

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## Penanganan Limbah Padat Ikan Di Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional Pelabuhan Muara Angke Jakarta Utara 2016

Tiyas Fitriyani

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74058&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Produk olahan hasil perikanan meliputi produk olahan tradisional dan produk olahan modern. Dengan meningkatnya produksi ikan pada industri pengolahan ikan, sehingga limbah yang di hasilkan akan semakin banyak, perlu adanya penanganan khusus pada limbah hasil pengolahan ikan sehingga tidak menyebabkan terjadinya pencemaran lingkungan dan, bahan sisa tersebut tidak menumpuk dan mengalami proses membusuk sehingga hasil dari penguraian tersebut dapat menimbulkan bau yang menyengat. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui penanganan limbah padat ikan di pengolahan hasil perikanan tradisional pelabuhan Muara Angke Jakarta Utara. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan model triangulasi data. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif yang menggunakan pedoman wawancara mendalam dibagi menjadi 2 (dua) bagian yaitu penentuan wawancara untuk 2 (dua) pengelola pengolahan hasil perikanan 5 (lima) untuk pekerja dipengolahan hasil perikanan. Pedoman observasi menggunakan check list. Penelitian ini dilaksanakan di pengolahan hasil perikanan tradisional Muara Angke Jakarta Utara 2016. Hasil penelitian didapatkan bahwa penanganan limbah ikan yang ada di pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke sudah cukup baik sesuai dengan undang-undang no 18 tahun 2008 ada nya pengumpulan dari limbah dihasilkan, pemilahan limbah ikan dilakukan sesuai dengan jenis nya seperti kepala, jeroan, sisik, dan tulang pengakutan limbah dilakukan 1 hari &#8804; 10-20 kali pengakutan, dengan volume limbah mencapai 20-30 ton perharinya pengakutan dilakukan mengunakan gerobak dan mobil, limbah yang telah terkumpul dilakukan pengolahan dari mulai perebusan hingga pengeringan sehingga dapat menghasilkan untuk bahan tepung ikan, makanan ikan, minyak ikan limbah tulang dapat di daur ulang menjadi kerajinan tangan dari tulang memiliki nilai jual 2 juta hingga 5 juta perbuahnya. sebaiknya ada penambahan tempat sampah pada sertiap, tempat pengolahan ikan, penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh pekerja,