

PROSES PENANGANAN HASIL TANGKAPAN IKAN YANG DIDARATKAN DI PPN BRONDONG, KABUPATEN LAMONGAN

Fish Handling Process Landed at Brondong Fishing Port, Lamongan

Oleh:

Exist Saraswati^{1*}, Rosidah Wahyu Ningtyas², M. Tajuddin Noor¹, Yusrudin¹

¹Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan
Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo Surabaya

²Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Pertanian,
Universitas Dr. Soetomo Surabaya

*Korespondensi penulis: existsaraswati98@gmail.com

ABSTRAK

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong merupakan salah satu pelabuhan perikanan terbesar di Jawa Timur. Pelabuhan ini menyediakan berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan perikanan, termasuk Tempat Pelelangan Ikan (TPI), yang saat ini berubah nama menjadi Pusat Pemasaran dan Distribusi Ikan (PPDI). Semua aktivitas penanganan ikan hasil tangkapan, mulai dari proses bongkar muat ikan hingga pendistribusian hasil tangkapan berlangsung di lokasi ini. Penanganan hasil perikanan merupakan suatu proses yang sangat penting yang dapat menentukan mutu dan harga jual ikan. Penelitian dilakukan untuk mengidentifikasi dan menganalisis proses penanganan hasil tangkapan yang dilakukan di PPN Brondong. Penelitian dilakukan pada bulan Juni 2025. Metode yang digunakan adalah survei dengan wawancara dan observasi langsung di lapangan. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian, penanganan ikan di PPN Brondong terdiri dari bahan baku ikan utuh segar yang disimpan dalam palka kapal, sortasi, pencucian, penimbangan, dan distribusi. Distribusi dapat dilakukan langsung menuju pasar atau disimpan terlebih dahulu ke dalam *cold storage*. Penanganan hasil tangkapan di PPN Brondong sudah dilakukan dengan cukup baik, ditunjukkan dengan penanganan yang cepat guna menjaga kesegaran dan mutu ikan. Namun masih ada beberapa penanganan yang perlu ditingkatkan kebersihannya supaya tidak mengontaminasi ikan hasil tangkapan.

Kata kunci: hasil tangkapan, mutu ikan, penanganan ikan

ABSTRACT

PPN Brondong is one of the largest fishing ports in East Java. This port provides various facilities to support fisheries activities, including a Fish Auction Place (TPI), which has now changed its name to the Fish Marketing and Distribution Center (PPDI). All fish handling activities, from loading and unloading to distribution, take place at this location. Handling of fishery products is a crucial process that can determine the quality and selling price of fish. This study was conducted to identify and analyze the catch handling process carried out at PPN Brondong. The study was conducted in June 2025. The method used was a survey with interviews and direct observation in the field. The collected data was then analyzed descriptively qualitatively. Based on the research results, fish handling at PPN Brondong consists of fresh whole fish raw materials stored in the ship's hold, sorting, washing, weighing, and distribution. Distribution can be done directly to the market or stored first in cold storage. Handling of the catch at PPN Brondong has been carried out quite well, demonstrated by rapid handling to maintain the freshness and quality of the fish. However, there are still some handling procedures that need to be improved in terms of cleanliness so as not to contaminate the fish caught.

Key words: catch, fish handling, fish quality

PENDAHULUAN

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong merupakan salah satu pelabuhan perikanan terbesar di Jawa Timur yang berlokasi di Kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. Sebagai pelabuhan perikanan yang strategis, PPN Brondong berperan penting dalam perekonomian lokal, terutama dalam distribusi hasil laut ke berbagai wilayah di Indonesia. Pelabuhan ini juga dilengkapi dengan infrastruktur yang memadai untuk mendukung kegiatan ekspor hasil laut, serta berbagai program pemberdayaan nelayan dan pelestarian lingkungan. PPN Brondong bukan hanya sekadar pelabuhan, tetapi juga menjadi pusat pengembangan dan pengelolaan sumber daya perikanan secara berkelanjutan, berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat nelayan dan ketahanan pangan nasional (KKP 2025).

Pelabuhan ini menyediakan berbagai fasilitas untuk menunjang kegiatan perikanan, termasuk Tempat Pelelangan Ikan (TPI), yang saat ini berubah nama menjadi Pusat Pemasaran dan Distribusi Ikan (PPDI). Semua aktivitas penanganan ikan hasil tangkapan, mulai dari proses bongkar muat ikan hingga pendistribusian hasil tangkapan dapat berlangsung di lokasi ini. Menurut Sari & Nawafil (2023) Aktivitas penanganan hasil tangkapan menjadi salah satu proses penting karena dapat menentukan kualitas dan nilai jual ikan yang akan dipasarkan. Sesuai dengan pernyataan Ismanto *et al.* 2013 bahwa kualitas ikan yang rendah dapat disebabkan karena penanganan yang kurang baik. Menurut Jusnita (2018), terdapat 4 manfaat dari penanganan ikan yang baik yaitu kualitas ikan dapat bertahan dalam waktu yang lebih lama, waktu yang dibutuhkan menjadi lebih efisien yang menggunakan metode yang tepat, mutu ikan yang dihasilkan adalah baik, dan nilai jual dari hasil perikanan menjadi meningkat.

Penanganan hasil tangkapan yang baik erat kaitannya dengan karakteristik mutu ikan (Hastrini *et al.* 2013). Terdapat beberapa faktor yang dapat menentukan keberhasilan penanganan ikan yaitu alat penanganan, media pendingin, teknik penanganan, dan keterampilan para pekerja (Tani *et al.* 2020). Ikan adalah komoditi yang mempunyai nilai ekonomis tinggi namun rentan mengalami kerusakan dan penurunan mutu atau bisa disebut *perishable food*. Hal ini dapat disebabkan karena waktu penanganan yang lambat sehingga ikan dapat mengalami kerusakan secara fisik, kimia, biologi dan mikrobiologi (Nendissa *et al.* 2023). Kerusakan ini dipicu oleh kandungan air dan nutrisi dalam tubuh ikan yang tinggi (Rahmatang *et al.* 2019). Mutu ikan yang sudah mati tidak dapat ditingkatkan, tetapi dapat dipertahankan dengan penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Proses penanganan ikan yang baik dan benar penting untuk dipelajari sehingga memberikan nilai lebih terhadap hasil tangkapan yang diperoleh. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengidentifikasi dan menganalisis proses penanganan hasil tangkapan yang dilakukan di PPN Brondong dengan harapan dapat memberikan informasi kepada nelayan mengenai tata cara penanganan ikan yang baik dan benar, sehingga ikan hasil tangkapan akan memiliki nilai jual tinggi.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada bulan Juni 2025 di PPN Brondong Lamongan, Jawa Timur. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapang dan wawancara kepada 10 orang nelayan dan 3 orang staf PPN Brondong dengan cara *purposive sampling*. Wawancara dilakukan dengan cara *purposive sampling*, yang artinya narasumber dipilih secara sengaja berdasarkan kegiatan yang biasa dilakukan. Nelayan yang dipilih terdiri dari 2 orang nelayan yang ikut kegiatan operasi penangkapan ikan, 2 orang bagian sortasi, 2 orang bagian pencucian dan membawa ikan ke penimbangan, 2 orang bagian penimbangan, dan 2 orang yang bertugas untuk mengirim hasil tangkapan. Tahapan penanganan yang menjadi bahan penelitian adalah mulai dari ikan didaratkan hingga akan didistribusikan/dipasarkan/disimpan di *cold storage*. Selanjutnya, data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan cara deskriptif kualitatif. Analisis data deskriptif kualitatif adalah metode analisis data yang menjelaskan, menganalisis, menggambarkan, dan meringkas data yang berasal dari hasil wawancara dan pengamatan mengenai masalah yang diteliti di lapangan (Winartha 2006)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPN Brondong terdiri dari berbagai macam jenis ikan, mulai dari ikan pelagis besar, pelagis kecil, hingga demersal. Berdasarkan pengamatan pada saat penelitian, hasil tangkapan yang mendominasi adalah ikan kakap merah dan kurisi. Selain itu, terdapat pula ikan layang, kembung, tongkol, selar, tembang, dan layur. Bahkan hasil sampingan atau *bycatch* seperti ikan pari dan hiu juga masih banyak didapatkan oleh nelayan. Berdasarkan data dari Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP) PPN Brondong, per tanggal 26 Juli 2025 hasil tangkapan ikan di PPN Brondong tahun 2025 sebesar 6.234.212 kg dan nilai produksi ikan sebesar Rp108.249.304.000. Data produksi dan rata-rata harga ikan di PPN Brondong tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi dan harga rata-rata ikan di PPN Brondong

Nama Ikan	Nama Latin	Produksi (Kg)	Harga rata-rata (Rp/Kg)
Swanggi	<i>Priacanthus tayenus</i>	27.475	Rp 18.000
Kurisi	<i>Nemipterus virgatus</i>	25.086	Rp 8.500
Cumi-cumi	<i>Loligo spp</i>	19.163	Rp 55.000
Biji nangka	<i>Upeneus spp</i>	16.966	Rp 18.000
Ikan ayam-ayam	<i>Abalistes stellaris</i>	3.933	Rp 12.000
Pari kembang	<i>Dasyatis kuhlii</i>	3.023	Rp 18.500
Kapas-Kapas	<i>Gerres filamentosus</i>	2.832	Rp 8.500
Beloso	<i>Saurida tumbil</i>	2.577	Rp 7.000
Cucut lanjam	<i>Carcharhinus melanopterus</i>	2.026	Rp 20.000
Kerong-kerong	<i>Terapon theraps</i>	1.951	Rp 27.500
Ikan jaket	<i>Aluterus monoceros</i>	1.884	Rp 45.000
Mala	<i>Lutjanus vitta</i>	1.781	Rp 15.000
Alu-alu	<i>Sphyrna obtusata</i>	1.717	Rp 12.000
Kerapu tutul	<i>Epinephelus coioides</i>	1.581	Rp 21.500
Selar kuning	<i>Selaroides leptolepis</i>	1.479	Rp 5.875
Kuwe abu-abu sirip gelap	<i>Carangoides caeruleopinnatus</i>	1.446	Rp 40.000
Baronang lingkis	<i>Siganus canaliculatus</i>	1.243	Rp 4.000
Gulamah keken	<i>Johnius amblycephalus</i>	1.174	Rp 7.000
Lencam	<i>Lethrinus lentjan</i>	1.077	Rp 29.000
Ikan sebelah	<i>Psettodes erumei</i>	1.029	Rp 24.000
Remang	<i>Gymnothorax spp</i>	797	Rp 22.000
Kaci-kaci	<i>Plectorhinchus flavomaculatus</i>	724	Rp 29.000
Peperek topang	<i>Leiognathus equulus</i>	521	Rp 4.000
Mala	<i>Gymnocranius elongatus</i>	470	Rp 20.500
Kakap merah	<i>Lutjanus spp</i>	372	Rp 67.500
Manyung	<i>Netuma thalassina</i>	300	Rp 30.000
Kuwe abu-abu sirip gelap	<i>Seriola rivoliana</i>	125	Rp 40.000
Kakap merah	<i>Lutjanus timorensis</i>	40	Rp 67.500

Sumber : KKP (2025)

Berdasarkan wawancara, nelayan PPN Brondong banyak yang menggunakan alat tangkap payang, jaring tarik berkantong (JTB), dan cantrang dalam melakukan operasi penangkapan ikan. Secara statistik, data alat tangkap yang digunakan oleh nelayan PPN Brondong tersaji pada Tabel 2.

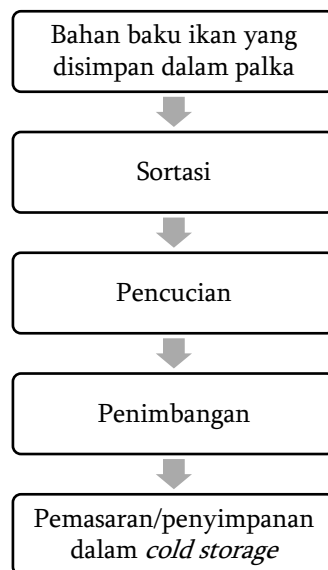
Berdasarkan data PIPP KKP 2025, jumlah hasil tangkapan dalam sekali trip berkisar antara 10 hingga 15 ton. Kapal yang banyak digunakan dalam menangkap ikan berukuran antara 20-30 GT. Jumlah kapal yang mendarat di PPN Brondong sebanyak 436 kapal dengan jumlah aktivitas kapal yang datang sebanyak 3.914 kedatangan.

Tabel 2 Alat tangkap yang beroperasi di PPN Brondong

Nama Alat Tangkap	Jumlah
Cantrang	2193
Rawai dasar	1210
Pancing ulur	288
Jaring tarik berkantong	104
Jaring tarik berkantong (es batu)	76
Rawai hanyut	15
Payang	12
Dogol	10
Bouke ami	1
Bubu	1
Gillnet	1
Jaring insang hanyut	1
Jaring insang tetap	1
Pengangkut	1

Sumber : KKP (2025)

Badan Standardisasi Nasional melalui SNI 2729:2013 tentang Ikan Segar menyatakan bahwa teknik penanganan ikan segar terdiri dari bahan baku ikan utuh segar, sortasi, pencucian 1, penyiangan, pencucian 2, penimbangan, pengemasan dan pelabelan, dan pemuatan. Sedangkan penanganan yang dilakukan oleh nelayan PPN Brondong pada hasil tangkapan ikan meliputi bahan baku ikan utuh segar yang disimpan dalam palka, sortasi, pencucian, penimbangan, pemasaran/penyimpanan dalam *cold storage*. Aktivitas penyiangan pada ikan tidak dilakukan oleh nelayan PPN Brondong karena ikan yang dipasarkan adalah ikan yang masih utuh, bukan yang sudah disiangi atau dibersihkan bagian isi perut ikannya. Tahapan aktivitas penanganan yang dilakukan oleh nelayan PPN Brondong tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Tahapan aktivitas penanganan hasil tangkapan ikan di PPN Brondong

Penanganan pertama yang dilakukan oleh nelayan terhadap hasil tangkapan ikan adalah menyimpannya dalam palka dengan kapasitas rata-rata 15 ton. Metode penyimpanan dalam palka yang biasa digunakan adalah dengan menggunakan es batu untuk menjaga kesegaran ikan. Satu balok es batu dibutuhkan dalam setiap 25 kg ikan. Penanganan ikan yang baik dapat menjaga mutu dan kesegaran ikan karena dapat memperlambat proses pembusukan. Indikator penanganan ikan yang baik dapat dilihat dari mutu ikan hasil tangkapan yang masih baik dan aman untuk dikonsumsi (Rossarie *et al.* 2019).

Berdasarkan observasi dan wawancara saat penelitian, ikan yang disimpan di dalam palka di PPN Brondong dibungkus kantong plastik terlebih dahulu. Ikan yang dimasukkan ke dalam kantong plastik dapat memudahkan aktivitas pada saat bongkar hasil tangkapan di dermaga. Penggunaan kantong plastik sebenarnya kurang baik karena akan menghambat pendinginan ikan secara merata. Ikan membutuhkan suhu yang dingin untuk mempertahankan kualitasnya agar tetap segar. Penggunaan kantong plastik dapat menyebabkan ikan yang berada di tengah kantong plastik tidak terkena suhu dingin dari es balok, berbeda dengan ikan yang berada di pinggir atau bagian paling luar kantong plastik. Padahal, penyimpanan ikan dalam palka sebaiknya harus rata agar proses rantai dingin dan suhu dingin pada ikan dapat terjaga dengan baik. Hal ini penting dilakukan agar dapat mencegah terjadinya pembusukan pada ikan. Diyanto & Suwarsih (2022) menyatakan bahwa ikan yang disimpan dalam palka harus disusun hingga penuh dan tertutup rapat. Selain itu, Wibowo *et al.* (2017) juga menyatakan bahwa sarana penyimpanan ikan dapat menentukan mutu dan kualitas ikan agar tetap terjaga. Jika menurut para nelayan di PPN Brondong penggunaan kantong plastik akan memudahkan penurunan ikan di dermaga, maka solusi yang dapat dilakukan adalah memberi es batu yang telah dihancurkan ke dalam kantong plastik. Dengan cara ini, maka kondisi ikan di dalam kantong plastik lebih terjaga suhunya.

Selanjutnya, setelah kapal bersandar di dermaga, para nelayan segera melakukan aktivitas bongkar ikan supaya tidak banyak waktu yang terbuang demi menjaga kualitas ikan. Sesuai dengan petunjuk penanganan ikan segar berdasarkan SNI 2729:2013, bahwa bahan baku harus ditangani secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi suhu dingin. Aktivitas bongkar muat di PPN Brondong biasa dilakukan pada pukul 05.00 WIB hingga 08.00 WIB. Kantong plastik berisi hasil tangkapan ikan dari palka segera dikeluarkan secara estafet dan langsung disortir sesuai dengan jenis dan ukuran ikan. Gambar 2 menunjukkan aktivitas penurunan hasil tangkapan dari kapal ke dermaga,



Gambar 2 Penurunan hasil tangkapan ikan dari palka di atas kapal ke dermaga bongkar

Setelah ikan diturunkan ke dermaga, ikan langsung disortir oleh beberapa kelompok nelayan. Biasanya hasil tangkapan ikan dalam 1 kapal akan disortir oleh 1-2 kelompok. Satu kelompok berisi 5 hingga 10 orang. Saat proses sortasi, ikan langsung dimasukkan ke dalam keranjang. Kondisi ikan pada proses ini masih tergolong baik dan segar. Pada proses ini, ikan akan dipisahkan berdasarkan mutu, jenis, dan ukuran ikan. Hal ini sudah sesuai dengan petunjuk SNI 2729:2013 yang menyatakan bahwa pada proses sortasi ikan dipisahkan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter dalam kondisi dingin. Pendapat lain juga menyatakan bahwa sortasi dilakukan sesuai dengan jenis, ukuran, dan kualitas ikan (Suryanto *et al.* 2020). Pernyataan ini juga didukung oleh Pramesthy *et al.* (2022) bahwa pemilahan ikan berdasarkan jenis dan mutu dilakukan untuk memisahkan ikan dengan mutu yang baik dan rusak. Ikan yang rusak dan tidak memiliki nilai jual akan dibuang. Berdasarkan pengamatan, proses sortasi yang dilakukan di PPN Brondong kurang terjaga kebersihannya karena ikan langsung diletakkan di lantai PPDI tanpa alas. Hal tersebut berpotensi menimbulkan bahaya yaitu kontaminasi bakteri karena kurangnya sanitasi dan *higiene*. Langkah lebih baik jika proses sortasi dilakukan dengan alas sehingga badan ikan tidak langsung menempel pada lantai PPDI. Aktivitas sortasi ikan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Proses sortasi ikan di PPDI PPN Brondong, Lamongan

Proses selanjutnya adalah pencucian. Ikan yang telah dipisahkan berdasarkan mutu, ukuran dan jenis, kemudian disiram dengan air. Proses ini ditujukan untuk membersihkan kotoran-kotoran yang menempel terutama akibat dari proses sortasi. Secara umum, terdapat beberapa cara untuk membersihkan ikan. Ada yang dengan menyiram dengan tawar dan ada yang menggunakan air laut. Ada yang dengan menggunakan selang dan menyiram ikan hingga bagian insang dan ada pula yang membersihkan ikan dengan cara mengguyur air menggunakan gayung. Penelitian sebelumnya menyebutkan beberapa cara pencucian ikan yaitu disemprot dan disiram dengan air laut (Litaay *et al.* 2020; Sipahutar *et al.* 2019), atau juga bisa dengan memasukkan selang ke dalam insang (Nurani *et al.* 2013). Proses pencucian ikan yang dilakukan di PPN Brondong dengan cara menyiram ikan dengan air tawar menggunakan gayung. Air yang digunakan dalam proses pencucian harus dijaga kebersihannya karena menurut Kapisa *et al.* (2014), air yang digunakan dalam mencuci ikan harus memenuhi syarat biologis yaitu bebas bakteri patogen untuk mencegah kontaminasi dan penurunan mutu ikan. Proses pencucian ikan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Proses pencucian ikan di PPDI PPN Brondong, Lamongan

Ikan yang sudah dibersihkan kemudian dibawa ke bagian penimbangan. Ikan dibawa dengan cara dipikul oleh 2 orang (Gambar 5). Biasanya 1 keranjang ikan berisi 50-60 kg. Pada proses ini, ikan dicatat berat dan kondisinya. Pencatatan kondisi ikan dilakukan untuk membedakan harga jual ikan. Ikan dengan mutu yang baik tentu memiliki harga jual yang berbeda dengan ikan dengan kondisi kurang baik. Aktivitas penimbangan ikan di PPDI PPN Brondong tersaji pada Gambar 6.



Gambar 5 Keranjang berisi ikan yang sudah dibersihkan dibawa ke bagian penimbangan



Gambar 6 Proses penimbangan ikan di PPDI PPN Brondong, Lamongan

Ikan yang telah ditimbang dan dicatat kemudian siap didistribusikan. Terdapat 2 penanganan yang dilakukan yaitu ikan langsung dipasarkan atau ikan disimpan ke dalam *cold storage*. Penyimpanan ikan ke dalam *cold storage* dilakukan untuk menjaga mutu ikan. Ikan yang berasal dari PPDI PPN Brondong banyak yang dipasarkan di sekitar Jawa Timur dan Jawa Tengah. Demi menjaga mutu ikan yang akan dipasarkan, ikan dimasukkan ke dalam *box* dan diberi tambahan es batu yang telah dihancurkan dan ditambahkan dengan garam (Gambar 7). Penggunaan garam dapat membantu menurunkan suhu pada proses pendinginan (Setyowidodo 2016). Menurut Rahman *et al.* (2013), es yang tidak dicampur dengan garam dapat mencair terlebih dahulu karena memiliki titik beku es lebih tinggi daripada es yang dicampur dengan garam. Urutan lapisan dalam *box* dari bawah adalah es-ikan-garam-es-ikan-garam-es. Sehingga dalam 1 *box* ikan terdiri dari 2 lapisan ikan dan 3 lapisan es. Hal ini dilakukan untuk menjaga suhu ikan agar tetap dingin dan segar hingga ke tujuan pemasaran.



Gambar 7 Box ikan dengan tambahan es yang siap didistribusikan

Penanganan lain selain ikan langsung didistribusikan adalah ikan disimpan terlebih dahulu ke dalam *cold storage*. Ikan yang biasanya disimpan ke dalam *cold storage* adalah tongkol dan tuna. Penyimpanan dalam *cold storage* dilakukan untuk menjaga mutu ikan. Menurut Panai *et al.* (2013), kesegaran ikan dapat dipertahankan dengan pendinginan. Sitakar *et al.* (2016) juga menjelaskan bahwa pendinginan merupakan proses pengawetan ikan yang dapat memperpanjang masa simpan ikan.

PPN Brondong memiliki fasilitas *cold storage* yang dapat digunakan oleh nelayan, pengepul, maupun eksportir. *Cold storage* PPN Brondong telah beroperasi sejak tahun 2018. Jenis pendingin yang umum digunakan adalah sistem refrigerasi kompresi uap yang menggunakan berbagai jenis *refrigerant* seperti ammonia, CO₂, atau HFC/HFO. Suhu di dalam *cold storage* terus dipantau agar tidak lebih dari -18°C. Pembersihan/sanitasi ruangan harus dilakukan secara berkala setidaknya seminggu sekali atau setiap kali setelah proses penyimpanan dilakukan agar ikan yang disimpan dalam *cold storage* tetap terjaga kebersihannya dan tidak terkontaminasi bakteri patogen. Menurut Pujiyanto & Septiandi (2020), pembekuan merupakan salah satu teknik penanganan yang dapat dilakukan untuk menjaga mutu ikan. Basri *et al.* (2021) juga menyebutkan bahwa pembekuan dapat mengubah kandungan air menjadi kristal es sehingga aktivitas bakteri dan enzim menjadi terhambat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Proses penanganan hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPN Brondong terdiri dari bahan baku yang masih utuh segar, sortasi, pencucian, penimbangan, dan distribusi. Distribusi bisa dilakukan menuju pasar/konsumen atau menuju *cold storage* untuk disimpan lebih lama. Penanganan hasil tangkapan di PPN Brondong sudah dilakukan dengan cukup baik, ditunjukkan dengan penanganan yang cepat guna menjaga kesegaran dan mutu ikan. Namun masih ada beberapa penanganan yang perlu ditingkatkan kebersihannya supaya tidak mengontaminasi ikan hasil tangkapan. Terdapat beberapa saran yang perlu dipertimbangkan untuk menjaga mutu ikan selama proses penanganan di PPN Brondong yaitu ikan yang baru saja ditangkap dan disimpan ke dalam palka alangkah lebih baik tidak dimasukkan ke dalam kantong plastik atau pemberian es di dalam kantong plastik agar suhu ikan dapat

terjaga secara merata. Selain itu, pada proses sortasi juga sebaiknya menggunakan alas supaya badan ikan tidak terkena lantai PPDI yang kotor sehingga ikan dapat terkontaminasi bakteri.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 2729:2013, Ikan Segar. Jakarta (ID): BSN.
- Basri, Suryono, M., Novaliah. 2021. Pengolahan Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Menggunakan *Freezer* Kulkas. *Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1), 59-66.
- Diyanto, W., Suwarsih. 2022. Teknik Penanganan Ikan di atas Kapal Purse Seine dan Jenis Hasil Tangkapan KM. Harapan Kita di UPT PPP. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (pp. 781-785)*. Jawa Timur: Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas PGRI Ronggolawe.
- Hastrini, R., Rosyid, A., & Riyadi, P. H. 2013. Analisis Penanganan (Handling) Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kabupaten Pati. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 2(3), 1-10.
- Ismanto, D.T., Nugroho, T.F., & Baheransyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. *Jurnal Teknik Pomits*. 2: 2337-3539.
- Jusnita N. 2018. Pengawetan Ikan Secara Alami. *Jurnal Berdikari*. 1(1).
- Kapisa, N.E., Timbowo, S.M., Mewengkang, H.W., 2014. Bakteri *Escherichia Coli* pada Air Pencuci Ikan di Pasar Bahu Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2). 68-70.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2025. Profil Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong. Diakses pada: <https://kkp.go.id/unit-kerja/djpt/upt/pelabuhan-perikanan-nusantara-brondong.html> [Diunduh 20 Juli 2025].
- Litaay, C., Wisudo, S. H., & Arfah, H. 2020. Penanganan Ikan Cakalang oleh Nelayan Pole and Line. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 112-121.
- Nendissa, D.M., Kaya, A.O.W., Rieuwpassa, F., Loppies, C.R.M., & Lokollo, E. 2023. Penanganan Pasca Tangkap Hasil Perikanan di Negeri Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *BALOB: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 28-34.
- Nurani, T. W., Murdaniel, R. P., & Harahap, M. H. 2013. Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor (Fresh Tuna Handling Quality for Tuna Longliner Caching for Export Market). *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 4(2), 153-162.
- Panai, A.S., Sulistijowati, R, Dali, F.A. 2013. Penentuan Perbandingan Es Curah dan Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*) Segar dalam Coolbox Berinsulasi terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Selama Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(2). hal 59-64.
- Pramesthy, T. D., Arkham, M. N., Mardiah, R. S., Shalichaty, S. F., Haris, R. B. K., & Gunawan, W. 2022. Analisis Organoleptik Ikan Hasil Tangkapan Purse Seine di KM. Serasi Putra. *Aurelia Journal*, 4(2), 163-172.
- Pujianto, A., & Septiandi, W. 2020. Analisa Kinerja Sistem Refrigerasi Berdasarkan Beban Pendinginan Ruang Pembekuan Pada Kapal Penampung Ikan. *Jurnal Kelautan Nasional*, 15(1), 45-56.
- [Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan]. 2025. Pelabuhan Perikanan PPN Brondong. Diakses pada: <https://pipp.kkp.go.id/profil-pelabuhan/detail/eyJpdil6ljVc3pGb0gyUmxXQTQwUFh3R2VDcUE9PSIsInZhbnVlIjoianRq>

Y0NVS3FEYmZyei9KNVJUMmVTUT09IiwibWFjIjoiZGU3N2RmN2I2MTM3MGFjMjVjZTM4M2Y2ZGFhbnZU5OGVjZWlxdjZkZDAyOGE3NTBlYjI3YzYwODc1NDk0ZjhlZiIsInRhZyI6IiJ9 [Diunduh 26 Juli 2025].

- 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.
- 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, Y. S., & Swastawati, F. 2021. Sistem Penanganan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Kapal Pole and Line Kota Sorong, Papua Barat. *Jurnal Aquafish Saintek*, 1(1), 10-24.
- 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]. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Sipahutar, Y. H., Purwandari, W. V., & Sitorus, T. M. R. 2019. Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Pasca Penangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, Sulawesi Tenggara. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan ke XIV (pp.69-78)*. Surabaya: Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan, Universitas Hang Tuah.
- Sitakar, N.M., Nurliana, Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z.H., Sugito. 2016. Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu -20°C terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2), hal 162-165.
- Suryanto, M. R., Pratama, R. B., Panjaitan, P. S., & Sipahutar, Y. H. 2020. Pengaruh Lama Trip Layar yang Berbeda Terhadap Mutu Ikan Tuna (*Thunnus sp*) di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu Sukabumi-Jawa Barat. *Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan ke VII (pp.114-125)*. Nusa Tenggara Timur: Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana.
- Tani, V., Rasdam, R., & Siahaan, I. C. M. 2020. Teknik Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di atas Kapal Purse Seine pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 15(1), 63-73.
- 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.
- Winartha, I. M. 2006. Metode Penelitian Sosial Ekonomi. Yogyakarta: Andi Offset