

## KAJIAN KEKUATAN HASIL TANGKAPAN : KASUS PELABUHAN PERIKANAN NUSANTARA (PPN) PELABUHANRATU SUKABUMI

Anwar Bey Pane

Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor

Diterima 11 Januari 2009    Disetujui 20 Agustus 2009

### ABSTRACT

The power of catches landed at fishing port is very important; as in developed countries like the European Union for example France, Germany and so forth. Each fishing port in these countries have the power of catches landed information, which is not only important for fishermen, but also for fish traders, fish processors, port manager and government. The power of catch is also important for the standardization of fishing ports. This research is aim to know the power of catches landed in the Palabuhanratu Territorial Fishing Port (PTFP) Sukabumi. The research uses case study method; with specific aspects investigated include the aspect of the catch landed at fishing ports. The study shows that in PTFP, the power of catches landed and its components have not yet realized the importance and an important concern for the users in this port, the port manager and the government. The components of the power of catches are only relatively interpreted by the users, the port manager and the government. The impact is, the development of the catches landed at this port is not optimal. The power of catches landed need to be applied in PTFP.

Keywords: the power of catches landed, fishing port, Palabuhanratu

### PENDAHULUAN

Kekuatan Hasil Tangkapan (KHT) didaratkan di suatu tempat pendaratan atau suatu pelabuhan perikanan adalah kemampuan keunggulan hasil tangkapan yang ada di suatu tempat pendaratan atau pelabuhan perikanan tersebut (Pane<sup>a</sup>, 2008). Kekuatan hasil tangkapan didaratkan di pelabuhan-pelabuhan perikanan tersebut adalah sangat penting; sebagaimana di negara-negara maju seperti Uni Eropa contohnya Prancis, Jerman dan sebagainya. Setiap pelabuhan perikanan di negara-negara tersebut memiliki kekuatan hasil tangkapan didaratkan dan informasinya; yang tidak hanya penting bagi nelayan sebagai penjual ikan, namun juga bagi pedagang ikan, pengolah ikan, pengelola pelabuhan dan pemerintah. Informasi KHT terbuka bagi pelaku-pelaku pelabuhan tersebut dan juga masyarakat lainnya yang memerlukannya. Bagi nelayan sebagai penjual, pedagang dan pengolah ikan sebagai pembeli, informasi KHT diperoleh langsung saat terjadi transaksi pelelangan ikan di tempat pelelangan ikan (TPI).

Bagi pengelola pelabuhan perikanan dan pemerintah, data dan informasi KHT penting pula untuk pengembangan pelabuhan perikanan, termasuk pengembangan hasil tangkapan di

pelabuhan perikanan; bahkan bagi pengembangan perikanan di suatu wilayah. Di Negara-negara Uni Eropa di atas, KHT merupakan salah satu faktor yang sangat penting dan diperhatikan dalam standarisasi pelabuhan perikanan.

Selanjutnya Pane<sup>a</sup> menyebutkan bahwa KHT di suatu pelabuhan perikanan meliputi komponen-komponen: 1). Jenis-jenis ikan yang tersedia, 2). Volume atau ketersediaan jumlah ikan, 3). Mutu ikan, 4). Ukuran ikan yang tersedia, dan, 5). Harga ikan. Bagi pedagang dan pengolah ikan, ketersediaan jenis-jenis ikan bernilai ekonomis atau sesuai dengan kebutuhan konsumen di suatu pelabuhan perikanan, akan mengakibatkan pedagang dan pengolah ikan tertarik melakukan pembelian di pelabuhan tersebut, dan terjaminnya kelangsungan aktivitas mereka. Sebaliknya, kurang atau tidak tersedianya suatu jenis atau jenis-jenis ikan yang dibutuhkan oleh pedagang atau pengolah ikan tersebut di pelabuhan perikanan, berdampak bahwa nelayan/pengusaha penangkapan tertarik untuk melakukan pendaratan atau penjualan hasil tangkapannya di pelabuhan tersebut.

Demikian pula terjaminnya volume ikan yang dibutuhkan oleh pedagang dan pengolah ikan, akan menarik mereka untuk melakukan pembelian di pelabuhan tersebut. Sebaliknya, ketersediaan volume ikan yang "berlimpah" di suatu pelabuhan perikanan akan membuat

nelayan/pengusaha penangkapan “menghindari” pelabuhan tersebut. Harga ikan yang tinggi disuatu pelabuhan perikanan juga akan menarik nelayan/pengusaha penangkapan untuk menjual hasil tangkapannya di pelabuhan tersebut. Sebaliknya juga, harga ikan yang lebih rendah namun dengan mutu yang sebaik mungkin, akan menarik pedagang dan pengolah ikan untuk melakukan pembelian ikan di pelabuhan tersebut.

Sayangnya, berdasarkan pengamatan peneliti, secara umum untuk pelabuhan-pelabuhan perikanan di Indonesia, prinsip KHT belum diterapkan secara benar dan lengkap.

Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhan ratu Sukabumi Jawa Barat, merupakan salah satu pelabuhan perikanan terbesar di pantai selatan Jawa; bahkan terbesar di Jawa Barat. Pada tahun 2008, produksi ikan di pelabuhan ini mencapai 8.836,943 ton dengan nilai produksi Rp78.151.806.675,00 (PPNP, 2009). Lokasi pelabuhan ini juga sangat strategis, karena terletak di daerah wisata bahari yang memiliki aktivitas cukup tinggi di wilayah ini. Produksi ikan yang dihasilkan, selain mensuplai kebutuhan lokal, juga kota-kota Jakarta, Bandung, Bogor, Sukabumi, Propinsi Banten, serta tujuan ekspor. Pelabuhan ini akan dikembangkan menjadi pelabuhan perikanan samudera (tipe A) dan akan mengembangkan industri perikanan (industri penangkapan dan pengolahan) dan ekspor perikanan (Mahyuddin, 2007).

Penelitian bertujuan mendapatkan kekuatan hasil tangkapan didaratkan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu.

## BAHAN DAN METODOLOGI

Pelaksanaan penelitian lapangan dilakukan di Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu (PPNPr) Sukabumi Jawa Barat; pada bulan Oktober–Desember 2008. Pengumpulan data sekunder hasil tangkapan dilakukan pada kuartal pertama tahun 2009.

**Bahan penelitian** yang digunakan dalam penelitian ini adalah hasil tangkapan yang didaratkan di Dermaga Pendaratan dan dipasarkan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) PPNPr selama periode penelitian, dan data produksi ikan Statistik Perikanan PPNPr tahun 1999–2008 (Anonimus, 2009). Alat penelitian yang digunakan terdiri alat timbang ( $2 \text{ kg} \pm 10 \text{ g}$ ), alat pengukur panjang penggaris (simpangan 0,5 mm), dan *score-sheet* organoleptik.

**Metodologi.** Penelitian menggunakan metode studi kasus; dengan aspek diteliti khusus hasil tangkapan didaratkan dan dipasarkan di PPNPr. Aspek hasil tangkapan diteliti meliputi komponen-komponen Kekuatan Hasil Tangkapan, yaitu: 1). Jenis-jenis ikan yang tersedia, 2). Volume atau ketersediaan jumlah ikan, 3). Mutu ikan, 4). Ukuran ikan yang tersedia, dan, 5). Harga ikan. Pengamatan dan pengukuran sampel ikan dilakukan pada 3 hari pengamatan per bulan, yang

ditetapkan secara acak pada setiap kisaran waktu 10 hari per bulan. Pengukuran ikan meliputi pengukuran panjang dan berat individu serta pengukuran mutu organoleptik sampel ikan; yang dilakukan secara acak terhadap masing-masing 20 ekor ikan per jenis ikan dominan didaratkan dan dijual di TPI PPNPr. Penentuan jumlah sampel ikan dilakukan secara *purposive*. Total sampel ikan diamati dan diukur selama penelitian berjumlah 720 ekor. Pengukuran panjang ikan adalah panjang maksimal ikan dari ujung kepala sampai ujung ekor (mm). Pengukuran berat ikan adalah berat per individu ikan (g). Pengukuran mutu organoleptik dilakukan saat ikan berada sekitar 2-3 jam di TPI; meliputi mata, insang, daging perut dan konsistensi sesuai ketentuan DEPTAN (1984) dan disempurnakan dalam SNI 01-2346-2006 menurut BSN (2006). Ikan dominan didaratkan di TPI PPNPr selama periode penelitian adalah tembang (*Fringescale sardinella*), layur (*hairtails/Trichurus sp.*), tongkol komo (*eastern little tuna/Euthynus sp.*) dan eteman (*moonfish/Mene maculata*)

**Analisis Data.** Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif terhadap data aspek hasil tangkapan, melalui perhitungan rata-rata, kisaran rata-rata, dan analisis grafik; keseluruhannya untuk menentukan KHT PPNPr. Proyeksi kemampuan penyediaan volume produksi menggunakan data yang telah di-*moving average*-kan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Besaran volume produksi ikan di PPNPr pada tahun 2008 yang telah dikemukakan di atas, tidak seluruhnya berasal dari pendaratan di PPNPr. Terdapat hasil tangkapan yang didaratkan di Dermaga PPNPr, dan yang didatangkan melalui jalur darat; hal yang sama seperti yang terjadi di Pelabuhan Perikanan Samudera Jakarta (Hadiyanto, 2004) dan PPI Muara Angke Jakarta (Nur'aini, 2003). Hasil tangkapan yang didaratkan dari laut berasal dari armada penangkapan ikan yang ber-*fishingbase* di PPNPr dan armada penangkapan ikan pendarat (dari Cilacap Jawa Tengah, Jakarta, Binuangeun Jawa Barat). Ikan melalui jalur darat berasal dari Jakarta, Jawa Barat (Cisolok, Ujung Genteng, Binuangeun, Cidaun, Loji dan Indramayu), dan Juwana Jawa Tengah.

**Kekuatan Volume Hasil Tangkapan PPNPr : Kemampuan Penyediaan Volume Produksi Ikan.** Selama periode 10 tahun terakhir, tahun 1999–2008, pelabuhan perikanan ini memiliki kemampuan penyediaan volume produksi ikan rata-rata 7.051,7 ton/tahun pada kisaran 3.504–13.547 ton/tahun, atau rata-rata 587,6 ton/bulan pada kisaran 292,0–1.128,9 ton/bulan atau rata-rata 19,59 ton/hari pada kisaran 9,73–37,63 ton/hari (Tabel 1). Kemampuan penyediaan volume ikan ini, mayoritas berasal dari volume hasil tangkapan didaratkan di PPNPr sendiri, yaitu rata-rata 4.009,9 ton/tahun pada kisaran 1.767–6.601 ton/tahun, atau rata-rata 334,2 ton/bulan

pada kisaran 147,2-550,0 ton/bulan atau rata-rata 11,14 ton/hari pada kisaran 4,91-18,33 ton/hari; sisanya merupakan volume produksi yang masuk pelabuhan melalui jalur darat. Selama periode tersebut, perbandingan volume hasil tangkapan didaratkan di PPNPr dan yang masuk melalui jalur darat adalah rata-rata 2,2:1 (pada kisaran 0,8-7,9:1). Cukup besarnya volume ikan yang masuk melalui jalur darat ke PPNPr, terjadi saat harga ikan lebih tinggi di PPNPr daripada di daerah-daerah asal ikan. Lebih tingginya harga ikan tersebut lebih banyak ditentukan oleh Palabuhanratu yang merupakan kawasan wisata pantai yang ramai dan kota-kota di sekitar

Palabuhanratu seperti Sukabumi, Bandung, Cianjur, Bogor dan lain-lain yang memiliki daya serap pasar ikan asal Palabuhanratu yang cukup tinggi baik untuk ikan segar (3.170 ton tahun 2008) maupun olahan (898 ton tahun yang sama) (PPNP, 2009).

Perkembangan kemampuan penyediaan volume produksi ikan di atas, cenderung positif. Grafik kecenderungan kemampuan penyediaan keseluruhan volume produksi ikan PPN Pr, 1993-2008, asal didaratkan dan dari jalur darat, memberikan persamaan  $y = -3,297x^3 + 144,1x^2 - 973,4x + 4635$  ( $R^2 = 0,970$ ;  $y = \text{volume produksi (ton)}$ ;  $x = \text{tahun } 1, 2, \dots = 1995, 1996, \dots$ ) (Gambar 1).

Tabel 1 : Kemampuan Penyediaan Volume Produksi Ikan PPN Palabuhanratu, 1999-2008

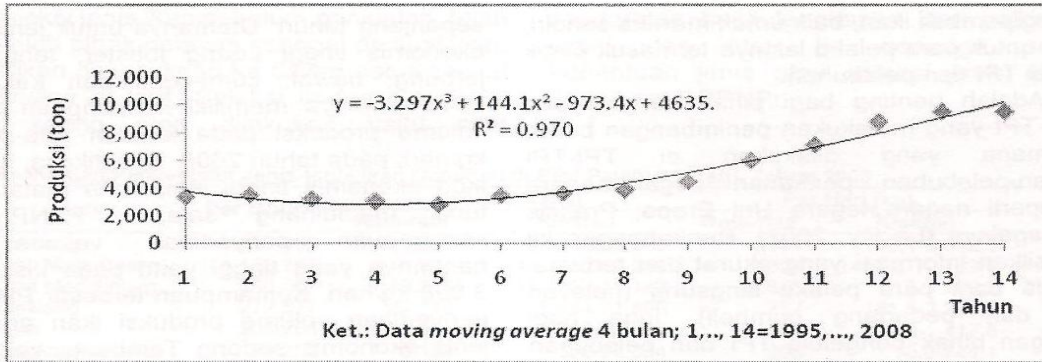
Tahun	Volume Produksi (ton)		
	Didaratkan	Jalur Darat	Jumlah
1999	2.765	1.036	3.802
2000	2.505	1.010	3.515
2001	1.767	1.737	3.504
2002	2.890	985	3.875
2003	4.105	521	4.626
2004	3.368	3.037	6.404
2005	6.601	5.873	12.473
2006	5.462	4.472	9.934
2007	6.056	7.490	13.547
2008	4.581	4.256	8.837
Rata-rata/thn	4.009,9	3.041,8	7.051,7
Kisaran/thn	1.767-6.601	521-7.490	3.504-13.547
Rata-rata/bln	334,2	253,5	587,6
Kisaran/bln	147,2-550,0	43,4-624,2	292,0-1.128,9
Rata-rata/hari	11,14	8,45	19,59
Kisaran/hari	4,91-18,33	1,45-20,81	9,73-37,63

Sumber: PPN Palabuhanratu, 2009; (data diolah kembali)

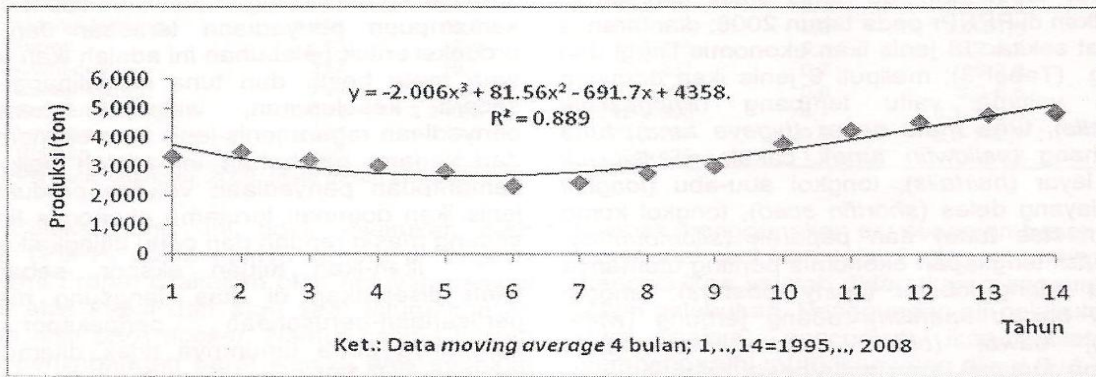
Proyeksi kemampuan penyediaan keseluruhan volume produksi PPN Palabuhanratu, tahun 2011-2020 disajikan di Tabel 2. Sepuluh tahun kedepan, pada tahun 2020, kemampuan penyediaan keseluruhan volume produksi PPN Palabuhanratu diperkirakan menjadi 18.790 ton; meningkat 212% dibanding tahun 2008. Selama periode 2011-2020, kemampuan penyediaannya diperkirakan rata-rata 16.984,7 ton/tahun dengan kisaran 13.534-18.847 ton/tahun atau rata-rata 1.415,4 ton/bulan pada kisaran 1.127,8-1.570,6 ton/bulan atau 47,18 ton/hari pada kisaran 37,59-52,35 ton/hari. Kemampuan penyediaan selama periode ini meningkat 241% dibanding periode 1999-2008.

Grafik kecenderungan kemampuan penyediaan volume produksi hasil tangkapan didaratkan di PPNPr, tahun 1993-2008, menghasilkan persamaan  $y = -2,006x^3 + 81,56x^2 - 691,7x + 4358$  ( $R^2 = 0,889$ ;  $y = \text{volume produksi (ton)}$ ;  $x = \text{tahun } 1, 2, \dots = 1995, 1996, \dots$ ) (Gambar 2). Di tahun

2020, kemampuan penyediaan volume produksi hasil tangkapan didaratkan di PPN Palabuhanratu diperkirakan menjadi 6.251 ton (Tabel 2); meningkat 136% dibanding tahun 2008. Selama periode 2011-2020, kemampuan penyediaannya rata-rata 6.856,6 ton/tahun dengan kisaran 6.251-7.256 ton/tahun atau rata-rata 571,4 ton/bulan pada kisaran 520,9-604,6 ton/bulan atau 19,05 ton/hari pada kisaran 17,36-20,15 ton/hari. Berlawanan dengan periode 10 tahun sebelumnya (1999-2008), pada periode 10 tahun kedepan (2011-2020), walaupun terjadi peningkatan kemampuan penyediaan volume hasil tangkapan didaratkan di PPNPr sebesar 171%, akan tetapi diperkirakan akan lebih banyak ikan yang masuk PPNPr melalui jalur darat. Selama periode 2011-2020 tersebut rata-rata jumlah ikan yang masuk melalui jalur darat adalah 148% dibanding jumlah hasil tangkapan yang didaratkan di pelabuhan ini pada periode yang sama.



Gambar 1: Grafik kecenderungan kemampuan penyediaan volume produksi ikan (asal didaratkan & jalur darat) PPN Palabuhanratu, 1993-2008



Gambar 2: Grafik kecenderungan kemampuan penyediaan produksi hasil tangkapan didaratkan di PPN Palabuhanratu, 1993-2008

Tabel 2 : Proyeksi Kemampuan Penyediaan Volume Produksi Ikan PPN Palabuhanratu, 2011-2020

Tahun	X=Tahun ke-	Didaratkan (ton)	Jalur Darat (ton)	Jumlah (ton)
2011	17	6.314	7.219	13.534
2012	18	6.634	7.940	14.574
2013	19	6.900	8.647	15.546
2014	20	7.100	9.331	16.431
2015	21	7.223	9.985	17.208
2016	22	7.256	10.602	17.858
2017	23	7.187	11.174	18.361
2018	24	7.005	11.692	18.697
2019	25	6.697	12.150	18.847
2020	26	6.251	12.539	18.790
Rata-rata/thn (ton/th)		6.856,6	10.128,1	16.984,7
Kisaran/thn (ton/th)		6.251-7.256	7.219-12.539	13.534-18.847
Rata-rata/bln (ton/bl)		571,4	844,0	1.415,4
Kisaran/bln		520,9-604,6	601,6-1.044,9	1.127,8-1.570,6
Rata-rata/hari		19,05	28,13	47,18
Kisaran/hari		17,36-20,15	20,05-34,83	37,59-52,35

Sumber: PPN Palabuhanratu, 2009; (data diolah kembali)

Selama penelitian berlangsung, di TPI PPNPr, tidak ada pelelangan ikan; bahkan terjadi sejak tahun 2005 (Pane, 2007). Tempat pelelangan ikan merupakan lokasi yang seharusnya dilakukan penimbangan berat ikan, sebelum dilakukan pelelangan. Oleh karena itu, penimbangan langsung dilakukan nelayan penjual dan pedagang pembeli di dermaga pendaratan. Penimbangan berat juga tidak dilakukan terhadap semua ikan; umumnya ikan tujuan ekspor seperti ikan layur, tuna, cakalang, langsung masuk ke

perusahaan pengeksport tanpa dilelang dan ditimbang; sebagian ikan lainnya tidak ditimbang tetapi berat ikan diestimasi secara rata-rata menurut perkiraan berat ikan per wadah atau basket hasil tangkapan. Pada kondisi ini, pada pemasaran ikan di dermaga/TPI, tidak ada label penjualan ikan yang mencantumkan antara lain berat ikan sebagaimana biasanya bila dilakukan pelelangan. Dengan demikian tidak ada informasi yang benar-benar terbuka dan akurat tentang berat ikan yang dijual antara nelayan/penjual dan

pedagang/pembeli ikan, baik untuk mereka sendiri, maupun untuk para pelaku lainnya termasuk pihak pengelola TPI dan pelabuhan.

Adalah penting bagi pihak ketiga, yaitu petugas TPI yang melakukan penimbangan berat; sebagaimana yang dilakukan di TPI-TPI pelabuhan-pelabuhan perikanan negara-negara maju seperti negara-negara Uni Eropa, Prancis dan sebagainya (Le Ry, 2007). Penimbangan ini menghasilkan informasi yang akurat dan terbuka, tidak saja bagi para pelaku langsung (nelayan penjual dan pedagang pembeli), juga bagi kepentingan pihak pengelola TPI dan pelabuhan perikanan serta pemerintah.

**Kekuatan Jenis Ikan PPNPr: kemampuan Penyediaan Jenis-Jenis Ikan.** Terdapat lebih dari 46 jenis hasil tangkapan didaratkan di PPNPr pada tahun 2008; diantaranya terdapat sekitar 18 jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang (Tabel 3); meliputi 9 jenis ikan dominan secara volume yaitu tembang (*Fringescale sardinella*), tuna mata besar (*bigeye tuna*), tuna madidihang (*yellowfin tuna*), cakalang (*skipjack tuna*), layur (*hairtails*), tongkol abu-abu (*longtail tuna*), layang deles (*shortfin scad*), tongkol komo (*eastern little tuna*) dan peperek (*slipmounths*). Jenis hasil tangkapan ekonomis penting utamanya meliputi udang lobster (*spiny lobsters*), tenggiri (*narrow barred spanish*), udang jerbung (*white shrimp*), bawal (*black pomfret*), cumi-cumi (*common squides*), tuna mata besar (*bigeye tuna*), tuna madidihang (*yellow fin tuna*), kakap merah (*red snappers*), tuna mata besar (*bigeye tuna*), tuna madidihang (*yellow fin tuna*), layur (*hairtails*) dan lain-lain. Dengan demikian, kemampuan penyediaan ragam jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang di pelabuhan ini adalah cukup tinggi.

Namun demikian, tidak seluruh jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang di atas didaratkan sepanjang tahun di PPNPr (Tabel 4); sehingga kemampuan penyediaan volume produksi ikan-ikan ekonomis tinggi dan sedang sangat beragam

sepanjang tahun. Utamanya untuk jenis-jenis ikan ekonomis tinggi udang lobster, tenggiri, udang jerbung, bawal, cumi-cumi dan kakap merah, PPNPr hanya memiliki kemampuan penyediaan volume produksi pada kisaran rata-rata 0,5-6,1 kg/hari; pada tahun 2008. Sebaliknya, hanya untuk ikan ekonomis tinggi jenis tuna mata besar dan tuna madidihang saja, PPNPr memiliki kemampuan penyediaan volume produksi hariannya yang tinggi yaitu pada kisaran 1.640-3.898 kg/hari. Kemampuan terbesar PPNPr dalam penyediaan volume produksi ikan adalah untuk jenis ekonomis sedang Tembang, yaitu rata-rata 4.161 kg/hari. Untuk jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang lainnya, PPNPr memiliki kemampuan penyediaan rata-rata pada kisaran 124-757 kg/hari. Dengan demikian dapat dikatakan kemampuan penyediaan terbesar dari volume produksi untuk pelabuhan ini adalah ikan tembang, tuna mata besar dan tuna madidihang. Namun secara keseluruhan, walaupun kemampuan penyediaan ragam jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang pelabuhan ini adalah baik, namun kemampuan penyediaan volume produksi jenis-jenis ikan dominan terutama ekonomis tinggi dan sedang masih rendah dan perlu ditingkatkan.

Ikan-ikan tujuan ekspor, sebagaimana telah disebutkan di atas, langsung masuk ke perusahaan-perusahaan pengekspor; oleh karenanya pada umumnya tidak ditemui dalam penjualan di TPI kecuali untuk tujuan pasar lokal dan antar kota sekitar Palabuhanratu. Pada saat penelitian dilakukan, bulan Oktober-Desember 2008, jenis-jenis ikan dominan (dalam volume) yang didaratkan meliputi tembang (*Fringescale sardinella*), layur (*hairtails/ Trichurus sp.*), tongkol komo (*eastern little tuna/Euthynus sp.*) dan eteman (*moonthfish/Mene maculata*); jenis-jenis lainnya seperti jenis-jenis tuna dan cakalang yang juga didaratkan pada ketiga bulan ini ada dalam jumlah kecil dan tidak setiap hari didaratkan.

Tabel 3: Jenis-jenis ikan dominan didaratkan di PPN Palabuhanratu, Tahun 2008

No	Jenis Dominan	Dominansi (V; H)	Persentase Volume Didaratkan (%)
1	Tembang ( <i>Fringescale sardinella</i> )	V	32,7
2	Tuna Mata Besar ( <i>Big eye tuna</i> )	V; H	30,6
3	Tuna Madidihang ( <i>Yellow fin tuna</i> )	V; H	12,9
4	Cakalang ( <i>Skipjack tuna</i> )	V	6,0
5	Layur ( <i>Hairtails</i> )	V	4,4
6	Tongkol Abu-abu ( <i>Longtail tuna</i> )	V	1,6
7	Layang Deles ( <i>Shortfin scad</i> )	V	1,3
8	Tongkol Komo ( <i>Eastern little tuna</i> )	V	1,1
9	Peperek ( <i>Slipmounths</i> )	V	1,0
10	Udang Lobster ( <i>Spiny lobsters</i> )	H	0,0
11	Tenggiri ( <i>Narrow barred spanish</i> )	H	0,0
12	Udang Jerbung ( <i>White shrimp</i> )	H	0,0
13	Bawal ( <i>Black pomfret</i> )	H	0,0
14	Cumi-cumi ( <i>Common squides</i> )	H	0,0
15	Kakap Merah ( <i>Red snappers</i> )	H	0,0
16	Setuhuk Loreng ( <i>Stripped marlin</i> )	H	0,6
17	Layaran ( <i>Indo Pacific sailfish</i> )	H	0,2
18	Etaman ( <i>Moonthfish</i> )	-	0,0

Keterangan: V=Volume; H=Harga

Sumber: PPN Palabuhanratu, 2009; (data diolah kembali)

Seleksi jenis ikan sebelum penjualan, telah dilakukan oleh pihak nelayan sebagai penjual yaitu pada saat ikan dimasukkan ke dalam palka sesaat setelah *hauling* di laut. Seleksi kedua mengenai jenis ini sering juga dilakukan yaitu saat

pendaratan hasil tangkapan dari palkah ke dek kapal dan atau ke dermaga pendaratan. Penentuan jenis atau seleksi jenis ikan sudah dilakukan di PPNPr.

Tabel 4: Kemampuan Penyediaan Jenis-jenis Ikan Dominan di PPN Palabuhanratu, Tahun 2008

No	Jenis	Per tahun	Per Bulan (kg)		Per Hari (kg)		Bulan Tersedia
			Rata-rata	Kisaran	Rata-rata	Kisaran	
1	Tembang	1.497.882	124.824	3.244-285.369	4.161	108,1-9.512,3	1-12
2	Tuna Mata Besar	1.403.295	116.941	44.885-303.298	3.898	1496,2-10.109,9	1-12
3	Tuna Madidihang	590.557	49.213	15.390-111.189	1.640	513-3.706,3	1-12
4	Cakalang	272.577	22.715	5.444-71.696	757	181,5-2.389,9	1-12
5	Layur	203.203	16.934	4.738-42.534	564	157,9-1.417,8	1-12
6	Tongkol Abu-abu	74.256	6.188	326-22.324	206	10,9-744,1	1-11
7	Layang Deles	59.277	4.940	130-54.368	165	4,3-1.812,3	1; 6-9
8	Tongkol Komo	51.891	4.324	131-18.207	144	4,4-606,9	1-11
9	Peperek	44.484	3.707	88-10.551	124	2,9-351,7	1-2; 5-12
10	Udang Lobster	171	14,3	11-160	0,5	0,4-5,3	9
11	Tenggiri	2.182	181,8	173-731	6,1	5,8-24,4	1; 3; 5-8
12	Udang Jerbung	2.114	176,2	65-1.555	5,9	2,2-51,8	1; 3; 10
13	Bawal	155	12,9	155-155	0,4	5,2-5,2	7
14	Cumi-cumi	237	19,8	237-237	0,7	7,9-7,9	6
15	Kakap Merah	294	24,5	100-194	0,8	3,3-6,5	3; 7
16	Setuhuk Loreng	26.884	2.240,3	242-9.898	74,7	8,1-329,9	1-12
17	Layaran	10.443	870,3	79-3.291	29,0	2,6-109,7	1; 3-12
18	Eteman	650	54,2	224-426	1,8	7,5-14,2	1; 3

Sumber: PPN Palabuhanratu, 2009; (data diolah kembali)

Seleksi jenis ini tidak dilakukan oleh petugas TPI/PP, sama halnya seperti di negara-negara Uni Eropa, dilakukan oleh nelayan penjual sejak di atas kapal dan atau saat diturunkan ke dermaga oleh para *docker*. Namun, sama halnya dengan penimbangan berat ikan di atas sebelum penjualan atau pelelangan ikan, juga tidak dilakukan pelabelan informasi jenis ikan saat penjualan ikan oleh Pihak TPI. Dengan demikian tidak terdapat informasi resmi mengenai jenis ikan saat transaksi penjualan ikan berlangsung di TPI. Pihak TPI beranggapan adalah cukup bahwa nelayan penjual dan pedagang pembeli ikan sudah mengetahui masing-masing jenis ikan yang ditransaksikan. Para pelaku lainnya, termasuk pengelola TPI dan pelabuhan serta masyarakat tidak bisa langsung mendapatkan informasi resmi tentang jenis ikan yang ditransaksikan di TPI saat itu.

**Kekuatan Mutu Ikan PPNPr: Kemampuan Penyediaan Mutu Ikan yang Didaratkan.** Secara umum, sebagian nelayan-nelayan berpangkalan di PPNPr melakukan penanganan mutu ikan sejak ikan tertangkap di laut dengan menggunakan es; terutama nelayan-nelayan yang menggunakan armada kapal motor (KM) seperti KM gillnet, KM purse seine, KM pancing ulur dan KM payang; sedangkan nelayan-nelayan dengan armada perahu motor temple (PMT) seperti PMT Jaring rampus, PMT payang, PMT pancing ulur dan bagan, tidak selalu menggunakan es, karena lama operasi yang hanya beberapa jam saja (*one day trip*).

Penggunaan es oleh sebagian nelayan PPNPr juga telah dilaporkan oleh Mahyuddin, 2007. Penanganan lanjutan setelah ikan didaratkan adalah ikan dicuci dengan air dan tidak seluruhnya

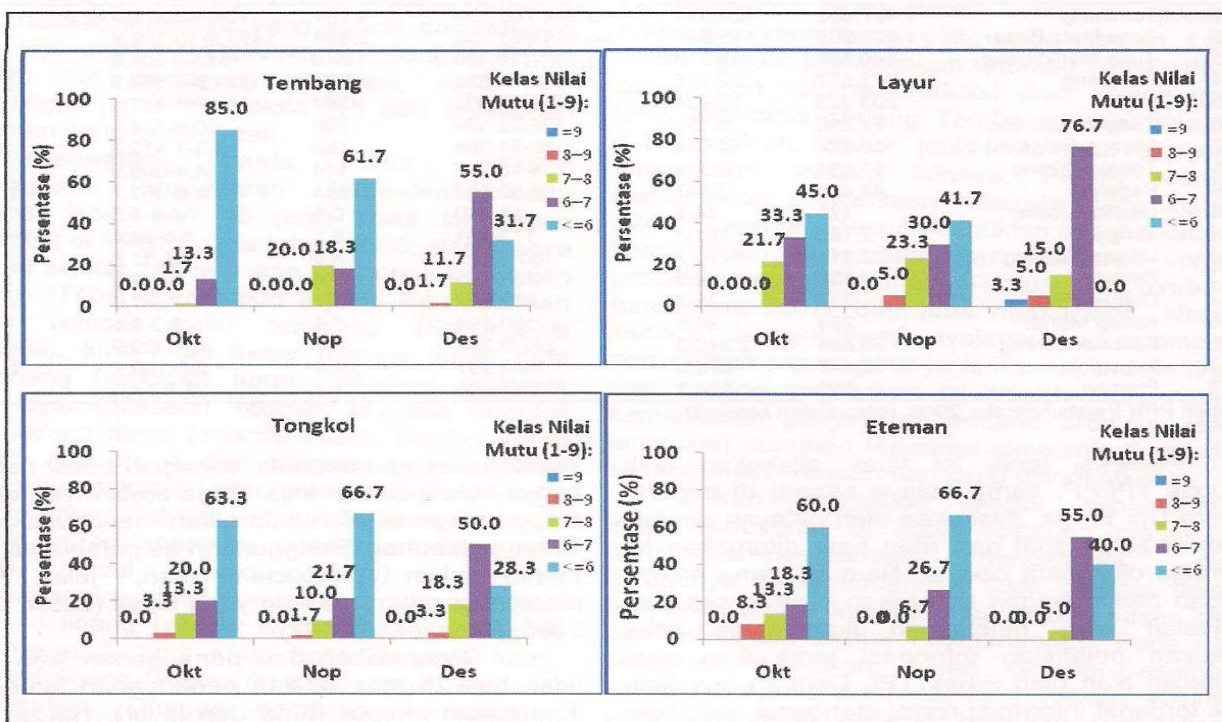
kembali menggunakan es; sebagian besar nelayan hanya mencuci ikan saja. Pada umumnya nelayan mencuci ikan setelah didaratkan menggunakan air kolam pelabuhan. Penggunaan air pelabuhan yang kotor dalam pencucian ikan, jelas akan mempengaruhi mutu ikan yang dijual (Lubis, *et al.*, 2005; Pane, *et al.*, 2007).

Dikecualikan dari penanganan ikan yang tidak baik di atas adalah penanganan jenis-jenis ikan tujuan ekspor (tuna dan layur). Harga yang tinggi dan perhatian penanganan yang sungguh-sungguh dilakukan oleh pengusaha pengeksport (seperti PT AGB), menjadikan nelayan berpangkalan di PPNPr yang melakukan penangkapan ikan untuk tujuan ekspor (utamanya nelayan penangkap layur), melakukan penanganan mutu ikan dengan lebih baik. Selain menggunakan es, nelayan layur menggunakan wadah khusus *styrofoam* berbentuk boks memanjang (bentuk balok).

Pengukuran mutu organoleptik yang dilakukan terhadap empat jenis ikan sampel yang dominan didaratkan pada Oktober-Desember 2008 (tembang, layur, tongkol komo dan eteman), meliputi mata, daging, insang dan konsistensi, sesuai ketentuan DEPTAN (1984) dan disempurnakan dalam SNI 01-2346-2006 menurut BSN (2006), menghasilkan bahwa mutu ikan yang didaratkan dan dijual di TPI dan dermaga PPNPr, bervariasi menurut jenis ikan dan waktu (Tabel 5). Ikan Selama periode pengukuran tersebut, terdapat layur dan tongkol yang didaratkan dan dijual di TPI/dermaga pendaratan yang memiliki skala mutu yang terbaik/prima (skala 9) walau dalam jumlah yang sedikit; yang tidak ditemukan pada kedua jenis ikan lainnya. Hal ini dapat diartikan bahwa kedua jenis ikan ini memiliki

potensi mutu yang lebih baik dibanding kedua jenis lainnya.; walau secara keseluruhan kedua jenis hasil tangkapan yang didaratkan dan dijual di TPI/dermaga pelabuhan ini masih membutuhkan penanganan yang perlu lebih ditingkatkan lagi baik selama di kapal dan sewaktu didaratkan/dijual di TPI/dermaga. Pada Gambar 3 memperlihatkan bahwa tongkol dan layur masih memiliki

persentase sebaran nilai skala mutu  $\leq 6$  (cenderung bermutu buruk sampai sangat buruk) yang cukup besar; masing-masing pada kisaran 63,3-66,7% dan 41,7-45,0% di bulan Oktober-Nopember. Jenis Tembang merupakan ikan yang memiliki persentase sebaran nilai mutu  $\leq 6$  terbesar (61,7-85,0% pada Okt-Nop).



Gambar 3 : Sebaran Nilai Mutu Organoleptik Ikan Sampel Dominan di TPI PPN Palabuhanratu, Oktober-Desember 2008

Kondisi sanitasi di TPI dan dermaga PPNPr yang masih buruk dan penggunaan wadah/basket hasil tangkapan yang tidak baik, yang keseluruhannya mempengaruhi mutu ikan yang dijual di TPI PPNPr telah diteliti oleh Pane (2007; 2008<sup>b</sup>) dan Pane *et al.*, 2008; kondisi sanitasi yang sama juga mempengaruhi mutu ikan yang dijual di PP Samudera Jakarta (Rusmali, 2004).

Pengorganisasian pengontrolan mutu ikan di PPNPr masih lemah, belum terdapat petugas berwenang yang mengontrol mutu hasil tangkapan yang didaratkan dan dijual setiap hari. Menurut Mahyuddin (2007), balai mutu yang ada di PPNPr baru mengontrol keberadaan formalin hasil tangkapan. Di seluruh pelabuhan perikanan negara-negara Uni Eropa, telah menerapkan standar penanganan mutu hasil tangkapan yang didaratkan dan dijual di pelabuhan perikanan, sejak di atas kapal dan di pelabuhan (Le Ry, 2007). Pelabuhan-pelabuhan tersebut seperti Pelabuhan-pelabuhan Perikanan Lorient, Boulogne-sur-Mer Prancis dan Bremerhaven

Jerman, menggunakan veteriner dalam mengontrol mutu ikan yang didaratkan dan dijual di tempat-tempat pelelangan ikan pelabuhan perikanan.

Seleksi hasil tangkapan didaratkan yang dilakukan berdasarkan mutu, baru dilakukan oleh nelayan secara "sangat relatif", artinya sangat bergantung kepada kemauan, pemahaman, dan kesadaran nelayan; dan belum dilakukan secara "professional" oleh tenaga-tenaga terlatih, seperti halnya dilakukan oleh tenaga-tenaga *docker* terlatih di pelabuhan-pelabuhan perikanan di Prancis seperti pelabuhan perikanan Lorient dan Boulogne-sur-Mer. Dengan demikian pelabelan informasi mutu ikan yang dijual juga belum dilakukan di TPI PPNPr.

Kemampuan penyediaan mutu hasil tangkapan yang dijual di TPI dengan mutu yang cukup baik, baik dan sangat baik (ekivalen skala organoleptik 7,8 dan 9) di pelabuhan ini masih cukup rendah; kemampuan penyediaan mutu ikan yang baik dan sangat baik baru diperlihatkan pada tingkat pengusaha pengeksport ikan.

**Tabel 5: Nilai Mutu Organoleptik Ikan Sampel Dominan di TPI PPN Palabuhanratu, Oktober-Desember 2008**

Bulan	Tembang		Layur		Tongkol		Eteman	
	R	K	R	K	R	K	R	K
Okt	5,17	4-7	5,90	5-8	5,78	4-9	5,95	4-8
Nop	5,64	4-8	6,11	5-9	5,47	4-9	5,42	3-8
Des	6,07	4-8	6,51	6-9	6,22	4-9	5,87	4-8
R	5,63	-	6,17	-	5,82	-	5,75	-
K	5,17-6,07	4-8	5,90-6,51	5-9	5,47-6,22	4-9	5,42-5,95	3-8

Keterangan: R=Rata-rata; K= Kisaran

**Kekuatan Ukuran Hasil Tangkapan PPNPr: Kemampuan Penyediaan Ukuran-Ukuran Ikan.** Pembuatan kategori ukuran ikan, baik ukuran panjang maupun berat ikan yang akan dijual di TPI PPNPr, belum dilakukan oleh pengelola TPI ataupun pengelola pelabuhan. Oleh karena itu data dan informasi ukuran ikan yang akan dijual atau dilelang, tidak ditemui di TPI atau pelabuhan ini. Tidak ada pelabelan ukuran ikan pada saat ikan dijual atau dilelang di TPI. Tidak ada seleksi yang sebenarnya mengenai ukuran ikan, apalagi oleh tenaga terlatih dan profesional. Hasil pengamatan peneliti menunjukkan bahwa penilaian ukuran ikan dilakukan secara sangat relatif yaitu melalui pengamatan sepintas saja dari para pelaku transaksi penjualan ikan (nelayan penjual dan pedagang atau pengolah pembeli); dan itupun masih bergantung kepada kemauan masing-masing untuk memperhatikannya.

Sebagian terbesar para pelaku tersebut di atas belum menyadari akan pentingnya ukuran ikan bagi aktivitas mereka. Dikecualikan dalam hal ini adalah pengusaha pengeksport ikan di PPNPr ini yang pada umumnya telah menyadari pentingnya ukuran ikan yang mereka beli dan jual/eksport; namun hal ini tidak mereka dapatkan dari penjualan ikan di TPI. Oleh karenanya, perusahaan pengeksport layur ke negara-negara Asia Timur, PT AGB, menerapkan ketentuan ukuran panjang ikan dalam setiap pembelian ikan Layur yang mereka beli langsung dari nelayan. Perusahaan pengeksport tuna, melakukan penimbangan sendiri hasil tangkapannya dan bukan oleh pihak TPI. Kisaran berat per ekor berada pada selang kelas berat 20-50kg.

Hasil pengukuran panjang dan berat individu keempat jenis sampel ikan dominan yang didaratkan Oktober-Desember, memperlihatkan bahwa ukuran panjang dan berat ikan bervariasi menurut waktu pendaratan dan jenis ikan (Tabel 6 dan 7). Pola sebaran ukuran panjang dan berat masing-masing jenis adalah berbeda (Gambar 4 dan 5).

Pada periode di atas, Ikan Tembang memiliki kisaran panjang 160-228mm dan berat 22-138g. Bulan Oktober-Nopember didominasi oleh selang kelas panjang 190-210mm pada persentase yang berbeda; dan Desember oleh kelas panjang 190-210 dan 210-230mm. Selang kelas berat 30-60g mendominasi bulan Oktober, sementara selang kelas berat 30-60 dan 60-90g mendominasi ukuran berat di bulan Nopember. Bulan Desember didominasi ukuran berat relatif lebih besar yaitu 60-90 dan 90-120g. Untuk tujuan pengkategorian ukuran panjang dan berat ikan tembang, dapat dibuat 3 selang kelas panjang (<190; 190-210; 210-230mm) dan atau 4 selang kelas berat (<60; 60-90; 90-120 dan >120g).

Pada periode yang sama, ikan Layur memiliki kisaran panjang 720-1.026mm dan berat 385-695g. Pada Oktober terdapat ukuran panjang melebihi 1.000 mm, sebanyak 18,3% dari sampel di bulan tersebut; suatu ukuran panjang yang dibutuhkan untuk ekspor. Bulan Oktober didominasi oleh selang kelas panjang 900-1.000mm (46,7%), sementara Nop-Des oleh selang kelas panjang yang lebih kecil (800-900 mm).

**Tabel 6 : Ukuran Panjang Individu Ikan Sampel Dominan Didaratkan di PPN Palabuhanratu, Oktober-Desember 2008**

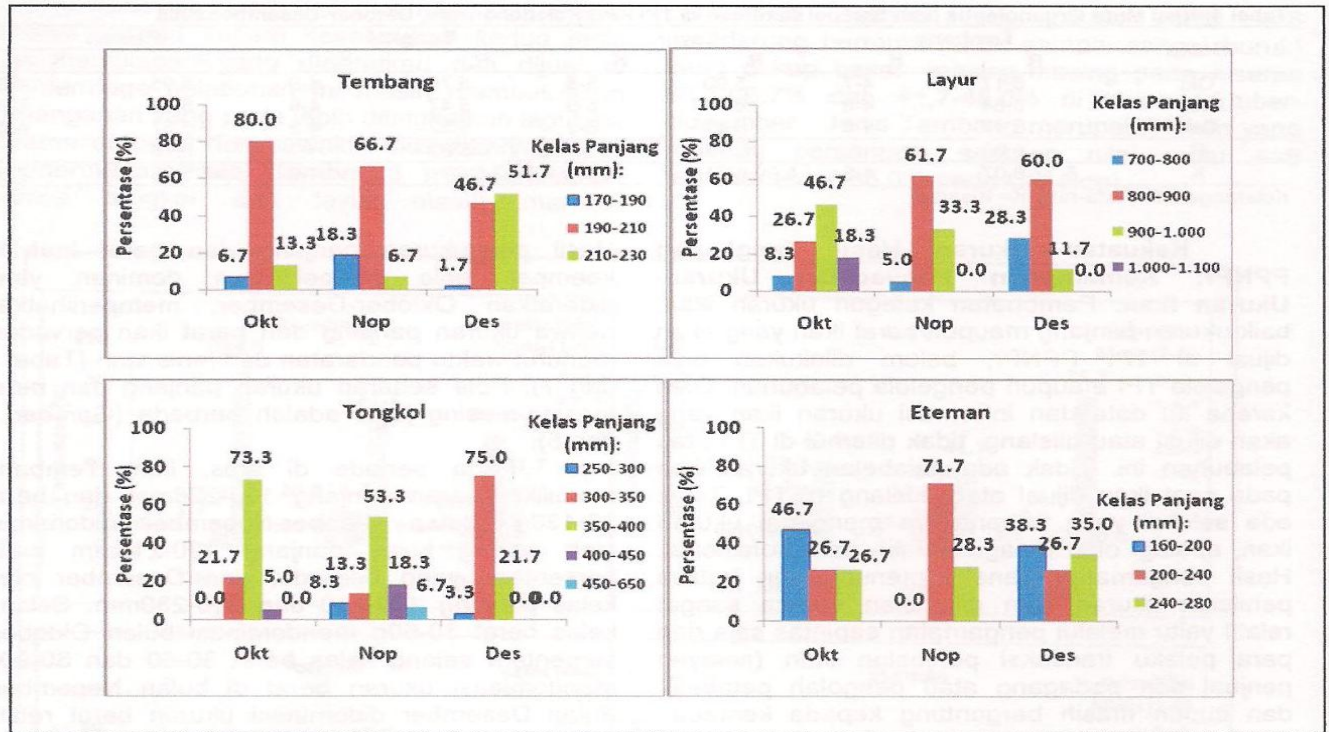
Jenis Ikan	Oktober	Nopember	Desember	Kisaran (mm)	
					R (mm)
1. Tembang	200,0	193,0	209,4	-	
	170-226	160-225	188-228	160-228	
2. Layur	916,6	876,2	825,1	-	
	750-1.026	775-990	720-948	720-1.026	
3. Tongkol	356,8	379,3	332,5	-	
	300-440	286-610	261-393	261-610	
4. Eteman	213,2	228,1	217,9	-	
	170-255	205-268	165-267	165-268	

Keterangan: R=Rata-rata; K=Kisaran

Selang kelas berat 500-600g mendominasi berat Layur di bulan Oktober-Nopember pada persentase yang relatif sama; sementara bulan Desember oleh selang kelas berat 400-500g. Untuk pengkategorian ukuran panjang dan berat

dapat dibuatkan masing-masing 4 selang kelas (700-800; 800-900; 900-1.000 dan 1.000-1.100mm) dan (300-400; 400-500; 500-600 dan 600-700g).





Gambar 4 : Sebaran Ukuran Panjang Ikan Sampel Dominan di TPI PPN Palabuhanratu, Okt-Des 2008

Tabel 7: Ukuran Berat Individu Ikan Sampel Dominan Didaratkan di PPN Palabuhanratu, Oktober-Desember 2008

Jenis Ikan		Okt	Nop	Des	Kisaran (g)
1. Tembang	R (g)	53,3	66,3	83,2	-
	K(g)	22-80	23-138	35-125	22-138
2. Layur	R (g)	525,6	514,5	495,4	-
	K(g)	399-631	479-563	385-695	385-695
3. Tongkol	R (g)	573,1	637,0	554,8	-
	K(g)	389-794	508-1.030	451-684	389-1.030
4. Eteman	R (g)	186,6	234,5	221,2	-
	K(g)	105-262	184-295	142-277	105-295

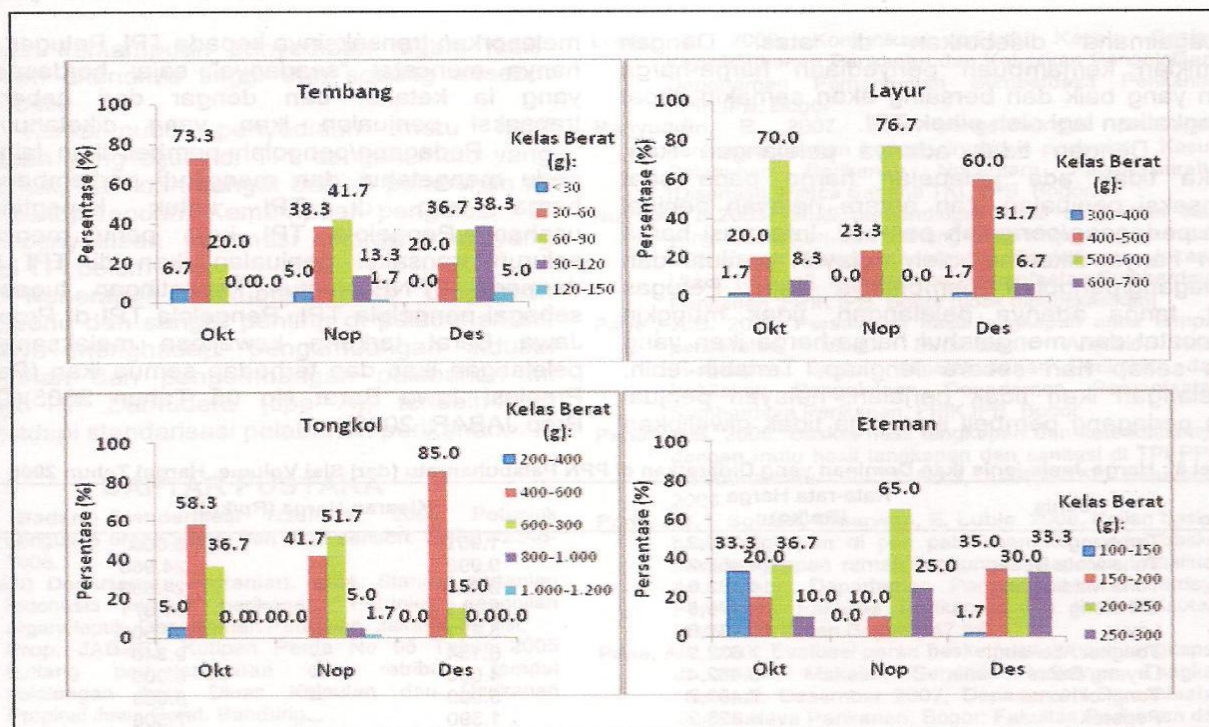
Keterangan: R=Rata-rata; K=Kisaran

Pada Oktober-Desember ikan tongkol memiliki kisaran panjang 261-610mm dan berat 389-1.030g. Pada Oktober-Nopember didominasi ikan berukuran dalam selang kelas panjang 350-400mm pada persentase berbeda, sedangkan Desember oleh selang kelas lebih kecil yaitu 300-350mm. Sementara selang kelas berat 400-600g mendominasi bulan Oktober dan Desember pada persentase yang berbeda, sedangkan selang kelas 600-800g lebih mendominasi ukuran berat di bulan Nop. Untuk pengkategorian ukuran dapat dibuatkan masing-masing 5 selang kelas panjang dan kelas berat (<300;300-350; 350-400; 400-450 dan >450mm; dan <400; 400-600; 600-800; 800-1.000 dan >1.000g).

Ikan eteman pada Oktober-Desember memiliki kisaran panjang 165-268 mm dan berat 105-295 g. Bulan Oktober dan Desember ukuran panjang eteman relatif didominasi selang kelas 160-200mm, sedangkan Nopember didominasi kelas panjang 200-240mm. Selang kelas berat 100-150 dan 200-250g mendominasi ukuran berat

ikan ini di bulan Oktober, sementara di bulan Nopember oleh selang kelas 200-250g. Pada bulan Desember selang kelas 150-200; 200-250 dan 250-300g terdapat dalam sebaran persentase yang hampir merata. Untuk pengkategorian ukuran dapat dibuatkan 3 selang kelas panjang dan 4 kelas berat (160-200; 200-240 dan 240-280mm; dan 100-150; 150-200; 200-250 dan 250-300g). Hasil-hasil pengukuran panjang dan berat di atas relative berbeda dengan pengukuran yang dilakukan terhadap keempat jenis yang sama pada tahun 2007, untuk bulan yang sama (Oktober-Nopember); sebagaimana dilaporkan Pane, *et al.* 2008; secara relatif terjadi pergeseran ukuran dari hasil tangkapan yang didaratkan menurut bulan pendaratan.

Mengingat terbatasnya waktu studi, maka masih diperlukan pengukuran panjang dan berat individu jenis-jenis ikan dominan lainnya (jenis-jenis ikan dominan dari sisi volume dan sisi nilai ekonomis penting dan sedang), pada bulan-bulan selain Oktober-Desember.



Gambar 5 : Sebaran Ukuran Berat Ikan Sampel Dominan di TPI PPN Palabuhanratu, Oktober-Desember 2008

Pada hakekatnya, kepastian ukuran ikan yang akan dibeli pihak pengolah dan pedagang ikan adalah penting. Pentingnya ukuran ikan, diantaranya adalah berkaitan dengan produk yang akan dihasilkan, ukuran dan kemasan produk ikan yang dihasilkan/dijual, dan sebagainya (Pane<sup>a</sup>, 2008). Oleh karena itu di TPI-TPI pelabuhan-pelabuhan perikanan negara maju dilakukan pengkategorian ukuran ikan, meliputi ukuran panjang dan atau berat. Mengingat PPNPr akan berkembang menjadi PP Samudera atau tipe A dan akan mengembangkan industri perikanan, termasuk industri pengolahan, maka pengkategorian ukuran ikan perlu dilakukan; seiring dengan perlunya dilakukan pelelangan ikan untuk meningkatkan daya saing usaha di pelabuhan ini.

Secara keseluruhan, kemampuan pengelola TPI dalam penyediaan informasi ukuran ikan yang dijual di TPI belum tampak pada studi ini; belum terlihat keinginan untuk melakukan pengkategorian ukuran ikan tersebut.

**Kekuatan Harga Ikan PPNPr: kemampuan Penyediaan Harga Ikan.** Harga-harga ikan yang dijual di TPI PPNPr, cukup tinggi (Tabel 8). Terdapat setidaknya 10 jenis ikan dengan harga di atas Rp10.000,00 /kg di tingkat TPI diantara 18 jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang; dan terdapat 3 jenis diantaranya dengan harga di atas Rp20.000/kg. Penentuan harga tersebut dilakukan tanpa proses pelelangan ikan di TPI. Penentuan harga dilakukan antara nelayan

penjual dan pedagang/pengolah pembeli. Setiap nelayan penjual, yang baru kembali dari melaut, harus berhadapan langsung dengan banyak pembeli sekaligus; atau mengeluarkan biaya untuk menggaji seorang "pengurus" atau orang kepercayaan untuk menjualkannya, selain juga mengeluarkan biaya retribusi lelang ke pihak pengelola TPI walau tanpa pelelangan.

Bila ada pelelangan ikan, maka peran nelayan dalam menjual, digantikan oleh petugas pelelangan, yang dengan sistem dan mekanisme pelelangan, mampu menghadapi banyak pembeli sekaligus. Pelelangan pernah ada di TPI PPNPr, yaitu sejak dioperasikannya pelabuhan ini, dan terhenti sejak tahun 2005 (Pane, 2007). Harga jual ikan yang disajikan dalam pelelangan adalah "harga yang bersaing" karena sifatnya yang terbuka dihadapan para pembeli dan penjual. Oleh karenanya, adanya pelelangan ikan di TPI, akan menguntungkan bagi pihak nelayan penjual dan pihak pedagang/pengolah pembeli. Selain itu, sistem pelelangan juga akan mampu meningkatkan "daya saing transaksi" antara penjual dan pembeli dan antara sesama pembeli.

Harga-harga ikan di pelabuhan ini masih memiliki potensi untuk dapat lebih ditingkatkan lagi mengingat mutu hasil tangkapan yang didaratkan masih berpeluang untuk ditingkatkan lagi (butir 3.3); terlebih bila diadakan pelelangan ikan, akan mampu menyediakan "harga ikan yang bersaing" dan meningkatkan "daya saing transaksi" antara nelayan penjual dan pedagang/pengolah pembeli

sebagaimana disebutkan di atas. Dengan demikian kemampuan penyediaan harga-harga ikan yang baik dan bersaing akan semakin dapat ditingkatkan lagi oleh pihak TPI.

Dengan tidak adanya pelelangan ikan, maka tidak ada pelabelan harga pada saat transaksi penjualan ikan antara nelayan penjual dan pedagang/pengolah pembeli. Informasi harga ikan hanya diketahui oleh nelayan penjual dan pedagang/pengolah pembelinya saja. Petugas TPI, tanpa adanya pelelangan, tidak mungkin mencatat dan mengetahui harga-harga ikan yang ada setiap hari secara lengkap. Terlebih-lebih, pelelangan ikan tidak berjalan, nelayan penjual dan pedagang pembeli ikan juga tidak diwajibkan

melaporkan transaksinya kepada TPI. Petugas TPI hanya mencatat "seadanya" saja: berdasarkan yang ia ketahui dan dengar dari beberapa transaksi penjualan ikan yang diketahuinya.

Pedagang/pengolah pembeli ikan lainnya perlu mengetahui dan mengikuti perkembangan harga ikan di TPI untuk kepentingan usahanya. Pengelola TPI juga perlu mencatat seluruh transaksi penjualan ikan di TPI dan dermaga PPNPr untuk kepentingan tugasnya sebagai pengelola TPI. Pengelola TPI di Propinsi Jawa Barat terkena kewajiban melaksanakan pelelangan ikan dan terhadap semua ikan (Perda Propinsi Jawa Barat No 05 Tahun 2005)(DKP Prop.JABAR, 2006).

**Tabel 8 : Harga Jenis-jenis Ikan Dominan yang Didaratkan di PPN Palabuhanratu (dari Sisi Volume, Harga) Tahun 2008**

No	Jenis	Rata-rata Harga (Rp/kg)	Kisaran Harga (Rp/kg)		
1	Tembang	2.360,2	1.951	—	3.000
2	Tuna Mata Besar	14.457,2	9.998	—	24.986
3	Tuna Madidihang	14.483,6	9.920	—	24.553
4	Cakalang	9.279,8	6.711	—	11.871
5	Layur	10.138,9	8.221	—	12.508
6	Tongkol Abu-abu	7.632,9	6.134	—	9.340
7	Layang Deles	6.482,4	4.000	—	8.000
8	Tongkol Komo	7.493,7	5.000	—	8.869
9	Peperek	4.623,2	1.390	—	7.500
10	Udang Lobster	35.000	25.000	—	45.000
11	Tenggiri	24.916	16.826	—	30.000
12	Udang Jerbung	20.639	6.916	—	35.000
13	Bawal	17.500	17.500	—	17.500
14	Cumi-cumi	17.468	17.468	—	17.468
15	Kakap Merah	16.250	15.000	—	17.500
16	Setuhuk Loreng	16.199	11.446	—	21.439
17	Layaran	13.368	8.565	—	17.909
18	Etaman/koyo	4.929,6	4.000	—	5.859

Sumber: PPN Palabuhanratu, 2009; (data diolah kembali)

Harga-harga ikan yang cukup tinggi di tingkat TPI, namun tiadanya pelelangan ikan dan belum diperhatikannya dengan benar KHT dan komponen-komponennya di pelabuhan ini, merupakan dua faktor diantara faktor-faktor lainnya yang menjadi penyebab kurang tingginya daya saing berusaha di PPNPr ini. Hal ini dapat berdampak kepada kurang berkembangnya pelabuhan ini atau lambatnya perkembangan pelabuhan ini.

Ketersediaan jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang yang cukup beragam di TPI PPNPr dan harga-harga ikan yang juga cukup tinggi di tingkat TPI, namun tanpa dibarengi dengan penyediaan volume produksi per jenis ikan yang cukup dan penanganan dan pengawasan mutu ikan yang dijual di TPI yang lebih baik lagi, maka akan sulit dalam pengembangan hasil tangkapan untuk industri pengolahan ikan di pelabuhan ini. Industri pengolahan akan sulit berkembang. Perlu peningkatan kemampuan penyediaan volume produksi jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang; utamanya meningkatkan produksi hasil tangkapan didaratkan di pelabuhan ini. Namun peningkatan kemampuan volume produksi melalui jalur darat juga ditingkatkan; sebagaimana kasus terjadi di

Pelabuhan Perikanan Boulogne-sur-Mer Prancis era tahun 1990-an, yang mampu kembali meningkatkan industri pengolahannya setelah meningkatkan volume produksi jalur darat dari berbagai pelabuhan lainnya baik di Prancis dan luar Prancis (Lubis, 2009).

## KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa di PPN Palabuhanratu, kekuatan hasil tangkapan didaratkan dan komponen-komponennya belum disadari pentingnya dan belum menjadi perhatian penting bagi para pelaku di pelabuhan ini, termasuk pengelola TPI, pihak pengelola pelabuhan perikanan dan pihak pemerintah; dikecualikan dalam hal ini adalah pengusaha ekspor ikan.

Komponen-komponen kekuatan hasil tangkapan baru dimaknai secara relative oleh para pelaku tersebut. Dampaknya adalah, pengembangan hasil tangkapan didaratkan di pelabuhan ini utamanya untuk kebutuhan industri pengolahan, masih sangat jauh dari optimal.

Kemampuan penyediaan volume produksi ikan didaratkan dan dijual di pelabuhan ini masih cukup kecil dan perlu ditingkatkan, utamanya untuk jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang;

walaupun kemampuan penyediaan ragam jenis-jenis ikan ekonomis tinggi dan sedang tersebut adalah baik.

Kemampuan penyediaan mutu hasil tangkapan yang dijual di TPI dengan mutu yang cukup baik, baik dan sangat baik di pelabuhan ini masih cukup rendah. Kemampuan pengelola TPI dalam penyediaan informasi ukuran ikan yang dijual di TPI belum ada.

Penerapan Kekuatan hasil tangkapan (KHT) perlu dan sangat penting di pelabuhan ini, utamanya menghadapi pengembangan industri pengolahan dan pengembangan pelabuhan ini menjadi PP Samudera (tipe A); terlebih-lebih menghadapi standarisasi pelabuhan perikanan.

### DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI 01-2346-2006.
- [DEPTAN] Departemen Pertanian. 1984. Standar pertanian Indonesia bidang perikanan. Petunjuk pengujian organoleptik. Departemen Pertanian. Jakarta. 10 hal.
- [DKP Prop, JABAR], Kutipan Perda No 05 Tahun 2005 tentang penyelenggaraan dan retribusi tempat pelelangan ikan. Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Jawa Barat. Bandung.
- Hadiyanto,RS. 2004. Industri perikanan dan pengaruhnya terhadap berbagai aktivitas kepelabuhanan terkait dengan hasil tangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Jakarta. [Skripsi]. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, FPIK IPB. Bogor [tidak dipublikasikan]
- Le Ry, J.M. 2007. Cornouaille fishing harbours in France fisheries cooperation strategi and roles in dealing expansion challenge. International Seminar Proceeding on Dynamic Revitalisation of Java Fishing Port and Capture Fisheries on Promoting the Indonesian Fishery Development, 6-7 Juni 2005. Bogor.
- Lubis, E., Pane, AB., Chaussade, J., Lamber, C., Pottier, P. 2005. Atlas perikanan tangkap dan pelabuhan perikanan di Pulau Jawa: Suatu pendekatan geografi perikanan tangkap Indonesia. PK2PTM LP IPB dan Geolittomer-LETG UMR 6554 CNRS Universite de Nantes. Bogor dan Nantes. 120 hal.
- Lubis, E. 2009. Komunikasi pribadi. Kepala Bagian Kepelabuhanan Perikanan dan Kebijakan Pengelolaan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan FPIK IPB. Bogor
- Mahyuddin, B. 2007. Pola pengembangan pelabuhan perikanan dengan konsep *tryptique portuaire* : Kasus Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu. [Disertasi]. Pasca Sarjana TKL. IPB. Bogor.
- Nur'aini, D.2003. Studi perbandingan hasil tangkapan ikan yang didaratkan dan dilelang di PPI Muara Angke dan PPI Kamal Muara Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara. [Skripsi]. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, FPIK IPB. Bogor [tidak dipublikasikan]
- Pane<sup>a</sup>, A.B. 2008. Persaingan hasil tangkapan antar tempat pendaratan. Modul Perkuliahan Analisis Hasil Tangkapan. Bagian Kepelabuhanan Perikanan dan Kebijakan Pengelolaan Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, FPIK IPB. Bogor.
- Pane<sup>b</sup>, A.B. 2008. Basket hasil tangkapan dan keterkaitannya dengan mutu hasil tangkapan dan sanitasi di TPI PPN Palabuhanratu. Vol.13 No.3, hal.150-157, Desember 2008.
- Pane, AB, I. Solihin, Dinarwan, E. Lubis. 2008. Kajian basket hasil tangkapan di ppn palabuhanratu: model basket hasil tangkapan ramah lingkungan. Laporan Penelitian A3. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. 147 hal.
- Pane, AB. 2007. Evaluasi peran basket/wadah hasil tangkapan di PPNP. Makalah Seminar Perikanan Tangkap Nasional, Desember 2007, Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Instiituit Pertanian Bogor.
- Pane, AB., *et al.* 2007. Strategies role and prospect's promoting of fishery development in indonesia and dealing with national and global challenges. In: International Seminar Proceeding, Dynamic Revitalisation of Java Fishing Port and Capture Fisheries on Promoting the Indonesian Fishery Development, Bogor 6-7 June 2005, p15-35.
- [PPNP] Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu. 2009. Statistik perikanan Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu tahun 1993-2008. PPN Palabuhanratu Sukabumi. 205 hal.
- Rusmali, K. 2004. Analisis aktivitas pendaratan dan pemasaran hasil tangkapan dan dampaknya terhadap sanitasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Jakarta Muara Baru Jakarta. [Skripsi]. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, FPIK IPB. Bogor [tidak dipublikasikan].

### Ralat:

- Pane<sup>b</sup>, A.B. 2008. Basket hasil tangkapan dan keterkaitannya dengan mutu hasil tangkapan dan sanitasi di TPI PPN Palabuhanratu. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPi), LPPM IPB. Vol.13 No.3, hal.150-157, Desember 2008.