

PENINGKATAN KEUNGGULAN BERSAING PADA BUDIDAYA PERIKANAN IKAN PATIN PADA CV. ARDIYANTI PALAS

Yusminar Wahyuningsih
Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya
Jl. Z.A. Pagar Alam No. 93, Bandar Lampung - Indonesia 35142
Telp. (0721) 787214 Fax. (0721) 700261
e-mail : yusminar.yuni@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this research were write a guidance or reference for trainers to catfish cultivation. The specific purpose were to be able to provide technical guidance, understand the definition of catfish cultivation process, raw material requirements, handling raw catfish, and conducting catfish. This reseach gave an overview of how to understand the basic theory of marketing strategy and competitive strategy to increase competitive advantage in catfish fishery cultivation (case study on CV Ardiyanti Palas)

Key word: *Catfish, Marketing Strategy, Competitive strategy, CV. Ardiyanti Palas.*

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah sebagai pedoman atau acuan bagi fasilitator atau pelatih dalam melaksanakan bimbingan teknis atau pelatihan pengolahan ikan patin. Adapun tujuan khususnya adalah memberikan bimbingan secara teknis, yaitu mampu memahami definisi pengolahan ikan patin, persyaratan bahan mentah, dan pengolahan ikan patin, menangani bahan mentah ikan patin, dan melakukan pengolahan ikan patin. Tujuan lain yaitu memberikan gambaran dasar teori strategi pemasaran serta strategi bersaingnya, sehingga di harapkan mampu menemukan strategi yang tepat dalam menambah daya saing produk sebagai upaya peningkatan keunggulan bersaing pada budidaya perikanan ikan patin (studi kasus pada CV. Ardiyanti Palas).

Kata Kunci: *Ikan Patin, Strategi Pemasaran, Strategi Bersaing, CV. Ardiyanti Palas.*

I. PENDAHULUAN

Ikan patin merupakan komoditas budidaya perikanan yang cukup menjanjikan. Dalam kurun waktu dua tahun terakhir, permintaan ikan patin meningkat dua kali lipat. Potensi pasar

tersebut perlu dimanfaatkan dengan lebih menggalakkan budidaya ikan patin di Indonesia yang potensi lahannya cukup luas. Pasar ikan patin selama ini masih dikuasai Vietnam dengan ekspor dalam bentuk *fillet* dan produk olahan berbasis

surimi. Selain dipasarkan dalam bentuk *fillet*, ikan patin sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai macam produk berbasis surimi. Diperlukan dukungan dari pemerintah, lembaga riset, dan swasta untuk mengembangkan sentra budidaya ikan patin agar komoditasnya terus meningkat.

Ikan patin (*catfish*) merupakan komoditas baru dalam dunia perikanan. Baru sekitar satu dasawarsa terakhir ikan patin dipasarkan sebagai komoditas hasil budidaya perikanan. Sebelumnya, masyarakat lebih mengenal udang, ikan tuna, dan salmon. Namun demikian, popularitas ikan patin berkembang sangat pesat.

Indonesia memiliki potensi untuk menjadi produsen dan eksportir ikan patin, namun budidaya ikan patin ini baru berkembang di Jambi, Sumatera Selatan, Jawa Barat, dan Kalimantan Barat.

Salah satu jenis ikan patin Indonesia yang sangat prospektif untuk dibudidayakan adalah ikan patin jambal yang dagingnya berwarna putih. Ikan patin jenis ini sudah dibudidayakan di Jambi dengan target produksi pada tahun 2007 sebesar 29 ton (Purnomo, 2007).

Ikan patin menjadi sangat populer karena budidayanya mudah, pertumbuhannya cepat, dan mudah beradaptasi dengan berbagai lingkungan. Di samping itu, teknologi budidaya ikan patin sudah berkembang dan dapat dilakukan dengan berbagai sistem yaitu dengan karamba di sungai-sungai, waduk, kolam, maupun situ. Selain dijual dalam bentuk mentah, olahan ikan patinpun meningkatkan nilai tambah produk.

Prospek bisnis ikan patin, baik di pasar domestik maupun untuk ekspor, sangat besar. Namun demikian, produksi ikan patin di Indonesia sebagian besar masih berupa ikan patin segar. Padahal, ikan patin yang telah diolah menjadi *fillet* (daging ikan tanpa tulang) memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan lebih diminati konsumen global. Di pasar internasional, harga ikan patin segar per kilogram adalah USD 1. Sementara itu, harga *fillet* ikan patin per kilogram mencapai USD 3.4.

Studi yang dilakukan di CV. Ardianti yang kantor pemasarannya beralamat di jl. Urip Sumoharjo, Bandar Lampung. Kolam budidaya seluas ± 100 ha tersebar di Lampung Selatan dan Lampung Timur ini bertujuan untuk mendiversifikasi olahan ikan patin untuk menambah nilai jual.

II. LANDASAN TEORI

Keyakinan akan pengembangan usaha budi daya ikan patin dan difersivikasi olahan yang bernilai tambah didasarkan pada produksi dalam negeri yang terus mengalami peningkatan. Tahun 2006, produksi ikan patin dalam negeri mencapai 31.490 ton. Pada tahun 2012, produksi ikan patin meningkat signifikan menjadi 651.000 ton. Karena itu, pemerintah menargetkan produksi ikan patin lokal mencapai 1.107.000 ton pada tahun 2013. Dengan demikian, kebutuhan ikan patin untuk perhotelan yang mencapai 100 ton per bulan dapat tercapai tanpa bergantung pada impor dari Vietnam.

Menilik hal tersebut, dikembangkanlah perikanan budidaya ikan patin dengan skema *blue economy* yang terdiri dari empat prinsip yakni; *zero waste*, *social inclusiveness*, *multi products*, serta inovasi dan adaptasi. Prinsip-prinsip tersebut diimplementasikan dalam bentuk penggunaan benih unggul, pakan berkualitas dengan harga terjangkau, serta pemanfaatan teknologi yang ramah lingkungan. Dengan aplikasi skema *blue economy* ini, fokus dalam meningkatkan nilai tambah suatu produk layak ekspor diharapkan dapat tercapai.

III. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif-kualitatif, yaitu menggambarkan serta mendeskripsikan hasil penelitian dengan menggunakan kata-kata tertulis. Penelitian ini menggunakan prosedur penelitian yang bertujuan mengumpulkan dan menganalisis data deskriptif berupa tulisan, ungkapan lisan dari orang dan perilakunya yang dapat diamati (Sugiyono, 2005).

Penelitian kualitatif bertujuan mengumpulkan data dalam setting alamiah, yang akan digunakan untuk menyusun teori melalui analisis data secara induktif. Segala kegiatan pengumpulan data diperoleh dari narasumber yang dipercaya yaitu dari semua pihak yaitu CV. Ardyanti Palas Bandar Lampung.

Agar pembahasan agar lebih terarah, maka penulis membatasi kepada bagaimana membuat nilai tambah pada ikan patin, dalam hal ini akan di kaji bagaimana cara mengolah ikan patin sehingga memiliki nilai tambah, sehingga akan meningkatkan upaya di dalam keunggulan bersaingnya.

Penelitian dilakukan di Kantor Pemasaran CV. Ardyanti Palas yang

beralamat di jl. Urip Sumoharjo no 171 Sukarame, Bandar Lampung pada bulan September 2011.

Data primer diperoleh melalui observasi pada bulan Maret-April 2012 mengenai lokasi dan diversifikasi produk, pengamatan langsung, dan wawancara kepada semua pihak di CV. Ardyanti Palas. Data sekunder diperoleh dari instansi, majalah, buku acuan, jurnal – jurnal ilmiah, surat kabar, instansi, dan data – data lain yang mendukung penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan teknis analisis komparatif konstan (Miles dan Huberman, 1994), yaitu:

1. Menempatkan data kedalam kategori-kategori, yang kemudian diperbandingkan satu persatu.
2. Memperluas kategori- kategori yang ada sehingga data tidak tumpang tindih.
3. Mencari hubungan antar kategori.
4. Menyederhanakan data ke dalam struktur sehingga saling berkaitan secara logis dan masuk akal.

Keabsahan data dalam penelitian kualitatif sangat diperlukan, demi keakuratan dan kepercayaan data yang terkumpul. Teknik umum pengujian keabsahan data dilakukan dengan

menggunakan teknik triangulasi. Yaitu kombinasi beberapa sudut pandang yang sering digunakan meliputi empat hal pokok, yaitu: triangulasi data, triangulasi peneliti, dan triangulasi metodologi (Daymon, 2008). Melalui teknik pemeriksaan ini, penulis menggunakan triangulasi data dan triangulasi teori, dimana data di kumpulkan kemudian di kaitkan dengan teori dari terlaksananya upaya peningkatan nilai produk budidaya perikanan ikan patin dengan olahan makanan serta strateginya mencapai keunggulan bersaing (studi kasus pada CV. Ardiyanti Palas).

IV. ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Sumberdaya perairan Lampung telah dimanfaatkan untuk berbagai kegiatan ekonomi masyarakat, diantaranya kegiatan pembudidayaan ikan dan pariwisata Kegiatan pembudidayaan ikan adalah kegiatan ekonomi yang melibatkan sebagian besar masyarakat golongan menengah kebawah. Kurangnya pengetahuan, terbatasnya keterampilan dan kemampuan manajemen usaha serta rendahnya akses permodalan adalah permasalahan utama dalam pengembangan masyarakat menengah kebawah. Untuk itu diperlukan

intervensi dan upaya pemerintah serta didukung strategi yang efektif dalam pengembangan perikanan budidaya di Lampung agar bernilai lebih.

Cerahnya prospek pasar ikan patin bisa dilihat dari belum terpenuhinya permintaan ikan patin dipasar lokal yang terus meningkat tiap tahunnya, tingginya permintaan patin ini tidak lepas dari semakin menjamurnya restoran, rumah makan, hotel, dan jasa boga yang menyajikan menu berbahan baku ikan patin. Oleh karena itu, tak heran jika menu ikan dan olahannya mudah di jumpai, mulai dari pasar tradisional/kaki lima (lesehan), restoran, dan industri olahan ikan. Beberapa menu makanan yang umum di jumpai antara lain patin asam manis, pedas, pindang patin, pepes pedas, sop ikan patin, serta patin bakar. Selain itu besarnya permintaan ikan patin juga datang dari pasar – pasar swalayan yang pada akhir akhir ini selalu menyediakan gerai khusus ikan patin. Biasanya, restoran-restoran besar dan pasar swalayan membutuhkan suplai patin yang masih hidup, sedangkan patin yang mati (masih segar) masuk ke pasar tradisional dan restoran-restoran kecil. Tidak hanya itu, produk olahan patin seperti abon patin, kerupuk patin, ikan sale patin, bakso nugget, dan sosis ikan,

serta olahan makanan ikan berbahan ikan patin memiliki prospek yang cukup cerah.

Selain pasar lokal, pasar internasional juga merupakan sasaran pasar yang cukup baik karena tekstur dagingnya yang putih dan tidak berserat, ukuran, dan kualitas dari ikan patin juga sudah memenuhi persyaratan untuk di jadikan sebagai komoditas ekspor. Keunggulan lain dari patin yang potensial dijadikan sebagai komoditas ekspor adalah mudah di jadikan fillet beku maupun segar. Hal ini karena bagian utama dari daging patin tidak memiliki duri halus.

Upaya peningkatan nilai produk budidaya perikanan ikan patin dengan olahan makanan serta strateginya mencapai keunggulan bersaing (studi kasus pada CV. Ardiyanti Palas). Adalah suatu upaya meningkatkan penjualan dengan strategi bersaing yang tepat dan unggul.

Peluang Usaha Pengolahan Makanan Berbahan Ikan Patin

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan yang sangat cocok untuk diolah menjadi surimi. Dagingnya yang tebal dan berwarna putih, serta di mungkinkan diolah dari bahan baku yang masih hidup,

akan menghasilkan surimi yang bermutu tinggi. Uji folding test (uji daya lipat) terhadap surimi yang diolah dari daging ikan patin menghasilkan grade A dengan kekuatan gel dapat mencapai lebih dari 1000g/cm² meskipun daging surimi sudah di simpan selama 2 bulan dalam cold storage (Suryaningrum , 2007). Proses pengolahan surimi dari daging ikan patin memerlukan air yang banyak karena kandungan lemak ikan patin cukup tinggi. Surimi ikan patin sebaiknya diolah dari ikan patin yang sudah difillet dan dihilangkan kulitnya (*skin less*). Surimi yang diolah dari ikan patin yang masih ada kulitnya (*skin on*) dapat menyebabkan daging lumat ikan patin mengandung serpihan serpihan kulit yang terikut ketika proses pelumatan daging dengan menggunakan mesin meat bone separator. Adanya serpihan kulit ikan patin yang berwarna hitam pada surimi merupakan benda asing yang tidak di kehendaki dalam perindustrian.

Surimi ikan patin dapat diolah menjadi berbagai produk berbasis surimi karena teksturnya cukup kenyal dan baunya netral. Tersedianya mesin pengolah ikan dengan aneka cetakan membuat surimi dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk dan warna yang menarik. Berbagai produk berbasis surimi, seperti

kamaboko, chikuwa, udang imitasi, crab, floss jelli, floss cake, dan lain lain, kini mengisi gerai dan ruang pendingin diberbagai supermarket dan hypermarket di kota kota besar di Indonesia. Fillet ikan patin juga diperdagangkan dalam bentuk breaded. Produk ini lebih di sukai oleh konsumen karena dapat segera di sajikan (siap saji). Untuk mendapatkan cita rasa breaded ikan patin, maka sebelum di breaded ikan di rendam dalam larutan bumbu. Bumbu yang di gunakan untuk breaded ikan patin sama dengan dengan bumbu yang di gunakan untuk mengolah fish finger yaitu bawang Bombay, bawang putih, lada, gula, garam, dan MSG. fillet ikan di rendam dalam larutan bumbu selama 30 menit. Butter mix terbuat dari campuran tepung gandum, maizena, serta bumbu bumbu seperti merica, perasa, baking soda, kuning telur. Butter mix dilarutkan dalam air es sehingga terbentuk adonan yang kental. Daging fillet ikan patin yang akan di breaded dengan breadcrumb di masukkan dalam butter mix kemudian di lumuri breadcrumb dengan cara mengulungkan ke dalam *breadcrumb*. *Breaded* ikan patin kemudian di kemas dan di bekukan untuk dipasarkan.

Untuk membantu mengeluarkan lemak dari daging ikan patin maka selama

pencucian ditambahkan natrium bikarbonat sebanyak 0,5% dari volume air yang di gunakan untuk pencucian. Setelah proses pencucian selesai, kandungan air daging lumat kemudian di kurangi dengan menggunakan meat dehydrator atau menggunakan mesin pengepres.daging lumat yang sudah dicuci dan dikurangi airnya kemdian dicampur dengan bahan cryoprotectant berupa sukrosa dan sorbitol, agar tidak terjadi kerusakan struktur protein selama pembekuan. sedangkan untuk meningkatkan daya ikat air dan menghasilkan tekstur produk yang lebih lembut biasanya ke dalam surimi ditambahkan polisulfat dalam bentuk sodium tripolifosfat (Peranginagin, 1999) surimi kemudian di aduk dengan menggunakan mesin pengaduk (*mixing and kneading*), di cetak dalam pan/blok untuk kemudian di simpan pada suhu beku. Surimi ikan patin siap diolah menjadi berbagai macam produk.

Perlu pengetahuan tentang olahan yang sehat

Munculnya ide pengolahan ikan diawali dengan adanya upaya orang untuk menyimpan sewaktu produk tersebut berlimpah, kerena ikan merupakan bahan pangan yang cepat rusak atau busuk.berbagai cara pengolahan pun

dilakukan mulai dari yang sederhana hingga modern untuk menjaga atau mengurangi kecepatan penurunan mutu ikan.

Kerusakan pada tubuh ikan dapat di sebabkan secara biokimiawi maupun mikrobiologi, pada waktu ikan masih hidup, unsure-unsur seperti protein, lemak, dan sebagainya merupakan rangkaian penunjang kehidupan. Di dalamnya juga terdapat enzim enzim dalam kondisi aerob atau ada oksigen yang bekerja terkendali.

Setelah ikan mati, banyak terjadi perubahan pada struktur dagingnya. Pada waktu ikan baru saja mati kondisinya masih dalam kesegaran prima, lentur, dan segar. selang beberapa saat, daging ikan kehilangan kelenturan berubah menjadi mengkerut, menjadi kaku, dan daging ikan Nampak lebih kering karena kehilangan daya menahan air yang disebut *fase rigor*. selanjutnya ikan lemas, dagingnya tidak kembali bila ditekan dan merupakan awal proses *pembusukan* yang di sebut fase *postrigor*.

kriteria olahan produk perikanan yang sehat

Daging ikan merupakan bahan biologis yang secara kimiawi sebagian besar tersusun oleh unsure - unsur organic (

75%), hydrogen (10%), karbon (9,5%), dan nitrogen (2,5%) . unsure unsure tersebut merupakan penyusun senyawa senyawa protein, karbohidrat, lemak, vitamin, enzim dan sebagainya. Kandungan unsur anorganik terbanyak pada daging ikan adalah kalsium, fosfor, dan sulfur, seperlima (20%) daging ikan tersusun dari protein, lemak, 5%, mineral 5%, vitamin, serat, dan air 70%.

Ikan merupakan sumber asam lemak omega-6 dan asam lemak omega-3. Asam lemak omega-3 adalah asam lemak yang memiliki posisi ikatan rangkap pertama pada atom karbon nomor tiga dari gugus metil. Yang dominan pada daging ikan adalah asam *linolenat* , asam *eikosapentanoat* dan asam *dokosaheksanoat*.

Selain komposisi gizi yang ada pada bahan makanan, keamanan bahan baku yang diolah dan cara pengolahan yang benar merupakan upaya mendapatkan makanan yang sehat. Pada produk olahan perikanan, ada beberapa kreteria yang harus diperhatikan oleh produsen sebagai penghasil olahan maupun konsumen sebagai pemanfaat hasil olahan demi mendapatkan hasil olahan yang sehat.

Produk olahan makanan ikan patin yang memiliki nilai tambah

Ikan patin dapat dimanfaatkan secara menyeluruh mulai dari kepala, daging, sirip, tulang, telur, isi perut, dan kulit. Sebagian besar ikan patin dipasarkan dalam bentuk fillet beku dan produk olahan lainnya. Oleh karena sifatnya yang mudah busuk, maka ikan patin dibekukan sehingga dapat didistribusikan ke berbagai pasar. Ikan patin yang nantinya akan diolah tidak semata-mata diambil dagingnya untuk diolah menjadi produk. Keseluruhan bagian dari ikan patin akan diupayakan untuk dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual, sehingga dapat meningkatkan margin usaha yang didapat.

Pembahasan

Sumberdaya perairan Lampung telah dimanfaatkan untuk berbagai kegiatan ekonomi masyarakat, diantaranya kegiatan pembudidayaan ikan dan pariwisata Kegiatan pembudidayaan ikan adalah kegiatan ekonomi yang melibatkan sebagian besar masyarakat golongan menengah ke bawah. Kurangnya pengetahuan, terbatasnya keterampilan dan kemampuan manajemen usaha serta rendahnya akses permodalan adalah permasalahan utama dalam pengembangan masyarakat

menengah ke bawah. Untuk itu diperlukan intervensi dan upaya pemerintah serta didukung strategi yang efektif dalam pengembangan perikanan budidaya di Lampung agar bernilai lebih.

Cerahnya prospek pasar ikan patin bisa dilihat dari belum terpenuhinya permintaan ikan patin dipasar lokal yang terus meningkat tiap tahunnya, tingginya permintaan patin ini tidak lepas dari semakin menjamurnya restoran, rumah makan, hotel, dan jasa boga yang menyajikan menu berbahan baku ikan patin. Oleh karena itu, tak heran jika menu ikan dan olahannya mudah di jumpai, mulai dari pasar tradisional/kaki lima (lesehan), restoran, dan industri olahan ikan. Beberapa menu makanan yang umum di jumpai antara lain patin asam manis, pedas, pindang patin, pepes pedas, sop ikan patin, serta patin bakar. Selain itu besarnya permintaan ikan patin juga datang dari pasar – pasar swalayan yang pada akhir akhir ini selalu menyediakan gerai khusus ikan patin. Biasanya, restoran-restoran besar dan pasar swalayan membutuhkan suplai patin yang masih hidup, sedangkan patin yang mati (masih segar) masuk ke pasar tradisional dan restoran restoran kecil. Tidak hanya itu, produk olahan patin seperti abon patin, kerupuk patin, ikan

sale patin, bakso nugget, dan sosis ikan , serta olahan makanan ikan berbahan ikan patin memiliki prospek yang cukup cerah.

Selain pasar lokal, pasar internasional juga merupakan sasaran pasar yang cukup baik karena tekstur dagingnya yang putih dan tidak berserat, ukuran, dan kualitas dari ikan patin juga sudah memenuhi persyaratan untuk di jadikan sebagai komoditas ekspor. Keunggulan lain dari patin yang potensial dijadikan sebagai komoditas ekspor adalah mudah di jadikan fillet beku maupun segar. Hal ini karena bagian utama dari daging patin tidak memiliki duri halus.

Upaya peningkatan nilai produk budidaya perikanan ikan patin dengan olahan makanan serta strateginya mencapai keunggulan bersaing (studi kasus pada CV. Adyanti Palas). Adalah suatu upaya meningkatkan penjualan dengan strategi bersaing yang tepat dan unggul

Ekspansi Internal

Ekspansi internal merupakan pendekatan paling umum diterapkan oleh perusahaan yang ingin meningkatkan jumlah penjualan dan memperbesar pangsa pasar produk dengan akselerasi yang cepat. Langkah – langkah yang biasa dilakukan

perusahaan dalam menerapkan strateginya adalah sebagai berikut :

- Meningkatkan volume penjualan dengan mempertinggi tingkat permintaan primer dan mendorong penggunaan baru untuk produk yang sekarang sedang digarap perusahaan. Upaya ini bisa terlaksana dengan bantuan promosi yang gencar serta meningkatkan kualitas produk serta strategi harga.
- Memperluas cakupan penjualan produk yang ada dengan memperbesar jumlah pelanggan atau wilayah geografis.
- Memperkenalkan produk baru pada daerah pemasaran yang saat ini dikuasai perusahaan.
- Menambah produk baru dan mencari daerah pemasaran yang baru atau mungkin juga melakukan perubahan pada produk.

Beberapa faktor strategi

Ada beberapa cara yang dikembangkan untuk membantu para perencana strategi maupun manajer dalam membuat pilihan strategis dalam bersaing, model yang dapat di pergunakan bisa sebagai berikut:

(1) Penetrasi pasar yang ada Dengan produk yang ada Sekarang	(2) Menambah daerah Pemasaran yang baru
(3) Menambah produk baru	(4) Menambah produk baru dan Daerah pemasaran baru

IFAS EFAS	Kekuatan (S) Menentukan beberapa Faktor yang merupakan Kekuatan internal	Kelemahan (W) Menentukan beberapa Faktor yang menjadi Kelemahan internal
Peluang (O) Menentukan beberapa Faktor yang dianggap Sebagai peluang	Strategi (SO) Menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan Peluang	Strategi (WO) Meminimalkan kelemahan Untuk memanfaatkan Peluang
Ancaman (T) Menentukan beberapa faktor yang ditilai sebagai ancaman	Strategi (ST) Menggunakan kekuatan Untuk mengatasi Ancaman	Strategi (WT) Meminimalkan kelemahan untuk Mengatasi ancaman

Tabel

Empat kemungkinan alternatif strategi

- **Strategi SO**

Strategi ini dirumuskan berdasarkan jalan pikiran bagaimana memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang yang mungkin bisa diraih.

- **Strategi ST**

Dalam strategi ini perusahaan menggunakan kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi ancaman yang tengah atau akan di hadapi.

- **Strategi WO**

Strategi ini diterapkan dengan jalan meminimalkan kelemahan untuk meraih peluang yang ada.

- **Strategi WT**

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang bersifat defensive dan berusaha menghindari ancaman.

Proses Pelaksanaan strategi Dan Kebijakan Alokasi Sumber Daya

Ketika suatu strategi sudah dipilih sebagai pengembangan perusahaan, maka yang terpenting adalah strategi harus dijalankan atau dilakukan. Dalam kenyataannya strategi yang sudah di

tentukan banyak sekali menemukan kendala atau hambatan. Baik dari sumber daya manusia, system administrasi, kebijakan, dll. Manajer harus mampu mengatasi semua kendala tersebut, jadi strategi bisa berjalan secara harmonis dan saling menguatkan. Pelaksanaan strategi harus berjalan selaras dengan alur pikiran yang logis. Secara umum proses atau prosedur pelaksanaan strategi di gambarkan sebagai berikut:



Gambar Proses pelaksanaan strategi

V. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Ikan patin atau yang dalam dunia perdagangan dikenal dengan catfish merupakan komoditas baru dalam dunia perikanan. Ikan ini baru dipasarkan sebagai komoditas hasil budidaya perikanan selama satu dasawarsa terakhir ini. Sebelumnya masyarakat penggemar seafood jarang mengenalnya dibandingkan dengan udang, ikan tuna, dan salmon. Namun sekarang ikan patin menjadi komoditas yang sangat penting dan populer karena pasarnya berkembang dengan pesat. Indonesia juga mempunyai potensi untuk menjadi produsen dan eksportir ikan patin, namun budidaya ikan patin baru berkembang di Jambi,

Sumatera Selatan, Jawa Barat, dan Kalimantan Barat.

Indonesia juga memiliki peluang untuk memasarkan ikan patin dalam bentuk olahan. Diversifikasi pengolahan ikan patin menjadi produk siap olah dan siap saji akan meningkatkan nilai tambah yang cukup berarti karena pasarnya cukup terbuka, sehingga permintaan produk ini meningkat secara berarti setiap tahunnya. 5.1.3 Ikan patin merupakan komoditas hasil budidaya perikanan yang pasarnya cukup menjanjikan. Dalam kurun waktu dua tahun terakhir ini, permintaan ikan patin meningkat dua kali lipat. Potensi pasar tersebut perlu dimanfaatkan dengan lebih menggalakkan budidaya ikan patin di Indonesia yang potensinya cukup luas. Pasar ikan patin selama ini masih dikuasai Vietnam dengan ekspor dalam bentuk fillet dan produk olahan berbasis surimi.

Surimi merupakan produk setengah jadi, berupa daging lumat yang dibersihkan dan mengalami pencucian berulang-ulang sehingga sebagian besar, bau, darah, lemak, dan pigmen hilang. Dari surimi tersebut kemudian dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang bentuk dan warnanya menarik sehingga konsumen tertarik membelinya. Tersedianya sarana

tempat penjualan ikan yang modern di berbagai supermarket menyebabkan ketersediaan produk perikanan yang semakin beragam. Selama ini aneka produk yang berbasis surimi seperti fish cake, jelly fish, udang tiruan, crab tiruan, bakso, nugget, dan lain-lain yang tersedia pada space frozen food supermarket masih diimpor dari Thailand, Malaysia, dan Vietnam.

Ikan patin dapat dimanfaatkan secara menyeluruh mulai dari kepala, daging, sirip, tulang, telur, isi perut, dan kulit. Sebagian besar ikan patin dipasarkan dalam bentuk fillet beku dan produk olahan lainnya. Oleh karena sifatnya yang mudah busuk, maka ikan patin dibekukan sehingga dapat didistribusikan ke berbagai pasar. Selain itu, banyak ditemui bentuk olahan ikan patin berupa bakso, nugget, kaki naga, siomay, kerupuk kulit ikan, dan lain-lain.

Ikan sebagai bahan baku olahan daging patin termasuk jenis pangan yang mudah rusak, maka proses penyimpanan dengan suhu rendah merupakan cara yang paling tepat. Kesegaran ikan patin sebagai bahan baku utama perlu dijaga dengan cara menggunakan pola penanganan rantai dingin.

Dasar-dasar Pengolahan Ikan Seperti kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya.

Kesegaran adalah tolak ukur untuk membedakan ikan yang kualitasnya baik dan tidak. Parameter untuk menentukan kesegaran ikan terdiri atas faktor-faktor fisikawi, sensoris/organoleptik/kimiawi, dan mikrobiologi. Secara fisikawi, kesegaran ikan dapat ditentukan dengan mengamati tanda-tanda visual melalui ciri-ciri berdasarkan keadaan kulit, sisik, mata, insang, dan daging.

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Misalnya, ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi

seperti dalam pembuatan ikan pindang dan sebagainya.

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Pengolahan juga bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan.

Menurut Micholowski (2007), tantangan yang harus dihadapi pasar internasional adalah produk perikanan diharuskan memenuhi persyaratan yang cukup ketat, dalam hal kualitas, keamanan pangan dan ketertelusurannya (traceability). Salah satu pasar yang paling ketat persyaratannya adalah Uni Eropa, yang menekankan bahwa keamanan pangan harus terjamin sejak produksi sampai ke meja makan dan dapat ditelusuri riwayatnya (Noer, 2007).

Oleh karena itu, di Vietnam Asosiasi Eksportir dan Produsen Seafood (VASEP) telah mengembangkan budidaya ikan patin berdasarkan Good Aquaculture Practices (GAP), sehingga ikan patin Vietnam tidak mengalami

kesulitan untuk menembus pasar ekspor Uni Eropa, Amerika, dan negara lainnya.

Perikanan budi daya, khususnya ikan patin, selain berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat serta meningkatkan pendapatan petani dan negara, juga penting dalam perluasan kesempatan kerja dan pertumbuhan agroindustri. Hal ini dapat memberikan lapangan pekerjaan kepada ribuan penduduk dalam bidang budidaya, pengolahan, dan pemasaran patin.

Berdasarkan uraian di atas, perlu bimbingan teknis bagi para pengolah ikan patin yang terkait dengan cara pengolahan ikan patin yang baik dan juga tentang macam diversifikasi pengolahan ikan patin. Penulisan ini memuat tentang diversifikasi dan cara pengolahan ikan patin yang menghasilkan produk nilai tambah. Diversifikasi pengolahan ikan patin menjadi produk siap olah dan siap saji akan meningkatkan nilai tambah yang cukup berarti karena pasarnya cukup terbuka, sehingga permintaan produk ini meningkat secara berarti setiap tahunnya.

Penulisan penelitian dengan judul upaya peningkatan bersaing pada budidaya Ikan Patin (studi kasus CV Ardianty), menjelaskan tentang teknologi

pengolahan ikan patin secara tradisional serta modern dan sederhana, sehingga dapat diaplikasikan oleh setiap kalangan, baik industri pengolahan ikan skala rumah tangga maupun skala menengah.

Implikasi

Tantangan yang harus di hadapi pasar Internasional adalah Produk perikanan diharuskan memenuhi persyaratan yang cukup ketat, dalam hal kualitas, keamanan pangan dan ketelusurannya (*traceability*) yang menekankan bahwa keamanan pangan harus tetap di jaga dan terjamin sejak produksi sampai ke meja makan dan dapat ditelusuri riwayatnya (Noer, 2007).

Produk pengolahan perikanan terdiri dari banyak jenis, seperti, pengeringan, pengaraman, pemindangan, pengasapan, fermentasi, reduksi, ekstraksi, dan aneka macam olahan lainnya. Dan pada masing – masing jenis usaha tersebut masih ada banyak cabang usaha sesuai jenis ikan yang diolah, karakteristik daerah (masyarakat setempat), dan teknologi pengolahan pangan yang digunakan.

Selain produk pengolahan seperti di atas, dikembangkan juga berbagai kegiatan yang menstimulasi tumbuhnya variasi olahan dan masakan berbahan baku ikan dengan prinsip *surimi based product* atau

dikenal dengan produk bernilai tambah (*Vallue Added Product*). Jenis produk tersebut meliputi bakso ikan, fish finger, kue ikan, kaki naga, siomay, snack tulang ikan, abon ikan, permen ikan, dll. Sehingga diharapkan olahan perikanan dapat bersaing dengan produk lainya menjadi *user friendly* atau produk yang tidak merepotkan perusahaan.

Produk olahan makanan termasuk olahan perikanan sekarang ini banyak mengandung bahan tambahan pangan/pengawet dalam upaya untuk mempertahankan kualitas produk dalam jangka waktu yang lama. Atau mempertahankan mutu atau lama simpan produk, pengenyal, menambah estetika warna,member rasa manis serta aroma. Dan hasil nyata yang telah banyak ditemukan oleh lembaga yang terkait dengan kesehatan (Departemen/Dinas kesehatan BPOM), produk makanan di masyarakat menggunakan bahan tambahan pengawet yang tidak direkomendasikan oleh pemerintah sehingga dapat membahayakan kesehatan konsumen dalam produknya.

Dengan semakin maraknya produk perikanan di pasaran, berlimpahnya produk pada musim tertentu, persaingan usaha yang semakin ketat, kondisi ekonomi yang belum stabil, pasar rill

yang tidak kondusif, pemenuhan kebutuhan hidup yang semakin sulit, longgarnya penegakan hukum oleh aparat menyebabkan produsen produk perikanan bertindak seenaknya dalam mengolah produknya.

DAFTAR PUSTAKA

Arifin, Zaenal dan Asyari, "Perawatan Larva Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Sistim Resirkulasi Air", dalam Prosiding Seminar Hasil Penelitian Perikanan Air Tawar 1991/1992, Balitanwar Bogor, 1992.

Arifin, Zaenal dan Asyari, "Pendedaran Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dalam Sangkar", dalam Prosiding Seminar Hasil Penelitian Perikanan Air Tawar 1991/1992, Balitkanwar Bogor, 1992.

Arifin, Zaenal dkk., "Pengangkutan Benih Patin (*Pangasius pangasius*) Dalam Kantong Plastik dengan Kepadatan Berbeda" dalam Bulletin Penelitian Perikanan Darat, volume 10 No. 2 Balitkanwar Bogor, 1991.

Asyari, dkk., "Pembesaran Ikan Patin (*Pangasius pangasius* HB) Dalam Sangkar di Sungai Musi Sumatera Selatan", dalam Junal Penelitian Perikanan Indonesia Volume III No. 2 Tahun 1997.

Arie, Usni, *Pembenihan dan Pembesaran Nila Gift*, Jakarta: Penebar Swadaya, 1999

Arie, Usni, *Pembenihan Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*)*, Direktorat

Jendral Perikanan, Direktorat Bina
Pembenihan, 1994

Arie, Usni, *Pembudidayaan Ikan Patin di
Kolam (Pangasius sp.)*. Direktorat Bina
Produksi, Direktorat Jenderal Perikanan,
1999

Arie, Usni, *Buku Petunjuk Pengangkutan
Ikan Segar*, Dinas Perikanan Provinsi
Daerah Tingkat I Jawa Barat, Unit
Pelaksana Proyek (UPP) Budidaya Air
Tawar Sumbang