STRATEGI PENINGKATAN MUTU PRODUK HASIL AGROINDUSTRI PERIKANAN TRADISIONAL
(STUDI KASUS PHPT MUARA ANGKE)

M. Syamsul Maarif [1] dan M. Rahardjo[2]

[1] Jurusan Teknologi Industri Pertanian FATETA - IPB
[2] Dinas Perikanan DKI Jakarta

ABSTRACT

This study aimed at identifying the dominant factors that influence the quality of traditional fisheries agroindustry product and formulating the strategy of fisheries agroindustry development. The analysis was based on the secondary data and the factual conditions were obtained from the survey. The Factor Analysis and SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats) Analysis were applied.

From the analysis, it was concluded that there were five dominant factors that influence the quality of traditional fisheries agroindustry products, namely (1) improving of agroindustry infrastructure facilities, (2) developing of knowledge and skills of fishermen, (3) improving of post harvest technology, (4) controlling the fisheries product, and (5) preparing the appropriate place of business.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pembangunan perikanan merupakan salah satu bagian dari pembangunan nasional, bertujuan antara lain untuk meningkatkan produksi dan mutu hasil perikanan, baik untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi, bahan baku industri maupun ekspor hasil perikanan, sekaligus peningkatan taraf hidup, kesejahteraan nelayan atau petani ikan melalui peningkatan pendapatannya. Nelayan merupakan lapisan masyarakat yang taraf hidupnya masih rendah, walaupun upaya untuk memperbaikinya telah dilakukan terus menerus. Salah satu upaya untuk memperbaiki taraf hidup nelayan dan petani ikan adalah dengan melaksanakan pembangunan yang menggerakkan sumberdaya manusia perikanan.

Pembinaan kelembagaan nelayan sangat berperan untuk menggerakkan sumberdaya manusia tersebut, dengan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap nelayan, serta memperkuat kerjasama sesama nelayan untuk meningkatkan kemampuan dalam memanfaatkan sumberdaya dan kesempatan berusaha yang tersedia bagi kesejahteraannya. Pada era pembangunan yang semakin kompleks dan kompetitif, nelayan dihadapkan pada tantangan yang semakin besar dalam keterkaitan usaha nelayan dengan berbagai aspek lingkungan yang mempengaruhinya, serta persaingan dalam pemanfaatan dan penggunaan sumberdaya yang tersedia.

Dalam kondisi persaingan yang semakin ketat, pertimbangan teknologi suatu usaha haruslah tepat dan terpadu dalam strategi bisnis secara keseluruhan. Strategi bisnis dapat dikelompokkan antara lain adalah keunggulan harga (*price leadership*) melalui efesiensi produksi dan meminimalkan biaya; unggul mutu (*quality leadership*) melalui penampilan produk terbaik dan nilai yang maksimal; unggul segmen pasar (*niche leadership*) melalui pemenuhan selera atas bentuk tertentu yang diminta konsumen (Porter, 1998); dan unggul teknologi bersih melalui pembentukan citra dan promosi gaya bersih lingkungan.

Tujuan

Berdasarkan latar belakang permasalahan, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Menelaah faktor-faktor yang berperan dalam menciptakan mutu produk ikan asin yang tinggi.
2. Mengkaji faktor internal dan eksternal unit pengolahan ikan asin di unit Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke.
3. Memformulasikan alternatif strategi pengembangan usaha ikan asin.

Ruang Lingkup

Ruang lingkup kajian penelitian ini dibatasi pada :

1. Usaha pengolahan hasil perikanan tradisional (ikan asin) di PHPT Muara Angke.
2. Upaya peningkatan mutu produk pengolahan hasil perikanan tradisional, khususnya ikan asin.

KERANGKA PEMIKIRAN DAN METODOLOGI PENELITIAN

Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran ini dikembangkan dari latar belakang permasalahan dan kajian teoritis, untuk dapat membahas permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan usaha pengolah hasil perikanan tradisional di Muara Angke, seperti pada Gambar 1. Faktor-faktor yang dapat diidentifikasi dari lapangan dan mempunyai hubungan (berperan) langsung maupun tidak langsung terhadap produk PHPT ada 19 faktor yang dikelompokkan menjadi 4 kelompok sebagaimana Gambar 2.

Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di lokasi Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke dan dilaksanakan selama 2 bulan.

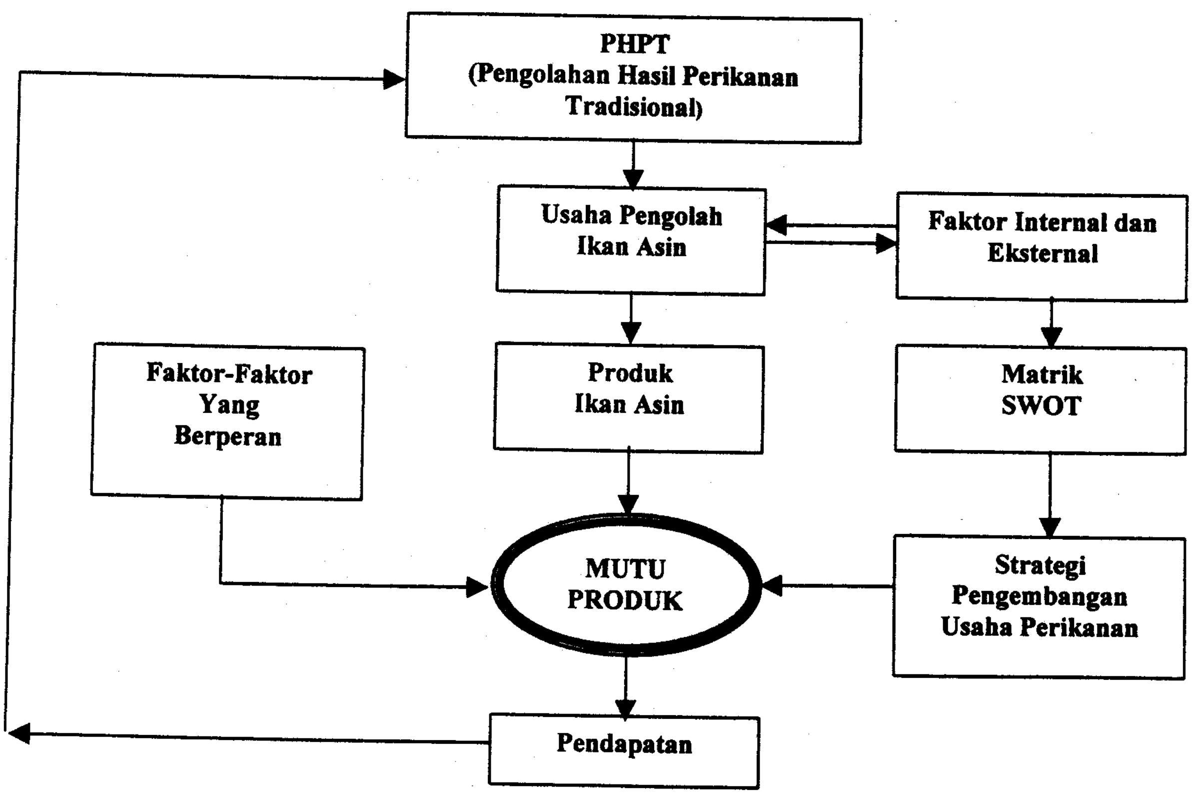
Metode Penelitian

Untuk memperoleh gambaran strategi pengembangan usaha pengolah hasil perikanan tradisional di Muara Angke, pengkajian bersifat deskriptif melalui studi kasus yaitu mengkaji masalah-masalah yang terjadi pada pengembangan usaha ikan asin pada PHPT Muara Angke. Studi kasus dilakukan dengan didukung data primer, sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan.

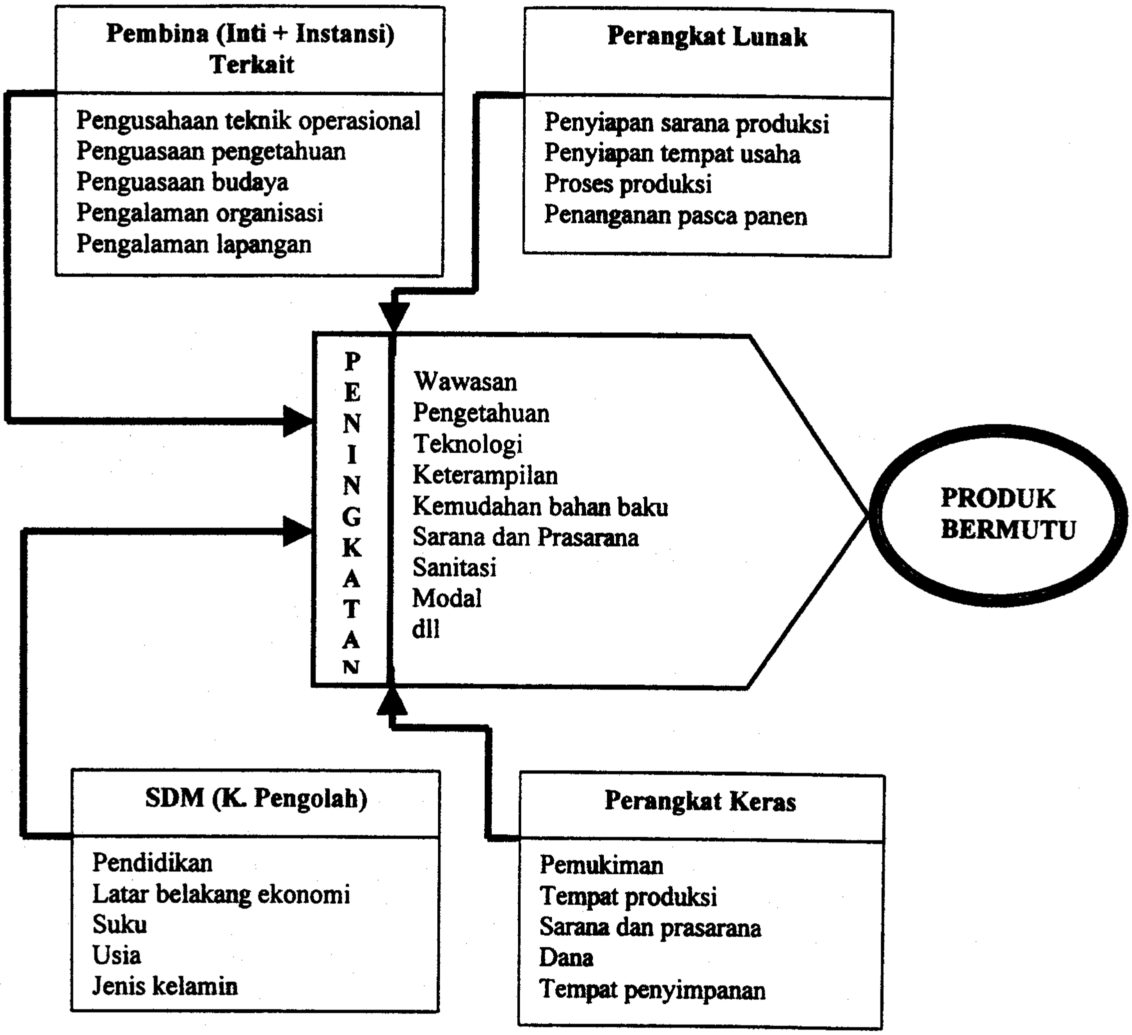
Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, pengumpulan data dilakukan melalui :

1. **Observasi** : dengan observasi diperoleh data dan informasi untuk melakukan analisis pengembangan usaha pengolah hasil perikanan tradisional di Muara Angke
2. **Wawancara**, baik langsung maupun melalui kuesioner kepada pihak-pihak terkait diantaranya adalah staf Dinas Perikanan DKI Jakarta, Staf PHPT Dinas Perikanan DKI Jakarta, dan pengolah hasil perikanan tradisional. Untuk memperkaya atau membantu menerangkan data kualitatif, juga diakukan wawancara mendalam dengan beberapa responden secara acak, baik pada staf Dinas Perikanan, Staf UPT maupun pengolah ikan asin.
3. **Studi Pustaka**, dalam rangka memperoleh landasan teroritis dan data penunjang yang berkaitan dengan materi pengkajian.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran



Gambar 2. Faktor-faktor yang berperan dalam menciptakan mutu produk

Teknik Pengambilan Contoh

Dengan diketahuinya terlebih dahulu karakteristik subyek yang menjadi responden dalam penelitian ini, maka teknik pengambilan contoh yang digunakan adalah *simple random sampling*. Steel dan Torrie (1991) mengatakan bahwa penarikan contoh acak sederhana digunakan bila populasinya diketahui tidak terlalu bervariasi atau bila proporsi sebenarnya terletak antara 20 dan 80 persen. Selanjutnya Norosis (1990) menyatakan untuk dapat melakukan analisis faktor maka besarnya responden minimal lima kali jumlah butir faktor (5 x n).

Pada penelitian ini jumlah sampel yang diambil adalah sebanyak 95 orang responden (dari total populasi 781 orang yang terdiri 708 orang pengolah (90,6 %) dan 73 orang (9,4 %) karyawan Dinas Perikanan). Dari 95 orang reponden tersebut terbagi atas 75 orang pengolah dan 20 orang dari Dinas Perikanan.

Pengolahan Dan Analisis Data

Untuk mengetahui faktor-faktor dominan yang mempengaruhi keberhasilan dalam menghasilkan produk yang bermutu, maka digunakan analisis faktor. Dengan analisis faktor ini diharapkan diketahui faktor mana yang dominan dalam pengembangan usaha pengolah hasil perikanan tradisional dalam upaya menghasilkan produk yang bermutu.

Tahapan analisis faktor meliputi :

1. Pengelompokan butir-butir pernyataan yang dianggap memiliki kesamaan tertentu dengan mengkaji makna dari butir-butir pernyataan yang diwakilinya.
2. Pembobotan faktor muatan (*loading factor*) dengan kriteria bobot minimum 0,5. Dalam analisis faktor, faktor dengan muatan kurang dari 0,5 dianggap kurang mempunyai pengaruh yang kuat atau sedikit kesamaannya (Nurosis, 1990).

Analisis faktor merupakan teknik analisis statistika yang bertujuan menerangkan struktur hubungan diantara variabel-variabel yang diamati dengan jalan membangkitkan beberapa faktor yang jumlahnya lebih sedikit daripada banyaknya variabel asal (Gaspersz,1995)

Adapun yang dimaksud dengan faktor, adalah sebuah konstruk, suatu kesatuan hipotesis, variabel laten yang dianggap melandasi tes, skala, item dan bahkan hampir semua ukuran (Kerlinger, 1973).

Langkah-langkah perhitungan analisis faktor adalah sebagai berikut (Johnson dan Wichern, 1988):

1. membuat matriks korelasi
2. melakukan ekstraksi (*initial factor*)
3. melakukan pemutaran akhir (*terminal rotation*) untuk mendapatkan struktur matriks muatan faktor (*factor loading*) yang memungkinkan diinterpretasi

Adapun rumus perhitungannya, secara sederhana menggunakan formula sebagai berikut :

$$Z_j = a_{j1}^{f1} + a_{j2}^{f2} + \dots_{jm}^{fm} + a_j^{uj} + d_{j1}$$

Keterangan :

Z_j = Variabel j dalam bentuk standar

f1 = *Hyphothetical factor*

Uj = Faktor unik untuk variabel j

a_{j1} = Koefisien regresi berganda yang telah terstandard dari variabel pada faktor (faktor loading/muatan faktor)

d_{j1} = Koefisien regresi dari variabel j untuk faktor unik

Data dan informasi yang telah dikumpulkan diolah dan disajikan dalam bentuk tabulasi. Selanjutnya dilakukan pengkajian terhadap lingkungan eksternal dan internal dengan menggunakan analisis SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity* dan *Threat*) (David,1995). Penggunaan analisis SWOT ditujukan untuk memudahkan dalam mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dari pengembangan kelompok pengolah. Rangkuti (1997) juga mengatakan bahwa analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strength*) dan peluang (*Opportunity*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weakness*) dan ancaman (*Threats*).

Dalam analisis SWOT digunakan matriks yang disajikan pada Tabel 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Faktor

Hasil jawaban kuesioner yang disebarkan kepada 95 responden terpilih setelah dilakukan pengolahan data dengan analisis faktor menunjukkan bahwa dari 19 faktor yang menyatakan peranannya terhadap mutu produk ikan asin di PHPT Muara Angke terdapat 5 (lima) kelompok faktor yang mempunyai peran penting terhadap mutu produk ikan asin. Kelima kelompok faktor tersebut merupakan gabungan dari 14 faktor yang berhubungan dengan mutu produk, dan 5 (lima) faktor kurang kuat pengaruhnya atau sedikit kesamaannya.

Lima faktor yang berperan dalam mutu produk yang dianggap kurang penting atau memiliki kesamaan yang rendah berdasarkan pendapat responden yang dianalisis adalah :

1. Pengalaman organisasi pembina
2. Penguasaan teknik operasional
3. Jenis kelamin pengolah
4. Asal usul suku
5. Ketersediaan dana

Tabel 1. Matrik Analisis SWOT (Kinnear dan Taylor, 1991)

Faktor Intern / **Faktor Ekstern**	**Kekuatan (S)**	**Kelemahan (W)**
	Kekuatan Internal	**Kelemahan Internal**
Peluang (O)	**Strategi SO**	**Strategi WO**
Peluang Eksternal	Menyusun strategi dengan menggunakan kekuatan internal untuk memperoleh kekuatan dari peluang yang ada	Menyusun strategi untuk memperoleh keuntungan dari setiap peluang yang ada dengan mengatasi kelemahan internal yang dimiliki
Ancaman (T)	**Strategi ST**	**Strategi WT**
Ancaman Eksternal	Menyusun strategi dengan menggunakan kekuatan yang ada untuk menghindari ancaman	Menyusun strategi dengan cara meminimalisasi kelemahan yang ada dan menghindari ancaman

Lima kelompok faktor yang berperan dalam menghasilkan produk bermutu merupakan gabungan dari beberapa faktor yang dirangkum dengan menghayati isi dan arah dari masing-masing faktor pembentuknya. Kelima faktor dapat diterangkan oleh 73,8 % variasi data responden. Hal ini mengindikasikan bahwa lima kelompok faktor tersebut memang cukup kuat kontribusinya dalam upaya menghasilkan produk bermutu. Untuk menentukan pernyataan gabungan dalam satu kelompok faktor yang merangkum beberapa faktor dilakukan pemeringkatan faktor dalam suatu kelompok faktor yang disusun berdasarkan nilai muatannya (*loading factor*). Kelima kelompok faktor tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil pengolahan Data Responden (n = 95) dengan Analisis Faktor.

Kelompok Faktor	Uraian	Persen Variasi (%)	Persen Kumulatif (%)
1	Pembinaan dan Ketersediaan Sarana dan Prasarana	0,202	0,202
2	Pengetahuan dan Kemampuan Pengolah	0,161	0,363
3	Penanganan Pasca Panen	0,155	0,518
4	Pengendalian produk akhir	0,122	0,640
5	Penyiapan Tempat Usaha	0,098	0,738

Secara lebih rinci, selanjutnya dibahas masing-masing kelompok faktor tersebut sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk bermutu dalam rangka pengembangan usaha pengolah hasil perikanan tradisional.

Faktor Satu : Pembinaan dan Ketersediaan Sarana dan Prasaran

Faktor ini merupakan faktor yang paling utama untuk menghasilkan produk bermutu. Hasil analisis data pendapat responden menunjukkan bahwa pembinaan dan ketersediaan sarana dan prasarana sangat penting dalam upaya mendapatkan mutu ikan asin yang baik. Pernyataan dan masing-masing muatan (*loading factor*) disajikan pada Tabel 3.

Pembinaan mutu dapat merangsang produsen atau menggairahkan produksi, menyehatkan transaksi, memberikan kepastian usaha, memperlancar proses pemasaran dan melindungi konsumen (Arpah, 1993). Selanjutnya Solahuddin (1999) menjelaskan bahwa prasyarat agar usaha yang dilakukan berkem-bang dan berkelanjutan maka perlu kelembagaan yang kokoh dalam mengembangkan pembinaan dan penyuluhan, prasarana dan peningkatan mutu, ke-mitraan yang saling menguntungkan, pengembangan teknologi, permodalan, pemasaran, koordinasi dan sinkronisasi yang harmonis antar instansi terkait dalam perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program.

Pembinaan terhadap industri kecil atau industri pengolahan ikan asin tersebut selanjutnya akan dapat meningkatkan kemampuan usaha pengolah ikan asin di PHPT Muara Angke melalui peningkatan mutu produk, efesiensi usaha dan mempunyai kemampuan daya saing yang kuat.

Tabel 3. Faktor Pembinaan dan Ketersediaan Sarana dan Prasarana

No.	Pernyataan	Muatan
1	Penyiapan Sarana Produksi yang baik dapat meningkatkan mutu produk	0,873
2	Penguasaan pengetahuan oleh pembina akan lebih memudahkan dalam memberikan pengarahan dan pembinaan pada pengolah untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, keterampilan dan teknologi guna menghasilkan produk bermutu	0,868
3	Tempat produksi mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan	0,844
4	Pengalaman lapang yang dimiliki pembina akan lebih memudahkan dalam menyampaikan informasi yang mudah dipahami oleh pengolah, sehingga pengolah dapat ditingkatkan wawasannya, pengetahuan, dan keterampilannya untuk menghasilkan produk bermutu	0,640
5	Ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai mempengaruhi terhadap mutu produk yang dihasilkan	0,607
6	Proses produksi yang dilakukan oleh pengolah mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan	0,566

Menurut Sudarjanto (1999) upaya untuk meningkatkan daya saing produk perlu dilakukan melalui kelembagaan seperti kelompok-kelompok usaha. Dengan adanya kelembagaan tersebut diharapkan dapat meningkatkan bargaining power sehingga terjadi peningkatan skala ekonomi yang mengarah pada peningkatan efesiensi usaha. Adanya kelembagaan tersebut juga akan memudahkan pembinaan, pelatihan dan pengorganisasian sehingga mendukung berjalannya fungsi sistem baik ditingkat produksi, pengolahan hasil, pasar, pemodalan dan memudahkan dalam pemberian fasilitas (sarana dan prasarana) serta memudahkan melakukan kemitraan usaha.

Faktor pembinaan dan sarana dan prasarana dari hasil analisis merupakan faktor yang menurut sebagian besar responden dianggap sangat penting dan berpengaruh kuat sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk yang bermutu. Faktor ini mempunyai variasi atau keragaman yang diterangkan sebesar 20,2 persen.

Faktor Dua : Pengetahuan dan Kemampuan Pengolah

Pengetahuan dan kemampuan pengolah merupakan faktor kedua dalam upaya menghasilkan produk yang bermutu. Pernyataan dan masing-masing muatan (*loading factor*) faktor pengetahuan dan kemampuan pengolah disajikan pada Tabel 4.

Pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki pengolah mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Usia, latar belakang ekonomi dan pemukiman pengolah yang termasuk dalam faktor pengetahuan dan kemampuan pengolah, mempengaruhi mutu produk ikan asin.

Dengan meningkatnya pengetahuan pengolah akan pentingnya mutu produk, maka pengolah akan memperhatikan semua aspek proses produksi mulai dari penyiapan bahan baku, proses produksi pengemasan dan penggudangan. Adanya pengawasan dan pengendalian ada masing-masing tahapan tersebut maka produk yang dihasilkan adalah produk yang higienis, dan bermutu baik.

Mangkuprawira (1999) mengatakan bahwa sumberdaya manusia dalam pengelolaan mutu sangatlah penting dan strategis. Berbagai produk yang diekspor pernah ditolak negara tujuan ekspor. Semuanya disebabkan karena mutu produk yang tidak sesuai dengan standar pelanggan. Mutu yang rendah dapat disebabkan karena perlakuan, teknologi dan sarana dan prasarana yang kurang memadai. Semua itu pada dasarnya tergantung pada sejauh mana ketangguhan pelakunya dalam hal ini tentunya adalah pengetahuan dan kemampuan sumberdaya manusia.

Tabel 4. Faktor Pengetahuan dan Kemampuan Pengolah

No.	Pernyataan	Muatan
1	Usia pengolah mempengaruhi mutu produk ikan asin yang akan dihasilkan	0,868
2	Permukiman pengolah mempengaruhi mutu produk ikan asin yang dihasilkan	0,844
3	Latar belakang ekonomi pengolah mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan	0,713

Faktor pengetahuan dan kemampuan pengolah (faktor 2) dari hasil analisis merupakan faktor yang menurut sebagian besar responden dianggap penting dan berpengaruh kuat sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk bermutu. Faktor ini mempunyai variasi atau keragaman yang diterangkan sebesar 16,1 persen.

Faktor Tiga : Penanganan Pasca Panen

Faktor ketiga adalah penanganan pasca panen yang mempunyai muatan (*loading factor*) sebesar 0.746. Penanganan pasca panen sangatlah penting terutama pada produk yang diarahkan untuk ekspor. Teknologi yang diterapkan pada penanganan pasca panen dilakukan secara sederhana. Kegiatan pasca penen diawali dengan penanganan ikan segar dari laut sampai pada unit pengolahan yang diakhiri dengan proses pencucian sebelum proses pengolahan. Pencucian sangat diperlukan untuk menghilangkan bahan-bahan pencemar atau kotoran yang melekat pada badan ikan sehingga tidak terkontaminasi selama proses produksi yang dihasilkan. Kualitas air yang digunakan untuk mencuci perlu mendapat perhatian. Hal ini bertujuan agar mutu ikan yang dihasilkan sangat bagus, sehingga kualitas air cucian perlu dipelihara. Penanganan pasca panen ini menentukan mutu ikan asin yang akan dihasil-kan. Selengkapnya disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Faktor Penanganan Pasca Panen

No.	Pernyataan	Muatan
1	Penanganan pasca panen oleh pengolah mempengaruhi mutu produk ikan asin yang dihasilkan	0,746

Pemberian es dilaksanakan mulai dari penangkapan ikan di laut, selama penimbangan, dibawa ke unit pengolahan dan selama menunggu saat diolah. Hal ini merupakan langkah yang tepat, karena apabila ikan segar dibiarkan terlalu lama maka suhu ikan akan berangsur-angsur naik dan mencapai kondisi optimum yang mendukung aktivitas bakteri pembusuk.

Faktor penanganan pasca panen (faktor 3) dari hasil analisis merupakan faktor yang menurut sebagian besar responden dianggap penting dan berpengaruh cukup kuat sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk yang bermutu. Faktor ini mempunyai variasi atau keragaman yang diterangkan sebesar 15,5 persen.

Faktor Empat : Pengendalian Produk Akhir

Pengendalian produk akhir merupakan faktor keempat dalam upaya menghasilkan produk yang bermutu. Pernyataan dan masing-masing muatan (*loading factor*) faktor pengendalian produk akhir disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Faktor Pengendalian Produk Akhir

No.	Pernyataan	Muatan
1	Penguasaan budaya setempat oleh pembina akan memudahkan dalam komunikasi dengan nelayan dan pengolah sehingga bisa meningkatkan wawasan, pengetahuan, teknologi dan keterampilan guna menghasilkan produk ikan asin yang bermutu baik	0,763
2	Tempat penyimpanan sangat mempengaruhi mutu produk ikan asin	0,734

Pada faktor pengendalian produk akhir dipengaruhi oleh pembinaan terhadap pengolah sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Akan tetapi yang lebih penting adalah bagaimana pengolah tersebut memiliki kemampuan dalam penanganan kemasan dan penyimpanan produk ikan asin.

Pengolah harus berorientasi pada standar produk ikan asin, karena konsumen selalu berpegang pada karakteristik tersebut. Hanya produk yang sesuai dengan standar konsumen yang akan bersaing di pasaran. Produk harus dikemas sesuai dengan standar yang ada dimana mutu produk dapat dipertahankan. Ukuran kemasan disesuaikan dengan keinginan konsumen, selain itu juga keseragaman ukuran, keutuhan dan kebersihan ikan asin (tidak ada kotoran, dan lain-lain) harus diperhatian.

Faktor pengendalian produk akhir (faktor 4) dari hasil analisis merupakan faktor yang menurut sebagian besar responden dianggap penting sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk yang bermutu. Faktor ini mempunyai variasi atau keragaman yang diterangkan sebesar 12,2 persen.

Faktor Lima : Penyiapan Tempat Usaha

Penyiapan tempat usaha merupakan faktor kelima dalam upaya menghasilkan produk yang bermutu. Pernyataan dan masing-masing muatan (*loading factor*) faktor penyiapan tempat usaha disajikan pada Tabel 7.

Sebelum melakukan produksi maka tempat usaha harus sudah dipersiapkan sebaik-baiknya. Penyiapan tempat usaha yang dimaksud adalah tata letak, letak bahan baku, tempat produksi, dan tempat produk yang dihasilkan.

Faktor penyiapan tempat usaha (faktor 5) dari hasil analisis merupakan faktor yang menurut sebagian besar responden dianggap cukup penting sebagai faktor yang dapat menghasilkan produk yang bermutu. Faktor ini mempunyai variasi atau keragaman yang diterangkan sebesar 9.8 persen.

Tabel 7. Persiapan Tempat Usaha

No.	Pernyataan	Muatan
1	Penyiapan tempat usaha oleh pengolah mempengaruhi mutu produk ikan asin yang akan dihasilkan	0,930
2	Latar belakang pendidikan pengolah mempengaruhi mutu produk yang dihasilkan	0,516

Analisis SWOT

Berdasarkan hasil analisis faktor, dapat diketahui berbagai faktor dominan yang berpengaruh terhadap mutu produk ikan asin. Untuk lebih mengarahkan pengolah ikan asin pada strategi yang sesuai, maka dilakukan analisis SWOT. Analisis SWOT menggambarkan bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi oleh pengolah ikan asin di PHPT Muara Angke disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya.

Kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dihadapi oleh pengolah ikan adalah sebagai berikut :

1. Kekuatan (*Strength*)
   a. Tersedianya bahan baku baik dari Jakarta maupun dari daerah lain.
   b. Harga bahan baku relatif murah dibandingkan dengan daerah lain
   c. Luasnya permintaan di pasar lokal
   d. Tingkat teknologi proses yang sederhana dengan biaya investasi yang relatif rendah memungkinkan pengolah meningkatkan usahanya secara mudah
   e. Produk dapat di buat berbagai macam baik bentuk maupun rasanya, sehingga disukai orang.
   f. Terjadinya proses regenerasi yang memungkinkan usaha pengolahan ikan asin dapat diteruskan dan dikembangkan di masa-masa yang akan datang
2. Kelemahan (*Weakness*)
   a. Tingkat pendidikan pengolah pada umumnya masih rendah menyulitkan mereka untuk mengelola usahanya secara lebih profesional
   b. Rendahnya pengetahuan dan pengawasan terhadap mutu produk ikan asin
   c. Umumnya produk ikan asin yang dihasilkan masih bermutu rendah

d. Keterbatasan sarana dan prasarana baik untuk proses pengolahan, penyimpanan dan penggudangan
a. Persaingan yang tidak sehat diantara pengolah ikan asin dengan menurunkan harga dan mutu produk
e. Rendahnya pengertian tentang sanitasi dan kebersihan
f. Rendahnya kemampuan pengolah memasarkan produk

3. Peluang (*Opportunity*)
   a. Permintaan pasar yang cukup tinggi terhadap ikan asin baik pasar didalam negeri maupun pasar ekspor
   b. Adanya kemudahan dalam memperoleh modal tambahan dan makin banyaknya penyandang dana selain bank baik yang disediakan oleh pemerintah daerah ataupun BUMN
   c. Tersedianya sarana pendukung seperti TPI, transportasi, Bank, telpon, listrik dan lain sebagainya.
   d. Rencana dibangun Work Shop (Bengkel kerja) pengolahan hasil perikanan di Muara Angke seperti Bengkel kerja ikan asin, tepung ikan, bakso, kecap, terasi, kerupuk, rumput laut, abon, fillet, dan lain-lain.
4. Ancaman (*Threat*)
   a. Ketatnya persaingan pasar produk ikan asin untuk pasar lokal produk PHPT Muara Angke dengan ikan asin dari daerah lain di Indonesia.
   b. Mekanisme pasar cenderung merugikan konsumen
   c. Keterbatasan mutu bahan baku, dan sifatnya musiman.
   d. Persyaratan ekspor produk semakinn ketat.
   g. Kurangnya atensi pemerintah (lembaga terkait) dalam pembinaan terhadap industri ikan asin
   e. Belum adanya atensi pihak Swasta/BUMN/BUMD untuk menjadi inti (Bapak Angkat) dalam pola usaha kemitraan.
5. Strategi Pengembangan

Strategi yang perlu dikembangkan untuk mengatasi kelemahan dan ancaman serta dalam rangka memanfaatkan kekuatan dan peluang dapat dilihat pada Tabel 8.

Implikasi Strategis

Berdasarkan analisis dan pembahasan baik analisis terhadap pengaruh internal dan eksternal maupun analisis faktor, selanjutnya disusun matrik implikasi strategis peningkatan mutu produk pengolah hasil perikanan tradisional Muara Angke sehingga produk yang dihasilkan bermutu baik.

Strategi peningkatan mutu produk pengolah hasil perikanan tradisional Muara Angke disajikan pada Tabel 9.

Tabel 8. Matrik Analisis SWOT Pengembangan Usaha Pengolah Hasil Perikanan Tradisional di Muara Angke.

Intern / Ekstern	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
	Kekuatan Internal	**Kelemahan Internal**
Peluang (O)	**Strategi SO**	**Strategi WO**
Peluang Eksternal	- Meningkatkan kualitas dan kuantitas produk - Mewujudkan pola usaha kemitraan - Pemantapan organisasi kelompok untuk menjadi koperasi	- Produk yang dihasilkan difokuskan pada perbaikan mutu dan layak konsumsi - Memperluas jaringan pasar - Penyempurnaan sarana dan prasarana pengolahan
Ancaman (T)	**Strategi ST**	**Strategi WT**
Ancaman Eksternal	- Memperbaiki manajemen usaha - Peningkatan pembinaan proses produksi oleh instansi terkait - Perbaikan penanganan pasca panen (bahan baku)	- Meningkatkan profesionalisme para pembina dilapangan secara terpadu - Meningkatkan kepedulian dan peran instansi terkait - Pemenuhan persyaratan Administrasi kelayakan mutu

Tabel 9. Matrik Implikasi Strategi

No.	Identifikasi Masalah	Strategi	Implikasi Strategi	Manfaat	Pihak Pelaksana/ Terkait
1.	Para pengolah ikan asin tradisional Muara Angke, kondisinya masih memprihatinkan (sarana dan prasarana) dan produk yang dihasilkan masih bermutu rendah serta belum layak konsumsi.	1. Meningkatkan mutu produk 2. Meningkatkan keterampilan	1. Pemberian sarana dan prasarana 2. Pembinaan 3. Memperoleh AN (Approval Number)	1. Meningkatkan nilai tambah 2. Harga meningkat 3. Pendapatan pengolah meningkat 4. Produk layak konsumsi 5. Disamping pasar lokal, juga dapat di ekspor	1. Dinas perikanan, 2. Kanwil Perindustrian dan perdagangan 3. LIPI 4. Kelompok Pengolah 5. Perguruan tinggi 6. BPPT 7. Swasta 8. Kadin 9. LSM
2.	Pola usaha mereka belum banyak berkembang dari tahun ke tahun.	1. Menciptakan Pola kemitraan 2. Pemantapan organisasi	1. Usaha kerjasama melalui pola PIR 2. Pengelompokan para pengolah hingga menjadi koperasi	1. Terjaminnya pasar, modal, pembinaan dll 2. Pola usaha lebih mengakar dan saling menguntungkan	1. Dinas perikanan 2. Kanwil Koperasi 3. Kanwil perindustrian dan perdagangan 4. Kadin 5. Swasta
3.	Mekanisme pasar yang berlaku, cenderung merugikan produsen.	Menumbuhkan iklim yang kondusif	1. Kerjasama melalui pola kemitraan 2. Informasi pasar 3. Kemudahan akses pasar	1. Memperluas segmen pasar 2. Harga lebih baik dan lebih transparan 3. Pasar terjamin	1. Pemerintah 2. Swasta 3. Koperasi 4. LSM
4.	Belum adanya pola kemitraan dalam proses pengolahan dan pemasaran hasil perikanan tradisional tersebut.	Perwujudan Pola kemitraan	Mencari partner kerja	1. Kontinuitas usaha 2. Adanya jaminan pasar dan harga	1. Pemerintah 2. Swasta (BUMN/D) 3. Koperasi 4. LSM

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Faktor dominan yang berpengaruh terhadap mutu produk ikan asin yang dihasilkan di PHPT Muara Angke adalah berturut-turut sebagai berikut :
   a. Pembinaan dan penyempurnaan prasarana/ sarana,
   b. Pengembangan pengetahuan, keterampilan dan kemampuan para pengolah
   c. Penanganan pasca panen
   d. Pengendalian dan pengamanan produk
   e. Penyiapan tempat usaha yang representatif
2. Belum adanya kepedulian yang serius dari instansi terkait untuk menangani pembinaan di PHPT Muara Angke.
3. Etos kerja para pengolah terkesan belum termotivasi dan terinovasi kearah proses produksi yang terekomendasi, umumnya masih bersifat tradisional dan menerima teknologi apa adanya.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dirumuskan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan mutu produk dan pengembangan usaha PHPT perlu penyempurnaan dan pembangunan prasarana/sarana yang terekomendasi.
2. Dalam upaya meningkatkan wawasan, keterampilan dan pengetahuan pengolah, perlu dilaksanakan pembinaan/pelatihan secara terpadu lintas sektoral.
3. Untuk meningkatkan manajemen usaha baik yang dimulai dari proses produksi, pemasaran, permodalan dan lain-lain, perlu diwujudkan pola usaha kemitraan dalam bentuk kerjasama inti dan plasma yang dibarengi dengan pemantapan organisasi kelompok kearah koperasi.
4. Dalam memenuhi kebutuhan bahan baku yang berkualitas dan kontinyu, perlu kerjasama dengan nelayan produsen.
5. Guna menunjang upaya meningkatkan motivasi dan wawasan para pengolah perlu sistem informasi yang berkelanjutan.
6. Perlu penelitian lanjutan yang berkaitan dengan tanggapan pengolah ikan asin dalam memenuhi spesifikasi teknis produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Transito. Bandung.

David, F.R. 1995. *Strategic Management. Fifth Edition*. Prentice Hall International Editions.

Gaspersz, V. 1995. Teknik Analisis dalam Penelitian Percobaan 2. Transito. Bandung.

Johnson, R.A. dan Wichern, D.W. 1988. Applied Multivariate Statistical Analysis. Second Ed. Prentice-Hall International, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.

Kerlinger, Fred, N. 1973. *Foundation of Behavioral Research*. New York : Holts, Rinehart and Winstons.

Kinnear, T.C. and Taylor, J.R. 1991. Marketing Research: an Applied Approach. 4th eds. Mc.Graw-Hill. New York.

Mulaik, S.A. 1972. The Fundations of Factor Analysis. McGraw-Hill, Inc., New York.

Mangkuprawira, S. 1999. Kepemimpinan Mutu di Sektor Agribisnis. Agrimedia Volume 5, No.1 – Februari 1999 Hal.24-25. MMA IPB. Bogor.

Norosis, M.J. 1990. *SPPS/PC+ Statistic 4.0 for the IBM PC/XT/AT and PS2*. Michigan : SPSS Inc. Chicago.

Porter, M.E. 1998. On Competition. A Harvard Business Review Book, USA.

Rangkuti, F. 1997. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Steel, R. G.D dan Torrie J. H. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Sudarjanto, C. 1999. Agribisnis Sebagai Leading Sector Menghadapi Era AFTA dan APEC: Suatu Tinjauan Strategik Kelembagaan dan Kebijakan Pendukung. Diskusi Panel, Hotel Horison 25 Februari. MMA IPB.

Solahuddin, S. 1999. Penggalangan Agribisnis Sebagai Leading Sector Menghadapi Era AFTA dan APEC : Suatu Tinjauan Strategik Kebijaksanaan. Diskusi Panel, Hotel Horison 25 Februari. MMA IPB.