

## Patterns of Consumption and Potential Home Industry of Processed Fish Products in Kelurahan Bungus Barat

Suryelita<sup>1</sup>, Hesty Parbuntari<sup>#1</sup>, Fauzana Gazali<sup>1</sup>, Desy Kurniawati<sup>1</sup>, Melindra Mulia<sup>1</sup>, Umar Kalmar Nizar<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Padang, Jl.Prof. Dr. Hamka Air Tawar. Padang, Sumatera Barat, Indonesia*

\*correspondence: hesty5193@fmipa.unp.ac.id; Tel.: +6282233166754

Diterima 10 Desember 2019 Disetujui 13 Oktober 2020 Dipublikasikan 31 Maret 2021

**Abstract** – The abundance of marine wealth in West Sumatra has not been maximally utilized even though the pattern of community fish consumption in West Sumatra has been declared to have increased in the last 10 years. This is caused by several factors such as inadequate management of the empowerment of marine and fisheries potentials, limited fishing and processing technology, and dependence on climate in Indonesia. Bungus is one of the areas in Padang City that has quite high fisheries resources. The composition of landed fish species is generally dominated by large pelagic species such as tuna, skipjack, cob, black stick and so on. Existing fishery products in the Kelurahan Bungus Barat include fresh fish and frozen fish. Non-export quality fresh fish products are distributed for public consumption in West Sumatra and the surrounding area. Export quality fish products are distributed to Japan and America. Based on the results of a questionnaire analysis to respondents in the West Bungus area, the conclusion obtained is that the community has a good pattern of fish consumption because of public awareness of fish nutrition besides the potential of the home industry of processed fish products in the Bungus Barat Village is also quite high because it is supported by the government and abundance of fish in the area.

**Keywords** – fish, consumption, the potency, home industry, Bungus Barat

### Pendahuluan

Sumatera Barat memiliki potensi sebagai daerah di Indonesia yang memiliki sumber daya perikanan yang cukup tinggi. Provinsi Sumatera Barat mempunyai kawasan laut termasuk Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 186.580 km<sup>2</sup> dengan garis pantai sepanjang 375 km mulai dari Kabupaten Pasaman Barat sampai Kabupaten Pesisir Selatan. Jika dimasukkan panjang pantai Kepulauan Mentawai maka panjang garis pantai keseluruhan mencapai 2.420 km. Sebagai wahana perikanan budidaya air tawar, Sumatera Barat mempunyai empat danau yaitu Maninjau, Singkarak, Danau Diatas dan Danau Dibawah dengan luas keseluruhan

27.500 Ha. Selain itu, terdapat lahan yang dapat dijadikan tambak yang berada di pantai dan potensial untuk budidaya udang seluas 7.700 Ha [1].

Kelimpahan kekayaan laut di Sumatera Barat ini belum dimanfaatkan secara maksimal padahal pola konsumsi ikan masyarakat di Sumatera Barat dinyatakan meningkat pada 10 tahun terakhir. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti belum optimalnyamanajemen pemberdayaan potensi kelautan dan perikanan, terbatasnya teknologi penangkapan dan pengolahan, serta ketergantungan pada iklim di Indonesia.

Kota Padang merupakan salah satu kota yang berpotensi sebagai penghasil sumber daya perikanan karena posisinya yang dekat dengan laut. Akan tetapi, pengolahan dan pemasaran hasil perikanan di Kota Padang masih sangat jauh dengan kabupaten Pesisir Selatan, Pasaman Barat, dan Agam. Besaran volume produksi pengolahan hasil perikanan Kota Padang hanya sebesar 368 ton pada tahun 2011 sedangkan Kabupaten Pesisir Selatan memiliki volume produksi pengolahan yang paling besar yaitu 7.583 ton [1].

Bungus merupakan salah satu daerah di Kota Padang yang memiliki sumber daya perikanan yang cukup tinggi. Pada tahun 2011 produksi dan nilai produksi hasil tangkapan ikan yang didaratkan di PPS Bungus mengalami peningkatan masing-masing sebesar 39,33% dan 3,47% dibanding tahun 2010. Produksi ikan terbesar dihasilkan dari alat tangkap longline yang proporsi produksinya mencapai 14% dari total produksi. Komposisi jenis ikan yang didaratkan umumnya didominasi oleh jenis pelagis besar seperti tuna, cakalang, tongkol, setuhuk hitam dan beberapa jenis lainnya yang relatif kecil [1].

Produk hasil perikanan yang ada di PPS Bungus mencakup ikan segar dan ikan beku. Produk ikan segar dengan kualitas non ekspor didistribusikan untuk konsumsi masyarakat di wilayah Sumatera Barat dan sekitarnya. Produk ikan kualitas ekspor didistribusikan ke negara Jepang dan Amerika.

Wilayah bungus barat yang berada dipinggir pantai sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai daerah wisata terutama wisata pantai. Hal ini sejalan dengan program pemerintahan Kota Padang yaitu menggalakkan pariwisata di daerah pesisir pantai. Melalui program ini sudah banyak pantai-pantai di pesisir kota Padang yang dibenahi pemerintah kota sehingga banyak wisatawan lokal maupun nasional yang berkunjung setiap harinya. Pantai-pantai yang telah dibenahi itu contohnya pantai muaro lasak, pantai air manis, pantai bungus dan lain-lain. Namun, berdasarkan survei yang dilakukan ditemukan bahwa dari sekian banyak daerah wisata pantai tersebut pantai di kelurahan bungus barat kecamatan bungus teluk kabung ini

merupakan daerah yang belum tersentuh program pemerintah. Walaupun memiliki pantai yang cantik seperti pantai caroline, pantai taman nirwana, pantai baremas, dan pantai sako namun pariwisata daerah ini belumberkembang seperti yang diharapkan. Fasilitas yang tersedia pun masih sangat terbatas. Akibatnya pengunjung yang datang tidak terlalu banyak sehingga *income* masyarakat sekitar tidak terlalu meningkat.

Selain bekerja sebagai nelayan, sebagian masyarakat bungus juga berprofesi sebagai pedagang dan petani. Akan tetapi, barang yang mereka jual selama ini hanya berupa produk-produk olahan pabrik yang banyak mengandung pengawet dan zat aditif. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan produk-produk pabrikan ini juga sangat sedikit. Masyarakat di daerah ini perlu dibekali keterampilan dalam mengolah ikan hasil tangkapan masyarakat menjadi bahan pangan yang sehat, tanpa zat aditif, dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Bahan pangan sehat hasil olahan ikan ini diharapkan dapat dijual masyarakat di daerah wisata sebagai salah satu penarik wisatawan untuk berkunjung ke pantai bungus. Oleh sebab itu, diperlukan analisis lebih mendalam tentang pola konsumsi ikan dan peluang *home industry* olahan ikan di wilayah Bungus Barat

### Solusi/Teknologi

Studi ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat di kelurahan bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung berupa pelatihan (praktek atau workshop) pengolahan ikan menjadi bahan pangan sehat, tanpa zat adiktif dan bernilai ekonomis. Produk yang dihasilkan nantinya dapat dijual masyarakat dan menjadi salah satu kuliner khas yang dapat menarik wisatawan berkunjung ke pantai dikawasanbungus.

Adapun cara penerapan IPTEK yang dilakukan dalam bentuk workshop yang dibagi atas 2 bentuk kegiatan yaitu penyampaian materi dari nara sumber. Edukasi diberikan pada masyarakat sebagai mitra melalui penyajian materi oleh dua orang nara sumber. Materi pertama tentang manfaat dan kandungan gizi ikan serta bagaimana mengolah ikan agar kandungan gizinya dapat dipertahankan disampaikan

oleh nara sumber yaitu ibu Dra. Iryani, M.S. Beliau adalah salah seorang dosen jurusan kimia yang mempunyai keahlian dibidang biokimia dan kimia pangan. Materi kedua disampaikan oleh bapak Umar Kalmar Nizar, Ph.D tentang packing dan pemasaran produk hasil olahan. Materi ini dibutuhkan masyarakat sebab produk olahan ikan yang dibuat diharapkan dapat dijual masyarakat sebagai salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata pantai Bungus.

Kegiatan kedua yaitu praktek pembuatan produk olahan ikan tongkol menjadi bahan pangan sehat, tanpa zat aditif dan bernilai ekonomis 6. Setelah mendengarkan penyampaian materi dari nara sumber, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk olahan ikan tongkol yang sehat dan bernilai ekonomis. Adapun produk yang diajarkan adalah pembuatan bakso ikan tongkol, nugget ikan tongkol, pempek ikan, abon ikan, dan saos sambal. Agar kegiatan berjalan lancar sesuai dengan apa yang direncanakan, maka dilakukan beberapa kegiatan persiapan sebagai berikut.

1. Melaksanakan pertemuan/diskusi dengan ketua kegiatan di lapangan yang bertujuan untuk merumuskan langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan Program Kemitraan Masyarakat (PKM), terutama yang berhubungan dengan penetapan jadwal, pembagian tugas dan menentukan materi pelatihan. Tujuan pertemuan dan diskusi ini adalah dalam rangka pemantapan rencana dan mencari masukan baru yang berkaitan dengan pelatihan yang akan dilaksanakan.
2. Memilih tempat pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang sesuai dengan topik Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yakni Pengembangan Ekowisata Pantai Melalui Aplikasi Kimia Terapan dalam Pengolahan Bahan Pangan Sehat dan Bernilai Ekonomis di Kelurahan Bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang. 3. Pelaksanaan Kegiatan berikutnya adalah menetapkan peserta,

jadwal kegiatan dan tempat kegiatan. 4. Penentuan peserta. Peserta ditentukan oleh lurah dan ketua PKK Kelurahan Bungus Barat Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang.

### Hasil dan Diskusi

Pengetahuan sering didefinisikan sebagai hasil yang diperoleh dari pengalaman, belajar, situasi bahkan waktu yang disebabkan adanya masalah yang harus disesuaikan, penyesuaian dengan kondisi baru, atau sebagai modal untuk belajar ke tingkat yang lebih tinggi lagi. Dengan belajar, masalah yang ada pada saat itu dapat dicegah atau diselesaikan. Dalam studi ini, pertama kali digunakan instrument untuk menggali seberapa jauh pengetahuan masyarakat (Ibu PKK) wilayah Bungus Barat terhadap pola konsumsi dan gizi ikan. Sebelum dimulai presentasi oleh narasumber, angket disebar kepada 26 responden. Angket tersebut terdiri atas 19 pertanyaan.

Pertanyaan pertama hingga pertanyaan ketiga terkait pola konsumsi ikan pada keluarga responden. Berdasarkan hasil angket, sebesar 96% menjawab bahwa keluarga mereka suka mengonsumsi ikan bahkan dalam satu bulan terakhir 48% responden mengonsumsi ikan lebih dari 20 kali. Responden yang mengonsumsi ikan 12 – 20 hari selama sebulan adalah sebesar 36 %, sisanya merupakan responden yang hanya mengonsumsi ikan sekitar 5-11 kali dalam sebulan.

Berdasarkan hasil tersebut, tingkat konsumsi ikan di wilayah Bungus Barat dapat dikategorikan cukup tinggi. Angka yang cukup tinggi ini dapat menurun di kemudian hari jika tidak didukung beberapa variasi produk olahan ikan yang bisa dikonsumsi. Konsumsi ikan yang cukup tinggi ini ternyata bukan hanya karena masyarakat berfikir bahwa harga ikan di wilayah mereka murah dan mudah didapatkan tetapi sebagian besar responden paham bahwa ikan memiliki nilai gizi yang sangat baik terutama untuk pertumbuhan anak-anak [2,3,4]. Hal ini terbukti dengan

sebesar 68% responden yang memberikan alasan mereka mengonsumsi ikan karena gizi yang tinggi. Bahkan, responden mau mengeluarkan dana yang tidak sedikit untuk mengonsumsi ikan per bulan. Terdapat sekitar 76% responden mengatakan bahwa mereka mau mengeluarkan uang lebih dari 50 ribu rupiah per bulan untuk mengonsumsi ikan, sisanya mampu mengeluarkan dana sekitar 30 – 50 ribu per bulan.

Jika ditinjau dari jenis ikan yang biasa dikonsumsi masyarakat di wilayah Bungus Barat, fakta yang cukup menarik adalah jenis ikan yang biasa dan disukai untuk dikonsumsi tidak hanya ikan laut tetapi ikan air tawar. Terdapat sekitar 72% responden menjawab bahwa mereka menyukai kedua jenis ikan tersebut, 28% responden menjawab hanya menyukai ikan laut. Hal ini semakin menguatkan fakta bahwa alasan utama masyarakat untuk konsumsi ikan tidak hanya karena harganya yang relative murah dan mudah didapatkan tetapi karena gizi yang ada pada ikan.

Lebih jauh lagi, setelah diberikan pertanyaan yang lebih rinci, faktor yang mendorong masyarakat untuk mengonsumsi ikan ternyata tidak hanya karena gizi yang terkandung pada ikan tetapi juga karena mengonsumsi ikan sudah menjadi budaya atau pengaruh lingkungan di wilayah Bungus Barat meskipun ada beberapa responden yang mengatakan karena variasi atau jenis ikan yang ada juga mendorong mereka untuk mengonsumsi lebih banyak ikan.

Ketika hendak membeli ikan, responden mengungkapkan bahwa kesegaran ikan memegang peranan yang penting. Hal ini berarti masyarakat lebih menyukai untuk membeli ikan yang segar dibandingkan dengan ikan yang mempunyai harga yang murah. Beberapa ikan yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Bungus Barat yaitu ikan tuna, ikan kerapu, dan ikan kakap sedangkan ikan tawar yang biasa dikonsumsi adalah ikan nila, ikan lele, ikan patin, dan ikan mas. Jenis pengolahan ikan yang ingin dikonsumsi oleh masyarakat

Bungus Barat juga cukup bervariasi seperti dalam bentuk ikan kering atau ikan asin, ikan pindang, ikan asap/ panggang, ikan kaleng, bakso, nugget, dan terasi. Meskipun pengolahan ikan ini cukup bervariasi, responden memilih olahan ikan kering atau ikan asin sebagai pilihan pertama karena dianggap mudah dilakukan.

Ditinjau dari tempat pembelian ikan, sebesar 88% responden menjawab bahwa mereka membeli ikan pada pedagang keliling sisanya membeli di pasar tradisional atau supermarket. Alasan utama masyarakat lebih menyukai untuk membeli ikan pada pedagang keliling karena pelayanannya yang cepat. Selain hal itu, alasan lainnya yang mendorong masyarakat untuk membeli ikan pada pedagang keliling meliputi pelayanannya yang ramah dan sopan, ikan yang di jual bersih, harganya relative murah, mutu atau kualitas ikan baik, jenis ikan yang di jual bervariasi, lokasinya dekat dengan tempat tinggal, dan nyaman.

Setelah pemaparan materi oleh narasumber terkait gizi dan proses pengemasan suatu produk yang layak untuk dijual, responden juga diajarkan bagaimana membuat olahan ikan yang lebih bervariasi. Berbagai produk olahan ikan yang diajarkan meliputi bakso ikan tongkol, nugget ikan tongkol, serundeng ikan tongkol, dan pempek ikan tenggiri. Responden dibagi menjadi lima kelompok yang setiap kelompok akan mengerjakan semua produk olahan ikan tersebut. Produk yang dihasilkan akan dinilai kelayakannya oleh beberapa ahli.

Pemaparan materi oleh narasumber memberikan dampak yang sangat positif bagi masyarakat. Hal ini dibuktikan pada hasil angket yang menyatakan bahwa 100% responden mengatakan bahwa mereka akan meningkatkan konsumsi makan ikan sehari-hari. Selain itu, pengetahuan masyarakat terkait gizi ikan juga ikut meningkat. Responden mampu menjelaskan kandungan gizi yang ada pada ikan seperti protein, lemak, omega3, dan sebagainya.

Hal yang menarik lainnya adalah 88,5% responden menyatakan bahwa mereka berkeinginan untuk berjualan ikan sedangkan 11,5% responden masih ragu-ragu. Adapun variasi produk olahan ikan yang ingin mereka jual adalah bakso ikan (51,3%), nugget ikan (19,5%), pempek (19,5%), dan serundeng (9,7%).

Respon positif responden untuk berjualan ikan tentu harus ditanggapi dengan baik pula oleh pemerintah setempat karena secara tidak langsung hal tersebut dapat ikut mempengaruhi peningkatan ekonomi di Kelurahan Bungus Barat. Oleh sebab itu, tim UNP juga melakukan beberapa kajian untuk membahas peluang atau potensi *home industry* produk olahan ikan di Kelurahan Bungus Barat.

Berdasarkan hasil penyebaran angket, terdapat beberapa hal yang dapat dikaji yang berhubungan dengan potensi *home industry* produk olahan ikan di Kelurahan Bungus Barat. Peluang untuk dijalankannya *home industry* di kelurahan Bungus Barat cukup tinggi karena dukungan pemerintah setempat terhadap masyarakat cukup baik dan masyarakat mempunyai modal yang cukup untuk berwirausaha. Meskipun demikian, fasilitas pengolahan ikan yang tersedia belum cukup memadai dan peluang atau potensi untuk bekerja sama dengan daerah lain atau *industry* di sekitar cukup rendah padahal tingkat persaingan usaha olahan ikan masih cukup rendah di daerah tersebut. Oleh sebab itu, sosialisasi seperti yang telah dilakukan oleh tim UNP menjadi hal yang positif sebagai pengingat pemerintah dan masyarakat sekitar bahwa daerah mereka memiliki potensi yang sangat besar untuk berkembang lebih baik lagi [5,6].

## Kesimpulan

1. Masyarakat di wilayah Bungus Barat sering dan menyukai mengonsumsi ikan bukan hanya karena faktor harga ikan yang murah dan mudah didapat melainkan karena nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Konsumsi ikan oleh masyarakat Bungus Barat sudah

dijadikan sebagai suatu budaya yang baik.

2. Kelurahan Bungus Barat memiliki potensi dalam menjalankan *home industry* produk olahan ikan seperti bakso ikan tongkol, nugget ikan tongkol, pempek, dan serundeng.

## Ucapan Terimakasih

Terimakasih tim persembahkan kepada Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan bantuan dana melalui hibah PKM Universitas Negeri Padang 2019 demi kelancaran selama kegiatan berlangsung.

## Daftar Pustaka

- Yanti, S. Kajian Strategi Pengelolaan Perikanan Berkelanjutan. Kementerian PPN/ Bappenas Direktorat Kelautan dan Perikanan. 2014.
- Aminah, S. *Gambaran Konsumsi Makanan dan Status Gizi Baduta (0-24 bulan) di Kelurahan Tanjung Leidong Kecamatan Kualah Leidong Kabupaten Labuhan Batu Propinsi Sumatera Utara*. Skripsi, FKMUSU. 2005.
- Wahyuni, K. *Analisis faktor penentu dalam mengonsumsi ikan pada rumah tangga di kecamatan Watulimo kabupaten Trenggalek Jawa Timur*. 2004.
- Tahang, H., Made, S. dan Pakadang, A.. *Studi Pola Konsumsi ikan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya pada masyarakat pegunungan Toraja*. Universitas Hasanuddin: Makassar. 2014.
- Riawa, A.O., Yulinda, E., dan AN, D. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi masyarakat terhadap ikan segar di kecamatan Rumbai Pesisir Pekanbaru, Provinsi Riau. *JOM*. 2017; 1 (1).
- Sutriyati, P., dkk. Teknik Pengolahan Ikan Laut. *Jurnal Inotek*. 2004; 8 (2): 176-179.