



Jurnal Perikanan Kamasan, 3 (2), 2023, 63-72

 <https://doi.org/10.58950/jpk.v3i2.58>

Available online at: <https://jurnalperikanankamasan.com/index.php/jpk/index>

Teknik Penanganan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) pada ICS Distrik Biak Kota Kabupaten Biak Numfor

Handling Techniques for Tuna (*Thunnus sp.*) at ICS, City Biak District, Biak Numfor Regency

Ariantje Pattipeilohy¹, Diarto², Susanty Emma L. Insyur³

Akademi Perikanan Kamasan, Biak, Papua^{1,2,3}

Email: annpattipeilohy@gmail.com¹, diarto.sutono@gmail.com²

ABSTRAK

Kabupaten Biak Numfor merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Papua, yang secara geografis terletak di Teluk Cendrawasih. Kabupaten ini merupakan gugusan pulau yang berada di sebelah utara daratan Papua. Letak geografis ini menjadikan Biak sebagai salah satu pusat pengembangan perikanan dan kelautan di wilayah Indonesia Timur. Peluang pengembangan pada sektor perikanan dan kelautan tersebut jika didukung oleh peran beberapa pihak terkait akan secara langsung maupun tidak langsung dapat memberi kontribusi bagi peningkatan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Biak Numfor. Penelitian bertujuan untuk mengetahui seluruh proses penanganan ikan tuna pada ICS (Integrated Cold Storage) Kabupaten Biak Numfor. Manfaat dari penelitian ini antara lain untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penanganan Ikan Tuna dan memberikan informasi umum tentang bagaimana tahapan proses penanganan ikan tuna yang baik (Good Handling Practice) sebagai dasar bagi penjaminan mutu dan keamanan bahan baku. Penelitian dilaksanakan pada ICS (Integrated Cold Storage) Distrik Biak Kota, Kabupaten Biak Numfor, pada bulan April hingga Mei 2022. Bahan penelitian yang digunakan adalah ikan tuna, sedangkan peralatan yang digunakan antara lain pisau stainless, meja pengemasan, meja stainless, bak stainless, sarung tangan, celemek, sepatu bot, timbangan, keranjang basket, palka, pan besar, coldbox, masker, jaket tebal, tali rafia, buku, bolpen, plastik es lilin, ganco, dan alat checker. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah partisipatori, yaitu peneliti terlibat secara langsung pada seluruh tahapan proses penanganan ikan tuna. Berdasarkan hasil penelitian dapat dijelaskan bahwa seluruh tahapan proses penanganan ikan tuna pada ICS saling berkaitan satu dengan yang lainnya, sehingga pengawasan pada setiap tahapan proses

INFO ARTIKEL

Paper Type:
Review Paper

Article History:
Received 20/9/2021
Revised 26/02/2022
Published 22/03/2023

Kata Kunci:

- Penanganan
- Ikan Tuna
- Integrated Cold Storage (ICS)



menjadi penting untuk dilaksanakan dengan baik. Secara umum, proses penanganan ikan tuna pada ICS telah dilakukan sesuai dengan SSOP (Standard Sanitation Operasional procedure) yang telah ditetapkan dan menerapkan konsep GHdP (Good Handling Process), serta Sanitasi dan Higiene.

ABSTRACT

Biak Numfor Regency is one of the regencies located in Papua Province, geographically situated in Cendrawasih Bay. This regency is an archipelago located north of the Papua mainland. Its geographical location makes Biak a center for fisheries and marine development in the Eastern part of Indonesia. The development opportunities in the fisheries and marine sector, if supported by relevant parties, can directly or indirectly contribute to the increase of Biak Numfor Regency's Gross Regional Domestic Product (GRDP). The research aims to understand the entire process of handling tuna fish in the Integrated Cold Storage (ICS) of Biak Numfor Regency. The benefits of this research include enhancing knowledge and skills in handling tuna fish and providing general information on good handling practices as the basis for ensuring the quality and safety of raw materials. The research was conducted at the ICS in Biak Kota District, Biak Numfor Regency, from April to May 2022. The research material used was tuna fish, and the equipment used included stainless knives, packaging tables, stainless tables, stainless tubs, gloves, aprons, boots, weighing scales, baskets, mallets, large pans, cold boxes, masks, thick jackets, raffia strings, books, ballpoint pens, wax paper, hooks, and checkers. The research method employed was participatory, with the researchers directly involved in every stage of the tuna fish handling process. Based on the research findings, it can be explained that each stage of the tuna fish handling process in the ICS is interconnected, making supervision in each stage essential for proper implementation. Overall, the handling process of tuna fish in the ICS has been carried out in accordance with the established Standard Sanitation Operational Procedures (SSOP) and implements the concept of Good Handling Process (GHdP), as well as sanitation and hygiene.

Key Words:

- Handling
- Tuna
- Integrated Cold Storage (ICS)

PENDAHULUAN

Kabupaten Biak Numfor merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Papua, yang secara geografis, terletak di Teluk Cendrawasih. Kabupaten ini merupakan gugusan pulau yang berada di sebelah utara dataran papua. Posisi ini menjadikan biak sebagai pusat perhatian dan salah satu tempat paling strategis untuk berhubungan dengan negara luar di kawasan pasifik, australia dan filipina, membangun kawasan industry terutama pariwisata dan perikanan. Kabupaten Biak Numfor memiliki laut yang cukup luas

dan memiliki banyak sekali potensi perikanan seperti tuna yang termasuk dalam kelompok pelagis besar (www.papua.go.id).

Ikan tuna merupakan ikan ekonomis penting dalam perdagangan perikanan dunia. Pada data statistik produksi perikanan tangkap, nilai komoditas ikan tuna lebih besar dibandingkan komoditas lain di sektor perikanan dan pada setiap tahunnya mengalami peningkatan. Di Kabupaten Biak Numfor misalnya potensi tuna sangat besar dan masih dalam kondisi aman dan belum sampai penangkapan berlebih (*overfished*) serta memiliki peluang untuk diekspor (Firdaus, 2018).

Ikan tuna termasuk komoditas yang cepat mengalami proses kemunduran mutu bila tidak disimpan pada suhu rendah dan juga dapat menghasilkan senyawa histamin yang berbahaya jika dikonsumsi oleh manusia. Ikan tuna segar bermutu baik dapat diperoleh dengan menerapkan teknik penanganan dan penyimpanan yang benar segera setelah ikan ditangkap, terutama pada *cold storage*.

ICS merupakan Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang terintegrasi dengan gudang beku (*cold storage*) yang ada di Kabupaten Biak Numfor, dan memiliki metode pembekuan menggunakan sistem Air Blast Freezer (ABF). Dengan adanya ICS, maka pengolahan hasil perikanan tangkap atau budidaya langsung diproses penanganannya. ICS merupakan salah satu solusi untuk mempertahankan mutu produk perikanan, dimana ikan akan diawetkan dengan cara dibekukan dengan suhu rendah.

Berdasarkan potensi perikanan tuna yang ada serta sarana dan prasarana dari UPI yang tersedia, maka perlu peneliti merasa perlu untuk melihat dan mempelajari serta mengetahui penanganan ikan tuna pada UPI Integrated Cold Storage yang berada di Kabupaten Biak Numfor.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan April hingga Mei 2022. bulan Juni 2021, dilaksanakan pada ICS, Distrik Biak Kota, Kabupaten Biak Numfor.

Bahan dan Alat

Pada penelitian ini digunakan ikan tuna sebagai bahan pengamatan, sedangkan beberapa peralatan pada penelitian ini antara lain pisau stainless, meja pengemasan, meja stainless, bak stainless, sarung tangan, celemek, sepatu bot, timbangan, keranjang basket, palka, pan besar, cold box, masker, jaket tebal, tali rafia, buku, bolpen, plastik es lilin, ganco, dan alat checker.

Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah partisipatori, yaitu peneliti terlibat secara langsung pada seluruh tahapan proses penanganan ikan tuna. Sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, wawancara, dan studi literatur. Data primer didapatkan secara langsung dengan cara melakukan pengamatan proses penanganan

ikan tuna, sedangkan data sekunder diperoleh dengan cara mencari, mengumpulkan, dan mengkaji data-data pendukung yang berkaitan dengan objek penelitian yang berupa catatan, buku, laporan, dan peta yang telah diterbitkan secara resmi dari instansi pemerintah maupun hasil penelitian sejenis.

Analisis Data

Data primer yang diperoleh, dengan didukung oleh data sekunder dianalisis secara deskriptif dengan mengacu pada SNI 01-2729-3-2006, kemudian dibuatkan kesimpulan berdasarkan hasil dan uraian pembahasan hasil penelitian.

Prosedur Penanganan Ikan Tuna

Prosedur yang dilakukan dalam penanganan ikan tuna pada ICS Biak Numfor adalah sebagai berikut:

1. Penerimaan Bahan Baku.

Ikan tuna di terima dari nelayan setempat, kampung- kampung dan juga dari kapal perikanan. Ikan di terima harus dalam keadaan segar/ dingin sesuai dengan ketentuan syarat yang di tentukan oleh perusahaan.

2. Dichecker.

Dicheker yaitu pengambilan sampel daging ikan untuk mengetahui mutu/kualitas ikan tersebut. Ikan yang sudah di terima akan dichecker dengan memasukan alat coring tube yaitu semacam alat berbentuk batang tajam dan terbuat dari besi. Pengambilan sampel dilakukan pada kedua sisi ikan bagian belakang sirip kiri dan kanan) dengan cara menusukkan coring tube ke tubuh ikan, sehingga didapatkan potongan daging ikan tuna.

3. Disiangi yaitu pembersihan isi perut dan insang.

4. Ditimbang

Setelah ikan dibersihkan selanjutnya akan ditimbang untuk mengetahui berat ikan tersebut.

5. Pencucian dalam Ruang Prosesing

Ikan dicuci dengan air mengalir sampai bersih dari kotoran dan sisa darah yang masih menempel.

6. Penyimpanan Air Blast Freezer (ABF)

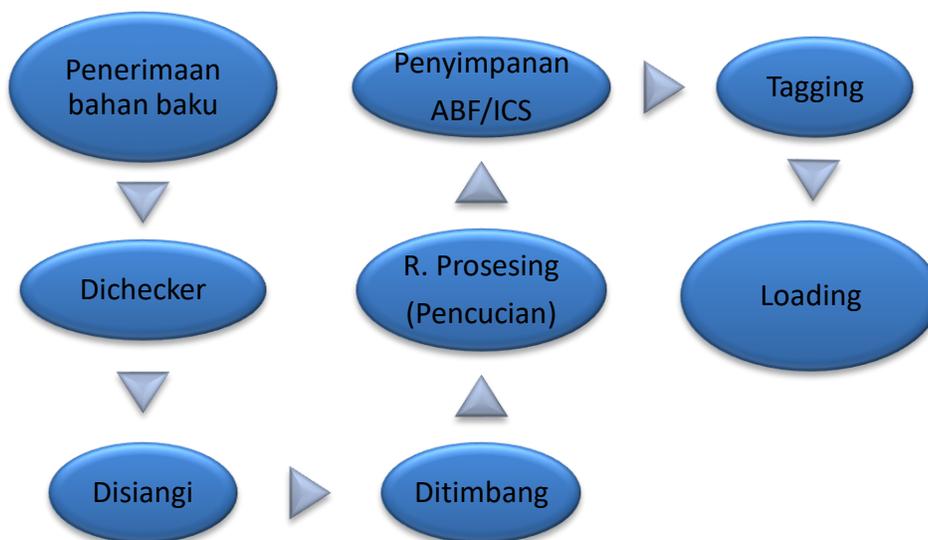
Ikan di simpan dalam ruang ABF/ICS Pada suhu -30°C sebelum di kirimkan ke tempat tujuan.

7. Tagging

Ikan yang sudah di simpan akan di kemas dengan cara ditimbang berat bersih ikan dan ditulis berat ikan tersebut pada plastic es dan diikatkan pada ekor ikan. sebelum pengiriman.

8. Loading

Ikan yang sudah dikemas akan di kirimkan ke tempat tujuan.



Gambar 1. Diagram Alir Penanganan Ikan Tuna

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Lokasi

Secara geografis ICS (Integrated Cold Storage) Unit Pengolahan Ikan Kementerian Kelautan dan Perikanan Biak, terletak di Kelurahan Fandoi Distrik Biak Kota Kabupaten Biak Numfor. Batas wilayah Integrated Cold Storage ini yaitu bagian timur adalah kantor SKPT dan pemukiman masyarakat, bagian utara dengan kantor Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten, bagian barat dengan pasar ikan Biak, dan bagian selatan berhadapan dengan laut Biak.

Penanganan Ikan Tuna

Penanganan Ikan Tuna di ICS (Intergrated Cold Storage) UPI Biak, yaitu ikan tuna diterima dari nelayan setempat, kampung- kampung dan juga dari kapal perikanan. Ikan yang diterima harus dalam keadaan segar/ dingin sesuai dengan ketentuan syarat yang di tentukan oleh perusahaan. Ikan yang sudah diterima akan dichecker, dengan memasukan alat coring tube yaitu semacam alat berbentuk batang tajam dan terbuat dari besi. Pengambilan sampel dilakukan pada kedua sisi ikan bagian belakang sirip kiri dan kanan) dengan cara menusukkan coring tube ke tubuh ikan, sehingga didapatkan potongan daging ikan tuna.

Beberapa tingkatan mutu yang ditentukan dan merupakan standar yang diberlakukan pada ICS UPI Biak yaitu:

1. Mutu A memiliki ciri-ciri saat di checker kedua sisi ikan hasil yang ditemukan adalah daging ikan dalam keadaan dingin, warna daging ikan merah seperti darah atau buah semangka, mata bersih,terang,cerah, tekstur daging keras,kenyal,kondisi ikan bagus dan utuh.



2. Mutu B memiliki ciri-ciri saat di checker pada kedua sisi ikan hasil yang ditemukan yaitu daging tidak terasa dingin atau bisa dikatakan pemberian es/ waktu penanganan hanya diberikan sedikit es (nelayan) sehingga kualitas ikan tidak bisa bertahan lama sehingga warna ikan (merah) sebelah kanan berbeda dengan sisi sebelah kiri ikan (putih), tidak ada kerusakan fisik, kulit normal sedikit berlendir.
3. Mutu C memiliki ciri-ciri yaitu kondisi ikan tidak dalam keadaan dingin, saat di tekan lembek dagingnya dan saat di ceker warna dagingnya putih. Jika ikan memiliki great A/B tandanya ikan tersebut sangat baik/baik. Sedangkan ikan yang memiliki great C tandanya ikan kurang baik/ tidak segar.

Setelah ikan diterima baik masih dalam keadaan belum bersih atau sudah bersih, akan diceker terlebih dahulu setelah mengetahui hasilnya lalu siap dibersihkan. Ikan tuna yang dibersihkan adalah ikan tuna yang tidak sempat nelayan bersihkan sedangkan ikan yang sudah bersih siap ke tahap selanjutnya, tahap selanjutnya yaitu pemotongan sirip dan ekor ikan. Ikan setelah dibersihkan maupun sudah dalam bersih akan ditimbang dan lihat berat ikan nya ikan tersebut akan tentukan great nya oleh petugas, selanjutnya petugas akan segera menulis nama nelayan serta berat ikan dan greatnya pada nota dan siap dibayarkan kepada nelayan. Ikan siap didorong masuk ke dalam ruang prosesing dan dicuci, ikan dicuci mulai dari kepala hingga dalam kepala ikan dan isi perut sampai tidak ada darah atau kotoran pada ikan, air yang di gunakan untuk mencuci ikan adalah air asin, digunakan air asin karena selain menghilangkan bau amis, air asin juga berguna sebagai es yang baik buat pendinginan ikan agar air asin yang ada pada ikan tidak mudah mencair karena mengandung garam (NaCl) adanya garam dapat menurunkan titik beku pada ikan sehingga es yang ada pada ikan tidak mudah mencair, dan dapat mengurangi jumlah bakteri pada ikan.

Setelah dicuci bersih ikan akan di beri tanda jika ikan yang di beri tanda dengan tali rafia merah / hijau dan diikat bagian sirip kanan kiri menggunakan tali rafia, hal ini di lakukan agar ikan tetap dalam keadaan lurus dan warna tali rafia juga menentukan greatnya, tali rafia yang berwarna merah tandanya ikan great A/B sedangkan warna hijau great C, lalu bagian sirip yang di ikat menggunakan tali rafia warna biru. Selanjutnya ikan akan di isi di dalam palka yang sudah di taruh di atas trolling dan siap didorong ke ruang penyimpanan. Ikan yang sudah siap disimpan ada dua kemungkinan yaitu

Ikan yang disimpan pada ABF adalah ikan yang dalam jumlah banyak atau sekitar lebih dari 1 ton. Kapasitas ABF adalah 5 ton. Suhu ruangan penyimpanan pada ABF adalah sekitar -30°C sampai -40°C . selama 8 jam. Sedangkan ikan yang terima dalam jumlah sedikit dan tidak mencapai 1 ton akan di simpan diruang Cold Strobe. Kapasitas simpan adalah 200 ton, suhu penyimpanan adalah -18°C sampai -30°C sesuai dengan standar.

Ikan tuna yang disimpan akan siap ditagging seminggu sebelum pengiriman, Ikan akan ditimbang ulang dan di tulis berat bersih ikan tersebut dan di tulis berat ikan pada plastic es dan ikan pada ekor atau kepala ikan hal ini dilakukan sampai semuanya selesai. Ikan yang sudah dipacking akan di kerjakan oleh semua karyawan produksi, ikan akan didorong keluar dari ruang penyimpanan dan akan disebut berat dan jenis ikan dan akan ditulis oleh petugas, ikan akan ditimbang ulang apa bila jumlah berat yang terikat pada ekor ikan putus



atau tidak terbaca dengan jelas dan ikan tersebut akan dipindahkan ke dalam kontener, dalam satu kontener dapat menampung 12-14 ton atau sekitar 300-400 ekor ikan tergantung jumlah berat ikan yang terisi dalam kontener, suhu dalam kontener yaitu - 18°C dan bahan baku diatur rapi oleh petugas produksi sampe kontener penuh dan siap dikirimkan ke tempat tujuan yaitu ambon dan luar negeri (Jepang).

Sanitasi dan Higiene

Penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan higine yang dilakukan pada ICS antara lain difokuskan pada beberapa hal berikut:

a. Sanitasi toilet pekerja/ karyawan

Toilet yang digunakan pada ICS ada dua (2) toilet, sedangkan pada ICS telah disediakan tempat mencuci tangan, sabun cair, kran air yang tanpa menggunakan tangan/ bersentuhan langsung dengan tangan. Jadi tidak terkontak langsung dengan tangan sehingga toilet tetap terjaga kebersihannya.

b. Kebersihan peralatan kerja karyawan

Karyawan yang bertugas pada ICS baik bagian kantor, produksi, mesin, sebelum masuk ruang prosesing harus menggunakan atribut kerja seperti sepatu boot, sarung tangan, celemek dan masker. Hal ini dilakukan untuk melindungi bahan baku dari kontaminasi langsung dengan para karyawan. Ruang ganti karyawan ada dua (2) ruang ganti laki-laki dan perempuan.

c. Pemberantas hama

Sebelum masuk kedalam ruang prosesing para karyawan harus menggunakan atribut kerja yang sudah disediakan pada ruang ganti selanjutnya para pekerja harus melewati ruang sterilisasi terlebih dahulu, di mana ruangan ini berisi air yang telah di campurkan dengan klorin, para karyawan harus melewati ruangan sterilisasi terlebih dahulu agar hama yang ada pada peralatan kerja karyawan hilang dan tidak membawa hama ke dalam ruang prosesing, sehingga bahan baku tetap aman dan kualitasnya tidak rusak.

d. Keamanan air

Air yang digunakan untuk semua proses serta kegiatan lainnya di ICS adalah air PDAM (air yang sesuai standar air bersih). Air laut/asin yang di gunakan untuk mencuci ikan yaitu air laut langsung dari laut yang di tampung pada tempat penampung air/tengki air.

e. Kebersihan permukaan yang terkontak dengan bahan baku

Mulai dari ruang penerimaan – ruang loading, semua permukaan tempatnya sekali kerja langsung di bersihkan dan di cuci hingga bersih sehingga ruangan-ruangan tersebut tidak mengeluarkan bau yang menyegat/amis.

Pembekuan Ikan Tuna

Metode pembekuan yang lakukan pada ICS menggunakan teknologi ABF (Air Blast Freezer), yaitu dengan cara menghembuskan / meniupkan udara beku ke produk dengan bantuan kipas/ Fan. Sentra Kelautan dan Perikanan Terpadu (SKPT) Biak tengah bersiap untuk melakukan ekspor perdana ke Jepang dan China. Rencananya, produk yang akan



diekspor ke Negeri Sakura meliputi tuna fresh whole, tuna loin fresh, kepiting, lobster, udang tiger frozen, ikan demersal, unagi dan kerapu sunu hidup. "Ekspor perdana berupa multi products mengingat saat ini baru mulai terjadi musim timur yang diperkirakan berlangsung hingga bulan Agustus 2021 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2021).

Saat meninjau kesiapan ekspor dari SKPT pekan lalu, langsung produk yang akan diekspor ke Negeri Tirai Bambu yakni ikan cakalang. Tak hanya itu, dia juga memeriksa pendampingan pemenuhan persyaratan dan persiapan sertifikasi Good Manufacturing Practice berupa Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) yang dilakukan jajarannya di Biak.

Pembangunan pabrik es kapasitas 20 ton melalui dana APBN tahun 2022, dermaga umum sebagai tambat labuh kapal ikan berukuran di atas 30 GT, sejak 2019 hingga sekarang. Sejak 2017, Ditjen PDSPKP sebagai penanggung jawab SKPT Biak telah membangun sejumlah sarana dan prasarana meliputi ICS, Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI), 100 unit kapal 3 GT lengkap dengan alat tangkap, penyediaan sarana rantai dingin untuk nelayan berupa sarana cool box dan chest freezer. Seluruh sarana dan prasarana telah dimanfaatkan dengan baik (SKPT Biak, 2021).

Tujuan penting dari penanganan ikan pada ICS ini adalah mempertahankan kesegaran ikan dalam waktu selama mungkin atau setidaknya kondisi ikan masih cukup segar pada saat sampai di tangan konsumen. Jadi setelah tertangkap dan diangkut di atas kapal, harus secepat mungkin ditangani dengan baik dan hati-hati.

Penanganan ikan segar merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industry perikanan karena dapat mempengaruhi mutu baik buruknya penanganan ikan mempengaruhi mutu ikan sebagai bahan makanan atau sebagai bahan mentah untuk proses pengolahan lebih lanjut (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Pengecekan mutu hasil perikanan yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui ketahanan suatu produk hasil perikanan tersebut dapat bertahan dalam jangka waktu lama dan aman untuk dikonsumsi.

Salah satu kelemahan ikan sebagai bahan baku makanan ialah sifatnya mudah busuk setelah ditangkap dan mati. Oleh karena itu, ikan perlu ditangani dengan baik agar tetap dalam kondisi yang layak untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Untuk mencegah kerusakan produk perikanan dapat dilakukan dengan melakukan teknik pengawetan. Terdapat 3 cara pengawetan umumnya dipakai yaitu (1) cara penggunaan suhu seperti panas dan suhu rendah atau pembekuan, (2) cara kimiawi yang meliputi : penggunaan garam dan gula (3) pengeringan baik secara alami atau buatan. Teknik pengawetan ini bertujuan untuk menyiapkan dan mempertahankan sifat segar hasil perikanan (ikan) adalah merupakan tujuan utama dalam penanganan pasca tangkap. Sifat segar ini dapat dipertahankan dengan menurunkan suhu ikan dan lingkungannya.

Oleh karena itu, perlakuan pengesasan atau pendinginan segera setelah hasil perikanan ditangkap sangat penting dan perlu dikerjakan agar supaya proses-proses biokimiawi dan mikrobiologik dapat dihambat. Perlakuan pengesasan lebih banyak dikerjakan oleh para nelayan yang perahu-perahunya tidak dilengkapi dengan mesin pendingin, sedangkan



perlakuan pendingin dengan mesin pendingin banyak dilakukan kapal-kapal besar yang dilengkapi dengan unit pendinginan atau pembekuan (Hadiwiyoto, 1993).

Proses pembekuan bertujuan untuk mengurangi pertumbuhan bakteri dan laju reaksi enzim dengan merubah air dalam tubuh ikan menjadi butiran es pada suhu - 10°C atau lebih rendah (Dinas Kelautan dan Perikanan Jatim, 2016).

Pembekuan ikan berarti menyiapkan ikan untuk disimpan di dalam suhu rendah (cold storage) seperti pendinginan, pembekuan di maksudkan untuk mengawetkan sifat – sifat alami ikan. Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Biak Numfor menyatakan bahwa pembangunan SKPT telah memberikan kesempatan bagi nelayan untuk dapat memanfaatkan sumber daya ikan lebih optimal dan tentunya berdampak pada peningkatan kesejahteraan, sejak beroperasionalnya SKPT Biak tingkat pendapatan nelayan meningkat hampir 3 kali lipat perbulan (www.kkp.go.id).

Penanganan ikan tuna setelah penangkapan atau pasca panen memegang peranan sangat penting dalam memperoleh nilai jual ikan yang maksimal. Salah satu faktor yang menentukan nilai jual ikan tuna adalah tingkat kesegaran. Semakin segar ikan sampai ke tangan pembeli atau konsumen maka harga jual ikan akan semakin tinggi. Kesegaran ikan tuna dapat dilihat dari penampakan, bau, warna daging, serta teksturnya. Pada dasarnya, untuk mendapatkan ikan yang memenuhi tujuan ekspor diperlukan penanganan yang baik saat operasi penangkapan, pembongkaran (penanganan di pelabuhan), serta proses transportasinya. Penanganan saat operasi penangkapan merupakan penanganan awal.

Batasan penanganan ini adalah sejak ikan tertangkap sampai didaratkan di pelabuhan. Perlakuan ikan tuna saat penanganan diharapkan tidak menimbulkan kerusakan fisik, perubahan komposisi kimia dan mikrobiologi sehingga dapat memperlambat proses pembusukan. Penanganan ikan yang baik sangat diperlukan dalam upaya menjaga kualitas serta kesegaran ikan yang diperoleh. Penanganan saat di pelabuhan (pembongkaran dan transit) merupakan penanganan lanjutan. Penanganan ikan pada saat pembongkaran dan pemindahan ke tempat transit dilakukan secara hati-hati, bersih, cepat dan dingin. Hal ini mengingat ikan merupakan produk yang mudah dan cepat membusuk jika tidak ditangani secara benar (Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2013).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses penanganan ikan tuna pada ICS telah dilakukan sesuai dengan SSOP (Standard Sanitation Operasional procedure) dan telah menerapkan konsep antara lain GHdP (Good Handling Process) serta Sanitasi dan Higiene.
2. Penanganan ikan tuna pada ICS melaluai beberapa tahapan, meliputi penerimaan bahan baku, dichecker, disiangi, ditimbang, pencucian pada ruang prosesing, penyimpanan pada ABF (Air Blast Freezer)/Cold Storage Room, tagging, dan loading. Pengolahan Keripik Sisik Ikan Kakap Merah yang dilakukan di Kampung Binyeri melalui beberapa tahapan, antara lain tahap pencucian, perendaman, pengukusan, dan penggorengan.



Saran

Beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak pengelola memiliki diagram alir proses penanganan ikan tuna mulai dari tahap penerimaan hingga pengiriman serta ditepatkan pada bagian depan teras perusahaan/ ruang istirahat sebelum masuk ke dalam ruang kerja.
2. Dibentuk tim QC (quality control) secara tersendiri agar focus dalam mengontrol mutu/kualitas produk yang dihasilkan.
3. Visi dan misi perusahaan yang belum ada atau mungkin ada tapi tidak dibuatkan dalam bentuk spanduk kecil dan sebaiknya ditempelkan pada ruangan kantor maupun seluruh ruang kerja ICS.
4. Kedisiplinan karyawan baik dalam kehadiran dan pemakaian atribut saat bekerja perlu lebih dikontrol dengan baik. Untuk mendapatkan hasil akhir dari produk yang baik, maka dibutuhkan bahan baku yang masih segar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawaty 1989. Penanganan hasil perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2013. Dasar-dasar Teknik Penangkapan Ikan, Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkap. Jakarta: Kemendikbud RI.
- Firdaus Maulana, 2018. Profil Perikanan Tuna dan Cakalang di Indonesia. Jakarta: Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan BRSDMKP.
- Hadiwiyoto, 1993. Teknologi pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Yogyakarta: Liberty.
- <http://www.mekanisasikp.web.id/2020/03/teknologi-baru-pembekuan-produk.html>
- <https://kkp.go.id/artikel/27333-kkp-dorong-skpt-biak-jadi-pengungkit-ekonomi-masyarakat>
- <https://www.papua.go.id/view-detail-page-278/undefined>
- Standar Nasional Indonesia, 2006. Ikan segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan, SNI 01-2729-2006, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.