

IDENTIFIKASI KESESUAIAN PENANGANAN HASIL TANGKAPAN BERDASARKAN PERATURAN MENTERI PADA JARING TARIK BERKANTONG DI PPP TASIK AGUNG

(STUDI KASUS KM. MINA PANGESTU I)

Nunik Mulyandari¹, Marsono^{2*}, Hermawan Gatot Priyadi³, Ratih Purnama Sari⁴, Toto Priyanto⁵, Henry Iskandar M⁶

^{1,2,3}Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta, Indonesia

^{4,5}Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang, Karawang, Indonesia

⁶Sekolah Usaha Perikanan Menengah Tegal Indonesia

E mail marsono@kkp.go.id

ABSTRACT

The Tasikagung Coastal Fishing Port in Rembang Regency is the center of economic growth in capture fisheries, one of which uses a bagged drag net. Post-catch handling plays an important role in determining the selling value and quality of fish, but has not been carried out optimally. This study aims to examine the handling and storage of fish on board KM. Mina Pangestu I and its compliance with PERMEN KP No. 7 of 2019. Data were collected through direct and participatory observation during February 29–March 23, 2024. The results showed that most handling and storage indicators were in accordance with procedures, but deficiencies were still found, such as the lack of clean water, poor waste management, and the presence of uncontrolled pests. Furthermore, improper waste management can attract rodents, insects, and other pests, which can potentially contaminate the catch.

Keywords: Fish handling, Pocket drag net, PERMEN KP No. 7 of 2019

ABSTRAK

Pelabuhan Perikanan Pantai Tasikagung di Kabupaten Rembang menjadi pusat pertumbuhan ekonomi perikanan tangkap, salah satunya menggunakan alat tangkap jaring tarik berkantong. Penanganan pasca tangkap berperan penting dalam menentukan nilai jual dan kualitas ikan, namun belum dilakukan secara optimal. Penelitian ini bertujuan mengkaji penanganan dan penyimpanan ikan di atas KM. Mina Pangestu I serta kesesuaiannya dengan PERMEN KP No. 7 Tahun 2019. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan partisipatif selama 29 Februari–23 Maret 2024. Hasil menunjukkan sebagian besar indikator penanganan dan penyimpanan telah sesuai prosedur, namun masih ditemukan kekurangan seperti tidak tersedianya air bersih, pengelolaan limbah yang buruk, dan keberadaan hama yang tidak dikendalikan. dan penanganan limbah yang tidak dilakukan dengan baik bisa mengundang binatang pengerat, serangga dan hama lainnya yang dapat menimbulkan potensi terkontaminasinya hasil tangkapan

Kata Kunci: Jaring tarik berkantong, Penanganan Ikan, PERMEN KP No. 7 Tahun 2019

PENDAHULUAN

Pelabuhan Perikanan Pantai Tasikagung adalah Pelabuhan Perikanan Pantai yang terletak di Kabupaten Rembang. Pelabuhan tersebut menjadi pusat pertumbuhan dan pengembangan ekonomi perikanan yang didasarkan pada perikanan tangkap. Terdapat berbagai jenis alat tangkap yang digunakan diantaranya, mini *purse seine* dan jaring tarik berkantong. Suharyanto *et al.* (2022), mengatakan bahwa alat tangkap Jaring Tarik Berkantong (JTB) belum memiliki Lisensi SNI, namun apabila dilihat dari bentuk desain dan konstruksi jaring tarik berkantong, alat tangkap yang paling mirip dengan jaring tarik berkantong adalah alat tangkap cantrang. Hasil tangkapan jaring tarik berkantong sangatlah bervariasi, karena semua jenis ikan dapat masuk ke dalam jaring. Di samping hasil yang bervariasi, tangkapan pada jaring tarik berkantong juga fluktuatif, artinya tiap sekali setting dengan jaring tarik berkantong ikan yang di dapat memiliki komposisi yang berbeda – beda. Rata – rata ikan yang tertangkap pada jaring tarik berkantong merupakan ikan bernilai ekonomis, sehingga dapat dijual dengan rentang harga yang rendah hingga tinggi tergantung jenis ikan yang dijual.

Menurut Ismanto *et al.* (2013), kesegaran ikan yang telah mati tidak dapat ditingkatkan, tetapi bisa dipertahankan dengan penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Pentingnya penanganan ikan di atas kapal sangatlah penting karena akan mempengaruhi mutu dan kualitas ikan. Penanganan ini sangat berperan penting dalam proses pengolahan selanjutnya. Ada tiga tahapan dalam penanganan ikan di atas kapal, yaitu saat ikan diangkat ke atas kapal, memilih ukuran dan menyortir ikan, serta menyimpannya di palka kapal.

Lama trip operasi penangkapan, mengakibatkan kualitas ikan menjadi menurun. Oleh karena itu, sangat di butuhkan pengetahuan yang cukup tentang penanganan ikan setelah penangkapan. Teknik penanganan hasil tangkap setelah penangkapan bertujuan menjaga kualitas hasil tangkapan ikan terjaga. Semakin baik teknik penanganannya maka akan semakin baik mutu dan kualitas ikan, maka semakin tinggi nilai jual ikan tersebut, secara tidak langsung dapat membantu meningkatkan kesejahteraan nelayan. Indikator penanganan yang baik pada yaitu ikan memiliki kualitas mutu yang baik dan aman saat dikonsumsi, penanganan ikan hasil tangkapan yang baik harus mengacu dengan prosedur yang telah ditentukan sesuai dengan standar yang berlaku. Hal ini sudah diatur dalam PERMEN KP No 7 Tahun 2019 Tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di kapal penangkap ikan KM. Mina Pangestu I dengan menggunakan jaring tarik berkantong sebagai alat penangkap ikan. Kegiatan ini berlangsung selama 22 hari, terhitung dari tanggal 29 Februari 2024 hingga 23 Maret 2024, dengan *fishing base* Pelabuhan Perikanan Pantai Tasikagung, Rembang, Jawa Tengah. Dengan *fishing ground* di wilayah perairan Laut Jawa. Metode pengambilan data yang dilakukan peneliti menggunakan data yang diperoleh secara objektif yaitu pengamatan langsung penanganan ikan diatas

kapal, dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti penanganan ikan diatas kapal KM. Mina Pangestu I. Selanjutnya, analisis data yang digunakan yaitu analisis kualitatif deskriptif yang akan diolah sesuai tujuan yang akan dibahas. Tahapan dan proses penanganan hasil tangkapan di atas kapal meliputi penaikan ikan ke atas kapal, pencucian, pernyortiran, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan. Selain itu di sajikan pula kriteria penilaian tingkat kesesuaian nelayan dalam penanganan hasil tangkapan menurut PERMEN KP No 7 Tahun 2019.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pengamatan selama mengikuti kegiatan diatas kapal KM. Mina Pangestu I, hasil tangkapan didapatkan menggunakan jaring tarik berkantong pada perairan WPPNRI 712 adalah ikan demersal. diantaranya seperti ikan kuniran, ikan bloso, ikan swanggi, ikan kuwet, ikan sebelah, ikan barakuda, ikan baronang, ikan kakap merah, ikan kapasan, ikan peperek, cumi-cumi, ikan pasir-pasir, ikan jaket, ikan kurisi dan ikan coklatan. Di antara jenis-jenis ikan tersebut, terdapat beberapa jenis yang mendominasi dan ikan yang tidak mendominasi selama kegiatan penangkapan yang dilakukan di atas kapal KM. Mina Pangestu I (Tabel 1).

Tabel 1. Hasil Tangkapan yang Mendominasi dan Tidak Mendominasi pada KM. Mina Pangestu I

Kelompok	Nama Ikan	Nama Latin	Volume (Kg)
Mendominasi	Swanggi	<i>Priacanthus tayenus</i>	4.887
	Kuniran	<i>Upeneus sulphureus</i>	3.654
	Kapasan	<i>Gerres oyena</i>	2.784
	Kurisi	<i>Nemipterus</i>	972
		<i>Namatophorus</i>	
	Pasir-pasir	<i>Scolopsis bilineata</i>	756
	Peperek	<i>Leiognathus leuciscus</i>	725
	Coklatan	<i>Scolopsis taeniopterus</i>	562
Tidak mendominasi	Barakuda	<i>Sphyaena jello</i>	25
	Kakap merah	<i>Lutjanus timorensis</i>	25
	Ikan sebelah	<i>Psettodes erumei</i>	27
	Baronang	<i>Siganus javus</i>	28
	Kerapu lumpur	<i>Epinephelus</i>	50
		<i>amblycephalus</i>	
	Pari merica	<i>Taeniura lymma</i>	56
	Bloso	<i>Saurida Argentea</i>	56
	Ayam-ayam	<i>Abalistes stellaris</i>	78
	Selar	<i>Alepes malanoptera</i>	81
Kakap ekor kuning	<i>Lutjanus vitta</i>	85	

Ikan jaket	<i>Aluterus monoceros</i>	125
Layang	<i>Decapterus maruadsi</i>	135
Gerot-gerot	<i>Pomadasys argenteus</i>	168
Cumi-cumi	<i>Loligo</i>	255
Kuwe	<i>Caranx sexfasciatus</i>	336

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa selama 22 hari melakukan kegiatan penangkapan hasil tangkapan ikan yang paling tinggi yaitu ikan swanggi dan ikan kuniran. Ikan tersebut merupakan target utama (*maincatch*) yang dicari oleh nelayan saat melakukan alat tangkap jaring tarik berkantong pada KM. Mina Pangestu I. Di sisi lain, jenis ikan yang didapatkan paling sedikit adalah ikan barakuda. meskipun demikian, ikan barakuda memiliki nilai ekonomis yang tinggi bagi nelayan dan dapat memberikan kontribusi tambahan dalam hasil tangkapan.

Proses penanganan ikan merupakan salah satu hal yang paling penting karena bertujuan untuk menjaga kualitas ikan, kualitas ikan terjaga dibutuhkan penanganan yang tepat dan efektif, agar dapat memperlambat dalam proses pembusukan karena ikan hasil tangkapan kualitasnya tidak bisa di tingkatkan tetapi di pertahankan, sehingga apabila kualitas menurun akan membuat harga ikan akan turun di pada saat pelelangan. Secara teknis, penanganan ikan di atas kapal dimulai dengan mengangkat ikan ke atas kapal, menyortir, mencuci, membekukan/ mendinginkan, mengemas, dan menyimpan di dalam palka (Vebronius *et.al.*, 2020).

Pada KM. Mina Pangestu I melakukan pendinginan ikan dengan menggunakan es balok yang dipecahkan, sistem pendinginan yang dilakukan pada KM. Mina Pangestu I yaitu dengan menerapkan sistem pendinginan *bulking* yang proses pendinginannya menggunakan es balok yang sudah dipersiapkan sebelum berangkat berlayar sebanyak 45 ton. Tahapan penanganan pada KM. Mina Pangestu I dimulai dari menaikan hasil hasil tangkapan ke atas geledak kapal, kemudian dilanjutkan proses penyortiran, pencucian, pengemasan dan tahapan terakhir penyimpanan di dalam palkah.

Penanganan ikan di atas kapal memegang peranan penting dalam menjaga kualitas hasil tangkapan. Saat ini, praktik penanganan ikan di atas kapal yang dilakukan oleh para nelayan masih terbilang sederhana dan belum sepenuhnya mengikuti standar HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*). Ketika semua hasil tangkapan telah naik ke atas dek kapal, nelayan akan segera menyemprot ikan dengan air untuk membersihkan darah dan kotoran yang menempel pada tubuh ikan. Hal ini merupakan tindakan awal untuk mencegah kontaminasi awal pada ikan. Salah satu tantangan yang dihadapi adalah penanganan ikan yang mengalami kerusakan fisik, seperti lecet akibat terjepit oleh alat tangkap. Ikan-ikan ini seringkali ikut tercampur dengan ikan yang masih utuh dan dimasukkan ke dalam plastik yang sama. Hal ini dapat mempercepat proses kemunduran mutu ikan yang berkualitas baik, karena ikan yang rusak akan menjadi sumber kontaminasi bakteri. Untuk meningkatkan kualitas penanganan ikan di atas kapal, diperlukan upaya-upaya yang lebih lanjut yang mencakup pelatihan bagi nelayan mengenai praktik penanganan ikan yang sesuai dengan standar HACCP, seperti pemisahan ikan yang cacat fisik, penggunaan wadah yang bersih, dan penerapan suhu penyimpanan yang tepat. Selain itu, perlu adanya

dukungan kebijakan dan infrastruktur yang mendukung penerapan praktik penanganan ikan yang lebih baik. Dengan melakukan perbaikan pada proses penanganan ikan di atas kapal, diharapkan dapat meningkatkan kualitas hasil tangkapan, mengurangi kontaminasi, dan memperpanjang masa simpan ikan. Hal ini tidak hanya akan memberikan manfaat bagi nelayan, tetapi juga bagi konsumen yang akan menikmati ikan segar dengan kualitas yang lebih baik. Proses pendinginan dan penyimpanan belum sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan, seperti kotak palka terbuat dari bahan kayu saja tidak dilapisi oleh styrofoam ataupun fiberglass sehingga mengakibatkan meningkatnya suhu didalam palkah sehingga es didalam palkah cepat mencair, hal ini membuat penggunaan es secara berlebihan agar mempertahankan suhu palkah tetap dingin. Kemudian penyimpanan ikan tidak berdasarkan dengan ukuran ikan karena ikan yang ukuran kecil mengalami proses pembusukan lebih cepat dibandingkan ikan yang ukurannya besar.

Penanganan hasil tangkapan ikan yang baik merupakan indikator ikan aman untuk dikonsumsi, kesesuaian penanganan hasil tangkapan di KM. Mina Pangestu I dapat dinilai berdasarkan dengan PERMEN KP No 7 Tahun 2019 (Tabel 2).

Tabel 2 Kriteria Penilaian Tingkat Sesesuaian Nelayan

No	Kriteria penanganan menurut PERMEN KP No 7 Tahun 2019	Memenuhi	Tidak Memenuhi
1.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan hati-hati	√	
2.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan bersih	√	
3.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan cepat	√	
4.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan dingin	√	
5.	Tersedianya air bersih yang memenuhi standar		√
6.	Tersedianya es yang memenuhi standar	√	
7.	Peralatan dan wadah dicuci ketika sebelum dan sesudah digunakan	√	
8.	Tersedianya peralatan kebersihan		√
9.	Bahan pembersih berada di tempat khusus		√
10.	Bahan kimia berada di tempat khusus	√	
11.	Bahan pengemasan berada di tempat khusus	√	
12.	Tempat pembongkaran dan pemuatan ikan dijaga kebersihan dan sanitasinya	√	
13.	Penanganan limbah ditempatkan dalam tempat khusus		√
14.	Penanganan limbah dilakukan dengan baik		√
15.	Tidak ada binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya diruang kapal		√
16.	Memiliki pengolahan pengendalian hama		√
17.	Mampu mendinginkan dan mempertahankan suhu pada suhu pusat	√	

No	Kriteria penanganan menurut PERMEN KP No 7 Tahun 2019	Memenuhi	Tidak Memenuhi
18.	Menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan bersih		√
19.	Tidak merokok, meludah, makan, dan minum selama penanganan		√
20.	Tidak dalam keadaan sakit	√	
21.	Terdapat 1 orang yang memiliki sertifikat keterampilan penanganan		√

Menurut data diatas nilai kesesuaian nelayan menurut Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 Tahun 2019 sebagai berikut:

1. Penanganan dan penyimpanan ikan dengan hati-hati.
Penerapan penanganan ikan dengan hati-hati terhadap hasil tangkapan sudah dilakukan dengan sepenuhnya, seperti memisahkan terlebih dahulu ikan yang berbahaya bagi nelayan seperti ikan pari, ikan singa dan ikan hiu. Menurut Soepardi *et al.*, 2022 di kapal penangkap ikan, masih terlihat kurangnya kehati-hatian para awak kapal dalam menangani ikan. Hal ini mengakibatkan ikan-ikan tersebut terhimpit atau tertekan, sehingga menyebabkan kulit ikan mengelupas.
2. Penanganan dan penyimpanan ikan dengan bersih.
Penerapan penanganan ikan dengan bersih sudah di terapkan oleh ABK KM. Mina Pangestu I, karena sebelum dan sesudah dilakukannya proses penyortiran tempat dan alat yang digunakan untuk proses penyortiran dibersihkan sehingga tidak terkontaminasi oleh kotoran yang mengakibatkan kerusakan dan kemunduran mutu bagi ikan. Menurut (Handoko *et al.*, 2023) Prinsip kebersihan penting dalam menangani ikan. Menjaga kebersihan peralatan dan permukaan tempat penanganan, serta mencegah kontaminasi. Dengan mengikuti prinsip ini, kualitas ikan dapat terjaga dengan baik.
3. Penanganan dan penyimpanan ikan dengan cepat.
ABK melaksanakan penanganan ikan dengan cepat dan baik, bertujuan agar hasil tangkapan tidak terlalu lama terkontaminasi oleh sinar matahari yang mengakibatkan mempercepatnya terjadi pembusukan. (Handoko *et al.*, 2023) mengatakan bahwa prinsip cepat berarti proses penanganan dilakukan dengan waktu yang sesingkat mungkin.
4. Penanganan dan penyimpanan ikan dengan dingin.
Penerapan ikan dengan dingin yaitu pemberian es di dalam palkah dan pemberian es ke dalam plastik yang berisi ikan, sehingga suhu ikan dapat terjaga. Menurut (Handoko *et al.*, 2023) Penerapan prinsip dingin akan memperlambat proses pemecahan senyawa oleh enzim, serta menghambat aktivitas dan perkembangan mikroba perusak. Hal ini mencegah pembusukan lebih lanjut.
5. Tersedianya air bersih yang memenuhi standar.
Pada KM. Mina Pangestu sudah memiliki air bersih yang cukup, tetapi air tersebut digunakan untuk kebutuhan konsumsi tidak digunakan untuk penanganan hasil tangkapan. Air yang digunakan untuk melakukan pencucian hasil tangkapan menggunakan air laut.

6. Tersedianya es yang memenuhi standar.
Es batu yang digunakan pada KM. Mina Pangestu I menggunakan es balok yang khusus digunakan untuk mendinginkan ikan. Es balok ini ditempatkan di dalam palkah yang di atasnya ditutup dengan busa, agar memperlambat proses pencairan.
7. Peralatan dan wadah dicuci ketika sebelum dan sesudah digunakan.
Peralatan dan wadah dibersihkan sebelum ataupun sesudah digunakan. ABK menyiapkan serta mencuci peralatan dan tempat yang akan digunakan untuk melakukan kegiatan penyortiran ikan, ketika penyortiran selesai dan ikan sudah masuk kedalam palkah ABK juga membersihkan peralatan dan tempat penyortiran dari sisa-sisa kotoran yang masih menempel.
8. Tersedianya peralatan kebersihan.
Pada KM. Mina Pangestu I peralatan kebersihan masih belum tersedia dengan jumlah yang memadai. Peralatan kebersihan yang masih kurang sehingga kebersihan kapal kurang maksimal.
9. Bahan pengemasan berada di tempat khusus.
Bahan pengemasan ikan seperti kantong plastik berada di tempat khusus yang di sediakan, bertujuan agar plastik pengemasan tidak tercecer kemana-mana dan rusak.
10. Bahan kimia berada di tempat khusus.
Bahan kimia yang berada di atas kapal KM. Mina Pangestu I seperti solar, tinner, dan oli di tempatkan ditempat khusus misalnya solar ditempatkan di dalam tangki yang berada didalam kamar mesin.
11. Bahan pembersih berada di tempat khusus.
Pada KM. Mina Pangestu I bahan pembersih dan alat kebersihan tidak ditempatkan di tempat/wadah khusus bahan tersebut di letakan di sembarang tempat.
12. Tempat pembongkaran dan pemuatan ikan dijaga kebersihan dan sanitasinya.
Tempat pembongkaran dan pemuatan ikan selalu dijaga kebersihannya, ketika sebelum dan sesudah digunakan selalu disemprot menggunakan air laut agar tidak kering dan bersih dari kotoran. Dikarnakan sangat penting menjaga kebersihan palkah ini akan menjaga mutu ikan agar tetap segar.
13. Penanganan limbah ditempatkan dalam tempat khusus.
Pada KM. Mina Pangestu tidak memiliki tempat penanganan limbah khusus, sampah ataupun limbah diatas kapal langsung dibuang ke laut. Dikarenakan kurang kesadaran dari ABK untuk membawa tong sampah agar tidak membuang sampah atau limbah kelaut.
14. Penanganan limbah dilakukan dengan baik.
Penanganan limbah di KM. Mina Pangestu tidak dilakukan dengan baik dikarenakan limbah dan sampah yang berada di atas kapal langsung di buang kelaut.
15. Tidak ada binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya diruang kapal.
Di kapal KM. Mina Pangestu masih banyak terdapat binatang pengerat, serangga, dan binatang pengganggu lainnya. Bagian kapal yang paling banyak terdapat binatang pengerat, dan serangga yaitu dapur dikarenakan banyak limbah makanan yang mampu mengundang binatang pengganggu tersebut.
16. Memiliki pengolahan pengendalian hama.

Pengendalian hama untuk membersihkan binatang pengerat, serangga, dan hama lainnya tidak dilakukan sehingga binatang tersebut masih sering terlihat dikapal. Pengendalian hama tidak dilakukan karena kurang kesadaran dari pemilik ataupun awak kapal yang tidak peduli dengan keberadaan hama tersebut.

17. Mampu mendinginkan dan mempertahankan suhu pada suhu pusat.
Palkah mampu mendinginkan dan mempertahankan suhu ikan pada suhu pusat, palkah yang berisi ikan selalu dicek keberadaan esnya bila mana es sudah banyak mencair maka palkah tersebut ditambah lagi dengan es supaya suhu ikan terjaga.
18. Menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan bersih.
ABK kapal KM. Mina Pangestu I memiliki pakaian kerja sendiri seperti sarung tangan, sepatu boot dan pakaian bersih. Namun pakaian kerja yang digunakan oleh ABK tidak dibersihkan secara maksimal.
19. Tidak merokok, meludah, makan, dan minum selama penanganan.
Pada KM. Mina Pangestu I tidak sesuai dengan prosedur penanganan, pada saat melakukan penanganan hasil tangkapan ABK juga merokok, meludah, makan dan minum di sekitar tempat penanganan. Hal tersebut dapat menimbulkan terkontaminasinya hasil tangkap yang dapat menyebabkan kemunduran mutu.
20. Tidak dalam keadaan sakit.
Pada KM. Mina Pangestu I ABK yang sedang sakit tidak diperbolehkan untuk melakukan pekerjaan diatas kapal. Jadi ABK yang dalam keadaan sakit tidak melakukan kegiatan penanganan diatas kapal.
21. Terdapat 1 orang yang memiliki sertifikat keterampilan penanganan.
Peraturan Menteri Perhubungan No 9 Tahun 2005 merupakan peraturan yang membahas mengenai pendidikan dan pelatihan, ujian, dan sertifikasi bagi para pelaut yang bekerja di kapal penangkapan ikan. seperti Ankapin, Atkapin, dan CPIB. Awak KM. Mina Pangestu I belum memiliki sertifikat penanganan ikan yang baik/ CPIB, namun salah satu awak kapal memiliki sertifikat Ankapin.

Kriteria penilaian prosedur penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan menurut Permen KP Nomor 7 Tahun 2019 pada KM. Mina Pangestu I sebagian besar telah memenuhi standar kriteria yang berlaku, seperti ABK sudah melaksanakan penanganan hasil tangkapan dengan kehati-hatian, kebersihan, kecepatan, dan kesegaran yang memenuhi standar, serta tersedianya es yang berkualitas. Kesesuaian lainnya penanganan pada KM. Mina Pangestu I telah patuh menjaga sanitasi tempat dan peralatan penanganan hasil tangkapan diatas kapal, serta tersediannya tempat pengemasan agar tidak tercecer dan rusak. Bilamana peralatan dan tempat penanganan hasil tangkapan tidak dijaga kebersihannya dapat menimbulkan potensi terkontaminasi hasil tangkapan yang menyebabkan kemunduran mutu bagi hasil tangkapan. Tidak tersediannya alat kebersihan yang cukup mengakibatkan kebersihan diatas kapal tidak bersih secara maksimal, dan penanganan limbah yang tidak dilakukan dengan baik bisa mengundang binatang pengerat, serangga dan hama lainnya yang dapat menimbulkan potensi terkontaminasinya hasil tangkapan.

PENUTUP

Kesimpulan

Jenis hasil tangkapan yang mendominasi adalah ikan swanggi dengan jumlah tangkapan 4.887 Kg, dan jenis hasil tangkapan yang paling sedikit adalah ikan barakuda dengan jumlah tangkapan 25 Kg. Teknik penanganan ikan di atas kapal KM. Mina Pangestu I dimulai dari penaikan ikan keatas kapal, penyortiran, pencucian, pengemasan, dan penyimpanan. Nilai tingkat kesesuaian nelayan pada KM. Mina Pangestu I terhadap penanganan hasil tangkapan sebagian besar indikator telah memenuhi kesesuai dengan prosedur penanganan dan penyimpanan yang sesuai dengan Permen KP Nomor 7 Tahun meliputi, penanganan dengan cepat, bersih, hati-hati, dingin, tempat pembongkaran dan pemuatan ikan dijaga kebersihannya. Indikator yang belum sesuai meliputi tidak tersedianya air bersih untuk melakukan penanganan, penanganan limbah tidak dilakukan dengan baik, dan banyak hama yang tidak dikendalikan. Saran Pemilik atau pengusaha kapal seharusnya menyediakan fasilitas penanganan dan penyimpanan yang sesuai dengan standar agar kualitas hasil tangkapan dapat tetap terjaga mutunya, menyediakan air bersih untuk melakukan penanganan, dan memiliki program pengendalian hama secara berkala, serta memberikan pelatihan kepada awak kapal tentang prosedur penanganan ikan diatas kapal.

Saran

Pemilik atau pengusaha kapal seharusnya menyediakan fasilitas penanganan dan penyimpanan yang sesuai dengan standar agar kualitas hasil tangkapan dapat tetap terjaga mutunya, menyediakan air bersih untuk melakukan penanganan, dan memiliki program pengendalian hama secara berkala, serta memberikan pelatihan kepada awak kapal tentang prosedur penanganan ikan diatas kapal

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan tulus hati, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu hingga penelitian ini terselesaikan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh nelayan, nakhoda kapal, dan anak buah kapal (ABK) KM. Mina Pangestu I.

DAFTAR PUSTAKA

- Handoko Y.P. Yuniarti T. (2023). Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal dan Pendaratan: Penerapan, Dampak, dan Upaya Perbaikan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan, Edisi Khusus 2023*, 123-128.
- Ismanto D.T. Nugroho T.F. dan Baheransyah. (2013). Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2): 177-180.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan Yang Baik.
- Soepardi, S., Siahaan, I. C. M., Rasdam, Istrianto, K., & Saputra, A. (2022). Studi Tentang Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Alat Tangkap Purse Seine KM. Anugerah Barokah di Perairan Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Bahari Papadak*, 3(2): 100–111.

- Suharyanto., Goenaryo., Choerudin, H., Dewi, P., Hidayat, T., dan Efyanto, T.K. (2022). *Perbandingan Cantrang dengan Jaring Tarik Berkantong di Tegal. The 23rd national conference on fisheries and aquaculture*, Politeknik AUP Jakarta.
- Vebronius, T., Rasdam., dan 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*