

BAB VI

STRATEGI PENGEMBANGAN KOMODITAS UNGGULAN PERIKANAN TANGKAP

6.1 Strategi Untuk Meningkatkan Sektor Perikanan Tangkap Di Kabupaten Indramayu

Kebijakan pembangunan sektor kelautan perikanan Kabupaten Indramayu didasarkan pada pendekatan pembangunan yang diarahkan agar mampu memainkan peranan utama dalam perbaikan perekonomian daerah, dalam arti dapat memposisikan sebagai penggerak pembangunan ekonomi daerah dan membudayakan masyarakat nelayan agar mampu mandiri dalam melaksanakan usahanya yang meliputi ;

6.1.1 Peningkatan Sumber Daya Manusia

Terlepas dari permasalahan ekonomi terutama dalam produk hasil perikanan, pasar global akan berdampak pada sektor Sumber Daya Manusia. Tantangan pasar global menuntut tersedianya sumber daya manusia yang memiliki kompetensi atau latar belakang pendidikan serta keahlian yang memenuhi kebutuhan dalam memenangkan persaingan di pasar tenaga kerja.

Tenaga kerja lulusan perguruan tinggi sebanyak itu akan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan layanan yang dihasilkan. Hal itu ditandai dengan peningkatan kualitas hasil kerja, peningkatan produktivitasnya baik secara total dan/parsial, pengurangan biaya produksi, waktu kerja yang lebih cepat, dan lebih efisien. Pemerintah maupun instansi terkait dapat menyediakan anggaran untuk peningkatan pendidikan bagi nelayan serta memberikan peraturan terikat bahwa nelayan diwajibkan minimal tamat Sekolah Menengah Pertama (SMP).

Kabupaten Indramayu sendiri lebih dari 69% masyarakatnya berpendidikan Sekolah Dasar, sedangkan perkembangan zaman menuntut untuk meningkatkan kualitas SDMnya bukan kuantitasnya. Dengan adanya perkembangan zaman yang semakin tinggi, penggunaan teknologi pun turut mengambil peran penting dalam kelangsungan kegiatan perindustrian. Seperti halnya kegiatan perikanan tangkap, untuk terus meningkatkan mutu, kuantitas

serta kualitas ikan yang diperoleh maka mutu dan kualitas dari nelayannya pun hendaknya terus berkembang.

Langkah pertama yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu dan kualitas nelayan yang ada di Kabupaten Indramayu dapat meningkatkan pendidikan dari 16% yang berpendidikan SMP dan 12% yang berpendidikan SMA, serta 3% tamatan diploma. Nelayan yang hendak menjadi keanggotaan dari organisasi maupun koperasi yang menaungi kegiatan perikanan di Kabupaten Indramayu memberikan persyaratan yang mengikat bahwa nelayan di Kabupaten Indramayu harus minimal tamatan SMP, dan apabila terdapat nelayan yang tidak memenuhi persyaratan yang ada maka diberikan sanksi membayar denda yang telah ditentukan dari kebijakan yang ada di daerah tersebut. Selain itu adanya sertifikat tenaga ahli yang menyatakan bahwa yang nama yang tercantun dalam sertifikat tersebut sebagai nelayan yang dikeluarkan dan disahkan oleh instansi dan organisasi perikanan yang terdapat di daerah tersebut.

6.1.2 Penggunaan Teknologi Ramah Lingkungan

- a) Penggunaan Sel surya yang juga disebut dengan Photovoltaic adalah bahan yang dapat digunakan untuk melakukan perubahan secara langsung terhadap cahaya matahari menjadi energi listrik dengan menggunakan mekanisme fisik yang disebut dengan Photovoltaic effect. Sel surya (solar cell) telah lama dikembangkan sebagai sumber tenaga, baik yang digunakan sebagai sumber daya penggerak motor maupun sebagai pembangkit listrik dalam skala yang besar. Sel surya mungkin membutuhkan biaya investasi yang cukup mahal. Namun di sisi lain sel surya memiliki lifetime yang tinggi dan penghematan pada biaya bahan bakar, maka sel surya perlu dipertimbangkan sebagai alternatif sumber energi baru sebagai penggerak kapal. Kombinasi dari sistem sel surya dan diesel konvensional yang lazim disebut sistem Hybrid diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam penghematan bahan bakar. Dari hasil analisa dan perencanaan yang dilakukan pada kapal penangkap ikan tipe purse sein 60 GT yang beroperasi disekitar pantai Prigi dengan rute 350 mill laut, didapatkan bahwa penghematan yang diperoleh dari penggunaan sistem hybrid ini sebesar Rp. 4.004.000 dalam sekali pelayaran. Walaupun dengan adanya penurunan

kecepatan, namun hal tersebut tidak mengakibatkan perubahan yang signifikan pada waktu tempuh.



Gambar 6.1
Penggunaan Sel Surya

- b) Menggunakan media pendingin air yang digunakan dengan alat mekanis disebut juga dengan *refrigerated sea water* (RSW). Alat mekanis yang digunakan untuk mendinginkan air laut tersebut adalah refrigerator. Evaporator yang merupakan bagian dari refrigerator disimpan pada salah satu dinding tangki. Evaporator ini berfungsi untuk mendinginkan air laut dengan menyerap panas yang dikeluarkan oleh ikan maupun air laut. Air dingin disirkulasi ke dalam tangki penyimpanan dan selanjutnya dialirkan kembali melewati refrigerator dengan pompa. Air yang telah melewati refrigerator akan menjadi dingin dan selanjutnya disirkulasi kembali ke tangki penyimpanan.

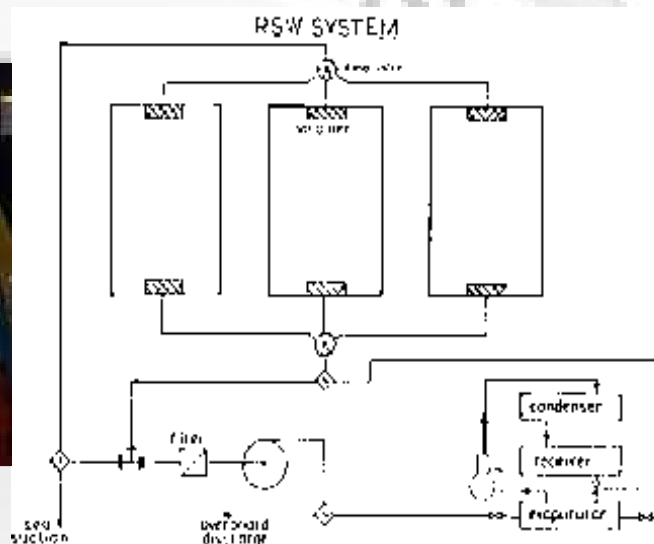
Penggunaan ikan dengan menggunakan sistem RSW banyak di gunakan oleh kapal penangkapan ikan yang berukuran besar. Pada umumnya, kapal-kapal besar tersebut dalam melakukan penangkapan ikan sampai berbulan-bulan lamanya sehingga media pendingin yang digunakan harus mampu mempertahankan hasil tangkapannya sampai kapal tersebut berlabuh. Berikut ini beberapa keuntungan menggunakan media RSW dalam penanganan ikan.

- Dapat memperpanjang tingkat kesegaran ikan karena suhu pendinginan dapat mencapai -1°C .

- Kerusakan fisik dapat dihindari karena karena ikan tidak mendapatkan tekanan dari ikan yang di atasnya atau dari es sebagaimana halnya jika menggunakan media es.
- Penurunan suhu ikan akan berlangsung lebih cepat karena suhu permukaan ikan dapat kontak dengan media pendingin.
- Proses penanganan ikan lebih mudah dan cepat, baik dalam pengisian maupun pembongkaran sehingga akan menghemat waktu dan tenaga kerja.

beberapa kelemahan penggunaan metode RSW.

- Ikan akan terasa asin karena adanya garam yang masuk kedalam tubuh ikan.
- Sebagian protein ikan ada yang larut kedalam air garam (air laut).



Gambar 6.2

Penggunaan Air Laut Untuk Mendinginkan Ikan Dengan Metode RSW

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dirjen P2HP-DKP penanganan ikan dengan suhu dingin sekitar 0°C secara terus menerus tidak terputus sejak ikan ditangkap atau dipanen, sebelum didaratkan dan didistribusikan serta dipasarkan hingga ke tangan konsumen, maka ikan hasil tangkapan atau ikan hasil panen dapat dipastikan memiliki mutu tinggi, aman dikonsumsi serta memenuhi kriteria produk perikanan prima. Oleh karena itu, penerapan sistem rantai dingin secara benar diterapkan dengan baik serta memperhatikan sanitasi dan hygiene.

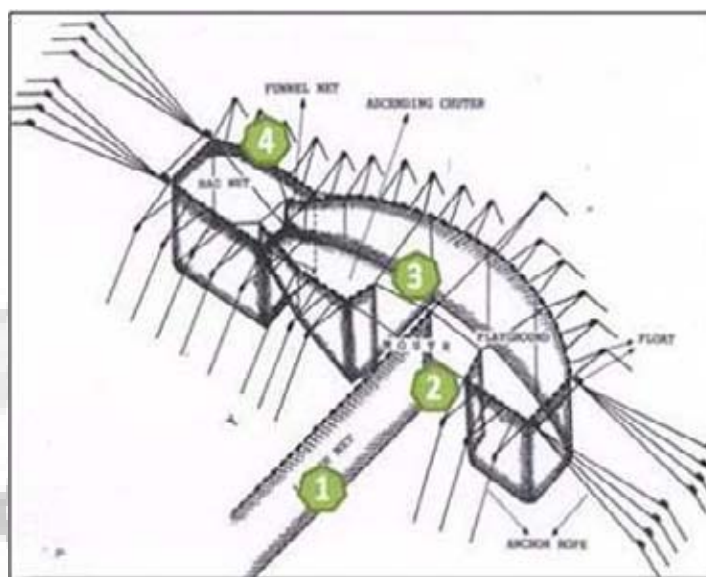
Teknologi yang sudah banyak diterapkan untuk mendinginkan ikan adalah pembekuan dengan es (icing), yaitu mencampur ikan dan es dengan proporsi 1: 2. Untuk perikanan tangkap, cara itu harus dilakukan sejak ditangkap dandimasukkan ke kapal. Artinya, es mutlak harus dibawa saat nelayan berangkat melaut. Kapal besar dan modern biasanya punya unit pendinginan (bahkan unit pembekuan) sehingga tidak harus membawa es dari darat.

c) Penggunaan Set Net sebagai alat alternative untuk menangkap ikan yang hemat energi. Set net atau sero jarring adalah sejenis alat tangkap ikan bersifat menetap dan berfungsi sebagai perangkap ikan dan biasanya dioperasikan di perairan pantai. Ikan umumnya memiliki sifat beruaya menyusuri pantai, pada saat melakukan ruaya ini kemudian dihadang oleh jaring set net kemudian ikan tersebut tergiring masuk ke dalam kantong. Ikan yang telah masuk ke dalam kantong umumnya akan mengalami kesulitan untuk keluar lagi sehingga ikan tersebut akan mudah untuk ditangkap dengan cara mengangkat jarring kantong. Satu unit set net terdiri dari beberapa bagian yakni penaju (leader net), serambi (trap/play ground), ijeb-ijeb (entrance) dan kantong (bag/crib).

Jenis alat tangkap set net banyak dioperasikan oleh nelayan di Jepang sejak ratusan tahun yang lalu dengan berbagai ukuran yakni kecil, sedang, dan besar. Set net berukuran kecil umumnya dengan panjang penaju kurang dari 500 m dipasang pada kedalaman perairan kurang dari 20 m, sedang yang berukuran besar memiliki panjang penaju antara 4000-5000 m dan dipasang pada perairan dengan kedalaman antara 30 ' 40 m. Berbagai jenis ikan yang tertangkap oleh set net di Jepang antara lain: sardine, ekor kuning, salmon, dan tuna. Produksi perikanan dari hasil tangkapan set net di Jepang dapat mencapai 3 % dari produksi total dari hasil tangkapan perikanan laut.

Di Indonesia terdapat berbagai jenis alat tangkap sejenis set net seperti jermal, sero, ambai, belat dan perangkap lainnya. Perbedaan jenis alat tangkap ini dengan set net adalah bahan yang digunakan yakni sebagian besar dari bambu, kecuali bagian kantong yang terbuat dari jaring. Jenis ikan yang tertangkap juga berbeda dimana alat tangkap perangkap (trap) di Indonesia umumnya menangkap jenis ikan demersal seperti layur, petek dan sebagian jenis ikan pelagis seperti sardine dan tembang. Namun pada

prinsipnya hampir sama yakni menghadang ruaya ikan kemudian diarahkan masuk ke dalam perangkap/trap dan akhirnya ke kantong.



Gambar 6.3
Penggunaan Set Net

- d) Menggunakan standarisasi bahan baku dan produk sangat diperlukan untuk menjaga mutu dan kualitas sebuah produk. Pada beberapa perusahaan pembuat kerupuk ikan/udang kurang menerapkan standarisasi dengan baik. Misalnya dalam pemilihan bahan baku, pensortiran dan pengujian organoleptik ikan/udang kurang presisi, sehingga terdapat bahan baku yang tidak segar tercampur dan mempengaruhi rasa serta menimbulkan bau yang kurang enak pada produk. Tidak seragamnya penampilan kerupuk udang yaitu warna, bentuk, ukuran, rata-rata permukaan, dan kemulusan. Selain itu, pengemasan produk yang kurang menarik, dan *hygiene*. Produk ekspor harus memenuhi standar yang ditentukan oleh negara impor, agar produk dapat bersaing dalam pasar internasional. Perbaikan dapat dilakukan memperbaiki HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang didalamnya terdapat GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Standard Sanitation Operational Procedure*). Selain itu melakukan pensortiran bahan baku dan melakukan pengujian organoleptik dengan presisi pada penerimaan bahan baku.

Sistem HACCP merupakan salah satu sistem jaminan mutu dengan basis keamanan pangan, yang menjadi acuan bagi industri pangan di seluruh dunia. Sistem HACCP juga merupakan salah satu bagian dari sistem yang menyeluruh dalam prosedur pengendalian mutu dan merupakan sistem yang

tidak berdiri sendiri. Kelayakan dasar unit pengolahan merupakan prasyarat (pre-requisite) dalam pengembangan sistem HACCP. Penerapan sistem HACCP tidak akan efektif apabila persyaratan kelayakan dasar unit pengolahan tidak terpenuhi. Selain itu, juga diperlukan adanya komitmen dan dukungan manajemen serta sarana dan sumberdaya manusia untuk menunjang penerapan sistem tersebut. Program kelayakan dasar terdiri atas dua bagian pokok, yaitu GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) (Wiryanti dan Witjaksono 2001). GMP adalah cara atau teknik berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang benar, memenuhi persyaratan mutu (*wholesomeness*) dan keamanan pangan (*food safety*). SSOP adalah prosedur pelaksanaan sanitasi standar yang harus dipenuhi oleh suatu unit pengolahan ikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang diolah (Mangunsong 2000).

Persyaratan yang mengacu pada kegiatan SSOP pada kegiatan perikanan tangkap mengacu kepada (a) penyediaan air bersih untuk pembuatan es dan pengolahan lainnya, (b) peralatan serta perlengkapan kerja yang memadai, (c) pencegahan kontaminasi silang antara bahan baku, bahan pembantu, peralatan dan perlengkapan kerja lainnya (d) fasilitas cuci tangan dan higienis karyawan (e) pencegahan cemaran kimiawi dan fisik (f) pelabelan dan penyimpanan bahan beracun (g) kesehatan karyawan, dan (h) pengendalian hama yang ada pada bahan baku dan ruang kerja. Sedangkan pada kegiatan GMP pada pengolahan perikanan terdiri dari berbagai macam persyaratan dan bersifat spesifik sesuai dengan jenis produknya, beberapa persyaratan meliputi (a) persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, (b) persyaratan penanganan bahan baku (c) persyaratan pengolahan (d) persyaratan pengemasan produk (d) persyaratan penyimpanan produk (e) persyaratan distribusi produk.

6.1.3 Penggunaan MSC pada Produk Perikanan Tangkap

Saat ini produk perikanan tangkap asal Indonesia, terutama pada produk perikanan tangkap di Kabupaten Indramayu belum ada yang mendapatkan sertifikasi internasional *The Marine Stewardship Council* (MSC), untuk produksi perikanan. Menurut Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), di Asia baru Maladewa untuk

produk ikan cakalang dengan penangkapan pancing. Lalu ada kerang tangkapan untuk Vietnam yang sudah lebih dahulu mengantongi sertifikat tersebut.

MSC merupakan sertifikasi ekolabel internasional yang merupakan bagian dari persyaratan pasar ekspor. Kecenderungan persyaratan ekolabel semakin meningkat di pasar internasional. Manfaat yang dapat diperoleh dengan menggunakan MSC pada produk perikanan tangkap di Kabupaten Indramayu, terlebih karena produksi ikan di Kabupaten Indramayu telah memasuki pasar Internasional yakni ke Negara China, Amerika Serikat, Jepang, dan lainnya. Manfaat dari MSC tersebut adalah produk yang didapat berasal dari cara yang benar, lalu pasar ekspor lebih terbuka, serta harga yang jauh lebih tinggi. Kemudian konsumen di luar negeri tidak ragu mengonsumsi produk ikan tangkap di Kabupaten Indramayu.

Dari data P2HP, neraca perdagangan hasil perikanan Indonesia ke ASEAN surplus besar 324,61 juta dolar AS pada 2011, lalu pada 2012 sebanyak 493,44 juta dolar AS, dan 2013 mencapai 464,94 juta dolar AS. Hal ini penting bagi Indonesia untuk memasuki Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) 2015. Ini menunjukkan bahwa produksi ikan yang ada di Indramayu yang memberikan kontribusi pada produksi ikan di Indonesia memberikan masukan pada perekonomian Negara juga menunjukkan bahwa produksi ikan di Indonesia mampu untuk bersaing di Negara lain.

6.2 Kelemahan Studi

Kekurangan dari analisis yang dilakukan ini, masih menggunakan metode analisis sederhana yakni LQ dan Shift Share. Serta hanya terfokuskan pada analisis komoditas unggulan yang berdaya saing saja. Dari komoditas tersebut terdapat komoditas yang sebenarnya masih memiliki potensi untuk dapat dikembangkan menjadi unggulan karena memiliki nilai lebih dari segi pengolahan makanan namun dari segi produksinya masih kurang, sehingga hasil tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat untuk terus dikembangkan dan dilanjutkan agar kegiatan perikanan yang ada di Kabupaten Indramayu dapat terus meningkat.

Pada sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), GMP (*Good Manufacturing Practice*), dan SSOP (*Standard Sanitation Operational Procedure*) belum terperinci pada setiap poin-poin pembahasan sehingga dapat dikembangkan kembali dengan kegiatan penelitian lainnya. Perbaiki sistem

perlu dilakukan guna meningkatkan produksi, kualitas dan daya saing dari hasil tangkapan perikanan di Kabupaten Indramayu.

6.3 Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka dapat dirumuskan rekomendasi sebagai upaya peningkatan daya saing komoditas perikanan tangkap di Kabupaten Indramayu, yaitu:

1. Pemerintah Kabupaten Indramayu dalam melakukan pembangunan sektor perikanan kedepannya diharapkan dapat lebih berfokus pada komoditas-komoditas yang menjadi unggulan, melalui pembangunan infrastruktur dan industri yang memadai mulai dari hulu hingga hilir sehingga peningkatan daya saing terhadap komoditas unggulan dapat lebih cepat diwujudkan. Namun, komoditas yang bukan unggulan diharapkan tetap menjadi perhatian sebagai penyokong industri pengolahan hasil perikanan. Pemerintah serta pihak swasta untuk bekerja sama dalam memperbaiki mekanisme dan management kegiatan perikanan.
2. Pengusaha pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Indramayu diharapkan lebih memperhatikan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan melalui peningkatan teknologi pengolahan, pemanfaatan gedung pembinaan mutu dan pengolahan hasil perikanan, serta mengikuti pelatihan dan pembinaan keamanan atau kehygienisan pangan yang dilakukan oleh dinas terkait.
3. Pengelolaan sumberdaya perikanan di Kabupaten Indramayu dalam peningkatan produksi penangkapan ikan harus dilakukan dengan baik dan sebijak mungkin dengan memperhatikan kelestarian alam dan keberlanjutan dalam penangkapan ikan kedepannya. Hal ini dapat dilakukan terutama oleh para nelayan dengan memanfaatkan perkembangan teknologi penangkapan ikan seperti pembuatan tempat tinggal ikan melalui rumponisasi.
4. Program penyediaan infrastruktur sistem rantai dingin (*cold chain system*) di Kabupaten Indramayu perlu ditingkatkan sebagai upaya penjagaan kualitas dan mutu komoditas serta produk perikanan mulai dari tingkat nelayan, pengolah, pemasar, sampai pada tingkat konsumen.

5. Lembaga perbankan diharapkan lebih mempermudah akses sumber permodalan bagi kelompok nelayan dan kelompok usaha. Hal ini dapat dilakukan dengan meningkatkan program tanggung jawab sosial kepada masyarakat pesisir melalui pemberian bantuan modal dengan dispensasi bunga.

