



Beujroh :

Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian pada Masyarakat

Volume 4, Nomor 2, Agustus 2026 pp. 494-509

DOI <https://doi.org/10.61579/beujroh.v4i2.920>

e-ISSN 3025-9320

p-ISSN 3026-0884

Teknik Penanganan Cepat dan Higienis Hasil Tangkapan di Atas Dek Kapal di SMKN 1 Jeunib

Fuji Sintia Armi^{1*}, Rizka Maula², Nida Khafiyya³, Fanny Indah Sari Berutu⁴, Lia Handayani⁵, Rulita Maulidya⁶

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : fuji_thp@abulyatama.ac.id

²Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : rizka_psp@abulyatama.ac.id

³Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : nida_thp@abulyatama.ac.id

⁴Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : fanny_thp@abulyatama.ac.id

⁵Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : liahandayani_thp@abulyatama.ac.id

⁶Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Abulyatama, Aceh, Indonesia, Email : rulita_thp@abulyatama.ac.id

*Koresponden penulis : fuji_thp@abulyatama.ac.id

Info Artikel

Diajukan: 30 Mei 2026

Diterima: 17 Juni 2026

Diterbitkan: 07 Juli 2026

Keywords:

Good Fish Handling Practices (CPIB), quality of fishery products, fish handling, sanitation and hygiene, fishery product technology.

Abstract

Improper handling of the catch can accelerate the deterioration of fish quality, reduce market value, and increase the risk of microbiological contamination. Therefore, implementing Good Fish Handling Practices (CPIB) is crucial for maintaining the quality and safety of fishery products from the post-harvest stage onward. This community service activity aims to improve students' and the coastal community's knowledge and skills in techniques for the rapid and hygienic handling of catch on the ship's deck. The methods used include outreach sessions, demonstrations, and hands-on practice applying the ABCD principles (Careful, clean, quick, and cold). Evaluation was conducted by assessing participants' understanding before and after the activity and by observing their practical skills. The results showed an improvement in participants' understanding and skills in applying fish handling techniques in accordance with the CPIB principles. This activity is expected to support efforts to control the quality of fishery products, reduce

Kata Kunci:

Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB), mutu hasil perikanan, penanganan ikan, sanitasi dan higienitas, teknologi hasil perikanan.



Lisensi: *cc-by-sa*
Copyright © 2026
penulis

damage and loss of catch, increase the economic value of fish, and produce competent human resources in the field of fisheries.

Abstrak

Penanganan hasil tangkapan yang tidak tepat dapat mempercepat kemunduran mutu ikan, menurunkan nilai jual, serta meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis. Oleh karena itu, penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) menjadi bagian penting dalam menjaga mutu dan keamanan hasil perikanan sejak tahap pascapanen. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa SMKN 1 Jeunieb serta masyarakat pesisir mengenai teknik penanganan hasil tangkapan yang cepat dan higienis di atas dek kapal. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung penerapan prinsip ABCD (Ati-ati, Bersih, Cepat, dan Dingin). Evaluasi dilakukan melalui pengukuran pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan serta observasi keterampilan praktik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam menerapkan teknik penanganan ikan sesuai dengan prinsip CPIB. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung upaya pengendalian mutu hasil perikanan, mengurangi kerusakan dan kehilangan hasil, meningkatkan nilai ekonomi ikan, serta menghasilkan sumber daya manusia yang kompeten dalam bidang perikanan.

Cara mensitasi artikel:

Armi, F. S., Maula, R., Khafiyya, N., Berutu, F. I. S., Handayani, L., & Maulidya, R. (2026). Teknik Penanganan Cepat dan Higienis Hasil Tangkapan di Atas Dek Kapal di SMKN 1 Jeunib. *Beujroh : Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 494–509. <https://doi.org/10.61579/beujroh.v4i2.920>

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil hasil perikanan terbesar di dunia dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat melimpah. Pada tahun 2021, produksi perikanan tangkap Indonesia mencapai lebih dari 6,7 juta ton dengan nilai produksi sekitar Rp179,5

triliun (Handoko & Yuniarti, 2023). Besarnya produksi tersebut harus diimbangi dengan upaya mempertahankan mutu hasil tangkapan, karena kualitas bahan baku merupakan faktor utama yang menentukan keamanan, nilai gizi, daya simpan, nilai ekonomi, serta keberhasilan proses pengolahan hasil perikanan.

Mutu hasil tangkapan sangat menentukan harga jual serta peluang pemasaran produk perikanan. Namun, ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) karena memiliki kadar air yang tinggi, yaitu sekitar 70-80%, sehingga rentan terhadap aktivitas enzim dan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Penurunan mutu ikan telah dimulai sejak ikan ditangkap dan berlangsung selama proses penanganan di atas kapal, penyimpanan di palka, pembongkaran, hingga distribusi ke konsumen atau unit pengolahan. Ikan yang telah mengalami kemunduran mutu tidak dapat dikembalikan ke kondisi segarnya seperti sesaat setelah ditangkap (Handoko & Yuniarti, 2023).

Oleh karena itu, penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) menjadi aspek penting dalam mempertahankan kualitas hasil tangkapan. Penanganan ikan yang baik mengacu pada prinsip ABCD, yaitu cepat, bersih, dingin, dan hati-hati. Prinsip dingin dilakukan dengan menurunkan suhu ikan menggunakan es atau alat pendingin untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Prinsip cepat menekankan agar ikan segera ditangani setelah ditangkap. Prinsip bersih dilakukan melalui penerapan sanitasi dan higienitas pada peralatan maupun fasilitas penanganan, sedangkan prinsip hati-hati bertujuan mencegah kerusakan fisik akibat benturan atau perlakuan yang kasar. Penerapan prinsip tersebut bertujuan mempertahankan kesegaran ikan, mengurangi kehilangan hasil, memenuhi standar mutu dan keamanan pangan, serta meningkatkan nilai tambah produk perikanan (Vebronius *et al.*, 2020).

Meskipun penting, penerapan teknik penanganan ikan yang baik di lapangan masih belum optimal. Berbagai penelitian menunjukkan masih ditemukannya kekurangan es untuk pendinginan, rendahnya kebersihan dek dan palka kapal, tidak digunakannya alat pelindung diri oleh awak kapal, serta penanganan ikan yang kurang hati-hati sehingga menyebabkan kerusakan fisik seperti memar, luka, atau pecah perut

(Sari *et al.*, 2020; Diyanto & Suwarsih, 2022; Soepardi *et al.*, 2022). Kondisi tersebut berdampak pada percepatan kemunduran mutu ikan dan penurunan harga jual. Mustaruddin *et al.* (2022) melaporkan bahwa penurunan mutu tuna dari grade I ke grade II dapat menyebabkan kerugian sebesar Rp1.745.520 per trip, sedangkan penurunan menjadi grade III dapat mencapai Rp4.363.800 per trip. Selain itu, praktik penanganan yang tidak higienis juga berpotensi menyebabkan kontaminasi bakteri patogen yang dapat mengancam keamanan pangan (Junaedi *et al.*, 2020).

Sebagai upaya menjamin mutu dan keamanan hasil perikanan, pemerintah telah menerbitkan berbagai regulasi, antara lain Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB), serta SNI 8087:2021 tentang cara penanganan ikan yang baik di atas kapal. Namun, implementasi regulasi tersebut masih memerlukan penguatan melalui kegiatan edukasi dan pelatihan kepada seluruh pelaku usaha perikanan.

SMK Negeri 1 Jeunieb merupakan sekolah menengah kejuruan yang memiliki Program Keahlian Nautika Kapal Penangkap dan berada di wilayah pesisir dengan potensi perikanan yang cukup besar. Sebagai lembaga pendidikan vokasi, sekolah ini memiliki peran strategis dalam menghasilkan lulusan yang kompeten dan siap terjun ke dunia kerja. Namun, hasil pengamatan awal menunjukkan masih terdapat beberapa permasalahan dalam praktik penanganan hasil tangkapan, seperti kurangnya perhatian terhadap kebersihan dek dan peralatan, belum konsistennya penggunaan sepatu boot dan sarung tangan, keterbatasan es untuk pendinginan, penanganan ikan yang kurang hati-hati, serta kebiasaan membiarkan ikan terlalu lama di tempat terbuka tanpa pendinginan.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengenai teknik penanganan ikan yang cepat dan higienis sesuai prinsip CPIB. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan siswa SMKN 1 Jeunieb dan masyarakat pesisir sekitar, diharapkan peserta mampu memahami dan menerapkan prinsip ABCD dalam penanganan hasil tangkapan,

sehingga mutu ikan dapat dipertahankan, kerugian akibat penurunan mutu dapat diminimalkan, nilai jual ikan meningkat, dan pada akhirnya dapat mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan judul "Teknik Penanganan Cepat dan Higienis Hasil Tangkapan di Atas Dek Kapal di SMKN 1 Jeunieb".

METODE PELAKSANAAN

Waktu, Tempat Pelaksanaan dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 10 Juni 2026, bertempat di SMKN 1 Jeunieb, Kabupaten Bireuen, Aceh. Sasaran kegiatan adalah siswa Jurusan TKPI (Teknika Kapal Penangkap Ikan) dan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian sebanyak 30 orang yang dipilih berdasarkan rekomendasi guru. Pemilihan siswa kelas XI dan XII didasarkan pada pertimbangan bahwa mereka telah memiliki dasar pengetahuan perikanan dan akan segera memasuki dunia kerja atau melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan telah diatur dengan baik dalam tiga bagian utama, yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Berikut rincian penjelasan terhadap tahapan kegiatan yang dilakukan:

a. Tahapan persiapan

Tahap persiapan dimulai dengan koordinasi dengan pihak sekolah, khususnya Kepala SMKN 1 Jeunieb dan guru Jurusan TKPI (Teknika Kapal Penangkap Ikan) dan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian, untuk memohon izin pelaksanaan kegiatan serta menentukan jadwal dan sasaran peserta. Selanjutnya, tim pengabdian melakukan identifikasi awal terhadap tingkat pemahaman siswa mengenai Penanganan cepat dan higienis hasil tangkapan di atas dek kapal melalui diskusi informal dengan guru. Berdasarkan hasil identifikasi, disusun materi pelatihan yang disesuaikan dengan tingkat pengetahuan siswa.

b. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan berlangsung dalam satu hari dengan durasi sekitar 4 jam (12.00–16.00 WIB) yang terbagi dalam beberapa sesi:

Sesi 1: Pembukaan

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Kepala SMKN 1 Jeunieb dan dilanjutkan dengan pengenalan tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dari Fakultas Perikanan Universitas Abulyatama.



Gambar 1. Pembukaan oleh Kepala Sekolah SMKN 1 Jeunieb

Sesi 2: Penyampaian Materi

Materi disampaikan dengan metode ceramah interaktif berbantuan presentasi PowerPoint. Materi yang disampaikan meliputi konsep dasar penanganan hasil tangkapan di atas dek kapal untuk menjaga mutu dan kesegaran ikan sejak pertama kali ditangkap hingga didaratkan. Materi mencakup faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas ikan seperti suhu, waktu penanganan, kerusakan fisik, dan kontaminasi mikroba. Selanjutnya dijelaskan prinsip penanganan ikan yang baik, yaitu cepat, bersih, hati-hati, dan dingin (*quick, clean, careful, cold*). Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene awak kapal, penggunaan wadah yang bersih, teknik

pencucian ikan menggunakan air bersih, serta penerapan rantai dingin (*cold chain*) melalui penggunaan es yang tepat. Selain itu, disampaikan dampak ekonomi dan mutu yang ditimbulkan akibat penanganan ikan yang kurang baik selama operasi penangkapan

Sesi 3: Demonstrasi dan Praktik Langsung

Setelah penyampaian materi, tim pengabdian melakukan demonstrasi cara praktik langsung di bawah bimbingan pembicara dan tim. Peserta dibagi dalam 5 kelompok (masing-masing 10 orang) dan setiap kelompok practicing teknik penanganan ikan secara bergiliran. Tim pengabdian mendampingi peserta selama praktik berlangsung dan memberikan bimbingan individual bagi peserta yang mengalami kesulitan.

Sesi 4: Penutupan

Kegiatan diakhiri dengan mengukur peningkatan pemahaman peserta setelah pelatihan. Selain itu, peserta diminta mengisi kuesioner kepuasan terhadap pelaksanaan kegiatan.

Tahap Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan tiga pendekatan:

- a. Evaluasi pemahaman: mengukur peningkatan pengetahuan peserta
- b. Evaluasi keterampilan: Mengamati kemampuan peserta dalam melakukan penanganan ikan hasil tangkapan yang higienis dan cepat diatas dek kapal

Evaluasi kepuasan: Menganalisis hasil kuesioner kepuasan peserta terhadap materi, metode, dan fasilitas pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa sosialisasi penanganan ikan di atas dek kapal dilaksanakan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan kesadaran siswa SMK, khususnya Jurusan TKPI (Teknika Kapal Penangkap Ikan) dan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian mengenai pentingnya menjaga

mutu hasil tangkapan sejak proses penangkapan hingga pendaratan ikan. Kegiatan ini menjadi penting karena kualitas ikan sangat dipengaruhi oleh perlakuan yang diberikan segera setelah ikan ditangkap. Penanganan yang tidak tepat dapat mempercepat proses pembusukan sehingga menurunkan nilai ekonomi dan keamanan produk perikanan (Mau *et al.*, 2024).

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi yang terlihat dari keaktifan dalam sesi tanya jawab dan diskusi. Sebagian besar peserta mampu menjelaskan kembali konsep dasar penanganan ikan yang baik, terutama mengenai pentingnya menjaga suhu ikan mendekati 0°C dan menjaga kebersihan peralatan yang digunakan selama proses penanganan. Selain itu, peserta memperoleh pemahaman mengenai hubungan antara kualitas penanganan ikan dengan nilai ekonomi hasil tangkapan. Peserta juga mulai memahami bahwa keterampilan penanganan ikan yang baik merupakan salah satu kompetensi penting yang dibutuhkan dalam industri perikanan modern (Handoko & Yuniarti, 2023; Suprayitni, 2020).

Kegiatan sosialisasi ini memberikan pengetahuan dasar mengenai Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) kepada siswa sebagai calon tenaga kerja sektor perikanan. Materi yang diberikan relevan dengan kebutuhan industri perikanan saat ini yang menuntut produk perikanan bermutu tinggi dan aman untuk dikonsumsi. Materi mengenai konsep 3G (Get It Fast, Get It Clean, Get It Cold) mendapat perhatian khusus karena merupakan prinsip dasar yang mudah dipahami dan diterapkan. Melalui konsep ini peserta memahami bahwa kecepatan penanganan, kebersihan peralatan, dan pengendalian suhu merupakan faktor utama dalam menjaga mutu hasil tangkapan (Kurniadi *et al.*, 2024).

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai faktor-faktor penyebab penurunan mutu ikan. Sebelum sosialisasi, sebagian peserta menganggap bahwa kerusakan ikan hanya disebabkan oleh lamanya waktu penyimpanan. Namun setelah kegiatan berlangsung, peserta memahami bahwa kerusakan ikan juga dipengaruhi oleh aktivitas

bakteri, proses autolisis akibat kerja enzim, suhu lingkungan, serta sanitasi peralatan yang digunakan selama penanganan. Temuan ini sejalan dengan konsep dasar teknologi hasil perikanan yang menyatakan bahwa ikan merupakan komoditas yang sangat mudah rusak (*highly perishable food*) sehingga memerlukan penanganan cepat dan tepat setelah ditangkap (Sitorus *et al.*, 2022)

Peningkatan pemahaman peserta juga terlihat pada penguasaan prinsip 3G (*Get It Fast, Get It Clean, Get It Cold*) yang menjadi inti materi sosialisasi. Prinsip tersebut memberikan pendekatan sederhana namun efektif dalam menjaga mutu hasil tangkapan. Penanganan yang cepat (*Get It Fast*) bertujuan mengurangi waktu paparan ikan terhadap suhu lingkungan yang tinggi. Penanganan yang bersih (*Get It Clean*) berfungsi mencegah kontaminasi mikroba dari dek kapal, peralatan, maupun tenaga kerja. Sementara itu, pendinginan segera (*Get It Cold*) merupakan langkah paling efektif dalam memperlambat aktivitas bakteri dan enzim penyebab pembusukan. Kemudahan dalam memahami konsep ini membuat peserta lebih mudah mengingat dan mengaplikasikannya dalam kegiatan praktik maupun pekerjaan di masa depan (Junianto & Lail, 2025; Tani *et al.*, 2020; Saleh *et al.*, 2025).



Gambar 2. Siswa mengikuti kegiatan pelatihan

Materi mengenai tahapan penanganan ikan di atas dek kapal juga memberikan pemahaman yang lebih komprehensif kepada peserta. Tahapan penyortiran, pembersihan, penyiangan, dan pendinginan dijelaskan sebagai rangkaian kegiatan yang saling berkaitan dalam menjaga kualitas hasil tangkapan. Penyortiran penting dilakukan untuk memisahkan ikan berdasarkan jenis dan kualitasnya sehingga mengurangi risiko kerusakan silang. Pembersihan bertujuan menghilangkan darah, lendir, dan kotoran yang dapat menjadi media pertumbuhan mikroorganisme. Penyiangan diperlukan terutama pada ikan berukuran besar untuk mengurangi aktivitas enzim dan bakteri yang berasal dari organ dalam. Adapun pendinginan merupakan tahap paling kritis karena mampu mempertahankan kesegaran ikan selama proses penyimpanan dan distribusi (Siahaan *et al.*, 2025; Sahubawa, 2018).

Selain aspek teknis, materi mengenai higienitas dan sanitasi memberikan pemahaman baru bagi peserta mengenai pentingnya menjaga kebersihan selama proses penanganan ikan. Kebersihan dek kapal, wadah penyimpanan, alat penanganan, dan tenaga kerja merupakan bagian penting dari penerapan Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB). Peserta menyadari bahwa tindakan sederhana seperti mencuci peralatan secara rutin, menggunakan sarung tangan, dan menghindari aktivitas merokok di sekitar ikan dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Kesadaran ini penting karena aspek higienitas sering kali menjadi faktor yang kurang diperhatikan pada kegiatan penangkapan ikan tradisional.

Kegiatan PKM ini juga berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai hubungan antara kualitas penanganan ikan dan nilai ekonomi hasil tangkapan. Melalui pemaparan materi, peserta mengetahui bahwa ikan yang ditangani dengan baik memiliki peluang lebih besar untuk masuk kategori mutu tinggi dan memperoleh harga jual yang lebih baik. Pemahaman tersebut diharapkan dapat menumbuhkan motivasi peserta untuk menerapkan prinsip-prinsip penanganan ikan yang baik dalam praktik kerja maupun ketika terjun langsung ke dunia usaha dan industri perikanan.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta mengenai pentingnya penanganan ikan di atas dek kapal. Pendekatan penyampaian materi yang interaktif melalui diskusi dan studi kasus membuat peserta lebih aktif dalam memahami materi yang diberikan. Dengan meningkatnya pemahaman mengenai prinsip CPIB, rantai dingin (cold chain system), serta sanitasi dan higienitas, diharapkan siswa SMK Perikanan dan Kelautan memiliki kompetensi dasar yang lebih baik dalam menjaga mutu hasil tangkapan dan siap menghadapi kebutuhan dunia kerja di sektor perikanan yang semakin menuntut standar kualitas tinggi.

B. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) memberikan gambaran bahwa sosialisasi mengenai penanganan ikan di atas dek kapal mampu memperkuat pemahaman siswa SMK Perikanan dan Kelautan tentang pentingnya menjaga mutu hasil tangkapan sejak ikan pertama kali dinaikkan ke kapal. Selama kegiatan berlangsung, siswa tampak aktif menyampaikan pengalaman dan pertanyaan yang berkaitan dengan praktik penanganan ikan. Respons tersebut menunjukkan bahwa materi yang diberikan dekat dengan kondisi yang mereka hadapi dalam proses pembelajaran vokasi. Pendekatan yang menggabungkan penyampaian materi dengan diskusi membuat proses belajar berlangsung lebih interaktif sehingga konsep-konsep yang disampaikan lebih mudah dipahami. Hasil ini mendukung temuan Handoko dan Yuniarti (2023) yang menjelaskan bahwa kegiatan penyuluhan akan lebih efektif apabila peserta diberi kesempatan untuk berdiskusi dan mengaitkan materi dengan pengalaman nyata. Dengan kata lain, kegiatan PKM ini tidak hanya menambah pengetahuan, tetapi juga membantu membangun cara berpikir yang lebih tepat mengenai pentingnya menjaga mutu ikan sejak tahap penangkapan.

Perubahan pemahaman tersebut terlihat ketika siswa mulai mampu menjelaskan penyebab penurunan mutu ikan secara lebih komprehensif. Pada awal kegiatan, sebagian besar masih beranggapan bahwa kerusakan ikan hanya dipengaruhi oleh lamanya penyimpanan. Setelah mengikuti sosialisasi, mereka memahami bahwa aktivitas

mikroorganisme, proses autolisis, suhu lingkungan, serta sanitasi selama penanganan memiliki peran yang sama pentingnya dalam mempercepat penurunan kualitas ikan. Perubahan cara pandang ini menjadi indikator bahwa proses pembelajaran tidak berhenti pada penguasaan konsep, tetapi juga mendorong peserta memahami hubungan antara penyebab dan dampaknya terhadap mutu hasil tangkapan. Pemahaman tersebut sesuai dengan karakteristik ikan sebagai komoditas yang bersifat highly perishable, sehingga memerlukan penanganan yang cepat dan tepat sejak berada di atas kapal (Sitorus *et al.*, 2022). Oleh sebab itu, pengenalan Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) sejak di bangku sekolah menjadi langkah penting dalam membentuk kompetensi calon tenaga kerja perikanan.

Di antara seluruh materi yang disampaikan, konsep 3G (*Get It Fast, Get It Clean, dan Get It Cold*) menjadi bagian yang paling mudah dipahami. Kemungkinan besar hal ini disebabkan karena konsep tersebut disajikan dalam bentuk prinsip sederhana yang langsung dapat diterapkan pada proses penanganan ikan. Calon tenaga kerja sektor perikanan mulai memahami bahwa penanganan yang cepat dapat mengurangi peluang terjadinya kerusakan, kebersihan peralatan dan lingkungan kerja berfungsi mencegah kontaminasi, sedangkan pendinginan segera mampu memperlambat aktivitas bakteri dan enzim penyebab pembusukan. Penyederhanaan konsep melalui prinsip 3G membuat materi yang sebelumnya bersifat teknis menjadi lebih mudah dipahami tanpa mengurangi substansinya. Temuan ini memperkuat hasil penelitian Tani *et al.* (2020), yang menyatakan bahwa penerapan prinsip penanganan cepat, bersih, dan dingin merupakan faktor utama dalam mempertahankan kesegaran ikan selama berada di atas kapal hingga proses pendaratan.

Tidak kalah penting, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran mengenai aspek higienitas dan sanitasi selama penanganan ikan. Pada awal kegiatan, perhatian siswa lebih banyak tertuju pada proses pendinginan, sedangkan kebersihan peralatan maupun lingkungan kerja belum dianggap sebagai faktor yang menentukan mutu produk. Setelah memperoleh penjelasan mengenai sumber-sumber kontaminasi, pemahaman tersebut mulai berubah. Mereka menyadari bahwa tindakan sederhana seperti membersihkan wadah

penyimpanan, menjaga kebersihan dek kapal, menggunakan peralatan yang higienis, dan menerapkan kebersihan diri saat bekerja merupakan bagian dari upaya menjaga mutu dan keamanan pangan. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan CPIB tidak hanya berfokus pada pengendalian suhu, tetapi juga mencakup pengendalian risiko kontaminasi selama proses penanganan. Sahubawa (2018) menegaskan bahwa sanitasi dan higienitas merupakan fondasi dalam sistem jaminan mutu hasil perikanan karena keduanya berperan langsung dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas.

Jika dicermati secara keseluruhan, manfaat kegiatan PKM tidak hanya tercermin dari bertambahnya pengetahuan peserta, tetapi juga dari terbentuknya pemahaman mengenai hubungan antara teknik penanganan ikan, mutu produk, keamanan pangan, dan nilai ekonomi hasil tangkapan. Pemahaman seperti ini penting dimiliki sejak masa pendidikan karena lulusan SMK Perikanan dipersiapkan untuk terlibat langsung dalam kegiatan penangkapan maupun penanganan hasil perikanan. Bekal pengetahuan tersebut diharapkan dapat mendorong mereka menerapkan praktik penanganan yang sesuai dengan standar industri ketika memasuki dunia kerja. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya mendukung peningkatan kompetensi siswa, tetapi juga memperkuat peran perguruan tinggi dalam menyiapkan sumber daya manusia yang mampu menjaga mutu hasil perikanan secara berkelanjutan sekaligus memenuhi tuntutan industri terhadap produk yang aman dan bermutu tinggi.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa pelatihan teknik penanganan cepat dan higienis hasil tangkapan di atas dek kapal berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman siswa SMKN 1 Jeunieb mengenai pentingnya menjaga mutu hasil tangkapan sejak proses penangkapan hingga pendaratan ikan. Melalui kegiatan ini, peserta memahami prinsip Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB), konsep 3G (*Get It Fast, Get It Clean, Get It Cold*), tahapan penanganan ikan di atas dek kapal, serta pentingnya higienitas dan sanitasi dalam menjaga mutu dan keamanan produk perikanan. Selain itu, peserta juga memahami bahwa penanganan ikan yang baik berpengaruh terhadap

peningkatan nilai ekonomi hasil tangkapan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan bekal kompetensi dasar bagi siswa sebagai calon tenaga kerja di sektor perikanan dan diharapkan dapat mendorong penerapan praktik penanganan ikan yang cepat, higienis, dan berorientasi pada mutu baik di lingkungan sekolah maupun di dunia kerja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kepala SMKN 1 Jeunieb beserta seluruh guru dan staf yang telah memfasilitasi terlaksananya kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) [Universitas Abulyatama] serta semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Diyanto, W., & Suwarsih. (2022). Teknik Penanganan Ikan di Atas Kapal Purse Seine dan Jenis Hasil Tangkapan KM. Harapan Kita di UPT PPP. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 781-785.
- Handoko, Y. P., & Yuniarti, T. (2023). Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal dan di Pendaratan: Penerapan, Dampak, dan Upaya Perbaikan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, Edisi Khusus 2023, 123-128. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jkpt.v1i0.12155>
- Junaedi, A. S., Riana, F., Sari, H. C. P., Witria, & Zainuri, M. (2020). Kualitas Daging Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) Hasil Tangkapan Nelayan di Pelabuhan Perikanan Branta, Pamekasan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 303-319. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.31169>
- Junianto., Lail, D.N.T. 2025. Analisis Penanganan Ikan Pasca-Tangkap pada Kapal Nelayan di Kerangsong, Indramayu-Jawa Barat. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (JOINT-FISH)*, 8(1); 99-110.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor*

- 7/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik. Jakarta.
- Kurniadi, B., Munir, A.M.S., Hurriyani, Y. (2024). Edukasi Cara Penanganan Ikan yang Baik pada Siswa SMK Negeri 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*. 5(1): 1177-1181.
- Mau, Y., Siahaan, I.C.M., Rajab, R. (2024). Penanganan Ikan Tuna Loin di Atas Kapal Tahapan Processing dan Pemasaran pada CV. Charlie Eka Pranata di PPI Oeba Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Ilmiah Bahari Papadak*, 5(2):17-31.
- Mustaruddin, Selomita, E., Nugroho, T., & Kartini, S. S. (2022). Segi Sanitasi Pada Pendaratan Ikan Tuna di Pelabuhan Perikanan Samudera Bungus, Sumatra Barat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 536–543. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.536>
- Sahubawa, L., 2018. Teknik Penanganan Hasil Perikanan. UGM PRESS.
- Saleh, E., Yanuar, V., Satriyanto, B., Amalia, A.R., Mulyandari, N., Merdekawati, D., Yani, F.I. 2025. Penanganan Hasil Perairan. Kamiya Jaya Aquatic.
- Sari, N., Lubis, E., Nugroho, T., Muningsar, R., Mustaruddin, Yuwanda, D. P., & Astarini, J. E. (2020). Peningkatan Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhanratu. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 80–84.
- Siahaan, I.C.M., Kasim, M., Basran., Rossarie, Dheni., Puspitasari, A.W., Rahmatang., Kathryn, M. Penanganan dan Penyimpanan Hasil Tangkapan. 2025. CV. Budhi Mulia.
- Sitorus, S.R., Mandagi, I.F., Kaparang, F.E., Manoppo, L., Pangalila, F.P.T., Manu, L. (2022). Aktivitas pendaratan hasil tangkapan terhadap mutu ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bitung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*. 7(8); 129-135.
- Soepardi, S., Siahaan, I. C. M., Rasdam, Istrianto, K., & Saputra, A. (2022). Studi Tentang Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Alat Tangkap Purse Seine KM. Anugerah Barokah di Perairan Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Bahari Papadak*, 3(2), 100–111.

- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(2), 289–295.
- Tani, V., Rasdam., Siahaan, I.C.M. 2020. Teknik Penanganan Ikan 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.
- Vebronius, T., Rasdam., dan Siahaan, I.C.M. (2020). Teknik Penanganan Ikan Hasil Tangkapan di Atas Kapal Purse Seine pada KM. Asia Jaya Ar 03 Juwana Pati Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*