

**PELATIHAN  
KETERAMPILAN  
PENANGANAN IKAN  
KEPADA NELAYAN  
SEBAGAI UPAYA  
PENERAPAN SISTEM  
JAMINAN MUTU  
PRODUK PERIKANAN DI  
PELABUHAN  
PERIKANAN  
PONDOKDADAP**

Anthon Andrimida<sup>1\*</sup>, Tri Aspriadi  
Noviyanto<sup>2)</sup>, Fauzul Z Hardiyani<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> Unit Pelaksana Teknis Pelabuhan  
Perikanan Pantai Pondokdadap, Dusun  
Jl. Pelabuhan Perikanan Pondokdadap,  
Sendang Biru Malang 65176,  
pondokdadap.jatim@gmail.com

<sup>2)</sup> Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi,  
Jl. Raya Pantai Prigi, Desa Tasikmadu  
Trenggalek 66382, ppnprigi@ymail.com

Article history

Received : 24 Oktober 2021

Revised : 23 Desember 2021

Accepted : 30 Januari 2022

\*Corresponding author

Anthon Andrimida

Email : anthonandrimida@gmail.com

**Abstrak**

Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Malang merupakan salah satu basis pendaratan ikan yang penting di sepanjang Pesisir Selatan Jawa. Produk perikanan yang didaratkan di PPP Pondokdadap merupakan ikan ekonomis penting dari kelompok Tuna, Tongkol, dan Cakalang yang bernilai ekspor. Namun, produksi perikanan yang didaratkan di PPP Pondokdadap dihadapkan dengan kurang optimalnya sistem penerapan jaminan mutu, sehingga mutu ikan yang dihasilkan masih belum memadai. Dalam mengatasi masalah ini, UPT PPP Pondokdadap melalui instruksi dari Kementerian kelautan dan Perikanan, melaksanakan pelatihan keterampilan penanganan ikan kepada nelayan untuk meningkatkan kapasitas nelayan didalam menerapkan sistem jaminan mutu pasca penangkapan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan kapasitas 134 orang nelayan yang memiliki Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan melalui pelatihan yang dilaksanakan pada periode Bulan Agustus 2019 hingga Bulan Juni 2021. Peningkatan kapasitas nelayan ini terlihat diiringi dengan peningkatan nilai organoleptik dari ikan ekonomis penting yang didaratkan, menandakan adanya indikasi perbaikan di dalam sistem jaminan mutu produk perikanan pasca penangkapan.

**Kata Kunci** : Mutu Produk Perikanan; Ketertelusuran; Penanganan Produk Perikanan; Sendang Biru

**Abstract**

*Pondokdadap Coastal Fishingport is one of the most important fishing landing base along the South Java Coastline. Pondokdadap Fishingport known to produce economically important fishes from the Tunas group, that have an important value in export market. But, fisheries products that have been landed in Pondokdadap Fishingport are faced with the lack of quality assurance implementation, thus the fisheris products quality that landed in this fishingport still not meet the standart criteria.To overcome this problem, Pondokdadap Fishingport Authority thorough the Ministry of Marine and Fisheries mandate, conduct a fish handling practice for the fishermen to increase the fishermen's capacity on implementing the post-capture quality assurance system. This training has been successfully increase 134 fishermen's capacity on doing the good fisheries handling practice through a series of training done from August 2019 to June 2021. The increase on fishermen's capacity is accompanied by the slight increment of the economically important fish organoleptic value,signifying a better post-capture quality assurance system has been implemented.*

**Keywords** : Fisheries Products Quality, Traceability; Fisheries Products Handling; Sendang Biru

## **PENDAHULUAN**

Upaya penerapan sistem jaminan mutu merupakan suatu hal yang wajib diperhatikan dan dilakukan oleh para pelaku usaha perikanan yang menangani produk perikanan sejak proses pra-produksi hingga proses pendistribusian produk di dalam menghasilkan produk perikanan dan kelautan yang bermutu dan memiliki jaminan keamanan bagi konsumen. Hal ini sesuai ketentuan yang diamanatkan melalui Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan. Pelabuhan Perikanan sebagai gerbang utama di dalam rantai produksi perikanan memiliki peranan yang sangat penting di dalam pengawasan sistem pengendalian mutu produk perikanan dan kelautan. Manajemen operasional pelabuhan yang disertai dengan manajemen pengawasan pemanfaatan sumberdaya perikanan yang baik di Pelabuhan Perikanan merupakan salah satu implementasi di dalam menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan pada keseluruhan rantai produksi perikanan tangkap (Nurani et al., 2016; Wicaksono et al., 2019).

Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap sebagai salah satu basis perikanan yang penting di Laut Selatan Jawa dengan komoditas tangkapan utama berupa ikan dari kelompok Tuna, Tongkol, dan Cakalang (TTC) yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan sangat diminati dalam pasar ekspor (Agustina et al., 2019; Budianto et al., 2021). Namun, hasil ikan tuna yang didaratkan di PPP Pondokdadap dinilai masih belum memiliki sistem *supply chain* dan *traceability* yang memadai, sehingga hal ini dapat mempengaruhi penjualan ikan tuna yang berasal dari PPP Pondokdadap. Selain itu, jaminan mutu juga menjadi isu penting di dalam kegiatan ekspor produk perikanan tuna (Mboto et al., 2015) setelah adanya kasus penolakan produk perikanan tuna dari beberapa negara, seperti Jerman, Italia, Perancis, Spanyol, Korea, Rusia, dan Kanada dikarenakan mutu produk

yang dinilai kurang memadai (Prasatia et al., 2020). Dalam mengatasi masalah ini, diperlukan adanya langkah strategis untuk meningkatkan sistem jaminan mutu di UPT PPP Pondokdadap. Sebab, jaminan mutu pasca penangkapan memegang peranan yang sangat penting di dalam rantai distribusi produk perikanan sebelum produk tersebut sampai ke tangan konsumen (Wahyu et al., 2019).

Di dalam menindaklanjuti isu ini, Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, melalui Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap menginstruksikan kepada PPP Pondokdadap untuk dapat mengimplementasikan sistem jaminan mutu melalui penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik (S-CPIB) dan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan (SKPI) di lingkungan UPT PPP Pondokdadap. Kedua sertifikat ini merupakan tanda bagi kapal perikanan dan pelaku usaha penangkapan ikan yang menyatakan bahwa kapal perikanan atau pelaku usaha/nelayan yang bersangkutan layak atau memiliki keahlian di dalam menerapkan sistem jaminan mutu produk perikanan tangkap. Sertifikasi ini diberikan kepada nelayan dan pelaku usaha yang telah menempuh kegiatan pelatihan yang dilaksanakan oleh pengelola pelabuhan perikanan, dalam hal ini UPT PPP Pondokdadap.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai upaya UPT PPP Pondokdadap di dalam memberikan keterampilan dasar bagi para nelayan dan pelaku usaha perikanan tangkap di dalam melakukan penanganan awal produk perikanan pasca penangkapan. Keterampilan penanganan produk pasca penangkapan ini sangat penting kaitannya di dalam menghasilkan produk perikanan yang memiliki mutu dan kualitas yang baik. Sebab, kesalahan penanganan ikan di atas kapal merupakan salah satu penyebab pembusukan ikan yang berakibat pada penurunan mutu organoleptik dan pada akhirnya berpengaruh terhadap nilai jual ikan (Irianto, 2008).

## METODE

Kegiatan pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan bagi nelayan ini mulai dilaksanakan secara efektif sejak Bulan Agustus 2019 hingga saat ini. Lokasi kegiatan pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan ini bertempat di ruang rapat *Bigeye*, lantai 2 Gedung Pelayan UPT Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Target pelatihan adalah keseluruhan nelayan, baik nelayan lokal ataupun nelayan andon yang melakukan operasi penangkapan ikan dan bongkar muat di wilayah kerja UPT PPP Pondokdadap. Selain itu, peserta pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan ini juga ditujukan untuk nahkoda kapal perikanan. Dasar pelaksanaan kegiatan ini adalah Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor Per. 19/Men/2010 tentang Pengendalian Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/Permen – KP/2019 Tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik dan Peraturan Dirjen Perikanan Tangkap No. 7/PER-DJPT/2019 Tentang Persyaratan Pengendalian Mutu dan Tata Cara Inspeksi Pengendalian Mutu Pada Kegiatan Penangkapan Ikan.

Kegiatan pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan dilaksanakan menggunakan pendekatan *Participatory Learning and Action* (PLA). PLA merupakan pendekatan yang digunakan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat dengan menempatkan nilai pengetahuan dan pengalaman masyarakat lokal dalam posisi yang setara. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat untuk mempelajari dan mengerjakan hasil pelatihan sebagai solusi atas permasalahan yang mereka hadapi (Darmawan & Rosmilawati, 2020). Metode ini juga memungkinkan UPT PPP Pondokdadap menjadi pihak yang mendampingi masyarakat secara partisipatif, sehingga pertukaran ilmu pengetahuan dan pengalaman masyarakat nelayan tidak berhenti sampai pada tahap pelatihan saja, namun juga terus berkembang hingga pasca-pelatihan.

Pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan ini bersifat terbuka, dimana pemilihan peserta pelatihan ini dilakukan hanya dengan mempertimbangkan kelengkapan dokumen kapal perikanan nelayan. Sebab, ketidaklengkapan dokumen kapal perikanan menandakan bahwa kapal perikanan beroperasi dengan tidak sesuai dengan peraturan yang ditetapkan dan dapat mengindikasikan bahwa ikan yang didaratkan merupakan ikan yang dihasilkan dari kegiatan *Illegal Unreported and Unregulated (IUU) Fishing* (Efridadewi & Jefrizal, 2017). Adapun tahapan pelaksanaan pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan ini adalah tahap pelatihan dan tahap pendampingan pembinaan mutu. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan secara tatap muka selama delapan jam pelajaran, dimana peserta diberi materi mengenai cara penanganan ikan yang baik di atas kapal, mulai dari persiapan pra keberangkatan, proses penangkapan, hingga pasca penangkapan. Selanjutnya nelayan akan diberi *post test* yang dilakukan untuk menguji tingkat pemahaman nelayan terhadap materi yang disampaikan. *Post test* ini dilaksanakan dengan pendampingan, terutama untuk nelayan yang mengalami tuna aksara dimana *post test* diberikan secara lisan. Di dalam pelatihan ini, petugas tidak hanya memberikan materi secara satu arah, namun petugas juga melibatkan masyarakat untuk menanggapi dan berpartisipasi untuk membahas materi yang disampaikan sesuai dengan kondisi yang dialami oleh nelayan di atas kapal. Peserta yang sudah melewati tahap ini akan diberikan sertifikat keahlian yang diperlukan untuk mendukung ketertelusuran dan jaminan mutu produk perikanan yang didaratkan. Pasca pelatihan, dilakukan kegiatan pendampingan pembinaan mutu dimana nelayan akan diperiksa nilai mutu ikan yang didaratkan pada saat nelayan akan melaksanakan kegiatan pendaratan ikan di dermaga pelabuhan perikanan. Dalam kegiatan ini, petugas akan mengevaluasi pelaksanaan penanganan ikan yang baik di atas kapal oleh nelayan berdasarkan kondisi mutu ikan yang didaratkan yang diukur menggunakan beberapa parameter, diantaranya organoleptik, suhu pusat dan suhu palkah untuk menentukan baik tidaknya mutu ikan secara kuantitatif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan dalam dua sesi, yakni sesi pelatihan dan sesi pendampingan. Pada sesi pelatihan, dilakukan pemberian wawasan dalam bentuk materi pelatihan terhadap para nelayan serta pemberian sertifikat keahlian. Selanjutnya pada sesi pendampingan, dilakukan pengecekan terhadap kondisi penanganan ikan secara langsung di atas kapal, dimana pada sesi tersebut nelayan tetap dinilai kelayakannya untuk memegang sertifikat keahlian dari hasil mutu ikan yang didaratkan.

### **Pelaksanaan Pelatihan**

Pelaksanaan dilakukan secara tatap muka bertempat di ruang rapat *Bigeye* lantai 2 Gedung Pelayan UPT Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan pelatihan diawali dengan calon peserta datang dengan membawa persyaratan untuk mengikuti pelatihan, yaitu Kartu Tanda Penduduk (KTP) dan Surat Keterangan Kecakapan (SKK) 60 Mil. Setelah pemeriksaan persyaratan, peserta diarahkan ke ruangan pelatihan yang berada di lantai 2 Gedung Pelayan UPT Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap. Peserta pelatihan dalam satu sesi biasanya terdapat sebanyak dua hingga sepuluh orang nelayan.

Pelatihan dimulai dengan briefing tentang pengenalan cara penanganan Ikan yang baik dan pentingnya diadakan pelatihan ini untuk kepemilikan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan. Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi yang disampaikan oleh petugas mutu dan Pengelola Produksi Perikanan Tangkap. Penyampaian Materi dilakukan selama 8 jam pelajaran dan dibagi menjadi 2 sesi selama 2 hari. Setelah penyampaian materi, dilakukan uji kompetensi (*post test*) kepada peserta. Peserta diminta untuk menjawab *post test* untuk dinilai apakah peserta layak menerima sertifikat pelatihan tersebut.



**Gambar 1.** Proses penyampaian materi dalam pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan

Hasil uji kompetensi kemudian dilaporkan kepada Kepala Pelabuhan untuk di Validasi Penerbitan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan sebagai bukti kelulusan peserta pelatihan. Sertifikat diserahkan kepada peserta maksimal 1x24 jam setelah penerbitan.

### **Pelaksanaan Pendampingan Pembinaan Mutu**

Kegiatan Sertifikasi Keterampilan Penanganan Ikan dilanjutkan dengan *control monitoring* hasil tangkapan dari peserta yang telah menerima sertifikat untuk menjadi indikator pencapaian keberhasilan kegiatan pelatihan. Hal pertama yang dilakukan adalah Nahkoda/penerima sertifikat wajib menghubungi petugas mutu saat kembali dari aktivitas penangkapan ikan sebelum melakukan pembongkaran muatan untuk dilakukan Inspeksi Pengendalian Mutu (IPM). Kemudian petugas datang dengan membawa *thermocouple*, yakni alat pengukur suhu digital untuk menilai kemampuan palka (ruang penampung ikan) dalam mempertahankan suhu didalamnya. Kemudian ikan hasil tangkapan disiapkan untuk diukur suhu pusat didalamnya apakah sudah sesuai standar yang benar menggunakan alat Thermocouple jarum. Setelah itu dilakukan uji Organoleptik sensorik pada sampel ikan yang sudah diukur suhu pusat nya dengan tujuan mengetahui apakah ikan yang telah ditangkap oleh penerima

sertifikat telah sesuai penanganannya. Penilaian Organoleptik sensorik berdasarkan kondisi fisik dari sampel, yaitu Mata, Insang, Tekstur daging, lendir, dan bau. Kemudian nilai tersebut dirata-rata untuk diketahui nilai total Uji Organoleptik. Pengujian organoleptik ini merujuk kepada SNI 01-2346-2006 tentang Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.

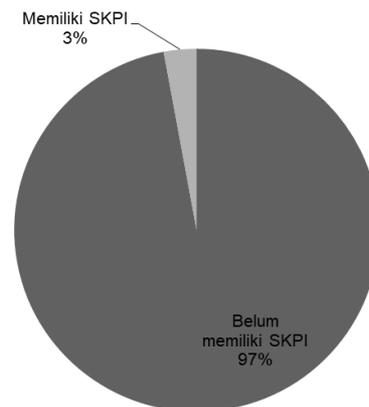


**Gambar 2.** Kegiatan inpeksi pengendalian mutu pada ikan yang akan didaratkan

Penilaian selanjutnya adalah keamanan material dalam pembuatan palka, pemeriksaan es dalam penggunaannya sesuai atau tidaknya perbandingan antara ikan dan es, dan teknis pembongkaran yang dilakukan oleh petugas bongkar. Penilaian ini juga termasuk dengan kondisi kesehatan petugas bongkar, kebersihan petugas bongkar, dan tingkah laku petugas bongkar, serta penanganan ikan diatas kapal saat bongkar, dimana petugas bongkar ini adalah awak kapal dan pengisi logistik keberangkatan kapal. Hasil penilaian tercatat pada form Checklist Inspeksi Pengendalian Mutu yang kemudian disampaikan kepada Nahkoda/kapten kapal sekaligus petugas mutu diatas kapal untuk keperluan ada tidaknya Rencana Tindak lanjut perbaikan setelah pemeriksaan/penilaian. Data dari Pengawasan Pembinaan Mutu ini menjadi dasar dalam penilaian sebagai tolak ukur peningkatan kualitas hasil produksi di UPT PPP Pondokdadap.

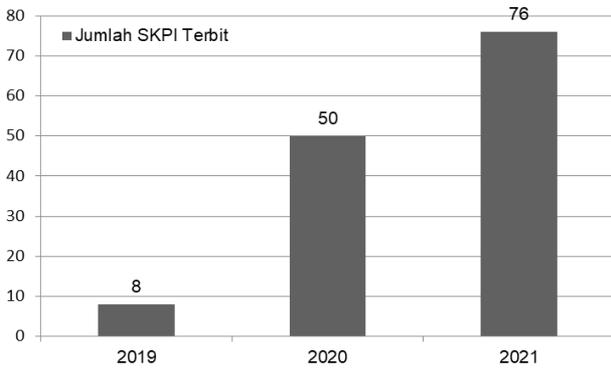
### **Dampak Pelatihan SKPI terhadap Kualitas Mutu Ikan yang Didaratkan**

Pelatihan SKPI yang telah dilaksanakan dalam kurun waktu Bulan Agustus 2019 hingga Bulan Juni 2021 telah berhasil memberikan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan kepada 134 orang nelayan dan nahkoda kapal perikanan. Namun, jumlah ini hanya mencakup sekitar 3% (Gambar 3.) dari jumlah keseluruhan nelayan yang bekerja di lingkungan UPT PPP Pondokdadap. Sehingga, masih terdapat sekitar 4.488 orang nelayan yang masih belum memiliki keahlian untung melakukan penanganan ikan yang baik di atas kapal.



**Gambar 3.** Persentase nelayan di wilayah kerja UPT PPP Pondokdadap yang memiliki SKPI

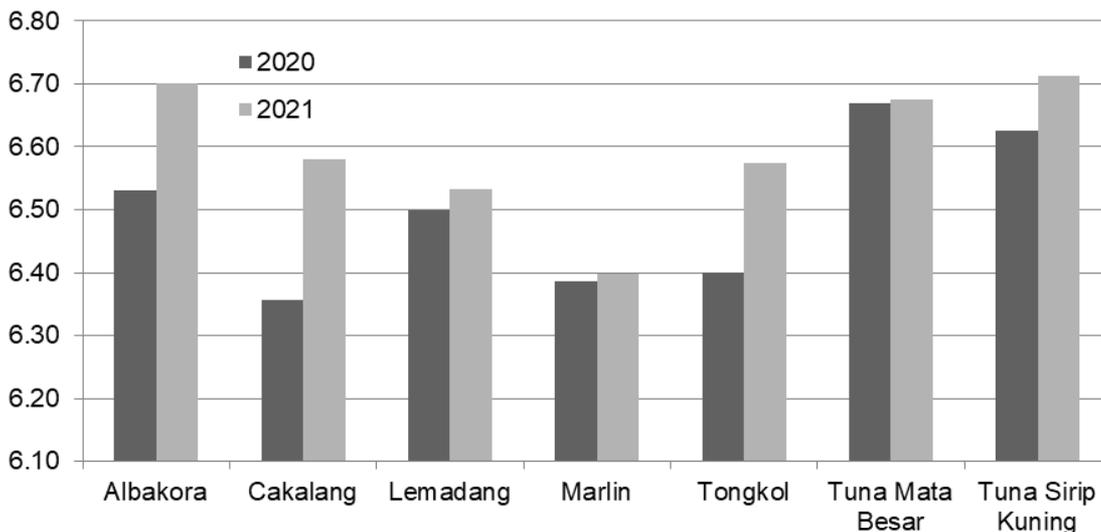
Meski demikian, petugas UPT PPP Pondokdadap terus berupaya di dalam membimbing dan mendorong masyarakat untuk mengikuti pelatihan SKPI agar lebih banyak nelayan yang mampu melakukan penanganan ikan yang baik di atas kapal sehingga mutu ikan tetap terjaga pasca-penangkapan. Upaya ini dapat dilihat pada Gambar 4, dimana dari tahun 2019 menuju tahun 2020, terdapat lonjakan peningkatan kepemilikan SKPI sebesar 84%, dimana pada Tahun 2019 hanya sekitar 8 orang nelayan memiliki SKPI, sementara pada Tahun 2020 jumlah nelayan yang memiliki SKPI bertambah sebanyak 50 orang. Begitu juga pada tahun 2021 (hingga Bulan Juni 2021) dimana terdapat peningkatan sementara sebesar 34% dengan adanya 74 nelayan baru yang memiliki SKPI.



**Gambar 4.** Peningkatan jumlah nelayan yang memiliki SKPI di wilayah kerja UPT PPP Pondokdadap

Nelayan merupakan salah satu pelaku usaha yang memiliki peran penting di dalam kegiatan produksi perikanan, sebab produk yang dihasilkan oleh nelayan akan didistribusikan sebagai bahan baku industri

pengolahan ikan. Maka dari itu, produk perikanan yang dihasilkan harus benar – benar dipastikan mutu dan keamanannya (Pratiwi et al., 2021). Kepemilikan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan ini juga sangat penting kaitannya di dalam rantai ketertelusuran produk perikanan di sektor hulu (produsen). Sebab, sertifikat tersebut menjelaskan bahwa ikan yang didaratkan telah ditangani dengan baik oleh nelayan yang berkompeteren di dalam melakukan penanganan dan penyimpanan ikan di atas kapal. Prasatia et al., (2020) menyatakan bahwa pemberian sosialisasi dan pelatihan mengenai *traceability* merupakan salah satu strategi yang dapat diterapkan di dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya perikanan tuna di Dusun Sendang Biru.



**Gambar 5.** Perkembangan rata – rata nilai organoleptik pada ikan ekonomis penting yang didaratkan di PPP Pondokdadap pada tahun 2020 dan 2021

Gambar 5 menunjukkan perkembangan rata – rata nilai organoleptik dari beberapa jenis ikan ekonomis penting yang didaratkan di PPP Pondokdadap dalam kurun waktu Tahun 2020 hingga 2021. Hasil penilaian ini berasal dari hasil inspeksi pengendalian mutu perikanan yang dilaksanakan pada kapal perikanan yang melakukan kegiatan pendaratan hasil tangkapan ikan di PPP Pondokdadap. Dari hasil diatas, dapat diamati bahwa rata – rata

nilai organoleptik ikan yang didaratkan mengalami peningkatan, terutama pada ikan pelagis kecil seperti cakalang dan tongkol yang memiliki peningkatan yang cukup signifikan. Meski demikian, nilai organoleptik produk perikanan tuna yang didaratkan di PPP Pondokdadap masih harus banyak ditingkatkan, mengingat standar organoleptik minimal ikan segar menurut SNI 01-2346-2006 memiliki nilai lebih dari 7, sementara hasil

organoleptik rata – rata tertinggi hanya mencapai sekitar 6,7 dan itu hanya dicapai oleh ikan albakor (*Thunnus alalunga*) dan ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). Belum optimalnya nilai mutu yang dicapai oleh produk perikanan tuna yang didaratkan di PPP Pondokdadap ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah faktor penanganan dan perlakuan ikan disaat kegiatan pendaratan. Kegiatan pendaratan di UPT PPP Pondokdadap selama ini masih dilakukan secara tradisional dengan peralatan yang kurang memadai (Furqan et al., 2017), dimana alat angkut ikan yang digunakan tidak dapat mempertahankan suhu ikan, sebab ikan hanya dibawa menggunakan pikulan dimana seharusnya ikan dapat dibawa menggunakan alat yang lebih modern dan higienis, seperti peti ikan yang dibantu oleh *roller* untuk meminimalisir kontak ikan dengan lingkungan luar yang berpotensi mengandung cemaran. Selain itu, untuk meningkatkan mutu ikan yang didaratkan, upaya lain yang dapat diambil adalah mendorong nelayan dan pemilik kapal untuk memperbaiki sistem penyimpanan ikan di atas kapal, sebab hingga saat ini sistem penyimpanan ikan diatas kapal hanya menggunakan palka sederhana yang diisi dengan es. Sedangkan, trip nelayan menuju *fishing ground* hingga kembali menuju PPP Pondokdadap memerlukan waktu sekitar 14 hari (Wiadnya et al., 2018), dimana pada waktu tersebut, meskipun ikan telah ditangani dengan baik, mutu ikan dapat menurun apabila sistem penyimpanan tidak maksimal di dalam menyimpan ikan yang telah ditangkap. Pada Tahun 2021, terdapat satu armada kapal perikanan yakni Dival Putra 05 yang memiliki palka berpendingin yang mampu menyimpan ikan dalam suhu yang lebih rendah. Diharapkan kedepannya semakin banyak nelayan yang dapat meniru usaha armada kapal ini untuk semakin dapat meningkatkan mutu ikan yang dihasilkan di PPP Pondokdadap.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pelatihan Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan (SKPI) dan pendampingan pembinaan mutu produk perikanan merupakan salah satu langkah di dalam menerapkan

sistem jaminan mutu dan ketertelusuran produk perikanan. Penerapan jaminan mutu perikanan di sektor hulu atau produsen memegang peranan yang sangat penting di dalam rantai distribusi produk perikanan sebab penanganan mutu produk yang baik sektor hulu sangat menentukan kualitas produk perikanan pada proses distribusi hingga menuju tangan konsumen. Kegiatan pelatihan SKPI yang telah dilaksanakan di UPT PPP Pondokdadap telah berhasil menerbitkan 134 sertifikat yang mencakup sekitar 3% dari populasi nelayan yang beroperasi di wilayah kerja UPT PPP Pondokdadap. Peningkatan jumlah nelayan yang disertifikasi melalui pelatihan ini terlihat diiringi dengan peningkatan nilai mutu organoleptik ikan yang didaratkan, mengindikasikan adanya perbaikan sistem penanganan ikan meskipun pada kenyataannya nilai organoleptik masih berada di bawah standar mutu SNI. Pendampingan lapang yang disertai dengan upaya perbaikan sarana dan prasarana diharapkan mampu mendukung implementasi sistem jaminan mutu dengan lebih baik, sehingga kajian pada standarisasi sarana dan prasarana di UPT PPP Pondokdadap di dalam mendukung sistem jaminan mutu produk perikanan sangat diperlukan.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia melalui Direktorat Kepelabuhanan Perikanan yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada UPT PPP Pondokdadap di dalam pelaksanaan pelatihan dan penerbitan S-CPIB dan SKPI bagi para nelayan dan pelaku usaha perikanan di lingkungan Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Agustina, M., Jatmiko, I., & Sulistyanyingsih, R. K. (2019). Komposisi Hasil Tangkapan dan Daerah Penangkapan Pancing Ulur Tuna di Perairan Sendang Biru. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 25(4), 241.

- Budianto, Muh. I., Andrimida, A., & Noviyanto, T. A. (2021). *Panduan Identifikasi Spesies Perikanan Tuna Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap*. Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap.
- Darmawan, D., & Rosmilawati, I. (2020). Participatory Learning and Action (PLA) pada Kelompok Keluarga Harapan di Kota Serang. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan FKIP*, 3(1), 570–579.
- Efritadewi, A., & Jefrizal, W. (2017). Peneggelaman Kapal Illegal Fishing di Wilayah Indonesia Dalam Perspektif Hukum Internasional. *JURNAL SELAT*, 4(2), 260–272.
- Furqan, I., Nurani, T. W., & Solihin, I. (2017). Strategy For The Implementation Of Quality Management Policy On Tuna Fisheries In Sendang Biru Malang. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 15(3), 513–521.
- Irianto, H. E. (2008). Teknologi Penanganan Dan Penyimpanan Ikan Tuna Segar di Atas Kapal. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 3(2), 41.
- Mboto, N. K., Nurani, T. W., Wisodo, S. H., & Mustaruddin, M. (2015). Strategi Sistem Penanganan Ikan Tuna Segar Yang Baik di Kapal Nelayan Hand Line PPI Donggala. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 5(2), 189–204.
- Nurani, T. W., Murdaniel, R. P. S., & Harahap, M. H. (2016). Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor (Fresh Tuna Handling Quality for Tuna Longliner Caching for Export Market). *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 4(2), 153.
- Prasatia, P. D., Faiqoh, E., Siladharna, I., & Pratiwi, M. A. (2020). Analisis Sistem Traceability Produk Tuna Ditinjau Dari Aspek Supply chain PT Hatindo Makmur. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 6(2), 258–269.
- Pratiwi, T. D., Wiryawan, B., & Nurani, T. W. (2021). Implementation of Tuna Traceability in Ocean Fishing Port of Nizam Zachman Jakarta. *Marine Fisheries*, 12(1), 23–34.
- Wahyu, Y. I., Ariadi, P. S., & Jalal Sayuti. (2019). Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 66–72.
- Wiadnya, D. G. R., Damora, A., Tamanyira, M. M., Nugroho, D., & Darmawan, A. (2018). Performance of rumpon-based tuna fishery in the Fishing Port of Sendangbiru, Malang, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 139, 012019.
- Wicaksono, A., Yanuwadi, B., & Dwiyanto, A. (2019). Eco-Fishing Port Assessment Model as an Environmental Management Tool on Coastal Fishing Port 'Pondokdadap'—Indonesia. *Proceedings of the 11th Asia Pacific Transportation and the Environment Conference (APTE 2018)*, 186, 118–123.