

IDENTIFIKASI MASALAH PENANGANAN PASCA TANGKAP HASIL PERIKANAN DI PULAU LIPANG

Identification Of Post Harvest Handline Problem Of Seafood In Lipang Island

¹Stevy Imelda M. Wodi, ²Frans G. Ijong

¹Dosen Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Negeri Nusa Utara

²Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Sam Ratulangi Manado

Jl. Kesehatan No.1 Tahuna

wodiimelda@gmail.com

Abstrak: Pulau Lipang merupakan salah satu pulau terluar yang berada di Kabupaten Kepulauan Sangihe, yang memiliki potensi perikanan laut yang sangat luar biasa. Namun besarnya potensi tersebut belum dapat mensejahterakan masyarakat kecil yang menjadikan laut sebagai mata pencaharian utama seperti nelayan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui gambaran produksi hasil tangkapan ikan, mengidentifikasi potensi-potensi hasil perikanan guna pengembangan industri pengolahan serta hambatan hambatan usaha perikanan yang berkaitan dengan komoditas, fasilitas dan teknologi di pulau Lipang sehingga bisa mengembangkan industri perikanan tangkap bidang pengolahan. Metode yang digunakan adalah metode survey dan observasi lapangan dan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan mayoritas penduduk pulau Lipang bermata pencaharian sebagai nelayan dengan berbagai ragam jenis ikan seperti tongkol, selar, layang dan yang paling dominan adalah ikan kakap merah. Produksi hasil tangkapan sebagian besar dipasarkan dalam bentuk segar, dikonsumsi dan diolah dengan cara dikeringkan dengan cara yang relatif sederhana dan tradisional. Nelayan sudah memanfaatkan es untuk penanganan, namun nelayan belum memahami berapa kebutuhan es yang ideal untuk mempertahankan mutu ikan.

Key word : Ikan, Lipang , nelayan, pengolahan

Abstract: Lipang Island is one of the outermost islands in the Sangihe Islands Regency, which has extraordinary marine fisheries potential. But the large potential has not been able to prosper the small community that makes the sea as the main livelihood such as fishermen. Therefore it is necessary to conduct research that aims to find out the big picture of the production of fish catches, identify the potential of fishery products for the development of the processing industry as well as obstacles to fishing business related to commodities, facilities and technology on Lipang island so that they can develop the capturing fisheries industry in the processing sector. The method used is the survey method and field observations and analyzed descriptively. The results showed that the majority of Lipang island residents have a livelihood as fishermen with various types of fish such as tuna, selar, flying fish and the most dominant is red snapper. The production of catches is mostly marketed in fresh form, consumed and processed by drying in a relatively simple and traditional manner. Fishermen have used ice for handling, but fishermen do not yet understand how much ice is ideal to maintain fish quality.

Keyword : Ikan, Lipang , nelayan, pengolahan

PENDAHULUAN

Kabupaten Kepulauan Sangihe merupakan salah satu daerah yang letak geografisnya antara 4°4'13" - 4°44'22" lintang utara dan 125°9'28" - 125°56'57" bujur timur, berada diantara pulau Sulawesi dengan pulau Mindanao (Republik Philipina), sehingga Kabupaten Kepulauan Sangihe dikategorikan sebagai "Daerah Perbatasan" dengan ibukota Tahuna, jarak tempuh sekitar 142 mil laut dari Manado.

Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Sangihe, potensi perikanan tangkap adalah 34.000 ton per tahun yang tingkat pemanfaatannya baru sekitar 24,9%. Produksi terbesar adalah jenis ikan Layang (*Decapterus russelii*) 4.109,3 ton, Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) 1.486,55 ton, Tongkol krai (*Auxis thazard*) 856,3 ton, Madidihang (*Thunnus albacares*) 656,05 ton dan Tongkol como (*Euthynnus affinis*) 601,15 ton (DKP Sangihe, 2016). Potensi perikanan Kabupaten kepulauan Sangihe dapat dijadikan peluang untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan. Akan tetapi, kurangnya pengetahuan dan kemampuan nelayan dalam menjaga mutu serta tidak adanya industri pengolahan yang dapat dijadikan penyangga kestabilan harga ketika produksi meningkat, tidak menguntungkan nelayan (Marwan, 2014).

Proses penangkapan ikan sangat tergantung pada kondisi alam dan musim. Namun disisi lain yang menjadi kendala dalam upaya pengembangan komoditas unggulan dipulau-pulau kecil antara lain; 1) Peralatan penangkapan yang masih tradisional; 2) Terbatasnya infrastruktur misalnya pasokan listrik dan pabrik es yang tidak tersedia dipulau kecil; 3) Optimalisasi pengawasan dan regulasi dalam usaha penangkapan dan usaha budidaya perikanan (Thalib 2018).

Pulau Lipang merupakan salah satu pulau terluar yang berada di Kabupaten Kepulauan Sangihe, yang memiliki potensi perikanan laut yang sangat luar biasa. Sebagai pulau kecil, pulau Lipang memiliki

potensi ikan demersal yang sangat besar karena disekitarnya banyak terdapat terumbu karang yang merupakan habitat dari berbagai jenis ikan demersal (Nikijuluw *et al*, 2013). Berdasarkan hasil studi pendahuluan, jenis ikan hasil tangkapan nelayan adalah ikan layang, tongkol dan yang paling dominan adalah ikan kakap merah. Namun besarnya potensi tersebut belum dapat mensejahterakan masyarakat kecil yang menjadikan laut sebagai mata pencaharian utama seperti nelayan. Taraf hidup dan tingkat ekonomi nelayan tergolong rendah, salah satu penyebab karena rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai cara penanganan ikan yang baik, perhitungan perbandingan antara ikan dan es serta jauhnya jarak tempuh ke tempat pemasaran. Kurangnya pengetahuan tentang penanganan hasil perikanan yang efektif dan efisien mengakibatkan penurunan kualitas dan sangat berpengaruh pada penurunan harga jual (Wodi *et al*. 2018).

Penelitian ini bertujuan mengetahui gambaran produksi hasil tangkapan ikan serta mengidentifikasi masalah dan hambatan yang dihadapi masyarakat pulau Lipang pasca tangkap. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam pengembangan industri perikanan tangkap dibidang pengolahan.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian adalah pulau Lipang Kabupaten Kepulauan Sangihe dengan didasarkan pada pertimbangan bahwa pulau Lipang memiliki cukup banyak potensi sumber daya laut yang seluruh daratannya dikelilingi laut. Waktu yang digunakan dalam penelitian ini mulai dari penulisan proposal sampai penulisan artikel adalah 6 bulan terhitung dari bulan Mei sampai November 2019.

Jenis dan Sumber Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini bersumber dari data primer maupun data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari responden melalui hasil wawancara atau pengamatan. Sedangkan data sekunder diperoleh secara tidak langsung melalui studi dokumentasi atau literatur.

Teknik Pengumpulan Data

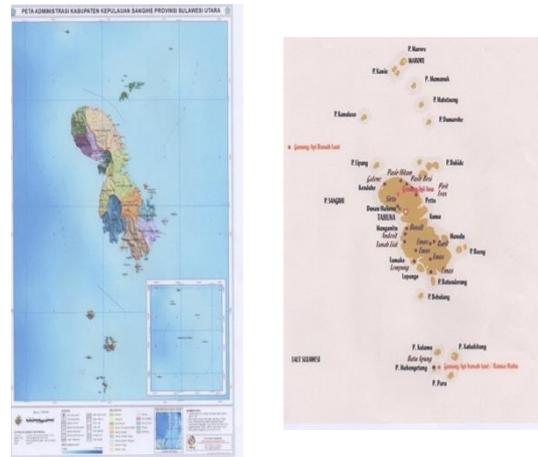
Teknik pengumpulan data dilakukan melalui teknik Observasi yaitu dilakukan untuk mendapatkan data dengan mengamati potensi sumber daya perikanan yang terdapat di pulau Lipang dan teknik wawancara dengan pemerintah setempat, tokoh tokoh masyarakat dan masyarakat lokal.

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menelaah data yang diperoleh melalui data primer maupun data sekunder yang dilakukan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pulau Lipang Secara geografis berada pada posisi 3° 54' 29.51" Lintang Utara dan 125° 23' 03.00" Bujur Timur. Kawasan Pulau Lipang berada dalam wilayah administratif Kabupaten Kepulauan Sangihe. Sebagai pulau kecil, Pulau Lipang memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan khususnya potensi ikan demersal karena disekitar Pulau Lipang banyak terdapat terumbu karang yang merupakan habitat dari berbagai jenis ikan demersal yang memberi dampak pada tingginya produktifitas ikan karang yang bernilai ekonomis tinggi (Nikijuluw *et al*, 2013).



Gambar 1. Peta pulau Lipang

Pulau Lipang sebagai lokasi penelitian merupakan salah satu pulau di utara Kabupaten Kepulauan Sangihe yang berjarak kurang lebih 30 mil laut dari ibukota Kabupaten Kepulauan Sangihe yaitu Kota Tahuna. Sebagai pulau kecil, Pulau Lipang yang hanya terdiri dari 1 wilayah kampung ini memiliki jumlah penduduk sebanyak 172 jiwa yang mencari nafkah. Dari jumlah tersebut sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai nelayan (50,00%) dan petani (29,07%) selebihnya sebagai buruh (9,30%), tukang (6,99%), pedagang (3,48%) dan PNS (1,16%) (Wuaten *et al*, 2016).



Gambar 2. Pulau Lipang

Penduduk pulau Lipang hingga Tahun 2019 tercatat berjumlah 172 jiwa. Data jumlah penduduk menurut mata pencaharian ditampilkan pada Table 4.

Tabel 4. Data Penduduk kampung pulau Lipang menurut mata pencaharian

No	Jenis Pekerjaan	Jenis Kelamin		Jumlah	%
		Laki-laki	Perempuan		
1	PNS	1	1	2	1,16
2	Petani	10	40	50	29,0
3	Nelayan	86	-	86	50,0
4	Tukang	12	-	12	6,99
5	Pedagang	1	4	6	3,48
6	Buruh	16	-	16	9,30
TOTAL		126	46	172	100

Sumber: Data Kampung Lipang, Agustus 2019

Jika dilihat dari distribusi penduduk dengan sektor mata pencaharian, sektor perikanan dapat memberikan peluang mata pencaharian bagi masyarakat pulau Lipang. Nelayan merupakan mata pencaharian mayoritas penduduk pulau Lipang.

Kabupaten Kepulauan Sangihe pada umumnya dan pulau Lipang khususnya beriklim tropis dengan cuaca yang tidak menentu dan bisa mengakibatkan kerugian bagi para nelayan. Kondisi tropis dengan kelembaban yang tinggi merupakan kondisi yang sangat ideal bagi pertumbuhan mikroba dan aktifitas enzim (Wodi *et al*, 2018). Produk hasil tangkapan nelayan tradisional memiliki banyak kelemahan karena kurangnya proses pengontrolan mutu saat penangkapan, distribusi maupun pemasaran (Palawe *et al* 2016).

Produksi perikanan merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki oleh suatu wilayah. Pulau Lipang memiliki berbagai ragam jenis ikan dan potensi perikanan dengan jumlah produksi yang cukup memadai, seperti tongkol, selar, layang dan ikan demersal (kakap merah). Potensi perikanan tangkap di pulau Lipang sangat menjanjikan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan kehidupan yang lebih layak. Sarana, prasarana dan tingkat ketrampilan serta

pengetahuan nelayan dalam pengolahan pasca tangkap merupakan faktor yang sangat menentukan kualitas dan standar mutu hasil tangkapan dan hasil olahan. Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung dan melalui wawancara dengan para nelayan, maupun pihak-pihak terkait diperoleh informasi bahwa dari produksi perikanan tangkap yang dihasilkan oleh para nelayan, sebagian dipasarkan dalam bentuk ikan segar, dikonsumsi dan lainnya diolah dengan cara dikeringkan dengan cara yang relatif masih sederhana dan tradisional.

Yang harus diperhatikan setelah ikan ditangkap adalah penanganan pasca tangkap diatas kapal/perahu sampai pada ikan siap diolah lebih lanjut atau dipasarkan. Perahu – perahu nelayan yang beroperasi adalah milik nelayan tradisional yang tidak memiliki palka penyimpanan persediaan es, sehingga lama waktu operasi penangkapan hanya satu hari saja (*only one day fishing*) yakni berangkat sore dan pulang pagi hari.



Gambar 3. Perahu Pumboat

Faktor pasar sebagai prioritas yang sangat mendukung upaya pengembangan, mengingat nelayan selalu kesulitan dalam memasarkan hasil tangkapan, sementara produk perikanan sangat rentan dengan penyimpanan yang cukup lama tanpa perlakuan. Hasil tangkapan nelayan umumnya dijual ke Tahuna di pasar Towo. Setelah mereka menjual hasil tangkapan, mereka kembali dengan membeli Es untuk keperluan keesokan harinya.

Masyarakat nelayan pulau Lipang sudah memanfaatkan es untuk penanganan ikan hasil tangkap. Namun, demikian kurangnya pengetahuan mereka akan metode pengesan ikan, nelayan belum tahu perhitungan perbandingan es : ikan. Ikan yang di es menggunakan teknik timbun (*bulking method*) dengan tujuan menimbun ikan dengan es seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Penanganan hasil tangkapan dengan menggunakan *styrofoam*

Ikan yang sudah di es dalam box *styrofoam* kemudian hanya diletakan diatas pasir dan ditutupi dengan terpal plastik sambil menunggu transportasi ke Tahuna



Gambar 5. Box *styrofoam* yang sudah dipacking dan ditutupi terpal

Praktek seperti ini kurang menjamin mutu produk hasil tangkapan, karena nelayan tidak memahami berapa kebutuhan es yang ideal untuk mempertahankan mutu ikan. Akibatnya, ketika sampai di Tahuna (lokasi pemasaran) harga jual menjadi rendah.

Pulau Lipang pernah memiliki Sarana dan Prasarana yang menunjang aktivitas Perikanan berupa bangunan permanen yang dilengkapi dengan fasilitas *freezer* (1.2 x 2 1 m) dan Generator sebagai sumber listrik. Dibangun dengan dana berasal dari APBD Kabupaten Kepulauan Sangihe pada tahun 2015. Namun, pengoperasiannya hanya beberapa bulan saja dan sekarang sudah tidak digunakan lagi karena dalam kondisi rusak. Butuh biaya perbaikan yang cukup besar.

Untuk memenuhi kebutuhan akan es, nelayan hanya mengandalkan penyediaan es dari *freezer* rumah tangga dan pasokan es berasal dari kota Tahuna yang harus membutuhkan lama waktu perjalanan 3 jam. Kondisi ini mempengaruhi nelayan dalam pengawetan dan pemasaran ikan-ikan segar serta pengolahan pasca tangkap lainnya.



Gambar 6. Bangunan permanen tempat *Freezer*



Gambar 7. *Freezer* bantuan pemerintah

Kondisi ini sangat sulit untuk meningkatkan pendapatan nelayan. Jauhnya tempat pemasaran di kota Tahuna dengan jarak tempuh 30 mil laut yang ditempuh kurang lebih 3 jam dengan kondisi cuaca yang tidak menentu sangat berpengaruh terhadap akses pasar sehingga menyulitkan pemasaran hasil perikanan dan laut lainnya. Akibatnya sebagian hasil tangkapan hanya dikonsumsi sendiri dan sebagian lagi diolah dalam bentuk ikan kering/asin dengan cara pengeringan dan penggaraman yang menggunakan cara tradisional.



Gambar 8. Ikan Asin yang dikeringkan menggunakan sinar matahari

Proses pengeringan masih sangat tradisional, sehingga belum menghasilkan hasil pengolahan yang berkualitas dan higienis. Keadaan ini terlebih pada saat puncak musim ikan, di mana penanganan pasca tangkap hanya dilakukan dengan cara menjemur langsung di atas pasir atau di atas pelepah kelapa yang sangat bergantung pada ada tidaknya matahari. Pemantauan terhadap kualitas produk pengolahan hasil perikanan belum ada. Meskipun masih terdapat keterbatasan baik sumber daya manusia maupun sarana dan prasarana pengolahan, namun masyarakat pulau Lipang tetap berusaha mempertahankan hidup mereka.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa, pemanfaatan sumber daya perikanan di pulau Lipang relatif masih kecil akibat keterbatasan sarana dan prasarana, serta kurangnya pengetahuan dan

ketrampilan nelayan mengenai cara penanganan ikan yang baik serta belum ada lembaga pembinaan terhadap kualitas produk. Pengolahan pasca tangkap hasil perikanan juga masih bersifat tradisional sehingga produk yang dihasilkan belum memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis, hal itu disebabkan karena keterbatasan sarana dan prasarana pendukung

DAFTAR PUSTAKA

- DinKes Sangihe. 2017. Profil Kesehatan Kabupaten Kepulauan Sangihe. Tahuna.
- Howara D. 2013. Strategi pengembangan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Donggala. *Jurnal Agroland* 17(3):75-81
- Hutagalung S. 2013. Implementasi blue economic di dalam industrialisasi hasil perikanan, Kemnetrian Kelautan dan perikanan Republik Indonesia.
- Nikijuluw V,PH, Adrianto L, Bengen DG, Sondita MF, Monintja D, 2013. Coral Governance.IPB Press. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nahrudin Z. 2014. Pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan hasil perikanan di kelurahan Sumpang Binangae Kabupaten Barru. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*. Vol IV (1). Makasar.
- Marwan UM. 2014. Kajian potensi pengembangan industri pengolahan ikan di kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor
- Palawe JFP, Wodi SIM, Cahyono E. 2016. Analisis kontaminasi total mikroba pada beberapa ikan segar Kabupaten Kepulauan Sangihe.*Jurnal Ilmiah Tindalung*.Vol.2:1.Hal:42-46
- Setiawan A, Supriyadi F, Noor GE, Fadli M, Murdimanto A. 2016. Profil Kelautan dan perikanan Kepulauan Sangihe dan Kabupaten Talaud, Proponsi Sulawesi Utara. Badan Litbang Kelautan dan Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan
- Talib A. 2018. Peluang dan tantangan indistri teknologi pengolahan hasil perikanan dalam mendukung terwujudnya lumbung ikan nasional (LIN) di Maluku Utara. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. Vol 11 (1):19-27.

- Wuaten JF, Tamarol J, Kapai D. 2016. Pemetaan daerah penangkapan ikan demersal di perairan pulau Lipang Kabupaten Kepulauan Sangihe Provinsi Sulawesi Utara. Prosiding SEeminar Nasional KSP2K II 1(2):105-111
- Wodi SIM, Rieuwpassa FJ. 2018. Peningkatan kualitas hasil tangkapan melalui penerapan sistem rantai dingin di kelurahan Santiago. Jurnal Ilmiah Tatengkorang. Vol.2.Hal: 70-72
- Wodi SIM, Trilaksani W, Nurilmala M. 2018. Histamin dan identifikasi bakteri penghasil histamin pada tuna mata besar (*Thunnus obesus*). Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan. Vol.9 No.2.Hal:185-192