

**USAHA PENGOLAHAN DAN PEMASARAN IKAN SALAI PATIN
(KASUS DI DESA PENYASAWAN KECAMATAN KAMPAR, RIAU)**

M. Ramli¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui keadaan usaha pengolahan ikan salai Patin, khususnya berkaitan dengan sistem produksi dan pemasaran. Penelitian dilaksanakan di desa Penyasawan Kecamatan Kampar, Riau. Ada sembilan pengolah ikan salai Patin, yang kesemua pengolah menggunakan bahan baku dan bahan penunjang lainnya dalam jumlah sama, dengan kapasitas produksi relatif sama pula dalam satu siklus produksi, yang berbeda hanya frekwensi pengolahannya. Dari sembilan pengolah, 2 pengolah berproduksi 1 kali/minggu, 6 pengolah berproduksi 2 kali/minggu, dan 1 pengolah berproduksi 3 kali/minggu. Dari 500kg bahan baku ikan Patin segar menghasilkan 150 kg ikan salai Patin, dengan biaya produksi Rp 7.060.000,- atau sebesar Rp 47.066,66 per kg ikan salai Patin. Ikan salai Patin dijual dengan harga Rp 55.000 per kg. Ikan salai Patin dipasarkan dengan sistem pemasaran langsung oleh pengolah ke pasar-pasar terdekat sekitar kabupaten, dan sistem pemasaran tidak langsung (saluran distribusi) melalui pedagang ke pasar-pasar luar kabupaten. Permasalahan utama dihadapi pengolah adalah masalah daya serap pasar ikan salai Patin masih rendah dan pembayaran kredit oleh pedagang pengumpul.

Kata Kunci: Produksi, pemasaran, Ikan Salai Patin

ABTRACT

The study aims to determine the state of smoked catfish processing business, with particular regard to production and marketing systems. Research conducted in the Penyasawan village Kampar District, Riau. There are nine smoked catfish processors, the processor uses all of the raw materials and other supporting materials in the same amount, relative to the same production capacity in a single production cycle, which differ only in frequency processing. Of the nine processors, two processors to produce 1 time / week, six processors to produce 2 times / week, and a processor to produce 3 times / week. 500 kg of raw materials has resulted in 150 kg of smoked catfish, with production costs Rp 7,060,000, - or Rp 47,066.66 per kg of smoked atcfish. Smokedcatfish is sold at Rp 55,000 per kg. Smoked catfish sold by direct marketing by a processing system to the nearest markets around the county, and the system of indirect marketing (distribution channels) through traders to markets outside the district. The main problem is the problem faced by processing absorption smoked catfish market is still low and the credit ratings of traders.

Key word: Production, marketing, catfish

PENDAHULUAN

Perikanan mempunyai arti penting dalam penyediaan kebutuhan akan protein hewani, meningkatkan pendapatan dan memberikan peluang kesempatan kerja, serta sebagai alternatif sumber devisa non migas. Mengingat produk perikanan merupakan produk yang mudah rusak dan musiman, maka peranan pengolahan dan pemasaran dalam sistem agribisnis perikanan menjadi penting. Usaha produksi tidak mungkin akan dapat berkembang bila pemasarannya tidak berjalan dengan baik.

Seperti halnya produk pertanian lainnya, produk perikanan mengalami proses konsentrasi (*assembling process*) dan proses penyebaran (*distribution process*). Proses konsentrasi terjadi ketika produk perikanan yang dihasilkan di desa-desa nelayan yang tersebar mengalami pengumpulan di suatu tempat, dan kegiatan ini biasanya dilakukan oleh pengumpul. Sedangkan proses distribusi terjadi ketika produk perikanan yang telah terkumpul oleh pengumpul, kemudian disebar ke daerah-daerah konsumen melalui pedagang-pedagang (pengecer).

Salah satu produk perikanan yang dihasilkan nelayan (pengolah) adalah ikan salai atau ikan asap. Usaha pengolahan ikan salai ini umumnya dilakukan di daerah-daerah pedesaan, yang hasil dari produksinya dikumpul oleh pedagang pengumpul dan selanjutnya di distribusikan ke daerah-daerah pemasaran. Salah satu desa penghasil (mengolah) ikan asap (salai Patin) adalah desa Penyasawan di kecamatan Kampar. Di desa ini terdapat sekitar sembilan nelayan pengolah yang mengusahakan usaha pengolahan ikan salai Patin, yang tiap-tiap pengolah memproduksi sekitar 500 kg ikan Patin segar menjadi ikan salai Patin perminggunya. Produk-produk ikan salai Patin ini dipasarkan dipasar-pasar sekitar kabuptaen Kampar (pasar Air Tiris, pasar Taratak Buluh, pasar Kampar, pasar Bangkinang, dan pasar Kuok) dan luar kabupaten (Lubuk Jambi, Taluk Kuantan, Kerinci, Pekanbaru, Batam, Dumai, dan Duri).

Makalah ini merupakan artikel laporan penelitian yang mengkaji tentang usaha pengolahan ikan salai Patin yang dilakukan nelayan pengolah di desa Penyasawan, terutama sekali yang berkaitan dengan sistem produksi dan pemasarannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2012 di desa Penyasawan kecamatan Kampar kabupaten Kampar, Riau. Penelitian bertujuan untuk mengetahui keadaan usaha pengolahan ikan salai Patin di desa ini, khusus yang berkaitan dengan sistem produksi dan pemasarannya. Untuk dapat tercapainya tujuan dimaksud, maka dikumpulkan data dari pengolah ikan yang ada di desa Penyasawan. Ada sembilan nelayan pengolah yang mengolah ikan Patin, yang kesemua pengolah menggunakan bahan baku dan bahan penunjang lainnya dalam jumlah sama, dengan kapasitas produksi relatif sama pula dalam satu siklus produksi. Hanya yang berbeda frekwensi pengolahannya saja. Dari sembilan pengolah, 2 pengolah melakukan proses produksi sebanyak 1 kali produksi/minggu, 6 pengolah melakukan proses produksi sebanyak 2 kali produksi/minggu, dan hanya seorang pengolah saja yang mampu melakukan proses produksi sebanyak 3 kali produksi/minggu. Kesembilan nelayan pengolah ini dijadikan responden untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam kajian penelitian produksi dan pemasaran ikan salai Patin.

Data yang dikumpulkan meliputi data sejarah dimulainya usaha pengolahan ikan salai Patin di desa ini, karakteristik dari nelayan pengolah, produksi dan proses produksinya, biaya produksi, harga pokok produksi, penetapan harga jual, dan sistem pemasarannya. Data yang terkumpulkan kemudian dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Asal Mula Usaha Pengolahan Ikan Salai Patin di Desa Penyasawan

Usaha pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan, dimulai pada awal tahun 1999 oleh seorang penduduk desa, dan kemudian diikuti beberapa penduduk lainnya. Pada awalnya ide usaha dimulai (timbul) dengan melihat kegiatan usaha pengolahan ikan salai Patin ditempat (daerah) lain, lalu kemudian mereka mencobanya. Dari hasil uji coba ini, ternyata mereka berhasil dan menjadikan usaha ini sebagai sumber penghasilan. Saat ini ada sembilan pengolah yang mengusahakan usaha pengolahan ikan salai Patin sebagai sumber penghasilan utama mereka.

Pada awal memulai usaha, modal yang mereka gunakan adalah modal (dana) sendiri yang besarnya berkisar Rp 22.000.000,00 hingga Rp 26.000.000,00. Besar-kecilnya modal yang diperlukan tergantung pada jumlah dan jenis aktiva tetap yang digunakan. Rumah penyalaian atau rumah asap sebagai misal yang dibangun oleh pengolah di desa ini berukuran antara 6 x 5 m hingga 8 x 7 m dengan dinding terbuat, ada dari bahan terpal dan ada yang terbuat dari batu bata, sehingga terjadi perbedaan jumlah kebutuhan dana, karena adanya perbedaan jumlah dan jenis bahan yang diperlukan. Lokasi rumah penyalaian umumnya dibangun berdampingan atau berdekatan dengan rumah pemilik pengolah ikan salai Patin ataupun tidak jauh dari rumah mereka.

Sejalan perkembangan dan kemajuan usaha, pengolah merasa perlu untuk mengembangkan usaha dan lalu merenovasinya. Dalam merenovasi, pengolah menggunakan dana tabungan dari hasil usaha sebelumnya yang mereka sisihkan. Pada tahun 2006 pengolah mendapat bantuan pinjaman dari pemerintah melalui Dinas Kelautan dan Perikanan Kampar berupa uang tunai sebesar Rp 5.700.000,00 ditambah bantuan aktiva tetap lainnya seperti gerobak, timbangan, drum, seng, dan baskom untuk pengembangan usaha. Dan usaha pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan sampai sekarang masih tetap berjalan

Karakteritik Pengolah Ikan Salai Patin

Ada sembilan nelayan pengolah ikan di desa Penyasawan yang mengolah ikan segar Patin menjadi ikan salai Patin. Berikut gambaran keadaan nelayan pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan dilihat dari segi umur, pendidikan, tanggungan keluarga, dan pengalamannya berusaha (Tabel 1).

Tabel 1. Karakteritik Nelayan Pengolah Ikan Salai Patin Dilihat Dari Umur, Pendidikan, Tanggungan Keluarga, dan Pengalaman Berusaha.

No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan	Tanggungan Keluarga (jiwa)	Pengalaman Berusaha (Tahun)
1	Sinaria	60	SMA	5	13
2	Yanti	28	SLTP	2	3
3	Kadriwal	40	SLTP	6	11
4	Sinta	35	SLTP	2	3
5	Aslidar	46	SLTP	4	7
6	Icus	55	SD	5	10
7	Musliadi	35	SLTP	4	9
8	Yeyen	27	SMA	2	9
9	Yuharnalis	31	SLTP	2	10
	Rata-rata	40		3	8

Pada tabel terlihat pemilik usaha pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan berumur anatar 28 tahun hingga berumur 60 tahun dengan tingkat pendidikan tamat Sekolah Dasar (SD) hingga Sekolah Menengah Atas (SMA). Pengalaman-pangalaman berusaha bagi pengolah ikan salai Patin dibilang cukup lama rata-rata 8 tahun, bahkan ada yang sudah 13 tahun mengusahakan pengolahan ikan salai Patin, dan hanya satu pengolah yang baru berpengalaman 3 tahun (belum lama mengusahakan usaha pengolahan ikan salai Patin), namun hasil olahan tidak kalah dengan yang sudah cukup berpengalaman.

Sarana Produksi Pengolahan

Para pengolah ikan Salai Patin di desa Penyasawan dalam menjalankan usaha pengolahan, membutuhkan beberapa sarana produksi, diantaranya seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jenis, Satuan, dan Harga sarana Produksi Pengolahan Ikan Salai Patin

No.	Jenis Sarana	Ukuran/Satuan	Harga/unit (Rp)	Umur ekonomis
1.	Rumah salai	6 x 5 m	10.000.000,00	8 tahun
2.	Salayan	2 x 0,7 m	100.000,00	1 tahun
3.	Talenan	0,3 x 0,2 m	15.000,00	1 tahun
4.	Gerobak	1 unit	400.000,00	2 tahun
5.	Baskom	1 unit	50.000,00	1 tahun
6.	Ember	1 unit	25.000,00	0,5 tahun
7.	Drum	1 unit	200.000,00	5 tahun
8.	Pisau	1 unit	30.000,00	2 tahun
9.	Bros	1 unit	2.500,00	0,25 tahun
10.	Sarung tangan	1 unit	5.000,00	0,5 tahun
11.	Seng	1 kodi	900.000,00	4 tahun
12.	Timbangan			
13.	a. 2 kg	1 unit	200.000,00	1 tahun
	b. 30 kg	1 unit	350.000,00	2 tahun
	c. 50 kg	1 unit	500.000,00	3 tahun
14.	Keranjang bambu	1 unit	50.000,00	0,5 tahun

Berapa besar dana yang dibutuhkan untuk penyediaan sarana produksi ini bagi usaha pengolahan ikan salai Patin sangat tergantung berapa banyak sarana yang diperlukan. Para pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan untuk pengadaan sarana produksi usaha pengolahan ikan salai Patin mengeluarkan dana berkisar antara Rp 14.895.000,00 hingga Rp 18.610.000,00. tergantung kebutuhan sarana yang diperlukan

Produksi dan Proses Produksi

Pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan masih bersifat tradisional, dengan bahan baku ikan Patin segar yang berasal dari hasil budidaya disekitar kabupaten Kampar, dengan cara membeli langsung ke pembudiaya ikan atau ke pedagang pengumpul ikan. Jumlah bahan baku (ikan segar) yang diperlukan untuk satu kali proses produksi kira-kira sebanyak 500 kg dengan ukuran berat ikan per ekor antara 0,25 kg hingga 0,30 kg. Disamping ikan Patin segar, pengolah juga memerlukan bahan penunjang lainnya, diantaranya asam cuku, kayu bakar, dan minyak tanah. Berapa banyak bahan baku utama dan penunjang yang diperlukan dapat dilihat pada Tabel 4. Pada tabel terlihat untuk memproduksi ikan salai Patin

sekali proses produksi membutuhkan ikan Patin segar sebanyak 500 kg, asam cuku 2 botol, kayu bakar 1 mobil, dan minyak tanah 1 liter untuk menyalakan kayu bakar sebagai sumber panas (asap) dalam proses produksi.

Proses pengolahan (pengasapan) ikan segar Patin menjadi ikan salai Patin di desa Penyasawan dilakukan secara tradisional dengan menggunakan metode pengasapan panas langsung, yaitu menggunakan asap dari kayu bakar sebagai sumber panas. Menurut Adawyah (2007), jenis kayu yang digunakan sebagai sumber panas sangat menentukan panas yang akan dihasilkan yang pada gilirannya menentukan mutu ikan salai yang dihasilkan. Batang kayu atau potongan kayu dari jenis keras cocok digunakan untuk pengasapan, sedangkan untuk jenis-jenis kayu yang banyak mengandung resin atau damar kurang baik untuk pengasapan, karena akan menghasilkan rasa pahit pada ikan salai. Kayu bakar yang digunakan pengolah di desa ini adalah jenis kayu keras yang ada disekitar Kampar, seperti kayu loban, kayu daru-daru, dan kayu batang karet. Kayu bakar diperoleh dari pengumpul kayu dengan harga beli Rp 250.000,00 per mobil.

Proses pengolahan ikan salai Patin, dimulai dari ikan Patin segar yang dibeli dari pembudidaya ikan atau melalui pedagang ikan, kemudian disortir menurut ukuran, dan setelah itu dilakukan penyiangan dan pencucian. Ikan-ikan yang telah bersih direndam dalam larutan asam cuka dalam ember/baskom selama 10 – 15 menit dan ditiriskan setelah itu. Selanjutnya ikan-ikan disusun secara merata di atas salayan (para-para). Sebelum penyalaaian ikan dilakukan, terlebih dahulu hidupkan api pada kayu bakar dengan cara menyiram kayu bakar dengan minyak tanah, lalu disulut dengan api. Biarkan dulu api menyala sampai keadaan nyala api stabil (api sudah kecil), baru ikan-ikan diatas salayan ditaruh diatas tempat pengasapan atau penyalaaian dan ditutup dengan seng agar asap kayu tidak menyebar dan meresap dikulit ikan Patin. Selama penyalaaian ikan-ikan dibolak balik agar panas dan asap merata pada kedua sisi ikan sampai kering. Lama proses pengasapan berlangsung kurang lebih 24 jam atau sampai ikan sudah berwarna kuning atau coklat keemasan. Setelah itu api dipadamkan dan ikan-ikan dibiarkan sampai dingin. Ikan-ikan hasil penyalaaian

selanjutnya diangkat dari penyalaian, lalu kemudian dikemas dan siap dipasarkan. Ikan-ikan masih dikemas secara sederhana dalam kardus.

Dalam satu kali proses produksi dengan bahan ikan Patin segar sebanyak 500 kg menghasilkan ikan salai Patin sekitar 150 kg. Berikut gambaran jumlah produksi ikan salai Patin yang mampu dihasilkan pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan dengan asumsi tiap pengolah mengasap 500 kg ikan patin segar menghasilkan (memproduksi) rata-rata 150 kg ikan salai patin persiklus produksi (Tabel 3).

Tabel 3. Jumlah Produksi Ikan Salai Patin di Desa Penyasawan Perminggu dan Perbulannya.

Responden	Frekwensi Pengasapan (Kali/Minggu)	Produksi (kg/Minggu)	Produksi (kg/bulan)
1 – 2	1	150 atau (300)*	600 atau (1200)*
3 - 8	2	300 atau (1800)**	1200 atau (7200)**
9	3	450	1800
	Jumlah	2100	10200

*) jumlah produksi responden 1-2 (2 pengolah)

***) jumlah produksi responden 3-8 (6 Pengolah)

Pada tabel tergambar bila pengolah rata-rata hanya memproduksi ikan salai Patin satu kali proses produksi perminggu, maka produksi ikan salai Patin yang mampu diproduksi nelayan pengolah di desa Penyasawan berjumlah sekitar 1350 kg atau sekitar 5400 kg per bulan. Tapi bila ada pengolah yang mampu melakukan proses produksi dua hingga tiga kali proses produksi perminggu, maka diperkirakan produksi ikan salai Patin di desa Penyasawan sekitar 2.100 kg/minggu atau sekitar 10.200 kg/bulan.

Biaya dan Harga Pokok Produksi

Untuk menghasilkan 150 kg ikan salai Patin dalam satu siklus produksi, pengolah membutuhkan ikan Patin segar sebanyak 500 kg, 2 botol asam cuka, 1 mobil kayu bakar, dan 1 liter minyak tanah. Jika harga ikan Patin segar Rp 13.000,00 per kg, asam cuka Rp 1.000,00 per botol, kayu bakar Rp 250.000,00 per mobil, minyak tanah Rp 8.000,00 per liter, maka untuk satu kali proses produksi pengolah membutuhkan dana sekitar Rp 6.760.000,00, dan belum termasuk upah tenaga kerja

yang besarnya Rp 300.000,00 (untuk empat orang pekerja @ Rp 75.000). Jika pengolah mampu memproduksi dua atau tiga kali proses produksi dalam satu minggu, maka pengolah harus menyediakan dana sekitar Rp 13.520.000 hingga Rp 20.280.000,00 plus upah tenaga kerja. Pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan memproduksi ikan salai Patin satu hingga tiga kali proses produksi dalam satu minggu, namun yang umum kebanyakan hanya dilakukan dua kali saja dalam seminggu, bahkan saat ini ada yang mengurangi frekwensi pengolahan hanya sekali saja karena alasan kesulitan pemasaran.

Tabel 4. Rata-rata Kebutuhan Bahan Baku, Penunjang dan tenaga kerja, serta Biaya dan Harga pokok Produksi Untuk Menghasilkan 150 kg Ikan Salai Patin per siklus Produksi

No.	Unsur Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Nilai (Rp)
1.	Ikan segar Patin	500	Kg	13.000	6.500.000
2.	Asam cuka	2	Botol	1.000	2.000
3.	Kayu bakar	1	Mobil	250.000	250.000
4.	Minyak tanah	1	Liter	8.000	8.000
Jumlah					6.760.000
5.	Tenaga kerja	4	Orang	75.000	300.000
Total Biaya (untuk 150 kg ikan salai)					7.060.000
Harga pokok produksi (per kg) ikan salai Patin					47.066,6

Bahan baku ikan segar, pengolah peroleh dari hasil ikan budidaya milik petani sekitar dan dari pedagang pengumpul ikan Patin. Jumlah bahan baku ikan segar Patin yang diperlukan sekitar 500 kg per siklus produksi dengan harga beli Rp 13.000,00 per kg. Dari 500 kg bahan baku ikan segar setelah diolah menjadi 150 kg ikan salai Patin, dengan harga pokok produksi Rp 47.066,66 per kg ikan salai Patin.

Penetapan Harga jual

Menjual produk dengan harga mahal akan berisiko produk tidak laku dijual, dan jika dijual dengan harga murah juga akan berdampak pada persepsi pembeli pada kualitas produk tersebut. Menurut Hendro (2010) ada tiga cara menetapkan harga

jual suatu produk , yaitu (1)berdasarkan harga pasar, (2) berdasarkan biaya, dan (3) berdasarkan titik impas (*break even point*).

Pengolah ikan salai Patin di desa Penyasawan dalam menetapkan harga jual ikan salai Patin di tetapkan berdasarkan harga pokok dan biaya yang dikeluarkan ditambah margin keuntungan yang darapkan. Harga pokok produksi untuk menghasilkan 1 kg ikan salai Patin, pengolah di desa Penyasawan mengeluarkan biaya sekitar Rp 47.066,66 per kg. Harga ikan salai Patin oleh pengolah dijual dengan harga Rp 55.000 per kg (untuk konsumen yang datang ketempat pengolah), baik bagi pedagang maupun masyarakat sekitar. Untuk konsumen dipasar-pasar tujuan pemasaran, pengolah menetapkan harga Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg. Tingginya penetapan harga ini dikarenakan adanya tambahan biaya transportasi menuju lokasi pemasaran dan biaya-biaya lainnya.

Penetapan harga jual ikan salai Patin, oleh pengolah sebenarnya sangat ditentukan oleh harga bahan baku ikan Patin segar. Bila bahan baku ikan Patin segar harganya naik, maka pengolah terpaksa menaikkan harga jual ikan salai Patin yang akan dijual, dan sebaliknya bila harga bahan baku ikan Patin segar didapat pengolah dengan harga murah, pengolahpun akan menurunkan harga jual ikan salai Patin yang mereka produksi (hasilkan).

Sistem Penjualan dan Pembayaran

Nelayan pengolah dalam memasarkan hasil olahan (ikan salai Patin), dipasarkan dengan dua sistem penjualan, yaitu sistem penjualan langsung ke konsumen, dan sistem saluran distribusi pemasaran (melalui pedagang). Sistem penjualan langsung, pengolah lakukan untuk pemasaran hasil olahan ikan mereka ke tujuan pasar-pasar terdekat di sekitar kabupaten Kampar seperti pasar Air Tiris, pasar Taratak Buluh, pasar Kampar, pasar Bangkinang, dan pasar Kuok, dan pasar-pasar mingguan lainnya. Para pengolah membawa ikan olahan mereka ke pasar-pasar tersebut pada hari-hari pasar dengan angkutan pribadi mereka. ikan-ikan hasil olahan mereka jual dengan harga eceran Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg dengan sistem pembayaran kas (tunai).

Untuk pasar-pasar diluar kabupaten Kampar, pengolah memasarkan melalui pedagang ikan. Ikan-ikan olahan (ikan salai Patin) mereka jual atau dibeli oleh pedagang pengumpul yang datang ke tempat lokasi pengolahan, selanjutnya oleh pengumpul di jual ke pengecer-pengecer dilokasi tujuan pemasaran, dan kemudian pengecerlah yang mendistribusikan ke konsumen akhir dipasar-pasar tujuan. Pasar-pasar tujuan pemasaran adalah pasar Lubuk Jambi, pasar Taluk Kuantan, pasar Kerinci, pasar Pekanbaru, pasar Batam, pasar Dumai, dan pasar Duri. Sistem pembayaran menggunakan sistem pembayaran belakangan (kredit), dimana pengumpul mengambil ikan-ikan pengolah terlebih dahulu atau pengolah menyerahkan ikan-ikan terlebih dahulu ke pengumpul, baru kemudian satu minggu setelah itu pembayaran dilakukan oleh pengumpul ke pengolah. Harga kesepakatan antara pengolah dengan pengumpul ditetapkan Rp 55.000 per kg.

Pasar dan Tujuan Pemasaran Ikan Salai Patin

Pasar secara sederhana dapat diartikan sebagai tempat bertemunya antara penjual dengan pembeli untuk melakukan transaksi. Transaksi bisa terjadi ditempat produsen, dan dapat pula terjadi ditempat konsumen. Bila transaksi terjadi ditempat produsen, maka pasarnya dinamakan pasar produsen atau pasar ditingkat produsen, tapi bila transaksinya terjadi di tempat konsumen, maka pasarnya dinamakan pasar konsumen atau pasar ditingkat konsumen.

Pemasaran ikan salai Patin produksi nelayan pengolah di desa Penyasawan dipasarkan di dua tempat pasar, yaitu ditempat produsen dan ditempat konsumen. Ditempat produsen, pedagang atau masyarakat yang datang langsung ketempat produsen untuk membeli ikan-ikan yang dihasilkan pengolah ikan salai Patin. Harga ikan salai Patin di pasar produsen ditetapkan seharga Rp 55.000 per kg.

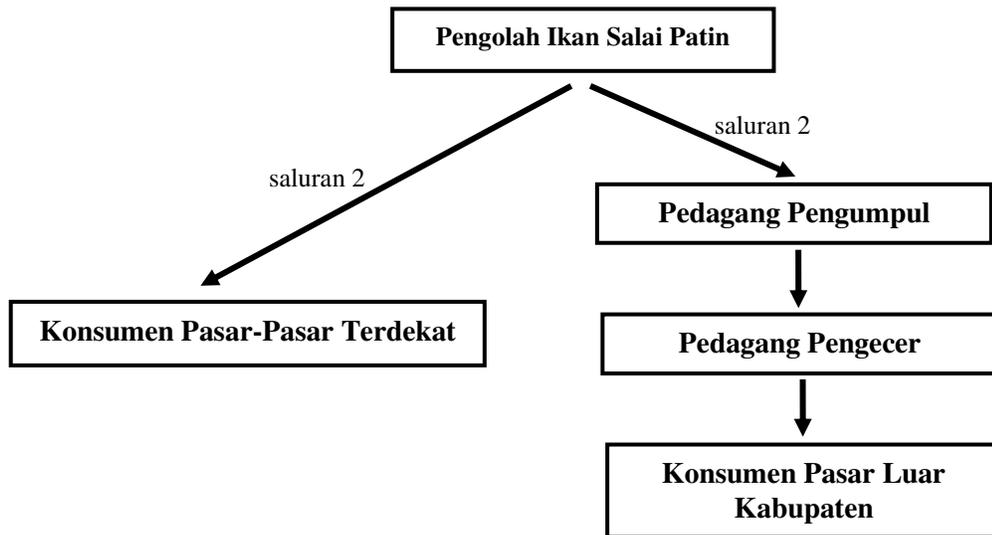
Untuk pemasaran ikan salai ikan Patin di pasar konsumen, pengolah sendiri yang memasarkan ke pasar-pasar tujuan, terutama untuk pasar-pasar terdekat sekitar kabupaten Kampar seperti pasar Air Tiris, pasar Teratak Buluh, pasar Kampar, pasar Bangkinang, dan pasar Kuok dengan menggunakan mobil *pick up*, dengan harga jual sekitar Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg. Untuk tujuan pasar-pasar diluar

kabupaten ikan salai patin dipasarkan melalui saluran distribusi pemasaran (pedagang).

Seluruh nelayan pengolah mengaku dalam memasarkan produk ikan salai Patin saat ini sedang mengalami kesulitan pemasaran. Hal ini diduga karena terjadi kelebihan produksi, dimana pengolah-pengolah ikan salai Patin di kabupaten Kampar terus bertambah sementara permintaan dan jangkauan pemasaran masih terbatas. Dan sebagai akibatnya para pengolah saat ini mengurangi frekwensi proses pengolahannya, yang semula dua kali seminggu sekarang hanya satu kali proses produksi saja. Dari enam pengolah yang semula memproduksi dua kali dalam seminggu hanya seorang pengolah yang masih bertahan memproduksi dua kali seminggu. Bahkan yang dulu harga jual ikan salai Patin per kg dijual pengolah dengan harga Rp 55.000 sekarang hanya dijual Rp 53.000 per kg atau turun Rp 2.000.

Saluran Distribusi dan Marjin Pemasaran

Sebelumnya disinggung dalam memasarkan produk ikan salai Patin produksi pengolah di desa Penyasawan dipasarkan melalui dua sistem pemasaran, yaitu sistem pemasaran langsung ke konsumen oleh pengolah sendiri ke pasar-pasar terdekat sekitar kabupaten Kampar, dan sistem tidak langsung (saluran distribusi) yang dalam hal ini dipasarkan oleh pedagang (pengumpul dan pengecer) di pasar-pasar luar kabupaten. Secara skematis saluran distribusi pemasaran ikan salai Patin asal desa Penyasawan dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Skema Saluran Distribusi Pemasaran Ikan Salai Patin Produksi Desa Penyasawan Kabupaten Kampar, Riau.

Saluran 1 merupakan saluran distribusi pemasaran ikan salai Patin langsung dari produsen ke konsumen, dimana pengolah memasarkan sendiri ikan salai Patinnya ke konsumen yang berada di pasar-pasar terdekat sekitar Kabuptan Kampar seperti pasar Air Tiris, pasar Taratak Buluh, pasar Kampar, pasar Bangkinang, dan pasar Kuok, dan pasar mingguan lainnya. Ikan-ikan salai Patin dibawa sendiri oleh pengolah dengan menggunakan angkutan sendiri, dan di pasar-pasar ini ikan salai Patin ditawarkan dengan harga Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg kepada pembeli.

Saluran 2 merupakan saluran distribusi pemasaran tidak langsung, dimana ikan salai Patin oleh pengolah dijual ke pengumpul yang datang ke lokasi pengolahan dengan harga jual Rp 55.000 per kg. Kemudian olah pengumpul ikan-ikan salai Patin ini dibawa ke pasar-pasar luar kabupaten seperti ke Lubuk Jambi, Taluk Kuantan, Kerinci, Pekanbaru, Batam, Dumai, dan Duri. Di pasar-pasar ini ikan salai Patin di jual ke pengecer dengan harga antara Rp Rp 62.000 hingga Rp 65.000 per kg tergantung jarak lokasi tujuan Pemasaran (pengaruh tambahan biaya transportasi). Selanjutnya ikan-ikan salai Patin ini oleh pedagang pengecer dijual dengan harga kisaran Rp 75.000 hingga Rp 80.000 per kg. Tabel berikut memberikan gambaran harga jual ikan salai Patin dimasing-masing saluran distribusi pemasaran.

Tabel 5. Harga Jual Ikan Salai Patin di Masing-masing Saluran Distribusi Pemasaran

No.	Saluran Distribusi	Konsumen		
		Pengumpul (Rp)	Pengecer (Rp)	Rumah Tangga (Rp)
1.	Produsen (pengolah)	55.000	-	70.000 – 80.000
2.	Pedagang Pengumpul	-	62.000 – 65.000	-
3.	Pedagang Pengecer			75.000 – 80.000

Berdasarkan data tabel di atas dapat gambaran masing-masing saluran distribusi memperoleh margin pemasaran sebesar:

1. Untuk produsen (pengolah) bila menjual langsung ke konsumen akan memperoleh margin sekitar Rp 15.000 – Rp 25.000 per kg atau sekitar 27% hingga 45%, bila dibanding menjual ke pedagang pengumpul.
2. Untuk pedagang pengumpul ke pengecer memperoleh margin sekitar Rp 7.000 – Rp 10.000 per kg atau sekitar 13% hingga 18% dari harga beli.
3. Untuk pedagang pengecer ke konsumen rumah tangga memperoleh margin sekitar Rp 13.000 – Rp 25.000 per kg atau sekitar 21% hingga 38% dari harga beli.

Pendapatan Pengolah Ikan Salai Patin

Dari bahan baku 500 kg ikan Patin segar setelah diolah menjadi ikan salai Patin menghasilkan sekitar 150 kg ikan salai Patin. Ikan-ikan salai Patin ini dijual atau dibeli oleh pedagang pengumpul dengan harga Rp 55.000 per kg. Bila semua ikan-ikan ini terjual maka pengolah akan memperoleh penerimaan dari hasil penjualan ikan salai Patin sebesar Rp 8.250.000 persiklus produksi atau perminggunya. Biaya yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi sekitar Rp 7.991.100, yang terdiri dari biaya bahan baku ikan Patin segar, biaya bahan lainnya, dan biaya tenaga kerja yang besar sekitar Rp 7.060.000 (Tabel 4) ditambah biaya-biaya lainnya sekitar Rp 931.100. Dari penerimaan sebesar Rp 8.250.000 dikurangi biaya-biaya, maka pengolah akan memperoleh keuntungan bersih sebesar Rp 258.900 persiklus produksi. Jika pengolah mampu rata-rata dua kali proses produksi dalam seminggu, maka pengolah akan memperoleh pendapatan Rp 517.800,00 atau sebesar Rp

2.071.200,00 perbulannya. Apalagi bila pengolah sendiri yang memasarkannya yang harga jualnya Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg, maka pendapatannya akan lebih besar lagi.

Kendala Usaha

Usaha pengolahan ikan salai Patin secara ekonomi cukup menguntungkan. Dengan mengolah 500 kg ikan segar Patin menjadi ikan salai Patin diperoleh keuntungan bersih sekitar Rp 258.900 persiklus produksi atau sekitar Rp 1.035.600,00 per bulan. Namun begitu, usaha ini dalam perjalanannya tidak begitu mulus dan banyak mengalami kendala. Salah satu kendala utama yang dihadapi pengolah adalah masalah pemasaran. Pengolah mampu memproduksi ikan salai Patin dalam jumlah banyak, apalagi ketersediaan bahan baku ikan segar Patin di kabupaten Kampar cukup melimpah, sehingga tidak menjadi masalah bagi pengolah untuk berproduksi. Dan menurut salah seorang pengolah ikan salai Patin di Kecamatan XIII Koto Kampar (Jabarullah) saat ini dia sedang kewalahan melayani permintaan dari pembudidaya ikan agar ikan-ikannya segera dipanen (Akhir Yani, 2012). Namun masalahnya tatkala hasil produksi akan dipasarkan, pasar tidak mampu menyerapnya (over suplai). Hal ini dikarenakan permintaan konsumen akan ikan salai Patin masih rendah (terbatas) karena harganya relatif mahal sehingga tidak semua kalangan yang mengkonsumsi ikan salai Patin.

Kendala lain yang dihadapi pengolah dalam menjalankan usaha adalah masalah pembayaran kredit yang dilakukan pengumpul pada pengolah, sehingga pengolah menghadapi masalah keuangan untuk proses produksi berikutnya, karena harus menunggu penerimaan pembayaran dari pengumpul.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengolahan ikan salai Patin di desa Penyasawan masih bersifat tradisional, dengan bahan baku ikan Patin segar yang berasal dari hasil budidaya disekitar kabupaten Kampar, dengan cara membeli langsung ke pembudiaya ikan atau ke pedagang pengumpul ikan. Untuk menghasilkan 150 kg ikan salai Patin dibutuhkan

ikan Patin segar 500 kg, dua botol asam cuka, 1 mobil kayu bakar, dan 1 liter minyak tanah.

Ikan salai Patin hasil produksi para pengolah di desa Penyasawan dipasarkan dengan dua sistem pemasaran, yaitu sistem pemasaran langsung dan sistem pemasaran tidak langsung (sistem saluran distribusi) melalui pedagang. Sistem pemasaran langsung, pengolah sendiri yang memasarkan ikan salai Patin ke konsumen dipasar-pasar terdekat sekitar kabupaten Kampar dengan harga jual Rp 70.000 hingga Rp 80.000 per kg, sedangkan sistem pemasaran tidak langsung, pengolah menjual ikan salai Patin ke pedagang pengumpul, lalu kemudian pengumpul menjual ke pedagang pengecer di pasar-pasar luar kabupaten dan selanjutnya pengecer yang menjual ikan salai Patin ke konsumen rumah tangga. Harga jual ikan salai Patin ke pengumpul Rp 55.000 per kg, harga jual pengumpul ke pengecer berkisar Rp 62.000 hingga Rp 65.000 per kg, sedangkan harga jual pengecer ke konsumen rumah tangga berkisar antara Rp 75.000 hingga Rp 80.000 per kg.

Masalah utama yang dihadapi pengolah ikan salai Patin adalah adalah pemasaran, dimana ikan salai Patin produksi pengolah tidak terserap banyak oleh konsumen, baik dipasar sekitar kabupaten, maupun pasar luar kabupaten

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta
- Angraini, I.Putri, 2012. *Nilai Tambah Pengasapan Ikan Patin (Pangasius sp) Kasus Pengolahan Ikan Patin di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Univ. Riau, Pekanbaru (tidak diterbitkan)*
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, 2011. *Buku Tahunan Statistik Perikanan Provinsi Riau*, Pekanbaru. Dalam www.utusanriau.com.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kampar, 2011. *Kajian Inventarisasi Potensi Sumberdaya Alam Kabupaten Kampar*. Dalam <http://www.kampar.co.id>.
- Kotler, P., 2004. *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga, Jakarta.

Marasabessy, Ismael, 2005. *Aplikasi Asap Cair Dalam Pengolahan Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap*. Politeknik Perikanan Negeri Tual, Maluku. Dalam www.repository.ipb.ac.id.

Wibowo,S., 2000. *Industri Pengasapan Ikan*. Cetakan ke 2. PenebarSwadaya, Jakarta.