



**ANALISIS KUALITAS IKAN HASIL TANGKAPAN PANCING ULUR
DAN BUBU DI PULAU TIDUNG, PERAIRAN KEPULAUAN SERIBU DKI
JAKARTA**

***QUALITY ANALYSIS OF THE FISH CAUGHT BY CATHCING FISH RODS
AND TRAP ON THE TIDUNG ISLAND, JAKARTA***

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Pada Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**

OLEH:

**KAMARUDDIN
021401503125003**

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA
2018**

Dipertahankan di Depan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Strata Satu (S1), Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Jakarta
Pada Tanggal 23 Agustus 2018

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



Fakultas perikanan dan ilmu kelautan
Dekan

Ir. Riena F. Telussa, M.Si
NIP. 196109081989032001

PENGESAHAN PANITIA UJIAN

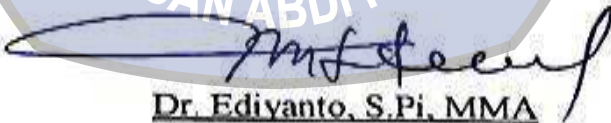
SKRIPSI BERJUDUL :

**ANALISIS KUALITAS IKAN HASIL TANGKAPAN PANCING ULUR DAN
BUBU DI PULAU TIDUNG, PERAIRAN KEPULAUAN SERIBU DKI
JAKARTA**

**TELAH DIAJUKAN DALAM SIDANG UJIAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA JAKARTA
PENGESAHAN PADA TANGGAL 23 AGUSTUS 2018**

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




Dr. Ediyanto, S.Pi, MMA
Ketua

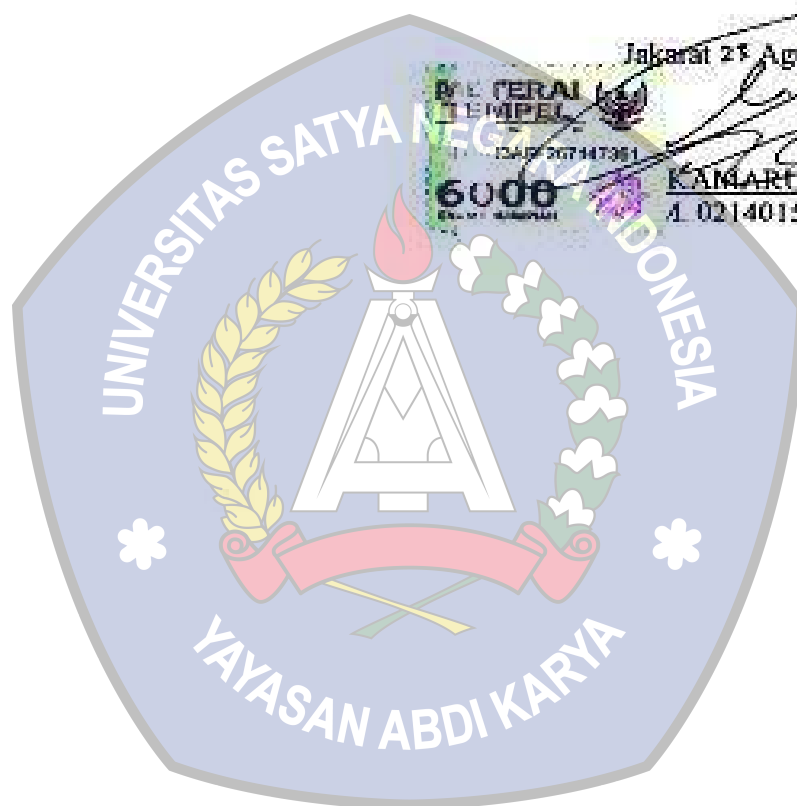

Dr. Ir. Dwi Ernaningsih, M.Si
Anggota 1


Dr. Mercy Patanda, S.Si, M.Si
anggota 2

Tanggal Lulus : 23 Agustus 2018

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Analisis Kualitas Ikan Hasil Tangkapan Pancing Ulur Dan Bubu Di Pulau Tidung, Perairan Kepulauan Seribu DKI Jakarta" adalah karya saya dengan arahan komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.



KAMARUDDIN, NIM : 021401503125003. Analisis Kualitas Ikan Hasil Tangkapan Pancing Ulur dan Bubu Di Pulau Tidung, Perairan Kepulauan Seribu Dki Jakarta. Di bimbing oleh Bapak EDIYANTO dan Ibu Riena F. TELUSSA.

RINGKASAN

Alat tangkap pancing ulur merupakan salah satu jenis alat penangkapan ikan yang sering digunakan oleh nelayan tradisional di seluruh wilayah Indonesia untuk menangkap ikan di laut. Pancing ulur termasuk alat penangkapan ikan yang pasif, dan juga ramah lingkungan. Bubu merupakan alat tangkap ikan yang termasuk kedalam kelompok "Trap" atau "Perangkap". Berdasarkan kelompoknya bubu adalah alat tangkap yang bekerja secara pasif yaitu hanya ditempatkan pada suatu perairan, setelah dipasang/ditempatkan pada suatu perairan dan menunggu beberapa waktu sehingga ikan yang akan ditangkap masuk dan terperangkap di dalam bubu. Kesegaran ikan yang baru saja mati berada dalam tingkat kualitas yang maksimum, artinya kualitas kesegaran ikan tidak bisa ditingkatkan, hanya dapat dipertahankan melalui penerapan prinsip penanganan yang baik dan benar. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan sangat dipengaruhi oleh teknik penangkapan dan pemanenan, serta teknik penanganan dan penyimpanan di atas kapal. Oleh karena itu, setelah ikan ditangkap atau dipanen harus secepatnya dilakukan penanganan ikan di atas kapal kemudian disimpan pada wadah pendinginan atau pembekuan.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui tata cara penanganan ikan di atas kapal dan (2) Mengetahui kualitas ikan hasil tangkapan alat tangkap pancing ulur dan bubu. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni sampai dengan Juli 2018. Lokasi penelitian dilakukan di Kepulauan Seribu, tepatnya di Pulau Tidung, DKI Jakarta. Jenis penelitian ini merupakan studi kasus yang terjadi Pulau Tidung, Perairan Kepulauan Seribu, DKI Jakarta. Data dianalisis dengan cara pengamatan langsung di lapangan dan menggunakan Tabel uji Organoleptik ikan segar yang kemudian dilakukan uji Histamin dan uji Angka Lempeng Total (ALT) yang akan dilakukan pada Laboratorium dengan menggunakan sampel uji dari hasil tangkapan alat tangkap Pancing dan Bubu yang diambil secara acak yang mewakili setiap alat tangkap dan menggunakan uji statistik regresi linier sederhana untuk mengetahui perbedaan kualitas hasil tangkapan serta menggunakan rumus Slovin pada saat pengambilan sampel.

Jenis ikan yang digunakan pada penelitian ini ialah jenis ikan-ikan karang hasil tangkapan dari alat tangkap pancing ulur dan bubu seperti ikan kerapu muara (*Epinephelus coioides*), ikan kakak tua (*Scarus sp.*), ikan ekor kuning (*Ocyurus chrysurus*), ikan kurisi (*Nemipterus sp.*), ikan kakak tua gigi jarang (*Choerodon anchorago*), ikan merah mata besar (*Beryx splendens*). Ikan hasil tangkapan alat tangkap pancing ulur dan bubu ditangani dengan cara melepaskan ikan dari alat tangkap dengan cepat, menyangi ikan, mencuci ikan dengan menggunakan air bersih dan mengalir serta penerapan sistem rantai dingin. Uji Organoleptik dilakukan setelah ikan didaratkan dengan cara menilai kualitas ikan secara visual meliputi mata, insang, bau, daging dan tekstur, rata-rata hasil dari uji organoleptik ialah 8,47 artinya kualitas ikan secara visual dalam kondisi baik. Ikan-ikan tersebut di bawah ke laboratorium untuk diambil dagingnya kemudian dilakukan

pengujian Histamin dan Angka Lempeng Total. Hasil dari pengujian histamin menunjukkan bahwa ikan-ikan jenis karang tidak mengandung histamin, untuk hasil uji Angka Lempeng Total didapatkan hasil Kakak Tua (*Scarus sp.*) <250 koloni, ikan Ekor Kuning (*Ocyurus chrysurus*) 410 koloni, ikan Kerapu (*Epinephelus coioides*) <250 koloni, ikan Merah Mata Besar (*Beryx splendens*) 1900 koloni, ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) 2000 koloni, dan ikan Kakak Tua Gigi Jarang (*Choerodon anchorago*) 2900 koloni, dimana standar untuk $5,0 \times 10^5 = 500.000\text{kol/g}$. Penanganan Ikan di Kapal merupakan langkah awal yang paling efektif untuk mempertahankan mutu ikan hasil tangkapan. Penanganan dan Penyimpanan ikan secara higienis merupakan persyaratan mutlak untuk menjaga mutu ikan. Bekerja dengan cepat, cermat, cekatan dan dingin merupakan persyaratan sesuai standar *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Kualitas ikan hasil tangkapan alat tangkap pancing ulur lebih baik dibandingkan kualitas ikan hasil tangkapan alat tangkap bubu, hal ini dikarenakan ikan hasil tangkapan pancing ulur akan langsung ditangani setelah ikan tertangkap, sedangkan ikan hasil tangkapan dari alat tangkap bubu tidak langsung ditangani dikarenakan adanya jeda sejak bubu dipasang hingga di angkat.

