



TRANS*formasi*

Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi

**ANALISIS PERBANDINGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU
INVESTOR REKSA DANA SYARIAH DAN KONVENSIONAL**

Syamsudin dan Nunung Nurul Hidayah

**KAJIAN PROSPEK DAN PELUANG DIVERSIFIKASI PENGEMBANGAN
USAHA PASCA PANEN BAGI KOPERASI NELAYAN DI JAWA TIMUR**

Nur Sayidah, Wiwiek Harwika, dan Avy Mulyaningtyas

**ANALISIS PERBANDINGAN KINERJA BANK MUAMALAT INDONESIA
PERIODE 1992-1998 DAN 1999-2006**

Ratna Sahara dan Nunung Nurul Hidayah

**MEMAKSIMUMKAN KOMPETENSI UNTUK KELUAR DARI KRISIS DAN
MEMBANGUN BANGSA KE DEPAN**

Sayuti Hasibuan

TRANSformasi

Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi

ANALISIS PERBANDINGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU INVESTOR REKSA DANA SYARIAH DAN KONVENSIIONAL

Syamsudin dan Nunung Nurul Hidayah

KAJIAN PROSPEK DAN PELUANG DIVERSIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA PASCA PANEN BAGI KOPERASI NELAYAN DI JAWA TIMUR

Nur Sayidah, Wiwiek Harwiki, dan Avy Mulyaningtyas

ANALISIS PERBANDINGAN KINERJA BANK MUAMALAT INDONESIA PERIODE 1992-1998 DAN 1999-2006

Ratna Sahara dan Nunung Nurul Hidayah

MEMAKSIMUMKAN KOMPETENSI UNTUK KELUAR DARI KRISIS DAN MEMBANGUN BANGSA KE DEPAN

Sayuti Hasibuan

ISSN 1907-3429

Vol. I No.3 Oktober 2006



Vol. I No. 3 Oktober 2006

ISSN 1907 – 3429

TRANSformasi

Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi

Dewan Redaksi

Sayuti Hasibuan, PhD. – Ketua
Zuhail Abdul Qadir, Prof., Dr., MSc., E.E.
Sofyan Safri Harahap, Prof., SE, Ak., MSc., PhD.
Syofyan Sa'ad, Prof., Dr.
Amir Rajab Batubara, Prof.
Ahmad Muslim, PhD.
Andie Megantara, PhD.
Athifah Thaha, PhD.
Djokosantoso Moeljono, Dr.
Nurhayati Djamas, Dr.
Palgunadi T. Setyawan, Ir., Dipl. Ing.
Robby Djohan, Drs.
Wazri A. Afifi, PhD.
Hassanuddin Zein Hassan, Ir. MM.

Redaksi Pelaksana

Nunung Nurul Hidayah, SE, M.Si. – Ketua
Hassanudin Zein Hassan, Ir.,MM. – Bidang Manajemen
Yanti Sufianti, M.Si. – Bidang Manajemen
Kuncoro Hadi, M.Si – Bidang Manajemen
Muhtar Yahya, Ak., MSF – Bidang Akuntansi
Rakhmat Adi Santosa, SE, Ak.,M.Ak – Bidang Akuntansi

Terbit pada bulan Februari, Juni, dan Oktober

*Jurnal TRANSFORMASI diterbitkan oleh Fakultas Ekonomi Universitas Al Azhar Indonesia,
mempublikasikan karya ilmiah dan mendukung transformasi perekonomian Indonesia.*

Redaksi dan Sirkulasi: Fakultas Ekonomi, Kampus UAI, Komp. Masjid Al Azhar Jl.
Sisingamangaraja Kebayoran Baru Jakarta 12110. Ph.: 62-21-7256, 72792753 ext. 119 Fax.:
62-21-72767. E-mail: transformasi.fe@uai.ac.id

Vol. I No. 3 Oktober 2006

ISSN 1907 – 3429

TRANS*formasi*

Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi

ANALISIS PERBANDINGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU
INVESTOR REKSA DANA SYARIAH DAN
Syamsudin dan Nunung Nurul Hidayah

KAJIAN PROSPEK DAN PELUANG DIVERSIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA PASCA
PANEN BAGI KOPERASI NELAYAN DI JAWA TIMUR
Nur Sayidah, Wiwiek Harwiki, dan Avy Mulyaningtyas ANALISIS PERBANDINGAN

KINERJA BANK MUAMALAT KONVENSIONAL INDONESIA PERIODE 1992-1998 DAN
1999-2006
Ratna Sahara dan Nunung Nurul Hidayah

MEMAKSIMUMKAN KOMPETENSI UNTUK KELUAR DARI KRISIS DAN
MEMBANGUN BANGSA KE DEPAN
Sayuti Hasibuan

KAJIAN PROSPEK DAN PELUANG DIVERSIFIKASI PENGEMBANGAN USAHA PASCA PANEN BAGI KOPERASI NELAYAN DI JAWA TIMUR

Nur Sayidah, Wiwiek Harwiki, dan Avy Mulyaningtyas
Universitas Dr. Soetomo

Abstract

Fisherman Co-Operation (Mina Co-Operation) is a special Co-Operation which only fishermen can be a member. The goal of this Co-Operation is to increase member's welfare. One of effort to reach this goal is expansion of post harvest effort through pickling and processing of fishery. Based on marketing management evaluation, this effort still has promising prospect, because the potency of domestic market, and exporter market. This effort can be successful if supported with promotion, strategy of price and determination of correct marketing pattern. In the term of technology selection, it would be better to use mechanization that still able to permeate local labors at the middle industrial scale. The attainment of expert required conducted through partnership with private enterprise or governmental institution. Fund source could be obtained from banking credit, governmental aid, and or exploit program Kemitraan dan Bina Lingkungan (PKBL) of BUMN.

Key words: *Fisherman Co-Operation, post harvest effort, processing and pickling of fishery.*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu potensi pembangunan yang terdapat di wilayah pesisir dan lautan adalah sumber daya perikanan laut. Pemanfaatan sumber daya perikanan laut dapat ditingkatkan melalui industri pengolahan hasil laut/usaha pasca panen. Industri pengolahan hasil laut dapat dikembangkan pada pusat pengumpulan untuk menampung hasil tangkapan yang disesuaikan dengan penetapan zona industri. Hasil laut dapat diolah menjadi produk makanan yang lebih tahan lama atau yang siap dikonsumsi. Misalnya melalui industri cold storage, pengalengan, pemindangan, pengasapan, kerupuk ikan/udang, bakso, sosis, sarden dan lain-lain. Keberadaan industri pengolahan hasil laut/usaha pasca panen diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat pantai sehingga menjadi semakin sadar bahwa sebenarnya mereka dapat hidup dari laut.

Propinsi Jawa Timur memiliki wilayah perairan seluas 208.097 km² mencakup zona eksklusif atau garis pantai sekitar 2.916 km (Chevny, 2006). Sebagai daerah penangkapan ikan dan pengelolaan sumberdaya laut, wilayah yang mencapai empat kali luas daratan Jatim itu terbagi menjadi laut utara, laut selatan dan wilayah kepulauan. Laut utara terdiri dari Tuban, Lamongan, Gresik dan Surabaya. Laut selatan/Samudra Indonesia terdiri dari Banyuwangi bagian selatan, Jember, Malang, Blitar, Tulungagung, Trenggalek dan Pacitan. Wilayah kepulauan terdiri dari selat Madura (Pamekasan, Sampang, Bangkalan, Sidoarjo, Pasuruan, Probolinggo, Siubondo, perairan laut utara Kab. Banyuwangi), selat Sunda/laut Muncar. Jenis ikan yang dapat ditangkap di perairan Jawa Timur dapat dikelompokkan menjadi pelagis besar (tuna, cakalang, marlin, tongkol, tengiri, cucut), pelagis kecil (layang, selar, sunglir, lemuru, siro, kembung) demersal (kakap merah, kerapu, manyung, pari, bawal, layur, peperek, kuniran, beloso dll).

Jumlah nelayan dan petani ikan perikanan laut di Jawa Timur sampai dengan tahun 2005 sebanyak 224.447 orang, menurun dibanding tahun 2004 sebanyak 242.537 orang. Sebagian nelayan dan petani ikan beroperasi di laut utara dan selat madura. Jumlah terbesar ada di Kabupaten Sumenep, yaitu sebesar 42.352 orang. Jumlah terkecil ada di Kabupaten Blitar, yaitu sebesar 621 orang. (BPS, 2006). Selama tahun 2005 propinsi Jawa Timur menghasilkan produksi ikan sebesar 322.291,7 ton (Rp2.108.707.000.000,00), mengalami kenaikan dibanding tahun 2004 sebesar 320.691,3 ton (Rp 1.764.844.000.000,00) (BPS, 2006).

Koperasi Nelayan (Koperasi Mina) adalah wadah dari para nelayan untuk melakukan kegiatan berdasarkan prinsip koperasi sekaligus sebagai gerakan ekonomi rakyat yang berdasar atas asas kekeluargaan. Hal ini sesuai dengan pengertian koperasi yang tertuang dalam UU no. 25 tahun 1992. Koperasi nelayan diharapkan dapat membantu petani nelayan dalam meningkatkan penghasilan melalui usaha perikanan.

B. Tujuan

Tujuan dari kajian ini adalah.:

1. Mengetahui jenis usaha pasca panen perikanan tangkap yang sudah dikelola koperasi Nelayan.
2. Mengetahui jenis usaha pasca panen perikanan tangkap yang ada disekitar pantai.
3. Mengkaji alternatif jenis usaha pasca panen perikanan laut yang bisa dikembangkan oleh Koperasi Nelayan berdasarkan kajian manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen keuangan dan manajemen sumber daya manusia.

C. Metodologi

1. Populasi dan Sampel

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh koperasi nelayan yang ada di Jawa Timur. peneliti. Sampel penelitian terdiri dari 3 koperasi nelayan di wilayah pantai selatan yang meliputi Koperasi Mitra Nelayan- Wonotirto Blitar, Koperasi Mina Teluk Prigi – Watulimi Trenggalek dan Koperasi Mina Nelayan – Sendang Biru Malang.

2. Ruang Lingkup Kajian

Ruang lingkup pengkajian terbatas pada jenis usaha pasca panen yang dapat dilakukan oleh koperasi untuk dapat meningkatkan kesejahteraan anggotanya. Kajian yang dilakukan meliputi aspek-aspek manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen sumber daya manusia dan manajemen keuangan.

3. Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan survei lapangan ke koperasi nelayan yang ada di Jawa Timur. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan metode dokumentasi.

II. KAJIAN TEORETIS

A. Penanganan Pasca Panen Hasil Perikanan

Penanganan pasca panen dan pengolahan hasil perikanan merupakan pekerjaan atau usaha untuk mempertahankan atau mengubah sifat hasil perikanan agar tetap disukai konsumen. Tujuan penanganan pasca panen dan pengolahan hasil perikanan antara lain adalah mempertahankan agar ikan tetap dalam keadaan hidup, mempertahankan kesegaran dan mengawetkan hasil perikanan, membuat produk-produk yang mempunyai sifat fisika dan kimiawi yang berbeda dengan aslinya atau sama sekali lain tetapi tetap disukai konsumen, memperkaya hasil-hasil perikanan dengan bahan-bahan bermanfaat lainnya, meningkatkan

sifat organoleptik (rasa, bau) hasil perikanan. Penanganan pasca panen dapat dilakukan dengan pengawetan, fermentasi dan pengolahan hasil perikanan.

B. Pengawetan Hasil Perikanan

Pengawetan dapat dilakukan dengan suhu rendah, penggaraman dan pengasapan. Pengawetan dengan suhu rendah meliputi pendinginan dan pembekuan. Ikan yang didinginkan atau dibekukan mempunyai daya awet yang temporer, artinya ikan tersebut akan tetap segar selama disimpan di tempat bersuhu rendah. Pengawetan ikan dengan menggunakan penggaraman sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Penggaraman dapat dilakukan dengan metode kering, basah dan *kench salting*. Proses pengasapan ikan merupakan gabungan aktifitas penggaraman, pengeringan dan pengasapan. Di beberapa negara Eropa, ikan asap telah biasa digunakan sebagai santapan dipagi hari. Akhir-akhir ini beberapa hotel mewah dan rumah makan telah menyajikan ikan hasil proses pengasapan dengan harga yang cukup tinggi.

C. Fermentasi

Fermentasi dapat dibedakan menjadi dua golongan yaitu fermentasi dengan produk akhir berbeda dari bahan baku dan fermentasi dengan produk akhir serupa dengan bahan baku. Fermentasi dengan produk akhir berbeda dari bahan baku meliputi silase ikan, terasi ikan, dan kecap ikan. Silase ikan dapat dimanfaatkan sebagai salah satu unsur yang dicampurkan dalam makanan ikan atau pakan ternak sebagai pengganti tepung ikan. Penggantian ini dianggap menguntungkan, karena harganya relatif murah dan kualitasnya tidak jauh berbeda. Terasi adalah salah satu produk hasil fermentasi ikan (atau udang) yang hanya mengalami penggaraman, kemudian dibiarkan beberapa saat sampai terjadi fermentasi. Kecap ikan adalah kecap yang dibuat dari sari daging ikan yang sengaja dibuat khusus atau sari daging ikan yang merupakan produk sampingan dari proses pengolahan lain, misalnya pembuatan pindang. Kecap ikan sangat digemari karena cara pembuatannya mudah dan murah serta rasanya gurih.

Fermentasi dengan produk akhir serupa dengan bahan baku adalah ikan peda. Ikan peda dapat digolongkan sebagai ikan asin basah. Dalam pembuatannya, ikan peda sengaja tidak dikeringkan tetapi dibiarkan setengah kering sehingga proses fermentasi tetap berlangsung. Ikan peda mempunyai aroma khas, dan yang bermutu baik mempunyai rasa khusus yang disukai konsumen dan dagingnya berwarna kecoklat-coklatan. Jenis ikan yang dibuat peda umumnya adalah ikan kembung, ikan layang, ikan selar dan ikan tanjan.

D. Hasil Olahan

Hasil olahan produk perikanan meliputi peris, kerupuk, kerupuk, abon ikan, tepung ikan, ikan pindang dan ikan kaleng. Petis merupakan komoditi hasil pengolahan ikan yang

cukup dikenal masyarakat, terutama di pulau Jawa. Petis biasa digunakan sebagai lauk pauk atau makanan rakyat yang khas. Petis berasal dari cairan tubuh ikan atau udang yang telah terbentuk selama proses penggaraman, kemudian diuapkan melalui proses perebusan sehingga menjadi larutan yang lebih padat seperti pasta.

Pemanfaatan ikan atau kerupuk sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk telah lama dilakukan. Ikan yang digunakan untuk membuat kerupuk biasanya tergantung dari kebiasaan masing-masing daerah. Misalnya kerupuk tengiri atau belida dikenal sebagai khas Palembang, kerupuk kakap banyak dijumpai di Kalimantan Barat dan kerupuk udang di Indramayu dan Sidoarjo.

Tepung ikan adalah salah satu komponen penting makanan ikan atau ternak. Semua jenis ikan pada dasarnya dapat digunakan untuk membuat tepung ikan, tetapi hanya ikan pelagis dan demersal saja yang banyak digunakan. Indonesia mempunyai potensi besar dalam memproduksi tepung ikan karena mempunyai banyak sumber ikan murah, produksi ikan pada musim-musim tertentu berlimpah dan sebagian sisa hasil pengolahan ikan belum dapat dimanfaatkan sebagaimana mestinya. Pemanfaatan limbah perikanan menjadi tepung ikan akan menghemat devisa, karena mengurangi impor dari tepung ikan. Pendirian pabrik pengolahan tepung ikan akan menciptakan lapangan kerja baru.

Pembuatan abon ikan merupakan salah satu alternatif pemanfaatan limbah perikanan yang terbuang sia-sia, selain bisa juga menggunakan ikan segar. Abon ikan mempunyai rasa yang khas, tidak berbau anyir atau amis, kandungan protein tinggi dan tahan lebih lama tanpa mengalami perubahan kualitas. Jenis ikan yang biasa diolah menjadi abon adalah ikan cakalang, tengiri, tongkol dll.

Ikan pindang sangat digemari masyarakat karena rasanya yang khas dan tidak terlalu asin. Pemindangan merupakan proses pengolahan dan pengawetan. Ikan (juga udang dan kerang) diawetkan dengan cara mengukus atau merebusnya dalam lingkungan beragam dan bertekanan normal. Jenis ikan yang biasa digunakan sebagai bahan baku adalah ikan tongkol, tengiri, kembung, layang. Ikan kaleng adalah salah satu produk hasil pengawetan dan pengolahan yang telah disterilisasi dan dikemas dalam kaleng atau botol.

E. Manajemen Usaha Pasca Panen Hasil Perikanan Laut

Manajemen adalah sebuah proses yang terdiri dari kegiatan-kegiatan merencanakan (planning), mengorganisasikan (organizing), melaksanakan (actuating) dan mengendalikan (controlling) manusia dan sumberdaya lainnya, yang kesemuanya itu dilakukan untuk menentukan dan mencapai tujuan-tujuan organisasi (Terry, seperti dikutip dari Course Notes MM-ITB).

F. Manajemen Pemasaran

Pemasaran merupakan bagian terpenting dalam rangkaian pengelolaan usaha tani, meskipun produk/output mampu mencapai batas optimal dengan kualitas yang prima, akan tetapi tanpa pemasaran yang baik, usaha tani yang dikelola tidak akan mendapatkan keuntungan yang besar. Menurut Basu Swastha DH (2004, 34) pengetahuan tentang pemasaran sangat diperlukan, sebab pemasaran menempatkan pembeli sebagai pusat kegiatan pemasaran, yang berarti bahwa kebutuhan dan keinginan pembeli harus termasuk dalam produk yang ditawarkan.

Pada dasarnya usaha pemasaran hasil perikanan secara umum dapat diartikan sebagai segala kegiatan yang dilakukan berbagai pelaku dengan berbagai cara untuk menyampaikan hasil produksi ikan itu dari produsen kepada konsumen akhir dalam bentuk atau keadaan segar, diawetkan atau diolah. Secara ideal pemasaran hendaknya dapat berfungsi sebagai pelindung produsen dan konsumen, dalam arti kata bahwa produsen mendapat bagian yang terbesar dari harga, minimal lebih dari biaya produksi. Lebih lanjut Philip Kotler (1997) menyatakan bahwa ada alat pemasaran yang disebut *Marketing Mix*, yang bermanfaat bagi para pemasar sebagai alat untuk mencapai target/sasaran yang terdiri atas produk, *price* (harga), promosi dan *place*.

G. Manajemen Produksi

Manajemen produksi bidang perikanan tangkap berkaitan erat dengan proses transformasi input yang berupa hasil tangkapan nelayan dari laut menjadi produk yang dikehendaki oleh konsumen. Berdasarkan pertimbangan teknologi, produk yang akan diusahakan dapat diproduksi secara terkontrol. Teknologi produksi ikan yang akan dihasilkan sudah ada dan dapat diakses. Sistem dan teknologi yang akan digunakan sangat terkait dengan komoditas yang dipilih. Komoditas hasil perikanan dengan kualitas ekspor membutuhkan sistem dan teknologi yang lebih modern dibanding dengan komoditas dengan kualitas domestik. Sistem dan teknologi modern diperlukan agar komoditas/produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar produk internasional sehingga dapat diterima di pasar global. Sistem dan teknologi yang lebih tradisional dapat digunakan terutama untuk jenis produk yang pengolahannya sederhana, misalnya penggaraman, pengasapan, fermentasi dll. Meskipun untuk produk-produk ini juga tersedia sistem dan peralatan yang lebih modern.

H. Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM)

Manajemen sumberdaya manusia adalah suatu proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian sumberdaya manusia dalam rangka pencapaian tujuan organisasi (Course Notes MM-ITB). Sumberdaya manusia merupakan aspek penting dalam agribisnis perikanan, terutama yang berkaitan dengan perusahaan teknis dan manajerial usaha. Pelaku

agribisnis perikanan harus menguasai manajemen produksi secara detail, seperti teknologi produksi yang digunakan serta memobilisasi dan mengarahkan pegawai. Pengembangan sumberdaya di berbagai level atau mata rantai agribisnis perlu terus menerus dilakukan agar mereka performa yang tinggi sebagai pelaku agribisnis perikanan. Performa tersebut ditunjukkan oleh produktifitas dan efisiensi kerja, kemampuan berkomunikasi, bekerjasama dan berorganisasi (berkelompok), kemampuan melihat dan memanfaatkan peluang bisnis, serta sikap dan mental yang mendukung.

I. Manajemen Keuangan

Fungsi pokok manajemen keuangan antara lain menyangkut keputusan tentang penanaman modal (investasi), pembiayaan kegiatan (permodalan) usaha. Penanaman modal (investasi) adalah pengeluaran uang yang mana hasil pengembaliannya diharapkan lebih dari satu tahun. Proses pertama dalam keputusan investasi adalah menyusun daftar usulan investasi baru disertai dengan data-data yang diperlukan untuk penilaian. Proses kedua adalah menyusun peringkat usulan investasi. Ada empat metode yang ada (Weston and Copeland, 1992) yaitu pertama, metode periode jangka pengembalian (*payback period*). Periode jangka pengembalian adalah jumlah tahun yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi awal proyek. Kedua, metode pengembalian atas aktiva (*Return On Assets*). Hasil pengembalian atas aktiva adalah tingkat hasil pengembalian rata-rata. Ketiga, metode nilai sekarang bersih (*Net Present Value*) adalah nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan dari suatu investasi yang didiskonto pada biaya modal dan nilainya dikurangi dengan pengeluaran awal proyek. Keempat, metode tingkat hasil pengembalian internal (*Internal Rate of Return*) merupakan suku bunga yang menyamakan nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan di masa datang, atau penerimaan kas, dengan pengeluaran kas.

Setelah keputusan pemilihan investasi dilakukan, keputusan berikutnya yang diperlukan adalah menentukan sumber pembiayaan (modal) mana yang digunakan untuk mendanai proyek investasi. Sumber pembiayaan dapat berasal dari internal atau eksternal. Sumber pembiayaan internal dalam sebuah koperasi nelayan berasal dari sisa hasil usaha yang tidak dibagikan kepada anggota atau tambahan iuran sukarela anggota. Sumber pembiayaan eksternal dapat berasal dari koperasi simpan pinjam, kredit perbankan atau bantuan pemerintah. Berdasarkan obyek yang dibiayai bentuk kredit diantaranya diklasifikasikan menjadi (Muljono, 2001) Kredit modal kerja (KMK), Kredit Investasi, Kredit Investasi Kecil, Kredit Modal Kerja. Sumber pembiayaan (modal) lain yang dapat dimanfaatkan adalah Program Kemitraan dan Bina Lingkungan (PKBL) sesuai dengan kebijakan Meneg BUMN No. 236/MBU/2003. Program ini diutamakan kepada mereka yang belum pernah mendapatkan akses dari perbankan. Sumber dana program ini berasal dari penyisihan laba perusahaan-perusahaan BUMN sebesar 1-5% dari laba setelah pajak.

III. ANALISIS SITUASI, KONDISI DAN PERMASALAHAN

A. Koperasi Mitra Nelayan

Koperasi Mitra nelayan terletak di desa Tambak Rejo, kecamatan Wonotirto kabupaten Blitar. Populasi nelayan di desa Tambak Rejo, kec. Wonotirto, kabupaten Blitar relatif kecil. Jumlah perahu nelayan kecil hanya 50 dan perahu besar 8. Komunitas nelayan dan pedagang sekitar 200 orang. Hasil tangkapan yang dominan adalah ikan dari jenis tongkol, kakap, tuna dan lemuru. Kapasitas tangkapan pada masa panen di bulan Juni – Agustus mencapai 50 ton per hari. Sedangkan pada masa paceklik di bulan Desember – Februari hanya mencapai 10 ton per hari. Hasil tangkapan dalam bentuk ikan segar dijual melalui Tempat Pelelangan Ikan (TPI) setempat. Sebagian besar dibeli oleh pedagang perantara untuk dijual lagi ke PT. Aneka Tuna Indonesia di Gempol Pasuruan (180 km). Sebagian yang lain dijual di pasar ikan di kec. Bandung – Tulungagung (60 km).

Pengolahan hasil tangkapan berupa pengawetan dengan pengasapan secara tradisional. Pemasaran dilakukan dengan penjualan ke wisatawan yang berkunjung ke pantai Tambak Rejo. Investasi di bidang pengolahan hasil tangkap ikan ini belum ada di wilayah ini. Faktor infrastruktur seperti jalan menuju lokasi yang masih sempit dan jauh (40 km dari kodya Blitar) serta volume hasil tangkapan yang tidak terlalu besar, menjadikan investor swasta enggan untuk berinvestasi di sini. Peranan koperasi terhadap kegiatan perekonomian nelayan adalah pengelolaan simpan pinjam dan penimbangan ikan di TPI. Berkaitan dengan pengolahan dan pemasaran hasil tangkapan belum ada usaha yang dikembangkan oleh koperasi. Masa panen hasil tangkapan terjadi pada bulan kisaran bulan Juni sampai Agustus sejauh ini tidak menjadikan pendapatan koperasi dan nelayan mengalami peningkatan yang signifikan. Karena sekalipun volume hasil penangkapan meningkat, disisi lain harga jual menurun. Koperasi Mitra Nelayan, dengan kemampuan usahanya yang terbatas, akan sulit untuk memainkan peran agar pemasaran produk hasil tangkapan tetap mempunyai harga tinggi. Pengelolaan yang berupa unit simpan pinjam, hanya berperan sebagai modal bagi nelayan untuk melaut. Permasalahan yang dihadapi oleh koperasi Mitra Nelayan adalah tidak ada industri pengolahan yang dapat dijadikan alternatif penampungan pada saat panen dan sempitnya alternatif pemasaran yang dapat diakses.

B. Koperasi Mina Teluk Prigi

Koperasi Mina Teluk terletak di desa Prigi, kecamatan Watulimo, kabupaten Trenggalek. Jarak pantai Prigi dengan kota Trenggalek sekitar 45 Km atau sekitar 2 jam perjalanan. Jalan menuju pantai sudah cukup bagus. Hal ini mengingat pantai Prigi merupakan kawasan wisata yang dikembangkan Pemkab Trenggalek disamping Gua Lowo dan Pantai Pasir Putih yang mempunyai lokasi yang berdekatan. Kondisi masyarakat di sepanjang jalan menuju pantai Prigi sudah cukup makmur. Terlihat dari bangunan rumah yang sudah cukup

bagus. Keadaan ini kemungkinan besar karena sudah beragamnya industri pengolahan hasil perikanan di sekitar pantai Prigi. Di sekitar kantor kecamatan Watulimo suasana perdagangan juga cukup ramai. Di dekat kantor kecamatan ini juga lokasi tempat beroperasionalnya Koperasi Mina Teluk Prigi. Selain itu juga ada KUD Mina Tani. Nelayan pantai prigi merupakan komunitas nelayan yang relatif besar. Sampai dengan tahun 2005 rumah tangga perikanan di kecamatan Watulimo berjumlah 3.918.

Tempat pelelangan ikan di pantai Prigi cukup besar dan dalam keadaan bersih dan terawat. Saat kedatangan nelayan, TPI ini cukup ramai. Banyak bakul nelayan yang terlibat dalam pembelian ikan hasil tangkapan nelayan. TPI dikelola oleh Dinas Perikanan dan Kelautan. Koperasi tidak mempunyai kerja sama dengan TPI. Hasil tangkapan nelayan bervariasi sesuai dengan musim dan jenis peralatan yang digunakan untuk melakukan penangkapan. Jenis-jenis ikan hasil tangkapan nelayan pantai prigi adalah tongkol, ekor merah, layang, kembung, tuna, cakalang, slengseng, peperek, lemuru/teri, kuwe, layur, tetengek, tengiri, kerapu, udang, rebon, cumi, cucut, ubur-ubur, lain-lain. Jumlah terbesar hasil tangkapan nelayan adalah ikan tongkol. Industri pengolahan hasil perikanan di sekitar pantai Prigi cukup besar dan beragam. Industri yang ada diantaranya cold storage, tepung ikan dan pemindangan. Cold storage dikelola oleh Perum Prasarana Perikanan Samudera Cabang Prigi. Perum ini merupakan milik Dinas Perikanan dan Kelautan. Tepung ikan dan pemindangan dikelola oleh perusahaan swasta.

Koperasi Mina Teluk Prigi tidak mempunyai keterlibatan dalam usaha penanganan pasca panen hasil perikanan laut. Koperasi ini hanya mempunyai usaha simpan pinjam dan penjualan alat-alat penangkapan ikan. Sebenarnya ada kesempatan yang besar bagi koperasi nelayan untuk mengembangkan usaha penanganan pasca panen. Semua anggota koperasi nelayan adalah nelayan yang menghasilkan ikan sebagai bahan bakunya. Koperasi nelayan harus menyadari perlunya bergerak dalam usaha sektor riil (membangun industri usaha penanganan pasca panen), tidak hanya dalam sektor moneter (simpan pinjam). Sektor riil dapat menghasilkan tingkat pengembalian yang lebih besar, walaupun dengan tingkat risiko yang lebih besar pula. Tingkat risiko dapat diminimasi dengan pengelolaan yang profesional. Jika di sekitar pantai Prigi sudah ada industri pengolahan, adalah sesuatu yang mungkin koperasi mina untuk dapat melakukan hal yang sama. Jadi permasalahan yang ada di Koperasi Mina Teluk Prigi berkaitan dengan diversifikasi pengembangan usaha pasca panen adalah tidak adanya keterlibatan koperasi Mina Teluk Prigi dalam usaha penanganan pasca panen hasil perikanan dan kurangnya ketersediaan sumber daya manusia

C. KUD Mina Jaya

KUD Mina Jaya berlokasi di kecamatan Sedang Biru, di kawasan pantai selatan Kabupaten Malang. Koperasi ini mempunyai beberapa unit usaha yang mendukung kegiatan

nelayan setempat. Seperti simpan pinjam, penyediaan es balok, penyediaan solar, pelaksana pelelangan dan penyediaan air bersih. Nuansa nelayan modern nampak di kawasan ini. Ini menunjukkan bahwa wilayah ini kaya dengan hasil laut yang mampu memberikan kontribusi pada peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat nelayan setempat.

Hasil tangkapan yang utama adalah tuna, cakalang dan bay tuna. Ketiga jenis ikan ini mempunyai harga jual yang relatif tinggi dan potensi ekspor yang besar. Hasil tangkapan dijual melalui TPI (Tempat Pelelangan Ikan) setempat, yang mana pelaksana operasinya dilakukan oleh Koperasi Mina Jaya. Data tahun 2006 menunjukkan bahwa produksi bulanan terbesar dicapai pada bulan juli sebanyak 911.945 kg hasil tangkapan, atau senilai 6,71 Milyar rupiah. Pengolahan hasil tangkapan dilakukan secara tradisional dengan skala industri rumahan (*home industry*). Pengolahan dalam skala menengah terdapat industri pemindangan dan asinan yang dimiliki oleh investor swasta.

Minat investor swasta pada industri pengelolaan dan pengolahan hasil tangkapan nelayan di kawasan ini menunjukkan kecenderungan yang positif. Ini tidak lepas dari daya tarik potensi yang ada dan dukungan ketersediaan infrastruktur yang memadai. Koperasi juga mempunyai peluang yang cukup besar untuk melakukan investasi dalam rangka penambahan unit usaha yang mampu meningkatkan kesejahteraan anggotanya.

Produksi pada masa panen dapat mencapai lebih dari 1000 ton per bulan. Sedangkan produksi minimal di masa paceklik hanya mencapai 73 ton per bulan. Perbedaan kapasitas yang besar ini menjadikan turunnya harga jual pada saat panen, sehingga pendapatan koperasi dan nelayan tidak mengalami peningkatan yang signifikan. Karena sekalipun volume hasil penangkapan meningkat disisi lain harga jual menurun. Unit usaha yang ada saat ini kurang dapat berperan untuk pengelolaan hasil pasca panen. Permasalahan masa panen yang dihadapi oleh KUD Mina Jaya adalah koperasi belum memiliki industri pengolahan yang dapat dijadikan alternatif penampungan pada saat panen dan sempitnya alternatif pemasaran yang dapat diakses.

IV. KAJIAN MANAJEMEN USAHA PENGEMBANGAN PASCA PANEN

Berdasarkan analisis situasi, kondisi dan permasalahan di tiga koperasi nelayan yang diambil sebagai sampel menunjukkan bahwa tidak ada satupun yang mempunyai unit usaha pengawetan atau pengolahan hasil padahal mempunyai kesempatan yang besar. Penjelasan berikut ini berusaha mengkaji usaha penanganan pasca panen ditinjau dari sudut pandang manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen sumber daya manusia dan manajemen keuangan.

A. Kajian Manajemen Pemasaran

1. Peluang Pasar Domestik

Sektor perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan bagi nelayan/petani ikan, sumber protein hewani bernilai gizi tinggi serta sumber devisa yang sangat potensial. Komoditi perikanan adalah jenis komoditi yang nilainya cenderung meningkat dan hampir tidak terpengaruh oleh resesi ekonomi (Djazuli, 2002). Pasar domestik cukup kuat. Dari produksi perikanan 1998 tercatat 4,7 ton yang dipasarkan di dalam negeri sebesar 4 juta ton dan ini masih belum cukup untuk memenuhi kecukupan penduduk akan ikan. Standar kecukupan akan ikan adalah 26,55 kg/kapita/tahun (Kusumastanto, 2001 seperti dikutip Djazuli, 2002)

Sebagai bahan pangan ikan mempunyai beberapa kelebihan. Daging ikan mempunyai persyaratan "bergizi tinggi". Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Perbandingan komposisi nilai gizi ikan dengan beberapa hasil hewani lainnya dapat dilihat di tabel 1 (lihat lampiran). Selain bernilai gizi tinggi, ikan mempunyai derajat penerimaan dan derajat kesukaan yang tinggi pada masyarakat. Derajat penerimaan dan kesukaan ikan yang tinggi di Jawa Timur dapat dijelaskan berdasarkan tabel 2 mengenai Pengeluaran Rata-Rata Perkapita Tiap Bulan Untuk Lauk Pauk Menurut Golongan Pengeluaran Di Jatim Tahun 2005 (lihat di lampiran). Berdasarkan tabel 2 dapat jelaskan bahwa di hampir semua golongan pengeluaran untuk lauk pauk di Jatim dalam tahun 2005, ikan adalah lauk pauk favorit bagi penduduk perkotaan maupun pedesaan..

Tabel 3 mengenai Konsumsi Ikan Rata-Rata Seminggu dan Setahun Di Jatim Tahun 2005 (lihat di lampiran) menunjukkan bahwa total konsumsi ikan di perkotaan sebesar 13,7124 kg, di pedesaan sebesar 12,2356 Kg dan untuk pedesaan & perkotaan sebesar 12,792 Kg. Dari jumlah tersebut sebagian besar yang dikonsumsi adalah ikan segar. Ikan yang diawetkan dan ikan kaleng hanya sedikit. Konsumsi ikan di Jatim masih jauh dari Standar Kecukupan akan Ikan yang jumlahnya 26,55 Kg/kapita/tahun. Di perkotaan prosentase standar yang terpenuhi hanya 51,65%. Kekurangan konsumsi akan ikan sebesar 48,35% atau 12,84 Kg/kapita/tahun. Di pedesaan prosentase standar yang terpenuhi hanya 46,09%. Kekurangan konsumsi akan ikan sebesar 53,91% atau 14,31 Kg/kapita/tahun.

Atas dasar kajian data pengeluaran rata-rata perkapita tiap bulan untu lauk pauk menurut golongan pengeluaran di Jatim tahun 2005 dan data konsumsi ikan rata-rata perkapita seminggu dan setahun di Jatim tahun 2005 tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa hasil perikanan masih mempunyai pangsa pasar yang besar. Pengolahan hasil perikanan sangat perlu dilakukan untuk memberikan masyarakat pilihan atas produk-produk hasil perikanan. Apabila banyak ragam produk hasil perikanan yang dijual di pasaran, adalah sesuatu yang sangat mungkin masyarakat akan melakukan penggeseran pengeluaran untuk lauk pauk dari daging atau telur ke lauk pauk ikan.

Koperasi nelayan sebagai salah satu wadah bagi nelayan dan petani ikan untuk meningkatkan taraf hidup, mempunyai kesempatan untuk melakukan usaha penanganan pasca panen melalui pengawetan atau pengolahan hasil perikanan karena secara domestik masih tersedia pangsa pasar yang luas.

2. Peluang Pasar Ekspor

Usaha perikanan mempunyai peluang besar dalam memenuhi kebutuhan protein dunia. sejalan dengan meningkatnya populasi di dunia. Populasi manusia bertambah hampir sebanyak 0,1 milyar (100 Juta) dalam 6 tahun terakhir hingga 2003, yaitu dari 5,9 milyar menjadi 6,3 milyar jiwa. Konsumsi ikan dunia dalam kurun waktu 6 tahun meningkat dari 93,6 juta ton menjadi 103 juta ton (2003). Sementara itu konsumsi ikan per kapita juga meningkat dalam kurun waktu yang sama dari 15,8 juta ton menjadi 16,3 juta ton (2003) (Sumber FAO, 2004 seperti dikutip oleh Effendi dan Oktariza, 2006). Meningkatnya konsumsi ikan per kapita disebabkan antara lain kesadaran masyarakat dunia akan konsumsi makanan yang sehat dan bergizi.

Peningkatan konsumsi ikan masyarakat dunia ini merupakan peluang sekaligus tantangan bagi usaha perikanan. Menyediakan produk perikanan bagi kebutuhan pangan dunia secara tepat waktu, tepat jumlah, tepat mutu dan tepat guna merupakan tantangan yang harus di jawab. Usaha perikanan di Indonesia diharapkan dapat menghasilkan kooditas ekspor dengan bahan baku lokal dan murah. Dengan memilih bisnis perikanan berorientasi ekspor serta menggunakan bahan dan peralatan produksi lokal berarti membantu meningkatkan devisa negara serta menciptakan dan menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat. Di Jawa Timur ekspor hasil perikanan selama tahun 2002-2005 terus mengalami peningkatan seperti ditunjukkan di tabel 4. Peluang ekspor hasil perikanan masih terbuka lebar. Hal ini nampaknya disebabkan karena kandungan lokal hasil perikanan sangat tinggi sehingga daya saingnya di pasaran global sangat kuat. Selain itu kekurangan pasokan ikan di pasaran dunia ikut mempengaruhi kecenderungan tersebut, dimana menurut FAO diperkirakan kekurangan tersebut hingga tahun 2010 dapat mencapai 2 juta ton per tahun (Djazuli, 2002).

B. Pemilihan Produk Untuk Diversifikasi Pengembangan Usaha Pasca Panen

Berdasarkan kajian peluang pasar, hasil perikanan masih mempunyai prospek untuk dikembangkan. Tabel 5 merupakan tabel matrik yang menunjukkan alternatif peluang diversifikasi pengembangan usaha pasca panen bagi koperasi nelayan. jenis produk yang dapat dikembangkan. Ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan dalam penentuan jenis produk, diantaranya adalah jenis ikan hasil tangkapan, harga jual setelah penanganan pasca panen (pengawetan atau pengolahan) dan pasar yang tersedia serta konsumen. Jenis ikan hasil tangkapan merupakan faktor utama, karena menentukan ketersediaan bahan baku.

Pengembangan usaha pasca panen sedapat mungkin menghindari pembelian bahan baku dari daerah lain. Biaya pengangkutan dapat menyebabkan biaya produksi menjadi tinggi, sehingga harga jualnya tidak kompetitif. Harga jual setelah penanganan pasca panen harus lebih besar dari harga hasil perikanan tanpa penanganan pasca panen. Selisih ini menunjukkan margin yang diperoleh. Ketersediaan pasar dan konsumen untuk menjual produksi hasil perikanan merupakan faktor keberhasilan lain yang harus dipertimbangkan.

C. Pola pemasaran (Jalur distribusi) Produk Perikanan Bagi Koperasi Nelayan

Pola pemasaran (jalur distribusi) untuk pemasaran produk perikanan baik yang dijual dalam bentuk yang sudah diawetkan, difermentasi dan diolah sangat penting untuk dikaji. Berikut ini adalah kajian atas pola pemasaran (jalur distribusi yang dapat digunakan oleh koperasi nelayan.

1. Tujuan pasar lokal

- Nelayan - koperasi nelayan (sebagai perusahaan pengawetan/pengolahan) – koperasi non nelayan – konsumen (anggota/non anggota koperasi).

2. Tujuan pasar regional dan nasional

- a. Nelayan – koperasi nelayan (sebagai perusahaan pengawetan/pengolahan) – senkuko - koperasi – konsumen (anggota atau non anggota koperasi).
- b. Nelayan – koperasi nelayan (sebagai perusahaan pengawetan/pengolahan) – senkuko/koperasi sekunder - koperasi – pasar institusional.
- c. Nelayan – koperasi nelayan (sebagai perusahaan pengawetan/pengolahan) – senkuko/koperasi sekunder - pasar swalayan -konsumen

3. Tujuan pasar internasional

- Nelayan – koperasi nelayan (sebagai perusahaan pengawetan/pengolahan) – perusahaan ekspor/impor.

Pola pemasaran untuk tujuan pasar lokal dapat dilakukan dengan cara koperasi nelayan bekerja sama koperasi-koperasi lainnya yang non nelayan untuk berpartisipasi dalam memasarkan produk perikanan hasil pengembangan usaha pasca panen ke anggota/non anggota koperasi yang merupakan konsumen akhir. Pola pemasaran untuk tujuan pasar regional dan nasional lebih rumit dan panjang. Koperasi nelayan dapat bekerja sama dengan koperasi sekunder atau senkuko yang bertindak sebagai pedagang besar. Senkuko atau koperasi sekunder yang berusaha memasarkan ke koperasi-koperasi terutama yang menjadi anggotanya. Selain itu mereka dapat bekerja sama dengan instansi-instansi atau perusahaan-perusahaan baik pemerintah maupun swasta, (rumah sakit, hotel, restoran, perusahaan katering dan sebagainya) atau bekerja sama dengan pasar swalayan. Pola pemasaran untuk tujuan internasional/ekspor dapat dilakukan dengan bekerja sama dengan perusahaan ekspor/impor.

Hal ini dilakukan karena koperasi tidak bisa melakukan ekspor sendiri, jika tidak mempunyai ijin sebagai eksportir. Memperoleh ijin perusahaan eksportir tentu memerlukan dana yang tidak sedikit dan sumber daya manusia yang kompeten. Lebih menguntungkan koperasi bekerja sama dengan perusahaan eksportir daripada mengekspor sendiri. Jika fungsi pemasaran dilakukan oleh pihak lain, maka koperasi nelayan dapat memfokuskan pada produksi pengolahan/pengawetan hasil perikanan pasca panen. Perusahaan yang fokus akan mempunyai kesempatan untuk dapat berkembang dengan baik.

D. Promosi

Promosi merupakan kegiatan pemasaran yang penting, apalagi ditengah persaingan usaha. Promosi perikanan bertujuan untuk memperbanyak jumlah konsumen yang membeli produk perikanan sehingga permintaan meningkat. Promosi bisa dilakukan melalui isu produk (komoditas), kemasan, cara penjualan, harga, proses produksi dan sebagainya. Kampanye makan ikan perlu dilakukan sebagai salah satu bentuk promosi dengan mengedepankan isu produk sebagai makanan bergizi. Upaya-upaya yang dapat dilakukan melalui:

- Penyuluhan-penyuluhan pada masyarakat dengan menggunakan sistem latihan dan kunjungan maupun melalui kegiatan pameran pembangunan, lomba desa, lomba PKK, kelompok masyarakat dll.
- Diadakan kegiatan promosi makan ikan dengan sasaran para ibu-ibu PKK dan anggota organisasi wanita.

Kemasan dan cara penjualan bisa dijadikan saluran promosi yang ampuh, termasuk pengembangan pasar ikan higinis. Produk perikanan yang bermutu tinggi, kemasan yang benar dan menarik, suasana belanja yang menyenangkan dan harga yang kompetitif merupakan dambaan konsumen. Beberapa produk perikanan bersifat substitusi terhadap beberapa produk peternakan dalam menyediakan protein. Harga merupakan faktor pertimbangan dalam memilih dua diantara produk substitusi tersebut. Strategi dalam meningkatkan pemasaran melalui promosi harga suatu produk dapat dilakukan dengan efisiensi dan inovasi teknologi untuk menurunkan biaya produksi atau memberi diskon menarik kepada anggota.

E. Kajian Manajemen Produksi

Proses produksi pengawetan dan fermentasi ikan dapat dilakukan berkaitan aspek mutu, efisiensi produksi dan penampilan produk agar lebih disukai dan terjangkau oleh konsumen. Sedangkan proses produksi pada industri pengolahan terus-menerus tercipta inovasi. Misalnya industri makanan instan, dalam bentuk sosis, bakso dan nugget. Dalam rangka investasi yang dapat dilakukan oleh koperasi, harus ditetapkan pada skala ekonomi menengah ke atas. Ini dimaksudkan agar penanaman investasi oleh koperasi tidak mematikan usaha-usaha yang telah dikembangkan oleh anggota ataupun lingkungan koperasi. Dengan

skala ekonomi atau industri menengah, maka teknologi yang digunakan perlu menerapkan mekanisasi yang masih tetap memerlukan penyerapan tenaga kerja lokal dalam jumlah tertentu. Teknologi otomatisasi sebaiknya dihindari apabila tenaga kerja lokal masih tersedia. Strategi teknologi produksi seperti ini tepat jika diterapkan oleh koperasi karena skala produksi cukup besar, akan menjamin harga jual yang rendah tenaga kerja lokal masih dapat diserap dengan baik, sehingga isu-isu tentang pengangguran tidak terjadi dan tidak menciptakan persaingan dengan anggota koperasi maupun lingkungannya, tetapi sebaliknya membentuk kemitraan yang saling menguntungkan.

F. Kajian Manajemen Sumberdaya Manusia

Kebutuhan sumber daya manusia dalam pengembangan usaha pasca panen tergantung pada jenis pengawetan atau pengolahan hasil perikanan yang dipilih oleh koperasi nelayan. Pemilihan pengawetan/pengolahan hasil perikanan dengan metode tradisional tidak memerlukan tenaga ahli, tapi memerlukan tenaga langsung dalam jumlah yang lebih banyak. Pemilihan pengawetan/pengolahan hasil perikanan dengan metode modern, membutuhkan sumber daya manusia yang lebih berkualitas. Melihat ketersediaan sumber daya manusia saat ini yang dimiliki koperasi nelayan, maka apabila pengembangan usaha yang dipilih adalah bersifat modern, koperasi nelayan harus bekerja sama dengan perusahaan lain yang dapat memberikan transfer teknologi. Transfer teknologi ini dapat dilakukan dengan program kemitraan atau kerjasama operasi. Koperasi nelayan sebagai pihak yang menanamkan modal, perusahaan mitra yang menyediakan sumberdaya manusia dan teknologi.

Bentuk lain dari pemenuhan kebutuhan sumberdaya manusia dapat dilakukan dengan minta bantuan Dinas Koperasi sebagai instansi pembina koperasi. Sumberdaya manusia dapat dipersiapkan sendiri dengan cara diberi program pelatihan dan magang. Setelah selesai dapat langsung mengimplementasikannya. Implementasi ini mendapatkan pendampingan dari tenaga yang lebih ahli. Ketika sudah terampil, program pendampingan dihentikan. Secara reguler sumberdaya manusia yang sudah ada, diberi kesempatan untuk meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan ketrampilannya dengan mengundang instruktur atau dikirim ke kegiatan-kegiatan workshop atau seminar yang berkaitan dengan bidangnya.

G. Kajian Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan menyangkut penanaman modal (investasi) dan pembiayaan (permodalan). Keputusan untuk pengembangan usaha pasca panen dapat merupakan sebuah investasi atau bukan. Jika tingkat pengembalian dari dana yang digunakan lebih dari satu tahun, berarti investasi. Pengembangan usaha pasca panen dengan metode tradisional secara umum bukan sebuah investasi. Sebaliknya jika menggunakan metode modern secara umum merupakan sebuah investasi. Metode modern memerlukan pabrik dan mesin. Untuk

mengetahui apakah sebuah investasi pengembangan usaha pasca panen merupakan investasi yang menguntungkan atau merugikan, maka harus dilakukan penilaian investasi. Metode penilaian investasi dapat menggunakan metode tingkat pengembalian, ROA, NPV dan IRR seperti yang dijelaskan dalam kajian teoritis. Sebelum penilaian investasi terlebih dulu harus diperkirakan jumlah investasi yang dibutuhkan untuk membuat usaha pengawetan atau pengolahan hasil perikanan. Misalkan saja untuk usaha pemindangan skala kecil diperlukan investasi sebesar RP 16,299 juta (Effendi dan Oktariza, 2006). Investasi ini digunakan untuk pengadaan peralatan pemindangan yaitu rak penyimpanan, bak perebusan, blong, bak pencucian, tungku, bangkrak, timbangan, ember, keranjang plastik. Selain kebutuhan investasi, perkiraan pengeluaran biaya operasional dan penerimaan usaha pemindangan juga harus dilakukan untuk mengetahui laba rugi dan arus kas. Biaya operasional dibedakan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap misalnya biaya sewa lahan, listrik, gaji karyawan, perawatan, penyusutan dan sebagainya. Biaya variabel terdiri dari bahan baku (ikan) dan bahan pembantu. Penerimaan usaha berasal dari hasil penjualan produk perikanan (harga per unit dikalikan dengan jumlah unit yang terjual). Data ini akan digunakan untuk melakukan penilaian investasi.

Setelah investasi dinilai layak (menguntungkan), maka dianalisis pembiayaannya (permodalan). Permodalan bisa diperoleh dari sumber internal atau eksternal koperasi nelayan. Sumber internal bisa berasal dari anggota atau pengurus koperasi. Sumber eksternal bisa berasal dari koperasi simpan pinjam, kredit perbankan, program kemitraan BUMN atau pinjaman lunak dari Dinas Koperasi dan UMKM.

V. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan kajian yang dilakukan terhadap prospek potensi dan peluang diversifikasi pengembangan usaha pasca panen di koperasi nelayan dapat disimpulkan:

1. Koperasi nelayan yang dijadikan sampel dalam kajian ini tidak mempunyai usaha yang berkaitan dengan penanganan pasca panen hasil perikanan (pengawetan atau pengolahan).
2. Koperasi nelayan lebih memilih usahanya di unit usaha simpan pinjam.
3. Koperasi nelayan masih mempunyai prospek dalam pengembangan usaha pasca panen, karena mempunyai keuntungan komparatif dari bahan baku yang bisa diperoleh.
4. Kajian manajemen pemasaran menunjukkan bahwa produk hasil perikanan masih mempunyai peluang besar baik dalam pasar domestik maupun pasar ekspor. Hal ini disebabkan karena pemenuhan kecukupan pangan akan ikan masih di bawah standar, kesadaran masyarakat akan makanan sehat dan bergizi, dan munculnya penyakit-penyakit

yang disebabkan karena mengkonsumsi protein yang berasal dari non ikan (flu burung, sapi gila).

5. Banyaknya jenis produk dan munculnya produk-produk baru hasil perikanan merupakan peluang bagi koperasi nelayan untuk ikut menjadi pemain dalam bisnis produk hasil perikanan. Peluang ini harus didukung dengan pola pemasaran dan promosi yang baik.
6. Kajian manajemen produksi menunjukkan bahwa koperasi dapat memilih sistem teknologi mekanisasi, tetapi tidak otomatisasi, karena koperasi bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat. Skala usaha yang dipilih adalah menengah.
7. Kajian manajemen MSDM menunjukkan ketersediaan sumber daya manusia untuk pengembangan usaha pasca panen di koperasi nelayan masih kurang.
8. Kajian manajemen keuangan menunjukkan investasi dalam pengembangan pasca panen perlu dinilai dulu. Kebutuhan dana untuk investasi dapat diperoleh dari berbagai sumber dana.

B. Rekomendasi

1. Koperasi nelayan diharapkan untuk mengembangkan usaha pasca panen, mengingat peluang pasar yang masih besar dan banyaknya jenis produk yang bisa dikembangkan. Kerjasama dengan pihak lain (misalnya dengan koperasi lainnya) dapat dilakukan untuk membentuk pola pemasaran yang efektif dan efisien, sehingga memfokuskan pada fungsi produksi hasil perikanan.
2. Produksi hasil perikanan sebaiknya dijalankan dengan program kemitraan dengan perusahaan swasta dengan kesepakatan yang jelas dan lebih memihak pada kesejahteraan masyarakat.
3. Pemenuhan kebutuhan sumberdaya manusia sebaiknya dilakukan dengan cara pemberdayaan masyarakat.

REFERENSI

- Afrianto, Edi dan Evi Liviawaty.,1989, Pengawetan dan Pengolahan Ikan, Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Anonim, Ikan Asap, <http://warintek.progressio.or.id>
- Anonim, Peluang Investasi Industri Pengalengan, Media Informasi Menuju E-Government.
- Bahagia, Senator dkk, Manajemen Produksi, Course Notes MM-ITB, Program Pasca Sarjana ITB, Bandung.
- Biro Pusat Statistik, Jawa Timur Dalam Angka Tahun 2005/2006
- _____, Statistik Perdagangan Luar Negeri Jawa Timur 2005/2006
- Anonim, Ikan Asap, <http://warintek.progressio.or.id>
- Chevny, Adam., 2006, Modernisasi dan Profesionalisme Solusi Konflik Antar Nelayan di Jatim, www.Bisnis.com
- Cholik, Fuad dkk., 2006, 60 Tahun Perikanan Indonesia, Penerbit Masyarakat Perikanan Nusantara (MPN), Jakarta
- Djazuli, Nazori., 2002, Penanganan dan Pengolahan Produk Perikanan Budidaya dalam Menghadapi Pasar Global: Peluang dan Tantangan, Makalah Pengantar Falsafah Sains Program Pasca Sarjana IPB.
- Effendi, Irzal dan Wawan Oktariza, 2006, Manajemen Agribisnis Perikanan, Penerbit Swadaya, Jakarta
- Hadiwiyoto, Suwedo., 1993, Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid 1, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sekaran, Uma, 1992, Research Method, Second Edition, John Willey & Son Inc., New York.
- Weston and Copeland, Manajemen Keuangan, Alih Bahasa Kibrandoko dkk, 1992, Edisi Delapan, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Anonim, Manajemen MSDM & Perilaku Organisasi, Course Notes MM-ITB, Program Pasca Sarjana ITB.
- Kotler, Philip, 1997, Manajemen Pemasaran, Edisi Bahasa Indonesia, Jilid 1, Penerbit PT. Prenhallindo, Jakarta.

LAMPIRAN

Tabel 1
Perbandingan Komposisi Nilai Gizi Ikan dengan Hasil Hewani Lainnya

Komponen	Ikan	Udang	Daging Sapi	Daging Ayam	Telur Utuh	Susu Sapi
Protein, %	16-20	18,1	18	20	11,8	3,3
Lemak, %	2-20	0,8	3	7	11	3,8
Karbohidrat, %	0,5-1,5	1,5	1,2	1,1	11,7	4,7
Abu, %	2,5-4,5	1,4	0,7			
Vit A, IU/g	50.000		600			35
Vit D, IU/g	20-200.000					
Kolesterol, mg/g	70	125	70	60	550	11
Air, %	56,79	78,2	75,5	72,9	65,5	87,6
Asam Amino esensial	10	5	10	10	10	10
As. Amino non es.	10					10

Sumber: Hadiwiyoto, 1993

Tabel 4
Ekspor Hasil Perikanan Jawa Timur Tahun 2002-2003

Tahun	Volume (kg)	Nilai (US\$)	Harga per kg (US \$)
2002	125.028.697	463.294.356	3,71
2003	146.200.662	480.989.692	3,29
2004	140.473.005	484.905.052	3,45
2005	164.164.932	534.260.673	3,25
Perubahan			
2003	21.171.965	17.740.336	-0,42
2004	-5.727.657	3.915.360	0,16
2005	23.691.927	49.355.621	-0,20

Sumber: BPS, diolah

Tabel 3
Konsumsi Ikan Rata-Rata Perkapita Dalam Kg Di Jatim Tahun 2005

Jenis Ikan	Perkotaan		Pedesaan		Perkotaan & Pedesaan	
	Seminggu	Setahun	Seminggu	Setahun	Seminggu	Setahun
Ikan Segar:						
1.Ekor Kuning	0,008	0,416	0,012	0,624	0,01	0,52
2.Tongkol, Tuna, Cakalang	0,026	1,352	0,037	1,924	0,032	1,664
3.Tenggiri	0,003	0,156	0,004	0,208	0,003	0,156
4.Selar	0,004	0,208	0,006	0,312	0,005	0,26
5.Kembung	0,007	0,364	0,006	0,312	0,006	0,312
6.Teri	0,004	0,208	0,007	0,364	0,006	0,312
7.Bandeng	0,037	1,924	0,023	1,196	0,029	1,508
8.Gabus	0,001	0,052	0,001	0,052	0,001	0,052
9.Mujair	0,043	2,236	0,024	1,248	0,032	1,664
10.Mas	0,005	0,26	0,003	0,156	0,004	0,208
11.Lele	0,037	1,924	0,018	0,936	0,026	1,352
12.Kakap	0,001	0,052		0	0,001	0,052
13.Baronang				0		0
14.Lainnya	0,026	1,352	0,037	1,924	0,032	1,664
Sub Total	0,202	10,504	0,178	9,256	0,187	9,724
Udang dan Hewan Air Lainnya Yang Segar						
1.Udang	0,014	0,728	0,004	0,208	0,008	0,416
2.Cumi-cumi	0,005	0,26	0,001	0,052	0,003	0,156
3.Ketam, Kepiting	0,002	0,104		0	0,001	0,052
4.Kerang	0,002	0,104	0,001	0,052	0,001	0,052
5.Lainnya						0
Sub Total	0,023	1,196	0,006	0,312	0,013	0,676
Ikan Diawetkan						
1.Kembung (Peda)	0,0049	0,2548	0,0065	0,338	0,0058	0,3016
2.Tenggiri	0,001	0,052	0,0008	0,0416	0,0009	0,0468
3.Tongkol, Tuna, Cakalang	0,0165	0,858	0,0126	0,6552	0,0143	0,7436
4.Teri	0,0042	0,2184	0,0093	0,4836	0,0071	0,3692
5.Selar	0,0011	0,0572	0,0027	0,1404	0,002	0,104
6.Sepat	0,001	0,052	0,0014	0,0728	0,0012	0,0624
7.Bandeng	0,0021	0,1092	0,0017	0,0884	0,0019	0,0988

