



**EFISIENSI PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN IKAN ASIN
LAYANG (*Decapterus spp.*) DI USAHA DAGANG DMD JAYA
MUARA ANGKE**

**EFFICIENCY OF PROCESSING AND STORAGE OF SALTED
LAYANG FISH (*Decapterus spp.*) AT THE DMD JAYA MUARA
ANGKE TRADING BUSINESS**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Pada Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan**

OLEH:

FIQIH ISLAMI

200300001

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA**

2024

Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Tugas Akhir Strata Satu (S1)
Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan
Universitas Satya Negara Indonesia
Pada Tanggal 21 Agustus 2024

Dan Diterima Untuk Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S1)

Disetujui,
Komisi Pembimbing


Dr. Ir. Dwi Ernaningsih, M.Si.

Pembimbing I


Ir. Riena F. Telussa, M.Si.

Pembimbing II

Diketahui,
Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan
Ketua


Dr. Mercy Patanda, S.Si., M.Si.
NIK.05.U03.7.10.00076

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dekan


Dr. Mercy Patanda, S.Si., M.Si.
NIK.05.U03.7.10.00076

Tanggal disetujui:

**PENGESAHAN PANITIA UJIAN
SKRIPSI BERJUDUL**

**EFISIENSI PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN IKAN ASIN LAYANG
(*Decapterus spp.*) DI USAHA DAGANG DMD JAYA MUARA ANGKE**

**TELAH DIUJIKAN DALAM SIDANG UJIAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
PADA TANGGAL 21 AGUSTUS 2024**

**SKRIPSI INI TELAH DITERIMA SEBAGAI SALAH SATU SYARAT UNTUK
MEMPEROLEH GELAR SARJANA PROGRAM STRATA SATU (S1)
PADA FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN**

TIM PENGUJI


Dr. Ir. Dwi Emaningsih, M.Si.
Ketua


Dr. Ir. Urip Rahmani, M.Si. Anggota Penguji I


Mario Limbong, S.Pi., M.Si. Anggota Penguji II

Tanggal lulus:

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa dengan ini, skripsi yang berjudul “Efisiensi Pengolahan dan Penyimpanan Ikan Asin Layang (*Decapterus Spp.*) di Usaha Dagang DMD Jaya, Muara Angke” merupakan benar hasil penelitian sendiri dan belum dipublikasikan pada perguruan tinggi manapun. Seluruh informasi dan sumber data yang dikutip dari karya yang diterbitkan penulis lain telah disebutkan pada isi dan dicanatumkan dalam daftar pustaka pada bagian akhir skripsi ini.

Jakarta, Agustus 2024



Fiqih Islami
NIM. 200300001



RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 1 Januari 2001, sebagai anak kelima dari pasangan Bapak H. Syaefudin dan Ibu Hj. Furerah. Penulis memulai pendidikan di SDN Pluit 03 Pagi Jakarta Utara pada tahun 2007 - 2013. Pada tahun 2013 penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di Pondok Pesantren MTS Daar el-Qolam, Serang, Tangerang dan lulus pada tahun 2016, kemudian penulis melanjutkan pendidikan menengah atas di Pondok Pesantren MA Daar el-Qolam, Serang,

Tangerang pada tahun 2016-2019. Setelah 6 tahun mengenyam pendidikan di pondok pesantren Daar el-Qolam, penulis melanjutkan pendidikan tinggi S1 di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Satya Negara Indonesia pada tahun 2020. Selama berkuliah di Universitas Satya Negara Indonesia, penulis aktif dalam organisasi Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan periode 2022-2023 sebagai bendahara. Penulis juga pernah berpartisipasi sebagai ketua pelaksana pada program kerja Latihan Dasar Organisasi Kemahasiswaan (LDOK) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan pada tahun 2022, Pengabdian Pada Masyarakat, Program Kerja Lapangan ke Jepang, serta ikut serta dalam penelitian dosen terkait penyuluhan kerang hijau kepada masyarakat Kecamatan Mauk, Tangerang.

FIQIH ISLAMI, NIM 200300001. Efisiensi Pengolahan dan Penyimpanan Ikan Asin Layang (*Decapterus spp.*) di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke. Dibimbing oleh DWIERNANINGSIH dan RIENA F. TELUSSA.

RINGKASAN

Proses pengolahan dan penyimpanan ikan sangat penting untuk memastikan kualitas produk. Pengawetan ikan, termasuk penggaraman, dapat membantu memperpanjang masa simpannya dengan cara mengurangi kadar air dalam tubuh ikan dan mencegah pertumbuhan bakteri. Namun, pengolahan ikan asin layang, yang populer untuk konsumsi domestik dan ekspor, menimbulkan tantangan bagi industri karena banyaknya produsen. Industri perikanan di Indonesia, terutama usaha kecil dan menengah seperti Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke, berjuang untuk mempertahankan kualitas dan efisiensi dalam pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang. Usaha Dagang ini berfokus pada pengolahan ikan asin layang di Muara Angke, namun mengalami penurunan produksi dari tahun 2022 hingga 2023. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk optimalisasi pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang guna meningkatkan kualitas produk dan keselamatan konsumennya demi industri perikanan yang lebih berkelanjutan dan kompetitif di Indonesia.

Digunakan metode studi kasus dengan pengamatan serta wawancara menggunakan kuesioner. Pengamatan pada penanganan dan penyimpanan ikan asin layang guna mengoptimalkan efisiensi dan kualitas produk yang dihasilkan, menganalisis secara langsung efek dari perubahan penanganan dan penyimpanan terhadap efisiensi dan kualitas produk ikan asin layang dengan analisis data dilakukan secara deskriptif terhadap alur pengolahan ikan asin dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas ikan asin, serta menggunakan R/C ratio pada perhitungan biaya operasional yang efisien.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapatkan bahwa Penanganan dan penyimpanan ikan asin layang dilakukan dengan beberapa tahapan. Pertama, ikan layang beku direndam selama 6 jam agar esnya mencair. Bahan yang digunakan antara lain bambu, garam *grade* K2, kardus packing, dan kayu bakar. Kedua, untuk ikan sedang direbus dengan air dan garam selama 3 menit, sementara ikan besar hanya direndam selama 2 jam. Garam yang digunakan sebanyak 50 kg untuk 500 kg ikan. Ketiga, setelah penggaraman, ikan dijemur selama 2 hari bawah sinar matahari, dilindungi oleh plastik saat hujan. Keempat, ikan yang sudah dijemur disortir, dikemas menggunakan kardus, dan dijual ke distributor. Dalam setahun, Usaha Dagang DMD Jaya mampu memproduksi 50.400 kg ikan asin layang dengan distribusi di Jabodetabek dan sekitarnya. Usaha Dagang DMD Jaya tidak melewati proses penyimpanan dikarenakan ikan yang sudah dikemas akan langsung dikirimkan ke distributor tanpa penyimpanan di gudang. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dari ikan asin khususnya pada jenis ikan asin layang, antara lain: kualitas bahan yang digunakan, proses penanganan, serta kebersihan selama pengolahan berlangsung. Hasil perhitungan *R/C Ratio* sebesar 1,59. Disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan asin Usaha Dagang DMD Jaya sudah menunjukkan angka yang efisien dikarenakan nilai $R/C > 1$, dan usaha layak untuk dijalankan.