

002

## PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN DI TANJUNG MEDANG KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI PROVINSI RIAU

Eni Yulinda dan Ridar Hendri

*Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*

*eni\_yulinda@yahoo.com*

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2016 di Desa Tanjung Medang Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Tujuan penelitian ialah untuk: (1) mengetahui kegiatan produksi dan pemasaran ikan olahan, (2) menganalisis usaha pengolahan ikan, dan (3) merumuskan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan di Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Metode penelitian ini menggunakan metode survai. Populasi penelitian ini ialah pengolah ikan dan pedagang pengumpul ikan olahan. Penetapan responden dilakukan secara sensus, yakni 12 orang pengolah ikan dan lima orang pedagang pengumpul ikan olahan. Sedangkan analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, analisis usaha dan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah pengolah ikan di Desa Tanjung Medang adalah 12 orang, dan pedagang ikan lima orang. Jenis ikan yang sering diolah dibeli dari 117 nelayan setempat, meliputi ikan Lomek (*Harpodon nehereus*), ikan Bulu Ayam (*Paratromateus niger*), ikan Biang (*Sepitipinna breviceps*), ikan Layur (*Trichyurus savala*) dan Udang (*Crustaceae sp*). Produksi ikan olahan di desa ini 11.650 kg perbulan, terdiri dari ikan asin, nugget ikan, sosis ikan, kerupuk udang dan sebagainya. Pengolahan ikan masih dilakukan secara sederhana namun sudah menggunakan kemasan plastik yang memadai. Ikan olahan produk Tanjung Medang tidak hanya dijual di pasar lokal Selatpanjang, tapi juga sudah dijual ke luar daerah seperti Batam, Bengkalis, pekanbaru dan Medan. Analisis usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang menunjukkan bahwa, investasi usaha rata-rata Rp 166.164.000, biaya produksi Rp.75.745.950./bulan, dan keuntungan bersih Rp 15.454.050,- perbulan. Pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang sangat prospektif karena besarnya margin keuntungan yang dijanjikan, serta makin banyaknya permintaan produk dari luar. Untuk itu strategi pengembangan yang harus digunakan ialah: (1) Memaksimalkan kerjasama pengolah ikan dengan pedagang pengumpul untuk pemasaran ke luar daerah, dan (2) meningkatkan kualitas ikan olahan.

***Kata Kunci: Pengolahan Ikan, Kepulauan Meranti, Pengembangan Usaha***

## PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN DI TANJUNG MEDANGKABUPATEN KEPULAUAN MERANTI PROVINSI RIAU

Eni Yulinda, Ridar Hendri,<sup>1)</sup>  
eni\_yulinda@yahoo.co

### ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2016 di Desa Tanjung Medang Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Tujuan penelitian ialah untuk: (1) mengetahui kegiatan produksi dan pemasaran ikan olahan, (2) menganalisis usaha pengolahan ikan, dan (3) merumuskan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan di Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau.

Metode penelitian ini menggunakan metode survai. Populasi penelitian ini ialah pengolah ikan dan pedagang pengumpul ikan olahan. Penetapan responden dilakukan secara sensus, yakni 12 orang pengolah ikan dan lima orang pedagang pengumpul ikan olahan. Sedangkan analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, analisis usaha dan analisis SWOT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah pengolah ikan di Desa Tanjung Medang adalah 12 orang, dan pedagang ikan lima orang. Jenis ikan yang sering diolah dibeli dari 117 nelayan setempat, meliputiikan Lomek (*Harpodon nehereus*), ikan Bulu Ayam (*Paratromateus niger*), ikan Biang (*Sepitipinna breviceps*), ikan Layur (*Trichyurus savala*) dan Udang (*Crustaceae sp*). Produksi ikan olahan di desa ini 12.980 kg perbulan, terdiri dari ikan asin, nugget ikan, sosis ikan, kerupuk udang dan sebagainya. Pengolahan ikan masih dilakukan secara sederhana namun sudah menggunakan kemasan plastik yang memadai.

Ikan olahan produk Tanjung Medang tidak hanya dijual di pasar lokal Selatpanjang, tapi juga sudah dijual ke luar daerah seperti Batam, Bengkalis, pekanbaru dan Medan. Analisis usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang menunjukkan bahwa, rata-rata produksi ikan olahan kering adalah 1.082 kg/bulan. Penerimaan rata-rata Rp 20.242.916, pengeluaran rata-rata Rp 16.611.875, sehingga pendapatan bersih rata-rata Rp 3.631.041,- perbulan.

Sementara untuk usaha kerupuk udang, investasi usaha rata-rata Rp 166.164.000, biaya produksi Rp.75.745.950./bulan, dan keuntungan bersih Rp 15.454.050,- perbulan.

Pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang masih sangat prospektif karena besarnya margin keuntungan yang dijanjikan, serta kian banyaknya permintaan produk dari luar. Untuk itu strategi pengembangan yang harus digunakan ialah: (1) Memaksimalkan kerjasama pengolah ikan dengan pedagang pengumpul untuk pemasaran ke luar daerah, dan (2) meningkatkan kualitas ikan olahan.

---

**Kata kunci:** Pengolahan Ikan, Kepulauan Meranti, Pengembangan Usaha

1) Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

## **1. PENDAHULUAN**

Kabupaten Kepulauan Meranti adalah salah satu sentra penghasil ikan olahan potensial di Provinsi Riau. Hal ini disebabkan produksi ikan laut dari kabupaten ini mencapai 3.257,77 ton per tahun (BPS Meranti, 2011). Sekitar 15 persen dari produksi tersebut digunakan sebagai bahan baku ikan olahan.

Sentra produksi ikan olahan terbesar di Kabupaten Kepulauan Meranti ialah Desa Tanjung Medang. Banyak penduduk desa ini menjadi pengolah ikan dan pedagang ikan olahan yang sukses. Ikan olahan ini tidak hanya dijual di pasar lokal, namun yang dijual ke luar daerah.

Namun demikian, bagaimana prospek pengembangan usaha pengolahan ini dilihat dari jumlah pengolah, produksi dan potensi pasar ikan olahan di Desa Tanjung Medang, belum pernah diteliti.

Kajian ini dilakukan untuk merumuskan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti.

### **Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1. Mengetahui kegiatan produksi dan pemasaran ikan olahan di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti
2. Menganalisis usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti
3. Merumuskan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti

## **2. METODOLOGI PENELITIAN**

### **2.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2016 di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau.

### **2.2 Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode survai. Yakni pengambilan data ke lapangan dengan cara pengamatan langsung dan wawancara menggunakan kuisioner (Nazir, 2003).

### 2.3 Penentuan Responden

Populasi dalam penelitian ini ialah pengolah ikan di Desa Tanjung Medang yang berjumlah 12 orang, pengolah kerupuk ikan satu orang, dan pedagang pengumpul sebanyak lima orang. Mengingat jumlah populasi tidak banyak (kurang dari 100), maka seluruh populasi dijadikan responden atau sensus (Arikunto,2002).

### 2.4. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam dalam penelitian ini adalah data primer dan data skunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan responden. Sedangkan data sekunder sebagai pendukung, diperoleh dari kantor pemerintah dan lembaga terkait.

### 2.5 Analisis Data

- a. Untuk mengetahui kegiatan produksi dan pemasaran ikan olahan di Kabupaten Kepulauan Meranti dianalisis secara deskriptif.
- b. Untuk menganalisis usaha pengolahan digunakan analisis sebagai berikut:  
Total Biaya dengan rumus  $TC = TFC + TVC$ , Investasi ( $I = MT + MK$ ), Penyusutan ( $D = c/n$ ), Pendapatan Kotor ( $GI = Y \times Py$ ), dan Pendapatan Bersih ( $\Pi = TR - TC$ ).

#### Keterangan:

*TC = total biaya, TFC = biaya tetap, TVC = biaya tidak tetap, I= Total Investasi, MT = Modal Tetap, MK= Modal Kerja. Selanjutnya D = biaya penyusutan, c = harga alat, n = umur ekonomis peralatan, GI = Pendapatan kotor, Y =Produksi, dan Py = Harga Jual. Sedangkan TR = Penerimaan, TC = Total Cost (Pengeluaran)*

- c. Untuk merumuskan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan dilakukan dengan analisis SWOT.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Kondisi Geografis Daerah

Kabupaten Kepulauan Meranti memiliki luas wilayah 3.707,84 km<sup>2</sup>. Secara geografis kabupaten ini pada koordinat 1<sup>o</sup>25'36"- 0<sup>o</sup>40'0"LU dan 102<sup>o</sup>10'40" –

103°14'0" BT. Posisi kabupaten ini berada pada bagian pesisir Timur pulau Sumatera, dan berbatasan dengan negara tetangga Malaysia dan Singapura.

Dilihat dari bentang alam kabupaten Kepulauan Meranti sebagian besar terdiri dari daratan rendah. Pada umumnya struktur tanah terdiri tanah alluvial dan grey humus dalam bentuk rawa-rawa atau tanah basah dan berhutan bakau (mangrove). Lahan semacam ini subur untuk mengembangkan pertanian, perkebunan, dan perikanan. Daerah ini beriklim tropis dengan suhu udara antara 25° - 32° Celcius, dengan kelembaban dan curah hujan cukup tinggi. Musim hujan terjadi sekitar bulan September-Januari, dan musim kemarau terjadi sekitar bulan Februari sampai bulan Agustus.

Desa Tanjung Medang merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Rangsang Kabupaten Kepulauan Meranti. Secara keseluruhan luas Desa Tanjung Medang adalah 40 Km<sup>2</sup> dan secara administrasi Desa Tanjung Medang sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sungai Gayung Kiri, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Tanjung Gemuk, sebelah Barat berbatasan dengan Desa Tanjung Samak/Desa Sido Dadi dan sebelah Timur berbatasan dengan Laut Selat Melaka, dengan ketinggian Desa Tanjung Medang mencapai ±5m dari permukaan air laut.

Jarak Desa Tanjung Medang dengan pusat kecamatan adalah 23 km, dan jarak desa dengan Ibu Kota Kabupaten adalah 124 km. Penduduk Desa Tanjung Medang Menggunakan transportasi darat untuk menuju ke ibukota kecamatan, sedangkan untuk menuju ibukota Kabupaten penduduk desa Tanjung Medang menggunakan transportasi laut (Verry dan speed boat).

### **3.2. Kegiatan Produksi dan Pemasaran Ikan Olahan**

Hasil penelitian menunjukkan, bahwa pengolah ikan di Desa Tanjung Medang berjumlah 12 orang dan pedagang pengumpul lima orang. Para pengolah ikan mendapat pasokan bahan baku dari 117 nelayan tradisional setempat.

Jenis ikan yang sering diolah mereka ialah ikan Lomek (*Harpodon nehereus*), ikan Bulu Ayam (*Paratromateus niger*), ikan Biang (*Sepitipinna breviceps*), ikan Layur (*Trichyurus savala*) dan Udang (*Crustaceae sp*).

Sedangkan jenis produk ikan olahan yang diproduksi di Tanjung Medang antara lain ikan kering. Jumlah produksi ikan olahan kering di Tanjung Medang mencapai 12.980 kg/bulan (Tabel 3.1).

**Tabel 3.1 Produksi Ikan Olahan di Tanjung Medang**

Nomor Respon-	Produksi Ikan Olahan (kg/bln)		Jumlah (kg)
	Lomek	Bulu Ayam	
1	730	400	400
2	570	700	395
3	800	370	460
4	400	500	330
5	750	300	440
6	500	460	400
7	450	350	430
8	425	580	420
9	650	430	460
10	400	600	380
11	925	530	405
12	600	560	510
<b>Total</b>	<b>7.200</b>	<b>5.780</b>	<b>12.980</b>

Sumber: Data Primer, 2016

Tabel 4.1 memperlihatkan bahwa jenis ikan yang diolah di Tanjung Medang hanya ikan Lomek dan ikan Bulu ayam. Produksi ikan olahan berbahan baku Lomek mencapai 7.200 kg/ bulan (55,47 persen). Teknik pengolahan ikan yang mereka lakukan masih tergolong sederhana, antara lain dengan pengeringan.

Produksi kerupuk udang di Tanjung Medang sebanyak 1.200 kg/ bulan. Sebagian produk ini menggunakan kemasan plastik seadanya. Dalam memasarkan kerupuk udang, pemilik usaha ini memberikan variasi ukuran kemasan guna mengikuti selera kebutuhan konsumen. Kemasan yang ditawarkan ke konsumen beraneka ragam, yaitu ukuran 250 gram dengan harga Rp.19.000,-/bungkus dan ukuran 500 gram dengan harga Rp.38.000,-/bungkus.

Pemasaran kerupuk udang dimulai dari produsen ke pedagang pengumpul dan konsumen lokal. Pedagang pengumpul kemudian menjualnya ke Selatpanjang dan luar daerah. Pedagang pengumpul membeli ikan olahan dengan cara datang langsung ke produsen. Sedangkan konsumen lokal umumnya membeli ke pasar di Desa Tanjung Medang.

Daerah tujuan pemasaran ikan olahan dari Tanjung Medang, selain di dalam negeri (Selatpanjang, Batam, Bengkalis, Karimun, Pekanbaru, Medan) dan diekspor ke Singapura dan Malaysia. Pada saat ini pemasaran ikan olahan terfokus pada tiga daerah, yaitu Bengkalis, Batam dan Malaysia. Sebab permintaan terhadap ikan olahan di tiga daerah ini cukup tinggi.

Pedagang pengumpul yang terlibat dalam pemasaran ikan olahan di Tanjung Medang berjumlah lima orang. Mereka membeli ikan olahan dari para produsen dengan sistem pembayaran langsung dengan uang tunai. Para pedagang tersebut datang langsung ke bangliau-bangliau tempat pengolahan ikan. Produsen juga bebas memilih kepada pedagang pengumpul mana mereka akan menjual ikan olahannya.

#### **Analisis Usaha**

Analisis usaha ini bertujuan untuk menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan, penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam usaha pengolahan ikan. Usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang Kabupaten Kepulauan Meranti ada dua jenis, yakni usaha ikan kering dan usaha kerupuk udang.

Adapun analisis usaha pengolahan ikan kering di Tanjung Medang, meliputi modal tetap, modal kerja, biaya tetap, biaya tidak tetap, pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Untuk lebih jelasnya komponen modal dan biaya tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.2.

**Tabel 3.2 Karakteristik Pengolah Ikan Berdasarkan Jumlah Produksi, Harga, Total Penerimaan, Pengeluaran dan Pendapatan per Bulan di Tanjung Medang**

No Responden	Jumlah Produksi (Kg)		Harga Ikan (Kg)		Produksi (Kg/Bulan)	Penerimaan (Rp/ Bulan)	Pengeluaran (Rp/ Bulan)	Pendapatan (Rp) / Bulan
	Lomek	Bulu Ayam	Lomek	Bulu Ayam				
1	425	650	58,000	33,000	1.075	20,700,000	16,780,000	3,920,000

2	500	550	58,000	33,000	1.050	19,910,000	16,451,250	3,458,750
3	750	475	58,000	33,000	1.225	21,680,000	17,705,000	3,975,000
4	450	700	58,000	33,000	1.150	21,690,000	17,442,500	4,247,500
5	875	300	58,000	33,000	1.175	21,520,000	17,450,000	4,070,000
6	600	350	58,000	33,000	950	16,200,000	13,840,000	2,360,000
7	450	530	58,000	33,000	980	19,190,000	16,042,500	3,147,500
8	500	425	58,000	33,000	925	20,110,000	16,595,000	3,515,000
9	700	525	58,000	33,000	1.225	22,680,000	18,165,000	4,515,000
10	600	400	58,000	33,000	1.000	17,040,000	14,065,000	2,975,000
11	700	375	58,000	33,000	1.075	19,115,000	15,983,750	3,131,250
12	650	500	58,000	33,000	1.150	23,080,000	18,822,500	4,257,500
<b>Total</b>	<b>7.200</b>	<b>5.780</b>			<b>12.980</b>	<b>242.915.000</b>	<b>199.342.500</b>	<b>43.572.500</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>1.800</b>	<b>1.445</b>			<b>1.082</b>	<b>20.242.916</b>	<b>16.611.875</b>	<b>3.631.041</b>

Table 4.2 memperlihatkan bahwa rata-rata produksi ikan olahan kering (Lomek dan Bulu Ayam) para pengolah ikan adalah 1.082 kg/ bulan. Penerimaan rata-rata Rp 20.242.916, pengeluaran rata-rata Rp 16.611.875, sehingga pendapatan bersih rata-rata Rp 3.631.041,- perbulan.

Pendapatan sebesar itu jauh lebih kecil dibandingkan dengan pendapatan bersih usaha kerupuk udang, yakni sebesar Rp 15.454.050,- perbulan (Tabel 4.3).

**Tabel 3.3 Analisa Usaha Pengolahan Ikan di Tanjung Medang perbulan**

NO	URAIAN	IKAN KERING	KERUPUK UDANG
1	Produksi (kg)	1.082	1.200
2	Penerimaan (Rp)	20.242.916	91.200.000
3	Modal Tetap (Rp)	30.430.000	107.024.000
4	Modal Kerja (Rp)	17.000.500	59.140.000
5	Biaya Produksi (Rp)	16.611.875	75.745.950
6	Pendapatan Bersih (Rp)	3.631.041	15.454.050

Dari Tabel 4.3 terlihat bahwa perbedaan antara jumlah produksikerupuk udang dengan ikan kering hanya 118 kg (10,90%). Namun pendapatan bersih yang diterima pengolah kerupuk udang adalahRp 11.823.009 (325,61%) lebih besar dibandingkan dengan pendapatan pengolah ikan kering. Hal ini disebabkan karena harga jual kerupuk udang jauh lebih tinggi.

### 3.3 Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan



Berdasarkan penelitian yang dilakukan, pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang sangat prospektif dilakukan. Hal ini diketahui setelah mengkaji keragaan usaha pengolahan ikan di daerah tersebut.

Keragaan tersebut meliputi kekuatan (S), kelemahan (W), peluang (O) dan ancaman (T). Kekuatan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang ialah ketersediaan bahan baku yang cukup, lokasi yang strategis, kualitas ikan olahan yang tahan lama, dan mudahnya mendapatkan bahan pengolah ikan. Sementara kelemahannya hanya keterbatasan alat pengolah, proses pengolahan yang membutuhkan waktu lama, dan kemasan produk yang sangat sederhana.

Sedangkan peluang bisnis ini ialah permintaan yang tinggi, harga yang terjangkau, biaya operasional yang murah, dan adanya kerjasama yang baik antara produsen dengan pedagang pengumpul. Sementara ancaman yang ada ialah ketersediaan bahan baku yang tergantung musim, persaingan dengan produsen desa lain, jauh dari pasar, dan produk yang mudah rusak.

Berdasarkan keragaan usaha pengolahan ikan tersebut, dapat dirumuskan strategi pengembangan SWOT sebagaimana terlihat pada Tabel 3.4.

**Tabel 3.4 Matrik SWOT Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan di Tanjung Medang.**

Internal	Kekuatan ( <i>Strenght</i> )		Kelemahan ( <i>Weakness</i> )						
		S1. Lokasi yang sangat strategis	S2. Ketersediaan bahan baku ikan segar untuk diolah cukup memadai	S3. Hasil produksi ikan olahan tahan lama	S4. Biaya operasional selama proses pengolahan murah	S5. Bahan untuk campuran ikan mudah didapat	W1. Keterbatasan alat yang digunakan dalam proses pengolahan ikan	W2. Membutuhkan waktu yang lama dalam proses pengolahan.	W3. Produk belum menggunakan kemasan yang memadai

Eksternal

Peluang ( <i>Oportunity</i> )		Strategi SO		Strategi WO	
O1. Harga sesuai kebutuhan masyarakat (terjangkau)		SO1. Pemanfaatan sumberdaya perikanan dalam sub sektor usaha pengolahan ikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen baik lokal maupun ekspor.		WO1. Memaksimalkan kerjasama antara pengolah ikan dengan pedagang pengumpul guna untuk memasarkan hasil produk ikan olahan.	
O2. Permintaan akan produk hasil ikan olahan banyak disukai oleh konsumen				WO2. Mengupayakan pengadaan alat pengolahan ikan yang lebih moderen untuk meningkatkan kualitas produk ikan olahan.	
O3. Adanya kerjasama antara pengolah ikan dengan pedagang pengumpul					
O4. Biaya operasional untuk penjualan dan produksi dapat dijangkau.					

Ancaman ( <i>Threat</i> )		Strategi ST		Strategi WT	
T1. Produksi pengolahan ikan tergantung oleh musim dan		ST1. Menjaga kualitas dan harga dari produk ikan olahan yang ada		WT1. Adanya tindakan dari instansi terkait dalam mengatasi permasalahan	

T2.	permintaan pasar Adanya persaingan dari pengolah lain dan mempengaruhi harga ikan olahan Jauh dari lokasi pasar	untuk menghindari adanya persaingan dari pengolah lain.	WT2.	keterbatasan wadah pemasaran ikan, salah satunya dengan membangun pasar tradisional. Memberikan bimbingan tentang cara penggunaan alat pengolahan ikan untuk meningkatkan minat pengolah dalam memanfaatkan hasil produksi perikanannya.
T3.	Stok sisa ikan			
T4.	olahan yang tidak habis terjual menunggu adanya permintaan lain baru dijual			

Selanjutnya terhadap faktor internal dan eksternal tersebut diberikan bobot penilaian. Berdasarkan bobot penilaian itu kemudian dapat dibuat suatu implementasi strategi seperti terlihat pada Tabel 3.5.

**Tabel 3.5** Pemilihan Alternatif Strategi yang Diprioritaskan Dalam Usaha Pengolahan Ikan di Desa Tanjung Medang.

	Alternatif Strategi	Keterkaitan	Σ Bobot	Ranking
<b>Strategi SO</b>				
SO1	Pemanfaatan sumberdaya perikanan dalam sub sektor usaha pengolahan ikan untuk memenuhi kebutuhan konsumen baik lokal maupun ekspor.	S1,S2,S3,S4,S5,O1,O2,O3,O4	4,25	1
<b>Strategi WO</b>				
WO1	Memaksimalkan kerjasama antara pengolah ikan dengan pedagang pengumpul guna untuk memasarkan hasil produk ikan olahan.	W3,W4,O1,O2,O3	1,90	4
WO2	Mengupayakan pengadaan alat pengolahan ikan yang lebih moderen untuk meningkatkan kualitas produk ikan olahan	W1,W2,W3,W4,O1,O2,O3,O4	2,77	3
<b>Strategi ST</b>				
ST1	Menjaga kualitas dan harga dari produk ikan olahan yang	S1,S2,S3,S4,S5,T1,T2,T3,T4	3,52	2

	ada untuk menghindari adanya persaingan dari pengolah lain.			
<b>Strategi WT</b>				
WT1	Adanya tindakan dari instansi terkait dalam mengatasi permasalahan keterbatasan wadah pemasaran ikan, salah satunya dengan membangun pasar tradisional	W2,W3, W4,T1,T3, T4	1,69	5
WT2	Memberikan bimbingan tentang cara penggunaan alat pengolahan ikan untuk meningkatkan minat pengolah dalam memanfaatkan hasil produksi perikanannya.	W1,T2	0,53	6

Berdasarkan uraian pada Tabel 3.5, dapat dirumuskan suatu alternatif strategi pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang, yakni sesuai dengan urutan perangkaan 1, 2 dan 3.

Strategi pertama ialah pemanfaatan sumberdaya perikanan untuk usaha pengolahan ikan harus dapat memenuhi kebutuhan konsumen baik lokal maupun ekspor.

Strategi kedua adalah memberikan motivasi dan bimbingan kepada pengolah ikan dalam hal menjaga kualitas produk, dan mengatur harga untuk mengimbangi serbuan saingan dari daerah lain.

Sedangkan strategi ketiga adalah mengupayakan pengadaan alat pengolahan ikan yang lebih moderen untuk meningkatkan kualitas produk ikan olahan.

Selain itu, perlu dilakukan maksimalisasi kerjasama antara pengolah ikan dengan pedagang pengumpul guna untuk memasarkan hasil produk ikan olahan. Untuk mengatasi permasalahan keterbatasan wadah pemasaran ikan, pemerintah perlu membangun pasar tradisional. Kemudian memberikan bimbingan tentang cara penggunaan alat pengolahan ikan.

## **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **4.1 Kesimpulan**

1. Produksi ikan olahan di Tanjung Medang cukup tinggi (2.282 kg perbulan) berupa ikan kering dan kerupuk udang, dengan daerah tujuan pemasaran luar daerah hingga Malaysia dan Singapura.
2. Pendapatan bersih yang diterima pengolah kerupuk udang adalah Rp 11.823.009,- sebulan atau lebih tiga kali lipat lebih lebih besar dibandingkan dengan pendapatan pengolah ikan kering.
3. Prospek pengembangan usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang masih menjanjikan. Hal ini bisa dilakukan dengan melaksanakan tiga langkah strategi, yaitu (a) Pemanfaatan sumberdaya perikanan untuk usaha pengolahan ikan harus dapat memenuhi kebutuhan konsumen baik lokal maupun ekspor, (b) Memberikan motivasi dan bimbingan kepada pengolah ikan dalam hal menjaga kualitas produk, dan mengatur harga untuk mengimbangi serbuan saingan dari daerah lain, dan (c) Mengupayakan pengadaan alat pengolahan ikan yang lebih moderen untuk meningkatkan kualitas produk ikan olahan.

### **4.2Saran**

1. Pemerintah daerah perlu memperhatikan subsektor usaha pengolahan ikan di Tanjung Medang dalam rangka meningkatkan kesejahteraan pengolah ikan. Salah satunya dengan meningkatkan program penyuluhan.
2. Jumlah produsen kerupuk udang di Tanjung Medang perlu ditingkatkan mengingat keuntungan produk ini relative lebih tinggi.
3. Para produsen ikan olahan di Tanjung Medang dituntut untuk meningkatkan kualitas kemasan produk.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan ikan. Jakarta. Penerbit Bumi Aksara, 160 hal.
- Arikunto, S. 2002. Manajemen Penelitian. Edisi Ke-6. Rineka Cipta, Penerbit Jakarta. 645 hal.

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepulauan Meranti. 2010/2011. Laporan Produksi Perikanan tangkap, Budidaya dan KJA. Selatpanjang. 130 hal.
- Cravens, D.W. 1996. Pemasaran Strategi. Erlangga Jilid 1 dan 2. jakarta.
- Dinas Perikanan Kabupaten Kep.Meranti. 2009/2010. Kebijaksanaan Umum tentang Perikanan dan Kelautan. Selatpanjang. 37 hal.
- Dinas Perikanan Provinsi Riau. 2010. Laporan Tahunan 2009. Dinas perikanan Riau. Pekanbaru. 44 hal.
- Guiltina.J. P dan Maulana, A. Strategi Dan Program Manajemen. PT. Prenharlindo. Jakarta
- Moleong, L.J. 2002. Metodologi Penelitian Kualitatif. Remaja Rosdakarya. Bandung. 132 hal.
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. 622 hal.
- Rangkuti, F. 1997. Analisis SWOT Teknis Pembedah Kasus Bisnis. Gramedia. Jakarta.
- Rangkuti, F. 2011. Swot Balanced Scorecard. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 198 hal.