

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Jawa memiliki kekayaan sumber daya alam salah satunya adalah wilayah pesisir pantai, seperti di daerah Jawa Tengah yang secara geografis memiliki potensi maritim yang sangat besar. Maka dari itu, pemerintah Provinsi Jawa Tengah diharapkan mampu untuk mengoptimalkan potensi yang ada sehingga sektor perikanan dapat menjadi salah satu sumber pendapatan daerah. Dalam mengoptimalkan potensi yang ada, maka perlu diperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi produksi perikanan tangkap perairan umum. Beberapa dugaan terhadap faktor yang mempengaruhi produksi perikanan tersebut yaitu RTP/PP (Rumah Tangga Perikanan atau Perusahaan Perikanan), jumlah unit dari penangkapan ikan, banyaknya kapal, dan jumlah trip dalam penangkapan. (Retnowati et al., 2017)

Kabupaten Pati, Jawa Tengah merupakan wilayah pesisir pantai bagian utara. Hal itu dikarenakan Pati berbatasan langsung dengan Laut Jawa. Potensi yang dapat digali di daerah Pati ini yaitu salah satunya kegiatan yang berkaitan dengan perikanan, baik perikanan laut maupun perikanan budidaya. Kegiatan perikanan di Pati dapat digolongkan dalam sektor pertanian. Hal itu dikarenakan subsektor perikanan di Pati menyumbang 5,12% dari 35,92% sumbangan sektor pertanian terhadap PDRB (Produk Domestik Regional Bruto). Nilai tersebut berada di posisi terbesar kedua setelah subsektor tanaman bahan pangan untuk sektor pertanian. Sehingga, subsektor perikanan berperan besar dalam pemasukan di Kabupaten Pati. (Damayanti, 2014)

Terkait komoditas perikanan di Pati yang dihasilkan yaitu mencakup semua hasil dari aktivitas tambak, perikanan laut tangkap, kolam sawah, perairan umum, dan karamban. Komoditas yang menjadi unggulan yaitu berasal dari hasil perikanan laut tangkap dan tambak. Hasil dari aktivitas tambak, yaitu ikan, udang, dan biota lain yang mampu bertahan di air payau atau air campuran dari air tawar dan air laut. (Damayanti, 2013). Sedangkan menurut penelitian Zulfi et al. (2014), hasil dari perikanan laut tangkap di Pati terdiri dari berbagai jenis ikan, yaitu Manyung, Layur

Layang, Tongkol, Kakap Merah, Pari, Selar, Mata Besar, Lemuru, dan Udang Putih. Dari beberapa jenis ikan tersebut yang menjadi komoditas unggulan di Pati yaitu Manyung, Layang, dan Lemuru. Jika dilihat secara keseluruhan di Jawa Tengah, jumlah presentase hasil tangkap perikanan laut yang dijual di TPI (Tempat Pelelangan Ikan) ditunjukkan pada tabel berikut. (Zulfi et al., 2014)

Tabel 1. Presentase Produksi Perikanan Laut yang Dijual di TPI Wilayah Pantai Jawa Tengah

Jenis Ikan	Persentase Produksi Perikanan Laut yang Dijual di TPI menurut Jenis Ikan dan Wilayah Pantai Jawa Tengah (Persen)		
	Pantai Selatan	Pantai Utara	Jawa Tengah
	2018	2018	2018
Cakalang	2.77	0.04	0.35
Layang	0.00	23.94	21.16
Kembung	0.21	2.19	1.96
Madidihang	0.00	0.00	0.00
Tongkol Komo	8.48	1.46	2.27
Tongkol Krai	0.57	0.19	0.23
Teri	0.34	2.55	2.29
Selar	0.00	4.07	3.60
Tembang	0.41	12.26	10.89
Tenggiri	0.30	1.09	1.00
Cumi-cumi	2.63	3.37	3.29
Kakap Merah/Bambangan	0.01	0.72	0.64
Kuwe	0.03	0.74	0.66
Manyung	0.33	1.16	1.07
Kakap Putih	0.16	0.40	0.37
Petek/Peperek	0.00	2.09	1.84
Banyar	0.00	0.38	0.33
Tuna Mata Besar	0.32	0.23	0.24
Ekor Kuning/pisang-pisang	0.01	2.06	1.82
Gulamah/Tiga Waja	0.30	1.22	1.11
Kurisi	0.00	1.20	1.06
Udang Windu	0.03	0.10	0.09

Lanjutan Tabel 1

Layur	3.84	0.54	0.93
Bawal Hitam	0.05	0.72	0.64
Kerapu Karang	0.01	0.84	0.74
Kerapu Karang	0.01	0.84	0.74
Kuro/Senangin	0.07	0.83	0.74
Tongkol Abu-abu	0.55	1.55	1.44
Belanak	0.00	0.68	0.60
Kerang Darah	0.00	0.00	0.00
Swanggi	0.00	3.03	2.68
Pari Kembang, Pari Macan	0.38	2.02	1.83
Bawal Putih	1.80	0.36	0.53
Lemuru	0.00	2.81	2.48
Rajungan	0.15	0.06	0.07
Udang Dogol	0.08	0.16	0.15
Lainnya	76.16	24.95	30.89

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2018

Di Desa Doropayung, Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati, Jawa Tengah terdapat sentra produksi ikan asap dari komoditas ikan manyung. Ikan asap merupakan salah satu olahan makanan dari ikan yang diawetkan menggunakan teknik pengasapan. Cara pengawetan ini merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan oleh orang Indonesia sejak zaman dahulu. Sehingga, teknik pengasapan ini bisa disebut sebagai metode tertua yang dipergunakan demi mempertahankan kesegaran dan memperlambat kerusakan dari sebuah produk makanan. Supaya produk dari ikan asap ini berkualitas, maka ikan yang digunakan haruslah ikan yang baik. Ikan tersebut bisa diambil dari ikan segar ataupun ikan yang sudah melewati proses pendinginan. Bentuk-bentuk dari ikan asap juga bervariasi, mulai dari bentuk ikan utuh, fillet, bentuk kupu-kupu yaitu dengan cara dibelah, hingga dipotong kecil-kecil sesuai selera konsumen. (Swastawati, 2018)

Nilai tambah dari ikan asap manyung adalah kandungan protein pada ikan asap manyung terbilang tinggi yaitu sebesar 83,67%. Tingginya kadar protein pada ikan asap manyung bisa dipengaruhi oleh denaturasi protein yang terjadi karena proses pengasapan. Denaturasi protein adalah keadaan dimana protein terurai menjadi struktur primernya. Selain itu, penggunaan larutan garam ketika proses perendaman

juga menyebabkan meningkatnya kadar protein pada ikan asap manyung. (Khamidah & Swastawati, 2019)

Disamping keunggulan dan nilai tambah dari produk ikan asap manyung terdapat pula kendala atau permasalahan yaitu tidak semua UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) yang terdapat di Desa Doropayung dapat melakukan penjualan ikan asap manyung hingga ke luar Jawa. Hal itu dikarenakan umur simpan ikan asap manyung tidak bisa bertahan lama. Salah satu kegiatan yang bisa memperpanjang umur simpan ikan asap manyung adalah kemasannya harus tepat dan terjaga kualitasnya. Adapun jenis kemasan yang direkomendasikan supaya ikan asap manyung bisa bertahan lebih lama adalah penggunaan plastik vakum. Keunggulan dari plastik vakum tersebut selain membuat produk menjadi awet atau tahan lama yaitu juga dapat menjaga kualitas produk ikan asap serta aman untuk produk makanan. Namun, banyak UMKM ikan asap di Doropayung yang mungkin kurang perhatian ataupun kurang berinovasi terhadap produk yang dimiliki terutama pada segi kemasan produk. Apabila dari segi kemasan saja tidak diperhatikan, maka akan berpengaruh pada rendahnya nilai dari produk ikan asap manyung. (Arsiwi et al., 2018)

Rantai nilai dari suatu produk perikanan bisa dilihat dari aktivitas yang berawal dari bahan mentah (misalnya ikan laut) hingga penanganan purna jual dengan pelaku usaha terkait yang dilibatkan pada setiap mata rantai pemasaran produk. Rantai nilai dapat memberikan gambaran pengidentifikasian cara untuk menciptakan produk perikanan dari pengembangan nilai serta pembagian peran pada setiap pelaku di masing-masing mata rantai. Rantai nilai produk perikanan ini juga dapat digambarkan sebagai serangkaian kegiatan untuk menghasilkan suatu produk mulai dari konsep, berbagai fase produksi, serta proses pendistribusian menuju konsumen akhir. Selain itu juga mencakup kegiatan pada proses penanganan limbah produk. (Pearce & Robinson, 2008)

Dari uraian permasalahan yang ada tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai rantai nilai pada ikan asap. Tujuan dari penelitian tersebut adalah untuk mengetahui bagaimana rantai nilai ikan asap manyung di sentra produksi Desa Doropayung, Juwana, Pati, Jawa Tengah. Dengan begitu diharapkan bisa membuat

produk ikan asap manyung memiliki nilai lebih dari produk lain serta dapat meningkatkan peluang pasar yang lebih luas.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui rantai nilai (*value chain*) Ikan Asap Manyung di sentra produksi Desa Doropayung, Juwana, Pati, Jawa Tengah.

C. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian Analisis Rantai Nilai (*Value Chain*) Ikan Asap Manyung di Sentra Produksi Desa Doropayung, Juwana, Pati, Jawa Tengah, yaitu:

1. Bagi produk ikan asap manyung di Desa Doropayung, Juwana, Pati, Jawa Tengah dapat ditingkatkan value dan pemanfaatannya.
2. Bagi para pelaku usaha ikan asap manyung di Desa Doropayung, Juwana, Pati, Jawa Tengah dapat meningkatkan peluang pasar dan proses penjualan produk.