

PENILAIAN PENANGANAN HULU HILIR IKAN LAYUR DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA PALABUHANRATU STUDI KASUS: CV. BJS

AL'ROFY VINGKAN KUSUMA WARDHANI



**DEPARTEMEN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi Bogodengan judul “Penilaian Penanganan Hulu Hilir Ikan Layur di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Studi Kasus: CV. BJS” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor

Bogor, Juli 2026

Al’rofy Vingkan Kusuma Wardhani
NIM.C4401221091

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

AL'ROFY VINGKAN KUSUMA WARDHANI. Penilaian Penanganan Hulu Hilir Ikan Layur di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Studi Kasus: CV. BJS. Dibimbing oleh SUGENG HARI WISUDO dan EKO SRI WIYONO.

Ikan layur merupakan komoditas perikanan utama di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu yang kualitasnya sangat dipengaruhi oleh penanganan sejak penangkapan hingga pengolahan di Unit Pengolahan Ikan (UPI). Penanganan ikan di PPN Palabuhanratu masih dilakukan secara sederhana, terutama karena keterbatasan es untuk menjaga rantai dingin. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan alur penanganan ikan layur dari hulu hingga hilir, menilai kesesuaian prinsip CPIB, dan menggambarkan risiko penurunan mutu. Penelitian dilakukan di Dermaga 2 PPN Palabuhanratu dan UPI CV. BJS menggunakan metode studi kasus dengan observasi, wawancara, dan kuesioner. Alur penanganan meliputi pembongkaran hasil tangkapan, penimbangan, pengangkutan dengan box fiber berisi es, penerimaan bahan baku, penyortiran, pencucian, hingga pengolahan awal. Hasil penelitian menunjukkan masih terdapat ketidaksesuaian minor pada pengendalian rantai dingin, sanitasi alat, dan kesehatan pekerja. Analisis risiko menunjukkan 5 kategori extreme, 3 high, 2 medium, dan 2 low.

Kata kunci: analisis risiko, ikan layur, penanganan ikan, rantai dingin

ABSTRACT

AL'ROFY VINGKAN KUSUMA WARDHANI. Assessment of Upstream to Downstream Hairtail Handling at Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu: A Case Study of CV. BJS. Supervised by SUGENG HARI WISUDO and EKO SRI WIYONO.

Hairtail is one of the main fishery commodities at Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu, and its quality is highly influenced by proper handling from catching to processing at the Fish Processing Unit. However, fish handling at PPN Palabuhanratu is still carried out simply, especially due to limited ice availability for maintaining the cold chain. This study aimed to describe the handling flow of hairtail from upstream to downstream and identify the potential risks of quality deterioration. The research was conducted at Dermaga 2 PPN Palabuhanratu and CV. BJS using case study method with observation, interviews, and questionnaires. The handling process included unloading, weighing, transportation using iced fiber boxes, raw material receiving, sorting, washing, temporary storage, and initial processing. The results showed minor non-conformities in cold chain control, equipment sanitation, and worker health monitoring. Risk analysis identified 5 extreme, 3 high, 2 medium, and 2 low risks.

Keywords: cold chain, fish handling, hairtail, risk analysis



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

PENILAIAN PENANGANAN HULU HILIR IKAN LAYUR DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA PALABUHANRATU STUDI KASUS: CV. BJS

AL'ROFY VINGKAN KUSUMA WARDHANI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap

**DEPARTEMEN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Prof. Dr. Ir. Mochammad Riyanto, S.Pi., M.Si.
- 2 Dwi Putra Yuwandana S.Pi., M.Si

Judul Skripsi : Penilaian Penanganan Hulu Hilir Ikan Layur di Pelabuhan
Perikanan Nusantara Palabuhanratu (Studi Kasus: CV. BJS)

Nama : Al'rofy Vingkan Kusuma Wardhani

NIM : C4401221091

Program Studi: Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir Sugeng Hari Wisudo, M.Si

Pembimbing 2:

Prof. Dr. Eko Sri Wiyono, S.Pi., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen
Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan:

Prof. Dr. Eko Sri Wiyono, S.Pi., M.Si.
NIP 196911061997021001

Tanggal Ujian:
06 Juli 2026

Tanggal Lulus:
21 Juli 2026



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu wa Ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari sampai bulan Februari 2026 ini ialah Penanganan ikan yang baik dengan judul “Penilaian Penanganan Hulu Hilir Ikan Layur di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Studi Kasus: CV. BJS”

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pihak yang terlibat membantu dalam penyusunan skripsi, terutama kepada:

1. Prof. Ir. Sugeng Hari Wisudo, M.Si dan Prof. Dr. Eko Sri Wiyono, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, arahan, saran yang sangat berarti hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir
2. Prof. Dr. Mochammad Riyanto, S.Pi., M.Si. dan Dwi Putra Yuwandana S.Pi., M.Si selaku penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam perbaikan tugas akhir.
3. Pihak Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu dan CV. Barokah Jaya Sampurna yang telah membantu penulis dengan menyediakan data dan informasi yang dibutuhkan dalam penyusunan tugas akhir.
4. Pak Zulfa atas arahan administratif dalam penyelesaian skripsi penulis
5. Kedua orang tua tercinta Mamah dan Bapak yang senantiasa memberikan doa dan kasih sayang kepada penulis. Segala kerja keras, serta pengorbanan yang telah diberikan menjadi sumber kekuatan dan dorongan terbesar bagi penulis
6. Elza, Anes, Erina dan Ina yang kerap hadir menemani, memberikan semangat, perhatian, serta menjadi tempat berbagi cerita, suka dan duka dalam melewati berbagai pengalaman dan proses pendewasaan selama berada di kampus. Terima kasih kehadiran kalian menjadi titik terkuat penulis hingga sampai pada titik ini
7. Sahabat sejati Moza, Audrey, Aura, Wivina, Eriska yang selalu kebersamaian penulis, memberikan dukungan, serta berbagi tawa dan tangis yang menjadi warna dalam perjalanan penulis. Terima kasih telah menjadi tempat pulang penulis tanpa syarat. Kehadiran kalian menjadi salah satu alasan penulis tetap kuat sampai saat ini dan selamanya.
8. Sahabat SMA Plus YPHB *Eight Agent*, Fasa, Audrey, Angela, Geby, Angelica, Arnika, dan Naila yang menjadi bagian penting dalam perjalanan hidup penulis. Terima kasih atas kebersamaan yang telah diukir bersama. Kehadiran kalian menjadi sumber kebahagiaan penulis dalam proses penulisan skripsi ini.
9. Keluarga Jaring Agrinawa dan Keluarga besar PSP yang senantiasa memberikan pengalaman yang telah menjadi pembelajaran besar bagi penulis.

Bogor, Juli 2026

Al'rofy Vingkan Kusuma Wardhani
NIM C4401221091

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Kerangka Pemikiran	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Kerja	4
2.4 Analisis Data	6
2.4.1 Proses Penanganan Ikan yang Baik pada Ikan Layur di PPN Palabuhanratu	6
2.4.2 Kesesuaian Penerapan Prinsip Cara Penanganan Ikan yang Baik pada Penanganan Ikan Layur	6
III HASIL DAN PEMBAHASAN	11
3.1 Proses Penanganan Ikan Layur di PPN Palabuhanratu	11
3.1.1 Proses Pendaratan dan Alur Penanganan Awal Ikan Layur di Dermaga dan Alat Pengangkut	11
3.1.2 Alur dan Proses Penanganan Ikan Layur di UPI	15
3.2 Penilaian Kesesuaian Penerapan Prinsip CPIB pada Penanganan Layur	17
3.2.1 Kesesuaian Penerapan CPIB pada saat di Atas Kapal dan Dermaga 2 PPN Palabuhanratu	17
3.2.2 Kesesuaian Penerapan CPIB pada Tahap Pengolahan di UPI	20
3.3 Potensi Risiko Penurunan Mutu Ikan Layur	22
3.3.1 Identifikasi Risiko Penurunan Mutu	22
3.3.2 Penilaian Risiko	24
IV SIMPULAN DAN SARAN	31
4.1 Simpulan	31
4.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	37

DAFTAR TABEL

1	Alat dan bahan	4
2	Data penelitian yang dibutuhkan	5
3	Kriteria skor jawaban penerapan CPIB pada pendaratan ikan layur di PPN Palabuhanratu sampai dengan UPI	7
4	Unsur penilaian CPIB pada saat penanganan di atas kapal	8
5	Unsur penilaian CPIB pada saat pendaratan dan bongkar muat di Dermaga	8
6	Unsur Penilaian CPIB pada Prosedur Penanganan dan Penyimpanan di UPI	8
7	Standar penetapan tingkat kesesuaian	9
8	Level dan nilai kemungkinan kejadian	9
9	Level dan deskripsi dimensi dampak risiko	10
10	Matriks dampak dan kejadian	10
11	Jenis risiko penurunan mutu ikan layur	23
12	Risiko penanganan di atas kapal	25
13	Risiko penanganan di dermaga	26
14	Risiko penanganan di UPI	27
15	Matriks dampak dan kemungkinan terjadi risiko ikan layur di PPN Palabuhanratu	28

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran penelitian	3
2	Peta lokasi penelitian	4
3	Ikan layur	11
4	Diagram alir penanganan ikan di dermaga sampai transportasi pengangkut	12
5	Alur penanganan ikan di dermaga sampai transportasi pengangkut	13
6	Ikan layur diletakkan sembarangan	13
7	Diagram alir penanganan ikan pada CV. BJS	15
8	(a) penerimaan bahan baku; (b) penyortiran; (c) penimbangan; (d) pencucian; (e) pengemasan; (f) pembekuan	15
9	Tingkat kesesuaian penilaian CPIB di atas kapal	17
10	Tingkat kesesuaian penilaian CPIB di dermaga	18
11	(a) ABK merokok; (b) ikan diletakkan sembarangan; (c) Ikan terkena sinar matahari; (d) perbandingan ikan dengan es; (e) es balok kasar; (f) styrofoam dalam kondisi buruk	19
12	Tingkat kesesuaian penilaian CPIB di UPI	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data hasil produksi ikan layur CV. BJS	35
2	Dokumentasi dengan responden selama penelitian	36