

**PRAKTIK KERJA LAPANG PENANGANAN PASCA PANEN  
DI UNIT PELAYANAN TEKNIS PELABUHAN PERIKANAN PANTAI MUNCAR**

Ike Kartika Anggraini\*), Dewi Mutamimah, Siti Tsaniyatul Miratis Sulthoniyah

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan  
Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi  
Jalan Ikan Tongkol No. 1, Kertosari, Banyuwangi 68416. Telp. (0333) 4466937  
\*)e-mail: [ikeanggraini829@gmail.com](mailto:ikeanggraini829@gmail.com)

**ABSTRAK**

Pada bidang perikanan istilah pasca panen diartikan sebagai berbagai tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil perikanan setelah panen hingga komoditas berada di tangan konsumen. Istilah tersebut secara lebih tepat disebut pasca produksi (*postproduction*) yang dapat dibagi dalam dua bagian atau tahapan, yaitu pasca panen (*postharvest*) dan pengolahan (*processing*). Penanganan pasca panen (*postharvest*) sering disebut juga sebagai pengolahan primer (*primary processing*) merupakan istilah yang digunakan untuk semua perlakuan dari mulai panen sampai komoditas dapat dikonsumsi “segar” atau untuk persiapan pengolahan berikutnya. Umumnya perlakuan tersebut tidak mengubah bentuk penampilan atau penampakan, kedalamnya termasuk berbagai aspek dari pemasaran dan distribusi. Pengolahan (*secondary processing*) merupakan tindakan yang mengubah hasil tanaman ke kondisi lain atau bentuk lain dengan tujuan dapat tahan lebih lama pengawetan, mencegah perubahan yang tidak dikehendaki atau untuk penggunaan lain. Ke dalamnya termasuk pengolahan pangan dan pengolahan industri.

**Kata Kunci:** Penanganan Pasca Panen, Sistem Rantai Dingin, UPT PPP Muncar.

**ABSTRACT**

*In fisheries, the term post-harvest is defined as various actions or treatments given to fishery products after harvesting until the commodity is in the hands of consumers. The term is more accurately referred to as post-production (postproduction) which can be divided into two parts or stages, namely post-harvest (postharvest) and processing (processing). Post-harvest handling (postharvest), often referred to as primary processing, is a term used for all treatments from harvesting until commodities can be consumed “fresh” or for preparation for further processing. Generally the treatment does not change the appearance or appearance, therein includes various aspects of marketing and distribution. Processing (secondary processing) is an action that changes plant products to other conditions or other forms with the aim of longer lasting preservation, preventing unwanted changes or for other uses. This includes food processing and industrial processing*

**Keyword:** Post Harvest, Cold Chain System, Muncar Harbour Unit.

## **PENDAHULUAN**

Kabupaten Banyuwangi dikenal sebagai penghasil ikan terbesar di Jawa Timur. Salah satunya adalah Kecamatan Muncar, tepatnya di TPI (Tempat Pelelangan Ikan) Brak Kalimoro yang dikelola oleh Unit Pelayanan Teknis (UPT) Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. UPT PPP Muncar Banyuwangi pernah menjadi Daerah Kerja Khusus Perikanan Muncar berdasarkan Surat Keputusan Kepala Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Jawa Timur Nomor 15 Tahun 1984. Unit pemerintah yang memantau kegiatan perikanan atau kelautan agar dapat optimal dalam menunjang peningkatan produksi perikanan, salah satunya adalah UPT PPP Muncar. UPT PPP Muncar berada di bawah naungan Direktorat Jendral Perikanan Tangkap.

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah mengalami pembusukan sehingga pengolahan dan pengawetan hasil perikanan mutlak diperlukan untuk menjaga kualitas ikan agar sampai di tangan konsumen dalam keadaan baik dan layak dikonsumsi sebagai makanan (Putra dan Eka, 2009)

Menurut Suwandi *et al.* (2008), usaha untuk membuat ikan tetap selalu segar ataupun meningkatkan kesegarannya adalah tidak mungkin. Walau begitu kesegaran ikan masih bisa dipertahankan. Melalui penanganan yang baik dan benar, penghambatan proses pembusukan daging ikan sangat memungkinkan untuk dilakukan. Hingga saat ini penanganan yang dianggap baik adalah dengan penerapan rantai dingin, yaitu mengusahakan agar ikan tetap dalam keadaan dingin (suhu rendah).

Penanganan ikan basah harus dimulai segera setelah ikan diangkat dari air tempat hidupnya, dengan perlakuan suhu rendah dan memperhatikan faktor kesehatan dan kebersihan. Ikan hasil tangkap segera disemprot dengan air laut yang bersih sesaat tiba di gladak, kemudian dipisahkan dan dikelompokkan menurut jenis serta ukurannya. Perlakuan yang diaplikasikan harus dapat mencegah timbulnya kerusakan fisik (ikan tidak boleh diinjak atau ditumpuk terlalu tinggi). Ikan harus dilindungi terhadap terik matahari. Untuk itu, sebaiknya dipasang tenda atau atap yang melindungi tempat kerja dan wadah atau palka pengumpulan (DKP, 2003).

Tujuan dari penelitian ini untuk Mengetahui hasil tangkap di UPT PPP Muncar dan mempelajari proses hasil pasca panen di UPT PPP Muncar.

### **METODE PENELITIAN**

Wawancara dengan nelayan mencari informasi ikan apa yang didapat satu malam melaut, pengambilan data ikan dengan jenis masing-masing ikan dengan kapal ukuran 20-30 GT.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Data Produksi Perikanan 5 Tahun Terakhir**

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa pada data lima tahun terakhir mencapai 576.360.

produksi ikan di UPT PPP Muncar terbilang memiliki naik turunnya produksi. Pada tahun 2015 dan 2016 ikan lemuru memiliki kenaikan produksi hingga 10.267.212. Dan pada tahun 2017, 2018, hingga 2019 mengalami penurunan mencapai 54.411. Begitu pula dengan ikan layang mengalami kenaikan pada tahun 2019 dan 2015 kenaikan mencapai 4.154.300 dan mengalami penurunan pada tahun 2016, 2017, 2018 mencapai 822.569. Dan pada kenaikan ikan tongkol pada tahun 2017 mencapai 1.460.711 dan penurunan drastis dibandingkan lemuru dan layang, pada tahun 2016.

**Tabel 1.** Data Produksi Perikanan 5 Tahun Terakhir

<b>Tahun</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Produksi Ikan (Kg)	15.061.214	11.246.211	4.109.275	7.895.133	14.774.281
Nilai	144.793	104.824	52.580	98.985	165.453
Produksi (Rp)	229.350	924.515	482.050	826.400	094.630

(Sumber: Arsip Tahunan UPT PPP Muncar)

**Tabel 2.** Data Produksi Berdasarkan Ikan Dominan 5 Tahun Terakhir

<b>IKAN DOMINAN</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>
Lemuru (Kg)	10.267.212	7.950.983	54.411	730.715	5.041.830
Layang (Kg)	2.424.502	822.569	1.521.857	3.309.582	4.154.300
Tongkol (Kg)	734.093	576.360	1.460.711	1.294.085	736.070

**Data Produksi November-Desember**

Hasil tangkapan terdiri dari berbagai macam jenis hasil perikanan. Data

hasil tangkapan nelayan pada bulan November-Desember disajikan pada tabel 3.

**Tabel 3.** Data Hasil Tangkapan Nelayan pada bulan November-Desember

No	Jenis ikan	Volume (Kg)	Harga/kg
1	Rebon	700	7.500,-
2	Teri	430	8.000,-
3	Tongkol	50.675	10.000,-
4	Lemuru	80.476	6.500,-
5	Tuna	200	32.500,-
6	Cakalang	500	26.000,-
7	Cumi-cumi	300	32.000,-
8	Rajungan	425	22.500,-
9	Kepiting	200	35.000,-
10	Kerang-kerangan	2.400	4.500,-
11	Tengiri	1.950	28.500,-
12	Layur	20.550	16.500,-
13	Layang	60.060	8.500,-
14	Petek	3.280	5.500,-
15	Cucut	720	8.000,-
17	Kakap	750	24.000,-

(Sumber: Arsip UPT PPP Muncar)

Berdasarkan Tabel 3. dapat diketahui bahwa hasil tangkapan didominasi oleh ikan Lemuru, Layang, dan Tongkol. Data selama satu bulan menunjukkan bahwa jumlah tangkapan Lemuru sebesar 80.476 Kg dengan harga per Kg nya Rp6.500,00 sehingga nilai produksinya Rp523.094.000,00. Untuk nilai produksi ikan layang, data selama satu bulan menunjukkan bahwa jumlah tangkapan layang sebesar 60.060 Kg dengan harga per Kg nya Rp8.500,00 sehingga nilai

produksinya Rp510.510.000,00. Sedangkan untuk nilai produksi ikan tongkol data selama satu bulan menunjukkan bahwa jumlah tangkapan tongkol 50.675 Kg dengan harga per Kg nya Rp10.000 sehingga nilai produksinya Rp506.750.000,00.

**Penanganan Ikan di Atas Kapal**

Penanganan ikan di atas kapal dilakukan setelah ikan dinaikkan ke atas geladak kapal. Tahap-tahap penanganan ikan di atas kapal yaitu persiapan alat,

meliputi ganco, pisau stainless, busa, sikat khusus, dan plastik. Pekerja menggunakan sarung tangan dan baju plastic. Pelapisan dek dengan karpet busa untuk menghindari luka pada kulit ikan. Pengancoan ikan ke atas dek kapal menggunakan ganco. Penggunaan ganco diusahakan tidak melukai ikan, terutama di bagian punggung. Hal tersebut dapat menurunkan kualitas dan harga ikan tuna. Pekerja menunggu sampai ikan dalam keadaan tenang untuk mempermudah pengangkatan. Ada beberapa cara yang digunakan, seperti dengan menyetrum ikan terlebih dahulu agar ikan pingsan, sehingga tidak banyak berontak, atau menarik ulur ikan sampai ikan dalam keadaan lemas. Pengangkatan ikan ke atas dek dilakukan secara hati-hati. Proses ini dilakukan oleh 2 sampai 3 orang pekerja. Pekerja mengganco ikan, lalu menarik ikan ke atas dek kapal (Harahap, *et al.*, 2013).

### **Penanganan Ikan di Darat**

Setelah ikan berada di daratan, maka harus dilakukan penanganan yang lebih cermat, cepat dan sarana yang lebih banyak agar pada saat ikan dijual ke konsumen di pelabuhan dalam keadaan segar (Junianto, 2003). Hal pertama yang

dilakukan saat kapal bersandar di pelabuhan maka dilakukan proses pembongkaran dengan cara mengeluarkan air dari dalam wadah berisi ikan. Ikan dipindahkan ke dalam keranjang. Ikan dicuci dan dilakukan proses penimbangan ikan. Ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui berapa berat ikan.

Penimbangan dilakukan dengan cara menimbang ikan dalam wadah. Penimbangan ini dilakukan dengan menggunakan timbangan gantung. Lalu disemprot kembali dengan menggunakan air laut dingin diberi es. Selanjutnya dibawa ke TPI dengan ikan tertutupi. Ikan langsung dipindahkan ke wadah pelelangan atau bahkan ikan langsung ditumpahkan ke lantai pelelangan.

Ikan yang telah sampai di TPI selanjutnya akan dilelang dan di jual ke pedagang eceran serta ke konsumen langsung. Ikan yang ada disini tidak lagi di berikan es batu untuk mempertahankan kualitasnya. Berdasarkan keadaan tersebut, masih terlihat bahwa nelayan tidak begitu memahami bagaimana mempertahankan kualitas ikan agar tetap bagus. Proses penimbangan ikan di TPI.

## Alat Tangkap

Alat tangkap merupakan salah satu komponen penting dalam aktivitas perikanan tangkap. Alat tangkap yang dominan digunakan nelayan Muncar mempunyai prinsip penangkapan dengan cara melingkari gerombolan ikan sasaran tangkap menggunakan jaring yang dioperasikan dengan perahu atau kapal serta didukung sarana alat bantu penangkapan sesuai untuk mendukung efektivitas dan efisiensi pengoperasiannya. Desain dan konstruksi jaring lingkaran berkembang disesuaikan dengan target ikan tangkapan yang dikehendaki sehingga terdapat berbagai bentuk dan ukuran jaring lingkaran serta sarana apung. Alat bantu penangkapan

yang digunakan yaitu *Purse Seine* (pukat cincin).

## Data Logistik

Data logistik menunjukkan bahwa nelayan Muncar sekali melaut menghabiskan bahan bakar 250 liter dengan ukuran kapal 20-30 GT dengan pendapatan hasil tangkap 2 ton sekali melaut. Jumlah logistik harian bisa dilihat di **Tabel 4**. Logistik yang dibutuhkan nelayan dalam satu kali perjalanan meliputi solar sebagai bahan bakar mesin perahu, oli sebagai kebutuhan pelumas mesin, air bersih sebagai kebutuhan minum anak buah kapal, dan es sebagai pengawet ikan saat disimpan di palka perahu. Kelima kebutuhan logistik ini dibutuhkan nelayan setiap harinya saat berlangsung melaut.

**Tabel 4.** Data logistik

Data logistik	Jumlah
Oli	100 liter
Es	7,700 Kg
Solar	5.450 Liter
Air	340 Liter

## KESIMPULAN

Penanganan pasca panen di atas kapal pada wilayah UPT PPP Muncar masih belum memperhatikan cara mempertahankan kualitas ikan yang

benar sehingga ikan masih mengalami penurunan mutu. Penyimpanan ikan di dek kapal dapat mempengaruhi mutu ikan disebabkan ikan terlalu lama tercampur dengan air dan bercampur darah ikan.

Akibatnya ikan mudah membusuk. Hasil tangkapan selama dua pekan didapatkan data dengan dominasi yaitu ikan Tongkol, Lemuru, dan Layang dengan pendapatan pada ikan Tongkol 50.675 Kg dengan harga jual Rp10.000,00, ikan Lemuru 80.476 Kg dengan harga jual Rp. 6.500, dan ikan Layang 60.060 Kg dengan harga jual Rp8.500,00.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. (2008). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara Jakarta. Hal. 19.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. 1992. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Arismunandar, W. dan H. Saito. (2005). Penyegaran Udara. PT. Pradnya Paramitha, Jakarta.
- Estianisih T. dan Ahmadi. (2009). Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. Bumi Aksara. Hal. 130-140.
- Murtono. A, Kalangi. P.N.I dan Kaparang. F.E. (2015) Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap. Vol. 2(2): 89-93
- Murdiyanto, Bambang. (2004). Pelabuhan Perikanan. Edisi Pertama. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut pertanian Bogor. Bogor. 142 hlm
- Murniyati, A. S dan Sunarman. (2000). Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius: Jogjakarta.
- Nugraheni. H, Rosyid. A dan Boesono. H (2013) Jurnal Fisheries Resources Utilization Management and Technology. Vol. 2(1): 85-94
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.8/MEN/2012 Tentang Kepelabuhan Perikanan.
- Quang A. (2005). Kualitas Ikan Layang Deles (*Decapterus macrosoma*) Segar Pasca Pendaratan Sampai Pemasaran Akhir di Kota Makassar. Universitas Hasanuddin: Makassar.