

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Aji, A. N., Wibowo, B. A., 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
- Akande, G. and Diei-Ouadi, Y. 2010. Post-Harvest Losses in Small-scale Fisheries – Case Studies in Five sub-Saharan African Countries. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper No. 550, Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome*.
- Astawan, M. 2008. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-2. ISBN 9796899426
- Ayodhyoa, A.U., 1981. Metode Penangkapan Ikan. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Bambang, N. 2006. Petunjuk Pembuatan dan Pengoperasian Cantrang dan Rawai Dasar Pantai Utara Jawa Tengah. Balai Besar Pengembangan Penangkapan Ikan. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Departemen Kelautan dan Perikanan, Semarang
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulsel. 2021. Laporan Statistik Perikanan Sulawesi Selatan. Makassar.
- Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2015. Pemasaran Hasil Tangkapan. Jakarta : Ditjen P2HP.
- Hutapea, R. Y. F., Khikmawati, L. T., Gusfirmansyah, W. 2019. Studi Penanganan Hasil Tangkapan *Purse Seine* di KM Bina Maju Kota Sibolga. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 10(2) : 183-190
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I Teknik Pendinginan Ikan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Ismanto DT, Nugroho TF, Baheransyah. 2013. Desain Sistem Pendingin Ruang Muat Kapal Ikan Tradisional Menggunakan Es Kering dengan Penambahan Campuran Silika Gel. *Jurnal Teknik Pomits*. 2: 2337-3539
- Jufri, A., Amran, M. A. & Zainuddin, M., 2014. Karakteristik Daerah Penangkapan Ikan Cakalang Pada Musim Barat Di Perairan Teluk Bone. *Jurnal IPTEKS PSP*, Volume I, pp. 1-10.
- Kumalasari, R. 2022. Rumus Presentase, Cara Menghitung Beserta Contoh Penggunaannya. Dilihat 13 Juni 2023. <https://majoo.id/solusi/detail/rumus-menghitung-presentase>.
- Kusnandar. 2000. Perikanan Cantrang Di Tegal dan Kemungkinan Pengembangannya [Tesis] (tidak dipublikasikan). Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMEN/ KP/2013 tentang

Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi. Jakarta: DKP.

- Metusalach, Kasmia, Fahrul, Jaya, I. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penanganan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*. Universitas Hasanuddin. 1(1): 40-52
- Nahdyah, S. N., Farhum, S. A., Jaya, I. 2014. Keragaman Jenis Kapal Perikanan di Kabupaten Takalar. *Jurnal IPTEKS PSP*. 1(1) : 81-94
- Nazrah. 2013. Analisis Hubungan Cara Penanganan, Fasilitas Penanganan dan Waktu Transit Dengan Kualitas Ikan Yang Tertangkap Dengan Cantrang Di Perairan Kabupaten Takalar dan Barru. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurani TW, Iskandar BH, Wahyudi GA. 2011. Kelayakan Dasar Penerapan HACCP di Kapal Fresh Tuna Longline. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14: 115-123.
- Quang, N.H., 2005. *Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam*. The United Nation University Fisheries Training Programme, Iceland.
- Rahmatang, Prihatno M, Irwan. 2019. Waktu Transit, Nilai Organoleptik, dan Nilai Keasaman (pH): Hasil Tangkapan *Purse Seine*. *Pena Akuatika*. 18: 28-40.
- Ritonga, G. 2021. Kualitas Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Yang Dijual Di Pasar Tradisional Daya Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin
- Sudirman, Musbir, Ihsan Nurdian dan Rudi Sihbudi 2008. Deskripsi Alat Tangkap Cantrang, Analisis Bycatch, Discard dan Komposisi Ukuran Ikan yang Tertangkap di Perairan Takalar. [*Jurnal Torani*] 18(2):160-170.
- Tani, V. Rasdam, Siahaan, I. C. M. 2020. Teknik Penanganan Hasil Tangkapan Di Atas Kapal *Purse Seine* Pada KM. Asia Jaya AR 03 Juwana Pati Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 15(1): 63-73
- Wahyono, A. 2012. Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal. Disampaikan pada kegiatan Bimbingan Teknis Pengelolaan Usaha bagi Kelompok di Hotel Sahid Jaya Solo. Balai Besar Pengembangan Penangkapan Ikan. Semarang.
- Wardhani, R. K., Ismail & Abdul, R., 2012. Analisis Usaha Alat Tangkap Cantrang (*Boat Seine*) Di Pelabuhan Perikanan Pantai Tawang Kabupaten Kendal. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, pp. 67-76
- Waskitha, T. S. 2018. Pemetaan Daerah Penangkapan Alat tangkap Cantrang Di Pelabuhan Perikanan Pantai Bajomulyo Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zamroni, A. Istiana. 2017. Membangun Kemitraan dan Kelembagaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Klinik IPTEK Mina Bisnis Di Kabupaten Takalar. *Bulletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 3(2) : 53-60

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara bersama nelayan





Lampiran 2. Tahapan penanganan di atas kapal cantrang A



Penaikan ikan ke atas kapal



Penyortiran ikan



Pencucian ikan



Pendinginan ikan



Penyimpanan ikan



Pembongkaran ikan

Lampiran 3. Tahapan penanganan di atas kapal cantrang B



Penaikan ikan ke atas kapal



Penyortiran ikan



Pendinginan ikan





Penyimpanan ikan



Pembongkaran ikan

Lampiran 4. Data wawancara nelayan

| No | Daftar Pertanyaan                                | Jawaban   |
|----|--|---|
| 1  | Nama Responden                                   |   |
| 2  | Umur   |   |
| 3  | Jenis Kelamin                                    | Laki-laki / Perempuan   |
| 4  | Pekerjaan Utama                                  |   |
| 5  | Lamanya pekerjaan digeluti                       | ..... thn/bln   |
| 6  | Sarana dan prasarana penanganan hasil tangkapan  | <input type="checkbox"/> Palka<br><input type="checkbox"/> Mesin pendingin air laut bersih<br><input type="checkbox"/> Alat perekam suhu otomatis<br><input type="checkbox"/> Palka terpisah dari ruang mesin |
| 7  | Jumlah ABK                                       | ..... (orang)   |
| 8  | Perlengkapan ABK saat penanganan hasil tangkapan | <input type="checkbox"/> Helm<br><input type="checkbox"/> Pakaian bersih<br><input type="checkbox"/> Sarung tangan  |
| 9  | Prinsip penanganan pasca tangkap                 | <input type="checkbox"/> Cepat<br><input type="checkbox"/> Cermat<br><input type="checkbox"/> Bersih<br><input type="checkbox"/> Penerapan suhu rendah  |
| 10 | Lama 1 trip operasi                              | ..... hari<br>Jam berangkat ke laut.....<br>Jam kembali dari laut.....  |
| 11 | Cara penanganan hasil tangkapan                  | Jenis Es:<br>Jumlah Es yang digunakan per trip:<br>Metode Pengesan<br><input type="checkbox"/> Berlapis<br><input type="checkbox"/> Penimbunan  |
| 12 | Tempat Penyimpanan Hasil tangkapan               | <input type="checkbox"/> Keranjang<br><input type="checkbox"/> Baskom<br><input type="checkbox"/> Palka<br><input type="checkbox"/> Styrofoam   |
| 13 | Lokasi pembelian es                              | <input type="checkbox"/> Warung<br><input type="checkbox"/> Pabrik Es<br><input type="checkbox"/> Lainnya.....  |
| 14 | Jarak Fishing Ground ke Fishing Base             | .....mil<br>..... Jam   |