

Kesesuaian Penanganan Ikan di Kapal *Pole and Line*

The Suitability of Fish Handling on Pole and Line

Rossarie D¹⁾, Darmanto Y.S²⁾., Swastawati F²⁾.

¹ Staf Pengajar Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong

² Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro

Email : dheni.rossarie@gmail.com

Diterima : Mei

Disetujui : September

ABSTRAK

Ikan merupakan hasil tangkapan laut yang sangat penting, disamping sebagai sumber utama protein hewani juga merupakan obyek mata pencaharian pokok bagi nelayan. Penanganan ikan di atas kapal meliputi segala tindakan terhadap hasil tangkapan di kapal, mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan. Penurunan mutu dan tingginya kerusakan pascapanen diakibatkan oleh cara penangkapan, cara penanganan yang buruk, panjangnya rantai suplai, tidak memadainya fasilitas penanganan. Kepedulian pemerintah terhadap jaminan mutu pada produk hasil perikanan sudah cukup tinggi yaitu dengan telah ditetapkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Penelitian ini dilakukan di dermaga PT Citra Raja Ampat Canning kota Sorong yang merupakan tempat berlabuhnya kapal pole and line. Metode penelitian yang digunakan yaitu dengan metode deskriptif dan metode survey. Metode pengambilan sampel yaitu dengan purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan kesesuaian penanganan ikan cakalang di kapal pole and line dengan kebijakan manajemen mutu yang telah diatur pada KEPMEN-KP 52A/2013 dari elemen yang meliputi fasilitas, peralatan, cara penanganan di atas kapal, dan peran anak buah kapal (ABK), pada kapal 1, kapal 2 dan kapal 3 yaitu sebesar 61%, sehingga dapat disimpulkan bahwa penanganan di atas kapal pole and line kurang sesuai standar.

KATA KUNCI : Kesesuaian, Penanganan, Kota Sorong

ABSTRACT

Fish is a important sea catch, in addition to being the main source of protein, it is also the main livelihood for the fishermen. The handling of fish on board includes all actions starting from the initial to the final stage of storage. The decreasing quality and the high post-harvest damage are mostly affected by the fishing method, bad handling, the length of supply chain and the unavailability of handling facility. The government has put a high attention on the quality assurance of the fishery products by appointing the Decree of the Minister of Maritime and Fisheries Affairs Number 52A/Kepmen-KP/2013 on the Requirements for Quality Assurance and Security of Fishery Products. This research was conducted in the pier of PT Citra Raja Ampat Canning in Sorong City, the dock of pole and line ship. The method used in this research was the descriptive method and survey. The sampling method was using the purposive sampling. The result showed the suitability of the handling of skipjack in pole and line ship with the policy of quality management arranged in Ministerial Decree (KEPMEN-KP 52A/2013) from the element including the facility, equipment, handling method on the ship, and the role of the crew, in the ship 1, ship 2 and ship 3 was 61%, so it can be concluded that the handling on the pole and line ship was less than the standard.

Key words : Suitability, Handling, Sorong City

PENDAHULUAN

Ikan merupakan hasil tangkapan laut yang sangat penting, disamping sebagai sumber utama protein hewani juga merupakan obyek mata pencaharian pokok bagi nelayan (Junianingsih, 2015). Penangkapan ikan cakalang di Indonesia banyak dilakukan dengan menggunakan alat tangkap *pole and line* (Sunoko and Huang, 2013). *Pole and line* adalah alat tangkap yang terdiri atas joran atau bambu, tali pancing dan mata pancing (Nugraha dan Rahmat, 2008).

Praktek penanganan yang buruk menyebabkan kontaminasi mikroba dan mempercepat laju pembusukan ikan (Ouadi and Mgawe, 2011). Keamanan pangan terus menjadi masalah bagi masyarakat diseluruh dunia, penanganan makanan yang tidak tepat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang keamanan makanan (Gizaw Z, Gebrehiwot M and Teka Z., 2013). Hasil tangkapan ikan membutuhkan penanganan khusus untuk menjaga ikan tetap segar. Penanganan ikan di atas kapal meliputi segala tindakan terhadap hasil tangkapan di kapal, mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan. Hal tersebut bertujuan untuk menjaga mutu atau kualitas ikan sesuai dengan standar yang diinginkan (Ismanto DT, TF Nugroho dan A Baheransyah., 2013).

Penurunan mutu dan tingginya kerusakan pascapanen diakibatkan oleh cara penangkapan, cara penanganan yang buruk, panjangnya rantai suplai, tidak memadainya fasilitas penanganan. Cara penangkapan (jenis alat tangkap) secara langsung berhubungan dengan cara matinya ikan dan cara matinya ikan berhubungan dengan proses-proses fisik dan kimiawi yang dialami tubuh ikan dimana proses-proses tersebut berpengaruh langsung terhadap mutu ikan pasca tangkap (Metusalach, Kasmiati, Fahrul dan I Jaya., 2014).

Kepedulian pemerintah terhadap jaminan mutu pada produk hasil perikanan sudah cukup tinggi, terlihat dari peraturan perundang-undangan ataupun kebijakan-kebijakan yang telah ditetapkan yaitu berdasarkan Keputusan Menteri Nomor

52A/Kepmen-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Kapal *pole and line* di kota Sorong berkisar antara 40 – 90 GT, ukuran ini dikategorikan sama karena ini termasuk kapal *pole and line* ukuran besar yaitu 30 – 100 GT (*World Wide Fund for Nature*, 2015). Teknik pendinginan di kapal *pole and line* kota Sorong menggunakan es, dan lama berlayar sekitar 10 – 14 hari, oleh karena itu pengambilan sampel hanya dilakukan sebanyak 3 kapal karena disesuaikan dengan kebutuhan penelitian.

Penilaian kesesuaian penanganan yang mengacu pada Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 dan dilakukan melalui wawancara dan observasi lapangan dengan menggunakan kuisisioner yang telah dipersiapkan. Kuisisioner yang dipersiapkan merupakan daftar asesmen (*checklist*) yang mengacu pada ketentuan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013. Responden untuk mendapatkan data penilaian kesesuaian penanganan di atas kapal adalah nahkoda dan ABK. Kelayakan persyaratan dasar mencakup 4 elemen, yaitu 1) Fasilitas, 2) Peralatan dan perlengkapan penanganan ikan 3) Penanganan ikan di atas kapal 4) Peran anak buah kapal (ABK). Keempat elemen dirinci menjadi beberapa pertanyaan untuk penilaian kesesuaian penanganan di atas kapal.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan survey. Metode deskriptif dilakukan untuk menguraikan dan menjelaskan tentang kondisi nyata saat penelitian yaitu meneliti mengenai penanganan ikan cakalang menggunakan kapal *pole and line* di kota Sorong.

Metode survei dilakukan untuk memperoleh data jumlah kapal *pole and line*

di kota Sorong dan memperoleh informasi bagaimana pengetahuan ABK tentang penanganan ikan yang baik di atas kapal.

Penilaian kesesuaian penanganan dilakukan melalui wawancara dan observasi lapangan dengan menggunakan kuisioner yang telah dipersiapkan. Kuisioner yang dipersiapkan merupakan daftar asesmen (*checklist*) yang mengacu pada ketentuan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013. Responden untuk mendapatkan data penilaian kesesuaian penanganan di atas kapal adalah nahkoda dan ABK.

Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*. Kapal *pole and line* di kota Sorong berjumlah 35 kapal berkisar antara 40 – 90 GT, ukuran ini dikategorikan sama karena ini termasuk kapal *pole and line* ukuran besar yaitu 30 – 100 GT (*World Wide Fund for Nature*, 2015), teknik pendinginan di kapal *pole and line* kota Sorong menggunakan es, dan lama berlayar sekitar 10 – 14 hari, oleh karena itu pengambilan sampel hanya dilakukan sebanyak 3 kapal karena disesuaikan dengan kebutuhan penelitian.

Analisis yang digunakan yaitu analisis kesenjangan (*Gap*) untuk mengetahui kesesuaian penanganan ikan di atas kapal saat ini dengan penanganan standar yang telah ditetapkan dalam KEPMEN-KP 52A/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Analisis kesenjangan (*gap analysis*) dilakukan dengan menilai penanganan ikan di atas kapal menggunakan skala likert (1 – 5). Menurut Siregar (2015) skala likert adalah skala yang dapat digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang tentang suatu objek atau fenomena tertentu, terdapat 5 titik pilihan pada setiap butir pertanyaan yaitu sangat baik, baik, biasa, tidak baik dan sangat tidak baik. Menurut Palan (2007)

Kesenjangan (*gap*) = $(r - CLh)$

Tingkat Kesesuaian = $(\bar{x} - CLh) / (\bar{CLr}) 100 \%$

Dimana:

CLr : Nilai maksimum yang dapat diperoleh yaitu 5 (lima)

CLh : Nilai penanganan saat ini (nilai yang diperoleh dari hasil penilaian terhadap elemen penanganan ikan di atas kapal)

Pengambilan keputusan kesenjangan penanganan ikan di atas kapal adalah sebagai berikut :

0% - ≤ 34 % → Penanganan sangat tidak sesuai standar

34% - ≤ 50% → Penanganan tidak sesuai standar

50% - ≤ 65% → Penanganan kurang sesuai dengan standar

65% - ≤ 80% → Penanganan hampir sesuai standar

80%- ≤ 100% → Penanganan sesuai dengan standar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penanganan ikan di atas kapal meliputi segala tindakan terhadap hasil tangkapan di kapal, mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan, hal tersebut bertujuan untuk menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan (Ismanto DT, TF Nugroho dan A Baheransyah., 2013). Indikator penanganan yang baik adalah ikan hasil tangkapan yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Kualitas ikan yang buruk dapat menyebabkan harga jual ikan tersebut mengalami penurunan. Penanganan ikan segar yang baik harus mengacu pada suatu ketentuan penanganan atau standar yang berlaku agar mutu ikan yang dihasilkan baik, hal ini telah diatur dalam KEPMEN-KP 52A/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Kesesuaian Elemen Fasilitas

Ketentuan persyaratan fasilitas yang harus dipenuhi oleh kapal penangkap ikan adalah 1) kapal dilengkapi dengan palka, 2) palka untuk menyimpan hasil tangkapan dilengkapi dengan sistem pembuangan air lelehan es, 3) palka harus dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan, 4) kapal dilengkapi dengan palka untuk umpan hidup

dan penyimpanan es, 5) terdapat ruang kemudi, ruang mesin, ruang istirahat ABK dan ruang dapur, 6) mempunyai pasokan air bersih untuk memasak dan keperluan pribadi, 7) selalu menjaga kebersihan kapal sebelum

atau sesudah pengambilan hasil tangkapan, 8) kapal penangkap ikan dilengkapi dengan mesin pendingin air laut bersih. Hasil analisis kesesuaian penilaian elemen fasilitas dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penilaian Elemen Fasilitas

Unsur Pertanyaan ke-	Kapal 1			Kapal 2			Kapal 3		
	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap
1	5	4	1	5	4	1	5	4	1
2	5	3	2	5	3	2	5	3	2
3	5	4	1	5	4	1	5	4	1
4	5	4	1	5	4	1	5	4	1
5	5	3	2	5	3	2	5	3	2
6	5	4	1	5	4	1	5	4	1
7	5	4	1	5	4	1	5	3	2
8	5	1	4	5	1	4	5	1	4
Nilai rata-rata	5	3,4	1,6	5	3,4	1,6	5	3,25	1,75
Kesesuaian	68 %			68 %			65 %		

Hasil penilaian terhadap kesesuaian elemen fasilitas pada kapal 1, kapal 2 dan kapal 3 menunjukkan nilai kesesuaian rata – rata 67% hal ini menunjukkan bahwa untuk elemen fasilitas hampir sesuai dengan standar. Fasilitas dan proses penanganan ikan merupakan dua faktor yang tidak terpisahkan dan keduanya berpengaruh langsung terhadap kualitas ikan (Metusalach, Kasmiati, Fahrul dan I Jaya., 2014). Hal-hal yang membuat beberapa elemen sudah sesuai dengan standar yaitu fasilitas penanganan di kapal *pole and line* telah tersedia yaitu terdapat palka untuk menyimpan hasil tangkapan.

Hadi ES, P Manik dan Juwanto., (2012) menjelaskan bahwa fungsi dari palka ikan adalah sebagai tempat penyimpanan dan menjaga kualitas ikan. Terdapat ruang kemudi, ruang mesin dan ruang istirahat ABK. Air bersih untuk keperluan minum, memasak dan mandi tersedia dalam jumlah yang cukup. Menurut Mustaruddin, Mulyono S dan Purwanto B., (2015) minum dan memasak merupakan kebutuhan mendasar dari air tawar dan harus dipenuhi selama operasi penangkapan ikan. Dek kapal selalu dibersihkan sebelum dan sesudah proses penangkapan, menurut Liviawaty dan Afrianto (2010) kebersihan alat, dek kapal,

wadah yang digunakan merupakan upaya untuk mengurangi kontaminan pada ikan.

Palka untuk penyimpanan hasil tangkapan terbuat dari kayu dan sudah dilapisi *fiberglass*, sifat – sifat bahan *fiberglass* yaitu kekuatannya tinggi, elastis dan tahan terhadap temperatur tinggi. Fasilitas yang kurang memadai atau tidak sesuai dengan standar yaitu tidak adanya mesin pendingin air laut bersih, menurut Nurani, Iskandar dan GA Wahyudi., (2011) kapal dengan sistem pendingin (*Refrigated sea water*) RSW lebih baik dalam menerapkan standar mutu daripada kapal dengan sistem pendinginan dengan es curah.

Kesesuaian Elemen Peralatan

Ketentuan persyaratan peralatan ikan yang harus dipenuhi oleh kapal penangkap ikan adalah 1) Perlengkapan dan peralatan harus tetap bersih, dalam keadaan baik dan siap pakai, 2) Terdapat terpal untuk menghindari ikan dari panasnya matahari, 3) Terdapat pompa air laut, 4) Ketersediaan es untuk memenuhi kebutuhan melaut dan penanganan pasca penangkapan, 5) Wadah yang digunakan dalam penanganan ikan dapat berupa tong atau keranjang dan terbuat dari plastik, aluminium atau *fiberglass*, 6) Peralatan penanganan ikan hasil tangkapan harus dipelihara dengan baik, 7) Air/es yang digunakan untuk pencucian dan pendinginan

ikan harus memenuhi persyaratan air minum, bersih, atau memenuhi persyaratan negara

tujuan. Hasil analisis kesesuaian penilaian elemen peralatan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian Elemen Peralatan

Unsur pertanyaan ke-	Kapal 1			Kapal 2			Kapal 3		
	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap
1	5	4	1	5	4	1	5	4	1
2	5	1	4	5	1	4	5	1	4
3	5	4	1	5	4	1	5	4	1
4	5	4	1	5	4	1	5	4	1
5	5	3	2	5	3	2	5	3	2
6	5	3	2	5	3	2	5	4	1
7	5	2	3	5	2	3	5	2	3
Nilai rata-rata	5	3	2	5	3	2	5	3,14	1,86
Kesesuaian	60 %			60 %			63 %		

Hasil penilaian terhadap elemen peralatan dan perlengkapan menunjukkan nilai kesesuaian rata-rata 61% hal ini menunjukkan bahwa untuk elemen fasilitas kurang sesuai dengan standar. Unsur kelengkapan peralatan penanganan ikan di atas kapal merupakan hal yang penting untuk dapat menjamin mutu hasil tangkapan (Nurani TW, BH Iskandar dan GA Wahyudi., 2011). Hal-hal yang sesuai dengan standar yaitu ketersediaan es untuk kebutuhan melaut mencukupi untuk hasil tangkapan, perbandingan ikan dengan es yaitu 1:1,5.

Menurut Adwyah (2007) es mendinginkan dengan cepat tanpa banyak mempengaruhi keadaan ikan dan es mempunyai daya pendinginan yang sangat besar. Menurut Siburian., (2012) proses pembusukan lebih cepat pada suhu tinggi sehingga proses pembusukan dapat dihambat dengan suhu rendah. Memperpanjang daya simpan dan untuk mengatasi masalah pembusukan ikan (selama penangkapan, pengangkutan, penyimpanan dan pemasaran) diperlukan media pendingin untuk mempertahankan kesegaran ikan dalam waktu tertentu. Faktor yang menyebabkan kesesuaian elemen peralatan tidak sesuai standar yaitu tidak terdapat terpal untuk menghindari ikan dari panasnya matahari. Pemanenan yang dilakukan pada siang hari atau matahari yang sudah tinggi menyebabkan suhu lingkungan meningkat

dan berakibat langsung terhadap setres pada ikan (Liviawaty dan Afrianto, 2010).

Kesesuaian Teknik Penanganan

Ketentuan persyaratan penanganan ikan di kapal yang harus dipenuhi oleh kapal penangkap ikan adalah 1) Menyiram atau membersihkan dek, 2) Jika proses penanganan dikerjakan pada siang hari, maka bagian dek dipasang terpal, 3) Setelah ikan ditangkap ditangani dengan cepat dan hati – hati, 4) Ikan yang tertangkap dicuci dengan air laut, 5) Ikan harus segera dimasukkan ke palka dan diberi es, 6) Ikan tidak boleh dibiarkan dalam tumpukan yang tinggi, 7) Hindari pemakaian skop untuk memindahkan ikan, 8) Ikan tidak boleh diinjak karena ikan akan rusak dan cepat membusuk, 9) Sebelum didinginkan atau disimpan di palka, dilakukan sortir terlebih dahulu, 10) Cara penyusunan ikan di palka sesuai dengan ukuran dan jenis ikan, 11) Pemantauan dan pengontrolan suhu dilakukan secara teratur. Hasil analisis kesesuaian penilaian elemen penanganan ikan dapat dilihat pada Tabel 3.

Penilaian kesesuaian elemen penanganan ikan pada kapal 1, 2 dan 3 menunjukkan nilai rata-rata 64% yang berarti elemen penanganan ikan di kapal kurang sesuai dengan standar. Aspek penanganan saat tertangkap merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, karena menyangkut bagaimana mendapatkan mutu yang baik (Mbotto, Nurani, Wisudo dan Mustaruddin., 2014).

Tabel 3. Penilaian Teknik Penanganan Ikan di Kapal

Unsur pertanyaan ke-	Kapal 1			Kapal 2			Kapal 3		
	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap
1	5	5	0	5	5	0	5	4	1
2	5	1	4	5	1	4	5	1	4
3	5	3	2	5	3	2	5	3	2
4	5	4	1	5	4	1	5	4	1
5	5	3	2	5	3	2	5	3	2
6	5	4	1	5	4	1	5	3	2
7	5	5	0	5	5	0	5	5	0
8	5	3	2	5	3	2	5	3	2
9	5	4	1	5	4	1	5	4	1
10	5	3	2	5	3	2	5	3	2
11	5	1	4	5	1	4	5	1	475
Nilai rata-rata	5	3,27	1,73	5	3,27	1,73	5	3,1	1,9
Kesesuaian	65 %			65 %			62 %		

Hal – hal yang sudah sesuai dengan standar yaitu proses penanganan ikan di atas kapal yaitu ikan disiram atau dicuci dengan air laut. Menurut Deni (2015) pencucian dilakukan untuk membersihkan ikan dari darah serta kotoran yang menempel pada tubuh ikan. Awak kapal juga tidak menggunakan skop pada saat memindahkan ikan. Ikan tidak dibiarkan dalam tumpukan yang tinggi. Ikan disortir berdasarkan ukuran. Proses penanganan ikan dilakukan dengan cepat dan dalam rantai dingin.

Kebersihan dek selalu terjaga dengan selalu dibersihkan dengan disemprot menggunakan air laut setelah selesai penanganan ikan. Menurut Ouadi and Mgawe (2011) penanganan ikan yang buruk yaitu peralatan dan keranjang ikan yang tidak dicuci, mencuci ikan menggunakan air kotor, menempatkan ikan dipermukaan yang kotor dan merusak fisik ikan dengan cara melempar ikan. Menurut Liviawaty dan Afrianto (2010) kebersihan alat, dek kapal, wadah yang digunakan merupakan upaya untuk mengurangi kontaminan pada ikan, dengan membersihkan ikan dan lingkungannya dari mikroba pembusuk, maka proses proses perubahan dapat dihambat. Hal –hal yang membuat penanganan kurang sesuai dengan standar diantaranya proses penangkapan dan penanganan ikan yang dikerjakan pada siang hari, bagian dek kapal tidak dipasang terpal,

sama halnya dengan membiarkan ikan terkena sinar matahari.

Menurut Zhang L, X Li, W Lu, H Shen and Y Luo., (2011), terjadinya kenaikan suhu secara signifikan dapat menyebabkan cepat terjadinya penurunan mutu. Tidak dilakukannya pemantauan dan pengontrolan suhu, menurut Nurani TW, SH Wisudo dan M Imron., (2012) persyaratan struktur dan kelayakan dasar menekankan bahwa kapal didesain untuk mempertahankan hasil tangkapan, yaitu menjaga kesegaran untuk produk *fresh* dan kestabilan suhu untuk produk beku.

Kesesuaian Elemen Peran ABK

Ketentuan persyaratan peran ABK yang harus dipenuhi oleh kapal penangkap ikan adalah 1) ABK memiliki pengetahuan dan keterampilan menangani ikan, 2) ABK bertanggung jawab memelihara kebersihan personal, fasilitas kapal termasuk peralatan dan perlengkapannya, 3) Awak kapal yang menangani hasil perikanan harus sehat dan tidak sedang sakit, tidak mengalami luka tangan, infeksi atau terjangkit penyakit menular lain, 4) Awak kapal melakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik sekurang kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun, 5) ABK yang menangani hasil perikanan mendapatkan pelatihan tentang cara penanganan hasil tangkapan yang baik, 6) Awak kapal menggunakan pakaian kerja, helm kerja, sepatu boot karet dan sarung tangan, 7) Awak kapal tidak boleh merokok,

meludah, makan dan minum di area penanganan dan penyimpanan ikan, 8) Awak kapal bekerja dengan hati – hati, hindari perlakuan kasar pada ikan seperti menyeret,

membanting dan sebagainya yang dapat merusak ikan. Hasil analisis kesesuaian penilaian elemen sumberdaya manusia dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penilaian Elemen Peran Anak Buah Kapal (ABK)

Unsur pertanyaan ke-	Kapal 1			Kapal 2			Kapal 3		
	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap	CLr	CLh	Gap
1	5	3	2	5	3	2	5	3	2
2	5	3	2	5	3	2	5	3	2
3	5	4	1	5	4	1	5	4	1
4	5	2	3	5	2	3	5	2	3
5	5	2	3	5	2	3	5	2	3
6	5	2	3	5	2	3	5	2	3
7	5	2	3	5	2	3	5	2	3
8	5	3	2	5	3	2	5	3	2
Nilai rata-rata	5	2,62	2,38	5	2,62	2,38	5	2,62	2,38
Kesesuaian	52 %			52 %			52 %		

Hasil penelitian terhadap elemen peran anak buah kapal (ABK) menunjukkan nilai kesesuaian rata – rata sebesar 52% hal ini menunjukkan bahwa elemen ABK kurang sesuai dengan standar. Anak buah kapal (ABK) manusia merupakan salah satu elemen yang kurang sesuai dengan standar, adapun faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian tersebut diantaranya kurangnya pengetahuan dan keterampilan ABK dalam penanganan ikan, selain itu ABK jarang sekali mendapatkan pelatihan penanganan ikan yang baik. Menurut Dambrasio *et al.*, (2016) program pelatihan untuk tenaga kerja memiliki dampak yang besar dalam mengurangi adanya bakteri patogen.

ABK yang bekerja di kapal mengambil peranan penting dalam menjaga mutu ikan yang tertangkap, dikarenakan ABK merupakan orang pertama yang berhubungan langsung dengan mutu ikan tuna yang tertangkap. Perilaku awak kapal masih menyeret atau membanting ikan pada saat proses penanganan di atas kapal dapat mengakibatkan penurunan mutu ikan cacakalng, selain itu kebiasaan awak kapal yang terkadang masih merokok pada saat penanganan di atas kapal mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada ikan.

Menurut Nurani TW, BH Iskandar dan GA Wahyudi., (2011) pekerja yang

melakukan kegiatan seperti merokok, batuk, bersin dan meludah di sekitar area penanganan pada saat proses penanganan berlangsung dapat menimbulkan potensi kontaminasi. ABK juga tidak menggunakan pakaian kerja seperti sepatu boot, helm kerja dan sarung tangan. Menurut Jasman (2015) upaya untuk melindungi dan menjamin keselamatan, keamanan dan kenyamanan kerja awak kapal sangatlah penting untuk diprioritaskan, terutama ketersediaan alat keselamatan kapal karena akan memberikan ketenangan dan kegairahan kerja yang dapat menunjang terjadinya pertumbuhan dan perkembangan produksi dan produktivitas kerja bagi anak buah kapal.

Benturan fisik terkadang masih terjadi pada ikan selama penangkapan dan penanganannya di atas kapal yang dilakukan oleh ABK misalnya ikan terkadang dilempar dengan kasar pada saat ikan dimasukkan ke dalam palka, menurut Kushardiyanto (2010) tekanan dan benturan fisik ikan harus dihindari pada tahapan-tahapan kegiatan penanganan ikan di atas kapal karena dapat menyebabkan kerusakan fisik pada tubuh ikan seperti dagingnya memar, tubuhnya luka dan perutnya pecah.

SIMPULAN

Kesesuaian penanganan ikan cacakalng di kapal *pole and line* berdasarkan

kebijakan manajemen mutu yang telah diatur pada KEPMEN-KP Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 pada kapal 1, kapal 2 dan kapal 3 yaitu rata – rata sebesar 61 %, sehingga dapat disimpulkan bahwa penanganan ikan di atas kapal *pole and line* kurang sesuai standar, dari elemen yang meliputi fasilitas, peralatan dan perlengkapan, cara penanganan di kapal, dan peran anak buah kapal (ABK).

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.152 hlm.
- Dambrasio A, G Normanno, A Storelli, G Barone, F Ioanna, L Errico, G Centoducati and MM Storelli. 2016. Aspects Of Vietnamese Sutchi Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Frozen Fillet Quality: Microbiological Profile And Chemical Residues. Journal Food Safety 1-5.
- Deni S. 2015. Karakteristik Mutu Ikan Selama Penanganan Pada Kapal KM. Cakalang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan 8(2): 72-80.
- Gizaw Z, Gebrehiwot M and Teka Z. 2014. Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Substandard Food Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia, 2013/14. International Journal of Food Science 3(7): 138-146.
- Hadi ES, P Manik dan Juwanto. 2012. Analisa Performance Kapal Ikan Tradisional KM. Rizky Mina Abadi Dengan Adanya Modifikasi Palka Ikan Berinsulasi Polyurethane. Jurnal Kapal 9(2): 68-73.
- Ismanto DT, TF Nugroho dan A Baheransyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. Jurnal Teknik Pomits 2(2): 2337-3539.
- Jasman T. 2015. Aspek Keselamatan Kerja Kapal *Purse Seine* di Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Kota Tegal. Jurnal Oceatek 9(1): 103-112.
- Junianingsih I. 2015. Uji Kualitas Mutu Pindang Cue-Besek Ikan Layang (*Decapterus sp.*) di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. Samakia Jurnal Ilmu Perikanan 6(2): 91-98.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- Kushardiyanto R. 2010. Teknik Penanganan Ikan Basah-Segar di Kapal, PPI dan Tempat Pengolahan.
- Liviawaty, Evi dan E, Afrianto. 2010. Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Widya Padjajaran. Bandung. 156 hlm.
- Mboto NK, TW Nurani, SH Wisudo dan Mustaruddin. 2014. Strategi Sistem Pendinginan Kapal Nelayan Ikan Tuna Segar Yang Baik di Kapal Nelayan Hand Line PPI Donggala. Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan 5(2): 189-204.
- Metusalach, Kasmia, Fahrul dan I Jaya. 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan Dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan Yang Dihasilkan. Jurnal Ipteks PSP 1(1): 40-52.
- Mustaruddin, Mulyono S dan Purwanto B. 2015. Pengembangan Investasi Usaha Perikanan Tangkap Unggulan di Bau-Bau Sulawesi Tenggara. Prosiding Seminar Nasional Perikanan Tangkap 6, Bogor. pp 193-207 (abstrak).
- Nugraha B dan E Rahmat. 2008. Status Perikanan Huhate (*Pole and Line*) di Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Lit Perikanan Indonesia. 14(3) : 311-318.
- Nurani TW, BH Iskandar dan GA Wahyudi. 2011. Kelayakan Dasar Penerapan HACCP di Kapal Fresh Tuna Longline. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 14(2): 115-123.
- Nurani TW, SH Wisudo dan M Imron. 2012. Implementasi Manajemen Mutu Pada

- Industri Penangkapan Ikan. *Jurnal Marine Fisheries* 3(2): 103-113.
- Ouadi YD and YI Mgawe. 2011. Post-Harvest Fish Loss Assesment in Small-Scale Fisheries. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 559, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.* 93pp.
- Palan R. 2007. *Competency Management*. Octa MJ, penerjemah; Ramelan, editor. Jakarta (ID): Penerbit PPM. Terjemahan dari: *Competency management-A Practicene's Guide*.
- Siburian ET, P Dewi dan N Kariada. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Fungi Ikan Bandeng Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science* 1(2): 101-105.
- Siregar, S. 2015. *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif*. Bumi Aksara. Jakarta. 538 hlm.
- Sunoko R and HW Huang. 2014. Indonesia Tuna Fisheries Development and Future Strategy. *Journal Marine Policy* 43 (2014): 174-183.
- World Wide Fund for Nature* Indonesia. 2015. *Perikanan Cakalang Dengan Pancing Pole and Line* (Huhate). Jakarta.
- Zhang L, X Li, W Lu, H Shen and Y Luo. 2011. Quality Predictive Models of Grass Carp (*Ctenopharyngodon idellus*) At Different Temperatures During Storage. *Journal Food Control* 22(2011): 1197-1202.