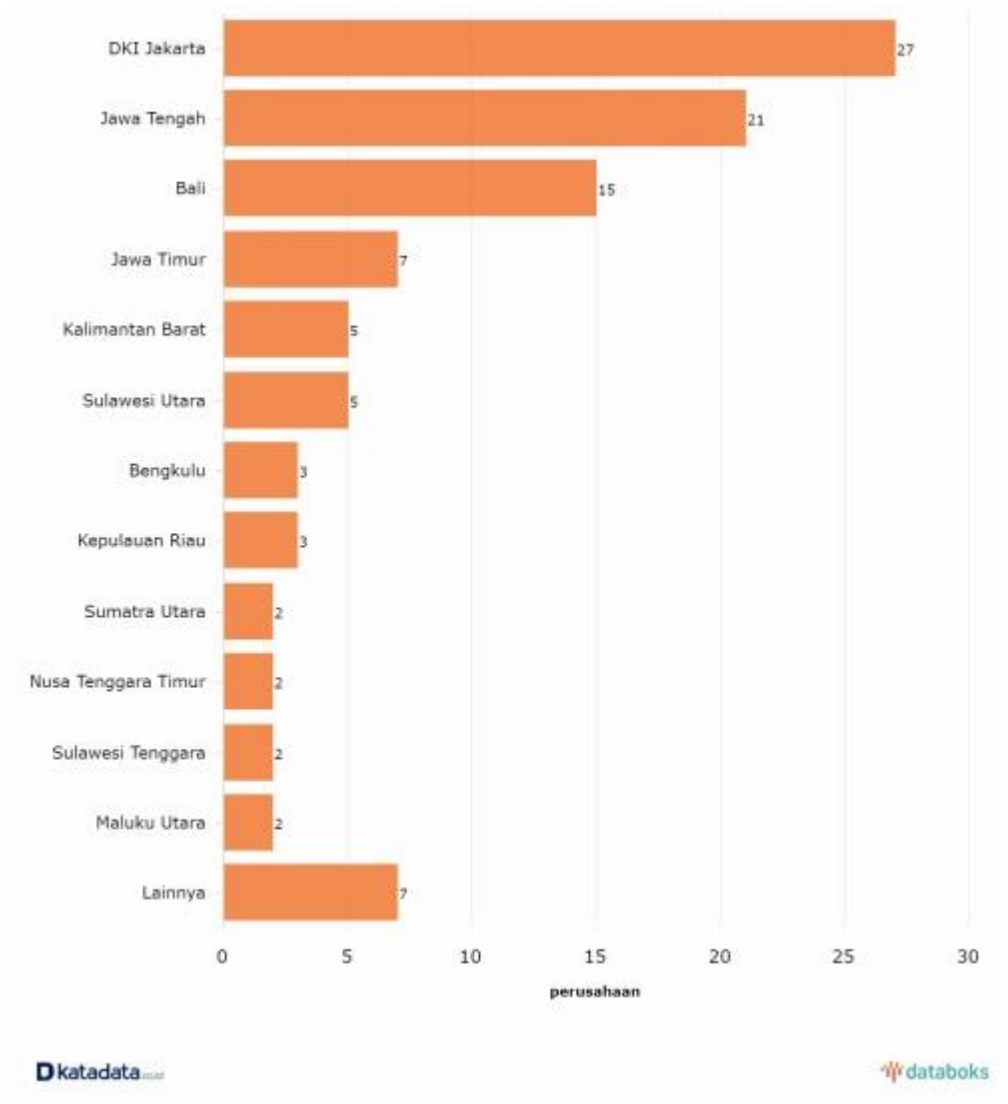


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu pangan pokok hewani dalam air yang dikonsumsi masyarakat di Indonesia dan memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap, kandungan asam-asam lemak tidak jenuh yang sangat dibutuhkan beserta kandungan vitamin dan mineral yang cukup serta daya cernanya yang tinggi. Produk perikanan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak, menjaga dan menjamin produk ikan aman bukan merupakan pekerjaan yang mudah. Banyak peluang produk segar dapat terkontaminasi dalam perjalanannya dari proses penangkapan ikan sampai siap disajikan dan dijual ke pembeli. Beberapa hal yang dapat mempengaruhi mutu dan keamanan produk perikanan misalnya adalah: (1) praktek-praktek selama selama penangkapan, (2) praktek-praktek selama penanganan, (3) praktek-praktek selama pengiriman dan (4) praktek-praktek selama penanganan selama di tempat pelelangan ikan. Definisi ikan segar menurut SNI 01-2729-2006 adalah produk berasal dari perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan pencucian, penyiangan atau tidak penyiangan, pendinginan dan pengemasan. Ikan segar yang adalah ikan yang baru saja ditangkap belum disimpan atau diolah atau ikan-ikan yang memiliki sifat-sifat kesegaran yang kuat serta belum mengalami pembusukan. Ikan segar memiliki ciri-ciri sebagai berikut: (1) daging ikan padat elastis, tidak mudah lepas dari tulang belakangnya, (2) aroma atau baunya segar dan lunak, (3) mata berwarna cerah dan bersih, menonjol penuh serta transparan, (4) insang berwarna merah cerah, (5) kulit mengkilat dengan warna cerah.



Gambar 1. 1 Volume Perusahaan Tangkapan Ikan

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS), 29 November 2021

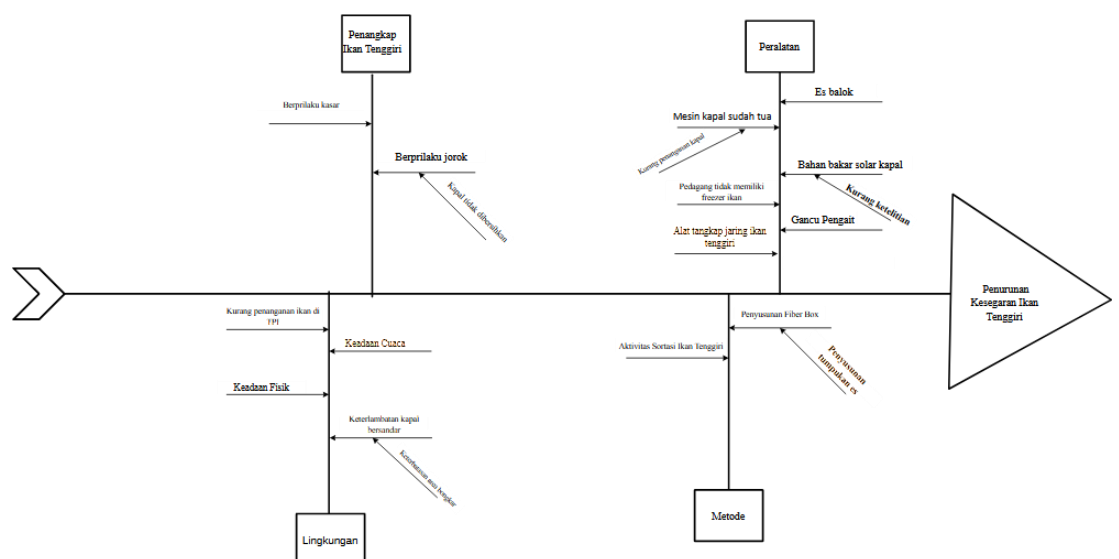
Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat ada 101 perusahaan penangkapan ikan yang beroperasi pada 2020. Total 85 perusahaan bergerak di penangkapan ikan dan 16 bergerak di penangkapan dan pengolahan ikan. DKI Jakarta menjadi provinsi dengan jumlah perusahaan penangkapan ikan terbanyak, yaitu sebanyak 27 perusahaan. Ada 24 perusahaan menangkap ikan dan 3 perusahaan bergerak dalam penangkapan dan pengolahan ikan. Jawa Tengah berada di peringkat kedua dengan 21 perusahaan. 19 perusahaan bergerak di penangkapan ikan dan 2 perusahaan di penangkapan dan pengolahan ikan. Bali berada di posisi ketiga

dengan 15 perusahaan. Ada 13 perusahaan penangkapan ikan dan 2 perusahaan penangkapan dan pengolahan ikan. BPS mencatat nilai produksi penangkapan ikan mencapai Rp 2,77 triliun pada 2020. Ini didapat dari volume produksi yang mencapai 181.272 ton pada tahun yang sama.

Di Indonesia sendiri, salah satu produk perikanan yang termasuk digemari oleh masyarakat ialah ikan tenggiri. Hal tersebut terjadi karena susunan gizi yang terdapat pada ikan tenggiri seperti mengandung nutrisi penting seperti vitamin A, vitamin B12, kalsium, fosfor, kalium, selenium dan omega-3 karena kandungan itu, ikan tenggiri ini dapat memberikan beberapa manfaat antara lain: meningkatkan kesehatan jantung, mencegah anemia, mengurangi risiko diabetes tipe 2, meningkatkan imun tubuh dan menjaga kesehatan otak manusia. Dengan banyak digemarinya ikan tenggiri di Indonesia sendiri dapat menjadi peluang sekaligus tantangan untuk para pelaku rantai pasok ikan tenggiri agar dapat memenuhi kebutuhan tersebut dengan mengutamakan menjaga kesegaran ikan tenggiri untuk tetap terjaga sehingga manfaat serta gizi yang dikandung produk ikan tenggiri dapat sampai kepada konsumen, salah satu caranya ialah dengan menerapkan manajemen rantai pasok. Penerapan manajemen rantai pasok pada proses tangkapan ikan tenggiri diperlukan untuk merencanakan dan mengelola segala kegiatan yang terjadi mulai dari hulu (upstream) sampai ke hilir (downstream) serta mencakup koordinasi dan kolaborasi antar pelaku rantai pasok, namun penerapan tersebut tidak lepas dari risiko yang dapat mengancam penurunan kesegaran ikan tenggiri selama proses rantai pasok. Salah satu fenomena yang terjadi di Tempat Pelelangan Ikan Cilincing mengenai penerapan manajemen rantai pasok pada proses tangkapan ikan tenggiri yang sering kali masih kurang baik ialah pada saat terjadinya kurangnya memperhatikan sanitasi dan kebersihan. Dan jika produk tersebut sampai dikonsumsi maka akan dapat menyebabkan penyakit dan hilangnya kepercayaan pembeli ikan tenggiri. Penerapan manajemen rantai pasok pada rantai pasok ikan tenggiri sendiri masih sering ditemui beberapa kendala. Kendala tersebut mempengaruhi daya kesegaran ikan tenggiri sehingga membuat tidak maksimal dalam menjalankan kegiatan pelelangan jual-beli ikan tenggiri.

Kampung nelayan Cilincing merupakan salah satu berada kota di Jakarta Utara yang dikenal sebagai para nelayan tradisional dikarenakan mayoritas pencarian waga yaitu nelayan sebagai penangkap ikan laut. Jenis salah satu ikan yang ditangkap oleh para penangkap ikan di kampung nelayan Cilincing di laut ialah ikan tenggiri sebagai mata pencarian pekerjaan para penangkap ikan tenggiri. Berdasarkan aspek kebutuhan, ikan tenggiri merupakan sumberdaya penting karena menjadi olahan pangan pokok bagi masyarakat sekitar dan industri pengolahan ikan tenggiri. Tempat Pelelangan Ikan Kampung Nelayan Cilincing, Jakarta Utara merupakan sebuah proses pelelangan ikan yang terletak di dalam pangkalan pendaratan ikan dan bersandarnya para kapal para penangkap ikan setelah menangkap ikan tenggiri di tengah laut. Aktivitas tempat pelelangan ikan tenggiri kampung nelayan cilincing mencakup sebuah proses aktivitas naik-turun berbagai macam-macam ikan seperti ikan tenggiri dan terdapat jual-beli langsung antar pedagang ikan tenggiri dengan pembeli yang dilaksanakan langsung di Tempat Pelelangan Ikan Cilincing.

Walaupun sudah dilakukan kegiatan aktivitas tangkapan ikan tenggiri, akan tetapi pada kenyataannya di lapangan masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian penerapan beserta kelalaian sehingga mengakibatkan terjadinya penurunan kesegaran ikan tenggiri dalam hal tersebut dapat diketahui sumber-sumber risiko rantai pasok penurunan kesegaran ikan tenggiri sebagai berikut:



Gambar 1. 2 Diagram Fishbone

Berdasarkan gambar diatas diagram fishbone digunakan untuk mengetahui permasalahan serta penurunan kesegaran ikan tenggiri yakni dari segi peralatan, manusia, lingkungan, material dan metode. Dapat diketahui ada beberapa faktor penting yang berkaitan dengan risiko terjadinya penurunan kesegaran ikan tenggiri ialah:

1) Peralatan

1. Es balok: Rencana pembelian es balok biasanya dibutuhkan oleh para penangkap ikan sebesar 10 es balok sekali berangkat melaut, tetapi terkadang volume yang ditangkap ikan tenggiri tidak mencukupi kapasitas pemakaian es balok dikarenakan terik panas matahari dilaut mengakibatkan pencairan es balok lebih yang timbulnya kekurangannya pemakaian es balok di kapal.
2. Bahan bakar solar: Rencana kapasitas pemakaian solar kapal yang dibawa oleh para penangkap ikan tenggiri sebesar 35 liter solar dari jarak dermaga sekali melaut pulang-pergi, tetapi terkadang tidak ada tanda-tandanya gerombolan ikan tenggiri yang menyebabkan pencarian ikan tenggiri harus lebih jauh lagi dari pesisir dermaga. Kurang ketelitian dari para penangkap ikan tenggiri dalam hal pemeriksaan tangki solar kapal yang membuat kapal mogok dan susah dinyalakan sekitar memakan waktu 10-15 menit menimbulkan kecairan es balok di dalam palka kapal.
3. Mesin kapal sudah tua: Ketika para penangkap ikan tenggiri pulang melaut sering terjadi mesin kapal mogok yang disebabkan oleh mesin kapal sudah tua sehingga butuh penanganan sekitar 15-45 menit untuk menyalakan kembali, dikarenakan kurang perhatian dalam hal perawatan mesin kapal
4. Pedagang tidak memiliki freezer ikan: Setelah ikan tenggiri sudah berada di TPI maka diperlunya penanganan oleh para pedagang agar menjaga kesegaran dan ikan yang tidak terjual secepatnya disimpan kembali dalam wadah yang diberikan pecahan es balok dan garam 2,5% dari berat es agar dapat terjual besok harinya. Wadah penyimpanan sebaiknya terbuat dari isolator yang baik (styrofoam,

plastik, fiberglas). Tetapi, pedagang tidak memiliki freezer ikan yang menyebabkan hanya awet 2-4 hari dari ketika menangkap ikan tenggiri dan bisa menyebabkan penurunan kesegaran ikan tenggiri.

5. Gancu pengait: Proses penurunan ikan tenggiri dari kapal ke dermaga yang menggunakan gancu pengait ikan dibutuhkan ketelitian dan kesabaran dikarenakan pada bagian kepala dekat insang rentan terkena yang berdampak keluarnya darah. Apabila ukuran ikan tenggiri agak besar gunakan satu ganco lagi yaitu pada bagian mulut kemudian letakkan ikan diatas kapal secara hati-hati dengan posisi menyamping untuk mempermudah penanganan selanjutnya. Jangan sampai Gancu mengenai jantung, jantung harus berdetak ketika proses pengeluaran darah. Tetapi, terkadang adanya kesalahan tidak disengaja dalam hal penanganan yang membuat penurunan kesegaran ikan menurun.
6. Alat tangkap jaring ikan tenggiri: Jaring ikan yang sudah lama dipake bertahun-tahun akan seperti keras dan kasar bias menimbulkan terjadinya luka bagian badan diakibatkan ikan tenggiri termasuk ikan yang ketika ditangkap akan memberontak bergerak, sebab itu ikan tenggiri lebih baik diemkan bertujuan untuk ikan tenggiri akan capek sendiri.

2) Penangkap Ikan Tenggiri

1. Berprilaku jorok: Proses selama menangkap ikan tenggiri selama di laut faktor ini sangat penting dikarenakan untuk menjaga kebersihan kapal beserta ikan tenggiri. Tetapi, para penangkap ikan sering melakukan ngerokok diatas kapal, meludah sembarangan dan buang air kecil sembarangan yang bisa menimbulkan kontaminasi terhadap ikan tenggiri. Sebelum berangkat atau sesudah nyampe di dermaga, kapal penangkap ikan tenggiri tidak melakukan membersihkan kapal yang bisa terjadinya kontaminasi terhadap ikan tenggiri.
2. Berprilaku kasar: Terkendala penangkap ikan melemparkan ikan tenggiri begitu saja ke palka kapal atau fiber box sehingga

mengakibatkan badan ikan tenggiri menjadi memar, luka dan bisa timbulnya darah ikan tenggiri.

3) Lingkungan

1. Keterlambatan kapal bersandar: Aktivitas bersandarnya kapal di dermaga disebabkan oleh pergantian kapal lainnya untuk menurunkan muatan ikan dan bisa memakan waktu sekitar 60 menit
2. Kurang penanganan ikan tenggiri di TPI: Kebersihan lingkungan TPI merupakan faktor penting dalam keamanan mutu ikan, ikan mudah terkontaminasi dengan kotoran dan bakteri. Kotoran dan bakteri dapat mempercepat penurunan kesegaran ikan. Lantai TPI kotor dengan tumpahan darah ikan dan masih terlihat adanya genangan air, kesadaran akan kebersihan dan pengawasan kualitas hasil tangkapan terhadap kebersihan lantai tempat pelelangan ikan masih sangat rendah. Hal ini akan mempercepat kemunduran mutu ikan, karena masuknya bakteri ke dalam tubuh ikan. Bakteri akan menyerang tubuh ikan mulai dari insang atau luka yang terdapat pada kulit ikan menuju jaringan ikan dan dari permukaan kulit menuju jaringan tubuh bagian dalam.

4) Metode

1. Penyusunan fiber box: Penyusunan ikan tenggiri yang akan dimasukkan ke dalam fiber box yang berisi es batu, kekurangan fiber box yang membuat ikan tenggiri harus kelebihan kapasitas menimbulkan tidak teratur terhadap penge-esan sehingga bisa berdampak penurunan kesegaran ikan tenggiri.
2. Aktivitas sortasi ikan tenggiri: Seharusnya dilakukan kegiatan sortasi ikan ketika saat ikan ditangkap langsung diatas kapal, tetapi para penangkap ikan tenggiri melakukan pada saat kapal bersandar di dermaga yang memakan waktu sekitar 15 menit.

Pada proses tangkapan ikan tenggiri, para penangkap ikan tenggiri harus memperhatikan sanitasi dan kebersihan. Kebersihan dalam penanganan ikan mempunyai beberapa pengertian, antara lain membuang sumber pembusukan ikan (lendir, darah, insang, isi perut), mencuci bersih ikan cepat menurunkan suhu

dengan pendinginan serta melindungi ikan dari kemungkinan pencemaran atau kontaminasi. Kapal seharusnya dibersihkan sebelum dan setelah proses penangkapan, kapal dibersihkan terlebih dahulu sebelum proses tangkapan ikan tenggiri yang dilakukan selama perjalanan ke daerah penangkapan ikan. Kegiatan ini menggunakan air tawar bersih atau air laut bersih berasal dari luar pelabuhan. Selain itu, kapal juga dibersihkan setelah proses penangkapan ikan menggunakan air laut bersih, detergen dan saniter. Kapal kemudian dibilas dengan air tawar atau air laut bersih dan dikeringkan dibawah sinar matahari jika memungkinkan. Keranjang plastik dan kayu dipakai untuk menampung hasil tangkapan saat di darat tanpa dibersihkan setiap hari. Fiber box sebelum digunakan seringkali terdapat sisa ikan hasil tangkapan sebelumnya dan dibersihkan saat akan pergi melaut. Proses pembersihan dilakukan hanya dengan membuang air sisa lelehan es melalui lubang saluran air di bagian bawah fiber box tanpa dibilas dengan air sampai benar-benar bersih. Hal ini dapat mempercepat kemunduran mutu ikan yang disimpan dalam fiber box karena terjadinya kontaminasi silang mikroba dari fiber box yang tidak bersih.

Program higienis harus meliputi semua pelaku rantai pasok yang terlibat di dalam proses penanganan ikan tenggiri untuk itu semua fasilitas kebersihan harus disediakan untuk mereka. Kondisi penangkap ikan tenggiri yang kotor dapat menyebabkan ikan tenggiri terkontaminasi dengan kotoran. Higienis para penangkap ikan dapat dilihat dari pakaian dan kebiasaan ketika sedang bekerja. Para penangkap ikan ketika bekerja sering merokok, meludah, buang air kecil diatas kapal dan bersin sembarang tempat, kebiasaan jelek ini seharusnya dihilangkan karena akan memperburuk keadaan sanitasi proses penanganan ikan tenggiri. Proses penanganan ikan tenggiri dimulai setelah seluruh jaring terangkat, ikan tenggiri dikumpulkan diatas kapal selama proses hauling dan sesekali disiram dengan air laut untuk mencegah terjadinya kemunduran mutu. Ikan tenggiri yang tertangkap dimasukkan ke dalam fiber box, fiber box yang digunakan dapat menampung ikan tenggiri sebanyak ± 100 kg. Ikan tenggiri hasil tangkapan yang disusun dalam fiber box, ikan tenggiri disusun berlawanan arah dan ditumpuk dengan cara mengisi ruang kosong diantara ikan yang berada dibawahnya. Semua ikan yang telah tersusun di dalam fiber box diberi hancuran es balok yang

diletakkan hanya pada bagian atas ikan. Selanjutnya penangkap ikan menyiram sejumlah air laut ke atas permukaan ikan sampai seluruh ikan terendam di dalam fiber box cara ini dikenal dengan istilah Chilled Sea Water. Metode Chilled Sea Water memiliki kelebihan yaitu mempunyai suhu pendinginan lebih rendah dari es dan waktu yang diperlukan untuk menurunkan suhunya lebih cepat daripada media pendingin es saja. Hal ini disebabkan media pendingin CSW lebih banyak bersinggungan langsung dengan permukaan ikan. Air laut yang mengandung garam dapat menurunkan titik lebur es sehingga es lebih lambat melebur, cara penanganan diatas kapal dengan metode ini diharapkan dapat menghambat kemunduran mutu ikan sampai tiba di darat. Ikan yang mempunyai kesegaran baik diperoleh dengan memperhatikan jumlah es yang digunakan dan lamanya penge-esan. Banyaknya es yang digunakan atau rasio antara jumlah es dan jumlah ikan yang didinginkan merupakan faktor yang menentukan. Hal ini menyangkut suhu ikan yang ingin dicapai. Jika rasionya kecil, suhu yang dicapai tidak cukup rendah untuk tetap mempertahankan kesegaran ikan dalam waktu yang lama. Sebaliknya jika rasionya terlalu besar akan dapat menyebabkan ikan rusak secara fisik karena himpitan dan tekanan oleh bongkahan atau pecahan es yang digunakan. Prinsipnya es yang ditambahkan harus dapat menurunkan suhu ikan sampai 0°C , kemudian mempertahankan suhu tersebut selama penyimpanan. Perbandingan yang baik untuk memperpanjang kesegaran ikan adalah 1:1 (1kg es digunakan untuk mendinginkan 1kg ikan tenggiri). Beberapa hal yang harus dilakukan pada saat penerimaan adalah pemeriksaan mutu produk, praktek penerimaan yang baik, pengecekan suhu, pengecekan alat transportasi dan penerapan rantai pendingin yang ketat dari penerimaan ke penyimpanan segera setelah ikan diperiksa dan diterima di area penerimaan ikan tenggiri segera di masukan ke dalam wadah-wadah yang diberi es dan diberi tutup dan diberi label tanggal penerimaan dan simpan pada suhu yang sesuai untuk dingin simpan pada cold storage suhu $2 - 40^{\circ}\text{C}$ dan untuk produk seafood beku disimpan pada ruang beku dengan suhu di bawah 18°C .

Ikan hasil tangkapan disortasi dalam proses penanganan diatas kapal. Ikan yang bernilai jual tinggi dipisahkan dari ikan-ikan lainnya dan biasanya dikirim ke

luar daerah. Kebanyakan penangkap ikan tidak melakukan sortasi dalam proses penanganan diatas kapal namun melakukan sortasi setelah tiba di dermaga. Oleh karena itu, ikan kecil yang tertangkap kebanyakan akan dibuang oleh penangkap ikan yang menangkapnya karena bukan merupakan permintaan pembeli ikan. Kegiatan sortasi seharusnya dilakukan setelah ikan ada diatas dek kapal yang bertujuan untuk memudahkan dalam proses penjualan di darat dan memperkecil terkontaminasinya ikan oleh bakteri atau perlakuan-perlakuan fisik saat ikan disortir oleh pembeli. Sortasi juga bertujuan untuk memisahkan jenis-jenis ikan ekonomis penting dengan jenis-jenis ikan non ekonomis penting dan mempermudah pemasaran. Ketika kapal tiba di dermaga, ikan tenggiri yang disimpan dalam fiber box langsung dipindahkan ke keranjang yang diperoleh dari pedagang setelah kapal merapat di dermaga. Pedagang membeli ikan hasil tangkapan ikana tenggiri terlebih dahulu sebelum penangkap ikan pergi melaut. Hal ini berarti semua penangkap ikan harus menjual ikan hasil tangkapan ikan tenggiri hanya kepada pedagang yang membeli tangkapan ikan tenggiri sebelumnya. Semua hasil tangkapan para penangkap ikan dijual kepada pedagang dengan harga yang jauh lebih murah dari pada harga yang diperuntukkan kepada pembeli.

Penanganan ikan tenggiri merupakan tahapan perlakuan yang diberikan pada ikan sejak ikan ditangkap atau diangkat dari perairan, didaratkan atau diangkat sampai ke pengolahan atau dijual pada pembeli. Tujuan utama penanganan ikan segar adalah mengusahakan agar kesegaran ikan setelah tertangkap dapat dipertahankan selama mungkin. Penanganan ikan merupakan tahapan perlakuan yang diberikan pada ikan sejak ikan ditangkap atau diangkat dari perairan, didaratkan atau diangkat sampai ke pengolahan atau dijual pada konsumen. Tujuan utama penanganan ikan segar adalah mengusahakan agar kesegaran ikan setelah tertangkap dapat dipertahankan selama mungkin. Kesegaran ikan laut yang didaratkan tergantung pada perlakuan pertama saat ikan ditangkap, kecepatan dalam penanganan dan cara penyimpanan di kapal. Cara penanganan ikan tenggiri di kapal oleh nelayan tergolong lambat karena tergantung pada jumlah ikan yang ditangkap. Ikan yang semakin banyak tertangkap maka penanganannya akan semakin lambat karena proses penanganan diatas kapal mulai dilakukan setelah semua ikan yang tertangkap diangkat dari atas permukaan air. Cara penyusunan

ikan dalam fiber box yang dilakukan penangkap ikan kurang baik karena ikan diletakkan kurang teratur dan terlalu tinggi (hampir memenuhi fiber box). Ikan tenggiri sebaiknya diatur agar tidak berhimpitan dan diusahakan tidak terlalu tinggi, hal ini dilakukan agar fisik ikan tenggiri tidak cepat rusak.

Pada proses rantai pasok ikan tenggiri, penerapan manajemen risiko yang baik merupakan sebuah kewajiban, karena terdapat berbagai risiko yang dapat mengancam penurunan kesegaran ikan tenggiri. Mulai dari proses penanganan yang salah sehingga dapat terjadi kontaminasi yang dapat membuat ikan tenggiri menjadi terkena mikroorganisme, penanganan saat proses tangkapan ikan tenggiri sampai ke penanganan saat pengiriman. Oleh karena itu dibutuhkan manajemen risiko untuk mengurangi risiko yang dapat menurunkan kesegaran ikan tenggiri. Manajemen risiko merupakan proses yang mendukung tercapainya tujuan dari manajemen rantai pasok (Pujawan dan Geraldine, 2009), sehingga dalam hal ini dapat membantu Tempat Pelelangan Ikan Cilincing untuk mengetahui kejadian risiko dan sumber risiko apa yang dapat menyebabkan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi dalam aktivitas manajemen rantai pasok sehingga dapat dilakukan mitigasi atau tindakan guna mengurangi kemungkinan terjadinya penanganan yang salah atau kontaminasi pada ikan tenggiri. Selain itu, dengan penelitian ini Tempat Pelelangan Ikan Cilincing dapat menemukan sumber dari risiko yang dominan serta mengetahui prioritas strategi mitigasi yang cocok untuk dilakukan agar dapat mengantisipasi risiko – risiko yang dapat terjadi, sehingga kualitas dan juga kepercayaan pembeli terhadap ikan tenggiri yang berkualitas dan terjamin manfaat serta gizinya tetap terjaga. Berdasarkan penjelasan diatas maka diangkat sebuah penelitian berjudul “ANALISIS RISIKO DAN MITIGASI RANTAI PASOK IKAN TENGGIRI MENGGUNAKAN METODE HOUSE OF RISK (STUDI KASUS: TEMPAT PELELANGAN IKAN, KAMPUNG NELAYAN CILINCING, JAKARTA UTARA).”

1.2 Rumusan Masalah

Dalam proses rantai pasok ikan tenggiri tentunya ditemukan berbagai risiko yang dapat mempengaruhi jaringan alur proses rantai pasok ikan tenggiri sehingga mengakibatkan alur proses bisnisnya tersebut terkendala. Berkaitan dengan permasalahan diatas, maka didapatkan rumusan masalah yaitu:

1. Apa saja risiko prioritas penurunan kesegaran ikan tenggiri dalam rantai pasok?
2. Bagaimana mitigasi risiko untuk potensi terjadinya penurunan kesegaran ikan tenggiri?

1.3 Tujuan Penelitian

Dalam penelitian harus mempunyai tujuan untuk mengetahui seberapa bermanfaatnya penelitian yang dilaksanakan. Adapun tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui risiko prioritas penurunan kesegaran ikan tenggiri dalam rantai pasok.
2. Untuk memberikan usulan mitigasi risiko terjadinya penurunan kesegaran ikan tenggiri.

1.4 Manfaat Penelitian

Ada beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu: manfaat teoritis dan manfaat praktis. Diharapkan studi penelitian ini mampu memberikan kontribusi yang baik terhadap *stakeholder* pada ikan tenggiri khususnya di kampung nelayan Cilincing. Manfaat tersebut ialah:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Memperoleh ilmu tentang alur jaringan rantai pasok ikan tenggiri.
 - b. Memperoleh risiko prioritas penyebab penurunan kesegaran ikan tenggiri.
 - c. Memperoleh mitigasi risiko penyebab penurunan kesegaran ikan tenggiri.

2. Manfaat Praktis

a. Universitas Logistik & Bisnis Internasional

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi Tugas Akhir dalam cakupan rantai pasok semua komoditas ataupun sebagai arsip di *repository* perpustakaan ULBI.

b. Penangkap Ikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadikan patokan efisien para penangkap ikan untuk meminimalisir risiko.

c. Mahasiswa

Melalui penelitian ini, mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan baru, wawasan dan pengetahuan dalam bidang logistik beserta risiko rantai pasok ikan tenggiri.

d. Peneliti

Penelitian ini menjadi pengalaman bagi peneliti untuk mengembangkan penelitian yang lebih luas dan dapat dijadikan referensi baru bagi peneliti lain yang berminat mengembangkan penelitian ini.

1.5 Batasan Penelitian

Dalam penulisan ini penulis membatasi penulisan pada:

- a. Penelitian ini hanya dilakukan di Tempat Pelelangan Ikan yang berada di Kampung Nelayan Cilincing, Jakarta Utara
- b. Pemetaan aktivitas Rantai Pasok dilakukan berdasarkan model SCOR (Supply Chain Operation Reference) level 1 yaitu Plan, Source, Make, Deliver, dan Return.
- c. Identifikasi pelaku risiko rantai pasok hanya dilakukan pada Plan, Source, Make dan Deliver.
- d. Proses risiko rantai pasok hanya berfokus dari penangkap ikan tenggiri sampai ke Tempat Pelelangan Ikan.
- e. Penelitian ini hanya dilakukan observasi, wawancara langsung, pengisian kuesioner dan brainstorming.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan penelitian, penulis merumuskan sistematika penulisan ialah sebagai berikut:

BAB I Pendahuluan

Dalam sebuah penelitian, bagian pendahuluan sangat penting untuk mengetahui alasan/masalah yang terjadi untuk pembahasan meliputi: latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II Landasan Teori

Landasan teori sangat berguna untuk membantu mengangkat literatur ataupun sebagai dasar teoritis dalam penelitian. Teori-teori yang penulis ambil meliputi rantai pasok, pelaku rantai pasok, manajemen rantai pasok, manajemen risiko, SCOR, HOR teori ini digunakan sebagai dasar acuan pembahasan yang berhubungan dengan masalah penelitian.

BAB III Metodologi Penelitian

Penetapan model penelitian diperlukan untuk menentukan perkembangan penelitian tentang risiko rantai pasok ikan tenggiri di tempat pengolahan ikan tenggiri kampung nelayan Cilincing, perumusan masalah risiko rantai pasok ikan tenggiri, pengumpulan data di lapangan, analisis data dan pembahasan untuk mencapai tujuan penelitian adalah bagian dari bab ini.

BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Landasan teori sangat berguna untuk membantu mengangkat literatur ataupun sebagai dasar teoritis dalam penelitian. Teori yang penulis ambil meliputi tempat pelalangan ikan, risiko prioritas penyebab penurunan kesegaran ikan tenggiri, mitigasi risiko rantai pasok penyebab penurunan kesegaran ikan tenggiri dan pengertian umum lainnya sehingga penelitian dapat menjadi acuan dalam bab selanjutnya.

BAB V Analisis dan Pembahasan

Dari pengumpulan dan pengolahan data, bab selanjutnya yaitu memasuki analisis dan pembahasan yang bertujuan untuk membedah hasil pengolahan data yang sudah dibahas di bab sebelumnya, lalu dijabarkan sesuai dengan rumusan masalah dari penelitian yang diambil.

BAB VI Penutup

Pada bab ini berisi kesimpulan atas pembahasan yang berisikan jawaban dari tujuan penelitian serta saran dan untuk penyempurnaan dan pengembangan dari risiko rantai pasok ikan tenggiri.