

TEKNIK PENANGANAN IKAN DI ATAS KAPAL *PURSE SEINE* DAN JENIS HASIL TANGKAPAN KM. HARAPAN KITA DI UPT PPP

Wawan Diyanto^{1*}, Suwarsih²

^{1,2}Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas PGRI Ronggolawe

*Email: wa2n.diyanto@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu : agar dapat mengetahui teknik perawatan yang digunakan untuk menangkap ikan oleh kapal *purse seine* KM. Harapan Kita di UPT Bulu dapat memberikan dukungan yang diperlukan untuk membantu mensukseskan pelabuhan. Sedangkan waktunya dimulai pada bulan juni 2022. Metode yang digunakan penelitian adalah survei, wawancara, partisipasi aktif dengan mengikuti kegiatan penanganan ikan di atas kapal *purse seine* dengan tahapan pengangkutan ikan, penanganan, penyortiran, penyimpanan, dan pendistribusian di pelabuhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik penanganan ikan pada KM. Harapan Kita menggunakan prinsip rantai dingin dengan menggunakan es balok yang dihancurkan sebagai bahan pengawet ikan, sedangkan sistem penyimpanannya menggunakan sistem *bulking* pada palka. Produksi tangkapan *purse seine* KM. Harapan Kita pada pembongkaran pertama menghasilkan tangkapan sebanyak 1.547 kg. Pada pembongkaran ke dua menghasilkan tangkapan sebanyak 4.785 kg. Pembongkaran ke tiga menghasilkan tangkapan sebanyak 7.436 kg. Pembongkaran ke empat menghasilkan tangkapan sebanyak 2.005 kg. selama satu bulan dalam empat kali pembongkaran jumlah total sebanyak 15.772 kg. Terdiri dari ikan Tongkol, Tengiri, Dorang, Kembung, Layur, Tembang, Selar dikategorikan sebagai hasil penangkapan utama dengan nilai presentase 87%, sedangkan ikan Kempar, Teri, Selar Kuning, Petek, Cumi-cumi, dan Golok-golok dikategorikan hasil tangkapan sampingan dengan nilai presentase 22%. Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian yaitu, kesesuaian perlakuan ikan diatas kapal mengacu PERMEN KP 52A 2013

Kata Kunci: teknik penanganan, kapal *purse seine*

PENDAHULUAN

Hasil tangkapan (ikan) merupakan komoditas yang rentan mengalami penurunan mutu. Nutrisi dan kandungan air yang tinggi pada tubuh ikan merupakan media bagi bakteri pembusuk. Oleh sebab itu akan menjadi penyebab salah satu terjadinya penurunan mutu pada ikan [1]. Penanganan ikan yang baik dan benar di saat berada di atas kapal menjadi faktor penting dalam menentukan kualitas hasil tangkapan, prinsip rantai dingin dan penanganan yang tepat diperlukan untuk memenuhi standar yang diharapkan konsumen [2].

Upaya dilakukan untuk menghindari kemunduran mutu pada ikan adalah dengan perlakuan yang tepat, media pendingin merupakan bahan yang dapat dijadikan percepatan penurunan suhu pada ikan. Bahan

pengawet yang sering digunakan nelayan pada kapal perikanan Bulu adalah es balok [3].

Penanganan setelah ikan diangkat di atas kapal memiliki peran penting sebagai syarat mutlak yang harus diterapkan dalam menentukan mutu dan kualitas ikan. Prosedur penanganan ini memegang peranan penting dalam proses pengolahan selanjutnya. Tahapan penanganan di atas kapal terbagi menjadi empat yaitu, perlakuan ketika ikan diangkat di atas kapal, pemilihan jenis ukuran atau penyortiran, penyimpanan pada palka kapal, dan pada saat transportasi [4].

Keamanan pangan menjadi faktor penting dalam pembangunan pada sektor perikanan, peningkatan jaminan mutu sangat berperan bagi suatu produk. Selaras dengan peraturan KEPMEN KP 52A 2013. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas mutu

ikan hasil tangkapan dan menjamin produk perikanan hingga sampai pada konsumen [5].

Tujuan penelitian yaitu, memahami teknik dan perlakuan ikan diatas kapal *purse seine* KM, Harapan Kita meliputi proses pengangkutan di atas kapal, penyortiran, penyimpanan, transportasi, pembongkar hingga didaratkan di dermaga UPT Pelabuhan Perikanan Pantai Bulu.

METODE PENELITIAN

Waktu penelitian yaitu bulan Juni sampai Juli 2022 di UPT Bulu dengan menggunakan alat tangkap *purse seine* KM. Kapal Harapan Kita. Metode penelitian menggunakan metode survei, wawancara dan partisipasi aktif dengan pelaku usaha perikanan dengan mengikuti kegiatan penanganan ikan diatas kapal *purse seine* KM. Kapal Harapan Kita. Tahapan kegiatan dalam penelitian ini yaitu, penanganan ikan diatas kapal, proses pengangkutan ikan, pemilahan, penyimpanan, transportasi pembongkaranhingga sampai pada proses pendaratan di dermaga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil produksi yang diperoleh menurut data dari Dinas Pelabuhan Perikanan Pantai Bulu jumlah total 15.772 kg terdiri dari 13 spesies ikan pelagis, Dorang, Tongkol, Tengiri, Kembung, Layur, Tembang, Cumi-cumi, Kempar, Teri, Selar, Selar Kuning, Golok, dan Petek. Target penangkapan dengan alat tersebut adalah ikan permukaan, di kategorikan sebagai penangkapan utama dan penangkapan sampingan [6]. Tongkol (*Auxis thazard*) merupakan ikan yang bernilai ekonomis tinggi, *spesies* hidupnya sangat potensial pada perairan Laut Jawa [7]. Adapun nilai produksitangkapan KM. Harapan Kita bisa dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Produksi KM. Harapan Kita di Bulan Juni 2022

Jenis Hasil Tangkapan	Nama Lokal	Jumlah (kg)
Tangkapan Utama	Dorang	131
	Tongkol	730
	Tengiri	744
	Kembung	690
	Selar	2.056
	Tembang	6.975
	Layur	1.029

Tangkapan Sampingan	Cumi-cumi	926
	Kempar	253
	Teri	1.447
	Selar	
	Kuning	289
	Golok	18
	golok	18
Petek	484	
Jumlah Total		15,772

A. Pemindahan Hasil Tangkapan

Pada kegiatan penangkapan, ikan yang menjadi target KM. Harapan Kita terkumpul didalam kantong jaring kemudian diangkat menggunakan serok dan ditarik dengan tali katrol. Pengangkutan menggunakan serok bertujuan untuk memudahkan proses pemindahan ikan dengan dibantu katrol dan ditarik ke atas kapal. Serok yang terbuat dari jaring nilon berbentuk lingkaran dan bergagang kayu adalah alat bantu untuk mengangkat ikan dari hasil tangkapannya [8]

B. Penanganan Hasil Tangkapan

Penanganan ikan dilakukan secara cepat setelah ikan naik di atas kapal. Tahapan pertama yang dilakukan adalah menyortir sesuai dengan jenis ukurannya, kemudian ikan disemprot dengan air laut agar bersih dari lendir. Selanjutnya ikan dimasukkan kedalam palka, terlebih dahulu diisi dengan es balok yang sudah di hancurkan.

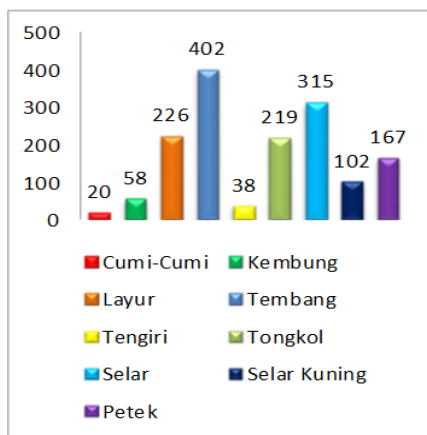
Tahap berikutnya memasukan ikan pada palka sesuai jenis ukurannya, setelah proses selesai bagian paling atas diberi es dan ditutup. Hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan prinsip penanganan adalah kebersihan kapal maupun ABK (Anak Buah Kapal) prinsip ini belum sepenuhnya dilakukan, mengingat masih ditemukan ABK yang tidak memakai kelengkapan seperti sepatu *boots* dan sarung tangan. Penanganan yang baik adalah mampu menghindari percepatan proses pembusukan serta mengurangi kontaminasi dengan bakteri [9].

C. Penyimpanan Ikan Pada Palka

Metode penyimpanan KM. Harapan Kita menggunakan sistem *bulking*, sistem ini banyak digunakan kapal *purse seine* dikarenakan memiliki tampungan yang banyak. Prinsip penyimpanan *bulking* adalah perbandingan pemberian es dicampur dengan

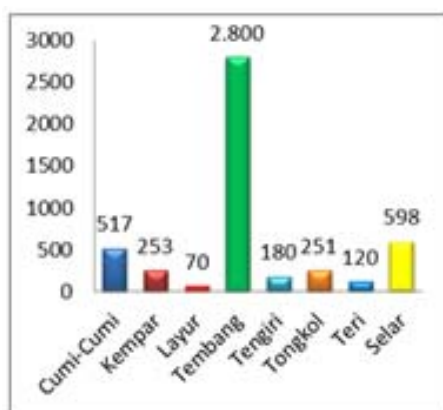
ikan yaitu 1:1 dengan penyusunannya dilakukan hingga palka penuh kemudian ditutup dengan ratap [10].

Jumlah hasil tangkapan pada musim gelap awal bulan juni 2022 selama 5 hari melaut mendapatkan ikan hasil tangkapan sebanyak 1.447 kg. Terdiri dari ikan Tengiri, Tongkol, Cumi, Kembung, layur, Selar Kuning, hasil tangkapan yang paling banyak adalah ikan Tembang sebesar 402 kg. Adapun hasil tangkapan selama 5 hari pada awal bulan juni 2022 bisa dilihat Pada Gambar1.



Gambar 1. Hasil Tangkapan Selama 5 Hari Pertama Pada Bulan Juni 2022

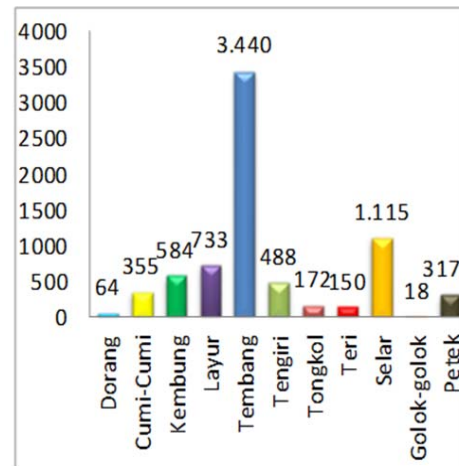
Hasil tangkapan ke dua di bulan Juni 2022 sebanyak 4.789 kg. Terdiri ikan Kembung Tengiri, Tongkol, Layur, tangkapan yang paling banyak yaitu ikan Tembang dengan nilai 402 kg. Adapun hasil tangkapan ke dua di bulan juni 2022 bisa dilihat Pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil Tangkapan Ke 2 Selama 5 Hari Pada Bulan Juni 2022

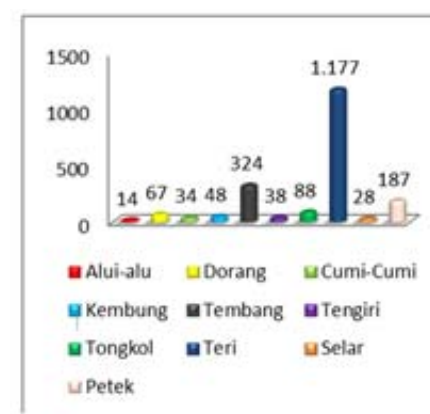
Hasil tangkapan ke tiga pada bulan juni 2022 sebanyak 7.436 kg. Terdiri dari ikan Dorang, Tongkol, tengiri, Cumi, Layur,

Kembung, Teri, Petek, Golo-golok, Selar dan tangkapan yang paling banyak adalah ikan Tembang dengan nilai sebanyak 3.440 kg. Adapun hasil tangkapan ke tiga bisa dilihat Pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Tangkapan Ke Tiga Selama 5 Hari Pada Bulan Juni 2022

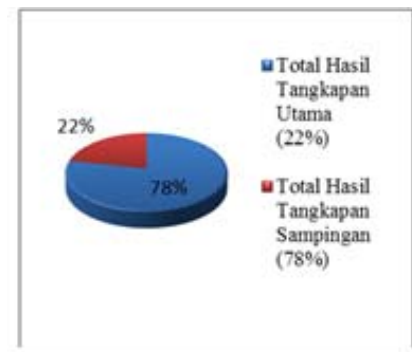
Hasil tangkapan ke empat pada bulan juni 2022 sebanyak 2.005 kg. Terdiri dari ikan Alu-alu, Cumi, Dorang, Kembung, Tengiri, Tongkol, Tembang, Selar, Petek dan tangkapan paling banyak adalah ikan Teri dengan nilai 1.177 kg. Adapun hasil tangkapan ke Empat bisa dilihat Pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Tangkapan Ke Empat Selama 5 Pertama Hari Pada Bulan Juni 2022

Secara keseluruhan hasil tangkapan pada satu bulan dengan empat kali melaut berjumlah sebanyak 15.772 kg. Hasil tangkapan utama mendominasi alat tangkap *purse seine* dengan kategori ikan tangkapan

utama sebesar 78%. Sedangkan tangkapan sampingan sebesar 22%. Adapun kategori pendapatan utama dan sampingan bisa dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil Tangkapan Berdasarkan Kategori

D. Pembongkaran Ikan Pada Palka

Setelah kapal sampai di dermaga pelabuhan, ikan yang berada dalam palka dikeluarkan menggunakan serok, kemudian dimasukkan kedalam wadah (basket) untuk memudahkan proses penimbangan. Proses penyortiran juga dilakukan untuk memisahkan spesies ukuran dan jenisnya. Hasil tangkapan yang baik merupakan indikator sebagai jaminan mutu dalam memenuhi kebutuhan konsumen [11]

Waktu pembongkaran di palkah pukul 05.00 WIB. Hal ini dilakukan agar suhu pada permukaan kapal relatif rendah, mengingat bahan pengawet yang digunakan adalah es curai yang notabennya mudah sekali mencair. KM. Harapan Kita memiliki sarana kegiatan penanganan yang mengacu pada KEPMEN KP 52A 2013 dengan penyimpanan palka berbahan serat (*fiber*) didesain terpisah dari mesin utama [12]. Setelah kegiatan pembongkaran selesai kemudian ikan diangkat di dermaga untuk selanjutnya masuk dalam proses pendistribusian, proses ini melibatkan pemilik atau juragan kapal kemudian ditawarkan kepada pedagang atau pengepul yang sudah menunggu didermaga [13].

Kesesuaian Penanganan Hasil Tangkapan

Penanganan KM. Harapan Kita di atas kapal memiliki kesesuaian dengan peraturan PERMEN-KP 52A/2013 mengenai prasarana

pada kapal *purse seine*, fasilitas dan kelengkapan peralatan diatas kapal menjadi faktor kestabilan hasil tangkapan [14]. Seluru ABK KM. Harapan Kita dalam kondisi sehat ketika berlayar, tidak merokok saat penanganan dan menjaga kebersihan disetiap sisi kapal. Menurut[15] bahwa ABK yang terjangkit penyakit flu pada waktu penanganan memiliki potensi penyebab terjadinya kontaminasi pada ikan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan dalam penelitian dapat disimpulkan bahwa, Teknik Penanganan ikan di atas kapal KM. Harapan Kita sudah sesuai dengan PERMEN KP 52A 2013 dengan menerapkan rantai dingin, cepat, hati-hati dan bersih, menggunakan sistem *bulking* penyimpanan palka. Hasil tangkapan selama satu bulan dalam empat kali pembongkaran total sebanyak 15.772 kg, terdiri dari ikan Tengiri Tongkol, Dorang, Kembung, Tembang, Layur, Selar dikategorikan Hasil Tangkapan Utama dengan presentase 87%, sedangkan ikan Teri, Kermepar, Selar Kunig, Cumi, Petek, dan Golok-golok dikategorikan sebagai Hasil Tangkapan Sampingan dengan presentase 22%.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Prihajatno, "Waktu Transit, Nilai Organoleptik, Dan Nilai Keasaman (Ph): Hasil Tangkapan Purse Seine," *Pena Akuatika J. Ilm. Perikan. Dan Kelaut.*, Vol. 18, No. 1, 2019.
- [2] M. Prihajatno, P. Kelautan, S. Selatan, J. Sungai, M. Km, And S. Selatan, "Waktu Transit , Nilai Organoleptik , Dan Nilai Keasaman (Ph): Hasil Tangkapan Purse Seine Hasil Perikanan Merupakan Komoditas Pangan Yang Paling Mudah Mengalami Proses Kemunduran Mutu Yang Disebabkan Oleh Kandungan Air Yang Tinggi Dan Nutrisi Yang Sehin," Vol. 18, No. 1, 2019.
- [3] R. Y. F. Hutapea, L. T. Khikmawati, And W. Gusfirmansyah, "Studi Penanganan Hasil Tangkapan Purse Seine Di Km Bina Maju Kota Sibolga," *J. Teknol. Perikan. Dan Kelaut.*, Vol. 10, No. 2, Pp. 183–190, 2019.
- [4] Y. Hikmayani And M. Yulisti, "Dampak Ekonomi Program Pengembangan Usaha Mina Pedesaan (Pump) Pada Usaha

- Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan,” *J. Sos. Ekon. Kelaut. Dan Perikan.*, Vol. 10, No. 2, Pp. 229–240, 2015.
- [5] I. Khairi, “Efektivitas Penerapan Dan Strategi Pengembangan Sistem Manajemen Mutu Produk Bakso (Studi Kasus Dua Umkm Kabupaten Bogor).” Bogor Agricultural University (Ipb).
- [6] M. Mirnawati, “Studi Tentang Komposisi Jenis Hasil Tangkapan Purse Seine Berdasarkan Lokasi Penangkapan Di Perairan Tanah Beru Kecamatan Bonto Bahari Kabupaten Bulukumba.” Universitas Hasanuddin, 2019.
- [7] H. Hartaty And B. Setyadji, “Parameter Populasi Ikan Tongkol Krai (Auxis Thazard) Di Perairan Sibolga Dan Sekitarnya,” *Bawal Widya Ris. Perikan. Tangkap*, Vol. 8, No. 3, Pp. 183–190, 2017.
- [8] M. Sunusi, “Studi Tentang Perbedaan Komposisi Jenis Ikan Hasil Tangkapan Bagan Apung Di Perairan Kabupaten Polewali Mandar Berdasarkan Periode Hari Bulan, Skripsi Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan,” *Univ. Hasanuddin, Makassar*, 2018.
- [9] S. Deni, “Karakteristik Mutu Ikan Selama Penanganan Pada Kapal Km. Cakalang,” *Agrikan J. Agribisnis Perikan.*, Vol. 8, No. 2, Pp. 72–80, 2015.
- [10] W. S. Siegers *Et Al.*, “Pelatihan Penanganan Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus Albacares) Dengan Es Batu Secara Bulking Di Ppi Hamadi Kota Jayapura,” *Din. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, Vol. 6, No. 3, Pp. 835–845, 2022.
- [11] D. Rossarie, Y. S. Darmanto, And F. Swastawati, “Kesesuaian Penanganan Ikan Di Kapal Pole And Line,” *J. Airaha*, Vol. 8, No. 02, Pp. 67–75, 2019.
- [12] T. W. Nurani, R. P. S. Murdaniel, And M. H. Harahap, “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),” *Mar. Fish. J. Mar. Fish. Technol. Manag.*, Vol. 4, No. 2, Pp. 153–162, 2013.
- [13] E. Lubis, T. Nugroho, And S. D. B. Witry, “Produksi Hasil Tangkapan Sebagai Bahan Baku Industri Pengolahan: Kasus Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar Kabupaten Banyuwangi,” *Bul. Psp*, Vol. 21, No. 1, Pp. 77–95, 2013.
- [14] M. Metusalach, K. Kasmianti, And I. Jaya, “Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penangan Dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan,” *J. Ipteks Pemanfaat. Sumberd. Perikan.*, Vol. 1, No. 1, 2014.
- [15] T. W. Nurani, B. H. Iskandar, And G. A. Wahyudi, “Kelayakan Dasar Penerapan Haccp Di Kapal Fresh Tuna Longline,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, Vol. 14, No. 2, 2011.