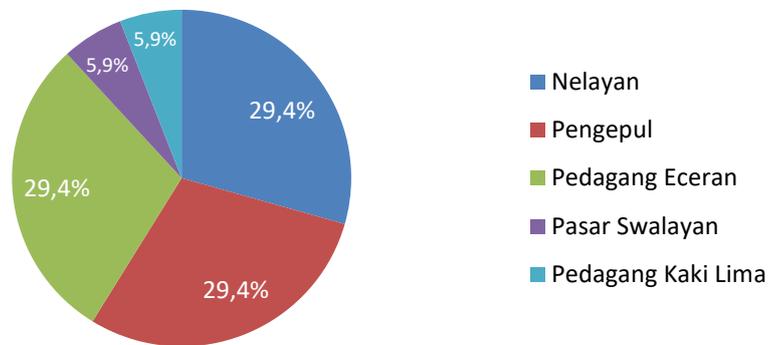


BAB 5 PEMBAHASAN DAN PENDAPAT

5.1 Responden

Berdasarkan hasil pada **Tabel 4.1**, responden yang telah dipilih dalam menelusuri (*traceability*) asal – usul rantai distribusi pengadaan ikan tuna dan ikan cakalang. Responden tersebut yaitu nelayan, pengepul dan industri serta pedagang. Pada sektor pedagang dibagi menjadi 4 kriteria yaitu pedagang eceran, pasar swalayan, restoran dan rumah makan kaki lima. Jumlah responden yang didapatkan adalah sebanyak 34 responden dengan mengambil data dari beberapa tempat di wilayah DKI Jakarta. Dasar penentuan responden ini ini dimaksudkan untuk mendapatkan seluruh informasi mengenai ikan tuna dan ikan cakalang mulai dari distribusi sampai penanganan terkait keamanan pangan dan berakhir sampai ke tangan konsumen. Menurut Prasatia, dkk (2020) Struktur supply chain dan traceability diperlukan untuk memastikan keberhasilan semua proses dan tahapan pengiriman produk ke konsumen dan pembeli.

Presentase Jumlah Responden



Gambar 5.1 Histogram Presentase Jumlah Responden

5.2 Traceability

Penelusuran dengan menggunakan teknik observasi dan wawancara dengan para responden yang telah di tentukan. Responden dimulai dari nelayan dimana nelayan merupakan rantai distrbusi awal pengadaan ikan tuna dan ikan cakalang. Berdasarkan **Gambar 4.1** alur rantai distribusi ikan tuna dan ikan cakalang dari nelayan disalurkan

kepada pengepul dan industri. Pengepul berperan sebagai pihak yang langsung berinteraksi dengan pedagang eceran, pasar swalayan, restoran dan rumah makan kaki lima dalam usaha pengadaan ikan tuna dan cakalang. Industri berperan sebagai pemasok ikan yang berhubungan langsung dengan konsumen dari luar negeri.

Berdasarkan **Gambar 4.2** pada wilayah Muara Baru, Industri berperan sebagai pemasok ikan beku (*Froszen food*), ikan *fillet* dan kaleng untuk di ekspor ke luar negeri seperti Jepang, Eropa dan Amerika. Berdasarkan **Gambar 4.3** data rincian keberadaan responden pengadaan ikan tuna dan ikan cakalang di wilayah Kali baru dimulai dari nelayan yang di wawancarai berasal dari wilayah TPI Kalibaru, Jakarta Utara dan semuanya adalah nelayan asli perairan Teluk Jakarta. Pengepul yang memasok ikan tuna dan ikan cakalang dari nelayan berasal dari Kalibaru, Jakarta Utara. Pedagang eceran yang menjual ikan tuna dan ikan cakalang kepada pembeli yang membeli tidak dalam jumlah besar dan dapat di tentukan, para pedagang eceran berasal dari beberapa wilayah di DKI Jakarta. Pasar swalayan yang menjual ikan tuna dan ikan cakalang di dalam supermarket dimana ikan tuna dan ikan cakalang berada di bagian pasar segar, tempat pasar swalayan yang di jadikan sebagai tempat untuk mengambil data berada di Mall Kota Kasablanka, Jakarta Selatan. Restoran yang menjual olahan daging ikan tuna dan ikan cakalang menjadi sebuah masakan dan dijual kepada konsumen, restoran yang dijadikan sebagai tempat untuk mengambil data berada di wilayah Mangga Besar, Jakarta Barat.

Pengepul dan industri menjadi titik kunci data telusur dilihat dari bagan alir *traceability*, adanya catatan logbook terkait hasil tangkapan yang didapat dari nelayan dan bagaimana interaksi dengan para pedagang menjadikan pengepul dan industri mejadi titik penting dalam alur pendistribusian ikan tuna dan ikan cakalang sebelum akhirnya akan di pasarkan kepada konsumen. Menurut Hosch, dkk (2017) Menyatakan bahwa penyusunan data telusur dapat dibuat apabila antar pelaku usaha dalam rantai pengadaan, pengolahan, hingga pemasaran ikan memiliki komitmen yang baik untuk ‘terbuka’ terhadap produk.

5.3 Keamanan Pangan

Nilai kesesuaian dari penanganan di setiap responden yang mengacu kepada SNI 2729:2013 terdapat pada **Tabel 5.1.** berikut :

Tabel 5.1 Nilai Kesegaran Ikan Tuna Dan Ikan Cakalang Diwilayah DKI Jakart

Spesifikasi	Nilai Kesegaran (%)	Kesenjangan dari Ketentuan
Kesegaran ikan di Pengepul	85	Sesuai (81 - ≤ 100)
Kesegaran ikan di Pasar Swalayan	89	Sesuai (81 - ≤ 100)

Tabel 5.2 Nilai Kesesuaian Penanganan Ikan Tuna Dan Ikan Cakalang Di Wilayah DKI Jakarta

Responden	Nilai Kesesuaian (%)	Kesenjangan dari Ketentuan
Nelayan	83	Sesuai (81 - ≤ 100)
Pengepul	83	Sesuai (81 - ≤ 100)
Pedagang eceran	75	Hampir sesuai (65 - ≤ 80)
Pasar swalayan	100	Sesuai (81 - ≤ 100)
Rumah makan kaki lima	100	Sesuai (81 - ≤ 100)

5.3.1 Kesegaran Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.2 dan Tabel 4.3** berisikan tentang tingkat kesegaran ikan berdasarkan SNI 2729:2013, untuk melihat kesegaran ikan tuna dan ikan cakalang dapat dilihat dari kenampakan, daging, bau, dan tekstur. Berdasarkan data yang di peroleh dari nilai kesesuaian yang tercapai sebesar 85% yang artinya kesegaran ikan tuna dan ikan cakalang sesuai dengan standar. Nilai kesenjangan tertinggi pada kenampakan pada mata, insang dan lendir permukaan badan. Kesenjangan tersebut terlihat pada saat berada di pengepul. Adapun kondisi ikan tuna dan ikan cakalang dapat dilihat pada **Gambar 5.1**

**Gambar 5.2** Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Nilai kesenjangan tertinggi pada saat pengepul melakukan penyortiran dimana ikan tuna dan ikan cakalang disortir berdasarkan ukuran saat akan menjualnya. Beberapa pengepul masih melakukan penyortiran dengan tidak hati – hati sehingga tidak 100% nilai

kesenjangan yang di dapat karena tubuh ikan berpotensi mengalami kerusakan sehingga menurunkan mutu ikan. Penggunaan es juga berperan penting dalam menjaga kesegaran ikan setelah ditangkap dan diserahkan kepada pengepul.

5.3.2 Penanganan Nelayan pada Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.4** penanganan ikan tuna dan ikan cakalang di nelayan mendapatkan nilai kesesuaian sebesar 83% yang berarti penanganan tersebut sudah memenuhi standar. Nilai kesenjangan diperoleh karena nelayan sudah melakukan penanganan yang benar, baik saat penangkapan maupun pada saat akan di serahkan kepada pengepul. Penanganan yang cepat dan melakukan bongkar muat saat dini hari agar menghindari kontak dengan matahari karena sinar matahari dapat menyebabkan kerusakan pada ikan sehingga menurunkan kualitas harga jual ikan tersebut. Nelayan juga melakukan penyortiran sebelum diserahkan kepada pengepul, tetapi dalam hal pemindahan, karena dilakukan secara cepat mengakibatkan ikan jatuh ke lantai selama proses pembongkaran berlangsung, itu yang menyebabkan beberapa ikan bisa terluka dan dapat menurunkan kualitas ikan. Adapun aktivitas pemindahan ikan tuna dan ikan cakalang dari kapal ke daratan dapat dilihat pada **Gambar 5.2**



Gambar 5.3 Proses Pemindahan Ikan Tuna dan Ikan Cakalang dari Kapal Ke Daratan

Menurut Deni (2015) saat kapal tiba di pelabuhan, penanganan ikan harus cepat dilakukan, hal ini bertujuan menghindari kerusakan ikan. Penanganan hasil tangkapan ikan di atas kapal merupakan tahapan awal yang penting. Menurut Huda et al. (2013) penanganan awal menentukan penanganan dan pengolahan ikan selanjutnya. Mutu ikan yang baik akan mempengaruhi kegiatan pasar dan menjadi faktor dalam menentukan harga ikan tuna. Menurut Oladosu et al. (2011) mutu produk yang baik akan

meningkatkan kepercayaan konsumen. Maka dari itu, nelayan yang bekerja di kapal memiliki peranan penting dalam menjaga mutu ikan tuna, dikarenakan nelayan aktor pertama yang berhubungan langsung dengan mutu ikan yang ditangkap.

5.3.3 Penanganan dan Pengolahan Pengepul pada Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.5** penanganan ikan tuna dan ikan cakalang di pengepul mendapatkan nilai kesesuaian sebesar 83,33% yang berarti penanganan tersebut sudah memenuhi standar. Nilai kesenjangan diperoleh karena pengepul sudah melakukan penanganan yang benar. Penyortiran dilakukan pengepul sebelum dipasarkan kepada para pedagang. Penanganan yang cepat menghindari kerusakan pada ikan sehingga menurunkan kualitas harga jual ikan tersebut. Tempat usaha dilengkapi dengan fasilitas pencucian dan penanganan yang memadai juga dapat menjaga kualitas ikan dari segi penanganan dan sanitasi. Tempat penjualan yang sering dibersihkan setelah aktivitas penjualan membuat area penjualan terjaga dengan baik.



Gambar 5.4 Proses Penanganan Ikan Tuna dan Ikan Cakalang pada Pengepul

5.3.4 Penanganan dan Pengolahan Pedagang Eceran pada Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.6** penanganan ikan tuna dan ikan cakalang di pedagang eceran mendapatkan nilai kesesuaian sebesar 75% yang berarti penanganan tersebut hampir memenuhi standar. Nilai kesenjangan diperoleh karena pedagang eceran kurang memperhatikan dari segi penanganan ikan karena fasilitas yang disediakan kurang lengkap seperti pengadaan cold storage saat aktivitas penjualan dilakukan dan wadah penjualan yang kurang bersih membuat kualitas ikan tuna dan ikan cakalang menjadi menurun dan menurunkan harga jual ikan tersebut.

Menurut Soedrijanto dkk (2013) menyatakan bahwa pedagang ikan di semua sub sektor perikanan merupakan pihak yang perlu diberikan kewajiban oleh Pemerintah menerapkan traceability. Lebih lanjut (Soedrijanto & Istiqomah, 2016) melaporkan bahwa masyarakat umum yang bekerja mandiri di sektor perikanan mampu menerapkan sistem manajemen mutu.

5.3.5 Penanganan dan Pengolahan Pasar Swalayan pada Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.7** penanganan ikan tuna dan ikan cakalang di pasar swalayan memperoleh nilai kesesuaian yang dicapai sebesar 100%. Hal tersebut terjadi karena penanganan di pasar swalayan atau *supermarket* sudah memenuhi syarat ketentuan dalam segi keamanan pangan, dari mulai peralatan, fasilitas penunjang, fasilitas sanitasi, dan penanganan ikan dilakukan secara higienis. Wadah penjualan yang bersih dilengkapi dengan es sebagai pengawet supaya kesegara ikan tetap terjaga dengan baik sehingga kualitasnya terjaga dengan baik. Tempat penjualan yang selalu dibersihkan sebelum dan setelah aktivitas penjualan dapat menunjang kualitas daripada tempat penjualan tersebut.

5.3.6 Penanganan dan Pengolahan Restoran dan Rumah Kaki Lima pada Ikan Tuna dan Ikan Cakalang

Berdasarkan **Tabel 4.8** nilai kesesuaian yang dicapai sebesar 100%. Hal tersebut terjadi karena penanganan di restoran dan rumah makan kaki lima sudah memenuhi syarat ketentuan dalam segi keamanan pangan, dari mulai peralatan, fasilitas penunjang, fasilitas sanitasi, dan penanganan ikan dilakukan secara higienis. Penggunaan cool storage sebagai tempat untuk menjaga ikan supaya tetap awet supaya kesegara ikan tetap terjaga dengan baik sehingga kualitasnya terjaga dengan baik sebelum di olah dan dimasak untuk konsumen. Tempat penjualan yang selalu dibersihkan sebelum dan setelah aktivitas penjualan dapat menunjang kualitas daripada tempat penjualan tersebut.