



**ANALISIS MUTU IKAN TONGKOL ABU-ABU (*Thunnus tonggol*) YANG
TERTANGKAP DENGAN ALAT TANGKAP *PURSE SEINE* DAN
GILLNET DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA (PPN)
PEKALONGAN PROVINSI JAWA TENGAH**

**QUALITY ANALYSIS OF *Thunnus tonggol* CAUGHT BY *PURSE SEINE*
AND *GILLNET* AT PEKALONGAN ARCHIPELAGIC FISHING PORT,
CENTRAL JAVA PROVINCE**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh gelar Sarjana pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

OLEH:

MAYA NOVITA

021401503125002

PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA

2018

MAYA NOVITA, NIM : 021401503125002. Analisis Mutu Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunus Tonggol*) Yang Tertangkap dengan Alat Tangkap Purse Seine dan Gillnet di PPN Pekalongan, Provinsi Jawa Tengah. Dibimbing oleh DWI ERNANINGSIH DAN URIP RAHMANI.

RINGKASAN

Ikan tuna, tongkol, cakalang merupakan jenis pelagis dari suku *Scombridae* yang juga digolongkan sebagai tuna yang memiliki nilai ekonomis sangat tinggi. Menurut jenis komoditasnya pada tahun 2015. Ikan tongkol merupakan komoditas yang unggulan di PPN Pekalongan.

Penelitian ini bertujuan untuk: 1). Mengetahui teknik penanganan ikan diatas kapal yang berlabuh di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan; 2). Mengetahui sanitasi dan higiene di tempat penyimpanan hasil tangkapan di atas kapal 3). Menganalisis mutu hasil tangkapan ikan tongkol abu-abu (*thunus tonggol*) yang tertangkap dengan alat tangkap *purse seine* dan *gillnet* di ppn pekalongan. Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk: Pemerintah, Pelaku usaha dan Masyarakat sebagai bahan pertimbangan dalam memberikan informasi yang terukur terhadap mutu ikan yang ada di Kota Pekalongan, pengembangan teknologi penangkapan ikan yang baik dan benar untuk meningkatkan kualitas dan mutu hasil tangkapan.

Metode Penelitian yang dilakukan berupa metode survei yaitu pengamatan atau observasi langsung di lapangan. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif dan kualitatif, untuk mengetahui bagaimana cara penanganan ikan dan kondisi sanitasi higiene dilakukan analisis data secara deskriptif melalui wawancara langsung dengan nelayan dan melihat langsung kondisi kapal, melalui: (1). Analisis *gap* digunakan untuk menilai besarnya kesenjangan proses penanganan ikan tongkol di PPN Pekalongan dengan penanganan standar yang telah ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi; (2). Analisis data organoleptik dilakukan dengan dengan uji *scoring test*; (3). Uji histamin dengan Analisis *Enzyme Linked Immunosorbent Assay* (ELISA). (4) Uji F dilakukan untuk mengetahui perbedaan mutu ikan yang dihasilkan dengan alat tangkap *Purse Seine* dan *gillnet*.

Berdasarkan hasil analisis tingkat kesesuaian cara penanganan ikan yang baik dan sanitasi higiene untuk kapal dengan alat tangkap *purse seine* mendapatkan nilai 62% sehingga dapat dikatakan bahwa penanganan ikan yang dilakukan di atas kapal atau saat didaratkan hampir sesuai dengan standar, sedangkan tingkat kesesuaian cara penanganan ikan yang baik untuk kapal dengan alat tangkap *gillnet* mendapatkan nilai 60% dan dikatakan pula bahwa penanganan ikan yang dilakukan diatas kapal atau saat didaratkan hampir sesuai dengan standar. Hasil uji organoleptik *purse seien* dan *gillnet* rata-rata mendapatkan nilai 8 dengan spesifikasi kenampakan ikan yang diteliti secara umum dapat dilihat dari bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis, insang merah mudadengan sedikit lendir agak keruh, lapisan lendir mulai agak keruh, sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat, bau spesifik jenis, dan tekstur kompak elastis.

Hasil analisis uji histamin menunjukkan bahwa nilai yang diperoleh rata-rata 1,7 ppm sehingga dapat dinyatakan bahwa ikan tongkol yang tertangkap dengan alat tangkap *purse seine* dan *gillnet* di PPN Pekalongan dalam kondisi mutu ikan yang baik karena standar kadar histamin ikan segar maksimum 100mg/kg.

Kesimpulan pada penelitian ini yaitu: (1) Teknik penanganan ikan diatas kapal yang berukuran < 30GT dengan alat tangkap *Purse Seine* dan *gillnet* yang dioperasikan di PPN Pekalongan penanganan hampir sesuai dengan standar; (2) Sanitasi dan higiene belum diterapkan dengan benar pada tempat penyimpanan ikan/palka sehingga dapat mempengaruhi mutu hasil tangkapan, baik dikapal *purse seine* maupun dikapal *gillnet*, tentunya hal tersebut dapat menimbulkan kerusakan pada ikan dan mempercepat penurunan mutu; (3) Mutu hasil tangkapan *Purse Seine* dan *gillnet* memiliki nilai rata-rata 8 dan kadar histamin masih dibawah 10 ppm sehingga ikan tongkol abu-abu masih aman untuk dikonsumsi.

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian ini adalah: Perlu dilakukan penanganan ikan yang baik diatas kapal dan menerapkan sanitasi dan higiene untuk mempertahankan mutu ikan agar mutu ikan terjaga dengan baik sehingga aman dikonsumsi dan memiliki nilai jual yang tinggi.





Penulis lahir di Dusun Ondang 1, Desa Tegalwaru Kecamatan Cilamaya Wetan, Kabupaten Karawang, Jawa Barat pada tanggal 02 September 1988 adalah anak kandung dari Iis Darisah dan Bapak Carim. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Tegalwaru III Kabupaten Karawang pada tahun 2000. Sekolah Lanjutan

Tingkat Pertama di MTsN Cilamaya pada tahun 2003 dan Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Tegal dengan Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan (PHP) yang merupakan sekolah di bawah Badan Pengembangan Sumberdaya Manusia Kelautan dan Perikanan (BPSPMKP), Kementerian Kelautan dan Perikanan pada tahun 2006.

Setelah lulus tahun 2006 penulis bekerja sebagai Quality Control (QC) di perusahaan pengolahan hasil perikanan di Jakarta. Pada Tahun 2007 penulis diterima sebagai Calon Pegawai Negeri Sipil (CPNS) dalam program perekrutan CPNS untuk siswa berprestasi sekolah dibawah binaan Departemen Kelautan dan Perikanan, dengan penempatan sebagai pengawas perikanan bidang mutu pada Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, penulis memutuskan untuk melanjutkan pendidikan Strata Satu (S1) di Universitas Satya Negara Indonesia (USNI) Jakarta pada tahun 2014, dan dinyatakan lulus sebagai sarjana perikanan pada yudisium tanggal 03 September 2018.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, atas ridho dan nikmat beserta anugerah yang sangat besar sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Mutu Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunus tonggol*) Yang Tertangkap Dengan Alat Tangkap *Purse Seine* dan *Gillnet* di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan, Jawa Tengah”** ini dengan baik.

Adapun maksud skripsi ini adalah untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis dan para pembaca mengenai Analisis Mutu Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunus Tonggol*) Yang Tertangkap Dengan Alat Tangkap *Purse Seine* dan *Gillnet* di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan, Jawa Tengah, juga sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata satu (S1) pada Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan (PSP), Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Satya Negara Indonesia (USNI), Jakarta.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa hormat yang tulus dan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr.Ir. Dwi Ernaningsih, M.Si selaku dosen pembimbing I.
2. Ibu Dr. Ir. Urip Rahmani, M.Si, selaku dosen pembimbing II.
3. Ketua Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Satya Negara Indonesia, Ibu Dr. Mercy Patanda, S.Si. M.Si
4. Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Satya Negara Indonesia
5. Dosen-dosen di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
6. Suami Tercinta (Gangga Tovany Purba, SE) yang memberikan semangat, do'a dan dukungan materi.
7. Anak-anak yang selalu menjadi motivasi.
8. Orangtua dan Adik-adik tercinta atas do'a dan dukungan moril yang senantiasa diberikan kepada penulis.
9. PPN Pekalongan yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian dan pengambilan data.
10. Subdit Diversifikasi, Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan yang telah memberikan dukungan moril seta menyumbangkan banyak ide.

11. Keluarga Besar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan USNI khususnya angkatan 2014 yang selalu memberikan semangat dan do'a

12. Semua pihak yang telah membantu skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, sehingga kritik dan saran sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Agustus 2018

Penulis



DAFTAR ISI

DAFTAR LAMPIRAN x

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang 1

| | |
|---|----|
| 1.2 Perumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.3.2 Manfaat Penelitian | 4 |
| 1.4 Batasan Masalah | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Penanganan Ikan | 5 |
| 2.2 Sanitasi dan Higiene Di Atas Kapal | 7 |
| 2.3 Mutu Hasil Perikanan | 8 |
| 2.3.1 Fase Kemunduran Mutu Ikan | 11 |
| 2.3.2 Syarat Mutu Ikan Segar | 12 |
| 2.4 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Tongkol Abu-Abu | 13 |
| 2.5 Alat Tangkap <i>Purse Seine</i> | |
| 2.6 Alat Tangkap <i>Gillnet</i> | |
| BAB III METODOLOGI | |
| 3.1 Waktu Dan Tempat | 19 |
| 3.2 Alat Dan Bahan | 20 |
| 3.3 Metode Penelitian | 20 |
| 3.3.1 Metode Pengumpulan Data Primer | 20 |
| 3.3.2 Metode Pengumpulan Data Sekunder | 20 |
| 3.4 Metode Pengambilan Sampel | 20 |
| 3.5 Analisis Data | 21 |
| 3.5.1 Analisis Kesenjangan | 22 |
| 3.5.2 Uji Organoleptik | 23 |
| 3.5.3 Uji Histamin | 24 |
| BAB IV KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN | |
| 4.1 Kondisi Umum Pelabuhan Perikanan | 26 |
| 4.2 Alat Tangkap | 26 |
| 4.3 Data Hasil Tangkapan | 26 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 5.1 Penanganan Hasil Tangkapan | 28 |
| 5.1.1 Penanganan Hasil Tangkapan <i>Purse Seine</i> | 29 |
| 5.1.2 Penanganan Hasil Tangkapan <i>Gillnet</i> | 30 |
| 5.2 Sanitasi dan Higiene | 32 |
| 5.3 Mutu Hasil Tangkapan | 32 |
| 5.3.1 Hasil Uji Organoleptik | 33 |
| 5.3.2 Hasil Uji Histamin | 35 |
| 5.3.3 Hasil Uji F | 37 |
| BAB VI PENUTUP | |
| 6.1 Kesimpulan | 38 |
| 6.2 Saran | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA | 39 |
| LAMPIRAN | 42 |