Analisi Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumtaera Utara

OLEH
Efria Tika Rahayu[1)], Hendrik[2)], Zulkarnain[2)]
Email: efriatikarahayu1993@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2016 di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatera Utara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh produsen yang ada di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan yang berjumlah 23 orang, mengingat jumlah populasi yang tidak terlalu besar, maka seluruh anggota populasi dijadikan responden. Dengan demikian penetapan responden dilakukan secara sensus. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan terhadap usaha pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan ditarik beberapa kesimpulan, yaitu bahwa produksi Ikan Teri Nasi dalam setahun mencapai 2.500 ton dengan harga jual mencapai Rp. 70.000/kg dengan total penjualan mencapai Rp. 175.000.000.000 pada tahun 2015. sementara untuk pendistribusiannya, Ikan Teri Nasi di distribusikan ke dalam negeri dan luar negeri dengan produksi 2.000 ton untuk pasar dalam negeri dan 500 ton dengan harga jual Rp. 100.000/kg untuk pasar luar negeri. Dengan total persentase 80% untuk pasar dalam negeri dan 20% untuk pasar luar negeri.

Kata Kunci: Produksi, Distribusi, Ikan Teri Nasi, PPS Belawan
[1)] Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau
[2)] Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan, usaha pengolahan Ikan Teri Nasi merupakan salah satu komoditas unggulan dari hasil perikanan tangkap. Ikan Teri nasi atau lebih familiar dimasyarakat di sebut dengan Teri Medan merupakan salah satu jenis Teri yang paling banyak tertangkap oleh kapal penangkapan Ikan baik yang dimiliki oleh nelayan maupun perusahaan yang ada dikawasan Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan. Pengolahan Ikan Teri Nasi sangat mudah rusak sehingga perlu cara untuk mempertahankan agar tetap awet tanpa menghilangkan rasa, salah satu caranya adalah dengan pengasinan.

Ikan Teri nasi sebagai bagian dari subsektor perikanan, khususnya perikanan laut merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai prospek agribisnis cukup cerah di

Indonesia. Industri dalam pengolahan ikan teri nasi menjadi salah satu industri yang berkembang di Indonesia. Industri pengolahan ikan selain mempunyai fungsi sebagai pengintegrasi antar subsistem dalam sistem bisnis perikanan juga mempunyai fungsi penting lainnya seperti (1) mereduksi susut hasil melalui cara penanganan dan pengolahan yang tepat, (2) menyediakan pasokan pangan dan gizi bagi masyarakat melalui diversifikasi produk yang tidak saja merupakan sumber gizi protein, tetapi juga asam lemak tak jenuh berantai panjang khususnya omega-3, vitamin dan mineral, (3) mengembangkan pusat produsen primer, yang dalam jumlah besar masih berada di kawasan timur Indonesia, dengan pusat konsumen, yang umumnya masih berada di kawasan barat Indonesia dan (4) mendorong berkembangnya industri pangan dan non pangan yang memanfaatkan limbah hasil pengolahan ikan (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2010).

Tingkat produksi pengolahan Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan selalu berubah setiap setahunnya, tahun 2012 mencapai 5.000 ton, tahun 2013 mencapai 6.500 ton, tahun 2014 mrencapai 7.554 ton, dan pada tahun 2015 mencapai 2.500 ton. (Dinas Kelautan dan Perikanan Medan Belawan, 2013). Peningkatan hasil produksi perikanan tersebut, sangat ditentukan oleh berbagai unsur yang secara langsung terkait dengan hasil produksi, seperti nelayan, armada dan alat pengkapan ikan, sumberdaya ikan, dan sistem pemasaran.

Produksi pengolahan Ikan Teri Nasi tidak dapat diprediksi layaknya jenis ikan yang dibudidayakan. Hasil tangakapn Ikan Teri Nasi sangat tergantung pada kondisi iklim dan cuaca. Umumnya, pada waktu musim panas , yakni antara bulan April hingga Oktober, jumlah tangkapan Ikan Teri Nasi meningkat. Demikian pula pada saat musim hujan yang disertai dengan angin kencang, umumnya tangkapan ikan menurun pada bulan November hingga maret. Untuk pendistribusian nya Ikan Teri Nasi masih tergantung hasil tangkapan karena apabila bahan baku menurun maka harga Ikan Teri Nasi akan naik. Tetapi meskipun bahan baku utama Ikan Teri Nasi banyak ataupun meningkat lebih banyak Ikan Teri Nasi juga memiliki harga jual yang cukup tinggi dari jenis Ikan Teri lainya. Panjang pendeknya jalur distribusi hasil tangkapan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) juga berpengaruh terhadap biaya pendistribusian yang mengakibatkan harga Ikan Teri Nasi menjadi sangat mahal.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis produksi Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan yang meliputi Input produksi, Proses produksi, Output produksi serta Menganalisis Distribusi ikan Teri Nasi di

Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2016, bertempat di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatera Utara. Penentuan daerah penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan merupakan salah satu penyumbang besar dalam produksi dan disribusi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Metode ini dilakukan dengan wawancara, observasi langsung kelapangan dengan cara peninjauan, pengamatan dan informasi secara langsung dilapangan serta data yang dikumpulkan terdiri dari data (a) data primer, yaitu data hasil wawancara dengan responden langsung dan dokumentasi, (b) data skunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi terkait (Singarimbun dan Sofian, 2006). Metode survei adalah penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut. Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran secara detail tentang sejarah dan latar belakang, sifat-sifat dan karakter yang khas dari kasus tersebut. Survei merupakan penyelidikan yang dilakukan dalam waktu yang bersamaan terhadap sejumlah individu, baik secara sensus atau dengan menggunakan sampel, metode survei juga membedah dan menguliti serta mengenal masalah-masalah serta mendapatkan kebenaran terhadap keadaan dan praktek-praktek yang sedang berlangsung (Nazir, 2003).

Dalam hal memperoleh informasi atau data yang diperlukan saat penelitian, data diperoleh dengan cara sensus. Pengambilan data secara sensus adalah cara pengumpulan data apabila seluruh elemen populasi diselidiki satu persatu. Data yang diperoleh tersebut merupakan hasil pengolahan sensus disebut sebagai data yang sebenarnya (Supranto, 2008). Responden yang ditetapkan pada penelitian ini berjumlah 23 orang responden antara lain, yaitu selurus produsen yang ada di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan.

Adapun analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk analisi produksi Ikan Teri Nasi yang meliputi produksi, proses produksi, output produksi dijelaskan menggunakan analisis deskriptif dan ditabulasikan dalam bentuk tabel maupun diagram.
2. Untuk menganalisis distribusi hasil olahan Ikan Teri Nasi dapat dijelaskan menggunakan analisi deskriptif menggunakan gambar maupun tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan yang berada di provinsi Sumatera Utara. Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan secara geografis terletak berada dekat dengan muara sungai Deili, tepatnya di Keluruhan Bagan Deli, Kecamatan Medan Belawan, Kota Medan-Sumatera Utara. Di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan ini banyak melakukan aktifitas pengolahan. Aktifitas pengolahan yang banyak dilakukan adalah pengolahan Ika Teri Nasi.

Pada bagian ini akan diuraikan tentang produksi Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan berdasarkan nama perusahaan, armada penangkapan dan jumlah produksi Ikan Teri Nasi setiap tahunnya pada masing-masing perusahaan.

Analisi Produksi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*)

Pada penelitian ini, usaha pengolahan Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan meliputi input produksi, proses produksi dan output produksi.

Unit usaha pengolahan Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan berjumlah 23 perusahaan dengan produksi pada tahun 2015 mencapai 2.500 ton dengan harga Rp. 70.00/kg dengan rata-rata produksi pada tahun 2015 mecapai 9.06 ton. Perusahaan-prusahaan tersebut tidak hanya memproduksi Ikan Teri Nasi saja tetapi banyak juga yang memproduksi Ikan segar. Ada sekitar 2 perusahaan yang banyak memproduksi Ikan Teri Nasi dengan produksi setahun mencapai diatas 200 ton.

Input Produksi

Bahan baku merupakan bahan utama didalam melakukan proses produksi sampai menjadi barang jadi. Bahan baku meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki perusahaan dan digunakan untuk proses produksi (Wibowo. S, 2007). Bahan baku Ikan Teri Nasi diperoleh dari hasil penangkapan yang dilakukan oleh 23 perusahaan yang ada di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan dengan menggunakan beberapa alat tangkap diantaranya Pukat Teri, Bagan, dan Jaring angkat (*Lift net*). Area operasi penangkapan Ikan Teri Nasi adalah 10 mil (minimal) dan 60 – 90 mil (maksimal) dari pinggir pantai di pesisir Timur Sumatera, Samudera Hindia.

Ketersedian bahan baku secara berkelanjutan menjadi momok yang ditakutkan dalam usaha ini, dimana jika bahan baku utama tidak tersedia tentu saja produksi tidak bisa berjalan, dan jika ada kejadian seperti ini para pengusaha biasanya mengganti bahan baku utama ke jenis Ikan Teri lainnya. Dimana untuk 1 kg Ikan Teri Nasi basah menghasilkan 8 ons Ikan Teri Nasi kering dengan kehilangan masa berat sebesar 20%.

Bahan baku Ikan Teri Nasi masih bergantung pada musim, karena pada musim-musim tertentu Ikan Teri Nasi akan banyak tertangkap. Tetapi untuk saat ini bahan baku Ikan Teri Nasi mengalami penurunan produksi, karena saat ini penangkapan Ikan Teri Nasi di batasi oleh pemerintah. Penangkapan Ikan Teri Nasi setiap

waktunya berbeda berdasarkan musim kelimpahan ikan, pada bulan April sampai Juli masuk ke dalam musim banyak, Agustus sampai November musim sedang, dan bulan Desember sampai Maret adalah musim sedikit.

Untuk musim penangkapan Ikan Teri Nasi ini tentu akan mempengaruhi hasil produksi maupun hasil olahan, penangkapan yang dilakukan oleh perusahaan yang ada di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan beropersi setiap waktu dan pasokan bahan baku tidak pernah putus dan dapat terus tersuply untuk kelangsungan usaha, hanya saja pada tahun 2015 bahan baku Ikan Teri Nasi mengalami penurunan.

Dalam melakukan pengolahan bahan baku pelaku usaha Ikan Teri Nasi biasanya memperkerjakan karyawan tetap dan karyawan tidak tetap uyang membantu proses produksi. Karyawan tetap ini biasanya adalah laki-laki dan tugas dari karyawan tetap ini yaitu menatur jalan nya produksi, mengangkut bahan baku untuk proses penjemuran, membantu proses pencucian dan penirisan ikan Teri Nasi dan lain-lainnya. Utuk sistem upah karyawan tetap ini dibayar setiap trip kerja dengan upah Rp. 50.000/harinya dan upah karyawan tidak tetap Rp. 25.000/hari setiap tripnya.

Proses Produksi

Proses produksi Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan terjadi setiap hari sepanjang tahun. Biasanya proses produksi dari penyediaan bahan baku hingga pada proses packing. Proses pengolaha Ikan Teri Nasi banyak dilakukan diatas kapal dengan melalui 4 tahapan dan proses selanjutnya melalui 2 tahapan yaitu proses penjemuran dan pengemasan (*Packing*)

Proses penagkapan dilakukan selama sehari, mulai dari pukul 17.00 WIB sampai pukul 06.00 WIB, jadi dalam sehari kapal tidak pulang melainkan pergi beropersi sore hingga pagi kembali baru mendarat ke PPS Belawan. Penanganan Ikan Teri Nasi langsung dilakukan diatas kapal, Proses pengolahan Ikan Teri Nasi melakukan persiapan alat dan bahan baku, prosesnya lebih banyak dilakukan diatas kapal dari pada di darat, karena pengolahan diatas kapal dapat mempertahankan kesegaran Ikan Teri Nasi.

Sebelum dilakukannya proses pengolahan Ikan Teri Nasi setelah di tangkap dengan alat tangkap seperti Pukat Teri, Jaring angkat dan Bagan, Ikan Teri Nasi di sortir terebih dahulu karena bukan hanya Ikan Teri Nasi saja yang tertangkap melainkan banyak jenis Teri lainnya dan Ikan Pelagis Lain nya yang tertangkap. Biasanya yang lebih banyak tertangkap untuk jenis alat tangkap jaring angkat, dan bagan yaitu jenis Ikan Pelagis sekitar 40%, Ikan Teri jenis lainya sekitar 30% dan Ikan Teri Nasi 20%. Kemudian setelah disortir Ikan Teri Nasi dimasukan kedalam Drum kecil dengan kapasitas 50 kg Ikan Teri Nasi basah kemudian dilakukan proses pencucian, perebusan, penirisan dan terakhir setelah Ikan Teri Nasi di rebus kemudian ditiriskan diatas kapal, Ikan Teri Nasi kemudian dijemur di darat dan proses terakhir pengemasan.

Untuk lebih jelasnya proses pengolahan Ikan Teri adalah berikut Tahap-tahap pengolahan Ikan Teri Nasi di atas kapal adalah :

1). Sortir

Proses sortir dilakukan di dengan memilih Ikan Teri Nasi saja, karena bukan hanya Ikan Teri Nasi saja yg tertangkap melainkan ada banyak jenis Teri lainnya dan Ikan Pelagis lainnya, proses pengolahan diatas kapal ini bertujuan untuk menghemat waktu dan mempertahankan kesegaran Ikan Teri Nasi tersebut

2). Pencucian

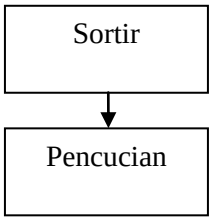
Kemudian setalah Ikan Teri Nasi disortir ukurannya kemudian dicuci menggunakan air laut yang bersih. Pencucian ini dilakukan dengan menyiramkan bahan baku dengan air. Pencucian bertujuan untuk mengurangi jumlah mikroorganisme yang ada pada bahan baku. Kemudain setelah itu dilakukan proses Perebusan, dimana perebusan merupakan salah satu titik kritis pada rantai pengolahan Ikan Teri nasi. sehingga waktu dan konsentrasi garam yang digunakan harus tepat karena apabila garam kebanyakan akan membuat Ikan Teri Nasi menjadi asin dan kadar untuk pemberian garam hanya sebatas 3%-6%. Untuk lebih jelas takaran pemberian garam akan di jelaskan pada proses perebusan.

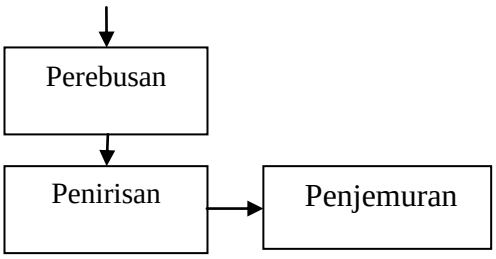
3). Perebusan

Di atas kapal, proses perebusan dilakukan diatas kompor gas, suhu yang digunakan 90^0C-95^0C. Saat perebusan Ikan Teri Nasi, penambahan garam mencapai 3%-6% dari total air laut yang digunakan dengan perbandingan 1 : 2 dimana 1 kg Ikan Teri Nasi direbus dengan 2 Liter air laut. Di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan biasanya perusahaan pengolah Ikan Teri Nasi mengolah Ikan Teri Nasi dengan menambahkan garam, berbeda dengan pengolah didaerah lain nya karena di PPS salinitas air garam rendah dan karena itu pengolah yang ada dikawasan PPS Belawan mengolah Ikan Teri Nasi dengan menambahkan garam 3%-6%. Perebusan Ikan Teri Nasi dilakukan sebanyak 10 kali dengan sekali rebus 50 kg dengan menggunakan Dandang besar berkapasitas 100 kg dengan diameter mulut dandang 1 meter. Ikan Teri Nasi tidak bisa direbus seluruhnya karena sifat Ikan Teri nasi mudah rusak dan hancurmn. Oleh karena itu perebusan Ikan Teri Nasi dilakukan bertahap dengan sekali rebus 50 kg, untuk proses perebusan selanjutnya tetap menggunakan tahap dan alat perebusan yang sama namun sebelumnya air dalam dandang di ganti terlebih dahulu seperti tahap pertama. Perebusan dilakukan selama 5-8 menit.

4). Penirisan

Setelah itu dilakukan proses Penirisan, proses penirisan dilakukan dengan meletakkan Ikan Teri Nasi yang telah direbus kedalam keranjang. Sebelum dimasukan kekeranjang penirisan Ikan Teri Nasi disaring terlebih dahulu dengan menngunakan saringan berdiamter 50 cm. Penirisan dilakukan sekitar 15-20 menit atau sampai tidak ada air menetes hingga Ikan Teri Nasi di daratkan ke perusahaan-perusahaan unutk di jemur. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat digambar 4.3. dibawah ini.





Gambar. 4.3. Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi

Alat yang digunakan untuk pengolahan Ikan Teri Nasi diantaranya yaitu alat perebusan yang terdiri dari kompor dan wadah perebusan (Dandang besar), kompor gas besar, Gas LPG. Wadah perebusan yang digunakan memiliki kapasitas 50 kg bahan baku. Kemudian bak pencucian (drum) ini digunakan untuk membersihkan Ikan Teri Nasi yang baru ditangkap dari kotoran yang ada. Berbahan dasar fiber glass dengan ukuran 50x50 cm, mudah dicuci dan dikeringkan. Bak pencucian ini berkapasitas sekitar 30 kg Ikan Teri Nasi basah.

Output Produksi

Lincolin A. (2004) menyatakan sebuah fungsi produksi menghubungkan input dengan output. Berdasarkan Input berat hasil olahan ikan Teri Nasi basah menjadi Ikan Teri Nasi kering mengalami penyustan sebesar 20%, Ikan Teri Nasi kehilangan masa berat pada saat proses pengolahan, penjemuran Ikan Teri Nasi bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh. Ikan Teri Nasi kering memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibanding dengan Ikan Teri lainnya. Untuk pengolahan 8 ons Ikan Teri Nasi kering biasanya membutuhkan 1 kg Ikan Teri Nasi basah. Produksi Ikan Teri Nasi yang dihasilkan setelah melalui tahap produksi tidak sama baik jumlah maupun harga, untuk harga bahan baku yang tergolong murah pada kondisi Ikan Basah berbeda nsaat Ikan telah diolah menjadi Ikan Teri Nasi kering.

Produksi ikan Teri Nasi dalam usaha pengolahan yang ada dikawasan Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan rata-rata satu tahun yaitu sebanyak ± 2.500 ton pada tahun 2015. Setiap tahun produksi ikan Teri Nasi tidak selalu sama karena jumlah bahan baku yang berfluktuasi atau musiman. Ditahun-tahun sebelumnya jika bahan baku mengalami penurunan maka perusahaan-perusahaan yang ada di kawasan PPS Belawan mengambil bahan baku dari luar daerah, tetapi itu menyebabkan jumlah modal yang dikeluarkan lebih besar dan keuntungan sangat sedikit sehingga pengambilan bahan baku dari daerah lain dihentikan. Oleh karena itu, apabila bahan baku mengalami penurunan perusahaan tetap melakukan pengolahan. Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan selalu berubah setiap tahunnya, tahun 2012 mencapai 5.000 ton, tahun 2013 mencapai 6.500 ton, tahun 2014 mencapai 7.554 ton, dan pada tahun 2015 mencapai 2.500 ton. (Dinas Kelautan dan Perikanan Medan Belawan, 2013).

Berdasarkan tabel 4.4. produksi Ikan Teri Nasi mengalami penurunan dratis dibandingkan tahun-tahun sebelumnya karena berdasarkan input nya pasokan bahan baku Ikan Teri Nasi menurun. Hal ini diakibatkan karena diterapkannya Peraturan Menteri Kelautan Perikanan Permen KKP No 18 tahun 2013 tentang larangan pengoperasian kapal dihela dua yang berdampak pada Ikan Teri Nasi karena hasil tangkapan Ikan Teri Nasi terancam

merosot. Biasanya dalam sebulan hasil tangkapan mencapai 10 ton akan tetapi saat ini untuk mencapai 5 ton sudah tidak akan bisa.

Unit usaha pengolahan Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan berjumlah 23 perusahaan dengan produksi pada tahun 2015 mencapai 2.500 ton dengan harga Rp. 70.00/kg dengan rata-rata produksi pada tahun 2015 mecapai 108.70 ton. Perusahaan-prusahaan tersebut tidak hanya memproduksi Ikan Teri Nasi saja tetapi banyak juga yang memproduksi Ikan Pelagis dan Ikan Teri jenis lainnya. Ada sekitar 2 perusahaan yang banyak memproduksi Ikan Teri Nasi dengan produksi setahun mencapai diatas 200 ton. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat di tabel 4.4. di bawah ini.

Tabel 2. Perusahaan-perusahaan yang Memproduksi Ikan Teri Nasi dan alat tangkapnya di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Tahun 2015

No	Komponen Biaya	Alat tangkap	Jumlah Ikan (kg/tahun)
1	PT. Mustika Naga	Pukat Teri	250.150
2	PT. Mitra Laut	Pukat Teri	210.250
3	PT. Abdi Jaya	Pukat Teri	150.790
4	PT. Laut United	Pukat Teri	150.620
5	ABG	Pukat Teri	150.320
6	Karya Laut	Pukat Teri	120.450
7	MBF	Pukat Teri	110.750
8	ALSA	Pukat Teri	110.250
9	BC Nusantara	Pukat Teri	100.510
10	B II	Pukat Teri	100.250
11	SMKK/ PT. SSS	Jaring angkat (*Lift net*)	100.200
12	CHC	Jaring angkat (*Lift net*)	98.450
13	SBU	Jaring angkat (*Lift net*)	98.250
14	TGC	Jaring angkat (*Lift net*)	94.200
15	PNP	Jaring angkat (*Lift net*)	90.250
16	K.A.S	Jaring angkat (*Lift net*)	80.200
17	PBP	Jaring angkat (*Lift net*)	80.750
18	SBL	Bagan	80.510
19	HRS/ SBN	Bagan	75.250
20	CV. Sumber Laut	Bagan	66.250
21	CV. SLB	Bagan	61.250
22	CV. W. Sakti	Bagan	60.250
23	CV. Jaya Hasil Laut	Bagan	59.750
		Jumlah	

Sumber : Data Primer

Pada tabel 4.4. Menunjukan bahwa perusahan yang paling banyak memproduksi Ikan Teri Nasi adalah PT. Mustika Naga dengan total produksi mencapai 250. 150 kg/ pertahun, dan PT. Mitra Jaya memproduksi Ikan Teri Nasi mencapai 210. 250 kg/ pertahun pada tahun 2015. Untuk produksi paling sedikit adalah CV. W. Sakti mencapai 60. 950 kg dan CV. JHL dengan total produksi mencapai 59. 750 kg, dari 23 perusahaan yang ada dikawasan PPS Belawan hanya 2 yang memproduksi lebih banyak karena perusahaan tersebut dominan

lebih banyak memproduksi Ikan Teri di banding Ikan segar lainnya, dan TPI juga memproduksi tetapi bahan baku Ikan Teri Nasi nya di beli ke perusahaan yang lainnya. Jadi hanya 22 perusahaan yang produksi bahan baku langsung dengan kapal dan alat tangkap sendiri. Dan untuk perusahaan yang lainnya lebih banyak memproduksi Ikan segar dari pada ikan Teri.

Saluran Distribusi

Distribusi merupakan suatu proses kegiatan pemasaran yang bertujuan untuk mempermudah kegiatan penyaluran barang atau jasa dari produsen ke konsumen (Tjiptono, 2008). Distribusi Ikan Teri Nasi hasil produksi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan terjadi setiap harinya, Ikan Teri Nasi hasil olahan dijual produsen kepada Grosir dengan harga berbeda setiap beberapa bulan sekali tergantung hasil tangkapan Ikan Teri Nasi¸ untuk harga jual kepada grosir adalah berdasarkan harga yang beredar dan telah disepakati bersama. Setelah membeli Ikan Teri Nasi dari produsen Ikan Teri kemudian dibawa oleh pedagang besar atau agen untuk selanjutnya dijual kepada pedagang pengecer. Distribusi Ikan Teri Nasi telah memiliki pelanggan tetap, biasanya pedagang pedagang besar datang dan melakukan transaksi dilokasi usaha pengolahan yang ada dikawasan Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan.

Jalur distribusi ikan olahan yang terdapat di PPS Belawan Sumatera Utara adalah jenis saluran tingkat dua, dan saluran tingkat tiga. Saluran tingkat dua (produsen-grosir-pengecer-konsumen) yang mempunyai dua perantara penjualan. Dalam pasar konsumen, mereka merupakan grosir atau pedagang besar dan sekaligus pengecer. Saluran tingkat tiga (produsen-grosir-distributor-pengecer-konsumen) yang mempunyai tiga perantara penjualan. Dari kacamata produsen, masalah pengawasan semakin meningkat sesuai dengan angka tingkat saluran, walaupun biasanya produsen tersebut hanya berhubungan dengan saluran yang berdekatan dengannya. Biasa Saluran distribusi perusahaan-perusahaan pengolah Ikan Teri Nasi yang ada di PPSB meliputi Produsen, Grosir, Distributor, pedagang pengecer dan konsumen. Saluran distribusi luar negeri yaitu melalui Produsen, kemudian Ikan Teri Nasi tersebut langsung didistribusikan keluar negeri.

Alur distribusi Ikan Teri Nasi dimulai dari produsen dengan kisaran harga Rp. 90.000 – Rp. 70.000 berdasarkan musim Ikan Teri Nasi Produsen biasanya menjual langsung kepada Grosir kemudian Grosir menjual ke Distributor dan seterusnya. Kemudain para pembeli ada yang datang langsung kelokasi pengolahan dan membawa transportasi atau pengangkutan Ikan Teri Nasi sendiri, dan ada juga yang diantar oleh produsen ke tempat para pembeli. Harga Ikan Teri Nasi yang diantar dari Produsen ke pada grosir, Distributor, pedagang pengecer ditambah biaya angkut oleh perusahaan tersebut dan juga diambil keuntungan oleh dari pendistribusian

tersebut, biasanya harga pada Grosir ke pedagang pengecer naik hingga Rp. 15.000/kg.

Tujuan Distribusi

Untuk tujuan pendistribusian ikan Teri Nasi, biasanya perusahaan yang memproduksi Ikan Teri Nasi di PPS Belawan mendistribusikan Ikan Teri Nasi dalam Negeri ke daerah Pekanbaru, Padang, Palembang, KEPRI, Bangka Belitung dan di sekitar Sumatera Utara seperti Pemantang Siantar, Lubuk Pakam, Binjai, Tebing tinggi dan Tanjung Balai asahan. Dan untuk Luar Negeri yaitu Singapore, Malaysia, Thailand, Jepang, Philipina, dengan harga Jual sebesar Rp. 100.000/kg untuk pasar Luar Negeri/ekspor dan untuk pasar dalam negeri sebesr Rp. 70.000/kg.

Untuk pendistribusian luar negeri Ikan Teri Nasi dijual dengan harga Rp.100.000/kg dan untuk dalam negeri Rp.70.000/kg. Ikan Teri Nasi yang di ditribusikan ke pasar luar negeri harganya lebih mahal dibandingkan pasar lokal dikerenakan Ikan Teri Nasi yang didistribusikan ke pasar luar negeri memilki bentuk lebih kecil berukuran 0,5-3cm, putih polos dan untuk pasar lokal Ikan Teri nasi memiliki bentuk yang lebih besar berukuran 3-5cm, dengan warna putih kekuningan dan juga harga Ikan Teri Nasi pasar ekspor mahal diakibatkan karena biaya pendistribusian pasar ekspor lebih mahal dari pada pasar lokal.

Distribusi total keseluruhan adalah 100% dengan hasil produksi sebanyak 2.500 ton dalam setahun pada tahun 2015, yang mana sistem penjualan dengan datangnya pedagang pengumpul kelokasi produsen maupun lokasi pengolah dan melakukan transaksi sesuai kesepakatan dengan produsen. Daerah yang membutuhkan Ikan Teri Nasi kedaerah luar sehingga suplai berdasarkan permintaan dan persentase distribusi ditentukan untuk keluar daerah maupun luar negeri. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat di tabel 4.8. dibawah ini.

Tabel 3. Modal Kerja Usaha Budidaya Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) dalam Tambak di Desa Teluk Papal

No	Wilayah pendistribusian	Total pendistribusian	Persentase
1	Pekanbaru	250 ton	10
2	Padang	200 ton	8
3	Palembang	150 ton	6
4	Bangka Belitung	200 ton	8
5	KEPRI	200 ton	8
6	Medan sekitarnya	1000 ton	40
7	Singapore	100 ton	4
8	Malaysia	100 ton	4
9	Thailand	100 ton	4
10	Philipina	100 ton	4
11	Jepang	100 ton	4
Jumlah		**2.500 ton**	**100%**

Sumber : Data Primer,2016

Berdasarkan tabel 4.8. Menunjukan bahwa persentase pendistribusian paling banyak yaitu di daerah Medan dan sekitarnya dengan total pendistribusian mencapai 40% dengan produski 1.000 ton, kemudian Pekanbaru mencapai 10% dengan produksi 250 ton, Palembang, KEPRI, Padang, Bangka Belitung mencapai 8% dengan produksi 200 ton, dan untuk pasar luar negeri seimbang dengan persentase 4% dengan produksi 100 ton.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap usaha produksi dan distribusi Ikan Teri Nasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan bahan baku Ikan Teri Nasi basah didapat dari hasil penangkapan yang diporoleh oleh perusahaan-perusahaan itu sendiri yang ada dikawasan PPS Belawan, dimana untuk 1 kg Ikan Teri Nasi basah menghasilkan 8 ons Ikan Teri Nasi kering. Pada tahun 2015 produksi Ikan Teri Nasi mencapai 2.500 ton dengan rata-rata 108.70 ton dengan harga jual ikan Teri Nasi Basah Dengan Ikan Teri Nasi kering berbeda yang mana untuk harga penjualan bahan baku adalah sebesar Rp. 25.000- Rp. 30.0000/kg untuk penjualan Ikan Teri Nasi Kering adalah Rp. 70.0000- Rp. 75.000/kg nya dengan total penjualan Ikan Teri Nasi mencapai Rp. 174.993.000.000.

Analisis distribusi Ikan Teri Nasi dari total produksi sebanyak 2.500 ton pada tahun 2015 dengan persentase keseluruhan 100%, untuk distribusi pasar dalam negeri sebanyak 2.000 ton dan untuk pasar luar negeri sebanyak 500 ton dengan harga Rp. 70.000/kg untuk pasar dalam negeri dan Rp. 100.000/kg untuk pasar luar negeri.

Saran

Adapun saran untuk usaha pengolahan Ikan Teri nasi di Pelabuhan Perikanan Sanudera Belawan dalam pengolahan ikan Teri Nasi adalah ketersediaan bahan baku merupakan suatu yang mendukung dalam usaha pengolahan ikan Teri Nasi, melihat hal ini perlu adanya pengambilan bahan baku dari luar daerah kembali dengan catatan pemilik usaha ikan Teri Nasi dapat mempunyai manajemen pemasaran yang lebih baik dan penentuan harga yang lebih tepat agar keuntungan lebih bertambah lagi. Karena peminat masyarakat luar khususnya daerah Pekanbaru atau daerah Padang, Sumatera utara dan sekitarnya akan konsumsi ikan Teri Nasi sangat tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Lincolin, A. 2004. *Ekonomi Pembangunan. Edisi keempat*. STIE YKPN.

Tjiptono, 2008. *Strategi Pemasaran*, penerbit : Andi offset, Edisi Kedu, Cetakan Pertama, Yokyakarta.

Wibowo, S. 2007. *Manajemen Produksi*, Edisi Keempat, Yokyakarta, BPFE