

Peranan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Higienis Dalam Mempertahankan Mutu Ikan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga

The Roles Of Hygienic Fish Auction Sites (TPI) In Maintaining Fish Quality At Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga

Muhammad Arif^{1*}, Maika Khairiyah Safira Siregar², Afdhal Fuadi¹, Rosi Rahayu¹, Rahmawati¹, Akbardiansyah¹, Sri Ayu Insani¹

¹ Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

² Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Syiah Kuala

*Korespondensi:

Muhammad.arif@utu.ac.id

Riwayat artikel

Diterima: November 2022

Dipublikasi: Desember 2022

Keywords:

Mutu ikan
PPN Sibolga
TPI higienis
Kualitas

Abstrak

Ikan merupakan hasil tangkapan harus segera ditangani untuk menghambat penurunan mutu dan penurunan harga jualnya. Namun demikian, nelayan sebagai pelaku utamanya tidak mempertimbangkan apakah upaya yang dilakukan tersebut layak secara teknis atau ekonomis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan ikan di TPI Higienis di PPN Sibolga dan mengetahui fasilitas dan peralatan pendukung yang terdapat di TPI Higienis di PPN Sibolga dalam mempertahankan mutu ikan. Penelitian ini menggunakan metode survei dan pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dan observasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penanganan ikan di TPI Higienis di PPN Sibolga sudah baik karena sudah menggunakan konveyor dan dilengkapi dengan kanopi untuk menjaga mutu ikan tetap baik. Selanjutnya fasilitas TPI Higienis di PPN Sibolga sudah lengkap untuk menerapkan standar yang tinggi dalam pengelolaan hasil perikanan dan pengelolaan lingkungan pelabuhan.

Abstract

Fish is a catch that must be handled immediately to prevent a decrease in quality and a decrease in selling price. However, the main businessman, namely fishermen, have not thought about whether the efforts being made are technically or economically correct. This study aims to determine the process of handling fish at Hygienic Fish Auction in PPN Sibolga and to find out the supporting facilities and equipment available at Hygienic Fish Auction in PPN Sibolga in maintaining fish quality. This research used a survey method and data collection was done by means of interviews and observation. The data analysis used in this study is a qualitative descriptive analysis. The results showed that the process of handling fish at Hygienic Fish Auction at PPN Sibolga was good because it used a conveyor and was equipped with a canopy to maintain good fish quality. Furthermore, the Hygienic Fish Auction facility at PPN Sibolga is complete to apply high standards in the management of fishery products and management of the port environment.

Cara sitasi :

Arif, M., Siregar, M. K. S., Fuadi, A., Rahayu, R., Rahmawati., Akbardiansyah., & Insani, S. A. (2023). Peranan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) higienis dalam mempertahankan mutu ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 3(2), 12-16.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan komoditas yang bernilai ekonomi tinggi dimana kualitas produk ikan sangat cepat menurun, sehingga diperlukan penanganan yang baik untuk menjaga kualitas ikan (Deni, 2015). Menurut Nurqaderianie *et al.*, (2016) Ikan dikatakan segar secara maksimal jika memiliki ciri-ciri seperti kenampakan, bau, rasa dan tekstur sesuai dengan ikan hidup. Jika penanganan ikan kurang baik maka kualitas atau mutunya akan menurun. Oleh karena itu, ikan hasil tangkapan harus segera diolah agar kualitas ikan tidak menurun dan menurunkan harga jual.

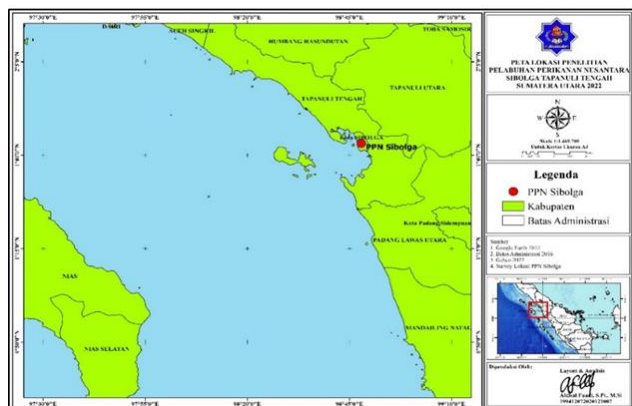
Proses pengolahan hasil perikanan tahap pertama terjadi pada saat proses penangkapan di atas kapal ikan kemudian hasil tangkapan dibongkar di pelabuhan perikanan dan dilelang di tempat pelelangan (Sari *et al.*, 2020). Tahapan kegiatan tersebut merupakan titik awal yang harus diperhatikan untuk memastikan hasil perikanan yang terdistribusi tetap memiliki kualitas baik. Namun demikian, nelayan sebagai pelaku utamanya tidak mempertimbangkan apakah upaya yang dilakukan tersebut layak secara teknis atau ekonomis (Laporan Tahunan PPN Sibolga, 2018).

Ikan yang telah mati harus tetap segar sampai ke tangan konsumen karena ikan sangat cepat membusuk. Kerusakan daging ikan yang mati disebabkan oleh adanya enzim mikroorganisme di dalam tubuh ikan sehingga menyebabkan daging ikan membusuk (Widowati *et al.*, 2014). Menurut Irawan (1997) Bakteri penyebab kerusakan pada satu spesies ikan belum tentu sama dengan bakteri pada ikan lainnya. Semua ikan busuk mengeluarkan bau menyengat, bau tersebut sebenarnya merupakan campuran senyawa yang tercipta akibat proses pembusukan.

Salah satu cara untuk menjaga kualitas ikan di TPI Higienis yaitu dengan memperhatikan faktor kebersihan dan kesehatan. Sehingga penelitian ini menjadi penting dilakukan untuk melihat peranan TPI Higienis di PPN Sibolga dalam mempertahankan mutu ikan.

METODOLOGI

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juli sampai bulan Agustus 2022 yang berlokasi di PPN Sibolga dapat dilihat pada Gambar 1. Penelitian ini menggunakan metode survei dan pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan terhadap nelayan dan pengelola PPN Sibolga untuk mendapatkan informasi tentang kondisi TPI Higienis di PPN Sibolga. Sedangkan observasi dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang proses penanganan ikan dan ketersediaan fasilitas dan peralatan pendukung untuk mempertahankan mutu ikan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif berfungsi untuk membantu mengidentifikasi hubungan sebab akibat dari suatu fenomena sehingga diperoleh gambaran yang mendetail dari suatu fenomena tersebut (Rusmilyansari *et al.*, 2014).



Gambar 1. Peta lokasi penelitian

Sumber: Google earth (2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelabuhan perikanan memiliki peran sebagai tempat untuk melakukan pembinaan mutu dan pengawasan mutu hasil perikanan. Dimana pembinaan mutu dan pengawasan mutu merupakan suatu sistem yang harus dilaksanakan dalam proses produksi, distribusi serta pemasaran hasil perikanan secara keseluruhan sehingga menjadikan pelabuhan perikanan titik terpenting dalam manajemen mutu hasil perikanan. Berdasarkan hasil pengamatan terdapat beberapa proses penanganan ikan di TPI higienis yaitu

Tabel 1. Proses penanganan ikan di TPI higienis PPN Sibolga

No.	Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Ikan dikelurkan dari palka kapal	Hal pertama yang dilakukan yaitu ABK membuka penutup palka kemudian ABK mengeluarkan es serta membantu mengeluarkan ikan dan meletakkan ikan di blong ikan.
2.	Ikan diletak pada konveyor	Ikan yang telah di pindahkan dari palka ke blong ikan kemudian diangkat ke konveyor, konveyor akan membawa blong yang berisi ikan menuju meja sortir.
3.	Ikan disortir di meja sortir	Setelah blong yang berisi ikan sampai di meja sortir para petugas penyortir ikan langsung menyortir ikan sesuai dengan jenis dan kualitas ikan.
4.	Ikan ditimbang dan dilelang	Setelah ikan disortir kemudian ikan ditimbang, ikan tersebut ditimbang bersamaan dengan blong ikan.
5.	Ikan disusun di pintu keluar TPI Higienis atau <i>loading bay</i>	Ikan-ikan yang telah ditimbang kemudian disusun di depan pintu keluar TPI Higienis PPN Sibolga untuk diangkat oleh pembeli yang telah melakukan pelelangan sebelumnya.

Tersedianya fasilitas dan peralatan pendukung di pelabuhan perikanan berfungsi untuk memudahkan operasional di pelabuhan perikanan, dimana fasilitas dan peralatan pendukung yang terdapat di TPI Higienis di PPN Sibolga untuk mempertahankan mutu ikan dapat dilihat pada Tabel berikut

Tabel 2. Fasilitas dan peralatan pendukung TPI higienis PPN Sibolga

No.	Nama peralatan	Fungsi
1.	Konveyor	Untuk membawa ikan ke meja sortir dan mengatasi terjadinya penurunan mutu ikan

No.	Nama peralatan	Fungsi
2.	Blong ikan	Tempat meletakkan ikan sehingga tidak ada ikan yang diletakkan di lantai
3.	Meja sortir	Tempat penyortiran ikan
4.	Kereta sorong	Untuk mengangkut ikan agar cepat menuju tempat tujuan
5.	Keran air bersih	Untuk menyuci ikan, tangan, peralatan, dan hal lainnya
6.	Bak pencuci kaki	Untuk mencuci sepatu <i>boot</i> sebelum memasuki gedung TPI Higienis PPN Sibolga
7.	Drainase di lantai TPI Higienis	Agar air yang ada dilantai TPI Higienis PPN Sibolga langsung mengalir ke selokan
8.	Selokan disekitar TPI Higienis	Tempat pembuangan dari drainase
9.	Kipas	Agar gedung TPI Higienis tidak terlalu panas yang mengakibatkan penurunan mutu ikan

Pelabuhan perikanan merupakan sarana terpenting dalam kegiatan penangkapan ikan dan berperan sangat penting dalam mengelola sumber daya ikan, menyediakan tempat berlabuh dan memfasilitasi operasional kapal penangkap ikan. (Libuon *et al.*, 2022). Menurut Lubis *et al.*, (2012) Pelabuhan perikanan memiliki komponen penting yang perlu dimanfaatkan untuk menjadi pusat ekonomi masyarakat. Sehingga hadirnya pelabuhan perikanan harus mampu mendorong kegiatan ekonomi agar menjadi pusat kawasan pengembangan industri perikanan (Arif *et al.*, 2020).

Tempat Pelelangan Ikan (TPI) adalah pasar pelabuhan tempat ikan dilelang maupun tidak yang terletak di dalam pelabuhan (Rahmadana dan Taha, 2020). Gedung TPI higienis di PPN Sibolga dibangun tahun 1993 dengan luas 864 m² dan telah dikembangkan pada tahun 2012 dengan luas 270 m² sehingga total luasnya 1.134 m². Hasil penelitian menunjukan proses penanganan ikan di TPI Higienis di PPN Sibolga sudah mempertahankan mutu hasil tangkapannya, hal ini terlihat pada penggunaan konveyor untuk mempercepat pengangkutan ikan ke meja sortir, karena jika proses pengangkutan lama akan berdampak pada penurunan mutu ikan. Selanjutnya TPI Higienis di PPN dilengkapi dengan kanopi atau selasar agar tidak terkena sinar matahari langsung pada saat pelaksanaan kegiatan bongkar ikan.

Penanganan ikan segar bertujuan agar ikan tetap segar dalam waktu yang lama sebelum sampai ke tangan konsumen. Jadi, setelah ikan ditangkap dan diangkut dengan kapal harus ditangani dengan baik dan hati-hati

sesegera mungkin (Suryanto *et al.*, 2020; Lubis, 2011). Oleh karena itu, penanganan ikan harus dilakukan dengan cepat, cermat, cekatan dan dingin karena hal tersebut merupakan persyaratan yang sesuai dengan *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* untuk menjaga mutu ikan yang mudah membusuk (Kamaruddin *et al.*, 2019).

PPN Sibolga dibangun oleh pemerintah sehingga memiliki fasilitas yang lengkap. Pada tahun 2012, pengoperasian pelabuhan terhenti karena pelaksanaan pembangunan infrastruktur namun pada tahun 2013 semua aktivitasnya sudah beroperasi kembali hingga saat ini (Sutirini *et al.*, 2018). PPN Sibolga dilengkapi sarana dan prasarana untuk melaksanakan tugas pokok dan fungsinya dalam mendukung kegiatan operasional yang meliputi fasilitas pokok, fasilitas fungsional, dan fasilitas penunjang untuk memenuhi kegiatan penangkapan ikan, penanganan ikan di pelabuhan perikanan, dan pemasaran ikan (Ariani *et al.*, 2020).

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan ketersediaan fasilitas TPI higienis di PPN Sibolga untuk mempertahankan mutu ikan sudah lengkap dari segi sanitasi. Hal ini dapat di lihat pada Tabel 2 yang menunjukkan ketersediaan fasilitas dan peralatan pendukung di TPI higienis. Sanitasi merupakan upaya pengendalian untuk mencegah atau mengurangi timbulnya jasad renik patogen yang berasal dari lingkungan sekitar yang berbahaya bagi keamanan pangan dan kesehatan manusia (Mustaruddin *et al.*, 2022). Sehingga sanitasi sangat penting dijaga untuk menunjang kesehatan manusia agar mencegah berbagai timbulnya penyakit (Sa'ban *et al.*, 2020; Elysia, 2018).

Upaya yang sudah dilakukan TPI higienis di PPN Sibolga dalam mempertahankan mutu ikan diantaranya yaitu selalu membersihkan meja sortir, blong ikan dan selokan di sekitar TPI higienis, menyediakan keran air bersih dan bak pencuci kaki, serta penggunaan sepatu boot, celemek, sarung tangan, dan masker di dalam gedung TPI higienis. Hal ini sejalan dengan penelitian Alimina *et al.*, (2022) yang menunjukkan bahwa pelabuhan perikanan harus berusaha untuk mempertahankan standar yang tinggi dalam pengelolaan hasil perikanan dan pengelolaan lingkungan pelabuhan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan yaitu: (1) Proses penanganan ikan di TPI higienis di PPN Sibolga sudah mempertahankan mutu hasil tangkapannya, hal ini dapat dilihat dari penggunaan konveyor dan dilengkapi dengan kanopi

atau selasar sehingga mutu ikan tetap terjaga dengan baik. (2) Fasilitas TPI higienis di PPN Sibolga untuk mempertahankan mutu ikan sudah lengkap untuk menerapkan standar yang tinggi dalam pengelolaan hasil perikanan dan pengelolaan lingkungan pelabuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alimina, N., Sara, L., Arami, H., & Mustafa, A. (2022). Pelatihan Penanganan Hasil Tangkapan Bagi Nelayan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 382-387.
- Ariani, F., Limbong, I., Heriyanto, T., & Paradini, A. (2020). Studi pemanfaatan fasilitas Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga. *Jurnal Maritim*, 2(1), 21-30.
- Arif, M., Purwangka, F., & Muningsgar, R. (2020). Analisis risiko perencanaan industri pengolahan ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Kutaraja. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(2), 55-60.
- Deni, S. (2015). Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(2), 72-80.
- Elysia, V. (2018). Air Dan Sanitasi: Dimana Posisi Indonesia. In *Seminar Nasional Peran Matematika, Sains, dan Teknologi dalam Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan/SDGs, FMIPA Universitas Terbuka* (pp. 157-179).
- Irawan, A. 1997. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Solo: Aneka.
- Libuon, A., Manoppo, L., Pamikiran, R. D. C., Kaparang, F. E., Modaso, V. O., & Luasunaung, A. (2022). Keselamatan dan kesehatan kerja di pelabuhan perikanan pantai Tumumpa, Manado Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 7(2), 105-109.
- Loppies, L. S. (2021). Pengaruh deferensiasi kotak pendingin bagi penjual ikan sistem delivery pada masa pandemi Covid-19 di Kota Ambon. *JURNAL SIMETRIK*, 11(2), 480-484.
- Lubis, E. (2011). Kajian peran strategis pelabuhan perikanan terhadap pengembangan perikanan laut. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan*, 5(2). 1-7.
- Lubis, E., Pane, A. B., Muningsgar, R., & Hamzah, A. (2012). Besaran kerugian nelayan dalam pemasaran hasil tangkapan: kasus pelabuhan perikanan Nusantara Palabuhanratu. *Maspri Journal: Marine Science Research*, 4(2), 159-167.
- Mustaruddin, M., Selomita, E., Nugroho, T., & Kartini, S. S. (2022). Segi sanitasi pada pendaratan Ikan Tuna di pelabuhan perikanan samudera bungus, Sumatra Barat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 536-543.
- Nurqaderianie, A. S., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2016). Tingkat kesegaran ikan kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) yang dijual eceran keliling di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 3(6). 528-543.
- Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga. 2018. *Laporan Tahunan Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga*. Sibolga: PPN Sibolga.
- Rahmadana, S. & Taha, L. (2020). Studi sanitasi lingkungan dengan kepadatan lalat pada pelelangan Ikan Beba di Desa Tamasaju Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 20(1), 14-18.
- Rusmilyansari, R., Iriansyah, I., & Irhamsyah, I. (2014). Pembangunan kapal perikanan di galangan kapal tradisional Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 4(2), 95-109.
- Sa'ban, L. A., Sadat, A., & Nazar, A. (2021). Jurnal PKM meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam perbaikan sanitasi lingkungan. *DINAMISLA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).
- Sari, N., Lubis, E., Nugroho, T., Muningsgar, R., Mustaruddin, M., Yuwandana, D. P., & Astarini, J. E. (2020). Peningkatan penanganan ikan hasil tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(1), 80-84.
- Suryanto, M. R., Pratama, R. B., Panjaitan, P. S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Pengaruh lama trip layar yang berbeda terhadap mutu Ikan Tuna (*Thunnus* sp) di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu Sukabumi-Jawa Barat. In *Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan Ke VII, Fakultas Kelautan Dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana* (pp. 114-125).
- Sutrini, A., Rizwan, R., & Kandi, O. (2018). Identifikasi fasilitas fungsional pelabuhan perikanan nusantara Kota Sibolga, Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan Perikanan Unsyiah*, 3(2), 25-33.
- Telussa, R. F., & Ernaningsih, D. (2019). Analisis kualitas ikan hasil tangkapan pancing ulur dan bubu

di Pulau Tidung, Perairan Kepulauan Seribu DKI Jakarta. *Jurnal Ilmiah Satya Minababari*, 4(2), 101-114.

Widowati, I., Efiyati, S., & Wahyuningtyas, S. (2014). Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap bakteri pembusuk ikan segar (*Pseudoonas aeruginosa*). *Pelita-Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY*, 9(02), 146-157.