

Manajemen penanganan hasil tangkapan pada kapal pukat cincin mini di perairan Laut Jawa

Management of catch handling on mini purse seine vessels in the Java Sea

ANDI IRAWAN^{1*}, MUHAMMAD NUR MISUARI¹, HERU KURNIAWAN ALAMSYAH², FACHRURIZAL DEVLYN RAHMANSYAH³, dan ROBOT PERANGIN ANGIN⁴

1. Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta, Email : andi.irawan.sh@gmail.com

2. Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta, Email : mnm4ry@gmail.com

3. Universitas Pancasakti Tegal, Email : herukurniawan@upstegal.ac.id

4. Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang Kementerian Kelautan dan Perikanan, Email : rahmansyahfachrurizal@gmail.com

5. Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang Kementerian Kelautan dan Perikanan, Email : robert.peranginangin@gmail.com

*)Korespondensi: andi.irawan.sh@gmail.com

Diterima: 24 Oktober 2025; Disetujui: 14 Desember 2025; Dipublikasi: 20 Desember 2025

ABSTRAK

Ikan yang ditangkap di atas kapal harus diproses dengan cermat untuk memastikan kualitasnya sesuai dengan standar yang diinginkan. Penanganan yang tepat terhadap hasil tangkapan merupakan faktor penting yang mempengaruhi kesegaran dan kualitas ikan. Sebaliknya, penanganan yang kurang memadai dapat menyebabkan rendahnya kualitas hasil tangkapan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis kesesuaian teknik dan metode penanganan dan penyimpanan dengan metode *bulking*, komposisi hasil tangkapan, dan tingkat kepatuhan nelayan dalam penanganan hasil tangkapan ikan di atas kapal berdasarkan Permen KP No.7 Pasal 6 tahun 2019, di Perairan Laut Jawa bagian tengah. Metode pengumpulan data dengan observasi langsung di KM. Sinar Mandiri menggunakan kapal pukat cincin (*purse seiner*) dan analisis data menggunakan metode deskriptif. Komposisi hasil tangkapan pada KM. Sinar Mandiri sebagian besar ikan Layang dengan persentase 49%, dan hasil tangkapan lainnya seperti Tongkol Komo 41%, Dorang 6%, Cumi 4%. Hasil Observasi tingkat kepatuhan nelayan dalam penanganan ikan di atas KM Sinar Mandiri terhadap Permen KP No.7/Pasal 6/2019 belum sesuai prosedur karena tidak memiliki tempat khusus untuk menyimpan bahan kimia dan bahan pembersih, bahan pengemas dan es yang tidak memenuhi standar bersih, dan tidak memiliki program pengendalian hama dengan persentase kepatuhan hanya 57%.

Kata-kata Kunci: kepatuhan nelayan; kualitas tangkapan; metode bulking; penanganan ikan

ABSTRACT

Fish caught on board must be processed carefully to ensure their quality meets desired standards. Proper handling of the catch is a crucial factor affecting the freshness and quality of fish. Conversely, poor handling may result in low catch quality. This study aims to analyze the suitability of handling and storage techniques using the bulking method, catch composition, and the compliance level of fishermen in handling fish catches on board, based on Minister of Marine Affairs and Fisheries Regulation No. 7 Article 6 of 2019, in the Central Java Sea. Data were collected through direct observation on the KM Sinar Mandiri purse seine vessel and analyzed descriptively. The catch composition on KM Sinar Mandiri consisted mainly of *Decapterus* sp. 49%, followed by *Euthynnus affinis* 41%, *Parastromateus niger* 6%, and *Loligo* sp 4%. Observations showed that handling practices on KM Sinar Mandiri did not fully comply with Permen KP No. 7/2019 Article 6. Deficiencies included the absence of a special storage area for chemicals, cleaning and packaging materials, the use of ice not meeting hygiene standards, and no pest identification program. As a result, the compliance level in handling fish catches was only 57%.

Keywords: bulking method; catch quality; fish handling; fishermen compliance

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki perairan yang sangat luas dibandingkan dengan negara-negara ASEAN

lainnya. Kekayaan alam ini, salah satunya, menghasilkan ikan dan produk perikanan lainnya. Oleh karena itu, pemerintah saat ini giat

meningkatkan upaya penangkapan dan budidaya ikan, dengan tujuan memperoleh devisa yang lebih besar. Namun, usaha tersebut tidak akan memberikan manfaat yang optimal jika tidak diimbangi dengan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai penanganan ikan pasca-penangkapan (Junianto, 2003). Ikan adalah bahan makanan yang sangat cepat mengalami penurunan kualitas. Ikan memiliki kadar air dan nutrisi yang berlimpah dalam tubuhnya, sehingga mudah mengalami penurunan kualitas (Rahmatang dkk., 2019). Kekayaan air dan zat gizi di dalam ikan menyebabkan ikan cepat mengalami deteriorasi (Rahmatang, dkk., 2019).

Ikan yang sudah mati tidak dapat kembali segar, namun dapat dijaga kesegarannya melalui penanganan yang tepat. Penanganan hasil tangkapan adalah kunci untuk mempertahankan kesegaran dan kualitas ikan. Jika penanganan tidak dilakukan sesuai prosedur, maka kualitas ikan dapat menurun. Saat di atas kapal, ikan harus ditangani dengan hati-hati agar tetap memenuhi standar yang diinginkan (Ismanto dkk., 2013). Menurut Deni (2015), ikan harus ditangani secepat mungkin untuk mencegah penurunan kualitas. Oleh karena itu, dibutuhkan bahan dan media pendingin yang dapat menurunkan suhu ikan dengan cepat, terutama pada bagian pusat tubuh ikan. Pendapat serupa juga dikemukakan oleh Lubis *et al.*, (2009), yang menyatakan bahwa penanganan ikan harus dilakukan dengan segera untuk memperlambat pembusukan, serta menjaga ikan tetap dalam suhu dingin.

Penanganan ikan di atas kapal sangat krusial untuk menjamin mutu dan keamanan produk. Langkah-langkahnya meliputi perlakuan saat ikan diangkat, pemisahan berdasarkan ukuran, dan penyimpanan di palka kapal. Penerapan penanganan yang tepat akan menghasilkan ikan dengan kualitas terbaik dan layak dikonsumsi (Rossarie dkk., 2019). Setiap tahap ini memiliki peranan penting dalam proses pengolahan selanjutnya, sehingga penanganan di atas kapal menjadi syarat utama untuk mendapatkan produk ikan yang bermutu. Penelitian ini mempunyai tujuan mengidentifikasi komposisi hasil tangkapan *purse seine* mini di perairan laut Jawa, mengetahui prosedur penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal *purse seine* mini di perairan laut Jawa, menganalisa tingkat kepatuhan nelayan terhadap penanganan hasil tangkapan ikan di kapal *purse seine* mini di perairan Laut Jawa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Pelabuhan Perikanan Pantai Tasikagung, Rembang, Jawa Tengah dengan mengikuti kegiatan di atas kapal *purse seine* dan mengikuti penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal dengan ukuran 28 GT. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari - April 2024. Bahan dan Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain kapal pukat cincin (*purse seine*) dengan ukuran 28 GT, alat tangkap pukat cincin (*purse seine*), alat tulis, handphone, alat navigasi dan laptop. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah dengan menggunakan metode observasi, wawancara, dan partisipasi aktif dengan nelayan. Berdasarkan Arikunto (2013), data primer secara langsung diperoleh dari sumber utama, umumnya melalui teknik pengumpulan data seperti wawancara, observasi, dan lain sebagainya. Data primer yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data kapal, proses penanganan ikan hasil tangkapan, hasil tangkapan. Data yang didapatkan dari sumber lain dan telah tercatat dengan baik disebut data sekunder. Peneliti dapat menggunakan data ini untuk keperluan penelitian mereka, tanpa harus mengumpulkan data tersebut sendiri Sidiq dan Choiri (2019). Meliputi data *logbook* hasil penangkapan ikan dan jurnal tentang penanganan hasil tangkapan. Analisis data yang dilakukan menggunakan metode analisis deskriptif. Dengan metode ini, data yang terkumpul dari hasil wawancara atau pengamatan di lapangan akan dianalisis dan diringkas untuk memberikan gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti (Suresmi, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daerah Penangkapan Ikan (Fishing ground)

Kapal *purse seine* biasanya beroperasi di daerah perairan yang tidak terlalu ramai dilalui oleh kapal lain. Mereka memilih area yang cukup dalam untuk dapat mengoperasikan alat tangkap dengan aman dan efektif. Penentuan *fishing ground* dilakukan pada Nakhoda. Keputusan diambil berdasar pengalaman trip sebelumnya yang mendapat hasil banyak (Irandha C M Siahaan, dkk., 2021). Meskipun demikian, jenis pukat cincin ini dapat digunakan di sebagian besar wilayah pengelolaan perikanan nasional, dengan tujuan penangkapan yang berbeda-beda. Dalam hal ini, kapal KM. Sinar Mandiri biasa beroperasi di perairan Laut Jawa

(WPPN-RI 712). Rumpon adalah bagian dari *fishing ground*. *Fishing ground* bisa alami atau buatan. Ketika nelayan memasang rumpon di laut, mereka secara langsung mengubah dan menentukan lokasi *fishing ground* buatan.

Fishing ground dengan rumpon biasanya menjadi titik-titik tetap yang sering dikunjungi oleh kapal karena potensi hasil tangkapan yang tinggi. Ini berbeda dengan *fishing ground* alami yang bisa berpindah mengikuti pergerakan ikan. Dalam kasus KM. Sinar Mandiri *fishing ground* ditentukan berdasarkan letak rumpon dari Lintang 05°12'18"S-Bujur 111°46'24"T. Artinya, operasi penangkapan mereka sangat bergantung pada posisi rumpon yang telah ditentukan (Tabel 1).

Tabel 1. Titik Koordinat Fishing ground

No	Letak Rumpon	Lintang	Bujur
1	Rumpon 1	05°50'21"S	111°45'21"T
2	Rumpon 2	05°58'20"S	111°34'08"T
3	Rumpon 3	05°12'26"S	111°41'57"T
4	Rumpon 4	05°17'39"S	111°39'50"T
5	Rumpon 5	05°49'56"S	111°27'16"T
6	Rumpon 6	05°12'18"S	111°46'24"T
7	Rumpon 7	05°18'50"S	111°36'25"T

Tabel 2. Data Hasil Tangkapan

No.	<i>Fishing ground</i>	Jenis Ikan Hasil Tangkapan	Jumlah (kg)
1	05°50'21"S-111°45'21"T	Layang (<i>Decapterus</i> sp.)	1.575
		Cumi (<i>Loligo</i> sp.)	90
2	05°58'20"S-111°34'08"T	Tongkol Komo (<i>Euthynnus affinis</i>)	990
		Dorang (<i>Parastromateus niger</i>)	15
3	05°12'26"S-111°41'57"T	Layang (<i>Decapterus</i> sp.)	855
4	05°17'39"S-111°39'50"T	Dorang (<i>Parastromateus niger</i>)	405
5	05°49'56"S-111°27'16"T	Tongkol Komo (<i>Euthynnus affinis</i>)	1.125
6	05°12'18"S-111°46'24"T	Layang (<i>Decapterus</i> sp.)	450
		Cumi (<i>Loligo</i> sp.)	180
7	05°18'50"S-111°36'25"T	Layang (<i>Decapterus</i> sp.)	675
		Tongkol Komo (<i>Euthynnus affinis</i>)	810
Total hasil tangkapan			7.170

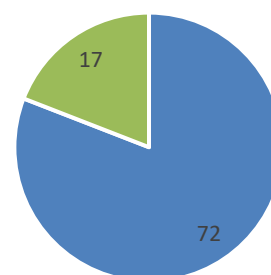
Pada tabel 2 hasil tangkapan KM. Sinar Mandiri pada satu kali trip dengan 7 titik *fishing ground*. Hasil tangkapan meliputi layang, Dorang, Tongkol Komo, Cumi, Dorang dengan total hasil tangkapan 7.170 kg. Tangkapan yang terbanyak adalah ikan layang dengan total tangkapan 3.555 kg, tongkol komo sebanyak 2.925 kg serta Dorang sebanyak 420 kg dan Cumi sebanyak 270 kg.

Manajemen Pengoperasian Alat Tangkap

Berdasarkan hasil pengamatan langsung di lapangan, alat tangkap pukat cincin (*purse seine*) pada kapal KM. Sinar Mandiri melakukan operasi penangkapan ikan (*setting*) pada malam hari dan saat fajar, tergantung pada kondisi cuaca di area penangkapan (*fishing ground*). Alat tangkap *purse seine* tidak efektif dioperasikan saat terjadi gelombang dan arus yang kuat, karena jaring tidak dapat membentuk lingkaran dengan stabil sesuai prinsip kerjanya sebagaimana disampaikan juga dalam penelitian Bernhard Katiandagho dan Rondi Lewi Korwa (2023). Proses pengoperasian alat tangkap pukat cincin (*purse seine*) dapat dibagi menjadi 3 tahap, yaitu persiapan, *setting*, dan *hauling*.

Hasil Tangkapan

Spesies ikan yang menjadi target penangkapan dengan pukat cincin adalah ikan pelagis, yakni ikan-ikan yang bergerak dalam kelompok dekat dengan permukaan air. Hasil tangkapan dari kapal KM. Sinar Mandiri terdiri dari beragam jenis ikan pelagis tersebut.

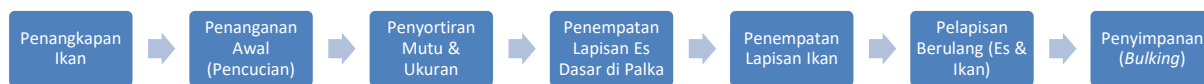


Gambar 1. Presentase Hasil Tangkapan

Manajemen Penanganan Hasil Tangkapan

Penanganan ikan hasil tangkapan menentukan mutu dan nilai jual ikan. Penanganan ikan diatas kapal harus baik dan benar agar diperoleh hasil yang semaksimal mungkin. Prosedur penanganan ikan di atas kapal menjadi penentu untuk penanganan dan pengolahan ikan berikutnya. Ikan yang ditangkap harus segera diberikan penanganan seperti didinginkan atau dibekukan agar kualitas ikan tetap terjaga (Hastrini dkk., 2013). Saat ini penanganan yang dianggap baik adalah dengan penerapan rantai dingin, yaitu mengusahakan ikan agar tetap dingin (suhu rendah) (Tani dkk., 2020). Sebelum melakukan penanganan dan penyimpanan diperlukan persiapan alat yang akan digunakan, berikut beberapa alat yang digunakan dalam penanganan ikan di atas Kapal Sinar Mandiri yaitu palu dan serok masing-masing 1, keranjang 40, sepatu boots 3 pasang serta sarung tangan 20

pasang. Secara garis besar proses penangkapan ikan sampai dengan penyimpanan sebagaimana gambar 2. masing-masing 1, keranjang 40, sepatu boots 3 pasang serta sarung tangan 20 pasang. Pada kapal KM Sinar Mandiri hal pertama yang dilakukan dalam proses penanganan ikan adalah penyortiran dengan cara memisahkan dan memilah hasil tangkapan berdasarkan ukuran, jenis ikan dan kualitas ikan. Manajemen penanganan ikan diatas kapal dimulai dengan menaikkan jaring ikan ke atas kapal, kemudian dilakukan proses penyortiran, pencucian dengan menggunakan selang dengan air yang bertekanan tinggi, tujuan dari pencucian ini untuk membersihkan lumpur, darah dan lendir yang menempel pada badan ikan, kemudian proses terakhir dilakukan adalah proses penyimpanan. Proses penyimpanan yang dilakukan pada KM Sinar Mandiri menggunakan metode *Bulking* (menumpuk).



Gambar 2. Penanganan Ikan dengan Metode *Bulking*

Proses Penanganan dan Penyimpanan

Hal yang pertama dilakukan saat proses penanganan adalah penyortiran dengan cara memisahkan dan memilih hasil tangkapan. Hasil tangkapan dipisah berdasarkan ukuran, jenis ikan serta kualitas ikan. Penyortiran dilakukan dengan cara ikan dipilah lalu disimpan ke dalam basket untuk kemudian dicuci (disiram air laut) atau bisa juga ikan yang diangkat ke atas kapal langsung dimasukkan ke palka tergantung jumlah hasil tangkapan pada sekali *setting*. Hal yang harus diperhatikan pada saat penyortiran yaitu waktu, kecakapan kerja serta keselamatan anak buah kapal. Ikan yang telah diangkat dari jaring dan sudah melalui proses penyortiran dimasukkan kedalam basket untuk dicuci menggunakan selang dengan air yang bertekanan tinggi. Ketika melakukan pencucian basket yang berisi ikan digoyang-goyangkan bertujuan ikan yang berada ditumpukan bawah juga bersih dan tetap terkena air. Pencucian ini bertujuan untuk membersihkan lumpur, darah dan lendir ikan yang menempel dibadan ikan, karena ketiga faktor tersebut dapat menimbulkan atau menjadi sarang bakteri.

Setelah selesai dilakukannya pencucian, Proses terakhir yang dilakukan adalah proses penyimpanan. Penyimpanan yang digunakan di KM. Sinar Mandiri menggunakan metode *Bulking* (menumpuk). Proses ini memiliki beberapa tahap yakni:

- alat alat yang digunakan dicuci dahulu sebelum digunakan; es batu diambil dari dalam palka satu persatu agar tidak cepat mecair;
- es batu dipecahkan menggunakan palu hingga menjadi es curah;
- pecahan es batu yang sudah menjadi es curah, ditabur dalam dasar palka penyimpanan hingga memiliki ketebalan 5 cm dan ditaburkan garam dipermukaan esnya;
- ikan yang telah dicuci dalam keranjang dimasukan kedalam palka dengan disusun; Seluruh permukaan ikan ditabur garam dan es curah;
- es jika sudah tersusun dengan baik dilanjutkan dengan tumpukan ikan dilakukan berulang hingga palka penuh dengan perbandingan banyak es dan ikan 1:1 artinya jumlah es dan ikan harus seimbang, proses ini dilakukan secara

berulang sampai permukaan paling atas ditutupi es curah dengan ketebalan 5-7 cm;

- f. menutup palka dengan sterofoam dan dilapisi menggunakan plastik ditutup rapat agar tetap teraga suhunya.

Sebaiknya tumpukan ikan tidak lebih dari 40 cm dikarenakan dapat mengalami kerusakan yang dapat menurunkan harga jual ikan. Untuk menjaga suhu agar ikan dalam keadaan suhu yang dingin maka ABK mengecek palka 3-4 jam sekali. Ketika sudah ada es yang mencair maka airnya dikeluarkan dari dalam palka. Hal ini berfungsi agar mencegah tercemarnya palka menggunakan ember lalu

dibuang ke laut. Dengan keadaan tersebut maka ada ruang kosong dipalka yang kembali di isi es curah agar suhu tetap dalam keadaan dingin dan menjaga kualitas ikan. Jika ikan tidak dijaga suhunya maka kualitas ikan menurun dan banyak dari daging ikan yang akan rusak serta dapat merusak harga jual ikan tersebut.

Tingkat Kepatuhan Nelayan

Tingkat kepatuhan Prosedur penanganan pada KM. Sinar Mandiri dapat dinilai berdasarkan kesesuaian poin penting yang terdapat di Permen KP No. 7 pasal 6 tahun 2019 pada tabel 3.

Tabel 3. Kuisisioner Kriteria Penanganan

No.	Kriteria Penanganan	SM	M	KM	TM	BOBOT	NILAI
1.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan hati-hati	√				4%	0,16
2.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan bersih	√				6%	0,24
3.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan cepat	√				6%	0,24
4.	Penanganan dan penyimpanan ikan dengan dingin	√				4%	0,16
5.	Tersedianya air bersih yang memenuhi standar		√			4%	0,12
6.	Tersedianya es yang memenuhi standar	√				4%	0,16
7.	Peralatan dan wadah dicuci ketika sebelum dan sesudah digunakan	√				4%	0,16
8.	Tersedianya peralatan kebersihan			√		4%	0,08
9.	Bahan pembersih berada di tempat khusus			√		6%	0,12
10.	Bahan kimia berada di tempat khusus	√				6%	0,24
11.	Bahan pengemasan berada di tempat khusus	√				4%	0,16
12.	Tempat pembongkaran dan pemuatan ikan dijaga kebersihan dan sanitasinya	√				4%	0,16
13.	Penanganan limbah ditempatkan dalam tempat khusus			√		6%	0,12
14.	Penanganan limbah dilakukan dengan baik			√		6%	0,12
15.	Tidak ada binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya diruang kapal			√		6%	0,12
16.	Memiliki pengolahan pengendalian hama			√		4%	0,08
17.	Mampu mendinginkan dan mempertahankan suhu pada suhu pusat	√				6%	0,24
18.	Menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan bersih			√		4%	0,08
19.	Tidak merokok, meludah, makan, dan minum selama penanganan	√				4%	0,16
20.	Tidak dalam keadaan sakit	√				4%	0,16
21.	Terdapat 1 orang yang memiliki sertifikat keterampilan penanganan				√	4%	0,04
Jumlah						100%	3,12

Kriteria penilaian prosedur penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan menggunakan skala likert menurut PermenKP Nomor 7 tahun 2019 di KM. Sinar Mandiri mendapatkan jumlah skor 3,12 atau memenuhi. Namun dengan nilai tersebut tentunya menunjukan bahwa masih ada beberapa hal yang belum memenuhi standar penilaian yang ada. Penanganan ikan diatas KM. Sinar Mandiri

telah dilakukan dengan hati hati, cepat, bersih dan dingin. Hal ini dapat menjaga kualitas ikan dan suhu dingin ikan pada saat bongkar di pelabuhan. Es yang digunakan di KM. Sinar Mandiri sudah memenuhi standar dan tidak mengganggu kualitas ikan di dalam palka pada saat proses pendinginan.

Peralatan dan wadah selalu dicuci baik sebelum maupun sesudah digunakan untuk melakukan

penanganan ikan diatas kapal. Tempat pembongkaran dan pemuatan ikan yang dilakukan diatas kapal selalu dalam keadaan bersih baik ketika akan digunakan maupun setelah digunakan dengan cara di semprot menggunakan air meskipun demikian kalau melihat standar keseluruhan Permen KP No.7/Pasal 6/2019 belum sesuai prosedur karena tidak memiliki tempat khusus untuk penyimpanannya. Para ABK yang melakukan penanganan ikan diatas kapal tidak merokok, meludah, dan makan agar tidak mencemari ikan yang sedang dalam penanganan, untuk menegaskan hal itu biasanya nahkoda selalu menegur ABK yang melakukan tersebut. KM. Sinar Mandiri sudah memiliki air bersih yang cukup namun air tersebut digunakan untuk keperluan konsumsi sedangkan untuk mencuci ikan menggunakan air dari laut ataupun air pembuangan dari mesin. Peralatan kebersihan serta penanganan limbah yang ada sangat minim sehingga kebersihan kapal kurang dalam keadaan baik dan tidak disimpan di keadaan khusus. Limbah yang ada di buang langsung ke laut hal ini dapat menjadi polusi pada laut. Pada KM. Sinar Mandiri ini banyak serangga, binatang pengerat, baik di dek kapal, maupun di palka dan di dek atas tempat nahkoda. Hal ini diakibatkan karena tidak memiliki pengolahan pengendalian hama yang terukur dan telapor.

ABK kapal KM. Sinar Mandiri tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan bersih. Kondisi tersebut terjadi karena minimnya fasilitas pakaian kerja yang diberikan oleh kapal dan minimnya kesadaran ABK terhadap kebersihan, keselamatan kerja. Para ABK belum dilengkapi dengan sertifikat penanganan dikarenakan kurangnya informasi dan sosialisasi tentang sertifikat, maka para ABK melakukan penanganan berdasarkan pengalaman mereka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian komposisi hasil tangkapan pada KM. Sinar Mandiri sebagian besar ikan Layang dengan persentase 49%, dan hasil tangkapan lainnya seperti Tongkol Komo 41%, Dorang 6%, Cumi 4%. Pada KM. Sinar Mandiri, penanganan ikan melibatkan serangkaian proses, dimulai dari mengangkat ikan ke atas kapal, lalu dilakukan pemilahan berdasarkan jenis, ukuran, dan kualitas. Selanjutnya, ikan dicuci untuk

menghilangkan darah, lendir, dan lumpur yang menempel. Setelah itu, ikan disimpan menggunakan teknik *bulking*, yang berfungsi untuk menjaga suhu ikan pada suhu pusat, sehingga kualitas dan mutu ikan tetap terjaga. KM. Sinar Mandiri mendapatkan jumlah skor 3,2 yang artinya memenuhi namun masih ada hal yang perlu diperbaiki dan disempurnakan agar mematuhi standar yang ada di Permen KP No.7 tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Deni S. 2015. *Karakteristik Mutu Ikan Selama Penanganan pada Kapal KM. Cakalang*. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan Ternate. 8: 72-80.
- Hastrini, R., Rosyid, A., & Riyadi, P. H. 2013. *Analisis Penanganan (Handling) Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kabupaten Pati*. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology, 2(3), 1-10.
- Irandha C M Siahaan, Rasdam, & Rudi Stiawan. 2021. *Teknik Pengoperasian Alat Tangkap Purse Seine pada KMN. Samudera Windu Barokah Juwana Pati Jawa Tengah*. Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan. 16: 48-58.
- Ismanto DT, Nugroho TF, Bahearsyah. 2013. *Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel*. Jurnal Teknik Pomits. 2: 2337-3539.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Katiandagho, B & Korwa, RL. 2023. *Konstruksi Alat Tangkap Purse seine pada KM. Putri Safira -A*. Jurnal Perikanan Kamasan. 4: 48-63.
- Lubis E, Wiyono ES, Nirmalanti M. 2009. *Penanganan Selama Transportasi terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman Aspek Biologi dan Teknis*. Jurnal Mangrove dan Pesisir. 1: 1-7.
- Rahmatang, Prihajatno M, Irwan. 2019. *Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Keasaman (pH): Hasil Tangkapan Purse Seine*. Pena Akuatika. 18: 28-40.
- Rossarie D, Darmanto YS, Swastawati F. 2019. *Kesesuaian Penanganan Ikan di Kapal Pole and Line*. Jurnal Airaha. 8: 67-75.
- Sidiq, U., & Choiri, M. M. 2019. *Metode penelitian kualitatif di bidang pendidikan*. CV Nata Karya: Ponorogo.
- Suresmi. 2020. *Penanganan Ikan Hasil Tangkapan Purse Seine di Pelabuhan Perikanan Telaga Punggur*. Politeknik Kelautan dan Perikanan, Dumai.
- Tani, V., Rasdam, R., & Siahaan, I. C. M. 2020. *Teknik Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal Purse Seine pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah*. Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan, 15(1), 63-73.