

# Evaluasi penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan tangkap tuna (*Thunnus spp.*) di PPN Palabuhanratu = Evaluation of the application system of quality assurance and safety on tuna fisheries (*Thunnus spp.*) in the Palabuhanratu fishing port

Dwi Yuliati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20330286&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Ekspor ikan tuna mengalami peningkatan pada periode lima tahun terakhir, sehingga proses penanganan ikan perlu mendapat perhatian serius. Dalam hal ini perlu dilakukan penelitian mengenai penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan tangkap Tuna (*Thunnus spp.*) di atas kapal dan tempat pendaratan ikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan tangkap tuna, menganalisis mutu tuna di atas kapal sampai tempat pendaratan ikan, dan menentukan alternatif pelaksanaan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan tangkap tuna di atas kapal dan tempat pendaratan ikan di PPN Palabuhanratu. Data diperoleh dari 19 kapal tonda dan dianalisis secara deskriptif dan dengan proses hierarki analisis (PHA).

Dari penelitian ini diketahui bahwa penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan tangkap tuna di atas kapal dan tempat pendaratan ikan sudah cukup baik. Hal ini diketahui dari kondisi kelayakan dasar kapal tonda yang sudah cukup dekat dari standar namun masih perlu penyempurnaan ( $4 < Y < 8$ ) dan kelayakan dasar pada tempat pendaratan ikan menunjukkan kondisi yang cukup layak dengan nilai C (cukup). Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa ikan tuna hasil tangkapan menunjukkan mutu yang baik, dengan suhu rata-rata sebesar  $1,52^{\circ}\text{C}$  (dibawah  $4,4^{\circ}\text{C}$ ) dan nilai organoleptik 8,67 (di atas 7). Process (AHP) from 19 Trolling Lines.

.....Based on this research, it is known that the application of quality assurance and safety of tuna fisheries on the boat and the landing sites has been good enough. It is known from the basic eligibility requirements of the trolling line have been fairly close to the standard but still need improvement ( $4 < Y < 8$ ) and the basic eligibility requirements of the landing sites indicate a fairly decent condition with a value of C (enough).

The status of tuna caught indicated that good quality with average temperature of  $1.52^{\circ}\text{C}$  ( $4.4^{\circ}\text{C}$  below) and the organoleptic value of 8.67 (above 7).

From the results of AHP, it is known that the priority to perform quality assurance and safety on tuna fisheries in the trolling line is availability of ice in the boat (20,1%), deck (15,7%), fish handling equipment in the boat (13,3%), availability of fuel (11%) and availability of fresh water in the boat (7,9%). The priority to perform quality assurance and safety on tuna fisheries in the port is fish handling equipment (32,4%), availability of ice (12,9%), floor (12,4), toilet (9,4%) and fishing port (8,1%).