

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI POLA KONSUMSI PRODUK PERIKANAN OLEH MASYARAKAT DI KABUPATEN SIDOARJO, JAWA TIMUR

Yushinta Aristina Sanjaya¹ dan Rahmawati Rahmawati^{1*}

¹Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
rahmawati.tp@upnjatim.ac.id

Abstrak

Ikan merupakan sumber protein hewani yang dapat dijadikan alternatif dari jenis pangan hewani lainnya, seperti daging sapi, kambing, dan sapi. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan gizi yang cukup lengkap, seperti komponen protein, lipid, vitamin, dan mineral. Upaya peningkatan konsumsi produk perikanan, baik segar maupun olahan, oleh masyarakat Indonesia masih perlu terus ditingkatkan, termasuk di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Potensi perikanan di Kabupaten Sidoarjo sangat besar dan tentunya akan mempengaruhi angka dan pola konsumsi produk perikanan pada wilayah tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pola konsumsi produk perikanan di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi tersebut. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah secara daring melalui penggunaan kuesioner kepada 103 responden. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola konsumsi produk perikanan oleh masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, cukup bervariasi berdasarkan usia, pendidikan, dan penghasilan. Selain itu, terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi produk perikanan oleh masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, yaitu pengetahuan mengenai manfaat produk perikanan, preferensi jenis produk, dan metode pengolahan produk perikanan yang digunakan.

Kata kunci: pola konsumsi, produk perikanan, Sidoarjo

Abstrak

Fish is protein source that can be used as an alternative to other animal-based proteins, such as meat and lamb. This is due to the presence of high nutrients, including protein, lipid, vitamins, and minerals. The intention to increase the consumption of fisheries product, either fresh or processed, of Indonesian people is still required, including in District of Sidoarjo, East Java. Fisheries aspect in District of Sidoarjo is very potential, hence it influences the rate and pattern of fisheries product consumption in this region. The objective in this research is to analyse the pattern of fisheries product consumption in District of Sidoarjo, East Java, along with its influencing factors. The data was collected online by using questionnaire filled by 103 respondents. The result indicated that the fisheries product consumption of people in District of Sidoarjo was quite various in accordance with age, education level, and income. Besides, there were factors affect the fisheries consumption of people in District of Sidoarjo, namely the knowledge of fisheries product's benefits, preference, and the use of processing methods.

Kata kunci: pola konsumsi, produk perikanan, Sidoarjo

PENDAHULUAN

Komoditas perikanan merupakan salah satu komoditas unggulan yang berperan dalam pemenuhan kebutuhan pangan harian dan permintaan pasar, baik nasional maupun internasional. Sebagai sumber pemenuhan kebutuhan pangan harian, ikan merupakan sumber protein hewani yang dapat dijadikan alternatif dari jenis pangan hewani lainnya, seperti daging sapi dan kambing. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan gizi yang cukup lengkap, seperti komponen protein, lipid, vitamin, dan mineral (Balami *et al.* 2019). Produk perikanan memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, seperti mencegah penyakit kardiovaskuler (Sofi dan Dinu 2016) dan dapat meningkatkan kecerdasan, terutama pada anak-anak. Produk perikanan dapat digolongkan menjadi produk perikanan segar dan produk perikanan olahan, baik modern (nugget, brownies, surimi, kamaboko, dll) maupun tradisional (ikan asin, kecap ikan, ikan pindang, ikan asap, dan lain-lain).

Upaya peningkatan konsumsi produk perikanan, baik segar maupun olahan, oleh masyarakat Indonesia masih perlu terus ditingkatkan. Hal ini disebabkan tingkat konsumsi produk perikanan di Indonesia masih di bawah standar dibandingkan dengan tingkat konsumsi produk perikanan pada negara-negara lain yang juga merupakan penghasil produk

perikanan terbesar. Hal yang telah dilakukan oleh pemerintah Indonesia dalam rangka meningkatkan konsumsi produk perikanan adalah meningkatkan jumlah produksi dan sosialisasi Gemar Makan Ikan di berbagai wilayah di Indonesia. Selain itu, adanya diversifikasi produk perikanan yang dilakukan oleh sektor industri turut berperan dalam memberikan nilai tambah sehingga menjadi lebih menarik terutama bagi individu yang kurang menyukai konsumsi produk perikanan segar. Beberapa upaya tersebut tentunya perlu didukung dengan upaya strategis lain berdasarkan studi mengenai pola konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan di berbagai wilayah di Indonesia, termasuk di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

Kabupaten Sidoarjo terletak di antara 112,5° BT-112,9° BT dan 7,3° LS-7,5° LS sehingga termasuk kota dengan wilayah terkecil, namun padat penduduk (BPK Jatim 2022). Potensi perikanan di Kabupaten Sidoarjo sangat besar yang mendorong pemerintah untuk menjalankan kebijakan minapolitan, yaitu suatu pengembangan pembangunan perekonomian kelautan dan perikanan yang berbasis kawasan. Salah satunya adalah dengan menempatkan sentra-sentra produksi perikanan (Hijriani 2018). Subsektor Perikanan Budidaya, Perikanan Tangkap, dan Pengolahan Hasil Perikanan merupakan tiga subsektor yang potensial di Kabupaten Sidoarjo, Jawa

Timur (Istiqomah *et al.* 2019). Hal ini tentunya akan mempengaruhi angka dan pola konsumsi produk perikanan pada wilayah tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola konsumsi produk perikanan di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat terutama bagi pemerintah dalam menghasilkan kebijakan yang lebih efektif dan tepat sasaran, terutama dalam upaya peningkatan konsumsi produk perikanan di Indonesia, termasuk di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

METODE

Desain, Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, pada bulan Maret-April 2022.

Populasi dan Sampel

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah masyarakat yang bertempat tinggal di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dengan jumlah sampel (responden) sebanyak 103 orang yang tersebar di 18 kecamatan.

Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer, yaitu data

yang diperoleh langsung dari sumbernya, dalam hal ini adalah masyarakat yang bertempat tinggal di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Data ini diperoleh dari langsung dari objek penelitian melalui penggunaan kuesioner yang berisi sekumpulan pertanyaan tertutup yang harus dijawab oleh setiap responden.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian yang dilakukan adalah menentukan objek penelitian, menentukan kriteria objek penelitian, menentukan populasi dan jumlah sampel minimal, melakukan pengambilan data melalui kuesioner yang disebar secara daring (*online*), dan menganalisis data yang diperoleh.

Analisis Data

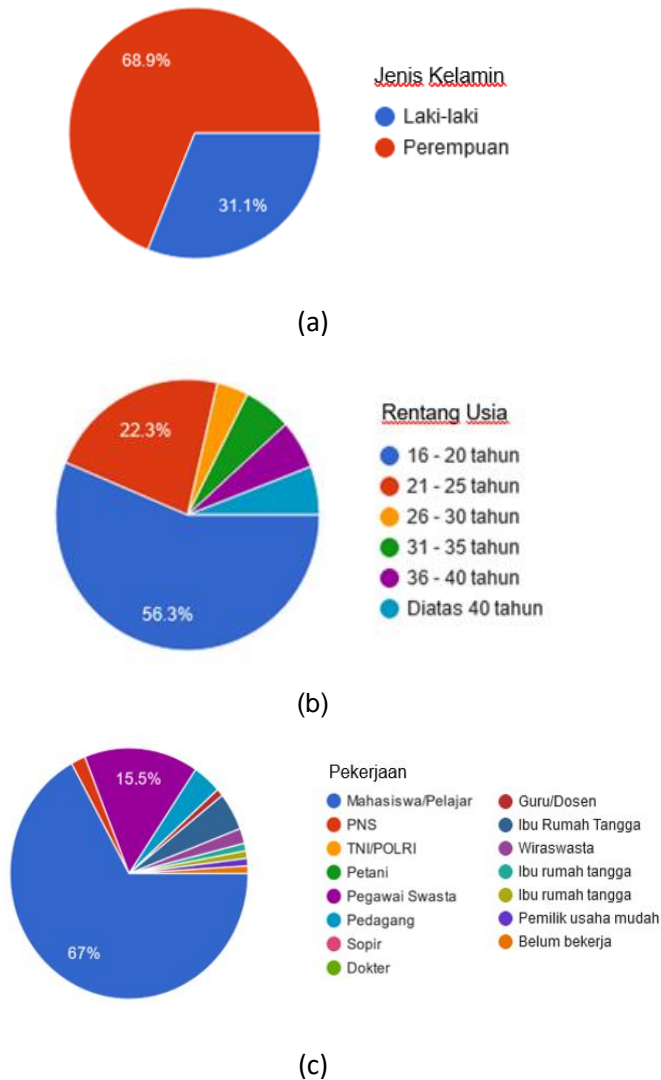
Proses analisis data dilakukan secara deskriptif melalui penggunaan fitur tabulasi dan grafik pada Microsoft Excel 365.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pola konsumsi produk perikanan oleh masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dilihat berdasarkan usia, jenis kelamin, pekerjaan, dan pendapatan total rumah tangga per bulan. Selain itu, faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi produk perikanan turut dianalisis, seperti pengetahuan mengenai manfaat dan preferensi produk perikanan.

Konsumsi Produk Perikanan Berdasarkan Jenis Kelamin, Usia, dan Pekerjaan

Distribusi konsumsi produk perikanan berdasarkan jenis kelamin, usia, dan jenis pekerjaan di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur dapat dilihat pada diagram berikut.



Gambar 1. Distribusi konsumsi produk perikanan berdasarkan (a) jenis kelamin, (b) usia, dan (c) pekerjaan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi produk perikanan di Kabupaten

Sidoarjo, Jawa Timur, didominasi oleh masyarakat berjenis kelamin perempuan. Berdasarkan rentang usia, produk perikanan banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang berusia 16-20 tahun dan berdasarkan jenis pekerjaan produk perikanan dikonsumsi oleh masyarakat dengan jenis pekerjaan sebagai pelajar/mahasiswa. Hal ini dapat disebabkan rentang usia 16-20 tahun merupakan rentang usia remaja yang sedang mengenyam pendidikan formal, baik di sekolah menengah atas (SMA) maupun di perguruan tinggi (PT).

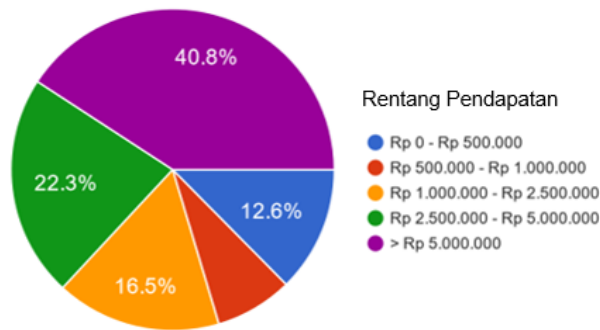
Data Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa 26,9% remaja usia 16-18 tahun memiliki status gizi pendek dan sangat pendek (Kemenkes RI 2020). Adanya konsumsi produk perikanan yang didominasi oleh rentang usia 16-20 tahun diharapkan mampu memenuhi kecukupan gizi harian, sehingga dapat mengurangi beban masalah gizi pada remaja. Para remaja harus memenuhi kebutuhan asupan energi dan zat gizi makro, terutama asupan protein yang sangat dibutuhkan dalam masa pertumbuhan (Rachmayani *et al.* 2018).

Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Produk Perikanan

Konsumsi produk perikanan juga dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti pendapatan rumah tangga, tingkat

pengetahuan masyarakat terhadap manfaat produk perikanan, dan preferensi jenis produk perikanan yang dikonsumsi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk perikanan di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dikonsumsi oleh masyarakat dengan pendapatan total rumah tangga lebih dari Rp5.000.000/bulan (Gambar 2). Tingkat konsumsi ikan meningkat seiring meningkatnya pendapatan (Virgantari *et al.* 2011).



Gambar 2. Distribusi konsumsi produk perikanan berdasarkan pendapatan total rumah tangga per bulan

Selain itu, sebagian besar masyarakat Kabupaten Sidoarjo (88,3%) telah mengetahui manfaat konsumsi produk perikanan. Beberapa manfaat produk perikanan yang disebutkan oleh para responden adalah mengandung komposisi gizi yang lengkap (seperti protein, lipid, vitamin, dan mineral), mengandung omega 3 yang baik dalam meningkatkan kecerdasan otak, terutama pada anak-anak, dan dapat membantu memelihara kesehatan organ vital.

Preferensi jenis produk perikanan juga mempengaruhi pola konsumsi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Kabupaten Sidoarjo (81,6%) mengonsumsi ikan air tawar, seperti mujaer, lele, gurami, nila, mas, belut, dan lainnya yang diperoleh dari pasar tradisional dan supermarket. Ikan air tawar ini kemudian diolah lebih lanjut, seperti digoreng dan dibakar. Proses penggorengan dan pembakaran termasuk proses pengolahan menggunakan panas yang dapat mempengaruhi perubahan komposisi kimia pada ikan. Penurunan kadar air, kadar protein, dan kadar lemak pada ikan niki (*Awaous melanocephalus*) terjadi setelah proses perebusan dengan garam (Ariany dan Putalan 2021). Penurunan kadar protein pada proses pengolahan yang menggunakan panas disebabkan oleh adanya denaturasi protein, khususnya jenis protein larut garam. Protein larut garam ini merupakan jenis protein pada ikan yang proporsinya paling besar karena berperan dalam kontraksi otot (Nurjanah *et al.* 2020). Masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, juga mengonsumsi produk olahan komoditas perikanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 88 responden gemar mengonsumsi sosis, nugget, otak-otak, dimsum, tempura, dan kerupuk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pola konsumsi produk perikanan oleh masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, cukup bervariasi berdasarkan usia, pendidikan, dan penghasilan. Selain itu, terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi produk perikanan oleh masyarakat di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, yaitu pengetahuan mengenai manfaat, preferensi jenis produk, dan metode pengolahan produk perikanan yang digunakan.

Saran untuk penelitian tahap selanjutnya adalah perlunya menentukan signifikansi dan korelasi dari setiap faktor yang mempengaruhi pola konsumsi masyarakat Sidoarjo, Jawa Timur. Hal ini akan memberikan gambaran kuantitatif yang menjadi dasar dalam perumusan kebijakan untuk peningkatan konsumsi produk perikanan, khususnya di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariany SP dan Putalan R. 2021. Perubahan Kandungan Gizi Ikan Nike Pasca Pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(2): 167-173. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.33527>
- Balami S, Sharma A, and Karn R. 2019. Significance of Nutritional Value of Fish for Human Health. *Malaysian Journal of Halal Research*. 2(2): 32-34. <https://doi.org/10.2478/mjhr-2019-0012>
- [BPK Jatim] Badan Pengawas Keuangan Provinsi Jawa Timur. 2022. <https://jatim.bpk.go.id/kabupaten-sidoarjo/> Diakses pada (30 Mei 2022)
- Hijriani PR. 2018. Program Minapolitan pada Perkembangan Perikanan Tambak di Kabupaten Sidoarjo Tahun 2005-2015. *AVATARA*. 6(1): 157-165.
- Istiqomah T, Pudjihardjo M, Sumarno S, Yanuwadi B. 2019. Analisis Potensi Keberlanjutan Multi Usaha Subsektor Perikanan di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Kebijakan Sosial-Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 9(1): 1-10.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Gizi saat Remaja Tentukan Kualitas Keturunan. <https://www.kemkes.go.id/article/view/20012600004/gizi-saat-remaja-tentukan-kualitas-keturunan.html>. Diakses pada (31 Mei 2022)
- Nurjanah N, Suwandi R, Hidayat T, Oktorina V. 2020. Chemical Composition and Amino Acid Profile of Fresh and Steamed Cobia (*Rachycentron canadum* L.). *Food Science Technology Journal*. 2(1): 12-19. <https://doi.org/10.33512/fsj.v2i1.8136>
- Rachmayani SA, Kuswari M, Melani V. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 5(2): 125-130. <https://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.02.6>
- Sofi F and Dinu MR. 2016. Nutrition and prevention of chronic-degenerative diseases. *Agriculture and Agricultural Science Product*. 8: 713-717.

Virgantar F, Daryanto A, Harianto H,
Kuntjoro SU. 2011. Dinamika
Konsumsi Produk Perikanan di
Indonesia. *Ekologia*. 11(2): 22-30.