

Evaluasi penanganan hasil tangkapan ikan tongkol abu-abu (*thunnus tonggol, bleecker 1851*) dalam rangka pemenuhan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan di pelabuhan perikanan nusantara Pekalongan = Catch handling evaluation of longtail tuna (*thunnus tonggol, bleecker 1851*) to ensure the standard of quality insurance and safety of fisheries product in the Pekalongan archipelagic fishing port /  
Aprilia Winanda Miriyanti

Aprilia Winanda Miriyanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20484978&lokasi=lokal>

---

Abstrak

**ABSTRAK**

Ikan merupakan bahan pangan yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*) sehingga perlu penanganan yang baik dari penanganan di atas kapal, distribusi, pengumpul, pemasaran sampai dengan pengolahan untuk mengetahui kaitan konsumsi ikan dengan kesehatan masyarakat. Spesies ini adalah salah satu tangkapan dominan yang di daratkan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu dan mengevaluasi kesesuaian penanganan ikan tongkol abu-abu (*Thunnus tonggol*) terhadap persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Metode diperoleh dari penilaian mutu organoleptik selama proses pembongkaran. Analisa organoleptik dilakukan dengan metode sesuai dengan SNI 2346

: 2011, penentuan kesesuaian standar menggunakan gap analisis sedangkan perumusan strategi menggunakan Analisa SWOT. Kesenjangan dinilai dengan membandingkan proses aktual dengan peraturan pemerintah (KEPMEN KP No.52A/KEPMENKP/2013). Dari hasil penelitian diketahui bahwa nilai organoleptik adalah 7 dengan batasan nilai 7,32 &#8804;  $\mu$  &#8804; 8,1. Terdapat kesenjangan sebesar 1,79 dengan tingkat kesesuaian sebesar 64,30 %. Diperoleh enam strategi pemenuhan persyaratan dengan tujuan utama

yaitu ikan bermutu baik. Adapun langkah jangka pendek yang harus dilakukan untuk pencapaian strategi antara lain melakukan pembersihan lingkungan TPI higienis beserta perlengkapan & peralatan pendukungnya, menambah poster peringatan di area Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan tentang pentingnya penanganan ikan yang baik, serta sosialisasi & pendampingan penggunaan teknologi informasi yang baru pada proses pelayanan perijinan.

<hr>

**ABSTRACT**

As a *perishable food*, fishes required a proper handling from onboarding, unloading, marketing and processing. This handling closely related to the effect of fish product consumption to public health. This species is one of the dominant catch that landed at the Pekalongan Archipelagic Fishing Port (AFP). This research aims to evaluate Longtail tuna handling to ensure the standard of quality insurance and safety of fisheries product. Data was collected by organoleptic assessment of fish quality during unloading process. Organoleptic analysis was carried out using a method in accordance with SNI 2346 : 2011, determining the suitability of the standard using gap analysis while the formulation of strategies using SWOT analysis. The gap will assess by comparing the actual process and the goverment regulation (KEPMEN KP No. 52A/

KEPMENKP/2013). The result showed that the quality of longtail tuna landed in Pekalongan AFP was quite acceptable by 7 with range 7,32 &#8804;  $\mu$  &#8804; 8,1 and total average 7,85. The suitability with the handling standard was poor by 64,30% with the gap at 1,79. There are six strategies to ensure the standard of quality and safety insurance system standards fisheries product with the main goal of good quality fish. The short-term step that must be taken to achieve the standard fulfillment strategy is to clean the hygienic fishing port environment along with its supporting equipment, adding warning posters in the Pekalongan AFP area about the importance of good fish handling, as well as socialization & mentoring for the use of new information technology in each process of licensing services.