



CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK - CPIB

Good Handling Practices

*Disampaikan pada Bimbingan Teknis Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB)
di wilayah kerja PP Binaan Pelabuhan Perikanan Nusantara Tanjungpandan
Batam, 11 Agustus 2025*

**DIREKTORAT JENDERAL PERIKANAN TANGKAP
DIREKTORAT KEPELABUHANAN PERIKANAN**



Pembinaan Mutu pada kegiatan penangkapan ikan di kapal perikanan

- a. Pembongkaran ikan
- b. Standar fasilitas penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan
- c. Standar prosedur penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan



PENANGANAN SAAT PEMBONGKARAN IKAN

Pembongkaran Ikan di pelabuhan perikanan yang sesuai dengan yang tercantum dalam SIPI/SIKPI/TDKP



Penanganan tidak mengakibatkan kerusakan fisik ikan



Tidak terdapat sampah di kapal dan di dermaga area bongkar yang dapat menjadi sumber kontaminasi



Pencucian ikan menggunakan air bersih



Es yang digunakan untuk pendinginan ikan tidak menjadi sumber kontaminasi



Aktivitas pembongkaran ikan dilakukan dengan cepat (tidak menunda waktu pembongkaran)



X



Ikan dijaga dalam kondisi dingin pada suhu 4 °C dengan fluktuasi sebesar 6 °C



KEUNTUNGAN MENGGUNAKAN ES

- Mempunyai kemampuan pendinginan yang besar
- Tidak berbahaya/merusak ikan
- Cepat mendinginkan ikan
- Air lelehan es dapat membersihkan lendir, darah dan kotoran lain
- Ikan tetap dingin dan lembab



Daya tahan simpan ikan

| NO | Suhu (C) | Daya simpan (hari) |
|----|------------|--------------------|
| 1 | 24 | 0,5 |
| 2 | 18 | 1,5 |
| 3 | 12 | 3,0 |
| 4 | 6 | 6,0 |
| 5 | 0 | 15-24 |

Kebutuhan es

| No | Suhu awal ikan (C) | Kebutuhan es (kg) |
|----|----------------------|-------------------|
| 1 | 30 | 3,4 |
| 2 | 25 | 2,8 |
| 3 | 20 | 2,3 |
| 4 | 15 | 1,7 |
| 5 | 10 | 1,2 |
| 6 | 5 | 0,6 |



ES yang memenuhi persyaratan

- Terbuat dari air bersih yang dapat diminum
- Tidak mudah mencair
- Tidak kotor



BAGAIMANAKAH CARA MENGGUNAKAN ES ?

- Es tidak boleh merusak ikan (halus)
- Jumlah es harus seimbang dengan jumlah ikan
- Susunan ikan dan es harus selang-seling yaitu es – ikan – es dan seterusnya

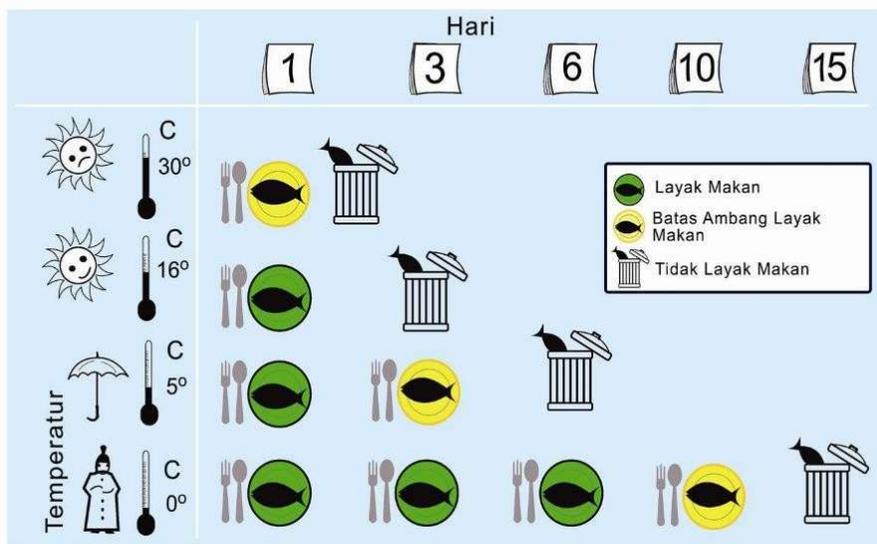


Jenis-jenis es

- Es balok
- Es curai
- Kepingan es

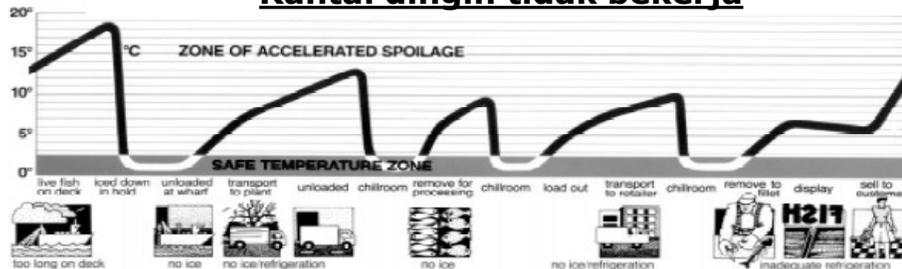


ILUSTRASI KESEGRAN IKAN VS SUHU PENYIMPANAN

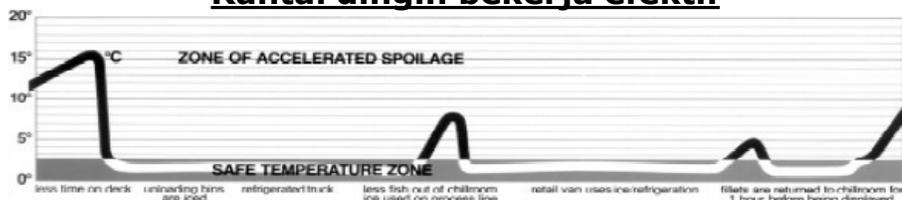


Apa yang dimaksud rantai dingin?

Rantai dingin tidak bekerja



Rantai dingin bekerja efektif



Selama pembongkaran menggunakan selasar/tenda atau fasilitas lain yang dapat melindungi ikan dari paparan sinar matahari secara langsung



Tempat / wadah yang digunakan dalam kondisi bersih

✓



Tempat/ wadah penampung tidak merusak, mengkontaminasi ikan, tidak berkarat, dan/atau tidak menimbulkan bau tambahan serta mampu mempertahankan suhu;

✓



X



Peralatan lainnya yang bersentuhan langsung dengan ikan (pisau, ganco, palet, long pan) tidak berkarat



X



Perlengkapan (baju, sepatu) yang dipakai oleh awak kapal pada saat melakukan pembongkaran ikan bersih dan tidak menjadi sumber kontaminasi



Alat angkut mampu mempertahankan suhu serta tidak menjadi sumber kontaminasi pada ikan

✓



✗



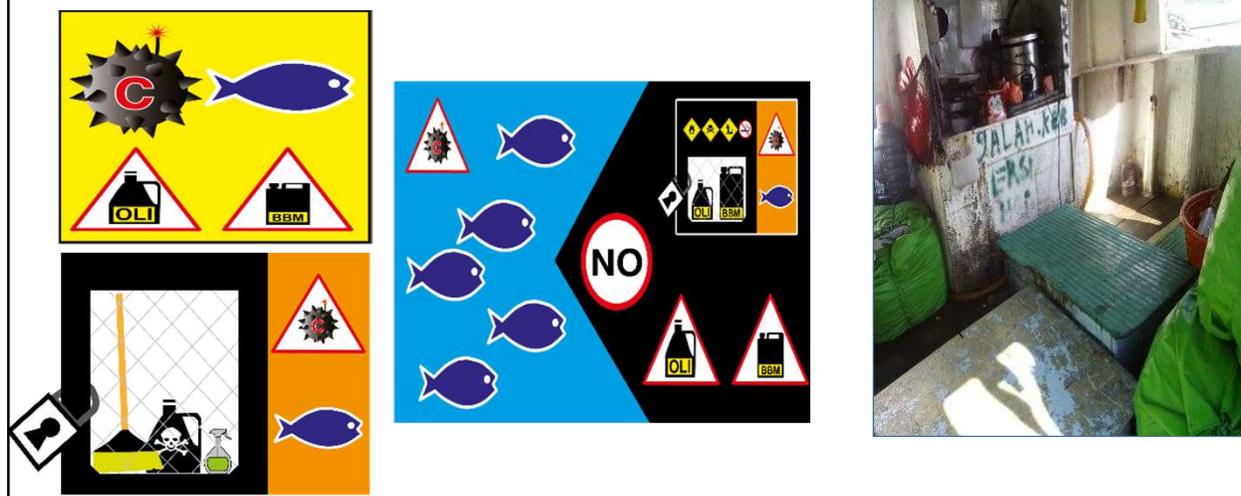
**STANDAR FASILITAS
PENANGANAN & PENYIMPANAN
IKAN DI KAPAL PERIKANAN**

Palka ikan tertutup dan dapat mencegah masuknya serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya



Terdapat drainase pada kapal, terdapat tempat khusus untuk penyimpanan bahan kimia, terdapat tempat khusus untuk penyimpanan bahan bakar, pelumas

X



Palka terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan

✓



✗



Palka tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan bakar atau bahan lainnya yang berpotensi menjadi kontaminan

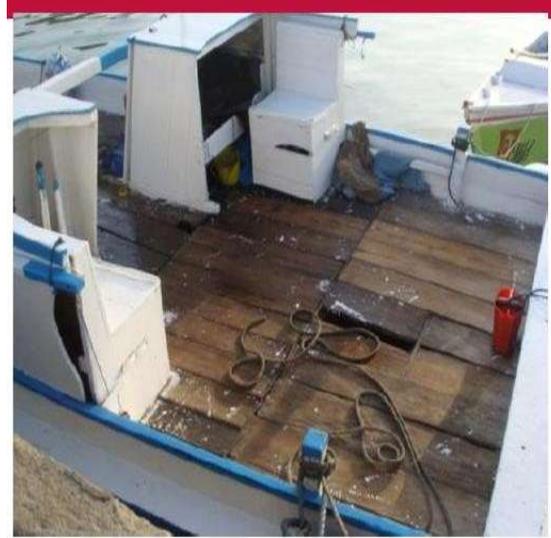
✓



✗



Tata letak palka tidak menyebabkan kontaminasi dari air residu mesin atau air rembesan toilet.



Terdapat pemisahan yang jelas antara area pencucian, penyiangan, dan penyimpanan ikan



Tempat penanganan ikan dilapisi dengan bahan yang mudah dibersihkan atau dilapisi alas untuk menghindari kontak langsung dengan ikan



Tempat penyimpanan terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan, serta tidak berkarat



- Terdapat alat pencatat/perekam suhu otomatis atau dilengkapi dengan *logbook* pencatatan data rekaman suhu selama penangkapan
- Alat mampu mendinginkan ikan sampai pada suhu titik leleh es



- Memiliki alat pembeku seperti ABF (*Air Blast Freezer*), CPF (*Contact Plate Freezer*), yang mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan -18°C atau lebih rendah

Es yang digunakan untuk pendinginan ikan tidak menjadi sumber kontaminasi



X



Tempat / wadah yang digunakan dalam kondisi bersih, tidak mengontaminasi ikan, tidak berkarat, dan tidak menimbulkan bau tambahan dan merusak ikan pada saat digunakan;

✓



✗



Peralatan yang bersentuhan langsung dengan ikan seperti : pisau, gancho atau alat lainnya tidak berkarat.

✓



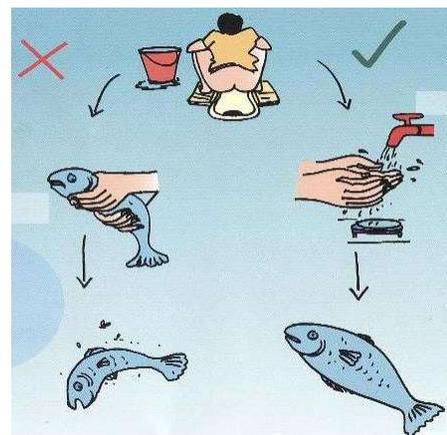
✗



Terdapat tempat sampah tertutup minimal 2 unit



Terdapat tempat untuk cuci tangan yang dilengkapi dengan sarana pembilasan, sabun, dan desinfektan



Tempat penyimpanan dan penanganan ikan tidak berdekatan dengan toilet yang dapat menyebabkan kontaminasi



**STANDAR PROSEDUR
PENANGANAN & PENYIMPANAN
IKAN DI KAPAL PERIKANAN**

Penanganan dan penyimpanan Ikan dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat, dan dingin



Dilakukan uji organoleptik terhadap contoh ikan hasil tangkapan



MEMBEDAKAN KESEGARAN IKAN

MATA IKAN



IKAN SEGAR



IKAN TIDAK SEGAR

INSANG



□ IKAN SEGAR



□ IKAN TIDAK SEGAR

SAYATAN DAGING



□ IKAN SEGAR



□ IKAN TIDAK SEGAR

TUBUH



□ IKAN SEGAR



□ IKAN TIDAK SEGAR

- ✓ Terdapat dokumen SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) di atas kapal
- ✓ Terdapat dokumen prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan Ikan yang baik untuk kapal perikanan;
- ✓ Terdapat dokumen rekaman pengontrolan suhu pembekuan dan penyimpanan beku
- ✓ Terdapat dokumen rekaman pelaksanaan prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan Ikan untuk kapal perikanan

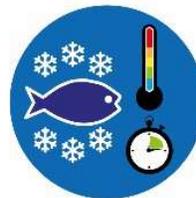
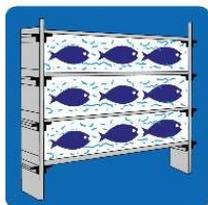
Suhu air yang terukur sebesar $< 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ setelah 3 jam ikan dimasukkan dalam es, dan $< 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ dalam jangka waktu 16 jam setelah ikan dimasukkan dalam es



Ikan Segar → Suhu pusat ikan yang terukur $< 4\text{ }^{\circ}\text{C}$



Ikan beku → Suhu pusat ikan yang terukur $> -18\text{ }^{\circ}\text{C}$



Pakaian ABK/petugas bongkar yang digunakan dalam kondisi bersih



ABK tidak dalam kondisi sakit, terluka, tidak merokok, tidak makan dan tidak minum selama menangani ikan pada saat pembongkaran



