

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| Halaman Judul..... | i |
| Halaman Pengajuan..... | ii |
| Halaman Pengesahan | iii |
| Halaman Pernyataan..... | iv |
| Kata Pengantar | v |
| Daftar Isi | vii |
| Daftar Tabel | x |
| Daftar Gambar..... | xi |
| Abstrak | xii |
| Abstract | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Batasan Masalah | 5 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 7 |
| 2.1 Ikan Tangkap | 7 |
| 2.1.1 Karakteristik Perikanan tangkap | 7 |
| 2.1.2 Pelabuhan Perikanan | 7 |
| 2.1.3 TPI..... | 9 |
| 2.1.4 Mutu Ikan Tangkap..... | 9 |
| 2.1.5 Penanganan Ikan Segar | 12 |
| 1.2 Supply Chain Risk Management | 14 |
| 2.2.1 Supply Chain Management..... | 14 |
| 2.2.2 <i>Risk Management</i> | 14 |
| 2.2.3 Faktor Penyebab Penurunan Mutu Ikan..... | 17 |
| 2.2.4 Standar Mitigasi | 18 |
| 2.3 Struktur Biaya Logistik..... | 19 |
| 2.4 <i>Profit Margin</i> | 20 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 23 |
| 3.1 Objek Penelitian..... | 23 |
| 3.2 Metode Pengumpulan Data..... | 23 |
| 3.3 Tahapan Pengolahan dan Analisis | 24 |
| 3.3.1 Identifikasi masalah | 24 |
| 3.3.2 Identifikasi tujuan | 25 |

| | |
|---|-----------|
| 3.3.3 Penentuan obyek dan wilayah penelitian | 25 |
| 3.3.4 Studi pustaka dan literatur..... | 25 |
| 3.3.5 Pengumpulan data primer dan sekunder: | 25 |
| 3.3.6 Analisis hasil..... | 30 |
| 3.4 Diagram Alir Penelitian | 31 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 32 |
| 4.1 Wilayah Pengelolaan Perikanan dan Potensi Sumber Daya Ikan | 35 |
| 4.2 Gambaran Karakteristik Wilayah Pesisir dan <i>Supply Chain</i> Ikan Tangkap Segar | 37 |
| 4.2.1 Sukabumi | 40 |
| 4.2.2 Kendal | 41 |
| 4.2.3 Pekalongan..... | 42 |
| 4.2.4 Tegal | 43 |
| 4.2.5 Lamongan | 44 |
| 4.2.6 Indramayu | 44 |
| 4.2.7 Cilacap | 45 |
| 4.2.8 Gunungkidul | 46 |
| 4.2.9 Pacitan..... | 47 |
| 4.2.10 Trenggalek | 47 |
| 4.2.11 Tulungagung | 49 |
| 4.3 Stakeholder dalam Supply Chain Ikan Tangkap Segar | 51 |
| 4.3.1 Nelayan | 51 |
| 4.3.2 Pemodal kapal..... | 52 |
| 4.3.3 TPI..... | 53 |
| 4.3.4 Pedagang | 54 |
| 4.3.5 Pengolah..... | 56 |
| 4.3.6 Pengecer | 58 |
| 4.4 <i>Supply Chain Risk Management</i> | 59 |
| 4.4.1 Identifikasi Risiko | 63 |
| 4.4.2 Analisis Risiko | 68 |
| 4.4.3 Mitigasi Risiko..... | 77 |
| 4.5 Struktur Biaya Logistik..... | 84 |
| 4.5.1 <i>Transportation</i> (transportasi) | 88 |
| 4.5.2 <i>Procurement</i> (pengadaan) | 90 |
| 4.5.3 <i>Material handling</i> (penanganan bahan) | 91 |
| 4.5.4 <i>Maintenance</i> (pemeliharaan)..... | 94 |

| | |
|---|------------|
| 4.5.5 <i>Inventory</i> (penyimpanan)..... | 95 |
| 4.5.6 <i>Information</i> (informasi)..... | 96 |
| 4.6 Keterkaitan analisis risiko dengan analisis struktur biaya logistik | 99 |
| 4.6.1 Nelayan (Kolom 2) | 99 |
| 4.6.2 Pemodal Kapal (Kolom 3) | 103 |
| 4.6.3 Pedagang (Kolom 4) | 104 |
| 4.6.4 Pengolah (Kolom 5)..... | 106 |
| 4.7 Analisis <i>Profit margin</i> | 108 |
| 4.8 Rekomendasi Analisis <i>Profit Supply Chain</i> Ikan Tangkap..... | 114 |
| 4.9 Rekomendasi Strategi <i>Supply Chain</i> Ikan Tangkap..... | 117 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 121 |
| 5.1 Kesimpulan | 121 |
| 5.2 Saran | 122 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 123 |
| LAMPIRAN..... | 126 |
| Lampiran 1. SNI sebagai dasar penentuan mutu ikan segar | 127 |
| Lampiran 2. Parameter Pemetaan Risiko | 135 |
| Lampiran 3. Struktur biaya logistik setiap <i>tier</i> berdasarkan komponennya..... | 136 |