

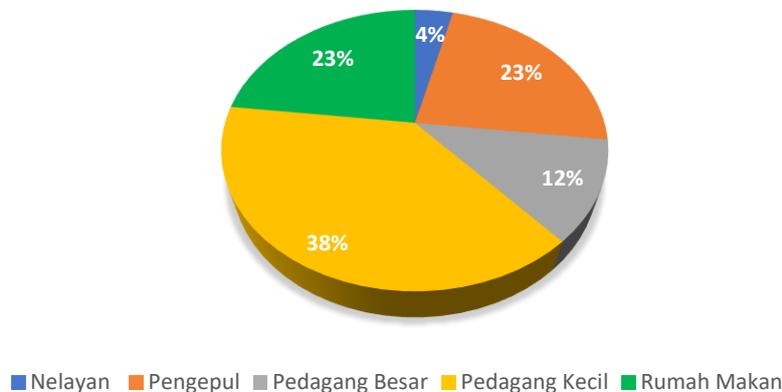
## BAB 5

### PEMBAHASAN DAN PENDAPAT

#### 5.1 Responden

Responden merupakan orang yang diminta untuk memberikan informasi dan keterangan tentang fakta dan pendapat tertentu dari pertanyaan yang diberikan peneliti (Arikunto, 2006). Responden yang ditentukan dari penelitian ini merupakan responden yang memiliki peran yang saling terkait dalam rantai pasok ikan karang. Adapun penentuan responden dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui alur distribusi serta asal-usul ikan karang mulai dari distribusi hingga ke konsumen yang ada di Wilayah Lombok. Berdasarkan **Gambar 5.1**, beberapa responden yang dipilih dalam penelitian ini untuk digali informasinya yaitu nelayan, pengepul, pedagang besar, pedagang kecil/ pengecer, dan rumah makan. Jumlah responden yang didapatkan dalam penelitian ini terdapat dalam **Tabel 4.1**.

**Presentase Jumlah Responden**



**Gambar 5.1** Diagram Presentase Jumlah Responden

Total keseluruhan responden yang diwawancarai oleh peneliti hanya sebanyak 26 orang, tentunya jumlah tersebut masih kurang untuk merepresentasikan para nelayan, pengepul, pedagang besar, pedagang kecil dan rumah makan yang ada di wilayah Lombok. Masih kurangnya responden yang didapatkan ini dikarenakan minimnya waktu dan sulitnya mewawancarai apabila responden sedang sibuk. Misalnya pada nelayan, sangat sulit ditemukan karena para nelayan berlayar untuk mencari ikan di waktu yang berbeda-beda, sehingga peneliti mewawancarai untuk mendapatkan informasi di tempat

tinggal beberapa nelayan yaitu di Kampung Nelayan. Namun, tidak semua nelayan tinggal di dekat daerah tersebut.

Pada pengepul yang akan diwawancarai pun cukup sulit untuk ditemui karena para pengepul biasanya melakukan jualbeli di pagi hari sekitar pukul 3 pagi dan waktu berdagangnya pun hanya terbatas. Beberapa pengepul sulit untuk diwawancarai karena ramainya pembeli sehingga pengepul sibuk untuk melayani konsumennya. Selain itu, jarak tempuh dari tempat penginapan ke pengepul menjadi salah satu faktor penghambat karena cukup jauh yaitu 33 km. Sama halnya dengan pengepul, pada pedagang besar maupun kecil sulit untuk diwawancarai dan digali informasinya dikarenakan ramainya pembeli sehingga pedagang sibuk untuk melayani. Selain itu, beberapa pedagang juga masih takut untuk memberikan informasi dikarenakan takut adanya sidak yang dapat menyebabkan hal-hal yang tidak diinginkan dengan dagangannya. Pada pemilik rumah makan, kesulitan yang dialami yaitu tidak semua rumah makan yang dikunjungi peneliti menyajikan ikan karang untuk dikonsumsi. Waktu yang terbatas juga menjadi salah satu faktor penghambat untuk mendapatkan responden karena pada survey pertama dan kedua masing-masing hanya memiliki waktu 1 minggu.

## **5.2 Traceability Ikan Karang**

Ketertelusuran (*Traceability*) pada penelitian ini mulai dari nelayan yang kemudian dipasokkan ke pengepul lalu didistribusikan ke pedagang besar dan pedagang kecil hingga diterima ditangan konsumen. Pada penelitian kali ini, nelayan yang diwawancarai merupakan nelayan yang berada di pesisir Pantai Kerandangan, Senggigi. Matapecaharian warga pesisir pantai Kerandangan ini sebagai nelayan. Nelayan biasanya pergi melaut pukul 3 pagi dan kembali pukul 11 siang. Hasil tangkap ikan karang yang didapatkan biasanya ikan kakap merah, ikan kakap putih, ikan kerapu. Selain ikan karang, ikan yang sering ditangkap adalah ikan tongkol.

Hasil tangkapan ikan oleh nelayan kemudian akan langsung dipasokkan ke pengepul, para nelayan sudah memiliki langganan pengepul yang akan membeli hasil tangkapannya. Salah satu pengepul yang membeli berasal dari daerah Ampenan. Ikan hasil tangkapan tersebut akan diturunkan dari kapal dan langsung ditimbang serta disortasi berdasarkan jenisnya untuk dijual ke pengepul. Ikan akan langsung dibawa pengepul dengan diberi es agar kesegarannya tetap terjaga. Nelayan tidak melakukan

pengawetan menggunakan es selama di kapal karena saat sampai semua hasil tangkapan diambil oleh pengepul, sehingga nelayan tidak menyimpan ikan hasil tangkapannya. Ikan akan dijual lagi oleh pengepul, beberapa pembeli berasal dari pedagang skala besar, pedagang skala kecil, rumah makan, maupun perorangan. Suasana saat mewawancarai nelayan dapat dilihat pada **Gambar 5.2**.



**Gambar 5. 2** Suasana Saat Wawancara Dengan Nelayan Di Pesisir Pantai Kerandangan

Berdasarkan hasil penelitian, telah dilakukan wawancara dengan pengepul di Pasar Tanjung. Hasil ikan karang mereka berasal dari tangkapan nelayan di Tanjung Luar, Pelabuhan Bangsal, dan Gili. Ikan karang yang dijual oleh pengepul Pasar Tanjung antara lain ikan baronang, ikan kerapu, ikan kakatua, dan lain-lain. Para konsumen yang melakukan pembelian ke pengepul rata-rata berasal dari Pulau Lombok. Ikan yang dijual oleh pengepul biasanya akan diambil oleh *supplier*, kemudian dari *supplier* tersebut akan didistribusikan ke supermarket dan pemilik rumah makan. Tidak hanya *supplier*, masyarakat perorangan juga membeli kepada pengepul dalam jumlah kecil maupun besar. Suasana di Pasar Tanjung dapat dilihat pada **Gambar 5.3**.



**Gambar 5. 3** Suasana di Pasar Tanjung

Pedagang besar di pasar Bintaro mengambil ikan dari nelayan ataupun pengepul yang berasal dari Pulau Sumbawa, Pelabuhan Bangsal, Pasar Tanjung dan Tanjung Karang. Ikan karang yang dijual di Pasar Bintaro antara lain ikan kakap, ikan ekor kuning, ikan baronang, ikan kerapu, ikan barakuda, dan lain-lain. Ikan karang yang dijual di pasar ini dijual dalam keadaan beku dan diberikan es batu. Selain itu, beberapa ikan yang dijual pedagang juga ada yang tidak menggunakan es batu karena ikan langsung habis terjual di hari itu juga. Ikan karang yang dijual oleh pedagang besar ini kemudian akan dijual ke pengecer dan perorangan dalam jumlah kecil hingga besar. Pasar Bintaro ini terdapat pedagang besar dan pedagang kecil/pengecer. Pedagang kecil biasanya bejualan ditengah pasar menggunakan baskom atau ember sebagai wadah ikan. Suasana Pasar Bintaro dapat dilihat pada **Gambar 5.4**.



**Gambar 5. 4** Suasana di Pasar Ikan Bintaro

Pengecer-pengecer mengambil ikan karang dari pengepul ataupun pedagang besar di daerah Tanjung Luar dan Ampenan, yang kemudian didistribusikan ke perorangan

masyarakat yang membeli dalam jumlah kecil. Ikan karang yang dijual oleh pedagang kecil/pegepul yaitu ikan kakap putih, ikan kakap merah, ikan kerapu, ikan baronang, ikan ekor kuning, ikan barakuda, dan lain-lain. Ikan-ikan karang yang dijual oleh pengepul ini akan dijual ke konsumen. Sebagian besar konsumen yang membeli berasal dari masyarakat perorangan atau rumah tangga.

### 5.3 Keamanan Pangan

#### 5.3.1 Kesegaran Ikan Karang di Wilayah Lombok

Berdasarkan SNI No 2729 Tahun 2013, tingkat kesegaran ikan dapat dilihat dari kenampakan, bau, rasa, dan tekstur daging yang dinilai melalui penglihatan. Pada **Tabel 5.1** berisikan nilai kesesuaian kesegaran ikan karang disetiap responden di wilayah Lombok menunjukkan bahwa kesegaran ikan karang sesuai dengan SNI 2729:2013.

**Tabel 5.1** Nilai Kesesuaian Kesegaran Ikan Karang di Wilayah Lombok

No.	Pelaku	Pesentase Kesesuaian	Tingkat Kesesuaian
1.	Pengepul	96%	Sesuai 81 % - 100%
2.	Pedagang Besar	96%	
3.	Pedagang Kecil	89%	
4.	Rumah Makan	90%	

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, hasil kesegaran ikan di pengepul yaitu sebesar 96% ini menunjukkan hasil tersebut telah sesuai berdasarkan SNI 2729:2013. Hasil yang tinggi ini dikarenakan ikan yang terdapat pada pengepul masih *fresh* dan beberapa baru diambil dari tangkapan nelayan sekitar pasar tersebut. Nilai kesenjangan tertinggi yaitu pada bau yang segar dan spesifik jenis. Kesenjangan tersebut terlihat saat di pengepul yang dikunjungi yaitu di Pasar Tanjung ikan masih segar namun spesifik jenis ikan disana kurang terutama pada jenis ikan karang. Nilai kesenjangan terendah yaitu insang yang berwarna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan dan tekstur yang padat, kompak dan sangat elastis.

Hasil kesegaran ikan di pedagang besar yaitu sebesar 96% ini menunjukkan hasil tersebut telah sesuai berdasarkan SNI 2729:2013. Nilai kesegaran ikan pedagang besar di Pasar Bintaro yang tinggi dikarenakan ikan karang yang dijual di Pasar ini masih segar dan beberapa ikan baru diambil dari nelayan ataupun pengepul. Selain itu, penyimpanan

ikan yang dilakukan juga baik yaitu menggunakan *sterofoam* dan *cool box* yang telah diisi dengan es batu sehingga temperatur ikan tetap terjaga dengan baik. Nilai kesenjangan tertinggi yaitu pada daging yang memiliki sayatan daging sangat cemerlang, spesifik jenis, jaringan daging sangat kuat dan nilai kesenjangan tertinggi pada insang yang berwarna insang merah tua atau coklat kemerahan, cemerlang dengan sedikit sekali lendir transparan.

Hasil kesegaran ikan di pedagang kecil/pengecer yaitu sebesar 89% ini menunjukkan hasil tersebut telah sesuai berdasarkan SNI 2729:2013. Pengambilan data responden pedagang kecil dilakukan di 3 tempat yaitu di Pasar Tanjung, Pasar Kebon Roek, dan Pasar Desa Gili Trawangan. Tingkat kesegaran ikan di Pasar Tanjung paling rendah dibandingkan di Pasar lainnya, dikarenakan penyimpanan ikan yang kurang baik dan beberapa ikan yang sudah tidak segar. Penyimpanan ikan menggunakan *sterofoam* yang kurang bersih berisikan garam dan es batu. Es batu yang digunakan pun sudah cair dan sudah tidak dingin. Beberapa ikan juga sudah lama disimpan karena tidak habis terjual pada hari-hari sebelumnya yang menyebabkan beberapa ikan yang dijual oleh pengecer di Pasar ini tidak segar. Nilai kesenjangan tertinggi yaitu pada bau segar dan spesifik jenis kurang, ini dikarenakan jenis ikan yang diperjualbelikan oleh pedagang kecil jenisnya kurang terutama pada ikan karang.

Hasil kesegaran ikan di rumah makan yaitu sebesar 90% ini menunjukkan hasil tersebut telah sesuai berdasarkan SNI 2729:2013. Pengambil data responden di rumah makan dilakukan di 3 tempat yaitu Pantai Gading, Pantai Nipah dan Rumah Makan Bluefin di Sekotong Barat. Nilai kesenjangan tertinggi yaitu warna insang merah tua atau coklat kemerahan, kurang cemerlang dengan sedikit lendir transparan.

Berdasarkan hasil presentase yang didapatkan, tingkat kesegaran ikan karang di semua responden telah sesuai dengan SNI 2729:2013. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa ikan karang di wilayah Lombok aman untuk dikonsumsi dan habitat ikan karang masih terjaga dengan baik. Ikan karang merupakan salah satu komunitas pada ekosistem terumbu karang yang berperan penting dalam aliran energi dan menjaga kestabilan ekosistem. Sebaran ikan karang sangat ditentukan oleh kondisi dan variasi habitat terumbu karang. Ikan karang yang beranekaragam dan tingkat kesegaran yang sesuai di wilayah Lombok ini menandakan terumbu karang atau habitat dari ikan karang di perairan Lombok dalam kondisi yang baik.

### 5.3.2 Penanganan Ikan Karang di Wilayah Lombok

Berdasarkan **Tabel 5.2** berisikan nilai kesesuaian penanganan ikan karang disetiap responden di wilayah Lombok menunjukkan bahwa kesegaran ikan karang hampir sesuai hingga sesuai dengan SNI No 2729 Tahun 2013. Penanganan ikan ini dinilai berdasarkan penanganan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran ikan segar dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan sesuai dengan peraturan yang berlaku (SNI 2719:2013). Nilai Kesesuaian Penanganan Ikan Karang di Wilayah Lombok dapat dilihat pada **Tabel 5.2**

**Tabel 5.2** Nilai Kesesuaian Penanganan Ikan Karang di Wilayah Lombok

No.	Pelaku	Pesentase Kesesuaian	Tingkat Kesesuaian
1.	Pengepul	79%	Hampir Sesuai 66 - ≤ 80
2.	Pedagang Besar	84%	Sesuai 81 % - 100%
3.	Pedagang Kecil	72%	Hampir Sesuai 66 - ≤ 80
4.	Rumah Makan	92%	Sesuai 81 % - 100%

#### 5.3.2.1 Penanganan Ikan Karang di Pengepul

Berdasarkan **Tabel 4.7**, diperoleh hasil nilai kesesuaian penanganan ikan karang di pengepul sebesar 79% yang mana menunjukkan bahwa hampir sesuai dengan SNI No 2729 Tahun 2013. Pengepul di Pasar Tanjung melakukan jualbeli hanya pada pagi dini hari. Ikan karang didapatkan langsung dari nelayan kemudian diperjualbelikan pengepul dalam skala menengah hingga besar. Ikan yang dijual di pasar ini tidak hanya ikan dalam bentuk utuh tetapi dalam betuk filet dan ikan yang sudah dibakar. Setelah ikan didapatkan dari nelayan, ikan disimpan didalam *sterofoam* dan *cool box* yang telah berisikan es batu agar ikan teteap awet segar. Namun, *sterofoam* yang digunakan oleh pengepul di Pasar Tanjung tidak dalam keadaan bersih. Ikan yang dijual dipisahkan dan disortasi berdasarkan jenisnya. Tidak semua pengepul di Pasar Tanjung ikannya habis terjual dalam sehari. Apabila ikan yang dijual tidak habis, mereka akan menyimpannya di *cool box* yang berisikan es batu. Penanganan Ikan Karang di Pengepul dapat dilihat pada **Gambar 5.5**



**Gambar 5. 5** Penanganan Ikan Karang di Pengepul di Pasar Tanjung, Lombok Utara

### 5.3.2.2. Penanganan Ikan Karang di Pedagang Besar

Berdasarkan **Tabel 4.8**, diperoleh hasil nilai kesesuaian penanganan ikan karang di pedagang besar sebesar 84% yang menunjukkan bahwa sesuai dengan SNI No 2729 Tahun 2013. Pedagang besar di Pasar Ikan Bintaro buka pada pagi hari pukul 05.00 sampai 08.30 WITA. Pedagang besar di Pasar Bintaro ini mendapatkan ikan dari nelayan ataupun pengepul. Ikan dari nelayan kemudian dijualbelikan ke konsumen. Konsumen yang membeli di pasar ini antara lain pedagang kecil, masyarakat perorangan, dan pemilik rumah makan. Ikan yang dijual di Pasar Bintaro dalam bentuk fillet dan ikan segar. Pengiriman ikan ke Pasar Bintaro dilakukan dalam kondisi beku atau dingin kemudian dikemas dalam dua kemasan plastik dan karton lalu dimasukkan kedalam *cool box*. Selanjutnya pengiriman dilakukan menggunakan mobil *pick up* dan ada juga yang menggunakan andong dalam pengirimannya. Penyimpanan ikan di Pasar Bintaro oleh pedagang besar dilakukan menggunakan *sterofoam* yang berisikan es batu. Ikan yang dijual oleh pedagang besar tidak semua habis terjual. Ikan yang tidak habis terjual ini disimpan dalam *cool box* yang diisi es batu. Penanganan ikan karang di pedagang besar dapat dilihat pada **Gambar 5.6**



Ikan dijual dalam keadaan beku



Wadah *sterofoam* tempat penyimpanan ikan



Alat pengangkutan ikan menggunakan andong



Alat pengangkutan ikan menggunakan mobil *pick up*

**Gambar 5. 6** Penanganan Ikan Karang di Pedagang Besar di Pasar Ikan Bintaro

### 5.3.2.3 Penanganan Ikan Karang di Pedagang Kecil/Pengecer

Berdasarkan **Tabel 4.9**, diperoleh hasil nilai kesesuaian penanganan ikan karang di pedagang kecil/pengecer sebesar 72% yang menunjukkan bahwa hampir sesuai dengan SNI No 2729 Tahun 2013. Lokasi pedagang kecil/pengecer yang dijadikan responden di Pasar Tanjung, Pasar Kebon Roek, dan Pasar Desa Gili Trawangan.

Pedagang kecil/pengecer yang berlokasi di Pasar Tanjung mendapatkan ikan dari tempat pelelangan pasar Tanjung Luar, Sokong. Ikan tersebut didapatkan dari pengepul dan pedagang besar yang kemudian dijual ke konsumen, yang biasanya membeli adalah masyarakat perorangan atau rumah tangga. Ikan karang yang dijual oleh pedagang kecil di Pasar Tanjung ini sangat sedikit jenisnya, salah satunya yang dijual adalah ikan baronang. Ikan yang dijual di Pasar ini tidak hanya dalam bentuk utuh namun juga dalam bentuk fillet dan olahan. Penyimpanan ikan karang menggunakan *sterofoam* dan bak yang berisikan garam atau es batu. Ikan disini dipisahkan berdasarkan jenisnya dan disusun diatas tutup *sterofoam* dan baskom yang beralaskan daun pisang. Kondisi *sterofoam* yang kurang bersih dan es batu juga yang sudah mencair sehingga beberapa ikan yang dijual tidak dalam keadaan dingin dan segar. Apabila ikan tidak habis terjual, maka beberapa pedagang kecil/pengecer disini mengolahnya menjadi abon ikan dengan berbagai rasa, beberapa juga menyimpannya dalam *cool box* yang berisikan es batu.

Pedagang kecil/pengecer yang berlokasi di Pasar Kebon Roek mendapatkan ikan dari Pasar Bintaro, Ampenan. Ikan tersebut didapatkan dari pedagang besar yang kemudian dijual ke konsumen. Pengiriman ikan ke Pasar Kebon Roek menggunakan mobil *pick up*. Sebagian besar konsumen yang membeli dari pasar ini adalah masyarakat

perorangan atau rumah tangga. Penyimpanan ikan karang oleh pedagang kecil di Pasar Kebon Roek menggunakan sterofom yang berisikan es batu. Ikan tersebut dipisahkan berdasarkan jenisnya. Ikan yang dijual ditempatkan dalam wadah terbuka dan ditaruh pecahan es batu di atasnya. Selain itu, ada juga pengecer yang menempatkan ikan di atas terpal yang bersentuhan langsung dengan tanah, pembuangan sisik ikan dan pemotongan daging ikan juga dilakukan di atas terpal tersebut sehingga kebersihannya kurang terjaga. Beberapa kondisi *sterofom* sebagai wadah ikan juga kurang bersih. Apabila ikan tidak habis terjual maka ikan akan ditempatkan dalam *cool box* yang berisikan es batu agar ikan tetap terjaga suhunya.

Pedagang kecil/pengecer yang berlokasi di Pasar Desa Gili Trawangan mendapatkan ikan dari Tanjung Luar dan Ampenan. Ikan tersebut didapatkan berasal dari Tanjung Luar, Ampenan, dan Perairan sekitar Gili. Pengiriman ikan karang dilakukan menggunakan kapal jika berasal dari luar Gili Trawangan. Pedagang ikan di Pasar ini sangat sedikit dan ikan yang dijumpai pun variasinya juga sedikit. Pembeli yang datang juga beberapa hanya dari warga sekitar Gili. Penyimpanan ikan menggunakan *sterofom* yang berisikan es batu dan dipisahkan berdasarkan jenisnya. Selain itu, pedagang juga menempatkan ikan dalam wadah terbuka. Apabila ikan tidak habis, maka akan ditempatkan dalam *cool box* yang berisikan es batu agar ikan tetap terjaga suhunya. Penanganan ikan karang di pedagang kecil dapat dilihat pada **Gambar 5.7**



Tempat pemotongan ikan di Pasar Kebon Roek



Ikan ditempatkan dalam *sterofom* yang berisikan es batu di Pasar Gili Trawangan



Alat pengangkutan ikan di Pasar Kebon Roek



Ikan dalam styrofoam yang berisikan garam di Pasar Tanjung

**Gambar 5.7** Penanganan Ikan Karang di Pedagang Kecil/Pengecer

#### 5.3.2.4 Penanganan Ikan Karang di Rumah Makan

Berdasarkan **Tabel 4.10**, diperoleh hasil nilai kesesuaian penanganan ikan karang di rumah makan sebesar 90% yang menunjukkan bahwa hampir sesuai dengan SNI No 2729 Tahun 2013. Rumah makan yang dijadikan responden berlokasi di rumah makan Pantai Nipah, rumah makan Pantai Gading dan rumah makan Bluefin. Para pemilik rumah makan mendapatkan ikan yang berasal dari Tanjung, Pasar Bintaro, dan Pasar Kebon Roek. Penyimpanan ikan karang pada rumah makan menggunakan *cool box* yang diisi es batu. Pembelian ikan karang konsumsi digunakan rata-rata untuk kebutuhan 4 – 7 hari. Rata-rata ikan karang tidak habis terjual dalam satu hari, maka ikan akan ditempatkan ke dalam *freezer* agar suhu ikan tetap terjaga. Kecuali pada rumah makan Bluefin, ikan yang akan dibeli konsumen langsung ditangkap dari budidaya ikan di rumah makan tersebut. Jadi ikan yang akan dikonsumsi masih segar. Penanganan ikan karang di rumah makan dapat dilihat pada **Gambar 5.8**



Ikan karang di Rumah Makan Pantai Gading



Rumah Makan di Pantai Gading



Ikan di Rumah Makan Pantai Nipah,  
Lombok Utara



Ikan di Rumah Makan Bluefin, Lombok  
Barat

**Gambar 5. 8** Penanganan Ikan Karang di Rumah Makan