

Kunjungan lapangan terkait Optimalisasi pengelolaan dan pemasaran produksi hasil perikanan ke Kabupaten Sukabumi Provinsi Jawa Barat

Kabupaten Sukabumi berbatasan langsung di sebelah Selatan dengan Samudera Indonesia, dengan panjang garis pantai adalah \pm 117 km yang memanjang dari wilayah kecamatan Ciselok, Cikakak, Palabuhanratu, Simpenan, Ciemas, Ciracap, Surade, Cibitung, dan Tegalbuleud. Posisi tersebut menyebabkan tingginya potensi sumber daya pesisir, perikanan dan kelautan. Adapun jenis potensi sumber daya pesisir dan kelautan yang ada antara lain : ikan laut, terumbu karang, hutan mangrove, rumput laut, penyu, bahan tambang dan mineral. Sejauh ini, pemanfaatan pesisir dan kelautan di wilayah Kabupaten Sukabumi selain dimanfaatkan untuk pariwisata pantai, juga sebagai daerah penangkapan ikan. Kunjungan dilaksanakan pada hari Senin - Selasa, tanggal 15 s.d 16 November 2021 dan diikuti oleh 15 orang terdiri dari Pegawai Dinas KPP Kabupaten Tegal dan perwakilan Pengolah dan Pemasar di Kabupaten Tegal.

Selain potensi perikanan laut, perikanan darat juga sangat potensial dikembangkan di Kabupaten Sukabumi. Pengembangan perikanan darat tersebar di 47 kecamatan di seluruh Kabupaten Sukabumi dengan komoditi unggulan adalah ikan mas, nila, lele dan ikan hias yang dapat diperoleh di sentra perikanan darat yaitu di Pasar Ikan Cibaraja

Kunjungan ke POKLAHSAR SALUYU

Ikan nila (*Oreochromis spp*) merupakan ikan konsumsi air tawar yang diintroduksi dari Afrika tahun 1969. Sekarang ikan yang termasuk hewan omnivora atau pemakan segala banyak dijumpai di kolam budidaya maupun perairan umum karena cepat berkembangbiak dan relatif mudah dibudidayakan. Keunggulan ikan nila adalah dagingnya tebal dan citarasanya lezat sehingga sangat digemari masyarakat Indonesia. Biasanya dikonsumsi langsung dalam bentuk segar dengan cara digoreng atau dibakar tapi ada sebagian masyarakat yang kurang suka makan ikan karena bau amis dan duri. Padahal kandungan gizi ikan sangat baik untuk pertumbuhan dan menjaga kesehatan.

Meskipun begitu telah dilakukan upaya agar ikan bisa diterima dan dikonsumsi masyarakat, antara lain dengan menghilangkan bau amis dan membuat aneka ragam produk olahan ikan. Begitu juga yang dilakukan Kelompok Wanita Tani (KWT) Saluyu. Berdiri tahun 2006 di Kp. Babakan Limbangan RT 01/02 Desa Sukaraja Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi. Mengembangkan usaha pengolahan ikan berbahan dasar ikan nila (2007). Ikan nilanya diperoleh dari hasil budidaya anggota kelompok karena memang di sekitar lokasi KWT Saluyu banyak pembudidaya ikan nila. Hal ini pula yang menjadi pertimbangan mengapa ikan nila menjadi bahan baku utama dan menjadi produk olahan unggulan. Usaha pengolahan ikan nila terus berlanjut hingga kemudian seksi usaha pengolahan ikan KWT Saluyu dilembagakan menjadi Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Saluyu (2011). Dibina Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP) dan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sukabumi beserta instansi terkait lainnya.

Berikut beberapa produk olahan Poklahsar Saluyu, yaitu nugget ikan nila, pangsit ikan nila, dendeng ikan nila, kerupuk amplang ikan nila, crispy ikan nila (baby fish, tulang ikan, crispy kulit, kepala ikan), abon ikan nila, kembang goyang ikan nila, brownis ikan nila dan brownie cookies ikan nila yang jumlahnya mencapai 15 jenis. Hampir semua bagian ikan dimanfaatkan menjadi produk olahan sehingga minim limbah. Produk olahan berbahan dasar ikan nila paling banyak diproduksi daripada jenis ikan lainnya.

Unit Pengolahan Ikan (UPI) Poklahsar Saluyu telah memenuhi syarat sanitasi dan hygiene sebagaimana ketentuan yang berlaku. Maka keamanan bahan pangan tersebut terjamin dan layak dikonsumsi. Hal ini dibuktikan dengan diperolehnya Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) dari KKP untuk pengolahan ikan nila crispy, dendeng ikan (fish jerky) dan brownis ikan (fish brownie). Ini merupakan inovasi kelompok saluyu yang patut diapresiasi karena pemasarannya sudah meluas ke berbagai daerah di Indonesia. Produk olahan ikan dengan merek dagang "Saluyu Food" telah dilengkapi dengan label halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan sertifikasi Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sukabumi. "Saluyu Food" dipasarkan melalui berbagai saluran, seperti Yoga Supermarket, Toserba Selamat, Gerai Dekranasda Kabupaten Sukabumi dan toko-toko lain yang ada di Sukabumi. Selain melalui media massa, seperti Instagram, Youtube, Facebook, WhatsApp, online shop (Shopee, Tokopedia).

Sudah banyak prestasi yang ditorehkan Poklahsar Saluyu, antara lain Sukabumi Awards 2019 dan penghargaan Adibakti Mina Bahari dari KKP sebagai juara III tingkat nasional untuk kategori kelompok perikanan mandiri terbaik (2015). Poklahsar Saluyu semakin dikenal sehingga banyak dikunjungi berbagai kalangan dari luar daerah, seperti poklahsar, kementerian, perangkat daerah, mahasiswa dan pelajar untuk praktek kerja lapangan atau tujuan lain.



Namun sekarang produksi dan pendapatan UMKM Saluyu mengalami penurunan. Menurut Ibu Nurhasanah (19/1/21), selaku ketua Poklahsar Saluyu (kelas madya), bahwa selama pandemi covid-19, omzet Poklahsar Saluyu mengalami penurunan. Biasanya diperoleh omzet sebesar 40-45 juta rupiah/ bulan dengan menghabiskan ikan nila 400-600 kg/bulan dan ditangani oleh 10 orang dari 20 orang anggotanya. Namun sekarang hanya memperoleh 15 juta rupiah/bulan dengan menggunakan bahan baku ikan nila sebanyak 200 kg/bulan. Produksinya menurun karena kunjungan tamu atau pembeli berkurang, selain dihapusnya kegiatan semacam bazar sebagai imbas pandemi covid-19. Walaupun demikian, Poklahsar Saluyu tetap tampil dengan membuat produk ikan siap goreng dan siap saji yang pemasarannya mengoptimalkan penggunaan media massa.

Bantuan dari pemerintah telah diterima dan dirasakan manfaatnya, seperti peralatan pengolahan ikan dari KKP (13/11/20) dan bantuan (BLT) Rp 2.400.000,- untuk penguatan modal usaha. Sekarang anggota KWT saluyu berjumlah 115 orang (90 % perempuan, 10 % laki-laki) dengan bermacam usaha, seperti pengolahan ikan, pertanian, budidaya perikanan dan pembuatan asesoris. Kegiatan kelompok tetap berjalan, diantaranya pertemuan rutin anggota untuk membahas berbagai hal, hanya saja waktunya menjadi 3 bulan sekali (sebelumnya sebulan sekali) dengan menerapkan pembatasan jumlah peserta.

Ibu Nurhasanah berharap Poklahsar Saluyu bersama poklahsar lainnya bisa diikutsertakan dalam program pemerintah, seperti gerakan memasyarakatkan makan ikan, dimana pemerintah membeli produk poklahsar atau poklaksar mengolah ikan hasil budidaya secara bergantian untuk dikonsumsi masyarakat. Hal ini sebagai bentuk sosialisasi gerakan memasyarakatkan makan ikan dalam rangka pemenuhan gizi untuk pencegahan stunting.

Kunjungan ke BBPBAT SUKABUMI

BBPBAT Sukabumi berlokasi di Kota Sukabumi, sekitar 112 km arah tenggara Jakarta. Terletak di Jl. Selabintana No.37, Sukabumi Jawa Barat, Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Tawar Sukabumi memiliki sejarah yang panjang sejak jaman penjajahan Belanda. Bermula dari sebuah Sekolah Pertanian yang berdiri pada tahun 1920 yaitu Cultuur School/ Landbow School, dan pada Jaman Jepang lembaga ini sempat berganti nama menjadi Noo Gakko. Setelah mengalami beberapa perubahan nama dan fungsi, pada tahun 1978 berubah menjadi Balai Budidaya Air Tawar (BBAT) hingga terakhir pada tahun 2006 yang lalu diubah menjadi Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Tawar (BBPBAT).

BBPBAT Sukabumi berada pada ketinggian 700 m diatas permukaan laut, karena itu udaranya cukup sejuk, bahkan dingin, dengan suhu berkisar antara 20 – 27 °C. Areal yang dimiliki seluas 25,6 Ha yang terbagi atas 3 Ha Perkantoran, 7 Ha Perkolaman, dan 15,6 Ha Sawah dan Kebun. Adapun sumber air utama berasal dari Gunung Gede (S. Panjalu, S. Cipelang, S. Cisarua) sehingga pasokan airnya cukup melimpah dengan kondisi yang masih jernih dan sangat bagus untuk budidaya.

Wilayah Kerja BBPBAT Sukabumi adalah tingkat nasional karena ini milik Departemen Kelautan dan Perikanan RI yang berkoordinasi dengan UPT Tawar lainnya yaitu BBAT Jambi, BBAT Mandiangin di Kalimantan Selatan dan BBAT Tatelu di Sulawesi Utara. Adapun Sumberdaya Manusia yang ada di sini ada sekitar 128 orang dengan berbagai jabatan yang ada baik yang di structural maupun fungsional, dan dengan tingkat pendidikan yang berbeda-beda dari yang berpendidikan Sekolah Dasar sampai S2.



· JENIS IKAN YANG DIBUDIDAYAKAN

Ada sekitar 13 ikan yang dibudidayakan disini yaitu Nila, Mas, Lele, Gurame, Patin, Baung, Koan, Mola, Kodok Lembu, Udang Galah, , Koki, Arowana, dan Cherax. Selain mengembangkan dan menerapkan teknik pembenihan dan pembudidayaan disini juga melayani penjualan ikan dalam bentuk induk maupun benih. Dalam hal ini BBPBAT Sukabumi juga memiliki Koperasi Mina Karya yang menyediakan induk dan benih ikan air tawar, artemia, ovaprim, MS-222, estradiol, dan lainnya.

· KEGIATAN-KEGIATAN YANG DILAKSANAKAN :

1. Perekayasaan; meliputi pembenihan dan pemasaran, kesehatan ikan dan lingkungan serta nutrisi. Sejauh ini sudah ada tiga jenis ikan yang direlease yaitu Lele Sangkuriang, Huna Biru dan Huna Capit Merah.
2. Produksi ; Produk yang dihasilkan yaitu Induk Nila, Induk Unggul Ikan Mas, Benih Udang Galah, Calon Induk Lele Sangkuriang, Benih Calon Induk Kodok Lembu dan Benih Ikan Koi
3. Pengawasan ; Meliputi Pengawasan Benih, Pengawasan Budidaya dan Pengendalian Hama dan Penyakit Ikan (PHPI)
4. Lembaga Sertifikasi Sistem Mutu (LSSM) ; Proses akreditasi ikan dilakukan oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN)
5. Laboratorium Uji : Terakreditasi oleh KAN dengan nomor akreditasi : LP-341-IDN dan ruang lingkup uji meliputi ; Kesehatan Ikan, Kualitas Air dan Nutrisi.
6. Standarisasi dan Informasi, meliputi ; Pencetakan Leaflet, Jurnal, Newsletter dan Laporan, Bahan Rancangan Standard Nasional Indonesia (RSNI) dan Pameran

7. Pelayanan Diseminasi ; Meliputi Pelatihan Teknis yang pesertanya dari berbagai kalangan, Kegiatan Magang, Kunjungan Lapang dan Aqua-Tourism
8. Penyebarluasan Hasil Rekayasa Teknologi (Diseminasi) ; Melalui Bimbingan Teknis (On Farm), Penyebaran Induk dan Benih

Kunjungan ke POKDAKAN MIZUMI KOI FARM

Haji Asep itulah ketua kelompok peternak ikan koi di sana. Kelompok yang mereka namai Mizumi, dan menjadi salah satu kelompok peternak ikan yang terpandang di Sukabumi. Sebuah pencapaian yang tentu tak dapat diraih dalam sekejap oleh mereka. Seperti dituturkan Haji Asep, ia dan kawan-kawannya memang tidak asing dengan budidaya ikan tawar. Berlimpah air membuat warga setempat, khususnya di Desa Sukamulya, biasa beternak ikan. Terutama ikan untuk keperluan konsumsi seperti ikan mas, nila, dan juga gurame.

Di tahun 1980-an, banyak yang mulai mencoba beternak ikan hias. Yang paling diminati saat itu, menurut Haji Asep, ikan mas koki. Jenis ikan mas kecil, berbadan menuju buntal, dan memiliki semacam jambul di kepalanya. Banyak petani beralih usaha ke ternak ikan itu. Namun memasuki tahun-tahun 2000-an, usaha ikan mas koki mengalami kejenuhan. Ikan koi menjadi salah satu alternatifnya. Seorang senior peternak ikan di Sukabumi diketahui telah memelihara koi sejak lama. Kaum muda peternak ikan di Sukamulya pun mencoba mengikuti jejak mereka. Tidak mudah langkah tersebut. Mereka harus belajar mulai dari nol. Selain itu, mereka juga tidak memiliki indukan koi yang berkualitas bagus.

Ketekunan warga pun mendapatkan buahnya. Sebuah perusahaan milik negara, yakni Bio Farma, menggandeng para peternak ikan setempat untuk menjadi binaannya dalam Program Kemitraan dan Bina Lingkungan (PKBL). Bio Farma bahkan mengimpor khusus induk koi dari Jepang dan resmi menjadi binaan BUMN farmasi, warga pun resmi membentuk kelompok.

Sepuluh orang bergabung dalam kelompok tersebut. Nama yang mereka pilih bernada 'kejepang-jepangan'. 'Mizu' berarti air, sedang "Mi" adalah penggalan suku kata terakhir dari nama Sukabumi. "Jadi Mizumi berarti air Sukabumi,". Perlahan Desa Sukamulya, tepatnya kampung Cisit, pun menjadi sentra terpenting ikan koi di Sukabumi. Hal yang dipandang Haji Asep sebagai salah satu upaya mengembalikan pusat koi nasional ke kabupaten itu. Disebutkannya bahwa Sukabumi termasuk sangat awal mengembangkan ikan koi. Dulu para petani ikan dari Blitar disebutnya belajar ke Sukabumi, hingga Blitar saat ini terkenal sebagai pusat koi Indonesia. Langkah ke arah itu tampak jelas. Setahun pertama kelompok itu berdiri, Koi Mizumi telah juara dalam lomba tingkat kabupaten. Di tahun berikutnya, ikan-ikan dari Mizumi juga menang dalam Kontes Koi tingkat provinsi dan bahkan nasional. Kelompok peternak ikan Mizumi juga sempat ikut serta dalam pameran koi di Singapura. Sebuah pengalaman yang membanggakan bagi para peternak ikan di kampung Cisit tersebut.

Para penggemar koi nasional, yang suka mengikuti kontes, banyak yang mengambil ikannya dari Mizumi. Nama Mizumi pun makin terkenal di kalangan penggemar koi. Namun hal itu tak dapat dipisahkan dari upaya keras anggota kelompok untuk mempertahankan kualitas ikannya.



