

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020), Indonesia merupakan negara kepulauan dan mempunyai wilayah perairan yang lebih luas dari daratan. Luas wilayah Indonesia 7,81 juta Km². Dari luas wilayah tersebut, 3,25 juta Km² merupakan lautan. Indonesia kaya akan hasil perikanan dan salah satu wilayah yang memproduksi hasil perikanan yaitu DKI Jakarta. Provinsi DKI Jakarta pada tahun 2011- 2014 memiliki 7 tempat utama dalam mendaratkan ikan, yaitu Kamal Muara, Muara Angke, Kali Baru, Muara Baru, Cilincing, Marunda dan Kali Adem. Mulai Tahun 2015 DKI Jakarta hanya menggunakan 3 (tiga) lokasi yaitu Muara Angke, Kali Baru dan Muara Baru.

Provinsi DKI Jakarta ditopang oleh 2 (dua) pelabuhan perikanan berskala besar yaitu Muara Angke dan Muara Baru, dan dilengkapi dengan adanya tempat pelelangan ikan dan mendaratkan ikan di wilayah tersebut. Provinsi DKI Jakarta juga memiliki industri yang bergerak dalam usaha perikanan, antara lain industri pengolahan ikan, industri ekspor impor produk perikanan, dan industri lainnya yang tentunya dapat berpengaruh terhadap kebutuhan pasokan ikan yang masuk ke DKI Jakarta. Produk ikan di wilayah DKI Jakarta sebagian besar sangat tergantung pasokan dari luar DKI Jakarta (Raharjo, 2008).

Ikan Tuna dan Ikan Cakalang merupakan ikan yang bernilai ekonomis penting dan menjadi komoditi ekspor. Menurut data FAO tahun 2020, kontribusi Indonesia mencapai 20% dari produksi ikan tuna dan ikan cakalang dunia. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020), Provinsi yang menjadi salah satu sentral penyerapan tuna dan cakalang di Indonesia diantaranya adalah Provinsi DKI Jakarta pada tahun 2020 dengan total penyerapan sebesar 16.532,11 ton untuk ikan tuna dan 34.203,00 ton untuk ikan cakalang. Angka ini mengalami peningkatan sejak tahun 2018 (16.060,79 ton untuk ikan tuna dan 27.146,71 untuk ikan cakalang).

Ketelusuran (*Traceability*) adalah Kemampuan untuk mengidentifikasi lokasi produk saat ini atau sebelumnya dan mengetahui riwayat penjualan produk yang diperoleh. Penggunaan traceability memungkinkan untuk melacak produk yang rusak

atau tidak aman dan segera menariknya kembali dari pasaran, terutama yang diduga berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Proses penarikan produk yang cepat juga dapat mengurangi potensi dampak finansial dan menjaga kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk. (Hardiyanti S., 2017).

Peningkatan jumlah penduduk di wilayah DKI Jakarta membuat angka konsumsi ikan menjadi meningkat. Besarnya skala permintaan memerlukan pemantauan yang ketat terkait *traceability* dan keamanan pangan dengan tujuan menjaga kepercayaan konsumen. Keamanan pangan pada produk perikanan berperan penting dalam menjamin komoditi perikanan aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan resiko yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

1.2. Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian ini adalah menentukan responden yang terkait penelusuran asal – usul ikan tuna dan ikan cakalang di wilayah DKI Jakarta. Selain itu penanganan dari ikan tuna dan ikan cakalang baik di pada nelayan, pengepul, industri, pedagang eceran, pasar swalayan, maupun restoran yang beredar di wilayah DKI Jakarta belum diketahui.

1.3. Kerangka Pemikiran

DKI Jakarta merupakan salah satu wilayah peredaran ikan tuna dan ikan cakalang yang memiliki konsumen di kalangan masyarakat menengah keatas. Adapun responden dalam menelusuri (*traceability*) asal - usul ikan tuna dan ikan cakalang mulai dari penangkapan lepas pantai sampai siap konsumsi yaitu masyarakat yang terlibat langsung dalam kegiatan rantai pasok pengadaan ikan tuna dan ikan cakalang, mulai dari nelayan, pengepul, industri pengolahan, pedagang, sampai restoran dan rumah makan. Pengamatan dilakukan berdasarkan kesegaran ikan yang mengacu pada SNI 2729 tahun 2013.

Menurut Pratiwi, dkk (2021) metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi dan wawancara dengan nelayan tuna dan industri pengolahan perikanan tuna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok perikanan tuna di PPS Nizam Zachman, Muara Baru, Jakarta Utara dimulai dari nelayan, pendaratan ikan, dan didistribusikan ke industri perikanan tuna. Kegiatan *traceability* di PPS Nizam Zachman sesuai dengan standar (83%).

Menurut Prasatia, dkk (2020) metode yang dipergunakan yaitu pengamatan dan wawancara dengan memakai analisis deskriptif. Hasil analisis menunjukkan bahwa sistem *Supply chain* dilaksanakan oleh beberapa pihak yaitu nelayan, Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI), *Commanditaire Vennootschap (CV)*, dan PT Hatindo Makmur. Kesiapan nelayan di Sendang Biru, Kabupaten Malang, Jawa Timur terhadap penerapan sistem *traceability* dikategorikan siap dengan persentase 79 %.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk melakukan penelusuran asal usul ikan tuna dan ikan cakalang yang ada di wilayah DKI Jakarta dengan menganalisis metode penanganan keamanan pangan pada setiap pelaku. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menelusuri asal usul ikan tuna dan ikan cakalang yang ada di wilayah DKI Jakarta dan menilai tingkat kesegarannya dari hulu sampai hilir serta menilai tingkat keamanan pangan ikan tuna dan cakalang yang ada di wilayah DKI Jakarta menggunakan acuan SNI 2729 tahun 2013.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya *traceability* dan keamanan pangan ikan tuna dan ikan cakalang yang di jual dipasaran. Penelitian ini diharapkan juga dapat menambah kesadaran masyarakat dalam menentukan kualitas produk perikanan yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

1.5.2. Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi perhatian pemerintah dalam penanganan ikan tuna dan ikan cakalang.

1.6. Hipotesis

Penanganan ikan tuna dan ikan cakalang yang dipasarkan atau beredar di wilayah DKI Jakarta mulai nelayan sampai pedagang sudah sesuai standar SNI 2729 tahun 2013.