



## KASUS PADA IKAN TUNA

BAHAYA	PENYEBAB	TINDAKAN
HISTAMIN	SUHU TINGGI (> 4,4° C)	PENDINGINAN ES : Ikan = 1:1 Menggunakan box berinsulasi, seperti sterofoam atau box fiber.
<b>DECOMPOSE</b> (Penurunan Mutu Ikan)	Penanganan yang kurang baik	penanganan ikan dengan cara dan tahapan yang benar.
Kontaminasi Bakteri (salmonella, e.coli dll)	Kebersihan kapal, peralatan dan tempat penyimpanan.	Menjaga kebersihan.

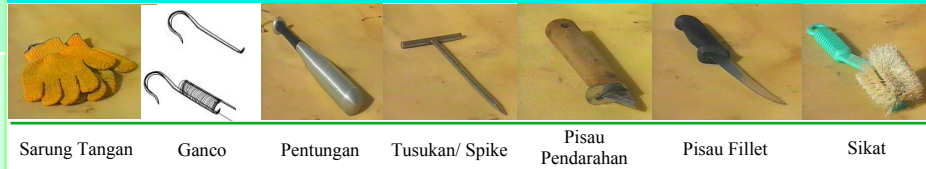
### MANFAAT PENANGANAN IKAN YANG BAIK

1. Mampu Mempertahankan kualitas ikan dalam waktu yang lebih lama.
2. Dapat meningkatkan waktu dalam penanganan ikan karena menggunakan teori dan metode yang benar.
3. Kualitas ikan yang dihasilkan akan memiliki Mutu yang lebih baik.

### PRINSIP DALAM PENANGANAN IKAN : 3C + Q

CLEAN (BERSIH), CAREFULL (HATI-HATI), COOL CHAIN (RANTAI DINGIN) + QUICK (CEPAT)

### PERALATAN UNTUK PENANGANAN IKAN



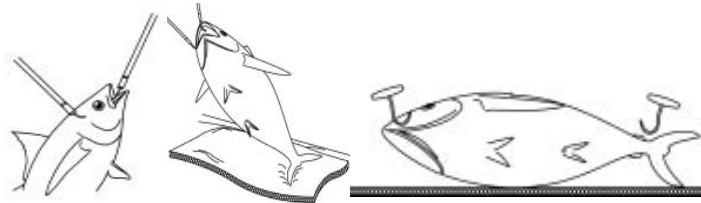
Sarung Tangan    Ganco    Pentungan    Tusukan/ Spike    Pisau Pendarahan    Pisau Fillet    Sikat

## TAHAPAN PENANGANAN IKAN DI ATAS KAPAL

### 1. Ganco dan Mendaratkan Ikan di Atas Kapal

**Cara kerja**  
Ganco ikan pada bagian kepala dekat insang. Apabila ukuran ikan 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..

**Catatan:**  
Jangan sampai mengenai jantung. Jantung harus berdetak ketika proses pengeluaran darah.



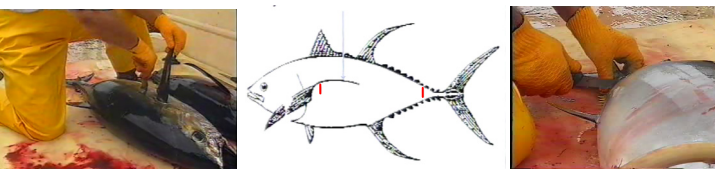
### 3. Pendarahan

**Cara Kerja**

1. Tusuk bagian bawah sirip dada dengan kedalaman 2 cm. lakukan pada kedua sisi. Darah hangat akan mengucur deras apabila titik penusukan benar.
2. Buat irisan pada pangkal ekor. Lakukan pada kedua sisi.

**Catatan:**

1. Semakin banyak darah yang dikeluarkan maka mutu ikan akan bisa dipertahankan lebih lama.
2. Dengan Pendarahan akan dapat menurunkan suhu ikan lebih cepat.



### 5. Penyimpanan

**Cara Kerja**

1. Simpan ikan dalam box fiber/ sterofoam atau valka berinsulasi dengan ditambahkan es. Perbandingan jumlah es dan ikan yang digunakan adalah 1:1.
2. Seluruh permukaan ikan harus tertutupi dengan es. Apabila ikan disusun bertumpuk maka susunannya adalah es-ikan-es-ikan-es.
3. Es yang paling baik digunakan adalah es yang sudah dihancurkan (es Curai) karena akan kontak dengan tubuh ikan secara merata sehingga menurunkan suhu ikan dengan cepat.

## 2. Mematikan Ikan

**Cara Kerja**

1. Posisi ikan menyamping seperti digambar.
2. Pingsankan ikan dengan cara memukul ikan pada bagian tepat diantara dua mata (Otak Kecil). Pukulan pada titik yang tepat akan memingsankan ikan walaupun dengan pukulan yang tidak terlalu keras.
3. Matikan ikan dengan menusuk pada titik lunak kepala ikan (Gambar 6). Pastikan ikan sudah mati dengan mengusap mata atau menggerakkan rahang bagian bawah untuk memeriksa respon ikan.

**Catatan:**

1. Kualitas Ikan yang matinya cepat akan mampu bertahan lebih lama dibandingkan ikan yang lama meronta-ronta.
2. Ikan yang matinya ditusuk pada otak kecil akan lebih cepat didinginkan karena otak yang mengatur suhu tubuh ikan telah dirusak.



## 4. Penyiangan

**Cara Kerja**

1. Kuat sobekan kecil pada perut dekat anus kemudian potong saluran pencernaan/gonat yang menuju dan mengait ke anus.
2. **Lepaskan insang** dengan cara mengiris membrane pada seluruh pinggiran insang Kemudian potong bagian yang mengaitkan insang dengan rahang maupun tengkorak.
3. Angkat insang yang diikuti dengan seluruh isi perut ikan.
4. Bersihkan sisa darah dengan bantuan sikat dan air bersih.

**Catatan**  
Insang dan Isi perut merupakan sumber bakteri paling besar pada ikan (selain kulit) sehingga harus dibuang.

