

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah salah satu institusi pendidikan tinggi di Jawa Timur yang berfokus pada pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang dirancang untuk mengembangkan keahlian spesifik sesuai dengan kebutuhan sektor industri saat ini. Pendidikan di Politeknik Negeri Jember berorientasi pada pengembangan sumber daya manusia dengan mengintegrasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang selaras dengan tuntutan peningkatan kompetensi tenaga ahli. Politeknik Negeri Jember dituntut untuk menyelenggarakan sistem pendidikan akademik yang relevan dan berkualitas, sesuai dengan kebutuhan industri masa kini.

Salah satu kegiatan yang mendukung tujuan tersebut adalah program Magang. Program Magang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan dan mendapatkan pengalaman kerja nyata. Magang merupakan bagian dari proses pembelajaran berbasis pengalaman di luar lingkungan pendidikan formal. Melalui program ini, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan dan meningkatkan keahlian yang telah diperoleh selama studi untuk diterapkan di sektor industri. Selama kegiatan Magang, mahasiswa juga diharapkan memperoleh wawasan dan keterampilan baru yang didapat dari pengalaman langsung di dunia kerja.

Kabupaten Sidoarjo dikenal sebagai salah satu daerah dengan produksi perikanan yang melimpah. Pemerintah Kabupaten Sidoarjo membangun Depo Pemasaran Ikan (DPI) Sidoarjo sebagai area pelelangan ikan, pasar ikan segar, gudang pendingin, area pembakaran ikan, serta kolam pemancingan ikan air tawar. Depo Pasar Ikan Sidoarjo, yang dikelola oleh Pemerintah Kota Sidoarjo, berfungsi sebagai tempat bagi para pedagang untuk menjual berbagai hasil laut dan hasil tambak. Dua komoditas utama dari sektor perikanan laut adalah ikan ekor kuning dan ikan kembung. Sebagian besar hasil perikanan laut ini didistribusikan ke pasar oleh tengkulak ikan. Kabupaten Sidoarjo terletak jauh dari laut, sehingga proses pengangkutan ikan laut ke Depo Pemasaran Ikan (DPI) memerlukan waktu

beberapa hari sebelum ikan tersebut sampai ke tangan para penjual. Selain berfungsi sebagai tempat transaksi jual beli ikan, DPI Sidoarjo juga berperan dalam menjaga kualitas ikan yang dijual dan menyediakan fasilitas wisata ikan.

Ikan merupakan komoditas yang sangat mudah mengalami kerusakan dan memerlukan penanganan segera setelah dipanen dari laut. Jika tidak diberikan perlakuan atau penanganan khusus yang tepat, kualitas ikan dapat menurun hanya dalam beberapa jam setelah ditangkap. Selain itu, tubuh ikan menjadi media yang ideal bagi pertumbuhan bakteri pembusuk (Rahmatang et al., 2019). Penanganan ikan segar harus segera dilakukan begitu ikan diangkat dari laut, dengan menjaga suhu rendah dan memastikan sanitasi serta higienitas tetap terjaga. Proses pembusukan dan penurunan kesegaran ikan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal (Suprayitno, 2020). Faktor internal meliputi bakteri dan enzim yang ada dalam tubuh ikan, ukuran serta jenis ikan, serta proses oksidasi yang terjadi di dalam tubuh ikan. Faktor eksternal yang memengaruhi kualitas ikan meliputi proses kematian, durasi, metode penanganan, serta fasilitas yang digunakan dalam penanganannya. Penurunan mutu ikan dapat terjadi sejak proses penangkapan dan berlanjut hingga produk tersebut mencapai konsumen akhir.

Ikan segar adalah ikan yang masih memiliki karakteristik yang sama seperti ikan hidup, baik dari segi penampilan, aroma, rasa, maupun teksturnya. Untuk mendapatkan ikan yang berkualitas tinggi dan tahan lama, penanganan ikan harus dilakukan dengan cepat, teliti, bersih, dan pada suhu rendah (Nymas, 2021). Apabila prosedur pengiriman ikan tidak dilakukan dengan benar, hal ini dapat berdampak besar pada penurunan kualitas ikan, menyebabkan ikan lebih cepat rusak dan meningkatkan pH, yang mempercepat proses pembusukan. Pembusukan ikan berkaitan erat dengan perubahan pH dalam daging, yang mempengaruhi proses serangan bakteri (Kaban & David Hadrianus, 2019). Penjualan ikan di pasar-pasar ikan masih kurang menerapkan prinsip kehati-hatian, kecepatan, ketelitian, dan kebersihan, sehingga kualitas ikan menurun dengan cepat. Tingkat kesegaran ikan menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi nilai jual ikan dan produk perikanan lainnya.

Sebagian besar ikan dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi, termasuk ikan ekor kuning. Biasanya, jenis asam amino yang terdapat pada ikan meliputi lisin, metionin, dan triptofan (Kristina 2020). Ikan memiliki kandungan protein yang tinggi, ikan menjadi mudah rusak akibat aktivitas mikroba. Ikan ekor kuning merupakan salah satu komoditas utama dalam sektor perikanan laut di Kabupaten Sidoarjo yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan permintaan pasar yang stabil. Ikan ini sangat diminati oleh konsumen, di mana permintaan konsumen terhadap ikan ekor kuning terus meningkat. Penjualan harian yang mencapai 4 kw pada tingkat borg menunjukkan popularitasnya di depo pemasaran ikan (Depo pasar ikan 2024). Ikan ekor kuning dikenal memiliki tingkat kerentanan yang tinggi terhadap kerusakan setelah penangkapan. Penanganan yang tidak tepat dapat mempercepat proses pembusukan, sehingga kualitas dan kesegarannya memiliki dampak signifikan terhadap nilai jualnya. Pemilihan ikan ekor kuning juga bertujuan untuk mendorong peningkatan mutu produk ikan segar agar dapat mempertahankan daya saing di pasar. Ikan ekor kuning juga dikenal kaya akan protein, dengan kandungan protein mencapai sekitar 20-25% dari berat tubuhnya, yang menjadikannya sumber gizi yang berharga bagi masyarakat.

Penanganan ikan segar atau "handling" memiliki peran penting, bukan untuk mencegah pembusukan sepenuhnya, tetapi untuk menjaga ikan tetap segar dengan memperlambat proses pembusukan. Penanganan yang tepat sangat penting untuk mempertahankan kesegaran ikan, karena semakin lama ikan terpapar udara terbuka, semakin cepat kesegarannya berkurang. Untuk menjamin mutu dan keamanan pangan ikan segar yang akan dipasarkan, baik di dalam negeri maupun internasional, ikan yang dijual harus memenuhi ketentuan yang diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2729 Tahun 2013 mengenai Spesifikasi Ikan Segar. Penilaian menurut SNI ini dikenal sebagai penilaian organoleptik. Setiap indikator dalam penilaian ini memiliki spesifikasi tambahan yang masing-masing diberi bobot nilai berbeda, tergantung pada kondisi yang diamati. DPI menerapkan standar SNI 2013 tentang ikan segar untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk yang diperjualbelikan.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 27292;013 menetapkan bahwa mutu ikan segar harus memenuhi kriteria sebagai berikut: nilai organoleptik minimal 7, jumlah mikrobiologi TPC maksimal 5×10^5 CFU/g, E. coli MPN maksimal 0/g, dan vibrio cholerae harus negatif. Pengamatan kesegaran ikan secara organoleptik sangat membantu dalam menilai kesesuaian tingkat kesegaran ikan yang diuji. Namun, penjualan ikan di pasar tradisional saat ini masih kurang memperhatikan prinsip kehati-hatian, kecepatan, ketelitian, dan kebersihan, sehingga mutu ikan menurun dengan cepat, yang berimbas pada penurunan kualitas produk yang dijual. Hal ini dapat membuat konsumen enggan membeli, ikan segar lebih disukai. Selain itu, ketidaktelitian dalam menjaga kebersihan dan kualitas ikan dapat menurunkan kepercayaan konsumen terhadap penjual, yang pada akhirnya membuat pembeli mencari tempat lain untuk berbelanja. Kajian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tingkat kesegaran, jenis kerusakan fisik, faktor-faktor penyebab kerusakan dan Solusi dari permasalahan pada jenis ikan ekor kuning. Hal ini sangat penting untuk meningkatkan kualitas ikan yang dijual, memberikan solusi terhadap masalah yang ada, dan berdampak positif pada ekonomi lokal, serta mendukung peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) melalui sektor perikanan yang lebih berkualitas. Berdasarkan hal ini, kajian mengenai penanganan ikan ekor kuning serta pengujian kualitas organoleptiknya di pusat penjualan di depo pemasaran ikan, Kota Sidoarjo, dianggap penting untuk dilakukan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum pelaksanaan magang di Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo meliputi:

1. Memperluas wawasan dan pengetahuan serta memahami berbagai aktivitas yang dilakukan oleh dinas perikanan yang dipilih sebagai lokasi magang.
2. Mengasah kemampuan berpikir kritis dalam menilai perbedaan atau kesenjangan yang ada di lingkungan kerja.

3. Menghubungkan antara pengetahuan akademik dengan penerapan praktis, serta mampu mengumpulkan data yang relevan dengan kajian pokok dalam bidang keahlian yang dimiliki.
4. Melatih mahasiswa dalam melakukan pekerjaan lapangan dan mengaplikasikan keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian mereka.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Magang memiliki tujuan khusus yaitu:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan pengendalian kualitas ikan ekor kuning pada Depo pemasaran ikan.
2. Mampu memahami dan mempelajari proses pengendalian kualitas melalui analisis fisik di Depo Pasar Ikan.
3. Mampu merumuskan strategi dan langkah-langkah efektif dalam pengendalian kualitas ikan segar untuk memastikan kesesuaian standar kualitas di Depo Pasar Ikan

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari magang yaitu :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait prosedur dan langkah-langkah yang diterapkan Dinas Perikanan Sidoarjo dalam menerapkan SNI untuk pengendalian kualitas ikan ekor kuning.
 - b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan informasi terkait proses pengendalian serta pengawasan mutu melalui analisis fisik dan analisis kimia di Depo Pasar Ikan.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan pengendalian kualitas yang diterapkan oleh Dinas Perikanan Sidoarjo.

- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih bersungguh-sungguh dan secara terus-menerus.
3. Bagi Dinas Perikanan Sidoarjo
- a. Meringankan beban pekerjaan bagi karyawan.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan di lapangan atau lingkungan Perusahaan

1.3. Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di Dinas Perikanan Kabupaten Sidoarjo yang berlokasi di Jl. Sultan Agung No.28, Gajah Timur, Magersari, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dan Depo Pemasaran Ikan sidoarjo yang berlokasi di Jalan Lingkar Timur nomor 888, Rangkah Kidul, berlangsung dari 16 Juli 2024 hingga 10 Desember 2024. Selama periode tersebut, dalam kurun waktu sekitar 5 bulan. Jam kerja di Dinas Perikanan dan Depo Pemasaran Ikan dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut.

Tabel 1 1 Jadwal magang

Hari	Jam Masuk	Jam Istirahat	Jam Pulang	Lokasi
Senin,Rabu,Kamis	07:30 WIB	12:00 - 13.00 WIB	16.00 WIB	Dinas perikanan sidoarjo
Selasa,jumat	06:30 WIB	12.00 – 13.00 WIB	14.00 WIB	Depo pasar ikan sidoarjo
Sabtu - minggu	-	-	-	-

Sumber: Dinas Perikanan 2024

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan Magang ini meliputi:

1. Observasi: Proses pengamatan secara teliti dan langsung terhadap objek tertentu di lokasi Laporan.

2. Studi Literatur: Mengumpulkan, mempelajari, dan menelaah buku, jurnal, dan dokumen yang relevan dengan tujuan Magang.
3. Wawancara: Melakukan tanya jawab langsung dengan pembimbing lapang dan pegawai lainnya terkait untuk mendukung penyusunan laporan Magang.
4. Dokumentasi: Mengumpulkan data pendukung berupa gambar dan informasi tertulis untuk memperkuat laporan Magang.