

KAJIAN PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL BERBASIS PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DI KABUPATEN PELALAWAN RIAU

Sumarto¹⁾ dan Pareng Rengi¹⁾

Diterima : 29 Juni 2013 Disetujui : 13 Juli 2013

ABSTRACT

The research aims to develop a local food-based products in the fish processing of Pelalawan regency, where was knowing with the sources of availability of raw materials, processing centers know that can be developed, identify and characterize the product, and strategy development. This studied was conducted with survey method, PRA analysis and SWOT analysis. Local food processing activities fisheries sector as a whole has the potential to be developed mainly on the type of product smoked fish, dried shrimp and lompek dried product. That products become the flagship product was a type of smoked fish (selais, baung, and catfish) with centers of raw materials and refined products in the region in Langgam. The main problem was that the technology which applied in the processing of simple, raw material availability and limited productivity. Some strategies can be applied in the development of improved productivity and quality of fishery products, cooperation and partnership in marketing and capital, streamline the use of fishery production facilities and infrastructure, improving technical quality and motivation of human resources (fish processing) to improve the competitiveness of fishery products .

Keywords: *local, food-based, fish processing*

PENDAHULUAN

Usaha perikanan merupakan salah satu kegiatan manusia untuk memanfaatkan sumberdaya hayati perairan yang meliputi mahluk hidup berupa hewani maupun nabati yang sangat penting dikembangkan, mengingat peningkatan jumlah penduduk dan meningkatnya pembangunan akhir-akhir ini yang mengakibatkan meningkatnya kebutuhan akan pangan dan sumberdaya perairan.

Untuk sektor perikanan, hasil perikanan Riau berasal dari

perikanan laut dan perairan umum serta budaya perikanan air tawar. Potensi perikanan laut dan perairan umum yang paling besar terdapat di Kabupaten Indragiri Hilir, Rokan Hilir, Pelalawan, Bengkalis, Siak dan Kota Dumai (Pemerintah Provinsi Riau, 2009).

Kabupaten Pelalawan melintas sebuah sungai besar yaitu Sungai Kampar yang berhulu di Provinsi Sumatera Barat dengan panjangnya mencapai 413, 5 Km dengan kedalaman rata-rata 7,7 meter dan lebar rata-rata 143 meter. Pada wilayah Kabupaten Pelalawan sungai ini dapat dilayari dengan kapal bermotor kecil. Potensi perikanan di perairan Kabupaten

¹⁾ Staf Pengajar di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru

Pelalawan saat ini belum dimanfaatkan secara optimal, dimana perairan Kabupaten Pelalawan mempunyai potensi 25.856 ton pertahun dan yang baru dimanfaatkan hanya sekitar 81,01% pada tahun 2006 yaitu mencapai produksi 20.943,0 ton sedangkan target pada tahun 2007 berkisar 21.243 ton dan yang baru dimanfaatkan sekitar 83,34% (Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pelalawan, 2007). Dengan demikian peluang untuk meningkatkan hasil dan produktifitas hasil perikanan masih sangat memungkinkan.

Dalam pengembangan perikanan di suatu daerah ke arah yang lebih baik, perlu diketahui terlebih dahulu secara jelas kondisi perikanan dan permasalahan-permasalahan yang ada di daerah tersebut. Tanpa mengetahui permasalahan daerah tersebut sulit sekali untuk membuat suatu kebijaksanaan yang akan diterapkan dalam rangka pembangunan dan pengembangan usaha perikanan di suatu daerah.

Menurut Manulang (2001) suatu langkah yang dilakukan untuk mengembangkan perikanan adalah mengetahui secara umum keadaan suatu perikanan terutama bagi pengolahan hasil perikanan pada suatu daerah. Selain itu juga untuk mengetahui suatu permasalahan perikanan yang terdapat di daerah tersebut, sehingga nantinya dapat memberikan gambaran detail untuk pengembangan perikanan (bidang pengolahan hasil perikanan) pada suatu wilayah. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Kajian Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Pengolahan Hasil Perikanan Di Kabupaten Pelalawan Riau.

Tujuan umum melakukan penelitian ini adalah untuk mengembangkan pangan lokal berbasis produk pengolahan hasil perikanan di daerah Kabupaten Pelalawan Riau berdasarkan potensi perikanan yang dimiliki. Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui sumber-sumber ketersediaan bahan baku untuk produk pengolahan hasil perikanan, untuk mengetahui lokasi sentra pengolahan, langkah strategi untuk mengembangkan produk pengolahan yang diunggulkan, untuk mengetahui dan mengkarakteristik jenis produk perikanan yang dihasilkan.

METODE PENELITIAN

Waktu pelaksanaan kegiatan penelitian akan dilaksanakan selama 5 (lima) bulan yang dimulai pada bulan Juni sampai Oktober 2011, fokus penelitian dilakukan di wilayah Pelalawan. Ruang lingkup pelaksanaan penelitian akan dilakukan di wilayah Pelalawan dengan mengambil beberapa fokus wilayah di Pelalawan (berdasarkan hasil penentuan lokasi sesuai metode kegiatan) dengan melalui metode survey/observasi, analisa data dengan menggunakan PRA/RRA dan Analisis SWOT yang meliputi kegiatan identifikasi jenis-jenis produk pangan lokal yang berbasis pengolahan hasil perikanan, penentuan ketersediaan bahan baku ikan untuk pengolahan hasil perikanan, kegiatan selanjutnya dilakukan strategi pengembangan pengolahan perikanan lokal dan melakukan analisis komponen gizi (karakterisasi produk) untuk mengetahui komposisi gizi dan karakteristik fisik terutama pada produk unggulan.

Metode penelitian yang akan dilakukan dapat dibagi dalam dua jenis, yaitu metode survey dan eksperimen. Metode survey secara langsung dilakukan lapangan dengan fokus kegiatan identifikasi jenis-jenis produk pangan lokal yang berbasis pengolahan hasil perikanan, identifikasi sumber-sumber ketersediaan bahan baku, potensi perikanan pengolahan dengan analisis SRA, menentukan arah pengembangan produk pangan berbasis pengolahan perikanan menjadi unggulan dengan menggunakan metode analisis internal dan eksternal (SWOT Analysis).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Jenis Ikan Olahan, Harga dan Sumber Potensi

Jenis-jenis ikan yang diolah di Kabupaten Pelalawan cukup bervariasi, yaitu ikan Baung, Selais, Juaro, Gabus, Tuakang, Lomek, Udang dan Ubur-ubur. Ikan olahan ini dijual dengan harga yang bervariasi, mulai dari Rp. 20.000,- per kg sampai dengan Rp. 85.000,- per kg. Untuk lebih jelasnya mengenai jenis ikan olahan, harga dan sumber potensinya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Ikan Olahan, harga dan Sumber Potensi di Kabupaten Pelalawan

No	Jenis Ikan Olahan	Harga/Kg (Rp)	Sumber Potensi
1	Ikan asap baung	100.000,- – 120.000,-	Langgam, Kuala Terusan, Kesuma, Kerumutan
2	Ikan asap Selais	110.000,- – 150.000,-	Langgam, Kuala Terusan, Kesuma, Kerumutan
3	Ikan asap Juaro	75.000,- – 100.000,-	Langgam, Kuala Terusan, Kesuma, Kerumutan
4	Ikan asap Gabus	45.000,- 50.000,-	Kesuma, Kerumutan
5	Ikan asin Tuakang	30.000,- – 40.000,-	Langgam, Kuala Terusan, Kesuma, Kerumutan
6	Lomek kering	40.000,-	Teluk
7	Udang pukul	45.000,- –70.000,-	Teluk
8	Abuk Udang	850.000,-	Teluk
9	Ubur-ubur kering	60.000,- – 80.000,-	Teluk

Sumber : Data Primer, 2011

2. Potensi Kegiatan Pengolahan Hasil Perikanan

Produk pasca panen hasil perikanan di Kabupaten Pelalawan tidak terlalu jauh berbeda dengan komoditi pasca panen hasil perikanan di Indonesia secara umum, yaitu produk pascapanen didominasi oleh ikan asap (selais, baung, patin, lele), Ikan Asin, Ikan Kering (lomek) dan Udang Kering (ebi). Produk yang dapat diandalkan yaitu ikan asap dan ikan kering akan tetapi

masih memerlukan sentuhan teknologi dalam proses pengelolaan dan pengolahan dalam meningkatkan jenis produk pasca panen tersebut.

Kegiatan mengolah dan mengeringkan ikan ini terutama dilakukan pada saat musim banjir (musim ikan), sehingga banyak hasil tangkapan nelayan yang tidak terjual atau kalau dijual harganya sangat rendah, sehingga alternatifnya nelayan akan melakukan pengolahan ikan dalam bentuk ikan (ikan salai) dan ikan asin. Kondisi ini pada

masyarakat nelayan yang menangkap di perairan umum, sedangkan masyarakat nelayan yang menangkap di perairan laut kondisi ini tidak berlaku, karena mereka menangkap ikan memang ditujukan untuk kegiatan pengeringan ikan asin seperti di Kecamatan Kuala Kampar.

Berdasarkan data survey dan observasi lapangan melalui analisis Score Range Analisis (SRA) untuk perikanan pascapanen dapat ditentukan melalui sejumlah

indikator (ada 13 indikator SRA) maka penilaian potensi perikanan pascapanen yang ada di Kabupaten Pelalawan maka lebih lanjut dapat diketahui factor yang menjadi penunjang sekaligus merupakan kekuatan dan ada factor yang menjadi kendala atau kelemahan pada masing-masing potensi perikanan budidaya yang ada di Kabupaten Pelalawan. Data hasil perhitungan SRA perikanan budidaya dapat disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil perhitungan analisis SRA untuk potensi pascapanen perikanan di Kabupaten Pelalawan yang berpotensi baik untuk dikembangkan.

Pengolahan Hasil Perikanan	KK	LGM	PEL	TLM	PKRS	PKRC	KRUM	Rata-Rata SRA
Ketersediaan bahan baku	7.7	7.0	6.3	6.3	5.7	5.7	5.7	6
Sarana dan prasarana penanganan ikan segar (pascapanen)	5.3	6.3	4.7	4.7	4.0	4.0	4.3	5
Penggunaan teknologi tepat guna	5.3	7.0	5.3	4.7	5.7	5.3	5.3	6
Produktivitas ikan hasil olahan	8.0	6.0	4.7	4.7	5.3	5.3	4.3	5
Jenis bahan baku (ikan, dll) komersial yang diolah	8.3	6.7	5.0	5.7	5.0	5.3	5.0	6
Penerapan teknologi pengemasan/pengepakan	4.0	5.0	4.3	4.7	5.7	5.0	4.7	5
Harga hasil olahan	5.0	7.0	6.3	5.3	5.7	6.0	5.3	6
System pemasaran	5.0	6.0	4.3	4.3	4.7	5.3	4.0	5
Sarana transportasi	3.3	6.0	5.7	4.3	5.0	6.0	4.3	5
Dukungan pemerintah terkait/instansi	5.3	7.0	6.0	4.0	5.3	5.3	5.0	5
Dukungan lembaga keuangan (modal)	4.3	6.0	4.7	4.7	4.0	4.0	3.3	4
Dukungan lembaga pemasaran dan promosi	4.7	7.3	4.0	5.0	5.3	5.0	4.3	5
Keuntungan yang diperoleh hasil produk olahan	7.0	8.0	6.0	6.3	6.7	6.7	6.0	7
Rata-Rata SRA	6	7	5	5	5	5	5	5

Sumber: olahan data primer, 2011

Keterangan:

KK=Kuala Kampar; LGM=Langgam; PEL=Pelalawan; TLM=Teluk Meranti; PKRS=Pang. Kuras; UK=Ukui; PKRC=Pangkalan Kerinci; BSK=Bandar Sei Kijang; PLES=Pang. Lesung; Bun=Bunut; BPET=Bandar Petalangan; KRUM=Kerumutan.

SRA 9 s.d 10 memiliki potensi sangat besar dan berpeluang tinggi untuk dikembangkan, dengan melalui sedikit dukungan dan pembinaan.

SRA 7 s.d 8 memiliki potensi yang besar dan berpeluang untuk dikembangkan, dengan melalui berbagai dukungan dan pembinaan.

SRA 5 s.d 6	memiliki potensi yang cukup dan berpeluang untuk dikembangkan jika cara dan strategi yang tepat/sesuai.
SRA 3 s.d 4	memiliki potensi yang cukup rendah, dan sulit untuk dikembangkan.
SRA 1 s.d 2	memiliki potensi yang sangat rendah, dan sangat sulit untuk dikembangkan.
SRA 0	sama sekali tidak berpotensi dan tidak berpeluang.

Berdasarkan analisis SRA sebagaimana terlihat pada Tabel 2 dijelaskan bahwa terdapat 7 (tujuh) kecamatan yang berpeluang baik untuk dikembangkan di Kabupaten Pelalawan dari aspek ekonomi perikanan masyarakat mendatang. Selanjutnya yang menjadi sentra pengolahan dan pascapanen yang tinggi di Kabupaten Pelalawan adalah kecamatan Kuala Kampar dan Langgam dan daerah lainnya merupakan daerah pendukung dalam bidang pascapanen perikanan. secara umum berdasarkan hasil analisis ditemukan bahwa terdapat beberapa indikator penting pada perikanan pascapanen yang kedepan perlu untuk diperbaiki dan ditingkatkan yaitu faktor dalam dukungan lembaga keuangan (modal) bagi masyarakat/kelompok pengolah. Kemudian faktor yang perlu mendapat peningkatan lebih lanjut yaitu: peningkatan sarana dan prasarana penanganan ikan segar dan pascapanen, peningkatan produktivitas ikan hasil olahan, penerapan teknologi pengemasan/pengepakan yang baik, peningkatan dalam pengelolaan sistem pemasaran, peningkatan dan kelancaran sarana transportasi, peningkatan dukungan pemerintah terkait/instansi dalam bentuk program berkelanjutan, peningkatan dukungan lembaga pemasaran dan promosi dengan membuka jaringan baru yang lebih luas. Kemudian factor yang sudah berjalan dengan baik dan terus dilakukan peningkatannya adalah menjaga keberlanjutan akan ketersediaan

bahan baku ikan, mengolah produk dari jenis bahan baku yang memiliki nilai komersial yang tinggi, menjaga harga hasil olahan tetap stabil dan berdaya saing, dan keuntungan yang diperoleh hasil produk olahan relatif tinggi.

Indikator ini merupakan kekuatan yang sudah dimiliki pada 7 (tujuh) kecamatan di Kabupaten Pelalawan, maka dapat disusun analisis internal maupun eksternal untuk mendapatkan strategi yang tepat. Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui bahwa di Kabupaten Pelalawan terdapat beberapa produk unggulan (olahan) yaitu ikan asap (salai), ikan kering, ikan asin dan udang kering (ebi). Sebagian besar ikan asap (salai) dan ikan asin dihasilkan dari Kecamatan Langgam, Pangkalan Kerinci, Pangkalan Kuras dan Kerumutan. Khusus untuk ikan asap, produk ini sangat terkenal bukan saja di Kabupaten Pelalawan tetapi juga Provinsi Riau bahkan sampai Ke Malaysia, sehingga sangat memungkinkan sekali untuk dikembangkan. Sementara, untuk produk ikan kering persentase terbesar berasal dari Kecamatan Kuala Kampar dalam bentuk lomek kering dan udang kering. Sebagian besar usaha pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Pelalawan masih bersifat tradisional, bahan baku bergantung pada musim dan merupakan pekerjaan sampingan, maka kondisi ini juga mempengaruhi produksi yang dihasilkan.

3. Pemasaran, Jenis Ikan Olahan, Harga dan Sumber Potensi

Karena tingginya di kabupaten Pelalawan, maka pemasaran hasil usaha perikanan tangkap, budidaya dan pasca panen sebahagian besar dipasarkan di pasar lokal. Secara umum, pemasaran ikan dilakukan dengan dua cara, yaitu : Cara Pertama, ikan dipasarkan langsung oleh nelayan/pengolah kepada konsumen melalui pasar-pasar yang terdekat dengan tempat tinggal mereka. Cara Kedua, produk perikanan dipasarkan melalui pedagang pengumpul baik yang ada di Kabupaten Pelalawan maupun di kabupaten lain. Ikan-ikan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi biasanya dijual kepada pedagang pengumpul, sedangkan ikan-ikan yang lain dijual ke pasar terdekat, kepada tetangga dan dikonsumsi sendiri. Disamping itu, ada konsumen yang langsung datang ke tempat nelayan untuk membeli produknya terutama untuk produk-produk ikan olahan, seperti ikan asap (ikan salai) dan ikan asin. Produk ikan olahan yang lainnya adalah lomek kering, udang kering (ebi), udang pukul, abuk udang, dan ubur-ubur kering.

Jenis-jenis ikan yang diolah di Kabupaten Pelalawan cukup bervariasi, yaitu ikan Baung, Selais, Juaro, Gabus, Lomek, Udang dan Ubur-ubur. Ikan olahan ini dijual dengan harga yang bervariasi, mulai dari Rp. 35.000,- per kg sampai dengan Rp. 170.000,- per kg.

Produk pascapanen perikanan yang terdapat di Kabupaten Pelalawan di dominasi oleh produk yaitu antara lain: ikan asap (salai), ikan asin, ikan kering dan udang pukul. Produk yang sudah terkenal dan menjadi produk unggulan adalah ikan asap. Sebahagian besar ikan asap (salai) dan ikan asin dihasilkan dari

Kecamatan Langgam, Pangkalan Kerinci, Pangkalan Kuras, dan Kerumutan. Sedangkan untuk produk ikan kering dan udang kering di dominasi di Kecamatan Kuala Kampar yaitu dalam bentuk lomek kering, udang pukul, dan ubur-ubur kering. Akan tetapi produk yang dihasilkan dari kegiatan pascapanen perikanan di Kabupaten Pelalawan masih bersifat tradisional dan sederhana, ketersediaan bahan baku sangat bergantung pada musim (kegiatan penangkapan ikan) dan sebagian masyarakat nelayan masih merupakan kegiatan sampingan dari kegiatan perikanan tangkap dan budidaya sehingga secara keseluruhan dapat mempengaruhi tingkat produktivitas dan kontinuitas produk yang dihasilkan.

Berdasarkan aspek pemasaran produk perikanan di Kabupaten Pelalawan, permintaan akan ikan segar dan olahan cukup tinggi, sehingga pemasaran hasil usaha perikanan tangkap, budidaya dan pengolahan sebagian besar di pasarkan di tingkat lokal dan daerah Kabupaten Pelalawan sendiri. Selanjutnya hasil pemnataan awal dari tim ahli, bahwa system pemasaran produk perikanan dapat dibagi dua cara: 1). Produk perikanan di jual langsung oleh produsen kepada konsumen melalui pasar-pasar yang terdekat dengan wilayah tempat tinggalnya, cara 2). Produk perikanan dipasarkan melalui pedagang pengumpul yang kemudian dijual kepada konsumen, pada system ini biasanya yang dijual oleh pedagang pengumpul adalah ikan yang memiliki ekonomis tinggi.

4. Perumusan Strategi Pengembangan Usaha Perikanan

Perumusan strategi adalah pengembangan rencana jangka panjang untuk manajemen efektif dari kesempatan dan ancaman lingkungan, dilihat dari kelemahan dan kekuatan yang dimiliki. Strategi yang dirumuskan bersifat lebih spesifik tergantung kegiatan fungsional manajemen (Hunger and Wheelen, 2003).

Perumusan strategi mencakup kegiatan mengembangkan visi dan misi suatu usaha, mengidentifikasi peluang dan ancaman eksternal organisasi, menentukan kekuatan dan kelemahan internal organisasi masyarakat (nelayan), menetapkan tujuan jangka panjang organisasi, membuat sejumlah strategi alternatif untuk organisasi, dan memilih strategi tertentu untuk digunakan (David, 2004).

Tujuan dilakukan perumusan strategi adalah mengurangi resiko, untuk bertahan, dan atau berkembang untuk memperoleh profit. Kegiatan dalam perumusan strategi adalah mengembangkan visi dan misi bisnis atau usaha, mengenali peluang-ancaman eksternal, menetapkan kekuatan-kelemahan internal, menetapkan tujuan jangka panjang, merumuskan alternatif strategi dan menetapkan strategi (Harisudin, 2009). Dalam pembahasan berikut diulas tentang perumusan strategi pengembangan usaha ekonomi bidang perikanan di wilayah Kabupaten Pelalawan.

Untuk strategi pengembangan usaha pascapanen perikanan (pengolahan) menekankan pada peningkatan produktivitas, mutu produk dan daya saing produk

(pemasaran) pada wilayah pengembangan produk perikanan di Kabupaten Pelalawan. Kegiatan pascapanen perikanan (pengolahan) merupakan salah satu kegiatan potensi sumberdaya yang dimiliki oleh Kabupaten Pelalawan, yang diharapkan mampu untuk meningkatkan pendapatan nelayan pengolah pascapanen perikanan (pengolahan). Usaha pascapanen perikanan (pengolahan) masih termasuk kepada usaha penting yang dilakukan masyarakat Kabupaten Pelalawan yang dapat menghasilkan suatu komoditas unggulan. Komoditas unggulan usaha pengolahan perikanan yaitu komoditas yang mempunyai prospek pasar dan ada permintaan pasarnya baik permintaan pasar lokal, pasar domestik, ataupun pasar internasional yang sesuai diusahakan oleh masyarakat setempat karena kesesuaian sumber daya alam, budaya dan teknologi.

a. Identifikasi dan Analisis Faktor Internal dan Eksternal Pascapanen Perikanan

Berdasarkan hasil analisis faktor internal dan eksternal maka dapat diidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangan/ancaman yang berpengaruh terhadap pengembangan sektor ekonomi bidang usaha pengolahan perikanan di Kabupaten Pelalawan. Adapun faktor-faktor tersebut antara lain (Tabel 3).

Tabel 3. Identifikasi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman dalam Pengembangan pengolahan perikanan di Kabupaten Pelalawan

Faktor Internal	Kekuatan	Kelemahan
------------------------	-----------------	------------------

Ketersediaan bahan baku	Ketersediaan bahan baku cukup memadai	Masih bergantung pada hasil tangkapan
Sarana dan prasarana penanganan ikan segar (pascapanen)	Tingkat pemanfaatannya sudah cukup baik	Masih bersifat sederhana
Penggunaan teknologi tepat guna	tingkat penggunaannya sudah cukup baik	Masih sederhana
Produktivitas ikan hasil olahan	Produktivitas ikan olahan relative besar	Masih sangat bergantung pada kondisi bahan baku
Jenis bahan baku (ikan, dll) komersial yang diolah	Jenis ikan olahan termasuk bernilai tinggi	--
Penerapan teknologi pengemasan/pengepakan	Sudah dilakukan	Masih serdahana
Harga hasil olahan	Cukup berdaya saing dipasaran	--
System pemasaran	Relative baik (sendiri/pemilik usaha)	Jaringan masih terbatas
Sarana transportasi	Sudah cukup baik	
Faktor Eksternal	Peluang	Tantangan
Dukungan pemerintah terkait/instansi	Program pemerintah secara berkala masih berjalan	Sebagian besar program masih bersifat mono tahun (seharusnya multi tahun) dan terfokus pada produk tertentu
Dukungan lembaga keuangan (modal)	Dukungan lembaga keuangan sangat besar	Masih terbatas pada yang memiliki produktivitas olahan besar
Dukungan lembaga pemasaran dan promosi	Ada dukungan dari lembaga pemasaran/promosi secara berkala	Jangkauan masih terbatas pada momen tertentu
Keuntungan yang diperoleh hasil produk olahan	Keuntungan bersih dapat dirasakan sebagai pemiliki usaha	Belum dirasakan bagi tenaga kerja nelayan pengolah
Kondisi perekonomian*	Permintaan akan ikan dan benih ikan semakin meningkat; dan harga ikan terus naik	Harga pakan dan obat-obatan juga naik
Sosial dan Budaya*	Memiliki hubungan baik dengan stakeholder dan pemerintah/instansi	Tuntutan masyarakat terhadap lingkungan perairan yang sehat
Persaingan*		Harga ikan sejenis di daerah lain yang relative lebih murah; perkembangan penggunaan sarana/prasarana budidaya.

Analisis Data Primer, 2011; *tambahan dari data lapangan

b. Alternatif Strategi Usaha Pascapanen Perikanan

Untuk merumuskan alternatif strategi yang diperlukan dalam mengembangkan usaha ekonomi bidang pascapanen perikanan (pengolahan) di

Kabupaten Pelalawan digunakan analisis Matriks SWOT. Matriks SWOT menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal dapat dipadukan dengan kekuatan dan kelemahan internal sehingga dihasilkan

rumusan strategi pengembangan usaha pascapanen perikanan (pengolahan). Matriks ini menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi, yaitu strategi S-O, strategi W-O, strategi W-T, dan strategi S-T. Setelah mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan dan kelemahan serta peluang dan tantangan/ancaman dalam mengembangkan usaha pascapanen perikanan (pengolahan) di Kabupaten Pelalawan, maka diperoleh beberapa alternatif strategi yang dapat dipertimbangkan, antara lain:

- Peningkatan produktivitas produk olahan dan peningkatan permintaan masyarakat (konsumen).
- Peningkatan kualitas produk olahan dan mempererat kemitraan untuk mempertahankan pelanggan dalam hal pemasaran.
- Peningkatan kerjasama dengan stakeholder dan pemerintah serta para distributor hasil perikanan untuk meningkatkan akses

terhadap penggunaan teknologi tepat guna, permodalan dan pemasaran.

- Peningkatan kualitas teknis pelaksanaan pengolahan perikanan (teknologi tepat guna) dan motivasi sumber daya nelayan pengolah untuk meningkatkan daya saing produk hasil perikanan.

5. Karakteristik Pengolahan Pangan Lokal dari Produk Perikanan

Berdasarkan hasil penelitian melalui analisis SWOT dan perumusan strategi pengembangan pada produk pangan lokal yang berbasis kepada pengolahan perikanan, maka produk ikan asap menjadi produk yang dapat diunggulkan di Kabupaten Pelalawan. Jenis ikan asap meliputi jenis ikan selais asap, baung asap, patin asap dan lele asap. Berdasarkan hasil penilaian mutu komposisi kimia ikan asap pada masing-masing jenis mengalami perbedaan, yaitu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komposisi Kimia Ikan Asap Asal Kabupaten Pelalawan

No	Jenis Ikan asap	Jenis Komposisi Kimia (%)			
		Air	Protein	Lemak	Lainnya
1	Selais	19,78	51,65	8,42	20,15
2	Baung	21,19	48,77	12,48	17,56
3	Patin	22,10	40,26	18,47	19,17
4	Lele	21,62	49,33	9,24	22,81

Secara umum karakteristik organoleptik ikan asap yang terdapat di Kabupaten Pelalawan, pada penilaian ikan asap pada minggu pertama (2-6 hari) yaitu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Karakteristik Mutu Sensoris Ikan Asap (Selais, baung, Patin, Lele) Di Kabupaten Pelalawan

Parameter	Deskripsi Mutu Ikan Asap
Penampakan (rupa)	Bagian permukaan tubuh ikan asap cerah, cemerlang, dan agak mengkilap. Tidak tampak adanya kotoran berupa bercak darah yang mengering, sisa isi perut, sedikit abu atau kotoran lainnya.
Warna	Ikan asap berwarna coklat keemasan, coklat kekuningan, atau coklat agak gelap dan bersih. Warna ikan asap tersebar merata.
Bau	Bau asap lembut sampai cukup tajam atau tajam, tidak tengik, tanpa bau busuk, tanpa bau asing, tanpa bau asam, dan tanpa bau apek.
Rasa	Rasa lezat, enak elastis terasa lembut sampai tajam, tanpa rasa getir atau pahit, dan tidak terasa tengik.
Tekstur	Tekstur kompak, cukup elastis, tidak terlalu keras, tidak lembek, tidak rapuh, tidak lengket. Sedikit liat dan ikan tidak mudah dikelupas dari dagingnya.

6. Rencana Tindak Pengembangan Pengolahan Perikanan Di Kabupaten Pelalawan

Rencana tindak pengembangan pengolahan perikanan di wilayah Kabupaten

Pelalawan disesuaikan dengan perumusan strategi. Adapun rencana tindak lanjutn terkait dengan pengembangan dari strategi maka dapat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rencana tindak lanjut pengembangan pangan lokal berbasis pengolahan perikanan di Kabupaten Pelalawan untuk komoditas ikan asap (selais, baung, patin, lele).

Strategi	Kegiatan Tindak Lanjut	Indikator Kinerja (Kualitatif)
Peningkatan produktivitas produk olahan dan peningkatan permintaan masyarakat (konsumen).	Penyediaan dan peningkatan bahan baku secara kontinyu dengan menjalin kerjasama dengan penyuplai (nelayan tangkap dan budidaya). Penataan distribusi produk perikanan dan jaringan pemasaran.	Meningkatnya sarana dan prasarana pengolahan ikan unggulan (ikan asap, udang kering, ikan asin). Telah tersedia sarana dan prasarana penanganan ikan segar yang memadai. Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan. Terjadinya peningkatan jumlah produksi ikan olahan. Adanya pembinaan berkelanjutan dari instansi terkait minimal 2 tahun berturut-turut bagi nelayan pengolah skala kecil dan menengah.
Peningkatkan kualitas produk olahan dan mempererat kemitraan untuk mempertahankan pelanggan dalam hal pemasaran.	Perbaikan mutu produk olahan melalui penerapan teknologi tepat guna. Peningkatan daya tarik produk melalui promosi dan penggunaan kemasan menarik. Pengutamakan pelayanan prima kepada pelanggan.	Telah dilakukan pembinaan dan pengawasan teknis pengolahan yang baik. Telah memiliki jenis kemasan yang menarik dan dapat bersaing dipasaran. Produsen telah dapat memberikan pelayan prima bagi pelanggan, dalam pelayanan harga terjangkau, ramah-tamah, produk bermutu.

<p>Peningkatan kerjasama dengan stakeholder dan pemerintah serta para distributor hasil perikanan untuk meningkatkan akses terhadap penggunaan teknologi tepat guna, permodalan dan pemasaran.</p>	<p>Pembinaan lembaga promosi dan pemasaran produk. Pengembangan kewirausahaan produk olahan. Pemberdayaan UKM dan koperasi.</p>	<p>Meningkatnya permintaan produk olahan perikanan. Nelayan pengolah memiliki kemandirian dalam berproduksi, dan pemasaran. Meningkatnya jumlah UKM pengolah dan produktivitasnya. Terbinanya hubungan baik nelayan pengolah dengan koperasi sebagai pemasaran, dan permodalan.</p>
<p>Peningkatan kualitas teknis pelaksanaan pengolahan perikanan (teknologi tepat guna) dan motivasi sumber daya nelayan untuk meningkatkan daya saing produk hasil perikanan.</p>	<p>Pelatihan, pembinaan dan pemberdayaan kelompok usaha dalam penerapan teknologi tepat guna. Program bantuan teknologi tepat guna kepada kelompok usaha.</p>	<p>Meningkatnya keterampilan nelayan pengolah dalam berinovasi membuat olahan pangan ikani. Keterampilan meningkat dalam penerapan teknologi tepat guna. Adanya program bantuan alat teknologi tepat guna yang sederhana dan mudah diterapkan oleh masyarakat.</p>

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan perikanan pengolahan hasil perikanan secara keseluruhan memiliki potensi yang dapat dikembangkan, melalui potensi hasil tangkap dan budidaya sebagai sumber bahan baku ikan olahan, yang mendukung lokasi sentra pengolahan yakni di Kecamatan Langgam, Kuala Kampar dan Teluk Meranti. Secara produktivitas, dan nilai ekonomi dapat dikembangkan dengan strategi yang sesuai pada produk olahan pangan lokal seperti jenis produk ikan asap (selais, baung, patin dan lele), udang kering (ebi), lomek kering, ikan kering. Potensi pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Pelawan yang menjadi produk unggulan yaitu ikan asap (selais, baung, patin dan lele), udang

kering (ebi) dan lomek kering. Sentra pengolahan terletak di Kecamatan Kuala Kampar, Langgam, dan Teluk Meranti.

Permasalahan utama adalah teknologi yang diterapkan dalam pengolahan masih sederhana, ketersediaan bahan baku dan produktivitasnya masih terbatas pada hasil tangkapan nelayan, karena sarana dan prasarana yang digunakan masih sederhana dan frekwensi melakukan pengolahan masih rendah.

Strategi yang dapat diterapkan dalam pengembangan pengolahan perikanan (pangan lokal) adalah dengan: peningkatan produktivitas dan kualitas produk perikanan, menjalin kerjasama dan kemitraan dalam pemasaran dan permodalan, mengefisienkan

penggunaan sarana dan prasarana produksi perikanan, meningkatkan kualitas teknis dan motivasi sumberdaya manusia (pengolah ikan) dalam meningkatkan daya saing produk perikanan. Rencana tindak lanjut mendesak yang perlu dilakukan dalam pengembangan pengolahan pangan lokal berbasis perikanan di Kabupaten Pelalawan yaitu melakukan pembinaan berkelanjutan kepada kelompok usaha pengolahan ikan untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk agar memiliki daya saing tinggi dengan menjalin kerjasama dan kemitraan dalam proses pemasaran dan permodalan.

Saran

Saran dalam penelitian ini diharapkan pengembangan diarahkan kepada produk pengolahan perikanan unggulan daerah yakni ikan (selais, baung, patin, lele); dengan peningkatan produktivitas dan kualitas produk, dan perluasan jaringan pemasaran, dengan dukungan pemerintah dan instansi terkait.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian Universitas Riau atas dukungan dana penelitian yang telah diberikan, kepada Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pelalawan atas dukungan data dan informasi, serta semua pihak yang telah banyak membantu.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2006 . Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hal.
- Arikunto, S., 2002. *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Paktek*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Azwar, A. 2004. *Aspek Kesehatan dan Gizi dalam Ketahanan Pangan. Dalam: Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII "Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi"*. BPS, Departemen Kesehatan, Badan POM, Bappenas, Departemen Pertanian dan Ristek, Jakarta.
- Dahuri, R., 2003. *Keanekaragaman Hayati Laut: Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 412 hal.
- Departemen Kelautan dan Perikanan Riau. 2007. *Kondisi Perikanan Riau*. <http://www.kiva.org/2007/11/13/Pekanbaru-2009>.
- Desrioser, N. W. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan Oleh Muljoharjo. UI Press. Jakarta. 614 hal.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Pelalawan. *Profil Perikanan dan Kelautan*. Riau 2007
- Dianto, F. X., 2003. *Aspek Bisnis Usaha Perikanan Tangkap pada Seminar Prospek Bisnis Perikanan*

- di Era Peradaban Bebas. Bengkalis 15 Januari 2003. (tidak diterbitkan).
- Evy, R., 1997. Usaha Perikanan di Indonesia. Mutiara Sumber Widya. Jakarta, 96 halaman.
- Feliatra, 2003. Pembangunan Perikanan Dan Kelautan Indonesia Dalam Pengantar Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Feliatra dan Sopyan, I (ed). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru. 53 hal (Tidak diterbitkan).
- Ganda, R. S. dan S. Alfonsus. 1992. Manajemen Agribisnis. Penerbit Erlangga. 278 halaman.
- Haluan, J.T.W. Nurani, S.H. Wisudo, E.S. Wiyono, Masturddin, 2004. Manajemen Operasi. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Hadimiyoto, S., 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Yogyakarta. 273 halaman.
- Hermanto.,1998 Tataniaga Hasil Perikanan. Universitas Indonesia. Jakarta. 208 halaman.
- Hermanto., 1999. Perkembangan Sistem Pemasaran Untuk Menekan Harga Ikan Sampai ke Tingkat Konsumen. Lembaga Penelitian Teknologi Perikanan. Jakarata. 181 halaman.
- Malik, B.A., 1998. Prospek Pembangunan Perikanan di Daerah Riau, halaman 158 – 185. *dalam* Feliatra (editor) Strategi Pembangunan Perikanan dan Kelautan Nasional Dalam Meningkatkan Devisa Negara. Universitar Riau Press, Pekanbaru.
- Manulang, 1980. Pengantar Ekonomi Perusahaan. Ghalamania Indonesia, Jakarta. 221 halaman.
- Mubyarto., 1997. Pengantar Ekonomi Perikanan. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial. Jakarta. 305 halaman.
- Nurdin, S. 2003. Managemen Sumberdaya Perairan *dalam* Feliatra dan L. Syofyan (editor). Pengantar Ilmu Perikanan dan Ilmu Kelautan Faperika Press, Pekanbaru.
- Rachman, H.P.S. 2004. Indikator Penentu, Karakteristik dan Kelembagaan Jaringan Deteksi Dini Tentang Kerawanan Pangan. ICASERD WORKING PAPER No.

46. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Bogor.
- Rusmimi, M. 2002. Pemasaran Hasil Perikanan dan Pertanian Tradisional. Trimedia, Jakarta
- Syahza, A. 2003. Analisis Ekonomi Usahatani Hortikultura Sebagai Komoditi Unggulan Agribisnis Di Daerah Kabupaten Pelalawan Propinsi Riau. Dipublikasikan pada: Perspektif, Vol 8 No 1, Juni 2003, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Siagian, V. 2008. Peningkatan Protein Hewani Untuk Ketahanan Pangan. Harian Bisnis Indonesia. Opini. 2 Januari 2008.
- Soeseno, . 1997. Prospek Pembangunan Perikanan Indonesia. Fakultas Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 63 halaman.
- Syamsuddin, A. R 1996. Pengantar Perikanan. Karya Nusantara. Jakarta. 56 halaman.
- Tang,U.M, 2003. Budidaya Air Tawar. UNRI Press. Universitas Riau. 71 hal.
- Widodo, J. Dalam Siahaan, H., 2002. Kontrol Terhadap Upaya Penangkapan Sebagai Sumber Daya Perikanan. Terubuk VIII (131). Himpunan Alumni Fakultas Perikanan Universitas Riau. Pekanbaru. 82 halaman.