



Analisis Indikator Kinerja Utama  
Kelautan dan Perikanan Indonesia

# ANGKA KONSUMSI IKAN

Pusat Data, Statistik dan Informasi  
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
2017



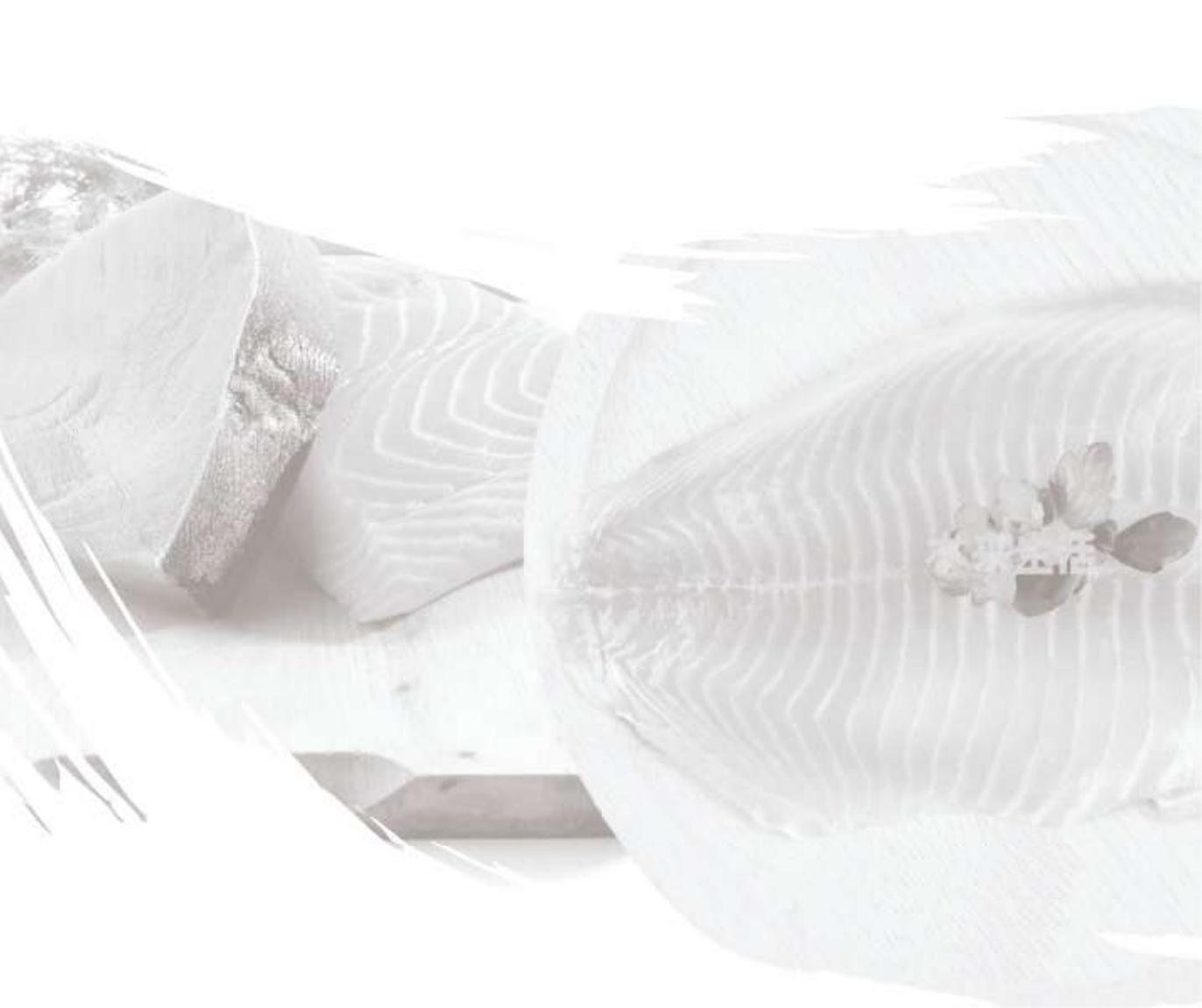


**Pusat Data, Statistik dan Informasi**  
**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN**  
**2017**

ISBN 978-602-1278-17-8



9 786021 278178



Analisis Indikator Kinerja Utama  
Kelautan dan Perikanan Indonesia

# ANGKA KONSUMSI IKAN

Pusat Data, Statistik dan Informasi  
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
2017





**Analisis Indikator Kinerja Utama Kelautan  
dan Perikanan Indonesia: Angka Konsumsi Ikan**

**Naskah**

Pusat Data, Statistik, dan Informasi

**Pengarah**

Dr. Budi Sulistiyo, M.Sc.

**Penanggung Jawab**

Ismayanti, DFM., DEA.

**Editor**

1. Rennisca Ray Damanti, S.Pi., MA., M.Eng.
2. Dhina Arriyana, S.Si.
3. Rikrik Rahadian, ME.

**Penyusun**

1. Ir. Saut P. Hutagalung, M.Sc.
2. Gosen Sitanggang, M.Si.

**Publikasi**

Pusat Data, Statistik, dan Informasi

**Ukuran Buku**

18,5 cm x 26 cm

**Jumlah Halaman**

viii + 42 Halaman

**ISBN : 978-602-1278-17-8**



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, atas karunia dan perkenanNya penyusunan buku 'Analisis Data Konsumsi Ikan 2016' dapat diselesaikan. Buku ini menyajikan analisis data konsumsi 2011 - 2016, baik berupa Angka Konsumsi Ikan (AKI) nasional maupun provinsi.

Buku Analisis Data Konsumsi Ikan 2016 disusun untuk memberikan informasi kepada pemangku kepentingan (*stakeholders*) Kementerian Kelautan dan Perikanan beserta masyarakat luas mengenai hasil pembangunan kelautan dan perikanan khususnya pencapaian konsumsi ikan. Hal ini merupakan bagian dari evaluasi untuk penetapan kebijakan dan perencanaan lebih lanjut.

Semoga publikasi ini bermanfaat bagi para pihak yang berkepentingan dengan pembangunan sektor kelautan dan perikanan. Kritik membangun dan saran dari semua pihak akan dijadikan sebagai masukan untuk penyempurnaan publikasi selanjutnya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang tulus disampaikan kepada segenap pihak yang telah memberikan sumbangsih sangat berharga khususnya kepada Sdr. Saut P. Hutagalung dan Sdr. Gosen Sitanggung sehingga buku ini dapat disusun dan diterbitkan.

Jakarta, Desember 2017

Kepala Pusat Data Statistik dan Informasi,



**Budi Sulistiyo**

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Peranan ikan sebagai sumber protein hewani makin penting dalam komposisi makanan masyarakat Indonesia. Pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Presiden no. 3 tahun 2017 tentang Rencana Aksi Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional dan Instruksi Presiden no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat mempertegas pentingnya peningkatan konsumsi ikan.

Angka Konsumsi Ikan (AKI) merupakan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap komoditas ikan yang dikonversi dalam satuan kg/kapita/tahun. Penghitungan Angka Konsumsi Ikan nasional dan provinsi didasarkan atas data hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang diperoleh tiap tahun dikonversi ke ikan segar dan memperhitungkan faktor koreksi. AKI merupakan Indikator Kinerja Utama Kementerian Kelautan dan Perikanan yang dievaluasi setiap tahun dan digunakan sebagai masukan bagi perumusan kebijakan dan perencanaan lebih lanjut.

Hasil analisis data konsumsi menunjukkan AKI nasional tahun 2016 mencapai 43,71 kg per kapita meningkat 6,32 persen dibandingkan AKI 2015 dan tumbuh 6,28 persen dalam periode 2011 - 2016. AKI provinsi bervariasi antara 23,73 kg (DI. Yogyakarta) dan 61,87 kg per kapita (Maluku). Serapan ikan konsumsi tahun 2016 sebesar 9,37 juta ton dengan kebutuhan tertinggi di Jawa Barat 1,47 juta ton.

Ikan merupakan sumber protein hewani masyarakat yang utama dengan menyumbang sebesar 55,70 persen di atas daging 24,1 persen dan susu / telur 20,2 persen. Beberapa jenis ikan sebagai penyumbang utama terhadap konsumsi 2016 adalah tongkol / tuna / cakalang (TTC) 6,72 kg/kapita, kembung 2,83 kg, lele/patin/gabus/ belut 2,83 kg, dan bandeng 2,46 kg/kapita.

Perkembangan AKI tahun 2011 - 2016 juga menunjukkan bahwa secara bertahap keamanan, ketahanan, kemandirian dan kedaulatan pangan hasil perikanan telah makin diperkuat dan dapat dikelola dengan baik.

Sejalan dengan amanat Undang-Undang no. 18 tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dan INPRES No. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, direkomendasikan pentingnya peningkatan:

- a. pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan;
- b. kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan;
- c. kolaborasi KKP dengan Pemerintah Daerah dan pemangku kepentingan lainnya; dan
- d. keamanan dan ketahanan pangan hasil perikanan

Di samping itu, rumput laut dan produk turunannya perlu juga diperhitungkan dalam konsumsi ikan.

# DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                   | <b>iii</b> |
| <b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....              | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                       | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                     | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                    | <b>vii</b> |
| <br>  |            |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                | <b>1</b>   |
| 1.1 Latar Belakang .....                      | 1          |
| 1.2 Tujuan .....                              | 3          |
| <br>  |            |
| <b>BAB II METODOLOGI</b> .....                | <b>5</b>   |
| 2.1 Ketersediaan Data .....                   | 5          |
| 2.2 Metode Analisis .....                     | 6          |
| <br>  |            |
| <b>BAB III HASIL ANALISIS</b> .....           | <b>11</b>  |
| 3.1 Konsumsi Ikan Nasional .....              | 11         |
| 3.2 Konsumsi Ikan Provinsi .....              | 12         |
| 3.3 Konsumsi per Komoditas .....              | 18         |
| 3.4 Konsumsi Protein Hewani .....             | 23         |
| <br>  |            |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....                | <b>29</b>  |
| 4.1 Konsumsi Ikan Nasional .....              | 29         |
| 4.2 Konsumsi Ikan Provinsi .....              | 33         |
| 4.3 Konsumsi per Komoditas .....              | 36         |
| 4.4 Konsumsi Protein Hewani .....             | 37         |
| <br>  |            |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> ..... | <b>39</b>  |
| 5.1 Kesimpulan .....                          | 39         |
| 5.2 Rekomendasi Kebijakan .....               | 40         |
| <br>  |            |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....                   | <b>41</b>  |



## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabel 1.</b> Jenis Komoditas Ikan Dalam SUSENAS 2015 dan 2016 .....                        | 8  |
| <b>Tabel 2.</b> Faktor Konversi Ikan dalam Bentuk Ikan Asin/Awetan ke Bentuk Ikan Segar ..... | 8  |
| <b>Tabel 3.</b> Perkembangan Konsumsi Ikan Nasional 2011-2016 .....                           | 11 |
| <b>Tabel 4.</b> Angka Konsumsi Ikan Menurut Provinsi 2011-2016 .....                          | 13 |
| <b>Tabel 5.</b> Kebutuhan Ikan Konsumsi Tahun 2016 .....                                      | 17 |
| <b>Tabel 6.</b> Jenis Ikan Penyumbang Utama Konsumsi Tahun 2015-2016 .....                    | 18 |
| <b>Tabel 7.</b> Konsumsi Protein Hewani Per Kapita per Hari 2011-2016 .....                   | 24 |
| <b>Tabel 8.</b> Konsumsi Protein Hewani per Kapita per Hari Menurut Provinsi, 2011-2016 ..... | 26 |
| <b>Tabel 9.</b> Impor Hasil Perikanan Untuk Konsumsi Manusia, 2015-2016 .....                 | 36 |



## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| <b>Gambar 1.</b> AKI 5 Provinsi Tertinggi (Kg/Kapita) .....                             | 14 |
| <b>Gambar 2.</b> AKI 5 Provinsi Terendah (Kg/Kapita) .....                              | 15 |
| <b>Gambar 3.</b> Lima Provinsi Dengan Serapan Ikan Terbesar Tahun 2016 .....            | 16 |
| <b>Gambar 4.</b> Lima Provinsi Dengan Serapan Ikan Terkecil Tahun 2016 .....            | 16 |
| <b>Gambar 5.</b> AKI Menurut Jenis Ikan Penyumbang Utama 2015-2016<br>(Kg/Kapita) ..... | 20 |
| <b>Gambar 6.</b> Pangsa Konsumsi Protein Hewani Nasional (%) .....                      | 23 |



# BAB I

# PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein penting dalam komposisi menu makanan masyarakat Indonesia, sehingga ikan dapat dijadikan salah satu komoditas untuk mendukung terwujudnya ketahanan pangan dan gizi. Peran penting ikan dalam ketahanan pangan ini ditopang oleh daerah produksi perikanan yang tersebar luas di 34 Provinsi juga usaha produksi dapat dilakukan sepanjang tahun sehingga kemandirian pangan dapat diwujudkan.

Kesadaran akan pentingnya konsumsi ikan mencapai puncaknya dengan dikeluarkannya Undang-Undang RI nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan yang menekankan pembangunan ketahanan pangan harus berbasis pada kemandirian dan kedaulatan pangan. Ditegaskan juga untuk pertama kali sejak Indonesia merdeka bahwa ikan termasuk dalam pangan bahkan masuk barang kebutuhan pokok.

Urgensi ikan sebagai sumber protein hewani utama dan peningkatan konsumsi khususnya sebagai tindak lanjut UU Pangan, dapat dilihat dengan dikeluarkannya kebijakan berikut:

1. Peraturan Pemerintah no. 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produksi Hasil Perikanan;
2. Peraturan Presiden RI no. 71 tahun 2015 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting, antara lain menyebutkan ikan segar bandeng, kembung dan tongkol/tuna/cakalang masuk barang kebutuhan pokok;
3. Instruksi Presiden RI no. 7 tahun 2016 tentang Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional yang ditindaklanjuti dengan Perpres no. 3 tahun 2017 tentang rencana aksi pelaksanaan Inpres 7/2016, antara lain mengamanatkan peningkatan akses dan konsumsi ikan;

4. Instruksi Presiden RI no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, antara lain mengamanatkan penyediaan pangan sehat dan percepatan perbaikan gizi masyarakat termasuk dari perikanan;

Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (LIPI, 2004) merekomendasikan bahwa untuk mencapai mutu gizi yang baik, diperlukan kecukupan asupan protein rata-rata 52 gram per hari. Asupan protein ini sebaiknya dipenuhi 15 gram dari pangan sumber protein hewani.

Salah satu kebijakan Pemerintah dalam pemenuhan hak atas pangan tercantum dalam Pasal 2 UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan yang menyebutkan bahwa 'Penyelenggaraan pangan dilakukan dengan berdasarkan asas kedaulatan, kemandirian, ketahanan, keamanan, manfaat, pemerataan, berkelanjutan dan keadilan'. Selain itu dalam Pasal 3 disebutkan bahwa 'Penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan berdasarkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan, dan ketahanan pangan'.

Dalam Peraturan Presiden No. 71 tahun 2015 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Pokok dan Barang Penting ditetapkan ikan sebagai barang kebutuhan pokok. Sebagaimana tercantum pada pasal 2 ayat 6, ikan yang masuk ke dalam jenis barang kebutuhan pokok adalah ikan segar meliputi ikan kembung, bandeng, serta tongkol/tuna/cakalang. Sehingga dengan adanya PERPRES ini Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah berkewajiban untuk mengendalikan ketersediaan ikan dalam jumlah yang memadai, mutu yang baik dan harga yang terjangkau.

Angka Konsumsi Ikan (AKI) diperoleh dari penjumlahan konsumsi ikan di dalam rumah tangga, konsumsi ikan di luar rumah tangga dan konsumsi ikan tidak tercatat. Konsumsi ikan di dalam rumah tangga diperoleh dari Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS).

Sejalan dengan amanat peningkatan konsumsi ikan, Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan 2014 - 2019 secara eksplisit menyebutkan target peningkatan konsumsi ikan. Angka Konsumsi Ikan merupakan salah satu Indikator Kinerja Utama (IKU) pembangunan kelautan dan perikanan yang dievaluasi setiap tahun. Target konsumsi ikan nasional tahun 2016 sebesar 43,88 kg per kapita per tahun.

Tantangan dalam perhitungan AKI terutama terkait dengan luas dan bervariasinya wilayah Indonesia dengan 34 provinsi dan 410 lebih kabupaten/kota serta pelaksanaan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) setiap tahun oleh Badan Pusat Statistik yang merupakan sumber data utama untuk perhitungan AKI.

## 1.2. Tujuan

Analisis data konsumsi ikan merupakan bagian dari proses evaluasi hasil pembangunan kelautan dan perikanan. Hasil analisis selain memberikan gambaran capaian program peningkatan konsumsi ikan juga merupakan masukan terhadap kebijakan pembangunan kelautan dan perikanan.

Capaian berupa Angka Konsumsi Ikan (AKI) mencakup:

- a. AKI per kapita nasional,
- b. AKI per kapita provinsi,
- c. Ketersediaan ikan nasional untuk pemenuhan konsumsi, dan
- d. Jenis ikan sebagai penyumbang utama konsumsi.



# BAB II

# METODOLOGI

## 2.1. Ketersediaan Data

Data yang digunakan dalam penyusunan analisis indikator kinerja utama kelautan dan perikanan Indonesia khususnya “Angka Konsumsi Ikan” adalah ‘*raw data*’ Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2016 yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS), digunakan untuk menghitung konsumsi ikan di dalam rumah tangga. Konsumsi pangan rumah tangga atau penduduk termasuk konsumsi ikan dan udang dipengaruhi oleh berbagai faktor di antaranya daya beli (pendapatan dan harga), ketersediaan pangan (kemudahan mendapatkan pangan di pasaran), dan kondisi sosial-budaya masyarakat (pengetahuan, pendidikan, agama, kesehatan, kebiasaan, dan lain-lain).

Dalam pengumpulan data SUSENAS, waktu pengumpulan data hanya dilakukan 1 (satu) kali dalam satu tahun dengan menggunakan metode *recall* satu minggu yang lalu. Hal ini juga ikut mempengaruhi kualitas data yang diperoleh. Metode *recall* mengandung kelemahan di antaranya responden tidak seluruhnya mampu mengingat konsumsi satu minggu yang lalu. Sehingga muncul dugaan bahwa data SUSENAS yang dikumpulkan kemungkinan masih di bawah angka yang sebenarnya, sehingga diperlukan komponen lain dalam penghitungan angka konsumsi ikan yaitu konsumsi ikan di luar rumah tangga dan konsumsi tidak tercatat.

Beberapa faktor yang dihitung dalam konsumsi di luar rumah tangga dan konsumsi tidak tercatat di antaranya:

- a. Kuesioner SUSENAS belum mencakup semua jenis ikan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan mempunyai keragaman yang sangat tinggi dan beberapa jenis bersifat musiman atau tersedia hanya pada daerah tertentu saja. Contoh jenis ikan yang banyak dikonsumsi masyarakat tetapi belum masuk ke dalam SUSENAS antara lain gurame, dan nila. Selain itu, perkembangan teknologi telah menghasilkan aneka bentuk olahan berbasis perikanan dengan varian yang sangat luas. Kekurangpahaman petugas terhadap perkembangan ini dapat mempengaruhi pengisian kuesioner;

- b. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh JICA pada tahun 2012 disebutkan bahwa di daerah perkotaan terutama Jakarta dan Surabaya 80% konsumen makan ikan di luar rumah.
- c. Konsumsi ikan dalam bentuk olahan/makanan jadi. Fenomena konsumsi makanan jadi terutama masyarakat di kota semakin tinggi. Hal ini akibat penyerapan tenaga kerja baik di lembaga pemerintah (pegawai negeri) maupun swasta yang cenderung meningkat. Apalagi jumlah perempuan yang bekerja di luar rumah juga semakin banyak. Respon dari fenomena tersebut juga tampak dengan semakin maraknya jenis makanan jadi yang dijual di supermarket/hipermarket dan warung-warung di pinggir jalan serta cafe-cafe yang menjual beranekaragam jenis makanan dalam bentuk siap santap/jadi.
- d. Pada saat pengolahan dan perhitungan data dilakukan konversi dari satuan potong ke satuan kilogram dan dari bentuk olahan (asin/kering) ke bentuk segar. Pada proses konversi ini kemungkinan dapat terjadi bias.

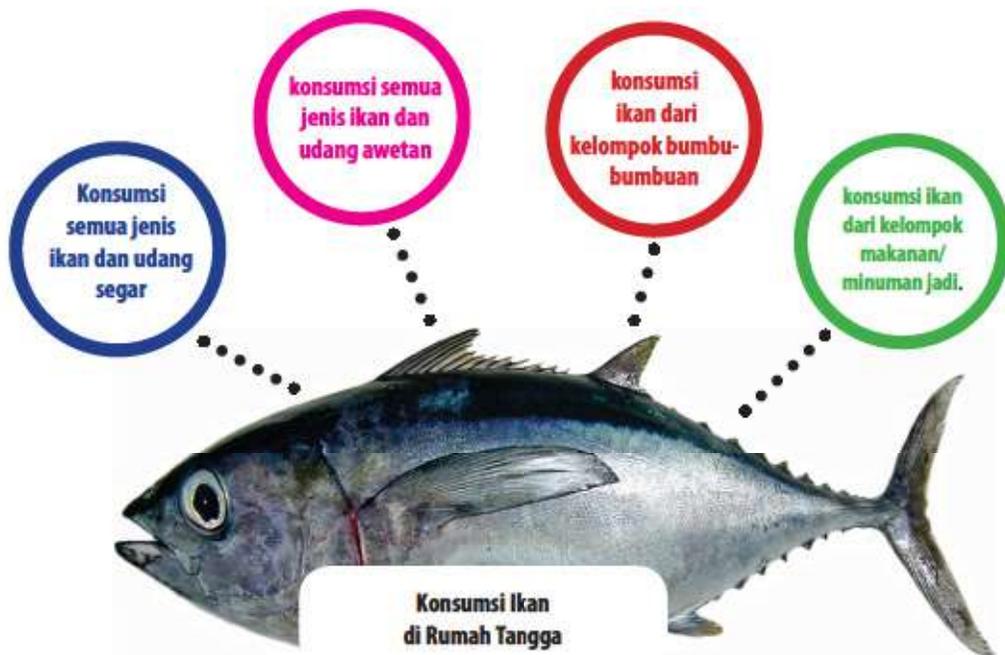
Dengan demikian, Angka Konsumsi Ikan diperoleh dari penjumlahan konsumsi ikan di dalam rumah tangga, konsumsi ikan di luar rumah tangga dan konsumsi ikan tidak tercatat.

Data produksi perikanan tahun 2016 dan data konsumsi ikan 2011 - 2015 bersumber dari buku Kelautan dan Perikanan dalam Angka tahun 2016 (Pusdatin KKP, 2017). Khusus data konsumsi ikan tahun 2016 didapatkan dari hasil perhitungan tim Ditjen. Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2017 dengan mengolah data hasil SUSENAS 2016 dan "*expert adjustment*".

## 2.2. Metode Analisis

Analisis data dilakukan dengan metode analisis deskriptif sederhana. Sebagaimana disebutkan dalam buku Pedoman Penghitungan Angka Konsumsi Ikan (Ditjen. PDSPKP, 2017), data mentah hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang didapatkan dari Badan Pusat Statistik (BPS), dipilih dan diekstrak untuk memperoleh data mentah data konsumsi ikan. Hasil ekstrak data konsumsi ikan diolah dan ditabulasi untuk memperoleh data konsumsi ikan berdasarkan Provinsi (Angka Konsumsi Ikan/AKI). Jika angka konsumsi ikan provinsi dikalikan dengan jumlah penduduk provinsi diperoleh kebutuhan ikan konsumsi provinsi. Jika kebutuhan ikan provinsi dijumlahkan akan menghasilkan kebutuhan ikan konsumsi nasional.

Pada penghitungan konsumsi ikan, metode yang dilakukan adalah dengan menjumlahkan data konsumsi ikan segar dengan konsumsi ikan asin/awetan yang diperoleh dari SUSENAS. Tetapi hasil dari SUSENAS ini tidak dapat langsung dijumlahkan dengan ikan segar karena ikan asin/awetan perlu dilakukan konversi ke ikan segar. Demikian juga bumbu-bumbuan dan pengeluaran ikan dalam kelompok makanan jadi belum dihitung. Oleh karena itu total konsumsi ikan rumah tangga penduduk Indonesia dihitung dengan menjumlahkan keempat kelompok ikan tersebut, sebagai berikut :



Namun demikian data dari keempat kelompok tersebut tidak dapat langsung dijumlahkan mengingat selain satuan yang berbeda (ada kg, ons dan potong) juga masih diperlukan faktor konversi dari ikan dalam bentuk asin/awetan dan bumbu-bumbuan ke ikan dalam bentuk segar. Selain itu, juga diperlukan konversi untuk ikan yang berasal dari kelompok makanan/minuman jadi dari satuan potong ke satuan kilogram. Konsumsi ikan dalam bumbu-bumbuan (KIB), dihitung khusus untuk terasi dan cara penghitungannya sama dengan penghitungan konsumsi ikan dan udang asin/awetan.

**Tabel 1. Jenis Komoditas Ikan Dalam SUSENAS 2015 dan 2016**

| Kelompok Ikan     | Jenis Ikan   |
|-------------------|--|
| Ikan/Udang Segar  | Tongkol/tuna/cakalang, Kembung, Teri,, Bandeng, Mujair, Lele/Patin/Gabus/Belut, Ikan air tawar/payau segar lainnya, Ikan air laut segar lainnya, Udang/cumi/sotong/ kerang/ kepiting/ketam (segar) |
| Ikan/Udang awetan | Ikan air tawar/payau diawetkan/diasinkan, Ikan air laut diawetkan/diasinkan, dang/cumi/sotong/kerang/kepiting/ ketam (diawetkan/diasinkan ), Ikan dalam kaleng                                     |

Faktor konversi yang digunakan yaitu faktor konversi yang ada dalam Pedoman Penyusunan NBM yang diterbitkan oleh Badan Ketahanan Pangan, Departemen Pertanian (2005). Adapun faktor konversi yang digunakan sebagai berikut :

**Tabel 2. Faktor Konversi Ikan dalam Bentuk Ikan Asin/Awetan ke Bentuk Ikan Segar**

| No | Jenis Ikan/Awetan dalam SUSENAS          | Faktor konversi | Perhitungan angka konversi |
|----|--|-----------------|----------------------------|
| 1  | Ikan air tawar/ payau                    | 52,63           | $100/52,63 = 1,9$          |
| 2  | Ikan laut                                | 45,45           | $100/45,45 = 2,2$          |
| 3  | Udang/cumi/sotong/kerang/ kepiting/ketam | 41,67           | $100/41,67 = 2,4$          |
| 4  | Ikan dalam kaleng                        | 60              | $100/60 = 1,7$             |
| 5  | Terasi                                   | 50              | $100/50 = 2,0$             |

Sumber : Pedoman Penyusunan NBM yang diterbitkan oleh Badan Ketahanan Pangan, Departemen Pertanian (2005), Diolah oleh Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

Dapat dipahami bahwa ikan yang dibeli oleh rumah tangga atau penduduk tentu bermacam-macam, tidak hanya jenis ikan atau udangnya tetapi juga cara pengolahan, seperti di pepes, digoreng serta ukurannya. Padahal dalam data SUSENAS pada kelompok makanan/minuman jadi hanya terdapat satu karakter atau satu variabel yang berkaitan dengan ikan seperti yang telah dikemukakan terdahulu yaitu ikan (goreng/bakar/presto dsb) dalam bentuk potong.

Oleh karena itu, untuk mengetahui kuantitas konsumsi ikan dari kelompok makanan/minuman jadi digunakan pendekatan “*ad hoc*”. Formula untuk menghitung konsumsi ikan dan udang dari kelompok makanan/minuman jadi sebagai berikut :

$$\text{KIMJ} = ((V_{\text{jadi}}/V_{\text{segar}}) \times 0.8) \times \text{KIDS} \times 1,55$$

Keterangan :

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| <b>KIMJ</b>    | = | Konsumsi ikan dari kelompok makanan/minuman jadi   |
| <b>V Jadi</b>  | = | Pengeluaran ikan dari kelompok makanan/minuman jadi  |
| <b>V Segar</b> | = | Pengeluaran dari kelompok ikan dan udang segar   |
| <b>0,8</b>     | = | Nilai yang digunakan setelah dikurangi faktor jasa dan bumbu, minyak goreng dan lainnya sebesar 20 % |
| <b>KIDS</b>    | = | Konsumsi ikan dan udang segar ( i=1 untuk TTC ... dst sampai ... n untuk udang segar lainnya)        |
| <b>1,55</b>    | = | Faktor konversi dari bentuk goreng/bakar/dll ke utuh segar   |

Dalam perhitungan angka konsumsi ikan Kementerian Kelautan dan Perikanan, konsumsi industri tidak termasuk dalam penghitungan. Besaran angka koreksi koefisien B dan C untuk perhitungan konsumsi ikan ditetapkan berdasarkan hasil kesepakatan para ahli “*expert adjustment*” dari tim Bappenas, BPS, BKP Kementerian Pertanian, Kemenko Perekonomian, Ditjen. Perikanan Budidaya dan Ditjen. Perikanan Tangkap, IPB dan PSE Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. Oleh karena itu, rumus penghitungan angka konsumsi ikan nasional tahun 2016 sebagai berikut:

$$\text{AKI} : \text{A+B+C}$$

Dimana:

|            |   |                                      |
|------------|---|--------------------------------------|
| <b>AKI</b> | : | Angka Konsumsi Ikan                  |
| <b>A</b>   | : | Konsumsi di Rumah Tangga(KIDRT)      |
| <b>B</b>   | : | Konsumsi Luar Rumah Tangga= b x ( A) |
| <b>C</b>   | : | Konsumsi Tidak Tercatat = cx (A+B)   |



# BAB III

## HASIL ANALISIS

### 3.1. Konsumsi Ikan Nasional

Angka konsumsi ikan nasional dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Seperti dapat diikuti pada Tabel 3, Angka Konsumsi Ikan tahun 2011-2016 meningkat sebesar 6,28% per tahun dan AKI 2016 sebesar 43,71 kg per kapita naik sebesar 6,32% dibandingkan AKI 2015 yang mencapai 41,11 kg per kapita. Peningkatan konsumsi ikan selama 6 tahun terakhir merupakan hasil dukungan dari berbagai kegiatan seperti pembangunan pasar ikan higienis, pembangunan sentra kuliner, pemberian bantuan “ice flake” dan kampanye tentang gemar makan ikan kepada masyarakat.

Angka serapan ikan tahun 2011-2016 mengalami peningkatan sebesar 3,95% per tahun dan serapan ikan 2016 sebesar 9.367 ribu ton atau naik sebesar 9,17% dibandingkan serapan ikan tahun 2015 yang mencapai 8.580 ribu ton. Angka serapan ikan nasional tahun 2014 sebesar 9.459 ribu ton dan pada tahun 2015 sebesar 8.580 ribu ton, penurunan ini akibat perbedaan cara perhitungan angka serapan ikan sampai dengan tahun 2014 terhadap angka serapan ikan sesudah tahun 2014. Perhitungan serapan ikan sampai dengan tahun 2014 dengan mengalikan AKI nasional dengan jumlah penduduk nasional, sedangkan tahun 2015 dan 2016 dengan terlebih dahulu mengalikan AKI provinsi dengan jumlah penduduk provinsi dan selanjutnya dijumlahkan untuk memperoleh kebutuhan ikan nasional.

**Tabel 3. Perkembangan Konsumsi Ikan Nasional 2011-2016**

Satuan: kg/kapita/tahun

| URAIAN                     | Tahun |       |       |       |       |         | Kenaikan |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|----------|
|                            | 2011  | 2012  | 2013  | 2014  | 2015  | 2016**) | %        |
| AKI                        | 32,25 | 33,89 | 35,21 | 38,14 | 41,11 | 43,71   | 6,28     |
| Angka Serapan (Ribu ton)*) | 7.804 | 8.317 | 8.761 | 9.459 | 8.580 | 9.367   | 3,95     |

\*) Serapan tahun 2011-2014 dihitung dengan mengalikan AKI nasional dengan jumlah penduduk Untuk tahun 2015 dan 2016 AKI nasional dihitung dengan menjumlahkan AKI Provinsi

\*\*) Angka sementara, diperoleh dari 23 provinsi, 11 provinsi menggunakan data target

Peningkatan konsumsi ikan dipengaruhi oleh perubahan paradigma masyarakat terhadap ikan. Ikan yang dulu dikenal sulit diolah menjadi makanan jadi saat ini sudah tersedia beberapa cara pengolahan atau menu masakan yang bervariasi di beberapa majalah bahkan di televisi dan performa ikan yang bau amis bila dikonsumsi berubah menjadi makanan yang lezat. Berkembangnya diversifikasi produk perikanan mempermudah ibu rumah tangga untuk dapat menyajikan ikan di ruang makan dengan berbagai variasi serta disukai anak - anak.

Jumlah dan jenis konsumsi ikan sangat terkait dengan berbagai faktor yaitu: (1) pengetahuan gizi dan teknik pengolahan ikan yang masih terbatas, (2) kemudahan mendapatkan ikan yang bervariasi, (3) harga ikan yang dinilai bergensi (udang, cumi, kakap merah) cukup mahal dibandingkan daya beli masyarakat pada umumnya, (4) citra/*image*/gensi ikan sebagai makanan acara khusus belum berkembang, (5) masih terdapatnya nilai budaya, tabu, mitos, dan pantangan sekelompok masyarakat mengenai dampak negatif konsumsi ikan, dan (6) promosi konsumsi ikan yang belum optimal.

Selain itu, di Indonesia konsumsi ikan banyak dipengaruhi oleh faktor-faktor di luar gizi dan kesehatan. Faktor-faktor ketersediaan dan produksi, pemasaran, teknologi dan perhubungan sangat mempengaruhi secara makro (tingkat nasional dan regional) konsumsi ikan. Secara mikro (tingkat keluarga dan individu) konsumsi ikan dipengaruhi oleh faktor-faktor sosial, budaya serta ekonomi termasuk pendapatan.

Pada tahun 2004, Presiden Megawati Soekarnoputri mencanangkan program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN), sebuah program yang bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan Indonesia. Program ini memasyarakatkan makan ikan kepada semua lapisan masyarakat untuk meningkatkan kesehatan dan kecerdasan bangsa. Disamping program GEMARIKAN, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) juga membentuk Forum Peningkatan Konsumsi Ikan (Forikan) yang pada tahun 2015 sudah terbentuk di 33 Provinsi di Indonesia. GEMARIKAN dan FORIKAN merupakan salah satu kegiatan atau alat untuk meningkatkan konsumsi ikan serta mendekatkan ikan ke masyarakat. Dengan kampanye GEMARIKAN dan partisipasi FORIKAN dapat meningkatkan konsumsi ikan di luar rumah tangga.

### **3.2. Konsumsi Ikan Provinsi**

Hasil perikanan di Indonesia sangat beragam karena masing-masing daerah mempunyai jenis ikan dan sumberdaya alam yang spesifik, yang pemanfaatannya juga menggunakan cara dan teknologi yang berbeda. Sementara itu produksi ikan menyangkut penangkapan dan pembudidayaan baik di lingkungan laut, air tawar maupun tambak. Produksi ikan di suatu daerah dapat dianggap sebagai potensi ketersediaan ikan di daerah tersebut. Angka konsumsi ikan menurut provinsi seperti pada Tabel 4.

**Tabel 4. Angka Konsumsi Ikan Menurut Provinsi 2011-2016***Satuan:kg/kapita/tahun*

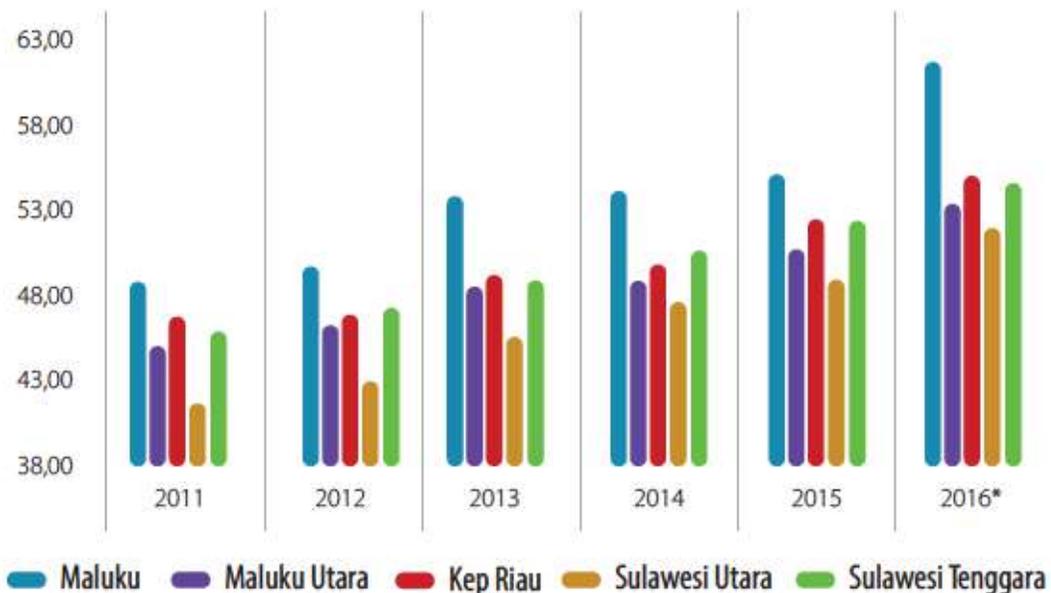
| No | Provinsi             | Tahun        |              |              |              |              |              | Perub<br>(11-16)% |
|----|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------------|
|    |                      | 2011         | 2012         | 2013         | 2014         | 2015         | 2016*)       |                   |
|    | <b>Nasional</b>      | <b>32,25</b> | <b>33,89</b> | <b>35,21</b> | <b>38,14</b> | <b>41,11</b> | <b>43,71</b> | <b>6,28</b>       |
| 1  | Aceh                 | 40,96        | 41,69        | 43,34        | 45,83        | 46,85        | 49,80        | 4,00              |
| 2  | Sumatera Utara       | 35,54        | 35,59        | 38,94        | 40,14        | 41,04        | 43,66        | 4,25              |
| 3  | Sumatera Barat       | 29,53        | 31,18        | 33,40        | 34,16        | 36,42        | 37,37        | 4,84              |
| 4  | Riau                 | 37,85        | 38,04        | 40,02        | 41,74        | 44,03        | 42,06        | 2,20              |
| 5  | Jambi                | 31,55        | 31,94        | 32,76        | 34,00        | 34,75        | 36,91        | 3,20              |
| 6  | Sumatera Selatan     | 30,42        | 35,31        | 37,89        | 38,99        | 43,03        | 43,93        | 7,75              |
| 7  | Bengkulu             | 25,52        | 26,8         | 30,70        | 32,18        | 34,39        | 37,29        | 7,94              |
| 8  | Lampung              | 22,31        | 24,41        | 25,11        | 25,97        | 28,66        | 28,72        | 5,25              |
| 9  | Kep. Bangka Belitung | 38,82        | 45,75        | 45,87        | 47,04        | 49,26        | 46,75        | 4,06              |
| 10 | Kep. Riau            | 46,86        | 46,96        | 49,26        | 49,92        | 52,58        | 55,24        | 3,37              |
| 11 | DKI Jakarta          | 25,14        | 31,31        | 31,32        | 32,55        | 36,75        | 38,79        | 9,39              |
| 12 | Jawa Barat           | 20,79        | 22,67        | 22,51        | 24,48        | 26,27        | 31,14        | 8,59              |
| 13 | Jawa Tengah          | 15,51        | 17,71        | 18,19        | 20,92        | 22,37        | 26,71        | 11,65             |
| 14 | DI Yogyakarta        | 13,60        | 14,55        | 21,71        | 21,74        | 24,68        | 23,73        | 13,20             |
| 15 | Jawa Timur           | 21,41        | 23,35        | 25,09        | 27,89        | 29,42        | 31,35        | 7,94              |
| 16 | Banten               | 24,89        | 28,36        | 28,06        | 30,65        | 32,45        | 34,77        | 7,03              |
| 17 | Bali                 | 24,40        | 24,75        | 28,66        | 31,47        | 33,02        | 36,43        | 8,46              |
| 18 | Nusa Tenggara Barat  | 26,09        | 28,67        | 30,50        | 31,15        | 35,64        | 32,35        | 4,72              |
| 19 | Nusa Tenggara Timur  | 21,21        | 23,16        | 28,15        | 30,11        | 31,78        | 32,54        | 9,13              |
| 20 | Kalimantan Barat     | 31,53        | 32,88        | 34,75        | 36,90        | 38,63        | 36,43        | 3,03              |
| 21 | Kalimantan Tengah    | 44,36        | 44,97        | 45,89        | 46,19        | 48,87        | 51,89        | 3,21              |
| 22 | Kalimantan Selatan   | 42,69        | 44,63        | 45,35        | 46,50        | 48,40        | 49,28        | 2,92              |
| 23 | Kalimantan Timur     | 37,99        | 39,18        | 40,75        | 41,81        | 43,12        | 46,41        | 4,10              |
| 24 | Sulawesi Utara       | 41,71        | 43,08        | 45,67        | 47,83        | 48,99        | 52,05        | 4,54              |
| 25 | Sulawesi Tengah      | 38,35        | 40,25        | 40,31        | 45,07        | 46,03        | 47,27        | 4,35              |
| 26 | Sulawesi Selatan     | 42,08        | 41,77        | 44,88        | 45,40        | 48,97        | 51,08        | 4,01              |
| 27 | Sulawesi Tenggara    | 46,09        | 47,51        | 49,01        | 50,77        | 52,60        | 54,82        | 3,53              |
| 28 | Gorontalo            | 40,91        | 43,73        | 46,83        | 47,74        | 50,56        | 51,34        | 4,68              |

Lanjutan Tabel 4

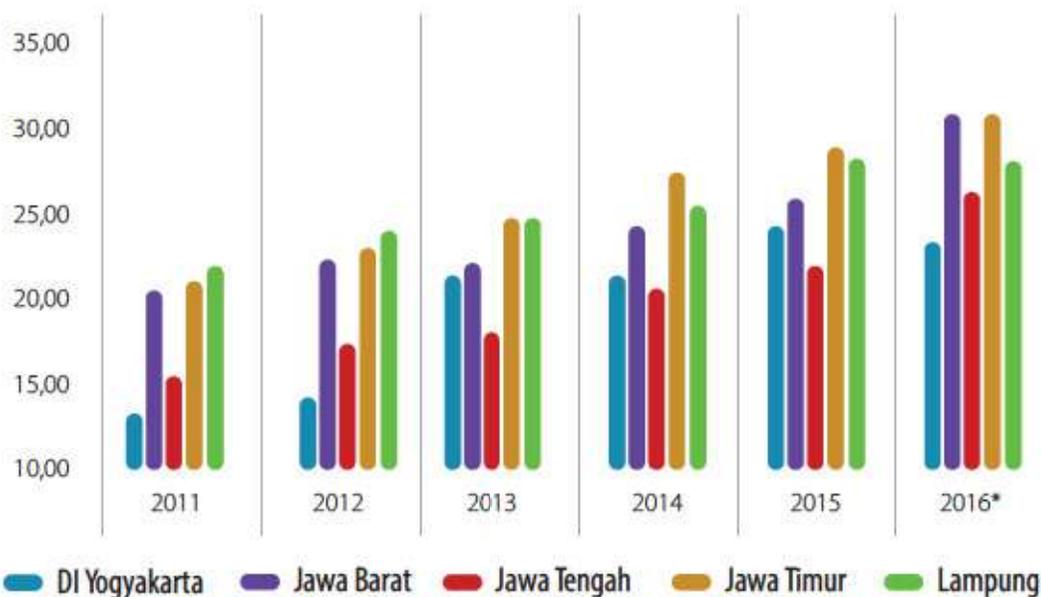
| No | Provinsi         | Tahun |       |       |       |       | Perub<br>(11-16)% |        |
|----|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------------------|--------|
|    |                  | 2011  | 2012  | 2013  | 2014  | 2015  |                   | 2016*) |
| 29 | Sulawesi Barat   | 42,76 | 44,76 | 45,37 | 46,16 | 49,78 | 49,96             | 3,20   |
| 30 | Maluku           | 48,87 | 49,86 | 53,95 | 54,12 | 55,35 | 61,87             | 4,92   |
| 31 | Maluku Utara     | 45,19 | 46,37 | 48,63 | 48,88 | 50,75 | 53,55             | 3,47   |
| 32 | Papua Barat      | 41,83 | 42,73 | 47,13 | 49,51 | 50,18 | 51,45             | 4,28   |
| 33 | Papua            | 33,62 | 34,58 | 35,43 | 38,59 | 40,13 | 43,74             | 5,44   |
| 34 | Kalimantan Utara |       |       |       |       | 41,83 | 43,12             | 3,08   |

\*)Angka sementara, 11 Provinsi belum memberikan konfirmasi AKI Provinsi

Konsumsi ikan tertinggi tahun 2016 terdapat di Provinsi Maluku yakni sebesar 61,87 kg/kapita/tahun diikuti provinsi Kepulauan Riau sebesar 55,24 kg/kapita/tahun. Konsumsi ikan terendah terjadi di Provinsi DI Yogyakarta yakni sebesar 23,73 kg per kapita per tahun diikuti Provinsi Jawa Tengah yakni sebesar 26,71 kg/kapita per tahun seperti pada Gambar 1 dan 2.



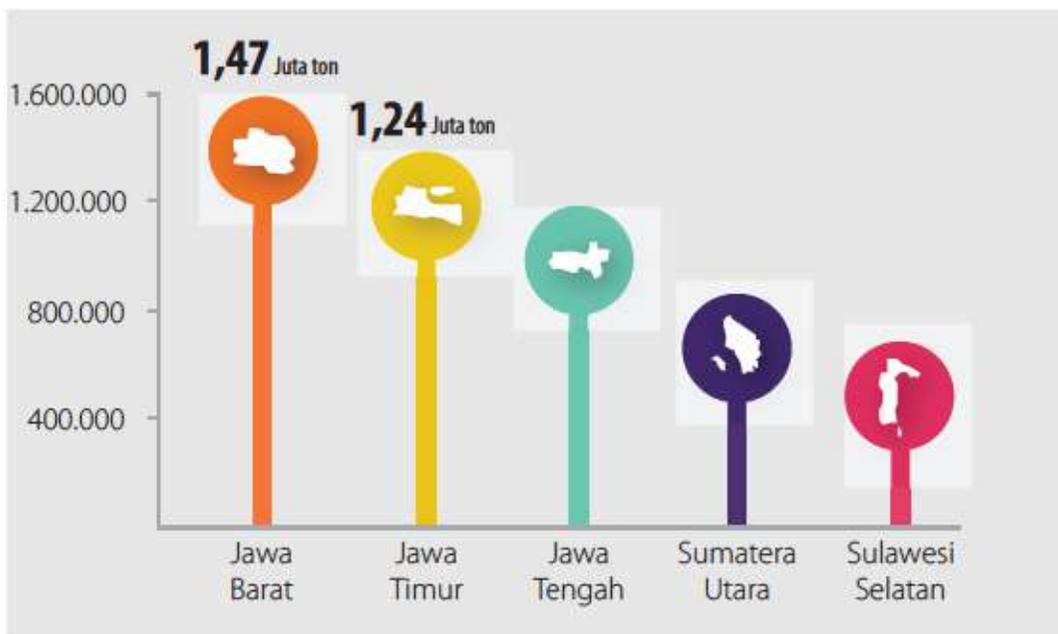
Gambar 1. AKI 5 Provinsi Tertinggi (Kg/Kapita)



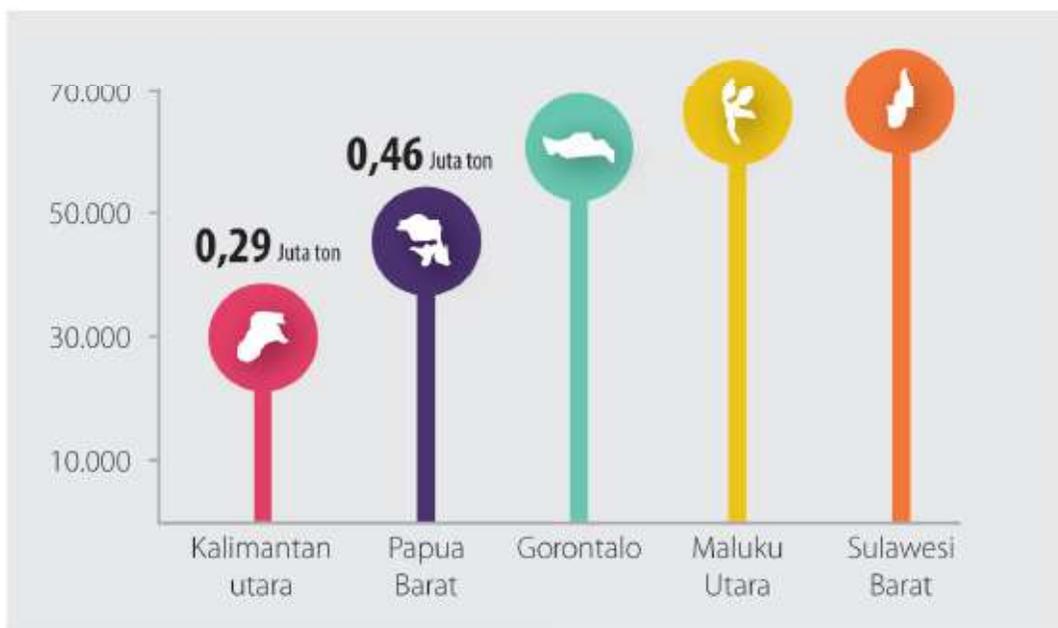
**Gambar 2.** AKI 5 Provinsi Terendah (Kg/Kapita)

Konsumsi atau pola konsumsi pangan dipengaruhi oleh banyak faktor tidak hanya ekonomi tetapi juga budaya, ketersediaan, pendidikan, gaya hidup dan sebagainya. Walaupun selera dan pilihan masyarakat didasari pada nilai-nilai sosial, ekonomi, budaya, agama, pengetahuan serta *aksesibilitas* namun kadang-kadang unsur prestise menjadi sangat menonjol. Dengan memperhatikan beragam faktor tersebut dapat memperjelas mengapa tingkat konsumsi pangan termasuk konsumsi ikan di suatu daerah dapat berbeda secara signifikan.

Serapan ikan konsumsi tahun 2016 sebesar 9,37 juta ton dengan kebutuhan terbesar di Provinsi Jawa Barat sebesar 1,47 juta ton diikuti Provinsi Jawa Timur sebesar 1,24 juta ton. Sedangkan kebutuhan ikan terendah tahun 2016 adalah di Provinsi Kalimantan Utara sebesar 0,29 juta ton diikuti Papua Barat sebesar 0,46 juta ton. Serapan ikan konsumsi sangat dipengaruhi oleh jumlah penduduk suatu provinsi. Jumlah penduduk tertinggi tahun 2016 terdapat di Provinsi Jawa Barat yakni sebesar 47,38 juta orang diikuti Provinsi Jawa Timur sebesar 39,07 juta orang dan jumlah penduduk terendah terdapat di Provinsi Kalimantan Utara sebesar 0,67 juta orang diikuti Provinsi Papua Barat sebanyak 0,89 juta orang seperti pada Gambar 3 dan 4.



**Gambar 3.** Lima Provinsi Dengan Serapan Ikan Terbesar Tahun 2016



**Gambar 4.** Lima Provinsi Dengan Serapan Ikan Terkecil Tahun 2016

Kebutuhan ikan masyarakat Indonesia yang diuraikan menurut provinsi jelas tergambar bahwa pola konsumsi ikan di satu Provinsi berbeda dengan pola konsumsi ikan di provinsi lainnya. Besarnya kebutuhan ikan di setiap provinsi terdapat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Kebutuhan Ikan Konsumsi Tahun 2016**

| NO | PROVINSI                  | KONSUMSI IKAN   | JUMLAH PENDUDUK | KEBUTUHAN IKAN (TON) |
|----|---------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|
|    |                           | Kg/perkpita/thn | Ribu Orang      | Ton                  |
| 1  | Aceh                      | 49,80           | 5.096,20        | 253.790,76           |
| 2  | Sumatera Utara            | 43,66           | 14.102,90       | 615.732,61           |
| 3  | Sumatera Barat            | 37,37           | 5.259,50        | 196.547,52           |
| 4  | Riau                      | 42,06           | 6.501,00        | 273.432,06           |
| 5  | Jambi                     | 36,91           | 3.458,90        | 127.668,00           |
| 6  | Sumatera Selatan          | 43,93           | 8.160,90        | 358.508,34           |
| 7  | Bengkulu                  | 37,29           | 1.904,80        | 71.029,99            |
| 8  | Lampung                   | 28,72           | 8.205,10        | 235.650,47           |
| 9  | Kepulauan Bangka Belitung | 46,75           | 1.401,80        | 65.534,15            |
| 10 | Kepulauan Riau            | 55,24           | 2.028,20        | 112.037,77           |
| 11 | DKI Jakarta               | 38,79           | 10.277,60       | 398.668,10           |
| 12 | Jawa Barat                | 31,14           | 47.379,40       | 1.475.394,52         |
| 13 | Banten                    | 34,77           | 12.203,10       | 424.301,79           |
| 14 | Jawa Tengah               | 26,71           | 34.019,10       | 908.650,16           |
| 15 | DI Yogyakarta             | 23,73           | 3.720,90        | 88.296,96            |
| 16 | Jawa Timur                | 31,35           | 39.075,30       | 1.225.010,66         |
| 17 | Bali                      | 36,43           | 4.200,10        | 153.009,64           |
| 18 | Nusa Tenggara Barat       | 32,35           | 4.896,20        | 158.392,07           |
| 19 | Nusa Tenggara Timur       | 32,54           | 5.203,50        | 169.321,89           |
| 20 | Kalimantan Barat          | 36,43           | 4.861,70        | 177.111,73           |
| 21 | Kalimantan Tengah         | 51,89           | 2.550,20        | 132.329,88           |
| 22 | Kalimantan Selatan        | 49,28           | 4.055,50        | 199.855,04           |
| 23 | Kalimantan Timur          | 46,41           | 4.167,60        | 193.418,32           |
| 24 | Kalimantan Utara          | 43,12           | 666,33          | 28.732,15            |
| 25 | Sulawesi Utara            | 52,05           | 2.436,90        | 126.840,65           |
| 26 | Sulawesi Tengah           | 47,27           | 2.921,70        | 138.108,76           |

Lanjutan Tabel 5

| NO | PROVINSI          | KONSUMSI IKAN   | JUMLAH PENDUDUK   | KEBUTUHAN IKAN (TON) |
|----|-------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
|    |                   | Kg/perkpita/thn | Ribu Orang        | Ton                  |
| 27 | Sulawesi Selatan  | 51,08           | 8.606,40          | 439.614,91           |
| 28 | Sulawesi Tenggara | 54,82           | 2.551,00          | 139.845,82           |
| 29 | Gorontalo         | 51,34           | 1.150,80          | 59.082,07            |
| 30 | Sulawesi Barat    | 49,96           | 1.306,50          | 65.272,74            |
| 31 | Maluku            | 61,87           | 1.715,50          | 106.137,99           |
| 32 | Maluku Utara      | 53,55           | 1.185,90          | 63.504,95            |
| 33 | Papua Barat       | 51,45           | 893,40            | 45.965,43            |
| 34 | Papua             | 43,74           | 3.207,40          | 140.291,68           |
|    | <b>Nasional</b>   | <b>43,71</b>    | <b>258.705,00</b> | <b>9.367.090,00</b>  |

### 3.3. Konsumsi per Komoditas

Berdasarkan data SUSENAS yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS), preferensi konsumen untuk ikan laut adalah tongkol/tuna/cakalang (TTC) dengan AKI sebesar 6,72 kg/kapita/tahun diikuti kembung sebesar 2,83 kg/kapita per tahun. Untuk ikan budidaya, preferensi konsumen terbesar adalah untuk ikan lele/patin/gabus/belut dengan AKI sebesar 2,83 kg/kapita/tahun diikuti bandeng sebesar 2,46 kg/kapita per tahun. Jenis ikan penyumbang utama terhadap konsumsi atau preferensi konsumen menurut jenis ikan tahun 2016 seperti pada Tabel 6 dan Gambar 5.

**Tabel 6. Jenis Ikan Penyumbang Utama Konsumsi Tahun 2015-2016**

*satuan: kg/kapita/tahun*

| No | Jenis Ikan             | AKI 2015 | AKI 2016 |
|----|------------------------|----------|----------|
| 1  | Tongkol/Tuna/Cakalang  | 6,76     | 6,72     |
| 2  | Kembung                | 2,73     | 2,83     |
| 3  | teri                   | 1,38     | 1,34     |
| 4  | Mujair                 | 2,16     | 2,12     |
| 5  | Bandeng                | 2,23     | 2,46     |
| 6  | Lele/Patin/Gabus/Belut | 3,00     | 2,83     |

Lanjutan Tabel 6

| No | Jenis Ikan  | AKI 2015     | AKI 2016     |
|----|---|--------------|--------------|
| 7  | Ikan Air Tawar/Payau Segar Lainnya                                    | 3,44         | 3,56         |
| 8  | Ikan Air Laut Segar Lainnya   | 8,04         | 9,43         |
| 9  | Udang/Cumi/Sotong/Kerang/<br>Kepiting/Ketam (segar)                   | 1,59         | 1,56         |
| 10 | Ikan Air Tawar/Payau diawetkan/<br>diasinkan                          | 0,56         | 0,59         |
| 11 | Ikan Air Laut diawetkan/diasinkan                                     | 4,32         | 4,36         |
| 12 | Udang/Cumi/Sotong/Kerang/<br>Kepiting/Ketam (diawetkan/<br>diasinkan) | 0,25         | 0,27         |
| 13 | Ikan dalam kaleng   | 0,38         | 0,42         |
| 14 | Terasi/Petis  | 0,56         | 0,60         |
| 15 | Ikan (goreng,Bakar,<br>Presto,Pindang,Pepes, dsb)                     | 3,71         | 4,63         |
|    | <b>Total Konsumsi ikan</b>  | <b>41,11</b> | <b>43,71</b> |

Sumber: SUSENAS diolah Ditjen. PDSPKP, 2017.

Jenis ikan yang disukai masyarakat sangat penting untuk diketahui sebagai bahan perencanaan dan penyediaan ikan untuk kebutuhan masyarakat baik dari penangkapan di laut maupun usaha budidaya. Sebagian besar masyarakat Indonesia lebih menyukai ikan yang berasal dari hasil penangkapan dari laut daripada hasil budidaya. Kemungkinan besar hal ini pengaruh dari kemudahan akses untuk mendapatkan ikan mengingat 70% wilayah Indonesia berupa perairan laut. Namun dengan makin berkembangnya usaha budidaya ikan di berbagai daerah, akses terhadap ikan hasil budidaya meningkat, peran pasokan sumber budidaya juga makin besar. Berdasarkan jenis ikan, ikan yang paling disukai masyarakat adalah tongkol/tuna/cakalang (TTC) diikuti kembung. Preferensi masyarakat terhadap jenis ikan laut dan ikan hasil budidaya ternyata didukung kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.



**Gambar 5.** AKI Menurut Jenis Ikan Penyumbang Utama 2015-2016 (Kg/Kapita)

Tongkol merupakan ikan tangkapan nelayan yang penting di berbagai provinsi di wilayah Indonesia. Tongkol diperniagakan dalam bentuk segar dan beku. Juga dalam rupa-rupa ikan olahan: dikeringkan, diasinkan, diasap, atau dipindang. Ikan tongkol bila tidak ditangani dengan baik dengan sistem rantai dingin maka akan menimbulkan rasa gatal karena proses penguraian senyawa histidin menjadi histamin. Di Indonesia, ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang populer dan disukai oleh hampir seluruh kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini disebabkan oleh harganya yang terjangkau, dan manfaatnya yang tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh.

Manfaat mengonsumsi ikan cakalang di antaranya adalah membantu mekanisme kerja jantung dan pembuluh darah, melindungi jantung dari fibrilasi atial, mencegah kanker payudara dan menurunkan resiko AMD (*Age-related Macular Disease*) atau penyakit mata karena proses penuaan. Zat besi yang terdapat pada cakalang juga dapat membantu proses pembentukan sel darah merah yang dapat mengatasi anemia atau lesu darah. Selenium dan antioksidan yang terdapat pada ikan cakalang dapat meningkatkan kekebalan tubuh sehingga dengan mengonsumsi cakalang dapat melawan infeksi ataupun penyakit.

Ikan kembung mengandung omega-3, vitamin, mineral, kalsium, tembaga, zat besi serta yodium. Kandungan lemak tak jenuh yang terkandung dalam ikan kembung dapat menurunkan kolesterol dalam darah. Sebagian besar manfaat dan kandungan gizi dari ikan kembung baik untuk ibu hamil.

Ikan bandeng adalah salah satu jenis ikan konsumsi yang disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Ikan bandeng merupakan sumber protein yang sehat karena tidak mengandung kolesterol, selain itu kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan bandeng menjadikan ikan bandeng mudah dicerna dan baik dikonsumsi oleh semua usia. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan bandeng mampu mencukupi kebutuhan protein pada tubuh, menjaga serta memelihara kesehatan tubuh, serta mampu mencegah penyakit kekurangan zat gizi. Ikan bandeng juga mengandung asam lemak omega-3 yang berfungsi untuk mencegah terjadinya penggumpalan keping-keping darah sehingga dapat mengurangi resiko terkena arteriosklerosis dan mencegah penyakit jantung koroner, menurunkan kadar kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh serta membantu pertumbuhan otak dan pendewasaan sistem saraf.

Harga ikan bandeng juga tidak terlalu mahal sehingga dapat terjangkau oleh berbagai lapisan masyarakat. Ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai macam produk di antaranya bandeng krispy, bandeng bakar, bandeng asap, bandeng otak-otak, bandeng presto, bakso bandeng, abon bandeng, kerupuk bandeng, nugget bandeng dan berbagai produk olahan bandeng lainnya. Permintaan pasar untuk ikan bandeng segar maupun olahan ikan bandeng cukup tinggi dan pangsa pasar bandeng cukup luas.

Ikan gabus merupakan jenis ikan yang tidak banyak dibudidayakan, namun banyak hidup secara liar di banyak daerah. Ikan gabus yang dikenal sebagai ikan predator ini banyak ditemukan di danau, sungai, sendang, parit, rawa-rawa, dipersawahan, bahkan perairan yang rendah kadar oksigen. Ikan gabus merupakan sumber protein yang sangat baik. Kandungan protein ikan gabus sebesar 25,5%, Ikan gabus juga dikenal mengandung albumin, bisa mencapai sekitar 6,224 g setiap 100 g daging ikan gabus. Kandungan albumin plus mineral zinc (Zn) yang sebesar 1,7412 mg/100 g pada daging ikan gabus inilah yang terkait dengan proses penyembuhan luka yang lebih baik. Albumin terdapat dalam plasma darah manusia, bahkan lebih banyak 60% dari jenis protein lainnya. Albumin bermanfaat sebagai pembawa molekul-molekul kecil untuk melewati plasma dan cairan sel, yang erat kaitannya dengan bahan metabolisme dan pembawa berbagai macam obat yang kurang larut.

Sebuah penelitian menunjukkan bahwa balita yang mengonsumsi ikan gabus secara teratur memiliki kadar albumin jauh lebih tinggi, dan mengalami peningkatan berat badan dan kadar hemoglobin darah secara nyata. Albumin sangat dibutuhkan untuk perkembangan otak, terutama bagi balita yang berada pada fase emas pertumbuhan (*golden age*). Dengan demikian, memberi bayi makan ikan gabus bisa membantu mencegah masalah anak yang kurang cerdas.

Ikan lele merupakan ikan konsumsi yang sudah merambah di berbagai penjuru kota di Indonesia karena ikan lele sangat mudah untuk dibudidayakan dan juga murah harganya. Dalam daging ikan lele terdapat kandungan asam lemak omega 3 dan omega 6, seperti pada salmon. Nutrisi tersebut terkenal untuk menjaga kesehatan jantung dan juga otak manusia terutama anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan.

Di dalam ikan lele terdapat kurang lebih 15,6 gr protein pada 1 ekor lele ukuran sedang. Jumlah tersebut mampu menyuplai kebutuhan protein seseorang yang ingin membangun massa otot. Ikan lele kaya vitamin B 12. Kandungan vitamin B 12 juga dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh manusia. Vitamin ini berguna untuk membuat kita lebih berstamina, dan tidak mudah lelah dalam menjalankan aktifitas sehari-hari. Satu ekor lele bisa memenuhi 40% kebutuhan vitamin B12 bagi tubuh manusia. Fosfor yang terdapat pada ikan lele yang mencapai hingga 167 mg/100 gram terbukti lebih tinggi daripada telur yang hanya mempunyai kandungan 100 mg/100 gram. Kalium dan natrium yang terdapat pada ikan lele yang mencapai 24,5 : 1 tergolong cukup tinggi sehingga mampu menjaga kesehatan cardio dan pembuluh darah manusia. Mineral fosfor yang terdapat dalam Ikan Lele merupakan mineral yang sangat dibutuhkan tubuh. Mineral fosfor berperan aktif pada pembentukan tulang dan gigi. Kandungan omega-3 yang terdapat pada ikan lele sangat baik untuk membantu proses mempercepat penyembuhan luka paska operasi.

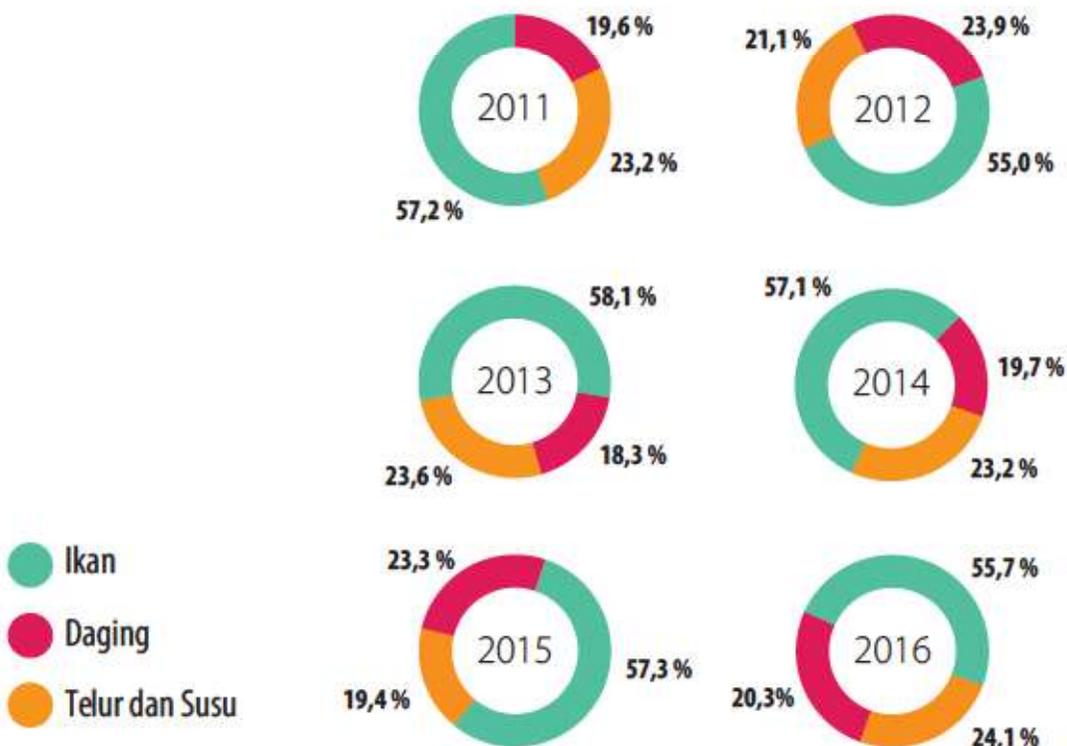
Ikan patin mempunyai manfaat bagi kesehatan tubuh manusia, di dalam ikan patin terdapat kandungan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Ikan patin memiliki lemak rendah, dengan dua asam lemak esensial DHA sekitar 4,74% dan EPA sekitar 0,31%. Total kandungan lemak dalam daging ikan patin adalah 3,42%, dimana asam lemak tak jenuh di atas 50%. Asam oleat merupakan asam lemak jenuh tunggal yang paling melimpah di dalam daging ikan patin yaitu sebesar 8,43%.

Udang vaname memiliki komposisi gizi yang baik bagi tubuh manusia di antaranya selenium tinggi, sangat cukup untuk memenuhi kebutuhan selenium harian tubuh. Kandungan vitamin B12, dapat memenuhi 78% kebutuhan vitamin B12 harian tubuh. Kandungan protein, dapat memenuhi 52% kebutuhan protein harian tubuh. Kandungan fosfor, dapat memenuhi 50% kebutuhan fosfor harian tubuh. Kandungan kolin, dapat memenuhi 36% kebutuhan kolin harian tubuh. Kandungan copper, dapat memenuhi 32% kebutuhan copper harian tubuh. Kandungan yodium, dapat memenuhi 31% kebutuhan yodium harian tubuh. Kandungan vitamin B3, dapat memenuhi 19% kebutuhan vitamin B3 harian tubuh. Kandungan zinc, dapat memenuhi 17% kebutuhan zinc harian tubuh. Kandungan

vitamin E, dapat memenuhi 17% kebutuhan vitamin E harian tubuh. Kandungan vitamin B6, dapat memenuhi 16% kebutuhan vitamin B6 harian tubuh. Kandungan Lemak omega 3, dapat memenuhi 14% kebutuhan lemak omega 3 harian tubuh. Kandungan asam patotenis, dapat memenuhi 12% kebutuhan asam patotenis harian tubuh. Kandungan vitamin A, dapat memenuhi 11% kebutuhan vitamin A harian tubuh.

### 3.4. Konsumsi Protein Hewani

Pangan terdiri dari pangan nabati dan hewani, demikian juga untuk protein terdapat protein nabati dan protein hewani. Khusus protein hewani dalam SUSENAS dapat dibedakan dari pangan asal ternak (daging, telur dan susu) dan pangan dari kelompok ikan. Pangan hewani adalah pangan sumber protein hewani di mana pangsa pangan hewani terhadap total konsumsi energi relatif kecil. Ikan banyak dikonsumsi oleh masyarakat, yang dapat dilihat dari pangsa protein ikan yang lebih besar daripada pangan asal ternak. Pangsa protein dari ikan terhadap daging serta telur dan susu seperti pada Gambar 6.



Gambar 6. Pangsa Konsumsi Protein Hewani Nasional (%)

Ikan merupakan sumber protein hewani yang utama dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia. Pangsa protein hewani yang bersumber dari hasil perikanan antara 55,0% - 58,1% dibandingkan daging 18,3% - 24,1% dan susu/telur 19,4% - 23,6%. Pada tahun 2016 ikan menyumbang protein sebesar 55,7% disusul daging 24,1% dan susu/telur 20,2% terhadap kebutuhan protein hewani dalam konsumsi masyarakat Indonesia.

Menurut Effendie (2002), ikan pada umumnya dan ikan laut pada khususnya merupakan bahan pangan yang kaya akan yodium. zat ini diperlukan oleh tubuh untuk dapat membentuk hormon tiroksin. Kandungan Yodium yang terkandung dalam ikan mencapai 83 mikrogram/100 gram ikan. Sementara daging hanya mengandung 5 mikrogram/100 gram. Dengan demikian konsumsi ikan laut yang tinggi dapat mencegah penyakit gangguan akibat kurangnya konsumsi yodium. Sementara kandungan lemak pada ikan sebesar 70% terdiri dari asam lemak tak jenuh, sedangkan pada daging sebagian besar terdiri dari asam lemak jenuh. Perbandingan penyediaan protein hewani dari sumber ikan, daging dan susu seperti pada Tabel 7.

**Tabel 7. Konsumsi Protein Hewani Per Kapita per Hari 2011-2016**

| NO | URAIAN         | TAHUN 2011  |       | Tahun 2012  |       | Tahun 2013  |       |
|----|----------------|-------------|-------|-------------|-------|-------------|-------|
|    |                | gram/kapita | %     | gram/kapita | %     | gram/kapita | %     |
| 1  | Ikan           | 8,02        | 57,2  | 7,85        | 55,0  | 7,56        | 58,1  |
| 2  | Daging         | 2,75        | 19,6  | 3,41        | 23,9  | 2,38        | 18,3  |
| 3  | Telur dan Susu | 3,25        | 23,2  | 3,01        | 21,1  | 3,07        | 23,6  |
|    | Total          | 14,02       | 100,0 | 14,27       | 100,0 | 13,01       | 100,0 |

| NO | URAIAN         | Tahun 2014  |       | Tahun 2015  |       | Tahun 2016  |       |
|----|----------------|-------------|-------|-------------|-------|-------------|-------|
|    |                | gram/kapita | %     | gram/kapita | %     | gram/kapita | %     |
| 1  | Ikan           | 7,82        | 57,1  | 7,47        | 57,3  | 7,17        | 55,7  |
| 2  | Daging         | 2,7         | 19,7  | 3,03        | 23,3  | 3,10        | 24,1  |
| 3  | Telur dan Susu | 3,17        | 23,2  | 2,53        | 19,4  | 2,61        | 20,3  |
|    | Total          | 13,69       | 100,0 | 13,03       | 100,0 | 12,88       | 100,0 |

Sumber. SUSENAS diolah Ditjen PDSPKP, 2017.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang absorpsi proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewan lain seperti daging sapi dan ayam. Ikan kaya akan mineral seperti kalsium, fosfor yang diperlukan untuk pembentukan tulang, serta zat besi yang diperlukan untuk pembentukan haemoglobin darah. Selain itu ikan merupakan sumber alami asam lemak Omega 3 yaitu *Eicosa Pentaenoic Acid* (EPA) dan *Decosa Hexaenoic Acid* (DHA) yang berfungsi mencegah arteriosklerosis terutama EPA. EPA dan DHA dapat menurunkan secara nyata kadar trigliserida di dalam darah dan menurunkan kadar kolesterol di dalam hati dan jantung. Data yang telah dikeluarkan oleh Lembaga Gizi Departemen Kesehatan RI, beberapa jenis ikan laut Indonesia memiliki kandungan asam lemak Omega 3 tinggi (sampai 10,9 g/100g) misalnya pada ikan sidat, terubuk, tenggiri, kembung, layang, dan bawal.

Ikan mengandung 18% protein terdiri dari asam-asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan normal. Konsumsi protein hewani per kapita per hari menurut provinsi seperti pada Tabel 8. Kandungan lemak ikan sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan, mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Lemak merupakan salah satu unsur besar dalam ikan, unsur lainnya adalah protein, vitamin dan mineral. Daging ikan mempunyai serta-serat protein lebih pendek daripada serta-serat protein daging sapi atau ayam. Oleh karena itu, ikan dan hasil produknya banyak dimanfaatkan oleh orang-orang yang mengalami kesulitan pencernaan sebab mudah dicerna dibandingkan daging sapi atau ayam. Vitamin yang ada dalam ikan juga bermacam-macam di antaranya vitamin A, D, thiamin, riboflavin, dan niacin. Ikan juga mengandung mineral yang kurang lebih sama banyaknya dengan mineral yang terkandung dalam susu seperti kalsium, dan fosfor.

Ikan mengandung banyak mineral termasuk magnesium, fosfor, iodium, fluor, zat besi, copper, dan selenium. Ikan dari laut banyak mengandung iodium. Orang-orang di pegunungan yang jarang makan ikan laut kemungkinan menderita penyakit gondok akan semakin besar. Kekurangan iodium yang dialami ibu sejak mengandung bayinya dapat mengakibatkan bayi yang lahir dalam pertumbuhannya mengalami retardasi mental atau IQ rendah.

Selenium merupakan mineral yang terdapat dalam ikan dan dalam tubuh kita bekerjasama dengan vitamin E sebagai antioksidan untuk memperlambat oksidasi asam-asam lemak tak jenuh. Selenium bersama vitamin E mempertahankan elastisitas jaringan dan bila selenium kurang di dalam tubuh maka akan terjadi "*premature aging*" yaitu suatu keadaan dimana seseorang tampak lebih tua dari umurnya. Ikan juga mengandung banyak fluor, yang dapat membantu kesehatan gigi pada anak-anak.

Tabel 8. Konsumsi Protein Hewani per Kapita per Hari Menurut Provinsi, 2011-2016

| NO | PROVINSI            | IKAN  |       |       |       |       | DAGING |      |       |      |      | TELUR DAN SUSU |      |      |      |      |      |      |      |
|----|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------|-------|------|------|----------------|------|------|------|------|------|------|------|
|    |                     | 2011  | 2012  | 2013  | 2014  | 2015  | 2016   | 2011 | 2012  | 2013 | 2014 | 2015           | 2016 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
| 1  | Aceh                | 14,21 | 13,38 | 13,02 | 12,74 | 12,80 | 12,63  | 1,53 | 1,51  | 1,02 | 1,18 | 1,51           | 1,82 | 3,16 | 2,96 | 2,7  | 2,44 | 2,08 | 2,09 |
| 2  | Sumatera Utara      | 13,4  | 12,67 | 11,96 | 12,86 | 11,28 | 10,43  | 2,03 | 2,37  | 1,86 | 2,23 | 2,50           | 2,35 | 3,35 | 3,65 | 3,31 | 3,45 | 2,40 | 2,47 |
| 3  | Sumatera Barat      | 8,91  | 8,07  | 7,98  | 8,19  | 7,58  | 7,76   | 2,85 | 3,29  | 2,57 | 3,08 | 3,54           | 3,38 | 3,86 | 3,67 | 3,49 | 3,16 | 2,40 | 2,47 |
| 4  | Riau                | 11,93 | 11,33 | 11,01 | 10,8  | 9,58  | 8,64   | 3,56 | 4     | 3,37 | 4,28 | 4,86           | 4,59 | 4,8  | 4,15 | 4,41 | 4,31 | 3,22 | 3,17 |
| 5  | Kepulauan Riau      | 12,89 | 13,57 | 13,1  | 14,84 | 12,91 | 12,19  | 3,57 | 6,13  | 4,05 | 4,91 | 5,77           | 5,48 | 5,21 | 5,84 | 4,75 | 5,22 | 4,07 | 4,04 |
| 6  | Jambi               | 10,07 | 9,14  | 8,58  | 8,23  | 6,93  | 7,22   | 3,24 | 3,96  | 3,07 | 3,15 | 3,68           | 3,80 | 3,87 | 3,62 | 3,05 | 2,88 | 2,49 | 2,58 |
| 7  | Sumatera Selatan    | 8,97  | 7,98  | 8,49  | 8,7   | 7,42  | 7,38   | 2,93 | 3,16  | 2,32 | 2,74 | 3,35           | 3,30 | 4,08 | 3,54 | 3,65 | 4,31 | 1,14 | 2,82 |
| 8  | Kep Bangka Belitung | 12,06 | 13,02 | 13,48 | 13,44 | 13,51 | 11,91  | 2,81 | 3,05  | 3,11 | 3,07 | 3,59           | 4,51 | 4,54 | 3,9  | 4,4  | 3,96 | 3,39 | 3,31 |
| 9  | Bengkulu            | 8,35  | 7     | 6,94  | 7,75  | 7,48  | 7,11   | 2,8  | 2,73  | 2,36 | 2,44 | 2,73           | 2,76 | 3,24 | 2,92 | 3,04 | 2,68 | 2,68 | 2,38 |
| 10 | Lampung             | 6,56  | 6,58  | 5,94  | 5,88  | 4,96  | 5,95   | 2,18 | 2,15  | 1,53 | 1,33 | 1,79           | 2,34 | 3,1  | 2,82 | 2,78 | 2,79 | 2,35 | 2,62 |
| 11 | DKI Jakarta         | 6,89  | 7,68  | 6,92  | 7,62  | 6,61  | 6,17   | 5,88 | 11,48 | 4,37 | 5,61 | 5,14           | 5,30 | 4,93 | 4,88 | 4,76 | 5,56 | 3,70 | 3,66 |
| 12 | Jawa Barat          | 6,16  | 5,66  | 5,35  | 5,74  | 6,05  | 5,96   | 3,25 | 4     | 2,93 | 3,44 | 4,09           | 4,04 | 3,43 | 2,9  | 3,28 | 3,29 | 2,90 | 3,07 |
| 13 | Banten              | 7,92  | 8,4   | 8,15  | 7,72  | 7,27  | 7,36   | 3,76 | 4,05  | 3,29 | 3,30 | 3,47           | 3,95 | 3,61 | 3,27 | 3,55 | 3,45 | 3,01 | 3,07 |
| 14 | Jawa Tengah         | 3,94  | 3,92  | 3,77  | 3,84  | 3,85  | 3,97   | 1,98 | 2,31  | 1,81 | 1,85 | 2,25           | 2,57 | 2,66 | 2,71 | 2,78 | 2,84 | 2,28 | 2,39 |
| 15 | DI Yogyakarta       | 2,1   | 2,62  | 2,56  | 3,14  | 3,87  | 3,52   | 2,64 | 3,41  | 2,54 | 3,52 | 3,41           | 3,37 | 3,46 | 3,17 | 3,42 | 3,87 | 2,92 | 3,03 |
| 16 | Jawa Timur          | 6,28  | 6,49  | 6,42  | 6,78  | 6,38  | 5,77   | 2,16 | 2,65  | 1,85 | 2,20 | 2,58           | 2,63 | 2,77 | 2,54 | 2,61 | 2,79 | 2,18 | 2,38 |
| 17 | Bali                | 5,05  | 5,22  | 5,51  | 6,03  | 5,76  | 5,83   | 5,86 | 8,98  | 4,01 | 4,33 | 3,59           | 4,27 | 2,92 | 3,4  | 3,1  | 3,65 | 2,29 | 2,50 |
| 18 | NTB                 | 8,2   | 7,61  | 8,06  | 7,98  | 8,51  | 7,52   | 1,99 | 2,02  | 2,03 | 2,02 | 2,35           | 1,96 | 2,44 | 2,15 | 2,16 | 2,23 | 1,86 | 1,66 |
| 19 | NTT                 | 6,38  | 6,97  | 6,21  | 6,21  | 6,14  | 5,74   | 2,09 | 2     | 1,75 | 1,65 | 1,49           | 1,35 | 1,54 | 1,17 | 1    | 0,92 | 0,64 | 0,77 |

Lanjutan Tabel 8

| NO | PROVINSI           | IKAN  |       |       |       |       | DAGING |      |      |      |      | TELUR DAN SUSU |      |      |      |      |      |      |      |
|----|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------|------|------|------|----------------|------|------|------|------|------|------|------|
|    |                    | 2011  | 2012  | 2013  | 2014  | 2015  | 2016   | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015           | 2016 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
| 20 | Kalimantan Barat   | 11,08 | 10,78 | 11,08 | 9,92  | 9,06  | 8,70   | 3,36 | 3,72 | 2,9  | 3,80 | 3,31           | 3,40 | 3,75 | 3,96 | 3,59 | 3,97 | 2,98 | 2,77 |
| 21 | Kalimantan Tengah  | 12,95 | 10,3  | 11,28 | 10,53 | 9,93  | 9,40   | 4,77 | 5,03 | 4,83 | 4,55 | 4,95           | 4,87 | 3,82 | 3,28 | 3,44 | 3,17 | 3,21 | 3,06 |
| 22 | Kalimantan Selatan | 12,11 | 11,37 | 12,1  | 11,48 | 10,77 | 9,92   | 3,02 | 3,68 | 2,94 | 3,09 | 4,35           | 3,62 | 4,03 | 3,32 | 3,3  | 3,37 | 3,12 | 3,05 |
| 23 | Kalimantan Timur   | 11,94 | 11,44 | 10,94 | 11,42 | 10,59 | 9,55   | 3,93 | 4,69 | 3,79 | 4,01 | 4,19           | 4,44 | 4,99 | 3,91 | 4,27 | 4,21 | 2,87 | 3,16 |
| 24 | Sulawesi Utara     | 13,17 | 13,2  | 13,34 | 14,14 | 14,65 | 12,88  | 1,68 | 1,92 | 1,27 | 1,71 | 1,40           | 1,40 | 3,24 | 3,28 | 2,69 | 2,86 | 2,18 | 1,87 |
| 25 | Gorontalo          | 12,24 | 12,36 | 13,37 | 12,98 | 13,16 | 12,57  | 1,37 | 1,04 | 1,03 | 1,24 | 1,54           | 1,68 | 1,87 | 1,39 | 1,92 | 1,85 | 1,54 | 1,52 |
| 26 | Sulawesi Tengah    | 11,05 | 11,38 | 10,54 | 11,56 | 12,13 | 11,54  | 1,17 | 1,01 | 0,81 | 1,00 | 0,79           | 1,00 | 2,37 | 2,06 | 2,03 | 1,87 | 1,47 | 1,59 |
| 27 | Sulawesi Selatan   | 15,26 | 13,99 | 12,89 | 13,04 | 12,47 | 11,77  | 1,72 | 1,71 | 1,04 | 1,27 | 1,66           | 1,79 | 3,04 | 2,86 | 2,88 | 2,98 | 2,41 | 2,49 |
| 28 | Sulawesi Barat     | 15,31 | 14,65 | 11,55 | 15,23 | 12,53 | 13,21  | 0,8  | 1,19 | 0,86 | 0,83 | 0,56           | 0,77 | 1,56 | 1,6  | 1,35 | 1,74 | 1,47 | 1,57 |
| 29 | Sulawesi Tenggara  | 15,66 | 16,23 | 15,65 | 15,67 | 13,98 | 14,68  | 0,68 | 0,8  | 0,5  | 0,76 | 0,68           | 1,08 | 2,22 | 2,05 | 2,56 | 2,13 | 1,83 | 1,91 |
| 30 | Maluku             | 16,23 | 13,18 | 12,48 | 14,6  | 15,46 | 14,39  | 1,44 | 1,32 | 1,49 | 1,04 | 1,14           | 1,02 | 2,33 | 1,63 | 1,95 | 2,10 | 1,14 | 1,39 |
| 31 | Maluku Utara       | 14,94 | 18,14 | 16,67 | 15,17 | 15,98 | 14,79  | 0,6  | 0,59 | 0,52 | 0,35 | 0,47           | 0,59 | 1,79 | 1,32 | 1,33 | 1,02 | 0,98 | 1,11 |
| 32 | Papua              | 8,46  | 9,9   | 8,63  | 8,89  | 7,35  | 6,67   | 3,61 | 3,17 | 2,5  | 2,97 | 2,04           | 2,06 | 2,01 | 1,96 | 1,54 | 1,95 | 1,31 | 1,27 |
| 33 | Papua Barat        | 13,22 | 13,93 | 13,3  | 13,25 | 14,30 | 12,10  | 3,24 | 2,83 | 2,82 | 2,39 | 2,32           | 1,78 | 2,72 | 2,44 | 2,31 | 2,38 | 2,05 | 1,89 |
| 34 | Kalimantan Utara   |       |       |       |       | 14,22 | 12,39  |      |      |      |      | 2,94           | 2,57 |      |      |      |      | 2,95 | 2,82 |

Sumber: BPS, Diolah Ditjen PDSPKP



# BAB IV

# PEMBAHASAN

Undang-Undang no. 18 tahun 2012 tentang Pangan mengamanatkan pembangunan ketahanan pangan harus berbasis pada kemandirian dan kedaulatan pangan. Hal ini mengandung makna bahwa pemenuhan pangan termasuk pangan hasil perikanan yang diperlukan masyarakat diprioritaskan dari produksi dalam negeri. Penegasan inilah yang makin memperkuat kebijakan peningkatan konsumsi ikan di dalam negeri dan keamanan pangan.

## 4.1. Konsumsi Ikan Nasional

Hasil analisis data konsumsi 2011 - 2016 menunjukkan capaian AKI tahun 2016 sebesar 43,71 kg per kapita meningkat 6,32 persen dibandingkan AKI 2015 sebesar 41,11 kg per kapita. Capaian ini sedikit di bawah target konsumsi tahun 2016 sebesar 43,88 kg per kapita. Seperti disebutkan di Bab 3, baru 23 AKI Provinsi yang sudah final, sementara AKI 11 Provinsi tahun 2016 masih merupakan hasil perhitungan Ditjen. PDSPKP dan masih menunggu konfirmasi Pemerintah Provinsi up. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi yang bersangkutan. Hal ini berarti angka final AKI nasional 2016 setelah konfirmasi Pemerintah Provinsi.

Memperhatikan data konsumsi 2011 - 2016, AKI tumbuh 6,28 persen per tahun dari 32,25 kg tahun 2011 menjadi 43,71 kg per kapita tahun 2016. Selama periode ini, konsumsi ikan tumbuh konsisten. Hal ini tentu selain produksi ikan nasional yang meningkat mendukung kebutuhan dalam negeri juga akibat kampanye Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang cukup gencar di pusat dan di daerah bersama para pemangku kepentingan lainnya beberapa tahun yang lalu dan peningkatan sarana/prasarana serta logistik hasil perikanan. Tahun 2017, target konsumsi ikan nasional sebesar 47,12 kg per kapita per tahun.

Tren konsumsi ikan di luar rumah saat ini semakin meningkat. Fenomena konsumsi makanan jadi terutama masyarakat di kota semakin tinggi. Hal ini dikarenakan penyerapan tenaga kerja baik di lembaga pemerintah (pegawai negeri) maupun swasta juga cenderung meningkat. Apalagi jumlah perempuan yang bekerja di luar rumah juga semakin banyak. Respon dari fenomena tersebut juga tampak dengan semakin maraknya jenis makanan jadi yang dijual di supermarket/

hipermarket dan warung-warung di pinggir jalan serta cafe-cafe yang menjual beranekaragam jenis makanan dalam bentuk siap santap/jadi. Dengan semakin banyaknya anggota rumah tangga yang makan di luar rumah berarti pengeluaran untuk makanan jadi juga semakin besar. Disinilah dimungkinkan terjadinya *under estimated* dalam menghitung konsumsi ikan yang berada dalam kelompok makanan/minuman jadi.

Beberapa landasan yang dipergunakan untuk menghitung konsumsi ikan di luar rumah tangga adalah

a. Perhitungan kebutuhan beras

Perhitungan total konsumsi beras melibatkan variabel konsumsi beras langsung oleh rumah tangga, konsumsi beras di luar rumah tangga, konsumsi beras tidak tercatat dan konsumsi beras oleh industri.

b. Hasil Survey BAPOK

Survey bapok (bahan pokok) dilakukan oleh BPS untuk menghitung konsumsi bahan pokok di luar rumah tangga, Survey bapok dilakukan sekali dalam setahun, namun sampai dengan tahun 2016 konsumsi jenis ikan belum termasuk di dalam kuesiner.

c. Hasil telaahan yang dilakukan terhadap data SUSENAS – BPS terdapat catatan sebagai berikut (informasi dari tim BPS) :

*Under estimated* secara total terhadap data SUSENAS diperkirakan 20 – 35 % dan *Under estimated* yang tidak tercatat karena komoditas pangan yang tidak ada di dalam kuesioner diperkirakan 10%

d. Kajian JICA perihal persentase konsumsi ikan di luar rumah tangga

Menurut kajian JICA konsumsi ikan diluar rumah tangga dipengaruhi oleh persentase pengeluaran ikan di Kota, persentasi pengeluaran ikan di desa dan laju pengeluaran ikan. Tren konsumsi ikan di luar rumah saat ini semakin meningkat, berdasarkan survei yang dilakukan oleh JICA pada tahun 2012 disebutkan bahwa di daerah perkotaan terutama Jakarta dan Surabaya 80% konsumen makan ikan di luar rumah.

Konsumsi ikan di luar rumah tangga merupakan konsumsi ikan yang biasanya dilakukan di hotel, restoran, rumah makan dan perhelatan (resepsi). Perkembangan konsumsi ikan di luar rumah tangga dipengaruhi oleh perkembangan jumlah hotel, restoran dan catering, perkembangan jumlah tamu hotel dan restoran, perkembangan jumlah penyedia menu ikan oleh catering. Selain itu, beberapa instansi atau lembaga juga melakukan penyelenggaraan makanan yang dapat dikatakan bahwa konsumsi

tersebut dilakukan di luar rumah tangga. Lembaga pemasyarakatan, panti sosial, pondok pesantren dan *boarding school* merupakan institusi/lembaga yang melakukan penyelenggaraan makanan di luar rumah tangga dengan jumlah penghuni yang relatif tetap dalam kurun waktu satu tahun. Dengan adanya penghuni yang tetap sangat memungkinkan lembaga/instansi tersebut melakukan penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan pangan penghuninya dan ikan bisa menjadi salah satu alternatif menu yang digunakan sebagai sumber protein.

Selain institusi tersebut ada juga rumah sakit yang menyelenggarakan makanan bagi pasien, hotel yang menyiapkan minimal sarapan untuk para tamunya serta restoran dan catering yang menyiapkan makanan untuk kliennya. Data mengenai jumlah pasien dan pengunjung hotel dapat diketahui sehingga dapat dilakukan perkiraan perhitungan konsumsi ikan di kedua instansi tersebut.

Apabila ditinjau dari aspek keamanan pangan, memperhatikan data AKI 2011-2016, paling tidak 2 (dua) hal perlu mendapatkan perhatian ke depan:

#### **(1) Pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan.**

Seperti disebutkan di atas, konsumsi ikan terus meningkat dari tahun ke tahun. Namun selain secara kuantitatif tumbuh, kualitas hasil perikanan yang dikonsumsi juga haruslah makin baik. Pembinaan mutu mulai dari ikan ditangkap/dinaikkan di atas kapal dan ikan hasil budidaya di panen, sampai didistribusikan ke konsumen perlu ditingkatkan. Dalam prakteknya '*Good Manufacture Practices - Standard Sanitation Operation Procedure (GMP - SSOP)*' atau cara penanganan dan pengolahan ikan yang baik harus konsisten diterapkan.

Penggunaan bahan berbahaya bagi kesehatan konsumen seperti formalin, borax dalam kegiatan pengolahan hasil perikanan harus dicegah. Pemberitaan di media massa beberapa tahun terakhir masih cukup sering terkait temuan pemakaian bahan kimia berbahaya seperti formalin pada hasil perikanan. Penerapan sistem refrigerasi utk pendinginan dan pembekuan perlu diperluas mulai dari kapal penangkap/pengangkut, pelabuhan/tempat pendaratan, penyimpanan dan distribusi. Dengan demikian, pembinaan mutu dari hulu ke hilir dengan dukungan logistik yang memadai perlu terus diperkuat sebagai bagian integral dari Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Sejalan dengan amanat INPRES no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, pengawasan mutu hasil perikanan yang lebih efektif untuk tujuan konsumsi dalam negeri perlu dilakukan. Sampai saat ini, praktek pengawasan mutu/pemantauan yang sudah berjalan terbatas pengawasan di pasar umum. Jika terdapat kasus misalnya, tindak

lanjut penanganannya belum jelas diatur. Diperlukan pengendalian titik-titik kritis dalam penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan untuk tujuan konsumsi di dalam negeri sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah no. 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan. Menindaklanjuti INPRES no. 1 tahun 2017, KKP melalui Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan secara bertahap mulai tahun 2017 telah melakukan pemantauan terhadap mutu ikan dan hasil perikanan di 30 kabupaten/kota.

Sampai tahun 2017, pengujian mutu produk akhir (*'end product testing'*) sebagai bagian dari pengawasan dan pengendalian mutu (*'official control'*) hanya dilakukan terhadap produk tujuan ekspor. Untuk memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan bagi masyarakat, disarankan dapat dibuat peraturan terkait penerapan pengujian mutu produk akhir terhadap hasil perikanan tujuan konsumsi dalam negeri khususnya untuk produk segar, beku dan olahan. Selain pengawasan mutu yang sudah berjalan selama ini di unit-unit pengolahan ikan (UPI), disarankan perlu dibuat pengaturan terkait pengawasan dan pengendalian mutu di tingkat pedagang pengumpul/pemasok/ supplier.

Keamanan pangan tidak saja mencakup mutu dan aman dikonsumsi (*'food safety'*) tetapi juga bergizi, beragam, dan terjangkau. Artinya banyak hal yang masih perlu diperkuat untuk memberikan jaminan keamanan pangan bagi masyarakat. Sebagai tahap awal, disarankan Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan kebijakan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan untuk tujuan konsumsi dalam negeri dengan membangun kerangka regulasi yang diperlukan seperti yang sudah berjalan baik untuk hasil perikanan tujuan ekspor selama ini. Dengan demikian, capaian AKI yang makin tinggi di tahun-tahun mendatang tidak saja meningkat dari sisi kuantitas tetapi juga dengan kualitas yang makin aman untuk kesehatan.

**(2) Kolaborasi KKP dengan Pemerintah Daerah dan pemangku kepentingan lainnya.**

Memperhatikan luasnya wilayah Nusantara dan perlunya penanganan tindak lanjut kasus temuan bahan berbahaya bagi kesehatan di lapangan misalnya dalam pengawasan mutu, maka peran Pemerintah Daerah makin penting sebagai mitra kerja KKP. Pemda selaku pembina masyarakat dapat memainkan peran penting dalam pembinaan pemasok/supplier dan pengawasan pasar-pasar lokal.

Hal yang sama juga dengan pemangku kepentingan lainnya, KKP dapat berbagi peran dengan hubungan kerja yang jelas sebagai mitra. Sebagai mitra kerja, pemangku kepentingan lain misalnya dapat memberikan penyuluhan

kepada masyarakat, pelatihan bagi pelaku usaha mikro, kecil dan menengah dalam kegiatan penanganan dan pengolahan hasil perikanan serta berbagai kegiatan di tingkat 'akar rumput' yang menumbuhkan kepedulian keluarga/masyarakat.

Di lingkup KKP sebagai perumus kebijakan dan pembina program ketahanan serta keamanan pangan hasil perikanan perlu dibangun komitmen yang sama di antara unit eselon 1 yang terkait langsung dengan produksi, penanganan, pengolahan, pemasaran, pengendalian mutu terhadap penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan untuk tujuan konsumsi dalam negeri.

Capaian AKI nasional perlu juga ditinjau dari sisi kedaulatan pangan. Kebijakan nasional yang menjadi dasar peningkatan konsumsi ikan serta keamanan dan ketahanan pangan hasil perikanan antara lain Undang-Undang no. 18 tahun 2012 tentang Pangan, Undang-Undang no. 45 tahun 2009 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, Peraturan Pemerintah no. 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan, PERPRES no. 75 tahun 2016 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting, INPRES no. 7 tahun 2016 tentang Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional, PERPRES no. 3 tahun 2017 tentang Rencana Aksi Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional, INPRES no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, dan PERMEN KP no. 74/PERMEN-KP/2016 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yang Masuk Ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa dari sisi kebijakan dan peraturan perundang-undangan yang mengatur produksi, penanganan, pengolahan, impor/ekspor, distribusi dan pemasaran hasil perikanan, kedaulatan pangan hasil perikanan telah dapat ditegakkan dengan baik.

## **4.2. Konsumsi Ikan Provinsi**

Menurut Hattas (2011), faktor faktor yang mempengaruhi pola konsumsi masyarakat dalam suatu daerah diantaranya :

1. Tingkat pendapatan masyarakat, tingkat pendapatan dapat digunakan untuk dua tujuan yaitu konsumsi dan tabungan. Besar kecilnya pendapatan yang diterima seseorang akan mempengaruhi pola konsumsi, semakin besar tingkat pendapatan seseorang, biasanya akan diikuti dengan tingkat konsumsi yang tinggi, sebaliknya tingkat pendapatan yang rendah akan diikuti dengan tingkat konsumsi yang rendah pula;

2. Selera konsumen, setiap orang memiliki keinginan yang berbeda dan ini akan mempengaruhi pola konsumsi, konsumen akan memilih satu jenis barang untuk dikonsumsi dibandingkan jenis barang lainnya;
3. Harga barang, Jika harga satuan barang mengalami kenaikan, maka konsumen barang tersebut akan mengalami penurunan, maka konsumsi barang tersebut akan mengalami kenaikan;
4. Tingkat pendidikan masyarakat, tinggi rendahnya pendidikan masyarakat akan mempengaruhi terhadap perilaku, sikap dan kebutuhan konsumsinya;
5. Jumlah keluarga, besar kecilnya jumlah keluarga akan mempengaruhi pola konsumsi dan;
6. Lingkungan, keadaan sekeliling dan kebiasaan lingkungan akan mempengaruhi perilaku konsumen pangan masyarakat setempat

AKI Provinsi penting disajikan untuk mengakomodasi kondisi yang berbeda antar provinsi. Jika dikelompokkan provinsi menurut capaian AKI tahun 2016, dapat dilihat sebagai berikut:

- 1) AKI provinsi melebihi target AKI nasional (43,88 kg/kapita) di atas 50 kg/kapita: 9 (sembilan) provinsi yakni Maluku 61,87 kg/kapita, Kepulauan Riau 55,24 kg, Sulawesi Tenggara 54,82 kg, Maluku Utara 53,55 kg, Sulawesi Utara 52,05 kg, Kalimantan Tengah 51,89 kg, Papua Barat 51,45 kg, Gorontalo 51,34 kg dan Sulawesi Selatan 51,08 kg per kapita;
- 2) AKI provinsi antara target AKI nasional 43,88 kg/kapita dan 50,00 kg/kapita: 7 (tujuh) provinsi yakni Sulawesi Barat 49,96 kg/kapita, Aceh 49,80 kg, Kalimantan Selatan 49,28 kg, Sulawesi Tengah 47,27 kg, Bangka Belitung 46,75 kg, Kalimantan Timur 46,41 kg dan Sumatera Selatan 43,93 kg/kapita;
- 3) AKI provinsi antara 30,00 kg/kapita dan target AKI nasional 43,88 kg/kapita: 15 provinsi yakni Papua 43,74 kg/kapita, Sumatera Utara 43,66 kg, Kalimantan Utara 43,12 kg, Riau 42,06 kg, DKI Jakarta 38,79 kg, Sumatera Barat 37,37 kg, Bengkulu 37,29 kg, Jambi 36,91 kg, Kalimantan Barat 36,43 kg, Bali 36,43 kg, Banten 34,77 kg, Nusa Tenggara Timur 32,54 kg, Nusa Tenggara Barat 32,35 kg, Jawa Timur 31,35 kg dan Jawa Barat 31,14 kg/kapita;
- 4) AKI provinsi di bawah 30,00 kg/kapita: 3 (tiga) provinsi yakni DI. Yogyakarta 23,73 kg, Jawa Tengah 26,71 kg, dan Lampung 28,72 kg/kapita.

Khusus provinsi dengan tingkat konsumsi ikan rendah disarankan untuk meningkatkan kampanye dan edukasi dengan mempertimbangkan kondisi sosio - kultural masyarakat setempat. Daerah tertentu seperti Lampung memiliki tradisi makanan 'seruwit' berupa campuran ikan dengan antara lain sambal, tempoyak durian, mangga, bahkan juga terong rebus/bakar, ketimun. Porsi ikan jauh lebih sedikit dibandingkan bahan makanan lainnya. Selain itu, memperhatikan kondisi geografis daerah (daerah jauh dari sentra produksi, pegunungan), diperlukan upaya mengembangkan sistem logistik ikan yang dapat menjangkau masyarakat konsumen.

Dalam kaitan ini, peran Pemerintah Daerah makin penting untuk meningkatkan akses dan keterjangkauan masyarakat terhadap hasil perikanan. Pemangku kepentingan seperti lembaga swadaya masyarakat, organisasi perempuan, dan organisasi keagamaan dapat berperan sebagai mitra strategis pemerintah dalam peningkatan kampanye dan edukasi.

Dengan menjumlahkan perkalian AKI provinsi dan jumlah penduduk provinsi, diperoleh total kebutuhan atau serapan ikan untuk pemenuhan konsumsi dalam negeri tahun 2016 sekitar 9.367 ribu ton meningkat 9,17 persen dibandingkan serapan ikan tahun 2015 sebesar 8.580 ribu ton. Selama periode 2011 - 2016, serapan ikan untuk tujuan konsumsi dalam negeri meningkat 3,95 persen dari 7.804 ribu ton 2011 menjadi 9.367 ribu ton tahun 2016.

Memperhatikan Neraca Bahan Makanan (NBM) nasional dan total produksi ikan tahun 2016 sekitar 23,5 juta ton (termasuk rumput laut), Indonesia telah menunjukkan **kemandirian** dalam penyediaan ikan untuk konsumsi sebagaimana diamanatkan UU no. 18 tahun 2012 tentang Pangan. Namun dengan terus meningkatnya jumlah penduduk Indonesia dan permintaan ikan dunia, maka penyediaan ikan untuk tujuan konsumsi dalam negeri akan tertekan oleh kebutuhan ikan untuk tujuan ekspor ('conflicting objectives'). Khususnya dengan rencana Pemerintah untuk terus melakukan perbaikan gizi masyarakat pada umumnya serta peningkatan konsumsi ikan ke depan. Misalnya target konsumsi ikan tahun 2019 sebesar 54.49 kg/kapita. Dalam hal ini, walaupun ekspor penting untuk pertumbuhan ekonomi, diperlukan keberpihakan Pemerintah terhadap peningkatan konsumsi ikan dalam negeri sebagai bagian dari upaya membangun masyarakat yang sehat, cerdas dan berdaya saing. Apabila tidak ada keberpihakan terhadap konsumsi dalam negeri, maka tidak mustahil suatu saat Indonesia akan menjadi pengimpor ikan untuk tujuan konsumsi.

Kemandirian dalam penyediaan ikan konsumsi dalam negeri terkait langsung dengan kebijakan KKP dalam pengelolaan perikanan khususnya di bidang perikanan tangkap. Selain peningkatan produksi budidaya (seperti bandeng, nila/mujair, udang), kebijakan Pemerintah antara lain pelarangan beroperasinya kapal-kapal ikan eks asing sejak akhir 2014 berdampak positif terhadap kondisi stok ikan. Pasokan ikan konsumsi khususnya ikan tongkol, pelagis kecil (seperti kembung) meningkat. Pasokan ikan hasil budidaya (kolam air tawar/waduk/danau), tambak bandeng dan sungai yang tersebar di daerah signifikan dalam penyediaan ikan untuk konsumsi lokal.

Impor hasil perikanan untuk tujuan konsumsi (tidak termasuk impor pakan ikan, induk ikan, ikan hias) 2 (dua) tahun terakhir masing-masing sekitar 147 ribu ton tahun 2015 dan 141 ribu ton tahun 2016 seperti pada Tabel 9.

**Tabel 9. Impor Hasil Perikanan Untuk Konsumsi Manusia, 2015-2016**

| <b>Impor hasil Perikanan</b> | <b>2015</b> | <b>2016</b> |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Volume (kg)                  | 147.560.392 | 140.980.734 |
| Nilai (US\$)                 | 220.805.929 | 263.701.737 |

Sumber: Ditjen PDSPKP, 2017

Dibandingkan dengan kebutuhan ikan konsumsi sebesar 9.367 ribu ton, impor hasil perikanan masih terkendali dengan baik. Namun dengan makin meningkatnya permintaan di dalam negeri dan arus perdagangan ke depan akibat kesepakatan perdagangan bebas, impor hasil perikanan untuk tujuan konsumsi masyarakat luas harus terus dikendalikan sesuai Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI no. 74/PERMEN-KP/2016 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yang Masuk Ke Dalam Wilayah Negara Republik Indonesia. Impor tujuan konsumsi masyarakat harus dibatasi untuk bahan baku industri dan keperluan hotel/restoran khususnya jenis ikan yang tidak diproduksi di perairan Indonesia. Bahkan impor hasil perikanan yang tidak diproduksi di perairan Indonesia seperti salmon juga haruslah dikendalikan agar tidak menekan permintaan masyarakat terhadap ikan-ikan produksi lokal/seperti ikan gurami.

### **4.3. Konsumsi per Komoditas**

Hasil analisis menggambarkan konsumsi per komoditas yang juga menunjukkan preferensi konsumen terhadap jenis ikan tertentu. Jenis ikan penyumbang utama terhadap AKI nasional meliputi tongkol/tuna/cakalang (TTC) 6,66 kg disusul kembung 2,80 kg, lele/patin/gabus/belut 2,80 kg, kelompok mujair/nila 2,44 kg dan bandeng 2,44 kg. Selain itu, untuk ikan segar, masih terdapat kelompok ikan laut segar lainnya 9,34 kg dan kelompok ikan air tawar/air payau segar lainnya 3,53 kg.

Hal ini menunjukkan walau jenis ikan-ikan laut masih mendominasi konsumsi, peran ikan air tawar/air payau terutama hasil budidaya terus meningkat menuju posisi seimbang dengan ikan laut. Jenis ikan penyumbang utama dari usaha budidaya antara lain bandeng, lele/patin, mujair/nila, udang dan kepiting. Hal ini juga berarti peran usaha budidaya makin signifikan dalam penyediaan ikan konsumsi nasional. Oleh karena itu, selain perbaikan pengelolaan perikanan tangkap, peningkatan produksi budidaya perlu terus diupayakan khususnya jenis ikan-ikan yang menjadi penyumbang utama terhadap konsumsi dalam negeri.

Sebagaimana diamanatkan Perpres no. 71 tahun 2015 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting, 3 (tiga) jenis ikan masuk bahan kebutuhan pokok yakni tongkol/tuna/cakalang (TTC), kembung dan bandeng. Dengan kontribusi TTC 6,6 kg, kembung 2,80 kg dan bandeng 2,44 kg per kapita terhadap AKI nasional, maka capaian AKI tahun 2016 telah memenuhi amanat PERPRES tersebut.

Kenyataan di beberapa daerah seperti Bali dan Nusa Tenggara Barat, masyarakat mengkonsumsi rumput laut dalam menu makanan sehari-hari. Konsumsi rumput laut tidak masuk dalam penghitungan AKI 2016. Mengingat promosi konsumsi rumput laut di beberapa daerah meningkat juga konsumsi rumput laut (tepung agar) sebagai makanan penutup merupakan hal yang umum di acara resepsi pernikahan, keluarga dan perhelatan masyarakat, disarankan agar konsumsi rumput laut juga masuk perhitungan AKI di tahun-tahun mendatang.

#### **4.4 Konsumsi Protein Hewani**

Dari hasil analisis konsumsi juga dapat diperlihatkan bahwa ikan merupakan sumber protein hewani utama di Indonesia. Data tahun 2011 - 2016 menunjukkan ikan menyediakan 55,0 - 58,1 persen konsumsi protein hewani disusul telur/susu 19,4 - 23,6 persen dan daging 18,3 - 24,1 persen. Hal ini menegaskan bahwa ikan memiliki peranan penting dalam pola konsumsi masyarakat. Fakta ini juga sekaligus membuktikan bahwa ikan sangat strategis dalam penguatan ketahanan pangan nasional sebagaimana amanat UU no. 18 tahun 2012 tentang Pangan.

Sesuai dengan rekomendasi Widyakarya Pangan dan Gizi ( LIPI, 2004) dan amanat INPRES. no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, selain peningkatan angka konsumsi, aspek keamanan pangan haruslah lebih diprioritaskan ke depan. Keamanan pangan mencakup kriteria bermutu, aman, beragam, bergizi dan terjangkau. Untuk itu, kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan perlu lebih diintensifkan terutama terkait dengan cara memilih ikan bermutu baik dan cara memasak/menyajikan ikan yang dapat menjaga kualitas nutrisi dan vitamin (tidak rusak akibat pemanasan berlebih).

Secara khusus, kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan perlu dilakukan kepada target yang lebih fokus misalnya ibu hamil dan bayi/anak usia 1.000 hari pertama kehidupan yang memerlukan protein hewani untuk pertumbuhan sel-sel otak dan fungsi faal tubuh yang sehat. Jalur pendidikan khususnya anak usia PAUD, TK dan SD juga perlu menjadi perhatian. Memperkenalkan ikan sejak anak bayi lewat nasi tim sangat baik karena nilai gizinya tinggi untuk pertumbuhan. Selain itu, ketika anak sudah besar akan gemar makan ikan. Kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan dengan 'tagline': 'tiada hari tanpa makan ikan' perlu terus menerus dilakukan secara sinergis antara pusat dan daerah bersama pemangku kepentingan sektor kelautan dan perikanan.

Selain bermanfaat bagi tubuh, ikan juga mudah didapatkan, karena negara kita negara kepulauan. Memperkenalkan ikan sejak anak bayi lewat nasitim sangat baik, karena nilai gizinya yang tinggi untuk pertumbuhannya, selain itu ketika sudah besar anak akan gemar makan ikan. Konsumsi ikan atau udang di masyarakat sangat dipengaruhi oleh harganya. Harga ikan lele yang murah dan diperjual belikan di tenda-tenda pinggir jalan menjadi salah satu jenis ikan yang sering diperjualbelikan di masyarakat. Udang yang memiliki harga yang cukup tinggi jarang ditemaui di rumah makan sederhana seperti warteg dan makanan dipinggir jalan.

Tujuan Pembangunan Berkelanjutan 2030 ('Sustainable Development Goals/SDGs') Menengah Nasional (RPJMN) 2014 - 2019 dan Rencana Kerja Pemerintah (RKP). Pemerintah melalui Peraturan Presiden no. 59 tahun 2017 tentang Pelaksanaan Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan telah menetapkan 96 dari 169 target Tujuan Pembangunan Berkelanjutan sebagaimana tertuang dalam dokumen *Transforming Our World: The 2030 Agenda For Sustainable Development*.

Upaya Pemerintah untuk meningkatkan konsumsi ikan khususnya capaian AKI tahun 2016, sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB) no. 2 'Menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik, serta meningkatkan pertanian berkelanjutan'. Pemenuhan target TPB ini mempertegas makin pentingnya kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan serta pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan.

Penjelasan di atas menunjukkan bahwa **ketahanan pangan** hasil perikanan Indonesia telah dibangun di atas kemandirian dan kedaulatan pangan sebagaimana diamanatkan Undang-undang No. 18 tahun 2012 tentang Pangan.

# BAB V

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dari analisis data konsumsi 2011 - 2016 dapat disimpulkan dan direkomendasikan hal-hal berikut.

### 5.1. Kesimpulan

Dengan membaiknya penyediaan ikan konsumsi dan sistem logistik ikan, konsumsi ikan nasional tahun 2016 mencapai 43,71 kg per kapita sedikit di bawah target nasional sebesar 43,88 kg per kapita. Capaian AKI 2016 meningkat 6,32 persen dibandingkan AKI 2015 sebesar 41,11 kg per kapita dan tumbuh 6,28 persen selama periode 2011 - 2016 dari 32,25 kg per kapita tahun 2011. Kebutuhan atau serapan ikan untuk tujuan konsumsi dalam negeri tahun 2016 sebesar 9,37 juta ton.

Terdapat 9 (SEMBILAN) provinsi dengan AKI di atas 50 kg per kapita tahun 2016. Provinsi dengan AKI tertinggi berurutan antara lain sebagai berikut Maluku, Kepulauan Riau, Sulawesi: Tenggara, Maluku Utara dan Sulawesi Utara. Sebaliknya terdapat juga 18 Provinsi dengan AKI di bawah capaian AKI 2016 dan target AKI nasional 43,88 kg per kapita. Provinsi dengan AKI terendah berurutan antara lain sebagai berikut: DI Yogyakarta, Jawa Tengah, Lampung, Jawa Barat dan Jawa Timur.

Menindaklanjuti PERPRES no. 71 tahun 2015 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting, capaian AKI 2016 khususnya kontribusi ikan tongkol/tuna/cakalang, kembung dan bandeng sebagai jenis ikan penyumbang utama terhadap konsumsi ikan tahun 2016, telah memenuhi amanat PERPRES tersebut.

Hasil analisis juga menunjukkan bahwa ikan merupakan penyedia protein hewani utama dalam konsumsi protein nasional dengan kontribusi 55,7 persen tahun 2016 di atas daging 24,1 persen dan susu/telur 20,2 persen.

Mengacu kepada UU no. 18 tahun 2012 tentang Pangan, dapat dikemukakan bahwa dengan capaian AKI 2016:

- (a) Indonesia telah menunjukkan kemandirian pangan hasil perikanan dengan terus mengendalikan impor hasil perikanan tujuan konsumsi dalam negeri dan meningkatkan produksi untuk meningkatkan akses dan keterjangkauan masyarakat;

- (b) Indonesia telah menegakkan kedaulatan pangan hasil perikanan dengan berbagai kebijakan/peraturan perundang-undangan untuk memperkuat keamanan, ketahanan dan kemandirian pangan hasil perikanan;
- (c) pangan hasil perikanan secara bertahap telah memperkuat ketahanan pangan masyarakat dengan kontribusi yang signifikan sebagai penyedia protein hewani. Hal ini sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan ('SDGs') no. 2 'menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik, serta meningkatkan pertanian berkelanjutan';
- (d) banyak hal yang masih perlu dilakukan dalam penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan untuk tujuan konsumsi dalam negeri dan memenuhi keamanan pangan masyarakat pada umumnya.

## 5.2. Rekomendasi Kebijakan

Sejalan dengan kebijakan nasional dalam peningkatan konsumsi ikan khususnya Undang-Undang no. 18 tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Pemerintah No. 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dan INPRES no. 1 tahun 2017 tentang Gerakan Masyarakat Hidup Sehat, disarankan peningkatan hal-hal sebagai berikut:

- (a) pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan termasuk di tingkat pedagang pengumpul/pemasok/supplier khususnya dalam menetapkan regulasi yang diperlukan untuk penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan untuk tujuan konsumsi dalam negeri;
- (b) kampanye dan edukasi peningkatan konsumsi ikan khususnya kepada kelompok strategis ibu hamil dan bayi/anak usia 1.000 hari pertama kehidupan serta melalui jalur pendidikan kepada anak usia PAUD, TK dan SD;
- (c) kolaborasi KKP dengan Pemerintah Daerah dan pemangku kepentingan lainnya;
- (d) penguatan keamanan dan ketahanan pangan hasil perikanan baik melalui perbaikan pengelolaan perikanan tangkap maupun perikanan budidaya sesuai dengan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan; dan
- (e) penghitungan AKI tahun-tahun mendatang agar memasukkan rumput laut dan turunannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia per Provinsi, Buku I, II dan III, Jakarta 2016
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Pedoman Penghitungan Angka Konsumsi Ikan, Jakarta 2017
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, Peta Kebutuhan Ikan Berdasarkan Preferensi Konsumen Rumah Tangga Tahun 2015, Jakarta 2016
- Effendie, Y. Biologi Perikanan, Yayasan Pustaka Nusatama, Padang 2002
- Hattas, Z. Pola Konsumsi Masyarakat, Jakarta 2011
- Kementerian Kelautan dan Perikanan, Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 74 /PERMEN-KP/2016 Tahun 2016 tentang Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang Masuk ke Dalam Wilayah Negara RI, Jakarta 2016
- Pusat Data, Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2016, Jakarta 2017
- Sekretariat Kabinet RI, Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Jakarta 2015
- Sekretariat Kabinet RI, Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 71 Tahun 2015 tentang Penetapan dan Penyimpanan Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting , Jakarta 2015
- \_\_\_\_\_, Instruksi Presiden RI Nomor 7 Tahun 2016, Tentang Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional, Jakarta 2016;
- \_\_\_\_\_, Instruksi Presiden RI Nomor 1 Tahun 2017, Tentang Gerakan Nasional Masyarakat Sehat, Jakarta 2017;
- \_\_\_\_\_, Peraturan Presiden RI Nomor 3 Tahun 2017, Tentang Rencana Aksi Percepatan Pembangunan Industri Perikanan Nasional, Jakarta 2017;
- \_\_\_\_\_, Peraturan Presiden RI Nomor 59 Tahun 2017, Pelaksanaan Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan, Jakarta 2017;
- \_\_\_\_\_, Undang Undang RI Nomor 18 Tahun 2012, Jakarta 2012.

