

TEKNIK PENANGANAN HASIL TANGKAPAN DI KM. ALDUS 02***

Yulkivli Harikedua*, Jerry D Kalesaran**, M. Zainul Arifin**

Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung

Jl. Tandurusa, Po Bok 12 BTG/Bitung Sulawesi Utara

Abstrak

Handling of fish is a steps of activities or treatment of fish without altering the structure and form of the fish itself, which is done with appropriate with the achievement of target targets related to quality, quantity of time which in principle leads to a safe guarantee of quality for human health.

Final Field Practice at KM. ALDUS 02 aims to know the techniques and methods of handling fish on board (Brailing), knowing the process of moving fish on board, knowing the application of HACCP concept which is recommended in handling fish on board. The purpose of this KPA implementation is, can make the process of moving fish on the ship (Brailing), can identify the application of HACCP / PMMT in handling fish on board.

From the Observation Results during Final Field Practice concluded that In KM. ALDUS 02, The process of handling the catch of fish consists of several handling activities, such as : Fish removal, sorting, weighing, washing, storage in hold.

Keywords : KM Aldus 02, Fish Handling, Final Field Practice .

1. Pendahuluan

Menurut (Sunarman dan Murniati A.S, 2000) penanganan ikan adalah suatu rangkaian kegiatan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar dari ikan itu sendiri yang dilakukan dengan tepat guna dan berdaya tepat dengan mengarah pencapaian target yang berkaitan dengan kualitas, kuantitas waktu yang pada prinsipnya bermuara pada system jaminan mutu yang aman bagi kesehatan manusia.

Penanganan ikan diperlukan perlakuan khusus untuk menjaga mutu dari hasil tangkapan tersebut. Mutu yang dimiliki oleh komoditas ikan turut berperan menentukan besar kecilnya nilai jual ikan yang akan ditetapkan. Penanganan hasil tangkapan dimulai, sejak ikan diatas kapal. Hal ini bertujuan menjaga mutu ikan hasil tangkapan selama di kapal sampai ke tangan konsumen. Guna mendukung prosedur tersebut, maka dibutuhkan suatu armada dalam mendukung kegiatan penangkapan ikan yaitu kapal penampung ikan

(collecting). Kapal penampung (collecting) adalah kapal perikanan yang merupakan sarana apung yang memiliki geladak utama dan bangunan atas atau rumah geladak serta memiliki peralatan atau perlengkapan bantu khusus, yang dipergunakan untuk menampung, mengolah (menyimpan dan mengawetkan) ikan, memuat dan mengangkut ikan.

Ikan juga merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tersebut mutunya menurun. Oleh karena itu ikan harus diberi suatu perlakuan atau penanganan yang baik agar supaya mutu kualitasnya tidak menurun. Penanganan ikan segar merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Penanganan ikan laut pada dasarnya terdiri dari dua tahap, yaitu penanganan diatas kapal dan penanganan di darat. Penanganan ikan

setelah penangkapan atau pemanenan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal. Tahap penanganan ini menentukan nilai jual dan proses pemanfaatan selanjutnya serta mutu produk olahan ikan yang dihasilkan. Kecepatan pembusukan ikan setelah penangkapan dan pemanenan sangat dipengaruhi oleh teknik penangkapan dan pemanenan, kondisi biologis ikan, serta teknik penanganan dan penyimpanan di atas kapal. Oleh karena itu, segera setelah ikan ditangkap atau dipanen harus secepatnya diawetkan dengan cara pendinginan atau pembekuan. Menurut Winarno dan Jenny (1982) disebutkan bahwa penyebab kerusakan bahan pangan termasuk ikan didalamnya adalah kerusakan mikrobiologis, mekanis, fisik, fisiologi, biologis dan kimiawi

Penanganan ikan diperlukan perlakuan khusus untuk menjaga mutu dari hasil tangkapan tersebut. Mutu yang dimiliki oleh komoditas ikan turut berpengaruh menentukan besar kecilnya nilai jual ikan yang akan ditetapkan. Penanganan hasil tangkapan dimulai, sejak ikan di atas kapal. Hal ini bertujuan menjaga mutu ikan hasil tangkapan selama dikapal sampai dengan ketangan konsumen.

Teknik penanganan ikan yang tergolong kurang bagus di atas kapal adalah seperti pemberian es yang kurang atau proses pendinginan yang tidak menyeluruh dalam suatu tempat penampungan ikan, hingga ikan yang harus tetap pada keadaan yang segar atau ikan yang memiliki kondisi rupa, bau, rasa, serta tekstur seperti ikan hidup akan hilang, dan akan menjadi ikan yang memiliki kondisi fisik yang lembek serta memiliki bau yang menyengat, itu adalah kondisi ikan yang sudah membusuk dan tidak dapat dikonsumsi. Berkaitan dengan proses pembusukan tersebut, perlu adanya pengetahuan tentang upaya mempertahankan mutu kesegaran ikan mulai pada saat pra produksi sampai dengan proses pengolahan (Hadiwiyoto, S. 1993).

Tujuan dari KPA ini adalah (1). Dapat melakukan cara penanganan ikan di atas

kapal, (2). Dapat melakukan proses pemindahan ikan (*brailing*) di atas kapal, (3). Dapat mengidentifikasi penerapan HACCP/PMMT dan penanganan ikan di atas kapal.

2. Spesifikasi KM Aldus 02.

KM.ALDUS 02, sesuai Surat Izin Kapal Pengangkut Ikan Pelabuhan Pangkalan ke Pelabuhan Muat (SIKPI-PP) Nomor : 15.15.0001.02.47053 (terlampir), memiliki spesifikasi yang tertuang dalam table-tabel berikut ini :

Tabel 1. Spesifikasi KM. ALDUS 02

No	Identifikasi Umum	Spesifikasi
1	Nama Kapal	KM.ALDUS 02
2	Tempat/No Grosse Akte	2107, 14 agustus 2013 di Manado
3	Tanda Selar	GT.30 No.1152/KKa
4	Tahun Pembuatan	2012
5	Tempat Pembuatan	BUBALANG
6	Berat kotor	30 GT
7	Berat Bersih	9 NT
8	Merk Mesin	MITSUBISHI
9	Nomor Seri Mesin	510996
10	Tempat Penyimpanan Ikan	Palka

Sumber; Data KM Aldus 02 (Surat Izin Kapal Pengangkut Ikan (SIKPI-PP) Nomor : 15.15.0001.02.47653)

Mesin Pengerak Kapal

KM. ALDUS 02 adalah kapal yang digerakan dengan menggunakan mesin, pada hal tersebut KM. ALDUS 02 memiliki satu unit mesin pengerak utama, adapun spesifikasi mesin pengerak utama sebagai berikut :

Tabel 2. mesin penggerak utama kapal

No	Spesifikasi	Keterangan
1	Merk	Mitsubishi
2	Daya	320 PK
3	Putaran	-
4	Buatan	Japan
5	Jumlah Silinder	8 silinder
6	Bahan Bakar	Solar
7	Langkah Kerja	4 Tak
8	Sistem Pelumasan	Sump Basah
9	Sistem Start	Elektrik
10	Kecepatan Maksimum	8 – 9 knot

Sumber : KM. ALDUS 02



Gambar 01. Mesin Induk KM. ALDUS
Foto oleh : Zulkivli Harikedua

Alat-Alat Navigasi dan Perlengkapan Deck

KM. ALDUS 02, dilengkapi dengan peralatan navigasi dan alat keselamatan.

a. Alat Navigasi

Alat Navigasi merupakan suatu alat yang digunakan dalam menentukan posisi dan arah perjalanan baik dimedan sebenarnya maupun dipeta. Sesuai pengamatan diatas, KM.ALDUS 02 memiliki alat-alat navigasi seperti pada table dibawah ini :

Tabel 3. Alat-alat Navigasi KM. ALDUS 02

No	Nama Alat	Jumlah
1	Radio	1 unit
2	GPS	1 unit
3	Kompas	1 unit

Sumber : KM. ALDUS 02



Gambar 02. GPS Pada KM. ALDUS
Foto oleh : Zulkivli Harikedua



Gambar. 03. Radio Navigasi
Foto oleh : Zulkivli Harikedua



Gambar. 04. Kompas KM Aldus 02.
Foto oleh : Zulkivli Harikedua

b. Alat Bantu Penanganan

Perlengkapan alat bantu penanganan adalah perlengkapan yang dipakai untuk melakukan penanganan diatas kapal.

Tabel 4. Perlengkapan Alat Bantu Penanganan KM. ALDUS 02

No	Nama	Jumlah
1	Timbangan	1 buah
2	Keranjang Timbang	8 buah
3	Keranjang bongkar es	2 buah
4	Keranjang bongkar ikan	4 buah
5	Tong	1 buah
6	Alkom	2 unit

Sumber : KM. ALDUS 02

c. Perlengkapan Keselamatan.

Perlengkapan keselamatan sangat penting dan harus ada dalam setiap kapal, karena perlengkapan tersebut akan membantu dalam kondisi kapal yang tidak di inginkan.

Adapun alat keselamatan pada KM. ALDUS 02 sebagai berikut :

Tabel 5. perlengkapan keselamatan KM. ALDUS 02.

NO	Nama	Jumlah
1	Life bouy	2 buah
2	Life jacket	4 buah
3	Pemadam foam	2 buah

Sumber : KM. ALDUS 02



Gambar. 05. Lifebuoy KM Aldus 02.

Foto oleh : Zulkivli Harikedua



Gambar. 06. Life jacket KM Aldus 02.

Foto oleh : Zulkivli Harikedua



Gambar. 07. Dry chemical/foam KM Aldus 02.

Foto oleh : Zulkivli Harikedua

3. Pelaksanaan Kegiatan Kerja Praktek Akhir

a. Fishing Base

Selama berada di fishing base menyiapkan segala keperluan untuk melaksanakan kegiatan penangkapan, baik itu administrasi maupun keperluan operasioanal, seperti :

Persiapan surat-surat kapal :

- SIKPI
- SIUP
- PAS BESAR
- Sertifikat keselamatan perlengkapan kapal barang

- Sertifikat keselamatan konstruksi kapal barang
- Sertifikat keselamatan radio kapal barang

Persiapan BBM, logistik, perlengkapan kebutuhan lainnya

- Muat bahan bakar minyak (solar)
- Muat bahan makanan (logistik)
- Muat es balok yang di haluskan

b. Kegiatan Ketika Menuju *Fishing Ground*

Kegiatan yang dilakukan pada saat kapal berjalan dari *fishing base* ke *fishing ground* adalah melaksanakan dinas jaga yang dilakukan dengan cara bergantian. Kegiatan dinas jaga yang dilakukan adalah menyetir kapal sesuai dengan arah dan haluan yang ditentukan dan untuk menghindari kapal dari gangguan yang mungkin dapat mengganggu keselamatan kapal beserta awak kapal dan mendengarkan suara panggilan radio.

Kegiatan kepelautan dan lainnya yang dilakukan selama melaksanakan kegiatan Kerja Praktek Akhir adalah : Dinas jaga, kegiatan mengemudikan kapalk dan kegiatan pembersihan kapal.

Dinas jaga kapal.

Adapun dinas jaga dilaksanakan saat kapal mulai dari *fishing base* sampai *fishing ground* seperi ; mengecek ABK, agar dapat di ketahui bilah ada kecelakaan yang terjadi pada awak kapal seperti jatuh kelaut dan dapat di ketahui pula jumlah ABK masih sesuai dengan jumlah saat kapal berangkat dari *fishing base*.

Kegiatan Mengemudikan kapal.

Saat kapal dari *fishing base* sampai *fishing ground*, maupun dari *fishing ground* sampai *fishing base*, adapun hal-hal yang harus diperhatikan saat mengemudi kapal seperti : kompas yang bertujuan untuk melihat haluan kapal.

Pembersihan kapal.

Saat kapal berlayar dari *fishing base* ke *fishing ground* kegiatan rutin lainnya adalah melakukan kegiatan pembersihan kapal, agar kapal selalu dalam keadaan

bersih. Bagian-bagian kapal yang dibersihkan saat kapal berlayar yaitu mulai dari haluan kapal sampai bagian dapur.

c. Kegiatan Pemindahan hasil tangkapan di *Fishing ground* dan penanganan ikan hasil tangkapan.

Proses penanganan ikan diatas kapal harus dilakukan dengan baik untuk mendapatkan ikan dalam kondisi segar dan kualitas yang dihasilkan sesuai dengan yang diinginkan. Penanganan ikan yang umum dilakukan agar kesegaran ikan tetap terjaga adalah dengan cara menurunkan suhu tubuh ikan/pembekuan (Hadiwiyoto, 1993).

Saat kapal penangkapan merapat untuk melakukan bongkar muat maka dapra harus disiapkan agar menghindari benturan antara kapal penangkap dan kapal penampung. Setelah itu kapal penampung dan kapal penangkap disatukan dengan tali antara satu dengan yang lainnya sehingga pemindahan hasil tangkapan menjadi lancar.

Setalah itu dilakukan pembongkaran hasil tangkapan dari kapal penangkapa menuju kapal penampung. Dalam kegiatan ini alat yang disiapkan adalah keranjang besar untuk memindahkan ikan, timbangan untuk menimbang ikan hasil tangkapan, pompa alokon beserta selang untuk memebersihkan ikan hasil tangkapan maupun untk menambah air di dalam palka serta skop untuk memasukkan es kedalam palka. Setalah ikan telah terpindahkan menuju kapal penampung maka dilakukan penanganan diatas kapal. Penanganan tersebut mencakup beberapa tahap antara lain : Pemindahan, Penyortiran, Penimbangan, dan Pencucian.

Pemindahan Ikan (*Brailing*).

Sebelum ikan dipindahkan dari kapal penangkap ke kapal penampung biasanya akan dilakukan peninjauan kondisi ikan yang masih segar atau tidak. Untuk selanjutnya dilakukan proses penanganan diatas kapal penampung.

Setelah ikan sudah memenuhi standar mutu yang ditetapkan makan akan dilakukan pemindahan, biasanya pemindahan ini dilakukan pada saat kapal

penangkap baru sandar pada kapal penampung dengan bantuan keranjang makan ikan dipindahkan dari kapal penangkap ke kapal penampung selanjutnya akan dilakukan proses penyortiran ikan menurut jenis dan ukurannya.

Penyortiran.

Penyortiran segera dilakukan setelah ikan dipindahkan dari kapal penangkap yang sudah di timbang dan dibersihkan dengan air laut.

➤ Size (ukuran).

Pemisahan ikan sesuai ukuran yang dilakukan dengan melihat ukuran ikan, dan pekerjaan ini dilakukan oleh sebagian ABK.

➤ Mutu.

Penilaian terhadap kondisi fisik ikan dan keadaan ikan pada waktu itu, penilaian ini dilakukan secara visual dengan melihat, memegang dan mencium ikan. Hal ini dilakukan karena bias memberikan keterangan apakah masih termasuk ikan segar atau sudah rusak.

Penimbangan.

Teknik penimbangan yang dilakukan di kapal adalah dengan cara penimbangan manual. Penimbangan dilakukan tahap demi tahap. penimbangan antara ikan yang masih segar dan ikan yang sudah rusak ditimbang secara terpisah. Pemisahan tersebut dimaksudkan untuk lebih mempermudah penjualan ketika sudah berada di Fishing base. Alat timbangan yang digunakan adalah timbangan. (gambar 08).



Gambar 8 : Timbangan yang digunakan Penyucian.

Penyucian ikan dilakukan setelah ikan melalui proses penimbangan agar ikan tetap dalam keadaan bersih sebelum ikan dimasukan kedalam palka penanganan ikan. Teknik penyucian ikan dengan menggunakan air mengalir yang di pompah alkon di tamping dalam bak sir untuk menjaga air yang digunakan untuk mencuci ikan tetap dalam keadaan bersih dan higienis.



Gambar 9 : Alkon yang digunakan dalam pencucian

Foto Oleh : Yulkivli Harikedua

Penyimpanan dalam Palka

Tahap terakhir adalah memasukkan ikan hasil tangkapan kedalam palka. Pemasukan hasil tangkapan kedalam palka dimaksudkan untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan dengan menggunakan penyimpanan suhu dingin. Penyusunan ikan dilakukan secara berlapi lapis. Susunan lapisan terdiri dari es, ikan, es, ikan dan seterusnya. Ikan disimpan di dalam palka sampai kapal penampung bersandar di Fishing base.

4. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil Kerja Praktek Akhir di KM Aldus 02 adalah diketahui bahwa Teknik Penanganan Hasil Tangkap Di Atas Km Aldus 02 Terdiri Dari Beberapa Tahap Yaitu : Penyortiran, Penimbangan, Pencucian Dan Penanganan lanjutan dengan penyimpanan didalam palka.

Saran

Saran yang bisa diberikan terkait dengan kegiatan selama KPA adalah

- a. Sebaiknya keselamatan diatas kapal dirawat dengan baik dan perlu dilengkapi bila masih ada kekeurangan.
- b. Sebaiknya kebersihan dan ke higienisan selalu dijaga di atas kapal
- c. Perlu kehati hatian dalam setiap melakukan proses kegiatan di atas kapal
- d. Selalu menjaga mutu ikan hasil tangkapan agar harga menjadi lebih baik.

Daftar Pustaka

- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Penerbit liberty. Jogjakarta.
- Sunarman, Murniati AS. 2000. Pendinginan dan pembekuan ikan. Kanisius Publisher. Bandung
- Winrno, F.G, B.K.S. Jenny. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta

* : Taruna Politeknik KP Bitung

** : Dosen Politeknik KP Bitung

*** : Laporan KPA