

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Luas perairan laut Provinsi Gorontalo yang cukup besar menghadap ke Laut Sulawesi merupakan areal *Zona Economic Exclusive* ( ZEE) yang kaya dengan potensi perikanan hasil laut seperti ikan, kepiting, kerang-kerangan, dan rumput laut. Jenis ikan diperairan tersebut di antaranya adalah pelagis besar, pelagis kecil, dan jenis demersal, serta *crustacean* dan *molusca*. Potensi perikanan terutama potensi lestari perikanan tangkap yang terdapat di Teluk Tomini terdiri dari ikan pelagis besar sebanyak 1.550 ton/tahun, ikan pelagis kecil 5.394 ton /tahun dan ikan demersal sebanyak 5,456 ton/tahun. Hasil perikanan yang didapatkan dipasarkan di pasar yang ada di Provinsi Gorontalo dan di luar Provinsi Gorontalo (DKP Gorontalo, 2011).

Pasar Sentral termasuk pasar tradisional yang menjadi tujuan pemasaran ikan. Menurut UU Nomor 31 Tahun 2004 tentang perikanan menjelaskan bahwa ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Jenis- jenis ikan yang diterima berasal dari daerah khususnya, TPI Tenda (Kota Gorontalo), TPI Inengo (Bone Bolango), TPI Kwandang (Gorut), TPI Tilamuta (Boalemo), TPI Lemito (Kab.Pohuwato), dan Manado. Sebagian jenis ikan yang diperjual-belikan adalah Tuna (*Thunnus* sp), Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), Tongkol (*Euthynnus affinis*), Kembung (*Rastrelliger*), Kakatua (*Scaridae*), Kakap (*Lutjanidae*), Selar (*Selaroides leptolepis*), Layang (*Decapterus*), Kakap (*Lutjanus*), Kerapu (*Epinephelus*), Kuwe (*Caranx ignobilis*), Bandeng (*Chanos chanos*), Mujair (*Oreochromis mossambicus*), Mas (*Cyprinus*

*carpio*), Bawal (*Bramidae*), Cumi- cumi (*Teuthida*), Sotong (*Sepiida*), Gabus (*Channa striata*), Udang (*Caridea*), dan Kepiting (*Brachyura*).

Pasar Tradisional adalah tempat berjualan yang tradisional (turun-menurun), tempat bertemunya penjual dan pembeli dimana barang-barang yang diperjualbelikan tergantung kepada permintaan pembeli (konsumen). Pasar tradisional ini adalah pasar yang dikelola secara sederhana dengan bentuk fisik tradisional yang menerapkan sistem tawar-menawar secara langsung, fungsi utamanya untuk melayani kebutuhan masyarakat baik di desa, kecamatan, dan lainnya (Sinaga, 2008).

Pasar Sentral merupakan salah satu pasar tradisional terbesar yang ada di Kota Gorontalo, yang mempunyai peran sangat besar terhadap perekonomian masyarakat dan juga menjadi tumpuan harapan masyarakat tidak hanya di Kota Gorontalo tapi juga diluar Gorontalo (Tatura, 2011). Kepemilikan Pasar Sentral adalah Pemerintah Daerah (PEMDA) dan diserahkan pada Kantor Pengelola Pasar. Aktivitas berdagang di Pasar Sentral yaitu setiap hari dimulai dari pukul 06:00 – 17.00 Wita.

Pada beberapa tahun terakhir ini konsumsi ikan masyarakat Indonesia semakin meningkat, karena kesadaran masyarakat akan produksi dan konsumsi ikan semakin kuat. Hal ini disebabkan antara lain dari kegiatan penyuluhan yang dilakukan oleh pemerintah dalam memberikan pengertian kepada masyarakat akan pentingnya ikan sebagai sumber makanan yang bergizi (Saleh 1998). Selain itu, dengan adanya informasi kesehatan yang beredar di kalangan masyarakat tentang bahaya mengkonsumsi lemak dalam jumlah tinggi terutama pada daging, maka diharapkan pilihan masyarakat akan beralih pada produk- produk perikanan,

khususnya ikan segar yang mengandung asam lemak omega- 3 yang dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah.

Pada penelitian ini tidak menguji secara khusus tentang tingkat kesegaran ikan yang dijual di Pasar Sentral, namun difokuskan pada ikan segar pilihan konsumen. Menurut Anita (2003), Ikan segar adalah ikan yang masih mempunyai sifat sama seperti ikan hidup baik rupa, bau, rasa, maupun teksturnya. Ikan segar adalah ikan yang baru saja ditangkap, belum mengalami pengolahan lebih lanjut dan belum mengalami perubahan fisik maupun kimia atau yang masih mempunyai sifat sama ketika ditangkap.

Menurut Sukarsa (2007), kisaran kriteria kesegaran ikan menurut uji organoleptik biasanya dibagi tiga, yaitu segar, agak segar, dan tidak segar. Hasil tangkapan ikan dapat dikatakan segar jika kisaran nilai rata-rata uji organoleptiknya 7-9, agak segar jika kisaran nilai rata-rata uji organoleptiknya 5-6, sedangkan tidak segar jika kisaran nilai rata-rata uji organoleptiknya 1-4.

Selanjutnya ikan secara organoleptik ditolak atau dianggap tidak segar bila memiliki nilai rata- rata pengujian dibawah lima. Batas mutu minimal kesegaran ikan berdasarkan SNI-01-2729-1992 adalah nilai tujuh. Batas ini biasanya digunakan oleh eksportir ikan segar untuk memenuhi syarat mutu ekspor negara tujuan.

Menurut data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Gorontalo, angka konsumsi ikan masyarakat Provinsi Gorontalo memiliki peningkatan setiap tahunnya, yakni (43,73) kg/kapita pada tahun 2012, (46,83) kg/kapita pada tahun 2013, (47,74) kg/kapita pada tahun 2014, menjadi (49,78) kg/kapita pada tahun 2015. Namun dari data dan informasi mengenai jenis ikan segar yang dominan untuk dikonsumsi

konsumen khususnya masyarakat Kota Gorontalo belum diketahui secara jelas. Hal ini karena banyaknya jenis- jenis ikan perairan dan ikan budidaya dari perairan laut, tambak, maupun danau yang hampir secara keseluruhan hasil tangkapan atau budidaya ikan di pasarkan di beberapa pasar tradisional salah satunya adalah pasar sentral Kota Gorontalo.

Melalui uraian tersebut, maka pada penelitian ini perlu dikaji jenis ikan yang dominan khususnya ikan segar pilihan konsumen, untuk mengetahui semua jenis ikan dan menentukan dua jenis ikan yang paling banyak dipilih/ dikonsumsi masyarakat melalui Pasar Sentral Kota Gorontalo. Tingkat perbedaan jenis ikan, dilakukan dengan membandingkan antara dua jenis ikan yang telah diperoleh apakah terdapat perbedaan yang signifikan atau tidak, artinya penjualan ikan segar terbanyak hasil pilihan konsumen. Data tentang pandangan konsumen/ masyarakat dalam membeli/ mengonsumsi ikan bergizi, harga ikan, dan faktor lainnya yang menjadi pertimbangan masyarakat Kota Gorontalo merupakan informasi tambahan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang dapat dibahas dalam penelitian ini yakni, sebagai berikut :

- a. Bagaimana jenis ikan segar hasil pilihan konsumen di pasar Sentral Kota Gorontalo?
- b. Bagaimana tingkat perbedaan jenis ikan segar terbanyak hasil pilihan konsumen melalui pasar Sentral Kota Gorontalo?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Beberapa tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui jenis ikan segar hasil pilihan konsumen di pasar Sentral tradisional Kota Gorontalo.
- b. Mengetahui tingkat perbedaan jenis ikan segar terbanyak hasil pilihan konsumen melalui pasar Sentral tradisional Kota Gorontalo.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Pihak peneliti, penelitian ini berguna untuk melatih kemampuan dalam menganalisa masalah berdasarkan fakta dan dihubungkan dengan materi kuliah yang telah didapat.
2. Pihak masyarakat, penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa di pasar Sentral Kota Gorontalo khususnya pada penjualan ikan ternyata selain banyak pilihan jenis ikan, kondisi jenis ikan yang dijual masih dalam keadaan segar baik ikan air laut maupun ikan air tawar.