

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-37
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
“Techno Agro-Maritime 5.0: Digital Innovation and Industrial Downstreaming for
Sustainable Blue and Green Economy”
Makassar, 22 Oktober 2025**

**Studi Pelaksanaan Inspeksi Pembongkaran Ikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara
(PPN) Ambon, Maluku**

*Study Implementation of Fish Unloading Inspections at The Nusantara Fisheries Port
Ambon, Maluku*

Ahmad Ahista Salam^{1*}, Mukhlisa A. Ghaffar², Syamsul Hadi²

¹Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada

²Pengelolaan Pelabuhan Perikanan, Teknologi Kemaritiman, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

*Korespondensi: ahmadahistasalam2000@mail.ugm.ac.id

Abstrak

Setiap kapal yang akan melakukan bongkar muat hasil tangkapan wajib melaporkan rencana kedatangan dan izin bongkar kepada Pelabuhan perikanan agar dilakukan Inspeksi Pembongkaran Ikan agar mendapatkan Surat Keterangan Hasil Inspeksi Pembongkaran Ikan (SKH-IPI). Tujuan dari inspeksi pembongkaran ikan yaitu untuk menjamin kualitas dan keamanan hasil tangkapan. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mendeskripsikan Standar Operasional Prosedur (SOP) Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon; 2) Menganalisis pelaksanaan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 24 Januari sampai dengan 25 Maret 2022 di PPN Ambon. Jenis data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yaitu suatu penelitian yang menggambarkan serta menganalisis suatu kejadian ataupun penelitian terkait. Hasil penelitian menjelaskan SOP inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon melalui beberapa urutan prosedur, pertama-tama nahkoda/agen melapor rencana kedatangan dan izin bongkar kepada Pelabuhan perikanan, kemudian menugaskan tim inspeksi pembongkaran ikan, setelah itu, petugas inspeksi pembongkaran ikan melakukan inspeksi. Selanjutnya, kegiatan pembongkaran ikan dan penilaian hingga keluar hasil inspeksi, Terakhir, Penerbitan SKH-IPI. Pelaksanaan inspeksi pembongkaran ikan meliputi beberapa kegiatan yaitu, cara penanganan di atas kapal, kebersihan kapal dan tempat pembongkaran, peralatan yang digunakan, kelengkapan ABK dan alat angkut, pengecekan suhu palka dan ikan, uji kandungan formalin, dan pengujian mutu ikan secara organoleptik. Pada beberapa tahapan pelaksanaannya, kegiatan inspeksi masih belum berjalan sesuai dengan SOP di PPN Ambon maupun sesuai dengan peraturan yang ada.

Kata Kunci: Inspeksi, PPN Ambon, SOP

Abstract

Every ship that will carry out loading and unloading of the catch is required to report the arrival plan and unloading permit to the fishing port so that a Fish Unloading Inspection can be carried out in order to obtain a Certificate of Fish Unloading Inspection Results (SKH-IPI). The purpose of the fish unloading inspection is to ensure the quality and safety of the catch, starting from the sanitation and hygiene of the ship, procedures and use of unloading equipment, as well as the level of freshness of the fish before being marketed. This study aims to: 1) describe the Standard Operating Procedures (SOP) for Fish Offloading Inspection at Nusantara Fisheries Port Ambon; 2) Analyzing the implementation of Fish Offloading Inspection at Nusantara Fisheries Port Ambon. This research was conducted from January 24 to March 25, 2022 at Nusantara Fisheries Port Ambon. The types of data used are primary data and secondary data. The analytical method used is descriptive qualitative method, which is a study that describes, forms, and analyzes an incident or related research. The results of the study explain the SOP for fish unloading inspections at PPN Ambon, namely: a) The captain/agent reports the arrival plan and permit for unloading permits to the fishing port, b) Assigns a fish unloading inspection team, c) fish unloading inspection officers carry out inspections, d) Fish unloading activities and assessment until the inspection results come out e) Issuance of SKH-IPI. The inspection of fish unloading includes several activities, namely, how to handle on board, cleanliness of ships and places of

unloading, equipment used, completeness of crew and transportation equipment, checking of hold and fish temperatures, testing of formalin content, and testing of fish quality organoleptically.

Keywords: *Inspection, PPN Ambon, SOP*

PENDAHULUAN

Sumberdaya kelautan Indonesia mempunyai peranan penting dan strategis bagi pembangunan nasional baik dari aspek ekonomi, sosial, keamanan, ekologis. Sehingga dapat memberikan anugerah di bidang kelautan dan perikanan dan sangat logis jika sumberdaya tersebut menjadi *prime mover* bagi pembangunan ekonomi nasional (Zurbainarni, 2012).

Dengan kekayaan sumberdaya kelautan dan perikanan yang sangat melimpah, sangat berpotensi untuk pengembangan perikanan laut. Hal tersebut menjadi tantangan bagi Indonesia untuk dapat memanfaatkannya seoptimal mungkin, baik melalui teknologi pengeksploasian, pengelolaannya, maupun dari sarana dan prasarana yang tersedia. Berkembangnya usaha pemanfaatan sumberdaya ikan di laut membuka peluang untuk meningkatkan produksi hasil tangkapan yang didaratkan. Peningkatan produksi hasil tangkapan tersebut perlu diimbangi dengan ketersediaan dan pengembangan Pelabuhan perikanan yang memadai, baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya karena Pelabuhan perikanan merupakan pusat pendaratan dan pemasaran hasil tangkapan ikan (Lubis, 2012). Pelabuhan perikanan harus dioptimalkan fungsinya karena merupakan ujung tombak *prime mover* pada kegiatan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya perikanan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan dan pemasaran.

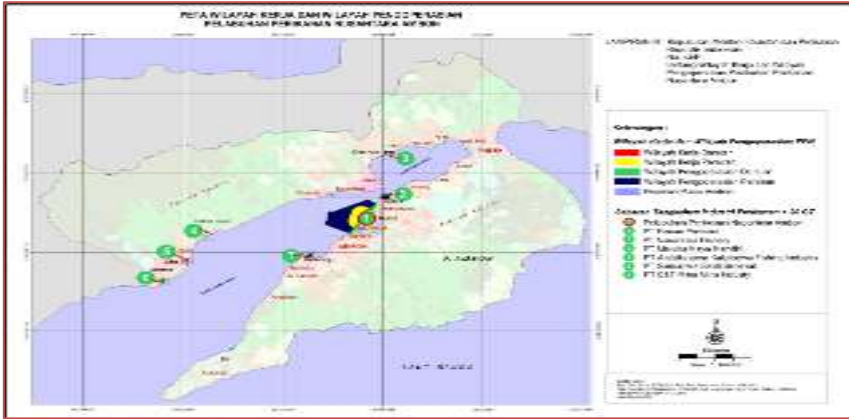
Tahapan awal penanganan hasil perikanan dilakukan di atas kapal perikanan pada saat proses penangkapan dan selanjutnya dilakukan pembongkaran hasil tangkapan di pelabuhan perikanan dan pelelangan di tempat pelelangan ikan (Sari *et al.*, 2020). Tahapan kegiatan-kegiatan tersebut merupakan titik kritis awal yang harus diperhatikan sebaik mungkin untuk menjamin sebanyak mungkin produk perikanan yang akan didistribusikan agar tetap mempunyai mutu yang baik. Setiap kapal yang akan melakukan bongkar muat hasil tangkapan wajib melaporkan rencana kedatangan dan izin bongkar kepada Pelabuhan perikanan agar dilakukan Inspeksi Pembongkaran Ikan agar mendapatkan Surat Keterangan Hasil Inspeksi Pembongkaran Ikan (SKH-IPI). Surat Keterangan Hasil Inspeksi Pembongkaran Ikan diterbitkan apabila kapal yang akan melakukan bongkar muat hasil tangkapan telah memenuhi persyaratan pengendalian mutu hasil tangkapan.

Dokumen SKH-IPI merupakan dokumen wajib yang harus dimiliki oleh usaha perikanan tangkap karena salah syarat untuk diterbitkannya Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik (S-CPIB) yang menerangkan cara penanganan ikan hasil tangkapan di atas kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan, termasuk kegiatan pembongkaran ikan hasil tangkapan di pelabuhan perikanan untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil tangkapan untuk selanjutnya dapat didistribusikan di lokal, regional, maupun ekspor. Untuk mencapai keunggulan daya saing industri perikanan yang mampu menghasilkan produk bermutu dan menyehatkan, diperlukan kinerja pengawasan mutu di Pelabuhan perikanan salah satunya pada kegiatan Inspeksi Pembongkaran Ikan.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini akan dilakukan pada 24 Januari sampai 25 Maret 2022 di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Ambon. Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon terletak di dalam wilayah Teluk

Ambon, tepatnya di Dusun Pandan Kasturi, Desa Batu Merah, Kecamatan Sirimau kota Ambon, provinsi Maluku.



Gambar 1. Peta Lokasi Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan analisis data kualitatif yaitu prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan cara menggambarkan keadaan objek penelitian pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang ada. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang memanfaatkan wawancara terbuka untuk menelaah dan memahami sikap, pandangan, perilaku individu dan sekelompok orang.

Metode analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk mengetahui Standar Operasional Prosedur (SOP) inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon dan mengetahui pelaksanaan inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon. Sugiyono (2012) menyatakan bahwa analisis deskriptif kualitatif merupakan suatu penelitian yang menggambarkan, membentuk, serta menganalisis suatu kejadian ataupun penelitian terkait, sehingga analisis ini cocok untuk mengetahui SOP inspeksi pembongkaran ikan yang dilaksanakan di PPN Ambon dan menganalisis pelaksanaan inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon.

Tabel 1. Jenis dan Sumber Data

Uraian Data	Jenis Data	Metode Pengambilan Data	Sumber
SOP Inspeksi Pembongkaran Ikan	Data Sekunder	Studi Literatur dan Wawancara	PPN Ambon, 2020
Rekapitulasi Laporan Hasil Inspeksi di PPN Ambon	Data Sekunder	Studi Pustaka	Laporan Bulanan di PPN Ambon
Pelaksanaan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon	Data Primer	Observasi dan Wawancara	1. Petugas Inspeksi 2. Pengawas Mutu

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan sekunder yang diperoleh melalui beberapa teknik pengumpulan data. Data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur dan studi pustaka terhadap dokumen resmi, meliputi SOP inspeksi pembongkaran ikan serta rekapitulasi laporan hasil inspeksi di PPN Ambon. Dokumen tersebut dijadikan acuan untuk memahami mekanisme baku, alur pelaksanaan, serta capaian hasil pengawasan mutu di pelabuhan (Pelabuhan

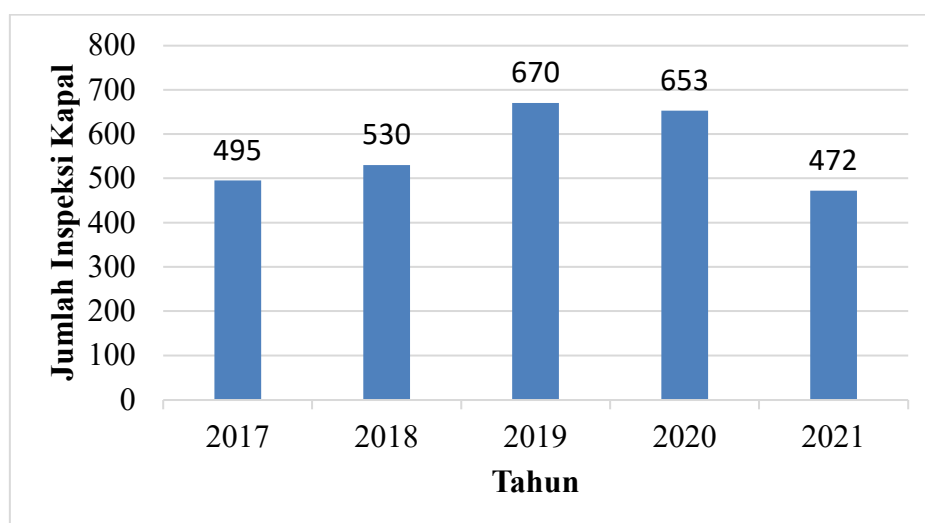
Perikanan Nusantara Ambon, 2020). Sementara itu, data primer diperoleh melalui observasi langsung di lapangan dan wawancara dengan pemangku kepentingan, yaitu Petugas Inspeksi Pembongkaran dan Pengawas Mutu yang terlibat dalam kegiatan pemeriksaan mutu ikan di PPN Ambon. Data primer ini berfungsi untuk memvalidasi kesesuaian implementasi di lapangan dengan ketentuan yang tercantum dalam dokumen resmi, sekaligus menggali kendala, praktik operasional, dan dinamika pelaksanaan inspeksi yang tidak dapat terlihat hanya melalui analisis dokumen. Kombinasi kedua jenis data tersebut digunakan untuk menghasilkan analisis yang komprehensif terhadap pelaksanaan inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon

Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon (PPN Ambon) merupakan pusat industri perikanan terpadu di kawasan timur Indonesia dan khususnya di Propinsi Maluku. PPN Ambon merupakan Pelabuhan yang dibangun untuk memberikan pelayanan kepada armada penangkapan ikan khusus kapal-kapal yang beroperasi pada ZEEI Arafura (WPP-718), Laut Banda (WPP-714) dan Laut Seram dan Maluku (WPP-715) (Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon, 2020). Pelayanan yang diberikan oleh PPN Ambon kepada publik lebih tepatnya kepada pelayanan yang menunjang kegiatan operasional nelayan seperti pelayanan tambat/labuh kapal, kegiatan inspeksi/pengujian mutu, pendaratan hasil tangkapan, distribusi dan pemasaran hasil tangkapan, pemenuhan kebutuhan logistik untuk perbekalan melaut, penerbitan surat persetujuan berlayar dan surat kelengkapan lainnya, serta kegiatan perbaikan kapal.

Salah satu pelayanan yang ada di PPN Ambon yaitu pelayanan Inspeksi Pembongkaran Ikan (IPI) bagi kapal perikanan yang akan mendaratkan atau melakukan bongkar muat hasil tangkapannya baik di dalam Pelabuhan maupun di luar pelabuhan (Soumokil, 2020). Semua kapal perikanan tersebut wajib melakukan inspeksi pembongkaran dan inspeksi pengendalian mutu terutama yang masuk ke dalam Wilayah Kerja Operasional Pelabuhan Perikanan (WKOPP) PPN Ambon yang dilakukan oleh petugas inspeksi di Pelabuhan perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2015).



Gambar 2. Jumlah Inspeksi Kapal di PPN Ambon Tahun 2017-2021

Berdasarkan gambar 2, pada tahun 2017 jumlah kapal yang melakukan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon mencapai 495 kapal. Selanjutnya pada tahun-tahun berikutnya sampai tahun 2019 mengalami peningkatan. Selama Tahun 2021, tercatat telah melakukan inspeksi pembongkaran ikan dilakukan sebanyak 472 kapal sedangkan di tahun 2020 sebanyak 653 kapal (Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon, 2021). Sedangkan untuk uji formalin selama tahun 2021 tidak didapati adanya indikasi pemakaian formalin dalam penanganan produk perikanan yang didaratkan di PPN Ambon. Penurunan aktivitas inspeksi dan Penerbitan Surat Keterangan Hasil Inspeksi Pembongkaran Ikan (SKH-IPI) ini disebabkan pada tahun 2021 banyak kapal-kapal yang berpindah pangkalan dan juga ada kapal-kapal yang kembali ke daerah asal (Sinjai, Sulawesi Selatan).

Standar Operasional Prosedur Kegiatan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon

Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah dokumen yang berkaitan dengan prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan yang bertujuan untuk memperoleh hasil kerja yang paling efektif dari para pekerja dengan biaya seminim mungkin.

Standar Operasional Prosedur (SOP) yang digunakan untuk pelayanan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon merupakan SOP yang dibuat pada Bulan Januari 2020, dan telah disahkan oleh Kepala PPN Ambon Jafar Sahubauwa, S. St. Pi.. pada Bulan Februari 2020, SOP penerbitan Inspeksi Pembongkaran ikan di PPN Ambon terdiri waktu pembuatan atau direvisi, juga dilengkapi dengan bagan *Flowchart*, di bagian akhir SOP tercantum dasar hukum yaitu :

1. UU No. 45 Tahun 2009 tentang Perikanan;
2. UU No. 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik;
3. PP No. 75 Tahun 2015 tentang Tarif PNBP KKP;
4. PERMEN KP No. 23/PERMEN-KP/2013 tentang Organisasi dan Tata Kerja KKP.
5. PERMEN KP No. PER.08/MEN/2012 tentang Kepelabuhanan Perikanan.
6. PERMEN KP No. 20/PERMEN-KP/2014 tentang Organisasi dan Tata Kerja UPT PP;
7. PERMEN KP No.32/PERMEN-KP/2015 tentang Pelayanan Publik di Lingkungan KKP.
8. PERMEN KP No. PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan keamanan hasil perikanan

Pelaksanaan Inspeksi Pembongkaran Ikan di PPN Ambon merupakan suatu proses pengawasan mutu ikan hasil tangkapan yang akan didaratkan dan dipasarkan untuk memastikan bahwa ikan hasil tangkapan masih terjaga kesegarannya dan terbebas dari kandungan berbahaya. Berdasarkan ketentuan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 tahun 2019 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara penanganan ikan yang baik, yaitu persyaratan pengendalian mutu pada kegiatan penangkapan ikan meliputi:

- (a) Pembongkaran ikan
- (b) Standar fasilitas penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan
- (c) Standar prosedur penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan

Dari beberapa ketentuan tersebut menyebutkan bahwa pentingnya memperhatikan poin-poin krusial untuk menjaga kualitas ikan hasil tangkapan salah satunya melalui kegiatan inspeksi pembongkaran ikan di Pelabuhan perikanan. Berdasarkan SOP inspeksi pembongkaran ikan yang diterapkan di PPN Ambon telah disahkan oleh kepala PPN Ambon yaitu Bapak Jafar Sahabauwa, S.St.Pi. lembar kedua SOP berisi uraian kegiatan inspeksi pembongkaran ikan beserta pelaksana pelayanan, kelengkapan dan waktu pelayanan. Setiap uraian kegiatan dilengkapi dengan

symbol/flowchart untuk memudahkan pemahaman setiap Langkah atau proses kerja yang dilakukan.

Pelaksanaan Inspeksi Pembongkaran Ikan

Aktivitas Inspeksi Pembongkaran Ikan dilakukan setelah kapal sandar di dermaga PPN Ambon. Inspeksi di PPN Ambon dilakukan setiap hari di mulai pukul 09.00 WIT di dermaga sepanjang 494 meter. Petugas inspeksi yang telah diberi surat tugas kemudian turun ke lapangan untuk melakukan inspeksi dengan membawa form inspeksi (lampiran 2) dan termometer untuk mengukur suhu ikan. Adapun kriteria dalam kegiatan inspeksi di PPN Ambon untuk memenuhi persyaratan diterbitkannya laporan hasil inspeksi yaitu :

A. Cara penanganan di kapal

Menurut Sari *et al.*, (2020), Penanganan ikan hasil tangkapan setelah proses penangkapan sangat penting untuk dilakukan, karena akan mempengaruhi mutu ikan hasil tangkapan. Ikan merupakan produk yang mudah rusak, sehingga mutunya dapat turun secara drastis jika tidak dilakukan penanganan terhadap hasil tangkapan. Proses pembusukan atau penurunan mutu pada ikan hasil tangkapan terjadi saat ikan mulai diatas kapal hingga ikan hasil tangkapan itu mati. Penanganan ikan hasil tangkapan dilakukan tidak hanya diatas kapal saja, namun dilakukan mulai dari ikan sudah diatas kapal hingga ikan hasil tangkapan sampai ke tangan konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, penanganan di atas kapal oleh ABK sudah sesuai dengan persyaratan jaminan mutu hasil perikanan yaitu telah menggunakan peralatan untuk menjaga kesegaran pada ikan seperti palka, wadah dan tanki, baik menggunakan pendingin es batu maupun freon (*Freezer*). Berdasarkan hasil wawancara, ABK/Nahkoda rutin memeriksa atau memonitor suhu palka secara periodik/satu jam sekali selama masih dalam perjalanan dari daerahangkapan menuju ke Pelabuhan. Untuk yang menggunakan pendingin es balok, ABK selalu menambahkan es apabila es telah mencair dan sisa cairan es tersebut akan segera dibuang sedangkan untuk yang menggunakan pembeku (*Freezer*) setiap kapal telah dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang ditempatkan pada tempat yang mudah dibaca. Untuk menjaga rantai dingin ikan hasil tangkapan, ABK selalu memastikan ikan terhindar dari panas matahari atau sumber panas lainnya serta ikan hasil tangkapan baik yang masih hidup atau sudah mati harus segera didinginkan setelah naik ke kapal penangkap atau pengangkut ikan dan tetap menjaga suhu tempat penyimpanan ikan lebih rendah dari suhu ikan. Secara umum, penanganan ikan di atas kapal pada kapal yang ada di PPN Ambon telah memenuhi persyaratan Inspeksi.

B. Kebersihan kapal dan Tempat Pembongkaran

Berdasarkan wawancara dan observasi dengan petugas Inspeksi, kondisi kebersihan kapal masih kurang diperhatikan oleh ABK/Nahkoda kapal terutama pada sanitasi dan higienis kapal, keduanya merupakan persyaratan yang diperlukan untuk mengendalikan bahaya dan memastikan aman bagi konsumsi manusia bila dikonsumsi sesuai tujuan penggunaan. Pada beberapa kapal penangkap dan pengangkut ikan, masih ada yang tidak sesuai standar yaitu adanya kontaminasi terhadap produk dari faktor eksternal antara lain air kotor, limbah, asap, minyak, dan bahan lain. Sedangkan untuk tempat pembongkaran ikan tepatnya di dermaga telah terjaga kebersihannya karena rutin dilakukan monitoring oleh syahbandar dan petugas kebersihan. Meski demikian, petugas inspeksi harus tetap memastikan untuk tempat pembongkaran agar terbebas dari bahan kontaminasi pada saat pembongkaraan ikan dilakukan.

C. Peralatan yang digunakan

Peralatan keselamatan kerja merupakan suatu alat yang mempunyai kemampuan melindungi seseorang dari potensi bahaya di tempat kerja, alat keselamatan kerja yang digunakan petugas inspeksi pada saat melakukan inspeksi hanyalah sepatu boots, agar tidak terpeleset dan melindungi kaki dari bahaya yang tidak terduga pada saat berada di lapangan. Berdasarkan hasil observasi, pada saat inspeksi masih didapatkan temuan yaitu selama pembongkaran ABK tidak menggunakan selasar sehingga hasil tangkapan bisa kontak langsung dengan sinar matahari. Temuan ini kemudian dicatat ke dalam form hasil inspeksi untuk kemudian dikeluarkan rekomendasi perbaikan untuk inspeksi selanjutnya.

D. Kelengkapan ABK dan alat angkut

Berdasarkan hasil observasi, pada saat pembongkaran seluruh ABK masih belum menggunakan kelengkapan yang sesuai dengan standar, seperti ABK tidak menggunakan baju pada saat pembongkaran, tidak menggunakan penutup kepala/rambut dan hanya beberapa yang menggunakan alas kaki atau sepatu boot. Selain itu, ABK masih ada yang merokok, meludah, makan dan minum di area pembongkaran, penanganan dan penyimpanan ikan hasil tangkapan. Hal ini menjadi tanggung jawab Pelabuhan perikanan untuk melakukan sosialisasi kepada ABK maupun nahkoda terkait kelengkapan dan perilaku ABK pada saat bongkar muat hasil tangkapan. Sedangkan untuk ikan alat pengangkutan hasil tangkapan, mayoritas distribusi ikan langsung menuju ke Unit Pengolahan Ikan yang ada di dalam lingkungan atau kompleks PPN Ambon dan menggunakan alat angkut seperti mobil bak terbuka dan *Freezer container* sehingga ikan tetap terjaga kesegarannya sampai proses pengolahan.

E. Suhu palka dan ikan

Untuk menjamin kesegaran ikan sebelum dibongkar, pada kegiatan inspeksi terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan suhu palka dan ikan hasil tangkapan, dimana masing-masing jenis ikan hasil tangkapan yang tercantum dalam logbook penangkapan ikan diambil sampelnya untuk selanjutnya dilakukan pemeriksaan suhu dan organoleptik ikan. Pemeriksaan Suhu ikan dan Palka. Dimana suhu ikan segar berkisar antara 0°-6° C dan untuk ikan beku berkisar -10 – (-15°) C. Sedangkan untuk suhu palka harus lebih rendah dari suhu ikan tersebut.

F. Uji Kandungan Formalin

Kegiatan Uji Formalin di laksanakan di Lab PPN Ambon yang di lakukan oleh petugas pengawas mutu, kegiatan tersebut bertujuan untuk mengetahui apakah hasil tangkapan mengandung formalin atau tidak. Pelaksanaan uji formalin di PPN Ambon hanya dilaksanakan 1 kali dalam sebulan, dikarenakan menurut tren belum pernah ada hasil tangkapan yang mengandung zat formalin.

Pelaksanaan uji formalin di PPN Ambon hanya dilaksanakan 1 kali dalam sebulan, dikarenakan menurut tren belum pernah ada hasil tangkapan yang mengandung zat formalin. Dimana seharusnya pengujian kandungan formalin dilakukan pada setiap sampel yang diambil pada saat inspeksi pembongkaran ikan pada setiap kapal untuk menjamin keaamanan hasil tangkapan.

G. Pengujian Mutu Ikan Secara Organoleptik

Pengujian organoleptik/sensori merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta beberapa faktor lain yang

diperlukan untuk menilai produk tersebut (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Pengujian organoleptik/sensori ini mempunyai peranan yang penting sebagai pendeteksian awal dalam menilai mutu hasil perikanan untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk.

Berdasarkan hasil wawancara, sampel ikan pada sebelum dibongkar terlebih dahulu dilakukan pengamatan secara organoleptik oleh petugas inspeksi sesuai standar yang telah dibuat oleh badan SNI. Petugas inspeksi kemudian memberikan nilai organoleptik pada masing-masing sampel ikan hasil tangkapan. Menurut petunjuk pengujian organoleptik, setiap pengujian harus menggunakan alat bantu berupa lembar penilaian (*Score sheet*) untuk memudahkan dalam menilai mutu suatu produk melalui spesifikasi yang menguraikan tingkatan mutu berdasarkan nilai. Tetapi pada penerapannya, pelaksanaan inspeksi tidak dilengkapi dengan lembar penilaian tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) inspeksi pembongkaran ikan di PPN Ambon mencakup beberapa tahapan utama. Proses dimulai dari pelaporan rencana kedatangan kapal dan izin pembongkaran oleh nahkoda atau agen kepada pihak pelabuhan perikanan. Selanjutnya, pejabat tata operasional menugaskan tim inspeksi untuk melaksanakan pengawasan pembongkaran. Petugas inspeksi kemudian melakukan kegiatan pemeriksaan secara langsung terhadap proses pembongkaran ikan. Tahap berikutnya mencakup penilaian hasil inspeksi hingga ditetapkannya hasil akhir pemeriksaan. Pada akhir proses, diterbitkan Surat Keterangan Hasil Inspeksi Pembongkaran Ikan (SKH-IPI) sebagai bukti resmi pelaksanaan inspeksi.

Pelaksanaan inspeksi pembongkaran ikan melibatkan berbagai kegiatan teknis, antara lain penanganan ikan di atas kapal, pemeriksaan kebersihan kapal dan lokasi pembongkaran, pengecekan kelayakan peralatan yang digunakan, serta verifikasi kelengkapan awak kapal dan alat angkut. Selain itu, dilakukan pemantauan suhu palka dan ikan, pengujian kandungan formalin, serta evaluasi mutu ikan secara organoleptik. Namun, dalam implementasinya, ditemukan bahwa beberapa tahapan inspeksi belum sepenuhnya sesuai dengan SOP yang berlaku di PPN Ambon maupun peraturan yang telah ditetapkan. Hal ini menunjukkan perlunya penguatan sistem pelaksanaan inspeksi agar proses pengawasan mutu pembongkaran ikan dapat berjalan secara optimal dan sesuai ketentuan yang berlaku.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak dan Ibu dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, serta koreksi yang konstruktif selama proses penelitian hingga artikel ini terselesaikan. Berkat ilmu, dukungan, dan kesabaran, penelitian ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standardisasi Nasional. (2011). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*. Badan Standardisasi Nasional.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2015). *Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2015 tentang Wilayah Kerja dan Wilayah Pengoperasian Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon*. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Lubis, E. (2012). *Pelabuhan perikanan*. IPB Press.
- Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon. (2020). *Rencana strategis Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon 2020–2024*. Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon.
- Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon. (2021). *Laporan tahunan 2021 PPN Ambon*. Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon.
- Sari, N., Lubis, E., Nugroho, T., & Muningggar, R. (2020). Peningkatan penanganan ikan hasil tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu. *Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 80–84.
- Soumokil, R. P. (2020). Identifikasi fasilitas pokok dan fasilitas fungsional dalam rangka peningkatan produksi di Pelabuhan Perikanan Nusantara Ambon. *Jurnal Masohi*, 1(1), 8–17.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Zulbainarni, N. (2012). *Pemodelan bioekonomi dalam pengelolaan perikanan tangkap*. IPB Press.