

PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN LAUT DI KABUPATEN AGAM

Riri Anggraini¹⁾, Harne Julianti Tou²⁾

Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Universitas Bung Hatta

Email: ririanggrai@gmail.com¹⁾ harnejulianti@bunghatta.ac.id²⁾

ABSTRAK

Kabupaten Agam memiliki potensi kelautan dan perikanan dengan panjang garis pantai 43 km serta luas lautan 275,5 km². Sektor industri pengolahan menjadi sektor ketiga terbesar dalam kontribusi terhadap PDRB Kabupaten Agam, berupa industri sandang dan pangan. Tujuan penelitian adalah pengembangan industri pengolahan ikan laut yang ada di Kabupaten Agam. Jenis produk olahan yang dapat dijadikan sebagai pengembangan industri pengolahan ikan laut ini adalah abon, bakso dan nugget dengan jenis ikan yaitu ikan tongol, kembung dan tenggiri. Pengembangan industri pengolahan ikan laut ini dapat menyerap tenaga kerja dan didapatkannya peningkatan pendapatan penduduk hingga pendapatan daerah dengan pangsa pasar ke berbagai daerah.

Kata Kunci : Ikan Laut, Industri Pengolahan, Kabupaten Agam, Pangsa Pasar, Produk Olahan

PENDAHULUAN

Industri pengolahan ikan merupakan kegiatan yang dilakukan terhadap sumberdaya ikan melalui proses pengolahan secara tradisional maupun modern, baik secara fisika, kimia, mikrobiologis atau kombinasinya, untuk dijadikan produk akhir yang dapat berupa ikan segar, ikan beku dan bentuk olahan lainnya.

Kabupaten Agam memiliki potensi kelautan dan perikanan dengan panjang garis pantai 43 km serta luas lautan 275,5 km². Pada tahun 2020 jumlah produksi perikanan tangkap di Kabupaten Agam mencapai 7.089 ton dan pada perikanan budidaya sebanyak 25.119 ton ikan. Sektor industri pengolahan menjadi sektor ketiga terbesar dalam kontribusi terhadap PDRB Kabupaten Agam, berupa industri sandang dan pangan. Industri pangan merupakan sektor yang diandalkan untuk memacu kinerja ekonomi daerah. Salah satu jenis dari industri pengolahan yang ada di Kabupaten Agam yaitu industri pengolahan ikan baik dari perikanan budidaya maupun perikanan tangkap.

Dengan potensi perikanan yang ada di Kabupaten Agam, industri pengolahan ikan yang ada hanya terdapat beberapa macam saja. Salah satunya pada industri pengolahan ikan tangkap atau industri pengolahan ikan laut. Ikan laut yang ada pada saat ini hanya diolah menjadi ikan asin saja. Padahal ikan laut tersebut dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan.

Penelitian ini bertujuan pengembangan industri pengolahan ikan laut yang ada di Kabupaten Agam.

METODE

Metode pengumpulan data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung terhadap responden yaitu kepala bidang dinas industri, kepala bidang dinas kelautan dan perikanan dan juga dengan pemilik usaha industri pengolahan ikan. Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur, instansi dan lembaga yang terkait, yang berhubungan dengan penelitian tersebut agar sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian.

Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini yaitu analisis produk olahan dengan menentukan produk olahan yang dapat dikembangkan berdasarkan jenis ikan dengan jumlah banyak paling banyak. Kriteria pemilihan jenis industrinya yaitu :

1. Tidak memerlukan biaya yang besar
2. Peralatan yang digunakan sederhana
3. Proses pembuatan tidak memerlukan waktu yang lama.
4. Produk memiliki daya tahan yang lama

Setelah itu dilanjutkan dengan analisis pola usaha dengan mengumpulkan data harga bahan komoditi, harga alat komoditi, upah tenaga kerja, harga jual dan total penjualan. Kemudian dilanjutkan dengan analisis proporsi tenaga kerja untuk mengetahui berapa besar

proporsi tenaga kerja usia produktif, sehingga dapat mengetahui besarnya tenaga kerja yang dapat diserap.

Analisis terakhir yaitu analisis pangsa pasar yang menjelaskan bagaimana cara produk olahan yang akan dipasarkan sampai ke tangan konsumen baik secara langsung maupun dengan cara tidak langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari tahap analisis yang dilakukan untuk pengembangan industri pengolahan ikan laut, didapatkan jenis ikan yang sesuai untuk dikembangkan yaitu ikan tongkol, ikan kembung dan ikan tenggiri,. Ketiga jenis ikan tersebut dipilih karena jumlah produksi yang paling banyak dibandingkan jenis ikan lainnya.

Ketiga jenis ikan tersebut dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan mulai dari makanan hingga hiasan. Jenis produk olahan yang dipilih dengan kriteria tidak memerlukan biaya yang besar, peralatan yang digunakan sederhana, proses pembuatan tidak memerlukan waktu yang lama dan produk memiliki daya tahan yang lama maka dipilihlah produk olahan abon, bakso dan nugget.

Dari ketiga jenis produk olahan dihitunglah biaya produksi serta keuntungan yang didapat menggunakan analisis pola usaha. Maka didapatkannya produk olahan yang paling menguntungkan adalah produk olahan abon ikan tenggiri.

Untuk biaya produksi olahan abon ikan tenggiri pada 1x produksi sebesar Rp.1.754.000 dengan keuntungan 1x produksi Rp.346.000. Keuntungan pada bulan 1 mencapai Rp.29.050.000 serta keuntungan bulan 2 dan seterusnya mencapai Rp.2.900.000.

Kemudian dilanjutkan dengan proporsi tenaga kerja yang didapatkan yaitu sebesar 2.682 jiwa atau 27% banyaknya penduduk yang dapat diserap sebagai tenaga kerja untuk industri pengolahan ikan laut ini.

Setelah itu dilakukan penentuan pangsa pasar untuk produk olahan ikan laut ini. Produk olahan abon, bakso dan nugget merupakan produk olahan yang banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai umur. Untuk pemasarannya dapat secara langsung maupun tidak langsung. Sehingga penduduk yang berada di Pulau Sumatera juga diluar Pulau Sumatera dapat membeli serta mengkonsumsinya. Produk olahan abon ikan laut ini bahkan juga dapat dipasarkan keluar negeri yaitu ke Malaysia dan Singapura karena daya tahan produk ini lama yaitu 1-3 bulan dan tidak

memerlukan perlakuan khusus untuk pengiriman karena produk olahan abon hanya perlu penyimpanan pada suhu ruang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang didapatkan berdasarkan analisis yang telah dilakukan yaitu jenis ikan yang dipilih untuk dikembangkan produk olahannya adalah ikan tenggiri, hal ini dikarenakan jumlah produksi ikan yang paling banyak. Produk olahan dari ikan tenggiri yang dipilih adalah produk olahan abon.

Produk olahan abon ikan tenggiri dipilih karena memenuhi kriteria yaitu tidak memerlukan biaya yang besar, peralatan yang digunakan sederhana, proses pembuatan tidak memerlukan waktu yang lama dan produk memiliki daya tahan yang lama. Serta dari produk olahan abon ikan tenggiri memiliki nilai keuntungan paling besar dibandingkan olahan lainnya yaitu pada bulan 1 keuntungan yang didapat sebesar Rp.29.050.000 sedangkan pada bulan 2 dan seterusnya sebesar Rp.29.900.000.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adawyah, R, 2008, Pengolahan dan Pengawetan Ikan, Cetakan Ketiga PT. Bumi Aksara, Jakarta
- [2] Hamidi, Wahyu, 2016, Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish), Jurnal Agribisnis, 11.
- [3] Hayati, Nurrisalah dan Tufik Rizal Dwi Adi Nugroho, 2018, Pengembangan Agroindustri Wilayah Pesisir Berbasis Komoditas Unggulan Ikan Hasil Tangkapan, Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, 9.
- [4] Rahmawati, Fitri, 2012, Anek Ragam Pengolahan Ikan, Yogyakarta.