

**STUDI PENANGANAN HASIL TANGKAPAN *LONG LINE*
KM. JAYA MITRA, PELABUHAN PERIKANAN
NUSANTARA PELABUHANRATU, JAWA BARAT**

TUGAS AKHIR

OLEH :

AHMAD FADILLAH

1522020302



**PRODI PENANGKAPAN IKAN
JURUSAN PENANGKAPAN IKAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP**

2018

HALAMAN PENGESAHAN

STUDI PENANGANAN HASIL TANGKAPAN *LONG LINE* PADA KM. JAYA MITRA. PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA PELABUHANRATU, JAWA BARAT

TUGAS AKHIR

Oleh :

AHMAD FADILLAH

1522020302

Tugas Akhir ini Sebagai Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Pada
Program Studi Penangkapan Ikan Jurusan Penangkapan Ikan
Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Asti Sugiarti., M.Si

NIP. 19640408 199003 2 00

Pembimbing II

Ir. Widodo Basuki., M.Si

NIP. 19610822 198903 1 002

Mengetahui:

Direktur

Dr. Ir. Darmawan, MP

NIP. 19670202 199803 1 002

Ketua Jurusan

Salman, S. Pi. M. Si

NIP. 19681231 199512 1 001

Tanggal Lulus : 00 LLLLLL 2018

HALAMAN PERSETUJIAN PENGUJI

Judul : Studi teknik penanganan hasil tangkapan di atas kapal *long line* di
KM. Jaya Mitra, Di Pelabuhan Prikanan Nusantara Pelabuhanratu
Nama : AHMAD FADILLAH
Nim : 1522020302
Program Studi : Penangkapan Ikan
Jurusan : Penangkapan Ikan

Menyetujui,
Tim Penguji :

1. Dra.Asti Sugiarti.,M.Si

(.....)

2. Ir.Widodo Basuki.,M.Si

(.....)

3. Irawan Alham, ST., M.Si

(.....)

4. Muhammad Amir Yusuf, ST., M.Si

(.....)

Mengetahui,
Ketua Jurusan,



Salman, S.Pi.,M.Si

NIP. 19681231 199512 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar diploma disuatu perguruan tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Pangkep 15 Agustus 2018

Yang menyatakan

AHMAD FADILLAH

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatu,

Alhamdulillah, puji dan syukur kehadiran ALLAH Subhanahu Wata'ala, atas limpahan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir dengan judul ``Studi Penanganan Hasil Pangkapan *Long line* Di KM. Jaya Mitra, Di Pelabuhan Prikanan Nusantara Pelabuhanratu. Jawa Barat``

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapat dukungan dan arahan dari berbagai pihak. Ucapan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua yang telah mengasuh sejak lahir dengan penuh cinta dan kasih sayang, doa-doa yang tak pernah hentinya, senantiasa memberikan tuntutan hidup serta kesempatan yang diberikan untuk memperoleh pendidikan yang terbaik.

Penulis yakin sepenuhnya bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini tidak akan mungkin dapat terwujud tanpa bantuan dan dukungan semua pihak. Karenanya penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak Dr.Ir. Darmawan MP selaku Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
2. Bapak Salman,S.Pi.M.Si. Ketua jurusan Penangkapan ikan
3. Ibu Dra. Asti Sugiarti,.M.Si. Selaku pembimbing pertama.

4. Bapak Ir. Widodo Basuki,.M.Si. Selaku pembimbing kedua.
5. Dosen, pegawai, dan Teknisi jurusan penangkapan ikan.
6. Rekan-rekan Mahasiswa Jurusan Penangkapan Ikan angkatan XXVIII dan rekan-rekan se-almamater.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis secara moral maupun material selama penyusunan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan masukan yang bersifat konstruktif dalam upaya perbaikan ataupun sebagai bahan kajian selanjutnya guna kesempurnaan Tugas Akhir ini, sehingga berguna bagi penulis, civitas akademika dan masyarakat luas. Amin....

Wassalamu 'Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh...

Pangkep, 15 Agustus 2018

Penulis

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan	3
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Definisi Alat Tangkap <i>Long line</i>	4
2.2 Penanganan Hasil Tangkap	4
2.3 Pengertian Penanganan	5
2.4 Tujuan Penanganan	5
2.5 Pengertian Pendinginan	5

2.6 Pengertian Pembekuan	6
--------------------------------	---

BAB III : METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Metode Pengambilan Data	8
3.3 Analisis Data	8

BAB IV : KEADAAN LOKASI P.PN. PELABUHANRATU

4.1 Lokasi Dan Kondisi.....	9
-----------------------------	---

BAB V : HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Deskripsi Kapal KM. Jaya Mitra.....	10
5.2 Daerah Penangkapan	13
5.3 Kegiatan Operasi Penangkapan Ikan	13
5.4 Jenis Hasil Tangkapan	14
5.5 Penanganan Hasil Tangkapan Diatas Kapal	15
5.6 Proses Pengangkutan Ke Atas Kapal	17
5.7 Pencabutan Kail	18
5.8 Mematikan Ikan	19
5.9 Pembuangan Insang dan Isi Perut	21
5.10 Pencucian	21
5.11 Pemasangan Kantong Plastik	22
5.12 Penggantungan	23
5.13 Pendinginan	24

5.14 Pemindahan Ikan	24
5.15 Pembongkaran Ulang Di Atas Kapal	24
5.16 Pembekuan	25
5.17. Penanganan Hasil Tangkapan Sampingan	27

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan	28
6.2 Saran	28

DAFTAR PUSTAKA	29
-----------------------------	----

LAMPIRAN	30
-----------------------	----

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 4.1 Lokasi Dan Keadaan	9
Gambar 5.1. Jenis Hasil Tangkapan	14
Gambar 5.2. Jenis Hasil Tangkapan Sampingan	15
Gambar 5.3. Diagram Alir Penanganan Hasil Tangkapan	16
Gambar 5.4. Diagram Alir Penanganan Hasil Tangkapan Tidak Langsung .	17
Gambar 5.5. Alat Pengangkutan Ke atas Kapal	18
Gambar 5.6. Pencabutan Kail.....	19
Gambar 5.7. Mematikan Ikan.....	20
Gambar 5.8. Membuang Insang dan Isi Perut.....	21
Gambar 5.9. Pencucian	22
Gambar 5.10. Pemasangan Kantong Plastik	23
Gambar 5.11. Proses Penggantungan	23
Gambar 5.12. Pemindahan Ikan	24
Gambar 5.13. Pembongkarang Ulang di atas Kapal	25
Gambar 5.14 Pembekuan	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal.
Lampiran 1. Data Jaya Mitra	31
Lampiran 2. <i>Fishing Base</i> dan <i>Fishing Ground</i>	32
Lampiran 3. Hasil Tangkapan Utama	33
Lampiran 4. Hasil Tangkapan Sampingan	34
Lampiran 5. Kegiatan Penanganan Hasil Tangkapan	35
Lampiran 6. Kegiatan Pengumpulan Dan Pengiriman	36
Lampiran 7. Pembongkaran Diatas Darat	37

ABSTRAK

AHMAD FADILLAH 1522020302. Studi Penangan Hasil Tangkapan *Long line* (Dibawah bimbingan ASTI SUGIARTI dan WIDODO BASUKI).

Potensi wilayah Indonesia dengan bagian terbesar lautan memiliki peluang yang besar disektor perikanan khususnya perikanan tangkap.

Alat penangkapan ikan *long line* atau "rawai tuna" adalah alat tangkap yang memiliki mata pancing dan tali utama, tali cabang, pelampung dan lain-lain.

Tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendeskripsikan Penanganan hasil tangkapan di KM. Jaya Mitra, Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu. Jawa Barat.

Pengambilan data dimulai dari tanggal 19 Januari sampai tanggal 10 April 2018 di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu di Sukabumi Jawa Barat.

Metode pengambilan data yaitu dengan cara observasi, wawancara dan terlibat langsung dalam kegiatan. Setelah data-data terkumpul kemudian dianalisis dan disusun secara deskriptif terkait teknis operasi penangkapan mulai. Dari persiapan hingga penanganan hasil tangkapan diatas kapal dan didarat (*fishing base*).

Berdasarkan hasil dan pembahasan diketahui jenis hasil tangkapan ikan yang dominan yaitu ikan tuna dengan jumlah hasil tangkapan sebanyak 9 ekor disusul hasil tangkapan ikan tenggiri sebanyak 10 ekor, hasil tangkapan ikan lemadang 7 ekor, dan paling terkecil adalah ikan *setan* 3 ekor.

Penanganan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan, karena hal ini dapat mempengaruhi mutu, di samping baik atau buruknya penanganan ikan sebagai bahan makanan dan bahan mentah untuk proses pengolahan lebih lanjut. Adapun proses penanganan di atas kapal KM. Jaya Mitra yaitu, pengangkutan ke atas kapal, pencabutan kail, mematikan ikan, pencabutan insang dan isi perut, pemasangan kantong plastik, penggantungan dan pendinginan. Adapun penanganan hasil tangkapan dari kapal lain yaitu pemindahan ikan, pembongkaran ulang dan pembekuan.

Kata Kunci : Penanganan Hasil Tangkapan, *Long line*.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim, terdiri dari beberapa pulau besar dan kecil, serta dua pertiga wilayahnya adalah lautan. Wilayah laut tersebut terdiri dari laut territorial 0,3 juta Km², perairan nusantara 2,8 juta Km² dan perairan zona ekonomi eksklusif (ZEE) 2,7 juta Km² (Nasution, 1994)

Untuk pemanfaatan potensi sumberdaya perikanan yang ada, salah satu usaha yang cocok berorientasi pada bidang penangkapan tersebut adalah penggunaan rawai tuna (*long line*) yang tangkapannya adalah ikan demersal maupun ikan pelagis.

Sumber ikan, khususnya ikan-ikan pelagis, yang mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi diantaranya adalah jenis tuna, seperti tuna mata besar (*Thunnus obesus*), tuna sirip kuning (*Thunnus albacores*), tuna sirip biru (*Thunnus maccoyii*), dan albacore (*Tunnus alalunga*), dimana keempat jenis tuna ini termasuk hasil tangkapan yang di ekspor ke beberapa negara. Untuk menangkap ikan tersebut umumnya digunakan alat tangkap pancing rawai (*Long line*).

Seiring dengan berjalannya waktu, semakin berkembang pula pengetahuan dan teknologi khususnya dibidang perikanan dalam penggunaan alat tangkap yang efektif dan efisien untuk mendapatkan hasil tangkapan yang diinginkan sesuai dengan tujuan penangkapan. *Long line* merupakan alat tangkap yang

dirancang sedemikian rupa sehingga dapat beroperasi untuk menangkap ikan-ikan pelagis.

Long line atau rawai tuna merupakan alat tangkap yang berupa serangkaian pancing berumpan dan di pasang bersama secara passif di suatu perairan, dengan posisi rangkaian pancing memotong arus. Pada prinsipnya *long line* merupakan rangkaian tali utama yang diberi tali cabang, sekijama dan *wire liader* untuk tali pancing dan pada pancing diberi umpan segar serta di oprasikan secara passif dalam perairan (fauzi,dkk.,1989).

Ikan segar hasil tangkapan *long line* yang memiliki mutu tinggi sangatlah penting untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat mengingat produk perikanan merupakan bahan makanan yang mudah mengalami kemunduran mutu. Masalah yang dihadapi nelayan dan pemilik kapal saat ini khususnya pada alat tangkap *long line* yaitu menurunnya kualitas ikan hasil tangkapan yang diakibatkan oleh lamanya waktu penangkapan ikan di laut. Oleh karena itu, diperlukan suatu teknik penanganan yang mampu mempertahankan kualitas ikan lebih lama mulai saat ditangkap hingga didaratkan di pelabuhan perikanan.

Salah satu usaha untuk mempertahankan mutu ikan pada kapal *Long line* yang terdapat di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu adalah sistem pembekuan menggunakan *frezeer*. Selanjutnya prosedur penanganan ikan di atas kapal tersebut, juga sangat merintiskan merupakan penanganan awal yang menentukan penanganan dan pengolahan ikan selanjutnya, karena teknik penanganan paska penangkapan berkorelasi positif dengan kualitas ikan dan hasil perikanan yang diperoleh.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul tugas akhir yaitu ”Teknik penanganan Hasil Tangkapan *Long line* Pada KM. Jaya Mitra, Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu, Jawa Barat”.

1.2. Tujuan dan Kegunaan

1.2.1. Tujuan

Mendekripsikan teknik penanganan hasil tangkapan *Long line* pada KM. Jaya Mitra, Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu, Jawa Barat.

1.2.2. Kegunaan

Sebagai bahan informasi mengenai teknik penanganan hasil tangkapan *Long line* pada KM. Jaya Mitra di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhanratu, Jawa Barat dan prospek pengembangan tentang usaha penangkapan *Long line* baik dimasa sekarang maupun yang akan datang, bagi nelayan serta berbagai pihak yang membutuhkan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Definisi Alat Tangkap *Long line*

Tuna *Long line* merupakan alat tangkap yang tujuan utama penangkapannya adalah jenis ikan tuna (*Thunnus Sp*) walaupun pada kenyataannya pada saat operasi penangkapan, selain menangkap jenis-jenis tuna juga tertangkap ikan jenis lain.

Long line adalah suatu pancing yang terdiri dari tali panjang (tali utama), kemudian pada tali tersebut secara berderet pada jarak tertentu diikat tali-tali pendek (cabang tali) yang ujungnya diberi mata pancing (*hook*) (Subani-Barus, (1989).

2.2. Penanganan Hasil Tangkapan

Dalam industri perikanan, kesempurnaan penanganan ikan segar memegang peranan penting, baik buruknya penanganan ikan menentukan mutu ikan sebagai bahan makanan atau bahan mentah untuk pengolahan lebih lanjut. Penanganan yang buruk mengakibatkan ikan akan cepat rusak atau busuk sehingga tidak dapat dimanfaatkan lagi. (Moeljanto, 1992)

Ikan merupakan salah satu hewan atau makhluk hidup yang mudah membusuk. Untuk itu dalam proses penangkapan yang dilakukan dengan menggunakan alat tangkap *long line* perlu ditangani secara profesional.

Penanganan ikan segar bertujuan untuk mengusahakan agar kesegaran ikan dapat di pertahankan selama mungkin, atau setidaknya ikan tersebut ,masih tetap dalam

keadaan segar atau cukup segar hingga sampai kepada tangan konsumen. Oleh karena itu perlu penanganan yang baik.

2.3. Pengertian Penanganan

Penanganan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan, karena hal ini dapat mempengaruhi mutu, di samping baik atau buruknya penanganan ikan sebagai bahan makanan dan bahan mentah untuk proses pengolahan lebih lanjut (Afrianto dan Liviawati, 1989).

2.4. Tujuan penanganan

Tujuan penanganan adalah mengusahakan kesegaran hasil tangkapan yang dapat dipertahankan selama mungkin atau setidaknya – tidaknya masih cukup segar sampai ke tangan konsumen. Pertama sebelum ikan tertangkap sampai ke atas dek kapal melakukan penanganan sebaik mungkin, demikian juga selanjutnya sehingga ikan masih cukup segar bila dikonsumsi atau diolah kembali (Afrianto dan Liviawati, 1989).

Purwaningsih (1995), mengatakan bahwa penanganan merupakan salah satu cara yang paling efektif untuk menghambat terjadinya proses penurunan mutu secara autolisis maupun bakteriologis dengan suhu yang cukup dingin. Adapun tujuan dari proses penanganan ikan adalah mempertahankan sifat – sifat alami dari ikan sehingga tetap segar setelah sampai ke tangan konsumen.

2.5. Pengertian Pendinginan

Pendinginan ialah penyimpanan dengan suhu rata-rata yang digunakan masih di atas titik beku bahan. Kisaran suhu yang digunakan biasanya antara -1°C sampai -4°C . Pada suhu tersebut, pertumbuhan bakteri dan proses biokimia akan

terhambat sehingga perubahan yang terjadi pada produk yang disimpan dapat diminimalisir atau diperlambat. (Rina Olivianti, 2012)

Pengawetan ikan dengan suhu rendah merupakan suatu proses pengambilan atau pemindahan panas dari tubuh ikan ke bahan lain. Ada pula yang mengatakan, pendinginan adalah proses pengambilan panas dari suatu ruangan yang terbatas untuk menurunkan dan mempertahankan suhu di ruangan tersebut bersama isinya agar selalu lebih rendah dari pada suhu di luar ruangan. Selain itu pendinginan juga merupakan satuan operasi dimana suhu makanan berkurang menjadi antara -1° sampai 8° C.

Kelebihan dari pengawetan ikan dengan pendinginan adalah sifat-sifat asli ikan tidak mengalami perubahan tekstur, rasa, dan bau. Efisiensi pengawetan dengan pendinginan sangat tergantung pada tingkat kesegaran ikan sebelum pendinginan. Pendinginan yang dilakukan sebelum rigomortis merupakan cara yang paling efektif jika disertai dengan teknik yang benar. Sedangkan pendinginan setelah proses autolisis berlangsung tidak akan banyak membantu.

2.6. Pengertian Pembekuan

Pembekuan ialah penyimpanan di bawah titik beku bahan, jadi bahan disimpan dalam keadaan beku. Pembekuan yang baik dapat dilakukan pada suhu kira-kira -17° C atau lebih rendah lagi. Pada suhu ini pertumbuhan bakteri sama sekali berhenti. Pembekuan yang baik biasanya dilakukan pada suhu antara -12° C sampai -24° C.

Keuntungan proses pembekuan dapat merubah cairan tubuh ikan menjadi kristal es sehingga kegiatan mikroorganisme akan terganggu dan sulit menyerap makanan, mematikan bakteri pembusuk karena sel-sel yang terdapat pada bakteri

juga membeku, sehingga mampu disimpan dalam jangka waktu lama dengan kondisi masih tetap segar. (Sondoro dan Yunias, 2011).

BAB III

METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Penulisan tugas akhir ini dimulai pada saat kembali ke kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep dan diselesaikan pada tanggal 13 Agustus 2018

3.2 Metode Pengambilan Data

Penyusunan laporan tugas akhir ini dilakukan berdasarkan data yang dikumpulkan selama kegiatan PKPM, antara lain :

- a. *Interview* atau wawancara langsung dengan pembimbing lapangan atau Nakhoda dan ABK KM. Jaya Mitra.
- b. Observasi atau pengamatan langsung dengan cara berperan aktif selama kegiatan PKPM berlangsung.
- c. Dokumentasi berupa foto-foto
- d. Data sekunder.

3.3 Analisis Data

Analisis yang digunakan adalah analisis kuantitatif dan kualitas atau informasi yang diperoleh selama PKPM serta disajikan dalam bentuk tabel, diagram atau gambar. Hasil analisis data kemudian dilaborasi dan disusun dalam bentuk penulisan dengan metode penulisan deskriptif.