

KONTRIBUSI PEDAGANG IKAN SEGAR DI PASAR BERSEHATI KELURAHAN CALACA TERHADAP LAPANGAN KERJA DI KOTA MANADO PROVINSI SULAWESI UTARA

Husni Buton¹; Otniel Pontoh²; Victoria E.N. Manoppo²

¹ Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi, Manado.

² Staff Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Koresponden email: husniindah015@gmail.com

Abstract

This study aims to identify and describe the state of Manado Bersehati Market, to study and explain how to handle and market fresh fish by traders in Pasar Bersehati Manado, to analyze how much and how far the people involved in marketing fresh fish that contribute to the fishery sector, work. This research used survey method. The research sample is fresh fish seller. The sample of research is 30 people from 150 respondents fresh fish seller. Data collection techniques used are interview, observation and documentation. Data were analyzed qualitatively, supported by primary and secondary data. The results showed that related to the location of fish sales in Bersehati Market has not been so feasible to be a place of fish sales. The process of handling and marketing of fish by fish sellers in Pasar Bersehati has not been good in general. While in fishery sector work in the form of fish sales, the contribution reaches the lowest is 1.20% (in 2010) to the highest 2.86% (in 2013), to the number of unemployed in Manado City.

Keywords: fresh fish, seller, contribution, job field

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan keadaan Pasar Bersehati Manado, mempelajari dan menjelaskan bagaimanacara penanganan dan pemasaran ikan segar oleh pedagang di Pasar Bersehati Manado, menganalisis berapa banyak dan sejauh mana masyarakat yang terlibat dalam pemasaran ikan segar yang berkontribusi pada sektor perikanan, khusus pada lapangan pekerjaan. Penelitian ini menggunakan metode survey. Sampel penelitian ialah penjual ikan segar. Sampel penelitian sebanyak 30 orang dari 150 responden penjual ikan segar. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Data dianalisis secara kualitatif, didukung oleh data primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terkait lokasi penjualan ikan di Pasar Bersehati belum begitu layak untuk dijadikan tempat penjualan ikan. Proses penanganan dan pemasaran ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati belum baik secara umum. Sedangkan pada pekerjaan sektor perikanan berupa penjualan ikan, kontribusi mencapai terendah yaitu 1,20% (tahun 2010) sampai tertinggi 2,86% (tahun 2013), terhadap jumlah pengangguran di Kota Manado.

Kata kunci : ikan segar, penjual, kontribusi, lapangan pekerjaan

PENDAHULUAN

Sektor kelautan dan perikanan merupakan salah satu sektor ekonomi yang memiliki peranan dalam pembangunan ekonomi nasional, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa dan penyediaan lapangan kerja. Dalam pembangunan perikanan nasional tujuan yang harus dicapai, yaitu: (1) Pemenuhan kebutuhan konsumsi produk perikanan untuk dalam negeri; (2) Peningkatan perolehan devisa; (3) peningkatan produksi perikanan sesuai dengan potensi lestari dan daya dukung

lingkungan; (4) pemeliharaan kelestarian stok ikan dan daya dukung lingkungannya; dan (5) peningkatan kesejahteraan nelayan dan petani ikan (Mulyadi, 2007). Menurut data Badan Pusat Statistik (2008) dalam Nugraha (2014), sumber daya manusia di bidang perikanan memiliki kualitas yang rendah, yaitu sebagian besar atau sekitar 79,5% tidak lulus SD; 19,6% hanya tamat SD; 1,9% berpendidikan SLTA; dan hanya 0,03% berpendidikan D3 atau S1. Rendahnya kualitas SDM menyebabkan rendahnya produktivitas, sementara itu rendahnya produktivitas akan

menyebabkan rendahnya pendapatan dan rendahnya pendapatan menyebabkan kemiskinan nelayan. Masalah tenaga kerja adalah masalah yang sangat kompleks dan besar. Kondisi kerja yang baik, kualitas *output* yang tinggi, upah yang layak serta kualitas sumber daya manusia adalah persoalan yang selalu muncul dalam pembahasan tentang tenaga kerja di samping masalah hubungan industrial antara pekerja dengan dunia usaha (Sholeh, 2011).

Pembangunan sumberdaya manusia di sektor perikanan berkaitan erat dengan fungsi manusia sebagai anggota masyarakat yang mempunyai aspirasi yang terus meningkat. Jadi pengembangan sumberdaya manusia tersebut selalu berkaitan erat dengan hal-hal seperti peningkatan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi ataupun peningkatan ketrampilan. Disamping itu juga menyangkut hal-hal yang lebih mendasar seperti peningkatan kemampuan berwiraswasta dan peningkatan tanggung jawab baik sebagai anggota keluarga maupun sebagai warga Negara (Manurung, 1992). Sehubungan dengan tujuan pembangunan perikanan, sektor pemasaran merupakan sektor yang menyerap cukup banyak tenaga kerja.

Pemasaran hasil perikanan sangat besar artinya dalam menunjang program peningkatan konsumsi ikan. Di Sulawesi Utara, khususnya di Manado, berdasarkan pengamatan/prasurvei terhadap usaha pemasaran/penjualan ikan segar di Pasar Bersehati menunjukkan bahwa usaha tersebut cukup banyak menyerap tenaga kerja yang mana tenaga kerja ini sangat bermanfaat dalam mengisi lapangan pekerjaan khususnya di sektor perikanan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana keadaan umum Pasar Bersehati Manado?
2. Bagaimana penanganan dan pemasaran ikan segar oleh pedagang di Pasar Bersehati Manado?
3. Berapa banyak dan sejauh mana masyarakat yang terlibat dalam pemasaran ikan segar di Pasar Bersehati Manado sebagai kontribusi sektor perikanan terhadap lapangan kerja?
4. Masalah Apa saja yang dihadapi oleh pedagang ikan selama menjalankan usaha pemasaran ikan ?

TINJAUAN PUSTAKA

Tenaga Kerja

Putra (2011), menyatakan secara garis besar penduduk suatu negara dibedakan menjadi dua golongan, yaitu tenaga kerja dan bukan tenaga kerja. Tenaga kerja merupakan penduduk yang berumur dalam batasan usia kerja, batasan usia kerja berbeda-beda di setiap negara. Batasan usia kerja yang dianut oleh Indonesia adalah minimal 15 tahun tanpa batasan maksimum. Menurut BPS (2017), tenaga kerja (*man power*) merupakan penduduk dengan usia 15 – 60 tahun yang telah mulai bekerja dan mendapatkan penghasilan dan jikapun umurnya sudah mencapai 65 tahun namun masih bisa memperoleh penghasilan masih disebut tenaga kerja.

Pengangguran

Tiap negara dapat memberikan definisi yang berbeda mengenai definisi pengangguran. Nanga (2005) mendefinisikan pengangguran adalah suatu keadaan dimana seseorang yang tergolong dalam kategori angkatan kerja

tidak memiliki pekerjaan dan secara aktif tidak sedang mencari pekerjaan. Dalam sensus penduduk 2001 didefinisikan pengangguran sebagai orang yang tidak bekerja sama sekali atau bekerja kurang dari dua hari selama seminggu sebelum pencacahan dan berusaha memperoleh pekerjaan (BPS, 2001).

Cara-cara Mengatasi Pengangguran

Untuk itu perlu diupayakan cara mengatasi pengangguran, antara lain sebagai berikut:

- a. Meningkatkan mutu pendidikan,
- b. Meningkatkan latihan kerja untuk memenuhi kebutuhan keterampilan sesuai tuntutan industri modern,
- c. Meningkatkan dan mendorong kewiraswastaan,
- d. Mendorong terbukanya kesempatan usaha-usaha informal,
- e. Meningkatkan pembangunan dengan sistem padat karya,
- f. Membuka kesempatan kerja ke luar negeri.

Pasar Ikan

Pemasaran ikan ditingkatkan pedagang biasanya dipajang (*display*). Umumnya untuk pedagang *meja* (pedagang yang berjualan secara menetap pada satu tempat) pemajangan ikan sebaiknya menggunakan meja porcelain atau meja kayu yang dilapisi alumunium dengan kemiringan sekitar 30°. Porcelain dan alumunium merupakan bahan yang mudah dibersihkan. Tidak semua ikan dipanjang sehingga dibutuhkan kotak pendingin (*fiberglass container* atau *stereofom box*), untuk menyimpan sisa ikan atau bila tidak habis terjual. Pemajangan juga dapat di *showcase* (etalase/lemari kaca yang dialiri udara dingin), biasanya hanya dijumpai pada supermarket.

Sebaiknya lokasi penjualan ikan terpisah dari komoditas lain seperti daging sapi, babi, ayam, sayuran dan buah-buahan. Hal ini untuk menghindari timbulnya pencemaran bakteri patogen antar produk.

Saluran Kelayakan Dasar Pasar Ikan

Kelayakan dasar (*pre-requisite*) merupakan aspek yang harus dipenuhi agar penerapan *Hazard Analysis & Critical Control Point (HACCP)* dalam industri pangan dapat berjalan dengan baik dan efektif. Program kelayakan dasar berfungsi untuk melandasi kondisi lingkungan dan pelaksanaan tugas serta kegiatan lain dalam suatu pabrik atau industri pangan yang sangat diperlukan untuk kepastian bahwa proses produksi yang aman telah dilaksanakan untuk menghasilkan produk pangan dengan mutu yang diharapkan (Winarno dan Surono 2004).

Lokasi dan Lingkungan

Secara umum lokasi lingkungan tempat pemasaran ikan, tidak berada di daerah tempat pembuangan sampah, tidak dekat perkampungan yang padat penduduk dan kotor, tidak di daerah kering dan berdebu, tidak dekat industri yang menyebabkan pencemaran udara dan air, tidak dekat gudang pelabuhan dan sumber pengotor lainnya sehingga tidak akan terjadi penularan dan kontaminasi terhadap produk dan bahaya bagi masyarakat.

Keamanan Air dan Es

Pada umumnya nelayan dan pedagang ikan menggunakan air laut untuk membersihkan ikan dan peralatannya karena selain mudah didapat juga dengan menggunakan air laut ikan lebih tahan dan tidak cepat busuk jika dibanding dengan menggunakan air tawar. Air laut harus

bersih diambil sekitar 500 m dari pantai saat air pasang, kemudian ditampung, baru digunakan. Penampungan bertujuan untuk mengendapkan partikel-partikel tersuspensi dan cemaran fisik lainnya. Khusus untuk pembuatan es sebaiknya menggunakan air minum (PAM).

Penanganan Ikan

Penanganan (*handling*) ikan segar setelah pasca penangkapan di atas kapal atau perahu merupakan tahap awal dalam penanganan ikan. Tujuan penanganan ikan segar adalah untuk mempertahankan kesegaran ikan setelah tertangkap dalam kurun waktu tertentu sampai ditangan konsumen. Daging ikan dan hasil perikanan lainnya cepat sekali membusuk setelah mati sehingga perlu ditangani secara cermat dan hati-hati. Penanganan ikan dilakukan bukan untuk mencegah ikan jangan busuk, tetapi mempertahankan ikan tetap dalam keadaan segar dengan cara menghambat proses pembusukan.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Dasar

Penelitian ini bersifat survei. Menurut Hamdi dan Bahruddin (2012), survei digunakan untuk mengumpulkan informasi dari sejumlah besar orang terhadap topik atau isu-isu tertentu.

Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling*. Responden diambil dari para penjual atau pedagang ikan segar yang berjualan di Pasar Bersehati Calaca Manado. Jumlah responden yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 72 responden.

Metode Pengumpulan Data

Data dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh melalui kunjungan dan wawancara pada responden secara langsung, dengan sikap yang sopan dan ramah serta menggunakan bahasa yang mudah dimengerti. Adapun data atau variabel-variabel yang akan didata dan di deskripsikan serta dianalisis adalah keadaan pasar, keadaan atau profil penjual ikan segar, bagaimana penanganan dan pemasaran ikan segar serta kontribusi mereka yang menjual ikan segar terhadap lapangan kerja di Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara.

Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dengan cara mengutip data statistic melalui kantor-kantor atau instansi-instansi yang terkait seperti Dinas Perikanan Kota Manado, Kantor Statistik Kota Manado, Dinas Pasar Kota Manado.

Teknik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposivesampling*. *Purposive Sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu/sesuai dengan tujuan penelitian (Arikunto, 2002). Pengambilan sampel ini berdasarkan penilaian subjektif peneliti yang berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai sangkut paut dengan karakteristik populasi yang sudah diketahui sebelumnya dengan pertimbangan tertentu. Penarikan sampel secara *purposive* merupakan cara penarikan sampel yang dilakukan memilih responden berdasarkan kriteria spesifik yang ditetapkan peneliti. Adapun sampel yang dimaksud pada penelitian ini adalah pedagang menjual ikan segar. Ukuran minimum sampel yang dapat

diterima berdasarkan pada desain penelitian deskriptif, minimal 30 persen dan untuk populasi yang relatif kecil minimum 150 responden dipilih sebagai sampel yang di anggap mewakili.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah pengolahan data dengan menggunakan perhitungan-perhitungan atau berupa angka-angka seperti penjumlahan, persentase dan rata-rata atau gambaran serta keterangan-keterangan dengan menggunakan kalimat penulis sendiri sesuai dengan data yang diperoleh. Jadi untuk menjawab keseluruhan tujuan penelitian, maka saya akan mendeskripsikan secara jelas dan terinci hasil penelitian, berdasarkan variabel-variabel yang akan diteliti, Untuk mengetahui taraf hidup pedagang ikan berdasarkan karakteristik sosial yang meliputi:

1. Umur, melihat usia responden yang masih produktif dalam bekerja.
2. Pendidikan, menghitung persentase pendidikan melalui pendidikan formal seperti SMA.
3. Pengalaman, melihat ketrampilan dalam menjalankan suatu usaha menjual ikan.
4. Untuk melihat penanganan pasca penangkapan dan pemasaran akan diambil data antara lain proses penanganan ikan sesudah ikan ditangkap/dibeli dan bagaimana model pemasarannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Pedagang di Pasar Bersehati

Hasil survei didapatkan bahwa total pedagang yang berjualan di Pasar

Bersehati Manado, kurang lebih 2000 orang. Selain menjual beraneka ragam barang dan bahan makanan, pasar Bersehati juga menjual baju-baju, tas, sepatu, *acesories* dan peralatan lainnya yang dibutuhkan masyarakat golongan ekonomi menengah ke bawah.

Di Pasar Bersehati terdapat paling banyak pedagang yang berjualan berasal dari luar Kota Manado. Para pelanggan pasar tradisional Kota Manado biasanya datang pada pukul 05.00 pagi. Mereka bukan hanya penduduk Kota Manado saja, tetapi juga datang dari luar kota. Ada dua kategori pelanggan yang berbelanja di pasar Bersehati, yaitu ibu-ibu rumah tangga dan pedagang eceran.

Jumlah penjual ikan segar adalah 240 orang, sedangkan jumlah keseluruhan pedagang ada 2000 orang, itu berarti 12 persen dari total pedagang di Pasar Bersehati adalah pedagang ikan segar. Seluruh pedagang ikan segar ini mempunyai latar belakang, dan identitas yang berbeda-beda. Begitu pula dengan keadaan usaha yang mereka jalankan. Secara lebih rinci keadaan responden dan pasar dapat dibaca pada Tabel berikut ini.

Tabel. Identitas Responden Penjual Ikan Pasar Bersehati

No.	Karakteristik	Kalasiswa	Jlh	(%)
1.	Umur	30-39 tahun	15	20,83
		44-49 tahun	33	45,83
		50-59 tahun	15	20,83
		60-69 tahun	9	12,51
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki	40	55,55
		Perempuan	32	44,45
3.	Tingkat Pendidikan	SD	18	25
		SMP	40	55,55
		SMA	14	19,45
4.	Jumlah tanggungan Keluarga	2-3 orang	42	58,33
		4-5 orang	30	41,67

Sumber : Data Primer, 2017

Tabel. Pengalaman Responden Menjual Ikan Segar di Pasar Bersehati

Kategori Pengalamam	Jumlah	Respon den (%)	Keterangan
(tahun)			Grosir/Eceran
0 – 2	-		
3 – 5	-		
5 – 10 tahun	30	41,67	Grosir dan Eceran
>10 tahun	42	58,33	
Total	72	100	Grosir dan Eceran

Sumber : Data Primer, 2017

Pedagang ikan segar ada yang bekerja selama lebih dari 10 tahun dengan pengalaman kerja yang cukup lama ini, mereka sudah lebih paham dengan seluk beluk untung rugi berjualan ikan segar di pasar. semakin tinggi tingkat pengalaman kerja maka makin tinggi pula tingkat pendapatannya. Pedagang yang sudah lama kerja ini rata-rata sudah memiliki 2-3 orang yang membantu mereka dalam menjual ikan segar dagangan mereka.

Tabel. Modal Usaha Penjual Ikan Segar

No Urut	Besar Modal (dalam jutaan rupiah)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1.	< 1	4	5,55
2.	1 – 5	66	91,66
3.	> 5	2	2,79
Total		72	100

Sumber: Data Primer, 2017

Penanganan Ikan dari Tangan Nelayan Penangkap ke Para Penjual Ikan

Pendatangan ikan dari tangan nelayan penangkap ke para penjualan ikan di Pasar Bersehati biasanya menggunakan truk pengangkut yang didalamnya dilengkapi dengan *coolbox* yang digunakan sebagai tempat

penyimpan atau penampung ikan. Tetapi selain itu ada juga ikan-ikan yang besar, biasanya diletakkan begitu saja di dalam dek truk yang kotor.

Dari hasil pengamatan di atas maka dapat diketahui bahwa penanganan ikan di dalam truk pengangkutan yang dilakukan oleh para nelayan penangkap ke tangan para penjual ikan di Pasar Bersehati Calaca Manado, jika dikaitkan dengan penanganan ikan di dalam truk pengangkutan yang baik maka dapat dikatakan penanganannya masih dalam keadaan kurang baik. Hal ini dibuktikan karena masih ada sebagian ikan yang diletakkan begitu saja di dalam dek truk yang kotor. Sehingga dengan adanya kotoran tersebut maka dapat memberi kesempatan bagi organisme patogen penyebab penyakit seperti bakteri dan lain-lain untuk masuk kedalamnya yang dapat memberikan kontaminasi terhadap ikan yang ada dan kemudian memberikan dampak yang buruk seperti terkena penyakit bagi para konsumen pembeli dalam mengkonsumsi ikan jualan tersebut.

Penanganan Ikan oleh Para Penjual di Pasar Bersehati Calaca Manado

Berdasarkan hasil survei dan pengamatan, diketahui bahwa penanganan ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati meliputi beberapa tahapan yaitu:

a. Pencucian Ikan

Setelah ikan dikeluarkan atau diturunkan dari truk pengangkutan maka langkah pertama yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati yaitu mencuci ikan tersebut dengan menggunakan air yang diperoleh dari PAM yang ditampung di dalam tanki penampungan dengan

menggunakan sistem kerja menggunakan selang ke ember-ember untuk proses pencucian yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati yaitu dengan memasukan ikan kedalam ember yang telah diisi air kemudian membilas ikan tersebut secara berulang ulang-ulang sampai bersih. Namun dari proses pencucian tersebut ada hal-hal buruk yang dilakukan oleh para penjual ikan, dimana air sisa hasil cucian ikan tersebut dibuang begitu saja di lantai gedung penjualan yang mengakibatkan bau dan kotor terhadap lantai tersebut.

b. Penyimpanan Ikan

Cara yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati dalam proses penyimpanan ikan yaitu: setelah ikan dicuci bersih kemudian ikan-ikan tersebut disimpan di dalam coolbox yang telah diisi es dengan tujuan untuk pengawetan ikan, tetapi dalam proses penyimpanan ikan tersebut masih juga ditemui beberapa hal buruk misalnya coolbox yang digunakan untuk penyimpanan ikan-ikan yang ada masih dalam keadaan kotor. Perbandingan es dan ikan yang dipergunakan selama pendinginan bervariasi antara 1 : 2 dan 1 : 1.

c. Peletakan Ikan di Meja Penjualan

Dari hasil survei diketahui bahwa peletakan ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati yaitu dengan mengambil ikan yang telah dicuci atau disimpan di dalam coolbox kemudian diletakan di atas meja penjualan yang terbuat dari coran semen yang dilapisi ubin. Dalam Proses peletakan ikan di atas meja penjualan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati masih juga ditemui hal-hal buruk

misalnya meja penjualan yang digunakan untuk peletakan ikan kebanyakan masih berserakan dengan ceceran kotoran darah ikan. Selain itu daging-daging ikan yang telah dipotong atau dicincang ada juga yang diletakan di atas coolbox yang kotor dan dipenuhi ceceran darah ikan. Dan lebih jeleknya lagi yaitu ada juga ditemui penjual ikan yang pada saat meletakan ikan jualan sampai naik duduk di atas meja penjualan.

Dari hasil penjelasan mengenai cara penanganan ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati baik dari tahap pencucian, penyimpanan dan peletakan ikan di atas meja penjualan, jika dikaitkan dengan cara penanganan ikan jualan yang baik maka dapat dikatakan bahwa cara penanganan ikan jualan di Pasar Bersehati mempunyai cara penanganan yang kurang baik. Hal ini dibuktikan karena:

- a. Pada proses pencucian ikan, sisa-sisa air cucian dibuang begitu saja di lantai gedung yang menimbulkan bau dan kotor.
- b. Dalam proses penyimpanan ikan jualan, masih menggunakan *coolbox* yang kotor.
- c. Ikan diletakan begitu saja di atas meja atau *coolbox* yang dipenuhi ceceran kotoran darah ikan.
- d. Ditemui ada penjual yang pada saat meletakan ikan jualan, sampai naik duduk di atas meja penjualan ikan.

Dari empat hal di atas itulah, maka dapat dikatakan sebagai sumber utama pemicu kontaminasi organisme patogen penyebab penyakit seperti bakteri dan lain-lain terhadap ikan jualan,

yang kemudian akan mengakibatkan dampak buruk seperti terserang penyakit bagi para pembeli atau konsumen dalam mengkonsumsi ikan-ikan tersebut.

Penanganan Ikan Jualan Berdasarkan Selera Pembeli

Para pembeli, sebelum membeli ikan jualan biasanya mempunyai banyak selera-selera tertentu. Contoh konkrit yang dilihat di Pasar Bersehati adalah khususnya penanganan ikan yang berukuran besar. Ada para pembeli yang membeli ikan yang berukuran besar lalu langsung di bawah pulang, tetapi ada juga para pembeli yang mempunyai selera membeli ikan besar lalu menyuruh para penjual untuk membelah dan memotong daging ikan yang berukuran besar tersebut sesuai ukuran yang diinginkan pembeli.

Dari hal inilah diketahui bahwa banyak sekali tindakan atau perlakuan buruk yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati, misalnya: ikan besar yang dibelah atau dipotong biasanya diletakan begitu saja di lantai gedung yang dipenuhi kotoran buangan limbah dan ceceran kotoran darah ikan.

Dengan melihat hal-hal di atas jika dikaitkan dengan cara penanganan daging ikan yang baik maka dapat dikatakan penanganan daging ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati mempunyai cara penanganan yang kurang baik. Hal ini dibuktikan karena hasil cincangan daging ikan diletakan begitu saja di lantai gedung yang kotor sehingga dari kotoran tersebut maka dapat memberikan dampak kontaminasi langsung terhadap daging ikan yang dijual dan kemudian akan memberi dampak yang buruk seperti serangan penyakit bagi para pembeli yang mengkonsumsi ikan tersebut.

Selanjutnya untuk mengetahui bagaimana saluran pemasaran ikan, dapat disimak pada Gambar berikut.

Produsen Ikan Segar (Nelayan)



TPI



Pedagang Pengumpul/Pedagang Besar



Pedagang Pengecer
(mereka yang berjualan di Pasar Bersehati)



Konsumen Akhir

Gambar. Saluran Pemasaran Ikan Cakalang Segar di Pasar Bersehati

Upaya pengembangan pemasaran hasil perikanan dilakukan melalui kegiatan :

- Perbaikan struktur dan perluasan jangkauan pemasaran, meliputi perbaikan informasi pasar, pembinaan unit-unit pengolahan tradisional, pemasyarakatan aneka olahan/masakan ikan.
- Penyempurnaan sarana dan prasarana pemasaran, meliputi perbaikan TPI/PPI baik baik dalam bentuk sarana maupun pelayanan. Hal ini ditunjang oleh adanya iklim usaha yang sama peningkatan sehingga sarana/prasarana pemasaran dalam bentuk supermarket, restoran berkembang dengan pesat.

Deskripsi Kemampuan Penyerapan Tenaga Kerja

Pekerjaan sebagai penjual ikan mentah sebanyak 240 orang di tahun 2017 ternyata bisa mkgi pengaruh positif pada lapangan pekerjaan khususnya di bidang perikanan dan perdagangan. Tabel berikut ini menunjukkan bahwa di sektor perdagangan kontribusi pekerjaan

sebagai penjual ikan segar sebesar 76,43%.(diperoleh dari hasil jumlah penjual ikan segar di Pasar Bersehati 240 orang dibagi jumlah tenaga kerja di sektor perdagangan 314 dikali 100%; $> 240/314 \times 100\%$) Nilai yang cukup signifikan, sehingga dapatlah dikatakan bahwa penjual ikan segar sangat baik untuk dikembangkan demi mengisi atau mengatasi pengangguran.

Usaha subsektor perikanan merupakan kegiatan yang produktif. Selain menyerap tenaga kerja pada kegiatan utama penangkapan ikan itu sendiri, juga mampu menumbuhkan kegiatan kegiatan lainnya yang dapat menciptakan lapangan kerja baru.

Badan Pusat Statistik (BPS) 2016, Provinsi Sulawesi Utara menyatakan jumlah pengangguran di SULUT pada Februari 2015 mencapai 102.600 orang. Angka ini meningkat 21,85% dibandingkan bulan yang sama tahun lalu yang hanya 84.200 orang. Jumlah angkatan kerja dalam periode itu meningkat dari 1,15 juta orang pada Februari 2014 menjadi 1,18 juta orang pada Februari 2015. Jumlah tersebut jumlah angkatan yang bekerja sebenarnya juga meningkat dari 1,075 juta orang menjadi 1,077 juta orang. Namun jumlah pengangguran tetap saja meningkat. Artinya, jumlah ketersediaan lapangan kerja kurang dibandingkan dengan meningkatnya jumlah angkatan kerja.

Jumlah yang berjualan ikan segar adalah 220 orang dan ada yang mengatakan bahwa dalam berjualan mereka mengajak 1 orang tenaga untuk membantu. Itu berarti jumlah tenaga kerja bisa mencapai 440 orang. Jumlah pencari kerja tercatat 2512 orang, (Disnaker, 2015). Berarti sebanyak 17,51% jumlah pencari kerja bisa terserap melalui berdagang ikan segar

sampai pada tahun 2017 sekarang. Berjualan ikan segar hanyalah 1 bagian kecil dari banyak usaha di sektor perikanan yang bisa memberi nilai tambah dalam menciptakan lapangan pekerjaan bagi pencari kerja di Manado bahkan di SULUT.

Pekerjaan dibidang perikanan merupakan bidang pekerjaan yang membutuhkan banyak tenaga kerja. Bidang penangkapan, pengolahan, budidaya dan pemasaran merupakan bidang perikanan yang membutuhkan curahan tenaga kerja. Kontribusi sektor perikanan, menggambarkan potensi serapan tenaga kerja, bergantung pada banyak jenis pekerjaan yang tersedia. Pada pekerjaan sektor perikanan berupa penjualan ikan, kontribusi mencapai terendah yaitu 1,20% (tahun 2010) sampai tertinggi 2,86% (tahun 2013), terhadap jumlah pengangguran di Kota Manado.

Kontribusi sektor perikanan dapat menjadi besar tergantung banyak sedikitnya investor menanam modal dibidang perikanan. Investasi dibidang perikanan dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Industrialisasi bidang penangkapan, pengolahan, budidaya dan pemasaran akan berdampak positif pada kontribusi perikanan terhadap kebutuhan tenaga kerja.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Sesuai dengan hasil dan pembahasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Lokasi penjualan ikan di Pasar Bersehati belum begitu layak untuk dijadikan tempat penjualan ikan.
- b. Proses penanganan dan pemasaran ikan yang dilakukan oleh para penjual ikan di Pasar Bersehati belum baik secara umum.

- c. Pada pekerjaan sektor perikanan berupa penjualan ikan, kontribusi mencapai terendah yaitu 1,20% (tahun 2010) sampai tertinggi 2,86% (tahun 2013), terhadap jumlah pengangguran di Kota Manado.

Saran

Dengan melihat kesimpulan di atas maka dapat disarankan bahwa:

- Perlu diadakan sosialisasi kepada masyarakat setempat agar tidak membuang sampah atau limbah rumah tangga di sekitar areal lokasi atau tempat penjualan ikan.
- Para penjual ikan harus diberi sosialisasi mengenai cara penanganan ikan segar yang baik dan benar.
- Diberikan himbauan kepada mereka yang belum ada pekerjaan supaya bisa mengusahakan atau membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat yang masih menganggur.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakti, A. 2012. "Sistem Informasi Rumah Kost Berbasis Web dan Messaging". Surabaya : Politeknik Elektronika Institut Sepuluh November.
- Adhyaksa, D. 2009. "Analisis Dampak Sosial Ekonomi Keberadaan Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong Lamongan Jawa Timur". Semarang : Universitas Diponegoro.
- Arikunto, S. 2002. "Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik". Jakarta : Rineka Cipta.
- BPS. 2001. "Produk Domestik Regional Bruto Kabupaten/Kota Indonesia 1998-2001". Jakarta : BPS.
- Bakti, Y. 2012. "Kajian Teori Pengertian Kontribusi". Jurnal.
- BPS. 2017. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/>. Diakses 20 Mei 2017.

- Depnaker. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2014. 2014. Jakarta: Depnaker.
- Diskominfo, 2017. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:51xkYdkWLSL0J:diskominfo.manadokota.go.id/detailpost/pasar-bersehati-pusat-bisnis-masyarakatmenengahkebawah+&cd=2&hl=id&ct=clnk&gl=id#sthash.g37JSBJJ.dpuf>.
- Bahrudin, H. 2014. "Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan". Yogyakarta : Deepublisher.
- Sholeh, H. 2011. "Metode Edutainment". Jogjakarta : DIVA Press.
- KBBI. <http://kbbi.web.id/kontribusi>.
- Lagler, K. F., J. E. Bardach and L. L. Miller. 1962. Ichthyology. The University of Michigan. John Wiley and Sens, Inc., New York
- Limawandoyo, E.A., and Simanjuntak. A., 2013. "Pengelolaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia pada PT. Aneka Sejahtera Engineering". Jurnal Manajemen Bisnis Petra, 1(2), 1-12.
- Lumentut. 2017. <http://redaksisulut.com/2016/11/09/sejahterakan-buruh-di-kota-manadowalikota-gsvl-tetapkan-umk-manado-2017/>.
- Manurung. 1992. "Manajemen dan Sumber Daya Manusia". Yogyakarta : Penerbit Liberty .
- Mapalieu, T ; Mantjoro, E., dan Wasak, M., 2013. "Produktivitas Tenaga Kerja Industri Perikanan Studi Kasus : PT. Nichindo Manado Suisan". Jurnal Akulturasi. Vol. 1 (2) : 65-68.
- Mardianti. 2011. "Analisis Tingkat Pengangguran dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya di Kota Semarang". Semarang. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Mulyadi, S. 2007. "Ekonomi Kelautan. Divisi Buku Perguruan Tinggi". Jakarta : Penerbit PT. Raja Grafindo Persada.
- Nanga, M. 2005. "Makroekonomi: Teori, Masalah dan Kebijakan. Edisi Kedua". Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Nugraha, H. 2014. "Model Produktivitas dan Penyerapan Tenaga Kerja Perikanan Tangkap di Pantai Utara Jawa Barat (Aplikasi Persamaan Simultan Harga dan Upah)". Jurnal SMART . Vol. XI (1) : 67-76.
- Putra, D.Y. 2011. "Peran Sektor Perikanan dalam Perekonomian dan Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia: Analisis Input-Output. 1-93" . Sholeh, M. 2011. "Permintaan dan Penawaran

- Tenaga Kerja serta Upah : Teori serta Beberapa Potretnya di Indonesia. 1-13*".
- Sinungan, M. 2003. "*Produktivitas Apa dan Bagaimana*". Bandung : Bumi Aksara.
- Sukirno, S. 2004. "*Makro Ekonomi. Edisi Ketiga*". Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Suryana. 2000. "*Ekonomi Pembangunan : Proses, Masalah dan Dasar Kebijakan, Edisi Ketiga, Cetakan Kedua*". Jakarta : Salemba Empat.
- Tambunan, T. 2001. "*Transformasi Ekonomi di Indonesia*". Jakarta: Salemba Empat.
- Tindaon, O. 2010. "*Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Sektoral di Jawa Tengah (Pendekatan Demometrik)*". Jurnal Ostinasia. 1-25.
- William, G.N. 1998. "*Marketing Principles, Second Edition. EnglewoodCliffs*". New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Winarno, F. G., Surono. 2004. "*HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*". Bogor : M-Brio Press.

