



ASPEK MUTU DAN SANITASI DALAM PENDARATAN IKAN KAKAP MERAH DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA SUNGAILIAT, BANGKA BELITUNG

SEPTIA MAHARANI



DEPARTEMEN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024



@Hak cipta milik IPB University

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.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Aspek Mutu dan Sanitasi dalam Pendaratan Ikan Kakap Merah di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat, Bangka Belitung” 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 2024

Septia Maharani
NIM. C4401201017

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 University

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

SEPTIA MAHARANI. Aspek Mutu dan Sanitasi dalam Pendaratan Ikan Kakap Merah di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat, Bangka Belitung. Dibimbing oleh MUSTARUDDIN dan IIN SOLIHIN.

Kakap merah menjadi salah satu ikan komoditas unggulan dan bernilai ekonomis tinggi yang didaratkan di PPN Sungailiat. Selain bernilai ekonomis, kakap merah juga termasuk ikan komoditas ekspor dengan negara tujuan Asia yang mengharuskan mutu ikan baik agar memiliki nilai jual tinggi. Sanitasi dan higienitas pada saat penanganan ikan perlu diperhatikan. Nelayan perlu mengetahui cara penanganan ikan baik agar dapat menghindari turunnya mutu ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui informasi pengaruh lingkungan dan alat penanganan ikan serta menurunnya kualitas ikan yang dapat menyebabkan kerugian. Metode yang digunakan adalah studi kasus, dengan pengambilan sampel *purposive sampling*. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif untuk mengetahui kondisi aktual sanitasi dan higienitas, analisis regresi linier sederhana dan analisis kuantitatif dengan analisis ekonomi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi di kolam pelabuhan dan dermaga masih kotor. Berbeda kondisi fisik TPI masih dalam kategori bersih. Hasil tingkat sanitasi alat (x) dengan mutu ikan (y) yang diolah menggunakan *Microsoft excel* memiliki hubungan yang kuat, dibuktikan dengan nilai <0.05 artinya bahwa adanya pengaruh yang signifikan antara variabel x dengan y . Total kerugian akibat penurunan mutu ikan pada trip penangkapan 20 kapal bubu selama satu bulan adalah sebesar Rp 19.175.000,00 dengan rata-rata total kerugian per kapal per trip sebesar Rp 958.750,00.

Kata kunci: kakap merah, mutu ikan, penanganan ikan, PPN Sungailiat, sanitasi

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.



ABSTRACT

SEPTIA MAHARANI. Quality and Sanitation Aspects of Red Snapper at the Sungailiat Fishing Port, Bangka Belitung. Supervised by MUSTARUDDIN and IN SOLIHIN.

Red snapper is one of the leading and high economic value commodity fish landed at Sungailiat Fishing Port. In addition to its economic value, red snapper is also an export commodity fish with Asian destination countries that require good fish quality to have a high selling value. Sanitation and hygiene during fish handling need to be considered. Fishermen need to know how to handle fish properly in order to avoid a decrease in fish quality. The purpose of this research are to determine information on the influence of the environment and fish handling tools and the decline in fish quality that can cause losses. The method used is a case study, with purposive sampling. The analysis used is descriptive analysis to determine the actual conditions of sanitation and hygiene, simple linear regression analysis and quantitative analysis with economic analysis. The results showed that conditions of sanitation and hygiene in the basin and quay still dirty. Different physical condition of fish auction hall is still in clean category. The results of the level of fish handling tools (x) with fish quality (y) processed using Microsoft excel have a strong relationship, proven by the value <0.05 , meaning that there is a significant influence between the x and y variables. The total loss due to decreased fish quality on fishing trip of 20 bubu vessels for one month is IDR 19,175,000 with average total loss per vessel per trip of IDR 958,750.

Keywords: fish handling, fish quality, Red snapper, sanitation, Sungailiat Fishing Port



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
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.

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 University

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.



ASPEK MUTU DAN SANITASI DALAM PENDARATAN IKAN KAKAP MERAH DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA SUNGAILIAT, BANGKA BELITUNG

SEPTIA MAHARANI

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
2024**



@Hak cipta milik IPB University

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 Dr. Vita Rumanti Kurniawati, S.Pi., M.T.
- 2 Dr. Ir. Ronny Irawan Wahju, M.Phil

Judul Skripsi : Aspek Mutu dan Sanitasi dalam Pendaratan Ikan Kakap Merah di
Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat, Bangka Belitung

Nama : Septia Maharani

NIM : C4401201017

Program Studi: Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Mustaruddin, S.T.P.



Pembimbing 2:

Dr. Iin Solihin, S.Pi., M.Si.

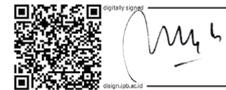


Diketahui oleh

Ketua Departeme
Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan:

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

NIP. 196911061997021001



Tanggal Ujian:
09 Juli 2024

Tanggal Lulus:
25 Juli 2024



@Hak cipta milik IPB University

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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Skripsi ini berjudul Aspek Aspek Mutu dan Sanitasi dalam Pendaratan Ikan Kakap Merah di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat, Bangka Belitung.

Penulis mengucapkan terima kasih untuk :

1. Dr. Mustaruddin, S.TP dan Dr. Iin Solihin, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing pertama dan pembimbing kedua yang telah membantu, memberikan saran, masukan dan motivasi sehingga skripsi ini bisa diselesaikan.
2. Dr. Ir. Ronny Irawan Wahyu, M.Phil selaku dosen penguji yang mewakili komisi Pendidikan serta Dr. Vita Rumanti Kurniawati, S.Pi. MT sebagai penguji luar komisi.
3. Julia Eka Astarini S.Pi., M.Si sebagai Pembimbing Akademik yang telah membantu perkuliahan selama di Departemen PSP.
4. Bapak Zulfa Elmazir dan Ibu Fina selaku staff Tata Usaha yang telah membantu dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
5. Bapak Rosidi (ayah), Ibu Nurdahniar (ibu), Muhamad Saggy (abang) dan Intan Safitri (adik), serta keluarga besar dari ayah dan ibu.
6. Pihak PPN Sungailiat yang membantu dalam proses penelitian yaitu Bapak Kurmawan, A.Pi, M.Si (Kepala PPN Sungailiat), Mba Nara, Bu Gigih, Pak Sukanto, Om Jenefri dan Om Sunarto selaku Pegawai PPN Sungailiat.
7. M. Danu Fadli Atqia yang telah memberikan dukungan, semangat, saran, dan tempat cerita bagi Penulis.
8. Tardha, Syamsuddin dan Luthfi sebagai teman penulis selama magang di PPN Sungailiat dan membantu dalam pengambilan data.
9. The Kancuters (Farah, Martien, Kyssha, dan Zulfa), Sinta, Fakhira sebagai teman penulis yang telah membantu, memberikan semangat dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman-teman Jaring Agridaya PSP 57 yang telah banyak memberikan dukungan secara moral dalam masa studi dan pelaksanaan penelitian
11. Semua pihak yang telah membantu dan tidak bisa saya sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi berbagai pihak dalam menunjang dunia pendidikan serta mampu mewujudkan perikanan tangkap berkelanjutan.

Bogor, Juli 2024

Septia Maharani



@Hak cipta milik IPB University

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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Kerangka Pemikiran	4
II METODE	5
2.1 Waktu dan Tempat	5
2.2 Alat dan Bahan	5
2.3 Metode Pengumpulan Data	5
2.4 Analisis Data	7
2.4.1 Analisis kondisi aktual sanitasi dan higienitas	7
2.4.2 Analisis hubungan antara sanitasi alat penanganan kakap merah dan mutu kakap merah	9
2.4.3 Analisis total kerugian akibat penurunan mutu ikan	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	11
3.1 Kondisi Umum Perikanan Tangkap di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat	11
3.1.1 PPN Sungailiat dan Fasilitasnya	11
3.1.2 Unit Penangkapan Ikan	11
3.2 Kondisi Aktual Sanitasi dan Higienitas	13
3.2.1 Kondisi sanitasi di areal sekitar kolam pelabuhan	14
3.2.2 Kondisi sanitasi di area dermaga pelabuhan	15
3.2.3 Kondisi sanitasi dan higienitas di Tempat Pelelangan Ikan (TPI)	16
3.3 Sanitasi dan Pengaruhnya terhadap Mutu Ikan	20
3.3.1 Pengaruh sanitasi dalam penanganan ikan kakap merah	20
3.3.2 Pengaruh sanitasi dalam pembongkaran ikan di PPN Sungailiat	23
3.4 Total Kerugian Akibat Penurunan Mutu Ikan Hasil Tangkapan	25
IV SIMPULAN DAN SARAN	29
4.1 Simpulan	29
4.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	44



DAFTAR TABEL

1	Skala Likert	6
2	Metode pengumpulan dan pengolahan data	7
	Pengamatan pada areal kolam pelabuhan, dermaga dan TPI	8
	Nilai skoring pengamatan kondisi aktual sanitasi dan higienitas	8
	Skala penilaian penentuan standar kebersihan	9
	Hasil penilaian sanitasi di arel sekitar kolam pelabuhan	14
	Hasil penilaian sanitasi di area dermaga bongkar	15
	Hasil penilaian sanitasi dan higienitas di tempat pelelangan ikan	17
	Hasil pengamatan nilai organoleptik ikan baru didaratkan	25
	Hasil pengamatan nilai organoleptik di dermaga bongkar	26
11	Nilai kerugian secara ekonomi akibat mutu yang mengalami penurunan	28

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran	4
2	Peta lokasi penelitian	5
3	Bubu yang digunakan oleh nelayan PPN Sungailiat	12
4	Produksi ikan kakap merah di PPN Sungailiat 2017-2022	13
5	Genangan sampah di kolam pelabuhan PPN Sungailiat	15
6	Dermaga PPN Sungailiat terbuka dan dilalui kendaraan	16
7	Tangki air bersih dan instalasi SWRO	19
8	<i>Scatter plot</i> kondisi sanitasi alat penanganan dan mutu ikan kakap merah	23
9	Aktivitas bongkar dan penyortiran ikan kakap merah	24
10	Pengamatan organoleptik saat di atas kapal dan pengamatan orgnoleptik ikan setelah bongkar	25

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil kuisisioner alat penanganan hasil tangkapan	33
2	Hasil analisis regresi linier alat penanganan hasil tangkapan dengan mutu ikan hasil tangkapan	35
3	SNI 2729-2021- Lembar Sensori Ikan Segar	36
4	Penilaian mutu organoleptik ikan (SNI-2729-2021) dari armada 1 hingga armada 20 pada saat pengamatan ikan didaratkan	37
5	Penilaian mutu organoleptik ikan (SNI-2729-2021) dari armada 1 hingga armada 20 pada saat pengamatan ikan di dermaga bongkar	39
6	Sebaran grade mutu ikan hasil tangkapan pada armada 1 hingga armada 20	41
7	Nilai kerugian secara ekonomi akibat penurunan grade mutu ikan hasil tangkapan	42
8	Dokumentasi kegiatan pengambilan data	43

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.