

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim yang kaya akan beragam jenis ikan namun julukan tersebut tidak diimbangi dengan kebiasaan warganya yang gemar mengonsumsi ikan. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia dari tahun ke tahun cukup meningkat, pada tahun 2016 sebesar 43 kg per kapita per tahun dan pada tahun 2017 mencapai 47 kg per kapita per tahun. Namun, jika dibandingkan dengan konsumsi ikan negara-negara lain seperti Jepang dan Korea Selatan yang masing-masing sebesar 85 dan 110 kg per kapita per tahun, maka konsumsi ikan Indonesia masih jauh lebih rendah (Sekretariat Kabinet Republik Indonesia, 2017).

Rendahnya konsumsi masyarakat terhadap ikan dan kasus gizi buruk di Indonesia menjadi beberapa alasan Kementerian Kelautan dan Perikanan meningkatkan program gemar makan ikan. Ikan sangat relevan untuk mendukung program pemerintah dalam hal perbaikan gizi masyarakat, mengingat ikan sebagai bahan pangan yang memiliki keunggulan. Keragaman ikan yang tinggi dari jenis, bentuk, warna, rasa dan ukuran sehingga dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai macam produk olahan, keragaman harga yang dapat memenuhi semua segmen kelas ekonomi. Ikan sebagai sumber protein dapat berperan mendukung strategi percepatan perbaikan gizi masyarakat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).

Besarnya sumbangan gizi ikan bagi kesehatan, selain kaya protein, ikan mengandung lemak, vitamin, dan mineral. Komposisinya tergantung pada jenis, musim, siklus bertelur, letak geografis, dan umur ikan. Ikan mengandung protein tinggi yang terdiri atas asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Ikan mengandung 13-20 persen protein yang dapat membantu pertumbuhan sel otak sehingga ikan sering disebut makanan kecerdasan. Kandungan lemaknya pun hanya berkisar antara 1-20 persen, terlebih sebagian besar kandungan lemaknya berupa asam lemak tak jenuh yang justru berguna bagi tubuh, diantaranya berfungsi menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Selain itu ikan juga mengandung asam lemak omega3 yang tinggi, kandungan ini

berperan meningkatkan kekebalan tubuh, menurunkan resiko penyakit jantung koroner, menghambat pertumbuhan beberapa jenis kanker, dan mempertahankan fungsi otak terutama yang berhubungan dengan daya ingat (Merryana Adriani, dan Bambang Wirjatmadi, 2012).

Bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, dikarenakan mempunyai rasa daging yang enak dan harga yang terjangkau. Oleh karena itu, ikan bandeng mempunyai andil yang cukup besar bagi peningkatan gizi masyarakat. Ikan bandeng merupakan komoditas perikanan yang relatif mudah dibudidayakan, memiliki nilai pilihan konsumen yang tinggi, serta tahan terhadap perubahan lingkungan yang ekstrim (Sudrajat dkk., 2011 dalam Septyan Andrianto, 2013).

Menurut Ida Purnomowati dkk, (2007) bandeng memiliki daging sangat gurih sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Selain itu, murah nya ikan bandeng menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat, khususnya masyarakat golongan menengah kebawah. Hal inilah yang menyebabkan ikan bandeng dijadikan sebagai salah satu komoditas alternatif dalam pengembangan program gerakan masyarakat makan ikan atau yang bisa disebut dengan GEMARIKAN.

Bandeng merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik jika dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Disamping itu dibandingkan dengan daging sapi, kambing dan ayam, kandungan lemak bandeng lebih sedikit (Tabel 1)

Tabel 1. Kandungan Protein dan Lemak Pada Ikan Bandeng

No.	Sumber Hewani	Protein (%) per 100g	Lemak (persen) per 100g
1.	Sapi	18,8	14,0
2.	Kambing	14,8	9,2
3.	Ayam	18,2	25,0
4.	Bandeng	20,59	6,73

(Sumber: *Usmiati, 2010 dalam Ida Purnomowati, 2007*)

Ikan bandeng pada dasarnya dapat hidup di air tawar, air payau (tambak), maupun air asin (laut). Namun demikian, masyarakat memeliharanya dalam air payau karena dapat tumbuh dan berkembang dengan lebih cepat. Adapun untuk mendapatkan nener (benih ikan bandeng), dapat dilakukan dengan mencari atau

menangkapnya di laut, atau tepatnya di pinggir-pinggir pantai, tidak curam, dan berair tenang. Disamping itu, nener juga dapat diperoleh di Balai Pembenuhan Bandeng (M. Lies Suprapti, 2002).

Budidaya ikan bandeng di tambak telah berkembang secara pesat hampir di seluruh Indonesia dengan memanfaatkan perairan payau atau pasang surut. Aplikasi teknologi budidaya bandeng meliputi teknologi budidaya secara tradisional hingga intensif. Berbagai opsi budidaya bandeng dapat dilakukan di Keramba Jaring Apung (KJA) dengan memanfaatkan sifat biologis ikan bandeng yang *diadromous* dan budidaya di tambak air payau yang dapat dikombinasikan dengan komoditas lainnya (polikultur). Penentuan lokasi tambak perlu didukung dengan memperhatikan aspek teknis dan non teknis (Nur Ansari Rangka dan Andi Indra Jaya Assad, 2010).

Produksi budidaya bandeng juga mendorong pertumbuhan usaha pengolahan ikan untuk melakukan diversifikasi produk olahan bandeng ditambah kendala yang sering dikeluhkan oleh konsumen yaitu banyaknya duri yang menempel pada ikan bandeng yang menyulitkan untuk dikonsumsi apabila hanya dimasak biasa, sehingga ada beberapa jenis produk olahan bandeng siap saji yang telah banyak diproduksi yaitu bandeng presto, pindang bandeng, otak-otak bandeng, bandeng asap, bandeng cabut duri (Suryanti dkk, 2013). Adapun olahan bandeng yang jarang orang ketahui yaitu sate bandeng. Dalam olahan sate bandeng dipilih bandeng yang memiliki bentuk panjang dan besar, itu menandakan bandeng kualitas baik, dan memiliki kulit yang agak keras sehingga ketika proses pembuatannya tidak mudah rusak.

Olahan sate bandeng merupakan olahan ikan bandeng yang tulang dan durinya dibuang lalu dagingnya diberi bumbu dan diberi perlakuan pembakaran. Sate bandeng merupakan makanan yang kurang tahan lama apabila di udara terbuka sate bandeng hanya bertahan 1 hari sedangkan apabila dimasukan ke lemari pendingin dengan suhu normal 3-6⁰C sate bandeng dapat bertahan hingga 7 hari. Sate bandeng sudah menjadi makanan khas daerah yang juga masuk ke dalam beberapa brosur wisata yang dibuat Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan (Disbudpar) Banten dan Disbudpar Serang.

Olahan bandeng menjadi sate bandeng merupakan olahan agroindustri yang mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi dan dalam proses perubahan itu akan didapat besaran nilai tambah pada produk olahan tersebut. Menurut Hayami dkk (1987) dalam Armand Sudiyono (2002) pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Istilah nilai tambah (*value added*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik, dengan menggunakan tenaga kerja dan teknologi yang sederhana.

Agroindustri sate bandeng banyak terdapat di Kecamatan Serang yang dikelola dalam industri skala kecil, dengan tenaga kerja banyak yang berasal dari luar daerah, serta lokasi usahanya sulit untuk dijumpai bagi orang pendatang khususnya.

Uraian diatas memberikan gambaran bahwa pengembangan agroindustri sate bandeng masih sangat potensial, Sejalan dengan peran Agroindustri antara lain: (a) menciptakan nilai tambah, (b) menciptakan lapangan pekerjaan, (c) meningkatkan penerimaan devisa melalui peningkatan ekspor hasil industri, serta (d) memperbaiki pendapatan (Supriyati dan Erma Suryani, 2006). Peneliti tertarik untuk meneliti besaran nilai tambah yang diperoleh dari olahan ikan bandeng menjadi sate bandeng serta besaran pangsa tenaga kerja yang diperoleh.

Karena pada umumnya apabila suatu daerah terdapat agroindustri maka para pekerjanya lebih banyak berasal dari daerah tersebut pula, sehingga dengan adanya penelitian diharapkan dapat membantu membuat strategi baru untuk penyerapan tenaga kerja di lingkungan sekitar, sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan daerah sekaligus dijadikan sebagai informasi mengenai aspek nilai tambah dari agroindustri tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian di atas maka dapat diidentifikasi masalahnya sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses pengolahan ikan bandeng menjadi sate bandeng ?
- 2) Berapa nilai tambah yang didapat dari pengolahan ikan bandeng menjadi sate bandeng ?
- 3) Berapa besaran pangsa tenaga kerja dan bagaimana kontribusi agroindustri sate bandeng pada penyerapan tenaga kerja lokal ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui:

- 1) Proses pengolahan ikan bandeng menjadi sate bandeng.
- 2) Nilai tambah yang didapat dari pengolahan ikan bandeng menjadi sate bandeng.
- 3) Besaran pangsa tenaga kerja pada usaha sate bandeng dan kontribusi adanya agroindustri sate bandeng pada penyerapan tenaga kerja lokal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari adanya penelitian ini adalah:

- 1) Peneliti, sebagai tambahan pengetahuan, wawasan serta pemahaman tentang proses pengolahan ikan bandeng menjadi sate bandeng.
- 2) Pengusaha, sebagai informasi besarnya imbalan terhadap balas jasa dari faktor-faktor produksi yang digunakan.
- 3) Pemerintah, sebagai bahan pertimbangan untuk pembuatan kebijakan mengenai pengembangan agroindustri sate bandeng.
- 4) Peneliti Lain, diharapkan dapat membantu membuat strategi baru untuk penyerapan tenaga kerja, serta penelitian lebih lanjut untuk ketahanan bandeng *vaccum*

