

**PENANGANAN HASIL TANGKAPAN ALAT TANGKAP
PURSE SEINE DENGAN MENGGUNAKAN *FREEZER* PADA
KM. SUMBER MAJU KOTA BATAM
KEPULAUAN RIAU**

**Disusun Oleh:
Imamul Khoiri
19.1.09.007**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PERIKANAN TANGKAP
2022**

PERNYATAAN MENGENAI PRAKTIK DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik Akhir dengan judul “Penanganan Hasil Tangkapan Alat Tangkap *Purse Seine* dengan Menggunakan *freezer* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi dan pihak manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.



Dumai, Juli 2022

Imamul Khoiri
19.1.09.007

RINGKASAN

IMAMUL KHOIRI. Judul Penanganan Hasil Tangkapan Alat Tangkap *Purse Seine* dengan Menggunakan *freezer* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau. Dibimbing oleh SUCI ASRINA IKHSAN, S.Pi,M.Si dan RATIH PURNAMA SARI, S.Pi, M.Si.

Kota Batam memiliki potensi perikanan tangkap serta menyimpan kekayaan sumberdaya alam yang besar, potensi yang dimiliki seharusnya mencukupi kebutuhan agar meningkatkan perekonomian kesejahteraan masyarakat nelayan perikanan tangkap. Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai yang maksimal. Tahap penanganan ini memang menentukan nilai jual dan proses pemanfaatan selanjutnya serta mutu produk. Namun, pada kenyataannya penanganan ikan setelah penangkapan belum dilakukan dengan baik. Tujuan mengetahui tahapan penanganan hasil tangkapan *purse seine* dengan menggunakan *freezer* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau, mengetahui hasil tangkapan *purse seine* di KM.Sumber Maju PT. Hasil Laut Sejati. Data yang diambil berupa data primer dan sekunder. Data primer yang diambil adalah data yang diperoleh dengan cara melakukan pengamatan, informasi, penulisan secara langsung dilapangan dan data sekunder adalah data yang digunakan berupa data tertulis dan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan. Hasil penelitian terkait penanganan ada beberapa tahapan yaitu dimulai dari penarikan ikan di atas kapal, penanganan ikan sebelum disimpan, penyotiran ikan, pencucian ikan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan dan pembekuan yang kesemuanya itu bertujuan untuk menjaga mutu ikan agar tetap bagus dan harga penjualannya tinggi. Praktik ini dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2022 sampai dengan 12 Mei 2022 yang berlokasi di PT. Hasil Laut Sejati, kota Batam, Provinsi Riau. Suhu ruang penyimpanan atau palka yaitu -18°C . Rata-rata kapal *freezer* waktu melautnya yaitu hanya 25 – 30 hari. Suhu penyimpanan *freezer* pada KM. Sumber Maju sebelum ikan masuk berkisar -10°C dengan metode penyimpanan setiap satu jam sekali suhu ikan yang didalam *freezer* mengalami penurunan suhu dari -18°C hingga -25°C . Suhu *freezer* ketika ikan dikeluarkan berkisar -20°C hingga -25°C . Jenis ikan hasil tangkapan kapal *purse seine* KM. Sumber Maju yang beroperasi diperairan Natuna, adapun jenis ikan hasil tangkapan yang terdiri dari ikan selar bentong (*Crumenophthalmus*), kembung (*Rastreliger*), selar (*Atule mate*), selayang (*Decapterusaffininis*), cumi-cumi (*Teuthida sp.*), mayung (*Ocyurus chryurus*), tongkol (*Euthynnus affinis*).

Kata kunci : Tangkapan, penanganan, *Purse Seine*.

SUMMARY

IMAMUL KHOIRI *Handling Catches of Purse Seine Catches by Using a Freezer on KM Source: Forward Batam City, Riau Islands Supervised by SUCI ASRINA IKHSAN, S.Pi, M.Si and RATIH PURNAMA SARI, S.Pi, M.Si.*

*The city of Batam has the potential to capture fisheries and save a large wealth of natural resources. The potential that is owned should be sufficient to improve the economic welfare of the fishing community. Handling of fish after catching plays an important role in obtaining maximum value. This handling stage does determine the selling value and the subsequent utilization process as well as the quality of the product. However, in reality, the handling of fish after catching has not been carried out properly. The purpose of knowing the stages of handling purse seine catches using a freezer at KM. Sumber Maju, Batam City, Riau Islands, is to know the purse seine catch in KM. Sumber Maju PT. True Seafood. The data is taken in the form of primary and secondary data. Primary data is obtained by observing, collecting information, and writing directly in the field, while secondary data is data used in the form of written data and information from various related sources. The results of the research related to handling are several stages, starting from raising fish on board, handling fish before storage, sorting fish, washing fish, freezing, packaging, storing, and burning, all of which aim to maintain the good quality of fish and high selling prices. This practice is carried out from February 21, 2022 until May 12, 2022, which is located at PT. True Seafood, Batam City, Riau Province. The temperature of the storage room or hatch is -18 C. The average time for a freezer ship to go to sea is only 25-30 days. The freezer storage temperature in KM. Sumber Maju before the fish entered was in the range of -10°C, with the storage method every hour once the temperature of the fish in the freezer decreased from 18°C to -25°C. The freezer temperature when the fish is removed ranges from -20°C to -25°C. The types of fish caught by the purse seine ship KM. Sumber Maju, which operates in Natuna waters, include squid bentong (*Crumenophthalmus*), mackerel (*Rastreliger*), selar (*Atule mate*), selayang (*Decapterus affinis*), squid (*Teuthida sp.*), mayung (*Ocyurus chryurus*).*

Key words: Catch, handling, purse seine.

**PENANGANAN HASIL TANGKAPAN ALAT TANGKAP
PURSE SEINE DENGAN MENGGUNAKAN *FREEZER* PADA
KM. SUMBER MAJU KOTA BATAM
KEPULAUAN RIAU**

Disusun Oleh:
Imamul Khoiri
19.1.09.007



Laporan Kerja Praktik Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III
dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PERIKANAN TANGKAP
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PENANGANAN HASIL TANGKAPAN ALAT TANGKAP
PURSE SEINE DENGAN MENGGUNAKAN *FREEZER*
PADA KM. SUMBER MAJU KOTA BATAM KEPULAUAN
RIAU

Nama : Imamul Khoiri

NIT : 19.1.09.007

Tanggal Ujian : 14 Juli 2022

Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing

Suci Asrina Ikhsan, S.Pi., M.Si
NIDN. 3930049301

Ratih Purnama Sari, S.Pi., M.Si
NIDN. 0224028801



Roma Yuli F Hutapea, S.Pi., M.Si
NIDN. 3908079001

Diketahui oleh,

Direktur
Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai

Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T
NIDN. 3920127701

Penguji luar komisi pada ujian akhir;

1. Rangga Bayu K. Haris, S.St.Pi., M.Si ()
2. Tyas Dita Pramesthy, S.Pi., M.Si ()

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) dengan judul “Penanganan Hasil Tangkapan Alat Tangkap *Purse Seine* dengan Menggunakan *freezer* pada KM. Sumber Maju Kota Batam Kepulauan Riau”. Pada kesempatan ini penulis juga bermaksud menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
2. Roma Yuli F Hutapea, S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Perikanan Tangkap;
3. Suci Asrina Ikhsan, S.Pi, M.Si selaku ketua komisi pembimbing laporan KPA;
4. Ratih Purnama Sari, S.Pi, M.Si selaku anggota komisi pembimbing laporan KPA;
5. Rangga Bayu K.H, S.St.Pi, M.Si selaku ketua komisi penguji laporan KPA;
6. Tyas Dita Pramesthy, S.Pi, M.Si selaku anggota komisi penguji laporan KPA;
7. Mustaman Daulay selaku Nahkoda KM. Sumber Maju serta selaku pembimbing ketika penulis melakukan KPA;
8. Seluruh ABK KM. Sumber Maju; dan seluruh pihak yang terlibat dalam Pembuatan laporan ini yang tidak mungkin disebutkan satu persatu.

Penulis mengharapkan kritik dan saran yang positif demi sempurnanya laporan praktik laut ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Dumai, Juli 2022

Imamul Khoiri
19.1.09.007

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kapal <i>Purse Seine</i>	3
2.2 Alat Tangkap <i>Purse Seine</i>	3
2.3 Hasil Tangkapan.....	3
2.4 Penanganan Ikan Hasil Tangkapan	4
2.5 Penaikan Ikan Hasil Tangkapan.....	4
BAB III. METODOLOGI	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Alat dan Bahan.....	6
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	7
3.4 Prosedur Kerja.....	8
3.5 Analisis Data	9
3.5.1 Hasil Tangkapan <i>Per trip</i>	9
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Kapal <i>Purse Seine</i>	10
4.1.1 Spesifikasi Kapal.....	10
4.2 Alat Tangkap <i>Purse Seine</i>	11
4.3 Alat Bantu Penangkapan	14
4.4 Suhu Penyimpanan Ikan dan Penanganan Hasil Tangkapan	16
4.4.1 Suhu Penyimpanan Ikan.....	16
4.4.2 Penanganan Ikan Hasil Tangkapan	17
4.5 Ikan Hasil Tangkapan.....	21
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Kota Batam.....	6
Gambar 2. Alir Prosedur Kerja Praktik Akhir (KPA).....	8
Gambar 3. KM. Sumber Maju.....	10
Gambar 4. Alat Tangkap <i>Purse Seine</i>	11
Gambar 5. Gardan Pada KM. Sumber Maju	14
Gambar 6. Kapstan Pada KM. Sumber Maju.....	15
Gambar 7. Rumpon Pada KM. Sumber Maju	15
Gambar 8. <i>Panelboox</i> Suhu <i>Freezer</i> KM.Sumber Maju.....	16
Gambar 9. Gambar Generator Pada KM. Sumber Maju.....	17
Gambar 10. Pencucian Ikan Diatas Kapal.....	18
Gambar 11. Penyotiran Ikan di KM. Sumber Maju	18
Gambar 12. Pencucian Ikan Sebelum Masuk <i>freezer</i>	19
Gambar 13. Pembekuan Ikan Pada KM. Sumber Maju	19
Gambar 14. Pengemasan Ikan.....	20
Gambar 15. Penyimpanan Ikan Dalam Palka	21
Gambar 16. Diagram Hasil Tangkapan Bulan Maret.....	22
Gambar 17. Diagram Hasil Tangkapan Bulan April.....	23
Gambar 18. Diagram Hasil Tangkapan Bulan Mei.....	23
Gambar 19. Diagram Hasil Tangkapan keseluruhan	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat dan Bahan Yang digunakan Kegiatan KPA.....	6
Tabel 2. Metode Pengumpulan Data.....	7
Tabel 3. Spesifikasi Kapal KM. Sumber Maju	10
Tabel 4. Suhu Pnyimpanan Ikan Pada KM. Sumber Maju	16
Tabel 5. Alat dan Bahan Penanganan Ikan	21
Tabel 6. Hasil Tangkapan Utama dan Sampingan	22
Tabel 7. Hasil Tangkapan <i>Per Trip</i>	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumen Kapal	30
Lampiran 2. Dokumentasi diatas Kapal	31

Lampiran 3. Ikan Hasil Tangkapan.....32
Lampiran 4. Penanganan ikan diatas Kapal33

