

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Batam memiliki potensi Perikanan Tangkap serta menyimpan kekayaan sumber daya alam yang besar. Potensi yang dimiliki seharusnya mencukupi kebutuhan agar meningkatkan perekonomian kesejahteraan masyarakat nelayan perikanan tangkap. Namun selama ini potensi perikanan tangkap belum bermanfaat dengan baik dalam meningkatkan perekonomian masyarakat perikanan tangkap. Kelompok nelayan dikota Batam terdiri dari nelayan perikanan tangkap. Pada dasarnya nelayan dikota Batam terbentuk atas dasar kesamaan kepentingan memiliki tujuan dan visi misi yang sama. Tujuan kelompok nelayan bergantung pada hasil tangkapannya itu tidak sebanding dengan pengeluarannya sehari-hari, namun dengan adanya kelompok nelayan ini terjalin bisa saling membantu anggotanya membutuhkan bantuan (Widyastuti, Kustiawan & Adiputra, 2021).

Ikan segar hasil tangkapan yang memiliki mutu tinggi sangatlah penting untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat mengingat produk perikanan merupakan bahan makanan yang mudah rusak (*perishabel food products*). Masalah yang dihadapi nelayan dan pemilik kapal saat ini yaitu menurunnya kualitas ikan hasil tangkapan yang diakibatkan oleh lamanya waktu penangkapan ikan di laut. Diperlukan suatu teknologi pengawetan seperti ABF (*Air Blast Freezer*) yang mampu mempertahankan kualitas ikan lebih lama mulai saat ditangkap hingga didaratkan di pelabuhan perikanan (Hastrini, Rosyid & Riyadi, 2013).

Proses penanganan ikan di atas kapal harus dilakukan dengan baik agar kualitas ikan yang diperoleh bagus. Tahapan-tahapan proses penanganan ikan di atas kapal dimulai dari pengangkutan ikan dari jaring, pencucian ikan diatas kapal, penyotiran ikan, pencucian ikan sebelum masuk ke *freezer*, pendinginan, pengemasan, dan penyimpanan dalam palka. Berdasarkan penjelasan tersebut Kerja Praktik Akhir (KPA) Kota Batam, dilaksanakan untuk mengetahui dan melakukan secara langsung penanganan ikan hasil tangkapan diatas kapal guna menjaga kualitas dan kesegarannya.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah:

1. Mengetahui tahapan prosedur penanganan hasil tangkapan alat tangkap *purse seine* dengan menggunakan *freezer* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau dan;
2. Mengetahui hasil tangkapan *purse seine* di KM. Sumber Maju PT. Hasil Laut Sejati.

1.3 Manfaat

Manfaat yang di peroleh dalam pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan taruna serta memberikan informasi tentang prosedur kerja pada kapal KM. Sumber Maju.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan taruna serta memberikan informasi terkait penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal *purse seine*.
Dan meningkatkan pengetahuan hasil tangkapan utama dan hasil tangkapan sampingan.



BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kapal *Purse Seine*

Kapal merupakan armada penangkapan yang digunakan nelayan untuk menuju ke *fishing ground* dan mengoperasikan alat tangkap khususnya *purse seine*. Namun kapal haruslah disesuaikan dengan alat tangkap yang dibawanya serta lokasi penangkapan ikan. Keberhasilan suatu kapal penangkap ikan adalah apa bila memenuhi 3 (tiga) faktor yaitu laik laut, laik operasi, dan laik simpan. Laik laut sangatlah berpengaruh terhadap performa kapal dilaut sehingga desain kapal haruslah diperhatikan dan disesuaikan oleh kriteria kapal perikanan Indonesia (Azis, Iskandar, & Novita, 2017).

Kapal *purse seine* termasuk jenis kapal *encircling* dan merupakan kapal yang digunakan untuk membawa alat tangkap *purse seine* yang menangkap ikan yang bersipat *schooling fish*. Oleh karena itu kapal harus memiliki kapasitas dukung yang besar dan sebagai kapal yang membawa alat tangkap yang dioperasikan dengan cara melingkari maka kestabilan sangat penting. Menurut Azis, Iskandar, Novita, (2017) bahwa *purse seine* umumnya memiliki hasil tangkapan dalam jumlah banyak sehingga perlu dirancang agar memiliki kapasitas daya muat yang tinggi.

2.2 Alat Tangkap *Purse Seine*

Alat tangkap *purse seine* pada dasarnya merupakan kelompok alat penangkapan ikan berupa jaring berbentuk kantong empat persegi panjang yang terdiri dari sayap, badan dilengkapi pelampung, pemberat, tali ris atas, tali ris bawah dengan suatu tanda tali kerut/pengerut dan salah satu bagiannya berfungsi sebagai kantong yang pengoperasiannya melingkari gerombolan ikan pelagis. Penghadangan gerakan *schooling* ikan ini sangat ditentukan oleh kecepatan tenggelam jaring (Suryana, Rahardjo, & Sukandar, 2013).

2.3 Hasil Tangkapan

Hasil tangkapan adalah jumlah dari spesies ikan maupun binatang air lainnya yang tertangkap pada saat melaksanakan kegiatan penangkapan. Hasil tangkapan *purse seine* antara lain ikan selayang (*Decapterus sp.*), selar

(*selaroides leptolepis*) dan kembung (*Rastrelliger* sp.). Tangkapan didominasi ikan layang yang terdiri dari dua jenis ikan yaitu ikan layang panjang (*Dicapterus macrosoma*) dan ikan layang pendek (*Dicapterus russelli*). (Hastrini, Rosyid, & Riyadi, 2013).

2.4 Penanganan Ikan Hasil Tangkapan

Prosedur penanganan ikan di atas kapal merupakan penanganan awal yang sangat menentukan terhadap penanganan dan pengolahan ikan. Setelah ikan ditangkap atau dipanen, harus segera diawetkan dengan pendinginan atau pembekuan. Teknik penanganan pasca penangkapan berkorelasi positif dengan kualitas ikan dan hasil perikanan yang diperoleh. (Hastrini, Rosyid, & Riyadi, 2013).

2.5 Penaikan Ikan Hasil Tangkapan

Teknik penaikan ikan ke atas kapal yaitu dengan menggunakan serok yang diangkat oleh *power block*. Ikan yang telah terkumpul kedalam serok langsung dinaikkan menggunakan *power block* yang ditarik oleh gardan. Kemudian serok diarahkan/ditarik ke bagian tengah dek kapal lalu diturunkan dan dilepas tali pengaitnya. Setelah itu ikan dituang ke atas dek kiri kapal ataupun palka sementara. (Tani, Rasdem, & Siahaan, 2020).

Penanganan ikan diatas kapal dimulai dari penaikan ikan diatas kapal, penyotiran, pencucian ikan sebelum masuk *freezer*, pembekuan, pengemasan, hingga penyimpanan ikan dalam palka.

1. Penyotiran ikan

Proses penyotiran ikan umumnya hanya dipilih berdasarkan ukuran dan jenis ikan yang sama. Ikan yang dipilih lalu disimpan kedalam basket untuk mencuci ikan dari bakteri, kotoran dan darah ikan Ikan yang rusak atau bukan target penangkapan. Hal yang harus diperhatikan pada saat penyotiran yaitu waktu, kecepatan kerja dan keselamatan ABK. (Pujono, Presetia, & Santoso, 2019)

2. Pencucian ikan sebelum masuk *freezer*

Pencucian ikan dilakukan untuk membersihkan ikan dari darah serta kotoran yang menempel pada tubuh ikan. Tujuannya adalah untuk mengurangi

jumlah bakteri yang terdapat pada tubuh ikan sehingga mutu ikan dapat terjaga. Pada umumnya dilakukan dengan menggunakan air laut sebelum diletakan pada bak yang berisi air bersih. (Litaay, Wisudo, & Arfah, 2020)

3. Pembekuan Ikan

Setelah ikan dibersihkan kemudian ikan langsung dimasukkan kedalam kaleng/mapan kemudian dimasukkan kedalam *freezer* yang telah dilengkapi dengan sistem pembekuan jenis *Bacth off* (mesin pendingin). Tahap ini bertujuan untuk mengawetkan ikan selama beberapa waktu sebelum ikan dibongkar dipelabuhan. Lama pembekuan ikan berlangsung selama 18-24 jam. Ikan diketahui telah beku/siap dikemas jika suhu *freezer* berkisar antara -20°C -26°C (Pratama, Hapsari, & Triarso, 2016).

4. Pengemasan Ikan

Pengemasan dilakukan menggunakan plastik LDPE. (*Low density polyethylene*) berukuran 80×50 cm. Jenis pelastik ini dipakai karena sifatnya yang elastis serta baik digunakan untuk mengemas bahan makanan. Ikan yang telah dibekukan kemudian di keluarkan dari dalam *freezer* untuk dikemas. Ikan beku pada tempat dilepaskan lalu dimasukkan kedalam plastik, lalu dimasukan kedalam palka (Nento, 2015).

5. Penyimpanan Ikan

Ikan yang telah dikemas langsung dimasukan kedalam palka dan disusun dengan baik. Penyusunann ikan dilakukan dengan secara tersusun rapi dimulai dari dasar palka hingga penuh. Jenis ikan berekonomis tinggi, palka yang digunakan terpisah dengan ikan berekonomis rendah agar memudahkan pada saat pembongkaran/pendistribusian. Suhu palka saat penyimpanan dijaga 4°C , ikan yang sudah dibongkar segera ditimbang dan didinginkan secepatnya untuk menjaga suhu tetap pada kisaran (20°C), sehingga dapat memperlambat laju pembusukan oleh bakteri dan aktivitas enzim (Litaay, Wisudo, & Arfsh, 2020).

BAB III METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Waktu Pelaksanaan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini yaitu selama 3 bulan dari tanggal 21 Februari 2022 sampai dengan 12 Mei 2022. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Akhir (KPA) ini berlokasi di PT Hasil Laut Sejati (HLS) kota batam provinsi Riau.



Gambar 1. Peta Kota Batam
Sumber : <https://peta-kota.blogspot.com>

3.2 Alat dan Bahan

Adapun alat dan Bahan yang digunakan dalam kegiatan Kerja Praktik Akhir (KPA), dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan

No.	Peralatan	Kegunaan
1.	Alat tulis	Mencatat data
2.	<i>Smartphone</i>	Dokumentsi dilapangan
3.	Alat perliindung diri	Melindungi badan dari bahaya
No.	Bahan peralatan	Kegunaan
1.	Buku jurnal harian	Data primer dilapangan
2.	Panduan laporan	Buku petunjuk penulisan laporan
3.	Bahan makanan	Kebutuhan pribadi selama dikapal

Sumber: Data Pribadi (2022)

3.3 Metode Pengumpulan Data

Pengambilan data yang dilakukan dalam kerja Praktik Akhir (KPA) ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang diambil adalah data yang diperoleh dengan cara melakukan pengamatan, informasi, penulisan secara langsung di lapangan. Data sekunder adalah data yang digunakan berupa data tertulis dan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber yang berkaitan dengan tujuan penelitian dalam bentuk lisan yang langsung (Arikunto, 2010).

Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktik Akhir (KPA) ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi.

- a. Observasi yaitu kegiatan yang dilakukan dengan cara melihat, mendengar, merasakan, untuk memperoleh informasi yang diperlukan menjawab penelitian.
- b. Wawancara adalah suatu pengambilan data dengan cara berinteraksi dan komunikasi langsung dengan *responden*. Wawancara ini dilaksanakan dengan cara berkomunikasi secara lisan.
- c. Dokumentasi adalah data yang diperoleh dan informasi dalam bentuk tulisan atau angka untuk mendukung laporan kerja praktik akhir.

Pengumpulan data Kerja Praktik Akhir (KPA) dapat dilihat pada Tabel 2.

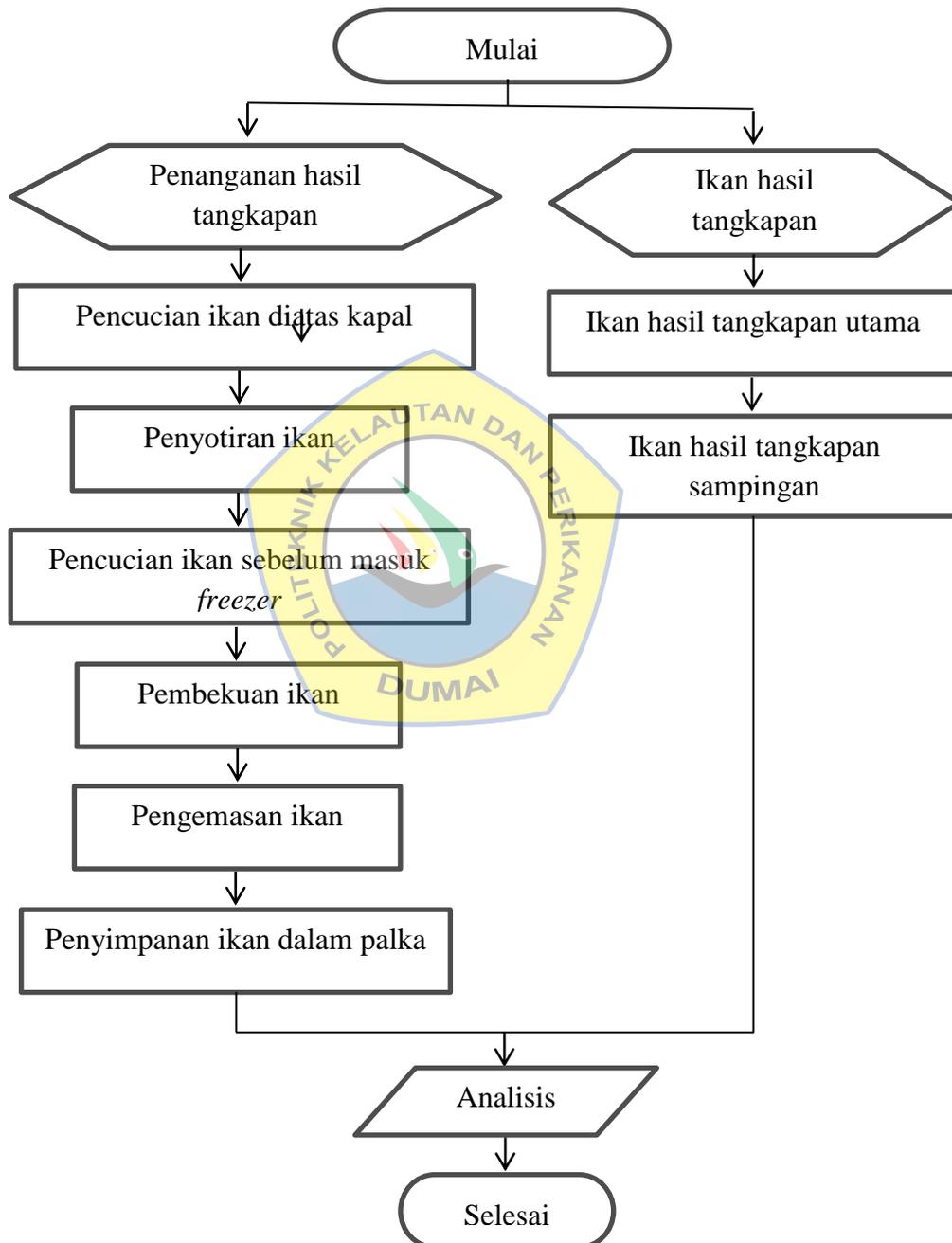
Tabel 2. Metode Pengumpulan Data.

No.	Tujuan	Data yang di perlukan	Analisa data	Teknik pengumpulan data
1.	Mengetahui tahapan prosedur penanganan ikan hasil tangkapan dengan <i>freezer</i> pada kapal <i>purse seine</i> di KM. Sumber Maju PT. Hasil Laut Sejati Kota Batam	Kegiatan penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal <i>purse seine</i>	Deskriptif	Dokumentasi dan wawancara
2.	Mengetahui hasil tangkapan <i>purse seine</i> di KM. Sumber Maju PT. Hasil Laut Sejati Kota Batam	Data mengenai hasil tangkapan <i>per trip</i>	Deskriptif	Dokumentsi dan mencatat Jenis hasil tangkapn

Sumber: Data pribadi (2022)

3.4 Prosedur Kerja

Prosedur kerja yang dilakukan pada Praktik Kerja Akhir (KPA) ini yaitu mengikuti kegiatan penanganan hasil tangkapan untuk mengetahui prosedur penanganan ikan di atas kapal, serta mengetahui data hasil tangkapan. Adapun penjelasan sederhana prosedur kerja yang akan dilakukan pada Kerja Praktik Akhir (KPA) disajikan pada diagram alir pada Gambar 2.



Gambar 2. Prosedur Kerja Praktik Akhir (KPA)

Sumber: Data pribadi (2022)

3.5 Analisis Data

Penanganan ikan hasil tangkapan diatas kapal *purse seine* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau yaitu menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif ini merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan tentang teknik penanganan ikan di atas kapal *purse seine* serta menyajikan data dalam bentuk tabel dan grafik berdasarkan data yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan tersebut (Litaay, Wisudo, & Arfah, 2020).

3.5.1 Hasil tangkapan *per trip*

Hasil tangkapan diidentifikasi berdasarkan jenis ikan, jumlah individu berdasarkan ukuran. Kemudian melakukan wawancara terhadap nelayan untuk mengetahui hasil tangkapan keseluruhan per trip, bahwa secara umum hasil tangkapan dibagi menjadi dua istilah yaitu *Target catch* dan *By-catch*. *Target Catch* yang terdiri dari satu atau sejumlah spesies sasaran tangkapan utama kegiatan penangkapan ikan atau secara sederhana disebut ikan hasil tangkapan utama. *By-catch* adalah bagian dari hasil tangkapan yang bukan merupakan target tangkapan utama. *By-catch* meliputi seluruh biota yang bukan menjadi tujuan utama penangkapan (Kadir, Susanto, & Karman, 2019).

