

PENANGANAN IKAN TUNA LOIN DI ATAS KAPAL TAHAPAN PROCESSING DAN PEMASARAN PADA CV. CHARLIE EKA PRANATA DI PPI OEBA KUPANG, PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR

HANDLING OF TUNA LOIN ON THE SHIP PROCESSING AND MARKETING STAGES BY CV. CHARLIE EKA PRANATA AT FISH LANDING PORT (PPI) OEBA KUPANG, EAST NUSA TENGGARA PROVINCE

Yesaya Mau¹, Irandha C. M. Siahaan², Rizki Rajab³
^{1,2,3}Politeknik Kelautan dan Perikanan, Kupang
Jl. Kampung Baru, Pelabuhan Ferry Bolok, Kabupaten Kupang, NTT
E-mail Korespondensi: mauvesava@gmail.com

Abstrak- Potensi lestari sumberdaya Perikanan Prov. NTT yang harus dimanfaatkan setiap tahun adalah 491.700 ton/tahun dengan jumlah hasil tangkapan yang diperbolehkan sebesar 80%/393.360 ton/tahun, namun tingkat pemanfaatannya baru mencapai 40,7%. Untuk menjawab rendahnya pemanfaatan sumberdaya perikanan di wilayah perairan Provinsi Nusa Tenggara Timur maka dapat dipastikan bahwa peluang pemanfaatan sumberdaya ikan tuna sangat besar untuk meningkatkan pendapatan nelayan. Untuk itu penangkapan ikan tuna harus diikuti penanganan dan pengolahan yang higienis dan berkualitas penting mengingat ikan tuna merupakan salah satu komoditas menjawab pasar dalam dan luar negeri. Ikan tuna juga merupakan bahan makanan yang dapat meningkatkan gizi bagi tubuh manusia, untuk itu dibutuhkan penanganan yang maksimal sehingga tidak membusuk. Tindakan penanganannya ikan Tuna harus dimulai dari aktivitas penangkapan, karena apabila tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tuna tersebut kualitasnya menurun dan berdampak terhadap harga pemasaran. Penanganan cepat dan tepat dimaksudkan agar mutu dan kualitasnya tidak menurun, dengan prinsip cepat, cermat, bersih, sehat dan di simpan pada suhu rendah sehingga dapat mencegah pertumbuhan bakteri yang menyebabkan pembusukan sehingga harga ikan tuna makin tinggi dipasar sesuai permintaan dan menguntungkan serta dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan nelayan tuna di Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Kata Kunci : Penanganan ikan tuna loin yang baik, benar akan meningkatkan harga jual dan pendapatan nelayan.

Abstract - Sustainable potential of Fisheries resources in NTT Provinces which should be utilized annually is 491,700 tons/year with the allowable catch of 80%/393,360 tons/year, but the utilization rate has only reached 40.7%. To answer the low utilization of fishery resources in the marine territorial of East Nusa Tenggara Province, it can be ensured that the prospect for utilizing tuna fish resources is very large to increase fishermen's income. Therefore, tuna fishing should be handling and processing in hygienically, which is considering that tuna is one of the important commodities responding to domestic and foreign markets. Tuna is also a food ingredient that can increase nutrition for the human physical growth, Thus it requires maximum handling so that it does not rot. The action of handling tuna should be starting from fishing activities and proper treatment or handling, to prevent low quality of the tuna that will have an impact on marketing prices. Fast and accurate handling is intended to maintain high quality with the principles of fast, careful, clean, healthy and stored at low temperatures so as to prevent the growth of bacteria that cause spoilage so that the price of tuna fish is higher in the market according to demand and is profitable and can increase income and welfare of tuna fishermen in East Nusa Tenggara Province.

Keywords: Handling Tuna Loin properly, will increase the selling price and fisherman's income.

I. PENDAHULUAN

Provinsi NTT merupakan daerah kepulauan terdiri dari 550 buah pulau dan sampai dengan sekarang hanya 42 pulau yang dihuni dan sisanya 508 pulau belum dihuni, diikuti dengan luas perairan laut Provinsi NTT adalah 200.000 km² (80 %) dari luas daratan dengan Panjang garis pantai 5.700 km². (laporan Tahunan DKP Prov NTT Tahun 2016)

Sementara itu potensi lestari sumberdaya Perikanan Prov. NTT yang harus dimanfaatkan setiap tahun adalah 388.000 ton/tahun dengan jumlah hasil tangkapan yang diperbolehkan sebesar 80%/292.800 ton/tahun, namun tingkat pemanfaatannya baru mencapai 63,8% pertahun dengan perincian ikan pelagis adalah 242.300 ton/tahun dan 41.000 ton/tahun ikan demersal. Untuk menjawab rendahnya pemanfaatan sumberdaya perikanan di wilayah perairan Prov. NTT maka dapat dipastikan bahwa salah satu permasalahannya adalah masih rendahnya sumberdaya manusia (SDM) yang kurang memiliki keahlian untuk menggali dan memanfaatkan potensi lestari yang tersedia.

Kehadiran Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang diharapkan dapat menjawab permasalahan Sumberdaya Manusia dengan menciptakan Tenaga ahli Madya Perikanan putra daerah NTT, sehingga kedepan dapat memanfaatkan Potensi Lestari yang ada dalam rangka meningkatkan pendapatan nelayan, Pendapatan Asli Daerah, devisa negara dan menciptakan lapangan pekerjaan, untuk itu dukungan pemerintah dan memberi peluang kepada investor industry perikanan diikuti dengan tersedianya sarana dan prasarana pendukung usaha nelayan untuk mendukung usaha penangkapan ikan.

Pembangunan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba semenjak tahun anggaran 1999/2000, telah menjawab kebutuhan sarana utama nelayan sangat tepat, karna merupakan Pelabuhan Perikanan Type D yang terletak di pusat kota kupang di Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang. PPI Oeba dalam tugas pokok dan fungsinya melayani masyarakat secara umum dan secara

khusus adalah nelayan, industri perikanan antara lain : aspek produksi, aspek pengolahan dan pemasaran hasil tangkapan serta aspek pengembangan teknologi, data dan penyuluhan bagi nelayan (Laporan Tahunan PPI 2021).

Peningkatan pengelolaan PPI Oeba juga merupakan salah satu solusi pengembangan agribisnis industri penangkapan ikan tuna dengan menyediakan fasilitas pengolahan hasil tangkapan terutama rantai dingin berupa : Penanganan, Pembekuan (Air blast freezer), ruang pendingin (cold storage) dan pabrik es (ice marking) dan pemasaran. Ketersediaan sarana industry pengolahan di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba sebagaimana diuraikan diatas menghadirkan beberapa Perusahaan industry pengolahan dan pemasaran ikan tuna salah satunya adalah CV. Charli Era Pranata, sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian sekaligus melakukan kajian terkait penanganan dan prosesing Ikan Tuna dari kapal penangkap ikan tuna serta penanganan dan proses di ruang cold storage dan tujuan pasar tuna lain.

Pengolahan Ikan yang higienis dan berkualitas sangat penting mengingat ikan tuna merupakan salah satu bahan makanan yang dapat meningkatkan gisi bagi tubuh manusia untuk itu dibutuhkan penanganan yang maksimal sehingga tidak membusuk. Tindakan penangaaanan ikan Tuna harus dimulai dari ketika ditangkap, karna apabila tidak diberi perlakuan atau penanganan yang tepat maka ikan tuna tersebut kualitasnya menurun, penanganan cepat dimaksudkan agar mutu dan kualitasnya tidak menurun, dengan prinsip cepat, cermat, bersih, sehat dan suhu rendah.

Terkait dengan penanganan ikan tuna, menurut (Imam at all dalam munandar at all tahun 2009) bahwa ikan segar merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan tangkap, dengan tahapan penanganan diatas kapal dan penanganan di darat. Penanganan ikan setelah penangkapan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal, karna dapat mencegah pertumbuhan bakteri pembusukan dan mencegah proses kimia yang sedang berlangsung di tubuh ikan, menurut (Winardi *at al.*, 2003) bahwa kesegaran ikan sangat

penting dalam menentukan keseluruhan mutu dari suatu produk perikanan, mutu atau kesegaran mencakup rupa, rasa, bau, termasuk tekstur yang secara sadar atau tidak sadar akan dinilai oleh pembeli atau pengguna.

II. METODE PENELITIAN

2.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada tanggal 10 Oktober 2019 sampai 19 Desember 2019 yang bertempat di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur.

2.2 Metode

Metode yaitu pengetahuan tentang cara-cara (Science of methods) dalam arti umum dan awam, metodologi bisa digunakan dalam konteks apa saja misalnya metodologi berpikir dan metodologi pembelajaran. Dalam arti konteks penelitian maka Metodologi adalah totalitas cara untuk meneliti dan menemukan kebenaran, dan keterlibatan serta berinteraksi langsung di lokasi penelitian, serta mengamati semua kegiatan terkait tujuan penelitian di PPI Oeba kemudian mengamati kegiatan penanganan ikan tuna. Dengan menggunakan metode Deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada dan fenomena lainnya, dalam mengimplementasikan sesuatu misalnya kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang berkembang, proses yang sedang berlangsung akibat atau efek yang terjadi atau kecenderungan yang sedang berlangsung.

2.3 Sumber Data

Menurut (Astutik 2003) bahwa pengumpulan data harus benar-benar dapat memecahkan permasalahan yang telah dirumuskan dengan tujuan memperoleh informasi yang relevan sesuai tujuan penelitian dan memperoleh informasi terhadap sesuatu masalah secara serentak.

1. Data Primer :

Data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti dari sumbernya tanpa melalui perantara atau langsung kepada sumbernya melalui tanya jawab dan pengamatan di lapangan. Adapun yang menjadi sumber data primer dalam kegiatan dari lokasi penelitian seperti Kepala Dinas Kelautan Perikanan Prov. NTT, Kepala PPI Oeba, Nakhoda/ABK Kapal hand line/rawai dasar dan Pimpinan/staf CV. Charly Eka Pratama.

2. Data Sekunder :

Data yang diambil secara tidak langsung dari sumbernya, Pengambilan data sekunder dalam penelitian ini, diperoleh dari study literatur, laporan PPI Oeba, Laporan DKP Prov, NTT dan Laporan statistic DKP Prov. Nusa Tenggara Timur yang terkait dengan judul Penelitian, serta study literature sebagai bahan perbandingan antara kenyataan dilapangan dengan teori yang ada tentang proses penanganan ikan tuna.

2.4 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Narbuko dan Achmadi (2001), teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi dan wawancara.

1. Observasi

Observasi adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diamati. Jenis observasi yang digunakan adalah observasi partisipasi dimana peneliti melakukan observasi dan turut ambil bagian atau berada dalam obyek yang di observasi. Adapun jenis data yang diambil melalui teknik observasi yaitu seperti seperti yang dirumuskan dalam tujuan penelitian.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data-data yang belum didapatkan dari kegiatan observasi dan partisipasi dengan mengajukan pertanyaan kepada responden atau pengumpulan data dengan bertanya langsung dengan pihak-pihak yang terkait

untuk melengkapi data sesuai kebutuhan penelitian.

2.5 Teknik Pengolahan Data

a. Editing data

Editing adalah proses meneliti terhadap hasil penelitian yang telah dilaksanakan, proses editing merupakan proses dimana peneliti melakukan klasifikasi hasil, koreksi penulisan, keabsahan dan kelengkapan data yang sudah terkumpul. Proses Editing terkait juga klarifikasi hasil atau penjelasan tentang apakah data yang sudah terkumpul secara ilmiah, memenuhi kriteri dan dapat dipertanggungjawabkan tentang masalah yang dibangun atau masalah teknis pada saat peneliti melakukan analisa data.

b. Tabulating data

Data tabulating adalah data yang menggambarkan jawaban responden dengan cara tertentu. Tabulasi juga dapat digunakan untuk menjelaskan data deskriptif variable-variable yang diteliti.

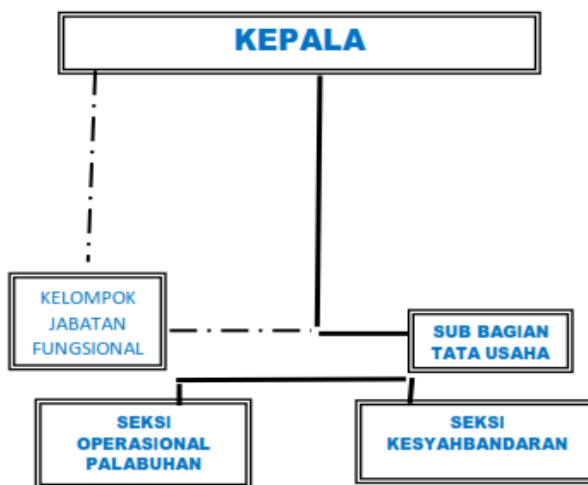
kepada semula UPT. Peraturan Pemerintah Darah Provinsi Nusa Tenggara Timur No..... Tahun yang meruapakan UPT DKP Prov. NTT selain itu juga mengacu kepada beberapa Keputusan dan produk hukum Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur dan KKP serta Keputusan Lintas sektor, diantaranya adalah :

- a. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 18/Men/SJ/2001 tanggal 12 Maret 2001 tentang penghapusan barang Inventaris/Milik Negara di Lingkungan Departemen Kelautan dan Perikanan;
- b. Surat Sekjen DKP No. B-745/SJ-DKP/III/2001 tanggal 14 Maret 2001 tentang Pengalihan P3D Pelabuhan Perikanan ke Daerah;
- c. Peraturan Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 5 Tahun 2001 tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Dinas Provinsi.
- d. Keputusan Gubernur Nusa Tenggara Timur Nomor Up.013.1/ 1/JS/2001 tanggal 19 Juli 2009 tentang Pengangkatan Pejabat Di Lingkungan Unit Pelaksana Teknis Dinas Provinsi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pelabuhan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba dalam pelaksanaan mengacu



Bagan Struktur Organisasi UPT. Pangkalan Pendaratan Ikan Oeba Kupang (berdasarkan SK Gubernur NTT Nomor : 36 TAHUN 2008)

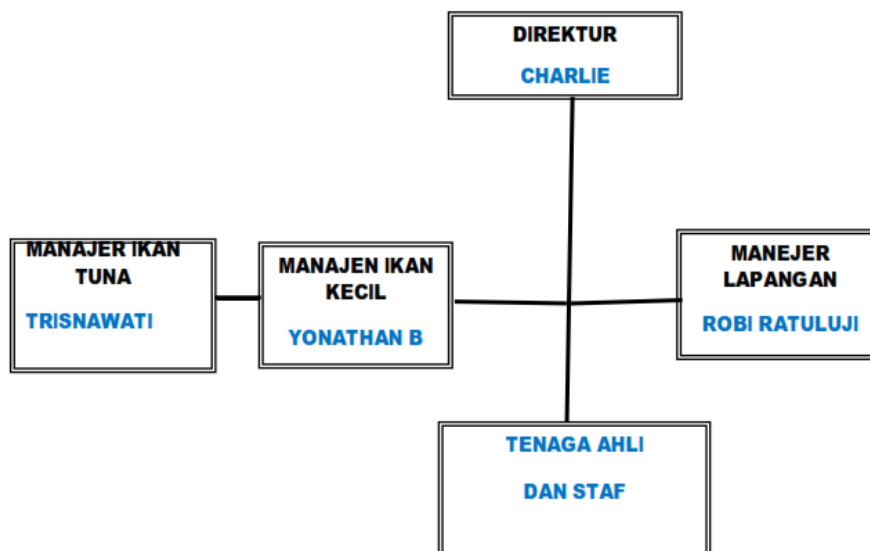
Gambar 1. Struktur Organisasi PPI Oeba

Pelabuhan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba Kupang merupakan Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD) yang dalam melaksanakan pelayanan jasa kepada para pemakai jasa dilengkapi fasilitas pelabuhan. Fasilitas pelabuhan dibangun secara bertahap mulai tahun 2000, dengan standar Pelabuhan Perikanan Pantai (Tipe D), fasilitas tersebut dikelompokkan menjadi 3 (tiga) kelompok, yakni : Fasilitas Pokok, Fasilitas Fungsional dan Fasilitas Penunjang.

Adanya sarana penunjang operasional Pelabuhan Pangkalan Pendaratan Ikan seperti fasilitas pokok, fasilitas fungsional dan fasilitas penunjang sebagaimana dijelaskan dalam tabel diatas tujuannya adalah fungsinya untuk mendukung pengelolaan Pelabuhan Pangkalan Pendaratan Ikan Oeba Kupang, dalam melayani aktifitas Investor, nelayan dan pengguna jasa lainnya. Untuk itu sangat diperlukan upaya maksimal Pemerintah dalam menyediakan sarana pendukung, pelayanan serta meningkatkan efisiensi dan menciptakan suasana yang aman dan menyenangkan Investor dalam mendukung usaha nelayan dan kapal-kapal Perikanan serta pengusaha Perikanan. Upaya menunjang kegiatan tersebut

harus diikuti dengan tersedia fasilitas lengkap dalam satu areal yang mudah dijangkau, disinilah pentingnya Pelabuhan Pangkalan Pendaratan Ikan Oeba Kupang karena ketersediaan fasilitas pendukung secara langsung telah mendukung Investor di PPI Oeba, dari aspek kegiatan produksi, pemasaran, pengelolaan maupun kegiatan penunjang lainnya (JICA:2002). Dengan demikian para investor dengan senang hati akan menanamkan modal usaha di PPI Oeba Kupang.

Tersedianya fasilitas penunjang diikuti dengan keamanan berusaha di PPI Oeba maka telah hadir CV. Charlie Era Pranata semenjak Tagun 2008, diberikan lahan dan mendirikan bangunan untuk mendukung penangkapan Ikan Tuna, cakalang, kakap dan jenis ikan dasar lainnya, serta tersedia sarana penunjang coldstorage untuk menyimpan dan mempertahankan mutu, ruang prosesing ikan tuna yang telah ditangkap dan diolah sesuai standar mutu kebutuhan pasar dalam dan luar negeri. Berikut adalah struktur organisasi CV. Charly Era Pratama di PPI Oeba sebagai berikut :



Gambar 2. Struktur Organisasi PT Charlie Era Pranata

Kehadiran investor untuk menanamkan modalnya seperti CV. Charlie Era Pranata mendorong pertumbuhan agribisnis perikanan nelayan tuna loin di PPI Oeba sebagaimana

pendapat (Effendi et all: 2006) bahwa kehadiran investor yang akan mengembangkan usahanya diharapkan menciptakan persaingan yang sehat sehingga menguntungkan produsen

(nelayan), karena pemasaran produk perikanan merupakan ujung tombak agribisnis perikanan, yang dapat menciptakan lapangan

pekerjaan dan meningkatkan pendapatan nelayan di Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Tabel 1 . Jumlah Investor di PPI Oeba

No	Jenis Usaha	Jumlah Investor/usaha perorangan	Tujuan Pasar
1	Ikan Tuna	22	Pasar Dalam negeri, pasar lokal dan tujuan ekspor
2	Ikan Cakalang	23	Sda
3	Ikan Demersal	54	Sda
4	Kerapu, Kakap	65	Ekspor, dalam negeri, pasar lokal
5	Jenis Ikan Lokal/Lainnya	112	Ekspor. dalam negeri, pasar lokal
Total		276	-

Keterangan jumlah investor sudah termasuk pengusaha perorangan
Sumber : Laporan tahunan PPI Oeba: 2021

Keterlibatan secara langsung investor swasta perikanan, pengusaha perorangan sangat dibutuhkan karena bagaimanapun juga tujuan pembangunan PPI Oeba Kupang adalah selain mendukung usaha nelayan juga diharapkan, menarik sekaligus mendukung investor yang akan menanamkan modalnya termasuk nelayan perorangan untuk menggali sumberdaya perikanan yang cukup potensial dan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Kehadiran investor dimaksudkan untuk menciptakan sumber pertumbuhan ekonomi, peningkatan pendapatan nelayan, penyerapan tenaga kerja, menciptakan peluang usaha serta mendukung pengembangan agribisnis Perikanan di Provinsi Nusa Tenggara Timur, mengingat sampai dengan saat ini pemanfaatan sumberdaya ikan berdasarkan potensi yang ada yaitu 365,7 ton/tahun, dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan (JTB) 292,2 ton/tahun namun kenyataannya baru dimanfaatkan sebesar 63,8%. Dengan demikian maka peluang usaha sector perikanan di Provinsi Nusa Tenggara Timur sangat menjanjikan. Untuk itu itu peneliti ingin melakukan kajian terkait dengan proses penangan ikan tuna mulai dari atas kapal, Teknik menggunakan media pendingin dan kendala yang dihadapi nelayan.

Teknik penanganan ikan diatas kapal meliputi, Jumlah hasil tangkapan, tahapan proses penanganan sebelum ikan dimasukan

ke dalam palkah, Media pendingin yang digunakan serta Teknik penyimpanan ikan tuna di palkah.

a) Jumlah Hasil tangkapan

Tentang Jumlah hasil tangkapan ikan tuna merupakan dambaan setiap nelayan yang melaksanakan aktifitas dilaut berdasarkan hasil wawancara dengan Nakhoda KM. AFDAL (Pamang Agus) bahwa jumlah hasil tangkapan nelayan pada umumnya dapat menutupi biaya operasional kapal termasuk gaji/upah dengan waktu melaut 12-14 hari. Rata-rata hasil tangkapan yang diperoleh selama melakukan aktifitas penangkapan ikan 1000 kg berat ikan rata-rata 30-40 kg dengan harga jual per kg Rp. 35.000 x Rp.1000 kg= Rp.35.000.000. Dengan biaya operasional meliputi BBM, Es dan Lauk pauk selama melaut adalah Rp. 15.000.000. artinya mereka masih mengantongi keuntungan sebesar Rp. 20.000.000 dengan pembagian hasil sebagai berikut 30% biaya operasional kapal. Dan gaji ABK menyesuaikan pembagian sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kendala yang dihadapi adalah ketika melaksanakan aktifitas penangkapan ikan tuna adaah cuaca buruk/gelombang yang sangat tinggi ketika mereka berada dilaut harus berlindung dipulau-pulau yang

terdekat dan tidak melakukan aktifitas sehingga Es yang dibawa sebagai media pendingin mencair dan kehabisan lauk-pauk yang dibawa, sehingga ketika cuaca membaik harus mengeluarkan biaya operasional untuk menutupinya. Kendala lainnya adalah adanya nelayan dari luar NTT yang menggunakan alat tangkap porsesaine yang kapasitasnya sangat besar beroperasi di wilayah perairan NTT menjadi penghambat untuk nelayan mendapatkan hasil tangkapan ikan tuna. Hal tersebut terjadi karna kurangnya

pengawasan dari pemerintah daerah. Akibat yang terjadi adalah hasil tangkapan kurang dan berdampak terhadap kurangnya pendapatan nelayan. Tentang kendala cuaca buruk yang dihadapi hasil wawancara dengan Nakhoda KM. Afdal (Pamang Agus) bahwa mereka selalu mengabaikan ramalan cuaca yang dikeluarkan dari badan meteorologi dan giofisika tentang larangan melaut dengan alasan mereka lebih percaya ramalan mereka karna mereka selalu dilaut bertahun-tahun dan bersahabat dengan laut.



Gambar 3. Wawancara dengan Nakhoda Kapal Nelayan dan Manajemen Lapangan CV. Charlie Era Pranata

Tentang kendala yang dihadapi nelayan terkait nelayan dari luar NTT yang beroperasi di wilayah Perairan NTT sehingga mengurangi hasil tangkapan nelayan Tuna sebaiknya pemerintah daerah melakukan operasi rutin menangkap nelayan dari luar yang beroperasi di wilayah perairan NTT, untuk menangkap dan mengadili sehingga tidak merugikan nelayan tuna. selain itu adanya temuan peneliti tentang nelayan selalu nekat untuk melaut walaupun cuaca buruk sebaiknya, pemerintah selalu memberikan sosialisasi kepada nelayan penangkap ikan tuna tentang bahaya cuaca buruk sehingga mereka patuh terhadap larangan melaut dari Badan Meteorologi dan Giovisika dan tidak mengandalkan naluri sendiri karna pengalaman menjadi pelaut bertahun-tahun hal itu ditempuh untuk menjaga keselamatan nelayan.

b) Tahap proses penanganan ikan tuna sebelum ikan dimasukkan ke dalam palakah.

Penanganan ikan tuna yang dilakukan diatas di KM. Afdal bahwa ketika melakukan hauling terlebih dahulu mempersiapkan hal-hal sebagai berikut yaitu:

1. Kebersihan dan keamanan bekerja
2. Peralatan yang digunakan harus steril, bersih dari kuman/virus/bakteri
3. Disimpan pada tempat yang higienis

Penanganan awal yang dilakukan sesuai hasil pengamatan dan tanya jawab dengan Nakhoda KM. Afdal (Pamang Agus) dan awak kapal bahwa ketika ikan diangkat dari laut diletakkan pada wadah yang bersih lalu dilakukan penanganan. Penangan awal ikan diatas kapal setelah diangkat ke atas kapal diletakkan di

permukaan deck kapal, dicuci dengan air laut hingga bersih kemudian dilakukan prosesing, apabila ikan tuna dalam keadaan hidup maka harus dimatikan terlebih dahulu dengan cara menekan mata ikan tuna menggunakan telapak tangan hingga mati. Apabila tidak mati maka diselimiti dengan karung goni dan pingsankan kemudian memukul dengan palu plastic dibagian kepala, secara perlahan hingga ikan tuna mati.

Langka selanjutnya adalah mengeluarkan insang dan isi bagian perut dalamnya kemudian memasukan es yang telah dihancurkan ke dalam tubuh/perut ikan tuna, pemakaian es untuk penanganan yang lengkap dan baik akan memperkecil kerusakan fisik, kimia, mikrobiologi, dan biokimia akan memberikan hasil yang maksimal. Media pendingin yang memberikan hasil yang baik adalah media pendingin yang dapat memperlambat prosesbiokimia dan pertumbuhan mikroba dalam daging ikan (Wahyono. 2012).

Langkah selanjutnya dilakukan sortir berat/besaran ikan tuna untuk dimasukan kedalam palkah harus dilakukan secara cepat dan cermat setelah dicuci bersih dari kotoran kemudian disortir sesuai ukuran dan disimpan didalam palkah untuk didinginkan. Menurut teori Penanganan ikan Tuna dalam (liyanda lisawordpress.com) bahwa ikan yang berkualitas bagus sebaiknya sebaiknya diberi perlakuan khusus atau diprioritaskan atau menjadi perhatian khusus dalam penanganannya.

Kendalanya adalah perlakuan ikan yang berkualitas tidak dapat dilakukan diatas kapal nelayan tuna mengingat kapal berukuran kecil dan apabila ikan tuna yang berkualitas sudah tersusun terlebih dahulu karna ditangkap dari awal penangkapan tidak dapat dibongkar atau di keluarkan lagi dari palkah karna akan mengalami cacat pada tubuh ikan sehingga akan berpengaruh terhadap harga di pasaran karna harganya menurun. Dengan demikian maka untuk mengatasi permasalahan tersebut harus menjadi perhatian pemerintah Daerah Prov. Nusa

Tenggara Timur untuk mendukung usaha nelayan Tuna dalam bentuk bantuan kapal dengan ukuran yang besar untuk daya jangkau yang lebih jauh dan menangkap ikan tuna yang lebih berkualitas sehingga menjawab permintaan pasar dalam dan luar negeri.

c) Media pendingin

Media pendingin yang digunakan oleh nelayan penangkapan ikan tuna Semuanya menggunakan media pendingin Es balok/curah, hal ini dilakukan mengingat ukuran kapal yang digunakan untuk aktifitas penangkapan ikan tuna hanya 25-28 GT dengan jumlah hari operasi 14-17 bahkan bisa mencapai 20 hari, itupun tergantung pada hasil tangkapan yang diperoleh dan pada umumnya palkah yang tersedia hanya 3 buah dengan kapasitas 400-500 Es balok. Hasil pengamatan dan wawancara dengan Nakhoda KM. Afdal (Pamang Agus) dan tenaga teknis/ABK Pada umumnya mereka menggunakan es sebagai media pendingin dengan pertimbangan es mudah didapat dan tidak membutuhkan perawatan dan biayanya murah, mudah didapat terjangkau, tidak rumit dibandingkan dengan menggunakan coldstorage yang membutuhkan biaya tinggi termasuk perawatan.

Adapun kendala yang dihadapi ketika menggunakan media pendingin es sebagai bahan pengawet adalah apabila hasil tangkapan banyak sering terjadi kekurangan es, sebagai media pendingin tuna dan menyebabkan sebagian kecil 10 % ikan tidak diterima di pasaran karna tidak memenuhi kriteria sesuai permintaan pasar dan harus di jual CV. Charlie Era Pranata dengan harga rendah. Namun karna sebagian besar hasil tangkapan tuna memenuhi kriteria permintaan pasar sehingga semua biaya operasional dan gaji ABK terbayar termasuk mengembalikan pinjaman kepada pemberi modal operasi saat melaut.

d) Teknik penyimpanan tuna di palkah

Teknik penyimpanan tuna di palkah KM. Afdal, sesuai hasil pengamatan bahwa telah didahului dengan membersihkan palkah hingga bersih dari bakteri termasuk saluran pembuangan dilakukan pengecekan sebaik mungkin, karna apabila aliran pembuangan terjadi penyumbatan dan menggenangi dasar palkah akan menjadi sumber pencemaran. Lanjut Nakhoda KM. Afdal (Pamang Agus) apabila palkah tidak bersih ikan akan membusuk karna banyak kuman bakteri dan ikan terkontaminasi dengan demikian ikan harga menjadi rendah. Hal tersebut sesuai dengan teori dari (Kementertian Kelautan dan Perikanan. 2015) bahwa kotoran-kotoran dan darah ikan pada air lelehan tersebut, jika tidak dikeluarkan, akan menggenangi dasar palka dan menjadi sumber pencemaran yang serius karena dalam air tersebut banyak mengandung bakteri. Sementara Teknik penyusunan ikan tuna pada KM. Afdal biasanya dilakukan dengan memprioritaskan hasil tangkapan tuna yang memiliki mutu/ kualitas baik dalam penanganan diatas kapal. Sebelum ikan dimasukan kedalam palkah, dasar palka terlebih dahulu dilapisi es setebal +15 cm, Ikan tuna ditumpuk diatas lapisan es setebal 10-12 cm dan ikan disusun sesuai ukuran setelah dilakukan sortir. Diatas ikan diberi lapisan es lagi + 15 cm dan lapisan paling atas adalah lapisan es dengan tinggi timbunan +30-40 cm. Apabila penimbunan lebih tinggi dari 50 cm sesuai pengalaman nelayan dapat merusak ikan pada lapisan yang dibawah, karena menerima tekanan yang cukup besar dan perbandingan yang biasa dilakukan diatas kapal penangkap tuna adalah 1:1. Hal sebagaimana diuraikan diatas Menurut Okonta dan Ekelemu (2005) dalam Deureus et all, (2009) proses dan preventive ikan segar merupakan bagian penting karena ikan mempunyai kepekaan yang sangat tinggi terhadap pembusukan setelah ditangkap untuk mencegah kehilangan nilai ekonomi.

Kendala tentang penyimpanan hasil tangkapan tuna biasanya karna jumlah hari operasi yang lama kurang lebih 15-17 hari

dengan cuaca yang sangat panas, selain itu nelayan sering mengalami kekurangan es, akibatnya hasil tangkapan tuna yang seharusnya kualitasnya baik kadangkala menurun karna kekurangan es sebagai media pendingin karna kapasitas volume es yang dibawa terbatas, akibat keterbatasan muat rendah disitulah terdapat perbedaan antara sistim pendinginan menggunakan es dan coll rom karena cool room setiap saat dapat dikontrol suhu ruang pendingin sementara media pendingin menggunakan es hanya bisa mengandalkan es sebagai media pendingin. Hal tersebut dimaklumi karna kapal penangkap tuna yang berpangkalan di PPI Oeba pada umumnya berukuran hanya 20-28 GT dan palkah yang tersedia hanya tiga buah dan hanya dua palkah yang terisi es balok, sementara satu palkah dipergunakan setengah saja mengisi es balok dan sebagian dipergunakan untuk penyimpanan bahan makanan selama beroperasi.

3.2 Mengetahui teknik bongkar ikan tuna dari dermaga PPI Oeba ke Gudang

- a) Hasil riset tentang teknik pembongkaran tuna di dermaga PPI Oeba dilakukan dengan sangat hati-hati dengan maksud menjaga agar ikan tuna yang diangkat dari palkah tidak terluka.

Tahapan yang dilakukan saat pembongkaran ikan tuna adalah mencuci permukaan palkah hingga bersih dari kotoran, membuka palkah dan mengeluarkan es dipermukaan ikan tuna selanjutnya menggunakan air tawar untuk menyiram ikan tuna dengan maksud agar es yang menempel pada ikan tuna mencair dan ketika ikan diangkat tidak terjadi gesekan dengan es yang membeku atau antara ikan dengan ikan sehingga menimbulkan luka akibatnya mutu tuna berkurang dan berpengaruh terhadap harga jual di pasar.

Langkah selanjutnya adalah mengeluarkan ikan dari palkah menggunakan ganco atau pengait dimulut tuna dengan hati-hati dan diletakkan pada deck yang telah dibersihkan dialas dengan terpal, kemudian menggunakan jaring yang

telah dibentuk dan diturunkan secara perlahan dan langsung diletakkan pada kendaraan picup untuk diantar ke tempat penyimpanan/penampungan CV. Charlie Era Pranata.

Kendala yang dihadapi sesuai hasil riset saat pembongkaran ikan tuna di dermaga PPI Oeba adalah antrian yang lama apabila datang pada pagi hari karna banyaknya kapal-kapal purse seine, cakalang dan kapal hasil tangkapan lainnya sudah lebih dulu tambat labuh untuk bongkar muat memenuhi kebutuhan konsumsi pasar local. Dampak dari kendala tersebut diatas kapal tuna harus antrian 3-5 jam dan tentu merugikan nelayan tuna berdampak terhadap menurunnya kualitas hasil tangkapan. Hal tersebut terjadi karna kolam labuh PPI yang sempit selain itu jumlah kapal nelayan yang jumlahnya semakin banyak termasuk investor lainnya yang berusaha di PPI Oeba.

Solusi yang ditempuh untuk menyelesaikan permasalahan terkait antrian panjang yang terjadi untuk bongkar muat kapal tuna sesuai pengakuan nelayan tuna loin adalah sebaiknya karna kapal yang melakukan bongkar muat di PPI Oeba, jumlahnya semakin banyak maka Pemerintah Daerah melalui Dinas Kelautan dan Perikanan Prov. Nusa Tenggara Timur sementara membangun kolam labuh pada bagian barat PPI Oeba atau memperluas Kolam labuh ke bagian Timur sehingga dapat memberikan pelayanan yang prima cepat dan tepat waktu yang pada akhirnya menguntungkan nelayan untuk membongkar hasil tangkapan.

b) Pelaksanaan Tester

Hasil pengamatan tentang pelaksanaan tester hasil tangkapan tuna merupakan syarat utama untuk mengetahui kualitas tuna memenuhi syarat sesuai permintaan pasar. Pelaksanan tester dengan cara Organoleptik



Gambar 4. Tester Warna

Hasil penelitian dan wawancara dengan petugas tester pada PT Charlie Era Pranata bahwa ikan tuna yang memenuhi syarat tes organoleptik adalah ciri-ciri utamanya isi daging berwarna merah segar sedangkan ikan tuna yang tidak diterima

warna dagingnya agak merah kecoklatan dan tidak segar. Selanjutnya ikan tuna yang memenuhi kriteria sesuai permintaan pasar dipisahkan dengan ikan tuna yang tidak memenuhi kriteria.



Gambar 5. Wawancara

Kendala yang dihadapi oleh nelayan adalah ketika hasil tangkap ikan tuna tidak memenuhi syarat harus dijual di CV. Charlie Era Pranata dengan harga miring atau tidak seperti harapan nelayan untuk mendapatkan hasil dan harga sesuai yang diharapkan, karna makin banyak hasil tangkapan tuna yang tidak memenuhi kriteria permintaan pasar yang ditentukan oleh perusahaan. Namun berdasarkan hasil penelitian dan wawancara terhadap Nakhoda KM. Charlie Era Pranata bahwa selama ini hasil tangkapan ikan tuna yang tidak memenuhi syarat permintaan pasar hanya berkisar antara 5-10% saja sehingga tidak berpengaruh terhadap pendapatan nelayan dan dapat menutupi biaya operasional kapal termasuk pembayaran gaji Anak Buah Kapal (ABK).

c) Proses fileting dan pengemasan.

Hasil riset tentang proses fileting tuna dilakukan langsung oleh petugas/staf yang memiliki keahlian khusus tentang fileting

tuna, karna apabila kesalahan dalam pelaksanaan fileting tuna, daging tuna bisa terbuang karna kesalahan memotong dan akan berdampak terhadap kurangnya berat tuna dan kualitas ikan. Adapun tahapannya sebagai berikut :

1. Mempersiapkan pisau yang telah disteril dari virus, kuman.
2. Membersihkan tempat permukaan meja fileting
3. Menyiapkan wadah penyimpanan tuna yang telah dilakukan fileting
4. Mengeluarkan kulit, lemak, daging tuna yang berwarna gelap.
5. Melakukan pengemasan menggunakan plastik
6. Menyusun ikan tuna yang telah dikemas kedalam box strefom
7. Dikemas dan dimasukkan dalam ruang pembekuan dan siap dikirim menggunakan pesawat ke tujuan pemasaran.



Gambar 6. Filleting Tuna



Gambar 7. Pengemasan Tuna

Proses fileting sebagaimana hasil riset didukung oleh (Rizal Max Rompas 2008) Bahwa pengelolaan/penanganan ikan tuna produk ikan tuna segar atau tuna beku yang mengalami perlakuan penyiangan, pembelahan membujur menjadi empat bagian (Loin), pembuangan daging gelap, pembuangan lemak, pembuangan kulit, perapihan, pembekuan cepat sehingga suhu pusatnya menjadi 18o C. Produk lain dari tuna segar bisa juga dalam bentuk tuna shazimi, yang merupakan makanan kesenangan orang jepang, dan bahkan di beberapa negara Eropa dan Asia menjadi

makanan favorit. Dengan demikian maka sesuai hasil riset dapat dipastikan bahwa proses fileting dan pengemasan serta pengiriman tepat waktu mempunyai peranan penting, karna terkait dengan mutu dan kualitas tuna yang dikirim ke tujuan pasar karna apabila proses ini tidak berjalan dengan baik akan berdampak terhadap pemasaran dan kepercayaan pasar dalam negeri maupun antar negara tujuan ekspor sehingga menghambat usaha investor.

Sementara itu kendala yang dihadapi sesuai hasil wawancara dengan CV

Charlie Era Pranata, bahwa sering terjadi pemadaman listrik secara tiba-tiba oleh PLN menyebabkan kepanikan dan ketakutan terhadap proses fileting hingga pengemasan dan packing. Hal itu dapat teratasi karna kami memiliki generator hanya kapasitas yang terbatas dan apabila pemadaman lebih dari 12 jam kami harus mematikan ruang pendingin ikan beku lainnya seperti cakalang dan ikan dasar lainnya dan kami prioritaskan ikan tuna yang sangat rentang terjadi penurunan mutu. Namun setelah peneliti menggali secara mendalam bahwa akhir-akhir ini tidak terjadi pemadaman listrik dari PLN dan kalau terjadi pemadaman telah memberitahukan terlebih dahulu sehingga kami telah mengantisipasinya.

3.3 Kendala-kendala apa saja yang dihadapi nelayan

Terkait pemasaran tuna loin di pasar local dan tujuan ekspor, yang berdampak terhadap pendapatan nelayan. Hasil riset dan wawancara tentang pemasaran tuna loin di PPI Oeba melalui CV. Charlie Era Pranata diperoleh informasi bahwa pada umumnya ikan loin yang berasal dari Provinsi Nusa Tenggara Timur, memiliki kualitas yang bagus sehingga laku di pasar dalam dan luar negeri. Pasar dalam negeri biasanya dipasarkan pada restoran sazimi di Jakarta dan kota-kota besar di pulau Jawa sedangkan sebagian besar tuna loin asal Nusa Tenggara Timur biasanya di pasarkan ke negara-negara di Asia seperti Jepang, Korea, Singapura dan China sedangkan tujuan ekspor ke Eropa dan Amerika tergantung kepada permintaan negara tujuan dan manajemen kuota pasar tujuan ekspor biasanya diatur dari kantor pusat di Jakarta.

Tentang harga ikan tuna loin yang dipasarkan nelayan kepada CV. Charlie Era Pranata di PPI Oeba, sesuai hasil riset adalah

Rp.35.000, harga di PPI Oeba juga telah ditetapkan standarnya dari kantor pusat di Jakarta, mengingat pengaturan harga tersebut menyesuaikan informasi pasar dari negara tujuan. Sedangkan harga jual yang berlaku untuk ikan tuna yang tidak masuk kriteria loin dipasarkan di pasar local PPI Oeba dan harga menyesuaikan dengan pembeli serta tidak ada kendala dalam pemasaran walaupun harganya tidak mencapai target sesuai harapan nelayan tuna.

Kendala terkait pemasaran ikan tuna loin di CV. Charlie Era Pranata termasuk Perusahaan tuna loin lainnya yang berlokasi di PPI Oeba bahwa sesuai hasil riset dan wawancara dengan Nakhoda KM. Afdal (Pamang Agus) bahwa nelayan mengikuti harga yang telah ditetapkan karna adanya ikatan kerja antara perusahaan dan nelayan yakni ketika nelayan berangkat ke laut (daerah fishing ground) semua biaya operasional ditanggung oleh CV. Charlie Era Pranata, adanya ikatan kerja ini karna modal yang dimiliki nelayan tuna sangat terbatas. Akibat yang terjadi adalah perusahaan semata-mata menentukan harga jual beli tuna ketika nelayan kembali dari daerah fishing ground. Solusi yang harus ditempuh adalah adanya Lembaga tertentu seperti Koperasi nelayan di PPI Oeba agar dapat membantu kebutuhan operasi nelayan selama melaut sehingga nelayan tidak terikat dengan perusahaan pembeli tuna, dan dapat secara bebas menjual hasil tangkapan di perusahaan pembeli ikan tuna lainnya di PPI Oeba. Permasalahan ini membutuhkan peranan pemerintah daerah untuk menata dan melakukan control harga tuna yang berlaku di pusat informasi pemasaran harga ikan tuna yang berlaku secara nasional, melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan setiap saat sehingga menguntungkan nelayan serta tidak terkesan adanya monopoli pasar dengan mengatur harga tuna sesuai kemauannya dan nelayan sebagai produsen tetap dirugikan

karna minimnya informasi harga jual hasil tangkapan tuna.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Penanganan ikan tuna diatas kapal sangat memegang peranan penting karna penanganan yang salah akan berdampak terhadap penurunan kualitas dan harga jual, untuk itu perlu memperhatikan proses penanganan ikan tuna dimulai dari tahapan ikan dinaikkan dari laut, prosesing diatas kapal, memasukkan ke dalam palkah, penggunaan media pendingin yang tepat, prosedural dan teknik penyimpanan/penyusunan ikan tuna di palkah yang baik dan benar akan mempertahankan kualitas ikan tuna.

1. Mempertahankan Kualitas ikan tuna sesuai dengan permintaan pasar harus diikuti prinsip hati-hati disaat penanganan dilaut dan saat di dermaga PPI Oeba, pengangkutan ke tempat pemasaran Gudang penyimpanan, proses fileting dan pengemasan di CV. Charlie Era Pranata.
2. Proses pemasaran Ikan tuna di PPI Oeba tidak melalui proses lelang karna nelayan tuna dan perusahaan pembeli sudah ada ikatan kerja dalam bentuk pinjaman modal, sehingga nelayan langsung memasarkan hasil tangkapan di CV. Charlie Era Pranata baik itu Tuna yang memenuhi kriteria tujuan pasar ekspor dan ikan yang tidak memenuhi kriteria.

4.2 Saran

1. Penanganan ikan tuna diatas kapal sebaiknya mengikuti petunjuk teknis yang berlaku sehingga dapat mempertahankan kualitas/mutu ikan mulai dari Teknik penyimpanan, controlling di atas kapal sampai pada tempat pemasaran. Selain itu disarankan kepada Tenaga teknis di PPI Oeba dan Perusahaan pembeli ikan tuna agar memberikan penyuluhan dan pelatihan secara berkala tentang penanganan ikan

tuna diatas kapal sehingga mutu dapat dipertahankan, harga jual tinggi sehingga meningkatkan pendapatan nelayan.

2. Proses bongkar ikan tuna di PPI Oeba sering terhambat akibat Dermaga kurang lebar sehingga tidak menampung semua kapal, membutuhkan waktu lama menunggu antrian sedapatnya pemerintah daerah memperluas dermaga bongkar muat dibagian barat sehingga memberi kemudahan pelayanan cepat dan tepat waktu, dan tidak menghambat prosesing ikan tuna. Sementara proses pengangkutan tuna dari dermaga PPI Oeba ke ruang prosesing, pelaksanaan terter, proses fileting dan pengemasan tuna yang berjalan dengan baik sesuai SOP yang berlaku termasuk kebersihan agar tetap dipertahankan.
3. Pemasaran Ikan tuna di PPI Oeba yang dilaksanakan selama ini tidak melalui proses lelang, disarankan agar dilakukan lelang terbuka sehingga ada kompetensi penawaran pengusaha tuna dan menguntungkan nelayan. Sementara adanya ikatan kerja nelayan dengan pihak swasta yang memberikan modal disaat melaut sebaiknya ada koperasi nelayan yang dikoordinir pemerintah untuk memberikan modal usaha kepada nelayan, sehingga pihak swasta tidak seenaknya mengatur harga ikan dan merugikan nelayan. Selain itu berkaitan dengan pemasaran ikan tunadisarankan pemerintah melakukan monitoring harga tujuan pemasaran dalam dan luar Negeri karna sesuai hasil riset harga sudah ditetapkan oleh pihak swasta dan nelayan tetap mengikutinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Prov. NTT, Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Kupang, Kabid Litbang Bappeda NTT, Direktur PT. Charlie Eka Pratama dan Kepala PPI Oeba Kupang Atas semua dukungan yang diberikan secara langsung maupun tidak langsung sehingga Pelaksanaan penelitian ini dapat diselesaikan

DAFTAR PUSTAKA

- Dahuri R, (2003) keanekaragaman hayati, penerbit PT Gramedia pustaka Utama Jakarta.
- Dahuri R. et all, (2004) Pengelolaan Sumberdaya wilayah pesisir dan secara terpadu, Penerbit PT. Pradnya Jakarta.
- Darmanto YS, (2007) Publikasi Ilmiah, Penerbit UNDIP Semarang.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. Prop. NTT (2014-2017) Data Statistik Perikanan Tangkap.
- Dinas Perikanan dan Kelautan. Prop. NTT (2014-2017) Laporan Tahunan PPP Tenau Kupang
- DKP Jakarta, (2001) *Buku pintar pengembangan prasarana perikanan*, Penerbit Ditjen Perikanan Tangkap, Jakarta.
- DKP Jakarta, (2004) Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhan Ratu. Jawa Barat.
- Effendi et all. (2006) *Manajemen Agribisnis Perikanan*, Penerbit Penebar Swadaya Jakarta
- Hasibuan T, (2015). *Manajemen sumberdaya manusia*, penerbit balai pustaka Jakarta.
- Irawan P, (2004) *Logika dan Prosedur Penelitian*, Penerbit LAN Jakarta.
- JICA (2002). *Pedoman Pengelolaan Pelabuhan Perikanan*, penerbit DKP Jakarta.
- Maksoem O. S. (2002). *Pelabuhan perikanan dan pengelolaannya*, Penerbit DKP Jakarta.
- Nazir 2003. *Metodologi Survey*, Balai Pustaka Jakarta.
- Nazir 2003. *Teknik Pengumpulan data*, Bali pustaka Jakarta.
- Pemen KP. No. 17/2014 tentang pelaksanaan tugas pengawasan perikanan. Penerbit KKP Jakarta.
- Rizal Max Rompas, et all (2008). *Pengantar ilmu perikanan*, Penerbit Sekretariat Dewan Kelautan Indonesia, Jakarta.
- Setyawan et all, (2005). *Interaksi Daratan dan Lautan*. Penerbit, LIPI Pres Jakarta.
- UU 31 Republik Indonesia (2004) Tentang Perikanan, Penerbit Biro hukum dan Organisasi DKP Jakarta.
- UU No. 45 (2009) Tentang perubahan atas UU no 31 tahun 2004 penerbit, KKP Jakarta