



Saluran dan Margin Pemasaran Ikan Asin di Kabupaten Fakfak

Muh Haidir Hakim, Maryati, La Andi

Agroindustri, Politeknik Negeri Fakfak, Papua Barat, Indonesia

Email: haidirhakim13@gmail.com

Corresponding Author: Muh Haidir Hakim, Politeknik Negeri Fakfak, Email: haidirhakim13@gmail.com

ABSTRAK

Papua Barat memiliki wilayah laut yang luas dan berpeluang untuk dikembangkannya sektor perikanan. Ikan di Kabupaten Fakfak jumlahnya yang melimpah ini harus dapat dimanfaatkan. Oleh karena itu, ikan dapat diolah sehingga akan memberikan nilai tambah, salah satunya olahan ikan asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui saluran pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak dan untuk mengetahui biaya margin ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa saluran pemasaran di Kelurahan Dulan Pokpok terdiri dari 4 saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran yang pertama dari produsen ke konsumen, saluran pemasaran kedua produsen membeli ikan segar dari nelayan kemudian produsen mengolah menjadi ikan asin lalu di jual ke konsumen, saluran pemasaran ketiga produsen membeli dari nelayan kemudian dijual ke pedagang pengecer lalu pedagang pengecer menjual ke konsumen dan saluran pemasaran keempat produsen membeli ikan segar dari nelayan dan diolah menjadi ikan asin setelah itu dijual kepada pedagang pengumpul, pedagang pengumpul menjual ke pedagang pengecer kemudian pedagang pengecer menjual ke konsumen. Margin pada tingkat produsen ikan asin sebesar Rp 15.000,-/kg sampai Rp 20.000,-/kg, pada tingkat pedagang pengumpul sebesar Rp 5.000,-/kg, pada tingkat pedagang pengecer sebesar Rp 5.000,-/kg sampai Rp 10.000,-/kg.

Kata Kunci : Ikan asin, Margin pemasaran, Saluran pemasaran

ABSTRACT

West Papua has a large marine area and has the opportunity to develop the fisheries sector. The abundance of fish in Fakfak Regency should be taken advantage of. The purpose of this study was to determine the marketing channel for salted fish in Dulan Pokpok Village, Fakfak Regency and to determine the margin cost of salted fish in Dulan Pokpok Village, Fakfak Regency. The method used in this research is qualitative research using the descriptive method. The results of this study indicate that the marketing channel in Dulan Pokpok Village consists of 4 marketing channels, namely the first marketing channel from producers to consumers, the second marketing channel: the producers buy fresh fish from the fishermen, then the producers process it into salted fish and then sell it to consumers, producers in the third marketing channel buy from fishermen and then sell them to retailers and retailers sell to consumers and the fourth marketing channel is where producers buy the fish from fishermen and turn it into salted fish and then sell it to collectors, collectors sell to retailers and retailers sell to consumers. The margin at the salt fish producer level is Rp. 15,000/kg for Rp. 20,000,-/kg at collector level is Rp. 5,000,-/kg at the retailer level is Rp. 5,000,-/kg for Rp. 10,000,-/kg

Keywords: Salted fish, Marketing margin, Marketing channel

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang terbesar didunia, salah satunya adalah kekayaan ekosistem laut dengan berbagai jenis ikan dalam jumlah yang sangat besar, sumber daya perikanan juga meningkat terlihat dari target konsumsi ikan nasional pada tahun 2019 yang mencapai 54,5 kg per kapita per tahun. Dalam neraca perdagangan internasional, komoditas ini mengalami surplus dengan kenaikan sebesar 1,49 persen selama periode 2012- 2015. Subsektor ini pun memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) 2016 sebesar 19 persen (BPS, 2018).

Papua Barat memiliki wilayah laut yang luas dan berpeluang untuk dikembangkannya sektor perikanan. Sebagian besar produksi perikanan di Provinsi Papua Barat merupakan perikanan tangkap laut dengan hasil produksi tahun 2015 sebesar 151.585 ton, dan hasil perairan umum sebesar 377 ton. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa hasil perikanan tangkap di Papua Barat jauh lebih produktif dibanding dengan perikanan umum (Dinas Perikanan Provinsi Papua Barat, 2016).

Kabupaten Fakfak adalah salah satu daerah di Papua Barat yang memiliki potensi laut, sesuai dengan hasil data yang didapat dari pelabuhan perikanan Kabupaten Fakfak menunjukkan bahwa pada tahun 2017 total distribusi/pemasaran keluar regional pelabuhan perikanan sejumlah 328.735 kg. Total tersebut hanya ikan yang dipasarkan keluar daerah saja, apabila ditambah dengan pemasukan nelayan lainnya yang tidak terdata oleh pihak pelabuhan, total tangkapan perikanan di Kabupaten Fakfak bisa mencapai 500 ton pertahun. Dari total pendapatan tersebut bisa disimpulkan bahwa Kabupaten Fakfak memiliki sumberdaya perikanan yang begitu melimpah (Pentury, 2019).

Ikan di Kabupaten Fakfak jumlahnya yang melimpah, ini tentunya harus dapat dimanfaatkan dengan baik. Ikan merupakan bahan makanan yang sangat mudah rusak karena mengandung kadar air dan protein cukup tinggi. Pembusukan ikan disebabkan oleh degradasi daging ikan karena aktivitas enzim, perubahan biokimia dan pertumbuhan mikroorganisme (Ariyani dkk 2007). Ikan segar ini jika tidak dimanfaatkan untuk keperluan lain maka tidak akan memberikan manfaat atau nilai tambah. Oleh karena itu, ikan segar yang melimpah ini dapat diolah sehingga akan memberikan nilai tambah. Salah satu bentuk olahan ikan adalah ikan asin, karena ikan asin dapat bertahan hingga 1 tahun jika disimpan pada suhu ruang (Femina, 2014).

Pemasaran merupakan salah satu dari kegiatan-kegiatan pokok yang dilakukan oleh pengusaha untuk mempertahankan keberlangsungan usahanya. Para pelaku usaha ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok. Tampaknya mengalami masalah pada saluran pemasaran dan biaya margin. Hal tersebut nampak pada volume penjualan. Saat ini di Kabupaten Fakfak, pengolahan ikan asin masih sebatas untuk memenuhi kebutuhan lokal, sehingga potensi pemasaran ikan asin keluar kota masih belum termanfaatkan dengan maksimal. Pemasaran ikan asin yang dilakukan di Kelurahan Dulan Pokpok hanya dilakukan di pasar tradisional dengan menjual kiloan, diajakan depan toko atau tempat jualan, serta dikemas dengan plastik bening.

Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak merupakan salah satu Kelurahan penghasil ikan asin. Kelurahan Dulan Pokpok termasuk pusat tempat jual beli ikan dimana bahan baku mudah di dapatkan sehingga pengusaha ikan asin mudah dalam mendapatkan bahan baku. Pengusaha ikan asin telah melakukan beberapa cara untuk meningkatkan penjualan, akan tetapi penjualan ikan asin belum maksimal. Oleh karena itu, diperlukan pemasaran yang tepat agar mampu lebih optimal. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik mengkaji tentang saluran dan margin pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka rumusan masalah penelitian ini adalah

1. Bagaimana saluran pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak?
2. Berapa biaya margin ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak?

Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah menjawab permasalahan yang ada pada rumusan permasalahan di atas, yaitu :

1. Untuk mengetahui tipe saluran pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak.
2. Untuk mengetahui biaya margin ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Daerah penelitian ditentukan secara *purposive sampling* (dipilih secara sengaja) yaitu di Kelurahan Dulan Pokpok, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak sebagai lokasi penelitian adalah karena terdapat pembuat ikan asin. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni - Juli 2022.

Metode Penentuan Responden

Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) di Kelurahan Dulan Pokpok, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak. Dengan alasan bahwa pada saat penelitian Kelurahan Dulan Pokpok merupakan tempat pengolahan ikan asin. Sehingga kawasan tersebut dijadikan sebagai daerah penelitian.

Sajian data UMKM pengolahan ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak pada tahun 2022 sebanyak 7 responden yang juga menjadi data penelitian ini dapat dilihat pada Table 1.

Tabel 1. Data Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Dulan Pokpok

No	RT	Jumlah Pengusaha	Keterangan
1	1	-	-
2	2	2	aktif
3	3	-	-
4	4	-	-
5	5	1	aktif
6	6	-	-
7	7	-	-
8	8	4	aktif
Jumlah		7	

Sumber : Data diolah, 2022

Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif karena analisis datanya menggunakan bentuk tertulis dan lisan dari informan yang diamati. Metode deskriptif adalah metode yang dilakukan untuk menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan apa adanya (Sukardi, 2009).

Jenis dan sumber data yang digunakan pada Penelitian ini yaitu:

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya melalui wawancara. Sumber data Primer diperoleh dari pengusaha Ikan Asin.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber lain yang sudah ada sebelumnya kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk laporan. data Sekunder bersumber dari internet berupa jurnal, laporan penelitian, serta data dari kantor Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Fakfak.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan penelitian ini terdiri dari:

1. Analisis saluran pemasaran ;

Menyelesaikan rumusan masalah yang pertama, dengan menggunakan analisis deskriptif untuk mengetahui saluran pemasaran

2. Analisis margin pemasaran ;

Menjawab rumusan masalah yang kedua, analisis margin digunakan untuk mengukur jumlah keuntungan yang diperoleh masing – masing lembaga pemasaran. Menurut Sudiyono (2002), Besarnya margin pemasaran dilihat dari selisih harga di tingkat pengecer dengan harga di tingkat pedagang. Dengan analisis margin juga dapat diketahui bagian (*share*) yang diterima pedagang.

Secara matematis rumus analisis margin adalah :

$$Mp = Hk - Hp$$

Mp = Margin Pemasaran

Hk = Harga ikan asin

Hp = Harga pertama dibeli

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem saluran pemasaran (*marketing channel system*) merupakan sekelompok saluran pemasaran tertentu yang digunakan oleh sebuah perusahaan dan keputusan tentang sistem ini merupakan salah satu keputusan terpenting yang dihadapi manajemen. Peran utama saluran pemasaran adalah mengubah pembeli potensial menjadi pelanggan yang menguntungkan, tidak hanya melayani pasar namun harus membentuk pasar.

Distribusi ikan asin terbagi menjadi 3 pola pemasaran yaitu tingkat nol, tingkat 1 dan tingkat 2. Tingkat nol yaitu dari produsen langsung ke konsumen, tingkat 1 yaitu dari produsen disalurkan ke pada pedagang pengumpul, kemudian kepada konsumen. Saluran tingkat 2 yaitu distribusi dari produsen menuju pedagang pengumpul kemudian kepada pedagang pengecer lalu didistribusikan kepada konsumen (Rofl, 2016). Dari penelitian yang dilakukan di Kelurahan Dulan Pokpok terdapat empat saluran pemasaran yang dilakukan, adapun saluran pemasaran yang terdapat di Kelurahan Dulan Pokpok adalah sebagai berikut:.

Tabel 2. Tipe Saluran 0

Lembaga Pemasaran		Tipe Saluran 0 (Rp/Kg)
Pengolah ikan asin (Produsen)		
-	Harga Beli (Hp)	15.000 - 20.000
-	Harga Jual (Hk)	35.000
-	Margin (Mp)	15.000 - 20.000
Konsumen		
-	Harga Beli	35.000
Total Margin		15.000 - 20.000

Sumber : Data diolah tahun 2022

Tabel 2 menunjukkan tipe saluran pemasaran ini, pengusaha ikan asin (produsen) memperoleh margin sebesar Rp 15.000,-/ sampai Rp 20.000,-/kg.

a. Tipe saluran I

Lembaga pemasaran di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak yang terlibat adalah Nelayan (penjual ikan), pengolah ikan asin (produsen) dan pedagang pengecer selanjutnya langsung ke konsumen akhir. Harga beli ikan segar oleh pengolah ikan asin seharga Rp 20.000,-/kg atau Rp 500.000,-/ember setelah melalui proses pengolahan, lalu produsen menjual ke pedagang pengecer seharga Rp 35.000,-/kg dan pedagang pengecer menjual ke konsumennya seharga Rp 45.000,-/kg. Rincian harga dan margin dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Tipe Saluran I

Lembaga Pemasaran		Tipe Saluran I (Rp/Kg)
Nelayan		
-	Harga Jual	20.000
Pengolah Ikan Asin (produsen)		
-	Harga Beli (Hp)	20.000
-	Harga Jual (Hk)	35.000
-	Margin (Mp)	15.000
Pedagang Pengecer		
-	Harga Beli	35.000
-	Harga Jual	45.000
-	Margin	10.000
Konsumen		
-	Harga Beli	45.000
Total Margin		25.000

Sumber : Data diolah tahun 2022

Tipe saluran pemasaran ini, lembaga pengolahan ikan asin (produsen) di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak memperoleh margin sebesar Rp 15.000,-/kg. Pada tingkat pedagang pengecer sebesar Rp 10.000,-/kg.

b. Tipe saluran II

Lembaga pemasaran yang terlibat terdiri dari Nelayan (penjual ikan), pengolah ikan asin (produsen), pedagang pengumpul, dan pedagang pengecer. Pengolah ikan asin membeli bahan baku yaitu ikan dari nelayan seharga Rp 20.000,-/kg, lalu mengolahnya menjadi ikan asin dengan harga jual Rp 35.000,-/kg. Harga beli oleh pedagang pengumpul sebesar Rp 35.000,-/kg dan harga beli oleh pedagang pengecer seharga Rp 40.000,-/kg, pedagang pengecer menjual dengan harga Rp 50.000,-/kg. Adapun rincian harga dan margin dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Tipe Saluran II

Lembaga Pemasaran		Tipe Saluran II (Rp/Kg)
Nelayan		
-	Harga Jual	20.000
Pengelola Ikan Asin (produsen)		
-	Harga Beli (Hp)	20.000
-	Harga Jual (Hk)	35.000
-	Margin (Mp)	15.000
Pedagang Pengumpul		
-	Harga Beli	35.000
-	Harga Jual	40.000
-	Margin	5.000
Pedagang pengecer		
-	Harga Beli	40.000
-	Harga Jual	50.000
-	Margin	10.000
Konsumen		
-	Harga Beli	50.000
Total Margin		30.000

Sumber : Data diolah 2022

Tabel 4 menunjukkan tipe saluran pemasaran ini, lembaga pengolahan ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok memperoleh margin sebesar Rp 15.000,-kg. Pada tingkat pedagang pengumpul sebesar Rp 5.000,-/kg dan pada tingkat pedagang pengecer seharga Rp 10.000,-/kg.

Penelitian ini mengkaji tentang pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok, Distrik pariwisata Kabupaten Fakfak ditujukan untuk menganalisis pemasaran pada setiap lembaga pemasaran yang terlibat dalam kegiatan pemasaran ikan asin. Margin pemasaran yang dimaksud adalah selisih harga yang diterima oleh

konsumen akhir dengan harga yang diterima produsen ikan asin. Secara total keseluruhan margin pada tingkat produsen ikan asin adalah Rp 15.000,-/kg sampai Rp 20.000,-/kg, pada tingkat pedagang pengumpul Rp 5.000,-/kg, pada tingkat pedagang pengecer Rp 5.000,-/kg sampai Rp 10.000,-/kg.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut : Saluran pemasaran ikan asin di Kelurahan Dulan Pokpok Kabupaten Fakfak terdiri dari 3 saluran pemasaran. Semakin pendek saluran pemasaran maka akan semakin besar keuntungan yang didapat produsen, begitupun sebaliknya. Saluran pemasaran paling efisien pada penelitian ini adalah saluran tipe ketiga karena di saluran ini bahan baku jelas (mudah di dapatkan) dan pemasarannya mudah (pedagang pengecer yang sendiri mencari produsen, jadi produsen tidak perlu lagi menjual ke pasar) serta Pada saluran pemasaran pertama jumlah margin sebesar Rp 15.000 - Rp 20.000,-/kg, pada saluran kedua jumlah margin sebesar Rp 15.000,-/kg dan pada saluran ketiga jumlah margin sebesar Rp 15.000,-/kg.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada teman-teman dan dosen jurusan agroindustri Politeknik Negeri Fakfak, atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menjalankan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. Badan Pusat Statistik Indonesia. (2018). Statistik Sumber Daya Laut dan Pesisir 2018. Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Dinas Perikanan Provinsi Papua Barat. (2016). Data Perikanan Provinsi Papua Barat Tahun 2016.
- Femina.co.id. (2014). Umur Simpan Ikan Awetan. Diakses pada 10 juli 2022, <https://www.femina.co.id/article/umur-simpan-ikan-awetan>.
- Fitriani, Budiyanto, dan Lawelle, S. A. (2021). Analisis Rantai Dan Margin Pemasaran Ikan Asin Di Kecamatan Rumbia Tengah Kabupaten Bombana. J. Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO, ISSN 2502-664X: 6(1)
- Ningsih, K. (2011). Analisis Saluran dan Margin Pemasaran. Skripsi. Fakultas Pertanian UI. Madura.
- Pentury, M. A. (2019). Pengaruh Faktor Individu Dan Faktor Organisasi Terhadap Kinerja Pegawai Dinas Perikanan Dan Kelautan Kabupaten Fakfak. Peluang , 13 (2), Fakfak.
- Geffken, R., Hendrik, dan Zulkarnain. (2016). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara. JOM VOL 4 NO 1 2017
- Delia, S. C. (2017). *Analisis Efisiensi Pemasaran dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Teri Asin di Pulau Pasaran Kota*. Bandar Lampung. Departemen Ekonomi Sumber Daya dan Lingkungan. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen (IPB), Bogor.