

BERKALA PERIKANAN
TERUBUK

Journal homepage: <https://terubuk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JT>
ISSN Printed: 0126-4265
ISSN Online: 2654-2714

STRATEGI PENGELOLAAN UNIT PENGOLAHAN IKAN (UPI) DI DESA SIHENE'ASI KECAMATAN LAHEWA KABUPATEN NIAS UTARA

MANAGEMENT STRATEGY FOR FISH PROCESSING UNIT (UPI) IN SIHENE'ASI VILLAGE LAHEWA SUBDISTRICT, NORTH NIAS REGENCY

Jansen¹, Sukendi¹, Dewita¹

1) Magister Ilmu Lingkungan, Program Pascasarjana, Universitas Riau, Jl. Pattimura No. 09 Gobah, Pekanbaru, Riau, 28131. Telp 0761-23742.

Correspondence Author : jansendaeli1@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL

Diterima: 17 Maret 2021

Distujui: 13 April 2021

Keywords: Management Strategy, Fish Processing Unit (UPI), SWOT

ABSTRACT

This study aims to formulate a management strategy for the fish processing unit in Sihene'asi Village, Lahewa District, North Nias Regency. The research was conducted from 21 December 2020 to 23 January 2021. The research was conducted using a qualitative approach through survey methods and direct observation in the field. Primary data collection was carried out through observation and in-depth interviews with a structured questionnaire instrument. Secondary data were obtained from related agencies in this study. The analysis used in this research is descriptive analysis method and SWOT analysis to determine the appropriate management strategy. The results of the SWOT analysis show that the priority strategy related to the management of the fish processing unit is to support an aggressive strategy, a strategy that is made by utilizing all strengths to seize and take advantage of the greatest possible opportunities. The management strategies of the fish processing unit in Sihene'asi Village are: 1) Maximizing the use of raw materials in meeting market demand through cooperation between UPI managers, 2) Maximizing traditional processing technology appropriately in order to maintain the taste image of fishery products and 3) Developing a group institutional system. fish processing by cooperating with the government / private sector.

1. PENDAHULUAN

Sektor perikanan sebagai salah satu pendukung sektor ekonomi, memiliki peran dalam pembangunan ekonomi nasional, yaitu memberikan nilai tambah dan mempunyai nilai strategis, serta dapat memberikan manfaat finansial maupun ekonomi, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan kerja.

** Corresponding author.*

E-mail address: jansendaeli1@gmail.com

Menurut Zulfan (2014), sebagian besar pengolahan ikan dikelola secara tradisional hal ini dikarenakan pengolahan modern membutuhkan persyaratan yang sulit dipenuhi industri kecil termasuk didalamnya kualitas bahan baku bermutu tinggi kualitas kemasan dan teknologi pengelolanya. Untuk ikut bersaing industri pengolahan ikan skala kecil ini membutuhkan bantuan modal dan pembinaan yang berkelanjutan untuk menghasilkan produk industri ikan olahan yang ditinjau dari segi ekonomis menguntungkan, dari segi teknis bisa dilaksanakan, dan segi ekologis dapat diterima masyarakat. Usaha pengolahan hasil perikanan berskala mikro biasanya lemah dalam berbagai dimensinya, lemah dalam aspek permodalan, teknologi dan informasi, lemah dalam manajemen dan pemasaran, sehingga pada umumnya belum memenuhi standar sesuai ketentuan, sehingga hasilnya belum mampu bersaing dengan produk lainya dan juga dihadapkan pada kesulitan melakukan penguatan internal, seperti peningkatan produktivitas, riset pengembangan produk, pelatihan dan bimbingan SDM serta promosi usaha.

Sesuai dengan Instruksi Presiden No. 7 tahun 2016 tentang percepatan pembangunan industri perikanan nasional, bahwa dalam rangka percepatan pembangunan industri perikanan nasional guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat baik nelayan, pembudidaya, pengolah, maupun pemasar hasil perikanan, meningkatkan penyerapan tenaga kerja dan meningkatkan devisa negara, Presiden RI mengamanatkan kepada Bupati/Walikota untuk mendukung pengadaan lahan industri perikanan nasional di daerah.

Menurut Dinas Perikanan (2019), Kepulauan Nias merupakan daerah kepulauan yang berada di Indonesia bagian barat, Provinsi Sumatera Utara yang memiliki wilayah dan potensi sumber daya laut. Perikanan di Kabupaten Nias Utara didominasi dari perikanan tangkap. Pada Tahun 2019 jumlah hasil tangkap ikan di Kabupaten Nias Utara sebesar 17.211 ton. Pelaku usaha pengolahan perikanan di Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara masih tergolong sedikit. Pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat umumnya berupa pengasinan ikan dan pengasapan ikan.

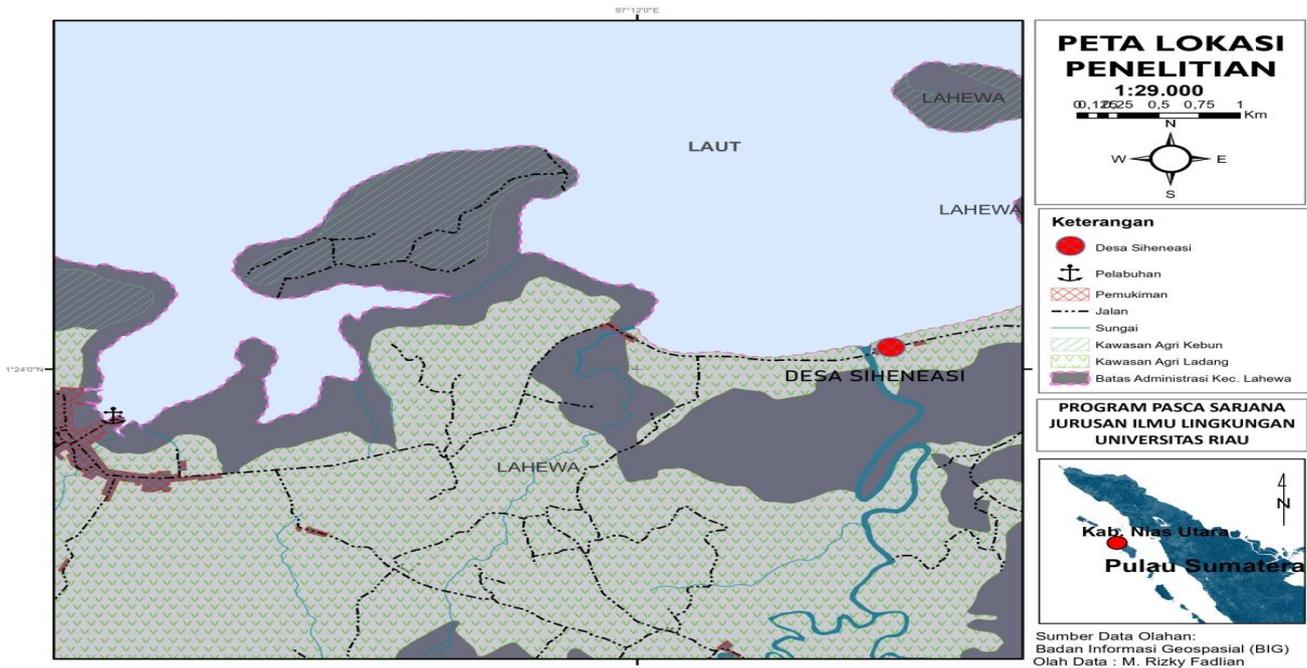
Unit Pengolahan Ikan (UPI) di Kabupaten Nias Utara terutama di Desa Sihene'asi di Kecamatan Lahewa adalah industri pengolahan tradisional berskala kecil (home industry), cenderung dikelola secara turun-temurun dengan kapasitas produksi yang terbatas. Di daerah Desa Sihene'asi terdapat dua jenis pengolahan ikan yaitu pengolahan ikan teri dan pengolahan ikan asap. Kendala yang terjadi pada pengolahan ikan asap di Desa Sihene'asi yaitu pengolahan dilakukan dalam skala kecil, menggunakan teknologi tradisional, bahan baku yang musiman, sanitasi dan hiegenis yang kurang diperhatikan karena tidak adanya Standar Operasional Prosedur (SOP), teknik pengemasan yang sederhana sehingga mutu dan daya tahan ikan asap menjadi kurang baik dan tidak dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Kendala yang terjadi pada pengolahan ikan teri yang ada di Desa Sihene'asi memiliki kesamaan dengan pengolahan ikan asap. Pengolahan dilakukan dengan secara tradisional, bahan baku ikan teri yang bersifat musiman, tidak memiliki Sistem Operasional Prosedur (SOP) dan juga masih mengandalkan pengemasan yang sederhana. Hal ini yang menyebabkan kualitas produk yang rendah dan belum dapat bersaing dengan produk-produk lainnya.

Masih belum adanya penelitian yang dilakukan tentang pengelolaan sumber daya alam di Desa Sihene'asi sehingga belum maksimalnya pengelolaan sumber daya alam di daerah tersebut. Dengan mengetahui potensi yang dimiliki, maka dapat dibuat strategi yang tepat guna mendorong pengelolaan sumber daya alam yang maksimal khususnya dibidang pengolahan hasil perikanan. Untuk mewujudkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai "Strategi Pengelolaan Unit Pengolahan Ikan (UPI) di Desa Sihene'asi Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara" yang diharapkan dapat memecahkan masalah dalam memaksimalkan pengelolaan sumber daya alam khususnya di bidang pengolahan hasil perikanan.

2. METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan dari 21 Desember 2020 hingga 23 Januari 2021. Lokasi penelitian adalah Desa Sihene'asi Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara Provinsi Sumatera Utara.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Alat dan Bahan

Alat penelitian berupa alat tulis untuk mencatat aktivitas penelitian dan kamera untuk mendokumentasikan aktivitas penelitian. Bahan penelitian berupa kuesioner yang digunakan untuk mengumpulkan data primer mengenai pengelolaan unit pengolahan ikan.

Pendekatan Penelitian

Penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif melalui metode survei serta observasi langsung di lapangan disertai dengan pengambilan data mengenai kondisi pengelolaan industri perikanan secara tradisional berupa pengolahan ikan asap dan pengolahan ikan teri rebus, serta kondisi ekonomi dan sosial industri pengolahan perikanan secara tradisional khususnya yang berada di desa Sihene Asi Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara.

Populasi Dan Sampel

Penelitian ini menggunakan sampel sebanyak 48 orang responden. Sampel pada penelitian ini terbagi atas 2 jenis responden yaitu dari 18 orang pengolah ikan di unit pengolahan ikan dan 30 orang masyarakat yang tinggal disekitar lokasi unit pengolahan ikan. Menurut Sekaran *et.al* (2016), jumlah sampel minimal untuk memperoleh hasil penelitian yang baik adalah 30 sampel.

Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dan analisis SWOT. Metode analisis deskriptif digunakan untuk analisa faktor pendorong dan penghambat dalam pengelolaan unit pengolahan ikan di desa Sihena Asi, Kecamatan Lahewa, Kabupaten Nias Utara. Sedangkan analisis SWOT adalah analisis yang berguna untuk memperoleh formulasi strategi

yang tepat, dan disesuaikan dengan kondisi dan potensi wilayah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Daerah Penelitian Kondisi Umum Desa Sihene'asi

Desa Sihene'asi adalah salah satu desa di Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara Provinsi Sumatera Utara yang terletak pada koordinat 1°00'43,9" LS dan 97°21'00" BT dengan luas wilayah 18,71 Km². Topografi wilayah Desa Sihene'asi merupakan dataran rendah dan merupakan salah satu daerah kawasan pesisir di Kabupaten Nias Utara.

Berdasarkan luas wilayah, kepadatan penduduk di Desa Sihene'asi tergolong rendah. Jumlah penduduk pada lokasi penelitian adalah 1636 jiwa dan terbagi atas penduduk laki-laki 792 jiwa, penduduk perempuan 844 jiwa dan jumlah rumah tangga adalah 374 KK. Mayoritas penduduk desa ini menggeluti lapangan pekerjaan dibidang pertanian dan perikanan dan sebagian kecil dibidang perdagangan dan bidang-bidang lainnya. Jenis tanaman perkebunan yang diusahakan masyarakat di Desa Sihene'asi didominasi oleh karet dan pinang, sedangkan jenis usaha perikanan yang diusahakan masyarakat adalah nelayan tangkap dan unit pengolahan ikan.

Kondisi Perikanan

Desa Sihene'asi merupakan salah satu wilayah pesisir di wilayah Kecamatan Lahewa Kabupaten Nias Utara yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar. Jika dilihat dari besarnya produksi dari seluruh Kecamatan di Kabupaten Nias Utara pada tahun 2019, Kecamatan Lahewa menduduki urutan kedua dengan jumlah produksi ikan 3.218 Ton.

Pengolahan yang dilakukan di Kabupaten Nias Utara terdapat dua jenis pengolahan yaitu pengolahan ikan asap dan pengolahan ikan teri. Kecamatan Lahewa merupakan penghasil pengolahan ikan terbanyak di Kabupaten Nias Utara. Desa Sihene'asi menjadi satu-satunya desa yang memproduksi olahan ikan teri di Kecamatan Lahewa tersebut. Di Desa Sihene'asi terdapat 3 kelompok pengolah ikan yang beranggotakan 6 tiap kelompoknya. Kelompok tersebut terbagi atas Kelompok Sejati Lafau sebagai pengolah ikan teri rebus dan Kelompok Selaras dan Sejalan sebagai kelompok pengolah ikan asap.

Profil Unit Pengolahan Ikan

Sebagian besar unit pengolahan ikan teri di Desa Sihene'asi berada di daerah Jl. Lafau Desa Sihene'asi, dan kawasan pesisir dekat pantai.



Gambar 2. Kondisi Unit Pengolahan Ikan Teri

Profil unit pengolahan ikan teri dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Profil Unit Pengolahan Ikan Teri

No	Variabel	Keterangan
1.	Bahan baku	
	1. Sumber	Pribadi (Nelayan tangkap)
	2. Jenis ikan	Teri
	3. Air	Air laut
2.	Tenaga kerja	
	1. Jumlah tenaga kerja	1
	2. Waktu bekerja	6-8 jam
	3. Upah pekerja	Rp. 75.000-Rp. 150.000/Hari
3.	Sarana prasarana	
	1. Stayrofoam	10
	2. Keranjang	2
	3. Cold box	2
4.	Produksi	1-2 Ton/Bulan
5.	Daerah Pemasaran	Kota Gunungsitoli, Kabupaten Nias Utara

Sumber : Data Primer, 2021

Sebagian besar unit pengolahan ikan asap berada di daerah Jl. Lafau Desa Sihene'asi dan bersifat *home industry*. Lokasi unit pengolahan ikan asap berlokasi di halaman rumah bagian depan serta belakang. Masyarakat pengolah memanfaatkan halaman rumah sebagai tempat produksi yang sederhana menggunakan oven berbentuk rumah yang didapatkan dari bantuan pemerintah.



Gambar 3. Kondisi Unit Pengolahan Ikan Asap

Profil unit pengolahan ikan asap dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Profil Unit Pengolahan Ikan Asap

No	Variabel	Keterangan
1.	Bahan baku	
	1. Sumber	TPI dan Nelayan
	2. Jenis ikan	Ikan karang, ikan kakap, ikan tongkol
	3. Air	Sumur bor
2.	Sarana prasarana	Cold box, Sepeda motor
3.	Produksi	100kg/Hari
4.	Daerah Pemasaran	Kota Gunungsitoli, Kabupaten Nias Utara

Sumber : Data Primer, 2021

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Unit Pengolahan Ikan (UPI)

Menurut hasil survey peneliti dilapangan, terdapat beberapa faktor internal maupun eksternal yang berpengaruh terhadap unit pengolahan ikan di Desa Sihene'asi. Adapun hasil kuisisioner pada tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3. Data Hasil Kuisisioner

No	Variabel	Rating				Rata-rata Rating
		1	2	3	4	
Internal						
1	Bahan baku	0	0	8	10	4
2	Modal Usaha	0	6	7	5	3
3	Kesukaan konsumen terhadap produk	0	2	12	4	3
4	Harga jual produk	0	0	11	7	3
5	Teknologi pengolahan	0	0	12	6	3
6	Kelembagaan kelompok pengolah ikan	0	0	13	5	3
7	Lokasi usaha	5	10	3	0	2
8	limbah	7	10	1	0	2
9	Sarana dan prasarana	12	6		0	1
10	Pengemasan	8	10	0	0	2
11	Pemasaran	3	15	0	0	2
12	Sanitasi dan hiegenis	6	12	0	0	2
13	Pendidikan	5	10	3	0	2
Eksternal						
14	Dukungan pemerintah	0	0	10	8	3
15	Permintaan pasar	0	0	10	8	4
16	Dukungan masyarakat	0	0	13	5	4
17	Hubungan antar pengelola UPI	0	0	11	7	4
18	Kearifan lokal	0	0	13	5	4
19	Peraturan formal/non formal	6	12	0	0	2
20	Infrastruktur	8	10	0	0	2
21	Cuaca	10	8	0	0	1

Sumber : Data Primer, 2021

Ket : 1 = Tidak Baik
 2 = Cukup
 3 = Baik
 4 = Sangat Baik
 4 = Sangat Baik

Strategi Pengelolaan Unit Pengolahan Ikan

Dalam menentukan langkah-langkah Pengelolaan Unit Pengolahan Ikan (UPI) di Desa Sihene'asi, dilakukan melalui Analisis SWOT. Analisis SWOT adalah suatu metode analisis yang digunakan untuk menentukan dan mengevaluasi, mengklarifikasi dan memvalidasi perencanaan yang telah disusun. Analisis ini merupakan metode untuk menggali aspek-aspek kondisi yang terdapat di suatu wilayah yang direncanakan maupun untuk menguraikan berbagai potensi dan tantangan yang akan dihadapi dalam pengembangan wilayah tersebut. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strengths*) dan peluang (*Opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weaknesses*) dan ancaman (*Threats*) (Rangkuti, 2015).

Tabel 4. Matriks SWOT

<p style="text-align: right;">IFE</p> <p style="text-align: left;">EFE</p>	<p style="text-align: center;">Strengths (S)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ketersediaan bahan baku yang berlimpah 2. Ketersediaan modal yang cukup 3. Produk yang disukai oleh konsumen 4. Harga jual produk yang relatif murah 5. Teknologi pengolahan yang mudah dikuasai 6. Kelembagaan kelompok pengolah ikan yang cukup aktif 	<p style="text-align: center;">Weaknesses (W)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lokasi unit pengolahan ikan kurang strategis 2. Pengolahan limbah yang kurang diperhatikan 3. Sarana dan prasarana yang minim 4. Pengemasan yang sederhana 5. Pemasaran hanya sebatas pasar lokal 6. Sanitasi dan hiegenis yang kurang diperhatikan 7. Pendidikan pengelola yang rendah
<p style="text-align: center;">Opportunities (O)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Adanya dukungan pemerintah 2. Permintaan pasar yang tinggi 3. Adanya dukungan masyarakat 4. Hubungan antar pengelola yang baik 5. Kearifan lokal 	<p style="text-align: center;">Strategi S-O</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memaksimalkan pemanfaatan bahan baku dalam memenuhi permintaan pasar melalui kerjasama antar pengelola UPI (S1, S5, S6,O2, O3,O4) 2. Memaksimalkan teknologi pengolahan tradisional dengan tepat agar mempertahankan citra rasa produk perikanan (S2, S3, S4, O5) 3. Pengembangan sistem kelembagaan kelompok pengolah ikan dengan menjalin kerjasama kepada pemerintah (S6, O1, O3,O4) 	<p style="text-align: center;">Strategi W-O</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan pelatihan dalam peningkatan SDM, pengembangan produk dan pengolahan limbah (W2, W4,W6, W7, O1, O3) 2. Memanfaatkan dukungan dari berbagai pihak untuk mempromosikan produk khas daerah kepada konsumen (W5, O1, O3, O4, O5) 3. Menjalin kerjasama terhadap pemerintah dalam menentukan lokasi UPI yang ramah lingkungan dan sentral berbagai produk olahan ikan (W1, W3, W4, W5, O1, O2)

Threats(T)	Strategi S-T	Strategi W-T
1. Belum adanya peraturan formal/non formal 2. Infrastruktur yang belum memadai 3. Cuaca yang tidak menentu	1. Memanfaatkan perkembangan teknologi dengan berinovasi membuat oven alat pengering ikan untuk mengantisipasi cuaca yang tidak menentu (S2, S6,T3) 2. Melakukan sosialisai dan pelatihan dalam pengolahan substitusi produk olahan ikan guna menghindari cuaca yang buruk tapi tetap bisa melakukan produksi olahan ikan (S1, S2, S6, T3)	1. Peningkatan Jaminan mutu keamanan pangan melalui penerapan regulasi yang ada (W6,W4, W6,T1,)

Bedasarkan analisis yang telah dijabarkan, matriks ini menghubungkan empat kemungkinan strategi, yaitu menggunakan kekuatan yang dimiliki untuk mengambil peluang yang ada (strategi S-O), menggunakan peluang yang dimiliki untuk mengatasi ancaman yang dihadapi (strategi S-T), mendapatkan keuntungan dari peluang dengan mengatasi kelemahan (strategi W-O) serta meminimalkan kelemahan untuk menghindari ancaman (strategi W-T).

Strategi S-O (*Strenght-Opportunities*)

Strategi S-O merupakan perpaduan yang memanfaatkan seluruh kekuatan yang ada untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya agar tercapai tujuan strategi optimalisasi pengelolaan unit pengolahan ikan. Strategi S-O yang ditawarkan adalah:

1. Memaksimalkan pemanfaatan bahan baku dalam memenuhi permintaan pasar melalui kerjasama antar pengelola UPI.

Menurut Farida dan Arwih (2017), bahan baku merupakan faktor utama yang sangat penting dalam mendukung proses produksi industri kecil pengolahan hasil perikanan tangkap. Namun sebagian besar bahan baku ikan di Desa Sihene'asi masih belum semua dapat diolah oleh unit pengolahan ikan jika bahan baku sedang berlimpah. Hal ini dikarenakan karena keterbatasan sarana dan prasarana dalam mengelola semua bahan baku. Sehingga bahan baku yang tidak dapat diolah akan terbuang sia-sia.

Salah satu strategi untuk yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan menjalin kerjasama antar sesama unit pengolahan ikan dalam mengolah bahan baku tersebut. Dengan kerjasama antar pengolah ikan diharapkan bahan baku ikan dapat dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan produksi dan memenuhi permintaan pasar.

2. Memaksimalkan teknologi pengolahan tradisional dengan tepat agar mempertahankan citra rasa produk perikanan.

Implementasi teknologi dengan tepat merupakan salah satu strategi untuk mempercepat kemajuan ekonomi masyarakat karena dapat memberikan nilai tambah pada citra rasa produk dan perbaikan mutu, membantu mewujudkan usaha produktif yang efisien, dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Implementasi teknologi tepat guna dipandang sebagai sebuah strategi untuk mengoptimalkan pendayagunaan semua aspek sumberdaya lokal (alam, manusia, teknologi, sosial) secara berkelanjutan yang mampu memberikan nilai tambah.

3. Pengembangan sistem kelembagaan kelompok pengolah ikan dengan menjalin kerjasama kepada pemerintah.

Pengembangan sistem kelembagaan merupakan salah satu strategi dalam mempercepat pengembangan unit pengolahan ikan. Pengembangan sistem kelembagaan dapat dilakukan melalui pembentukan badan hukum usaha dan penataan administrasi. Jika sistem kelembagaan sudah kuat,

maka unit pengolah ikan akan mendapatkan akses terhadap pemerintah berupa penyaluran bantuan dan pengurusan sertifikat kelayakan pengolahan.

Salah satu bentuk perlindungan terhadap konsumen dari pangan yang tidak aman dan membahayakan kesehatan adalah dengan diterbitkannya Sertifikasi Kelayakan Pengolahan (SKP) pada pelaku industri perikanan. SKP merupakan bukti jaminan bahwa suatu produk memenuhi persyaratan standar atau spesifikasi persyaratan mutu yang ditetapkan. Sementara itu, penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah salah satu upaya Pemerintah untuk memberikan jaminan terhadap produk pangan yang bermutu (Kementrian PPN, 2016).

Kelembagaan kelompok pengolah ikan dapat dimanfaatkan dengan menjalin kerjasama/kemitraan kepada lembaga pemerintah. Lembaga pemerintah yang paling memungkinkan adalah BUMDES. Dengan terjalinnya kerjasama antara BUMDES dan kelompok pengolah ikan diharapkan mampu mengembangkan semua UKM perikanan berupa pembentukan sentral produk perikanan. Hal ini juga dapat mendorong masyarakat meningkatkan perekonomian dan tidak menutup kemungkinan terbentuknya UKM baru dengan berbagai inovasi produk olahan ikan.

Strategi W-O (*Weakness-Opportunities*)

Strategi W-O merupakan perpaduan kelemahan dan peluang yang bertujuan untuk menutupi kelemahan dengan peluang-peluang yang ada. Strategi ini perlu dilakukan agar peluang yang ada dapat dimaksimalkan untuk pengelolaan unit pengolahan ikan. Berikut strategi W-O yang dilakukan:

1. Meningkatkan pelatihan dalam peningkatan SDM, pengembangan produk dan pengolahan limbah.

Kualitas SDM yang masih rendah disebabkan karena faktor pendidikan yang rendah. Untuk itu perlu meningkatkan SDM dengan pelatihan pengembangan produk dan pengolahan limbah sehingga masyarakat pengolah ikan dapat secara mandiri mengembangkan unit usahanya.

2. Memanfaatkan dukungan dari berbagai pihak untuk mempromosikan produk khas daerah kepada konsumen.

Salah satu strategi yang dapat dilakukan dalam pengelolaan unit pengolahan ikan adalah dengan memanfaatkan semua dukungan dari berbagai pihak dengan maksimal. Pemerintah telah memberikan dukungan kepada kelompok pengolah ikan berupa pembinaan serta bantuan sarana dan prasarana. Untuk itu diharapkan masyarakat pengolah ikan dapat memanfaatkan secara maksimal dukungan tersebut dengan tepat agar usaha pengolahan ikan yang dilakukan dapat berkembang dengan signifikan.

3. Menjalinkan kerjasama terhadap pemerintah dalam menentukan lokasi UPI yang ramah lingkungan dan sentral berbagai produk olahan ikan.

Menjalinkan kerjasama dengan pemerintah merupakan salah satu strategi dalam pengelolaan unit pengolahan ikan. Pemerintah diharapkan agar serius melakukan proses pembangunan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat dan pemberdayaan UKM. Pemerintah dapat melakukan penataan lokasi UPI yang ramah lingkungan serta pembentukan sentral produk perikanan, dengan ini potensi sumberdaya wisata tidak terganggu dan dapat saling berkesinambungan dengan sentral produk perikanan. Menurut Syahrudin (2010), Pengembangan kawasan industri akan meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu wilayah. Melalui pertumbuhan ekonomi tersebut dapat membuka peluang dalam menyerap tenaga kerja dan usaha-usaha yang lain.

Strategi S-T (*Strenghts-Treaths*)

Strategi S-T merupakan strategi memaksimalkan kekuatan untuk meminimalkan ancaman yang ada sehingga tetap diperoleh capaian dalam strategi pengelolaan unit pengolahan ikan diuraikan sebagai berikut:

1. Memanfaatkan perkembangan teknologi dengan berinovasi membuat oven alat pengering ikan untuk mengantisipasi cuaca yang tidak menentu.

Cuaca yang tidak menentu dapat mengancam proses keberlangsungan produksi olahan ikan. Dengan perkembangan teknologi saat ini masyarakat diharapkan mampu berinovasi membuat oven sebagai alat alternatif pengeringan ikan. Pembuatan alat oven ini dapat dilakukan dengan peralatan yang ada seperti stanles. Pemanfaatan energi panas yang lain dapat berupa kompor ataupun energi listrik menggunakan bola lampu didalam oven.

2. Melakukan sosialisasi dan pelatihan dalam pengolahan substitusi produk olahan ikan guna menghindari cuaca yang buruk tapi tetap bisa melakukan produksi olahan ikan.

Pengembangan sebuah produk olahan merupakan salah satu strategi pengelolaan unit pengolahan ikan. Substitusi produk menjadi alternatif pengolah ikan jika cuaca dalam keadaan pengolah tidak dapat melakukan produksi. Maka dari itu perlu adanya sebuah pelatihan pengembangan produk/diversifikasi olahan ikan untuk meningkatkan keterampilan pengolah ikan. Sehingga jika lagi musim hujan pengolah ikan tetap dapat memproduksi olahan ikan.

Strategi W-T (*Weakness-Treats*)

Strategi W-T merupakan strategi yang kegiatannya bersifat defensif untuk meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman. Strategi W-T diuraikan sebagai berikut:

1. Peningkatan jaminan mutu keamanan pangan melalui penerapan regulasi yang ada

Peningkatan jaminan mutu dan pelaksanaan penerapan GMP, SSOP dan HACCP pada UKM perikanan harus diawasi dengan ketat. Hal ini karena penerapan GMP, SSOP dan HACCP merupakan implementasi dari jaminan mutu pangan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bermutu oleh pengolah ikan yang pada akhirnya akan jaminan keamanan pangan bagi konsumen.

Usulan Kebijakan dan Program

Berdasarkan hasil penjabaran strategi pengelolaan unit pengolahan ikan di Desa Sihene'asi, maka penulis menawarkan usulan kebijakan yang sesuai dengan kondisi unit pengolahan ikan yang ada dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

Tabel 5. Usulan Kebijakan dan Program

No	Kebijakan	Program
1	Pengembangan sistem kelembagaan	1. Pembentukan badan hukum usaha 2. Menjalin kerjasama dengan lembaga pemerintah/swasta
2	Peningkatan efisiensi usaha pengolahan hasil perikanan	1. Pelatihan pengembangan inovasi produk olahan ikan 2. Pengadaan sarana dan prasarana pendukung olahan ikan
3	Pembangunan kawasan sentral perikanan	1. Penataan lokasi usaha yang ramah lingkungan 2. Pembangunan sentral olahan ikan
4	Pemberdayaan masyarakat	1. Pelatihan kewirausahaan olahan ikan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi eksisting unit pengolahan ikan di Desa Sihene'asi dimana terdapat 3 kelompok pengolah ikan unit pengolahan ikan yang terbagi atas dua jenis UPI yaitu unit pengolahan ikan teri dan unit pengolahan ikan asap. Lokasi unit pengolahan ikan teri berada di daerah Jl. Lafau Desa Sihene Asi, dan kawasan pesisir dekat pantai dan unit pengolahan ikan asap berlokasi di Jl. Lafau yang berlokasi di halaman rumah pengolah ikan. Pengolahan ikan dilakukan secara tradisional sarana dan prasarana yang minim.
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi unit pengolahan ikan di Desa Sihene'asi adalah ketersediaan bahan baku yang berlimpah, modal yang cukup, produk yang disukai oleh konsumen, harga jual produk yang relatif murah, teknologi pengolahan yang mudah dikuasai, kelembagaan kelompok pengolah ikan yang cukup aktif, lokasi unit pengolahan ikan yang kurang strategis, pengolahan

limbah yang kurang diperhatikan, sarana dan prasarana yang minim, pengemasan yang sederhana, pemasaran yang hanya sebatas lokal, sanitasi dan higiene yang kurang diperhatikan, pendidikan pengolah ikan yang rendah, adanya dukungan pemerintah, permintaan pasar yang tinggi, adanya dukungan masyarakat, hubungan antar pengelola ikan yang baik, kearifan lokal, belum adanya peraturan formal/non formal, infrastruktur yang belum memadai dan cuaca yang tidak menentu.

3. Strategi pengelolaan unit pengolahan ikan yang tepat adalah (1) Memaksimalkan pemanfaatan bahan baku dalam memenuhi permintaan pasar melalui kerjasama antar pengelola UPI, (2) Memaksimalkan teknologi pengolahan tradisional dengan tepat agar mempertahankan citra rasa produk perikanan dan (3) Pengembangan sistem kelembagaan kelompok pengolah ikan dengan menjalin kerjasama kepada pemerintah.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam melaksanakan penelitian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan [DP]. 2019. *Potensi Sumber Daya Alam Perikanan*. Dinas Perikanan Kabupaten Nias Utara.
- Farida P. R. dan Arwi Y.K. (2017). *Faktor Penentu Lokasi Sentra Industri Kecil Pengolahan Hasil Perikanan Tangkap di Kawasan Pesisir Kota Pasuruan*. Jurnal Teknik ITS. Vol. 6 No. 2. ISSN: 2337-3520. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Kementerian PPN/Bappenas Direktorat Kelautan dan Perikanan. 2014. *Kajian Strategi Pengelolaan Perikanan Berkelanjutan*. Bappenas Direktorat Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Rangkuti. F. 2013. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sekaran, Uma dan Roger Bougie. 2016. *Research Method For Business: A Skill-Building Approach* 17th Edition. Chichester: Wiley
- Syahrudin. 2010. Evaluasi Implementasi Kebijakan Pengembangan Kawasan Industri. *Jurnal Ilmu Administrasi dan Organisasi*. 17(1): 31-43.
- Zulfan, N. 2014. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengelolaan Hasil Perikanan di Kelurahan Sumpang Binangae Kabupaten Barru*. Universitas Hassanudin Makasar. Makasar. Vol IV. No.1.