

SKRIPSI

**ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN IKAN ASIN DI
KABUPATEN OGAN ILIR SUMATERA SELATAN**

***SUSTAINABILITY ANALYSIS OF SALTED FISH
PROCESSING AT OGAN ILIR SOUTH SUMATERA***



**Yogi Christian Josua
05111006019**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

SUMMARY

YOGI CHRISTIAN JOSUA, *Sustainability Analysis of Salted Fish Processing at Ogan Ilir South Sumatera* (Supervised by **INDAH WIDIASTUTI** and **SUSI LESTARI**).

The purpose of this research was to assess the status of sustainability from salted fish processing in Ogan Ilir by a multy-dimensional system. The sustainability analysis used a modification method of Rapid Appraisal for Fisherier (RAPFISH) and Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats (SWOT) analysis. This research located in Ogan Ilir South Sumatera has been done on March until April 2018 used a survey method to read a fact that occurs in location. The visit and interview have been done by using structure quisionnaires. The data proced as a tabulation and a analised by descriftive method. As a result, the sustainability status of salted fish processing in Ogan Ilir was less sustainable, wich indeks value was 2,76 from all dimension, the ecology dimension was the highest indeks value that means enough sustainable. In other hand, the social dimension was the lower value of sustainable indeks, with status was not sustainable. And based on SWOT analysis of salted fish processing is in quadrant I and SO (Strength-Opportunity) strategy is needed that is using the strength of salted fish processing to be able to take every advantage on the occasion.

Kata kunci: salted fish, sustainability analysis, salted fish processing

RINGKASAN

YOGI CHRISTIAN JOSUA, Analisa Keberlanjutan Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan (Dibimbing oleh **INDAH WIDIASTUTI** dan **SUSI LESTARI**).

Penelitian ini bertujuan untuk menilai status keberlanjutan pengolahan perikanan dalam bentuk ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir secara multi dimensi dan menyusun sistem dalam mengelola ikan asin agar lebih berkembang. Analisa keberlanjutan menggunakan metode modifikasi dari *Rapid Appraisal for Fisherier* (RAPFISH) dan analisis *Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats* (SWOT). Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Pengumpulan data di lapangan dilaksanakan pada bulan Maret hingga April 2018 menggunakan metode survei yang digunakan untuk menjangkau fakta yang terjadi dilapangan melalui kunjungan dan wawancara langsung disajikan dalam bentuk tabulasi dan grafik, kemudian dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif. Berdasarkan penelitian analisa keberlanjutan bahwa status keberlanjutan pengolahan ikan asin Kabupaten Ogan Ilir di kategorikan cukup berkelanjutan, dengan nilai indeks yang dihasilkan 2,76 sehingga pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir harus ditingkatkan, nilai indeks paling tinggi yaitu dimensi ekologi dengan nilai 3,52 dengan status berkelanjutan dikategorikan cukup berkelanjutan dan memiliki nilai indeks paling rendah yaitu dimensi sosial dengan nilai 1,45 dengan status berkelanjutan dikategorikan kurang berkelanjutan. Dan berdasarkan analisis SWOT pengolahan ikan asin berada pada kuadran I dan diperlukan strategi SO (*Strength-Opportunity*) yaitu menggunakan kekuatan dari pengolah ikan asin untuk dapat mengambil setiap keunggulan pada kesempatan yang ada.

Kata kunci: ikan asin, analisa keberlanjutan, pengolah ikan asin

SKRIPSI

ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN IKAN ASIN DI KABUPATEN OGAN ILIR SUMATERA SELATAN

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



Yogi Christian Josua
05111006019

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISA KEBERLANJUTAN PENGOLAHAN IKAN ASIN DI KABUPATEN OGAN ILIR SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

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

Oleh:

Yogi Christian Josua
05111006019

Pembimbing I

Indralaya, Mei 2018
Pembimbing II



Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph. D
NIP. 198005052001122002



Susi Lestari, S.Pi, M.Si.
NIP. 197608162001122002

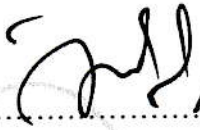
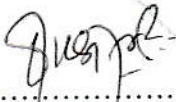

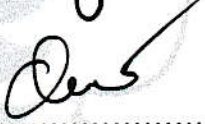
Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian





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

Skripsi dengan Judul “Analisa Keberlanjutan Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan” oleh Yogi Christian Josua telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 07 Mei 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Indah Widiastuti S.Pi., M.Si., Ph.D. Ketua (.....)
NIP. 198005052001122002
2. Susi Lestari, S.Pi., M.Si. Sekretaris (.....)
NIP 197608162001122002
3. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si Anggota (.....)
NIP 197806142002121001
4. Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si. Anggota (.....)
NIPUS 198809142105105201

Indralaya, Mei 2018
Ketua Jurusan Perikanan


Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP 197404212001121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yogi Christian Josua
NIM : 05111006019
Judul : Analisa Keberlanjutan Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan.

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

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

Inderalaya, Mei 2018



Yogi Christian Josua

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Lau Baleng, kabupaten karo, Sumatera utara, pada tanggal 14 April 1993 sebagai anak ketiga dari empat bersaudara dari pasangan Bapak P. Sembiring, S.Pd dan Ibu S. Br. Sinulingga.

Pendidikan penulis bermula di Taman Kanak-kanak Elko Jaya Perbulan kabupaten karo Sumut, Pendidikan Dasar penulis diselesaikan di SD Negeri 040548 Laubaleng kabupaten karo Sumut Tahun 2005, Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMP Negeri I Laubaleng Kabupaten Karo Sumatera Utara Tahun 2008, dan Pendidikan Menengah Atas diselesaikan di SMK Telkom Sandhy Putra Medan Sumut Tahun 2011. Sejak 2011 penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SNMPTN Tertulis (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri).

Penulis aktif mengikuti beberapa Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) baik internal kampus maupun eksternal kampus, seperti Himpunan Mahasiswa Perikanan (Himasilkan) Universitas Sriwijaya, pelayan di Persekutuan Mahasiswa Kristen (PMK) PERKANTAS Palembang. Pengurus Persekutuan Doa Oikumene (PDO) Bertumbuh Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Wakil Ketua Panitia Perayaan PASKAH Universitas Sriwijaya tahun 2014, dan ia pernah Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Keman Baru Kec. Pampangan, Kab. Ogan Komering Ilir serta Praktek Lapangan (PL) di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Belawan Medan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala berkat, kasih dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisa Keberlanjutan Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan”**. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapat gelar sarjana perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, membimbing dan memberikan masukan atas tersusunnya skripsi ini yaitu kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
2. Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Indah Widiastuti S.Pi, M.Si, Ph.D selaku pembimbing akademik dan pembimbing skripsi I yang telah memberikan bimbingan dan arahannya.
4. Ibu Susi Lestari S.Pi, M.Si selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahannya.
5. Bapak Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si., selaku pembimbing praktek lapangan atas bimbingan dan arahannya.
6. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Sriwijaya atas ilmu yang telah diberikan selama ini.
7. Kedua Orang Tua saya tercinta, Bapak Pengarapen S.Brahmana,S.Pd dan Ibu Sadarihta Br.Sinulingga segala doa, semangat, motivasi dan dukungan materi.
8. Mbak Ana buat bantuannya selama perkuliahan, khususnya dalam urusan berkas-berkas yang berhubungan dengan skripsi dan penelitian.
9. Kakak saya Meysiska Br.Sembiring, A.Md. dan abang Tuahta Ginting A.Md. kakak Srika Florence Br.Sembiring, S.H. dan adik Sistri Yoseva Br.Sembiring A.Md.Kep untuk segala doa, semangat, dukungan dan motivasi yang tidak pernah hentinya.

10. Adik sayang Wahyu Sihombing, S.Sos untuk segala doa, cinta kasih sayang, memberikan semangat dan bantuannya ketika dilanda kejenuhan.
11. Saudara kelompok kecilku, kakak Agnes Sitompul, S.K.M, abang Lundu Nainggolan, S.E., abang Jerry Surbakti, S.T., Sastra Ginting, S.Pt atas doa dan semangatnya.
12. Kelompok Tumbuh Bersama Brian, Coraima, Intan, Mangara, Wahyu atas doa dan sama-sama bertumbuh dalam KTB PADI.
13. Teman-teman satu kosan Housetea crew bang Job, Erick, Albert, Petra, kak Riah, kak Desi, Intana, Unik, Setia, Dwi, Rendy, Yosep, Joel, Janto, Maulina, Krisma, Juan, Rafael, Riska, Saini atas canda dan semangatnya.
14. Teman-teman Persekutuan Mahasiswa Kristen, sahabat PERKANTAS, dan Persekutuan Doa Oikumene (PDO) Bertumbuh.
15. Teman-teman Bolang Crew Dina, Lita, Tenny, Yanti, Erick nangkondal, Jondra, Mikael, Wahyu, Setia, Ernita, Riris, Okta, Samuel atas pentualangan.
16. P3MI Moria Payakabung Guru Paindoan Siagian, S.Th, mas Dwi, Bela, Ivan, Rut, Yohana, Marta, bang Martin, Wahyu, Rima, Setia, Brian, Mangara.
17. Segenap rekan-rekan THI angkatan 2011 dan adik tingkat yang telah memberikan dukungan moral maupun semangatnya

Penulis juga menyadari dalam penulisan skripsi ini masih sangat jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan. Pada akhirnya penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya. Terima kasih.

Indralaya, Mei 2018

Yogi Christian Josua

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran	2
1.3. Tujuan dan Kegunaan	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Asin	5
2.2. Bahan Baku Pembuatan Ikan Asin.....	6
2.3. Metode Penggaraman.....	7
2.4. Metode Pengeringan	8
2.5. Keberlanjutan Perikanan	8
2.6. Teknik Multidimensi Scaning (MDS)	9
2.7. Analisis SWOT	9
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	14
3.1. Tempat dan Waktu	14
3.2. Metode Penelitian	14
3.3. MetodePengumpulan Data.....	15
3.4. Analisis Data	16
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1. Data Umum	23
4.2. Dimensi Sosial	25
4.3. Dimensi Bahan Baku.....	27
4.4. Dimensi Ekonomi	28
4.5. Dimensi Ekologi	30
4.6. Dimensi Pemasaran.....	31

4.7. Nilai Keberlanjutan	33
4.8. Strategi Pengembangan Pengolahan Ikan Asin	33
4.8.1. Analisis Faktor Penentu Internal	34
4.8.2. Analisis Faktor Penentu Eksternal	38
4.9. Diagram SWOT	42
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Dimensi dan pengumpulan data.....	15
Tabel 3.2. Jenis atribut, kriteria skoring dan kriteria pemberian nilai	17
Tabel 3.3. Nilai indeks dan status keberlanjutan perikanan.....	18
Tabel 4.1. Jumlah responden di setiap desa	23
Tabel 4.2. Hasil analisis <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE)	37
Tabel 4.3. Hasil analisis <i>External Factor Evaluation</i> (EFE)	41
Tabel 4.4. Matriks SWOT dan strategi-strategi alternatif	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka pemikiran analisis keberlanjutan perikanan pengolahan ikan asin dengan teknik RAPFISH dan analisis SWOT di Kabupaten Ogan Ilir.....	4
Gambar 3.1. Matriks kuadran SWOT	20
Gambar 3.2. Matriks SWOT	21
Gambar 4.1. Lokasi pengambilan sampel	23
Gambar 4.2. Persentase umur pengolah.....	24
Gambar 4.3. Persentase tingkat pendidikan	24
Gambar 4.4. Persentase jumlah tanggungan	25
Gambar 4.5. Skala keberlanjutan dimensi sosial	26
Gambar 4.6. Skala keberlanjutan dimensi bahan baku	27
Gambar 4.7. Skala keberlanjutan dimensi ekonomi	29
Gambar 4.8. Skala keberlanjutan dimensi ekologi	30
Gambar 4.9. Skala keberlanjutan dimensi pemasaran	32
Gambar 4.10. Skala keberlanjutan pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir.....	33
Gambar 4.11. Diagram SWOT pengolah ikan asin.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Dokumentasi Penelitian.....	51
Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian	54
Lampiran 3. Data Dimensi Sosial	57
Lampiran 4. Perhitungan Data Dimensi Sosial	58
Lampiran 5. Data Dimensi Bahan Baku	59
Lampiran 6. Perhitungan Data Dimensi Bahan Baku	60
Lampiran 7. Data Dimensi Ekonomi	61
Lampiran 8. Perhitungan Data Dimensi Ekonomi	62
Lampiran 9. Data Dimensi Pemasaran.....	63
Lampiran 10. Perhitungan Data Dimensi Pemasaran	64
Lampiran 11. Data Dimensi Ekologi	65
Lampiran 12. Perhitungan Data Dimensi Ekologi	66
Lampiran 13. Bobot Kekuatan dan Kelemahan	67
Lampiran 14. Rating Kekuatan dan Kelemahan	68
Lampiran 15. Hasil Analisis Faktor Penentu Internal Menggunakan Matriks IFE	69
Lampiran 16. Bobot Peluang dan Ancaman	70
Lampiran 17. Rating Peluang dan Ancaman.....	71
Lampiran 18. Hasil Analisis Faktor Penentu Eksternal Menggunakan Matriks EFE	72

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki laut dan potensi perikanan yang sangat besar dan beragam (UU No.45/2009). Luas lautan mencapai 3,5 juta km² dan luas daratan 1,9 juta km² dan memiliki garis pantai sepanjang 104.000 km dengan jumlah pulau 17.504 pulau (Kusumastanto, 2014). Potensi perikanan di Indonesia secara keseluruhan mencapai 65 juta ton yang terdiri dari 7,3 juta ton dari sektor perikanan tangkap dan 57,7 ton pada sektor perikanan budidaya (Dahuri, 2003).

Salah satu wilayah yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar berada di Sumatera Selatan, hal ini terlihat dari banyaknya pengolahan ikan air tawar. Sebanyak 50% ikan air tawar tersebut terdapat di Kabupaten Ogan Ilir. Menurut data Dinas Perikanan Ogan Ilir (2015), memiliki potensi produksi ikan mencapai 15.985.132 kg, antara lain berasal dari produksi ikan patin sebanyak 3.679,24 ton, ikan nila 2.876,62 ton, ikan gabus sebanyak 1.282,71 ton, sepat 901,72 ton, ikan toman 881,79 ton, ikan lele 1.233,55 ton, ikan lais 582,30 ton, ikan jelawat 211,04 ton, dan lampam 547,47 kg. Banyaknya produksi ikan karena didukung dengan adanya sungai Ogan, serta hamparan dataran rendah yang luas Patriono *et al.*, (2002). Sungai tersebut membawa dampak positif bagi masyarakat yang ada disekitar aliran sungai, dengan memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang diolah menjadi produk perikanan tradisional. Hasil olahan ikan yang dijumpai di Kabupaten Ogan Ilir adalah ikan asin, terutama ikan asin sepat.

Menurut Marpaung (2008), ikan merupakan makanan yang kaya protein, mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, dan mudah dicerna karna memiliki nilai biologis 90% dengan jaringan pengikat sedikit. Ikan juga merupakan sumber protein yang memiliki harga jauh lebih murah dari sumber protein yang lainnya. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak, karena ikan mengandung kadar air yang tinggi, tekstur lunak dan mudah mengalami pembusukan. Salah satu cara mempertahankan daya simpan ikan adalah dengan mengolah ikan tersebut menjadi ikan asin. Ikan asin

merupakan bahan makan yang terbuat dari ikan yang diawetkan dengan menambahkan garam.

Menurut Herawati (2002), kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. Pengolahan ikan asin banyak dilakukan oleh masyarakat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, pemenuhan gizi dan penerapan tenaga kerja serta tidak merusak lingkungan. Perkembangan di sektor pengolahan perikanan, khususnya ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan diketahui dari beberapa aspek dimensi. Seperti peralatan yang digunakan masih sangat sederhana dalam hal penggaraman dan pengeringan ikan dengan bantuan sinar matahari dan ditempat terbuka. Oleh karena itu pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir memerlukan sistem yang tersusun sehingga dapat berkelanjutan dengan memperhatikan dari berbagai aspek yang ada. Untuk melihat konsep penilaian dari keberlanjutan pengolahan produk perikanan tersebut, maka perlu dianalisis dengan menggunakan beberapa aspek dimensi yaitu dimensi bahan baku, dimensi ekonomi, dimensi pemasaran, dimensi sosial dan dimensi ekologi. Kemudian dari dimensi keberlanjutan tersebut aspek mana yang terlebih dahulu kita benahi agar pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir akan tetap berkelanjutan.

Pembenahan pengolahan ikan asin ini dapat dilakukan dengan analisis SWOT. Analisis SWOT dari masing-masing dimensi digunakan untuk mengetahui peluang, ancaman serta kekuatan dan kelemahan yang dimiliki pengolah ikan asin agar selanjutnya dapat dibuat langkah-langkah untuk mengakomodasi kondisi dari hasil analisis SWOT yang telah dilakukan berupa strategi-strategi untuk keberlanjutan pengolahan ikan asin. Menurut UU No.45/2009 pembangunan berkelanjutan perikanan dapat dilakukan dengan terencana sehingga meningkatkan kemakmuran serta kesejahteraan rakyat dengan mengutamakan kelestarian fungsi lingkungan hidup untuk masa kini dan masa yang akan datang.

1.2. Kerangka Pemikiran

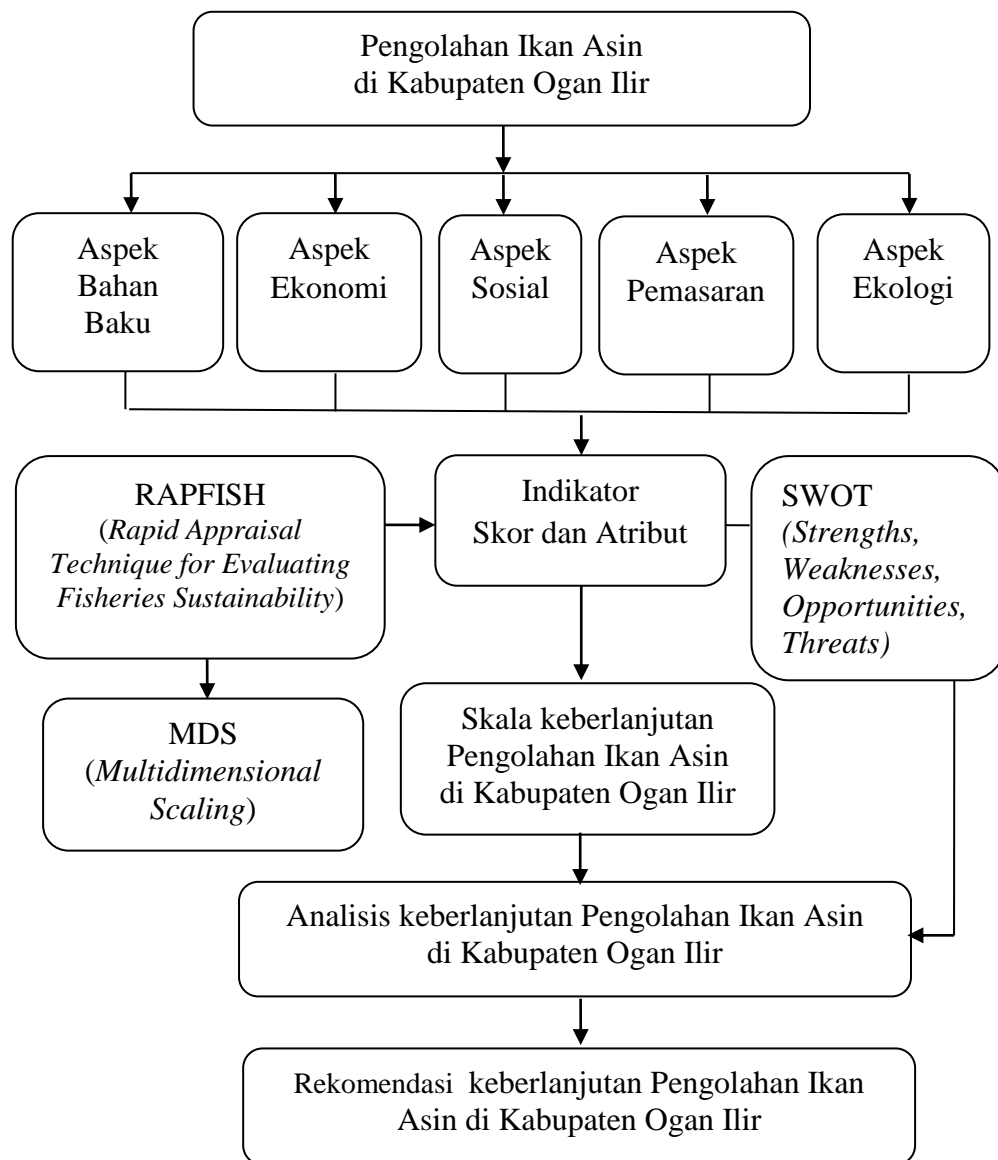
Ikan asin merupakan salah satu produk hasil perikanan tradisional yang diolah dengan penambahan garam dan pengeringan. Pembuatan ikan asin

merupakan mata pencarian masyarakat di Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Ikan asin tersebut sudah tidak asing lagi didalam masyarakat dikarenakan harga yang relatif terjangkau dan memiliki rasa lezat. Kesempatan ini merupakan tantangan bagi produsen ikan asin untuk tetap mempertahankan mutu, agar kelangsungan produk ikan asin tetap berkembang dan membuka peluang bagi produsen ikan asin lainnya untuk memajukan dan meningkatkan nilai ekonominya.

Masalah yang dihadapi oleh masyarakat pengolah ikan asin merupakan masalah antara aspek bahan baku, sosial, ekonomi, pemasaran dan aspek ekologi. Sehingga dibutuhkan perencanaan pengolahan sumberdaya perikanan secara tepat agar pengolahan ikan dapat berlanjut dengan baik sesuai dengan beberapa aspek tersebut harus optimal, efisien dan berkelanjutan dengan baik (Kusumastanto, 2000).

Keberlanjutan pembuatan ikan asin sangatlah diperlukan agar dapat mengembangkan pengolahan perikanan skala rumah tangga di Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan dan memperbaiki mutu ikan asin sehingga mengalami keberlanjutan usaha. Hal ini dilakukan dengan analisa keberlanjutan pengolahan ikan asin sehingga mengetahui aspek-aspek apa saja yang harus terpenuhi dan diperbaiki berdasarkan permintaan masyarakat dan pasar.

Pada Gambar 1. Penelitian ini menggambarkan isu dan permasalahan perikanan di Kabupaten Ogan Ilir dan diidentifikasi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi aspek keberlanjutan pengolahan ikan asin. Faktor tersebut dikaji dengan alat ukur berupa indikator keberlanjutan bahan baku, sosial, ekonomi, pemasaran, dan ekologi. Baik hasil dari teknik *Rapid Appraisal for Fisheries* (RAPFISH) dengan metode *Multidimensional Scaling* (MDS) dan dianalisis menggunakan analisis SWOT. Kemudian dari hasil indikator dapat diketahui skala keberlanjutan pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir, skala keberlanjutan perikanan digunakan untuk mengkaji keberlanjutan pengolahan ikan asin. Kemudian hasil skala keberlanjutan dianalisis agar dapat digunakan menjadi rekomendasi dalam menyusun keberlanjutan perikanan pengolahan ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir agar lebih berkembang.



Gambar 1. Kerangka pemikiran analisis keberlanjutan perikanan pengolahan ikan asin dengan teknik RAPFISH dan analisis SWOT di Kab. Ogan Ilir

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk menilai status keberlanjutan pengolahan perikanan dalam bentuk ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir secara multi dimensi dan menyusun sistem dalam mengelola ikan asin agar lebih berkembang.

Kegunaan dari penelitian ini adalah meningkatkan daya saing ikan asin di Kabupaten Ogan Ilir dengan daerah lainnya dan mengevaluasi dimensi pengolahan ikan asin yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2007. *Standar Mutu Sumber Protein pada Terasi*. <http://www.repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 25 Maret 2014.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Adinata, K. I., A. I. Sari dan E. T. Rahayu. 2004. *Strategi Pengembangan Usaha Sapi Potong di Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo*. Tropical
- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2002. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Astawan M. 2004. *Sehat bersana aneka sehat pangan alami*. Tiga serangkai. Solo.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2008. *Pendataan Program Perlindungan Sosial Tahun 2008*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Bambang Herry, P. Machfud, Marimin, Aji Hermawan dan Eko S Wiyono. 2011. *Model Predisi Indikator Keberlanjutan Sumberdaya Agroindustri Teri NAsi KERING Menggunakan Sistem Dinamik* Vol 5 No. 2 Agustus.
- Dahuri, R. 2003. *Keanekaragaman Hayati Laut : Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- David, F.R. 2004. *Manajemen Strategis: Konsep. Edisi ketujuh*. PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Dinas Perikanan Ogan Ilir. 2015. *Potensi Produksi Beberapa jenis ikan Ogan Ilir*. (<http://www.oganilirkab.go.id/p/perikanan.html>). Diakses pada tanggal 06Maret 2018, pukul 18.30.
- Fitrianti RS., Mukhlis MK., dan Rahmat K. 2014. *Analisis keberlanjutan perikanan ikan terbang di kabupaten takalar, sulawesi selatan*. Depok. Indonesia, Bogor.
- Grahardyarini, BM., dan Nurbiajanti S. 2008. *Pudarnya Kebanggaan Menjadi Nelayan*. Harian Kompas 10 April 2012. Diakses pada tanggal 16 Mei 2018, pukul 17.00.
- Hartono T, Kodiran T, Iqbal M, Koeshendrajana S. 2005. *Pengembangan Teknik Rapid Appraisal for Fisheries (RAPFISH) untuk Penentuan Indikator Kinerja Perikanan Tangkap Berkelanjutan di Indonesia*. Buletin Ekonomi Perikanan Vol. VI.No.1. FPIK, IPB. Bogor. 12 hal.
- Hasan, M. Iqbal. 2002. *Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*, Ghalia Indonesia. Bogor.

- Herawati E.S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan*. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No 3.
- Hunger JD., TL. Wheleen. 2001. *Manajemen Strategis*. Diterjemahkan oleh J. Agung. Andi. Yogyakarta.
- Kotler, Philip, Keller dan Kevin Lane. 2012. *Marketing Management, 14 edition, Pearson Education, New Jersey*.
- Kottelat, M., A.J. Whitten, S.N. Kartikasari and S. Wirjoatmodjo. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi-Ikan Air Tawar Indonesia Bagian Barat dan Sulawesi*. (Edisi Dwi Bahasa). Periplus Editions (HK) Ltd. 377.
- Kusumastanto, T. 2000. *Kuliah Ekonomi Program Pascasarjana Institut Sumberdaya Alam dan Lingkungan Pertanian Bogor*. Pascasarjana SPL-IPB. Bogor.
- Kusumastanto, T. 2014. *Strategi Pembangunan Indonesia Sebagai Negara Maritim*. Institut Pertanian Bogor.
- Marpaung, 2008. *Pengolahan dan Kelayakan Usaha Abon Ikan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat*. J. Ilmiah Universitas Batanghari. Jambi.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya IKAPI. Jakarta.
- Moeslim, M. 2008. *Industri pengolahan Ikan*. Bandung: Pustaka Setia.
- Patriono E. 2002. *Inventarisasi Jenis Ikan di Sungai Ogan Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Pearce II, J.A. dan Robinson R.B.J. (2008). *Manajemen Strategis 10*. Salemba Empat : Jakarta.
- Pitcher TJ. and DB Preikshot. 2001. *Rapfish : A Rapid Appraisal Technique to Evaluate The Sustainability Status of Fisheries*. Fisheries Research 49(3):255-270.
- Rangkuti F. 2006. *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti F. 2009. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis Untuk Menghadapi Abad 21*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Rommy M. Abdullah, Sugeng Hari Wisudo, Daniel R Monintja dan M Fedi.2011. *Keberlanjutan Perikanan Tangkap Di Kota Ternate Pada Dimensi Ekologi* Vol XIX No 1 Edisi April.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binatjipta, Bogor.
- Setiofano F. 2017. *Analisis Keberlanjutan Pengolahan Kerupuk Ikan Dikabupaten Ogan Ilir Sumatra Selatan*. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Siregar,A., Diawati, L., Suprayogi, dan Cakravastia, A. 2007 : *Perancangan Klaster Industri Berbasis Komoditas Unggulan dengan Menggunakan Pendekatan Sistem Rantai Nilai*, Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Institut Teknologi Bandung
- Siregar. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Perbandingan Perhitungan Manual dan SPSS*. Jakarta : Prenadamedia Group.
- Situngkir A. 2007. “*Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi, PAD, DAU dan DAK Terhadap Anggaran Belanja Modal: Studi di Kabupaten/Kota Sumatra Utara*”, Tesis S2, USU Medan.
- Susilo J. 2001. *Penerapan HACCP Pada Produksi Makanan*.<http://www.lily.staff.ugm.ac.id/dl/index.php?file=HACCP.ppt..>
- Tarwiyah K. 2001. *Tapioka*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri, Sumatera Barat.
- Undang-Undang No.45 tahun 2009. *Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan*. Jakarta.