

**KAJIAN MANAJEMEN PEMASARAN
IKAN PINDANG LAYANG DI KOTA TEGAL**

**MARKETING MANAGEMENT REVIEW OF PRESERVED
LAYANG FISH IN TEGAL CITY**

Rifka Nur Anisah¹⁾, Indah Susilowati²⁾

ABSTRAK

Usaha pengolahan ikan tradisional masih banyak dilakukan di Indonesia, karena usaha ini mempunyai prospek untuk dikembangkan yang didukung oleh masih tersedianya sumber daya ikan di pusat produksi, tingginya permintaan di pusat konsumsi, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolah ikan tradisional. Ikan pindang layang yang diproduksi di Kelurahan Tegalsari merupakan salah satu produk olahan yang cukup populer dan telah memasuki pasar ke berbagai daerah di pulau Jawa. Kendala yang dihadapi adalah mutu, biaya produksi, jangkauan pasar, dan peran *stakeholder*.

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi produk ikan pindang dari segi teknis, pemasaran, persepsi konsumen serta strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang di Kelurahan Tegalsari, Kota Tegal. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik diskriptif. Wawancara dan kuesioner dilakukan terhadap 30 responden (15 pengolah ikan di Kelurahan Tegalsari, 15 konsumen di Semarang)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan layang sebagai bahan baku diperoleh dari PPI Tegalsari, PPI Pelabuhan, dan PPI Muarareja. Distribusi ikan layang mencakup nelayan, pedagang besar, pengolah. Pola pemasaran ikan pindang tidak terlalu kompleks. Ikan pindang berpindah tangan 2-3 kali sebelum sampai konsumen. Besarnya modal yang dikeluarkan oleh pengolah ikan Pindang adalah Rp. 17.611.565 (skala kecil), Rp. 116.135.870 (skala sedang), dan Rp. 185.450.650 (skala besar). Keuntungan (μ) usaha sebesar Rp. 11.001.733 (skala kecil), Rp. 58.048.910 (skala sedang), Rp. 103.335.558. Persepsi konsumen terhadap ikan pindang adalah mutu sudah cukup bagus, namun perlu ada perbaikan mutu, rasa yang lebih gurih, perbaikan kemasan yang lebih *higienis*, produk mudah didapat, harga terjangkau dan yang terpenting adalah bebas dari penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) berbahaya, sehingga terjamin kualitasnya dan bisa tahan lama untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang.

Untuk meningkatkan mutu perlu dilakukan *rasionalisasi* dan *standarisasi* serta pembinaan dari pihak (lembaga) terkait yang berkompeten dalam menentukan kebijakan, seperti : penyuluhan /kampanye, pendidikan/pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup mereka.

Kata-kata kunci : Ikan Pindang Layang, Pemasaran, Cost & Return, Tegal

¹⁾ Mahasiswa S2-MSDP Pascasarjana UNDIP

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Ekonomi UNDIP

ABSTRACT

Traditional fish processing business still conducted in Indonesia, because this business has a prospect to develop supported by fish resources availability in production centre, high demand in consumption centre, simple technology, and much of traditional fish processing household industry. Preserved Layang fish produced in Tegalsari Village is one of popular processing product and has penetrated market in several areas in Java. The obstacles faced by this industry are quality, production cost, market reach, and stakeholders' role.

This study aimed to evaluate preserved fish production from technical, marketing, consumer perception and business development strategy perspectives. The analysis used in this study is descriptive statistics. The interview and questionnaire are administered to 30 respondents (15 small, medium and large scale fish producers in Tegalsari Village and 15 customers in Semarang).

The results show that Layang fish as raw material is collected from PPI Tegalsari, PPI Pelabuhan, and PPI Muarareja. Preserved fish distribution is including fisherman, large traders, and producers. Marketing pattern for preserved fish is simple. The fish 2-3 times handed over before delivered to final customers. Costs incurred by preserved fish producers are Rp. 17,611,565 (small scale), Rp. 116.135.870 (medium scale) and Rp. 185.450.650 (large scale). The profits (μ) are Rp. 11.001.733 (small scale), Rp. 58.048.910 (medium scale) and Rp. 103,335,558 (large scale). Consumers perceive that the quality is quite good but must be improved, more delicious taste, more hygiene packaging, product availability, afforded price, and most important is free from danger material addition, therefore can be consumed in prolonged time.

To improve quality, rationalization and standardization must be conducted, as well as supervisory from related parties in decision making, such as supervisory/campaign, education/training, and empowerment to improve their business and living standard.

Keywords: Preserved Fish, Marketing, Cost and Return

I. PENDAHULUAN

Subsektor perikanan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein bagi masyarakat Indonesia. Ikan, selain merupakan sumber protein, juga diakui sebagai "*functional food*" yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin, serta makro dan mikro mineral. Akan tetapi tidak semua wilayah Indonesia dapat tercukupi kebutuhannya akan protein karena ketersediaan ikan per kapita belum terdistribusi secara merata. Pengolahan dapat membuat ikan menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan dari pusat produksi ke pusat konsumsi. Namun, selama 20 tahun terakhir, produksi ikan yang diolah baru sekitar 23–47%, dan dari jumlah tersebut, sebagian besar merupakan jenis pengolahan tradisional. Ditinjau dari hasil olahan ikan, sebesar 75% ikan masih diolah secara tradisional. Pengolahan dilakukan dengan skala usaha rumah tangga kecil yang secara kualitas maupun kuantitasnya masih sangat minim, sehingga mempunyai nilai jual yang rendah (Martasuganda, S, dkk, 2003). Karakteristik dari pengolahan tradisional adalah kemampuan pengetahuan pengolah rendah dengan keterampilan yang diperoleh secara turun-menurun, tingkat *sanitasi* dan *hygiene* rendah, sesuai dengan keadaan di sekitarnya yang umumnya tidak memiliki

sarana air bersih, permodalannya sangat lemah, peralatan yang digunakan sangat sederhana dan pemasaran produk hanya terbatas pada pasaran lokal (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2001). Pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit dipenuhi oleh perikanan skala kecil, yaitu pasokan bahan baku yang bermutu tinggi dalam jenis dan ukuran yang seragam, dalam jumlah yang cukup banyak sesuai dengan kapasitas industri.

Kondisi di atas menggambarkan bahwa pengolahan ikan tradisional masih mempunyai prospek untuk dikembangkan. Prospek ini didukung oleh masih tersedianya sumber daya ikan di pusat produksi, tingginya permintaan di pusat konsumsi, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolah tradisional. Menurut terminologi FAO (Heruwati, E,S. 2002), ikan olahan tradisional, atau "*traditional cured*" adalah produk yang diolah secara sederhana dan umumnya dilakukan pada skala industri rumah tangga. Jenis olahan yang termasuk produk olahan tradisional ini adalah ikan kering atau ikan asin kering, ikan pindang, ikan asap, serta produk fermentasi yaitu kecap, peda, terasi, dan sejenisnya.

Ikan pindang merupakan salah satu hasil olahan yang cukup populer di Indonesia, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan pindang mempunyai prospek yang lebih baik daripada ikan asin. Hal ini mengingat bahwa ikan pindang mempunyai cita-rasa yang lebih lezat dan tidak begitu asin jika dibandingkan dengan ikan asin sehingga dapat dimakan dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan pindang dan ikan asin ialah ikan pindang merupakan produk yang siap untuk dimakan (*ready to eat*). Di samping itu juga praktis semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan pindang. (Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2005)

Dilihat dari produksinya, Pulau Jawa dan Bali merupakan sentra produksi sekaligus sentra konsumen ikan pindang. Produksi ikan pindang di luar Jawa relatif rendah, padahal produksi ikan asinnya cukup tinggi. Apabila sebagian produksi ikan asin dialihkan ke ikan pindang, maka diperlukan usaha terpadu dari berbagai pihak untuk mempromosikan komoditas ini. Pemindaian ikan dapat dijadikan usaha yang menarik tidak hanya di Pulau Jawa, tetapi juga diluar Jawa.

Salah satu daerah penghasil produk ikan pindang adalah Kelurahan Tegalsari, Kecamatan Tegal Barat, Kota Tegal. Sebagai bagian dari daerah pesisir di wilayah Pantura,

banyak terdapat pengolah ikan tradisional termasuk ikan pindang.

Pemasaran produk ikan pindang yang berasal dari daerah Tegalsari Kota Tegal telah tersebar ke berbagai wilayah, terutama di pulau Jawa. Kendala utama yang dihadapi pengolah ikan pindang Tegalsari adalah berfluktuasinya harga produk olahan pindang dari musim ke musim. Selain itu, mahalnya biaya tidak tetap seperti bahan bakar, kayu, biaya pendistribusian ikan pindang, dll akan mempengaruhi nilai jual ikan pindang ke tangan konsumen, terutama untuk pengolah skala sedang dan besar. Masalah lain adalah kurangnya informasi pasar terhadap berapa jumlah ikan yang sudah ditangkap, dimana, jenis-jenis ikan apa saja, harga penawaran, harga permintaan dan sebagainya. Menurut Patadungan (2005), Informasi pasar penting diketahui oleh pelaku pemasaran hasil olahan ikan, mengingat tersebarnya daerah-daerah produksi dan jauh dari pasar-pasar konsumen, serta adanya mata rantai distribusi yang panjang berarti bahwa seorang pedagang atau nelayan di daerah produksi akan sulit untuk mengetahui keadaan pasar di daerah konsumen.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk

mengevaluasi proses produksi, pasar dan distribusi pemasaran, pola penerimaan dan pengeluaran, prospek pemasaran, persepsi konsumen terhadap ikan pindang serta strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang di Kelurahan Tegalsari, Kota Tegal.

II. MATERI DAN METODE

Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah *statistik diskriptif*. Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan melakukan survey di lapangan untuk memperoleh data primer terhadap responden. Selain itu juga diambil data sekunder untuk melengkapi analisis penelitian.

Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan observasi terhadap pengolah ikan pindang skala mikro/kecil-menengah di Kelurahan Tegalsari Kota Tegal. Populasi pengolah ikan pindang di Kelurahan Tegalsari sebanyak 30 orang. Sedangkan sampelnya diambil sebanyak 15 orang. Untuk mengetahui persepsi konsumen dari sisi mutu/kualitas produk ikan pindang yang diminati pasar maka diambil sebanyak 15 orang responden (konsumen) yang berada di wilayah Semarang sebagai salah satu lokasi pemasaran ikan pindang.

Untuk menghitung keuntungan pengolah ikan pindang maka digunakan pendekatan *Cost and Return* dengan rumus: $m = TR - TC$. Dimana μ : keuntungan, TR (*Total Revenue*) : penerimaan total, dan TC : (*Total Cost*) adalah total biaya pengeluaran. (Rangkuti, F., 2002)

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Umum Daerah Penelitian

Kota Tegal merupakan salah satu kota yang berbatasan langsung dengan laut Jawa di sebelah Utara. Kegiatan usaha perikanan laut di Kota Tegal secara keseluruhan dipusatkan di Kecamatan Tegal Barat, yaitu di sekitar PPI Tegalsari, PPI Pelabuhan, dan PPI Muarareja. Dua PPI terdapat di Kelurahan Tegalsari, yaitu PPI Pelabuhan dan PPI Tegalsari. Menurut data Dinas Pertanian dan Kelautan Kota Tegal (2005), PPI Tegalsari ternyata memiliki produksi dan nilai produksi yang cukup tinggi dibandingkan dengan PPI lain di Kota Tegal.



Sumber : www.tegal.go.id

Ilustrasi 1. Peta Kota Tegal

Di bidang Perikanan, Kelurahan Tegalsari memiliki potensi yang sangat besar sebagai sentra di bidang perikanan yang penting di Kota Tegal. Hal ini dibuktikan dengan jumlah penduduk sekitar 36,70 % adalah sebagai nelayan (Data Monografi Kelurahan Tegalsari, 2004). Masyarakat sekitar PPI Tegalsari merupakan masyarakat pesisir yang menyandarkan hidupnya pada usaha perikanan laut dan kegiatan penangkapan ikan, pengolahan hasil sampai pemasaran serta distribusi hasil perikanan.

Aktivitas pengolahan ikan yang diusahakan oleh penduduk sekitar PPI Tegalsari cukup berkembang karena bahan baku berupa ikan yang didaratkan setiap hari tersedia di TPI baik PPI Tegalsari, PPI Pelabuhan maupun PPI Muarareja, sehingga tidak perlu mendatangkan bahan baku dari luar. Kegiatan pengolahan ikan masih

dilakukan secara tradisional berupa industri rumah tangga (*home industri*), seperti pengolahan ikan segar (pendinginan), ikan asin (pengasinan), ikan pindang (pemindangan), fillet ikan, ikan asap (pengasapan), kerupuk ikan/udang, dan terasi.

Selama ini, kegiatan pengolahan ikan di Kota Tegal mampu menunjang kebutuhan akan protein hewani dan memberikan kontribusi yang besar bagi pemerintah daerah setempat. Pengolahan ikan pindang di Kelurahan Tegalsari termasuk ke dalam kegiatan usaha *home industri*. Terdapat 3 jenis skala usaha, yaitu industri ikan pindang skala kecil, sedang dan besar, dengan rincian :

1. Skala Kecil : mampu menghasilkan produk < 0,5 ton/hari

2. Skala Sedang : mampu menghasilkan produk 1-3 ton/hari
3. Skala Besar : mampu menghasilkan produk > 3 ton/hari

3.2 Proses Pemindangan

Pada dasarnya, pemindangan ikan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan yang menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan. Pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus atau memanaskan ikan dalam suasana beragam selama waktu tertentu di dalam wadah (besek, reyeng, naya, dll). Wadah ini digunakan sebagai tempat ikan selama perebusan/pemanasan dan sekaligus digunakan sebagai kemasan selama transportasi dan pemanasan.

Menurut Wibowo, S (1999), ada tiga cara pemindangan yaitu pemindangan dalam larutan garam / pemindangan cue, pemindangan garam, dan pemindangan presto. Jenis ikan yang bisa dipindang cukup beragam. Mulai dari ikan kecil hingga ikan besar dan dari ikan air tawar sampai ikan air laut. Jenis ikan air tawar : nila, tawes, gurami, mujahir, sepat siam, tambakan, dan ikan mas. Sedangkan jenis ikan laut : layang, kembung, tongkol, bawal, selar, kuro, bandeng, lemuru, pethek, japu, tembang, ekor kuning, dan hiu. Daya simpan ikan pindang antara lain tergantung pada jumlah garam yang dipakai dan lama perebusan. Pengolah ikan pindang di Kelurahan Tegalsari, Kota Tegal lebih

banyak menggunakan teknik pemindangan garam dengan memakai besek.

Proses pengolahan ikan pindang yang banyak dilakukan di Kelurahan Tegalsari, yaitu setelah ikan didatangkan dari TPI, kemudian ikan dikelompokkan berdasarkan ukuran dan jenis ikan yang akan dipindang. Selanjutnya ikan dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan lendirnya. Kemudian ikan dilumuri garam dan disusun rapi dalam besek. Didiamkan sekitar 1-3 jam agar garam meresap ke dalam daging ikan. Setelah itu ikan disusun dalam loho. Setiap loho diisi antara 15-20 besek. Susunan besek dan lohonya direbus di dalam air mendidih dalam keadaan mengapung selama 15-45 menit. Cara perebusannya yaitu dengan mengikat loho menggunakan tali dan menggantungkannya pada tongkat bambu.

Ikan pindang yang sudah jadi dikemas dengan menggunakan besek/reyeng disesuaikan berdasarkan ukuran ikan. Satu reyeng berisi 3-4 ekor ikan pindang berukuran kecil dan 2 ekor ikan berukuran besar. Setelah reyeng diisi kemudian ditumpuk/disusun dalam bangkrak. Satu bangkrak berisi 16-20 reyeng, tergantung selera daerah pemasaran. Alat transportasi tergantung banyaknya bangkrak yang dikirimkan.

Truk double dapat mengangkut \pm 200 bangkrak. Sedangkan mobil pick up \pm 100 bangkrak. Ongkos kirim sekitar Rp. 300.000.

Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam pengolahan ikan pindang

antara lain : ikan layang, banyar dan ikan tongkol.

Tabel 1. Jenis Ikan yang Digunakan sebagai Bahan Baku Ikan Pindang

No	Ikan	Harga rata-rata ikan segar (Rp/basket)	
		Pada saat musim	Pada saat tidak musim
1.	Layang (<i>Decapterus spp</i>)	75.000	125.000
2.	Bentong (<i>Selar sp</i>)	87.500	125.000
3.	Kunir (<i>Upeneus sp</i>)	75.000	125.000
4.	Tiga Waja (<i>Johnius sp</i>)	75.000	150.000
5.	Lemuru (<i>Sardinella sp</i>)	50.000	100.000
6.	Tongkol (<i>Euthunnus afinis</i>)	125.000	200.000

Keterangan : 1 basket = 25 kg

Sumber : Data primer diolah, 2006

Ikan layang adalah ikan yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan pindang di daerah Tegalsari. Selain harganya murah, ikan layang banyak ditangkap oleh nelayan di sekitar perairan Tegal. Bahan pembantu berupa garam (NaCl). Jenis garam yang digunakan adalah garam krosok. Jumlah garam yang dibutuhkan disesuaikan dengan selera rasa asin. Umumnya dalam pengolahan ikan pindang, garam yang dibutuhkan sekitar 20% dari berat ikan. Garam dapur merupakan bahan yang umum digunakan. Hal ini disebabkan garam dapur memiliki sifat dapat menyebabkan berkurangnya jumlah air yang terkandung dalam daging ikan, sehingga kadar air dalam daging berkurang dan menyebabkan aktivitas mikroorganisme terhambat, garam dapur dapat menyebabkan protein daging ikan dan protein mikrobia terdenaturasi, memiliki daya

toksisitas yang tinggi pada mikrobia serta dapat memblokir system pernapasannya, garam dapur juga dapat menyebabkan sel-sel mikrobia menjadi lisis karena perubahan tekanan *osmosa*.

3.3 Pasar dan Distribusi Pemasaran

Pasar pada dasarnya dapat diartikan sebagai tempat pertemuan antara penjual dan pembeli, dimana terdapat kekuatan-kekuatan permintaan dan penawaran untuk membentuk suatu harga. Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial dimana seseorang atau kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui penciptaan dan pertukaran produk dan nilai (Kotler 1993). Menurut Winardi (1992), segmen pasar memandang sebuah pasar adalah *heterogen*, artinya

menunjukkan adanya *diversitas* / perbedaan-perbedaan besar. Segmentasi pasar berhubungan erat dengan *market opportunity* (peluang pasar).

Ikan layang yang digunakan sebagai bahan baku oleh pengolah, diperoleh dari PPI Pelabuhan, PPI Muarareja dan PPI Tegalsari sendiri. Apabila bahan baku tidak didapatkan di PPI Tegalsari, maka pengolah akan mencari bahan baku ke PPI Pelabuhan atau PPI Muarareja. Selama ini kebutuhan akan ikan layang untuk diolah menjadi ikan pindang masih tercukupi di dalam Kota Tegal, karena setiap hari nelayan mampu mencukupi *supply*/permintaan akan ikan layang, hal ini disinyalir bahwa ikan layang banyak ditangkap di wilayah perairan Kota Tegal.

Distribusi ikan layang di PPI Tegalsari Kota Tegal merupakan distribusi tidak langsung karena proses penyampain barang dari produsen ke konsumen mencakup beberapa pelaku pemasaran. Para pelaku yang terlibat dalam pemasaran ikan layang adalah : produsen, pedagang besar, pengolah dan pedagang pengecer.

Jenis ikan layang yang didaratkan di PPI Tegalsari, berdasarkan kualitasnya dibagi menjadi 3, yaitu ikan layang kualitas 1, 2 dan 3. Ikan layang kualitas nomor 1 dan nomor 2, memiliki mata rantai pemasaran sebagai berikut :

Nelayan → PPI (melalui lelang) → Pedagang besar → Pedagang Pengecer → Konsumen

Sedangkan ikan layang kualitas nomor 3, pola distribusinya sebagai berikut :

Nelayan → PPI → Pengolah → Pedagang pengecer.

Ikan layang kualitas nomor 3 tersebut kemudian dibeli oleh para pengolah untuk kemudian diolah menjadi ikan asin atau ikan pindang. Kemudian ikan yang telah diolah tersebut dibawa ke pedagang pengecer untuk dijual di pasar.

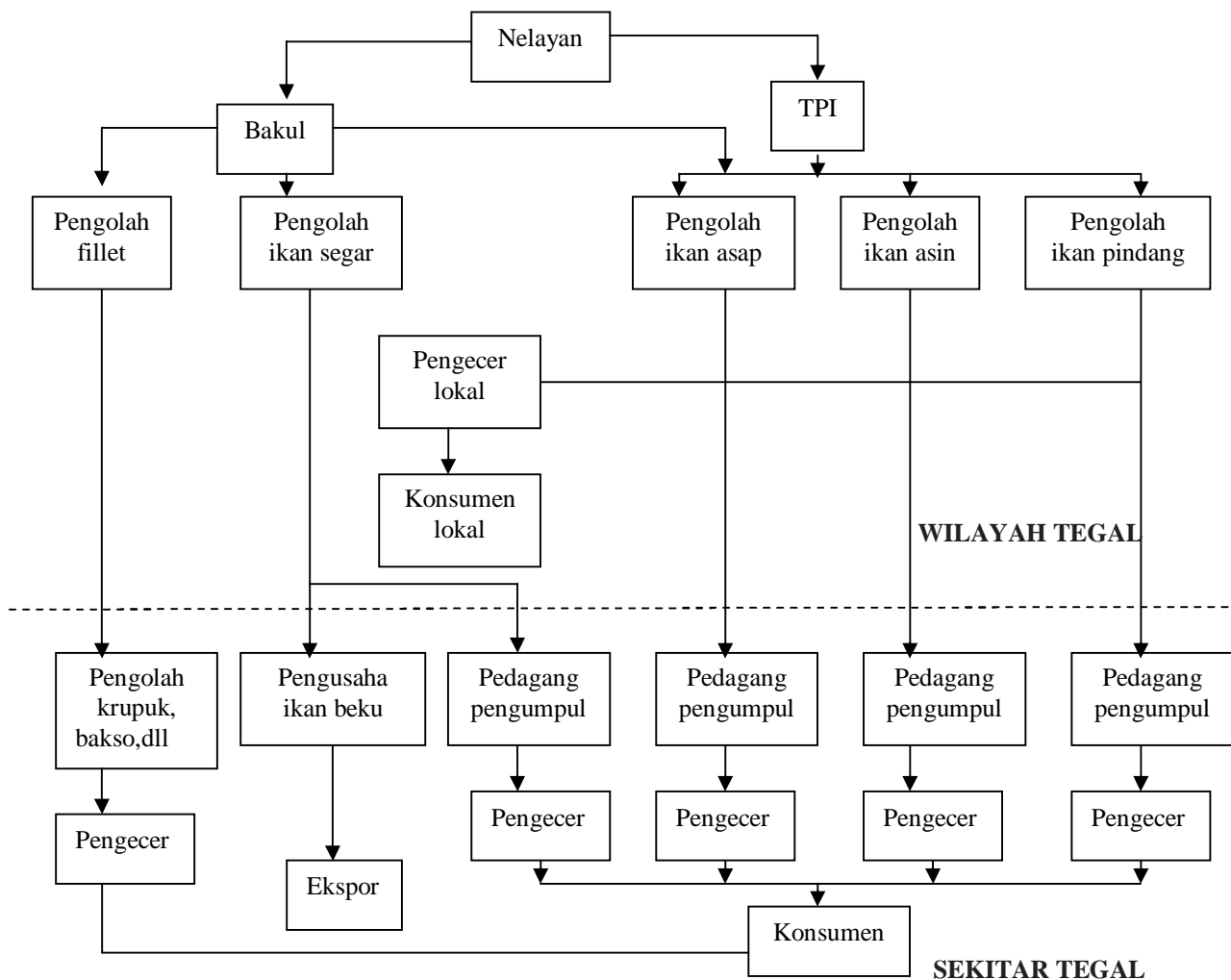
Jadi kebanyakan ikan layang yang digunakan sebagai bahan baku merupakan jenis ikan layang dengan kualitas nomor 3. Ikan layang kualitas nomor 3 yang dijual oleh nelayan merupakan ikan yang sudah dalam keadaan asin basah, artinya ikan layang tersebut sebelum dijual telah dicampur dengan garam oleh nelayan selama disimpan dalam palkah. Karena jenis ikan layang kualitas nomor 1 dan nomor 2 adalah jenis ikan yang masih segar, yaitu ikan yang ditangkap terakhir selama trip penangkapan. Kebanyakan jenis ini dijual dalam bentuk segar. Persentase ikan layang segar dan yang diolah sekitar 70 % (untuk ikan segar) dan 30% (untuk diolah menjadi ikan pindang).

Ongkos angkut dari TPI ke tempat pengolahan dihitung per lelangan. Rata-rata setiap satu kali lelangan pengolahan harus mengeluarkan ongkos angkut sebesar Rp. 12.000/300 kg. Sedangkan pengolahan yang memberi ikan di TPI menggunakan becak sebagai alat angkutnya ongkos becak Rp. 3.000/basket.

Pola pemasaran dan distribusi ikan pindang di Kota Tegal tidak terlalu kompleks. Untuk konsumsi lokal dalam wilayah kota Tegal, ikan pindang berpindah tangan 2-3 kali

sebelum sampai ke konsumen lokal. Untuk konsumsi ikan luar Kota Tegal dan luar Jawa Tengah, perantara bertambah dengan adanya pedagang perantara (pengumpul) dan pengecer lokal. Terlihat bahwa konsumen membeli ikan pindang yang sudah terspesialisasi dari pengecer.

Pola pemasaran dan distribusi hasil perikanan di PPI Tegalsari dapat dilihat pada ilustrasi 2 di bawah ini :



Sumber : Murtadlo dengan modifikasi, 2004

Ilustrasi 2. Pola Pemasaran dan Distribusi Hasil Perikanan dari PPI Tegalsari

Bakul ikan di PPI sangat memegang peranan penting dalam meramaikan perdagangan ikan, karena kelompok ini berperan sebagai pembeli hasil perikanan. PPI dengan fasilitas TPI sebagai fungsi utama dalam menjembatani antara nelayan dan bakul ikan agar terjadi transaksi lelang dengan harga yang wajar, diterima nelayan, cepat dan tetap menguntungkan bakul. Menurut Dinas Perikanan Kota Tegal, jenis bakul berdasarkan kemampuan permodalannya dikelompokkan menjadi 3, yaitu :

1. Bakul ikan besar dengan modal antara Rp. 100 juta sampai Rp. 150 juta
2. Bakul ikan sedang dengan modal antara Rp. 20 juta sampai Rp. 80 juta
3. Bakul ikan kecil dengan modal di bawah Rp. 20 juta

Bakul ikan berperan dalam pembelian ikan dari nelayan dan pendistribusiannya lebih lanjut ke pihak pengolah fillet, pedagang ikan segar, pengolah ikan pindang, ikan asin, ikan asap dan pengecer lokal di Kota Tegal. Jumlah bakul di PPI Tegalsari setiap tahun meningkat. Namun sebenarnya adanya bakul ikan perlu dihimbau, sebab keberadaan bakul ikan dapat mengurangi kontribusi bagi TPI itu sendiri, karena ikan hasil tangkapan nelayan langsung dibeli bakul tanpa melalui lelang. Hal ini dikhawatirkan bisa merusak harga ikan segar di pasaran.

Panjang pendeknya saluran pemasaran suatu barang tata niaga menurut Hanafiah dan

Saefuddin (1986), ditandai oleh berapa banyaknya pedagang perantara yang dilalui oleh suatu komoditas dan tergantung pada beberapa faktor, antara lain :

1. Jarak antara produsen dan konsumen. Makin jauh jarak antara produsen dan konsumen biasanya makin panjang saluran yang ditempuh oleh produk.
2. Cepat tidaknya produk rusak. Produk yang cepat atau mudah rusak harus segera diterima konsumen, dengan demikian menghendaki saluran yang pendek dan cepat.
3. Skala produksi. Bila produksi berlangsung dalam ukuran-ukuran kecil, maka jumlah produk yang dihasilkan berukuran kecil pula, dimana tidak akan menguntungkan bila produsen langsung menjualnya ke pasar. Dalam keadaan demikian kehadiran pedagang perantara diharapkan, sehingga saluran yang dilalui produk cenderung panjang.
4. Posisi keuangan pengusaha. Produsen yang kuat modalnya cenderung untuk memperpendek saluran tata niaga.

Hambatan utama dalam pemasaran ikan pindang ialah daya awetnya yang relatif singkat. Ikan pindang cue hanya tahan 2-3 hari.

Pindang garam biasanya lebih awet, yaitu 2 minggu tanpa perubahan berarti. Namun sebenarnya hal ini dapat diatasi dengan cara meningkatkan mutu bahan mentahnya serta cara-cara pengolahan, pengemasan dan penyimpanannya. Untuk memperpanjang daya awet, biasanya para pengolah dan konsumen melakukan perebusan ulang dalam larutan garam 15% selama 10-15 menit setiap 2 hari sekali. Selain itu dapat menggunakan kunyit dan asam pada waktu perebusan.

3.4 Pola Penerimaan dan Pengeluaran

Pola penerimaan dan pengeluaran pengolah ikan pindang di Kelurahan Tegalsari yang berskala mikro/kecil-menengah termasuk produktif, karena setiap harinya

mampu menghasilkan produk sebanyak 65-100 kg/hari. Namun terdapat perbedaan jumlah produksi antara musim normal dan sedang tidak musim ikan layang. Jadi pola penerimaan dan pengeluaran usaha pengolahan ikan pindang tergantung pada musim.

Besarnya modal yang dikeluarkan oleh pengolah ikan pindang terdiri atas modal tetap dan modal kerja. Modal tetap berupa : bangunan, bak cuci, pompa, peralatan (blong ikan, tungku, drum, tongkat bambu)

Besarnya modal tetap dan modal kerja yang dikeluarkan oleh pengolah ikan pindang layang di Kelurahan Tegalsari dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2. Modal Rata-rata Usaha Pemandangan

Modal Usaha	Satuan	Skala produksi		
		Kecil (n=5) (Rp)	Sedang (n=5) (Rp)	Besar (n=5) (Rp)
Modal tetap				
• bangunan	1 buah	16.500.000	56.350.000	62.500.000
• bak cuci	@ Rp. 200.000	-	400.000	1.000.000
• pompa	@ Rp. 300.000	300.000	300.000	300.000
• peralatan				
1. blong ikan	@ Rp. 30.000	30.000	450.000	780.000
2. tungku	@ Rp. 200.000	200.000	1.200.000	1.600.000
3. drum	@ Rp. 200.000	200.000	2.000.000	3.000.000
4. tongkat bambu	@ Rp. 5.000	5.000	10.000	60.000
Modal Kerja		376.565	55.425.870	116.210.650
Jumlah modal		17.611.565	116.135.870	185.450.650

Keterangan : - Skala Kecil : mampu menghasilkan produk < 0,5 ton/hari
 - Skala Sedang : mampu menghasilkan produk 1-3 ton/hari
 - Skala Besar : mampu menghasilkan produk > 3 ton/hari

Sumber : Data primer diolah, 2006

Menurut Bambang (2001), modal tetap adalah modal yang apabila sudah dibeli tidak mudah dikonsumsi/diperkecil. Sedangkan modal kerja dapat lebih mudah diperbesar/diperkecil. Biaya tetap pengolahan ikan pindang meliputi : biaya penyusutan, perawatan, bunga modal dan SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan). Sedangkan biaya tidak tetap (variabel) meliputi : biaya bahan baku, ongkos angkut dari TPI, tenaga kerja, kemasan, ongkos kirim, listrik + telepon, pembelian garam, dan kayu bakar. Berdasarkan hasil wawancara, masing-masing faktor produksi (bangunan, timbangan, pompa, bak cuci dan peralatan) memiliki masa pakai 20 th, 10 th, 10 th, 10 th, dan 1 th. Biaya perawatan sebesar 4%, biaya penyusutan untuk bangunan sebesar 5%, dan

biaya penyusutan untuk peralatan sebesar 10%. Sebagai contoh timbangan ikan setiap tahun membutuhkan biaya perawatan sebesar Rp. 125.000. SIUP dikeluarkan oleh Dinas Perikanan dan Kelautan Propinsi Jawa Tengah yang berada di Semarang. Biayanya adalah Rp. 125.000 berlaku sampai dengan 5 tahun, setiap tahun para pengolah ikan pindang diwajibkan membayar uang sebesar Rp. 60.000.

Periode perputaran modal kerja usaha pengolahan pemindangan adalah 3 (tiga) hari, dimana periode pembelian bahan baku sampai penjualan barang jadi (ikan pindang) meliputi waktu 2 hari dan periode penerimaan piutang meliputi waktu 1 (satu) hari.

Tabel 3. Biaya Tetap Usaha Pemindangan

Jenis biaya	Skala produksi		
	Kecil (n=5) (Rp)	Sedang (n=5) (Rp)	Besar (n=5) (Rp)
1). Penyusutan			
- bangunan	825.000	2.817.500	3.125.000
- bak cuci	-	40.000	100.000
- pompa	30.000	30.000	30.000
- peralatan	43.500	366.000	544.000
2). Perawatan	689.400	2.428.400	2.769.600
3). Angsuran pokok bank	3.536.813	23.348.232	37.894.330
4). Bunga modal	2.099.454	15.905.958	25.815.512
5). SIUP	-	60.000	60.000
Rata-rata	7.534.167	44.996.090	70.339.442

Sumber : Data primer diolah, 2006

Tabel 4. Biaya Variabel Usaha Pemindangan

Jenis biaya	Skala produksi		
	Kecil (n=5) (Rp)	Sedang (n=5) (Rp)	Besar (n=5) (Rp)
Bahan baku	72.500.000	3.750.000.000	8.350.000.000
Angkut dari TPI	1.550.000	5.700.000	98.200.000
Tenaga kerja	6.500.000	80.400.000	87.500.000
Kemasan	2.112.500	115.500.000	230.800.000
Ongkos kirim	950.000	60.350.000	125.250.000
Listrik + telepon	615.850	2.135.000	2.625.000
Pembelian garam	785.000	45.250.000	87.150.000
Kayu Bakar	450.750	25.620.000	59.800.000
Jumlah	76.464.100	4.124.955.000	9.041.325.000

Sumber : Data primer diolah, 2006

Keuntungan usaha pemindangan di Kelurahan Tegalsari Kota Tegal pada skala produksi kecil, sedang dan besar, dapat dilihat pada tabel 3 di bawah ini :

Tabel 5. Keuntungan Usaha Pemindangan selama 1 Tahun

No	Uraian	Skala produksi		
		Kecil (Rp)	Sedang (Rp)	Besar (Rp)
1.	Modal	17.611.565	116.135.870	185.450.650
2.	Biaya tetap	7.534.167	44.996.090	70.339.442
3.	Biaya variabel	76.464.100	4.124.955.000	9.041.325.000
4.	Biaya total/TC (2+3)	83.998.267	4.169.951.090	9.111.664.442
5.	Pendapatan/TR	95.000.000	4.228.000.000	9.215.000.000
	Keuntungan (μ) / th	11.001.733	58.048.910	103.335.558

Sumber : Data primer diolah, 2006

Harga penjualan ikan pindang untuk skala kecil dihitung per ekor ikan. Harga jual 1 ekor ikan pada saat musim ikan dijual dengan harga rata-rata Rp. 1.250,00. Sedangkan pada saat tidak musim ikan dijual Rp 1.750,00 per ekor. Penjualan skala sedang dan besar dihitung per reyeng/besek. Pada saat musim ikan dijual Rp. 650,00, dan pada saat tidak musim ikan, dijual Rp. 750,00.

Ikan pindang dari daerah Tegalsari yang sudah jadi, selanjutnya dipasarkan ke Pekalongan, Semarang, Bandung, Tangerang, Jakarta, Lampung, hingga Lubuk Linggau.

3.5 Persepsi Konsumen Terhadap Ikan Pindang

Persepsi konsumen di wilayah Semarang sebagai salah satu daerah pemasaran ikan pindang dari kelurahan Tegalsari, menunjukkan bahwa secara garis besar mutu ikan pindang yang diproduksi selama ini sudah cukup bagus, namun perlu ada perbaikan kualitas. Salah satunya adalah penggunaan bahan tambahan makanan demi keamanan pangan. Hal ini disinyalir karena konsumen sekarang

telah mengerti arti pentingnya mutu. Apalagi banyak produk yang ditawarkan produsen dengan berbagai keragaman harga. Berdasarkan hasil wawancara, dapat dikatakan bahwa tingkat kepuasan konsumen

adalah sedang, artinya konsumen belum begitu puas terhadap produk ikan pindang dengan indikator sebagai berikut :

Tabel 4. Persepsi Konsumen

Diskripsi	Konsumen ikan pindang	
	n = 15	Persentase (%)
Tempat membeli ikan pindang (1). pasar/warung/pedagang sayur keliling (2). supermarket/mall	13 2	87 13
Perolehan ikan pindang (1). mudah (2). sulit	12 3	80 20
Harga ikan pindang (1). Rp. 1000-2000 (2). Rp. 2000-2500	12 3	80 20
Mutu (1). sangat bagus (2). bagus (3). kurang bagus (4). jelek	1 7 5 2	7 47 33 13
Keputusan membeli ikan setelah <i>Issue</i> BTM berbahaya (1). ya (2). tidak	15	100
Informasi pemerintah (1). sering (2). jarang (3). tidak pernah	2 4 9	13 27 60
<i>Diversifikasi</i> produk (1). perlu (2). tidak perlu	11 4	73 27

Sumber : Data primer diolah, 2006

Sedangkan hasil kuesioner yang telah diolah dan wawancara terhadap prospek ikan pindang untuk ke depannya, demi perbaikan mutu, secara global dapat disimpulkan bahwa konsumen menginginkan perlu adanya peningkatan mutu, rasa yang lebih gurih, perbaikan kemasan yang lebih *higienis*, produk

mudah didapat, harga terjangkau dan yang terpenting adalah bebas dari penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) berbahaya, sehingga terjamin kualitasnya dan bisa tahan lama untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang.

3.6 Prospek Pemasaran

Produksi ikan pindang memang masih di bawah ikan asin, tetapi jenis olahan ini cukup cerah prospeknya. Cita rasanya lebih enak dari ikan asin, bahkan tidak jauh berbeda dengan ikan segar baik rupa, rasa, maupun teksturnya. Kandungan airnya masih cukup tinggi dibandingkan ikan asin sehingga rasanya lebih disukai konsumen. Ikan pindang juga termasuk produk siap santap, mudah diolah menjadi olahan lain sesuai selera. Dengan demikian ikan pindang dapat dimakan dengan jumlah besar.

Cara pengolahan ikan pindang cukup sederhana dan tidak menuntut keahlian khusus. Sarana dan prasarana yang dibutuhkan pun tidak mahal, sehingga investasi yang harus ditanamkan tidak terlalu tinggi. Dengan kemudahan berproduksi, ikan pindang berpeluang besar untuk dikembangkan.

Pemasaran ikan pindang yang menggunakan bahan baku ikan layang (*Decapterus spp*) dari kelurahan Tegalsari Kota Tegal mempunyai prospek pasar karena produk ikan pindang layang telah lama dikenal oleh sebagian masyarakat sebagai komoditi hasil laut yang menjadi bahan pelengkap makanan sehari-hari. Pasar ikan pindang layang mempunyai segmentasi sendiri, hal tersebut dapat digambarkan secara umum yaitu dilihat dari daerah geografis penghasil,

demografis penghasil, pengguna, psikografis pemanfaat dan perilaku konsumen. Dari geografis penghasil ikan pindang yang berkualitas baik terdapat di daerah Tegal dan sekitarnya. Penduduk pemanfaat ada di pulau Jawa dan sekitarnya. Dilihat dari kelompok kelas sosial yang mengkonsumsi ikan pindang hampir ada di semua kelas sosial. Kemudian perilaku konsumen menganggap ikan pindang sebagai pelengkap makan sayur-sayuran dan lauk-pauk yang nikmat. Dengan gambaran ini, produk ikan pindang mempunyai prospek pasar.

IV. KESIMPULAN

Pengolah ikan pindang di Kelurahan Tegalsari, Kota Tegal lebih banyak menggunakan teknik pemindangan air garam dengan memakai besek/keranjang. Jenis ikan layang paling banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan pindang di daerah Tegalsari. Selain harganya murah, ikan layang banyak ditangkap oleh nelayan di sekitar perairan Tegal. Bahan pembantu berupa garam (*NaCl*).

Pola pemasaran dan distribusi ikan pindang di Kota Tegal tidak terlalu kompleks. Untuk konsumsi lokal dalam wilayah kota Tegal, ikan pindang berpindah tangan 2-3 kali sebelum sampai ke konsumen lokal. Untuk konsumsi ikan

luar Kota Tegal dan luar Jawa Tengah, perantara bertambah dengan adanya pedagang perantara (pengumpul) dan pengecer lokal. Besarnya modal yang dikeluarkan oleh pengolah ikan Pindang di Kelurahan Tegalsari **Rp. 17.611.565** (skala kecil), **Rp. 116.135.870** (skala sedang), dan **Rp. 185.450.650** (skala besar). Keuntungan (μ) usaha per tahun sebesar **Rp. 11.001.733** (skala kecil), **Rp. 58.048.910** (skala sedang), **Rp. 103.335.558**. (skala besar).

Pemasaran ikan pindang layang mempunyai prospek pasar karena produk ikan pindang telah lama dikenal oleh sebagian masyarakat karena cita rasanya enak, cara pengolahan sederhana, mudah diolah menjadi olahan lain dan mempunyai segmentasi pasar sendiri. Prospek ini didukung tersedianya sumberdaya ikan dan tingginya permintaan konsumen. Namun kualitas/mutu ikan pindang perlu diperbaiki dengan melakukan perbaikan cara pengolahan yang benar melalui *rasionalisasi* dan *standarisasi* mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, pengemasan hingga pendistribusian, serta penegakan prinsip *sanitasi* dan *hygiene* yang baik. Produk yang diinginkan konsumen adalah ikan pindang yang bebas dari BTM berbahaya. Pengolahan ikan pindang di Kota Tegal memerlukan pembinaan dari pihak (lembaga) terkait yang berkompeten

dalam menentukan kebijakan, seperti : penyuluhan / kampanye, pendidikan / pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, S. 2004. **Metode Penelitian**. Pustaka Pelajar Offset, Yogyakarta.
- Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2005. **Ikan Pindang**. Dinas Perikanan dan Kelautan, Jakarta. (<http://www.brkp.dkp.go.id>)
- Bambang, R. 2001. **Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan**. Penerbit FE UGM, Yogyakarta.
- Data Monografi Kelurahan Tegalsari. 2004. Kota Tegal.
- . 2005. **Data Statistik Perikanan Kota Tegal**. Dinas Pertanian dan Kelautan Kota Tegal
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2001. **Inventarisasi Jenis dan Jumlah Produk Olahan Hasil Perikanan Skala Kecil di Indonesia**. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Hanafiah, A.M., dan Saefuddin, A.M. 1986. **Tata Niaga Hasil Perikanan**. Penerbit UI-Press, Jakarta.
- Hasan, I. 2004. **Analisis Data Penelitian dengan Statistik**. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Heruwati, E,S. 2002. **Pengolahan Ikan Secara Tradisional**. (<http://www.pustaka-deptan.go.id>)
- Kotler, P. 1993. **Manajemen Pemasaran** (Penerjemah : Jaka Wasana). Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Martasuganda, S, dkk. **Teknologi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir**. Dirjen Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

- Murtadlo, M.C.A. 2004. **Pendaratan PPI Tegalsari Kec. Tegal Barat Kota Tegal Ditinjau dari Potensi Penangkapan**. Skripsi : FPIK UNDIP (tidak dipublikasikan)
- Patadungan, J. 2005. **Evaluasi Sistem Pemasaran Hasil-hasil Perikanan Kaitannya dengan Pembinaan Mutu Hasil-hasil Perikanan**. Dirjen Perikanan, Jakarta.
- Rangkuti, F. 2002. **Analisa SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis**. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. **Industri Pemindangan Ikan**. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winardi. 1992. **Aspek-aspek Manajemen Pemasaran**. Penerbit Mandar, Bandung.
- Dinas Pertanian dan Kelautan Kota Tegal. 2005. (www.tegal.go.id)