

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki sifat mudah rusak dan cepat membusuk bila tidak langsung diberikan penanganan yang tepat setelah penangkapan, karena tingginya kadar air yang terdapat dalam tubuh ikan. Pembusukan tidak hanya mengurangi kualitas dan nilai jual ikan, tetapi juga dapat menyebabkan kerugian ekonomi yang signifikan, terutama ketika terjadi kelebihan produksi. Agar produksi ikan segar tidak terbuang secara begitu saja, penting untuk menerapkan teknik pengawetan ikan, yaitu dengan cara melakukan proses pengolahan. Proses pengolahan merupakan cara alternatif yang dilakukan untuk meningkatkan daya simpan dan memberi cita rasa serta aroma yang khas pada ikan, dengan melibatkan proses pengasinan dan pengeringan. Selain itu, proses pengolahan juga berkontribusi dalam penyerapan tenaga kerja dan menambah nilai ekonomi produk perikanan serta memperoleh keuntungan yang lebih besar.

Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2022, Provinsi Aceh merupakan salah satu sentra produksi perikanan tangkap terbesar di pulau Sumatera setelah Sumatera Utara dan Kepulauan Riau dengan jumlah produksi sebesar 311.295,33 ton. Provinsi Aceh memiliki luas perairan laut sebesar 56.563 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 18 Kabupaten dan salah satunya kabupaten Aceh Timur.

Kabupaten Aceh Timur merupakan salah satu daerah yang berada di Provinsi Aceh yang memiliki luas wilayah sebesar 6.040,60 km<sup>2</sup> dan memiliki luas pesisir sebesar 2.236 km<sup>2</sup> sehingga dikenal sebagai daerah penghasil ikan yang sebagian besar perikanannya berasal dari perikanan tangkap di laut. Pada tahun 2022, produksi perikanan tangkap di laut Aceh Timur sebesar 25.933 ton (BPS, 2024). Dengan hasil tangkapan ikan di laut yang banyak ini, akan menyebabkan banyaknya bahan baku yang tersedia yaitu berupa ikan segar. Oleh karena itu, diperlukan proses pengawetan dan pengolahan yang bertujuan untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lama, meningkatkan jangkauan pemasaran dan meningkatkan pendapatan.

Kecamatan Julok merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Aceh Timur yang terdiri atas 37 desa. Di antara desa – desa tersebut, desa Naleung dan desa Kuala Geulumpang memiliki usaha pengolahan ikan asin. Namun dalam satu tahun terakhir, desa Kuala Geulumpang menjadi salah satu tempat pengolahan ikan asin yang lebih aktif memproduksi ikan asin dibandingkan desa Naleung. Desa Kuala Geulumpang merupakan desa yang berbatasan dengan laut dan diluar kawasan hutan. Mayoritas penduduk di desa ini yaitu sebagai nelayan yang menghasilkan tangkapan laut seperti ikan pakang, kase, gulama, kekek, tamban, kacangan, cumi dan udang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Selain berprofesi sebagai nelayan, di desa Kuala Geulumpang juga terdapat beberapa tempat pengolahan ikan asin yang memproduksi beragam jenis ikan asin seperti Jalue, Meneng, Pakang, Kase dan Gulama. Namun, hanya satu tempat pengolahan yang memproduksi ikan asin Jalue (*Saurida tumbil*) dan ikan asin Meneng (*Sardinella fimbriata*) yaitu milik bapak Zulfan.

Usaha pengolahan ikan asin milik bapak Zulfan sudah dijalankan sejak tahun 2016 sampai dengan sekarang. Usaha ini merupakan usaha pengolahan ikan asin yang menggunakan bahan baku ikan segar yang diperoleh bukan dari nelayan desa Kuala Geulumpang melainkan dari nelayan yang ada di Kecamatan Nurussalam dan nelayan Pelabuhan Idi Rayeuk, karena nelayan di desa Kuala Geulumpang sendiri tidak menghasilkan tangkapan laut berupa ikan Jalue dan Meneng. Pengolahan ikan asin didesa Kuala Geulumpang dilakukan secara tradisional dengan menggunakan peralatan produksi yang sederhana dan proses pengeringan ikan dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari langsung. Bahan baku tambahan yang digunakan untuk menciptakan rasa asin pada ikan, yaitu dengan menggunakan garam. Garam yang digunakan sesuai dengan porsi yang telah ditentukan agar tidak mempengaruhi tekstur dan rasa yang dihasilkan. Ikan asin Jalue dan ikan asin Meneng di desa Kuala Geulumpang di jual dengan harga jual berkisar antara Rp40.000 – Rp50.000/kg. Ikan asin yang telah jadi, biasanya akan didistribusikan ke pasar tradisional setempat dan keluar daerah.

Permintaan terhadap ikan asin Jalue mengalami peningkatan yang cukup tinggi, baik dari konsumen lokal maupun luar daerah seperti Lhokseumawe, Bireuen, Banda Aceh dan Medan. Namun, tingginya permintaan ikan asin jalue tidak diimbangi oleh ketersediaan bahan baku ikan jalue yang memadai. Hal ini disebabkan oleh aktivitas penangkapan yang hanya dilakukan dua minggu setiap bulan dan terbatasnya jumlah kapal kecil yang menangkap ikan segar jalue. Akibatnya, pasokan bahan baku tidak stabil sehingga menyebabkan produksi ikan asin menjadi tidak menentu dan berdampak pada pendapatan usaha pengolahan ikan asin. Selain keterbatasan bahan baku, kendala lain pada usaha pengolahan ikan asin di desa Kuala Geulumpang yaitu musim penghujan karena dapat menyebabkan proses penjemuran atau pengeringan ikan asin akan terhambat sehingga mengakibatkan ikan membusuk dan berjamur.

Proses mendapatkan bahan baku untuk pembuatan ikan asin jalue sangat bergantung pada suplai dari nelayan di Pelabuhan Idi Rayeuk dan Nurussalam, hal ini disebabkan oleh kesulitan dalam menemukan ikan Jalue segar yang hanya muncul dalam jumlah banyak pada saat air besar terjadi dan aktivitas penangkapan ikan Jalue dilakukan hanya dua minggu dalam setiap bulan, dengan satu minggu dilaut dan satu minggu tidak melaut. Selain itu, ikan Jalue ini hanya ada beberapa kapal kecil sehingga membuat bahan baku ikan asin Jalue tersebut langka. Kondisi ini dapat berdampak pada hasil produksi yang menurun dan pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha pengolahan ikan asin. Berbeda dengan ikan Jalue, ikan Meneng lebih mudah dijumpai karena banyak nelayan dari pelabuhan Idi Rayeuk yang menangkap ikan Meneng. Para nelayan ini menggunakan kapal besar untuk menangkap ikan meneng. Selain itu, ikan meneng tidak bergantung pada pasang surut air laut. Adapun produksi ikan asin Jalue (*Saurida tumbil*) dan ikan asin Meuneng (*Sardinella fimbriata*) dari bulan November tahun 2023 – Mei tahun 2024 dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Table 1. Produksi Ikan Asin Jalue dan Meneng Bulan November 2023 – Mei 2024

No	Bulan	Ikan Asin Jalue	Ikan Asin Meneng
		(Kg/bln)	(Kg/bln)
1	November	217	245
2	Desember	195	230
3	Januari	175	218
4	Februari	242	295
5	Maret	280	337
6	April	305	350
7	Mei	330	375
<b>Total</b>		<b>1.744</b>	<b>2.050</b>

Sumber : Data Primer (diolah), 2024.

Tabel diatas menunjukkan bahwa produksi ikan asin jalue dan meneng pada bulan Desember 2023 - Januari 2024 mengalami penurunan produksi, yaitu produksi ikan asin jalue pada bulan Desember sebesar 195 kg dan produksi bulan Januari sebesar 175 kg dengan jumlah produksi sebelumnya pada bulan November yaitu sebesar 217 kg, sedangkan produksi ikan meneng pada bulan Desember sebesar 230 kg dan produksi bulan Januari sebesar 218 kg dengan jumlah produksi sebelumnya pada bulan November sebesar 245 kg. Hal ini disebabkan oleh curah hujan yang terlalu tinggi yang membuat hasil tangkapan ikan segar meneng dan jalue dilaut yang dilakukan para nelayan mengalami penurunan. Selain itu, pengolahan ikan juga kesulitan dalam melakukan proses pengeringan ikan sehingga dapat mempengaruhi produksi ikan asin jalue dan ikan asin meneng.

Selain kendala diatas, penentuan pemasaran yang baik juga akan membuat usaha pengolahan ikan asin memperoleh pendapatan yang besar, karena produk yang dijual semakin hari semakin banyak. Oleh karena itu, efektifnya saluran pemasaran akan mempengaruhi harga jual produk dan pendapatan yang diterima produsen. Pemasaran merupakan proses penyampaian barang dari produsen sampai ke konsumen. Berdasarkan wawancara awal dengan pemilik usaha,

diketahui bahwa usaha pengolahan ikan asin di desa Kuala Geulumpang telah memasarkan produknya ke berbagai daerah yaitu Lhokseumawe, Bireuen, Banda Aceh dan Medan. Produk ikan asin ini disalurkan melalui agen dan juga dijual langsung kepada konsumen yang datang ke tempat pengolahan untuk membeli. Untuk memperluas jaringan penjualan, produsen perlu menjalin hubungan dengan lembaga pemasaran. Panjang atau pendeknya saluran pemasaran yang digunakan dapat mempengaruhi pendapatan serta kelancaran penyaluran produk dari produsen ke konsumen.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik melakukan penelitian tentang “Analisis Pendapatan dan Saluran Pemasaran Ikan Asin di Desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, adapun permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu :

1. Berapakah pendapatan yang diterima pada usaha pengolahan ikan asin milik bapak Zulfan di desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur?
2. Bagaimana pola saluran pemasaran usaha pengolahan ikan asin milik bapak Zulfan di desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menganalisis pendapatan yang diterima pada usaha ikan asin milik bapak Zulfan di desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur.
2. Untuk mengetahui pola saluran pemasaran usaha pengolahan ikan asin milik bapak Zulfan di desa Kuala Geulumpang Kecamatan Julok Kabupaten Aceh Timur.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan peneliti terkait dengan bahan penelitian.
2. Bagi pemilik usaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman baru mengenai pendapatan dan saluran pemasaran yang efektif pada usaha pengolahan ikan asin milik bapak Zulfan.
3. Bagi peneliti lanjutan, dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.