

## **USAHA PERIKANAN IKAN ASAP SELAIS DI RANTAU KOPAR KABUPATEN ROKAN HILIR PROVINSI RIAU**

**M. Ramli<sup>1)</sup>**

<sup>1)</sup> Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

Diterima : 31 Maret 2012 Disetujui : 3 Mei 2012

### **ABSTRACT**

The research aims: 1) to see the socio-economic situation of fishermen community of smoked fish processing, 2) to assess the state of smoked fish processing business in terms of financial, and 3) to assess whether the marketing of smoked fish from the Rantau Kopar still efficient. Research using survey methods. From the survey results revealed smoked fish processing businesses have long been made public for generations with over 10 years of business experience. Processing most of the educational level of primary school completion only by the number of dependents between 4-7 people. Producing processors ranging from Rp 800,000.00 to Rp 1,800,000.00 per month. Smoked fish processing business needs capital between Rp 460,000.00 - Rp 1,300,000.00 to the manufacturing cost of Rp 900,000.00 - Rp 2,700,000.00 per week, with an average profit rate 10.98% of total revenue. Smoked fish marketing system from Rantau Kopar are still efficient because the larger fisherman share of the marketing margin.

**Keyword :** *Fisheries, fish smok, Rantau Kopar*

### **PENDAHULUAN**

Perikanan memiliki peranan penting dalam upaya memenuhi kebutuhan protein hewani bagi manusia. Sebagai negara maritim, Indonesia kaya akan sumberdaya perikanan dan mampu untuk menunjang kehidupan masyarakatnya. Sumberdaya perikanan Indonesia dapat berasal dari perairan laut dan perairan umum, yaitu sungai, danau, waduk, rawa-rawa. Rantau Kopar merupakan salah satu wilayah (kecamatan) yang ada di Kabupaten Rokan Hilir. Di wilayah ini mengalir sungai Rokan yang punya potensi sumberdaya perikanan. Di sungai ini banyak masyarakat menggantungkan kehidupannya sebagai nelayan mencari nafkah dengan melakukan usaha penangkapan ikan disungai. Ikan-ikan hasil tangkapan nelayan ada yang dipasarkan langsung dalam bentuk segar dan ada pula sebelum dipasarkan terlebih dahulu ikan-ikan hasil tangkapan diolah dalam bentuk ikan olahan (ikan asap). Salah satu jenis ikan yang ditangkap dan diolah nelayan adalah ikan Selais (*Cryptoterus sp*). Jenis ikan Selais ini merupakan salah satu jenis ikan yang mempunyai nilai

ekonomis tinggi, apalagi ikan Selais sudah diolah dalam bentuk ikan asap yang harganya dapat mencapai Rp150.000,00 per kg. Selain itu ikan asap Selais sudah menjadi sajian populer diberbagai restoran hotel, rumah makan yang ada di Kota Pekanbaru dan kota-kota lain di Riau, bahkan jenis ikan Selais (Selais asap) sudah menjadi ciri khas atau maskotnya makanan (masakan) Riau.

Kita sudah maklum mendengar kata nelayan akan terlintas dipikiran, bahwa nelayan adalah sekelompok masyarakat yang hidup dengan kemiskinan. Dan itu tidak dipungkiri karena sebagian besar yang namanya nelayan hidup dalam kesederhanaan dengan rumah yang sederhana, kepemilikan armada dan alat tangkap yang sederhana, dan dengan hasil tangkapan yang relatif kecil. Walaupun begitu kenyataan juga tidak sedikit nelayan yang hidup layak dan berkecukupan dari hasil usaha perikanan. Nelayan mampu menghidupi keluarganya, mampu menyekolahkan anak-anak, dan bahkan mampu memiliki harta kekayaan sekunder, serta mampu pula mengembangkan usaha perikanan yang lebih besar lagi.

Nelayan Rantau Kopar adalah nelayan yang melakukan usaha penangkapan ikan di Sungai Rokan. Sesuai kondisi perairan yang ada di Rantau Kopar (perairan umum) kegiatan usaha perikanan yang dilakukan nelayan hanya mampu dilakukan secara sederhana, dengan menggunakan armada penangkapan yang sederhana dan alat tangkap yang sederhana pula. Alat tangkap yang digunakan nelayan adalah; pengilar, jaring, pancing, lukah, dan jala. Alat-alat tangkap ini menangkap ikan-ikan antara lain; ikan Baung, Selais, Kapiék, Gurami, Tambakan, Motan, Lele lokal, dan ikan Gabus. Ikan-ikan hasil tangkapan oleh nelayan langsung dijual dalam bentuk segar, dan ada pula jenis ikan tertentu sebelum dijual diolah dulu dalam bentuk ikan salai. Hasil kegiatan usaha perikanan (penangkapan dan pengolahan) ini menjadi sumber penghasilan dan kehidupan bagi keluarga nelayan yang akan menentukan status sosial ekonomi keluarga nelayan.

Salah satu jenis ikan yang ditangkap dan diolah nelayan adalah ikan Selais. Ikan Selais di Rantau Kopar cukup punya potensi. Menurut Kantor Dinas Perikanan Rantau Kopar lebih kurang sekitar 9,5 ton ikan Selais tiap tahun ditangkap nelayan. Hasil tangkapan sebagian besar oleh nelayan diolah terlebih dahulu sebelum dijual. Alasan pengolahan ikan Selais menjadi ikan asap Selais oleh nelayan disamping untuk mempertahankan ikan Selais dapat tahan lebih lama disimpan, harga jual ikan asap Selais juga jauh lebih tinggi dibanding harga jual ikan Selais dalam bentuk segar, apalagi bila hasil tangkapan banyak (musim) hargapun biasanya lebih murah dari harga waktu tidak musim. Harga ikan Selais dalam keadaan segar hanya berharga Rp 12.000,00 per kg sedangkan bila sudah diolah dalam bentuk ikan asap Selais mencapai harga antara Rp 90.000,00 hingga Rp 150.000,00 per kg.

Ikan Selais sebenarnya tidak mengenal musim penangkapan dan dapat ditangkap sepanjang tahun, hanya saja pada bulan Oktober sampai Desember, ikan-ikan Selais sulit didapat nelayan karena pada bulan-bulan ini perairan sungai Rokan

mengalami banjir karena pengaruh musim penghujan. Produksi ikan Selais, baik hasil tangkapan maupun hasil olahan oleh nelayan dipengaruhi oleh banyak faktor. Untuk hasil tangkapan misalnya dipengaruhi oleh jenis alat tangkap dan banyaknya alat tangkap yang digunakan nelayan, jumlah dan lama operasi penangkapan yang dilakukan nelayan. Sementara untuk produksi ikan olahan (ikan asap) sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan baku dari hasil tangkapan. Hasil tangkapan sebagai penentu penyediaan bahan baku ikan olahan akan mempengaruhi pula besarnya pendapatan keluarga nelayan, disamping faktor lain: seperti biaya produksi dan pendapatan dari sumber lainnya.

Ikan asap Selais hasil produksi nelayan Rantau Kopar dipasarkan keberbagai kota tujuan pasar, salah satu diantaranya adalah Kota Pekanbaru. Untuk tercapainya tujuan pasar dimaksud, ikan asap Selais diperdagangkan melalui beberapa lembaga (saluran) pemasaran, dan sebagai akibatnya terjadi perbedaan harga yang diterima produsen (nelayan pengolah) dengan yang dibayar oleh konsumen akhir (rumah tangga).

Berdasarkan latar belakang masalah ini kita coba lakukan penelitian-penelitian yang berkaitan dengan usaha perikanan ikan Selais, terutama untuk melihat kehidupan sosial ekonomi masyarakat nelayan pengolah ikan Selais, usaha pengolahan ikan asap Selais dilihat dari sisi finansial, nilai tambah yang didapat nelayan bila hasil tangkapan diolah dalam bentuk ikan olahan, faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas usaha pengolahan ikan asap Selais, usaha penangkapan ikan Selais, dan bagaimana sistem pemasarannya yang menjadi kunci keberhasilan usaha perikanan ikan Selais.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Secara umum metode penelitian yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode survey. Lokasi penelitian ditetapkan di Kecamatan Rantau Kopar dengan pertimbangan di wilayah ini terdapat kegiatan usaha perikanan penangkapan dan pengolahan ikan asap Selais yang merupakan komoditi perikanan lokal Riau, dimana ikan Selais asap merupakan ciri khas dan maskotnya masakan atau makanan di Riau.

Pelaksanaan penelitian direncanakan pada bulan April – September 2011. Objek dan subjek penelitian meliputi nelayan penangkap dan pengolah, usaha penangkapan, usaha pengolahan ikan asap Selais, dan para pelaku pemasaran (pedagang) ikan asap Selais. Sementara yang menjadi responden dalam penelitian adalah para nelayan penangkap, nelayan pengolah, dan para pedagang ikan asap Selais. Banyak sampel yang akan menjadi responden dalam penelitian ditetapkan sebanyak 10% (sebagian) dari total jumlah nelayan yang diambil secara acak sederhana, sementara untuk responden pedagang ikan asap Selais diambil secara keseluruhan, kecuali pedagang pengecer dengan cara menelusuri dari produsen

sampai ke pedagang pengecer (snow ball). Data penelitian diambil dengan cara (teknik) wawancara. Dalam berwawancara kolektor diberi panduan wawancara dalam bentuk daftar pertanyaan. Data yang diperoleh dilapangan ditabulasikan dan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik yang selanjutnya di analisis secara deskriptif kuantitatif.

Pada tahap pertama penelitian ini, masalah penelitian yang diteliti hanya masalah sosial ekonomi masyarakat nelayan pengolah ikan asap Selais, masalah usaha pengolahan ikan asap Selais dilihat dari sisi finansial, dan masalah efisiensi pemasaran ikan asap Selais, yang hasilnya secara ringkas dapat dijelaskan pada laporan ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kecamatan Rantau Kopar merupakan salah satu kecamatan yang terdapat di Kabupaten Rokan Hilir. Kecamatan Rantau Kopar memiliki luas daerah seluas 125 km<sup>2</sup> yang terdiri dari empat desa, yaitu desa Sungai Rangau, desa Bagan Cempedak, desa Sikapas, dan desa Rantau Kopar. Di kecamatan ini mengalir sungai Rokan yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber mata pencaharian berupa usaha perikanan. Kegiatan usaha perikanan di daerah ini meliputi usaha penangkapan ikan, usaha pengolahan ikan, dan usaha pemasaran hasil perikanan. Sesuai kondisi perairan(sungai) maka usaha penangkapan hanya dapat dilakukan dengan menggunakan alat dan armada penangkapan sederhana. Alat penangkapan yang digunakan antara lain; 1) pengilar yaitu sejenis alat tangkap berbentuk kubus yang terbuat dari nilon yang diberi kerangka kayu dan dioperasikan ditepi sungai, 2) jaring yaitu alat tangkap yang terbuat dari tali nilon berbentuk empat persegi panjang bermata jaring sama besar dan dibentangkan diperairan sungai dengan bantuan pelampung dan pemberat saat mengoperasikannya, 3) pancing, 4) lukah, dan 5) jala. Jenis-jenis ikan yang tertangkap antara lain seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis dan jumlah hasil tangkapan ikan di perairan Sungai Rokan Kecamatan Rantau Kopar Kabupaten Rokan Hilir pada bulan Januari-Nopember 2010

No.	Jenis Ikan	Jumlah Hasil Tangkapan (kg)	Porsentasi
1	Udang Galah	184	0,24
2	Baung	13.205	17,27
3	Gabus	13.375	17,50
4	Gurami	874	1,09
5	Sepat	13.756	17,99
6	Motan	2.546	3,33
7	Patin	1.591	2,21
8	Selais	9.935	12,99
9	Lele	11.780	15,41
10	Subahan	3.382	4,41
11	Juara	5.699	7,45
	<b>Jumlah</b>	<b>76.428</b>	<b>100,00</b>

Sumber: UPTD Perikanan Kecamatan Rantau Kopar

Dari tabel terlihat jenis-jenis ikan yang banyak ditangkap dan tertangkap oleh nelayan didaerah ini adalah jenis-jenis ikan Baung, Gabus, Sepat, Lele dan ikan Selais. Jenis-jenis ikan yang tertangkap sebagian besar dikonsumsi atau dijual dalam bentuk segar dan sebagian lagi diolah dalam bentuk ikan asap dan ikan kering asin. Dari 76.428 kg hasil tangkapan 78,04% dikonsumsi dan dijual dalam bentuk segar dan sekitar 21,96 % saja yang diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi dan dijual. Jenis ikan olahan yang diolah nelayan tergantung pada cara proses pengolahan yang dilakukan. Jika proses pengolahan dilakukan dengan cara pengasapan maka jenis olahan yang dihasilkan berupa ikan asap, dan jika proses pengolahan dilakukan dengan cara pemberian garam pada ikan dan dikeringkan melalui sinar matahari maka jenis ikan olahan yang dihasilkan berupa ikan asin. Untuk jenis pengolahan dengan cara diasap, jenis ikan yang umum dilakukan nelayan didaerah ini adalah ikan-ikan seperti ikan Selais (*Criopterus sp*), ikan Baung (*Macrones sp*), ikan Gabus (*Chana sp*), ikan Subahan (*Puntius sp*), dan ikan Juara (*Pangasius sp*). Jenis ikan yang banyak diasap adalah jenis ikan Selais dengan produksi sekitar 3.230 kg/tahun atau sekitar 31,62% dari total ikan asap semua jenis ikan.

Selain ikan diolah dalam bentuk ikan asap, ikan-ikan juga diolah dalam bentuk ikan asin sebelum dikonsumsi atau dijual oleh nelayan setelah ditangkap. Jenis-jenis ikan yang diolah dalam bentuk ikan asin ini adalah ikan Sepat dan ikan Motan. Tabel 2 menjelaskan jenis ikan dan jenis olahan serta produksi ikan olahan yang dihasilkan nelayan di Kecamatan Rantau Kopar pada tahun 2010.

Tabel 2. Jenis Ikan, Jenis Olahan dan Produksi Ikan Olahan di Kecamatan Rantau Kopar Tahun 2010

No.	Jenis Ikan	Jenis Olahan	Produksi (kg)	Porsentasi
1	Baung	Ikan asap	1.710	10,55
2	Gabus	Ikan asap	1.045	6,45
3	Motan	Ikan asin	2.280	14,07
<b>4</b>	<b>Selais</b>	<b>Ikan asap</b>	<b>3.230</b>	<b>19,93</b>
5	Sepat	Ikan asin	3.705	22,87
6	Subahan	Ikan asap	2.790	17,22
7	Juara	Ikan asap	1.440	8,88
Jumlah produksi ikan olahan			16.200	100,00

Sumber: UPTD Perikanan Kecamatan Rantau Kopar

Ikan-ikan hasil olahan dipasarkan dipasar lokal dan pasar-pasar luar kecamatan. Ikan-ikan hasil olahan kecamatan Rantau Kopar dipasarkan dipasar kecamatan Mandau, Dumai, Bangkinang, dan Pekanbaru. Dalam pemasaran ikan hasil olahan pedagang pengumpul dari luar kecamatan yang datang langsung membeli kepada nelayan pengolah yang ada di kecamatan Rantau Kopar. Selanjutnya pedagang pengumpul menjualnya ke pedagang besar, dan pedagang besar mendistribusikan ke pedagang pengecer.

Usaha pengolahan ikan asap Selais di Rantau Kopar sudah diusahakan sejak lama oleh masyarakat nelayan sekitar secara turun temurun. Dilihat dari lama usaha yang mereka lakukan sebagian besar (80%) nelayan pengolah sudah mengusahakan usaha pengolahan ikan asap Selais lebih dari 10 tahun (Tabel 2.3), dengan besaran pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan ikan asap di atas Rp 1.000.000 hingga Rp 1.800.000 perbulan (Tabel 1.3).

Tabel 3. Distribusi Pendapatan Nelayan Pengolah Berdasarkan Tingkat Pendapatan

No.	Besar Pendapatan (Rp)	Jumlah (jiwa)	%
1	Kurang dari Rp 1.000.000	7	28
2	Rp 1.000.000 – Rp 1.500.000	14	56
3	Lebih dari Rp 1.500.000	4	16
Jumlah		25	100

Sumber: Hamid, H., dan Raudatul Islamiah, 2011

Untuk mengusahakan usaha pengolahan ikan asap Selais dibutuhkan modal sekitar Rp 460.000 hingga Rp 1.300.000 an tergantung besarnya skala usaha yang dibangun (Tabel 1.4).

Tabel 4. Kebutuhan modal usaha masing-masing pengolah ikan asap untuk satu unit usaha berdasarkan kapasitas produksi per minggu di desa Rantau Kopar

<b>Pengolah ikan asap</b>	<b>Produksi (kg/minggu)</b>	<b>Jumlah modal (Rp)</b>
1	20,60	1.287.000
2	39,38	930.000
3	32,18	467.000
4	19,80	484.000
5	19,80	932.000
6	15,93	863.000
7	15,60	1.047.000
8	17,81	1.076.000
9	15,94	566.000
10	15,60	1.214.000
11	12,68	912.000
12	14,63	939.000
13	15,60	462.000
14	17,55	438.000
15	17,55	763.000
Rata-rata	19,38	824.733

Sumber: Ramli, M., dan Deni Saputra, 2011

Sementara kebutuhan biaya produksi untuk satu siklus produksi (per minggu) berdasarkan kemampuan nelayan pengolah menyediakan bahan baku ikan Selais yang akan di proses berkisar antara Rp 900.000 an hingga Rp 2.700.000 (**Tabel 1.5**). Biaya-biaya ini meliputi biaya untuk bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Usaha pengolahan ikan asap cukup menguntungkan dengan tingkat keuntungan 10,98% dari total penerimaan.

Tabel 5. Jumlah biaya produksi masing-masing pengolah berdasarkan jumlah produksi per minggu di desa Rantau Kopar

<b>Nelayan Pengolah</b>	<b>Produksi (kg)</b>	<b>Biaya Bahan Langsung (Rp)</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)</b>	<b>Biaya Overhead (Rp)</b>	<b>Jumlah Biaya Produksi (Rp)</b>
1	20,60	1225520	250.000	13.560	1489080
2	39,38	2483906	250.000	13.560	2747466
3	32,18	1889062	250.000	13.560	2152622
4	19,80	1178625	250.000	13.560	1442185
5	19,80	1178625	250.000	13.560	1442185
6	15,93	838868	250.000	13.560	1102428
7	15,60	819062	250.000	13.560	1082622
8	17,81	936094	250.000	13.560	1199654
9	15,94	926975	250.000	13.560	1190535
10	15,60	841469	250.000	13.560	1105029
11	12,68	716422	250.000	13.560	979982
12	14,63	846625	250.000	13.560	1110185
13	15,60	878500	250.000	13.560	1142060
14	17,55	919469	250.000	13.560	1183029
15	17,55	931500	250.000	13.560	1195060
Rata-rata	19,38	1107381	250.000	13560	1370941

Sumber: Ramli, M., dan Deni Saputra, 2011

Ikan asap Selais dipasarkan di pasar-pasar lokal dan pasar luar kecamatan seperti ke Mandau, Dumai, Bangkinang, dan Pekanbaru. Untuk memasarkan ikan asap Selais ada tiga jalur pemasaran, dua jalur pemasaran pertama untuk pemasaran lokal, sedang jalur pemasaran ketiga untuk pemasaran luar. Ketiga jalur pemasaran tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut; (1) nelayan pengolah langsung memasarkan ke konsumen, (2) nelayan pengolah menjual ke pengecer, dan pengecer menjual ke konsumen, dan (3) pedagang pengumpul membeli ke nelayan pengolah, lalu menjual ke pedagang besar, dan pedagang besar mendistribusikan ke pengecer, dan terakhir pengecer menjual ke konsumen. Marketing margin dari pemasaran ikan asap Selais sebesar 40% dan dengan Fisherman share 60%. Dari nilai marketing margin dan nilai fisherman share ini dapat disimpulkan bahwa sistem pemasaran ikan asap Selais asal Rantau Kopar masih efisien (fisherman share > marketing margin).

## KESIMPULAN

Kegiatan usaha perikanan di Rantau Kopar meliputi usaha penangkapan ikan diperaian umum, usaha pengolahan ikan, dan usaha pemasaran hasil perikanan. Salah satu jenis ikan yang ditangkap dan diolah nelayan adalah ikan Selais. Ikan



Selais diolah dalam bentuk ikan asap. Harga ikan Selais setelah diasap dapat mencapai harga Rp 90.000 /kg ditingkat produsen dan mencapai harga Rp 150.000 /kg ditingkat konsumen. Usaha penangkapan dan pengolahan ikan sudah sejak lama (turun temurun) dilakukan masyarakat. Nelayan memulai usaha sejak berumur 15 tahun dan sekarang mayoritas nelayan menjalankan usaha sudah lebih dari 10 tahun, bahkan sudah ada diatas 40 tahunan. Pendapatan nelayan dari hasil pengolahan ikan berkisar antara Rp 1.000.000 hingga Rp 1.800.000 perbulan tergantung skala usaha.

Untuk mengusahakan usaha pengolahan ikan membutuhkan modal antara Rp 460.000 hingga Rp 1.300.000, dengan biaya produksi sebesar antara Rp 900.000 hingga Rp 2.700.000 per minggu. Besar kecil modal dan biaya produksi yang diperlukan ini tergantung pada besar skala usaha yang nelayan miliki dan kemampuan nelayan pengolah menyediakan bahan baku ikan segar. Usaha pengolahan ikan asap Selais cukup menguntungkan dengan tingkat keuntungan 10,98% dari total penerimaan.

Ikan asap Selais tidak hanya dipasarkan dipasar lokal tapi juga dipasarkan keluar daerah (Mandau, Dumai, Bangkinang, dan Pekanbaru), dengan melalui beberapa lembaga pemasaran mulai dari nelayan pengolah (produsen) menjual ke pedagang pengumpul dan pedagang pengumpul menjual ke pedagang besar, dan selanjutnya pedagang besar mendistribusikan ke pengecer. Sistem pemasaran ini masih efisien karena nilai fisherman share lebih besar dari nilai marketing marjinnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Rokan Hilir. 2009. *Statistik Perikanan Tangkap Provinsi Riau*.
- Hamid, H. dan Raudatul Islamiah. 2011. *Sosial Ekonomi Masyarakat Nelayan Pengolah Ikan Selais Rantau Kopar*. Laporan Penelitian Berbasis Laboratorium.
- Ramli, M. dan Deni Saputra. 2011. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asap Selais Di Rantau Kopar*. Laporan Penelitian Berbasis Laboratorium.
- Yulinda, E. dan Hendrikson Sitanggang. 2011. *Pemasaran Ikan Asap Selais Asal Rantau Kopar*. Laporan Penelitian Berbasis Laboratorium.