

PENGARUH PRODUKSI HASIL LAUT TERHADAP PERTUMBUHAN UMKM OLAHAN IKAN

Akhlis Priya Pambudy¹, Ali Fathoni²

^{1,2}Universitas Islam Lamongan; Jl. Veteran 53A Lamongan, (0322) 324706

³Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Lamongan

e-mail: [1akhlis@unisla.ac.id](mailto:akhlis@unisla.ac.id), [2alifathonimm@gmail.com](mailto:alifathonimm@gmail.com)

Abstrak

Prospek pembangunan perikanan dan kelautan Kabupaten Lamongan dinilai sangat bagus dan menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang strategis. Di wilayah perairan laut Lamongan terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomis tinggi antara lain: tuna, kerapu, udang, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi dan rajungan. Namun, sayangnya potensi lautan yang sangat luas ini belum dimaksimalkan dengan baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi hasil laut serta kontribusinya terhadap pertumbuhan UMKM olahan ikan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi deskriptif dengan pendekatan studi literatur. Berdasarkan hasil penelitian ini bahwa Kabupaten Lamongan memiliki industri perikanan tangkap terbesar di Jawa Timur. Kontribusi hasil laut terhadap kesejahteraan masyarakat Lamongan adalah dengan meningkatnya jumlah produktifitas hasil laut memberikan pengaruh positif bagi masyarakat khususnya nelayan dalam pemenuhan kebutuhannya. Hal ini terlihat dari naiknya jumlah UMKM olahan ikan di Kabupaten Lamongan sebanyak 67% di wilayah pantura. Beberapa produk olahan hasil laut adalah ikan asap, tepung ikan, abon, petis, terasi, pindang, bakso, dan kupas rajungan.

Kata kunci: Hasil Laut, UMKM, Olahan.

Abstract

Prospect of marine and fishery development of Lamongan Regency is considered very good and become one of strategic economic activity. In the sea waters of Lamongan there are several types of fish with high economic value, among others: tuna, grouper, shrimp, tuna, mackerel, snapper, squid and crab. However, unfortunately the potential of this vast ocean has not been maximized properly. The purpose of this research is to know the potential of sea product and its contribution to the growth of fish processed UMKM. The method used in this research is descriptive study with literature study approach. Based on the results of this research, Lamongan regency has the biggest fishing industry in East Java. The contribution of sea products to the prosperity of the Lamongan community is by increasing the number of productivity of the sea produce a positive influence for the community, especially the fishermen in fulfilling their needs. This can be seen from the increasing number of UMKM fish processing in Lamongan regency as much as 67% in pantura area. Some processed seafood products are smoked fish, fish meal, abon, petis, terasi, pindang, meatballs, and peeled crab.

Keywords: Sea Products, UMKM, Processed.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Lamongan adalah salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang terletak 6051'54".7023'06" Lintang Selatan dan 1120'4'41".112033'12" Bujur Timur. Luas wilayah kurang lebih 1.812,8 km² (3.78% dari luas wilayah Propinsi Jawa Timur). Mempunyai garis pantai sepanjang 47 km, maka wilayah perairan laut Kabupaten Lamongan adalah 902,4 km²

(termasuk area 12 mil dari garis pantai). Kabupaten Lamongan memiliki pantai sepanjang 47 km dengan jumlah nelayan 22.730 orang, yang dibagi dalam dua golongan yaitu nelayan buruh 18.455 orang dan nelayan juragan atau pemilik 4.275 orang. Jumlah armada tangkap 5.345 buah dan 8.306 buah alat tangkap serta lima Tempat pendaratan ikan (TPI), yaitu; Lohgung, Labuhan, Brondong/Blimbing, Kranji dan Weru. Sehingga Kabupaten

Lamongan mempunyai industri perikanan tangkap terbesar di Jawa Timur. Pada tahun 2013 produksi perikanan tangkap di Lamongan mencapai 73.183 ton (70.150 ton dari perikanan tangkap laut dan 3.033 ton dari perairan umum). Pada tahun 2014 produksi perikanan tangkap meningkat menjadi sebesar 74.625,4 ton (71.553 ton untuk perikanan tangkap laut dan 3.072,4 ton dari perairan umum). Industri perikanan didukung oleh pelabuhan perikanan nusantara Brondong yang berskala regional. Selain itu Kabupaten Lamongan juga mempunyai sentra budidaya perikanan cukup luas berupa 25.313 ha tambak tersebar di wilayah tengah Lamongan dengan produk utamanya adalah Bandeng, Udang Vaname, Lele dan Nila.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Ikan merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi dibandingkan daging hewan darat lainnya serta mempunyai berbagai keunggulan karena kandungan ikan sangat kompleks. Hanya ikan yang bermutu baik yang memberikan manfaat kesehatan secara optimal. Pada daging ikan terdapat unsur unsur yang amat berguna bagi tubuh manusia seperti halnya protein, lemak, vitamin, garam - garam mineral dan lain - lain. Kandungan protein dalam tubuh ikan merupakan yang terbesar setelah unsur lain. Keunggulan lain pada ikan yaitu nilai rasa yang spesifik / khas dan enak yang tidak dimiliki pada produk lain. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan dan penurunan mutu dikarenakan daging ikan mempunyai kadar air yang cukup tinggi, pH netral, teksturnya lunak dan kandungan gizinya tinggi. Sehingga menjadi medium yang sangat baik untuk pertumbuhan bakteri (Riansyah, 2013). Ikan yang diawetkan dengan proses pembekuan dan dikonsumsi lewat dari masa penyimpanan akan meningkatkan kadar histamin. Kandungan histamin pada ikan memiliki efek psikoaktif dan vasoaktif. Efek psikoaktif menyerang sistem saraf transmitter manusia, sedangkan efek

vasoaktif-nya menyerang sistem vaskular. Histamin dapat menyebabkan migren dan meningkatkan tekanan darah (Siagian, 2002).

Perlakuan pengolahan pada produk perikanan harus sesuai dengan karakteristik kandungan bahan yang dimiliki yaitu kadar air, lemak, protein, abu dan vitamin. Pengolahan produk-produk perikanan salah satunya didasarkan pada upaya menurunkan kadar air dalam bahan, hal ini dilakukan dengan proses pemanasan, namun komponen lain dalam produk perikanan yaitu protein dan vitamin mudah rusak karena peka terhadap perlakuan panas yang tidak sesuai, oleh karena itu diperlukan suhu yang tepat agar air dalam bahan dapat diuapkan dan komponen-komponen yang lain tidak mengalami kerusakan.

Selama ini masyarakat menggunakan pengeringan biasa (sinar matahari, penggorengan biasa, ataupun oven) untuk mengeringkan produk, tetapi untuk produk perikanan yang peka terhadap panas dan variabel waktu proses, tidak relevan dengan proses pengeringan tersebut, karena selain tidak efisien dan efektif, sistem tersebut akan merusak komponen-komponen bahan olahan selama proses berlangsung yang berakibat penurunan kualitas produk olahan. Disamping itu proses pengolahan tersebut tidak bisa menjaga ataupun meningkatkan nilai jual produk perikanan yang berakibat pada rendahnya harga jual ikan dan secara langsung berakibat rendahnya pendapatan nelayan.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi deskriptif dengan pendekatan studi literatur atau kepustakaan. Pengertian penelitian deskriptif menurut Sukmadinata (2011) adalah suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat yang lampau. Sedangkan pendekatan studi literatur menurut Nazir (2005) adalah sebuah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaah terhadap buku, literatur, catatan dan laporan yang

berhubungan dengan masalah yang akan dipecahkan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumlah nelayan di Kabupaten lamongan adalah 22.730 orang, yang dibagi dalam dua golongan yaitu nelayan buruh 18.455 orang dan nelayan juragan atau pemilik 4.725 orang. Jumlah armada tangkap 5.345 buah dan 8.306 buah alat tangkap serta lima Tempat pendaratan ikan (TPI) yaitu; Lohgung, Labuhan, Brondong, Kranji dan Weru, Salah satu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah hasil tangkapan ikan laut selama tahun 2016 di tempat pendaratan ikan (TPI) antara lain Weru, Kranji, Brondong, Labuhan dan Lohgung. Dari hasil penelitian tersebut dapat diperoleh data sebagai berikut:

Tabel 1. Produksi Perikanan Sektor Laut Di Tempat Pendaratan Ikan (TPI) tahun 2016

Tempat Pendaratan Ikan (TPI)	Produksi (Ton)
Lohgung	980,3
Labuhan	1.383,9
Brondong	65.926,0
Kranji	2.909,8
Weru	4.944,0
Jumlah	76.164

Sumber: Data Diolah tahun 2017

Pada Tabel 2, Jenis Perikanan Sektor Laut di atas dapat diketahui bahwa Swanggi/matabesar merupakan jenis ikan yang paling banyak yang ada di lima TPI yaitu; Lohgung, Labuhan, Brondong, Kranji dan Weru, dengan jumlah 16,338 Ton dan jenis ikan lain – lain seperti Manyung, Bawal hitam, Kerapu dan lain lain sebanyak 16,790,9 Ton.

Tabel 2. Jenis Perikanan Sektor Laut Di Tempat Pendaratan Ikan (TPI) tahun 2016

Jenis Ikan	Jumlah Produksi (Ton)
Swanggi/matabesar	16,338.00
Kurisi	12,131.40
Kuningan	2,564.50
Kapasan	6,832.10
Biji Nangka	4,241.30
Tembang	3,839.70
Peperik/pirik	2,400.30
Layang	3,349.00
Cumi-cumi	2,989.40
Tongkol Krai	4,687.40
Lain-lain	16,790.90
Total	76,164.0

Sumber: Data Diolah tahun 2017

Persentase jumlah dari Jenis Perikanan Sektor Laut dapat di kita ketahui bahwa persentase ikan swanggi/matabesar mempunyai persentasi 23% sama dengan jenis ikan lain-lain seperti Manyung, Bawal hitam, Kerapu yang mempunyai persentasi 23%.

Adanya peningkatan produksi ikan dalam beberapa tahun ini dapat kita ketahui bahwa kesejahteraan masyarakat di daerah TPI tersebut mengalami peningkatan dengan beberapa indikasi, adanya peningkatan jumlah UKM khususnya UKM yang bergerak dalam bidang jenis olahan ikan. UKM Bidang jenis olahan ikan perkecamatan didominasi oleh kecamatan Brondong dan Paciran yang mana kedua kecamatan tersebut terletak di pantai utara, dengan jumlah UKM di Brondong 204, dan di Paciran sebesar 252. Selain itu jenis UKM yang paling banyak merupakan UKM dengan Produksi Kerupuk 72 UKM, Ikan Asap 44 UKM, Pindang 33 UKM dan yang paling berpotensi adalah UKM bidang rumput laut yang mana hanya masih 1 UKM.

Meningkatnya jumlah produktifitas perikanan memberikan pengaruh positif bagi masyarakat khususnya nelayan dalam pemenuhan kebutuhannya. Hal itu

tercermin dari banyaknya UMKM Olahan Ikan di kecamatan Brondong dan kecamatan Paciran sebanyak 456 UMKM dari total UMKM olahan ikan di kabupaten Lamongan sebanyak 683 UMKM atau 67% UMKM olahan ikan berada di pesisir pantai

utara. Beberapa produk olahan hasil laut adalah ikan asap, tepung ikan, abon, petis, terasi, pindang, bakso, dan kupas rajungan. Sebagaimana terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3. UKM Bidang Jenis Olahan Ikan per Kecamatan

No	Kecamatan	Kerupuk	Asap	Abon	Petis	Asin	Terasi	Otak-otak	Pindang	Bakso	Rumput Laut	Snack	Presto	Kupas Rajungan	Jumlah
1	Glagah	10	1	1	1										13
2	Deket		73			22	25	1							121
3	Karangbinangun						23								23
4	Lamongan		13			17		5							35
5	Kalitengah	1													1
6	Turi	1	20			2		6							29
7	Karanggeneng	5													5
8	Brondong	21	28	5	10	59	3		58	6	1	2	11		204
9	Paciran	72	44	2	31	46	13		33	3				8	252
Total		110	179	8	42	146	64	12	91	9	1	2	11	8	683

Sumber: Data Diolah tahun 2017

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil dan analisis diatas dapat disimpulkan bahwa produksi perikanan tangkap laut di Lamongan mencapai 71.553 ton, produksi perikanan tangkap laut meningkat menjadi sebesar 72.346 ton yang berasal dari 5 Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) yang ada di Kabupaten Lamongan dengan nilai sebesar Rp. 940.041.822.000. Meningkatnya jumlah produktifitas hasil laut memberikan pengaruh positif bagi pertumbuhan UMKM olahan ikan. Hal itu tercermin dari banyaknya UMKM Olahan Ikan di kecamatan Brondong dan kecamatan Paciran sebanyak 456 UMKM dari total UMKM olahan ikan di Kabupaten Lamongan sebanyak 683 UMKM atau 67% UMKM olahan ikan berada di pesisir pantai utara. Beberapa produk olahan hasil laut adalah ikan asap, tepung ikan, abon, petis, terasi, pindang, bakso, dan kupas rajungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini terlaksana atas bantuan dana penelitian Dosen Pemula Kemenristek Dikti tahun 2017. Penulis mengucapkan terimakasih kepada TPI

Kecamatan Paciran, TPI Kecamatan Brondong, dan Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Lamongan yang telah membantu hingga penelitian ini selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik 2015. Lamongan Dalam Angka. Lamongan: Badan Pusat Statistik Kabupaten Lamongan.
- Arif Satria. 2002. Pengantar Sosiologi Masyarakat Pesisir. Jakarta: PT. Pustaka Cidesindo.
- Bagong Suyanto & Karnaji. 2005. Kemiskinan dan Kesenjangan Sosial: Ketika Pembangunan tak berpihak kepada rakyat miskin. Surabaya: Airlangga University Press.
- Dahuri, R. 2001. Menggali Potensi Kelautan dan Perikanan dalam Rangka Pemulihan Ekonomi Menuju Bangsa Indonesiayang Maju, Makmur dan Berkeadilan. Makalah pada acara temu akrab CivaFPi, tanggal 25 Agustus 2001. Bogor.

- Dahuri, R. 2002. Modul Sosialisasi dan Orientasi Penataan Ruang Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil. S.l.: Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur. 2014. Statistik Perikanan Tangkap Provinsi Jawa Timur Tahun 2013.
- Kusnadi. 2006. Filosofi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. Bandung, Humaniora.
- Lubis, Ernani. 2012. Pelabuhan Perikanan. Bogor. IPB Press.
- Ma'ruf, W.F. & Agus H.P. Perikanan Laut Melalui Penerapan UU 32/2004. Makalah Semiloka "Konsep Pembangunan Perikanan dan Kelautan. Propinsi Jawa Tengah dalam rangka Implementasi UU 32/2004". Semarang: 25-27 Maret.
- Pemerintah Kabupaten Lamongan. 2015. Gambaran Umum Kabupaten Lamongan.
- Supriharyono. 2000. The Problem of Coastal And Marine Resources Management in Indonesia. Journal of Coastal Development Vol 4 No.1, October 2000 P: 41-49.
- Sukmadinata, N.S. 2005. Metode Penelitian Penelitian. Cetakan ke 7. Bandung: Remaja Rosdakarya.