

**SISTEM PENANGANAN IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis*) DI
KAPAL *POLE AND LINE* KOTA SORONG, PAPUA BARAT**

*Fish Handling System at Skipjack Tuna in Pole and Line Ship of
Sorong City, West Papua*

Dheni Rossarie¹, Y. S. Darmanto², Fronthea Swastawati²

¹. Staf Pengajar Program Studi Akuakultur Universitas Pendidikan Muhammadiyah
Sorong

². Staf Pengajar Program Manajemen Sumberdaya Pantai FPIK, Universitas
Diponegoro

Korespondensi : dheni.rossarie@gmail.com

ABSTRACT

Fish handling on board play important role to the quality of skipjack tuna. The aim of this research was to contribute towards improvements of skipjack tuna handling by pole and line ship in Sorong city, an action was required to change the system of handling fresh skipjack in a better direction. Data were collected through observation and interviews. Analysis of data was undertaken with the Strengths Weaknesses Opportunities Threats (SWOT) approach by identifying the internal and external factors. The result to the SO (Strength-Opportunity) analysis was procurement of ice shredder machine, the ST (Strength-Threat) analysis was the strategy of making Standard Operating Procedure (SOP) of good fish handling, the WO (Weakness-Opportunity) analysis was the strategy to do socialication about skipjack tuna quality and good fish handling on pole and line ship and provide a temperature control device, while the result of WT (Weakness-Threat) analysis strategy was training about Skipjack tuna handling on pole and line ship.

Keywords : Fish handling, skipjack tuna, pole and line, Sorong city

ABSTRAK

Penanganan ikan di atas kapal memegang peranan penting dalam mempertahankan kualitas ikan cakalang. Tujuan penelitian ini adalah merumuskan suatu strategi untuk menjaga mutu ikan cakalang yang ditangkap kapal *pole and line* di kota Sorong, maka diperlukan suatu tindakan untuk merubah sistem penanganan ikan cakalang segar ke arah yang lebih baik. Data yang dikumpulkan melalui observasi secara langsung dan wawancara dengan kapten kapal dan instansi terkait. Analisis data dilakukan melalui pendekatan analisis SWOT dengan mengidentifikasi faktor internal dan eksternal. Hasil

analisis didapat beberapa strategi yaitu SO meliputi pengadaan mesin penghancur es, strategi ST yaitu pembuatan *Standart Operating Prosedure* (SOP) penanganan ikan yang baik, strategi WO yaitu penyuluhan tentang mutu ikan cakalang dan pengadaan alat pengontrol suhu, strategi WT yaitu pelatihan penanganan ikan cakalang di atas kapal *pole and line*.

Kata kunci : Penanganan ikan, ikan cakalang, *pole and line*, kota Sorong

PENDAHULUAN

Ikan cakalang merupakan hasil perikanan jenis pelagis. Ikan cakalang berukuran sedang dari familia *Scombridae* (tuna) adalah satu-satunya spesies dari genus *Katsuwonus* (Suara *et al.* 2014). Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu sumberdaya ikan ekonomis penting yang dihasilkan dari perairan Indonesia, baik sebagai komoditas ekspor maupun sebagai konsumsi dalam negeri (Tumonda *et al.* 2017). Ikan cakalang terdapat hampir di seluruh perairan di Indonesia, terutama di bagian timur Indonesia (*World Wide Fund for Nature*, 2015). Hasil tangkapan ikan cakalang di kota Sorong pada tahun 2012 yaitu sebesar 2.339,4 ton dan mengalami peningkatan 42,14 % pada tahun 2016 menjadi 3.325,2 ton (Satuan Kerja Pengawas Sumberdaya Kelautan Perikanan Sorong, 2016).

Penanganan ikan setelah penangkapan atau pemanenan memegang peranan penting untuk memperoleh nilai jual ikan yang maksimal. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Ikan sering diletakkan disuhu ruangan dalam waktu yang lama setelah ikan ditangkap, hal ini menyebabkan menurunnya kualitas dan pembusukan ikan pasca panen (Olodosu *et.al*, 2011), oleh karena itu masalah keamanan pangan terus menjadi masalah bagi masyarakat diseluruh dunia, penanganan

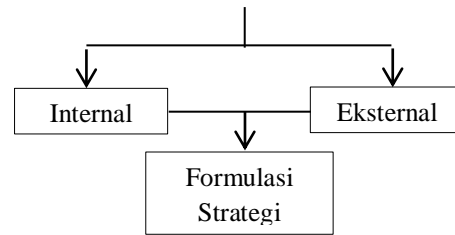
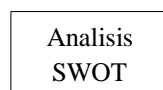
makanan yang tidak tepat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang keamanan makanan (Gizaw, 2013). Aspek penanganan saat ikan tertangkap merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, karena menyangkut bagaimana mendapatkan mutu ikan yang baik (Mbotto *et al.* 2014). Hasil tangkapan ikan membutuhkan penanganan khusus untuk menjaga ikan tetap segar. Penanganan ikan di atas kapal meliputi segala tindakan terhadap hasil tangkapan di kapal, mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan, hal tersebut bertujuan untuk menjaga mutu atau kualitas ikan sesuai dengan standart yang diinginkan (Ismanto *et al.* 2013). Nurani *et al.* (2011) menambahkan bahwa dalam manajemen kualitas ikan sejak ikan tertangkap sampai pada pemasaran sangat penting untuk dipahami oleh para pelaku terkait baik nelayan, penampung ataupun bagian pemasaran. Tujuan dari penelitian ini adalah merumuskan strategi yang baik pada sistem penanganan ikan cakalang agar dapat membantu meningkatkan kualitas penanganan ikan cakalang yang baik di kapal *pole and line*.

METODOLOGI

Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Mei 2017. Lokasi yang menjadi objek penelitian yaitu dermaga PT Citra Raja Ampat yang merupakan pangkalan pendaratan ikan untuk kapal *pole and line* di kota Sorong.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang diambil mencakup cara penangkapan, cara penanganan ikan cakalang kapal *pole and line*, bahan dan alat yang digunakan untuk penanganan, lama waktu penangkapan. Data sekunder dikumpulkan melalui penelusuran dari berbagai studi pustaka, statistik perikanan, terbitan jurnal dan sumber lainnya yang mendukung dalam penelitian ini. Pengambilan sampel diperoleh dengan cara *purposive sampling*. Menurut (Thoifah, 2015) *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan kriteria – kriteria tertentu. Jumlah data yang diteliti disesuaikan dengan kebutuhan penelitian.

Analisis data bertujuan untuk mendapatkan strategi penanganan ikan yang baik di atas kapal *pole and line*. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu melakukan pendekatan dengan analisis SWOT dalam merumuskan strategi penanganan ikan cakalang yang baik di atas kapal *pole and line*. Menurut Rangkuti (2006) proses yang harus dilakukan dalam menyusun formulasi strategi analisis SWOT yaitu : (1) Menentukan faktor – faktor strategi eksternal, (2) Menentukan faktor – faktor strategi internal, (3) Merumuskan alternatif strategi dengan membuat matriks Internal – Eksternal, dan matriks SWOT.



Gambar 1. Skema tahapan pelaksanaan penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kapal Penangkapan

Kapal *pole and line* terbuat dari kayu, berdasarkan data yang didapat unit alat tangkap *pole and line* terdiri dari 35 unit. Kapal *pole and line* di kota Sorong memiliki ukuran 39 – 87 GT, ukuran ini termasuk ke dalam ukuran besar dengan jarak operasi 50 – 200 mil (Wwf, 2015). Jumlah palka di kapal *pole and line* terdapat 12 palka dengan kapasitas masing-masing berbeda, berkisar 2 – 3 ton, 2 palka digunakan untuk menyimpan umpan hidup, sedangkan yang lainnya digunakan untuk menyimpan ikan hasil tangkapan dan es balok.

Kapal ini diawaki 25 anak buah kapal (ABK) yang terdiri dari nahkoda, mualim, buoy – buoy, kepala kerja, pemancing, koki, KKM, oilman. Nahkoda bertugas sebagai pemimpin dan olah gerak kapal pada saat pengoperasian penangkapan ikan, mualim bertugas membantu nahkoda dalam pelayaran, bernavigasi dan olah gerak pada saat masuk dan keluar dermaga, buoy-buoy bertugas melempar umpan hidup pada saat penangkapan ikan dan penanganan umpan hidup,

kepala kerja bertugas mengatur seluruh peralatan di atas kapal dan bertanggung jawab atas penanganan hasil tangkapan, pemancing bertugas memancing ikan dan membantu kepala kerja dalam penanganan hasil tangkapan, koki bertanggung jawab atas semua bahan makanan dan mengatur makanan di atas kapal, KKM bertugas mengoperasikan dan memelihara seluruh peralatan mesin, oilman bertugas membantu kkm dalam pemeliharaan mesin. Keahlian pemancing dibedakan berdasarkan posisi pemancingan, posisi terdepan dibagian sudut kiri dan kanan dikenal sebagai pemancing ahli atau terampil dan posisi dibagian kiri dan kanan haluan dikenal sebagai pemancing pemula atau amatir (Rahmat, 2006).

Daerah Penangkapan

Daerah penangkapan ikan cakalang yang menggunakan kapal *pole and line* umumnya beroperasi di laut seram. Perjalanan dari dermaga kota Sorong menuju daerah penangkapan berkisar 24 jam, daerah penangkapannya di sekitar rumpon atau di perairan yang terdapat tanda – tanda alam seperti riak – riak air atau gerombolan burung. Daerah penangkapan kapal *pole and line* lebih efektif dilakukan disekitar rumpon yang berfungsi untuk menghambat migrasi ikan cakalang sehingga menaikkan jumlah hasil tangkapan. Satu trip penangkapan kapal *pole and line* memperoleh 4 –

10 ton ikan. Jumlah ikan cakalang yang tertangkap tidak menentu. Musim penangkapan ikan terjadi pada bulan Oktober sampai Maret.

Alat Tangkap dan Operasi Penangkapan

Alat tangkap yang digunakan terdiri dari joran (tangcai pancing), tali utama (*main line*), tali sekunder dan mata pancing. Joran terbuat dari bahan bambu dengan panjang sekitar 2,5 m, tali utama terbuat dari nilon, umpan tiruan terdiri dari bulu ayam dan tali rapih yang diikat ke mata pancing. Umpan tiruan dirancang dengan memperhatikan bentuk dan warna untuk menarik perhatian ikan (Rahmat dan Yahya, 2015). Umpan hidup yang digunakan untuk menangkap ikan adalah puri hitam, momar halus dan lema halus, namun yang paling sering digunakan untuk umpan hidup adalah ikan puri hitam dengan ukuran 3 – 8 cm.

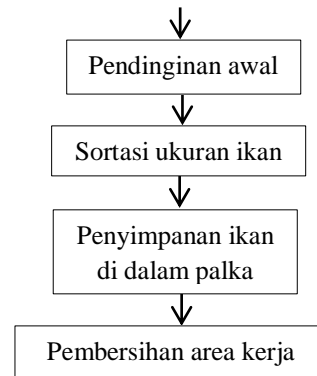
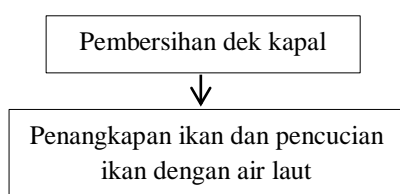
Kegiatan operasi penangkapan ikan cakalang dilakukan dengan pemancing berada di haluan depan sebelah kiri dan kanan kapal. Pengoperasian *pole and line* yaitu mengumpulkan ikan yang kemudian dirangsang dengan lemparan umpan hidup dan semprotan air, jika gerombolan ikan terlihat maka kapal mendekat secara perlahan, buoy-buoy melemparkan umpan ke arah berkumpulnya ikan dan menyemprotkan air, sehingga ikan naik ke atas permukaan. Proses pemancingan dan pelemparan umpan dilakukan sampai tidak ada lagi hasil tangkapan. Penangkapan ikan

dilakukan mulai dari pukul 5.30 WIT pagi hingga siang hari.

Sistem Penanganan Ikan Cakalang

Aktivitas penanganan ikan cakalang di atas kapal yaitu : (1) ABK membersihkan dek kapal sebelum melakukan penangkapan ikan dengan cara menyemprotkan dek kapal dengan air laut, (2) Selama proses berlangsung ikan yang tertangkap langsung dibersihkan dengan cara menyemprotkan air laut ke ikan, (3) Ikan yang sudah disiram menggunakan air laut selanjutnya di masukkan ke dalam palka sementara yaitu palka yang telah diisi air dan es. Es diletakkan di dalam jaring dan dihancurkan menggunakan balok kayu, (4) Setelah selesai proses penangkapan, ikan yang dimasukkan ke dalam palka sementara dibongkar kembali dan dipisahkan menurut ukurannya, (5) Ikan selanjutnya dimasukkan ke dalam palka dengan penyusunan ikan dilakukan dengan cara berlapis – lapis yaitu es kemudian ikan cakalang dan seterusnya pada bagian atas dilapisi dengan es, (6) Pembersihan area kerja setelah selesai proses penangkapan dan penanganan ikan cakalang dilakukan.

Bagan alur sistem penanganan ikan cakalang hasil tangkapan kapal *pole and line* dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur sistem penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line*

Analisis SWOT

Pengembangan matriks faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan ancaman) sistem penanganan ikan yang sangat berpengaruh terhadap penurunan mutu hasil tangkapan *pole and line* yaitu sebagai berikut :

Kekuatan

- a. Memiliki palka untuk penyimpanan ikan, hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 kapal yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk menjaga kesegaran ikan lebih dari 24 jam harus dilengkapi peralatan palka, tanki, atau wadah untuk menyimpan ikan dan menjaga suhu pendinginannya pada titik leleh es.
- b. Tersedianya es untuk kebutuhan pendinginan ikan cakalang. Es yang dibawa yaitu sebanyak 400 –

500 balok sekali berlayar. Fungsi dari es untuk mempertahankan ikan tetap segar, mencegah pembusukan sehingga nilai gizi dapat dipertahankan (Sanger, 2010).

- c. Menggunakan sistem rantai dingin. Ikan yang sudah tertangkap disiram menggunakan air laut selanjutnya di masukkan ke dalam palka sementara yaitu palka yang telah diisi air dan es, hal ini termasuk ke dalam penanganan yang baik dan cepat. Menurut Liviawaty dan Afrianto (2010) penanganan rantai dingin pada hasil perikanan dapat dilakukan dengan cara pendinginan.
- d. Sumberdaya ABK cukup tersedia.

Kelemahan

- a. Pengetahuan ABK yang masih minim. SDM yang memadai diperlukan agar ABK memahami bagaimana menangani ikan dengan baik, agar ikan tetap segar dan mutunya terjaga (Retnowati *et al.* 2014).
- b. Keterampilan penanganan ikan cakalang yang kurang baik. Keterampilan penanganan sangat diperlukan dalam menghasilkan mutu ikan tuna yang baik (Mboto *et al.* 2014).
- c. Suhu penyimpanan ikan tidak terkontrol hal ini dikarenakan palka tidak dilengkapi dengan pengontrol suhu dan kapal tidak memiliki alat pengontrol suhu. Menurut Keputusan Menteri

Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 kondisi suhu palka/produk dimonitor dan dicatat secara periodik dengan menggunakan alat perekam suhu otomatis.

- d. Peralatan penanganan yang belum memadai, hal ini dikarenakan belum adanya terpal atau mesin penghancur es. Es dihancurkan menggunakan kayu balok. Menurut Kusumah *et al* (2015) jenis es curah lebih cepat mendinginkan ikan dibandingkan dengan es hancuran.

Peluang

- a. Kapal *Pole and line* masih menjadi alat tangkap paling efektif dan selektif untuk ikan cakalang. Jenis alat tangkap ini adalah sejenis pancing sehingga tergolong alat tangkap selektif dan ramah lingkungan sehingga direkomendasikan untuk penangkapan ikan cakalang (Wwf, 2015).
- b. Kapten kapal mempunyai pengetahuan penanganan ikan di atas kapal. Pengetahuan yang dimiliki oleh kapten dapat dimanfaatkan dengan cara kapten memberitahu ABK bagaimana cara penanganan ikan yang baik di atas kapal.
- c. Tersedianya pabrik es dapat memenuhi kebutuhan es di kapal *pole and line* untuk penanganan ikan.
- d. Memiliki tempat pendaratan ikan hasil tangkapan. Adanya tempat

pendaratan ikan sangat membantu dikarenakan saat membongkar hasil tangkapan, kapal – kapal *pole and line* tidak kebingungan mencari tempat untuk mendaratkan hasil tangkapannya.

Ancaman

- a. Tidak ada pelatihan khusus untuk ABK dalam penanganan ikan cakalang di atas kapal *pole and line*. Menurut Mboto *et al* (2014) adanya bimbingan atau pendampingan oleh tenaga ahli akan sangat membantu nelayan dalam melakukan proses penanganan ikan tuna yang lebih baik.
- b. Tidak ada standar resmi yang digunakan untuk penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line*. SOP adalah pedoman atau acuan

- dalam melaksanakan tugas (Sulistiani, 2016) hal ini akan membantu ABK dalam penanganan ikan di atas kapal.
- c. Ikan yang ditangkap tidak segera dimatikan dan langsung dimasukkan ke dalam palka, hal ini dapat menurunkan mutu ikan, karena ikan yang berontak mengeluarkan banyak tenaga dan membuat bisa membuat kerusakan fisik.
- d. Terjadinya kontak langsung ikan cakalang dengan sinar matahari. Menurut Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 ikan hasil tangkapan harus terhindar dari panas matahari atau sumber panas lainnya.

Tabel 1. Matriks IFAS sistem penanganan ikan cakalang kapal *pole and line*

Unsur SWOT	Bobot	Rating	Skor
Kekuatan			
Memiliki palka untuk penyimpanan ikan	0,18	4	0,72
Tersedianya es untuk kebutuhan pendinginan ikan cakalang	0,17	4	0,68
Sudah menggunakan sistem rantai dingin	0,09	4	0,36
Sumberdaya ABK cukup tersedia	0,09	3	0,27
Kelemahan			
Pengetahuan ABK yang masih minim	0,15	1	0,15
Keterampilan penanganan ikan cakalang	0,11	1	0,11

yang kurang baik			
Suhu penyimpanan ikan tidak terkontrol	0,09	2	0,18
Peralatan penanganan yang dimiliki masih belum memadai	0,09	2	0,18
Total		1	2,65

Tabel 2. Matriks EFAS sistem penanganan ikan cakalang kapal *Pole and line*

Unsur SWOT	Bobot	Rating	Skor
Peluang			
<i>Pole and line</i> merupakan alat tangkap ikan cakalang yang tepat	0,15	4	0,6
Kapten kapal mempunyai pengetahuan penanganan ikan di atas kapal	0,13	4	0,52
Tersedianya pabrik es	0,11	4	0,44
Memiliki tempat pendaratan ikan	0,11	3	0,33
Ancaman			
Tidak ada pelatihan khusus	0,13	1	0,13
Tidak ada standar resmi yang digunakan untuk penanganan ikan cakalang di kapal <i>pole and line</i>	0,15	2	0,30
Ikan yang ditangkap tidak segera dimatikan	0,09	3	0,27
Terjadinya kontak langsung ikan cakalang dengan sinar matahari	0,09	2	0,18
Total		1	2,77

Matriks *Internal Strategic Factors Analysis Summary (IFAS)* pada Tabel 1. dapat diketahui bahwa sistem penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line* di tingkat nelayan *hand line* memiliki skor IFAS 2,65 (<2,5), hal ini menunjukkan bahwa

kondisi internal sistem masih memiliki kekuatan untuk mengatasi situasi atau masalah yang dihadapi, sedangkan matriks *External Strategic Factors Analysis Summary (EFAS)*

pada Tabel 2. memiliki skor 2,77 yang artinya sistem tersebut masih mampu merespon kondisi yang ada. Total skor faktor strategi internal (IFAS) dikelompokkan ke dalam tiga kelas, yaitu: kuat (nilai skor 3,0 – 4,0), rata-rata/menengah (skor 2,0 – 3,0), dan lemah (skor 1,0 – 2,0), demikian pula untuk total skor faktor strategi eksternal (EFAS) juga dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu: tinggi (nilai skor 3,0 – 4,0), menengah (skor 2,0 – 3,0), dan rendah (skor 1,0 – 2,0).

I	II	III
IV	IV	VI
VII	VIII	IX

Gambar 3. Matriks IE (Internal – Eksternal) Sistem penanganan ikan cakalang

Berdasarkan nilai skor total matriks IFAS dan EFAS maka diperoleh posisi faktor internal – eksternal, maka strategi yang harus dilakukan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Matriks SWOT pada penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line*

Internal	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki palka untuk penyimpanan ikan 2. Tersedianya es untuk kebutuhan pendinginan ikan 3. Sudah menggunakan sistem rantai dingin 4. Sumberdaya ABK tersedia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan ABK yang masih minim 2. Keterampilan penanganan ikan cakalang yang kurang baik 3. Suhu penyimpanan ikan tidak terkontrol 4. Peralatan penanganan yang kurang memadai
Eksternal		
Peluang (O)	Strategi SO	Strategi WO
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Pole and line</i> merupakan alat tangkap ikan cakalang yang tepat 2. Kapten kapal mempunyai pengetahuan penanganan ikan di atas kapal 3. Tersedianya pabrik es 4. Memiliki tempat pendaratan ikan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengadaan mesin penghancur es 2. Peningkatan kompetensi kerja 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyuluhan tentang mutu ikan cakalang dan penanganan ikan yang baik pada ABK <i>pole and line</i> 2. Penyediaan alat pengontrol suhu
Ancaman (T)	Strategi ST:	Strategi WT:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak adanya pelatihan khusus penanganan ikan cakalang yang baik di atas kapal 2. Tidak adanya standar resmi yang digunakan dalam penanganan 3. Ikan yang ditangkap tidak segera dimatikan 4. Terjadinya kontak langsung ikan cakalang dengan sinar matahari 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembuatan <i>Standart Operating Prosedure</i> (SOP) penanganan ikan yang baik 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelatihan penanganan ikan cakalang di atas kapal <i>pole and line</i>. 2. Menggunakan terpal untuk menghindari kontak langsung dengan matahari 3. Perlu adanya <i>killing spike</i>

Perumusan Strategi Sistem Penanganan Ikan Cakalang Yang Baik

Hasil dari analisis SWOT sistem penanganan ikan cakalang pada kapal *pole and line* dihasilkan

empat kombinasi strategi SO, strategi ST, strategi WO dan strategi WT.

Kombinasi strategi SO menghasilkan pengadaan mesin penghancur es. Mesin penghancur es berfungsi untuk menghancurkan es balok yang digunakan ABK untuk menyimpan ikan. Es yang digunakan sebagai media pendingin dihancurkan dengan menggunakan balok kayu, hal ini membuat es tidak hancur secara merata dan sempurna, menurut (Mbotto *et al.* 2014) es yang dihancurkan menggunakan mesin penghancur es memiliki ukuran partikel yang sama dan memiliki partikel yang lebih halus. Penggunaan suhu rendah berupa pendinginan dan pembekuan dapat memperlambat proses-proses biokimia yang berlangsung dalam tubuh ikan yang mengarah pada penurunan mutu ikan, salah satu bahan atau media pendingin yaitu penggunaan es (Huda *et al.* 2013). Peningkatan kompetensi kerja ABK, masalah kompetensi, di dalam kompetensi terkandung unsur keterampilan, pengetahuan dan kemampuan; semua ini mereka dapatkan dari proses pembelajaran yang bersifat turun temurun sebagai nelayan sehingga kompetensi ini masih dapat ditingkatkan untuk lebih baik (Retnowati *et al.* 2014).

Kombinasi strategi ST yang menghasilkan pembuatan *Standart*

Operating Procedure (SOP) Penanganan yang baik dan peningkatan kompetensi kerja. SOP adalah pedoman atau acuan dalam melaksanakan tugas pekerjaan sesuai fungsinya. Tujuan SOP adalah menciptakan komitmen mengenai apa yang dikerjakan oleh satuan unit kerja (Sulistiani, 2016). SOP dalam penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line* berguna sebagai acuan untuk ABK dalam penanganan ikan yang baik setelah ikan ditangkap, sehingga meminimalkan kemungkinan terjadinya kesalahan teknis yang menyebabkan penurunan mutu ikan.

Kombinasi strategi WO menghasilkan penyuluhan tentang mutu ikan cakalang yang baik di kapal *pole and line* dan penyediaan alat pengontrol suhu. Menurut Undang – undang Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2006 penyuluhan adalah proses pembelajaran bagi pelaku utama serta pelaku usaha agar mereka mau dan mampu menolong dan mengorganisasikan dirinya dalam mengakses informasi pasar, teknologi, permodalan, dan sumberdaya lainnya, sebagai upaya untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi usaha, pendapatan, dan kesejahteraannya, serta meningkatkan kesadaran dalam pelestarian fungsi lingkungan hidup. Penyuluhan kepada ABK *pole and line* bertujuan agar meningkatkan pengetahuan ABK tentang mutu ikan cakalang yang baik dan bagaimana cara penanganan ikan yang baik

setelah ikan ditangkap. Penyuluhan dapat dilakukan oleh PT Citra Raja Ampat yang memiliki tenaga ahli dibidang penanganan ikan di atas kapal dan bekerja sama dengan instansi terkait dalam hal ini Dinas Kelautan Perikanan kota Sorong. Pengadaan termometer sehingga suhu penyimpanan ikan di dalam palka bisa terkontrol, hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013 bahwa kondisi suhu palka/produk dimonitor dan dicatat secara periodik dengan menggunakan alat perekam suhu otomatis.

Kombinasi strategi WT yaitu Pelatihan penanganan ikan di atas kapal oleh PT Citra Raja Ampat yang memiliki tenaga ahli dibidang penanganan ikan di atas kapal dan bekerja sama dengan instansi terkait dalam hal ini Dinas Kelautan Perikanan kota Sorong memberikan bimbingan agar keterampilan ABK dalam menangani ikan dapat ditingkatkan sehingga meminialisir terjadinya kesalahan dalam penanganan ikan. Pelatihan penanganan ikan tuna termasuk dalam pelatihan kerja, yang mana pelatihan kerja merupakan suatu wadah bagi seseorang untuk mendapatkan pelajaran dengan tujuan meningkatkan keterampilan yang dimiliki (Zuana *et al.* 2014). Pengadaan terpal untuk menghindari ikan dari panas matahari. Pengadaan alat bantu yaitu terpal agar ikan hasil tangkapan terhindar dari panas matahari atau sumber panas lainnya,

hal ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/Kepmen-KP/2013.

Kesimpulan

Matriks *Internal Strategic Factors Analysis Summary (IFAS)* diperoleh skor 2,65 dan matriks *External Strategic Factors Analysis Summary (EFAS)* diperoleh skor 2,77, masing – masing berada pada kisaran 2 – 3, hasil analisis SWOT untuk merumuskan strategi penanganan ikan cakalang di kapal *pole and line* terdapat strategi SO yaitu pengadaan mesin pengahncur es, strategi ST yaitu pembuatan *Standart Operating Prosedure (SOP)* penanganan ikan yang baik, strategi WO yaitu penyuluhan tentang mutu ikan cakalang dan pengadaan alat pengontrol suhu, strategi WT yaitu pelatihan penanganan ikan cakalang di atas kapal *pole and line*.

DAFTAR PUSTAKA

- Gizaw, Z., Gebrehiwot M, and Teka, Z. 2014. *Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Substandard Food Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia. International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics.*, 3(7) : 138-146.

- Huda, M.A., A. Bahermansyah dan B. Cahyono. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang uat Kapal Ikan Tradisional dengan Menggunakan Campuran Es Kering dan *Cold Ice* yang Berbahan Dasar *Propylene Glycol*. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1) : 37 – 40.
- Ismanto, D.T., T.F. Nugroho dan A. Bahermansyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2) : 177-180.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- Kusumah, A.P., Y. Novita dan D.A Soeboer. 2015. Performa Pelelehan Es Pada Bentuk Es Yang Berbeda. *Jurnal Marine Fisheries*, 6(1) : 97–108.
- Liviawaty, E dan E. Afrianto. 2010. Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Widya Padjajaran. Bandung.
- Mboto, N.K., T.W. Nurani., S.H. Wisudo dan Mustaruddin. 2014. Strategi Sistem Penanganan Ikan Tuna Segar Yang Baik Di Kapal Nelayan Hand Line PPI Donggala. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 5(2) : 189–204.
- Mboto, N.K., T.W. Nurani., S.H. Wisudo dan Mustaruddin. 2014. Sistem Penanganan Ikan Pada Perikanan Tuna *Hand Line* Yang Berbasis Di PPI Donggala, Sulawesi Tengah. Dalam : Simposium Nasional Pengelolaan Perikanan Tuna Berkelanjutan di Bali Tanggal 10-14 Desember 2014. Bali, pp. 876–884.
- Nurani, T,W., J.E. Astarini., M. Nareswari. 2011. Sistem penyediaan dan pengendalian kualitas produk ikan segar di Hypermarket. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia Institut Pertanian Bogor*, (14)1 : 56-62.
- Olodosu A.R.N, George FOA, Obasa SO, Bankole MO. 2011. *Bacterial load, composition and succession in the African catfish, Clarias gariepinus held at ambient temperatures*. *Journal Researcher University Ota Ogun State Nigeria* (3)7 : 67-73.
- Rahmat, E. 2006. Penangkapan Ikan Tuna dan Cakalang Dengan Alat Tangkap Huhate (*Pole and Line*) Di Laut Sulawesi. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan*, 4(1) : 31–35.
- Rahmat, E dan M.F. Yahya. 2015. Teknik Pengoperasian Huhate (*Pole and Line*) Dan Komposisi Hasil Tangkapannya Di Laut

- Sulawesi. Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan, 13(2) : 119 – 123.
- Rangkuti, F. 2006. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.
- Rekapitulasi Hasil Tangkapan Yang Didaratkan Lingkup Satker PSDKP Sorong. 2016.
- Retnowati, H., A. Sukmawati dan T.W. Nurani. 2014. Strategi Peningkatan Kinerja Nelayan dalam Rantai Pasok Ikan Layur melalui Pengembangan Modal Insani di Pelabuhanratu. *Jurnal Manajemen IKM*, 9(2) : 140-149.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis tazard*) Selama Penyimpanan Dingin. *Warta Wiptek*, 35 : 39–43.
- Suara, Y., A.S. Naidu dan L. Mile. 2014. Analisis Organoleptik pada Ikan Cakalang Segar yang Diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(3) : 135–139.
- Sulistiani, A.S. *Standar Operasional Prosedur (SOP) Administrasi Kependudukan Dalam Meningkatkan Efektivitas Pelayanan Publik Di Kecamatan Sambutan*. 2016. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 4(1) : 53–63.
- Thoifah, I'anut. 2015. *Statistika Pendidikan Dan Metode Penelitian Kuantitatif*. Madani. Malang.
- Tumonda, S., H.W. Mewengkang dan S.M. Timbowo. 2017. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap Terhadap Nilai Kadar Air Dan Ph Selama Penyimpanan. *Jurnal media Teknologi Hasil Perikanan* 5(2) : 158–162.
- Undang – Undang Republik Indonesia. Nomor 16 Tahun 2006. Tentang Siste Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan.
- WWF. 2015 *World Wide Fund for Nature*. Perikanan Cakalang Dengan Pancing *Pole and Line* (Huhate). Wwf Indonesia.
- Zuana, C.I., B. Swasto dan H. Susilo. 2014. Pengaruh pelatihan kerja dan lingkungan kerja karyawan terhadap prestasi kerja karyawan (Studi pada Karyawan PT Jamsostek (Persero). *Jurnal Administrasi Bisnis Universitas Brawijaya Malang*, (7)1:1-9.