

# Aktivitas pendaratan hasil tangkapan terhadap mutu ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bitung

Catch landed activities to fish quality at the Bitung ocean fishing port

SHANICE R. SITORUS\*, IXCHEL F. MANDAGI, FRANGKY E. KAPARANG, LEFRAND MANOPPO, FRANSISCO P.T. PANGALILA, dan LUSI MANU,

*Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi, Manado 95115*

*Diterima: 2022-04-14; Disetujui: 2022-06-13; Dipublikasi: 2022-07-18*

---

## ABSTRACT

Fish is perishable and quickly spoil, so it is very vulnerable to quality degradation caused by several activities ranging from fish landing to distribution to consumers. This study aims to determine the catch landed activities on the quality of mackerel scad (*Decapterus spp.*) and to determine the marketing process of the catch landed at the Bitung Ocean Fishing Port. Descriptive method was used to analyze the data using of four samples purse seiner of 20-30 GT (KM 07, KM 03, KM 08 and KM 1). The scoring test was used to determine the freshness level of fish quality. Observations and interviews were conducted to determine the condition of the fishing port, catch landing activities, and processing time from the hold to the TPI. The results indicated that the process of decreasing and transporting catches at Bitung PPS did not notice to the aspects of cleanliness and hygiene. This can be seen from the use of water to wash fish, the condition of the pier which is filled with puddles of water used to wash fish and also the use of ice that is placed carelessly on the pier floor without a base. The results of the organoleptic test analysis ranged from 7-8 in accordance with SNI standards. In conclusion, the analysis indicated that the role of landing activities does not significantly affect to quality of fish landed even though the handling of fish is not so good where the fish handling method does not apply the principles of good fish handling or 3C1Q namely Cold, Clean, Careful and Quick.

**Keywords:** Catch landed, fish quality, marketing, organoleptic test

## ABSTRAK

Ikan merupakan komoditas yang mudah busuk dan cepat rusak sehingga sangat rentan terhadap penurunan kualitas yang disebabkan oleh beberapa aktivitas mulai dari pendaratan ikan sampai pendistribusian menuju konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas pendaratan hasil tangkapan terhadap mutu ikan Layang (*Decapterus spp.*) dan mengetahui proses pemasaran hasil tangkapan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bitung. Metode deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan menggunakan empat sampel kapal pukat cincin berukuran 20-30 GT (KM 07, KM 03, KM 08 dan KM 1), Uji *scoring test* digunakan untuk menentukan tingkat kesegaran mutu ikan. Pengamatan dan wawancara dilakukan untuk mengetahui kondisi pelabuhanan perikanan, aktivitas pendaratan hasil tangkapan, dan waktu proses dari palka sampai ke TPI. Hasil penelitian mengindikasikan bahwa proses penurunan dan pengangkutan hasil tangkapan di PPS Bitung belum memperhatikan aspek kebersihan dan ke higienisan. Hal ini dapat dilihat dari penggunaan air untuk mencuci ikan, keadaan dermaga yang dipenuhi genangan air bekas mencuci ikan dan juga penggunaan es yang diletakkan sembarangan di lantai dermaga tanpa alas. Hasil analisa uji organoleptik berkisar 7-8 sesuai dengan standar SNI. Hasil analisis menunjukkan peranan aktivitas pendaratan tidak terlalu mempengaruhi terlalu mempengaruhi mutu ikan yang didaratkan meskipun penanganan terhadap ikan belum baik dimana cara penanganan ikan tidak menerapkan prinsip penanganan ikan yang baik atau 3C1Q yaitu *Cold* (dingin), *Clean* (bersih), *Carefull* (baik) dan *Quick* (cepat).

**Kata-kata Kunci:** Pendaratan hasil tangkapan, mutu ikan, layang, uji organoleptik

---

\* Penulis untuk penyuratan; email: shanicesitorus055@student.unsrat.ac.id

## PENDAHULUAN

Ikan merupakan suatu komoditas yang mudah busuk dan cepat rusak (*highly perishable*) sehingga sangat rentan terhadap penurunan kualitas ikannya. Adapun menurut (Setijadi, 2016), kerusakan pada ikan dapat disebabkan oleh beberapa aktivitas mulai dari pendaratan ikan, sampai pendistribusian menuju konsumen. Bahkan, penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal dimana, semakin segar ikan sampai ke tangan pembeli maka harga jual ikan tersebut akan semakin mahal (Junianto, 2003).

Aktivitas pendaratan ikan merupakan suatu proses yang pertama kali dilakukan setelah kapal bertambat di dermaga pelabuhan dan setelah menyelesaikan perizinan bongkar (Nurjanah, 2000 *vide* Handani, 2008). Pelabuhan perikanan adalah suatu wilayah perpaduan antara wilayah daratan dan lautan yang dipergunakan sebagai pangkalan kegiatan penangkapan ikan dan dilengkapi berbagai fasilitas sejak ikan didaratkan sampai ikan didistribusikan (Lubis, 2012), Pane (2009) menyebutkan bahwa, aktivitas pendaratan hasil tangkapan meliputi; pembongkaran hasil tangkapan dari palkah ke dek, penurunan hasil tangkapan dari dek ke dermaga dan pengangkutan hasil tangkapan dari dermaga ke TPI.

Dalam prinsip teknologi pengolahan dikatakan bahwa hanya dari bahan mentah yang bermutu kesegaran tinggi akan dapat dihasilkan produk olahan yang ber mutu tinggi pula, mutu kesegaran sangat penting dan identik dengan nilai uang. Karena semakin segar komoditas hasil perikanan maka semakin mahal harganya. Mutu kesegaran ini berbanding lurus dengan suhu dan waktu penanganan. Berbagai upaya banyak dilaksanakan untuk mempertahankan mutu kesegaran ikan. Karena teknik pengolahan apapun tidak akan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik jika bahan baku yang digunakan sudah mengalami kemunduran mutu atau tidak segar lagi, oleh karena itu harus ditangani dengan baik.

Mutu ikan adalah karakteristik menyeluruh dari ikan (fisika,biologi,kimia) yang dapat memberikan kepuasan konsumen. Setiap konsumen memiliki kriteria tertentu dalam menentukan mutu ikan sesuai kebutuhannya. Mutu ikan segar terbagi menjadi dua yaitu; pertama mutu intrinsik yaitu sejumlah parameter yang melekat atau dibawa secara alami dan genetik pada ikan yang baru ditangkap atau segar. Faktor-faktor yang

mempengaruhi antara lain: spesies ikan, ukuran ikan komposisi kimia (nilai gizi), kontaminasi polutan, toksin alami ikan.dan ekstrinsik. Kedua adalah mutu ekstrinsik yaitu mutu ikan yang dihasilkan akibat pengaruh faktor luar, baik secara alami maupun karena campur tangan manusia, setelah ikan ditangkap/dipanen seperti: kemunduran mutu, kerusakan fisik ikan, kontaminasi bakteri pathogen, kontaminasi lainnya. Selanjutnya, Lubis (2001), menyatakan bahwa pelelangan ikan adalah kegiatan awal dari sistem pemasaran ikan di pelabuhan perikanan untuk mendapatkan harga yang layak, khususnya bagi nelayan .

Adapun, penelitian ini bertujuan untuk: mengetahui aktivitas pendaratan hasil tangkapan terhadap mutu ikan layang yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bitung dan mengetahui proses pemasaran hasil tangkapan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Bitung.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Survei dan wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang kondisi di PPS Bitung dan kondisi pelabuhanan perikanan, aktivitas pendaratan hasil tangkapan, dan waktu proses dari palka sampai ke TPI. Kapal yang menjadi target sampel pengambilan data adalah kapal purse seine kecil berukuran 20-30 GT (KM 07, KM 03, KM 08 dan KM 1). Wawancara dilakukan terhadap responden yang terkait dengan penilaian uji organoleptik dan pemasaran hasil tangkapan. Adapun panelis untuk penilaian uji organoleptik yaitu pengelola nelayan, supir, pedagang ikan dan mahasiswa. Pengambilan panelis dilakukan dengan cara *purposive sampling*. Analisis data organoleptik dilakukan dengan uji *scoring 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 penilaian (*score sheet*). Metode pengujian berdasarkan SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensoris. Data hasil penelitian selanjutnya dilakukan uji normalitas data menggunakan uji Kolmogorov Smirnov untuk mengetahui normalitas data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Operasi Penangkapan ikan dilakukan dengan menggunakan pukat cincin. Proses penangkapan ikan dilakukan melalui berapa tahapan pertama adalah tahapan pemasangan lampu pematik (*fishing light*) atau pemasangan lampu pada rumpon, kedua persiapan menuju *fishing ground*, ketiga setting yang merupakan penurunan alat tangkapan yang kemudian melingkarkan jaring pada gerombolan ikan, keempat penarikan alat tangkapan (*hauling*) sebelum jaring ditarik rumpon akan ditarik keluar jaring terlebih dahulu. Setelah ikan sudah terkumpul cukup banyak, jaring diangkat oleh para ABK (Anak Buah Kapal). ABK sigap menciduk ikan dengan serok dari tepi kapal dan langsung dimasukkan ke dalam palka tanpa dilakukan tindakan penyiangan.

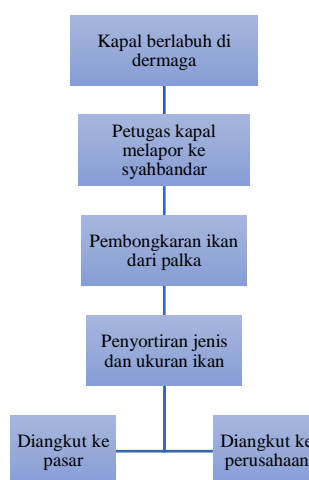
Sebelum melakukan *setting* dek kapal sudah harus bersih, Hasil tangkapan akan diangkat terlebih dulu ke dek kapal dan kemudian langsung dimasukkan ke dalam palkah, palkah telah dilapisi dengan dua balok es yang sudah dihancurkan sebagai dasar. Kurang lebih 300 kg es curah akan dimasukkan dan kemudian akan disiram dengan air laut. Ikan yang dimasukkan ke dalam palka dilapisi dengan es curah dengan perbandingan ikan dan es 1:1 dan pelapisan antara ikan dan es ini dilakukan berulang kali sampai palka terisi penuh. Kapasitas 1 palka yaitu 3 ton.

### Aktivitas Pendaratan Hasil Tangkapan di PPS Bitung

Aktivitas pendaratan hasil tangkapan pada kapal 20-30 GT yang terjadi di PPS Bitung meliputi dua hal yaitu; (1). pembongkaran hasil tangkapan dari palka ke dek. (2). mengangkat hasil tangkapan dari dek ke dermaga. Proses pembongkaran hasil tangkapan dilakukan dengan membersihkan dek kapal terlebih dahulu menggunakan air kolam pelabuhan yang dipompa menggunakan mesin pompa air, ikan hasil tangkapan dan sisa es yang ada di dalam palka akan dikeluarkan dengan cara dikeruk menggunakan keranjang, ketika ikan di dalam palka telah berkurang setengah dari isinya maka seorang ABK kapal akan masuk ke dalam palka untuk membantu mengisi keranjang menggunakan tangan yang telah dipakaikan sarung tangan terlebih dulu. Selanjutnya ikan yang diisi di dalam keranjang akan di tarik oleh dua ABK lainnya yang ada di atas dek, dan kemudian akan dituangkan ke dalam keranjang bolong lainnya

yang akan ditempatkan ke pinggir kapal yang kemudian akan diangkat oleh dua ABK lainnya keatas dermaga yang mana diatas dermaga telah ada dua ABK lainnya menunggu untuk menarik keranjang.

Keranjang ikan yang telah ditarik oleh dua orang ABK yang ada di atas dermaga akan dituangkan ke dalam meja sortir yang kemudian disortir oleh buruh harian, ikan disortir berdasarkan jenis, ukuran dan kualitas/kondisi fisik ikan dan dimasukan ke dalam keranjang yang berbeda-beda. Ikan akan disiram sesekali menggunakan air laut dari kolam pelabuhan. Ikan yang telah disortir dikemas kembali berdasarkan tujuan distribusi hasil tangkapan, Hasil tangkapan yang distribusikan ke pasar ataupun pabrik yang ada di Bitung dikemas dengan penanganan yang seadanya menggunakan mobil pickup yang telah dilapisi terpal kemudian diisi es dan di atasnya diletakkan ikan sampai isi pickup hampir penuh yang kemudian diisi kembali dengan es dan air dari kolam pelabuhan, namun ada juga pengangkutan menggunakan *pick up* tidak memakai es namun langsung dimasukkan ke bak pick up, hal ini dikarenakan ikan akan langsung di bongkar ketika tiba di pabrik dan juga lokasi pabrik yang hanya berjarak 200-500 meter dari pelabuhan. Sedangkan ikan yang akan dibawa ke luar kota Bitung yaitu ke pasar Amurang, pasar Tomohon, Gorontalo dan Palu dimasukkan ke dalam *cool box* dengan sistem susun berlapis. *Cool box* diisi es terlebih dahulu kemudian diikuti dengan ikan dan begitu seterusnya sampai *cool box* penuh yang kemudian ditutup menggunakan es curah.



Gambar 1. Alur Proses Pendaratan Hasil tangkapan di PPS Bitung

Gambar 1 memperlihatkan alur pendaratan hasil tangkapan di PPS Bitung. Saat kedatangan kapal, nahkoda akan menghubungi pemilik kapal atau petugas kapal untuk melapor kepada syahbandar dan menyelesaikan pengurusan surat tanda lapor kedatangan kapal untuk melakukan pembongkaran hasil tangkapan.

### Mutu Ikan

Pengujian mutu ikan Layang (*Decapterus sp*) dilakukan dengan Uji Organoleptik, untuk mengetahui dan menentukan kualitas ikan yang akan diproses atau hasil proses menggunakan indera manusia. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari komoditas perikanan baik sebagai bahan baku ataupun sudah menjadi produk. Pengujian Organoleptik dalam penelitian ini dilakukan selama empat hari.

Pengambilan sampel dilakukan pada dua tempat yaitu hasil tangkapan dari palkah ke dek dan hasil tangkapan dari dek ke dermaga. Hasil tangkapan yang merupakan sampel yang diuji diambil dari keranjang yang sama.

### Pengujian Organoleptik pada 14/12/2021

Pengujian mutu ikan layang secara organoleptik pada tahap pembongkaran dari palka ke dek dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Nilai organoleptik ikan Layang 14/12/2021

Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palkah ke Dek			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,29 \leq \mu \leq 8,05$	7	7
2	$7,13 \leq \mu \leq 8,13$	7	7
3	$7,04 \leq \mu \leq 8,13$	7	7
4	$7,25 \leq \mu \leq 7,98$	7	7
Nilai organoleptik Ikan Layang dari Dek ke Dermaga			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$6,94 \leq \mu \leq 7,39$	7	7
2	$6,73 \leq \mu \leq 7,37$	7	7
3	$6,72 \leq \mu \leq 7,88$	7	7
4	$7,14 \leq \mu \leq 7,93$	7	7

Dari tabel 1 diketahui bahwa rata-rata mutu organoleptik ikan layang pada KM 07 dengan lama pelayaran tujuh hari berlayar pada tahap pembongkaran dari palka ke dek adalah 7. Nilai tersebut masih sesuai standar minimal nilai organoleptik ikan segar menurut SNI yaitu 7 sedangkan untuk nilai maksimalnya adalah 9.

Nilai uji organoleptik pada tahapan pembongkaran dari palka ke dek di pengaruhi oleh lamanya pelayaran hingga pembongkaran ikan untuk diantar ke darat. Selain itu, adanya tekanan terhadap ikan oleh es curah yang menimbun selama penyimpanan di palka juga berkontribusi pada menurunnya kenampakan fisik pada permukaan tubuh ikan seperti memar ataupun lecet, terutama ikan layang yang tersimpan di bagian bawah palka. Sedangkan nilai uji organoleptik pada tahap dari dek ke dermaga tidak mengalami penurunan mutu yang signifikan dimana nilai mutu ikan tetap yaitu pada nilai 7.

### Pengujian Organoleptik pada 17/12/2021

Pengujian mutu ikan layang secara organoleptik yang dilakukan pada tahapan penanganan dari palka ke dek disajikan hasilnya pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Nilai organoleptik Ikan Layang 17/12/2021

Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palkah ke Dek			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,72 \leq \mu \leq 8,01$	8	7
2	$7,66 \leq \mu \leq 8,08$	8	7
3	$7,60 \leq \mu \leq 7,93$	8	7
4	$7,59 \leq \mu \leq 7,91$	8	7
Nilai organoleptik Ikan Layang dari Dek ke Dermaga			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,89 \leq \mu \leq 8,18$	8	7
2	$7,51 \leq \mu \leq 7,92$	8	7
3	$7,55 \leq \mu \leq 8,00$	8	7
4	$7,39 \leq \mu \leq 7,81$	7	7

Dari Tabel 2 diketahui rata-rata mutu ikan Layang dari palka ke dek pada KM 03 selama tujuh hari berlayar adalah 8, nilai tersebut berada diatas standar minimal ikan segar menurut SNI.

Sedangkan untuk mutu ikan dari dek ke dermaga pada sampel 1,2 dan 3 memiliki nilai di atas dari standar nilai mutu minimal yaitu 8 sedangkan pada sampel ke 4 memiliki penurunan yaitu 7. Nilai uji organoleptik pada tahap dari dek ke dermaga pada sampel 4 turun dari nilai 8 menjadi 7.

**Pengujian Organoleptik pada 18/12/2021**

Pengujian mutu secara organoleptik pada tahap pembongkaran dari palka ke dek dan dari dek ke dermaga diperoleh nilai pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai organoleptik Ikan Layang 18/12/2021

Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palkah ke Dek			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,47 \leq \mu \leq 7,70$	7	7
2	$7,72 \leq \mu \leq 7,85$	8	7
3	$7,53 \leq \mu \leq 7,67$	8	7
4	$7,77 \leq \mu \leq 7,90$	8	7
Nilai organoleptik Ikan Layang dari Dek ke Dermaga			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,32 \leq \mu \leq 7,38$	7	7
2	$7,69 \leq \mu \leq 7,88$	8	7
3	$7,77 \leq \mu \leq 7,90$	8	7
4	$7,52 \leq \mu \leq 7,62$	8	7

Dari Tabel 3 dapat di ketahui bahwa rata-rata mutu organoleptik ikan layang pada kapal KM 08 selama tujuh hari berlayar pada sampel 1 nilai mutu yang dihasilkan berada pada nilai minimal mutu yaitu 7 sedangkan pada sampel 2,3 dan 4 nilai mutunya adalah 8. Lamanya pelayaran mempengaruhi nilai uji organoleptik pada tahapan pembongkaran dari palka ke dek. Tekanan terhadap ikan oleh es curah yang menimbun selama penyimpanan di palka juga mempengaruhi turunnya kenampakan fisik pada permukaan tubuh ikan seperti memar ataupun lecet, terutama ikan-ikan malalugis yang tersimpan di bagian bawah palka.

Sedangkan pada uji organoleptik dari dek ke dermaga ketahui pada sampel 1 nilai mutu ikan berada pada nilai minimal mutu yaitu 7 sedangkan pada sampel 2,3 dan 4 nilai mutunya adalah 8.

**Pengujian Organoleptik pada 19/12/2021**

Pengujian mutu secara organoleptik pada tahap pembongkaran dari palka ke dek dan dari dek ke dermaga diperoleh nilai pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palka ke Dek 19/12/2021

Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palkah ke Dek			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,64 \leq \mu \leq 7,80$	8	7
2	$7,67 \leq \mu \leq 7,69$	8	7
3	$7,58 \leq \mu \leq 7,82$	8	7
4	$7,70 \leq \mu \leq 7,96$	8	7
Nilai organoleptik Ikan Layang dari Palkah ke Dek			
Sampel	Simpangan Baku	Nilai Organoleptik	Standar SNI 2729-2013
1	$7,50 \leq \mu \leq 7,83$	8	7
2	$7,69 \leq \mu \leq 7,97$	8	7
3	$7,52 \leq \mu \leq 7,78$	8	7
4	$7,59 \leq \mu \leq 7,87$	8	7

Dari Tabel 4 diketahui bahwa rata-rata mutu organoleptik pada KM 1 selama empat hari berlayar pada tahap pembongkaran dari palka ke dek adalah 8, nilai tersebut diatas dari standar minimal ikan segar menurut SNI. lamanya pelayaran hingga pembongkaran ikan untuk diantar ke darat mempengaruhi nilai uji organoleptik pada tahapan pembongkaran dari palka ke dek. Selain itu, adanya tekanan terhadap ikan oleh es curah yang menimbun selama penyimpanan di palka juga berkontribusi pada menurunnya kenampakan fisik pada permukaan tubuh ikan seperti memar ataupun lecet, terutama ikan malalugis yang tersimpan di bagian bawah palka, sedangkan nilai mutu pada pengujian dari dek ke dermaga adalah 8. Nilai tersebut berada diatas nilai standar mutu pada ikan segar yaitu 7.

Sesuai pengamatan dan pengujian organoleptik pada ikan malalugis yang didaratkan di PPS Bitung menunjukkan mutu ikan yang didaratkan bermutu baik. Peranan aktivitas pendaratan kelihatannya tidak terlalu mempengaruhi mutu ikan yang di daratkan meskipun penanganan terhadap ikan belum menerapkan prinsip penanganan ikan yang baik atau 3C1Q yaitu *cold* (dingin) ikan yang telah di sortir dan dipisahkan berdasarkan jenis dan ukuran tidak langsung di kemas pada *cool box*, ikan akan dimasukkan ke dalam *cool box* ketika lima keranjang ikan sudah terisi penuh, *clean* (bersih) ikan yang telah dikeluarkan dari palka akan dicuci menggunakan air kolam pelabuhan yang telah terkontaminasi oleh minyak dari kapal serta dermaga yang dipenuhi genangan

air karena tidak memiliki tingkat kemiringan yang baik, *carefull* (baik) penyortiran ikan dilakukan tidak hati-hati dimana para buruh melempar ikan dengan kasar ke dalam keranjang dan *quick* (cepat) kecepatan waktu bongkar ikan di pengaruhi oleh beberapa hal yaitu pengurusan kapal, cuaca dan kedatangan supir serta pedagang bakul. Ikan akan dibongkar ketika pengurus kapal telah menyelesaikan pengurusan syarat bongkar dan kehadiran supir yang akan membawa ikan hasil ke perusahaan maupun ke pasar.

**Uji Normalitas Kolmogorov Smirnov**

Pada tabel 5 di bawah ini memperlihatkan data mutu ikan hasil tangkapan dari empat kapal *purse seine* yang didaratkan di PPS Bitung selama kurang lebih satu minggu pelayaran.

Tabel 5. Nilai Mutu Ikan Layang

Sampel	KM 07		KM 03		KM 08		KM 1	
	Dari palka ke dek	Dari dek ke dermaga	Dari palka ke dek	Dari dek ke demaga	Dari palka ke de	Dari dek ke dermaga	Dari palka ke dek	Dari dek ke dermaga
1	7	7	8	8	7	7	8	8
2	7	7	8	8	8	8	8	8
2	7	7	8	8	8	8	8	8
4	7	7	8	7	8	8	8	8

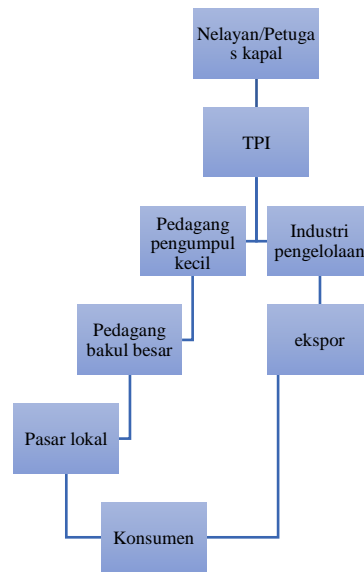
Tabel 6. Uji Statistik

xi	F	F kum	KP	Z	Z tabel	F (z)	a1	a2
7	11	11	0.34375	-1.3817	0.4162	0.0838	-0.0838	0.25995
8	21	32	1	0.723747	0.2642	0.7642	0.154744	0.2358
Jumlah	32							

Berdasarkan hasil analisis menggunakan Uji Kolmogrov Smirnov dengan selang kepercayaan 90 % ( $\alpha = 0,02$ ) menunjukkan bahwa data terdistribusi secara normal.

**Pemasaran Hasil Tangkapan**

Aktivitas pemasaran ikan di PPS Bitung dimulai ketika nelayan telah selesai mendaratkan hasil tangkapannya, pelelangan ikan merupakan awal dari aktivitasn pemasaran hasil tangkapan. Nelayan yang telah mendaratkan hasil tangkapannya kemudian menimbang jumlah ikan yang dimilikinya untuk dicatat oleh petugas Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Proses pelelangan ikan di PPS Bitung dipimpin oleh seorang juru lelang, juru timbang dan juru catat.



Gambar 2. Alur Pemasaran Hasil Tangkapan di PPS Bitung

Pada Gambar 2, memperlihatkan alur pemasaran hasil tangkapan di PPS Bitung. Sebagian besar ikan hasil tangkapan nelayan dipasarkan melalui pasar ikan dan industri pengolahan ikan untuk konsumsi masyarakat lokal dan dipasarkan ke pasar-pasar lokal yang ada di luar kota.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Aktivitas pendaratan hasil tangkapan pada kapal 20-30 GT yang terjadi di PPS Bitung meliputi dua hal yaitu: pembongkaran hasil tangkapan dari palka ke dek dan mengangkat hasil tangkapan dari dek ke dermaga. Peranan aktivitas pendaratan tidak terlalu mempengaruhi mutu ikan yang didaratkan meskipun penanganan terhadap ikan belum terlalu baik dimana cara penanganan ikan belum menerapkan prinsip penanganan ikan 3C1Q dan Proses pemasaran hasil tangkapan di PPS Bitung dilakukan melalui proses pelelangan yang terjadi di TPI Higienis. Alur pemasaran hasil tangkapan pada kapal 20-30 GT terdiri dari nelayan/petugas kapal, pedagang pengumpul kecil, pedagang pengumpul besar/pedagang bakul besar dan industri perikanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Handani R. 2008. Studi Hubungan Hasil Tangkapan Dengan Ukuran Basket/Wadah Hasil Tangkapan di PPN Palabuhanratu, Sukabumi Jawa Barat [Skripsi]. Bogor (ID): Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. 92 hlm.
- Junianto. (2003). Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya.
- Lubis E. 2012. Pelabuhan Perikanan. Bogor (ID): IPB Press.
- Pane AB. 2009. Bahan Kuliah Analisis Hasil Tangkapan Dasar. Bogor (ID): Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Setijadi. 2016. Implementasi sistem logistik ikan nasional sebagai solusi persoalan sektor perikanan [Internet]. [diunduh 2017 Jul 10]:1-3. Tersedia pada [http://supplychainindonesia.com/new/w-content/files/Catatan\\_SCI\\_-Implementasi\\_Sistem\\_Logistik\\_Ikan\\_Nasional\\_sebagai\\_Solusi\\_Persoalan\\_Sektor\\_Perikanan.pdf](http://supplychainindonesia.com/new/w-content/files/Catatan_SCI_-Implementasi_Sistem_Logistik_Ikan_Nasional_sebagai_Solusi_Persoalan_Sektor_Perikanan.pdf).