

TEKNIK PENANGANAN HASIL PENANGKAPAN IKAN DI DESA KAANA

Received: 30 November 2024

Accepted: 31 Januari 2025

*Korespondensi:

vivin.unib@gmail.com

Neron Oktri Rahayu, Nurlaila Ervina Herliani*

Prodi Ilmu Kelautan, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian
Jl. W. R. Supratman, Kandang Limun, Provinsi Bengkulu, 38371,
Indonesia

Abstrak — Desa Kaana merupakan salah satu desa yang memiliki hasil laut yang cukup melimpah salah satunya hasil perikanan nya, namun masih kerap dijumpai bahwa penanganan ikan sejak di atas perahu hingga pendaratan masih belum memenuhi prinsip penanganan ikan yang baik. Sehingga di perlukan penelitian untuk mengetahui teknik penanganan hasil penangkapan ikan yang ada di Desa Kaana. Penelitian bertujuan untuk mengetahui Teknik Penanganan Hasil Penangkapan Ikan yang ada di Desa Kaana. Pelaksanaan penelitian ini pada Bulan Juli-Agustus 2024 di Desa Kaana Kecamatan Enggano. Metode yang dilakukan penelitian ini yaitu metode survey lapangan. Hasil dari penelitian dari teknik Penanganan ikan dimulai dengan memasukkan ikan ke dalam fiber berisi es atau freezer, dengan pemisahan berdasarkan jenis daging untuk mencegah kerusakan. Saat akan dikirim, ikan dipindahkan ke fiber baru yang dilapisi plastik dan diisi es batu yang dihancurkan. Ikan disusun berlapis, dengan es di antara tiap lapisan hingga penuh. Fiber kemudian ditutup rapat dan diikat sebelum dikirim ke kapal. Setibanya di pelabuhan Pulau Baai, ikan akan diambil oleh pengumpul. Kesimpulan dari hasil penelitian ini Penanganan ikan di atas perahu hingga di pengepul masih memerlukan perbaikan, terutama dalam hal menjaga kebersihan, penerapan rantai dingin, dan memenuhi standar SNI. Kurangnya proses pencucian dan tidak optimalnya penyimpanan ikan dapat mengurangi kualitas ikan dan nilai jualnya.

Kata Kunci — Jenis Ikan, Pulau Enggano, Kaana

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ikan merupakan komoditas pangan yang sangat mudah mengalami proses kerusakan, bahkan relatif lebih cepat dibandingkan produk-produk hewani lainnya. Keadaan ini diperburuk oleh sifat ikan yang umumnya memiliki kulit dan tekstur halus, kadar lemak yang relatif tinggi, serta kondisi suhu dan kelembapan udara tropis yang rata-rata tinggi. Oleh karena itu, langkah-langkah penanganan ikan di atas kapal segera setelah ditangkap sangat besar pengaruhnya terhadap cepat dan lambatnya laju metabolisme dalam tubuh ikan pada periode penanganan berikutnya. Teknik

penangkapan dan cara mati ikan merupakan faktor utama yang memengaruhi laju kecepatan perubahan biokimiawi dalam tubuh ikan. Ikan yang langsung dibunuh pada saat penangkapan akan mempunyai laju kecepatan rigor mortis yang lebih lambat daripada ikan yang tidak langsung mati pada saat penangkapan (terjerat dan merontaronta dalam jaring penangkap terlebih dahulu). Rigor mortis adalah kondisi ketika jaringan otot ikan tidak mampu lagi mempertahankan fleksibilitasnya (kekenyalannya) karena terjadinya penurunan proses metabolisme dalam tubuh ikan. Ukuran tubuh dan tinggi rendahnya suhu penyimpanan ikan segar juga akan memengaruhi laju kecepatan perubahan biokimiawi dalam tubuh ikan tersebut. Semakin besar ukuran tubuh dan semakin rendah suhu penyimpanan, semakin rendah laju kecepatan fase rigor mortis ikan (Hadi, 2020).

Produksi ikan di Indonesia lebih banyak dihasilkan melalui usaha perikanan pole and line dalam skala kecil dan tradisional. Kondisi ini disesuaikan dengan belum memadainya fasilitas dan teknologi yang sederhana. Nelayan belum memperhatikan pentingnya kesiapan bahan dan alat dalam menunjang proses penanganan ikan di atas kapal sampai pusat pendaratan ikan. Proses penangkapan yang dilakukan oleh nelayan dapat bersifat one day fishing maupun tidak tergantung dari banyaknya umpan yang tersedia. Namun disisi lain kurangnya pengetahuan tentang penangkapan dan penanganan ikan secara baik menyebabkan tangkapan berjumlah banyak, tetapi berkualitas rendah dengan harga jual minimal. Hal ini tidak hanya merugikan secara ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada pemborosan sumber daya (Astawan, 2019).

Desa Kaana merupakan pecahan pengembangan dari kampung kahyapu dan pulau dua pada masa kepemimpinan bapak Abdul Manan selaku kepala kampung dan pemanggunya bapak Zulkipli Karuba. Pada tahun 1960 an warga pulau dua dan kahyapu banyak yang pindah ke kampung ka'ana membentuk kelompok-kelompok kecil dan berkembanglah mereka. Penduduk Desa kaana berasal dari daerah yang berbeda-beda, dimana mayoritas penduduknya yang paling dominan berasal dari suku asli Enggano, Jawa Tengah, Jogjakarta, Jawa Barat, Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Sumatera Utara dan Propinsi Lampung. Sehingga tradisi-tradisi musyawarah untuk mufakat, gotong-royong dan kearifan lokal sering dilakukan masyarakat, karena lebih efektif dapat menghindarkan adanya benturan-benturan antar kelompok di masyarakat. Dalam penelitian Rohman dkk (2024), menjelaskan bahwa Desa Kaana merupakan salah satu desa dari Kecamatan Enggano Kabupaten Bengkulu Utara Di Provinsi Bengkulu dengan

luas wilayah 4.481,99 km dengan topografi pesisir pantai. berbatasan dengan Sebelah Tenggara dengan Desa Kahyapu (Litay, 2020).

Upaya untuk mempertahankan kualitas ikan sangat bergantung pada cara penanganannya. Secara ideal, ikan harus ditangani dengan cara-cara yang dikenal sebagai cara penanganan ikan yang baik. Prinsip penanganan ikan yang baik tidak lepas dari kondisi dingin, cepat, hati-hati, dan bersih. Semakin awal dan semakin dipenuhi keempat prinsip tersebut akan semakin baik mutu ikan dipertahankan. Penurunan mutu ikan dimulai sejak ikan ditangkap dan dinaikkan ke atas kapal. Perjalanan penurunan mutu ikan terjadi selama proses penangkapan, penanganan di atas kapal, penyimpanan di dalam palka, pembongkaran, hingga perjalanan muatan ke unit pengolah/konsumen (Alimina *et al.*, 2022).

Namun masih kerap dijumpai bahwa penanganan ikan sejak di atas perahu hingga pendaratan ke pengepul masih belum memenuhi prinsip penanganan ikan yang baik. Contoh peristiwa yang masih sering terjadi adalah kurang memperhatikan prinsip dingin dan kehati-hatian dalam penanganan ikan. Pada perahu penangkap ikan, masih diamati cerobohnya Anak Buah Kapal (ABK) dalam menangani ikan, seperti tergencetnya ikan yang menyebabkan terkupasnya kulit dan memar (Soepardi *et al.*, 2022). Pada tahap pendaratan teramati juga ABK membongkar ikan tanpa memberikan es dan menutupi ikan ketika didaratkan yang membuatnya terpapar panas dan sinar matahari langsung (Handoko *et al.*, 2021).

Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapangan ini adalah untuk mengetahui Teknik Penanganan Hasil Penangkapan Ikan yang ada di Desa Kaana, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu.

Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu bisa memberikan informasi terhadap masyarakat umum tentang teknik penanganan hasil ikan yang tepat sehingga dapat mengurangi tingkat pembusukan dan kerusakan ikan selama proses penangkapan hingga distribusi, yang padagilirannya mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi serta produktivitas nelayan.

METODE

Waktu dan Lokasi Penelitian

Praktik kerja lapangan ini akan dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2024 yang bertempat di Desa Kaana, Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan pada saat Praktik Kerja Lapangan beserta kegunaan dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 1. Alat dan Bahan yang digunakan pada saat praktik kerja lapangan.

No	Alat	Kegunaan
1.	Alat tulis-menulis	Mencatat hasil pengukuran
2.	Kamera	Dokumentasi
3.	Excel	Olah data
4.	Quisioner	Pengumpulan data dengan wawancara

Prosedur Kerja

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode survei melalui observasi secara langsung terhadap ikan yang didaratkan nelayan di TPI di Desa Kaana berdasarkan jenisnya yang dominan di daratkan. Survei dilakukan untuk mengumpulkan data kualitas mutu ikan dengan mengamati sifat organoleptik ikan meliputi kondisi mata, insang, bau, dan tekstur. pengamatan sifat organo leptik ikan dilakukan pada ikan setelah didaratkan.

Ruang Lingkup PKL

Lokasi pada kegiatan praktek laut-praktek kerja lapangan ini yaitu di Desa Kaana, Kecamatan Enggano, Bengkulu Utara.

Analisis Data

Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Perahu dan di pengepul yaitu menggunakan analisis kualitatif. Analisis kualitatif ini digunakan dengan mendeskripsikan tentang teknik penanganan ikan di atas perahu dan di pengepul serta

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

menyajikan data dalam bentuk tabel dan grafik berdasarkan data yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan tersebut.

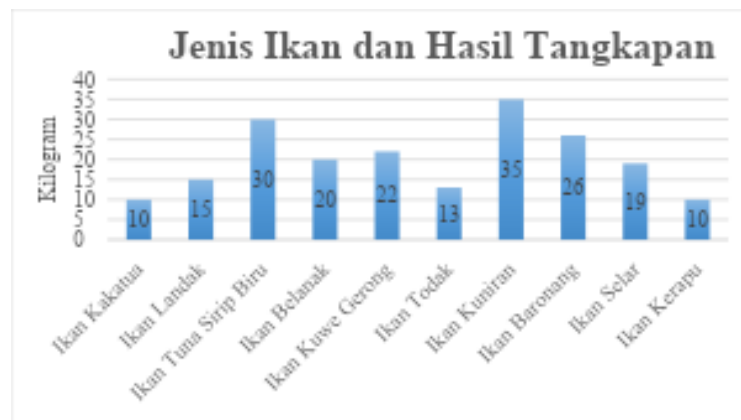
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan selama mengikuti kegiatan didapatkan hasil tangkapan secara total yaitu sebanyak 200 kg yang terdiri dari 10 spesies ikan seperti: ikan Kakatua, ikan Landak, ikan Gebur, ikan Belanak, ikan Arau, ikan Jenihin, ikan Todak, ikan Pinang-pinang, ikan Cabe-cabe, ikan Kerapu, ikan Selar, ikan Percung.

Tabel 1. Jenis ikan yang berhasil tertangkap.

Nama Lokal	Nama Indonesia	Nama Latin	Jumlah (Kg)
Ikan Betutu	Ikan Kakatua	<i>Scarus spp</i>	10 kg
Ikan Buntal	Ikan Landak	<i>Tetraodontidae</i>	15 kg
Ikan Gebur	Ikan Tuna sirip biru	<i>Thunnus thynnus</i>	30 kg
Ikan Kalaro	Ikan Belanak	<i>Crenimugil sehelai</i>	20 kg
Ikan Arau	Ikan Kuwe gerong	<i>Caranx ignobilis</i>	22 kg
Ikan Todak	Ikan Todak	<i>Xiphias gladius</i>	13 kg
Ikan Pinang-pinang	Ikan Kuniran	<i>Diagramma pictum</i>	35 kg
Ikan Cabe-cabe	Ikan Baronang	<i>Siganus sp</i>	26 kg
Ikan Selar	Ikan Selar	<i>Selaroides leptolepis</i>	19 kg
Ikan Kerapu	Ikan Kerapu	<i>Epinephelus malabaricus</i>	10 kg
Jumlah Total			200. kg

Jumlah hasil tangkapan bulan Juli sebanyak 200 kg yang terdiri dari ikan Kakatua 10 kg, ikan Landak 15 kg, ikan Tuna sirip biru 30 kg, dan ikan Belanak 20 kg, ikan Kuwe gerong 22 kg, ikan Todak 13 kg, ikan Kuniran 35 kg, ikan Baronang 26 kg, ikan Selar 19 kg, ikan Kerapu 10 kg. Ikan hasil tangkapan yang paling banyak tertangkap pada Bulan Juli adalah ikan kuniran. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Hasil tangkapan di Bulan Juli.

Kondisi cuaca memiliki pengaruh terhadap pendapatan ikan. Saat cuaca buruk, seperti gelombang tinggi atau badai, nelayan sering kali harus menghentikan aktivitas penangkapan ikan demi keselamatan, yang berakibat pada berkurangnya hasil tangkapan. Suhu air yang berubah juga memengaruhi distribusi ikan, di mana beberapa spesies akan berpindah ke perairan yang lebih nyaman jika suhu air tidak sesuai, sehingga membuat ikan sulit ditemukan. Selain itu, fenomena upwelling, di mana air dingin dari dasar laut naik ke permukaan karena angin, bisa meningkatkan hasil tangkapan ikan, karena air tersebut membawa banyak nutrisi yang menarik ikan berkumpul. Hujan lebat dan perubahan iklim juga bisa menurunkan salinitas air, memaksa ikan-ikan menjauh dari pesisir, serta mengganggu ekosistem laut. Perubahan iklim dalam jangka panjang juga memengaruhi pola migrasi ikan, yang berdampak pada ketersediaan ikan dan mempengaruhi jumlah tangkapan. Musim tertentu juga memainkan peran penting, karena beberapa jenis ikan hanya tersedia pada waktu-waktu tertentu dalam setahun. Cuaca yang tidak menentu dapat memperpendek musim penangkapan ikan atau mempengaruhi migrasi ikan, sehingga hasil tangkapan berkurang. Semua faktor ini pada akhirnya memengaruhi pendapatan nelayan dan industri perikanan. Menurut Wyrтки (1961). Wilayah perairan Indonesia merupakan lintasan sistem angin musim (monsoon) yang dalam setahun terjadi dua kali pembalikan arah. Arus permukaan di perairan Indonesia sangat dipengaruhi oleh angin ini, sehingga pola arus yang terbentuk sangat ditentukan oleh musim yang sedang berlangsung. Pada bulan Juni hingga Agustus (musim timur) bertiup angin timur dengan arah arus permukaan bergerak dari timur ke barat, sedangkan pada bulan Desember hingga Februari (musim barat) bertiup angin barat dengan arah arus

permukaan bergerak dari arah barat ke timur. Pada bulan Maret ke Mei serta September ke November berlangsung musim pancaroba (peralihan), dimana pada musim ini gerakan arus permukaan tidak teratur.

Penanganan Ikan Hasil Tangkapan

Proses penanganan ikan di atas perahu bertujuan untuk menjaga kualitas dan kesegaran ikan dari saat penangkapan hingga tiba di darat. Penanganan ini dilakukan untuk mencegah kerusakan ikan akibat panas dan memperlambat proses pembusukan. Saat ini penanganan yang dianggap baik adalah dengan penerapan rantai dingin, yaitu mengusahakan agar ikan tetap dingin (suhu rendah).

Penaikan Ikan Ke Atas Perahu



Gambar 2. Pemisahan ikan, penarikan jaring ikan ke atas perahu.

Penanganan ikan di atas perahu merupakan bagian yang sangat penting dengan tujuan menjaga kesegaran ikan sampai pada konsumen (Junianto, 2003). Tahapan kegiatan penanganan ikan di atas perahu yaitu mengangkat ikan dari air, melepas ikan dari jaring, meletakkan ikan ke perahu lalu di kasih air. Penanganan ikan segar merupakan bagian penting dalam industri perikanan, yang mencakup dua tahap utama: penanganan di atas perahu dan di darat. Penanganan ikan setelah penangkapan atau pemanenan sangat penting untuk memperoleh nilai jual yang tinggi. Tahap ini menentukan nilai jual, proses pemanfaatan, dan mutu produk olahan ikan. Tingkat kesegaran ikan sangat mempengaruhi nilai jualnya dan bergantung pada cara

penanganannya. Ikan segar memiliki karakteristik yang sama dengan ikan hidup, seperti penampilan, aroma, rasa, dan tekstur. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan dipengaruhi oleh teknik penangkapan, kondisi biologis ikan, serta teknik penanganan dan penyimpanan di atas kapal. Oleh karena itu, setelah ikan ditangkap atau dipanen, harus segera diawetkan dengan cara pendinginan atau pembeku.

Proses atau prosedur penanganan ikan di atas perahu merupakan langkah awal yang sangat penting untuk menentukan kualitas penanganan dan pengolahan ikan selanjutnya. Teknik penanganan setelah penangkapan dan pemanenan berhubungan positif dengan kualitas ikan dan hasil perikanan yang diperoleh. Semakin baik teknik penanganannya, semakin baik kualitas ikan dan semakin tinggi nilai jualnya. Penanganan yang dilakukan nelayan yang ada di desa Kaana keika menangkap ikan menggunakan alat tangkap jaring adalah dengan mengambil ikan di jaring tersebut dengan hati-hati supaya ikan-ikan tersebut tidak mati, lalu di letakkan di perahu dengan di berikan air kemudian di pisah per jenis tanpa di cuci terlebih dahulu dan di biarkan dalam perahu sampai pencarian ikan selesai dan langsung di jual ke pengepul.

Penanganan di Pengepul

Penerimaan Ikan



Gambar 2. Proses penerimaan ikan.

Tahap pertama dalam proses penanganan, di mana ikan yang baru tiba dari nelayan atau pemasok diperiksa untuk memastikan kesegarannya, kemudian ditimbang dan dicatat jenis serta jumlahnya sebelum di masukkan ke dalam fiber dan freezer.

Penyortiran



Gambar 3. Proses penyortiran.

Bagian penyortiran ikan setelah di terima dari nelayan langsung di masukkan ke dalam fiber yang di isi es balok dengan perbandingan satu fiber dua buah es balok. Ikan-ikan tersebut di pilih dan dibedakan berdasarkan jenis dan ukuran nya, yang besar di bawah dan yang kecil di atas. Namun untuk organoleptik dari ikan tersebut tidak di pilih-pilih semuanya di ambil dan masih terdapat banyak ikan yang kurang layak seperti mata nya sudah hilang, tubuh nya sudah tidak padat lagi. Kemudian ikan-ikan tadi di simpan di ruang penyimpanan dan akan kembali di bongkar saat kapal perintis masuk ke Enggano. Menurut SNI, ikan yang layak harus memiliki ciri-ciri seperti mata yang jernih dan cembung, insang berwarna merah cerah, tubuh padat dan elastis, serta tidak memiliki bau busuk. Ikan yang memenuhi kriteria ini kemudian dipilih untuk diproses lebih lanjut, sementara ikan yang tidak memenuhi standar SNI dipisahkan atau dijadikan produk dengan nilai yang lebih rendah.

Pembersihan



Gambar 4. Proses penyimpanan ikan.

Pada tahap pembersihan ikan-ikan tersebut tidak di bersihkan/di cuci tetapi langsung saja di sortir dan di masukkan ke dalam fiber dan freezer. Hal ini tentu saja tidak memenuhi standar penanganan ikan yang baik menurut SNI. karena mencuci merupakan langkah penting untuk menjaga kebersihan, menghilangkan kotoran, dan mencegah kontaminasi yang dapat mempercepat pembusukan serta menurunkan kualitas ikan.

Pendinginan atau Pengawetan



Gambar 5. Proses pendinginan.

Bagian pendinginan atau pengawetan adalah tahap penting dalam penanganan ikan, di mana ikan yang telah diterima dan dibersihkan segera ditempatkan dalam suhu rendah menggunakan es atau metode pembekuan untuk memperlambat proses pembusukan dan menjaga kesegaran ikan sebelum didistribusikan ke pasar atau konsumen. Pengiriman ikan juga tergantung ada atau tidak nya kapal yang masuk ke Enggano sehingga harus di pastikan ikan tersebut tetap dingin. Ikan yang di peroleh dari nelayan kemudian di masukkan ke dalam fiber lalu di tambahkan batu es dan ada juga yang di masukkan ke freezer dengan suhu 3°C. Menurut SNI 01-2729.1-2006 tentang penanganan ikan segar, suhu penyimpanan yang disarankan untuk ikan segar adalah pada atau di bawah 0°C, idealnya sekitar -2°C hingga 0°C, tergantung jenis ikan.

Penyimpanan

Ikan disimpan di dalam fiber yang sudah terlebih dahulu di cuci dengan air bersih. Kemudian di masukkan es balok dengan perbandingan dua es balok untuk satu fiber. Kemudian diletakkan di ruang penyimpanan. Untuk memenuhi standar SNI ruangan tempat penyimpanan ikan antara lain kebersihan harus selalu terjaga, suhu

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

penyimpanan yang dijaga antara 0°C hingga 4°C, ventilasi yang baik, isolasi yang efektif untuk mempertahankan suhu dingin, serta pengaturan yang memisahkan ikan berdasarkan jenis dan kualitasnya, agar kesegaran dan kualitas ikan tetap terjaga hingga saat didistribusikan.



Gambar 6. Ruang penyimpanan ikan.

Pengemasan



Gambar 7. Proses pengemasan.

Pada proses packing (tahap pemberangkatan ke kapal) ikan tadi di pindahkan ke fiber yang baru karena fiber yang di pakai es nya sudah mencair jadi harus di pindahkan ke fiber yang baru. Fiber yang digunakan terlebih dahulu di masukkan plastik terpal dan di susun di bawah, pinggir, hingga ke atas lalu di masukkan es batu yang sudah di hancurkan, setelah es batu di ratakan di dasar fiber lalu ikan di susun yang ukuran lebih besar di bawah dan kecil di atas setelah ikan sudah memenuhi setengah fiber lalu di tambah kan lagi es batu yang sudah di hancurkan kemudian kembali di ratakan setelah selesai di lanjutkan kembali memasukkan ikan ke dalam fiber sampai penuh dan di tambah kan lagi es batu sampai ikan tertutup es dengan rata. Kemudian tutup

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

menggunakan plastik lalu fiber tersebut di tutup menggunakan penutup nya. kemudian, di ikat dari ujung ke ujung dan atas sampai bawah dengan rapat, setelah itu langsung di bawa menuju kapal di kapal ikan tersebut langsung di tarok ke tempat penitipan barang dan ketika sudah sampai di pelabuhan Pulau Baai ada toke yang akan mengambil ikan-ikan.

Distribusi



Gambar 8. Proses penaikan ikan ke atas kapal.

Ikan yang sudah di packing kemudian di antar ke pelabuhan Malakoni dengan menggunakan mobil pick up untuk dikirim ke Pelabuhan Pulau Baai menggunakan transportasi kapal perintis. Sesampai nya di pelabuhan Pulau Baai ada toke yang akan mengambil ikan tersebut dan mendistribusikan nya di Bengkulu.

Proses Penanganan Dan Pembuatan Es Batu



Gambar 9. pemasukan air, mesin pendingin, pencetakan batu es.

Berikut adalah langkah-langkah pembuatan es batu di pabrik es yang ada di Desa Kahyapu, pabrik ini merupakan milik bapak Yanti.

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

Pertama, air bersih dipersiapkan dari sumber yang sudah diolah dan dimurnikan agar es yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Air ini kemudian melalui proses penyaringan untuk menghilangkan kotoran dan bakteri. Setelah itu, air dialirkan ke dalam mesin pembuat es, yang menggunakan sistem pendingin, seperti freon atau amonia, untuk menurunkan suhu air hingga membeku. Air kemudian dimasukkan ke dalam cetakan sesuai dengan jenis es yang diinginkan, misalnya es balok, es tube, atau es kubus. Proses pembekuan dilakukan secara perlahan agar es terbentuk sempurna dan bebas dari gelembung udara. Setelah es terbentuk, mesin akan memotong atau mencetak es sesuai ukuran yang diinginkan. Es yang sudah jadi dikeluarkan dari mesin dan dipindahkan ke ruang penyimpanan berpendingin (cold storage) agar tetap dalam kondisi beku sebelum didistribusikan. Proses ini dilanjutkan dengan pengecekan kualitas es untuk memastikan bahwa es bersih, jernih, dan sesuai standar sebelum akhirnya dikemas dan didistribusikan ke pelanggan menggunakan truk berpendingin.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan kegiatan penangkapan dan penanganan ikan di Desa Kaana, didapatkan total hasil tangkapan sebesar 200 kg dengan ikan Kuniran sebagai jenis ikan yang paling banyak tertangkap. Cuaca dan kondisi lingkungan memiliki pengaruh signifikan terhadap jumlah dan jenis ikan yang tertangkap, dengan cuaca buruk mengurangi hasil tangkapan. Penanganan ikan di atas perahu hingga di pengepul masih memerlukan perbaikan, terutama dalam hal menjaga kebersihan, penerapan rantai dingin, dan memenuhi standar SNI. Kurangnya proses pencucian dan tidak optimalnya penyimpanan ikan dapat mengurangi kualitas ikan dan nilai jualnya. Upaya peningkatan dalam prosedur penanganan, seperti pembersihan dan penyortiran yang lebih baik, sangat penting untuk menjaga kesegaran dan mutu ikan hingga sampai ke konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya penelitian ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Nurlaila Ervina Herliani, S.Pi., M.Si. atas bimbingan dan arahannya, serta kepada Program Studi Ilmu Kelautan atas dukungannya selama penelitian ini. Terima kasih juga kepada keluarga, teman-teman,

dan semua pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materiil. Semoga penelitian ini bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2019. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal. Modul) Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka.
- Hadi, A., Mutamimah, D., dan Wardhana, M. G. 2020. Analisis Data Hasil Penangkapan Ikan di Unit Pelaksana Teknis Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. *Jurnal Lemuru*, 2(1): 1-5.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., dan Arfah, H. 2020. Penanganan ikan cakalang oleh nelayan pole and line. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 112-121.
- Alimina, N., Asnani, Sara, L., Arami, H., dan Mustafa, A. 2022. Pelatihan Penangkaran ce56anan Hasil Tangkapan Bagi Nelayan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4): 382-387.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., dan Faisal, M. 2021. Analisis Mutu dan Susut Hasil (Fish Losses) Penangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bungus, Sumatera Barat. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Makassar, 45-56.
- Rahman, M. A., Syamsudin, M. L., Agung, M. U. K., & Sunarto, S. Pengaruh musim terhadap kondisi oseanografi dalam penentuan daerah penangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Selatan Jawa Barat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Unpad*, 10(1), 485019.