



KOMPOSISI HASIL TANGKAPAN DAN PENANGANAN HASIL TANGKAPAN UTAMA TRAWL PERMUKAAN DI DESA SEI BEROMBANG, KABUPATEN LABUHAN BATU, PROVINSI SUMATERA UTARA

COMPOSITION OF CATCH AND MAIN CATCH HANDLING TECHNIQUES OF SURFACE TRAWL ON SEI BEROMBANG VILLAGE, LABUHAN BATU REGENCY, NORTH SUMATRA PROVINCE

Tyas Dita Pramesthy^{1*}, Ratu Sari Mardiah¹, Rizky Wahyuda¹

¹Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai, BRSDM KP, Kementerian Kelautan dan Perikanan

*Corresponding author: tyasdtpramesthy@gmail.com

ABSTRAK

Sebagian besar masyarakat Desa Sei Brombang bermata pencarian sebagai nelayan. Alat tangkap dominan yang digunakan oleh nelayan di Desa Sei Brombang adalah alat tangkap *trawl* permukaan. Hasil tangkapan utama berupa ikan teri biasanya langsung dilakukan proses penanganan di atas kapal oleh nelayan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi jenis hasil tangkapan *trawl* permukaan dan mengetahui penanganan hasil tangkapan utama dari *trawl* permukaan. Jenis hasil tangkapan utama *trawl* permukaan adalah ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) dengan komposisi sebesar 75% dari total hasil tangkapan. Jenis tangkapan lainnya berupa cumi-cumi (*Loligo sp.*) 11%, Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*) 8%, dan Ikan Parang-Parang (*Chirocentrus sp.*) 6%. Penangan hasil tangkapan utama berupa ikan teri nasi dilakukan di atas kapal dengan tahapan pengumpulan hasil tangkapan, sortir, pencucian, perebusan, penirisan, dan penjemuran.

Kata kunci: komposisi hasil tangkapan, teknik penanganan, trawl permukaan

ABSTRACT

Most of the people on Sei Brombang Village work as fishermen. The dominant fishing gears used by fishermen in Sei Brombang village are surface trawl. The main catch is anchovy which is usually carried out directly by the handling process on the vessel by the fishermen. This study aims to determine the catch composition of surface trawl and to determine the handling techniques of the main catch from surface trawl. The main catch of surface trawling is anchovy (*Stolephorus sp.*) 75% of the total catch. Bycatch of surface trawl are 11% squid (*Loligo sp.*), 8% snapper (*Lutjanus sp.*), and 6% Parang-Parang fish (*Chirocentrus sp.*). Handling techniques of the main catch (anchovy) in a vessel with the stages: collecting the catch, sorting, washing, boiling, draining, and drying.

Keywords: catch composition, handling techniques, surface trawling

Article history: Received 30/08/2020; Received in revised from 06/11/2020; Accepted 22/11/2020

1. PENDAHULUAN

Sei Berombang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Panai Hilir, Kabupaten Labuhan Batu, Provinsi Sumatera Utara. Sebagian besar masyarakat desa tersebut bermata pencarian sebagai nelayan. Sei Berombang merupakan daerah konsentrasi penangkapan ikan di laut. Garis pantai yang berhadapan ke Selat Malaka sepanjang ±40 km dan memiliki 2 DAS (Daerah Aliran Sungai) yaitu DAS Barumun dan

DAS Bilah sehingga menjadikan daerah tersebut memiliki potensi perikanan tangkap yang cukup besar. Salah satu potensi perikanan tangkap yang cukup besar di Desa Sei Bembang yaitu ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) (Nasution *et al.* 2015).

Alat tangkap dominan yang digunakan oleh nelayan di Desa Sei Bembang adalah alat tangkap *trawl* permukaan. *Trawl* permukaan memiliki *mesh size* yang kecil dikarenakan target tangkapan utamanya adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Trawl* permukaan yang memiliki *mesh size* berukuran kecil, ketika dioperasikan tidak hanya menangkap target utama, tetapi juga menjerat jenis ikan lainnya. Jenis ikan lainnya tidak sebanyak dengan hasil tangkapan ikan teri sehingga disebut sebagai hasil tangkapan sampingan (*By Catch*).

Hasil tangkapan utama berupa ikan teri biasanya langsung dilakukan proses penanganan di atas kapal oleh nelayan. Hal tersebut guna mencegah pembusukan atau kerusakan pada ikan. Berbeda dengan hasil tangkapan utama, ikan hasil tangkapan sampingan langsung dimasukkan dalam wadah tanpa proses lanjutan. Ikan tersebut akan dijual dan atau dikonsumsi secara pribadi oleh nelayan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi jenis hasil tangkapan *trawl* permukaan dan mengetahui penanganan hasil tangkapan utama dari *trawl* permukaan.

2. METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Kegiatan penelitian dilaksanakan pada tanggal 6 s.d. 24 Juli 2020. Penelitian dilakukan di Desa Sei Bembang, Kecamatan Panai Hilir, Kabupaten Labuhan, Provinsi Sumatera Utara.

2.2. Metode dan Analisa Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dengan cara mengamati secara langsung dengan mengikuti proses pengoperasian alat tangkap dan penanganan hasil tangkapan di atas kapal *Trawl* permukaan. Selain itu juga dilakukan wawancara kepada ABK kapal guna mendapatkan data dukung dalam proses penanganan hasil tangkapan. Syamsudin (2014) menyatakan bahwa wawancara adalah kumpulan informasi yang digali melalui tanya jawab lisan dan percakapan sehari-hari.

Data yang didapatkan akan dianalisis menggunakan statistika deskriptif. Komposisi hasil tangkapan akan dikelompokkan dan dihitung persentase dari setiap komposisi hasil tangkapan dengan rumus:

$$\% X = \frac{\sum X}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

% X = Persentase jumlah hasil tangkapan jenis x

$\sum X$ = jumlah hasil tangkapan x

n = jumlah seluruh hasil tangkapan

3. HASIL DAN DISKUSI

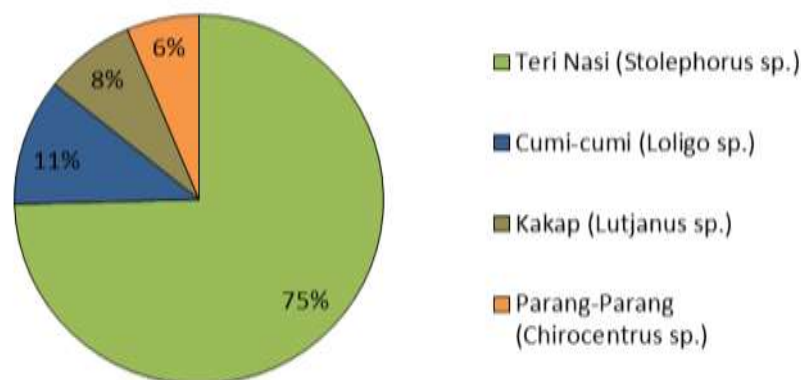
3.1. Komposisi Hasil Tangkapan *Trawl* Permukaan

Alat tangkap *trawl* permukaan di Desa Sei Brombang dioperasikan dengan cara ditarik oleh dua kapal yang berukuran 29 GT dan 16 GT. Selain itu terdapat tambahan 1 buah kapal dengan ukuran 4 GT yang berfungsi sebagai pengepul hasil tangkapan. Alat tangkap *trawl* permukaan yang digunakan nelayan Sei Brombang berukuran panjang 100 m dan lebar 40 m. Ikan yang tertangkap pada *trawl* permukaan sebagian besar merupakan ikan pelagis. Hal tersebut dikarenakan pengoperasian alat tangkap dibagian tengah perairan. Beberapa jenis ikan hasil tangkapan *trawl* permukaan terdapat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Jenis Hasil Tangkapan *Trawl* Permukaan

Jenis Ikan Hasil Tangkapan	Persen
Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>)	74,6%
Cumi-cumi (<i>Loligo sp.</i>)	11,1%
Kakap (<i>Lutjanus sp.</i>)	7,9%
Parang-Parang (<i>Chirocentrus sp.</i>)	6,3%

Setiap jenis ikan yang tertangkap *trawl* permukaan bukan merupakan tangkapan utama. Sebanyak 25% dari ikan yang tertangkap merupakan hasil tangkapan sampingan (*By Catch*). Tangkapan utama dari *trawl* permukaan adalah ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*). Ikan tersebut merupakan hasil tangkapan utama dengan komposisi sebanyak 74,6% dari total hasil tangkapan. Komposisi hasil tangkapan *trawl* permukaan dapat dilihat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Komposisi Hasil Tangkapan *Trawl* Permukaan di Desa Sei Brombang

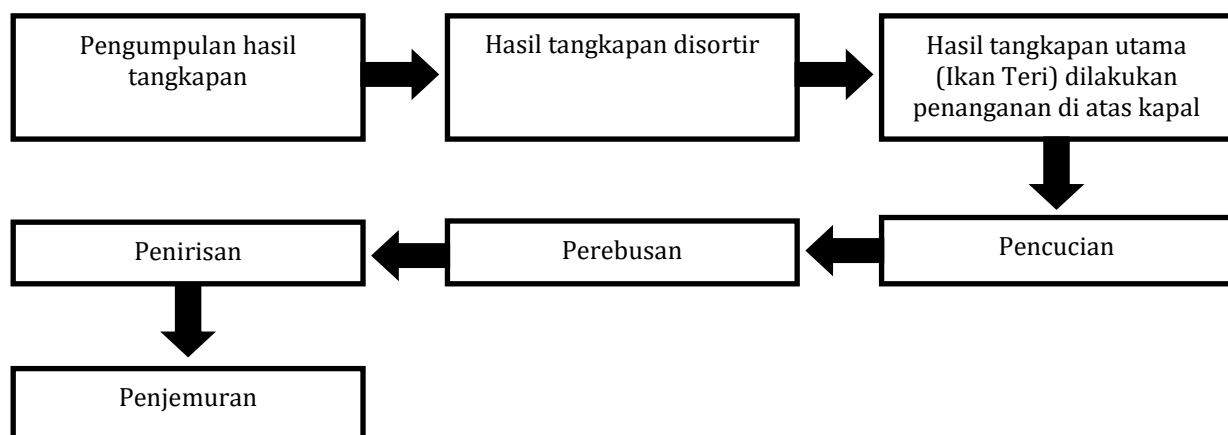
Pada hasil tangkapan *trawl* permukaan terdapat hasil tangkapan utama dan hasil tangkapan sampingan. Aji *et al.* (2013) menyatakan bahwa hasil tangkapan utama adalah ikan dengan nilai ekonomis tinggi yang berarti hasil tangkapan yang memiliki nilai harga yang tinggi. Nofrizal *et al.* (2018) menyatakan bahwa hasil tangkapan sampingan adalah hasil tangkapan selain dari target tangkapan utama, termasuk semua hewan air lainnya yang secara tidak sengaja terjerat ke dalam alat tangkap tersebut.

Tidak semua hasil tangkapan sampingan dibuang, hanya ikan-ikan yang tidak bernilai ekonomis yang dibuang baik dalam kondisi hidup maupun mati. Saputra *et al.* (2016) menyatakan bahwa alat tangkap *trawl* dapat menghasilkan 91% tangkapan utama, 6% tangkapan sementara, dan 3% *discard* (hasil tangkapan yang dibuang).

Target tangkapan utama *trawl* permukaan adalah ikan teri, sehingga ukuran mata jaring yang digunakan berukuran kecil. Nelayan Desa Sei Brombang menggunakan *trawl* permukaan dengan ukuran mata jaring pada bagian kantong akhir yaitu 6 mm. Ukuran mata jaring yang kecil menyebabkan selektivitas dari alat tangkap tersebut kecil. Selektivitas yang kecil memperbesar peluang tertangkapnya ikan-ikan lainnya. Pramesthy & Mardiah (2019) menyatakan bahwa suatu alat tangkap dikatakan memiliki selektivitas tinggi apabila menangkap kurang 3 jenis dan dengan ukuran yang hampir sama.

3.2. Penanganan Hasil Tangkapan Utama

Hastrini *et al.* (2013) menyatakan bahwa prosedur penanganan ikan di atas kapal merupakan penanganan awal yang sangat menentukan terhadap penanganan dan pengolahan ikan selanjutnya. Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka diperlukan penanganan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, selama penyimpanan, dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumsi dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Penanganan hasil tangkapan di yang dilakukan di kapal *trawl* permukaan adalah dengan cara penanganan hasil tangkapan langsung dilakukan pengolahan di atas kapal tersebut. Proses penangkapan menggunakan *trawl* permukaan dilakukan selama sehari mulai pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB. Penanganan hasil tangkapan dilakukan secara langsung setelah ikan-ikan hasil tangkapan di sortir berdasarkan ikan hasil tangkapan utama dan sampingan. Ikan teri yang merupakan hasil tangkapan utama langsung dilakukan penanganan oleh nelayan. Prosedur penanganan yang dilakukan di atas kapal tergambar dalam bagan alir pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Bagan Alir Penanganan Hasil Tangkapan Utama di Atas Kapal

Penanganan yang dilakukan di atas kapal antara lain mengumpulkan hasil tangkapan, menyortir hasil tangkapan, mencuci hasil tangkapan, merebus hasil tangkapan, meniriskan hasil rebusan, menjemur hasil tangkapan. Berikut ini merupakan penjelasan dari beberapa tahapan penanganan ikan teri nasi di atas kapal.

1. Pengumpulan hasil tangkapan

Proses pengumpulan hasil tangkapan dilakukan dengan menggunakan kapal bantu dengan ukuran 4 GT. Kapal bantu berfungsi sebagai pengambil hasil tangkapan dari alat tangkap *trawl* permukaan yang bergerak. Setiap 20 menit sekali kapal bantu mengambil hasil tangkapan, setelah itu hasil tangkapan tersebut kemudian diantar ke kapal induk untuk segera dilakukan penanganan. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas ikan teri. Jika lama di biarkan di dalam jaring maka kualitas ikan teri tersebut akan menurun dikarenakan ikan teri nasi memiliki tubuh yang lembut dan gampang hancur. Nugrahani (2014) menyatakan bahwa ikan teri memiliki ukuran tubuh yang kecil, memanjang, umumnya tidak berwarna atau berwarna putih. Di sepanjang tubuhnya terdapat garis putih keperakan memanjang dari kepala hingga ekor. Sisiknya kecil dan tipis sehingga mudah lepas.

2. Sortir

Hasil tangkapan *trawl* permukaan tidak hanya ikan teri nasi. Terdapat beberapa ikan lain yang tertangkap seperti cumi-cumi dan ikan parang. Oleh karena itu sebelum melakukan penanganan, ikan-ikan hasil tangkapan disortir terlebih dahulu. Proses sortir dilakukan dengan cara hanya memilih ikan teri nasi saja yang akan dilakukan penanganan dan penyortiran dilakukan dengan hati-hati agar ikan teri nasi tersebut tidak rusak kualitasnya. Rahayu *et al.* (2016) menyatakan bahwa proses sortir dilakukan dengan memilih ikan, karena ada banyak jenis ikan lainnya yang tertangkap.

3. Pencucian

Proses pencucian dilakukan setelah ikan disortir. Ikan teri dicuci menggunakan air bersih. Pencucian pada hasil tangkapan dilakukan sebanyak 2 kali pencucian agar hasil tangkapan bersih dari kotoran ataupun mikroorganisme lain. Pencucian ini dilakukan dengan hati-hati agar ikan teri nasi tersebut tidak tumpah dan terbang sia-sia. Junianingsih & Ramli (2012) menyatakan bahwa proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran, lendir serta bakteri. Rahayu *et al.* (2016) menyatakan bahwa pencucian ulang atau pembilasan dilakukan dengan menggunakan air dingin dan bersih untuk menghilangkan air laut atau menurunkan kadar garam.

4. Perebusan

Proses perebusan pada ikan teri juga dilakukan di atas kapal. Proses perebusan menggunakan kompor gas. Suhu yang digunakan 90°C - 100°C. Perebusan hanya dilakukan selama ± 2 menit. Rahayu *et al.* (2016) menyatakan bahwa perebusan pada hasil tangkapan ikan teri dilakukan selama 3-5 menit sambil dilakukan pengadukan untuk meratakan panas dan menghilangkan busa pada keranjang perebusan. Perebusan ikan teri dilakukan dengan waktu sebentar (± 2 menit) dikarenakan tubuh ikan teri nasi yang cepat menyerap panas dan teksur daging ikannya lembut.

5. Penirisan

Penirisan dilakukan setelah proses perebusan selesai. Penirisan dilakukan selama 15-20 menit atau sampai tidak ada air menetes. Penirisan yang di

lakukan di atas kapal menggunakan bakul sebagai bahan penyaring agar air berkurang dari hasil perebusan ikan teri. Penelitian Rahayu *et al.* (2016) proses penirisan dilakukan dengan meletakkan ikan teri nasi yang telah direbus kedalam keranjang.

6. Penjemuran

Junianingsih & Ramli (2013) menyatakan bahwa penjemuran yang bertujuan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sebagai salah satu upaya pengawetan. Proses penjemuran ini menggunakan sinar matahari sehingga memperoleh hasil yang lebih baik, baik dari segi warna yang lebih putih dan memiliki karakteristik yang khas. Proses penjemuran dilakukan dengan cara menebarkan ikan teri nasi tersebut diatas deck kapal yang sudah di beri waring. Lama penjemuran ikan teri nasi tergantung dengan cuaca. Jika cuaca cerah, penjemuran membutuhkan waktu selama 4 jam, tetapi jika cuaca kurang mendukung penjemuran bisa sampai 6 jam atau lebih.

Rahayu *et al.* (2016) menyatakan bahwa proses pengolahan ikan teri lebih banyak dilakukan di atas kapal dari pada di darat, karena pengolahan di atas kapal dapat mempertahankan kesegaran ikan teri. Fahmi *et al.* (2012) menyatakan bahwa ikan teri (*Stolephorus sp.*) kering merupakan salah satu produk hasil perikanan yang cukup banyak dikonsumsi baik di pasar dalam negeri maupun pasar ekspor. Produk ikan teri nasi di pasar banyak ditemukan berupa produk yang dikeringkan sehingga mempunyai daya simpan yang cukup lama.

4. KESIMPULAN

Jenis hasil tangkapan utama *trawl* permukaan adalah ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) dengan komposisi sebesar 75% dari total hasil tangkapan. Jenis tangkapan lainnya berupa cumi-cumi (*Loligo sp.*), kakap (*Lutjanus sp.*), dan Ikan parang-parang (*Chirocentrus sp.*). Penangan hasil tangkapan utama dilakukan di atas kapal dengan tahapan pengumpulan hasil tangkapan, sortir, pencucian, perebusan, penirisan, dan penjemuran.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, I.N., Wibowo, B.A. dan Asriyanto. 2013. Analisis faktor produksi hasil tangkapan alat tangkap cantrang di pangkalan pendaratan ikan bulu Kabupaten Tuban. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(4): 50-58.
- Fahmi, A.S., Ma'ruf, W.F. dan Sutri, T. 2012. Laju oksidasi lemak dan mutu organoleptik ikan teri nasi kering (*Stolephorus spp.*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 27(1): 65-77.
- Hastrini, R., Rosyid, A. dan Riyadi, P.H. 2013. Analisis penanganan (*handling*) hasil tangkapan kapal purse seine yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kabupaten Pati. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(3): 1-10.

- Junianingsih, A. dan Ramli. 2013. Proses pengolahan teri nasi (*Stolephorus commersonii*) di PT. Dwi Bina Utama (DBU) Dusun Kaliasin Desa Tanjung Pecinan Kecamatan mangaran, Kabupaten Situbondo. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 4(1): 35-42.
- Nasution, Y.S., Bathara, L. dan Hamid, H. 2015. Margin pemasaran ikan teri nasi (*Stolephorus commersonii*) di Kelurahan Sei Berombang Kecamatan Panai Hilir Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Online Mahasiswa*. 2(1): 1-9.
- Nofrizal, Jhonnerie, R., Yani, A.H. dan Alfin. 2018. Hasil tangkapan sampingan (*bycatch* dan *discard*) pada alat tangkap gombang (*filter net*) sebagai ancaman bagi kelestarian sumberdaya perikanan. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Perikanan Laut*. 9(2): 221-233.
- Nugrahani, G. 2014. Pengaruh Substitusi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Mutu Organoleptik Omelet. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Pramesthy, T.D. dan Mardiah, R.S. 2019. Analisis alat penangkap ikan berdasarkan kode etik tatalaksana perikanan bertanggung jawab di Perairan Dumai. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 151-164.
- Rahayu, E.T., Hendrik dan Zungkarnain. 2017. Analisis produksi dan distribusi usaha pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus commersonii*) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumtaera Utara. *Jurnal Online Mahasiswa*. 4(1): 1-11.
- Saputra, N., Salim, G. dan Yulma. 2016. Analisis teknis penangkapan dan komposisi hasil tangkapan menggunakan pukat hela (*trawl*) Di Pesisir Utara Tarakan. *Jurnal Harpodon Borneo*. 9(1): 58-70.
- Syamsudin, A. 2014. Pengembangan instrumen evaluasi non test (informal) untuk menjaring data kualitatif untuk anak usia dini. *Jurnal Pendidikan Anak*. 3(1): 404-413.