

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki luas perairan mencapai 3,25 juta km² atau sekitar 63 persen wilayah Indonesia. Laut Indonesia memiliki potensi produksi lestari ikan laut yang cukup besar, dengan asumsi sekitar 6,51 juta ton/tahun atau 8,2% dari total potensi produksi ikan laut dunia (Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 45, 2011). Sebagai negara maritim, Indonesia memiliki kekayaan sumber daya kelautan yang sangat melimpah, dikarenakan di sektor tersebut terdapat sumber daya ikan yang sangat besar, sehingga sektor perikanan memiliki peranan penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian nasional. Pengelolaan sumber daya laut yang optimal dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir melalui penciptaan lapangan kerja, pendapatan, dan pengembangan sektor perikanan adalah agroindustri (Siregar *et al.*, 2018).

Agroindustri ialah suatu tindakan mengubah bahan baku mentah menjadi barang jadi atau barang setengah jadi. Selain itu, agroindustri dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta menciptakan lapangan kerja yang sangat dibutuhkan di daerah pedesaan (Akinyele dan Oniku, 2016). Agroindustri perikanan laut merupakan serangkaian kegiatan yang mengolah hasil-hasil laut dari hasil tangkapan para nelayan di pedesaan pantai. Agroindustri dalam sektor perikanan sendiri memiliki potensi yang besar untuk mengurangi kerugian pasca-panen dan untuk meningkatkan harga jual hasil tangkapan. Industri pengolahan hasil ikan laut memberikan kontribusi yang sangat besar dalam menciptakan nilai tambah, penyimpanan yang lebih lama dan peluang pasar dari produk-produk perikanan laut.

Ikan merupakan hewan laut yang kaya akan protein. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20 %, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kolesterol yang rendah, dan daging ikan memiliki sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg,

Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, Vitamin A dan D (Adawiyah , 2008). Salah satu contohnya ialah ikan teri.

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang cukup melimpah di perairan Indonesia dan telah menjadi salah satu komoditas ekspor ke beberapa negara seperti Singapura, Amerika, Cina, Taiwan, Jepang, dan Malaysia (Budi *et al.*, 2018). Ikan teri termasuk jenis ikan berukuran kecil yang memiliki kandungan protein dan kalsium yang tinggi. Kandungan protein dan kalsium pada ikan teri sangat diperlukan dalam meningkatkan densitas tulang dan mencegah terjadinya osteoporosis (Fadhilah *et al.*, 2013). Ikan teri memiliki keistimewaan karena seluruh bagian tubuhnya mulai dari kepala, daging, hingga tulangnya dapat dikonsumsi. Selain itu ikan teri termasuk ikan yang bernilai ekonomis dan mudah diolah dalam berbagai bentuk masakan sehingga semua kalangan masyarakat memanfaatkan ikan teri sebagai lauk pauk (Nasution *et al.*, 2018).

Ikan teri memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga cepat rusak dan mengalami pembusukan, hanya dalam waktu 8 jam sejak ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul perubahan yang mengarah pada kerusakan (adawiyah, 2008). Pada saat produksi ikan melimpah maka perlu dilakukan proses pengawetan dan pengolahan ikan, agar tidak mengalami kerugian. Pengolahan ikan yang paling sering dilakukan yaitu dengan cara mengolahnya kedalam bentuk ikan asin (Simanjuntak, 2016).

Proses pengolahan dan pengawetan ikan teri menjadi ikan asin merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan, tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah tercapai selama ini akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengolahahan dan pengawetan bertujuan mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan sama sekali penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan (misalnya: aktivitas enzim, mikroorganisme, atau oksidasi oksigen), agar ikan tetap baik sampai ketangan konsumen.

Olahan produk yang berbahan baku dari ikan teri sudah bervariasi, mulai dari yang tradisional, seperti ikan teri asin dan pepes ikan teri, sampai pengolahan

ikan teri secara modern, seperti ikan teri sambal. Dari berbagai macam olahan produk berbahan dasar ikan teri, olahan ikan teri asin menjadi pilihan yang tepat untuk kegiatan produksi skala kecil bagi para pelaku UMKM yang kebanyakan adalah masyarakat pesisir pantai untuk meningkatkan perekonomian, dengan melihat proses pembuatannya yang sederhana dan masih menggunakan alat-alat tradisional serta harga jual yang cukup tinggi setelah diolah sehingga menjadikan agroindustri ikan asin sebagai peluang usaha yang menjanjikan.

Pembuatan ikan asin dilakukan dengan cara penggaraman, sehingga kandungan air dalam daging ikan akan berkurang melalui *plasmolisis*, dimana air yang terdapat di dalam daging ikan akan keluar digantikan oleh molekul garam. Garam akan berfungsi sebagai pengawet ikan selama penyimpanan, tetapi sebelum melakukan penyimpanan ikan yang sudah digarami harus terlebih dahulu dikeringkan menggunakan cahaya sinar matahari.

Produk yang bermutu tinggi membutuhkan perlakuan yang baik selama poses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar serta garam yang bersih. Proses pengolahan bertujuan agar ikan dan hasil perikanan tersebut dapat memiliki nilai tambah (*Value added*). Dimana nilai tambah merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi pada perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Aji *et al.*, 2018).

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpan dalam suatu produksi. Nilai tambah dalam proses pengolahan, didefenisikan selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami *et al.*, 1987). Keberadaan industri pengolahan yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonominya setelah memulai proses pengolahan, maka akan memberi nilai tambah karna di keluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan lebih besar dibandingkan tanpa memulai proses pengolahan. Proses pengolahan berkaitan dalam upaya meningkatkan produksi dan nilai tambah suatu komoditas. Apabila terjadi peningkatan nilai tambah maka harga komoditas juga akan mengalami peningkatan. Industri perikanan tangkap dan industri pengolahan ikan menjadi inti

dari klaster industri perikanan karena pada kedua jenis industri tersebut terjadi aliran material (ikan) dan proses pertambahan nilai (Purwaningsih, 2015).

Provinsi Aceh mempunyai sumberdaya pesisir dan lautan yang melimpah. Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Aceh sebesar 238.807 km² (RTRWA 2010 - 2030). Adapun berikut tabel jumlah produksi ikan di provinsi Aceh tahun 2019-2023 menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Aceh.

Tabel 1. Produksi Per-Jenis Ikan di Provinsi Aceh, Tahun 2019-2023

No	Jenis Ikan	Jumlah Produksi Per Tahun (Ton)				
		2019	2020	2021	2022	2023
1.	Tuna/Cakalang/Tongkol	110.893,5	111.978,05	150.343,11	151.527,40	142.938,99
2.	Kakap	21.179,81	21.391,61	28.679,73	28.809,16	21.813,19
3.	Cucut	426,27	430,53	577,21	577,79	687,88
4.	Bawal	4.183,13	3.224,96	4.323,70	4.328,03	22.934,78
5.	Teri	3.076,61	2.336,62	3.132,71	3.135,84	2.668,86
6.	Lemuru	687,46	920,89	1.234,64	1.235,87	1.846,66
7.	Kembung	9.422,91	9.517,14	12.759,63	12.772,39	11.772,39
8.	Tenggiri	9.655,25	9.751,80	13.074,24	13.087,32	8.066,78
9.	Kuwe	5.244,09	3.276,33	4.392,57	4.396,97	3.124,20
10.	Baronang	2.281,31	1.304,12	1.748,44	1.750,18	1.841,32
11.	Ekor Kuning	5.328,03	3.381,31	4.533,32	4.537,85	3.210,46
12.	Selar	19.461,15	19.655,76	26.352,48	26.378,83	20.378,21
13.	Ranjungan dan Kepiting	9.444,13	9.538,57	13.023,01	13.036,04	8.019,04
14.	Cumi-Cumi dan Sotong	573,95	579,69	791,45	792,24	986,88
15.	Lobster	4.475,94	4.520,70	6.172,11	6.178,28	6.134,32
16.	Ikan Lainnya	2.885,00	2.913,85	3.978,28	3.982,26	4.882,28

Sumber Data : *Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Aceh, 2024*

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa produksi per-jenis ikan per-tahunnya untuk provinsi Aceh terus meningkat walaupun pada tahun 2023 jumlah produksi per jenis ikan sempat menurun. Maka dari itu, untuk mengatasi berlebihnya angka jumlah ikan yang dapat mengakibatkan kerugian besar terhadap nelayan Aceh, maka diperlukan suatu tindakan pengolahan terhadap ikan segar tersebut agar ikan segar yang awalnya memiliki sifat mudah rusak dan umur simpan yang pendek dapat menjadi produk yang bernilai ekonomis dan memiliki umur simpan yang lebih lama yakni mencapai umur lebih kurang satu sampai dua bulan di suhu ruang. Surono dan Utomo (2018) juga menyatakan bahwa pengembangan agroindustri berbasis perikanan dapat menjadi solusi dalam peningkatan nilai tambah hasil tangkapan dan mendukung ketahanan ekonomi nelayan.

Kota Lhokseumawe merupakan daerah pesisir yang terletak di Aceh Utara, kota yang dikelola sebagai kawasan industri, wisata, dan pengembangan sektor perikanan yang sebagian besar masih berjalan hingga saat ini (Gustina *et al.*, 2023). Badan Pusat Statistik Kota Lhokseumawe (2024), mencatat bahwa produksi perikanan tangkap di wilayah Kota Lhokseumawe mencapai 13.117,515 ton. Jumlah ini menunjukkan adanya peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya, di mana pada tahun 2023 tercatat sebesar 12.852 ton.

Data diatas menunjukkan bahwa Kota Lhokseumawe memiliki potensi besar dalam pengembangan agroindustri perikanan tangkap karena ketersediaan bahan baku yang melimpah. Ketersediaan bahan baku yang melimpah dari hasil tangkapan nelayan perlu dilakukan suatu tindakan pengolahan dan pengawetan agar tidak ada ikan yang terbuang sia-sia karna sifatnya yang mudah membusuk. Salah satu cara yang di lakukan untuk pengawetan ikan di desa Pusong Baru Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe adalah pengasinan atau penggaraman, ikan segar yang nantinya akan diolah menjadi ikan asin dan dipasarkan dalam daerah dan luar daerah.

Agroindustri ikan asin yang ada di Desa Pusong Baru Kota Lhokseumawe berjumlah 32 (tiga puluh dua). Salah satu pelaku agroindustri dari desa tersebut ialah agroindustri ikan asin milik Bapak januar yang berada di desa Pusong Baru Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. Agroindustri pengolahan ikan asin yang ada di desa Pusong Baru ini masih berupa skala kecil yang dimana proses produksinya masih menggunakan cara tradisional dan para pelaku usahanya yaitu masyarakat pesisir pantai dengan memanfaatkan bahan baku hasil tangkapan dari para nelayan sekitar. Seluruh kegiatannya masih menggunakan cara yang manual dan masih mengikuti cara yang dilakukan oleh para pendahulu mereka.

Jenis ikan yang dijadikan ikan asin oleh bapak Januar yaitu ikan teri (*Stolephorus indicus*). Pada dasarnya di pilihnya ikan teri karena dalam kondisi segar harganya terjangkau serta mudah di dapat dari nelayan karena ketersediaannya yang melimpah di laut.

Populasi ikan teri dipengaruhi oleh pola musim yang terjadi di wilayah Kota Lhokseumawe yaitu musim barat dan musim timur. Musim barat membawa musim hujan dari Samudra Hindia ke Indonesia (Oktober-April), dampaknya

yaitu ketersediaan air melimpah dan lingkungan yang subur yang dapat mendukung ekosistem dan sumber makanan bagi teri sehingga populasi ikan teri melimpah. Sedangkan musim timur membawa musim kemarau dari Australia ke Indonesia (April-Oktober) yang memberikan dampak musim kemarau yang berkepanjangan dapat menyebabkan kekeringan di beberapa daerah, sehingga berpotensi memengaruhi ketersediaan makanan dan pasokan air bagi ekosistem laut sehingga populasi ikan teri dapat menurun pada musim ini. Harga ikan teri segar di wilayah Kota Lhokseumawe pada saat ini mencapai Rp.20.000/Kg.

Permintaan konsumen dari luar daerah Kota Lhokseumawe dapat dibuktikan dengan adanya kerjasama agroindustri ikan asin bapak Januar dengan beberapa pengepul dan pengecer yang berasal dari dalam daerah sampai luar daerah kota Lhokseumawe seperti kota Medan dan Banda Aceh, sehingga beliau harus semakin menambahkan hasil produksinya untuk memenuhi tingginya tingkat permintaan konsumen.

Hal ini dapat membuka peluang bagi pemilik usaha untuk memproduksi lebih banyak ikan teri asin, agar tetap menjaga nilai ekonomis pada ikan teri dan dapat terus meningkatkan pendapatannya. Akan tetapi, permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha agroindustri tersebut yaitu tidak menentunya ketersediaan bahan baku ikan segar karena pengaruh musim dan berfluktuasinya jumlah ikan yang didapat oleh nelayan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari Pengolahan Ikan Teri Segar menjadi Ikan Teri Asin di Desa Pusong Baru Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah pada Agroindustri Ikan Teri Asin di Desa Pusong Baru Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe.

1.4. Manfaat penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti lainnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi lanjutan untuk penelitian yang berkaitan dengan analisis nilai tambah pada agroindustri ikan teri asin.
2. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan informasi dan solusi yang tepat untuk memperbaiki dan mengatasi segala masalah yang dihadapi dalam pengolahan ikan teri.
3. Bagi pemerintah, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan yang dapat membantu agroindustri ikan teri asin.