



ANALISIS ORGANOLEPTIK IKAN HASIL TANGKAPAN *PURSE SEINE* DI KM. SERASI PUTRA

ORGANOLEPTIC ANALYSIS OF *PURSE SEINE* CATCHES ON KM. SERASI PUTRA

Tyas Dita Pramesthy*, Muhammad Nur Arkham, Ratu Sari Mardiah,
Shiffa Febyarandika Shalichaty, Rangga Bayu Kusuma Haris, dan Windri Gunawan

¹Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai, Dumai, Indonesia

*Korespondensi: tyasdpramesthy@politeknikpdumai.ac.id (TD Pramesthy)

Diterima 10 Juni 2022 – Disetujui 30 Agustus 2022

ABSTRAK. *Purse seine* merupakan alat tangkap yang memberikan kontribusi besar dalam produksi hasil perikanan tangkap di PPN Sibolga. Produksi hasil tangkapan *purse seine* dari tahun 2015-2019 sebanyak 119.587 ton, yang didominasi oleh ikan pelagis. Untuk mencegah atau mengurangi kebusukan terhadap ikan serta kemungkinan terjadinya penurunan kualitas hasil tangkapan yang mengakibatkan hilangnya harga jual ikan maka perlu memperhatikan cara penanganan hasil tangkapan yang baik ketika di atas kapal. Penelitian dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas ikan hasil tangkapan *purse seine* menggunakan uji organoleptik. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 01 Maret sampai dengan 30 Juni 2021 di kapal KM. Serasi putra yang mendaratkan hasil tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga. Metode organoleptik digunakan dengan lembar *score sheet* penilaian untuk menganalisa secara langsung kelayakan saat melakukan penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal sampai setelah didaratkan. Data primer dikumpulkan dengan cara pengamatan dan wawancara kepada awak kapal. Berdasarkan perhitungan mengenai ketidaklayakan dan kesesuaian kualitas hasil tangkapan kapal *purse seine* yaitu berupa kualitas mata ikan, insang dan daging diperoleh nilai rata-rata kesesuaian sebesar 59% (cukup baik).

KATA KUNCI: Hasil tangkapan, penanganan, *purse seine*

ABSTRACT. *Purse seine* is fishing gears that produces the most production in Sibolga Fishing Port. The Production of *purse seine* catches from 2015-2019 amounted to 119,587 tons. It is dominated by pelagic fish. In order to prevent or reduce fish spoilage and the possibility of decreasing the quality of the catch that can be loss of the selling price of fish, it is necessary to pay attention to good handling of the catch while on boat. The aim of research was to analyze the quality of fish on *purse seine* using organoleptic tests. This research was conducted from March 01, 2021 to June 30, 2021 on Serasi putra vessel, located at the Sibolga Fishing Port. This practice uses organoleptic method with *score sheet* assessment to analyze directly the unworthiness at the time of handling the catch on the boat until after land. Primary data is collected by means of observations and interviews directly to the crew. Based on calculations on the unworthiness and suitability of the quality of *purse seine* catch like the quality of fish eyes, gills and meat, obtained that the average value of conformity is 59% (quite good).

KEYWORDS: Catches, handling, *purse seine*

1. Pendahuluan

Indonesia memiliki potensi perikanan cukup besar diberbagai wilayah, salah satunya yaitu di wilayah Provinsi Sumatera Utara. Provinsi Sumatera Utara memiliki daerah potensial pengelola perikanan terbesar seperti Kabupaten Deli Serdang, Kabupaten Batubara, Kota Tanjung Balai, dan Kota Sibolga (Ramli, 2013). Jumlah ikan yang didaratkan di Kota Sibolga rata-rata 46.278,07 ton/tahun (BPS, 2018), sehingga Kota Sibolga merupakan daerah di Sumatera Utara yang memiliki Potensi Perikanan tangkap cukup besar. Nelayan di Sibolga menggunakan alat tangkap berupa *purse seine*, *lift net*, *gillnet*, *traps*,

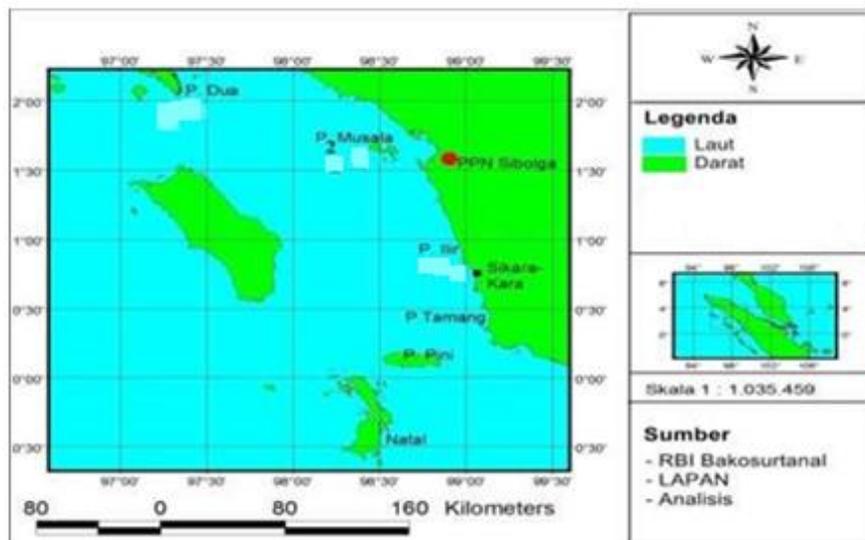
seine net, dan *hook dan line*. *Purse seine* adalah alat tangkap dominan yang digunakan oleh nelayan di PPN Sibolga. Sartika et al., (2018) menyatakan bahwa hasil produksi *purse seine* per trip adalah sebesar 22.699,000 Kg. Armada penangkapan *purse seine* di Sibolga merupakan armada yang paling dominan, yaitu sebanyak 5.974 unit. Wilayah penangkapan kapal *purse seine* yang berasal dari Kota Sibolga di perairan dalam pada WPP 572 yaitu sekitar Samudera Hindia sebelah barat Sumatera.

Ikan hasil tangkapan utama *purse seine* pada umumnya merupakan ikan yang bersifat membentuk gerombol (*schooling*) dan merupakan ikan pelagis. Jenis ikan hasil tangkapan *purse seine* berdasarkan penelitian Pramesthy et al., (2021) diantaranya ikan tongkol (*Euthynnus sp.*), ikan kembung/sare (*Rastrelliger sp.*), cakalang (*Katsuwonus sp.*), dan ikan baby tuna (*Thunnus sp.*).

Ikan segar hasil tangkapan bermutu tinggi dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan akan protein hewani, akan tetapi produk ikan segar merupakan bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan atau kemunduran mutu (*perishable food products*). Kemunduran mutu hasil tangkapan dapat disebabkan lamanya waktu operasi penangkapan (Hastrini et al., 2013). Kapal *purse seine* merupakan kapa penangkap ikan dengan lama trip 15 sampai dengan 30 hari, sehingga berpotensi mendaratkan ikan dengan mutu kurang baik. Hasil uji organoleptik pada ikan hasil tangkapan kapal *purse seine* ketika pembongkaran di pelabuhan yaitu telah mengalami kemunduran mutu (Ikhsan et al., 2020). Oleh karena itu dilakukan penelitian menggunakan uji organoleptik pada ikan hasil tangkapan kapal *purse seine* di Sibolga.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan pada tanggal 01 Maret 2021 sampai dengan 30 Juni 2021. Penelitian dilakukan dengan mengamati proses penanganan ikan hasil tangkapan ikan pada kapal *purse seine* yang bertolak dan berlabuh di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga, Provinsi Sumatera Utara. Lokasi Penelitian terdapat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Metode *purposive sampling* digunakan dalam proses pengambilan data. Kusumawati, (2010) menyatakan bahwa metode *purposive sampling* dilakukan ketika responden yang dipilih untuk mengisi kuesioner mempunyai kemampuan menjawab pertanyaan yang diajukan dengan baik dan dapat memahami permasalahan yang ada. Hal yang dipahami yaitu oleh responden terpilih pada penelitian ini yaitu responden yang mengerti aktifitas di kapal *purse seine*, memahami serta terlibat dalam proses penanganan ikan hasil tangkapan, dan paham akan kualitas ikan hasil tangkapan.

Data yang dikumpulkan pada penelitian merupakan data primer. Data primer adalah data yang didapatkan dan dikumpulkan secara langsung saat penelitian. Data Primer dapat diperoleh dengan cara pengamatan langsung, wawancara dan survei. Wawancara dilakukan menggunakan kuisioner yang diajukan pada responden tertentu. Lubis *et al.*, (2010) menyatakan bahwa wawancara adalah proses mendapatkan data dalam bentuk jawaban atau keterangan dari responden sesuai tujuan penelitian. Jumlah responden dalam penelitian yaitu sebanyak 30 responden. Responden yang dipilih adalah anak buah kapal (ABK) dengan tugas melakukan penanganan ikan secara langsung di atas kapal *purse seine* serta pengelola Tempat Pendaratan Ikan (TPI) Sibolga. Responden tersebut dianggap mampu dalam menilai kualitas dari bagian-bagian ikan sehingga dapat memahami uji dari organoleptik. Uji organoleptik dilakukan dengan cara wawancara agar responden dapat dengan mudah memahami isi kuesioner. Kuesioner yang digunakan merupakan lembar penilaian uji organoleptik. Liviawaty *et al.*, (2010) menyatakan bahwa cara menentukan kesegaran ikan dapat dilakukan dengan pengamatan organoleptik yaitu dengan menguji menggunakan panca indera dengan panduan berupa kuesioner. Teknik organoleptik tergolong cukup mudah, murah, namun hasilnya baik. Selain itu, teknik organoleptik memiliki kelebihan berupa hasil uji dapat langsung diketahui (Hastrini *et al.*, 2013).

Analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif. Analisis deskriptif dilakukan untuk menyajikan data menjadi lebih mudah dipahami atau dibaca dalam bentuk tabel, diagram, dan grafik (Nasution, 2017). Analisis deskriptif digunakan untuk menganalisa kualitas ikan di atas kapal sampai didaratkan berdasarkan hasil pengamatan organoleptik menggunakan skala dan bobot tertentu. Skala dan bobot yang digunakan pada uji organoleptik terdapat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Skala dan Bobot Untuk Lembar Uji Organoleptik.

No	Keterangan	Bobot Skor
1	Sangat Baik (SB)	5
2	Baik (B)	4
3	Cukup Baik (CB)	3
4	Tidak Baik (TB)	2
5	Sangat Tidak Baik (STB)	1

Sumber: Ikhsan *et al.*, (2020)

Kriteria dari skala atau bobot dari uji organoleptik untuk hasil perikanan berdasarkan SNI: 2729 merujuk pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Kriteria Dari Pembobotan Uji Organoleptik.

No	Pengamatan	Keadaan	Nilai
1	Mata	- Bola mata cembung, korneadan pupil jernih, mengkilap spesifik jenis ikan	5
		- Bola mata rata, kornea dan pupil jernih, agak mengkilap spesifik jenis ikan	4
		- Bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan	3
		- Bola mata agak cekung, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan	2
		- Bola mata agak cekung, kornea keruh, pupil agak keabu-abuan, tidak mengkilap	1
2	Insang	- Warna insang merah tua atau coklat kemerahan, dengan sedikit lendir transparan	5
		- Warna insang merah tua atua coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lender transparan	4

No	Pengamatan	Keadaan	Nilai
		- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh	3
		- Warna insang merah muda atau coklat muda dengan lendir agak keruh	2
		- Warna insang merah muda atau coklat muda pucat dengan lendir keruh	1
3	Daging	- Sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging sangat kuat	1
		- Sayatan daging cemerlang spesifik jenis, jaringan daging kuat	2
		- Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat	3
		- Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging sedikit kurang kuat	4
		- Sayatan daging mulai pudar, jaringan daging kurang kuat	5

Sumber: BSN, SNI:2729 (2013)

Nilai pada saat uji organoleptik ikan hasil tangkapan selanjutnya digunakan untuk menentukan tingkat kualitas ikan hasil tangkapan dengan rumus sebagai berikut (Ikhsan *et al.*, 2020):

$$\text{Ketidaklayakan} = (\text{NSB} - \text{NP}) \dots\dots\dots (1)$$

$$\text{Tingkat Kualitas} = ((\bar{x}\text{NP}) / (\bar{x}\text{NSB})) \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

NSB : Nilai sangat baik (skor 5)

NP : Nilai Penanganan yang diperoleh dari hasil penilaian

$\bar{x}\text{NSB}$: Rata-rata nilai sangat baik

$\bar{x}\text{NP}$: Rata-rata nilai hasil penilaian

Kategori kualitas ikan hasil tangkapan adalah sebagai berikut:

1. 0% - ≤ 34 % : Kualitas sangat tidak baik
2. 34% - ≤ 50% : Kualitas tidak baik
3. 50% - ≤ 65% : Kualitas cukup baik
4. 65% - ≤ 80% : Kualitas baik
5. 80% - ≤ 100% : Kualitas sangat baik

3. Hasil dan Pembahasan

Kapal *purse seine* secara khusus dirancang dan dibangun untuk mampu dioperasikan dalam pengoperasian alat tangkap *purse seine*. Kapal *purse seine* digunakan sekaligus untuk menampung, mendinginkan, menyimpan, dan mengangkut ikan hasil tangkapan. Pada umumnya jenis ikan hasil tangkapan yang menjadi target pengoperasian *Purse seine* adalah ikan pelagis yang bergerombol, seperti: ikan tongkol (*Euthynus sp.*), ikan layang (*Decapterus sp.*), ikan selar (*Selaroides sp.*), dan cakalang (*Katsuwonus sp.*). Berdasarkan KEPMEN KP No. 6 tahun 2010 alat tangkap *purse seine* tergolong alat tangkap yang dikategorikan kedalam pukat lingkaran yang mempunyai tali kerut dan digunakan untuk menangkap ikan jenis ikan pelagis besar dan pelagis kecil. *Purse seine* dilengkapi dengan cincin sebagai jalan lewatnya tali kolar.

3.1 Penanganan Hasil Tangkapan

Hasil tangkapan yaitu spesies ikan dan atau binatang air lainnya yang tertangkap oleh alat tangkap saat kegiatan operasi penangkapan (Mirnawati, 2019). Hasil tangkapan dapat dibedakan menjadi dua kategori, yaitu hasil tangkapan utama dan hasil tangkapan sampingan (Hasnila, 2014). Hasil tangkapan utama merupakan jenis ikan yang menjadi target dari operasi penangkapan sedangkan hasil tangkapan sampingan adalah jenis ikan di luar dari target operasi penangkapan yang ikut terjerat oleh alat tangkap. Ikan hasil tangkapan pada kapal *purse seine* KM. Serasi Putra terdiri dari berbagai jenis ikan pelagis seperti ikan tongkol (*Euthynnus sp.*), sarden (*Sardinella sp.*), cakalang (*Katsuwonus sp.*), dan Kembung (*Rastrelliger sp.*). Penanganan pada ikan hasil tangkapan di kapal *purse seine* terdiri dari beberapa tahapan proses yang dilakukan yaitu: penyortiran, pencucian, dan penyimpanan ikan kedalam palka.

Berdasarkan hasil penelitian, proses penyortiran ikan pada kapal *purse seine* yang dilakukan adalah memisahkan ikan berdasarkan jenis dan kualitas. Penyortiran dilakukan oleh ABK dengan menggunakan alat bantu berupa sarung tangan dan keranjang atau biasa disebut blong. Penyortiran dilakukan dengan cara ikan dipilah berdasarkan jenis lalu disimpan kedalam keranjang. Ikan dengan kualitas tidak baik dan ikan hasil tangkapan sampingan tidak ekonomis akan dibuang. Pada kapal penangkap ikan terdapat proses penyortiran yang bertujuan memisahkan ikan berdasarkan jenis untuk mempermudah saat proses pembongkaran dan pemasaran atau proses distribusi. Penyortiran berdasarkan ukuran tidak dilakukan. Tani *et al.*, (2020) menyatakan bahwa proses sortir hasil tangkapan yang dilakukan pada umumnya berdasarkan jenis dan kualitas hasil tangkapan saja karena ukuran setiap jenis ikan yang berhasil tertangkap biasanya relatif sama.

Tahapan selanjutnya yang dilakukan setelah penyortiran adalah pencucian ikan. Pencucian merupakan proses membersihkan sisa-sisa darah dan membersihkan lapisan lendir dari ikan yang dapat menjadi media perkembangbiakan bakteri pada kulit ikan sehingga ikan mudah membusuk. Alat bantu untuk pencucian ikan berupa selang dan mesin pompa air. Ikan hasil tangkapan dicuci menggunakan air laut.

Tahapan terakhir dari penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal *purse seine* adalah penyimpanan ikan hasil tangkapan ke dalam palka. Ikan hasil tangkapan yang telah dicuci bersih langsung dimasukkan ke dalam palka. Penyimpanan ikan dalam palka dilakukan dengan menggunakan alat bantu berupa tangguk dan keranjang. Palka tempat penyimpanan ikan telah diberikan bongkahan es untuk mencegah terjadinya pembusukan. Penyimpanan ikan dalam palka menggunakan metode penyimpanan bulking. Cara ini banyak digunakan di kapal *purse seine*. Metode penyimpanan bulking yaitu dengan cara ikan ditumpuk bergantian dengan es. Tumpukan ikan juga dibuat tidak terlalu penuh atau rapat. Tumpukan ikan dalam palka dibuat tidak terlalu rapat agar ikan yang jauh dari es juga bisa cepat dingin (Setiawati *et al.*, 2016). Penanganan dengan menggunakan es merupakan penanganan yang paling banyak digunakan untuk mempertahankan kesegaran ikan baik dari penanganan ikan sampai distribusi ikan dikarenakan penanganan dengan cara tersebut termasuk penanganan dengan suhu rendah (Putro *et al.*, 2008) sehingga dapat mencegah menurunnya kualitas pada ikan hasil tangkapan.

3.2 Uji Organoleptik

Berdasarkan hasil analisis data uji organoleptik pada ikan hasil tangkapan kapal *purse seine* di KM. Serasi Putra, didapatkan hasil bahwa terdapat penurunan dari kualitas ikan hasil tangkapan yang telah dilakukan dengan standar yang berlaku. Hasil perhitungan nilai yang diperoleh dibandingkan dengan nilai standar masih didapatkan adanya ketidaklayakan. Hasil penilaian terhadap kualitas bagian tubuh ikan hasil tangkapan *purse seine* terdapat pada **Tabel 3** sampai dengan **Tabel 5**.

Tabel 3. Nilai Ketidaklayakan dan Kesesuaian Kualitas Mata Ikan

Keadaan Mata	NSB	NP	KL
30 panelis	150	89	61
Nilai rata-rata (\bar{x})	5	2,96	2,03
Tingkat Kualitas ($\bar{x}\bar{NP}$) / ($\bar{x}\bar{NSB}$) x 100%		59%	

Keterangan:

NSB : Nilai Penanganan sangat baik

NP : Nilai Penanganan yang diperoleh dari hasil penilaian

KL : Ketidaklayakan kualitas hasil tangkapan *purse seine* dengan standar penanganan sangat baik

Kualitas mata ikan hasil tangkapan didapatkan ketidaklayakan sebesar 2,03 (Tabel 3.). Tingkat kualitas yaitu sebesar 59%, berarti kualitas mata ikan hasil tangkapan *purse seine* tersebut cukup baik. Tingkat kualitas sebesar 59% menggambarkan telah terjadinya kemunduran pada bagian mata ikan. Hal tersebut dapat terjadi karena adanya kontaminasi dari air yang digunakan untuk membersihkan badan ikan, serta derasnya aliran air sehingga dapat merusak pada bagian mata ikan.

Tabel 4. Nilai Ketidaklayakan dan Kesesuaian Kualitas Insang

Keadaan Insang	NSB	NP	KL
30 panelis	150	86	64
Nilai rata-rata (\bar{x})	5	2,86	2,13
Tingkat Kualitas ($\bar{x}\bar{NP}$) / ($\bar{x}\bar{NSB}$) x 100%		57%	

Keterangan:

NSB : Nilai Penanganan sangat baik

NP : Nilai Penanganan yang diperoleh dari hasil penilaian

KL : Ketidaklayakan kualitas hasil tangkapan *purse seine* dengan standar penanganan sangat baik

Kualitas insang ikan hasil tangkapan didapatkan ketidaklayakan sebesar 2,13 (Tabel 4). Tingkat kualitas yaitu sebesar 57%, yang berarti kualitas insang ikan hasil tangkapan *purse seine* tersebut cukup baik.

Tabel 5. Nilai Ketidaklayakan dan Kesesuaian Kualitas Daging

Keadaan Daging	NSB	NP	KL
30 panelis	150	94	56
Nilai rata-rata (\bar{x})	5	3,13	1,86
Tingkat Kualitas ($\bar{x}\bar{NP}$) / ($\bar{x}\bar{NSB}$) x 100%		62%	

Keterangan:

NSB : Nilai Penanganan sangat baik

NP : Nilai Penanganan yang diperoleh dari hasil penilaian

KL : Ketidaklayakan kualitas hasil tangkapan *purse seine* dengan standar penanganan sangat baik

Kualitas daging ikan hasil tangkapan didapatkan ketidaklayakan sebesar 1,86 (Tabel 5) dengan tingkat kualitas yaitu sebesar 62%, yang berarti kualitas daging ikan hasil tangkapan *purse seine* tersebut cukup baik. Menurunnya kualitas daging ikan dapat disebabkan oleh proses *hauling*, dimana daging ikan dapat tergores jaring.

Hasil perhitungan kelayakan kualitas hasil tangkapan kapal *purse seine* dengan studi kasus pada KM. Serasi Putra dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Perhitungan Kelayakan Kualitas Hasil Tangkapan Purse Seine

No	Kualitas	Nilai Standar	Nilai Uji Organoleptik	KL	Kesesuaian (%)
1	Mata ikan	5	2,96	2,03	59
2	Insang ikan	5	2,86	2,13	57
3	Daging ikan	5	3,13	1,86	62
Rata-Rata Kesesuaian					59%

*KL: Ketidaklayakan kualitas hasil tangkapan *purse seine* dengan standar penanganan sangat baik

Berdasarkan perhitungan mengenai ketidaklayakan dan kesesuaian kualitas hasil tangkapan kapal *purse seine* yaitu kualitas mata ikan, insang dan daging didapatkan bahwa nilai rata-rata kesesuaian yaitu sebesar 59%. Nilai tersebut apabila dibandingkan dengan kebijakan manajemen mutu yang ada pada KEPMEN-52A/2013 dapat terbilang cukup baik. Teknik penanganan ikan yang kurang tepat atau kurang baik dapat menyebabkan protein yang ada didalam tubuh ikan menjadi tempat untuk perkembangbiakan mikroorganisme sehingga menyebabkan mutu ikan menurun (Furqon, 2017). Ikan yang segar dan kualitas baik memiliki ciri-ciri insang berwarna merah dan jernih, mata cerah, kornea jernih, bola mata menonjol, serta sayatan daging cemerlang. Penurunan kualitas ikan mulai terjadi apabila warna insang agak kusam, bola mata agak cerah, kornea agak keruh, serta warna daging masih cemerlang namun agak lunak, namun dengan ciri-ciri tersebut masih digolongkan ke dalam ikan yang memiliki tingkat kesegaran yang masih baik (SNI-01-2345-1991). Suprayitno, (2020) menyatakan bahwa ciri-ciri ikan segar berupa mata bening, korneanya jernih, pupil hitam, bola mata menonjol, kenampakan cemerlang mengkilat, daging masih utuh, insang berwarna kemerahan dan tidak berlendir, baunya spesifik ikan segar, dan tekstur dagingnya pejal dimana jika ditekan tidak meninggalkan bekas jari.

Kesegaran ikan akan tetap terjaga apabila teknik penanganan ikan dilakukan dengan baik dan sesuai standar penanganan ikan yang baik. Khaerah, (2021) menyatakan bahwa ikan dikatakan baik apabila ikan masih dalam kondisi segar, dengan ciri-ciri antara lain: warna insang merah cemerlang atau merah tua tanpa adanya lendir dan tidak tercium bau, mata menonjol, daging elastis dan kenyal apabila ditekan bekas jari yang menekan akan mudah kembali dan tidak berbekas, warna kulit dan lendir sesuai dengan warna aslinya (cerah, terang dan mengkilat), perut tidak pecah dan warna sayatan daging cemerlang. Daging ikan yang segar juga akan melekat kuat pada tulang apabila ikan di belah dan memiliki bau spesifik menurut jenisnya.

Pada hasil penelitian, kualitas ikan hasil tangkapan dikatakan cukup baik yaitu kesesuaian 59%. Hal tersebut dikarenakan sudah terjadi penurunan dari kesegaran ikan. Nilai kesegaran ikan yang menurun dapat disebabkan oleh faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal merupakan faktor yang berkaitan dengan sifat ikan itu sendiri, sedangkan faktor eksternal berkaitan dengan proses penanganan yaitu pengaruh lingkungan dan perlakuan manusia. Faktor yang memberikan pengaruh paling besar terhadap penurunan mutu ikan adalah cara penanganan dan suhu penyimpanan (Kurniawan et al., 2012). Ikan akan cepat mengalami proses pembusukan apabila dibiarkan pada suhu ruang hal tersebut dikarenakan kandungan air yang tinggi pada tubuh ikan dapat menjadi media tumbuh mikroorganisme atau bakteri-bakteri pembusuk. Aktifitas bakteri akan mempengaruhi penurunan mutu ikan, apabila cemaran bakteri tinggi maka kualitas ikan semakin menurun (Michael, 2013).

Ciri-ciri ikan yang mengalami kemunduran mutu yaitu: warna insang mulai memucat atau merah pudar, mata agak cekung dengan warna merah kecoklatan, mulai adanya lendir dan agak tercium bau yang menusuk seperti asam asetat kemudian lama kelamaan berubah menjadi bau busuk, daging mulai lembek apabila ditekan maka jari akan membekas, warna kulit dan lendir mulai memudar dan perut ikan mulai pecah (Khaerah, 2021).

4. Kesimpulan

Teknik penanganan pada ikan hasil tangkapan di kapal *purse seine* dilakukan dengan tahapan penyortiran ikan untuk memisahkan jenis, pencucian ikan untuk membersihkan badan ikan dan penyimpanan ikan dalam palka berisi es. Berdasarkan uji organoleptik kualitas ikan hasil tangkapan pada kasus kapal *purse seine* KM. Serasi Putra mendapatkan penilaian rata-rata sebesar 59%. Nilai tersebut mengartikan penanganan yang telah dilakukan di atas kapal *purse seine* sudah cukup baik.

Daftar Pustaka

- [BPS] Badan Pusat Statistik Kota Sibolga. (2018). Kondisi Geografis dan Iklim Sibolga. sibolga.go.id/kondisi-geografis/.
- [KEPMEN KP] Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan. (2010). Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 06 Tahun 2010 Tentang Alat Penangkapan Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia. 30 Hal.
- Hasnila, M. 2014. Identifikasi Hasil Tangkapan Utama Nelayan di Kuala Tadu Kabupaten Nagan Raya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Teuku Umar, Aceh.
- 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. *Jurnal Of Fisheries Utilization and Technology*. Volume 2 No.3. hal : 1-10.
- Ikhsan, S.A., Arkham, M.N., Foresta, A. (2020). Penanganan Hasil Tangkapan Alat Tangkap *Purse seine* Pada KM. Sinar Harapan – 05 di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga. *Jurnal Perikanan Tropis*. Volume 7 No.2. hal : 185-199.
- Khaerah, M. (2021). Karakteristik Mutu Secara Mikrobiologi Ikan Layang (*Decapterus Macrosoma*) Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es Serta Lama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kurniawan, R., Dessy, Y., Syahril. (2012). Analisis Bakteri Pembentuk Histamin Pada Ikan Tongkol Di Perairan Pasie Nan Tigo Koto Tengah Padang Sumatera Barat. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Kusumawati, R. (2010). Pengaruh Variabel Sosio Demografi dan Karakteristik Finansial Terhadap Sikap, Norma Subyektif dan Kontrol Perilaku Menggunakan Kartu Kredit. Skripsi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Liviawaty, E., Afrianto, E. (2010). Proses Penurunan dan Mempertahankan Kesegaran Ikan. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Lubis, E., Wiyono, E.S., Nirmalanti, M. (2010). Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek Biologis dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*. Volume 10 No. 1. hal : 1-7.
- Mirnawati. (2019). Studi Tentang Komposisi Jenis Hasil Tangkapan *Purse seine* Berdasarkan Lokasi Penangkapan di Perairan Tanah Beru Kecamatan Bonto Bahari Kabupaten Bulu Kumba. Skripsi Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nasution, L.M. (2017). Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*. Volume 14 No.1. hal : 49-55.
- Putro, S., Dwiyatno, Hidayat, J.F., Panjaitan, M. (2008). Aplikasi Ekstrak Bawang Putih (*Aliumsavitum*) untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (*Rastrellinger kanagurta*). *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Volume 3 No.2. hal : 193-200
- Pramesthy, TD, Hutapea RYF, Tesen M. (2021). Analisis Pengaruh Lama Setting dan Lama Penarikan Tali Kerut Terhadap Total Hasil Tangkapan *Purse seine* Di Sibolga. *Jurnal IPTEKS*. Volume 8 No.1. hal : 24-33.
- Ramli, M. (2013). Perkembangan dan Kontribusi Subsektor Perikanan terhadap PDRB Kota Tanjung Balai. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Volume 18 No. 1. hal: 11-21.

- Sartika, I., Soemaryono, Y, Fadilah, A. (2018). Analisis Kelayakan Usaha dan Selektivitas *Purse seine* Kapal 30 GT di Perairan Sibolga Provinsi Sumatera Utara. *Marine Fisheris*. Volume 2 No. 1. hal: 5-7.
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal Of Fisheries and Marine Research*. Volume 4 No. 1. hal: 289-295.
- Tani, V., Rasdam, Siahon I.C.M. (2020). Teknik Penangkapan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal *Purse seine* Pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Budidaya Perikanan*. Volume 15 No. 1. hal : 63-73.

