



SANITASI DAN HIGIENITAS PADA PROSES PEMBONGKARAN HASIL TANGKAPAN DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA KEJAWANAN, CIREBON

WAHYUNING AJENG SETYORINI



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

2024

- 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 “Sanitasi dan Higienitas pada Proses Pembongkaran Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan, Cirebon” 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

Wahyuning Ajeng Setyorini
NIM.C4401201090

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



ABSTRAK

WAHYUNING AJENG SETYORINI. Sanitasi dan Higienitas pada Proses Pembongkaran Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan, Cirebon. Dibimbing oleh FIS PURWANGKA dan BUDHI HASCARYO ISKANDAR.

Sanitasi dan higienitas merupakan hal yang penting untuk menjaga mutu produk yang diturunkan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Kejawanan. Tingkat higienitas dan sanitasi di PPN Kejawanan belum diketahui dan penanganan pada proses bongkar hasil tangkapan belum memenuhi standar CPIB. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi aktivitas bongkar hasil tangkapan ikan dari kapal sampai diangkut ke mobil pengangkut dan mengidentifikasi kondisi sanitasi dan higienitas pada aktivitas bongkar hasil tangkapan ikan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa observasi langsung, wawancara nakhoda dengan teknik *purposive sampling*, dan uji organoleptik dan uji formalin dan dianalisis dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat beberapa aktivitas di proses pembongkaran ikan yang terdiri dari proses persiapan bongkar, proses bongkar, dan pasca bongkar. Kondisi sanitasi dan higienitas pada proses bongkar di PPN Kejawanan dinilai masih kurang.

Kata kunci: formalin, higienitas, Kejawanan, organoleptik, sanitasi

ABSTRACT

WAHYUNING AJENG SETYORINI. Sanitation and Hygiene in the Process of Unloading Catch at the Kejawanan National Fishing Port, Cirebon. Supervised by FIS PURWANGKA and BUDHI HASCARYO ISKANDAR.

Sanitation and hygiene are important to maintain the quality of products unloaded at the Kejawanan Fisheries Port (PPN). The level of hygiene and sanitation at PPN Kejawanan is not yet known and the handling of the catch unloading process doesn't match with CPIB standards. This research aimed to identify the activities of unloading the catch from the ship until it was transported to the transport vehicle and to identify the sanitation and hygiene conditions in the activity of unloading the catch. The methods used in this research were direct observation, interviews with the captain using purposive sampling techniques, organoleptic and formalin tests. Descriptive analysis was used for the collected data. The results showed that there were several activities in the fish unloading process consisting of the unloading preparation process, unloading process, and post-unloading. Sanitation and hygiene conditions during the unloading process at PPN Kejawanan were considered to be inadequate.

Keywords: formalin, hygiene, Kejawanan, organoleptic, sanitation



- 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 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.



SANITASI DAN HIGIENITAS PADA PROSES PEMBONGKARAN HASIL TANGKAPAN DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA KEJAWANAN, CIREBON

WAHYUNING AJENG SETYORINI

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**

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.

Judul Skripsi : Sanitasi dan Higienitas pada Proses Pembongkaran Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawan, Cirebon

Nama : Wahyuning Ajeng Setyorini

NIM : C4401201090

Program Studi : Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Fis Purwangka, S.Pi., M.Si.



Pembimbing 2:

Dr. Ir. Budhi Hascaryo Iskandar, M.Si.

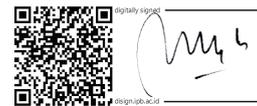


Diketahui oleh

Ketua Departemen
Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan:

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

NIP. 196911061997021001



Tanggal Ujian:
15 Juli 2024

Tanggal Lulus:
26 Juli 2024



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini. Penelitian ini dilakukan dalam kurun waktu bulan Februari – Maret 2024 dengan judul “Sanitasi dan Higienitas pada Proses Pembongkaran Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan, Cirebon”.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang membantu dalam proses penelitian hingga skripsi ini selesai. Pihak yang bersangkutan diantaranya:

1. Dr. Fis Purwangka, S.Pi., M.Si. dan Dr. Ir. Budhi Hascaryo Iskandar, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan saran, bimbingan, nasihat, motivasi dan fasilitas penunjang sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Didin Komarudin, S.Pi., M.Si. selaku dosen penguji yang mewakili komisi Pendidikan serta Dr. Roza Yusfiandayani, S Pi. sebagai penguji luar komisi.
3. Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan yang telah memberikan banyak bimbingan selama penelitian di lapangan serta informasi dan data kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir
4. Ayah (Handi Wibowo), Ibu (Nuning Listiyanti), Kakak (Raditya Pratama W) atas semangat, motivasi, dukungan dan doa yang telah diberikan.
5. Aurellia Aysha K dan Siti Haura L, Keluarga MOBA, Ka Jane, Ka Elda, Bang Bagus, Selmia, Lukluk, Adiba, dan keluarga besar Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan angkatan 57 Institut Pertanian Bogor, dan
6. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat dituliskan satu persatu.

Penulis mengetahui bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyelesaian skripsi ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Wahyuning Ajeng Setyorini
NIM.C4401201090

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	2
1.4 Manfaat	2
II METODE PENELITIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian	3
2.2 Alat Penelitian	3
2.3 Metode Pengumpulan Data	3
2.4 Pengolah Data	5
2.5 Analisis Data	5
III HASIL DAN PEMBAHASAN	7
3.1 Kondisi Umum Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan	7
3.2 Aktivitas Bongkar di Pelabuhan Perikanan Nusantara Kejawanan	8
3.3 Kondisi Sanitasi dan Higienitas pada Proses Pembongkaran	12
IV KESIMPULAN DAN SARAN	20
4.1 Kesimpulan	20
4.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	25



DAFTAR TABEL

1	Teknik pengumpulan data dan sumber data	4
2	Aspek penilaian kondisi sanitasi dan higienitas	4
3	Aktivitas dan fasilitas pendukung yang digunakan selama proses persiapan bongkar	9
4	Aktivitas dan fasilitas pendukung yang digunakan selama proses bongkar	10
5	Aktivitas dan fasilitas pendukung yang digunakan selama pasca bongkar	11
6	Kondisi sanitasi pada proses pembongkaran	12
7	Kondisi higienitas pada proses pembongkaran	16

DAFTAR GAMBAR

1	Peta lokasi penelitian	3
2	Alat tangkap jala jatuh berkapal (<i>cast net</i>)	7
3	Jumlah kunjungan kapal jala jatuh berkapal Pelabuhan Perikanan Kejawanan Cirebon	8
4	Data produksi tahun 2019-2023 Pelabuhan Perikanan Kejawanan Cirebon	8
5	Hasil tangkapan dalam keadaan beku	9
6	Selasar di PPN Kejawanan	14
7	Kondisi fasilitas. (A) Pencucian bagian atas timbangan setelah digunakan (B) <i>pallet</i> timbangan, <i>pallet</i> alas, dan tong ikan yang tidak dibersihkan setelah digunakan	14
8	Genangan air di dermaga bongkar	15
9	<i>Pallet</i> alas di PPN Kejawanan	15
10	Kesadaran ABK menggunakan sarung tangan	17
11	Kesadaran ABK menggunakan alas kaki	17
12	Kondisi area kapal. (A) Sampah rokok dan plastik yang berserakan (B) ABK yang merokok saat pembongkaran berlangsung	18
13	Hasil uji organoleptik	19
14	Hasil uji formalin	19

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil uji organoleptik dan uji formalin	23
2	Dokumentasi penelitian	23
3	Aspek penilaian berdasarkan <i>form</i> CPIB 2019	24