

## ABSTRAK

**Nama** : Alifvia An Nidzar  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Karang  
Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 2729 Tahun  
2013 Di Wilayah DKI Jakarta  
**Dosen Pembimbing 1** : Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar M. Si  
**Dosen Pembimbing 2** : Ir. Muhami, MS. IPM

*Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2019, wilayah DKI Jakarta memiliki potensi penyebaran ikan karang yang cukup besar, khususnya di pesisiran Teluk Jakarta. Volume ikan karang hasil tangkapan dari Teluk Jakarta berkisar 58,76 ton dalam satu tahun. Tujuan dari penelitian ini yaitu menelusuri asal usul ikan karang konsumsi berdasarkan nilai kesesuaian penanganan dengan standar penanganan SNI 2729 tahun 2013 serta mengetahui secara pasti perlakuan pada saat penanganan dan pendistribusian ikan karang konsumsi di wilayah DKI Jakarta. Metode pengambilan data dalam penelitian ini yaitu observasi dan wawancara. Analisis yang digunakan berupa analisis deksriptif kuantitatif dan analisis kesenjangan (GAP). Hasil penelitian yang didapatkan yaitu bagan alir traceability ikan karang ini dimulai dari nelayan teluk jakarta, di daratkan ke TPI dan didistribusikan ke pengepul. Selanjutnya, dijualkan kepada pengecer, pemilik rumah makan kaki lima, supermarket, restoran, juga pasar. Tidak jarang, konsumen yang turut membeli langsung dari pengepul dan nelayan. Nilai kesesuaian berdasarkan SNI 2729:2013 yang didapatkan terdiri atas 93,5% untuk kesegaran daging ikan karang yang ada di Jakarta, 78,1% untuk penanganan ikan karang oleh nelayan, 88,6% untuk penanganan ikan karang oleh pengepul, 90% untuk penanganan ikan karang yang dilakukan oleh pedagang besar, 95% untuk penanganan ikan karang yang dilakukan oleh Pedagang kaki lima, 95% untuk penanganan ikan karang yang dilakukan oleh pasar swalayan, serta 96,4% untuk penanganan ikan karang yang dilakukan oleh rumah makan.*

**Kata kunci** : *ikan karang, traceability, gap analisis*

## **ABSTRACT**

**Nama** : Alifvia An Nidzar  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : *Traceability* dan Keamanan Pangan Ikan Karang  
Berdasarkan Standar Penanganan SNI No 2729  
Tahun 2013 Di Wilayah DKI Jakarta  
**Dosen Pembimbing 1** : Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar M. Si  
**Dosen Pembimbing 2** : Ir. Muhami, MS. IPM

*According to the Central Statistics Agency in 2019, the DKI Jakarta area has a considerable potential for the spread of coral fish, especially on the coast of Jakarta Bay. The volume of coral fish caught from Jakarta Bay  $\pm$  58.76 tons in one year. The purpose of this study is to trace the origin of consumable coral fish circulating in the DKI Jakarta area and assess the suitability of handling in each distribution behavior with the SNI 2729 handling standard of 2013. The data collection method in this study is observation and interview. The analysis used is in the form of quantitative descriptive analysis, using SNI number 2729 of 2013 and gap analysis (GAP). The results of the research obtained are a flow chart of traceability of coral fish starting from Jakarta bay fishermen, landed to TPI and distributed to collectors. Furthermore, reef fish is sold to retailers, owners of restaurants, supermarkets, restaurants, as well as markets. There are also, consumers who come directly to buy reef fish from collectors and fishermen. The value of suitability for freshness and handling based on SNI number 2729 of 2013 obtained consists of 93.5% for the freshness of coral fish meat in Jakarta, 78.1% for the handling of reef fish by fishermen, 88.6% for the handling of reef fish by collectors, 90% for the handling of reef fish carried out by large traders, 95% for the handling of reef fish carried out by street vendors, 95% for the handling of reef fish carried out by supermarkets, and 96.4% for the handling of reef fish carried out by restaurants.*

**Keywords** : *reef fish, traceability, gap analysis*