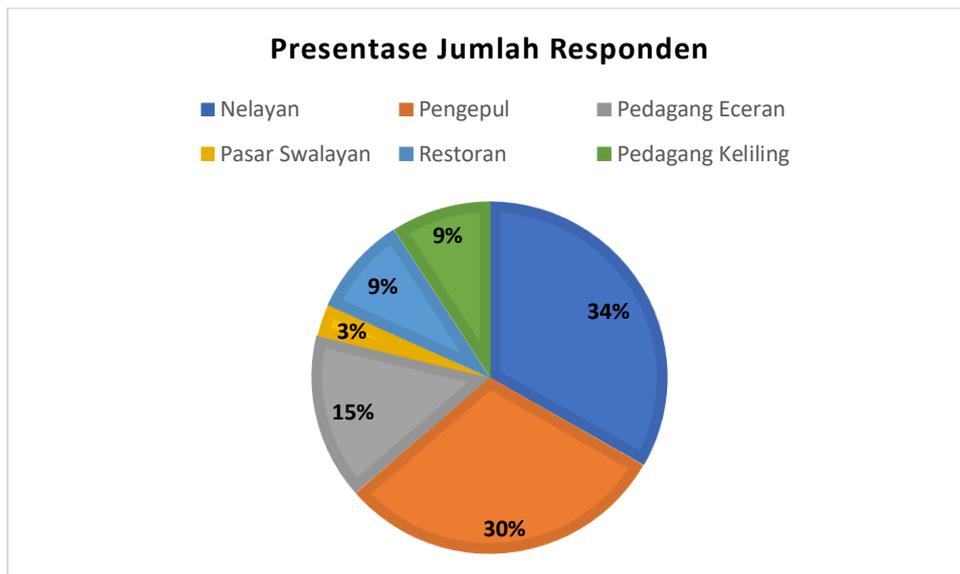


## BAB 5 PEMBAHASAN DAN PENDAPAT

### 5.1 Responden

Berdasarkan jumlah responden dapat dilihat pada histogram **Gambar 5.1**, jenis responden yang dipilih yaitu responden berperan pada rantai pasok kerang hijau. Responden tersebut yaitu nelayan, pengepul dan pedagang. Jenis pedagang di bagi menjadi 4 yaitu pedagang eceran, pasar swalayan, restoran dan pedagang keliling. Pemilihan jenis ini dimaksudkan untuk mendapatkan seluruh informasi mengenai kerang hijau yang ada di wilayah DKI Jakarta, mulai dari distribusi sampai penanganan terkait keamanan pangan dan berakhir sampai ke tangan konsumen.



**Gambar 5.1** Histogram Presentase Jumlah Responden

### 5.2 Traceability Kerang Hijau

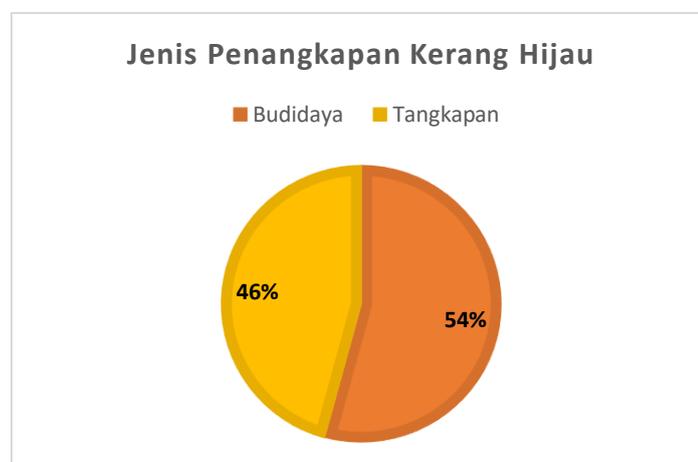
Pada penelitian ini nelayan yang diwawancarai merupakan nelayan dari cilincing dan muara angke, karena pada daerah tersebut merupakan daerah pemasok kerang hijau terbesar di Jakarta. Dapat dilihat pada **Gambar 5.2** Setelah dilakukan penelusuran kepada nelayan kerang hijau yang ada di Jakarta didapatkan hasil lokasi penangkapan kerang hijau, dari 100% responden nelayan yang lokasi penangkapan kerang hijau berada di teluk jakarta sebesar 82% sedangkan 18% nelayan menangkap kerang hijau di teluk banten,

nelayan tersebut terkena dampak dari reklamasi sehingga budidaya dilakukan di teluk banten. Perhitungan dapat dilihat pada **lampiran 10**.



**Gambar 5.2** Histogram Lokasi Penangkapan Kerang Hijau

Berdasarkan **Gambar 5.3** hasil dari jenis tangkapan nelayan kerang hijau di wilayah DKI Jakarta yaitu 54% merupakan kerang hijau hasil budidaya dan 46% hasil dari tangkapan liar. Tabel tersebut dapat dilihat pada **Lampiran 10**. Berdasarkan hasil tersebut 18,2% dari 55% berasal dari perairan teluk Banten yang di budidaya oleh nelayan Muara Angke dan 36,4% berasal dari perairan teluk jakarta yang di budidayakan oleh nelayan Cilincing. 18,2% dari 45% tersebut berasal dari perairan teluk Jakarta yang ditangkap liar oleh nelayan Muara Angke dan 27,3% berasal dari teluk Jakarta yang di tangkap liar oleh nelayan Cilincing.



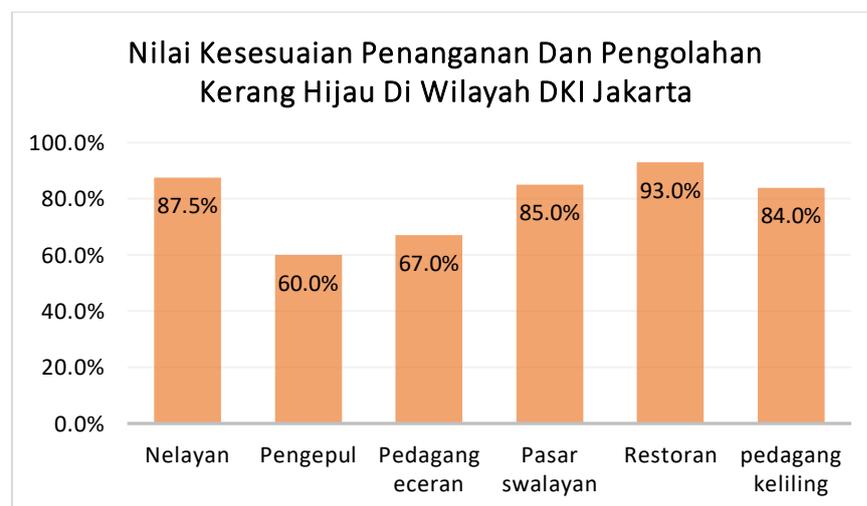
**Gambar 5.3** Histogram Jenis Penangkapan Kerang Hijau

Berdasarkan **Gambar 4.1** alur rantai pasok dari nelayan kerang hijau yang ada di Cilincing dan Muara Angke di salurkan kepada pengepul. Pengepul akan mendistribusikan kepada rantai selanjutnya, sebagai pihak yang berhubungan langsung dengan pedagang eceran, pasar swalayan, restoran dan pedagang keliling sebagai supplier atau pemasok kerang hijau. Kerang hijau yang didistribusikan berupa kerang hijau utuh dan daging kerang hijau.

### 5.3 Keamanan Pangan

#### 5.3.1 Penanganan Kerang Hijau di Wilayah DKI Jakarta

Berdasarkan histogram pada **Gambar 5.4** berisikan tentang penanganan kerang hijau di setiap responden. berdasarkan data yang diperoleh nilai kesesuaian penanganan kerang hijau di wilayah DKI Jakarta sebesar artinya penanganan kerang hijau di wilayah DKI Jakarta hampir sesuai dengan SNI 3460:2009. Presentase terendah berada di pengepul sebesar 60%, karena pada penanganan dan pengolahan daging kerang hijau tidak dilakukan secara higienis dari wadah maupun prosesnya. Gambar kondisi daging kerang hijau di pengepul dapat dilihat pada **Gambar 5.5** dan kondisi pengupasan daging kerang hijau dapat dilihat pada **Gambar 5.6**.



**Gambar 5.4** Histogram Nilai Kesesuaian Penanganan Dan Pengolahan Kerang Hijau Di Wilayah DKI Jakarta

Menurut Hartati et al. (2015) status terkini habitat dan lingkungan Teluk Jakarta adalah terdegradasi yang diindikasikan dengan seringnya terjadi blooming fitoplankton, rendahnya indeks diversitas makrozoobentos, penurunan kualitas air (P-PO<sub>4</sub> ; N-NH<sub>3</sub> ; TSS; Total fenol, Pb, Hg) di luar ambang batas baku mutu air laut untuk biota ikan serta penurunan lahan mangrove dan kerusakan terumbu karang. Parawansa (2007) dalam hasil penelitian disertasinya mengemukakan bahwa kualitas air di Teluk Jakarta terkait parameter BOD, COD, amonia, kadmium dan timbal telah menunjukkan kandungan yang melampaui baku mutu kualitas air. Pencemaran di Teluk Jakarta disebabkan oleh kawasan yang padat dengan berbagai aktivitas, sehingga menjadi tempat berkumpulnya polutan dari daratan yang dibawa oleh 13 sungai yang mengalir di wilayah DKI Jakarta. Sumber logam berat di perairan Teluk Jakarta sebagian besar berasal dari daratan seperti aktivitas pelabuhan dan industri. Sebagian besar sumber logam berat yang berasal dari daratan ini adalah dari aktivitas di pelabuhan seperti pengecetan kapal, pembuangan air ballast, docking kapal dan pengisian bahan bakar mampu memberi kontribusi logam berat ke perairan serta adanya berbagai industri di kawasan pesisir seperti pabrik kimia, cat, tekstil dan batu baterai yang membuang limbahnya melalui sungai atau drainase menuju Teluk Jakarta. (Kusuma, et al 2015)

Hasil pengukuran terhadap beberapa parameter lingkungan di sekitar lokasi budidaya di teluk Banten secara garis besar menunjukkan nilai yang layak, sehingga kerang hijau yang dibudidaya dapat dikonsumsi oleh masyarakat (BRSDM, 2018). Kerang Hijau bersifat filter feeder (penyaring makanan), sehingga kebutuhan makanan tergantung pada perairan disekitarnya sehingga kondisi perairan merupakan faktor penting dalam pertumbuhan kerang hijau.

### **5.3.2 Kesegaran Daging Kerang Hijau**

Berdasarkan **Tabel 4.4 dan 4.5** berisikan tentang tingkat kesegaran daging kerang berdasarkan SNI 3460:2009, untuk melihat kesegaran daging kerak hijau dapat dilihat dari kenampakan, bau, rasa dan tekstur daging kerang hijau. Berdasarkan data yang diperoleh dari nilai kesesuaian yang tercapai sebesar 72% di pengepul yang artinya kesegaran daging kerang hijau hampir sesuai dengan SNI 3460:2009. Nilai kesenjangan tertinggi pada kenampakan daging kerang hijau dengan kriteria daging utuh, sedikit cacat, daging berwarna pucat, kusam dan sedikit kotor. Kesenjangan tersebut terlihat pada saat

berada di pengepul. Kondisi kerang hijau dalam keadaan pucat dan kotor karena tempat penyimpanan dan pengupasan daging kerang hijau tidak higienis. Tempat perebusan kerang hijau pun terbuat dari drum besi yang kotor dan kerang hijau yang direbus mengeluarkan air yang kotor sehingga dapat mempengaruhi daging kerang hijau. Nilai kesesuaian pada kesegaran daging kerang hijau pada pasar swalayan sebesar 83% yang artinya kesegaran daging kerang hijau sesuai dengan SNI 3460:2009. Nilai kesenjangan terendah pada kondisi daging kerang hijau yaitu elastis, kompak dan padat. Adapun kondisi daging kerang hijau di pengepul dapat dilihat pada **Gambar 5.5** dan kondisi kerang hijau di pasar swalayan dapat dilihat pada **Gambar 5.7**



**Gambar 5.5** Daging Kerang Hijau di Pengepul

### 5.3.3 Penanganan dan Pengolahan Kerang Hijau

#### 5.3.3.1 Penanganan Kerang Hijau di Nelayan

Cara nelayan melakukan penanganan akan mempengaruhi kualitas mutu kerang hijau saat di kapal hingga dilakukan pembongkaran hasil tangkapan (Pratiwi, et al 2021). Berdasarkan **Tabel 4.6** penanganan kerang hijau di nelayan mendapatkan nilai kesesuaian sebesar 87,5% yang berarti penanganan tersebut sudah memenuhi standar. Nilai kesenjangan tertinggi diperoleh pada saat penyimpanan kerang hijau di keranjang, karena pada saat di nelayan wadah penyimpanan kerang hijau yang digunakan tersebut tidak dapat dijamin kebersihannya. Adapun nilai kesenjangan tertinggi juga diperoleh pada proses penyiraman kerang hijau dengan air laut, karena kerang hijau yang ditangkap

langsung memasuki proses perebusan sehingga tidak dilakukan proses penyiraman dengan air laut. Kerang hijau utuh langsung diangkut menggunakan karung untuk dikirim kepada pengepul untuk di jual dan di proses lebih lanjut seperti dilakukan perebusan dan pengupasan. Proses pemindahan kerang hijau dari kapal ke daratan dilihat pada **Gambar 5.6**.



Muara angke



Cilincing

**Gambar 5.6** Proses Pemindahan Kerang Hijau dari Kapal Ke Daratan di Nelayan

### 5.3.3.2 Penanganan dan Pengolahan Kerang Hijau di Pengepul

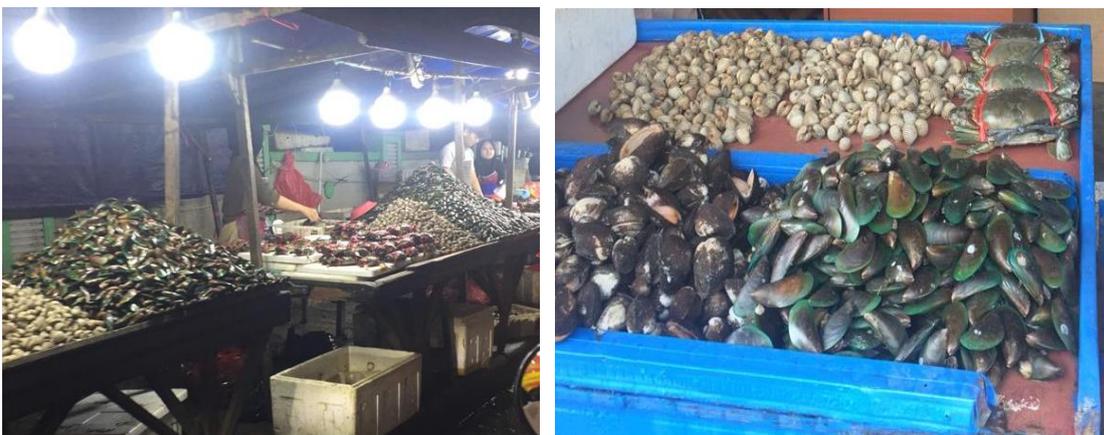
Berdasarkan **Tabel 4.7** diperoleh nilai kesesuaian sebesar 60% yang artinya penanganan dan pengolahan di pengepul hampir sesuai dengan standar. Adapun standar yang ditetapkan yaitu sesuai dengan SNI 3460:2009 berisikan tentang penanganan dan pengolahanm syarat pengemasan dan penyimpanan daging kerang maupun kerang hijau utuh. Nilai kesenjangan tertinggi di peroleh pada saat pembuangan cangkang, karena pembuangan cangkang tidak dilakukan secara higienis, wadah yang digunakan tidak dalam keadaan bersih, lantai yang digunakan hanya beralaskan terpal yang berada di bawah lantai yang kotor berupa limbah cangkang kerang yang bertumpuk. Selain itu menggunakan bahan kimia berupa tawas ( $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ ) sebagai bahan pengawet untuk menjaga daging kerang hijau tetap kenyal dan tidak mudah rusak. Hal tersebut karena kurangnya kesadaran dan tingkat pendidikan pengepul mempengaruhi proses produksi yang dilakukan. Proses pengupasan cangkang kerang hijau dapat dilihat pada **Gambar 5.7**



**Gambar 5.7** Proses Pengupasan daging Kerang Hijau, Cilincing dan Muara Angke

### 5.3.3.3 Penanganan Kerang Hijau di Pedagang Eceran

Berdasarkan **Tabel 4.8** diperoleh nilai kesesuaian sebesar 67% yang artinya penanganan di pedagang eceran hampir sesuai dengan SNI 3460:2009. Nilai kesenjangan tertinggi diperoleh pada saat kerang dimasukkan ke dalam keranjang yang di cuci dengan air mengalir, pada proses penanganan di pedagang eceran kerang hijau hanya disiram dengan air lalu disusun dalam wadah terbuka untuk langsung di jual. Kerang hijau utuh tidak disimpan pada wadah yang lebab dan dibasahi dengan air laut, pada proses penanganannya kerang hijau di biarkan dalam keadaan kering tanpa menggunakan pengawet lain seperti es batu. Dokumentasi wawancara dengan restoran dapat dilihat pada **Lampiran 12**. Penanganan kerang hijau di pedagang eceran dapat dilihat pada **Gambar 5.8**.



**Gambar 5.8** Penanganan Kerang Hijau di Pedagang Eceran, di Jakarta Timur dan Jakarta Utara

#### 5.3.3.4 Penanganan Kerang Hijau di Pasar Swalayan

Berdasarkan **Tabel 4.9** nilai kesesuaian yang dicapai sebesar 85%. Hal tersebut terjadi karena penanganan di pasar swalayan atau *supermarket* sudah memenuhi SNI 3460:2009, dari mulai peralatan dilakukan dengan penanganan secara higienis dengan dibersihkan secara berkala. Es yang digunakan berasal dari air bersih. Adapun penanganan daging kerang hijau di pasar swalayan dapat dilihat pada **Gambar 5.9**.



**Gambar 5.9** Penanganan Kerang Hijau di Pasar Swalayan, Jakarta Selatan

#### 5.3.3.5 Penanganan Kerang Hijau di Restoran

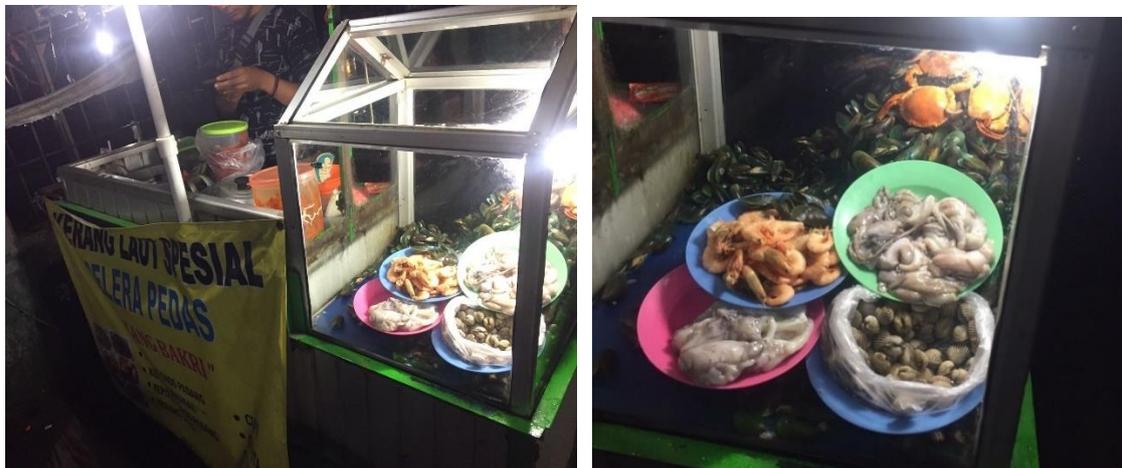
Berdasarkan **Tabel 4.10** nilai kesesuaian yang dicapai sebesar 93%. Hal tersebut terjadi karena penanganan kerang hijau di restoran dan pedagang keliling sudah memenuhi SNI 3460:2009, dari mulai peralatan, bahan baku penolong hingga penanganannya dilakukan secara higienis. Kerang hijau yang disimpan sudah dilakukan perebusan terlebih dahulu sehingga tidak akan terjadi kerusakan pada jangka waktu maksimal 4 hari. Dokumentasi wawancara dengan restoran dapat dilihat pada **Lampiran 13**. Penanganan kerang hijau di restoran seafood dapat dilihat pada **Gambar 5.10**



**Gambar 5.10** Restoran Seafood, Jakarta Utara

### 5.3.3.6 Penanganan Kerang Hijau di Pedagang Keliling

Berdasarkan **Tabel 4.11** nilai kesesuaian yang dicapai sebesar 84%. Hal tersebut terjadi karena penanganan kerang hijau di pedagang keliling sudah memenuhi SNI 3460:2009, dari mulai peralatan, bahan baku penolong hingga penanganannya dilakukan secara higienis. Kerang hijau yang disimpan sudah dilakukan perebusan terlebih dahulu sehingga tidak akan terjadi kerusakan pada jangka waktu maksimal 4 hari. Pada pedagang kaeliling kerang hijau yang di jual habis dalam sehari sehingga setiap harinya selalu mendapatkan pasokan kerang hijau segar. Penanganan kerang hijau di pedagang keliling dapat dilihat pada **Gambar 5.11**



**Gambar 5.11** Penanganan pada pedagang keliling, Jakarta Timur