

ANALISIS KEBIJAKAN

PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DAN KELAUTAN

Tahun 2011



Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk
dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan

Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan

KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

2011

**ANALISIS KEBIJAKAN PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN
HASIL PERIKANAN DAN KELAUTAN
TAHUN 2011**

Dewan Redaksi:

Theresia Dwi Suryaningrum
Jovita Tri Murtini
Jamal Basmal
Murniyati
Ninoek Indriati

Redaksi Pelaksana:

Fera Roswita Dewi
Agusman
Merissa Nur Asih

Ilustrator:

Puguh Aji Murwo Prasetyo

Alamat Redaksi:

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan
Jl. KS. Tubun Petamburan VI, Jakarta Pusat 10260
Telp. 021-53650157-53650158, Fax. 021-53650158

Cetakan : I-Jakarta 2011

DAFTAR ISI

Sambutan	i
Kata Pengantar	iii
Kontributor	iv
Daftar Isi	vi
Implementasi Impor Hasil Perikanan di Propinsi Jawa Timur dan Bali	1
Agusman, Armen Zulham	
Impor Ikan Untuk Pemenuhan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan di Propinsi Jawa Tengah (Pengalengan di Pekalongan, Pindang di Juwana)	15
Bagus Sediadi Bandol Utomo, Fera Roswita Dewi	
Industri Pegolahan Hasil Perikanan di Propinsi Sumatera Utara dan Pemenuhan Kebutuhan Bahan Mentah di Provinsi Sumatera Utara	29
Hari Eko Irianto, Fera Roswita Dewi	
Kebijakan Pengaturan Impor Hasil Perikanan di Indonesia	47
Achmad Poernomo, Endang Sri Heruwati	
Pencemaran Logam Berat pada Perairan dan Hasil Perikanan di Indonesia	65
Ekowati Chasanah, Farida Ariyani	
Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Hasil Samping Industri Perikanan	78
Rosmawati Peranginangin, Agusman, Achmad Poernomo	

Keragaan Konsumsi Ikan di Indonesia dan Dukungan Penelitian yang Diperlukan	99
Fera Roswita Dewi, Singgih Wibowo dan Bagus Sediadi Bandol Utomo	
Perhitungan Konsumsi Ikan : Metode dan Koreksi	
Singgih Wibowo, Yusro Nuri Fawzya	108

INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DAN PEMENUHAN KEBUTUHAN BAHAN MENTAH DI PROPINSI SUMATERA UTARA

Hari Eko Irianto dan Fera Roswita Dewi

ABSTRAK

Propinsi Sumatera Utara memiliki potensi perikanan (tangkap dan budidaya) yang prospektif untuk pengembangan industri pengolahan hasil perikanan. Untuk itu dilakukan penelitian yang mengkaji kondisi industri pengolahan ikan di Propinsi Sumatera Utara dan upaya pemenuhan kebutuhan bahan baku, khususnya melalui impor. Penelitian dilakukan dengan metode *Rapid Rural Appraisal* dengan mewawancarai nara sumber informasi terpilih serta memanfaatkan data sekunder yang tersedia dari instansi terkait. Survei dilakukan terhadap Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang berlokasi di Belawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UPI yang ada mengalami kekurangan bahan baku akibat pasokan dari nelayan tidak memadai, terutama pada saat paceklik. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku tersebut dilakukan impor dari Malaysia, China, Thailand, Taiwan, Vietnam, India, Korea, Myanmar dan Jepang. Dengan dikeluarkannya Per Men KP no. 17/Men/2010 yang kemudian diperbaiki dengan Per Men KP no 15/Men/2011, UPI tidak keberatan untuk implementasinya dan disarankan kuota yang diijinkan sesuai dengan kebutuhan dan perlu ada pengawasan yang baik untuk pendistribusiannya. Dari perusahaan yang disurvei didapat bahwa ijin impor diberikan kepada perusahaan pengolahan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku dan perusahaan ekspor-impor untuk memasok pengolah tradisional (ikan pindang dan ikan asap).

KATA KUNCI: industri pengolahan hasil perikanan, Sumatera Utara, bahan baku, impor

PENDAHULUAN

Propinsi Sumatera Utara terletak pada 1° - 4° Lintang Utara dan 98° - 100° Bujur Timur, dengan luas daratan Propinsi Sumatera Utara 71 680 km². Sumatera Utara pada dasarnya dapat dibagi atas pesisir timur yaitu pegunungan Bukit Barisan, Pesisir Barat adalah Kepulauan Nias. Pesisir timur merupakan wilayah di dalam Propinsi yang paling pesat perkembangannya karena persyaratan infrastruktur yang relatif lebih lengkap dari pada wilayah lainnya.

Wilayah pesisir timur juga merupakan wilayah yang relatif padat konsentrasi penduduknya dibandingkan wilayah lainnya.

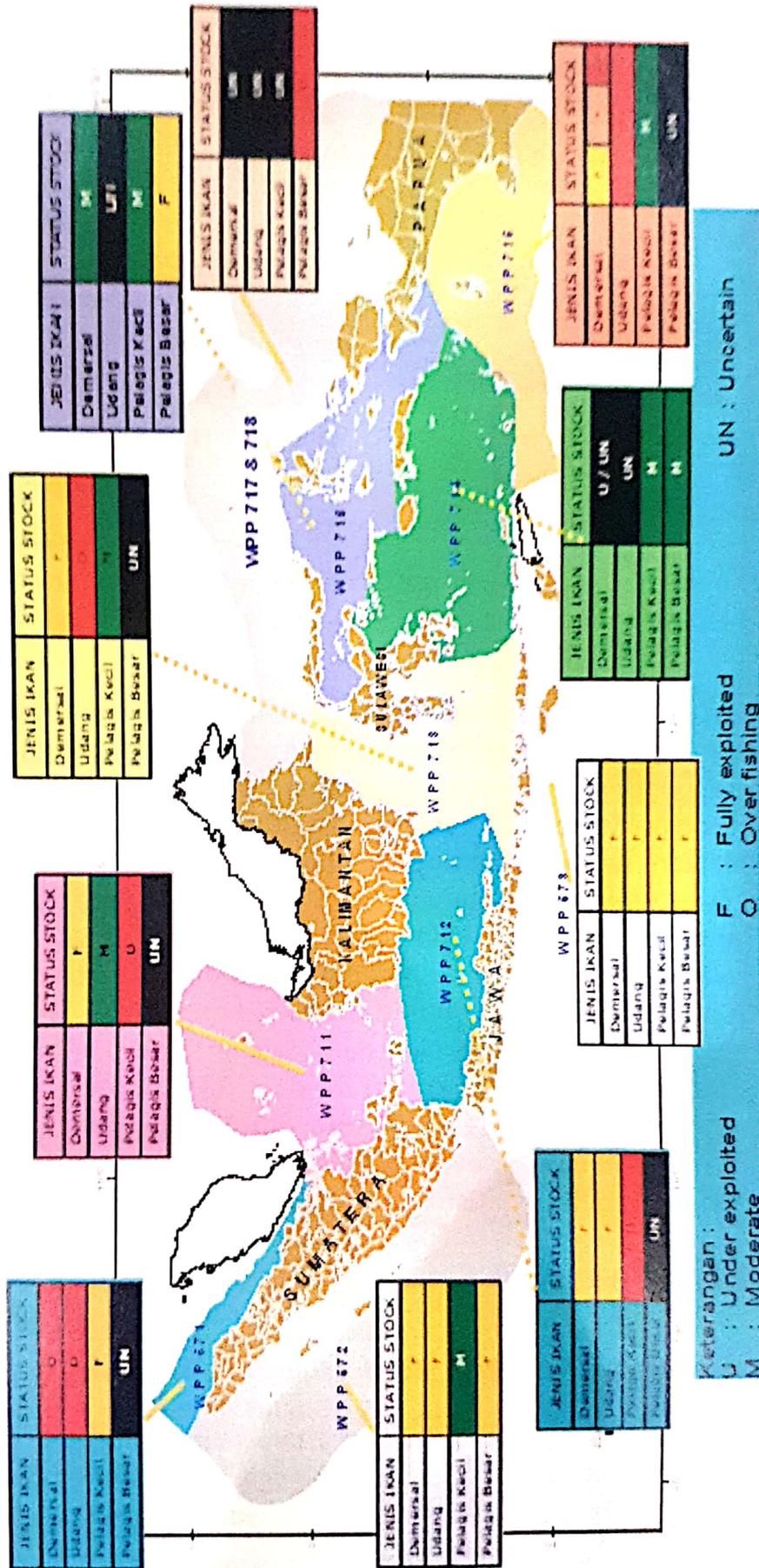
Propinsi Sumatera Utara merupakan Propinsi dengan produk perikanan terbesar dari penangkapan di laut, total produksi mencapai 1,22 juta ton atau 25,8 persen dari produksi penangkapan di laut secara nasional (Anon., 2007). Daerah tangkapan adalah Selat Karimata, Laut Natuna dan Laut Cina Selatan yaitu wilayah pengelolaan perikanan (WPP 711) serta Selat Malaka dan Lautan Andaman (WPP 671) dengan status stok seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Selain potensi dari laut diketahui pula bahwa potensi luas wilayah tambak dan kolam di Propinsi Sumatera Utara pada tahun 2009 berturut-turut adalah 165 275 ha dan 31 800 ha, ditambah dengan potensi perairan umum 5 056 ha sedangkan potensi mina padi seluas 170 635 ha serta potensi budidaya laut 324 695 ha, sehingga total luas potensi lahan untuk produksi perikanan adalah sebesar 697 461 ha (Gambar 2) (Anon., 2010^a). Dari luas tersebut yang telah dimanfaatkan baru sebesar 25 205 ha sehingga dapat disimpulkan bahwa luas wilayah yang telah dimanfaatkan hanya sebesar 3,61% dari total potensi yang tersedia. Jumlah RTP (rumah tangga perikanan) yang terlibat di dalam kegiatan perikanan di Propinsi Sumatera Utara adalah 16.920, sedangkan jumlah nelayan yang ada sebanyak 30 774 orang (Anon., 2011^a)

Berdasarkan potensi perikanan yang ada, Propinsi Sumatera Utara sangat potensial untuk mengembangkan industri pengolahan ikan yang produknya dapat ditujukan untuk ekspor atau untuk pemenuhan kebutuhan dalam negeri. Perkembangan industri pengolahan harus ditunjang oleh jaminan ketersediaan bahan baku, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Penelitian ini ditujukan untuk mengidentifikasi jenis industri pengolahan yang ada di Propinsi Sumatera Utara dan upaya unit pengolahan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku.

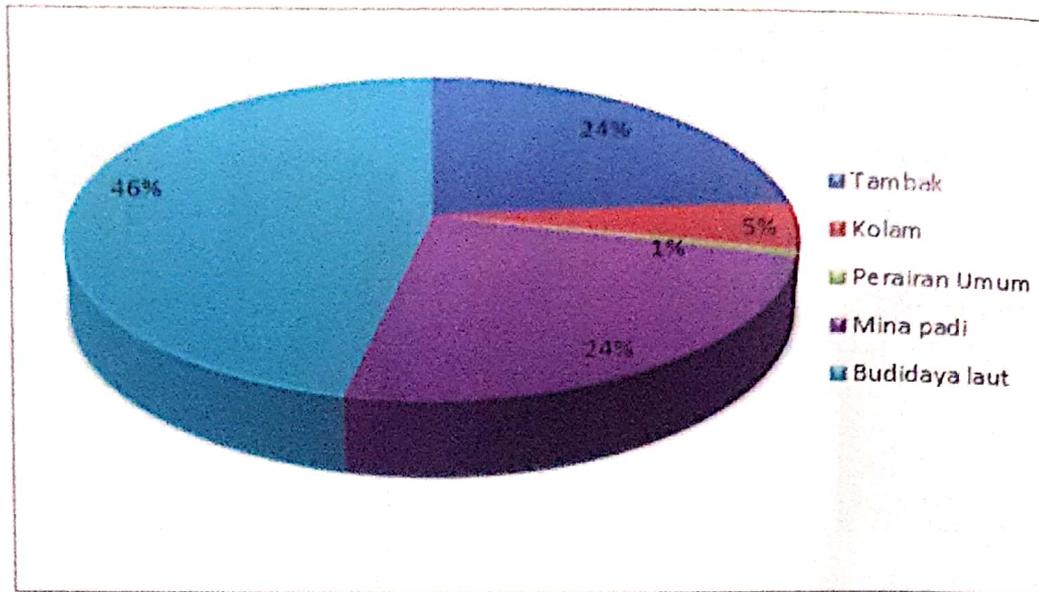
METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di wilayah Propinsi Sumatera Utara, dan untuk mendapatkan gambaran tentang kegiatan pengolahan yang ada dilakukan survei terhadap unit pengolahan ikan di Belawan, khususnya yang berkaitan dengan impor bahan baku yang digunakan dalam pengolahan tersebut.



Sumber : Anon., 2009

Gambar 1. Peta sebaran wilayah pengelolaan perikanan Indonesia



Sumber : Anon., 2010^a

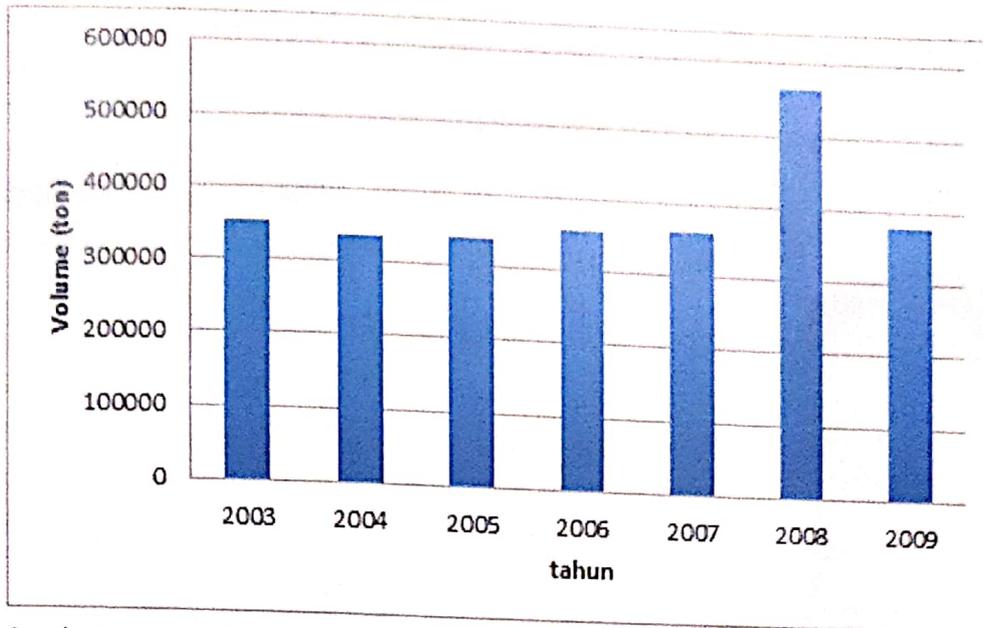
Gambar 2. Potensi luas wilayah produksi perikanan di Sumatera Utara

Penelitian ini dilakukan dengan metode *Rapid Rural Appraisal*. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan beberapa responden yang meliputi pejabat Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sumatera Utara, pejabat Stasiun Karantina Ikan Kelas II Belawan, pelaku usaha pengolahan hasil perikanan dan pedagang ikan skala besar. Pengamatan langsung di lapangan terhadap sarana/prasarana dan Unit pengolahan ikan yang didatangi juga dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai kondisi yang berhubungan dengan kegiatan industri pengolahan ikan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Stasiun Karantina Ikan Belawan dan data statistik kelautan dan perikanan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan serta sumber informasi lain yang relevan. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan tabulasi statistik sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

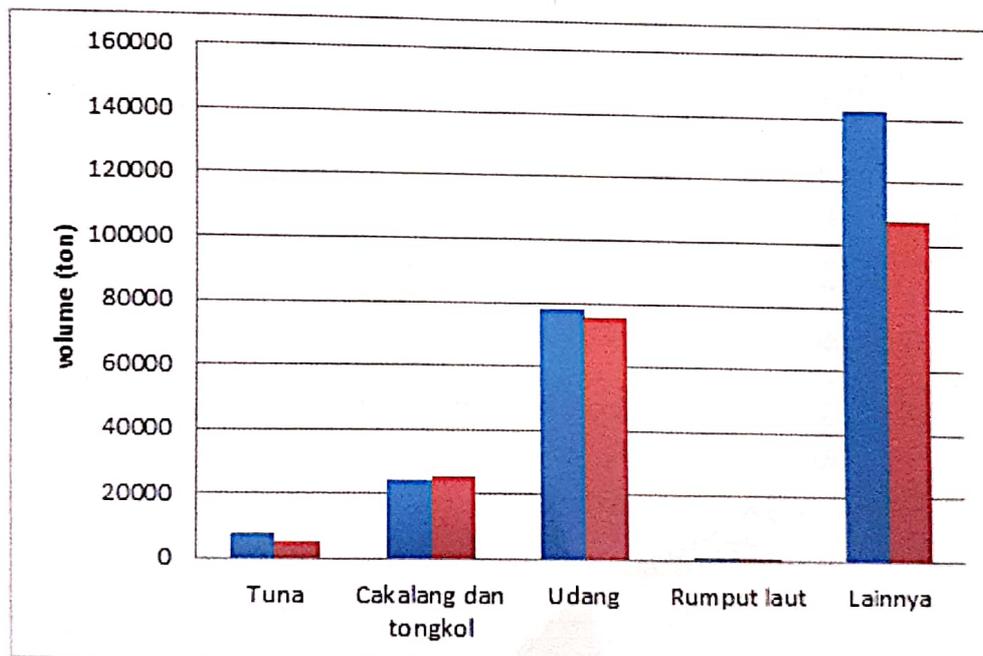
Produksi Perikanan Sumatera Utara

Produksi perikanan Propinsi Sumatera Utara mengalami sedikit kenaikan selama kurun waktu tahun 2003 hingga 2007, tetapi pada tahun 2008 mengalami kenaikan yang sangat nyata dan kemudian turun pada tahun 2009 (Gambar 3).



Sumber: Anon., 2011^b

Gambar 3. Total produksi perikanan di Sumatera Utara tahun 2003–2009

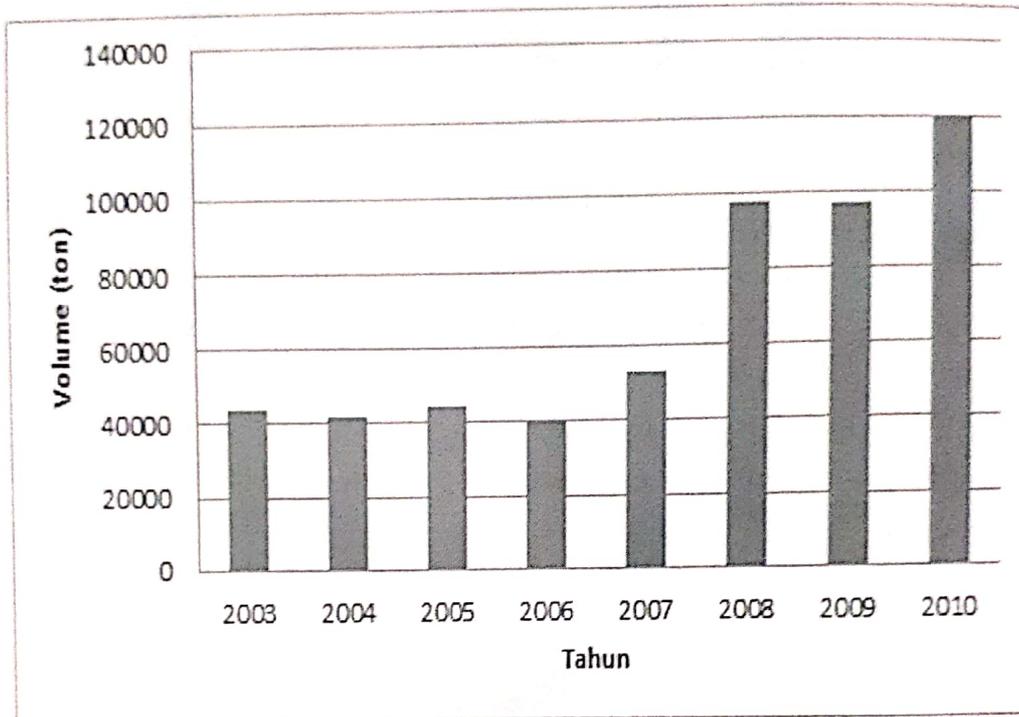


Sumber: Anon., 2011^b

Gambar 4. Total produksi perikanan tangkap di Sumatera Utara tahun 2008–2009

Pada tahun 2008 produksi perikanan Sumatera Utara mencapai 662 128 ton dan pada tahun 2009 mengalami penurunan menjadi 475 201 ton dan jumlah tersebut disumbangkan oleh perikanan

tangkap dan budidaya. Tuna, cakalang, dan tongkol masih mendominasi produksi dengan volume produksi tuna pada tahun 2008 mencapai 7 594 ton sedangkan cakalang dan tongkol sebesar 24 004 ton. Tahun 2009 produksi tuna menurun sebesar 26,89% yaitu hanya 5 552 ton namun terjadi peningkatan pada produksi cakalang sebesar 16,12% yaitu sebesar 25 474 ton. Gambar 4 menunjukkan bahwa pada tahun 2008 produksi untuk produk perikanan selain tuna, cakalang, tongkol, udang dan rumput laut lebih tinggi dari



Sumber: Anon., 2011^b dan Anon., 2011^c

Gambar 5. Total produksi perikanan budidaya di Sumatera Utara tahun 2003–2010.

Tabel 1. Volume produksi perikanan di Sumatera Utara

Sumber Usaha	Uraian				
	2006	2007	2008	2009	2010
Total Produksi (ton)	394 512	415 084	662 128	475 201	485 034
Produksi Budidaya (ton)	39 940	53 410	97 583	97 147	119 106
Produksi Tangkap (ton)	354 572	361 674	564 545	378 054	365 928

Sumber: Anon., 2011^b dan Anon., 2011^c

pada tahun 2009 (Anon., 2011^b). Namun pada perikanan budidaya produksi justru meningkat pesat pada tahun 2008 dan 2009 (Gambar 5).

Jumlah produksi perikanan Propinsi Sumatera Utara pada tahun 2009 mencapai 475 201 kemudian meningkat pada tahun 2010 menjadi 485 034 ton seperti yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Kota Medan dan Kabupaten Asahan memberikan kontribusi yang sangat signifikan pada produksi perikanan di Propinsi Sumatera Utara, sedangkan secara keseluruhan, sentra-sentra produksi atau pendaratan ikan di tiap kabupaten adalah sebagai berikut :

- a. Kabupaten Nias : Pulau-pulau Batu
- b. Tapanuli Selatan : Natal, Muara Batang Gadis, Batahan
- c. Langkat : Tanjung Pura, Babalan, Brandan Barat, Besitang, Pangkalan Susu
- d. Kota Medan : Medan, Belawan
- e. Kabupaten Tapanuli Tengah : Lumut, Sibolga, Kolang, Sorkam, Barus
- f. Kabupaten Asahan : Sei Kepayang, Tanjung Balai, Tanjung Tiram, Talawi, Medang Deras.

Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan di Sumatera Utara

Untuk aktivitas pengolahan, Propinsi Sumatera Utara mempunyai 2 233 Unit Pengolah Ikan (UPI) yang mempekerjakan 13 965 orang tenaga kerja dengan volume produksi ikan olahan hasil laut pada tahun 2010 adalah sebesar 34 909 ton (Anon., 201^b). Jenis olahan dan skala usaha UPI dapat dilihat pada Tabel 2. Dari Tabel tersebut dapat dilihat bahwa di Propinsi Sumatera Utara terdapat 2 233 UPI mulai dari skala mikro hingga menengah yang menyerap 13 965 pekerja.

Banyaknya jumlah UPI di Propinsi Sumatera Utara menandakan bahwa kegiatan pengolahan memiliki prospek yang baik sehingga menarik banyak investor untuk terjun ke usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan. Sebagai konsekuensinya, usaha tersebut memerlukan dukungan ketersediaan bahan baku sangat tinggi.

Tuna, cakalang dan tongkol merupakan jenis ikan yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku pada industri pengalangan di Propinsi Sumatera Utara. Sedangkan untuk penggaraman yang menyerap banyak tenaga kerja diperlukan ikan pelagis kecil sebagai bahan bakunya.

Tabel 2. Jenis olahan, skala usaha dan jumlah tenaga kerja UPI di Sumatera Utara

No	Jenis Olahan	Jumlah UPI Menurut Skala Usaha				Jumlah	Jumlah Tenaga Kerja
		Mikro	Kecil	Menengah	Besar		
1	Pengalengan	1	6	-	-	7	2 551
2	Pembekuan	18	11	1	-	30	2 754
3	Penggaraman	1 277	67	30	-	1 374	4 670
4	Pemindangan	30	3	-	-	33	103
5	Pengasapan	15	-	1	-	16	50
6	Fermentasi	119	9	-	-	128	573
7	Pereduksian	12	6	2	-	20	337
8	Pengolahan Surimi	2	1	-	-	3	31
9	Produk segar	25	12	13	-	50	628
10	Lainnya	540	32	-	-	572	2.268
Total		2 039	147	47	-	2 233	13 965

Sumber: Anon., 2010^b

Sebanyak 37 853 orang tenaga kerja menggantungkan mata pencahariannya pada aktivitas pemasaran produk atau hasil perikanan melalui usaha sebagai pengumpul, pedagang besar, pengecer, restoran, katering, dan hotel yang secara keseluruhan berjumlah 29 104 unit (Tabel 3).

Hal tersebut di atas menunjukkan bahwa sub-sektor perikanan memiliki peran penting dan patut diperhitungkan sebagai salah satu penggerak perekonomian di Propinsi Sumatera Utara. Oleh karena itu untuk menghindarkan terjadinya gejolak di masyarakat, keberlangsungan industri pengolahan perikanan dan kegiatan

Tabel 3. Jenis usaha pemasaran hasil perikanan di Sumatera Utara

No.	Jenis Usaha Pemasaran	Jumlah Pemasar	Jumlah Karyawan
1	Pengumpul	54	2 117
2	Pedagang besar	629	1 573
3	Pegecer	25 498	30 334
4	Restoran	1 684	929
5	Catering	1 19	1 702
6	Hotel	49	1 198
Total		29 104	37 853

Sumber: Anon., 2010^b

ekonomi terkait harus dijaga. Salah satu faktor yang sering dikeluhkan adalah masalah pasokan bahan baku yang kadang-kadang tidak mencukupi, sehingga menyebabkan mereka tidak dapat beroperasi pada tingkat kapasitas produksi, atau bahkan tidak beroperasi akibat tidak ada bahan baku yang akan diolah.

Salah satu alternatif yang dipilih untuk memasok keperluan bahan baku industri dalam negeri adalah dengan mengimpornya dari luar negeri. Secara umum menurut Lukito (2008), tujuan impor produk perikanan adalah untuk memenuhi permintaan bahan baku industri pengolahan. Komoditas yang ditemukan diimpor di antaranya adalah udang, salmon, patin, tuna/cakalang dan tepung ikan.

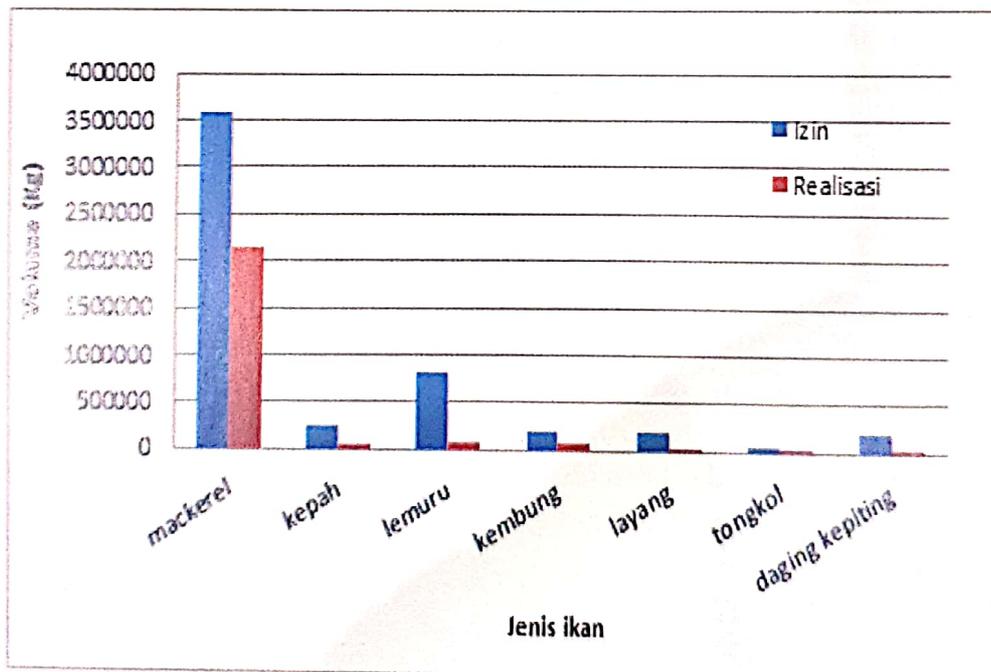
Impor Ikan Untuk Bahan Baku Industri Pengolahan

Dalam rangka untuk mengatasi kekurangan bahan baku yang dibutuhkan oleh industri pengolahan, beberapa perusahaan di Propinsi Sumatera Utara diijinkan untuk mengimpor ikan dari luar negeri. Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sumatera Utara menyebutkan bahwa rekomendasi impor yang telah dikeluarkan pada tahun 2011 sampai bulan Oktober adalah 17 perusahaan, tetapi yang mendapatkan ijin baru 9 perusahaan dan 2 perusahaan ditolak oleh Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP). Stasiun Karantina Ikan Belawan menginformasikan bahwa pada tahun 2011 sampai dengan bulan Oktober kuota pemasukan yang diberikan kepada 9 perusahaan tersebut adalah sebesar 8 000 ton, tetapi sampai dengan bulan Oktober 2011 produk hasil perikanan yang masuk ke wilayah Republik Indonesia melalui pelabuhan Belawan adalah sebesar 2 400,278 Ton. Menurut Anon. (2011^d) volume impor ikan Propinsi Sumatera Utara pada tahun 2011 sampai bulan Desember mencapai 4 300,5 ton. Sejak diberlakukannya Per Men KP No. 17/Men/2010 yang diperbaharui menjadi Per Men KP No. 15/Men/2011 mengenai Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang masuk ke dalam Wilayah Republik Indonesia, Pelabuhan Laut Belawan menjadi salah satu dari lima pelabuhan yang menjadi pintu masuk untuk impor hasil perikanan ke wilayah Republik Indonesia selain Bandar udara Internasional dan perbatasan Entikong yang pengawasannya dilakukan oleh Stasiun Karantina Ikan Belawan.

Secara nasional volume impor ikan Indonesia pada tahun 2010 sampai bulan Desember adalah sekitar 227 362,3 ton, sedangkan pada tahun 2011 sampai dengan bulan Juli 2011 telah mencapai

165 104 ton (Anon., 2011^e). Dengan demikian secara nasional tingkat impor produk perikanan di Propinsi Sumatera Utara yang tercatat melalui pelabuhan Belawan relatif kecil. Volume ikan yang diijinkan oleh Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) melalui pelabuhan Belawan adalah 7 600 ton sampai dengan bulan Oktober 2011. Jenis dan volume ikan yang diijinkan untuk diimpor dan realisasinya melalui pelabuhan Belawan dapat dilihat pada Gambar 6.

Dari gambar tersebut dapat diketahui bahwa makarel merupakan jenis ikan yang paling banyak diajukan dan diijinkan untuk impor di Propinsi Sumatera Utara, baru kemudian cakalang, tongkol dan lemuru. Dari Gambar dapat disimpulkan bahwa realisasi impor masih jauh dari ijin yang didapatkan. Ijin untuk makarel adalah 3 600 000 kg namun yang masuk ke dalam wilayah Propinsi Sumatera Utara baru 2 143 078 kg, begitu pula dengan jenis ikan yang lain. Dari gambar 5 dan 6 dapat dilihat bahwa masih banyak jenis ikan yang belum terealisasi pemasukannya ke Propinsi



Sumber Anon., 2011^f

Keterangan : * = Sampai dengan bulan Oktober 2011

Gambar 6. Jenis ikan, volume yang diijinkan dan realisasi impor hasil perikanan di Sumatera Utara sampai dengan bulan Oktober 2011.

Sumatera Utara seperti cakalang, pepetek, dan chepalopoda.

Tabel 4. memperlihatkan bahwa terdapat 3 perusahaan yang sudah mendapatkan ijin impor sebanyak 2 kali yaitu PD. Anugerah Alam, CV. Rezeki Kita dan PT. Medan Tropical Canning and Frozen Industries.

Dari survei yang dilakukan terhadap tiga perusahaan perikanan, yaitu PD Anugerah Alam, CV. Rezeki Kita dan PT. Karya Agung, pemberian ijin impor ikan di Propinsi Sumatera Utara dilakukan terhadap perusahaan pengolahan untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya dan perusahaan perdagangan ikan yang memasok bahan baku untuk perusahaan pengolah ikan.

a. PD. Anugerah Alam

Salah satu perusahaan yang mendapatkan ijin adalah PD. Anugerah Alam (AA). PD. AA merupakan salah satu perusahaan yang mengolah ikan kering tawar untuk diekspor ke Malaysia. PD. AA mendapatkan kuota impor hasil perikanan sebanyak 750 ton, namun yang telah masuk dan diolah sebanyak 122 ton. Ikan impor tersebut berasal dari Malaysia, China, Taiwan, Thailand dan Vietnam. Jenis ikan yang diimpor adalah kembung, layang, salem

Tabel 4. Jenis dan kebutuhan impor serta peruntukannya di Sumatera Utara

No.	Produk	Jumlah (ton)	Tempat Pemasukan	Periode	Keterangan
1 PT. AGUNG SUMATERA					
SAMUDERA ABADI					
	Mackerel/ <i>Rastreliger kanagurta</i>	100	Pelabuhan Belawan	Juni-Des 2011	Bahan baku UPI
	Bonito/ <i>Sarda orientalis</i>	100	Sda	Sda	Sda
	Yellowtail/ <i>Caesio cuning</i>	100	Sda	Sda	Sda
	Sardine/ <i>Dussumieria acurta</i>	100	Sda	Sda	Sda
	Trevally/ <i>Caranx spp</i>	100	Sda	Sda	Sda
2 PT. ANUGERAH SEMESTA					
PERKASA					
	Mackerel/Salem/ <i>Scomber sp.</i>	300	Pelabuhan Belawan	Juni-Des 2011	Dipasarkan
	Mackerel/Salem/ <i>Scomber sp.</i>	300	Pelabuhan Belawan	Juni-Des 2011	Dipasarkan

Tabel 4. Jenis dan kebutuhan impor serta peruntukannya di Sumatera Utara (lanjutan)

No.	Produk	Jumlah (ton)	Tempat Pemasukan	Periode	Keterangan
3	PT. TOBA SURIMI INDUSTRIES				
	Sotong/Cuttlefish/ <i>Sephia spp.</i>	50	Pelabuhan Belawan	Juni-Des 2011	Diproses dan diekspor
	Cumi-cumi/squid/ <i>Loligo sp.</i>	50	Sda	Sda	Sda
	Gurita/Octopus/ <i>Octopus sp.</i>	50	Sda	Sda	Sda
	Kepah/Baby clams/ <i>Paphia spp.</i>	250	Sda	Sda	Sda
	Kepiting/Crab/ <i>Portunus spp.</i>	50	Sda	Sda	Sda
4	PT. ANUGERAH SEMESTA PERKASA				
	Frozen mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	150	Pelabuhan Belawan	Okt 2011 – Apr-12	Dipasarkan
	Fresh mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	150	Sda	Sda	Sda
5	PT. SOON HO				
	Pacific mackerel/ <i>Scomber japonicus</i>	300,000	Pelabuhan Belawan	Agustus 2011- Februari 2012	Pengolahan, Perebusan, Pengasinan, pengasapan
	Horse mackerel/ <i>Tracurus japonicus</i>	300	Sda	Sda	Sda
6	PT. SELAT MALAKA FROZEN				
	Pacific mackerel/ <i>Scomber japonicus</i>	200	Pelabuhan Belawan	Agustus 2011- Februari 2012	Diolah, diekspor dan dipasarkan
	Horse mackerel/ <i>Tracurus japonicus</i>	200	Sda	Sda	Sda
	Frozen bonito/ <i>Sarda sarda</i>	200	Sda	Sda	Sda
7	CV. REZEKI KITA				
	Frozen mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	150	Pelabuhan Belawan	Agustus 2011- Februari 2012	Diperdagangkan
	Fresh mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	150,000	Sda	Sda	Sda

Tabel 4. Jenis dan kebutuhan impor serta peruntukannya di Sumatera Utara (lanjutan)

No.	Produk	Jumlah (ton)	Tempat Pemasukan	Periode	Keterangan
8	CV. REZEKI KITA Frozen mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	300	Pelabuhan Belawan	Oktober 2011- April 2012	Diperdagangkan
	Fresh mackerel/ <i>Scomber spp.</i>	100,000	Sda	Sda	Sda
9	PT. MEDAN TROPICAL CANNING Skipjack/ <i>Katsuwonus Pelamis</i>	1.000.000	Pelabuhan Belawan	Agustus 2011- Februari 2012	Bahan Baku UPI
	Bonito/ <i>Sarda sarda</i>	500	Sda	Sda	Sda
	Lemuru/ <i>Sardinella spp</i>	400	Sda	Sda	Sda
10	PT. MEDAN TROPICAL CANNING Horse mackerel/ <i>Tracurus japonicus</i>	400	Pelabuhan Belawan	September 2011- Maret 2012	Bahan Baku UPI
	Kepah/Baby clams/ <i>Paphia spp sarda</i>	200	Sda	Sda	Sda
	Crab Meat / <i>Portunus pelagicus</i>	200	Sda	Sda	Sda
	Cumi-cumi/squid/ <i>Loligo spp</i>	100	Sda	Sda	Sda
	Sardine/ <i>Sardinella spp.</i>	400	Sda	Sda	Sda
	11	PD. ANUGERAH ALAM Pasicfic mackerel/ <i>Scomber scombrus</i>	200	Pelabuhan Belawan	Agustus 2011- Februari 2012
Kembung/ <i>Rastrelinger kanagurta</i>		200	Sda	Sda	Sda
Seiayang/ <i>Decapterus russeli</i>		200	Sda	Sda	Sda
Pepetek/ <i>Leiognathus sp.</i>		50	Sda	Sda	Sda
Tongkol/ <i>Auxis thazard</i>		50	Sda	Sda	Sda
Cencaru/ <i>Megalaspis cordyla</i>		50	Sda	Sda	Sda
12		PT. KARYA AGUNG Mackerel/ <i>Trachurus japonicus</i>	200	Pelabuhan Belawan	September 2011- Maret 2012
	Pacific mackerel/ <i>Scomber japonicus</i>	100	Sda	Sda	Sda

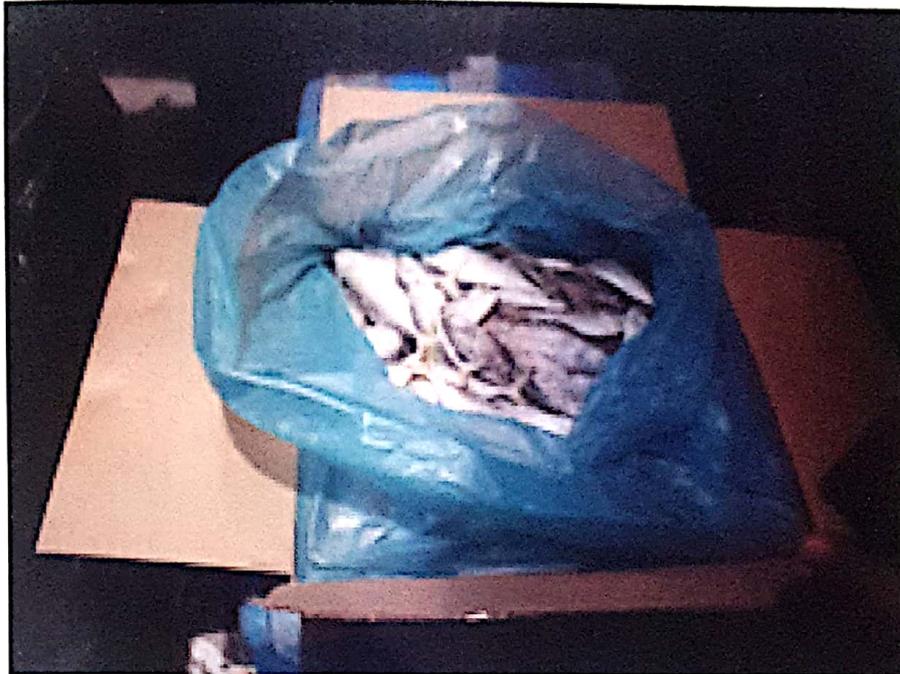
dan tongkol. Untuk tongkol ukuran yang biasa diimpor adalah ukuran 7 – 8 dan 9 – 10 ekor per kilogram. Setelah diolah ikan kering tawar tersebut diekspor ke Malaysia untuk selanjutnya diolah menjadi produk camilan ikan berbumbu. PD. AA termasuk perusahaan yang menyerap banyak tenaga kerja, yaitu selain mempunyai karyawan tetap sebanyak 10 orang juga memiliki karyawan tidak tetap sebanyak 60 orang. Kapasitas produksi adalah 5-7 ton/hari dengan kapasitas *cold storage* 170 ton. Kesulitan untuk mendapatkan pasokan bahan baku yang memadai mendasari perusahaan tersebut melakukan impor. Masa paceklik biasanya terjadi pada bulan Agustus hingga akhir Februari tahun berikutnya, dan untuk menjaga agar tetap berproduksi impor ikan untuk bahan baku harus dilakukan.

PD. AA menginformasikan bahwa pasar produk olahan masih sangat terbuka luas, dan hal ini dibuktikan dengan adanya permintaan dari Thailand, tetapi karena kekurangan pasokan bahan baku sehingga permintaan tersebut belum dapat terpenuhi. Pada saat paceklik ikan di Propinsi Sumatera Utara yang mengakibatkan sulitnya mendapatkan ikan, harga ikan impor yang akan digunakan sebagai bahan baku jauh lebih murah dibandingkan ikan lokal. Harga ikan kembung impor adalah Rp. 5 000/kg sedangkan untuk jenis ikan yang sama di pasar lokal adalah Rp. 8 500 – 12 000/kg. Namun karena seiring dengan meningkatnya permintaan untuk ikan impor menyebabkan harga ikan impor menjadi naik. Pada dasarnya PD. AA tidak keberatan dengan diberlakukannya Per Men 15 tahun 2011 namun diharapkan bahwa pemberian kuota dapat disesuaikan dengan kemampuan perusahaan, jangan sampai impor ikan menjadi sia-sia karena tidak dapat berdampak secara nyata pada proses produksi.

b. CV. Rezeki Kita

Perusahaan lain yang mendapatkan ijin impor ikan adalah CV. Rezeki Kita (RK). Perusahaan ini bergerak dalam bidang ekspor-impor produk perikanan dan tidak mengolah ikan impor tersebut. CV. RK sudah menjalankan bisnis ekspor - impor hasil perikanan ini sejak tahun 1991 dan merupakan usaha patungan. Ikan-ikan impor tersebut berasal dari Malaysia, China dan India. Pada tahun 2011, CV. RK mendapatkan kuota sebesar 400 ton, tetapi sebelum waktu ijin berakhir kuota sudah terpenuhi. Oleh karena itu CV. RK mengajukan permohonan ijin impor kembali dan mendapatkan kuota tambahan sebesar 300 ton. Jenis ikan yang diimpor adalah

ikan kembung, layang dan salem. CV. RK memasok ikan impor tersebut ke pengolah pindang dan ikan asap sebesar 85% dari total jumlah ikan yang diimpor, 10% ke restoran dan sisanya yaitu 5% ke pasar tradisional.



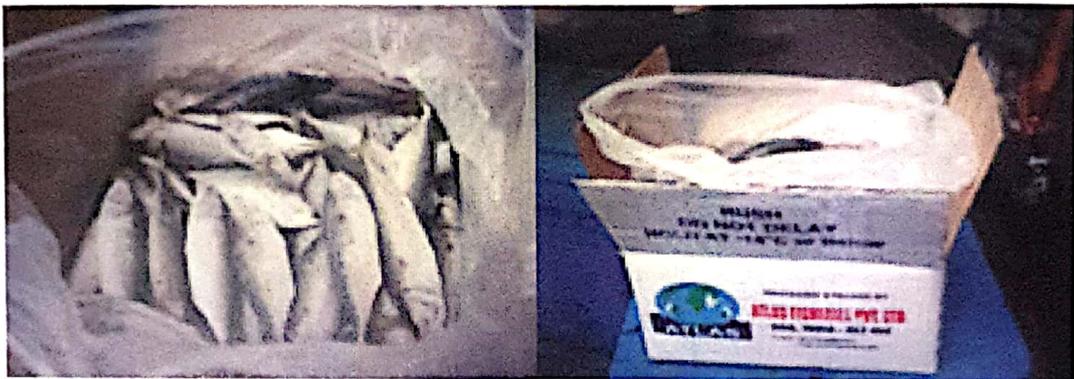
Gambar 7. Ikan yang diimpor oleh PD. Anugerah Alam.

CV. RK pertama kali mengajukan kuota impor sebesar 1 000 ton namun yang diberikan hanya 400 ton yang habis dalam waktu 3 bulan. Kuota yang didapat sekarang dirasa sangat kurang karena pasar mampu menyerap hingga 1 000 ton/bulan. CV. RK telah mencoba membeli ikan dari Indonesia Timur, tetapi selain biaya yang dikeluarkan lebih mahal, kualitas ikan juga lebih rendah dibanding ikan impor. Jika mengimpor dari China biaya yang dikeluarkan per kontainer adalah Rp. 20 juta namun jika ikan didatangkan dari Ambon biaya yang diperlukan mencapai Rp. 80 juta/kontainer. Mengenai penerapan Per Men 15 tahun 2011, CV. RK tidak berkeberatan dan merasa tidak ada masalah hanya saja disarankan kuota yang diberikan disesuaikan dengan kebutuhan daerah. Menurut CV. RK, kuota yang diberikan oleh pusat untuk Propinsi Sumatera Utara khususnya Kota Medan masih sangat jauh dari kebutuhan.

c. PT. Karya Agung

PT. Karya Agung (KA) merupakan UPI yang bergerak di bidang pembekuan dan pemindangan. Khusus untuk pemindangan tidak dilakukan di pabrik utama tetapi dilakukan di *miniplant* yang juga berlokasi di Belawan. Kapasitas pabrik utama adalah 19–20 ton per hari tetapi hanya terpakai sebesar 6–7 ton per hari, penyebab utama pabrik beroperasi di bawah kapasitas adalah kurangnya pasokan bahan baku. PT. KA mempekerjakan sebanyak 70 orang tenaga kerja.

Sebelum mengajukan impor, ikan yang digunakan sebagai bahan baku pada perusahaan tersebut berasal dari nelayan lokal. Akibat



Gambar 8. Ikan yang diimpor oleh CV. Rezeki Kita.

suplai bahan baku yang tidak memadai menyebabkan harga ikan menjadi tinggi. PT. KA mengajukan ijin impor sebesar 1 200 ton, tetapi hanya diijinkan 300 ton dalam kurun waktu 6 bulan. Jenis ikan yang diimpor adalah gurita dan ikan gabus pasir yang berasal dari Malaysia, Vietnam, China, Korea, Thailand, Myanmar dan Jepang. Hasil produksinya diekspor ke Australia, Korea, Jepang, Taiwan, dan Rusia.

PT. KA tidak keberatan dengan adanya penerapan Per Men 15 tahun 2011 namun diharapkan kuota yang diberikan sesuai dengan kebutuhan. Selama ini kuota yang didapat masih jauh dari yang dibutuhkan sehingga tidak bisa memenuhi kapasitas yang ada. Pengembangan produksi masih sangat dimungkinkan karena pasar masih mampu menyerap. PT. KA tidak bisa memenuhi permintaan pasar karena bahan baku yang tersedia tidak mencukupi. PT. KA berharap distribusi ikan impor merata tidak hanya terpusat pada

satu wilayah saja dan pengawasan untuk pendistribusian ikan impor masih belum memadai.

Dari informasi yang diperoleh di atas dapat disimpulkan bahwa perusahaan perikanan tidak keberatan dengan penerapan Per Men 15 tahun 2011. Perusahaan-perusahaan tersebut berharap bahwa pemberian kuota diberikan sesuai dengan kebutuhan sehingga perusahaan dapat beroperasi pada kapasitas optimal. Anon (2011^d), mengemukakan bahwa kuota keseluruhan untuk Propinsi Sumatera Utara yang diberikan pada kurun waktu Agustus-Desember 2011 sebanyak 10 800 ton hanya terpenuhi 4 800 Ton dan bahkan disarankan oleh Zulfahri Siagian (Ketua Himpunan Nelayan Seluruh Indonesia Kota Medan), kuota tersebut untuk diberlakukan selama dua semester. Rendahnya realisasi diperkirakan karena pengawasan terhadap ikan yang diimpor harus dilakukan dengan lebih baik, sehingga kemungkinan terjadinya penyimpangan dapat dihindarkan.

Dalam hubungannya dengan impor produk perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menargetkan untuk mengurangi impor ikan pada tahun depan (2012) yaitu tidak lebih dari 20% dari nilai ekspor. Hal ini dikhawatirkan karena sejak tahun 2006 terjadi peningkatan volume impor untuk ikan segar/beku. Pada tahun 2010 KKP mencatat bahwa volume impor hasil perikanan Indonesia adalah sebesar 318 803 ton dengan nilai US\$ 345 824 000. Volume tersebut terdiri atas tepung ikan sebesar 57 010 ton, ikan segar/beku 134 986 ton dan lainnya 126 807 ton. Jenis ikan yang diperbolehkan diimpor adalah *frozen octopus*, *frozen scallops*, *marine fish*, udang, kepiting hidup, ikan tuna *skipjack*, ikan sarden beku, dan ikan makarel beku.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dari hasil observasi di lapangan dapat disimpulkan bahwa kebutuhan ikan di Propinsi Sumatera Utara, khususnya di Medan belum terpenuhi baik untuk pemenuhan bahan baku UPI maupun kebutuhan masyarakat. Hal ini terlihat dari UPI yang belum beroperasi pada kapasitas optimal dan masih adanya peluang pasar produk olahan yang dapat dipasok, tetapi terkendala oleh ketersediaan bahan baku. Untuk kebutuhan masyarakat umum diketahui bahwa ikan masih belum tersedia banyak di pasar tradisional yang mengakibatkan harga ikan menjadi tinggi sehingga daya beli masyarakat menurun.

Diperlukan pengawasan yang ketat agar distribusi yang seharusnya untuk pemenuhan bahan baku UPI tidak merambah ke masyarakat umum, hal ini untuk menjaga stabilitas harga sehingga nelayan dapat menerima manfaat sebesar-besarnya dari hasil tangkapannya tanpa mengurangi daya beli masyarakat umum lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. Departemen Kelautan dan Perikanan. *Analisis Data Kelautan dan Perikanan tahun 2007*, Jakarta.
- . 2009. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2009*. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- . 2010^a. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2010*. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- . 2010^b. *Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan dalam Angka 2010*. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- . 2011^a. *Statistik Kelautan dan Perikanan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- . 2011^b. *Statistik Perikanan Tangkap, Perikanan Budidaya dan Ekspor-Impor setiap Propinsi di Indonesia*. Pusat Data, Statistik dan Informasi. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- . 2011^c. *Statistik Perikanan*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- . 2011^d. Kompas.com. Ikan Impor di Sumut 4.300 Ton. <http://regional.kompas.com/read/2011/12/09/20585221/Ikan.Impor.di.Sumut.4.300.Ton>. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2011.
- . 2011^e. *Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri (impor)*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- . 2011^f. *Data Realisasi Impor Hasil Perikanan yang Telah Memiliki Ijin dari Ditjen P2HP*. Stasiun Karantina Ikan Kelas II Belawan. *Badan Karantina Ikan*, Belawan.
- Lukito, 2008. <http://okilukito.wordpress.com/2008/07/06/imp-or-perikanan-seharusnya-test-lab-uji-mutu/>. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2011.
- Singarimbun, M. dan Effendi, S. 1985. *Metode Penelitian Survei*. LP3S, Jakarta. 192 pp.