

ABSTRAK

Nama : Raihan Rasyid Bachtiar
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Di Wilayah DKI Jakarta Berdasarkan Standar Penanganan SNI 2729 Tahun 2013
Dosen : 1. Prof. Dr. Ir. Suhendar I. Sachoemar, M.Sc
2. Ir. Muhami, MS, IPM

Ikan Tuna (Thunnus Sp.) dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) adalah ikan yang bernilai ekonomis dan menjadi komoditi ekspor. Menurut data FAO tahun 2020, kontribusi Indonesia dari produksi ikan tuna dan ikan cakalang dunia mencapai 20 %. Provinsi DKI Jakarta pada tahun 2020 tercatat kebutuhan ikan tuna sebesar 16.532,11 ton dan ikan cakalang 34.203,00 ton. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menelusuri asal usul ikan tuna dan ikan cakalang yang beredar di wilayah DKI Jakarta dan mengetahui tingkat kesegarannya dari hulu sampai ke hilir serta mengetahui tingkat keamanan pangan ikan tuna dan cakalang sesuai standar SNI 2729 tahun 2013. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara dengan para pelaku distribusi ikan tuna dan ikan cakalang menggunakan SNI 2729 tahun 2013. Pengambilan keputusan dengan menggunakan analisis gap (kesenjangan). Hasil penelitian menunjukkan ikan tuna dan ikan cakalang yang beredar di wilayah DKI Jakarta berasal dari wilayah Kalibaru dan Muara Baru. Nilai kesesuaian penanganan nelayan pada ikan tuna dan ikan cakalang sebesar 83 % (sesuai). Nilai kesesuaian penanganan pengepul pada ikan tuna dan ikan cakalang sebesar 83 % (sesuai). Nilai kesesuaian penanganan pedagang eceran pada ikan tuna dan ikan cakalang sebesar 75 % (hampir sesuai). Nilai kesesuaian penanganan pasar swalayan pada ikan tuna dan ikan cakalang sebesar 100% (sesuai). Nilai kesesuaian penanganan restoran dan pedagang kaki lima pada ikan tuna dan ikan cakalang sebesar 100% (sesuai).

Kata Kunci: Keamanan Pangan, *traceability*, SNI 2729 tahun 2013, ikan tuna, ikan cakalang

ABSTRACT

Nama : Raihan Rasyid Bachtiar
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Traceability and Food Safety of Tuna (*Thunnus Sp.*) and Skipjack Fish (*Katsuwonus Pelamis*) in DKI . Region Jakarta Based on the Handling Standard of SNI 2729 Year 2013
Dosen : 1. Prof. Dr. Ir. Suhendar I. Sachoemar, M.Sc
2. Ir. Muhami, MS, IPM

*Tuna (*Thunnus Sp.*) and Skipjack (*Katsuwonus pelamis*) are fish that have economic value and are export commodities. According to FAO data for 2020, Indonesia's contribution to the world's production of tuna and skipjack reaches 20%. DKI Jakarta Province in 2020 recorded a need for tuna of 16,532.11 tons and skipjack tuna for 34,203.00 tons. The purpose of this study was to trace the origin of tuna and skipjack circulating in the DKI Jakarta area and to determine the level of freshness from upstream to downstream and to determine the level of food safety for tuna and skipjack according to SNI 2729 2013 standards. The data collection method was carried out through field observations and interviews with tuna and skipjack distribution actors using SNI 2729 of 2013. Decision making using gap analysis. The results showed that the tuna and skipjack tuna circulating in the DKI Jakarta area came from the Kalibaru and Muara Baru areas. The suitability value of fishermen's handling of tuna and skipjack fish is 83% (appropriate). The suitability value of the handling of collectors on tuna and skipjack fish is 83% (appropriate). The value of suitability for retail traders' handling of tuna and skipjack tuna was 75% (almost appropriate). The suitability value for supermarket handling of tuna and skipjack tuna is 100% (appropriate). The suitability value for the handling of tuna and skipjack restaurants and street vendors is 100% (appropriate).*

Key Words: *Food Safety, traceability, tuna fish, skipjack*