

## ABSTRAK

**Nama** : Farah Fatikasari  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Karang Di Wilayah Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 2729 Tahun 2013  
**Dosen Pembimbing 1** : Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar, M.Si  
**Dosen Pembimbing 2** : Ir. Muhami, MS. IPM

Ikan karang adalah kelompok ikan yang habitatnya di terumbu karang. Terumbu karang menjadi tempat mencari makan, berlindung, berkembang biak dan tempat tumbuh ikan karang. Perairan Lombok merupakan salah satu perairan dengan potensi perikanan karang yang sangat melimpah. Banyaknya wisatawan lokal dan mancanegara ke Pulau Lombok dapat menyebabkan meningkatnya konsumsi ikan karang. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan asal usul (*traceability*) dan keamanan pangan ikan karang serta menilai tingkat kesegaran dan penanganan ikan karang di Wilayah Lombok berdasarkan standar penanganan SNI nomor 2729 tahun 2013. Metode pengambilan data dalam penelitian ini yaitu observasi dan wawancara. Responden terdiri atas nelayan, pengepul, pedagang besar, pedagang kecil/pengecer, dan rumah makan. Penelitian bersifat deskriptif kuantitatif, menggunakan SNI nomor 2729 tahun 2013 dan analisis kesenjangan (gap). Rantai distribusi ikan karang di Wilayah Lombok dimulai dari ikan karang hasil tangkap nelayan didistribusikan ke pengepul. Setelah itu, ikan dijual ke pedagang besar, pedagang kecil/pengecer, rumah makan, hingga terakhir konsumen. Asal usul ikan karang yang ada di wilayah Lombok sebagian besar berasal dari nelayan perairan Lombok dan beberapa berasal dari nelayan Pulau Sumbawa dan Pulau Jawa. Nilai Kesesuaian kesegaran ikan karang di pengepul 96% (sesuai), di pedagang besar 96% (sesuai), pedagang kecil/pengecer 89% (sesuai) dan di rumah makan 90% (sesuai). Nilai kesesuaian penanganan ikan karang di pengepul 79% (Hampir sesuai), di pedagang besar 84% (sesuai), di pedagang kecil/pengecer 72% (hampir sesuai), dan di rumah makan 92% (sesuai).

**Kata kunci:** Ikan Karang, *Traceability*, Keamanan Pangan

## **ABSTRACT**

**Nama** : Farah Fatikasari  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Karang Di Wilayah Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 2729 Tahun 2013  
**Dosen Pembimbing 1** : Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar, M.Si  
**Dosen Pembimbing 2** : Ir. Muhami, MS. IPM

*Reef fish is a group of fish whose habitat is in coral reefs. Coral reefs are a place to find food, shelter, breed and grow reef fish. Lombok waters is one of the waters with very abundant potential for coral fisheries. The large number of local and foreign tourists to Lombok Island can lead to increased consumption of reef fish. The purpose of this study was to obtain the traceability and food safety of reef fish and to assess the freshness and handling of reef fish in the Lombok Region based on SNI number 2729 2013 handling standards. The data collection methods in this study were observation and interviews. Respondents consist of fishermen, collectors, wholesalers, small traders/retailers, and restaurants. The research is quantitative descriptive in nature, using SNI number 2729 of 2013 and gap analysis. The reef fish distribution chain in the Lombok Region starts with the reef fish caught by fishermen and distributed to collectors. After that, the fish is sold to wholesalers, small traders/retailers, restaurants, and finally to consumers. The origin of reef fish in the Lombok region is mostly from fishermen from Lombok waters and some from fishermen from Sumbawa Island and Java Island. The suitability value of reef fish freshness at collectors is 96% (appropriate), at wholesalers 96% (appropriate), small traders/retailers 89% (appropriate) and at restaurants 90% (appropriate). The value of suitability for handling reef fish at collectors is 79% (almost suitable), for wholesalers is 84% (suitable), for small traders/retailers 72% (almost suitable), and in restaurants 92% (according).*

**Keywords:** *Reef Fish, Traceability, Food Safety*