

PENDISTRIBUSIAN DAN MUTU IKAN TENGGIRI DARI PELABUHAN PERIKANAN BLANAKAN KE PASAR IKAN

Ernani Lubis*, Iin Solihin, Novia Nurul Afiyah

Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Jalan Lingkar Akademik 16680 IPB University, Bogor Indonesia. Telp.0251 8622935

*Korespondensi: ernani_ipb@yahoo.com

Diterima: 23 Juni 2019/Disetujui: 06 Desember 2019

Cara sitasi: Lubis E, Solihin I, Afiyah NN. 2019. Pendistribusian dan mutu ikan tenggiri dari pelabuhan perikanan blanakan ke pasar ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 433-440.

Abstrak

Ikan merupakan komoditas yang memiliki nilai gizi tinggi dan *highly perishable*. Distribusi memiliki peran yang sangat besar dalam menentukan pengendalian mutu mulai ikan ditangkap sampai dibeli oleh konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi alur distribusi dan mutu ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*), penanganan ikan yang dilakukan dari Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Blanakan sampai ke pasar ikan. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus terhadap peran distribusi terhadap mutu ikan tenggiri dari PPP Blanakan ke pasar ikan dan uji organoleptik. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan adanya pengaruh distribusi ikan tenggiri terhadap mutu ikan, dari PPP Blanakan ke pasar ikan yang terdiri dari delapan pasar regional dan dua pasar lokal. Penilaian organoleptik menunjukkan adanya penurunan mutu ikan sebesar 11% ditinjau dari parameter mata, insang, lendir permukaan badan, bau, dan tekstur.

Kata kunci: Blanakan, distribusi, mutu, pelabuhan perikanan

Distribution Channel and the Quality of the Narrow-Barred King Mackerel from Blanakan Fishing Port to Fish Markets

Abstract

Fish is a high nutritional value commodity but highly perishable. Distribution processes play an essential role in determining the quality of the fish. The purpose of this study was to determine the distribution channel of mackerel fish (*Scomberomorus commerson*), the fish handling and to assess the quality of the fish distributed from the Blanakan coastal fishing port to the fish market. The distribution processes was identified through direct observations and interviews. The quality of fish was determined based on sensory parameters. The results of the Kruskal Wallis test revealed the influence of the distribution of mackerel fish from Blanakan to the fish quality at eight regional fish markets and two local fish markets. The fish quality decreased by 11% based on the appearance parameters such as eye, gills, body mucus, odors, and texture.

Keywords: Blanakan, distribution, fishing port, quality

PENDAHULUAN

Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Blanakan merupakan salah satu pelabuhan di Kabupaten Subang pada tahun 2017 yang memiliki produksi hasil tangkapan sebesar 3.208.000 kg dengan nilai mencapai Rp26.806.313.000,-. Koperasi Unit Desa (KUD) Mina Fajar Sidik adalah pengelola Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Aktivitas di PPP Blanakan tergolong cukup ramai karena ditandai dengan berbagai aktivitas kegiatan perikanan tangkap. Berdasarkan Permen KP No. 8 Tahun 2012 pelabuhan perikanan memiliki 2 fungsi yaitu fungsi pemerintahan dan fungsi pengusahaan. Salah satu fungsi pengusahaan pelabuhan perikanan adalah sebagai pusat pemasaran dan distribusi ikan. Peran pelabuhan perikanan pada distribusi adalah sebagai mata rantai dalam proses transportasi dari mulai tempat asal barang sampai ke tujuan (Muninggar 2008). Distribusi merupakan bagian yang terpenting dalam pemasaran ikan sehingga penanganan ikan perlu diperhatikan selama pendistribusiannya sampai ke daerah tujuan. Pendistribusian ikan dari PPP Blanakan sudah relatif luas ke berbagai daerah.

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) salah satu ikan pelagis besar yang sering ditemukan di perairan pantai Utara Jawa dan salah satu ikan yang dominan didistribusikan dari PPP Blanakan ke berbagai daerah. Berdasarkan aspek pemasarannya, ikan tenggiri merupakan sumberdaya penting karena menjadi komoditas ekspor dan konsumsi dalam negeri baik dikonsumsi dalam bentuk segar maupun bentuk olahan. Hal ini dibuktikan bahwa pada tahun 2017 Indonesia telah mengekspor ikan 10,9 ton dan salah satunya adalah ikan tenggiri.

Kesegaran merupakan suatu hal penting yang dituntut untuk mutu ikan, sehingga perlu dicegah terjadinya proses pembusukan karena munculnya bakteri pada ikan setelah penangkapan (Garcia *et al.* 2017). Saat ini, menjaga mutu ikan merupakan salah satu persyaratan penting dikarenakan konsumen menuntut penampilan, bau, rasa dan tekstur yang baik (Warm *et al.* 2000). Dengan demikian perlu dilakukan baik pengendalian mutu maupun keamanan bahan baku

ikan yang baik. Pengendalian mutu dan keamanan bahan baku ikan tergantung dari penanganannya, yang sudah harus diterapkan sejak ikan berada di atas kapal, di pelabuhan perikanan hingga selama pendistribusiannya menuju ke konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi alur distribusi dan menghitung pengaruh rantai distribusi terhadap mutu ikan tenggiri dari PPP Blanakan ke daerah konsumen. Urgensi dari penelitian agar para pelaku terkait dapat mengetahui dan memberi penanganan ikan yang seharusnya berdasarkan peraturan yang berlaku.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan adalah ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) yang berukuran rata-rata panjang 28 cm dan berat 160 gram. Ikan tenggiri merupakan ikan dominan yang dipasarkan dan didistribusikan dari PPP Blanakan ke pasar regional.

Peralatan yang digunakan adalah papan dada, keranjang, penggaris, dan *tagging* untuk pengambilan sampel.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus terhadap pengaruh distribusi terhadap kualitas ikan tenggiri dari PPP Blanakan ke daerah konsumen. Hasan (2002) menjelaskan bahwa studi kasus adalah penelitian mengenai status subyek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Data penelitian yang diambil merupakan data primer yaitu hasil pengamatan selama pendistribusian ke daerah konsumen. Batasan daerah konsumen yang dipilih pada penelitian ini adalah Pasar Muara Angke sebagai daerah konsumen I dan Pasar Cilincing sebagai daerah konsumen II.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan untuk menentukan alur distribusi menggunakan data primer dan sekunder. Data primer yaitu data pengamatan langsung di lapangan dan wawancara dengan para bakul (pedagang besar dan pedagang kecil) dan pengelola PPP

Blanakan Subang. Pengamatan dilakukan dengan melihat aktivitas dan volume distribusi, pemasaran dan tujuan distribusi ikan hasil tangkapan berdasarkan pelaku distribusi sampai dengan daerah konsumen.

Metode pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan secara *purposive sampling* yaitu teknik pengambilan sampel dengan menentukan subjek/objek sesuai tujuan penelitian (Satori dan Komariah 2011). Sampel untuk diuji organoleptik adalah 20 ikan tenggiri. Jumlah sampel berhenti pada 20 ekor karena nilainya yang sudah relatif homogen. Uji organoleptik dilakukan dengan penilaian uji sensori menggunakan panca indera (Hastrini *et al.* 2013). Pengujian organoleptik dilakukan pada setiap perpindahan ikan pada alur distribusi (*Figure 1*).

Penilaian uji organoleptik dilakukan berdasarkan 5 parameter yaitu pada kondisi mata, insang, lendir permukaan badan, bau dan tekstur. Pengujian organoleptik menggunakan lembar penilaian mutu ikan (*score sheet*) dan menentukan indikator yang mengacu kepada SNI 2729:2013 tahun 2013. Penilaian indikator mutu ikan terbagi menjadi 4 yaitu sangat baik, baik, sedang dan busuk. Pengujian organoleptik dilakukan oleh 3 orang panelis yang memahami prosedur penilaian secara organoleptik. Hal ini untuk mengurangi nilai subjektivitas panelis. Ikan sampel masing – masing diberi tanda sebelum dilakukan pengukuran uji organoleptik. Ikan yang sudah selesai diamati kemudian dimasukkan dalam boks styrofoam yang berkapasitas 50 kg. Selanjutnya ikan dilapisi es sesuai dengan perlakuan para pedagang yang akan mengirimkan ikan ke daerah konsumen. Ikan tiba di Pasar Muara Angke-Jakarta, ikan dibongkar kemudian ikan diuji organoleptik yang kedua oleh para panelis.

Ikan ditimbang dan dimasukkan ke dalam plastik dan diangkut oleh buruh ke tempat kendaraan yang akan menuju Pasar Cilincing. Pengangkutan dilakukan setelah ikan dimasukkan ke dalam drum menuju Pasar Cilincing dengan menggunakan sepeda motor.

Setelah ikan tiba di Pasar Cilincing kemudian ikan dipajang di tempat penjualan tanpa menggunakan es dan dilakukan penilaian organoleptik lagi pada ikan tersebut.

Analisis Data Alur distribusi

Pertama, informasi yang didapatkan dari wawancara yang berkaitan dengan jarak dan jumlah daerah pemasaran setiap jenis ikan dari PPP Blanakan ditabulasi terlebih dahulu menggunakan microsoft excel. Setelah data ditabulasi, data disajikan dalam bentuk gambar agar hasil data tersebut lebih informatif. Hal ini bertujuan untuk melihat alur distribusi daerah pemasaran dari PPP Blanakan sampai daerah konsumen. Kedua, hasil data alur distribusi dikumpulkan ke dalam *database* kemudian diolah menggunakan *software* Arc GIS 10.3 untuk menghasilkan sebuah peta pendistribusian. Langkah – langkah membuat peta menggunakan Arc GIS adalah sebagai berikut: a. Memasukkan data dalam *database*, b. Mendigitasi peta, c. Memetakan alur distribusi ikan tenggiri berdasarkan tujuan dan jumlahnya. Ketiga, data yang telah didapatkan kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif

Penilaian mutu ikan

Analisis data pada penelitian ini dilakukan secara deskriptif kuantitatif setelah dilakukan penilaian ikan secara organoleptik oleh seluruh panelis di setiap lokasi. Data hasil penilaian tersebut ditabulasi menggunakan Microsoft Excel kemudian dilakukan uji non parametrik menggunakan Uji – Kruskal Wallis (Nasution 2014, Sugiyono 2015). Tahapan untuk menghitung pengaruh distribusi terhadap mutu ikan tenggiri adalah sebagai berikut. a. Nilai organoleptik dari setiap panelis di PPP Blanakan. b. Nilai organoleptik ikan dari setiap panelis di Pasar Muara Angke. c. Nilai organoleptik ikan dari setiap panelis di Pasar Cilincing. d. Nilai dari ketiga tempat tersebut kemudian dilakukan uji Kruskal-Wallis untuk menghitung pengaruh mutu ikan. Menurut Sugiyono (2015), rumus uji Kruskal Wallis yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1) \dots (1)$$

Keterangan:

N = Jumlah seluruh data penilaian

organoleptik (skala organoleptik)

K = Banyak lokasi dalam penelitian (= 3)

R_j = Jumlah rangking pada setiap lokasi

Berdasarkan hasil uji Kruskal-Wallis dapat dilihat pengaruh nilai mutu ikan selama distribusi hingga di konsumen. Nasution (2014) menjelaskan bahwa kaidah keputusan hipotesis adalah sebagai berikut:

$T = \geq T_{\alpha}$ Terima H_0

$T = \leq T_{\alpha}$ Tolak H_0 (2)

H_0 = Rantai distribusi tidak berpengaruh terhadap penurunan mutu ikan

H_1 = Rantai distribusi berpengaruh terhadap penurunan mutu ikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Alur Distribusi

Pelabuhan perikanan memiliki peranan yang sangat penting dalam perikanan laut. Lubis (2011) menyatakan bahwa pelabuhan perikanan adalah sebagai pusat perekonomian yang dimulai dari kegiatan persiapan penangkapan, pendaratan dan pelelangan ikan di PPP Blanakan sampai persiapan pendistribusian ke daerah konsumen. Ikan tenggiri yang ada di PPP Blanakan berasal dari pendaratan langsung oleh kapal di PPP Blanakan dan berasal dari pelabuhan daerah lain. Pelabuhan lain tersebut meliputi PPP Muara Ciasem, PPP Cilamaya, Cirebon dan Indramayu. Proporsi ikan hasil tangkapan yang berasal dari pendaratan setempat relatif lebih banyak dibandingkan dengan pendistribusian dari daerah lain. Pengiriman ikan dari daerah lain ke PPP Blanakan disebabkan oleh sedikit atau tidak adanya ikan hasil tangkapan yang didaratkan di PPP Blanakan. Wilayah distribusi utama ikan tenggiri yang paling dominan adalah Pasar Ikan Muara Angke dan Pasar Ikan Cilincing sebagai daerah konsumen akhir.

Daerah pemasaran ikan hasil tangkapan dari PPP Blanakan yang memiliki jarak terjauh adalah pasar Ikan Pelabuhan Ratu yaitu berjarak 228 km. Daerah pemasaran

terdekat yaitu pasar lokal di wilayah Blanakan yang berjarak 9 km. Jarak dan waktu tempuh menuju daerah pemasaran akan menentukan sarana transportasi yang digunakan dan penanganan ikan yang harus dilakukan karena akan berpengaruh pada mutu dan harga ikan sesampainya di daerah konsumen. Pemasaran ikan ke daerah konsumen/pasar ikan merupakan suatu hal yang penting dalam menentukan efisiensi dan efektifitas rantai distribusi. Bogataj *et al.* (2005), Xiao *et al.* (2008) bahwa proses distribusi perlu memperhatikan penentuan jalur distribusi yang tepat. Penentuan jalur distribusi berkaitan dengan jarak tempuh, waktu tempuh serta pola *supply* dan *demand* masing-masing konsumen. Hal ini dipertegas oleh Gumilang (2014) menyatakan bahwa semakin lama waktu tempuh pada proses distribusi akan berpengaruh terhadap kualitas ikan apabila penanganannya tidak baik yang akhirnya berdampak bagi konsumen akhir.

Daerah pemasaran ikan tenggiri dibedakan menjadi dua yaitu pasar ikan lokal dan pasar ikan regional. Pasar lokal merupakan pasar – pasar yang berada di Kabupaten Subang. Pasar regional merupakan pasar – pasar yang berada di luar Kabupaten Subang. Berdasarkan proporsinya, pemasaran ikan tenggiri ke pasar regional adalah 8,3%, sedangkan ke pasar lokal adalah 18,7%. Harga ikan tenggiri setelah dilakukan pelelangan ikan adalah Rp45.500/kg. Jumlah distribusi ikan tenggiri berdasarkan tujuan pasar tersebut tersaji pada *Table 1*.

Berdasarkan data tersebut maka Pasar Muara Angke dan Cilincing merupakan salah satu tujuan distribusi dominan ikan tenggiri dari PPP Blanakan. Terdapat 10 daerah pemasaran ikan tenggiri baik lokal maupun regional. Daerah pemasaran terjauh adalah wilayah Sukabumi dan Banten dan terdekat adalah Pasar Cilamaya dan Pasar Blanakan. Lokasi tujuan pendistribusian berbeda – beda, yang disebabkan oleh beberapa faktor yaitu tingkat permintaan konsumen, *channel* dalam pendistribusian ikan dan adanya konektivitas yang sinergis antar pelabuhan.

Jeannet dan Hennesey (2000) menyatakan bahwa faktor-faktor yang dapat berpengaruh pada rantai distribusi adalah

Table 1 Total distribution of mackerel based on market destination in 2017

Market destination	Distance (km)	Total of distribution (kg)
Local Fish Market		
Blanakan fish market in Subang	9	3,120
Cilamaya fish market in Subang	13	2,500
Regional Fish Market		
Palabuhanratu fish market in Sukabumi	228	2,621
Karangantu fish market in Banten	211	2,521
Muara Angke fish market in Jakarta	137	5,286
Cilincing Fish Market in Jakarta	122	4,250
Kranggan fish market in Bekasi	119	2,122
Ciroyom fish market in Bandung	116	3,274
Cikarang fish market	90	2,021
Johar fish market in Karawang	57	2,214
Total		29,929

(1) biaya jalur distribusi yaitu biaya pemeliharaan dan biaya logistik, (2) penanaman modal, (3) produk, (4) pengawasan, (5) cakupan wilayah, dan (6) sinergi yaitu mitra distribusi terjadi jika distributor potensial memiliki keahlian yang memberikan jalan masuk ke pasar lebih cepat karena adanya *channel*. Faktor-faktor pengawasan yang tidak dilakukan pada pendistribusian ikan di Indonesia, sedangkan pengawasan selama pendistribusian ikan sudah dilakukan di negara-negara maju misalnya Prancis dan negara-negara eropa lainnya (Lubis 2012). Hal ini perlu mendapat perhatian dari pemerintah untuk hal pengawasan tersebut.

Mutu Ikan Tenggiri

Distribusi adalah suatu proses penyampaian suatu komoditas kepada konsumen melalui proses jual beli (Sudiyono 2002). Pendistribusian ikan hasil tangkapan merupakan salah satu aktivitas menyalurkan ikan dari produsen ke konsumen. Saat pendistribusian perlu diperhatikan mutu ikan agar tetap prima sehingga dilakukan penanganan yang baik melalui *cold chain system*. Selain itu perlu diperhatikan kondisi kebersihan wadah atau *basket* ikan dan sanitasi sarana transportasi yang digunakan selama

pendistribusian. Ikan tenggiri didistribusikan ke pasar-pasar di Jakarta yaitu Pasar Muara Angke dan Pasar Cilincing.

Penilaian organoleptik dilakukan pada mata, insang, lendir permukaan badan, bau, dan tekstur mengacu kepada SNI 2793 Tahun 2013 di tiga lokasi yaitu TPI atau Tempat Pelelangan Ikan- Pelabuhan Perikanan Blanakan (LI), Pasar Muara Angke (LII) dan Pasar Cilincing (LIII). Nilai organoleptik ikan tenggiri di setiap lokasi disajikan pada *Table 2*.

Table 2 menunjukkan bahwa nilai organoleptik pada mata di lokasi LI dan LII masing-masing 7,95 dan 7,47 atau mata masuk pada rentang nilai mutu baik (7-8), berarti ikan dalam kondisi segar. Kondisi mata ikan di L II didapatkan nilai 6,50 atau rentang nilai (6-7) berarti kondisi ikan mengalami kemunduran kesegaran yaitu dengan mutu sedang. Hal ini dibuktikan dengan adanya perubahan pada mata ikan pada saat pengamatan yaitu: bola mata agak cekung, kornea keruh dan pupil keabu-abuan.

Pengamatan kedua adalah terhadap insang dari setiap lokasi secara berurutan yaitu ikan pada lokasi I adalah 7,23 atau dalam kondisi insang yang masuk dalam rentang nilai mutu baik (7-8), atau ikan tongkol masih dalam kondisi ikan segar. Kondisi insang

Table 2 The organoleptic test parameters on three fish market location

Organoleptic test parameters	TPI Blanakan (LI)	Muara Angke fish market (LII)	Cilincing fish market (LIII)
Eye	7.95	7.47	6.50
Gill	7.23	6.85	6.40
Mucus surface	7.62	7.33	6.73
Smell	7.73	7.43	6.61
Texture	8.08	7.75	6.72
Total	38.62	36.83	32.96
Average	7.72	7.37	6.59

ikan pada L II dan L III yaitu 6,85 dan 6,40 atau pada rentang nilai (6-7) dengan kondisi ikan mengalami kemunduran kesegaran atau bermutu sedang. Hal ini dibuktikan adanya perubahan pada warna insang yaitu cokelat muda.

Pengamatan ketiga adalah terhadap lendir permukaan badan ikan pada L I dan L II yaitu 7,62 dan 7,33 atau ikan kondisinya segar yang masuk dalam rentang nilai mutu baik (7-8). Nilai mutu ikan di L III adalah 6,73 atau ikan kondisi ikan masuk pada rentang nilai (6-7) yang berarti mutunya kurang segar. Hal ini dibuktikan dengan adanya perubahan pada lapisan lendir permukaan badan ikan yang mulai keruh.

Pengamatan keempat adalah terhadap bau ikan di L I dan L II secara berurutan bernilai 7,73 dan 7,43 atau kondisi ikan pada rentang nilai (7-8) dengan kondisi ikan mutu baik. Nilai organoleptik di L III adalah 6,61. Kondisi ikan ini masuk dalam rentang nilai (6-7) atau ikan tersebut bermutu kurang segar. Hal ini diindikasikan adanya perubahan pada bau ikan tersebut yang berbau netral.

Pengamatan kelima yaitu terhadap tekstur pada L I yaitu 8,08 atau kondisi ikan pada rentang nilai (8-9) yang menunjukkan ikan dalam kondisi sangat segar. Pada L II atau daerah konsumen 1, nilai mutu ikan adalah 7.75 atau nilai tekstur masuk rentang nilai (7-8) yang menunjukkan ikan tersebut bernilai baik. Kondisi tekstur ikan di L III atau daerah konsumen 2 adalah 6,72 atau dalam rentang nilai (6-7) yang dikatakan kondisi tekstur ikan bermutu sedang. Hal ini menunjukkan adanya perubahan parameter tekstur ikan

yaitu menjadi agak lunak dan kurang elastis (apabila ditekan tidak kembali dengan cepat).

Nilai rata-rata organoleptik kondisi ikan dari tempat pelelangan ikan ke daerah konsumen 2 adalah 7,37 termasuk dalam kategori mutu segar dengan rentang nilai 7-8. Selain itu nilai rata-rata ikan tenggiri dari daerah konsumen I ke daerah konsumen II yaitu sebesar 6,59. Kondisi tersebut terdapat pada rentang nilai 6-7 atau kategori mutu sedang (kurang segar), namun masih layak untuk dikonsumsi. Ikan tenggiri yang memiliki nilai >6 ikan tersebut tergolong layak konsumsi, namun penurunan mutu ikan akan memengaruhi harga ikan di konsumen. Nilai organoleptik maksimal ikan layak konsumsi berdasarkan SNI 2729:2013 adalah $\geq 6,0$. Hal ini juga disampaikan oleh Husni *et al.* (2015) bahwa kondisi batas penerimaan nilai organoleptik oleh panelis adalah 6.0 yang diartikan ikan masih berkualitas baik dan layak untuk di konsumsi.

Berdasarkan hasil penilaian organoleptik yang terdiri dari parameter mata, insang, bau, lendir permukaan badan dan tekstur yang mengalami penurunan terbesar adalah parameter tekstur seperti yang telah disampaikan Naini (2011) bahwa perubahan yang terjadi disebabkan oleh enzim proteolisis dalam otot ikan yang mengurai protein miofibril dan kolagen pada ikan sehingga terjadi pelemahan pada otot daging ikan. Proses proteolisis oleh enzim ini berakibat perubahan pada tekstur ikan menjadi lebih cepat membusuk, sehingga parameter tekstur akan cepat membusuk dibandingkan parameter lainnya. Selain itu tekstur ikan

Table 3 Kruskal–wallis test results on organoleptic test parameters

	Eye	Gill	Mucus surface	Smell	Texture
Chi-Square	70.64	34.67	41.82	73.30	67.04
Df	2	2	2	2	2
Asymp. Sig.	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

mudah menurun mutunya apabila tersentuh oleh tangan.

Pengaruh distribusi terhadap mutu ikan tenggiri melalui uji nonparametrik Kruskal Wallis disajikan pada *Table 3*. Hasil uji mutu ikan tenggiri menunjukkan bahwa nilai *asymptot significancy* pada parameter mata, insang, lendir permukaan badan, bau, dan tekstur adalah $0.00 < \alpha (0.05)$. Maka hasil tersebut menunjukkan tolak H_0 terima H_1 atau adanya pengaruh nilai mutu ikan sebelum distribusi dan setelah pendistribusian di daerah konsumen. Adanya pengaruh rantai distribusi ikan dari PPP Blanakan sampai ke konsumen di pasar ikan terakhir diindikasikan dengan adanya penurunan mutu ikan tenggiri 11%. Hal ini masih mendekati Setijadi (2016) bahwa pengaruh distribusi terhadap mutu ikan adalah 10%.

Kecepatan penurunan mutu ikan yang mengalami luka atau memar lebih cepat dibandingkan dengan ikan yang dalam kondisi fisik utuh. Kecepatan penurunan mutu ikan juga dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain cara penanganan, panjangnya rantai distribusi dan tidak memadainya fasilitas penanganan, wadah pengangkutan, sarana transportasi dan cara pemberian es dalam menjaga mutu ikan hasil tangkapan. Metusalach *et al.* (2014) menjelaskan bahwa cara penangkapan secara langsung berhubungan dengan cara matinya ikan, dimana proses fisik dan kimiawi ikan berpengaruh langsung terhadap mutu ikan pasca panen. Penurunan mutu ikan dipercepat karena cara penanganan ikan yang dilakukan seadanya tanpa memperhatikan syarat-syarat yang seharusnya, baik terkait fasilitas, cara penanganan maupun penggunaan es sebagai bahan pendingin ikan.

Faktor-faktor yang memengaruhi penurunan mutu ikan selama pendistribusian

dari PPP Blanakan ke pasar ikan yaitu: (1) Faktor suhu, yaitu pemberian es yang tidak sebanding dengan volume ikan; (2) Faktor cara penanganan, dimana perlakuan ketika aktivitas bongkar muat dilakukan secara kasar sehingga sebagian sisik ikan terlepas bahkan tidak jarang perut ikan sobek; (3) Faktor sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan, seperti kondisi wadah yang digunakan tidak bersih dan bersifat konvensional; dan (4) Sarana transportasi yang digunakan pada saat pendistribusian masih menggunakan *pick up* terbuka dan tidak diberi alas sehingga memungkinkan adanya kontaminasi bakteri, serta berkurangnya es selama pengangkutan. Keempat faktor di atas juga terjadi pada pengangkutan ikan dari Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing ke pasar ikan Metro-Lampung (Prasetyo *et al.* 2018).

Berdasarkan peraturan Uni Eropa, bahwa nilai kualitas ikan dikelompokkan menjadi E+ (Extra+), Extra A+, A dan B. Ikan yang berkualitas E+ (Extra+), Extra A+, A saja yang boleh didaratkan di pelabuhan perikanan. Pendistribusian ikan ke daerah konsumen selalu menggunakan mobil berpendingin sehingga kualitas ikan tetap dalam kualitas baik. Indonesia perlu menerapkan *cold chain system* dalam penanganan ikan mulai dari ikan di kapal sampai pendistribusian menuju daerah konsumen serta adanya pengawasan untuk hal tersebut agar ikan tetap dalam kualitas prima.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji Kruskal Wallis, terdapat pengaruh distribusi ikan tenggiri dari PPP Blanakan ke daerah konsumen baik di pasar ikan lokal maupun pasar ikan regional, yaitu telah terjadi penurunan mutu ikan hingga 11%. Penurunan mutu ikan selama pendistribusian disebabkan oleh beberapa

faktor yaitu suhu, cara penanganan ikan dan faktor sanitasi dari *basket*/wadah serta sarana transportasi yang digunakan, sehingga sudah saatnya pada waktu yang akan datang penting dilakukan pengendalian mutu ikan yang lebih baik lagi berdasarkan pedoman Good Handling Practice (GHP) nomor 52A/KEPMEN-KP/2014 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi, agar mutu ikan tetap prima sesampainya di konsumen

DAFTAR PUSTAKA

- Bogataj M, Bogataj L, Vodopivec R. 2005. Stability of perishable goods in cold logistic chains. *International Journal Production Economics*. 93(1): 345–356.
- Garcia MR, Cabo ML, Herrera J.R, Ramilo G, Alonso A, Canto E.B. 2017. Smart sensor to predict retail fresh fish quality under ice storage. *Journal of Food Engineering*. 197: 87-97.
- Gumilang AP, Iin S, Sugeng HW. 2014. Pola distribusi dan teknologi pengelolaan hasil tangkapan pelabuhan perikanan di wilayah Pantura Jawa. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* . 5(1): 65-74.
- Hasan MI. 2002. *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian & Aplikasinya*. Jakarta (ID): Ghalia Indonesia.
- Hastrini R, Rosyid A, Riyadi PH. 2013. Analisis penanganan (Handling) hasil tangkapan kapal Purse Seine yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Bajomulyo Kabupaten Pati. *Journal Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(3): 1-10.
- Husni A, Brata AK, Budhiyanti SA. 2015. Peningkatan daya simpan ikan kembung dengan ekstrak etanolik *Padina* sp. selama penyimpanan suhu kamar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 1-10.
- Jeannet JP, Hennesey D. 2000. *Global Marketing Strategis*. New York (US): Houghton Mifflin Company.
- Lubis. 2011. Kajian peran strategis pelabuhan perikanan terhadap pengembangan perikanan laut. *Jurnal Sumberdaya Perairan*. 5(2): 1-7.
- Lubis. 2012. *Pelabuhan Perikanan*. Bogor (ID): IPB Press.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul, Jaya I. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penanganan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*. 1(1): 40-52.
- Muninggar R. 2008. Analisis supply chain dalam aktivitas distribusi di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu (PPNP). *Buletin PSP*. 17(3): 350-355.
- Naiu AS. 2011. Perkembangan terkini perubahan selama penurunan mutu ikan basah. *Jurnal Saintek* . 6(2): 1-12.
- Nasution MN. 2014. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Control)*. Bogor (ID): Ghalia Indonesia.
- Prasetyo A, Lubis E, Purwangka F. 2018. Pengaruh transportasi terhadap mutu dan harga ikan dari Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing ke daerah konsumen. *Jurnal Albacore*. 2 (2): 209-219.
- Satori D, Komariah A. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung (ID): Alfabeta.
- Setijadi. 2016. Implementasi sistem logistik ikan nasional sebagai solusi persoalan sektor perikanan [Internet]. [diunduh 2017 Jul 10]:1-3. Tersedia pada http://supplychainindonesia.com/new/w-content/files/Catatan_SCI_-_Implementasi_Sistem_Logistik_Ikan_Nasional_sebagai_Solusi_Persoalan_Sektor_Perikanan.pdf
- Sudiyono A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang (ID): UMM Press.
- Sugiyono. 2015. *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Bandung (ID): Alfabeta
- Warm K, Nielsen J, Hyldig G, dan Martens M. 2000. Sensory quality criteria for five fish species. *Journal of Food Quality*. 23(6): 583–601 .
- Xiao Y, Chen J, Xu X. 2008. Fresh Product Supply Chain Coordination under CIF Business Model with Long Distance Transportation. *System Engineering-Theory & Practice*. 28(2): 19-34