JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS

Karakteristik Mutu Hasil Tangkapan Pada Kapal Km. Bintang Lagi 01 Yang Berlabuh Di Ppn Pengambengan

Quality Characteristics Of Catches On The Vessel Km. Bintang Lagi 01 Docked At Ppn Pengambengan

Ronaldus Eugenius Loa[1*], Irandha C. M. Siahaan[1], Ganang Dwi Prasetyo[1],

OPEN ACCESS

[1] Program Studi Teknik Pengkapan Ikan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang

*Corresponding Author:
irandhasiahaan93@gmail.com
Received : 4 April 2025
Accepted : 15 April 2025
Published : 30 Juni 2025
©Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis, 2025,Accreditation Number:.....
..... ISSN: …….-……, e-ISSN: 3026-1988
https://doi.org/
……...

ABSTRAK

Mutu hasil tangkapan merupakan hal yang paling penting dalam proses penangkapan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk melaksanakanan penanganan, menganalisis nilai organoleptik pada saat muat dan pada saat pembongkaran di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pengambengan dan merumuskan hubungan mutu hasil tangkapan dengan penanganan hasil tangkapan yang dilaksanakan pada Kapal KM.Bintang Lagi 01. Tahapan penanganan dimulai dari persiapan palka, penaikan ikan ke atas kapal, pengesan serta dengan penyimpanan ikan hasil tangkapan secara *bullking.* Nilai rata-rata mutu Organoleptik hasil tangkapan ikan segar dinyatakan bermutu baik kerena nilai uji sensori dan organoleptik yang didapatkan tidak ada yang dibawah nilai 7, artinya memenuhi standar klasifikasi ikan segar (SNI 2346-2006), yaitu produk layak di konsumsi atau di ekspor.

Kata kunci : *Purse Seine, Penanganan Ikan, Uji Organoleptik*

ABSTRACT

The quality of the catch is the most important thing in the fishing process. The purpose of this activity is to carry out handling, analyze the organoleptic value during loading and unloading at the Nusantara Pengambengan Fisheries Port and formulate the relationship between the quality of the catch and the handling of the catch carried out on the KM. Bintang Lagi 01 Ship. The handling stages start from preparing the hold, lifting the fish onto the ship, checking and storing the caught fish by bullking. The average value of the Organoleptic quality of fresh fish catches is declared good because the sensory and organoleptic test values obtained are none below 7, meaning that they meet the fresh fish classification standards (SNI 2346-2006), namely products that are suitable for consumption or export.

Keywords*: Purse Seine, Fish Handling, Organoleptic Tes*

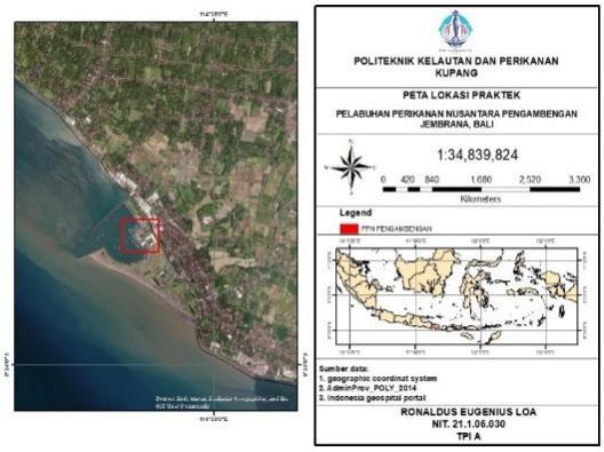
PENDAHULUAN

Ikan merupakan komoditas pangan yang sangat mudah mengalami proses kemunduran mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan air dan nutrisi dalam tubuh ikan yang tinggi sehingga ikan mudah mengalami kemunduran mutu (Rahmatang *et al.*, 2019). Kesegaran ikan yang telah mati tidak dapat ditingkatkan, tetapi dapat dipertahankan dengan penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Penanganan hasil tangkapan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesegaran serta kualitas ikan hasil tangkapan. Penanganan ikan laut pada dasarnya terdiri dari dua tahap yaitu penanganan di atas kapal dan penanganan di darat. Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal. Salah satu tujuan dari dilakukannya penanganan ikan diatas kapal yaitu untuk menajgawa kualitas mutu ikan sesuai dengan standar (Ismanto *et al.*, 2013).

Pengendalian mutu ikan perlu diperhatikan agar penurunan mutu dapat diminimalkan karena berkaitan langsung dengan proses penanganan ikan, baik saat dikapal maupun pada saat di pelabuhan perikanan, mulai dari proses pembongkaran ikan dari kapal, proses distribusi dari kapal menuju pangkalan pendaratan, serta pada saat ikan berada di pangkalan pendaratan. Oleh karena itu perlu dilakukan analisa karakteristik mutu ikan hasil tangkapan diatas kapal untuk mengetahui pengaruh penanganan ikan diatas kapal terhadap mutu ikan hasil tangkapan.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam kurun waktu 3 bulan terhitung dari tanggal 3 Januari 2024 sampai dengan 5 April 2024 pada Kapal KM. Bintang Lagi 01 yang berlabuh di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pengambengan, Jembrana, Bali.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan

Prosedur Kerja

Dilakukan pengamatan atau observasi terhadap objek yang dijadikan sumber data, wawancara terhadap pihak-pihak yang terkait dan telibat secara langsung pada setiap kegiatan yang berkaitan tentang teknik penangan ikan, dalam hal ini pengendalian mutu ikan hasil tangkapan. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini, meliputi uji organoleptik pada saat ikan baru ditangkap sampai pada pendaratan di Tempat Pendaratan Ikan. Adapun tahapan yang dilakukan yaitu :

1. Penanganan hasil tangkap. Dalam hal ini, penulis melakukan pendataan dan mencatat proses dan tahapan penanganan hasil tangkap di atas kapal dengan wawancara kepada Nahkoda dan ABK kapal.
2. Uji organoleptik dilakukan dengan uji *scorsing test* yaitu metode uji dalam menentukan tingkat kesegaran mutu ikan

berdasarkan skala angka 1 sebagai nilai terendah dan angka 9 sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar lembar penilaian (*score sheet*). Metode pengujian berdasarkan SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.

3. Mengidentifikasi sarana dan prasarana penanganan ikan hasil tangkapan. Penulis akan melakukan pengamatan dan pendataan serta menilai secara langsung menggunakan bantuan kuisoner dan perhitungan bobot skor terhadap sarana dan prasarana yang digunakan di atas kapal KM. Bintang Lagi 01 dalam upaya menjaga kesegaran mutu ikan yang dimuat.

Analisis Data

Deskriptif

Analisis deskriptif adalah analisis yang di lakukan untuk menilai karakteristik dari sebuah data. Pendataan diolah secara deskriptif menggunakan microsoft excel. Analisis data dilakukan pada proses penanganan ikan, uji organoleptik hingga sarana dan prasarana yang tersedia diatas kapal ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sarana dan Prasarana Penanganan Hasil Tangkapan

Sarana dan prasarana penanganan ikan diatas kapal merupakan salah satu faktor penentu kualitas dari hasil tangkapan dapat lebih stabil. Hal ini sesuai dengan pernyataan Metusalach *et al.,* (2014) yaitu fasilitas dan proses penanganan merupakan dua faktor yang tidak terpisahkan untuk mencapai kualitas ikan yang baik.

Pada KM. Bintang Lagi 01 terdapat alat-alat penanganan hasil tangkap yang bertujuan untuk membantu atau memudahkan melakukan penanganan hasil tangkap seperti berikut ini:

Palka Penyimpanan

Perlengkapan utama yang penting untuk menangani dan mengamankan hasil tangkapan di laut adalah tempat penyimpanan ikan yang berbentuk palka. Palka tidak menimbulkan pencemaran bakteri, pencemaran bahan dan pengaratan logam korosif terhadap ikan yang bisa berasal dari ikannya sendiri atau dari penutup palka yang berkarat (Parenden, 2012). Pada KM. Bintang Lagi 01 terdapat enam palkah penyimpanan yang terbagi menjadi tiga palka ikan, satu palka es, satu palka bahan bakar dan satu palka jangkar. Palka yang di tempati ikan berukuran panjang 5,45 meter, lebar 2 meter dan kedalamannya 1,60 meter. Kapasitas masing – masing palka penyimpanan ikan dapat menampung sebanyak 5 Ton.

Gambar 2. Palka

Serok

Serok *(scoop net)* dikenal sebagai alat bantu yang digunakan untuk mengambil atau memindahkan ikan hasil tangkapan. Ikan-ikan yang terkumpul dibagian kantong kemudian diangkat ke atas kapal dengan menggunakan serok ukuran besar melalui katrol. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Mirnawati *et al.*, (2019) bahwa serok merupakan alat bantu yang digunakan untuk menaikkan hasil tangkapan ke deck kapal. Kantong serok terbuat dari bahan *polyamide* (PA) dengan diikat menggunakan tali dan gagangnya terbuat dari besi. Kapasitas serok setiap satu kali pengangkutan dari kantong jaring yaitu 450 Kg.

Gambar 3. Serok

Mesin Gardan

Mesin gardan terbuat dari mesin diesel Yanmar 30 Pk dan gardan yang bahan nya terbuat dari besi sebagai penggulung tali. Fungsi mesin gardan di atas kapal di gunakan untuk menarik tali yang mengikat pada serok, supaya serok yang sudah terdapat ikannya bisa di angkat ke atas atau dek kapal.

Gambar 4. Mesin Gardan

Es Balok

Es balok merupakan sarana penting dalam penerapan suhu dingin pada ikan dan digunakan dalam proses penanganan ikan. Es – es tersebut sangat berperan penting dalam proses penanganan ikan karena tanpa Es balok ikan – ikan akan yang ditangani kualitasnya tidak bagus atau mungkin akan busuk. Fungsi Es balok untuk mengawetkan ikan sehingga kualitas dan mutu kesegaran ikan tetap terjaga.

Gambar 5. Es Balok

Palu

Palu pemukul Es ini mempunyai peran penting juga di atas kapal pada saat pengolahan es untuk penanganan ikan maka palu yang akan digunakan sebagai pemukul es, palu juga sala

satu alat bantu di atas kapal yang terbuat dari kayu yang digunakan untuk menghancurkan es dengan ukuran besar dan relatif kasar. Pada KM. Bintang Lagi 01 terdapat dua buah palu yang terbuat dari kayu dan gagangnya menggunakan pipa besi.

Gambar 6. Palu

Linggis

Linggis merupakan alat bantu yang digunakan untuk membongkar atau mengali es balok dari dalam palkah.

Gambar 7. Linggis

Ganco

Ganco terbuat dari besi stainlees dengan ukuran besi 5 mm dan panjang besi 75 cm di gunakan untuk mengangkat Es balok dari dalam palka penyimpanan Es ke atas dek untuk di hancurkan.

Gambar 8. Ganco

Sekop

Sekop adalah alat yang digunakan untuk mengangkat dan memindahkan Es curah atau es yang sudah di hancurkan ke dalam palka penyimpanan ikan. Sekop adalah perkakas tangan yang terdiri bilah lebar yang dipasang pada gagang berukuran sedang. Sekop biasanya terbuat dari besi dan kayu supaya lebih tahan lama dan mudah mengangkat benda-benda berukuran kecil seperti pecahan es batu.

Gambar 9. Sekop

Kaos Tangan

Kaos tangan yang digunakan berbahan kain dan ukurannya 7 cm sampai 10 cm pemakaian kaos tangan untuk melindungi tangan dari kecelakaan kerja seperti goresan atau lecet pada saat dalam penanganan hasil tangkap. Namun kebanyakan anak buah kapal tidak menggunakan kaos tangan pada saat proses penanganan sehingga kontak fisik terhadap hasil tangkapan sering dilakukan. Hal ini juga dapat menyebabkan rusaknya mutu ikan.

Gambar 10. Kaos Tangan

Sepatu Boot

Sepatu boot karet adalah jenis sepatu keselamatan (*safety)* yang terbuat dari bahan karet dan dirancang untuk melindungi kaki dari cedera saat bekerja di tempat yang berbahaya. Sepatu boot digunakan baik untuk tujuan fungsional. Tujuan fungsional sepatu boot adalah untuk melindungi kaki dari air, kotoran, udara dingin atau dari benda-benda yang dapat melukai kaki. Pada KMN.Bintang Lagi 01 terdapat satu pasang sepatu boot yang biasa digunakan anak buah kapal yang bertugas untuk membongkar dan mengangut es dari dalam palka ke atas geladak kapal.

Gambar 11. Sepatu boot

Penanganan Hasil Tangkapan

Persiapan Penanganan Hasil Tangkapan

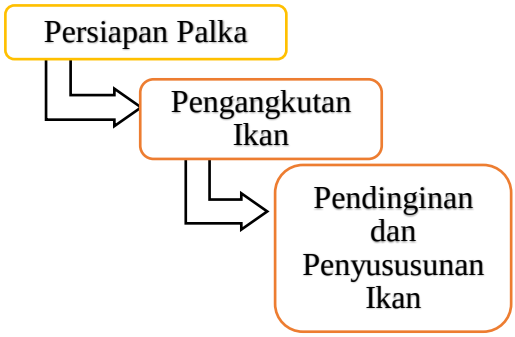
Persiapan awal dalam proses penanganan hasil tangkapan umumnya dibagi menjadi dua yakni persiapan di darat dan persiapan di laut. Persiapan di darat meliputi tiga tahap yang pertama mempersiapkan perlengkapan kerja seperti sarung tangan. Hal ini dilakukan sebagai langkah keselamatan kerja dan meminimalisir terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan, saat memulai proses penanganan hasil tangkap di lokasi penangkapan. Kedua, sebelum melakukan pemuatan perbekalan es balok palka terlebih dahulu dibersihkan dengan cara disiram dan dicuci mengggunakan air laut. Palka disiapkan kurang lebih 4 – 5 jam sebelum keberangkatan menuju *fishing ground* dan yang ketiga pemuatan perbekalan es biasanya dilaksanakan pada saat kapal masih fishing base atau pelabuhan tempat kapal berlabuh.

Persiapan di laut, s etelah hasil tangkap terkumpul di dalam kantong jaring hal yang

perlu dipersiakan yang pertama menghidupkan mesin gardan, hal ini dilakukan untuk mengangkat serok yang nantinya akan terisi ikan. Kedua, menyambungkan ujung serok dengan tali yang terpasang di gardan, fungsi serok ini untuk mengangkut ikan dari dalam kantong jaring dan dimasukkan ke dalam palka penyimpanan. Ketiga, pembongkaran es dimana ABK yang bertugas membongkar es yang berada di dalam palka kemudian di angkat ke atas dek dan dihancurkan menjadi butiran-butiran kecil.

Proses Penanganan Hasil Tangkapan

Proses penanganan ikan hasil tangkapan diatas kapal bertujuan untuk menjaga mutu atau kualitas ikan (memperlama pembusukan) agar tetap baik hingga ikan dipasarkan. Saat ini penanganan yang dianggap baik adalah dengan penerapan rantai dingin, yaitu mengusahakan agar ikan tetap dingin (suhu rendah). Pada kapal purse seine KM. Bintang Lagi 01 melakukan proses penanganan ikan dengan menggunakan Es Balok untuk mengawetkan/membekukan ikan hasil tangkapan. Penanganan yang dilakukan tidak melalui proses penyortiran dan pencucian terlebih dahulu karena ikan hasil tangkapan langsung dimasukan kedalam palka penyimpanan dengan alasan untuk menjaga kualitas mutu ikan supaya tidak terlalu lama terkena suhu panas. Untuk lebih jelasnya tahapan penanganan ikan di atas kapal KM. Bintang Lagi 01 dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 12. Tahapan Penanganan Ikan di Atas Kapal Purse Seine

Penyiapan Palka

Anak buah kapal mempersiapkan es balok yang dimuat dan dihaluskan secara manual dengan cara dipukul menggunakan palu menjadi butiran-butiran kecil yang bertujuan untuk pendinginan agar palka tetap berada pada suhu ideal dalam melakukan penanganan ikan hasil tangkap. Kegiatan penghalusan es balok tersebut dilakukan di lokasi penangkapan setelah pengoperasian alat tangkap dan mendapatkan hasil tangkapan kemudian pemberian es pada palka setinggi 10 – 15 cm sebelom dimasukan ikan.

Pengangkutan Ikan

Teknik penaikan ikan ke atas kapal yaitu dengan menggunakan serok. Ikan yang telah terkumpul kedalam serok langsung dinaikkan menggunakan *power block* yang ditarik oleh gardan. Kemudian serok diarahkan atau ditarik ke bagian mulut palka untuk dituangkan ke dalam palka. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas ikan karena mutu ikan akan menurun

jika terlalu lama berada pada suhu yang tinggi. Keterlambatan pengangkatan ikan ke atas deck juga dikatakan oleh Tani *et al*, (2020) bahwa akan mempercepat proses pembusukan ikan.

Gambar 13. Penaikan ikan ke atas Kapal

Pendinginan dan Penyimpanan Hasil Tangkapan

Pendinginan merupakan salah satu proses penanganan yang umum digunakan untuk mengatasi pembusukan, juga bertujuan agar daging ikan tidak cepat rusak. Es merupakan salah satu media yang digunakan dalam penanganan hasil tangkapan yang bertujuan untuk menghambat perkembangan bakteri pada ikan. Dalam tahap pendinginan ini dimulai dengan memasukan es, kemudian ikan secara berlapis ke dalam palka. Penyimpanan ikan dalam palka menggunakan sistem penyimpanan bulking yang banyak digunakan di kapal *purse seine*. Alasan banyaknya kapal *purse seine* menggunakan metode penyimpanan bulking adalah daya tampung penyimpanan lebih banyak, namun kelemahannya adalah kondisi ikan yang sering kali kurang baik karena terlalu banyaknya tekanan. Metode penyimpanan bulking ikan ditumpuk bergantian dengan lapisan es. Lapisan ikan dibuat tidak terlalu rapat agar ikan yang jauh dari es bisa cepat menjadi dingin (Setiawati *et al.*, 2016).

Hal ini jzuga dikemukakan oleh Ilyas (1988) yaitu penyusunan ikan dan es menggunakan cara bulking yaitu es batu ditebarkan ke dasar palka peyimpanan ikan hingga membentuk lapisan es setebal 10 cm. Pada lapisan ikan yang paling atas ditutupi dengan hancuran es setebal 7 cm – 10 cm, lalu palka ditutup agar tidak terjadi kontak dengan udara disekitarnya. Keuntungan cara ini jika dibandingkan dengan dua cara penyusunan ikan lain yaitu ikan tidak banyak mengalami luka, tingkat kesegaran ikan tidak banyak mengalami perubahan, penyususnan dan pembongkaran ikan dari dalam kotak dapat dilakukan dengan lebih mudah dan cepat.

Organoleptik Mutu Ikan Hasil Tangkapan

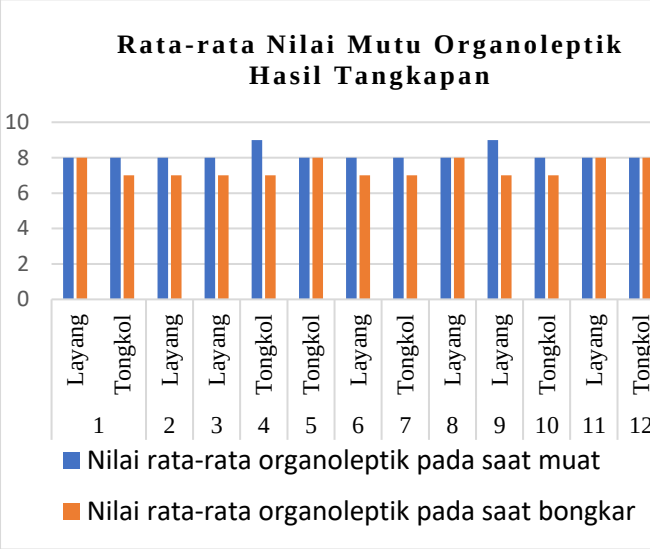
Adapun bagian tubuh ikan yang dijadikan objek pengamatan dan spesifikasi mutu ikan segar antara lain:

1. Mata (Bola mata cembung, kornea dan pupil jernih, mengkilap spesifik jenis ikan).
2. Insang (Warna insang merah tua atau cokelat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan).
3. Lendir permukaan badan (Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilap cerah).
4. Daging (Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging sangat kuat).

5. Bau (Sangat segar, spesifik jenis kuat).
6. Tekstur (Padat, sangat elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang).

Pengujian Organoleptik dapat memberikan indikasi terhadap kemundurun mutu ikan di atas kapal. Pengujian dilakukan dua kali pada saat proses Penanganan di atas kapal dan Pembongkaran di Pelabuhan. Ikan hasil tangkapan yang di ambil sebagai sampel ada 2 jenis ikan yaitu ikan Layang dan Tongkol. Pengujian organoleptik dilakukan selama 12 trip.

Rata-rata nila hasil uji organoleptik dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 16. Diagram rata-rata Nilai Organoleptik

Berdasarkan diagram diatas dapat dilihat bahwa rata-rata nilai mutu organoleptik ikan layang pada saat pemuatan diatas kapal selama 12 trip yakni dengan nilai rata-rata tertinggi adalah 9 dan rata-rata terendah 7 menunjukkan bahwa mutu dari ikan layang di ambil nilai terkecil adalah 7. Sedangkan rata-rata nilai organoleptik ikan tongkol pada saat pemuatan diatas kapal dengan nila tertinggi 8 dan rata-rata terendah 7 menunjukan bahwa mutu dari ikan tongkol di ambil nilai terkecil adalah 7.

Pada saat pembongkaran di Pelabuhan (*fishing base)* dapat dilihat bahwa rata-rata nilai mutu organoleptik ikan layang selama 12 trip yakni dengan nilai rata-rata tertinggi adalah 8 dan rata-rata terendah 7 menunjukkan bahwa mutu dari ikan layang di ambil nilai terkecil adalah 7. Sedangkan rata-rata nilai organoleptik ikan tongkol pada saat pembongkaran dengan nila tertinggi 8 dan rata-rata terendah 7.

Umumnya mutu ikan hasil tangkapan sangat baik pada saat penanganan di atas kapal dan pada saat pembongkaran di *fishing base* KM. Bintang Lagi 01 dikarenakan waktu penangkapan yang sangat singkat yakni ± 10 jam, proses penanganan setelah ikan tertangkap dan jarak dari fishing ground ke lokasi penjualan ikan yang dekat yakni ± 30 Mil Laut. Hal ini sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI 2346- 2006) mengenai ikan segar, bahwa nilai uji sensori minimal bernilai 7, artinya jika produk yang diuji bernilai dibawahnya dikatakan tidak lulus standar uji mutu.

Kesesuaian Penanganan dengan Mutu Hasil Tangkapan

Kesesuaian penanganan di KM. Bintang Lagi 01 dengan KEPMEN KP 52A/2013 yang

ditunjukkan pada Tabel 2, memperlihatkan bahwa peralatan penanganan di KM. Bintang Lagi 01 telah memenuhi syarat sanitasi dan higienis di atas kapal. Hal ini dapat dilihat dari pencucian peralatan penanganan sebelum dan setelah penanganan di atas kapal, dengan tujuan untuk meminimalisir tumbuhnya bakteri dari sisa kegiatan penanganan. Sarana dan prasarana kegiatan penanganan di atas KM. Bintang Lagi 01 tersedia dan sesuai dengan standar KEPMEN KP 52A/2013 yaitu telah tersedianya palka untuk menyimpan hasil tangkapan berbahan dasar kayu dan terpisah dari ruang mesin dan ruang ABK. Hanya saja pada palka belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut, peralatan untuk menjamin suhu dan perekam suhu agar tetap stabil. Pengecekan suhu dilakukan oleh ABK, berdasarkan perkiraan saja, jika suhu dan kondisi es mulai mencair, maka ABK akan menambahkan es kembali, agar suhu tetap terjaga. Kelengkapan dan ketersediaan fasilitas penanganan dan peralatan penanganan di atas kapal merupakan salah satu faktor penentu kualitas dari hasil tangkapan dapat lebih stabil. Hal ini sesuai dengan pernyataan Metusalach *et al.*, (2014) yang menyatakan bahwa fasilitas dan

proses penanganan merupakan dua faktor yang tidak terpisahkan dan berpengaruh langsung terhadap kualitas ikan

Nilai rata-rata skor kesesuaian elemen fasilitas adalah 1,125 atau cukup memadai, karena ada beberapa faktor yang belum diterapkan di atas KM.Bintang Lagi 01 seperti tidak mempunyai pasokan air bersih untuk memasak, keperluan pribadi dan kapal ini juga belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut bersih. Hal ini juga akan berdampak pada ke munduran kualitas ikan.

Nilai rata-rata skor kesesuaian elemen peralatan adalah 1,14 atau cukup memadai. Kemunduran mutu ikan juga di pengaruhi oleh elemen ini karena tidak terdapat terpal untuk menghindariikan dari panasnya matahari dan air yang digunakan untuk pencucian dan pendinginan ikan harus memenuhi persyaratan air minum, bersih, atau memenuhi persyaratan negara tujuan.

Nilai rata-rata skor kesesuaian teknik penanganan adalah 1 atau masih cukup memadai karena ada beberapa hal yang belum diterapkan sepenuhnya di atas kapal yakni jika proses penanganan di kerjakan pada siang hari bagian dek tidak dipasang terpal, ikan yang tertangkap tidak dicuci dengan air laut, tidak dilakukan penyortiran terlebih dahulu sebelum didinginkan atau disimpan ke dalam palka dan tidak ada pemantauan atau pengontrolan suhu secara teratur.

Nilai rata-rata skor pada kesesuaian elemen peran ABK yakni kurang dari 1 atau hanya memperoleh nilai rata-rata 0,87 yang berarti kurang memadai dan sangat berpengaruh pada kemunduran mutu hasil tangkapan.

KESIMPULAN

Tahapan penanganan dimulai dari persiapan palka, penaikan ikan ke atas kapal, pengesan serta dengan penyimpanan ikan hasil tangkapan secara *bullking.* Nilai rata-rata mutu Organoleptik hasil tangkapan ikan segar dinyatakan bermutu baik kerena nilai uji sensori dan organoleptik yang didapatkan tidak ada yang dibawah nilai 7, artinya memenuhi standar klasifikasi ikan segar (SNI 2346-2006), yaitu produk layak di konsumsi atau di ekspor. Mutu hasil tangkapan sedikit mengalami kemunduran karena ada beberapa faktor yang dipengaruhi seperti palka yang belum dilengkapi dengan mesin pendingin air laut, tidak terdapat terpal untuk menghindari ikan dari panasnya matahari, tidak dilakukan penyortiran terlebih dahulu sebelum didinginkan atau disimpan di palka dan ABK yang menangani hasil perikanan tidak mendapatkan pelatihan tentang cara penanganan hasil tangkapan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

Ilyas,S., 1988. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian dan Pusat Penelitian Pengembangan Perikanan, Jakarta.

Imron M, Nurkayah R, Purwangka F. 2017. Pengetahuan dan Keterampilan Nelayan tentang Keselamatan Kerja di PPP Muncar, Banyuwangi. *Albacore*. 1: 99-109.

Ismanto DT, Nugroho TF, Baheransyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. Jurnal Teknik Pomits. 2: 2337-3539.

Liviawaty, E. A., & Afrianto, E. (2011). Pengawetan dan Pengolahan Ikan

Metusalach, Kasmiati, Fahrul, Jaya I. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan, dan Cara Penanganan Ikan terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. Jurnal IPTEK PSP. 1: 40-52.

Mirnawati, Alfa N, Mukti Z. 2019. Studi tentang Komposisi Jenis Hasil Tangkapan Purse Seine berdasarkan Lokasi Penangkapan di Perairan Tanah Beru Kecamatan Bonto Bahari Kabupaten Bulukumba. Jurnal IPTEKS PSP. 6: 21-43.Rahmatang, Prihajatno M, Irwan. 2019. Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Keasaman (pH): Hasil Tangkapan Purse Seine. Pena Akuatika. 18: 28-40

Murniyati, A. S., & Sunarman, D. (2000). Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta (ID): Kanisius.

Nurani TW, Iskandar BH, Wahyudi GA. 2011. Kelayakan Dasar Penerapan HACCP di Kapal Fresh Tuna Longline. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14: 115-123.

Parenden, D. (2012). Perencanaan cold storage pada ruang palka kapal ikan Arujaya 30 GT. Jurnal Ilmiah Mustek Anim Ha, 1(2), 65–72.

Purnomo, H. 2007. Aktivitas Air dan Pemanfaatannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press. Jakarta.

Setiawati A, Bambang AN, Setiyanto I. 2016. Analisis Kualitas Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine dengan Pendingin Freezer dan Pendingin Es di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan. Journal Fisheries Resources Utilization Management and Technology. 5: 28-36.

Tani, V., Rasdam, Siahan I.C.M. (2020). Teknik Penangkapan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal Purseseine Pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah. Jurnal Ilmu Perikanan dan Budidaya Perikanan. Volume 15 No. 1. hal : 63-73

Tjahjanto P, Azis I. 2016. Analisis Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja di Atas Kapal MV. CS Brave. KAPAL. 13: 13- 18.

Zuana CI, Swasto B, Susilo H. 2014. Pengaruh Pelatihan Kerja dan Lingkungan