

## PROSES PENANGANAN DAN KUALITAS HASIL TANGKAPAN *PURSE SEINE* PADA KM. JAYA KUSUMA YANG BEROPERASI DI PERAIRAN SAMUDERA HINDIA

Sri Untari Puji Rejeki<sup>1</sup>, Absal Ghasandika<sup>2</sup>, Djunaidi<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Ahli Usaha Perikanan (AUP) Jakarta, <sup>2</sup>Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang, <sup>3</sup>Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

Email : [sriuntaripujirejeki@gmail.com](mailto:sriuntaripujirejeki@gmail.com)

### Abstrak

Proses penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan di atas kapal merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas hasil tangkapan. Penyebab menurunnya kualitas hasil tangkapan tidak hanya dilihat dari proses penanganan di atas kapal saja, tetapi juga dilihat dari lingkungan dan sumberdaya manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis ikan yang tertangkap, proses penanganan dan penyimpanan ikan hasil tangkapan pada KM. Jaya Kusuma, mengetahui kualitas hasil tangkapan berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai bulan Juni 2024 bertempat di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Kutaradja, Banda Aceh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode wawancara, observasi dan uji laboratorium. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis-jenis ikan yang tertangkap oleh purse seine KM. Jaya Kusuma adalah ikan tongkol (*euthynnus affinis*), ikan lemuru (*Sardina pilchardus*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Proses penanganan hasil tangkapan *purese seine* pada KM. Jaya Kusuma, adalah Penaikan ikan ke atas kapal, pencucian ikan, penyimpanan ikan dalam palka, pemberian es pada ikan dan pembongkaran ikan hasil tangkapan. Hasil uji organoleptik terhadap 4 (empat) sampel ikan dimasing-masing perlakuan terdapat perbedaan, hal ini berarti bahwa lama waktu penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas hasil tangkapan. Semakin lama masa penyimpanan dengan pendinginan sistem bulking, maka kualitas ikan semakin menurun.

**Kata kunci :** Hasil Tangkapan, Kualitas Hasil, Penanganan, Purse Seine

### Abstract

*The handling and storage of catches on board is one of the factors that influences their quality. The causes of declining catch quality are not only influenced by onboard handling but also by environmental and human resources. The purpose of this study was to determine the types of fish caught, the handling and storage processes of fish caught on the KM. Jaya Kusuma, and to determine the quality of the catch based on organoleptic testing. This research was conducted from February to June 2024 at the Kutaradja Ocean Fisheries Port (PPS), Banda Aceh. The methods used in this study were interviews, observation, and laboratory testing. Data analysis employed quantitative and qualitative descriptive analysis. The results showed that the types of fish caught by the KM. Jaya Kusuma purse seine were tuna (*euthynnus affinis*), (*Auxis**

*thazard), lemuru fish (Sardina pilchardus), and skipjack tuna (Katsuwonus pelamis). The handling process of the purse seine catch on the KM. Jaya Kusuma, including loading fish onto the ship, washing the fish, loading the fish into the hold, icing the fish, and unloading the catch. The organoleptic test results for the four fish samples in each treatment showed differences, indicating that storage time affects the quality of the catch. The longer the storage period with the bulking system, the more the fish quality declined.*

**Keywords:** *Catch Results, Quality of Results, Handling, Purse Seine*

## PENDAHULUAN

Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Kutaraja merupakan pelabuhan Unit Provinsi Aceh. Alat penangkapan ikan di PPS Kutaraja didominasi oleh pukot cincin (*purse seine*) dengan target tangkapan ikan pelagis. Status pemanfaatan sumberdaya ikan pelagis di WPP RI 572 tentang estimasi potensi, jumlah tangkapan yang diperbolehkan, dan tingkat pemanfaatan sumber daya ikan di wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia (WPP RI) menunjukkan telah mencapai tingkatan “*fully exploited*” sehingga pemanfaatan ikan perlu dilakukan dengan hati-hati (UPTD PPS Lampulo, 2018). Luas wilayah perairan yang mendukung provinsi ini dapat menggambarkan besarnya potensi sumber daya perikanan yang tersedia untuk dikembangkan, dikarenakan Pelabuhan Perikanan Samudra (PPS) Kutaraja Banda Aceh yang berdekatan dengan Samudera Hindia (WPP RI 572) dan Selat Malaka (WPP RI 571) merupakan lokasi yang strategis di ujung Barat sebagai pintu masuk dan pintu keluar dari segitiga wilayah. Sebagai wilayah yang memiliki garis pantai sepanjang 1.660 km<sup>2</sup> dan didukung oleh 2 (dua) jenis wilayah perairan masing-

masing laut territorial seluas 320,071 km<sup>2</sup> dan laut Zone Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 534,520 km<sup>2</sup> (Andi Widayanto *et al.*, 2017).

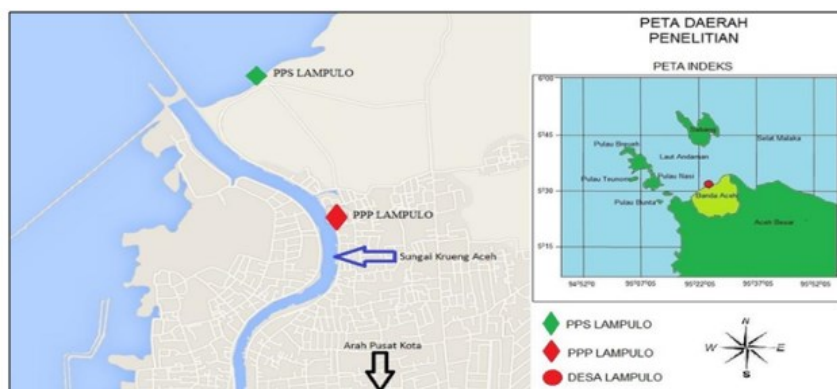
Proses penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan dikapal merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas hasil tangkapan. Umumnya nelayan kapal *purse seine* kurang peduli terhadap penanganan hasil tangkapan contohnya mereka masih belum menerapkan aturan yang ada tentang metode penanganan yang baik pada saat diatas kapal. Dampaknya hasil tangkapan yang diharapkan menjadi buruk yang mengakibatkan menurunnya kualitas hasil tangkapan. Menurut Litaay dan Pelasula (2019), penyebab menurunnya kualitas hasil tangkapan tidak hanya dilihat dari diatas kapal tetapi juga dilihat dari lingkungan dan sumberdaya manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis ikan yang tertangkap, mengetahui proses penanganan hasil tangkapan *purse seine* pada KM. Jaya Kusuma serta mengetahui kualitas hasil tangkapan pada KM. Jaya Kusuma berdasarkan uji organoleptik di laboratorium.

## Metode Penelitian

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada 5 Februari – 5 Juni 2024 bertempat di Pelabuhan Perikanan

Samudera (PPS) Kutaradja, Banda Aceh.



Gambar 1. Lokasi Penelitian

## Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data terdiri dari :

- Wawancara

Metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung menggunakan kuisioner terhadap subjek yang diwawancara, yaitu nahkoda kapal, kepala kamar mesin (KKM), anak buah kapal (ABK) pada KM. Jaya Kusuma.

- Observasi

Observasi dilakukan dengan pengamatan mengikuti kegiatan operasi penangkapan, kegiatan penanganan hasil tangkapan *purse seine* di atas KM. Jaya Kusuma sampai kegiatan pembongkaran hasil tangkapan.

- Uji laboratorium

Uji laboratorium dilakukan di laboratorium UPTD PPMHP (Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan) yaitu untuk uji organoleptik, dengan menggunakan Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2346-2006. Uji organoleptik dilakukan dengan melakukan pengamatan sampel ikan segar, meliputi : kenampakan, bau dan tekstur.

Kriteria pengamatan kenampakan meliputi : mata, insang dan lendir permukaan badan.

Berikut ini spesifikasi kriteria penilaian organoleptik dan skornya (nilainya) berdasarkan SNI 2729:2013 :

### Kenampakan

#### a. Mata

- Bola mata cembung, kornea dan pupil jernih, mengkilap spesifik jenis ikan (9)
- Bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan (8)
- Bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan (7)
- Bola mata agak cekung, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan (6)
- Bola mata agak cekung, kornea keruh. pupil agak keabu-abuan, tidak mengkilap (5)
- Bola mata cekung, kornea keruh, pupil keabu-abuan, tidak mengkilap (3)

- Bola mata sangat cekung, kornea sangat keruh, pupil abu-abu, tidak mengkilap (1)

#### **b. Insang**

- Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan (9)
- Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan (8)
- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh (7)
- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh (6)
- Warna insang merah muda atau coklat muda pucat dengan lendir keruh (5)
- Warna insang abu-abu atau coklat keabu-abuan dengan lendir putih susu bergumpal (3)
- Warna insang abu-abu, atau coklat keabu-abuan dengan lendir coklat bergumpal (1)

#### **Lendir permukaan badan**

- Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilap cerah (9)
- Lapisan lendir jernih, transparan, cukup cerah (8)
- Lapisan lendir mulai agak keruh (7)
- Lapisan lendir mulai keruh (7)

#### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan fokus pada pengukuran dan

- Lapisan lendir mulai keruh (6)
- Lendir agak tebal, mulai berubah warna (5)
- Lendir tebal sedikit menggumpal, berubah warna (3)
- Lendir tebal menggumpal, berubah warna (1)

#### **(1)Bau**

- Sangat segar, spesifik jenis kuat (9)
- Segar, spesifik jenis (8)
- Segar, spesifik jenis kurang (7)
- Netral (6)
- Sedikit bau asam (5)
- Bau asam kuat (3)
- Bau busuk kuat (1)

#### **(2)Tekstur.**

- Padat, kompak, sangat elastis (9)
- Padat, kompak, elastis (8)
- Agak lunak, agak elastis (7)
- Agak lunak, sedikit kurang elastis (6) (5)
- Agak lunak, kurang elastis (4)
- Lunak bekas jari terlihat dan sangat lambat hilang (3)
- Sangat lunak, bekas jari tidak hilang (1)

Jumlah sampel ikan yang diambil per trip sebanyak 4 sampel. Sampel ikan diambil pada palka hasil tangkapan yang pertama dan operasi penangkapan yang terakhir. Sampel dalam palka diambil dari lapisan paling atas dan lapisan paling bawah.

analisis kualitas hasil tangkapan pada KM. Jaya Kusuma.

## Metode Analisa Data

Metode analisa data adalah memberikan gambaran jenis ikan yang tertangkap, memberikan gambaran proses penanganan hasil

## Hasil dan Pembahasan

### Hasil Tangkapan

Jenis ikan yang tertangkap pada kapal *purse seine* KM. Jaya Kusuma adalah jenis ikan pelagis yang bersifat poto taksis positif terhadap cahaya yaitu :

#### 1. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki bentuk tubuh yang panjang dan silindris dengan kepala yang runcing. Beberapa ciri-ciri umum ikan tongkol meliputi: Bagian atas tubuh biasanya berwarna biru metalik atau kehitaman, sisi tubuh cenderung lebih terang, sering kali perak atau putih, terdapat garis-garis horizontal gelap atau belang pada sisi tubuh, moncong ikan tongkol cenderung panjang dan runcing dan memiliki kecepatan dan keuletan dalam berenang. Rosyidah *et al.*, (2011) menyatakan bahwa Ikan-ikan pelagis kecil seperti Ikan tongkol (*euthynnus affinis*) merupakan target utama karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta permintaan pasar yang stabil, baik untuk konsumsi domestik maupun ekspor.



Gambar 2. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)

tangkapan di atas kapal dan menganalisis kualitas hasil tangkapan berdasarkan hasil uji organoleptik di laboratorium.

#### 2. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) memiliki ciri-ciri spesifik seperti tubuh yang ramping, ekor bercabang, dan sirip punggung yang tinggi. Warna tubuhnya cenderung kebiruan atau kehijauan dengan garis-garis hitam di bagian samping.



Gambar 3. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

#### 3. Ikan Lemuru

Ciri ciri ikan lemuru memiliki ukuran tubuh yang umumnya berukuran kecil hingga sedang, dengan panjang berkisar antara 15 hingga 30 cm dengan bentuk tubuh berbentuk torpedo, memanjang, dan agak pipih di kedua sisi. Warna tubuh bagian punggung ikan lemuru biasanya berwarna biru kehitaman atau hijau kebiruan, sementara bagian perutnya berwarna perak atau putih. Memiliki mulut yang kecil dan bersisik di bagian tubuhnya yang berwarna perak yang memberikan kilauan saat terkena cahaya.



Gambar 4. Ikan lemuru (*Sardinella lemuru*)

Jenis-jenis ikan pelagis ini umumnya hidup bergerombol dan aktif berenang di lapisan permukaan hingga pertengahan perairan, sehingga sangat sesuai dengan karakteristik alat tangkap *purse seine* yang bersifat melingkari dan menjaring kawanan ikan. Kehadiran jenis ikan ini sebagai bagian dari tangkapan utama menunjukkan

### Penanganan Hasil Tangkapan

Penanganan hasil tangkapan di atas kapal sangat lah penting yang sangat mempengaruhi mutu ikan nantinya. Pada dasarnya, ikan memiliki sifat mudah mengalami pembusukan. Sifat ini berkaitan dengan kandungan air yang tinggi dan melimpahnya nutrien di dalam tubuh ikan yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Sekitar 10% dari hasil penangkapan ikan di dunia, mengalami pembusukan akibat bakteri pembusuk, adapun jenis bakterinya adalah *bacillus, micrococcus* dan *coryneform*.

Untuk menghambat pertumbuhan bakteri dapat dilakukan dengan metode pendinginan yang dimana pada suhu 0 derajat dan suhu yang lebih rendah lagi dapat menghambat pertumbuhan bakteri tersebut.

dominasi ikan pelagis kecil dan sedang yang menjadi komoditas unggulan perikanan tangkap di Aceh (Ranto *et al.*, 2021).

Keberagaman jenis ikan yang tertangkap pada penelitian ini mencerminkan komposisi komunitas ikan pelagis di perairan sekitar Aceh yang relatif kompleks dan produktif. Dominasi ikan-ikan pelagis kecil dan sedang dalam tangkapan utama mengindikasikan bahwa wilayah fishing ground masih mendukung keberadaan spesies target dalam jumlah melimpah (Husnah & Wibowo, 2012).

Secara umum, penanganan hasil tangkapan yang dilakukan di atas kapal pada alat tangkap *purse seine* di Pelabuhan Perikanan Samudera, Banda Aceh, dilakukan dengan cara yang sangat sederhana yaitu ikan dinaikan di atas kapal lalu di siram agar darah dan lendir pada ikan bersih dengan menggunakan air laut. Kemudian ikan di masukkan kedalam palka atau piber yang didasarnya sudah di masukkan es, kemudian baru di masukkan ikan secara bertahap dan es kembali dimasukkan kembali di atas ikan sampai palka terisi penuh.

1. Penaikan ikan ke atas kapal  
Tahap ini ikan diangkat ke atas dek kapal dengan menggunakan mesin bantu untuk menarik jaring *purse seine* dari dalam air (power block). Selanjutnya, serok diarahkan/ditarik ke bagian tengah dek kapal lalu



diturunkan dan dilepas tali pengaitnya. Setelah itu ikan dituang ke atas dek kiri kapal ataupun palka sementara. Apabila jumlah ikan yang diperoleh banyak maka sebagian ikan dimasukkan ke dalam palka sementara yang berisi air laut dingin (ALDI).



Gambar 5. Penaikan ikan ke atas kapal

Hal ini berarti proses penanganan dilakukan secara bertahap agar dapat menjaga mutu dan kualitas ikan, karena terhindar dari paparan yang terlalu lama terhadap suhu tinggi. Adanya pengaruh kecepatan yang berdampak terhadap pembusukan ikan seperti proses mengangkat ikan ke kapal yang terlalu lama atau lambat (Sahubawa 2018). Sementara itu, apabila jumlah ikan sedikit maka akan langsung dilanjutkan penanganan pada tahap berikutnya yaitu penyortiran.

## 2. Pencucian ikan diatas kapal

Tahapan pencucian ini yaitu ikan dicuci dengan air laut menggunakan selang. Proses pencucian sendiri yaitu dengan menggoyangkan keranjang yang berisi ikan sambil disiram dengan air dari selang. Hal ini dilakukan agar ikan bersih dari darah dan sisik yang terlepas sebelum nantinya ikan dibekukan. Penelitian sebelumnya oleh Litaay et

al. (2020) juga menyebutkan bahwa selama proses pencucian ikan sesekali disemprot dan disiram dengan air laut.



Gambar 6. Proses pencucian ikan

Nilai jual ikan nantinya tentu juga akan sangat tergantung dari kebersihan ikan tersebut, sehingga proses ini menjadi tahap penting dalam penanganan ikan di atas kapal. Hal ini didukung oleh hasil penelitian sebelumnya oleh Sipahutar *et al.* (2019), yang menyatakan bahwa air untuk proses pencucian ikan dapat diambil dari tengah laut untuk mencuci ikan agar darah maupun kotoran lainnya yang menempel pada ikan dapat hilang sehingga ikan bersih.

Menurut Nurani *et al.* (2013), pencucian ikan dilakukan hingga seluruh sisa darah yang ada pada ikan hilang, dibersihkan dengan memasukkan selang ke dalam insang ikan.

## 3. Pemberian es/pendinginan

Penerapan prinsip pemberian es pada ikan sangat diperlukan dalam kegiatan penanganan di atas kapal. ABK KM. Jaya Kusuma telah menerapkan prinsip rantai dingin saat penanganan hasil tangkapan, yaitu dengan pemberian es di dalam palka. Namun terkadang hasil tangkapan yang dimasukkan ke



dalam palka sangatlah maksimal/terlalu penuh sehingga tidak jarang palka susah untuk ditutup. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada ikan. Kerusakan pada ikan dapat berdampak pada rendahnya harga jual ikan.



Gambar 7. Proses pemberian es pada ikan

Menurut Pujianto & Septiandi (2020), pembekuan ikan hasil tangkapan merupakan bentuk perlakuan khusus agar kualitas ikan tetap terjaga. Zahrah (2018) menyebutkan bahwa proses pembekuan memiliki peran penting dalam mengubah kandungan air pada ikan menjadi es, agar aktivitas mikroba dan enzim menjadi terhambat.

1. Penyimpanan ikan dalam palka.  
Prinsip penyimpanan ikan kedalam palka butuh kehati-hatian terhadap hasil tangkapan belum sepenuhnya diterapkan oleh ABK, karena sering kali ikan dibiarkan di geladak kapal dan terpapar cahaya matahari. Perlakuan yang kurang hati-hati ini dapat menimbulkan kerusakan dan kemunduran mutu pada ikan. Proses kerusakan/pembusukan dimulai saat ikan ditangkap karena dipengaruhi oleh enzim dan bakteri. Menurut Wibowo *et al.* (2017), diperlukannya sarana penyimpanan ikan yang baik

agar mutu dan kualitas ikan tetap terjaga.

#### 5. Pembongkaran ikan

Pembongkaran ikan dilakukan di pelabuhan/TPI yang dimana ikan di angkat dari dalam palka kapal menggunakan serok lalu di tuangkan di tempat yang telah di sediakan. Setelah itu barulah dilakukan pelelangan ikan atau penyortiran ikan yang diseleksi menurut jenis, ukuran, dan mutu ikan. Lalu ikan di letak kan di dalam keranjang yang sudah di sediakan lalu di timbang dan di kirim ke gudang untuk di simpan dan kemudian di pasarkan

#### Kualitas hasil tangkapan

Kualitas hasil tangkapan pada KM. Jaya Kesuma dapat dilihat dari hasil uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan pengamatan meliputi: kenampakan, bau, dan tekstur. Sampel yang diambil dari hasil tangkapan yang paling dominan atau yang paling banyak di dapatkan. Jenis ikan yang paling dominan adalah jenis ikan di ambil dari palka hasil tangkapan yang pertama dan palka hasil tangkapan yang terakhir sebanyak 4 sampel, yaitu: Sampel 1. Adalah sampel yang di ambil di palka dari hasil tangkapan yang terakhir bagian atas palka. Sampel 2. Adalah sampel yang di ambil di palka dari hasil tangkapan yang terakhir di bagian dasar palka. Sampel 3. Adalah sampel yang di ambil di palka dari hasil tangkapan pertama kali setting dan bagian atas palka. Sampel 4. Adalah sampel yang di ambil di palka dari hasil tangkapan pertama kali setting bagian dasar palka.

Nilai skor organoleptik pada keempat sampel ikan tongkol,

ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Nilai Uji Organoleptik Ikan Tongkol Segar

| Sampel ke-       | Nilai rata-rata |            |            |            |
|------------------|-----------------|------------|------------|------------|
|                  | Kenampakan      | Bau        | Tekstur    | Rata-rata  |
| 1                | 7,1             | 7,4        | 7,1        | 7,2        |
| 2                | 6,6             | 6,0        | 6,6        | 6,4        |
| 3                | 5,5             | 5,3        | 5,0        | 5,3        |
| 4                | 5,8             | 5,9        | 5,1        | 5,6        |
| <b>Rata-rata</b> | <b>6,3</b>      | <b>6,1</b> | <b>6,0</b> | <b>6,1</b> |

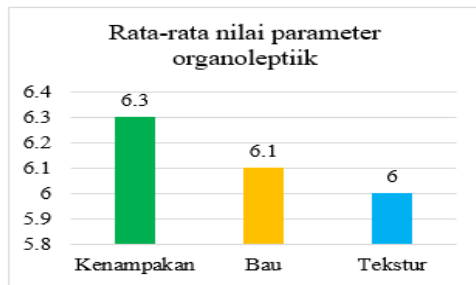
Data pada Tabel 1, berdasarkan SNI 01-2346-2006 dalam melaporkan hasil uji skor bentuk 1 angka di belakang koma, jika angka di belakang koma kurang dari lima maka angka di depan koma tetap, tetapi apabila angka di belakang koma lebih dari lima, maka angka di depan koma naik satu angka. Jika angka di belakang koma lima maka nilai tetap.

Berdasarkan SNI organoleptik ikan segar, SNI 2729:2013, sampel pertama dengan skor organoleptik 7,2 dibulatkan menjadi 7,00 memiliki karakteristik: bola mata rata dan kornea agak keruh, insang berwarna merah muda, lapisan lendir mulai agak keruh, sayatan daging sedikit kurang cemerlang dan jaringan daging kuat, bau segar dan spesifik jenis kurang, serta tekstur agak lunak dan agak elastis. Sampel kedua dengan skor organoleptik 6,4 dibulatkan menjadi 6,00 memiliki karakteristik: bola mata agak cekung dan kornea agak keruh, insang berwarna merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh, lapisan lendir mulai keruh, sayatan daging kurang cemerlang dan jaringan daging sedikit kurang

kuat, bau netral, serta tekstur agak lunak dan sedikit kurang elastis.

Sampel ketiga dengan skor organoleptik 5,3 dibulatkan menjadi 5,00 memiliki karakteristik: bola mata agak cekung dan kornea keruh, insang berwarna merah muda atau coklat muda dengan lendir keruh, lapisan lendir mulai agak tebal, sayatan daging mulai pudar dan jaringan daging kurang kuat, sedikit bau asam, serta tekstur agak lunak dan kurang elastis. Sampel keempat dengan skor organoleptik 5,60 dibulatkan menjadi 6,00 memiliki karakteristik: bola mata agak cekung dan kornea agak keruh, insang berwarna merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh, lapisan lendir mulai keruh, sayatan daging kurang cemerlang dan jaringan daging sedikit kurang kuat, bau netral, serta tekstur agak lunak dan sedikit kurang elastis.

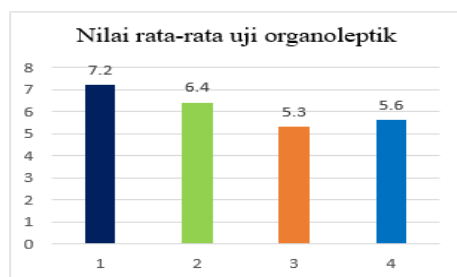
Rata-rata nilai uji organoleptik setiap parameter kenampakan, bau dan tekstur ditampilkan pada grafik berikut ini :



Gambar 8. Grafik Rata-Rata Nilai Parameter

Dari grafik di atas, nilai rata-rata parameter kenampakan memiliki nilai 6,3 dibulatkan menjadi 6,0 artinya bola mata agak cekung, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan, warna insang merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh, dan lapisan lendir mulai keruh. Bau memiliki nilai rata-rata 6,3 dibulatkan menjadi 6,0, artinya bau Netral. Tekstur memiliki nilai rata-rata 6,0 artinya tekstur gak lunak, sedikit kurang elastis (SNI 2729:2013).

Rata-rata skor organoleptik ditampilkan dalam bentuk grafik berikut :



Gambar 9. Grafik Rata-Rata Nilai Uji Organoleptik

Dari grafik di atas dapat dijelaskan bahwa skor organoleptik

## Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukan bahwa jenis-jenis ikan yang tertangkap oleh *purse seine* KM. Jaya Kusuma

tertinggi adalah sampel pertama (7,2) yaitu sampel yang diambil pada palka hasil tangkapan terakhir *setting* di lapisan atas palka. Kemudian diikuti sample kedua (6,4) yaitu sampel yang diambil pada palka hasil tangkapan terakhir *setting* di lapisan bawah palka. Diikuti sampel keempat (5,60), yaitu sampel yang diambil di palka dari hasil tangkapan pertama kali *setting* lapisan dasar palka, selanjutnya skor terendah adalah sampel ketiga (5,3), yaitu sampel yang diambil di palka dari hasil tangkapan pertama kali *setting* lapisan atas palka. Hal ini menunjukkan bahwa lama waktu penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas hasil tangkapan. Semakin lama masa penyimpanan dengan pendinginan sistem bulking, maka kualitas ikan semakin menurun. Geen-Petersen et.al (2010), waktu dan suhu adalah faktor yang sangat penting untuk mutu organoleptik karena hilangnya kesegaran merupakan kontributor utama terhadap mutu organoleptik. Geen-Petterson *et al.* (2006), menyatakan nilai organoleptik dan tekstur menurun selama penyimpanan dalam es. Farmer *et al.* (2000) melaporkan bahwa tidak hanya spesies tetapi juga perlakuan dan kondisi penyimpanan sangat berpengaruh terhadap karakteristik produk ikan.

adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), ikan lemuru (*Sardina pilchardus*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Proses penanganan hasil tangkapan

*purese seine* pada KM. Jaya Kusuma, adalah penaikan ikan ke atas kapal, Pencucian ikan, penyimpanan ikan dalam palka, pemberian es pada ikan dan pembongkaran ikan hasil tangkapan. Hasil uji organoleptik terhadap 4 (empat) sampel ikan dimasing-masing perlakuan terdapat perbedaan, hal ini berarti bahwa lama waktu penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas hasil tangkapan. Semakin lama masa penyimpanan dengan pendinginan sistem bulking, maka kulaitas ikan semakin menurun.

### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam membantu hingga penelitian selesai, serta kepada seluruh nelayan, nahkoda kapal, dan anak buah kapal (ABK) KM. Jaya Kusuma.

### Daftar Pustaka

- Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 2006. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Ikan Segar SNI 2729:2013. 2013. Jakarta.
- Farmer, L. J., Mc. Connell, J. M., and Kilpatrick, D. J. (2000). *Sensory Characteristics of Farmed and Wild Atlantic Salmon*. *Aquaculture* 187: 105–125.
- Geen-Petersen, D., Nielsen, J. and Hyldig, G., (2006). *Sensory profiles of the most common salmon products on the Danish market*. *Journal of Sensory Studies* 21: 415-427.
- \_\_\_\_\_. and Hyldig, G., (2010). *Variation in Sensory Profile of Individual Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) from the Same Production Batch*. *Journal of Food Science*, 75 (9): 499-505.
- Husnah & Wibowo, A. (2012). Karakteristik Sumberdaya Ikan dan Strategi Pengelolaan Perikanan Perairan Sungai Yang Bermuara Ke Pantai Barat Sumatera. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia* 4 (2): 69-78.
- Hyldig. (2010). *Variation in Sensory Profile Of Individual. Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) from the Same Production Batch*. *J. Food Sci.*, 75(9): 499-505
- Litaay, C., Wisudo, S. H., & Arfah, H. (2020). Penanganan Ikan Cakalang oleh Nelayan *Pole and Line*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 112-121.
- Nielsen, D. Hyldig, G., Nielsen, J. and Nielsen, H.H. (2005). *Sensory Properties of Marinated Herring (Clupea harengus) Prosessed From Raw Material From Commercial Landings*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85 (1): 127-134.
- Nurani, T. W., Murdaniel, R. P., & Harahap, M. H. (2013). Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna

- Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor (*Fresh Tuna Handling Quality for Tuna Longliner Caching for Export Market*). *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 4(2), 153-162.
- Petersen, G. D., dan G. Hyldig. (2010). *Variation in Sensory Profile of Individual Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) From the Same Production Batch*. *J. Food Sci.*, 75(9): 499-505
- Pujianto, A., & Septiandi, W. (2020). Analisa Kinerja Sistem Refrigerasi Berdasarkan Beban Pendinginan Ruang Pembekuan Pada Kapal Penampung Ikan. *Jurnal Kelautan Nasional*, 15(1), 45-56.