

SKRIPSI

**ANALISIS PEMASARAN IKAN SEGAR
SEBAGAI BAHAN BAKU PINDANG
DI KOTA PALEMBANG**

***ANALYSIS OF FRESH FISH MARKETING
AS PINDANG RAW MATERIALS
IN PALEMBANG CITY***



**Gianto
05011381520067**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

SUMMARY

GIANTO Analysis of Fresh Fish Marketing as a Raw Material for Pindang in Palembang City (Supervised by **MUHAMMAD YAMIN** and **MUHAMMAD ARBI**).

This study aims to describe the channels of fresh fish trading as a raw material for pindang in the city of Palembang, to analyze the marketing margin, Farmer's Share, Average Fish Needs and the level of marketing efficiency in each marketing institution in each marketing channel. Data collection took place at the beginning of August until the end of September 2019. Research Results showed that, there were two marketing channels of fresh fish as a raw material for pindang in both channels, the first channel was only one restaurant namely Sri Melayu restaurant and the second channel there were 4 restaurants namely pindang restaurant climbing ucha mother, pindang musu rawas restaurant, pindang kuyung restaurant and pindang kupik nur restaurant. the first channel is from the producer directly sells to restaurants and the second channel is from the producer and then sold to the collecting traders and the collecting traders deliver to the restaurant. There are 2 marketing channels in the marketing system for fresh fish marketing as a raw material for boilers in Palembang City. Marketing Channel II from Fishermen Directly to Restaurants and Marketing Channel I from Fishermen then to traders and finally to Restaurants. The average demand for fish as a raw material for pindang in 5 pindang restaurants in the city of Palembang, the average use of fish is Patin 21 Kg / Day, Cork 6.5 Kg / Day, Baung 12 Kg / Day and Lais 3kg / Day. Patin fish marketing margin in marketing channel I Rp. 4,500, Baung fish marketing margin in marketing channel I Rp. 10,000 Cork fish marketing margin on channel I is Rp. 7500. The marketing force for Lais fish in channel I is Rp. 5,000 Farmer's value of Patin Fish marketing channel I by 80%. Farmer's share of Baung Ikan marketing channel I was 77.8%. Farmer's value for Fish Cork marketing channel I by 80%. Farmer's value of Fish Lais marketing channel I amounted to 90.9%.

Keywords: Marketing, Fresh Fish, Pindang Raw Materials.

RINGKASAN

GIANTO Analisis Pemasaran Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang Di Kota Palembang (Dibimbing oleh **MUHAMMAD YAMIN** dan **MUHAMMAD ARBI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mendiskripsikan saluran Pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang, menganalisis margin Pemasaran, *Farmer's Share*, Rata-rata Kebutuhan Ikan dan tingkat efisiensi pemasaran pada masing- masing Lembaga pemasaran di setiap saluran pemasaran. Pengumpulan data berlangsung pada awal bulan agustus sampai akhir bulan September 2019. Hasil Penelitian Menunjukkan bahwa, ada dua saluran pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang pada kedua saluran, saluran pertama hanya satu rumah makan yaitu rumah makan sri melayu dan saluran kedua terdapat 4 rumah makan yaitu rumah makan pindang meranjat ibu ucha, rumah makan pindang musi rawas, rumah makan pindang kuyung dan rumah makan pindang kupik nur. saluran pertama yaitu dari produsen langsung menjual ke rumah makan dan saluran kedua yaitu dari produsen lalu dijual ke pedagang pengumpul dan pedagang pengumpul tersebut mengantarkan kepada rumah makan. Terdapat 2 saluran pemasaran pada tataniaga pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang. Saluran Pemasaran II dari Nelayan Langsung ke Rumah Makan dan Saluran Pemasaran I dari Nelayan lalu ke pedagang pengumpul dan terakhir ke Rumah Makan. Rata-rata kebutuhan ikan sebagai bahan baku pindang di 5 rumah makan pindang di kota Palembang rata-rata pemakaian ikan yakni Patin 21 Kg/Hari, Gabus 6,5 Kg/Hari, Baung 12 Kg /Hari Dan Lais 3kg/Hari. Margin pemasaran ikan Patin pada saluran pemasaran I Rp. 4.500, Margin pemasaran ikan Baung pada saluran pemasaran I Rp. 10.000. Margin pemasaran ikan Gabus pada saluran I yakni Rp. 7500. Margin pemasaran ikan Lais pada saluran I yakni Rp. 5.000. Nilai *Farmer's share* Ikan Patin saluran pemasaran I sebesar 80%. Nilai *Farmer's share* Ikan Baung saluran pemasaran I sebesar 77.8%. Nilai *Farmer's share* Ikan Gabus saluran pemasaran I sebesar 80%. Nilai *Farmer's share* Ikan Lais saluran pemasaran I sebesar 90,9%.

Kata Kunci : Pemasaran, Ikan Segar, Bahan Baku Pindang.

SKRIPSI

**ANALISIS PEMASARAN IKAN SEGAR
SEBAGAI BAHAN BAKU PINDANG
DI KOTA PALEMBANG**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Gianto
05011381520067

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PEMASARAN IKAN SEGAR SEBAGAI BAHAN BAKU PINDANG DI KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Gianto
05011381520067

Pembimbing I



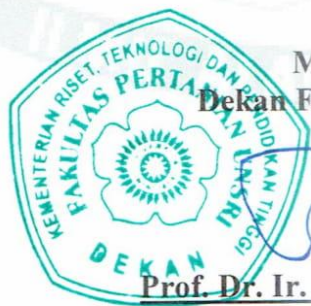
Dr. Ir. M. Yamin, M.P
NIP. 196609031993031001

Indralaya, November 2019
Pembimbing II



Muhammad Arbi, S.P, M.Sc
NIP. 197711022005011001



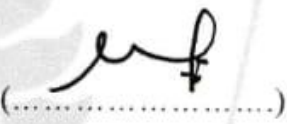

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul “Analisis Pemasaran Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang Di Kota Palembang” oleh Gianto telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 14 November 2019 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. M. Yamin, M.P. Ketua 
NIP. 196609031993031001
2. Muhammad Arbi., S.P, M.Sc. Sekretaris 
NIP. 197711022005011001
3. Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si. Anggota 
NIP. 197807042008122001
4. Indri Januarti, S.P., M.Si. Anggota 
NIP. 198301092008122002

Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP 196501021992031001

Indralaya, November 2019
Koordinator Program Studi
Agribisnis



Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si.
NIP 198112222003122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gianto

NIM : 05011381520067

Judul : Analisis Pemasaran Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang Di Kota Palembang

Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya merupakan hasil penelitian dan observasi saya sendiri dan belum atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan atau gelar yang sama di tempat lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dan tekanan dari pihak manapun.



Palembang, November 2019




Gianto

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Gianto lahir pada tanggal 08 Maret 1997 di Kelurahan bukit sangkal Kecamatan Kalidoni Kota Palembang. Anak Pertama dari dua bersaudara dari pasangan bapak Sunardi dan ibu Asmiri Nurhidayati. Penulis bertempat tinggal di Jalan Tanjung Sari II Kelurahan Bukit Sangkal Kecamatan Kalidoni, Kota Palembang, Sumatera Selatan.

Penulis menyelesaikan Sekolah TK di (Taman Kanak-kanak) KITA Pada Tahun 2003. Dilanjutkan ke tingkat SD (Sekolah Dasar) di SDN 117 PALEMBANG selesai tahun 2009 dan dilanjutkan ke tingkat SMP (Sekolah Menengah Pertama) di SMP Negeri 14 PALEMBANG dan selesai tahun 2012. Kemudian melanjutkan pendidikan di SMA (Sekolah Menengah Atas) SMAS Indo Global Mandiri (IGM) PALEMBANG sampai tahun 2015. Setelah tamat SMA Penulis diterima di Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis S-1 di Universitas Sriwijaya. Saat ini penulis tercatat sebagai mahasiswa pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya .

Pada saat kuliah, penulis aktif mengikuti beberapa Organisasi yang ada di tingkat jurusan, Fakultas. Penulis pernah menjadi Anggota BEM KM FP (Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Pertanian), Sekertaris BWPI (Badan Wakaf Pengkajian Islam) Wilayah Palembang dan Anggota KONICIWA (Komunitas Pencinta Wirausaha) Sampai dengan penulisan Skripsi ini penulis masih tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis telah menyelesaikan Praktik Lapangan pada September – Desember 2018 dan menulis laporan berjudul “ Budidaya Tanaman Pakcoy (*Brassica rapa L.*) Dengan Teknik Vertikultur di Lahan Praktik Rumah Kaca Fakultas Pertanian Kota Palembang”. Penulis Juga telah menyelesaikan kegiatan magang pada Mei - Juni 2018 di PT. Tanjung Enim Lestari *Pulp and Paper* dan menulis laporan yang berjudul “Prosedur Training Eksternal di PT. Tanjung Enim Lestari *Pulp and Pape* Kecamatan Rambang Dangku Kabupaten Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan”.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis Pemasaran Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang Di Kota Palembang”. Skripsi ini ditunjukkan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Bapak Dr. Ir. M. Yamin, M.P dan Muhammad Arbi, S.P, M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si. sebagai ketua Program Studi Agribisnis yang telah memberikan izin sehingga pelaksanaan Skripsi ini dapat dilaksanakan. serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini.

Penulis Juga Mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama penyelesaian skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Sunardi dan Ibu Asmiri Nurhidayati serta adik Givani Rahmawati yang tiada henti-hentinya selalu memberikan dukungan baik doa, maupun semangat motivasi kepada penulis.
2. Ibu Nurilla Elysa Putri, S.P, M.Si. dan Ibu Indri Januarti, S.P, M.Sc Selaku dosen penguji yang banyak memberikan pengarahan dan saran demi perbaikan skripsi ini.
3. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya atas ilmu yang diberikan selama penulis menjadi mahasiswa.
4. Staf Tata Usaha Program Studi Agribisnis mbak siska, mbak nike, mbak dian dan kak bayu yang telah banyak membantu dalam kelengkapan administrasi selama perkuliahan hingga tugas akhir skripsi
5. Sahabat sahabat terbaikku, Ellen Chintya, Bayu Firdaus, Dwi Ajeng Oklande, Rahmasari Zuleika, Harsen Theja yang telah menemani dan berbagi suka duka serta selalu memberikan dukungan dan menjadi tempat

bertukar pikiran selama masa perkuliahan hingga akhir penyelesaian skripsi ini.

6. Teman teman mahasiswa Program studi agribisnis 2015 yang telah banyak memberikan doa serta semangat kepada penulis.

Penulis menyadari banyak hal yang kurang dan perlu diperbaiki dalam hal penulisan, oleh karena itu kami sangat berterima kasih jika ada kritik dan saran dalam penulisan Skripsi ini agar kedepan adanya penyempurnaan penulisan dalam Skripsi ini. Semoga Skripsi ini bisa bermanfaat bagi kita semua dan bisa sebagai acuan bagi para pelaku usaha rumah makan pindang dan pembudidaya ikan agar memproduksi untuk mencukupi permintaan Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang Di Kota Palembang.

Palembang, November 2019

Gianto

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DATAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Manfaat Teoritis	4
1.4.2. Manfaat Praktis	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Pengolahan Ikan Tradisional.....	6
2.1.2. Pengertian dan jenis Ikan Sebagai Bahan Baku Pindang.....	6
2.1.3. Konsep Pemasaran	8
2.1.3.1. Pendekatan Kelembagaan	9
2.1.3.2. Pendekatan Fungsi	9
2.1.3.2.1. Fungsi Pertukaran	9
2.1.3.2.2. Fungsi Pengadaan Secara Fisik.....	10
2.1.3.2.3. Fungsi Pelancar	10
2.1.3.3. Pendekatan Barang.....	10
2.1.3.4. Pendekatan Sistem	11
2.1.4. Konsep Lembaga Pemasaran	11
2.1.5. Konsep Saluran Pemasaran	13
2.1.6. Saluran Pemasaran	15
2.1.7. Marjin Pemasaran.....	16
2.1.8. Farmer's Share	17

	Halaman
2.1.9. Efisiensi Pemasaran.....	17
2.2. Model Pendekatan.....	19
2.3. Hipotesis.....	20
2.4. Batasan Operasional.....	21
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Tempat dan Waktu.....	23
3.2. Metode Penelitian.....	23
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	24
3.4. Metode Pengolahan Data.....	24
3.4.1. Wawancara.....	24
3.4.2. Observasi Langsung.....	25
3.3.3. Studi Kepustakaan.....	25
3.5. Teknik Analisa Data.....	25
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Keadaan Umum Daerah.....	28
4.1.1. Letak Geografis.....	28
4.1.2. Topografi.....	29
4.1.3. Demografi.....	31
4.1.3.1. Keadaan Penduduk.....	31
4.1.3.2. Mata Pencarian.....	32
4.1.3.3. Umur.....	33
4.1.3.4. Kondisi Perikanan.....	33
4.2. Hasil Penelitian.....	34
4.2.1. Nelayan/Pembudidaya.....	34
4.2.1.1. Karakteristik Nelayan/Pembudidaya.....	35
4.2.2. Pedagang Pengumpul.....	36
4.2.2.1. Karakteristik Pedagang Pengumpul.....	36
4.2.3. Profil Rumah Makan Pindang.....	37
4.2.3.1. Rumah Makan Sri Melayu.....	38
4.2.3.2. Rumah Makan Pindang Meranjat Ibu Ucha.....	39
4.2.3.3. Rumah Makan Pindang Musi Rawas.....	40
4.2.3.4. Rumah Makan Pindang Kuyung.....	40

	Halaman
4.2.3.5. Rumah Makan Pindang Kupik Nur.....	41
4.2.4. Karakteristik Rumah Makan Pindang	41
4.2.5. Saluran Pemasaran	43
4.2.5.1. Saluran Pemasaran I.....	43
4.2.5.2. Saluran Pemasaran II.....	44
4.2.6. Harga Beli Ikan	44
4.3. Marjin Pemasaran.....	46
4.4. Farmer's Share	48
4.5. Efisiensi Pemasaran.....	50
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Rumah makan pindang di kota Palembang	3
Tabel 4.1. Jumlah Kelurahan Menurut Kecamatan di Palembang 2018.....	29
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk Palembang Menurut Kecamatan.....	32
Tabel 4.4. Karakteristik Nelayan/Pembudidaya	35
Tabel 4.5. Pedagang pengepul yang menjadi objek penelitian	37
Tabel 4.6. Rumah makan pindang yang menjadi objek penelitian	38
Tabel 4.7. Karakteristik rumah pindang	42
Tabel 4.8. Harga beli ikan sebagai bahan baku pindang.....	45
Tabel 4.9. Marjin pemasaran saluran pemasaran I dan II ikan	47
Tabel 4.10. Farmer's Share Saluran Pemasaran ikan.....	49
Tabel 4.11. Efisiensi pemasaran ikan segar bahan baku pindang	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Secara Diagramatik	20
Gambar 4.1. Peta Wilayah Kota Palembang	28
Gambar 4.2. Diagram Jumlah Penduduk kota Palembang 2015-2018.....	31
Gambar 4.3. Rumah Makan Sri Melayu	39
Gambar 4.4. Rumah Makan Meranjat Ibu Ucha.....	39
Gambar 4.5. Rumah Makan Musi Rawas	40
Gambar 4.6. Rumah Makan Kuyung	40
Gambar 4.7. Rumah Makan Kupik Nur.....	41
Gambar 4.8. Saluran Pemasaran	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Penelitian Mahasiswa.....	57
Lampiran 2. Jumlah Penduduk Menurut Umur 2016-2018.....	60
Lampiran 3. Kebutuhan Ikan Rumah Makan Sri Melayu.....	61
Lampiran 4. Kebutuhan Ikan Rumah Makan Kuyung.....	62
Lampiran 5. Kebutuhan Ikan Rumah Makan Meranjat Ibu Ucha	63
Lampiran 6. Kebutuhan Ikan Rumah Makan Musi Rawas.....	64
Lampiran 7. Kebutuhan Ikan Rumah Makan Kupik Nur	65
Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian Skripsi	66

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan (*Archipelagic country*) memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang melimpah. Lebih dari 70 % wilayah Indonesia merupakan perairan dengan keanekaragaman yang tinggi dan dengan segala potensi perairan yang bisa dikembangkan (Mulyadi, 2013).

Provinsi Sumatera Selatan adalah salah satu wilayah yang sebagian besar merupakan perairan. Produksi perikanan di peroleh dari sumber perikanan laut dan perairan umum. ini menunjukkan bahwa produksi perikanan di Sumatera Selatan untuk jenis usaha budidaya ikan air tawar di berbagai daerah berpotensi untuk dikembangkan termasuk di Kota Palembang.

Sumbangan produksi perikanan dapat dihasilkan dari setiap daerah di wilayah provinsi Sumatera Selatan dengan potensi perairan umum yang luas, seperti halnya Kota Palembang. Selain rawa juga dialiri oleh Sungai yaitu Sungai Musi. Sumberdaya perairan khususnya di Kota Palembang sesungguhnya merupakan potensi sumberdaya lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pembangunan wilayah setempat. Di sektor perikanan ada dua hal yang menjadi fokus utama yaitu perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Keduanya memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing. Pada kondisi saat ini, sektor yang berpeluang untuk berkembang lebih baik adalah perikanan budidaya (Indrojoyo, 2015).

Perikanan merupakan suatu kegiatan perekonomian, dimana manusia mengusahakan sumberdaya alam perikananannya secara lestari guna mendapatkan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kesejahteraan umat manusia (Sofyan Ilyas dan Fuad Cholikh, 1992 dalam Demayanti, 2003). Istilah pemasaran yang sering kita dengar dalam ucapan sehari-hari di negeri kita adalah terjemahan dari perkataan marketing atau biasa disebut daripada pemasaran. Kegunaan yang diciptakan oleh kegiatan pemasaran adalah kegunaan waktu, kegunaan tempat, dan kegunaan pemilikan.

Kegunaan waktu berarti bahwa barang-barang mempunyai faedah (yang lebih besar) setelah terjadi perubahan waktu, kegunaan tempat berarti barang-

barang itu mempunyai faedah atau kegunaan yang lebih besar karena perubahan tempat (Daniel, 2002). secara sederhana dikatakan sebagai proses penyaluran barang-barang dari produsen ke konsumen. Produsen adalah mata rantai pertama dan konsumen adalah mata rantai yang terakhir. adalah semua kegiatan bisnis yang terlibat dalam arus barang dan jasa dari titik produksi hingga barang dan jasa tersebut ada di tangan konsumen.

Menurut Kotler (2000) pemasaran dapat didefinisikan sebagai suatu proses manajerial dimana individu atau kelompok didalamnya mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain. Berdasarkan pengertian di atas maka didefinisikan pengertian Pemasaran pertanian secara umum, yaitu segala kegiatan yang berhubungan dengan perpindahan hak milik dan fisik barang-barang hasil pertanian dari tangan produsen ke tangan konsumen termasuk kegiatan-kegiatan yang ada di dalamnya (Daniel, 2002). Berdasarkan uraian di atas, Pemasaran dapat disimpulkan sebagai tindakan atau kegiatan yang berhubungan dengan bergerak barang-barang dan jasa dari produsen sampai pada konsumen atau dengan kata lain dapat disimpulkan bahwa tujuan akhir adalah menempatkan barang-barang ke tangan konsumen akhir.

Pemindangan adalah salah satu cara pengolahan ikan segar dengan kombinasi perlakuan antara penggaraman dan perebusan, Garam yang digunakan berperan sebagai pengawet sekaligus memberikan cita rasa pada ikan sedangkan perebusan mematikan sebagian besar bakteri pada ikan terutama bakteri pembusuk. Proses ini dimaksudkan agar produk bisa tahan lebih lama sehingga dapat dipasarkan ke daerah yang cukup jauh, karena ketahanan produk ikan dengan teknik ini mencapai 3-4 hari, dan lebih dari masa itu ikan akan mengalami proses pembusukan. Proses ini banyak dilakukan oleh masyarakat dengan skala usaha rumah tangga sampai dengan sedang yang melibatkan tenaga kerja diluar rumah tangga dengan teknologi yang sederhana, tetapi proses ini juga tetap memiliki nilai tambah yang akan di nikmati oleh masyarakat. Rumah makan pindang di Palembang terdapat banyak namun penulis memilih 5 (lima) rumah makan pindang yang sudah terkenal berdasarkan *website*, hal tersebut dikarenakan *website* tersebut menyediakan informasi mengenai rumah makan yang di

rekomendasikan, sehingga sering digunakan oleh masyarakat Palembang dalam melihat informasi mengenai rumah makan di kota Palembang dengan melihat *review* yang diberikan oleh pelanggan sebelumnya, berikut tabel rumah makan pindang dikota Palembang:

Tabel 1.1. Rumah makan pindang di Kota Palembang

No.	Nama Rumah Makan	Alamat
1.	Rumah Makan Sri Melayu	Jl. Demang Lebar Daun No.1, Demang Lebar Daun, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30137
2.	Rumah Makan Pindang Meranjat Ibu Ucha	Jl. Demang Lebar Daun No.14, Lorok Pakjo, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30151
3.	Rumah Makan Pindang Musi Rawas	Jl. Angkatan 45 No.18, Lorok Pakjo, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30137
4.	Rumah Makan Pindang Kuyung	Jl. Kapten A. Rivai No.36, 24 Ilir, Kec. Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30127
5.	Rumah Makan Pindang Kupik Nur	Jl. Letkol Iskandar No.12, 24 Ilir, Kec. Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30125

Sumber : www.tripadvisor.com (diakses 01 Mei 2019)

Berdasarkan Tabel 1.1. di atas terdapat 5 (Lima) rumah makan yang penulis ambil sebagai tempat untuk melakukan penelitian, Rumah makan pindang diatas terdapat di kota Sumatera Selatan, rumah makan tersebut sudah dikenal oleh masyarakat di Kota Palembang maupun wisatawan Lokal yang sedang berkunjung

di Kota Palembang, Oleh karena itu penulis memilih judul “**Analisis pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang** “

1.2. Rumusan Masalah

Dari uraian diatas dapat ditarik permasalahan yaitu:

1. Bagaimanakah Saluran pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang?
2. Berapa besaran rata-rata kebutuhan ikan sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang?
3. Berapa besar margin pemasaran, *farmer's share* dan tingkat efisiensi pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui saluran pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di kota Palembang.
2. Untuk mengetahui besaran rata-rata kebutuhan ikan sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang.
3. Untuk mengetahui besaran margin pemasaran, *farmer's share* dan tingkat efisiensi pada pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian Analisis Pemasaran Ikan Segar Sebagai Bahan Baku Pindang di Kota Palembang dibagi menjadi 2 manfaat yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis, sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat Teoritis

Hasil Penelitian ini diharapkan menjadi bahan referensi dan informasi mengenai Analisis saluran pemasaran, *farmer's share*, margin Pemasaran dan tingkat efisiensi pada pemasaran ikan segar sebagai bahan baku pindang di Kota Palembang.

1.4.2. Manfaat Praktis

Untuk memberikan wawasan baru khususnya bagi peneliti-peneliti lain, sehingga dapat memberikan sudut pandang baru dan menjadi sumber rujukan untuk penelitian lebih lanjut mengenai terpaan media.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Alex. S. Nitisemito 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Daniel, 2002. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dewayanti, N.C. 2003. “Analisis Pemasaran Ikan Laut Segar Di Kabupaten Cilacap. Fakultas Ekonomi. Universitas Sebelas Maret”. Surakarta. Skripsi
- Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kota Palembang. 2014. <http://www.palembang.go.id/v1/gis/detail/208/dinas-pertanian-perikanan-dan-kehutanan-kota-palembang> di akses pada 11 september 2019
- Giffin, Ricky W and Roland J. Elbert. 2009. *Bisnis Edisi Kedelapan*. Jakarta: Erlangga
- Hanafih. A.M. 2010. *Tata Niaga Hasil Perikanan*. Jakarta: UI Press
- Hasyim, A.L. 2012. *Tata Niaga Pertanian*. Fakultas Pertanian Lampung
- Hanafiah, K. A. 2003. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta (ID) Raja Grafindo Persada.
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Heruwati, E.S. 2002. *Pengolahan Ikan secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 21(3): 92- 99
- Indrojoyo. 2015. *Sudah Saatnya Indonesia Fokus Bangun Sektor Perikanan Budidaya*.
- Iskandar. 2008. *Metodologi Penelitian Pendidikan dan Sosial (Kualitatif dan Kuantitatif)*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Kotler, Phillip. 2000. *Manajemen Pemasaran, Edisi Milenium, Jilid Satu*. Jakarta: Prenhallindo
- Kotler, Phillip dan Kotler, Keller. 2008. *Manajemen Pemasaran Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Limbong. W.H. Sitorus. 2011. *Pengantar Tata Niaga Pertanian. Fakultas Pertanian Bogor*

- Mulyadi. 2013. *Asuransi dan Usaha Perasuransian di Indonesia*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Philip. Kotler. 2012. *Manajemen Pemasaran* Jilid 1 dan 2. Jakarta: PT. Indeks
- Saladin, Djaslim 2006. *Manajemen pemasaran*. Bandung: Linda Karya
- Setiorini. 2008. Analisis Efisiensi Pemasaran Ikan Mas di Kecamatan Pagelaran Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. Skripsi <http://respository.ipb.ac.id>
- Sihombing Luhut, 2011. *Tata Niaga Hasil Pertanian*. Medan: USU Press
- Soekartawi, 2005. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Soekartawi, 2007 *Ilmu Usaha Tani dan Usaha Kecil*. UI Press. Jakarta
- Setiorini, 2008. Analisis Efisiensi Pemasaran Ikan Mas di Kecamatan Pagelaran, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. [SKRIPSI]. *Manajemen Bisnis dan Ekonomi Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Sudiyono. 2014. *Pemasaran Pertanian*. Malang : Universitas Muhammdiyah
- Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R &D*. Bandung : Alfabeta
- Suparyanto, dkk, 2015. *Manajemen Pemasaran*. Bogor : In Media
- Widiastuti, N. dan M. Harisudin. 2013. Saluran dan Margin Pemasaran Jagung Di Kabupaten Grobogan.