Indonesia

³Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Jalan
Agatis, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680, Indonesia

*Korespondensi penulis: nabila_dinantiar@apps.ipb.ac.id

ABSTRACT

Coastal Fisheries Port (PPP) Asemdayong is the largest fishing ports in Pemalang Regency. This port provides various supporting facilities, including a Fish Auction Place (TPI). All fish handling activities, from loading and unloading on board to distribution carried out at this location. One of the important processes in determining the quality and price of fish are fish handling. This study aims to identify fish handling process carried out at PPP Asemdayong. This study was conducted in January 2026. The method used was using interview techniques and observation at PPP Asemdayong. Data were analyzed using qualitative descriptive analysis. Based on the research results, the process of handling fishery products at PPP Asemdayong, Pemalang Regency starts from preparation for loading and unloading, sorting fish on board and the fish auction place, the process of laying fish, purchasing and washing fish by local traders, purchasing fish by consumers, weighing fish to distributing fish to local markets and several regions in Indonesia. Some of the handling of fish catches at PPP Asemdayong already based on SNI 2729, especially for catch that will be distributed outside Pemalang Regency so the fish are maintained fresh. However, there are still some improvements are needed to maintain the quality of the fish.

Key words: *catch, fish handling, fish quality*

ABSTRAK

Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Asemdayong adalah pelabuhan perikanan terbesar di Kabupaten Pemalang. Pelabuhan ini menyediakan berbagai macam fasilitas penunjang salah satunya adalah fasilitas pelelangan ikan di tempat pelelangan ikan (TPI). Aktivitas penanganan ikan dari mulai kegiatan bongkar muat yang terjadi di atas kapal hingga pendistribusiannya dilakukan di lokasi ini. Salah satu proses penting dalam menentukan mutu dan harga ikan yang dijual adalah penanganan hasil perikanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses penanganan hasil tangkapan yang dilakukan di PPP Asemdayong, Kabupaten Pemalang. Penelitian ini dilakukan bulan Januari 2026. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah teknik wawancara dan observasi di PPP Asemdayong. Setelah itu, data dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian, proses penanganan hasil perikanan di PPP Asemdayong dimulai dari persiapan bongkar

muat, sortasi ikan di atas kapal dan TPI Asemodyong, proses pelelangan ikan, pembelian dan pencucian ikan oleh pedagang lokal, pembelian ikan oleh konsumen, penimbangan ikan hingga pendistribusian ikan ke pasar lokal dan beberapa wilayah di Indonesia. Beberapa penanganan hasil tangkapan ikan yang ada di PPP Asemodyong sudah mengacu pada SNI 2729, terlebih penanganan hasil tangkapan ikan yang akan segera didistribusikan di luar kota supaya kualitas dan mutu ikan tetap baik. Namun, masih ada beberapa penanganan yang perlu ditingkatkan agar mutu ikan tetap terjaga.

Kata kunci: hasil tangkapan, mutu ikan, penanganan ikan, kesegaran ikan

PENDAHULUAN

Kabupaten Pemalang adalah kabupaten yang mempunyai batas dengan laut Jawa bagian utara. Menurut BPS Kabupaten Pemalang (2020), Kabupaten Pemalang memiliki beberapa pelabuhan perikanan, salah satunya adalah Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Asemodyong. Menurut (Karningsih *et al.* 2014) PPP Asemodyong merupakan pelabuhan perikanan terbesar di Pemalang, Jawa Tengah yang secara geografis terletak di antara 6°51'51"-7°20'11" LS dan 109°17'30"-109°40'30" BT di Desa Asemodyong, Kecamatan Taman, Kabupaten Pemalang dengan panjang pantai 35,0 Km serta di sisi Timur sungai Elon dengan luas lahan ±111.530,5 Ha. Sebagai pelabuhan yang strategis, PPP Asemodyong berperan penting dalam menggerakkan roda ekonomi di Kabupaten Pemalang terutama pada usaha distribusi hasil laut ke berbagai wilayah di Indonesia.

PPP Asemodyong menyediakan berbagai fasilitas penunjang untuk kegiatan perikanan, salah satunya adalah Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Semua aktivitas penanganan hasil perikanan yang didaratkan, mulai dari proses bongkar muat hasil tangkapan hingga pendistribusian hasil perikanan berlangsung di lokasi ini. Salah satu proses penting yang dapat menentukan kualitas dan nilai jual ikan adalah proses penanganan hasil tangkapan (Sari & Nawafil 2023). Ikan adalah komoditi yang mempunyai nilai ekonomis tinggi namun rentan mengalami kerusakan dan penurunan mutu atau bisa disebut *perishable food*. Penentuan mutu ikan dapat dilihat dari aspek fisik, kimiawi dan biologi. Selain dari aktivitas penanganan ikan, penurunan kualitas dan mutu ikan juga terjadi dari cara penanganan, waktu pendistribusian serta fasilitas yang digunakan saat penanganan ikan dalam proses penangkapan hingga pendistribusiannya ke tangan konsumen (Metusalach *et al.* 2014). Kegiatan tersebut sangat berpengaruh terhadap hasil tangkapan ikan agar tidak terjadi *rigor mortis* (kejang/kekakuan) yang dapat menyebabkan mutu ikan turun (Salmiya *et al.* 2022). *Rigor mortis* terjadi akibat aktivitas jantung dan kontrol otak ikan terhenti sehingga tidak terjadi reaksi glikogenesis yang dapat menghasilkan ATP untuk aktivitas energi (Mardiah *et al.* 2022). Kejadian ini terjadi bertahap setelah proses kematian hingga 24 jam setelahnya. Menurut Suprayitno (2020), berkurangnya ATP dalam tubuh ikan secara terus menerus dan pH tubuh yang terus menurun dapat menyebabkan otot kehilangan fleksibilitasnya. Hal ini mengakibatkan aktivitas bakteri dan enzim yang tidak terkendali menyebabkan degradasi protein pada daging ikan.

Mutu ikan yang buruk akan menurunkan harga jual ikan yang akan berdampak pada pendapatan para pelaku usahanya. Sedangkan, setiap usaha penangkapan ikan yang memanfaatkan sumberdaya ikan secara maksimal tentunya diharapkan mampu memberikan keuntungan yang layak bagi para pelakunya (Akerina & Kour 2020). Pencegahan terhadap penurunan mutu dapat dilakukan dengan memperhatikan suhu. Suhu rendah dapat mempertahankan kesegaran ikan. Menurut (Siburian *et al.* 2012), kesegaran ikan memang tidak dapat ditingkatkan namun dapat dipertahankan. Ikan dapat bertahan hingga 12-18 hari dengan cara didinginkan pada proses pengawetan ikan. Proses penanganan ikan yang baik sangat krusial untuk menjaga kualitas, nilai gizi dan keamanan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi aktivitas penanganan ikan yang didaratkan di TPI Asemodyong, Kabupaten Pemalang dengan harapan dapat memberikan informasi dan meningkatkan pengetahuan nelayan terkait dengan penanganan ikan yang baik dan benar, sehingga hasil tangkapan memiliki mutu yang terjaga dan bernilai jual tinggi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2026 di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Asemtoyong, Kabupaten Pemalang. Peralatan yang digunakan meliputi kamera untuk dokumentasi kegiatan, alat tulis untuk mencatat hasil observasi lapangan serta hasil wawancara dan kuisioner. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi lapang dan wawancara kepada 6 orang nelayan, 2 orang pedagang dan 2 orang pemilik usaha distribusi. Pengambilan data diambil secara *purposive sampling* dengan cara narasumber dipilih secara sengaja berdasarkan kegiatan yang biasa dilakukan saat proses penanganan ikan dari mulai bongkar muat di atas kapal hingga didistribusikan. Nelayan yang dipilih terdiri dari 2 nelayan bongkar muat, 2 nelayan yang melakukan sortasi, 2 nelayan yang mengangkut ikan menuju Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Asemtoyong. Hal ini dilakukan agar dapat merepresentasikan tiap tahap penanganan hasil tangkapan sehingga mendapatkan informasi yang lengkap dari setiap tahap penanganan hasil tangkapan. Tahapan dari penanganan ikan yang menjadi pengamatan yaitu sejak ikan didaratkan hingga akan didistribusikan atau dipasarkan.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer berupa hasil observasi seluruh kegiatan penanganan ikan di PPP Asemtoyong dan hasil wawancara dengan pelaku usaha dari ikan dibongkar muat di atas kapal hingga siap didistribusikan baik ke pasar lokal maupun didistribusikan ke luar daerah Pemalang yang kemudian dianalisis dengan cara deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif adalah suatu penelitian yang datanya didapatkan melalui proses pengamatan dan wawancara secara mendalam kepada narasumbernya. Data tersebut kemudian diproses, disajikan dalam beragam bentuk tampilan, dan dinilai. Penilaian data disertai dengan uraian analitik-argumentatif secara dalam, jelas, dan rinci. Argumen tersebut didukung oleh beberapa teori guna melakukan verifikasi dan justifikasi (Alfatih 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil tangkapan yang didaratkan di PPP Asemtoyong sangat beragam. Komoditas unggulan di PPP Asemtoyong terdiri dari ikan teri nasi, ikan selar, cumi, bawal, kembung, kakap merah, ekor kuning dan berbagai jenis ikan ekonomis lainnya (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pemalang 2021). Berdasarkan wawancara dengan nelayan, komoditas utama dari PPP Asemtoyong adalah ikan kembung (*Rastreligger spp*). Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan kembung di perairan Pemalang sangat beragam seperti pukat cincin mini, cantrang, jaring insang serta payang (Batubara *et al.* 2022)

Berdasarkan data dari Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP) PPP Asemtoyong, per bulan Maret 2026 hasil tangkapan ikan yang didaratkan mencapai 37.325 kg dengan total 45 kapal dengan nilai produksi mencapai Rp185.025.000 yang mendaratkan hasil tangkapan ikannya di PPP Asemtoyong. Data produksi ikan di PPP Asemtoyong tersaji pada **Tabel 1**.

Berdasarkan wawancara dengan nelayan di PPP Asemtoyong, Kabupaten Pemalang, penurunan hasil tangkapan ikan secara drastis diakibatkan oleh mulai masuknya musim barat ke wilayah pantai utara tersebut. Cuaca buruk yang terjadi di wilayah tersebut, membuat nelayan memutuskan untuk menunda kegiatan melaut di pagi hari. Memasuki musim barat di bulan Januari, nelayan biasa berangkat melaut sejak pukul 04,00 WIB dan kembali di pukul 10.00 WIB hingga 12.00 WIB.

Bila mengacu SNI 2729, teknik penanganan ikan meliputi bahan baku ikan utuh segar, sortasi, pencucian 1, penyiangan, pencucian 2, penimbangan, pengemasan dan pelabelan, dan pemuatan (Badan Standarisasi Nasional, 2013). Sedangkan berdasarkan hasil observasi di lapangan, penanganan ikan yang dilakukan oleh nelayan PPP Asemtoyong pada hasil tangkapan ikan yaitu bahan baku ikan utuh yang disimpan pada box atau ember, sortasi ikan yang dilakukan di atas kapal dan di tempat pelelangan ikan, kegiatan pelelangan ikan, ikan yang dibeli oleh pedagang, pencucian ikan oleh

pedagang ikan, pembelian ikan oleh konsumen, penimbangan ikan dan pemasaran dan pendistribusian ikan ke seluruh wilayah di Indonesia.

Table 1. Production data and average fish prices at Asemtoyong Fish Landing Facility

Tabel 1. Data produksi dan harga rata-rata ikan di PPP Asemtoyong

Nama Ikan	Nama Latin	Produksi
Teri	<i>Stolephorus commersonii</i>	13.165 kg
Peperek	<i>Leiognathus berbis</i>	9.340 kg
Beloso	<i>Saurida tumbil</i>	3.445 kg
Teri	<i>Enchrasicholina devisi</i>	3.200 kg
Tembang	<i>Sardinella brachysoma</i>	1.770 kg
Tembang	<i>Sardinella albella</i>	1.700 kg
Peperek	<i>Leiognathus leuciscus</i>	1.420 kg
Peperek lainnya	<i>Leiognathus sp</i>	1.100 kg
Kuniran	<i>Upeneus sulphureus</i>	830 kg
Kembung perempuan	<i>Rastreligger brachysoma</i>	380 kg
Udang	<i>Parapenaeopsis hardwickii</i>	350 kg
Cumi-cumi	<i>Loligo spp</i>	315 kg
Tembang	<i>Sardinella gibbose</i>	150 kg
Cumi-cumi	<i>Loligo chinensis; Urotheothis chinensis; Loligo formosana</i>	80 kg
Layur	<i>Lepturacanthus savala</i>	40 kg

Sumber: Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan PPP Asemtoyong (2026)

Aktivitas penyiangan pada ikan tidak dilakukan oleh nelayan PPP Asemtoyong karena ikan yang dipasarkan adalah ikan yang masih utuh dan segar. Kegiatan pencucian yang dilakukan di PPP Asemtoyong juga tidak dilakukan oleh nelayan, melainkan oleh pedagang ikan yang telah memenangkan proses pelelangan ikan tersebut dari nelayan dan juru lelang. Begitupun dengan penimbangan ikan yang dilakukan oleh pedagang ikan di PPP Asemtoyong dilakukan setelah ikan dibeli oleh konsumen yang datang ke TPI Asemtoyong. Tahapan aktivitas penanganan yang dilakukan oleh nelayan PPP Asemtoyong tersebut dapat dilihat pada **Gambar 1**.

Penanganan pertama yang dilakukan oleh nelayan di PPP Asemtoyong terhadap hasil tangkapan adalah menyimpannya di *box* atau ember. Penyimpanan ikan tidak dilakukan di palka dikarenakan saat musim barat sehingga terjadi paceklik, jumlah tangkapan ikan yang didaratkan sangat sedikit dibandingkan musim puncak penangkapan dan kegiatan melaut yang sangat singkat. Menurut hasil wawancara, nelayan mulai melaut pukul 04.00 WIB dan kembali pada pukul 10.00 WIB hingga 12.00 WIB. Nelayan tidak dapat melakukan penangkapan ikan di malam hari karena sering terjadi badai dan angin laut yang kencang sehingga nelayan tidak berani mengambil risiko untuk melaut di waktu tersebut.

Menurut hasil pengamatan, dari pukul 09.00 WIB hingga 12.00 WIB jumlah kapal yang mendaratkan hasil tangkapannya di dermaga PPP Asemtoyong terdapat 7 buah kapal. Saat musim barat atau paceklik, dalam satu kapal yang melakukan penangkapan ikan, terdapat 6 ember atau *box* yang dibawa nelayan kembali ke dermaga. Menurut nelayan di PPP Asemtoyong, setiap *box* atau ember biasa diisi ikan dari 2 kg hingga 10 kg.

Hasil tangkapan ikan yang ditangkap nelayan di PPP Asemtoyong sangat beragam. Hasil tangkapan berupa ikan teri, tembang, selar, kembung, layur, ayam-ayam, kakap merah, cumi-cumi dan udang. Nelayan di PPP Asemtoyong juga tidak memberi es pada hasil tangkapannya karena jumlah ikan yang masih sedikit dan kembali ke darat dalam waktu singkat yaitu hanya sekitar 5 jam hingga 10 jam. Hasil tangkapan ikan saat proses bongkar muat di dermaga juga terpapar sinar matahari langsung.

Menurut Tiaraningtyas (2025), paparan sinar matahari mengakibatkan peningkatan suhu tubuh ikan dan kandungan histamin dan memicu aktivitas bakteri yang mungkin sudah ada di dalam tubuhnya atau menempel saat interaksi antara hasil tangkapan dan lingkungannya.

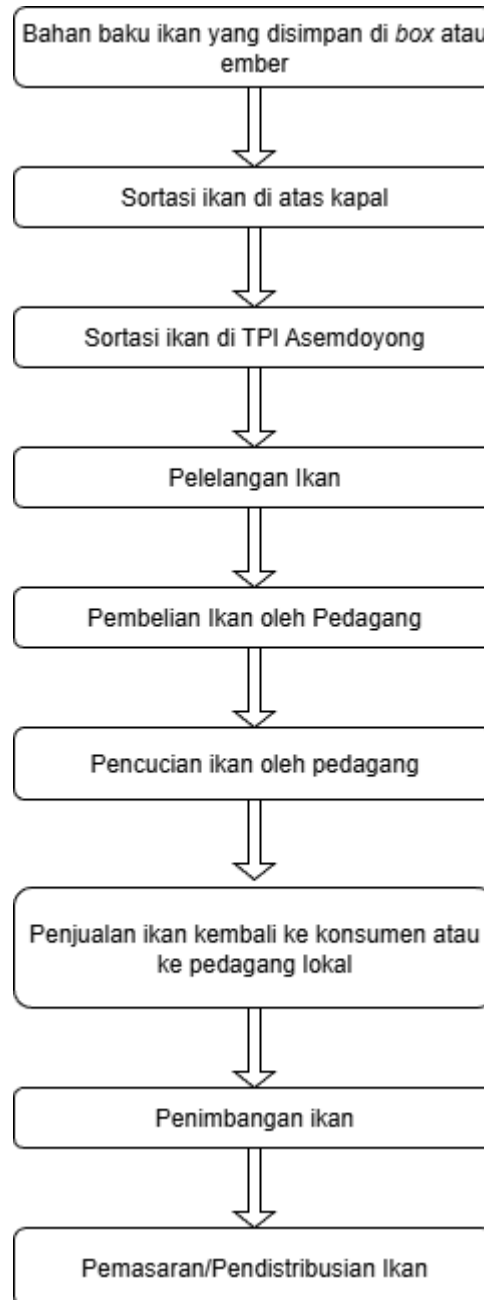


Figure 1 Stages of fish catch handling process at Asemtoyong Fish Landing Facility

Gambar 1 Tahapan aktivitas penanganan hasil tangkapan ikan di PPP Asemtoyong

Hal ini dapat membuat mutu ikan turun dan kehilangan kesegarannya karena penanganan ikan yang baik dengan menjaga rantai dingin tidak dilakukan sehingga berpotensi ikan dapat mengalami pembusukan lebih cepat. Penurunan suhu sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri, penurunan energi potensial suatu zat yang dapat memperlambat pertumbuhan mikroba dapat

disebabkan oleh penurunan suhu (Lumaela *et al.* 2023). Berdasarkan SNI 2729:2013 terkait petunjuk penanganan ikan segar, bahan baku harus ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu dingin. Aktivitas persiapan bongkar muat dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Figure 2 Catch unloading process from fish hold onto unloading jetty

Gambar 2 Proses bongkar muat hasil tangkapan ikan dari atas kapal ke dermaga bongkar

Selain melakukan bongkar muat, beberapa nelayan di PPP Asemtoyong juga melakukan sortasi jenis ikan di atas laut. Menurut wawancara dengan nelayan yang melakukan sortasi, sortasi dilakukan untuk mempermudah proses pelelangan sehingga bisa cepat dibeli oleh pedagang. Nelayan yang melakukan sortasi di atas kapal melakukan sortasi ikan berdasarkan jenis dan ukuran.

Ikan yang sudah disortir ditaruh di dek kapal. Hal ini dapat menurunkan mutu ikan karena ikan ditaruh di tempat yang kotor dan terpapar sinar matahari. Penyimpanan ikan yang baik di kapal sangat menentukan mutu ikan agar tetap terjaga (Wibowo *et al.* 2017). Agar kondisi hasil tangkapan tetap terjaga, hasil tangkapan harus segera di masukan ke dalam wadah atau ember sesaat setelah proses sortasi di atas kapal selesai. Aktivitas sortasi ikan dapat dilihat pada **Gambar 3**.

Setelah selesai melakukan sortasi di atas kapal, nelayan di PPP Asemtoyong kemudian menaruh ikan di *box* atau ember yang kemudian dibawa oleh nelayan ke tempat pelelangan ikan menggunakan gerobak. Setiap kapal yang melakukan pendaratan ikan di dermaga PPP Asemtoyong dan akan melelang hasil tangkapan ikannya biasa menggunakan jasa angkut menggunakan gerobak kayu. Dalam setiap gerobak dapat membawa sekitar 6 ember yang akan dibawa ke TPI Asemtoyong.

Berdasarkan hasil wawancara, ikan yang dibawa oleh nelayan angkut tersebut adalah ikan-ikan ekonomis penting seperti ikan kembung, selar, tembang, kakap merah, udang, cumi-cumi dan lain-lain. Hasil observasi menunjukkan bahwa ketika menunggu ikan dibawa oleh nelayan pengangkut ke tempat pelelangan ikan, ikan seringkali dipegang secara sembarangan tanpa menggunakan sarung

tangan oleh calon pedagang yang sudah menunggu kapal melaut. Hal ini dapat menyebabkan mutu ikan turun karena adanya risiko terkontaminasi bakteri dari calon pedagang tersebut. Berdasarkan hasil pengamatan, terdapat 2 gerobak yang biasa mengangkut hasil tangkapan ikan dari nelayan ke tempat pelelangan ikan yang berjarak sekitar 30 meter. **Gambar 4** menunjukkan nelayan yang sedang mengangkut hasil tangkapan ikan menggunakan gerobak.



Figure 3 Onboard catch sorting process

Gambar 3 Kegiatan sortasi hasil tangkapan ikan di atas kapal

Proses selanjutnya setelah ikan dibawa oleh gerobak ke tempat pelelangan ikan adalah ikan disortasi di lantai TPI berdasarkan mutu, jenis dan ukuran ikan. Beberapa nelayan yang belum melakukan sortasi di kapal atau hasil tangkapan ikan yang masih tercampur jenis dan ukurannya dalam satu wadah biasa melakukan sortasi di TPI Asemdayong. Proses sortasi ini sudah sesuai dengan petunjuk SNI 2729:2013 yang menyatakan bahwa pada proses sortasi ikan dipisahkan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran secara cepat.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Pramesthy *et al.* 2022), untuk memisahkan mutu ikan antara yang baik dan yang rusak, pemilahan ikan harus dilakukan berdasarkan jenis dan mutunya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Suryanto *et al.* 2020) yang menyebutkan bahwa sortasi ikan dilakukan sesuai dengan jenis, ukuran dan kualitas hasil tangkapan ikan. Ikan yang memiliki kualitas buruk dan tidak memiliki nilai jual, akan dibuang oleh nelayan. Namun, proses sortasi ikan di TPI dapat menurunkan mutu ikan karena rantai dingin tidak terjaga serta kegiatan sortasi tersebut dilakukan di lantai TPI tanpa alas. Hal ini dapat menyebabkan ikan terkontaminasi bakteri karena kurangnya sanitasi dan higienitas. Aktivitas sortasi di TPI Asemdayong dapat dilihat pada **Gambar 5**.



Figure 4 Fishermen transport their catch to Asemtoyong Fish Landing Site using carts

Gambar 4 Nelayan mengangkut hasil tangkapan ke TPI Asemtoyong menggunakan gerobak



Figure 5 Fish sorting activities at the Asemtoyong Fish Landing Site

Gambar 5 Kegiatan sortasi ikan di TPI Asemtoyong

Proses selanjutnya adalah kegiatan pelelangan ikan. Ikan dilelang oleh juru lelang yang dimiliki oleh TPI Asemdayong. Juru lelang yang ditugaskan dalam satu hari yaitu sekitar 3 orang. Waktu pelelangan relatif sangat cepat untuk hasil tangkapan ikan dalam 1 kapal yaitu sekitar 3 menit saja. Ikan dilelang dengan memperhatikan jenis, ukuran, dan mutu ikan. Semakin baik mutu ikan yang ditawarkan oleh juru lelang, harga jualnya akan semakin tinggi.

Harga ikan juga bergantung pada jenis ikan dan ukuran ikan. Menurut hasil pengamatan, ikan dilelang langsung di lantai TPI tanpa alas yang dapat menyebabkan kontaminasi bakteri dan menurunkan kualitas ikan. Selain itu, kontaminasi bakteri di TPI Asemdayong dapat disebabkan karena banyaknya hewan yang selalu melewati area pelelangan ikan seperti kucing yang ditunjukkan pada **Gambar 6**.



Figure 6 Animals (ie; cat – in above picture) can cause cross-contamination in fishery products

Gambar 6 Hewan dapat menyebabkan kontaminasi silang pada produk perikanan

Seluruh produk perikanan baik yang segar maupun yang beku sangat mudah terkontaminasi bakteri salah satunya dengan adanya kontaminasi silang (Nindi *et al.* 2021). Kontaminasi pada produk perikanan salah satu penyebabnya adalah karena penanganan produk perikanan yang tidak higienis (Nastiti 2006). Penurunan mutu ikan dapat terjadi apabila penanganannya kurang *hygiene* dan kurang memperdulikan mutu ikan itu sendiri (Purwanto *et al.* 2024). Aktivitas pelelangan ikan yang terjadi di TPI Asemdayong ditunjukkan pada **Gambar 7** di bawah ini.

Proses penanganan hasil selanjutnya yaitu pembelian ikan oleh pedagang lokal yang ada di TPI Asemdayong, Kabupaten Pematang. Kegiatan pelelangan ikan biasanya dimenangkan oleh pedagang lokal di sekitar lokasi. Hasil tangkapan yang sudah dibeli oleh pedagang lokal biasanya dibeli oleh pedagang lainnya yang akan melakukan penjualan ikan kembali ke beberapa pasar lokal ataupun daerah lain di Indonesia atau dibeli oleh konsumen yang dapat langsung mengonsumsi ikan tersebut. Pedagang lokal menjual hasil tangkapan juga di sekitar area tempat pelelangan. Ikan dijual di atas lantai pelelangan yang tidak diberi alas sehingga memungkinkan adanya kontaminasi bakteri yang dapat menyebabkan penurunan mutu ikan.



Figure 7 Various activities at Asemtoyong Fish Landing Site

- (a) Fish auction at Asemtoyong Fish Landing Site;
- (b) Prospective buyers intending to purchase fish catch at auction;
- (c) Fishermen selling their catch through auction process;
- (d) Fish traders purchasing fish from fishermen during the auction process

Gambar 7 Berbagai kegiatan di TPI Asemtoyong

- (a) Kegiatan pelelangan ikan di TPI Asemtoyong;
- (b) Calon konsumen yang akan membeli hasil tangkapan hasil lelang;
- (c) Nelayan yang akan menjual hasil tangkapannya melalui proses lelang;
- (d) Pedagang ikan yang membeli ikan dari nelayan saat proses lelang

Setelah ikan dibeli oleh pedagang lokal, kegiatan selanjutnya yaitu pencucian ikan oleh pedagang lokal yang sudah membeli ikan tersebut untuk dijual kembali ke konsumen. Ikan yang sudah dijual di atas lantai dan dipisahkan berdasarkan jenis, ukuran dan mutu ikan kemudian disiram dengan

air. Proses ini bertujuan untuk membersihkan sisa-sisa kotoran yang menempel saat ikan dilelang sebelum akhirnya dibeli oleh konsumen.

Terdapat beberapa cara untuk mencuci ikan, pencucian ikan bisa menggunakan air laut maupun air tawar. Adapun penggunaan air laut lebih baik dibandingkan dengan air tawar, karena menurut penelitian yang dilakukan (Lokollo *et al.* 2020) ikan yang dicuci dengan air laut tidak cepat busuk bila dibandingkan dengan ikan yang dicuci dengan air tawar, tetapi air laut yang digunakan harus bersih dan sebelum dipakai sebaiknya ditampung terlebih dahulu untuk mengeluarkan partikel-partikel yang ada pada air laut tersebut. Jika pencucian dilakukan menggunakan air tawar, air tersebut harus memenuhi syarat biologis yaitu bebas bakteri patogen untuk mencegah kontaminasi dan penurunan mutu ikan (Kapisa *et al.* 2014).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Zulfikar (2017), suhu standar air pencucian adalah 0-3° Celcius untuk menjaga kondisi ikan agar tetap segar dan untuk memperlambat aktivitas bakteri pembusuk. Pada pencucian ikan yang dilakukan oleh pedagang lokal di PPP Asemtoyong, Kabupaten Pematang, ikan dicuci menggunakan air tawar dengan gayung. Air yang digunakan oleh pedagang lokal adalah air sumur yang berasal dari lokasi tersebut. Kegiatan pencucian ikan yang dilakukan oleh pedagang lokal dapat dilihat pada **Gambar 8**.



Figure 8 Fish cleansing by local traders at Asemtoyong Fish Landing Site

Gambar 8 Kegiatan pencucian ikan oleh pedagang lokal di TPI Asemtoyong

Kegiatan selanjutnya yaitu pembelian hasil tangkapan oleh konsumen dari pedagang lokal. Ikan yang dijual oleh satu pedagang lokal bukan hanya satu jenis, tapi berbagai jenis seperti ikan kakap merah, udang, ikan kembung dan lain-lain. Begitu pun harga yang ditawarkan sangatlah beragam disesuaikan dengan jenis ikan dan mutunya. Sebagai contoh, ikan kembung yang dijual memiliki harga berkisar Rp35.000-Rp40.000 disesuaikan dengan kualitas dan ukurannya. Untuk musim paceklik, hasil tangkapan ikan kembung memiliki ukuran lebih kecil sehingga dalam satu kilo bisa berisi 12-18 ekor ikan kembung. Kegiatan pembelian ikan oleh konsumen dapat dilihat pada **Gambar 9**.

Setelah kegiatan pembelian ikan antara pedagang lokal dengan pembeli atau nelayan selesai, ikan yang dibeli kemudian ditimbang oleh pedagang lokal sesuai dengan jumlah yang akan dibeli oleh pembeli. Ikan yang bermutu baik harganya beda dengan ikan yang memiliki kualitas lebih rendah. Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang lokal yang menjual hasil tangkapan udang, udang dijual

dengan harga sekitar Rp90.000. Kegiatan penimbangan ikan yang dilakukan oleh pedagang lokal di TPI Asemtoyong, Kabupaten Pematang Jaya ditunjukkan pada **Gambar 10**.



Figure 9 Consumers are buying fish at Asemtoyong Fish Landing Site

Gambar 9 Konsumen membeli hasil tangkapan ikan di area TPI Asemtoyong



Figure 10 Weighing of fish catches that have already been purchased by consumers

Gambar 10 Aktivitas penimbangan hasil tangkapan ikan yang sudah dibeli oleh konsumen

Proses penanganan hasil selanjutnya yaitu pendistribusian atau pemasaran hasil tangkapan ikan yang berasal dari PPP Asemtoyong, Kabupaten Pemalang. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha distribusi ikan Rukman Jaya yang berasal dari Bandung dan mendistribusikan hasil tangkapan yang didaratkan di TPI Asemtoyong ke Pasar Ciroyom dan Pasar Caringin di Kota Bandung serta pedagang lokal ikan di TPI Asemtoyong, pendistribusian hasil tangkapan di TPI Asemtoyong dilakukan ke pasar-pasar lokal yang ada di sekitar Pemalang ataupun ke luar kota.

Pasar-pasar lokal di Pemalang biasa menjual ikan hasil penangkapan dari PPP Asemtoyong dan TPI Tanjungsari. Selain di Pemalang, hasil tangkapan ikan juga dikirim ke beberapa wilayah seperti ke Tegal, Cilacap, Pekalongan, serta ke luar provinsi. Hasil tangkapan ikan juga dikirim ke beberapa kota besar di Indonesia seperti Bandung dan Jakarta. Pengiriman hasil tangkapan dari TPI Asemtoyong ke pasar lokal yang ada di Pemalang dan kota sekitarnya ditunjukkan pada **Gambar 11**.



Figure 11 Preparations for distribution or marketing of fish catches to local markets

Gambar 11 Persiapan distribusi atau pemasaran hasil tangkapan ikan ke pasar lokal

Pendistribusian hasil tangkapan ikan yang dipasarkan di pasar lokal ataupun sekitarnya dengan hasil tangkapan yang didistribusikan di luar Kabupaten Pemalang memiliki prosedur yang berbeda sesuai dengan tujuan pasarnya. Ikan yang akan dijual di luar kota yang cukup jauh seperti di Jakarta ataupun Bandung cukup berbeda. Hasil tangkapan yang dijual di pasar lokal segera didistribusikan menggunakan kendaraan bak terbuka dengan wadah *fiber* atau *styrofoam* setelah proses penimbangan. Sedangkan, hasil tangkapan yang akan dijual ke luar Kabupaten Pemalang harus melewati beberapa proses penanganan khusus seperti pencucian, pemberian es tambahan, penimbangan serta pengemasan tertutup.

Namun sayangnya, ikan hanya diawetkan dengan es tanpa penambahan garam. Menurut penelitian Setyowidodo (2016), pemberian garam dapat menurunkan suhu pada proses pendinginan.

Titik beku es yang dicampur garam lebih rendah dibandingkan dengan es yang tidak dicampur garam sehingga es yang tidak dicampur garam lebih cepat mencair dibandingkan dengan es yang dicampur oleh garam (Rahman *et al.* 2013). Padahal seperti yang diketahui, proses pengiriman memiliki potensi risiko yang tinggi dalam menurunkan mutu ikan. Hal ini disebabkan karena proses pengiriman dapat mencairkan es sehingga lelehan es tersebut dapat mengkontaminasi ikan (Saraswati 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

Proses penanganan hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPP Asemtoyong terdiri dari proses bongkar muat hasil tangkapan utuh, sortasi di atas kapal dan lantai TPI Asemtoyong, kegiatan pelelangan ikan, pembelian ikan oleh pedagang, pencucian ikan oleh pedagang, pembelian ikan oleh konsumen, penimbangan ikan oleh pedagang dan proses distribusi atau pemasaran hasil tangkapan ikan ke pasar lokal dan beberapa wilayah di Indonesia. Penanganan ikan yang ada di PPP Asemtoyong dilakukan dengan cukup baik karena dilakukan secara cermat dan cepat untuk menjaga kesegaran dan mutu ikan, namun masih terdapat beberapa penanganan yang perlu ditingkatkan dan dipertimbangkan agar ikan tidak terkontaminasi bakteri.

Untuk menjaga kualitas hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPP Asemtoyong, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan saat penanganan hasil tangkapan yaitu 1). Perhatikan rantai dingin (*cold chain*) dengan pemberian es pada ikan setelah ditangkap agar suhu ikan tetap rendah selama proses penanganan ikan. 2). Optimalisasi penggunaan es dengan penambahan proses penggaraman karena dapat memperlambat pencairan es sehingga rantai dingin tetap terjaga hingga proses pendistribusian. 3). Menjaga proses lelang tetap higienis dengan menggunakan alas sehingga hasil tangkapan tidak langsung diletakkan di lantai dan aspek produk perikanan tetap terjaga. 4). Mencegah kontaminasi silang dengan melakukan sterilisasi area dari hewan liar seperti kucing yang berkeliaran di lokasi pelelangan ikan agar dapat meminimalisir risiko kontaminasi bakteri dan kotoran pada hasil tangkapan yang didaratkan di TPI Asemtoyong, Kabupaten Pemalang.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfatih, A. 2017. *Pedoman Mudah Melaksanakan Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Palembang (ID): Unsri Press.
- Akerina FO, Kour F. 2020. Penerapan Rantai Dingin Serta Sanitasi Dan Hygiene Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Tangkapan Nelayan Desa Tagalaya. *LOGISTA: Jurnal Ilmu Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1):1-6. doi:10.25077/logista.4.1.1-6.2020.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang. 2020. *Profil Perikanan Laut di Tempat Pelelangan Ikan Pemalang* (ID): Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 2729:2013, Ikan Segar. Jakarta (ID): BSN.
- Batubara RW, Suherman A, Mudzakir K. 2022. The Pattern of The Season for Catching Mackerel Landed at The Asemtoyong Beach Fising Port, Pemalang. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 27(4) :203–215.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pemalang. 2021. Laporan Tahunan Kantor Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pemalang Tahun 2021. Pemalang (ID): Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pemalang.
- Kapisa NE, Timbowo SM, Mewengkang HW. 2014. Bakteri *Escherichia coli* Pada Air Pencuci Ikan di Pasar Bahu Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2):68–70.

- Karningsih F, Rosyid A, Wibowo BA. 2014. Analisis Teknis dan Finansial Usaha Perikanan Tangkap Cantrang dan Payang di Pelabuhan Perikanan Pantai Asemtoyong, Kabupaten Pemalang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 3(3): 158-167.
- Lokollo E & Mailoa MN. 2020. Teknik Penanganan dan Cemaran Mikroba pada Ikan Layang Segar di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 23(1): 103-111.
- Lumaela R, Talib A, Daeng RA. 2023. Analisis dan Mutu Mikrobiologi pada Bahan Baku Pembuatan Surimi dari Daging Ikan Layang (*Decapterus sp*) dan Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains, Sosial, dan Humaniora (JSSH)*. 3(2): 140-149.
- Mardiah A, Karina I, Fitria EA. 2022. Uji Organoleptik Kesegaran Ikan Layang (*Decapterus sp*) Selama Penanganan Suhu Dingin. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*. 6(2): 97-111.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, Ilham J. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *IPTEKS PSP*. 1(1):40-42. doi:<https://doi.org/10.20956/jipsp.v1i1.59>.
- Nastiti, D. 2006. Kajian Peningkatan Mutu Produk Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Panggang di Kota Semarang [tesis]. Semarang (ID): Universitas Diponegoro.
- Nindi IA, Ulkhaq MF, Kenconoajati H, Putriantini IN. 2021. Uji Mikrobiologis Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Produk Perikanan di Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta. *Jurnal of Aquaculture Science*. 6(2):76-82.
- Purwanto H, Alauddin MHR, Ramli MS. 2024. Analisis Penanganan Ikan yang Baik di PPS Nizam Zachman Jakarta dengan Metode Design Thinking. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 15(1): 33-46.
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan. 2026. Pelabuhan Perikanan PPP Asemtoyong. Diakses pada: <https://pipp.kkp.go.id/profil-pelabuhan/detail/eyJpdjI6IiRkdzZiMmljOXBIYytCOFJNNUpsRkE9PSIsInZhbHVlIjoRTNsR3hYdDZmMnBENVVNU2p6OHhYZz09IiwibWFjIjoZWFiMTBmYmI5ZDVlZmUxNWY1ZGIxY2EwNjM4N2ZjYThhNzgzYzJlZWMyNzFlZTEzMzlmOTFjZTYxZDAwOWIzNiIsInRhZyI6IiJ9>
- Rahman, D.S., Naiu, A.S., Mile, L. 2013. Pengaruh Penambahan Garam terhadap Karakteristik Organoleptik Ikan Lolosi Merah (*Caesio chrysozona*) Segar selama Pemasaran Rantai Dingin. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 1(2): 71-74.
- Salmiya, Dekanawati V, Astriawati N. 2022. Distribusi dan Logistik Hasil Tangkapan Nelayan (Studi Kasus Pada Pelabuhan Perikanan Puger Jember). *Jurnal Sains Teknologi Transportasi Maritim*. 4(1): 14-21.
- Saraswati, E. 2022. Penanganan Ikan Lemuru Selama Proses Transportasi Ikan di UD. Duta Quraesy, Kabupaten Jember Berdasarkan Pendekatan Risiko [tesis]. Bogor (ID): IPB University.
- Sari, I.P., & Nawafil, M.I.A. 2023. Teknik Penanganan Ikan di Atas Kapal Purse Seine di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo, Jawa Tengah. *ALBACORE: Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. 7(3): 385-394.
- Setyowidodo, F. 2016. Analisa Penggunaan Campuran Es Dan Garam Sebagai Pendingin Ikan Di Atas Kapal Ikan Tradisional Untuk Nelayan Di Pulau Sapudi, Madura [Skripsi]. Surabaya (ID): Institut Teknologi Sepuluh November.
- Siburian ETP, Dewi P, Kariada N, Biologi J, Mipa F. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Journal of Life Science*. 1(2): 101-105.
- Suprayitno E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern di Kota Malang. *Journal*

Marine and Fisheries Research. 4(2): 289-295.

Tiaraningtyas DA, Novita Y, Purwangka F. 2025. Penilaian Risiko dengan Metode HIRARC dan HAZOP Pada Penanganan dan Transportasi Ikan Layang Beku: Studi Kasus dari PPS Nizam Zachman ke PIM Muara Baru, Jakarta. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 31(3): 125-137.

Wibowo S, Sunarno S, Widodo, T. 2017. Uji Coba Kotak Penyimpanan Ikan Berpendingin *Thermo Electric Cooler (TEC)* Untuk Kapal Ikan Skala Kecil. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan*. 15(1): 57-64.

Zulfikar R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 29-30