

**PENANGANAN DAN PENYIMPANAN HASIL TANGKAPAN  
PURSE SEINE KM. SUMBER LAUT DI PERAIRAN NATUNA  
PROVINSI KEPULAUAN RIAU**

Oleh:  
Syahrial Hamdani  
19.1.09.020



**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 yang berjudul “Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkapan *Purse Seine* KM. Sumber Laut di Perairan Natuna Provinsi Kepulauan Riau” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan kerja praktik akhir ini. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai.



Dumai, juli 2022

*Syahrial Hamdani*  
19.1.09.020

## RINGKASAN

SYAHRIAL HAMDANI. Penanganan Dan Penyimpanan Hasil Tangkapan *Purse Seine* KM. Sumber Laut Di Perairan Natuna Provinsi Kepulauan Riau. Dibimbing oleh Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T dan Djunaidi, S.Pi., M.Si.

Kota Batam termasuk salah satu kota terbesar dan perkembangannya begitu pesat dengan komoditas perekonomian yang lebih baik dari daerah yang ada di Kepulauan Riau serta memiliki wilayah perairan yang subur menyebabkan usaha penangkapan ikan laut cukup tinggi. Salah satu perusahaan perikanan yang terdapat di Kota Batam yaitu PT. Hasil Laut Sejati (HLS) yang memiliki fasilitas yang cukup. Kegiatan aktivitas yang terdapat di PT. Hasil Laut Sejati (HLS) ini adalah tambat labuh kapal, pendaratan hasil tangkapan, pemasaran hasil tangkapan, pengisian pembekalan melaut, perawatan alat tangkap dan perbaikan kapal. Adapun data yang di ambil pada saat melaksanakan (KPA) kerja praktik akhir di PT. HLS antara lain: Data kapal, titik koordinat daerah penangkapan, jumlah ikan hasil tangkapan, penanganan ikan hasil tangkapan. Penanganan ikan pada KM. Sumber Laut terdapat dua jenis yaitu pembekuan (*air blast freezer*) dan pendinginan (*chilled sea water*) dengan air laut dan es. Proses pembekuan dimulai dari penyortiran ikan, pencucian ikan diatas kapal, pembekuan ikan, pengemasan ikan, penyimpanan ikan didalam palka dan pembongkaran. Sedangkan proses pendinginan dengan air laut dan es dimulai dengan memasukkan ikan, es batu dan air laut dengan perbandingan ikan sebanyak 65%, es batu 35%, dan air laut sebanyak 5%. Hasil tangkapan *Purse seine* di KM. Sumber Laut selama 6 trip yaitu sebanyak 78.000 Kg, dengan persentase ikan hasil tangkapan sebagai berikut; Selayang (*Decapterus sp.*) 65%, Tongkol (*Euthynnus sp.*) 15%, Selar Bentong (*Crumenophthalmus*) 10%, Kembung (*Rastrelliger*) 6%, Terimin (*Sardinella albella*) 3%, Cumi-cumi (*Teuthida*) 1%.

Kata kunci: pukat cincin, penanganan ikan, hasil tangkapan.

## SUMMARY

*SYAHRIAL HAMDANI. Handling and Storage of Catch Seine KM. Marine Resources in Natuna Waters, Riau Islands Province. Supervised by Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T and Djunaidi, S.Pi., M.Si.*

*Batam City is one of the largest cities and its development is so rapid with better economic commodities than the area in the Riau Archipelago and has fertile water areas causing sea fishing business to be quite high. One of the fishing companies located in Batam City, namely PT. True Marine Products (HLS) which has sufficient facilities. The activities contained in PT. The True Marine Products (HLS) are mooring of ships, landing of catches, marketing of catches, replenishment of fishing supplies, maintenance of fishing gear and ship repairs. The data taken at the time of carrying out (KPA) final practical work at PT. HLS) include: data on vessels, coordinates of fishing areas, number of fish caught, handling of caught fish. Handling of fish in KM. There are two types of sea sources, namely freezing (air blast freezer) and cooling (chilled sea water) with sea water and ice. The freezing process starts from sorting fish, washing fish on board, freezing fish, packing fish, storing fish in holds and unloading. Meanwhile, the cooling process with seawater and ice begins by adding fish, ice cubes and seawater with a ratio of 65% fish, 35% ice cubes, and 5% seawater. Purse seine catches in KM. Sumber Laut for 6 trips is 78,000 Kg, with the percentage of fish caught as follows; Selayang (*Decapterus sp.*) 65%, Cob (*Euthynnus sp.*) 15%, Selar Bentong (*Crumenophthalmus*) 10%, Bloating (*Rastrelliger*) 6%, Terimin (*Sardinella albella*) 3%, Squid (*Teuthida*) 1%.*

*Keywords:* purse seine, fish handling, catch.

**PENANGANAN DAN PENYIMPANAN HASIL TANGKAPAN  
PURSE SEINE KM. SUMBER LAUT DI PERAIRAN NATUNA  
PROVINSI KEPULAUAN RIAU**

Disusun Oleh:  
Syahrial Hamdani  
19.1.09.020

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 DAN PENYIMPANAN HASIL TANGKAPAN PURSE SEINE KM. SUMBER LAUT DI PERAIRAN NATUNA PROVINSI KEPULAUAN RIAU  
Nama : Syahrial Hamdani  
NIT : 19.1.09.020  
Tanggal Ujian : 12 Juli 2022

Disetujui oleh

Ketua Komisi Pembimbing

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

Anggota Komisi Pembimbing

Djunaidi, S.Pi., M.Si  
NIDN. 8833080018



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. Mathius Tiku, S.Pi, M.Si ( )
2. Perdana Putra Kelana, S.Pi., M.Si ( )

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa yang telah memberi rahmat, hidayah dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan karya ilmiah Kerja Praktik Akhir dengan baik. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak dapat disusun dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St. Pi, M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan Perikanan Dumai dan selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah memberikan arahan, saran dan motivasi dalam penyelesaian laporan kegiatan Kerja Praktik Akhir ini;
2. Roma Yuli F Hutapea, S.Pi, M.Si selaku Ketua Program Studi Perikanan Tangkap;
3. Djunaidi, S.Pi., M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing;
4. Mathius Tiku, S.Pi., M.Si Selaku Ketua Komisi Penguji;
5. Perdana Putra Kelana, S.Pi., M.Si Selaku Anggota Komisi Penguji;
6. Rangga Bayu Kusuma Haris, S.St.Pi., M.Si selaku Kepala Unit Kerja Praktik Akhir Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai;
7. PT. Hasil Laut Sejati, yang telah memberikan fasilitas akademik maupun praktik;
8. Yahya Simanjuntak selaku Nakhoda KM. Sumber Laut;
9. Semua pihak yang terlibat dalam penyelesaian kegiatan Kerja Praktik Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisanya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan sajhkran yang membangun dari semua pembaca guna sebagai acuan penulis untuk menjadi lebih baik. Semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca dan dapat menambah wawasan.

Dumai, Juli 2022

*Syahrial Hamdani*

19.1.09.020

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>v</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
2.1 Kapal Purse Seine .....	3
2.2 Daerah Operasi .....	3
2.3 Alat Tangkap .....	4
2.4 Penanganan Hasil Tangkapan .....	8
2.4.1 Pembekuan ( <i>air blast freezer</i> ) .....	9
2.4.2 Pendinginan ( <i>chilled sea water</i> ) .....	9
<b>III. METODOLOGI .....</b>	<b>11</b>
3.1 Waktu dan Tempat .....	11
3.2 Alat Yang Digunakan .....	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	12
3.5 Analisis Data (tabulasi data dan deskriptif).....	13
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>14</b>
4.1 Kapal KM. Sumber Laut.....	14
4.2 Konstruksi Alat Tangkap .....	16
4.2.1 Konstruksi Purse Seine .....	16
4.2.2 Alat Bantu Penangkapan Ikan .....	22
4.3 Daerah Operasi Penangkapan .....	26
4.4 Hasil Tangkapan.....	28
4.5 Proses Penanganan dan Penyimpanan .....	29
4.5.1 Pendinginan Ikan .....	31

4.5.2 Pembekuan Ikan .....	34
<b>V. PENUTUP .....</b>	<b>42</b>
5.1 Kesimpulan .....	42
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Alat Tangkap Purse Seine .....	5
Gambar 2.	Bentuk Purse Seine .....	8
Gambar 3.	PT. Hasil Laut Sejati.....	11
Gambar 4.	Alir Prosedur Kerja Praktik Akhir.....	13
Gambar 5.	Kapal Alat Tangkap Purse Seine .....	15
Gambar 6.	Jaring Purse Seine .....	16
Gambar 7.	Tali Ris Atas .....	17
Gambar 8.	Tali Ris Bawah .....	17
Gambar 9.	Pelampung .....	18
Gambar 10.	Pemberat.....	18
Gambar 11.	Cincin .....	19
Gambar 12.	Tali Kerut .....	19
Gambar 13.	Webbing .....	20
Gambar 14.	Tali Ring .....	20
Gambar 15.	Alat Bantu Power Block.....	23
Gambar 16.	Proses Pemasangan Rumpon .....	24
Gambar 17.	Alat Bantu Gardan .....	24
Gambar 18.	Palung .....	25
Gambar 19.	Lampu Galaxy .....	25
Gambar 20.	Peta Perairan Natuna .....	27
Gambar 21.	Grafik Pie .....	29
Gambar 22.	Penaikan Ikan ke Atas Kapal.....	31
Gambar 23.	Penyusunan Ikan Pada Palka .....	32
Gambar 24.	Pembongkaran Ikan .....	33
Gambar 25.	Pencucian dan Penyortiran Ikan .....	33
Gambar 26.	Pengemasan Ikan .....	34
Gambar 27.	Penyortiran Ikan.....	35
Gambar 28.	Pencucian Ikan.....	36
Gambar 29.	Pembekuan Ikan.....	37
Gambar 30.	Pengemasan Ikan .....	38
Gambar 31.	Penyimpanan Ikan diPalka .....	3

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Alat Yang Digunakan .....	11
Tabel 2. Data Kapal KM. Sumber Laut .....	14
Tabel 3. Bagian-Bagian Purse Seine.....	16
Tabel 4. Titik Koordinat.....	27
Tabel 5. Data Tangkapan Kapal .....	28
Tabel 4. Alat dan Bahan Penanganan Ikan.....	31
Tabel 5. Lima Cara Pembekuan Ikan .....	40

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Dokumen Kapal .....	46
Lampiran 2. Daerah Penangkapan Ikan .....	50

