J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com

Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

ANALISIS IMPLEMENTASI *Code Of Conduct For Responsible Fisheries* (CCRF) PADA PENANGANAN IKAN CAKALANG DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA SIBOLGA

Nur Diana Tanjung[1] , Irnawati Sinaga[2], Afni Afriani[3], Bastian Putrayadi Silalahi[4]

[1]Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
[2]Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
[3]Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
[4]Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga
email: nurdianatanjung121@email.com

Abstrak

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan komoditas perikanan pelagis bernilai ekonomis tinggi dan menjadi salah satu komoditas ekspor hasil laut penting Indonesia, namun mudah mengalami penurunan mutu sehingga memerlukan penanganan pasca panen yang cepat dan higienis sesuai standar *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) yang diterbitkan FAO tahun 1995. Penelitian ini bertujuan mengetahui kesesuaian standar penanganan ikan cakalang, menganalisis tingkat implementasi CCRF Pasal 11 tentang operasi pasca panen, serta merumuskan strategi perbaikan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Sibolga. Kajian pustaka mengacu pada teori penanganan mutu ikan, prinsip CCRF, Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 9 Tahun 2024, *gap analysis*, dan analisis SWOT. Penelitian menggunakan metode survei kuantitatif deskriptif yang didukung analisis kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, kuesioner, dan wawancara terhadap 10 responden ABK/nelayan untuk data penanganan di atas kapal, serta 20 responden (tukang bongkar, penyortir, petugas pelabuhan) untuk data penanganan di TPI dan sarana prasarana. Hasil analisis gap menunjukkan kesesuaian penanganan di atas kapal 85%, higienitas TPI 90%, teknik penanganan di TPI 96%, dan sarana prasarana 100%. Permasalahan utama terletak pada sumber daya manusia, bukan fasilitas. Strategi prioritas hasil SWOT meliputi pelatihan CPIB, penyusunan SOP higienitas, dan pengawasan APD.

Kata Kunci: CCRF; Penanganan Ikan Cakalang; PPN Sibolga.

ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF THE *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) IN THE HANDLING OF SKIPJACK TUNA AT SIBOLGA FISHING PORT

Nur Diana Tanjung[1] , Irnawati Sinaga [2], Afni Afriani[3], Bastian Putrayadi Silalahi[4]

[1]Departmentof Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
[2]Departmentof Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
[3]Departmentof Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
[4]Departmentof Utilization Fisheries Resources, Sibolga Fisheries Collage
email: nurdianatanjung121@email.com

Abstract

Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) is a pelagic fishery commodity of high economic value and one of Indonesia's important seafood export commodities; however, it is highly perishable and therefore requires rapid and hygienic post-harvest handling in accordance with the *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) standard issued by the FAO in 1995. This study aims to determine the compliance of skipjack tuna handling standards, analyze the level of implementation of CCRF Article 11 concerning post-harvest operations, and formulate improvement strategies at the Sibolga Archipelago Fishing Port (PPN Sibolga). The literature review refers to fish quality handling theory, CCRF principles, the Regulation of the Minister

J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com
Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

of Marine Affairs and Fisheries No. 9 of 2024, gap analysis, and SWOT analysis. This research employed a descriptive quantitative survey method supported by qualitative analysis. Data were collected through observation, questionnaires, and interviews with 10 crew members/fishermen respondents for data on handling on board vessels, as well as 20 respondents (unloading workers, sorters, port officers) for data on handling at the fish auction hall (TPI) and facilities/infrastructure. The gap analysis results showed a compliance level of 85% for on-board handling, 90% for TPI hygiene, 96% for handling techniques at TPI, and 100% . for facilities and infrastructure. The main issues were identified in human resources rather than facility limitations. Priority strategies resulting from the SWOT analysis include CPIB training, development of hygiene SOPs, and enhanced PPE supervision.

Keywords: *CCRF; Skipjack Tuna Handling; Sibolga Fishing Port.*

PENDAHULUAN

Sektor perikanan memegang peranan yang sangat strategis dalam mendukung ketersediaan pangan, membuka peluang kerja, serta menggerakkan roda perekonomian masyarakat. Di samping kontribusinya terhadap ketahanan pangan, sektor ini juga menjadi tumpuan penghidupan bagi jutaan orang di berbagai belahan dunia. (Kaidati et al., 2024).

Pada tahun 1995 *Food and Agriculture Organization* (FAO) menerbitkan *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) sebagai panduan internasional bagi pengelolaan perikanan yang bertanggung jawab. Pedoman ini menitikberatkan pada upaya konservasi sumber daya ikan, pelestarian ekosistem, serta pemanfaatan hasil laut secara berkelanjutan. Di luar pengaturan aktivitas penangkapan dan budidaya, CCRF juga mencakup prinsip-prinsip penanganan pascapanen yang mensyaratkan proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi ikan dilakukan secara higienis, guna menjaga mutu dan keamanan produk hingga sampai ke tangan konsumen (FISHERIES, 1995).

Penerapan prinsip *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) di Indonesia telah dipertegas melalui Permen KP Nomor 9 Tahun 2024 mengenai Pengelolaan Sistem Distribusi Ikan. Regulasi ini dirancang untuk memastikan proses distribusi komoditas perikanan berjalan secara teratur, higienis, dan memenuhi standar mutu. Langkah ini merefleksikan peningkatan komitmen pemerintah terhadap mutu produk dan ketahanan pangan, terutama dalam menjaga integritas rantai pasok dari pelabuhan hingga ke tangan konsumen. Hambatan nyata seperti fasilitas rantai dingin yang belum maksimal, kebersihan sanitasi yang minim, serta rendahnya kesadaran pelaku usaha dalam menjaga kualitas penanganan ikan masih menjadi tantangan besar (Pramesthy et al., 2020).

PPN Sibolga memegang peranan penting dalam proses pendaratan, pengelolaan, hingga distribusi hasil tangkapan ikan, termasuk di antaranya ikan cakalang. Menjadi pusat kegiatan perikanan, PPN Sibolga dituntut untuk mampu menghasilkan produk ikan yang bermutu tinggi, layak konsumsi, dan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Namun demikian, dalam praktiknya masih terdapat sejumlah kendala yang berpotensi muncul, di antaranya penanganan hasil tangkapan yang belum sepenuhnya mengikuti standar CCRF, terbatasnya sarana pendukung rantai dingin, serta penerapan sanitasi dan higienis yang belum berjalan secara maksimal. Kondisi-kondisi tersebut berpotensi menurunkan mutu ikan, mengurangi nilai jualnya, serta melemahkan daya saing produk perikanan yang dihasilkan.(Purba et al., 2024).

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan analisis lebih lanjut mengenai implementasi CCRF dalam penanganan ikan cakalang di PPN Sibolga. Analisis ini penting untuk mengetahui sejauh mana prinsip CCRF sudah diterapkan di lapangan, sekaligus mengidentifikasi hambatan yang masih dihadapi. Hasil analisis ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam merumuskan strategi perbaikan penanganan hasil tangkapan, sehingga mutu ikan tetap terjaga, keamanan pangan terpenuhi, dan pengelolaan perikanan dapat berjalan secara berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei hingga bulan Juni tahun 2026 dan bertempat di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan kuantitatif deskriptif yang didukung analisis kualitatif. Penelitian ini menerapkan *purposive sampling* dalam menentukan responden, di mana pemilihan didasarkan pada kriteria tertentu yang relevan dengan karakteristik objek dan tujuan penelitian (Sugiyono, 2019).

J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com
Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dimulai dengan memberikan surat izin penelitian kepada pihak Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga. Selanjutnya melakukan penelitian selama 1 bulan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga untuk memperoleh informasi mengenai kondisi umum Pelabuhan dan memenuhi data sekunder yang diperlukan terkait dengna penelitian. Kemudian data yang diperoleh diolah menggunakan Microsoft Excel.

Analisis Data

Analisis gap digunakan untuk menilai seberapa besar kesenjangan antara penanganan ikan cakalang di PPN Sibolga saat ini dengan penanganan standar yang telah ditetapkan dalam PERMEN-KP Nomor 9 tahun 2024 Tentang persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi. Semakin besar nilai gap suatu atribut maka tingkat kesesuaiannya semakin rendah Menurut (Thamrin et al., 2024).

Selanjutnya dilakukan analisis kesenjangan (gap) terlihat pada rumus berikut:

CLh : Nilai maksimum yang dapat diperoleh yaitu 4 (nilai kondisi ideal atau standar yang seharusnya dicapai berdasarkan PERMEN KP Nomor 9 tahun 2024.)

CLr : Nilai penanganan saat ini (nilai yang diperoleh dari hasil penilaian terhadap aspek penanganan ikan cakalang di PPN Sibolga), menggunakan rumus mean $\bar{x} = \frac{\sum x}{n}$

Kesenjangan (Gap) : (Clr-Clh)

Tingkat kesesuaian : $\frac{\bar{x}\ CLr}{\bar{x}CLh}\ x\ 100\ \%$

Proses pengambilan keputusan dalam penilaian didasarkan pada kriteria-kriteria berikut :

1. Mengidentifikasi aspek-aspek sistem penanganan ikan cakalang.
2. Melakukan penilaian terhadap aspek-aspek. Penentuan nilai kesenjangan dibuat selang frekuensi berdasarkan data tingkat kesesuaian dan selisih nilai. Dalam penelitian ini digunakan 4 selang frekuensi (1-4).
3. Pengambilan keputusan kesenjangan penanganan ikan cakalang di PPN Sibolga berdasarkan kriteria berikut:
   0% - ≤ 34% = Penanganan sangat tidak sesuai dengan standar
   34% - ≤ 65% = Penanganan tidak sesuai dengan standar
   65% - ≤ 80% = Penanganan kurang sesuai dengan standar
   80% - ≤ 100% = Penanganan sudah sesuai dengan standar

Analisis Strategi Penerapan Kebijakan Manajemen Mutu Menurut (Thamrin et al., 2024). Bahwa perumusan strategi dirancang dengan tujuan untuk dapat memaksimalkan pemanfaatan kekuatan maupun peluang yang ada, serta untuk memperkecil adanya ancaman serta kelemahan.

Dalam perumusan strategi ini melibatkan tiga tahapan utama:

1. Evaluasi faktor internal dan eksternal.
2. Pembuatan matriks internal, eksternal, dan matriks SWOT.
3. Formulasi strategi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kesesuaian Standar Penanganan Ikan Cakalang

Analisis gap (kesenjangan) dilakukan dengan mengidentifikasi kesesuaian cara penanganan cakalang yang dilakukan di PPN Sibolga dengan standar. Hasil analisis menunjukkan adanya gap pada penanganan di atas kapal di PPN Sibolga dengan standar Peraturan Menteri Perikanan dan Kelautan Nomor 9 Tahun 2024 dan CCRF pasal 11.

Rata-rata nilai penanganan standar (CLh) adalah 4, sementara nilai penanganan saat ini (CLr) adalah 3,42, dengan rata-rata kesenjangan sebesar 0,58. Persentase kesesuaian antara penanganan saat ini dan standar adalah 85%. ini secara umum sudah berkategori baik, meskipun tetap memerlukan pembenahan operasional demi mencapai standar mutu optimal.

Tabel 1. Cara penanganan ikan di kapal

NO	Cara penanganan ikan di kapal	CLh	CLr	Gap
1	Penanganan ikan dan penyimpanan harus baik agar tidak terjadi kerusakan fisik. Penggunaan serok harus di perhatikan supaya tidak terjadi luka pada daging.	4	3	1
2	Setelah naik keatas kapal, hasil tangkapan harus segera didinginkan.	4	4	0

J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com
Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

3	Penempatan hasil tangkapan pada suhu (< 0°C).	4	3	1
4	Hasil tangkapan yang disimpan dengan menggunakan es, lelehan es tidak boleh menggenangi ikan	4	3	1
5	Tidak menggunakan bahan tambahan berbahaya sesuai peraturan perundang-undangan.	4	4	0
6	Penyusunan hasil tangkapan disesuaikan dengan jenis, ukuran dan mutu di dalam palka.	4	3	1
7	Menjaga kebersihan di atas kapal	4	4	0
	Nilai Rerata ($\bar{x}$)	4	3,42	0,58
	Kesesuaian ($\bar{x}$CLr/$\bar{x}$CLh) x 100 %		85%	

Berdasarkan hasil analisis kesesuaian elemen sumber daya manusia dalam penanganan ikan di atas kapal, nilai rata-rata standar ideal (CLh) tercatat sebesar 4 dan nilai kondisi aktual di lapangan (CLr) sebesar 3,42, sehingga tingkat kesesuaian yang dicapai adalah 85%. Capaian ini mengindikasikan bahwa praktik penanganan ikan di kapal secara umum telah berjalan cukup baik, Berdasarkan turunan CCRF pasal 11 dan permen kp No 9 2024 jika praktik kesenjangan lebih kecil dari 80% maka dinilai sudah sesuai standar. Kondisi tersebut sejalan dengan pandangan Kamelia (2023), yang menekankan pentingnya penanganan cepat dan cermat, pendinginan mendadak hingga mendekati 0°C, serta penerapan standar sanitasi dan higiene secara menyeluruh.

Tabel 2. Standar Higienis pada penanganan ikan cakalang di TPI.

NO	Standar Higienis pada penanganan ikan cakalang di TPI	CLh	CLr	Gap
1	Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia.	4	4	0
2	Melakukan distribusi ikan di lingkungan yang higienis.	4	4	0
3	Sumber daya manusia yang melakukan proses distribusi ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi ikan.	4	4	0
4	Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi.	4	3	1
5	Karyawan yang kontak langsung dengan ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain pakaian kerja, sepatu kerja, sarung tangan, masker, dan penutup kepala.	4	3	1
	Nilai Rerata ($\bar{x}$)	4	3,6	0,4
	Kesesuaian ($\bar{x}$CLr/$\bar{x}$CLh) x 100 %		90%	

Rata-rata nilai penanganan standar (CLh) adalah 4, sementara nilai penanganan saat ini (CLr) adalah 3,6, dengan rata-rata kesenjangan sebesar 0,4. Persentase kesesuaian antara penanganan saat ini dan standar adalah 90%. ini secara umum sudah berkategori baik, meskipun tetap memerlukan pembenahan operasional demi mencapai standar mutu optimal.

Di sisi lain, tiga parameter lainnya yaitu kebersihan peralatan, higienitas lingkungan distribusi, dan kondisi kesehatan pekerja telah memenuhi standar secara penuh (gap = 0). Oleh karena itu, perbaikan pada aspek penyusunan panduan higienitas tertulis dan kepatuhan penggunaan APD menjadi prioritas utama guna mendukung implementasi CCRF Pasal 11 dan Kepmen KP No. 9 Tahun 2024, sehingga mutu dan keamanan ikan cakalang dapat terjaga secara optimal hingga sampai ke tangan konsumen.

Tabel 3. Standar teknik penanganan di tempat pelelangan ikan

NO	Standar teknik penanganan di tempat pelelangan ikan	CLh	CLr	Gap
1	Tidak membiarkan ikan tersentuh ke tanah/lantai (kotoran) selama melakukan proses bongkar hingga ke pengangkutan.	4	4	0
2	Menerapkan prinsip penanganan ikan, seperti mengelola dengan hati-hati agar bahan baku tidak rusak, dalam kondisi dingin, secara cepat, dan menghindari kenaikan suhu. Atau ikan selalu di beri es agar tetap dingin.	4	4	0
3	Menerapkan prinsip kehati-hatian dengan menghindari perlakuan kasar pada ikan yang dapat merusak tubuh ikan, seperti membanting,melempar, membengkokkan, menyeret.	4	4	0

J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com
Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

4	Bongkar muat dan pendaratan ikan dilakukan secara cepat dan tidak membongkar di bawah sinar matahari langsung.	4	3	1
5	Penanganan hasil tangkapan oleh pekerja yang memiliki keterampilan dan pengetahuan penanganan ikan secara higienis.	4	4	0
6	Melakukan sortasi dan grading ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, serta asal-usul guna menjamin ketertelusuran sebelum penyimpanan.	4	4	0
7	Menimbang dan mencatat ikan untuk mempermudah pemantauan serta penelusuran.	4	4	0
	Nilai Rerata ($\bar{x}$)	4	3,85	0,15
	Kesesuaian ($\bar{x}$CLr/$\bar{x}$CLh) x 100 %		96%	

Rata-rata nilai penanganan standar (CLh) adalah 4, sedangkan nilai penanganan saat ini (CLr) adalah 3,85, dengan rata-rata kesenjangan sebesar 0,15. Persentase kesesuaian antara penanganan saat ini dan standar adalah 96%, menunjukkan bahwa penanganan ikan cakalang di TPI, persentase keberhasilan implementasi ini tergolong sangat tinggi, masih ditemukan margin deviasi (*gap*) sebesar 0,15 yang dipicu oleh kurang maksimalnya penerapan salah satu parameter kerja di lapangan.

Identifikasi masalah menunjukkan bahwa dari tujuh parameter yang dinilai, enam parameter telah mencapai kesesuaian sempurna (gap = 0), sedangkan satu parameter masih mengalami kesenjangan (gap = 1), yaitu pencegahan kontak langsung antara ikan dengan lantai selama proses bongkar muat hingga pengangkutan. Kesenjangan tersebut bukan disebabkan oleh pekerja yang sengaja meletakkan ikan di lantai, tetapi terjadi karena wadah pada konveyor diisi melebihi kapasitas sehingga ikan terjatuh dan bersentuhan dengan lantai TPI. Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan mutu ikan, sehingga belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip penanganan ikan yang bersih dan higienis dalam CCRF Pasal 11. (Siahaan et al., 2025) menjelaskan bahwa kebersihan fasilitas dan peralatan merupakan salah satu elemen penting dalam mempertahankan mutu hasil tangkapan setelah didaratkan, selain kecepatan pendinginan serta kesesuaian pengemasan dan transportasi. Sejalan dengan hal tersebut, (Kamelia, 2023) menjelaskan bahwa penanganan ikan perlu dilakukan secara cepat, cermat, bersih, dan terlindung dari kontaminasi. Oleh karena itu, meskipun tingkat kesesuaian teknik penanganan di TPI telah mencapai 96%, penggunaan konveyor dan wadah penampungan tetap perlu dilakukan sesuai kapasitas serta diawasi selama proses pemindahan agar ikan tidak terjatuh ke lantai dan mutu hasil tangkapan tetap terjaga.

Tabel 4. Sarana dan prasarana di pelabuhan

NO	Sarana dan prasarana di pelabuhan	CLh	CLr	Gap
1	Lokasi bangunan berada di area bebas polusi dan mudah dijangkau, bersih dan tidak tercemar.	4	4	0
2	Desain dan tata letak bangunan harus memenuhi standar kebersihan serta menghalangi masuknya sumber kontaminasi.	4	4	0
3	Bangunan wajib dibersihkan dan dirawat secara higienis.	4	4	0
4	Struktur ruangan harus mampu mencegah masuknya hama agar melindungi produk perikanan dari kontaminasi hama dan sumber lainnya.	4	4	0
5	Setiap ruang proses harus dalam kondisi bersih, sanitasi baik, serta menggunakan material non-toksik dan tidak berpori.	4	4	0
6	Tersedia ruang kerja yang luas sesuai kapasitas produksi, dengan kondisi higienis.	4	4	0
7	Tata letak ruang penanganan disesuaikan dengan urutan proses dan dipisahkan berdasarkan fungsi untuk menghindari kontaminasi silang.	4	4	0
8	Prasarana distribusi memenuhi standar sesuai karakteristik ikan yang diproses.	4	4	0
9	Peralatan dibuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menimbulkan kontaminasi. Peralatan harus terawat, bersih, dan higienis.	4	4	0
10	Lakukan prosedur pembersihan serta sanitasi peralatan sebelum, selama, dan setelah proses penanganan secara rutin, dengan dokumentasi lengkap.	4	4	0
11	Peralatan dan perlengkapan diberi label khusus untuk setiap area kerja guna mencegah kontaminasi silang.	4	4	0

J A R
Journal of Aquatic Resources
https://journal.samuderasentosa.com
Vol.1 No.3 (2026)
Halaman 53-60

12	Peralatan dan perlengkapan ditata sesuai tahapan proses kebersihan dan kondisi yang bersentuhan dengan ikan harus dipantau secara berkala. Tersedia sarana distribusi yang cukup dan sesuai kebutuhan.	4	4	0
13	Fasilitas pencuci tangan tersedia dalam jumlah memadai dan memenuhi standar.	4	4	0
14	Toilet disediakan secukupnya dan sesuai persyaratan.	4	4	0
15	Pengelolaan limbah yang baik untuk mencegah pencemaran lingkungan,	4	4	0
16	serta pasokan air bersih yang memadai sesuai kebutuhan.	4	4	0
	Nilai Rerata ($\bar{x}$)	4	4,00	0
	Kesesuaian ($\bar{x}$CLr/$\bar{x}$CLh) x 100 %		100%	

Rata-rata nilai penanganan standar (CLh) adalah 4, sedangkan nilai penanganan saat ini (CLr) adalah 4,00, dengan nilai kesenjangan 0. Persentase kesesuaian antara penanganan saat ini dan standar adalah 100%, menunjukkan bahwa kondisi sarana dan prasarana di pelabuhan perikanan sudah berada pada tingkat yang sangat tinggi.

Berdasarkan hasil analisis kesesuaian sarana dan prasarana di PPN Sibolga, diperoleh nilai rata-rata penanganan standar (CLh) sebesar 4 dan nilai kondisi aktual (CLr) sebesar 4, dengan nilai kesenjangan (Gap) sebesar 0. Dengan demikian, tingkat kesesuaian sarana dan prasarana mencapai 100%, yang menunjukkan bahwa sarana dan prasarana yang tersedia telah memenuhi standar penanganan ikan yang ditetapkan dan tidak ditemukan kesenjangan antara kondisi ideal dan kondisi aktual dari aspek ketersediaan dan kondisinya. (Siahaan et al., 2025). Menyebutkan bahwa mutu hasil tangkapan dipengaruhi oleh kecepatan pendinginan, kebersihan fasilitas dan peralatan, serta kesesuaian metode pengemasan dan transportasi, sehingga ketersediaan fasilitas perlu didukung dengan penggunaan yang tepat dan konsisten. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa nilai 100% pada aspek sarana dan prasarana lebih menggambarkan terpenuhinya ketersediaan fasilitas yang dibutuhkan, sedangkan beberapa permasalahan yang ditemukan lebih berkaitan dengan pelaksanaan dan penggunaan fasilitas tersebut.

Merumuskan Strategi Penerapan Kebijakan Manajemen Mutu

Perumusan strategi perbaikan implementasi *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) Pasal 11 di PPN Sibolga didasarkan pada hasil analisis *gap* dengan nilai CLr sebesar 3,42 dan CLh sebesar 4, sehingga diperoleh tingkat kesesuaian rata-rata 85% dalam kategori baik. Tingkat kesesuaian meliputi penanganan ikan di kapal sebesar 85%, higienitas TPI 90%, penanganan di TPI 96%, serta sarana dan prasarana 100%. Kesenjangan yang masih ditemukan terutama berkaitan dengan pengendalian suhu, pencegahan kerusakan fisik ikan, ketersediaan panduan higienitas, penggunaan APD, dan perlindungan ikan dari paparan sinar matahari saat bongkar muat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kendala implementasi CCRF lebih dominan berkaitan dengan sumber daya manusia, kedisiplinan, dan konsistensi penerapan standar dibandingkan keterbatasan fasilitas.

Berdasarkan temuan tersebut, analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi implementasi CCRF Pasal 11 dengan mengacu pada hasil analisis *gap* dan Permen KP Nomor 9 Tahun 2024. Aspek yang telah sesuai dikategorikan sebagai kekuatan, sedangkan aspek yang masih memiliki kesenjangan menjadi kelemahan, sementara kondisi eksternal dirumuskan sebagai peluang dan ancaman. Faktor-faktor tersebut kemudian disusun dalam matriks SWOT untuk menghasilkan empat alternatif strategi, yaitu S-O, W-O, S-T, dan W-T, sebagai dasar perumusan strategi perbaikan implementasi CCRF yang aplikatif dan sesuai dengan kondisi di PPN Sibolga.

Faktor Internal / **Faktor Eksternal**	***Strengths* (S)**	***Weaknesses* (W)**
	1. Sarana dan prasarana pelabuhan telah memenuhi standar (100%). 2. Penanganan ikan di TPI telah berjalan dengan baik (96%). 3. Penerapan rantai dingin Telah berjalan dengan baik. 4. Sortasi, grading, dan pencatatan hasil tangkapan telah dilakukan dengan baik. 5. Fasilitas pendukung sanitasi tersedia dengan baik.	1. Penanganan dan penggunaan serok belum optimal. 2. Penyusunan hasil tangkapan di palka belum disortir berdasarkan mutu dan ukuran. 3. Kepatuhan penggunaan APD masih rendah. 4. Pengawasan penerapan CPIB masih belum efektif
***Opportunities* (O)**	***Strategi* S-O**	***Strategi* W-O**
1. Adanya	1. Mengoptimalkan sarana dan	1. Menyusun SOP higienitas dan

Kepmen KP Nomor 9 Tahun 2024. 2. Program penyuluhan dan pembinaan CPIB. 3. Tingginya permintaan pasar terhadap ikan bermutu. 4. Perkembangan teknologi penanganan ikan.	prasarana serta sistem penanganan yang sudah baik untuk menghasilkan produk bermutu sesuai standar CCRF (S1, S2, S3, O1, O3). 2. Memanfaatkan dukungan pemerintah dan teknologi untuk meningkatkan daya saing produk perikanan PPN Sibolga (S1, S4, S5, O4).	meningkatkan pelatihan CPIB secara berkala (W3, W4, O1, O2). 2. Meningkatkan pengawasan penggunaan APD dan penerapan penanganan ikan yang baik (W3, W4, O2).
***Threats* (T)**	***Strategi* S-T**	***Strategi* W-T**
1. Risiko kontaminasi mikrobiologi. 2. Persyaratan mutu semakin ketat.	1. Mempertahankan penerapan rantai dingin dan fasilitas sanitasi untuk mencegah penurunan mutu produk (S1, S3, S5, T1, T2). 2. Mengoptimalkan sortasi, grading, dan pencatatan hasil tangkapan untuk meningkatkan mutu dan daya saing produk (S2, S4, T2).	1. Melaksanakan sosialisasi dan pelatihan secara berkala mengenai CPIB dan CCRF untuk meningkatkan keterampilan serta kesadaran pekerja (W1, W2, W3, T2,). 2. Meningkatkan pengawasan penggunaan ganco, penyusunan ikan di palka, dan penggunaan APD untuk meminimalkan kerusakan fisik dan kontaminasi (W1,W2,W3, T1).

Berdasarkan analisis SWOT yang telah dilakukan, beberapa strategi perbaikan perlu diterapkan untuk meningkatkan implementasi *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) di PPN Sibolga, terutama karena masih ditemukan sejumlah permasalahan dalam penanganan ikan di lapangan. Dari sisi fasilitas, kondisi sarana dan prasarana pelabuhan sebenarnya sudah cukup baik dan memenuhi standar, sehingga fokus perbaikan utama lebih diarahkan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia serta pengawasan terhadap penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB). Strategi-strategi prioritas yang diusulkan untuk PPN Sibolga dapat dilihat pada Tabel berikut:

Strategi Prioritas Perbaikan Implementasi CCRF di PPN Sibolga

Prioritas	Strategi
1	Mengadakan sosialisasi dan pelatihan secara rutin terkait CPIB dan CCRF agar nelayan serta pekerja semakin memahami dan terampil dalam menerapkannya.
2	Menyusun SOP higienitas yang jelas dan menerapkannya sebagai acuan dalam setiap proses penanganan ikan.
3	Memperketat pengawasan terhadap penggunaan APD dan memastikan penanganan ikan dilakukan sesuai prosedur yang berlaku.
4	Memperbaiki cara penanganan ikan di atas kapal, khususnya dalam penggunaan serok, pengaturan suhu, dan penataan ikan di dalam palka agar sesuai dengan standar yang ditetapkan.
5	Mengoptimalkan penggunaan teknologi pendinginan dan memperbaiki sistem drainase palka demi menjaga kualitas ikan tetap terjaga.
6	Mempertahankan praktik-praktik yang sudah berjalan baik, seperti penerapan rantai dingin, sanitasi, serta kegiatan sortasi, grading, dan pencatatan hasil tangkapan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dalam penelitian, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kesesuaian penanganan ikan cakalang terhadap CCRF Pasal 11 dan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 9 Tahun 2024 tergolong baik. Hasil analisis gap menunjukkan

kesesuaian penanganan di atas kapal sebesar 85%, higienitas TPI 90%, teknik penanganan di TPI 96%, dan sarana prasarana 100%.

2. Berdasarkan Implementasi CCRF Pasal 11 pada penanganan ikan cakalang di PPN Sibolga secara umum telah diterapkan dengan baik,
3. Berdasarkan hasil analisis SWOT, Implementasi *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF) Pasal 11 pada penanganan ikan cakalang di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga masih memerlukan upaya perbaikan, terutama pada aspek sumber daya manusia dan konsistensi penerapan prosedur penanganan ikan.

DAFTAR PUSTAKA

FISHERIES, R. (1995). Code of Conduct for Responsible Fisheries. *FAO. Rome, Italy*. *P*, *41*.

Kaidati, B., Ramadhani, D. E., Fekri, L., Malan, S., Afyudi, B., Purnomo, T., Harianto, E., Marus, I., Efendi, D. S., & Nisari, T. (2024). *EKONOMI SUMBERDAYA PERAIRAN*. Kamiya Jaya Aquatic.

Kamelia, K. (2023). *Kesesuaian Teknik Penanganan Hasil Tangkapan di Atas Kapal Cantrang dengan KEPMEN-KP 52A/2013 di Perairan Kabupaten Takalar*. Universitas Hasanuddin.

NURAMALIAH, N. (2024). *ANALISIS PENANGANAN TERHADAP MUTU IKAN LAYANG (Decapterus macerellus) DI KELURAHAN PANGALI-ALI, KAB. MAJENE*. UNIVERSITAS SULAWESI BARAT.

Pramesthy, T. D., Mardiah, R. S., & Arkhan, M. N. (2020). *Tata Laksana Perikanan Bertanggung Jawab (Code of Conduct Responsible Fisheries) Edisi Pertama*. AMAFRAD Press.

Purba, M. M. F., Pramusintho, B., & Arfiana, B. M. (2024). EFISIENSI WAKTU PENDARATAN HASIL TANGKAPAN BAGAN PERAHU DI PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA (PPN) SIBOLGA TAPANULI TENGAH SUMATERA UTARA. *Mantis Journal of Fisheries*, *1*(02), 87–96.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Siahaan, I. C. M., Pi, S. T., Kasim, M., Rossarie, D., Pi, S. S. T., Pi, M., Puspitasari, A. W., Pi, S., Panjaitan, M. K. K. B., & Pi, S. T. (2025). *PENANGANAN DAN PENYIMPANAN HASIL TANGKAPAN*. CV. BUDHI MULIA.

Thamrin, M., Tadjuddah, M., & Alimina, N. (2024). Implementasi Code of Conduct for Responsible Fisheries pada Penanganan Tuna di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari Sulawesi Tenggara. *JSIPi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan)(Journal Of Fishery Science And Innovation)*, *8*(2), 223–236.

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2024. *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 9 Tahun 2024 tentang Pengelolaan Sistem Distribusi Ikan*. Jakarta: KKP RI.