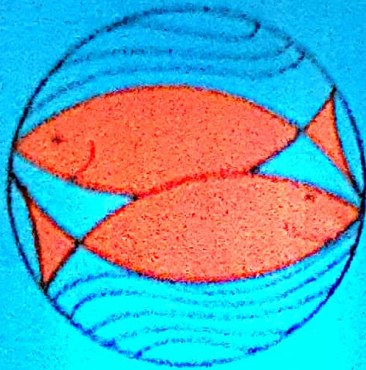


ISSN 0126 - 4265



Berkala Perikanan

TERUBUK

TAHUN XIX NOMOR 57 OKTOBER 1983

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGANTAR REDAKSI	1
TELAAH USAHA PERIKANAN PUKAT CINCIN DI MUNCAR, JAWA TIMUR <i>Oleh : Tutl Susilowati dan Tjetjep Nurasa</i>	2
ACTIVITIES OF AMONIA-OXIDIZERS, NITRITE-OXIDIZERS AND CARBON UPTAKE IN THE RHONE RIVER PLUME (NORTH WESTERN MEDITERRANEAN SEA) MARSEILLE FRANCE <i>Oleh : Fellatra</i>	17
KEANEKARAGAMAN JENIS DAN PREFERENSI HABITAT KEPITING MARGA TRAPEZIA DAN TETRALIA DI TERUMBU KAHANG PULAU PARI, KEPULAUAN GERIBU <i>Oleh : Rianta Pratiwi</i>	30
MICROBENTHOS COMPOSITION AT THE BEACH OF BUNG HATTA UNIVERSITY PADANG <i>Oleh : M. Amri</i>	43
JENIS PRODUK IKAN KALENG YANG BEREDAR DI PASARAN PULAU JAWA <i>Oleh : Heri Eko Irlanto</i>	54
CATATAN KECIL	63
BERITA ALUMNI	71

Diterbitkan Oleh :
HIMPUNAN ALUMNI FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS RIAU TERUBUK

JENIS PRODUK IKAN KALENG YANG BEREDAR DI PASARAN PULAU JAWA

Oleh

Hari Eko Irianto *)

Abstract

A survey aimed to identify the existing canned fish products on the market has been conducted. The results can be used for the basic information in developing canned fish products. The results indicated that there were 83 types of canned fish products differentiated according to trade marks, fish species, medium, can forms and size used. Forty of them were imported products.

The products mostly found was the canned fish processed by using sardines, tomato sauce medium, and 155 gram tall can size.

PENDAHULUAN

Indonesia termasuk sebagai salah satu negara produsen ikan kaleng yang cukup potensial, mengingat persediaan sumber bahan mentah yang cukup memadai, baik yang berupa ikan demersal maupun ikan pelagis yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Produksi ikan kaleng Indonesia pada tahun 1990 mencapai 18.601 ton (Direktorat Jenderal Perikanan, 1992). Tetapi, walaupun telah mengekspor ikan kaleng, ternyata Indonesia juga melakukan impor, yaitu sebanyak 527 ton yang senilai US \$ 1.157.000 pada tahun 1989 (Direktorat Jenderal Perikanan, 1991). Pada umumnya, ikan kaleng yang diimpor adalah jenis-jenis produk tertentu

*) Peneliti Pascapanen di Sub Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta

yang belum diproduksi di dalam negeri. Bila melihat kenyataan ini, sebenarnya peluang untuk memproduksi ikan kaleng masih memungkinkan, khususnya untuk produk yang memiliki keunikan tersendiri, seperti ikan kaleng yang diperkaya kandungan asam lemak omega-3-nya.

Untuk mengembangkan suatu produk, informasi tentang keadaan pasar harus dimiliki, khususnya tentang produk ikan kaleng yang telah beredar di pasar. Informasi ini dapat dipakai sebagai data tentang produk saingan, selain itu dapat dipakai untuk mengembangkan idea tentang produk yang akan diproduksi. Seperti yang dikatakan oleh Albaum et al (1989) bahwa salah satu cara mengembangkan produk adalah dilakukan dengan meniru produk yang laku di pasaran.

Penelitian ini ditujukan untuk mendapatkan data tentang produk ikan kaleng yang ada di pasaran yang nantinya dapat dipakai sebagai informasi oleh pengusaha didalam mengembangkan produk-produk yang dihasilkan

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan dengan melakukan survey terhadap supermarket di Jakarta, Bogor dan Semarang. Jumlah supermarket yang disurvei adalah 20 buah, yaitu 4 di Jakarta, 6 di Bogor dan 10 di Semarang. pada setiap supermarket dilakukan pencatatan tentang produk ikan kaleng yang dijual, yaitu meliputi merk dagang, perusahaan/negara produsen, spesies dan medium yang digunakan, berat kemasan, bentuk kaleng dan harga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis produk ikan kaleng yang berhasil diidentifikasi dipasaran, khususnya supermarket-supermarket di Jakarta, Bogor dan Semarang dapat dilihat di Lampiran 1. ternyata di pasaran terdapat 83 jenis produk ikan kaleng yang dibedakan berdasarkan merk dagang, jenis ikan dan medium yang digunakan serta ukuran dan bentuk kaleng.

Asal Produk Ikan Kaleng

Dari 83 jenis produk yang ada di pasaran, 43 (52%) diantaranya hasil produksi pabrik pengalengan di Indonesia, sedangkan sisanya merupakan produk impor. Selain itu produk-produk tersebut diperdagangkan dengan menggunakan 43 merk dagang, 16 diantaranya adalah merk dagang untuk

produk-produk luar negeri. Negara-negara yang telah mengekspor produk ikan kalengnya ke Indonesia adalah Korea, RRC, Meksiko, Australia, Kanada, Chili, Thailand, Portugal, Denmark dan Norwegia.

Jenis Ikan yang Digunakan

Pabrik pengalengan ikan Indonesia menggunakan tiga jenis ikan untuk memproduksi ikan kaleng yang diperuntukan bagi pasaran lokal, yaitu lemuru (sardines), kembung (mackerels) dan tuna. Sedangkan untuk produk yang berasal dari luar negeri, selain menggunakan ketiga jenis ikan tersebut, juga menggunakan ikan salmon, herring dan dace seperti yang diperlihatkan pada tabel 1.

Tabel 1. Penggolongan Ikan kaleng Yang beredar di Pasaran Indonesia Berdasarkan jenis Ikan Yang Digunakan

Spesies Ikan	Produk Lokal		Produk Impor		Total	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Lemuru	26	60,5	14	35,0	40	48,2
Kembung	11	25,6	2	5,0	13	15,7
Tuna	6	13,9	11	27,5	17	20,5
Salmon	-	-	9	22,5	9	10,8
Herring	-	-	1	2,5	1	1,2
Skipper	-	-	2	5,0	2	2,4
Dace	-	-	1	2,5	1	1,2

Sekitar 60% jenis produk ikan kaleng lokal diproses dengan menggunakan ikan lemuru sebagai bahan mentah. Sedangkan untuk jenis produk impor yang menggunakan ikan lemuru adalah 35%. Ikan kembung dipakai untuk memproduksi sebanyak 26% jenis produk ikan kaleng lokal, tetapi hanya 5% jenis produk impor yang menggunakan ikan tersebut. Ikan tuna dipakai sebagai bahan mentah oleh 14% jenis produk lokal dan 28% jenis produk impor. Ikan salmon cukup banyak digunakan oleh jenis produk impor, yaitu sebanyak 23%.

Berdasarkan total ikan kaleng yang beredar di pasaran Indonesia, ikan kaleng yang diolah dari ikan lemuru, kembung, tuna dan salmon masing-masing adalah sebanyak 48%, 18%, 20% dan 11%.

Jenis Medium Yang Digunakan

Seperti yang diperlihatkan di dalam tabel 2 bahwa saus tomat adalah jenis medium yang paling banyak digunakan, yaitu sekitar 86% jenis produk lokal dan sekitar 32,5% jenis produk impor. Disamping itu, sekitar 71% ikan sardine kaleng menggunakan saus tomat sebagai mediumnya. Secara total, sekitar 60% produk ikan kaleng yang beredar di pasaran menggunakan saus tomat sebagai mediumnya.

Tabel : 2 Penggolongan Ikan Kaleng Yang Beredar di Pasaran Indonesia Berdasarkan Jenis Medium Yang Digunakan.

Jenis Medium	Produk Lokal		Produk Impor		Total	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Saus tomat	37	86,0	13	32,5	50	60,2
Minyak sayur	3	7,0	9	22,5	12	14,5
Air garam	2	4,7	12	30,0	14	16,9
Minyak + air garam	-	-	2	5,0	2	2,4
Minyak ikan	-	-	2	5,0	2	2,4
Lainnya	1	2,3	2	5,0	3	3,6

Jenis medium yang lain yang digunakan di dalam pembuatan ikan kaleng adalah minyak sayur dan air garam (brine). Kedua medium ini tidak dipakai pada jenis produk lokal, tetapi banyak digunakan pada produk impor. Secara total medium tersebut digunakan oleh sekitar 31% dari seluruh jenis produk ikan kaleng yang beredar di pasaran. Jenis medium lainnya yang ditemui pada produk ikan kaleng, tetapi masih jarang digunakan adalah minyak ikan, campuran minyak sayur dan garam, dan sambal goreng. Dua produk yang menggunakan medium minyak ikan adalah produk ikan kaleng yang diimpor dari Norwegia.

Bentuk Dan Ukuran Kaleng Yang Digunakan

Empat bentuk kaleng yang dipakai untuk mengemas produk ikan kaleng yang beredar di pasaran Indonesia, yaitu tabung tinggi, tabung pendek, oval dan persegi panjang (tabel 3). Keempat kaleng tersebut tersedia dalam berbagai ukuran seperti yang dapat dilihat pada lampiran 1.

Tabel 3 Penggolongan Ikan Kaleng Yang Beredar di Pasaran Indonesia berdasarkan bentuk kaleng Yang Digunakan.

Bentuk Kaleng	Produk Lokal		Produk Impor		Total	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Tabung tinggi	28	65,1	7	17,5	35	42,2
Tabung pendek	6	14,0	18	45,0	24	28,9
Oval pendek	9	20,9	11	27,5	20	24,1
Persegi panjang			4	10,0	4	4,8

Sekitar 65% jenis produk ikan kaleng lokal dipasarkan dengan menggunakan kaleng berbentuk tabung tinggi dan lebih 55% dikemas dengan ukuran 155 gram. Tetapi kaleng berbentuk tabung tinggi digunakan hanya oleh sekitar 17% jenis produk impor. Secara total, kaleng berbentuk tabung tinggi digunakan oleh sekitar 42% jenis ikan kaleng yang ada di pasaran Indonesia dan sekitar 55% menggunakan ukuran 155 gram.

Kaleng berbentuk tabung pendek digunakan oleh sekitar 14% jenis produk lokal dan 46% jenis produk impor dan keduanya secara total berkontribusi sekitar 29% dari seluruh produk ikan kaleng di pasaran. Produk lokal dan impor yang menggunakan kaleng jenis ini menunjukkan bahwa ukuran 185 gram adalah yang paling banyak digunakan.

Kaleng berbentuk oval digunakan sekitar 24,1% jenis produk ikan kaleng yang beredar dipasaran, yaitu sekitar 20% dari jenis produk lokal dan 27% dari jenis produk impor. Kaleng berbentuk empat persegi panjang hanya ditemui pada jenis produk impor yang jumlahnya sekitar 4,8% dari total jenis produk ikan kaleng.

Tabel 4 memperlihatkan hubungan antara spesies ikan dengan bentuk kaleng yang digunakan. Ikan lemuru dan kembung kebanyakan dikaleng menggunakan kaleng berbentuk tabung tinggi dan oval. Selain itu ikan lemuru juga dikaleng dalam kaleng berbentuk persegi panjang. Kemungkinan ketiga bentuk kaleng tersebut sangat sesuai untuk menempatkan potongan-potongan ikan lemuru dan kembung, yang umumnya potongannya berbentuk badan utuh tanpa kepala dan ekor. Tuna dikaleng hanya dengan menggunakan kaleng berbentuk tabung pendek, sedangkan ikan salmon dikaleng di dalam kaleng berbentuk tabung tinggi dan pendek. Herring, skipper dan dace dipasarkan di dalam kaleng berbentuk oval.

Tabel 4. Hubungan Antara Spesies Ikan Dengan Bentuk Kaleng

Jenis Ikan	Tabung tinggi		Tabung pendek		Oval		Persegi panjang	
	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%	Jumlah	%
Lemuru	25	30,1	-	-	11	13,2	4	4,8
Kembung	8	9,6	-	-	5	6,0	-	-
Tuna	-	-	17	20,5	-	-	-	-
Salmon	2	2,4	7	8,4	-	-	-	-
Skipper	-	-	-	-	2	2,4	-	-
Herring	-	-	-	-	1	1,2	-	-
Dace	-	-	-	-	1	1,2	-	-

Harga

Harga ikan-ikan kaleng yang beredar di pasaran Indonesia dapat dilihat pada lampiran 1.

Ikan kaleng lemuru merupakan produk yang harganya paling murah. Kejadian ini dapat terlihat jelas untuk produk lokal. Ukuran kaleng untuk jenis produk yang menggunakan ikan dari jenis yang sama, terutama yang berasal dari perusahaan yang sangat berpengaruh terhadap harga, yaitu semakin besar ukuran kaleng semakin mahal harga produknya. Hal ini juga dapat dilihat secara jelas pada produk lokal, sebagai contoh harga ikan kaleng yang menggunakan medium saus tomat yang dikemas di dalam kaleng berukuran 155 gram dan 425 gram masing-masing adalah Rp. 395, 615 dan Rp. 960 - 1,920,-

Pada umumnya harga produk lokal adalah lebih murah dibandingkan dengan produk impor. Sebagai contoh, harga tuna yang dikaleng dan dikemas didalam kaleng berukuran 185 gram adalah Rp. 975-1.915,- untuk produk lokal dan Rp. 3.100 - 5280,- untuk produk impor.

Kajian Jenis Produk Yang dapat Dikembangkan

Berdasarkan hasil indentifikasi produk ikan kaleng yang ada di pasaran, ada tiga pendekatan yang bisa dilakukan untuk mengembangkan produk ikan kaleng yaitu : 1) mengembangkan produk yang benar-benar baru, 2) mengembangkan produk berdasarkan produk yang sudah ada, tetapi dimodifikasi untuk menciptakan kekhususan dan 3) mencontoh jenis produk yang paling banyak terdapat di pasaran, dengan asumsi jenis produk ini paling banyak disukai konsumen. Ketiganya mempunyai kelebihan dan kelemahan, tetapi cara kedua dan ketiganya adalah relatif lebih mudah dilakukan.

Ikan lemuru merupakan jenis ikan yang paling banyak digunakan untuk memproduksi ikan kaleng. Selain itu ikan kaleng lemuru merupakan jenis ikan kaleng yang paling murah harganya. Hal ini diduga diakibatkan oleh harga lemuru yang digunakan sebagai bahan mentah, relatif lebih murah dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Hasil survey yang dilakukan oleh Irianto (1992) di Muncar menginformasikan bahwa harga ikan lemuru, kembung, cakalang dan tuna masing-masing adalah Rp. 200-300,-/kg, Rp. 500-800,-/kg, Rp. 700-900,-/kg dan Rp. 1100-1300,-/kg. Ikan lemuru dapat direkomendasikan untuk dipakai sebagai bahan mentah untuk ikan kaleng yang akan diproduksi, bila diinginkan untuk mendapatkan harga produk yang murah.

Saus tomat merupakan medium yang banyak digunakan oleh produk-produk ikan kaleng dipasaran. Bahkan Indonesia masih mengimpor ikan kaleng bermedium saus tomat. Pada umumnya jenis medium ini digunakan pada pengalengan lemuru. Bila akan mengembangkan produk dengan memodifikasi medium yang digunakan, saus tomat adalah jenis medium yang disarankan untuk digunakan. Sebagai contoh dengan menambahkan minyak ikan untuk memperkaya kandungan asam lemak omega-3-nya, karena selama pengolahan ikan kaleng minyak banyak yang terbuang pada tahap pre-cooking (Irianto 1992). Padahal asam lemak tersebut sangat bermanfaat untuk menanggulangi berbagai jenis penyakit seperti yang telah direview oleh Niazi (1987), Nettleton (1987), Pigott and Tucker (1987), Anonymous (1988), Kinderlerer (1989), Stansby (1990), Simopoulos (1991). Saus tomat diduga mempunyai kemampuan untuk mengatasi bau minyak ikan yang kurang menarik.

Kaleng berbentuk tabung tinggi dengan ukuran 155 gram adalah jenis

kaleng yang lebih banyak digunakan dibandingkan dengan jenis kaleng dari bentuk dan ukuran lainnya, terutama untuk ikan kaleng lemuru. Diduga ikan kaleng ukuran 155 gram, merupakan ukuran yang sesuai untuk tingkat konsumsi keluarga masyarakat Indonesia saat ini, sehingga bentuk dan ukuran kaleng ini disarankan untuk produk ikan kaleng yang akan dikembangkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil survey diatas menunjukkan bahwa ikan kaleng yang beredar di pasaran Indonesia sangat beragam yang dapat dibedakan menurut merk dagang, jenis ikan, medium, bentuk dan ukuran kaleng yang digunakan. Ikan lemuru dan saus tomat adalah yang paling banyak digunakan untuk mengolah ikan kaleng, khususnya untuk produk lokal. Spesies ikan dan ukuran kaleng yang digunakan sangat berpengaruh terhadap harga ikan kaleng.

Bila akan mengembangkan produk baru ikan kaleng dengan dasar pertimbangan terhadap produk yang paling banyak terdapat dipasaran, produk tersebut didasarkan menggunakan ikan lemuru, medium saus tomat, dan kaleng berbentuk tabung tinggi dengan ukuran 155 gram.

DAFTAR PUSTAKA

- Albaum, G., Strandkov, J. , Duerr, E. and Dowd, L., 1989 International marketing and export management, Addison Wesley publishing co., Wokingham
- Anonymous, 1988. Fish oil, The Lancet 1988ii : 1081 - 1083
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1990. Statistik ekspor dan impor 1989, Dit. Jen Perikanan, Jakarta
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1992. Statistik Perikanan Indonesia 1990, Dit. Jen. Perikanan, Jakarta
- Irianto, H.E., 1992. Fish oil : refining, stability and its use in canned fish for the Indonesian market. Disertasi PhD, Massey University, New Zealand
- Kinderlerer, J. , 1989. Fish oil, Brith. Food J. 91 (1) : 32
- Nettleton, J.A., 1987. Seafood and health for New Zealanders, David Bateman, Auckland
- Niazi, S.K. , 1987. The omega connection, Esquire Books Inc. , Lilinois
- Pigott, G.M. and Tucker, B.W., 1987. Science opens new horizons for marine lipids in human nutrition, Fd. Rev. Inter. 3 (1 & 2) : 105 - 138
- Simopolous, A.P. , 1991. Omega- 3 fatty acids in health and disease and in growth and development, Am. J. Clin. Nutr. 54 : 438 - 463
- Stansby, M. E. , 1990. Fish oils in Nutrition, Van Nostrand Reinhold, New York

Lampiran 1. Jenis-jenis Ikan Kaleng Di Pasaran Indonesia

No.	MEREK	JENIS IKAN	INGREDIENT/ MEDIUM	BERAT (g)	BTK KALENG	HARGA (Rp.)	PRODUSEN
1.	Yamato	Sardines	saus Tomat, garam, gula burihu masak	400	oval	1030	PT. Sumber Yalasanudra, Muncar, Indonesia
2.	Yamato	Sardines	tomato sauce	425	tabung	960-1050	idem
3.	Yamato	Sardines	tomato sauce	155	tabung	425-475	idem
4.	Bantan	Sardines	tomato sauce	400	oval	1010-1055	Indonesia
5.	Bantan	Sardines	tomato sauce	425	tabung	975-1075	idem
6.	Bantan	Sardines	tomato sauce	155	tabung	415-455	idem
7.	Bantan	Mackerel	tomato sauce	400	oval	1210-2700	Indonesia
8.	Del Monte	Sardines	water, tomato paste salt, cellulose gum, natural flavoring	213	oval	1550-2020	Korea Distributor : Del monte Intern. Inc. P.O. Box 3 Staines, Middlesex, England
9.	Del Monte	Sardines	idem	425	oval	2555-3250	idem
10.	Gaga	Mackerel	tomat, bawang putih, cabe	155	tabung	620-660	PT Indo Bali, Negara, Bali
11.	Gaga	Mackerel	tomat, bawang putih, cabe	425	tabung	1550	idem
12.	Gaga	Sardines	tomat, bawang putih, cabe	155	tabung	470-475	idem
13.	Botan	Mackerel	tomato sauce	425	oval	2675-3345	PT. Indo Maya Mas Jakarta Licence of : Mitsui & Co LTD Tokyo Japan
14.	Botan	Mackerel	tomato sauce	425	tabung	1700-1830	idem
15.	Botan	Mackerel	tomato sauce	155	tabung	740-850	idem
16.	Botan	Sardines	tomato sauce	425	tabung	1350-1795	idem
17.	Botan	Sardines	tomato sauce	155	tabung	535-800	idem
18.	Botan	Sardines	tomato sauce	215	oval	1825-1945	idem
19.	Botan	Sardines	tomato sauce	425	oval	3100-3350	idem
20.	Cip	Sardines	tomato sauce	400	oval	1100-1675	Canning Indonesia Product Denpasar (Bali), Indonesia
21.	Cip	Sardines	tomato sauce	155	tabung	615	idem
22.	Three Star	Sardines	tomato sauce	425	tabung	975-1055	PT. Balimaya Permai, Indonesia
23.	Three Star	Sardines	tomato sauce	155	tabung	400-415	idem
24.	King's Fisher	Sardines	tomato saus, salt	155	tabung	410-440	idem
25.	King's Fisher	Sardines	tomato saus, salt	425	tabung	1000-1065	idem
26.	King's Fisher	Tuna	oil, onion, green peas spices	185	tabung pendek	1030-1055	idem
27.	Boton	Mackerel	tomato sauce	155	tabung	550-650	idem
28.	Boton	Mackerel	tomato sauce	425	tabung	1350-1920	idem
29.	Calmex	Sardines	tomato saus, salt	425	oval	2240-2780	Mexico
30.	Pronas	Tuna chunk	vegetable oil, salt	185	tabung pendek	1200-1995	PT. Bali Raya, Denpasar, Bali
31.	Pronas	Tuna	water, salt	200	tabung pendek	1215-1455	idem
32.	Pronas	Sardines	tomato sauce	425	tabung	1150-1250	idem
33.	Kiku	Sardines	tomato sauce	155	tabung	395-425	PT. Blambangan Raya, Banyuwangi, Indonesia
34.	Swallow	Sardines	tomato sauce	155	tabung	410-480	idem

Lanjutan

No	MERЕК	JENIS IKAN	INGREDIENT/ MEDIUM	BERAT (g)	BTK KALENG	HARGA (Rp.)	PRODUSEN
36	Kokin	Sardines	tomato sauce, palm oil, suger, onion, salt	155	tabung	400-425	PT. Koki Indo Can, Surabaya
36	Deho	Chunk light tuna	vegetable oil, salt	185	tabung pendek	975	PT. Deho Canning, Bitung, Indonesia
37	Bilitan	Mackerel	water, tomato paste, salt, cellulose gum, natural flavoring	425	oval	1085	CV. Sari Laut Jaya, Muncar
38	Bilitan	Mackerel	tomato sauce	425	tabung	1075-1450	idem
39	Bilitan	Mackerel	tomato sauce	155	tabung	450	idem
40	Maya	Sardines	tomato sauce	425	tabung	1175	PT. Maya, Muncar
41	Maya	Sardines	tomato saure	155	tabung	450	idem
42	Maya	Sardines	tomato sauce with chilli	155	tabung	525	idem
43	Katan	Tuna (sambal goreng)	fried chilly, spice, onion, garlic, vegetable oil, cocos milk, glutamat, salt	185	tabung pendek	1850	PT. Bumi Kapuas, Sambas, Indonesia
44	Fried Dace	Dace	black beam, vegetable oil, sdy sauce, salt, spice	227	oval	1925-2580	China National Cereal, Oil and Foodstuffs
45	Ayam	Sardines	tomato sauce, salt	425	oval	4110-4275	Korea
46	Ayam	Sardines	saos tomat, garam, olein	215	oval	1550-2050	idem
47	Ayam	Sardines	idem	425	tabung	2950-3720	idem
48	Ayam	Sardines	idem	230	tabung	1825	idem
49	Ayam	Sardines	idem	155	tabung	1600	idem
50	Heinz	Greenseas sandwich tuna	vegetable oil, salt water	170	tabung pendek	4675-7500	Heinz, Australia
51	Heinz	Tuna	vegetable oil, salt, water	180	tabung pendek	4715	idem
52	Heinz	Breenseas light meat chunk style tuna	salt, water	180	tabung pendek	9750	idem
53	Star kist	Solid light	spring water, vegetable broth, salt	184	tabung pendek	5000	Star Kist Foods, Inc., Long Beach, CA, USA
54	S & W	Chunk light fancy tuna	vegetable oil, salt hydrolized, protein	184	tabung pendek	3100-3265	S & W Fine Foods, Inc., San Mateo, California, USA
55	S & W	Solid light fancy tuna	soya oil/cottomseed oil, salt, hydrolized protein	184	tabung pendek	3375-3545	idem
56	S & W	Fancy red sockeye blue black salmon	salt	220	tabung pendek	4135	idem
57	S & W	Fancy red sockeye sal- mon	salt	220	tabung pendek	7250-13500	idem
58	John West	Chunk style tuna	vegetable oil, salt	185	tabung pendek	5105-5280	John West Foods, LTD Australia
59	John West	Tuna	water, salt	185	tabung pendek	4840-5280	idem

Lanjutan

No.	MERЕК	JENIS IKAN	INGREDIENT/ MEDIUM	BERAT (g)	BTK KALENG	HARGA (Rp.)	PRODUSEN
60.	John West	Sandwich tuna	vegetable oil, salt	185	tabung pendek	4840-5280	idem
61.	John West	Pink salmon	salt	105	tabung pendek	4800	idem
62.	John West	Pink salmon	salt	210	tabung pendek	5350-8400	idem
63.	John West	Pink salmon	salt	440	tabung	7700-11500	idem
64.	John West	Tuna	onion, vegetable oil, tomato puree, vinegar, sugar, salt, spices	185	tabung pendek	4840-5280	idem
65.	John West	Red salmon	salt, water	105	tabung pendek	7800	idem
66.	John West	Herring fillets	tomato pure, water, soya oil, vinegar, sugar, salt, modified starch, spices	200	oval	5700	idem
67.	John West	Kipper fillets	water, salt	200	oval	5700	idem
68.	John West	Skippers smoke brisling	vegetable oil, salt, liquid smoke	106	oval	4200-4375	idem
69.	Hormel	Skinless & Boneless chunk pink salmon	water, salt	141	tabung pendek	6960-8020	Alaska
70.	Bumble Bee	Sockeye red salmon	salt	210	tabung pendek	8190	Canada Dist : Bumble Bee Seafoods, Inc. San Diego
71.	Rumble Bee	Sockeye red salmon	salt	440	tabung	15895	idem
72.	Duchef	Tuna chunk	vegetable (soya bean) oil	170	tabung pendek	1500-1700	Australia
73.	Ligo	Sardines	tomato sauce	425	tabung	1925-2300	Chile
74.	Smiling Fish	Fried Sardines	sugar, chili, soy sauce, vegetable oil	155	tabung	2160	Thailand
75.	Minervq	Sardines	salt, soy oil	125	persegi panjang	2970	Portugal
76.	Minerva	Sardines	tomato, vegetable oil, salt	125	persegi panjang	2970	idem
77.	Plumrose	Mackerel fillets	tomato concentrate, salt, water	125	oval	4200-4395	Denmark
78.	Plumrose	Mackerel fillets	vegetable oil, salt	125	oval	4200-4395	idem
79.	White Rose	Chunk light Tuna	water, seasoned with veg. broth, salt, pyrophosphate	184	tabung pendek	1275-1495	Indonesia Dist : White Rose Corp. USA
80.	Gold Cup	Sardines	tomato sauce	400	oval	1150	PT. Karya Manunggal Prima
81.	Gold Cup	Sardines	tomato sauce	425	tabung	1150	idem
82.	Ayam	Sardines	fish oil, salt	106	persegi panjang	3000	Nonwegia
83.	Seagift	Smoked sardines	sardine oil, salt	109	persegi panjang	2970	idem

Lampiran 2. Supermarket Yang Disurvey

Jakarta : 1. Metro
2. Matahari
3. Hero
4. Golden truly

Bogor : 1. Matahari
2. Muria Baru
3. Sangrila
4. Pakally
5. Hero
6. New Ngesti

Semarang : 1. Sri Ratu
2. Matahari
3. Mickey Mouse
4. Meliora
5. Djoe
6. Golden
7. Fastabiq
8. Agung
9. Gelael
10. Ada

TAHUN XIX NOMOR 57 OKTOBER 1993



Pemimpin Umum : Ketua Himpunan Alumni Fakultas Perikanan Universitas Riau.
Pemimpin Redaks/Penanggung Jawab : Muchtar Ahmad; **Penyunting :** Hamdan Alawi; Fauzi, Muchtar Ahmad, Rasoel Hamidy, Tengku Dahri, Rusliadi; **Produksi dan Sirkulasi :** Rusliadi. **Alamat Redaksi :** Fakultas Perikanan Universitas Riau, Kampus Binawidya, Km 12,5 Pekanbaru 28294. **STT :** Kanwil Dapen Propinsi Riau Nomor : 10/R/STT/1976 tanggal 23 Oktober 1976. **SIC :** Iakaus Pangkopkamlibda Sumbar-Riau No : Kep/34/Kamda/IC/VIII/1975 tanggal 14 Agustus 1975.