

ANALISIS POTENSI EKSPOR PRODUK IKAN ASIN JAMBAL ROTI DI KABUPATEN PANGANDARAN

Sari Usih Natari¹ dan
Bambang Kholiq Mutaqin²

¹Program Studi Administrasi
Bisnis, PSDKU Universitas
Padjadjaran, Indonesia.

²Departemen Nutrisi dan
Teknologi Pakan, Fakultas
Peternakan Universitas
Padjadjaran, Indonesia.

Artikel
Diterima : 13 Oktober 2020
Disetujui : 4 Februari 2021

Email: kholiq@unpad.ac.id

Abstrak

Pangandaran merupakan daerah pariwisata yang potensial di Jawa Barat. Pemerintah daerah juga memiliki rencana untuk mengembangkan kawasan Pangandaran menjadi tujuan wisata kelas dunia. Pendekatan alternatif yang diambil dalam mengembangkan daerah Pangandaran yaitu konsep pembangunan berbasis kewirausahaan masyarakat. Hal ini difokuskan dari sisi hasil tangkapan nelayan yang memiliki nilai (*value*) tinggi, salah satunya adalah ikan jambal. Begitu banyaknya produksi ikan asin jambal roti sehingga banyak yang tidak dapat terjual dengan baik. Perlu adanya strategi pemasaran dengan cara ekspor ikan asin jambal roti ke beberapa negara Asia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi sejauh mana kegiatan ekspor yang dilakukan terhadap beberapa pengusaha ikan asin jambal roti di Kabupaten Pangandaran dan apa dampaknya pada kesejahteraan warga sekitar. Metode yang digunakan yaitu metode survey. Hasil dari penelitian ini menunjukkan potensi ekspor ikan asin jambal roti yang menjadi ikon kuliner yang dapat diterapkan di wilayah Kabupaten Pangandaran.

Kata kunci: ikan asin jambal roti, ekspor, Kabupaten Pangandaran

Abstract

Pangandaran is the potential tourism area in West Java. The local government also has plans to develop the Pangandaran area into a world-class tourist destination. An alternative approach taken in developing the Pangandaran area is the concept of community entrepreneurship-based development. This is focused on the catch of fishermen that have high value, one of which is jambal fish. There is so much production of salted jambal roti fish that many cannot sell well. A marketing strategy is needed by exporting jambal roti salted fish to several Asian countries. The purpose of this research is to identify the extent of export activities carried out on some of the salted fish jambal roti businessmen in Pangandaran Regency and what is the impact on the welfare of local residents. The method used is a survey method. The result of this research show the export potential of salted jambal roti fish which has become a culinary icon that can be applied in the Pangandaran Regency area.

Keywords: salted fish jambal roti, export, Pangandaran regency.

PENDAHULUAN

Pangandaran merupakan daerah pariwisata yang paling potensial di Jawa Barat, Indonesia. Pemerintah daerah juga memiliki rencana untuk mengembangkan kawasan Pangandaran menjadi tujuan wisata kelas dunia. Namun, pengelolaan potensi wisata di Pangandaran sangat jauh di belakang Pulau Bali, meskipun Pangandaran sendiri memiliki banyak obyek wisata yang potensial untuk dikembangkan.

Produk-produk yang dihasilkan di Kabupaten Pangandaran pun cukup beragam, terutama produk makanan khas Kabupaten Pangandaran, yaitu ikan asin jambal roti. Ikan asin jambal roti sendiri berasal dari ikan manyung (*Arius thalassinus*). Ikan manyung memiliki manfaat untuk kesehatan, diantaranya sebagai salah satu sumber protein hewani yang bagus untuk pengidap kolesterol karena kandungan lemak baik lebih tinggi daripada lemak jahat. Selain itu, ikan manyung bisa mencegah stroke, mengatasi masalah kekurangan gizi, mengobati radang kulit, menurunkan gejala diabetes mellitus, dan menurunkan obesitas.

Daging ikan manyung cukup padat sehingga dapat dilakukan variasi pengolahan, yaitu ada yang disayur kuning santan, pindang gombrang, dan ada juga yang dibuat ikan asin. Dari karakteristik, cara pengolahan dan manfaat yang bervariasi dari ikan manyung ini sehingga banyak para pengusaha daerah Kabupaten Pangandaran memanfaatkan momen ini, terutama diolah menjadi ikan asin jambal roti. Begitu banyaknya yang memproduksi ikan asin jambal roti ini, sehingga terjadilah *over production*. Hal ini dikarenakan pemasaran untuk produk ini masih terbatas dan juga masih banyaknya yang kesulitan akses untuk mendapatkan produk ini di beberapa daerah bahkan beberapa negara.

Berkaitan dengan hal tersebut, perlu adanya pengenalan ekspor impor (*free trade agreement*) kepada para usahawan di Kabupaten Pangandaran untuk mengenalkan dan meningkatkan penjualan produknya hingga ke mancanegara. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan daerah juga dalam mendatangkan turis-turis asing dengan terbantunya kegiatan ekspor-impor tersebut. Sebanyak 95% belum mengenal apa itu perdagangan bebas (*free trade agreement*). Sehingga mereka selama ini, hanya menjual produk mereka didalam negeri saja. Hal ini dikarenakan banyaknya ketakutan berupa penipuan ekspor dan ditambah dengan minimnya pengetahuan mengenai perdagangan bebas.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penelitian mengenai analisis ekspor terhadap para pelaku usaha pada tahun 2020 perlu dilakukan. Penelitian terkait tata cara regulasi ekspor dan impor serta strategi pemasaran produk ke pasar luar negeri.

KAJIAN TEORI

Ikan Manyung

Ikan manyung tergolong dalam famili Ariidae, dengan nama latin adalah *Arius thalassinus*. Memiliki nama yang berbeda-beda di setiap daerah. Di daerah jawa dikenal sebagai ikan manyong, manyung kerbi manyung, atau duri utik. Ikan manyung di Indonesia ini banyak ditemukan hampir di seluruh perairan pantai Indonesia terutama pada pantai yang ada muara sungainya (*estuari*).

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Ikan Manyung

No	Komposisi	Jumlah
1	Protein	12,7-21,2 g
2	Air	0,2-2,9 g
3	Lemak	75,1-81,1 g
4	Vitamin A	96,0 IU
5	Vitamin C	0,0-11,7 IU

Sumber: (Wheaton, F.W. dan Lawson, 1985)

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui kandungan protein yang cukup tinggi dari ikan manyung itu sendiri. Sehingga ikan manyung dapat memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, diantaranya sebagai salah satu sumber protein hewani yang bagus untuk pengidap kolesterol karena kandungan lemak baiknya (HDL) lebih tinggi daripada lemak jahatnya (LDL). Selain itu, ikan manyung bisa mencegah stroke, mengatasi masalah kekurangan gizi, mengobati radang kulit, menurunkan gejala diabetes mellitus, dan menurunkan obesitas.

Ikan Asin Jambal Roti

Ikan jambal roti adalah produk ikan asin yang berasal dari ikan Manyung (*Arius thalassinus*). Istilah jambal roti digunakan karena karakter tekstur dagingnya yang mudah hancur setelah digoreng seperti roti panggang dengan aroma yang khas (Burhanuddin, S., A.Djamali, 1987).

Jambal roti dibuat melalui proses fermentasi garam sehingga mengalami perubahan berat maupun karakteristik yang khas (Burgess, G.H.O., C.L. Cutting, 1965). Ciri khas jambal roti antara lain aroma harum yang disebabkan adanya degradasi protein dan lemak yang menghasilkan senyawa metil keton, butiraldehid, amona, amino, dan senyawa anonim lainnya. Selain itu kandungan asam amino nitrogen yang tinggi mempengaruhi cita rasa jambal roti. Kekhasan lainnya adalah tekstur empuk dan kompak sebagai hasil kerja enzim proteolitik yang dihasilkan oleh mikroorganismenya (Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliantari, 1992).

Kualitas aroma dan tekstur jambal roti dipengaruhi oleh proses pengolahan yang terdiri dari tahap pengaraman, fermentasi, pengeringan, dan penyimpanan. Proses fermentasi merupakan faktor paling menentukan karena pada tahap ini terjadi prekursor cita rasa dan aroma khas jambal roti tersebut yang ditimbulkan oleh pertumbuhan mikroorganismenya.

Ekspor

Ekspor merupakan kegiatan mengeluarkan barang dari daerah pabean. Daerah pabean ini merupakan suatu bagian wilayah dari Republik Indonesia yang meliputi wilayah darat, wilayah perairan dan juga ruang udara di atasnya, juga meliputi tempat-tempat tertentu yang ada dalam Zona Ekonomi Eksklusif serta landas kontinen. Secara sederhana, ekspor diartikan sebagai kegiatan mengeluarkan barang dari dalam negeri ke luar negeri dengan memenuhi ketentuan dan peraturan yang berlaku.

Kegiatan ekspor biasanya dilakukan suatu negara apabila negara menghasilkan produksi barang dalam jumlah besar dan kebutuhan akan barang tersebut sudah terpenuhi di dalam negerinya sehingga

dikirimkanlah produksi barang tersebut ke negara yang tidak bisa memproduksi barang tersebut ataupun dikarenakan jumlah produksi barang di negara tujuan tidak terpenuhi.

METODE

Metode yang Digunakan

Metode yang digunakan yaitu metode survey. Dimana metode ini dilakukan dengan mengidentifikasi, menilai, dan menginterpretasi seluruh temuan-temuan pada suatu topik penelitian, untuk menjawab pertanyaan penelitian (*research question*) yang telah ditetapkan sebelumnya. Dimana data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah informasi yang dikumpulkan melalui survei, wawancara, observasi, dan disesuaikan dengan kebutuhan. Sedangkan data sekunder digunakan untuk melengkapi data primer, apabila pada data primer hanya terdapat abstrak, maka diperlukan data sekunder untuk melengkapi data primer.

Sampel dan Teknik Sampling

Sampel pada penelitian ini yaitu para pengusaha ikan asin jambal roti di Kabupaten Pangandaran. Para pengusaha ikan asin jambal ini tergolong pengusaha tradisional dan skala rumah tangga. Ukuran sampel dalam penelitian ini adalah survey kepada 40 pengusaha. Metode pada penelitian ini menggunakan *probability random sampling* yang artinya bahwa setiap elemen dalam populasi mempunyai kemungkinan untuk ditentukan sebagai sampel.

Operasionalisasi Variabel

Pada bagian kuesioner, item untuk mengukur dimensi dari variabel yang akan diteliti disesuaikan dari penelitian sebelumnya. Variabel ekspor memiliki total butir pernyataan di dalam kuesioner adalah sebanyak 8 butir pertanyaan dengan sebelumnya mengisi terlebih dahulu apakah sudah memiliki badan usaha atau belum.

PEMBAHASAN

Seperti yang kita ketahui, pariwisata yang ada di Indonesia begitu banyak dan beragam. Sehingga pariwisata dapat ditetapkan sebagai *leading sector* khususnya bagi daerah berkembang yang ada di Indonesia, khususnya Kabupaten Pangandaran. Daerah pariwisata merupakan *leading sector* yang wajib didukung. Selain itu juga bahwa Jawa Barat akan fokus pada sektor pariwisata. Dimana banyaknya aspek kuliner khas Kabupaten Pangandaran yang dapat dijadikan nilai tambah ekonomi.



Gambar 1. Produk Olahan Ikan Asin

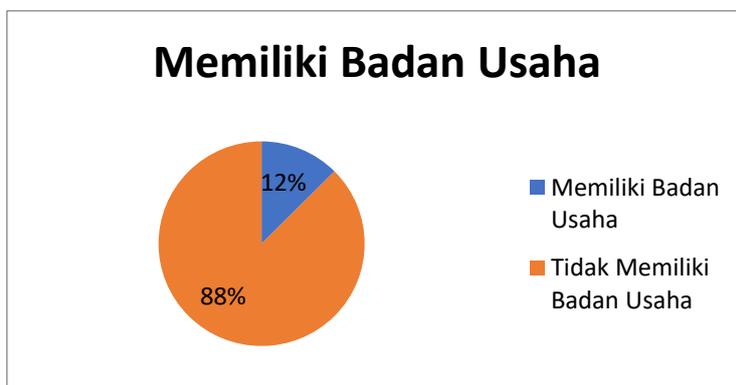
Khusus daerah Pangandaran, produksi ikan manyung banyak dijadikan ikan asin jambal roti. Begitu banyaknya produksi ikan asin jambal roti sehingga banyak yang tidak dapat terjual dengan baik. Oleh karena itu, perlunya strategi pemasaran dengan cara ekspor ke beberapa negara, terutama negara di benua Asia. Dalam menjawab berbagai permasalahan tersebut, maka dari itu kami membantu para pengusaha di Kabupaten Pangandaran dalam melakukan ekspor-impor dengan diadakannya Pelatihan Ekspor-Import. Sehingga dibutuhkan beberapa tenaga ahli dari Kementerian Perdagangan RI untuk divisi *Free Trade Agreement* (Direktorat Jenderal Bea dan Cukai, 2018); (Perdagangan, 2017); (Perdagangan, 2018); (Perdagangan, 2019); (Syahrianto, 2018).



Gambar 2. Pemaparan Materi Ekspor, Kabupaten Pangandaran

Pemaparan materi diatas bertujuan agar para perusaha di Kabupaten Pangandaran dapat terlibat secara langsung dalam penyampaian informasi tentang *knowledge* dalam melakukan ekspor-impor, baik tata cara dan regulasi terkait ekspor dan impor, akses pembiayaan/permodalan ekspor dan promosi dan pemasaran produk ke pasar luar negeri.

Sebagai salah satu syarat dalam melakukan kegiatan ekspor impor adalah memiliki dokumen perusahaan yang lengkap. Dokumen yang pertama kali harus dimiliki sebelum melengkapi atau dilengkapi dengan dokumen lain adalah badan usaha secara formal yang dibuat oleh Notaris dan untuk badan usaha Perseroan Terbatas.



Gambar 3. Persentase Peserta Yang Memiliki Badan Usaha

Berdasarkan hasil survei dan pemetaan, mayoritas peserta (88%) tidak memiliki badan usaha secara formal. Tentu saja kondisi ini menyulitkan bagi calon eksportir tersebut untuk memperoleh izin atau memproses ekspor komoditi yang dihasilkannya (Prawirokusumo, 2010). Peserta dengan kondisi seperti ini memerlukan pembinaan lebih lanjut untuk dapat melengkapi dokumen-dokumen yang dibutuhkan. Selanjutnya terdapat tabel hasil dari penelitian berupa *Pre-Test* dan *Post-Test*.

Tabel 2. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*.

<i>Pertanyaan</i>	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
1	15	24
2	14	16
3	38	40
4	36	40
5	39	40
6	15	20
7	34	36
8	24	28

Sumber: Data Kuisioner Pelatihan Marketing Exsport for Entrepreneurship (MEE), 2020

Pertanyaan-Pertanyaan

1. Pengertian Perdagangan Internasional

Berdasarkan hasil *Post-Test* di bawah ini, sebesar 24 orang akhirnya mengetahui dan sudah mengenal tentang perdagangan internasional. Terjadi peningkatan sebanyak 9 orang dari sebelumnya (*Pre-Test*), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai definisi perdagangan internasional.

2. Manfaat Perdagangan Internasional

Berdasarkan hasil *Post-Test* di bawah ini, sebesar 16 orang mengetahui dan sudah mengenal tentang manfaat perdagangan internasional. Terjadi peningkatan sebanyak 2 orang dari sebelumnya

(Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai manfaat dari perdagangan internasional.

3. Istilah Eksportir

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 40 orang mengetahui dan sudah mengenal tentang definisi eksportir. Terjadi peningkatan sebanyak 2 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai istilah eksportir.

4. Istilah Importir

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 40 orang mengetahui dan sudah mengenal tentang definisi importir. Terjadi peningkatan sebanyak 4 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai istilah importir.

5. Indonesia disebut Negara Ekspor-Impor

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 40 orang mengetahui bahwa Indonesia disebut negara ekspor-impor. Terjadi peningkatan sebanyak 1 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai Indonesia disebut negara ekspor-impor.

6. Manfaat Perdagangan Internasional

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 20 orang mengetahui dan sudah mengenal tentang manfaat perdagangan internasional. Terjadi peningkatan sebanyak 5 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai manfaat dari perdagangan internasional.

7. Definisi Free Trade Agreement

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 36 orang mengetahui dan sudah mengenal tentang *free trade agreement*. Terjadi peningkatan sebanyak 2 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai *free trade agreement*.

8. Keuntungan Free Trade Agreement

Berdasarkan hasil Post-Test di bawah ini, sebesar 28 orang mengetahui yang bukan keuntungan FTA. Terjadi peningkatan sebanyak 4 orang dari sebelumnya (Pre-Test), hal ini membuktikan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai yang bukan keuntungan FTA.

SIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari jawaban peserta, sebagian banyak yang menjawab benar beberapa pertanyaan baik secara *Pre-Test* dan *Post-Test*. Hal ini membuktikan bahwa ilmu yang diperoleh para pengusaha ikan asin jambal roti berhasil meningkatkan *knowledge* peserta mengenai ekspor-impor ini.

Saran

Semakin banyak para UMKM produk olahan ikan asin di Kabupaten Pangandaran bisa menembus market Internasional dan memanfaatkan hasil dari Perjanjian Perdagangan Internasional. Baik tata cara dan regulasi terkait ekspor dan impor, akses pembiayaan/permodalan ekspor dan promosi dan pemasaran produk ke pasar luar negeri.

DAFTAR PUSTAKA

- Burgess, G.H.O., C.L. Cutting, J. A. L. and J. J. W. (1965) *Fish Handling and Processing*. Edinburg: Her Mayestys Stationary Office.
- Burhanuddin, S., A.Djamali, S. M. dan M. H. (1987) 'Sumber Daya Ikan Manyung di Indonesia', *Lembaga Oseanologi Nasional - LIPI*.
- Direktorat Jenderal Bea dan Cukai (2018) 'Free Trade Agreement'. Available at: <http://www.beacukai.go.id>.
- Perdagangan, K. (2017) *Prosedur Ekspor*. Available at: <http://www.kemendag.go.id>.
- Perdagangan, K. (2018) *Kurva Ekspor Produk di Jawa Barat: Free Trade Agreement*.
- Perdagangan, K. (2019) *Produk Unggulan Jawa Barat: Statistik Perdagangan*.
- Prawirokusumo, S. (2010) *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. BPFE Yogyakarta.
- Rahayu, W.P., S. Ma'oen, Suliantari, dan S. F. (1992) 'Teknologi Fermentasi Produk Perikanan', *PAU – Pangan dan Gizi IPB*.
- Syahrianto, M. (2018) *Mengenal Lebih Dekat FTA Center*. Available at: <https://www.wartaekonomi.co.id/read275539/mengenal-lebih-dekat-fta-center>.
- Wheaton, F.W. dan Lawson, W. (1985) *Processing aquatic food product*. New York: . John Wiley & Sons, Inc.