

SOSIALISASI GOOD HANDLING PRACTICE DI KAPAL POLE AND LINE DI SAPE- BIMA

Lalu Hizbulloh^{1*}, Sab'ul Masani¹, Mohammad Alwi Shahab¹,
Rizky Regina Kawirian², Yuliana Asri², Zaenal Abidin²

¹Program Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

²Program Studi Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Mataram

Alamat korespondensi : Lalu.hizbulloh@staff.unram.ac.id

Artikel history :	Received	: 15 Juni 2026	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v7i2.11018
	Revised	: 26 Juni 2026	
	Published	: 30 Juni 2026	

ABSTRAK

Mutu ikan tuna hasil tangkapan sangat dipengaruhi oleh penanganan yang dilakukan segera setelah ikan ditangkap. Namun, sebagian besar nelayan *pole and line* di Sape, Kabupaten Bima, masih belum memahami teknik penanganan ikan yang baik (*Good Handling Practices/GHP*), sehingga berpotensi menurunkan kualitas dan nilai jual hasil tangkapan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan nelayan mengenai teknik penanganan ikan yang higienis di atas kapal. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 13 Juni 2026 dengan melibatkan 15 nelayan tuna. Metode yang digunakan meliputi survei lokasi, wawancara, sosialisasi, dan praktik langsung di atas kapal. Hasil survei menunjukkan bahwa nelayan belum memahami teknik penanganan ikan yang sesuai standar. Setelah kegiatan sosialisasi dan praktik, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai prinsip-prinsip GHP, meliputi higiene dan sanitasi, penggunaan es yang tepat, penanganan ikan untuk mencegah kerusakan fisik, serta penyimpanan ikan di dalam palka. Kegiatan ini mendapat respons positif dari peserta dan diharapkan mampu mendorong penerapan GHP secara berkelanjutan sehingga mutu tuna hasil tangkapan tetap terjaga, kehilangan kualitas dapat diminimalkan, serta nilai jual ikan meningkat.

Kata kunci: *Good Handling Practices, pole and line*, penanganan ikan, tuna.

ABSTRACT

The quality of harvested tuna is highly influenced by the handling practices applied immediately after the fish are caught. However, most pole-and-line fishers in Sape, Bima Regency, have limited knowledge of Good Handling Practices (GHP), which may lead to a decline in fish quality and market value. This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of fishers regarding hygienic fish handling practices on board fishing vessels. The activity was conducted on June 13, 2026, involving 15 tuna fishers. The methods employed included site surveys, interviews, educational outreach, and hands-on demonstrations conducted directly on board a pole-and-line fishing vessel. The survey results revealed that the participating fishers had limited understanding of proper fish handling techniques in accordance with established standards. Following the educational sessions and practical demonstrations, participants demonstrated improved understanding of the key principles of Good Handling Practices, including hygiene and sanitation, proper use of ice, careful fish handling to prevent physical damage, and appropriate fish storage in the fish hold. The program

received positive responses from the participants and is expected to encourage the continuous implementation of Good Handling Practices, thereby maintaining the quality of harvested tuna, minimizing post-harvest quality losses, and increasing the market value of the catch.

Keywords: Good Handling Practices, pole-and-line fishery, fish handling, tuna, community service.

PENDAHULUAN

Kabupaten Bima, khususnya Kecamatan Sape, merupakan salah satu sentra perikanan tangkap di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi sumber daya ikan pelagis besar, terutama tuna dan cakalang. Sebagian besar nelayan di wilayah ini memanfaatkan kapal *pole and line* (huhate) sebagai alat tangkap utama karena memiliki tingkat selektivitas yang tinggi, ramah lingkungan, dan menghasilkan tangkapan dengan kualitas yang relatif baik apabila didukung oleh penanganan pascatangkap yang tepat. Selain berperan dalam mendukung pengelolaan perikanan berkelanjutan, metode *pole and line* juga memiliki peluang besar untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar pasar ekspor apabila mutu ikan dapat dipertahankan sejak proses penangkapan hingga pendaratan (FAO, 2025).

Meskipun demikian, kualitas ikan hasil tangkapan tidak hanya ditentukan oleh keberhasilan proses penangkapan, tetapi juga oleh cara penanganan ikan di atas kapal. Setelah ikan ditangkap, proses autolisis, pertumbuhan mikroorganisme, dan oksidasi berlangsung dengan cepat sehingga menyebabkan penurunan mutu apabila ikan tidak segera ditangani secara higienis dan didinginkan pada suhu yang sesuai. Penanganan yang kurang tepat dapat mengakibatkan penurunan kualitas organoleptik, peningkatan risiko kontaminasi mikrobiologis, pembentukan histamin pada ikan tuna, serta penurunan nilai ekonomi hasil tangkapan. Oleh karena itu, penerapan *Good Handling Practices* (GHP) menjadi salah satu faktor utama dalam menjaga mutu, keamanan pangan, dan daya saing produk perikanan (Ward, 2022; Turley, 2025).

Good Handling Practices mencakup serangkaian prosedur penanganan ikan yang dilakukan secara benar sejak ikan diangkat ke atas kapal, meliputi penanganan secara hati-hati untuk menghindari kerusakan fisik, pencucian menggunakan air bersih atau air laut yang higienis, pembuangan darah apabila diperlukan, penggunaan es dalam jumlah yang memadai, penyusunan ikan di dalam palka secara benar, menjaga kebersihan peralatan dan dek kapal, serta mempertahankan suhu penyimpanan yang rendah selama pelayaran. Penerapan prosedur tersebut terbukti mampu memperlambat aktivitas enzim dan mikroorganisme pembusuk sehingga kualitas ikan tetap terjaga hingga proses pemasaran. Selain meningkatkan keamanan pangan, penerapan GHP juga memberikan peluang bagi nelayan untuk memperoleh harga jual yang lebih tinggi karena produk memenuhi standar industri pengolahan dan pasar ekspor.

Berbagai penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa praktik penanganan ikan pada kapal *pole and line* masih belum sepenuhnya memenuhi standar penanganan yang baik. Litaay et al. (2020) melaporkan bahwa proses penanganan ikan cakalang di kapal umumnya telah meliputi penyortiran, pencucian, penirisan, dan penyimpanan menggunakan es balok serta air laut yang didinginkan. Namun, fasilitas penanganan dan penerapan prosedur sanitasi masih belum optimal sehingga mutu ikan mengalami penurunan selama proses distribusi. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa nilai organoleptik ikan menurun dari 9,00 saat penangkapan menjadi 8,68 ketika tiba di tempat pendaratan ikan, yang mengindikasikan perlunya peningkatan sistem penanganan di atas kapal maupun di darat.

Penelitian lain juga menunjukkan bahwa kualitas ikan tuna dan cakalang sangat dipengaruhi oleh perlakuan pascatangkap. Keterlambatan proses pendinginan, penggunaan es yang tidak mencukupi, sanitasi kapal yang kurang baik, serta penanganan ikan yang kasar

menjadi faktor utama penyebab penurunan mutu. Sebaliknya, penerapan penanganan yang benar sejak ikan ditangkap mampu mempertahankan kesegaran, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan penerimaan pasar terhadap produk perikanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas nelayan melalui kegiatan edukasi dan sosialisasi mengenai *Good Handling Practices* masih sangat diperlukan, khususnya bagi nelayan *pole and line* di Kecamatan Sape. Sebagian besar nelayan telah memiliki pengalaman yang baik dalam teknik penangkapan, namun belum seluruhnya memperoleh pelatihan mengenai prosedur penanganan ikan sesuai standar mutu dan keamanan pangan. Rendahnya pemahaman mengenai sanitasi, penggunaan es yang efektif, pengendalian suhu, serta tata cara penyimpanan ikan di dalam palka berpotensi menurunkan kualitas hasil tangkapan dan mengurangi pendapatan nelayan.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi *Good Handling Practices* di kapal *pole and line* di Sape menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan nelayan mengenai teknik penanganan ikan yang higienis, memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga mutu hasil tangkapan sejak di atas kapal, serta mendorong penerapan praktik penanganan yang sesuai dengan standar nasional dan internasional. Melalui peningkatan kapasitas tersebut diharapkan kualitas tuna hasil tangkapan dapat dipertahankan, nilai jual ikan meningkat, kehilangan mutu (*quality loss*) dapat ditekan, dan pada akhirnya memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan nelayan serta daya saing produk perikanan Kabupaten Bima.

METODE KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dilakukan pada tanggal 13 Juni 2026, bertempat di atas kapal salah satu nelayan di Sape Bima. Mitra pengabdian kali ini adalah kelompok nelayan penangkap ikan tuna di Sape Bima. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah survey lokasi, wawancara dan sosialisasi. Hasil dari survey lokasi dan wawancara nelayan adalah sebagai berikut:

Permasalahan prioritas pada nelayan penangkap ikan tuna adalah:

Secara praktik nelayan penangkap ikan tuna sudah melakukan GHP namun secara konseptual dan teoritis nelayan tidak mengetahui dan mengerti mengapa harus menerapkan teknik penanganan ikan di atas kapal.

Solusi permasalahan yang ditawarkan kepada nelayan kapal *pole and line* di Sape Bima

Sosisalisasi, diperlukan sosialisasi berupa teori dan konseptual terkait pentingnya pelaksanaan dan penerapan teknik *good handling practice* di atas kapal *pole and line*.

Sosialisasi dilakukan di atas kapal *pole and line*, dihadiri oleh kelompok nelayan sebanyak 15 orang. Penyampaian materi langsung dilakukan pada siang hari dan dilanjutkan dengan praktik langsung bagaimana handling ikan yang baik pada malam hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal **13 Juni 2026** di atas salah satu kapal *pole and line* yang beroperasi di Pelabuhan Perikanan Sape, Kabupaten Bima, Nusa Tenggara Barat. Mitra kegiatan adalah kelompok nelayan penangkap tuna yang berjumlah **15 orang**. Kegiatan diawali dengan survei lokasi dan wawancara untuk mengidentifikasi kondisi eksisting penanganan hasil tangkapan di atas kapal, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi mengenai **Good Handling Practices (GHP)** serta praktik langsung penanganan ikan yang benar.

Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar nelayan masih mengandalkan pengalaman turun-temurun dalam melakukan penanganan ikan setelah proses penangkapan. **Nelayan** belum memahami prinsip-prinsip *Good Handling Practices*, khususnya mengenai pentingnya menjaga sanitasi peralatan, penanganan ikan secara hati-hati untuk menghindari kerusakan fisik, teknik pendinginan menggunakan es, pengaturan penyimpanan ikan di dalam palka, serta pentingnya menjaga suhu rendah selama proses penangkapan hingga pendaratan. Kondisi ini berpotensi menyebabkan penurunan mutu ikan sehingga berdampak pada rendahnya nilai jual hasil tangkapan.

Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, kegiatan sosialisasi difokuskan pada beberapa materi utama, yaitu: (1) pentingnya mutu ikan bagi harga jual dan akses pasar; (2) prinsip dasar *Good Handling Practices*; (3) sanitasi dan higiene awak kapal serta peralatan; (4) penggunaan es yang efektif; (5) teknik penyusunan ikan di dalam palka; serta (6) praktik penanganan ikan secara langsung di atas kapal. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif melalui diskusi, demonstrasi, dan praktik lapangan sehingga peserta dapat mengamati sekaligus mempraktikkan teknik penanganan yang benar.



Gambar 1. Sosialisasi Good Handling Practices (GHP) kepada nelayan di atas kapal pole and line

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal ini terlihat dari aktifnya nelayan dalam mengajukan pertanyaan terkait cara mempertahankan kesegaran tuna selama pelayaran, jumlah es yang ideal, teknik penyusunan ikan dalam palka, serta penanganan ikan yang mengalami luka akibat proses penangkapan. Pada sesi praktik, seluruh peserta berkesempatan mempraktikkan cara mengangkat ikan, mencuci ikan menggunakan air laut bersih, menata ikan di dalam wadah penyimpanan, serta melakukan pendinginan menggunakan es sesuai prosedur GHP.



Gambar 2. Praktik GHP

Penanganan ikan segera setelah proses penangkapan merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu hasil perikanan. Tuna termasuk komoditas yang sangat mudah mengalami penurunan mutu akibat aktivitas enzim, pertumbuhan mikroorganisme, dan proses oksidasi yang berlangsung segera setelah ikan mati. Oleh karena itu, penerapan **Good Handling Practices (GHP)** sejak ikan berada di atas kapal menjadi bagian penting dalam mempertahankan kualitas produk hingga diterima konsumen (FAO, 2022).

Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar nelayan belum memahami prosedur penanganan ikan yang sesuai standar. Kondisi tersebut sejalan dengan penelitian **Litaay et al. (2020)** yang melaporkan bahwa penanganan ikan pada kapal *pole and line* di Indonesia masih didominasi oleh praktik tradisional sehingga beberapa tahapan penting, seperti sanitasi, pengendalian suhu, dan penyimpanan ikan, belum dilaksanakan secara optimal. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa mutu ikan mengalami penurunan selama proses penanganan hingga pendaratan akibat kurang optimalnya penerapan prinsip penanganan yang baik.

Kegiatan sosialisasi memberikan tambahan pengetahuan kepada nelayan mengenai pentingnya menjaga mutu ikan sejak proses penangkapan. Salah satu materi yang mendapat perhatian besar adalah penggunaan es sebagai media pendingin. Pendinginan segera setelah ikan ditangkap mampu memperlambat aktivitas bakteri pembusuk, menghambat reaksi enzimatis, serta mempertahankan tekstur dan warna daging ikan. Menurut **FAO (2022)**, pendinginan ikan hingga mendekati suhu 0 °C merupakan langkah paling efektif untuk memperlambat penurunan mutu selama penyimpanan di atas kapal.

Selain pendinginan, aspek higiene dan sanitasi juga menjadi fokus utama dalam sosialisasi. Kebersihan dek kapal, wadah penyimpanan, peralatan penanganan, dan kebersihan awak kapal berperan penting dalam mencegah kontaminasi silang oleh mikroorganisme. Praktik sederhana seperti mencuci peralatan sebelum digunakan, menggunakan air laut bersih untuk membilas ikan, serta menghindari kontak langsung ikan dengan permukaan yang kotor dapat meningkatkan keamanan pangan hasil tangkapan (Codex Alimentarius Commission, 2020).

Pelaksanaan praktik langsung di atas kapal memberikan pengalaman belajar yang lebih efektif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis. Demonstrasi mengenai cara mengangkat ikan tanpa merusak jaringan tubuh, teknik penyusunan ikan di dalam palka, serta penggunaan es secara berlapis memungkinkan peserta memahami penerapan GHP sesuai kondisi kerja sehari-hari. Pendekatan pembelajaran melalui demonstrasi terbukti mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat sasaran karena peserta dapat langsung mempraktikkan materi yang diterima (Knowles et al., 2020).

Diskusi yang berlangsung selama kegiatan juga menunjukkan bahwa nelayan mulai menyadari hubungan antara kualitas ikan dan harga jual. Sebelumnya sebagian besar peserta menganggap bahwa ukuran ikan merupakan satu-satunya faktor penentu harga, sedangkan setelah sosialisasi mereka memahami bahwa mutu fisik, kesegaran, warna insang, tekstur daging, serta suhu penyimpanan juga menjadi indikator utama yang dinilai oleh pedagang maupun industri pengolahan. Temuan ini menunjukkan bahwa edukasi mengenai GHP tidak hanya meningkatkan pengetahuan teknis, tetapi juga membangun kesadaran nelayan mengenai pentingnya menjaga kualitas hasil tangkapan sebagai upaya meningkatkan pendapatan.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi berjalan dengan baik dan memperoleh respons positif dari seluruh peserta. Meskipun belum dilakukan evaluasi kuantitatif melalui pre-test dan post-test, hasil observasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap prinsip-prinsip dasar *Good Handling Practices*. Untuk menjamin keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan, penyusunan standar operasional prosedur (SOP) penanganan ikan di atas kapal, serta penyediaan sarana pendukung seperti wadah penyimpanan yang

higienis dan ketersediaan es yang memadai sehingga penerapan GHP dapat dilakukan secara konsisten oleh nelayan *pole and line* di Sape, Kabupaten Bima.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi *Good Handling Practices* (GHP) di kapal *pole and line* di Sape, Kabupaten Bima, berjalan dengan baik dan diikuti oleh 15 nelayan tuna. Hasil survei menunjukkan bahwa secara praktis nelayan sudah melaksanakan teknik GHP namun secara konseptual dan teoritis nelayan belum memahami kenapa harus memperhatikan dan menerapkan teknik penanganan ikan yang benar di atas kapal. Melalui sosialisasi dan praktik langsung, pengetahuan nelayan mengenai penanganan ikan yang higienis, penggunaan es, sanitasi, dan penyimpanan ikan meningkat. Diharapkan penerapan GHP dapat menjaga mutu tuna hasil tangkapan, mengurangi kehilangan kualitas, dan meningkatkan nilai jual ikan.

SARAN

Perlu dilakukan pendampingan dan pelatihan secara berkelanjutan agar nelayan dapat menerapkan *Good Handling Practices* secara konsisten. Selain itu, dukungan sarana penanganan ikan, seperti ketersediaan es dan fasilitas penyimpanan yang memadai, sangat diperlukan untuk menjaga kualitas hasil tangkapan secara optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada nelayan di Desa Sape Kabupaten Bima yang sudah turut serta dan antusias selama kegiatan sosialisasi berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Codex Alimentarius Commission. (2020). *Code of practice for fish and fishery products (CAC/RCP 52-2003)*. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization.
- FAO. (2022). *Take care of your catch: A guide to fish handling on board small boats*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO. (2025). *Best practice: Handling for handline and rod-and-reel fisheries*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Knowles, M. S., Holton, E. F., & Swanson, R. A. (2020). *The adult learner* (9th ed.). Routledge.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., & Arfah, H. (2020). Penanganan ikan cakalang oleh nelayan *pole and line*: *Handling system of skipjack tuna by pole and line fishermen*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 112–121. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30924>
- Litaay, C., Opier, R. D. A., Horhoruw, S. M., et al. (2023). *Post-catch handling affects the quality of skipjack tuna (Katsuwonus pelamis)*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1224, 012014.
- Sasaleno, B., Kalangi, P. N. I., Manoppo, L., Luasunaung, A., Dien, H. V., & Pangalila, F. P. T. (2023). Operasi penangkapan dan penanganan hasil tangkapan *pole and line* KM Sari Usaha 09. *Journal of Capture Fisheries Science and Technology*, 8(2), 78–83. <https://doi.org/10.35800/jitpt.8.2.2023.49357>