

ANALISIS KONSUMSI IKAN PADA MASYARAKAT KOTA PANGKALPINANG

ANALYSIS OF FISH CONSUMPTION IN PANGKALPINANG CITY COMMUNITIES

Agita Piranti^{1*}, Hudaniah E. K. Matondang¹, Venisa Pratama¹, Ardiansyah Kurniawan¹

¹ Jurusan Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

* email penulis korespondensi: agitapiranti2004@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengetahui minat masyarakat Kota Pangkalpinang terhadap ikan laut sebagai bahan pangan konsumsi sehari-hari. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengambilan kebijakan pemerintah, pengusaha pangan, petani ikan, dan nelayan dalam penyediaan ikan di Kota Pangkalpinang. Penelitian ini dilakukan pada Oktober 2023. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuisioner serta dapat diisi langsung oleh responden. Penelitian ini melibatkan 66 responden dari masyarakat Kota Pangkalpinang. Sebagian besar responden menyatakan mengkonsumsi ikan laut sebanyak 60 responden atau 90,6%, sementara 72,48% atau 48 responden diantaranya juga mengkonsumsi ikan air tawar. Jenis ikan laut yang dikonsumsi didominasi oleh Ikan Tengiri, Ikan Tongkol, dan jenis ikan lain selain Kembung, Siingkur, Teri dan Ciu.

Kata kunci: Pangkalpinang, konsumsi, ikan Laut

Abstrak

This research aims to determine the interest of the people of Pangkalpinang City in sea fish as a food ingredient for daily consumption. The results of this research can be a reference for government policymaking, food entrepreneurs, fish farmers, and fishermen in providing fish in Pangkalpinang City. This research was conducted in October 2023. Data collection was carried out using questionnaires that respondents could fill in directly. This research involved 66 respondents from the people of Pangkalpinang City. Most respondents stated that they consumed seafish, 60 respondents or 90.6%, while 72.48% or 48 respondents also consumed freshwater fish. The types of seafish consumed are dominated by Tengiri Fish, Tuna Fish, and other fish besides Mackerel, Siingkur, Anchovies, and Ciu.

Keywords: Pangkalpinang, consumption, sea fish

PENDAHULUAN

Kepulauan Bangka Belitung merupakan provinsi maritim yang dikelilingi oleh laut dan banyak pulau. Berdasarkan letak geografisnya, Kepulauan Bangka Belitung dikelilingi oleh laut dan selat, serta luas wilayah 79,90% dari total luas wilayah Kepulauan Bangka Belitung (Aldi *et al.*, 2021). Dampaknya, sektor perikanan akan didominasi oleh perikanan laut yang diperoleh melalui kegiatan penangkapan ikan. Nelayan menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat Bangka Belitung.

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan, hasil tangkapan di Bangka Belitung pada tahun 2018 berjumlah sekitar 228.524,71 ton, meningkat 4,87% dibandingkan tahun 2017 sebesar 217.912,23 ton. Data jumlah nelayan pada tahun 2022 sebanyak 37.015 orang, yang jumlahnya menurun dibandingkan tahun 2016 sebanyak 46.506 orang.

Ikan laut merupakan sumber makanan yang berasal dari tangkapan laut. Ikan laut mengandung nutrisi yang melimpah untuk kesehatan tubuh (Inara, 2020). Sumber daya ikan yang besar dan melimpah tidak menjamin tingginya konsumsi ikan oleh masyarakat Indonesia. Meskipun potensi dalam pemanfaatan sumber daya perikanan relatif baik dalam sektor perikanan air tawar, payau maupun laut, masih terdapat beberapa budaya konsumsi ikan yang belum berakar di sebagian besar wilayah Indonesia. Faktanya, konsumsi ikan Indonesia tertinggal jauh dibandingkan negara-negara lain yang potensi sumber daya ikannya jauh lebih rendah (Djunaidah, 2017).

Penelitian ini bertujuan mengetahui minat masyarakat Kota Pangkalpinang terhadap ikan laut sebagai bahan pangan konsumsi sehari-hari. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengambilan kebijakan pemerintah, pengusaha

pangan, petani ikan, dan nelayan dalam penyediaan ikan di Kota Pangkalpinang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada Oktober 2023. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuisioner serta dapat diisi langsung oleh responden. Data yang sudah berhasil diperoleh kemudian diolah untuk mendapatkan sebuah gambaran besar tentang hasil riset yang didapatkan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini melibatkan 66 responden. Responden merupakan masyarakat Kota Pangkalpinang. Informasi berupa jenis dan jumlah ikan laut yang dikonsumsi dianalisa secara deskriptif kuantitatif. Penelitian dengan metode kuantitatif memperoleh data berupa angka-angka atau data kualitatif yang berupa angka-angka (Nugroho, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

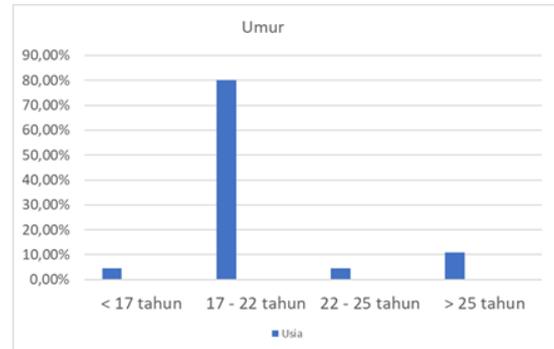
Mayoritas responden dalam penelitian ini merupakan gender perempuan. Perempuan mendominasi sebanyak 74%, sedangkan laki-laki sebanyak 26% (Gambar 1). Proporsi gender responden ini tidak dapat dikendalikan karena survey dilakukan secara acak dengan mengirimkan link melalui media sosial. Lubis (2014) dan Fitri & Chairael (2019) memaparkan bahwa perempuan mendominasi penggunaan media sosial dibandingkan laki-laki. Hal ini diprediksi menjadi penyebab dominasi responden dari gender perempuan. Respon dari penggunaan media sosial oleh perempuan menjadi informasi pada penelitian ini.



Gambar 1. Perbandingan gender responden penelitian konsumsi ikan di Pangkalpinang

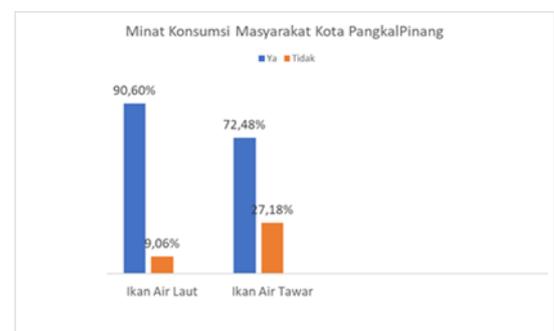
Umur responden terbanyak berasal dari berusia antara 17-22 tahun sebanyak 52 orang. Rentang usia dibawah 17 tahun dengan jumlah terkecil, dan rentang usia 22-25 tahun terbanyak sebanyak 3 orang (Gambar 2). Umur 17 - 22 tahun diperkirakan memiliki respon tinggi pada hal-hal di media sosial sehingga memberikan tanggapan pada penelitian ini. Hal ini selaras dengan pendapat Barus & Silalahi (2021) yang

menyatakan masyarakat yang berumur 17 - 25 tahun lebih sensitif terhadap promosi media sosial.



Gambar 2. Umur responden penelitian konsumsi ikan di Pangkalpinang

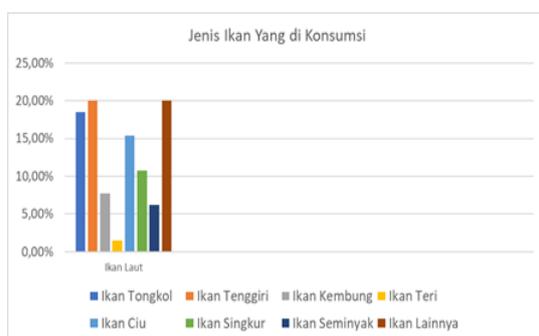
Sebagian besar responden menyatakan mengkonsumsi ikan laut sebanyak 60 responden atau 90,6%, sementara 72,48% atau 48 responden diantaranya juga mengkonsumsi ikan air tawar. Responden yang tidak mengkonsumsi ikan air tawar cukup tinggi yaitu sebanyak 27,18%. Hal ini wajar terjadi masyarakat di daerah kepulauan seperti Bangka Belitung yang terbiasa mengkonsumsi ikan air laut karena wilayahnya dikelilingi oleh lautan (Sala *et al.*, 2021). Ikan laut yang paling dominan sangat populer di kalangan masyarakat luas (Phanita *et al.*, 2021). Pratama *et al.* (2023) juga menunjukkan bahwa masyarakat Bangka cenderung menyukai konsumsi makanan berbasis ikan laut (Triswiyana *et al.*, 2022). Penjualan ikan air tawar pada pasar tradisional Kota Pangkalpinang juga lebih rendah dibandingkan ikan laut (Bidayani *et al.*, 2023).



Gambar 3. Minat konsumsi ikan masyarakat Kota Pangkalpinang

Ikan laut memiliki manfaat baik bagi tubuh, terutama untuk nutrisi tubuh karena kaya akan protein hewani (Mila, 2022). Makanan laut ini kaya akan asam lemak rantai panjang, terutama omega-3 (DHA) yang tidak ditemukan pada hewan atau tumbuhan darat, dan omega-6 yang berperan penting dalam pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan (Inara, 2020).

Ikan memiliki jumlah protein tinggi dibandingkan makanan hewani lain. Menurut Andhikawati *et al.*, 2021 Protein yang ada dalam daging ikan mempunyai asam amino esensial yang lengkap sehingga mudah dicerna oleh tubuh. Ikan juga kaya akan mineral seperti kalsium, fosfor yang dibutuhkan tubuh sebagai pembentukan tulang, dan zat besi yang berguna untuk pembentukan hemoglobin dalam darah (Inara, 2020). Tellis, *et.al.*, (2018) menemukan bahwa produk berbahan dasar ikan mengandung mineral penting yang dibutuhkan tubuh, antara lain mineral, vitamin A, D, E, B12, dan taurin.



Gambar 4. Jenis Ikan yang Di Konsumsi

Terdapat 8 jenis ikan yang digunakan sebagai data pada kuisioner seperti, Ikan Tenggiri, Ikan Tongkol, Ikan Ciu, Ikan Singkur, Ikan Kembang, Ikan Seminyak, Ikan Teri dan ikan laut lainnya. Berdasarkan hasil data kousioner, terdapat 13 dari 66 responden memilih ikan tenggiri sebagai ikan yang sering dikonsumsi. Ikan tenggiri termasuk salah satu ikan konsumsi dalam famili Scombridae. Terdapat 14 responden yang memilih ikan laut dengan jenis lain sebagai ikan yang sering dikonsumsi. Ikan ketiga yang banyak di konsumsi adalah ikan tongkol dengan 12 responden yang memilih ikan tongkol dari 66 responden (Gambar 4).

Jenis ikan yang dikenal masyarakat umumnya merupakan hasil tangkapan nelayan terdekat. Ikan yang dikonsumsi masyarakat tergantung pada habitatnya (Haryono dan Sauri, 2020). Ikan Tenggiri dan Tongkol merupakan salah satu hasil tangkapan yang didaratkan di pelabuhan-pelabuhan sekitar Pangkalpinang. Ketersediaan jenis ikan juga sangat tergantung musim tangkap jenis ikan yang sedang berlangsung saat itu. Sentra penangkapan ikan laut yang juga terdapat di pulau-pulau kecil sekitar Pulau Bangka menjadi penyuplai ikan laut yang dikonsumsi masyarakat Pangkalpinang (Kurniawan *et al.*, 2023).

Pemilihan jenis ikan yang dikonsumsi ini sangat tergantung pada persepsi yang berkembang pada masyarakat. Perbedaan wilayah dapat menunjukkan adanya perbedaan persepsi pada jenis ikan yang disukai untuk

dikonsumsi (Kurniawan & Triswiyana, 2021). Pendapatan, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, tempat tinggal, dan selera menjadi faktor yang mempengaruhi pemilihan jenis ikan yang dikonsumsi (Tiffany *et al.*, 2020). Tentunya harga ikan Tenggiri lebih tinggi dibandingkan ikan lain. Konsumen yang memilih konsumsi Ikan Tenggiri tentu memiliki pendapatan lebih tinggi. Harga menjadi salah satu faktor pemilihan jenis ikan yang dibeli dan dikonsumsi (Pangestu, *et.al.*, 2020).

Ikan Tenggiri merupakan salah satu ikan ekonomis penting di Pangkalpinang. Ikan ini juga menjadi bahan baku terbaik untuk produk olahan ikan seperti empek-empek, otak-otak, getas, ampiang dan lainnya. Kuliner favorit di Pangkalpinang juga menggunakan bahan baku Ikan Tenggiri (Levyda *et al.*, 2020).

KESIMPULAN

Responden di Pangkalpinang lebih banyak menyukai konsumsi ikan laut. Jenis ikan laut yang dikonsumsi didominasi oleh Ikan Tenggiri, Ikan Tongkol, dan jenis ikan lain selain Kembang, Siingkur, Teri dan Ciu.

UCAPAN TERIMAKASIH

Artikel ini merupakan luaran dari *Team Based Project* mata kuliah Metode Penulisan Ilmiah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldi, W., Andre, M. V., & Aldy, A. (2021). Rancang Bangun Mesin Pembuat Dowel Kayu Perahu Nelayan (Doctoral dissertation, Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung).
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76-84.
- Barus, C. S., & Silalahi, D. (2021). Pengaruh Promosi Media Sosial Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Sosmed Cafe Abdullah Lubis Medan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 1-15.
- Bidayani, E., Supitri, S., & Robin, R. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan ikan konsumsi air tawar di pasar tradisional Kota Pangkalpinang. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(2), 331-343.
- Djunaidah SI. 2017. Tingkat konsumsi ikandi Indonesia: ironi di negeri bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(1):2-24.
- Fitri, M. E. Y., & Chairael, L. (2019). Penggunaan media sosial berdasarkan gender terhadap prestasi belajar mahasiswa. *Jurnal Benefita*, 4(1), 162-181.

- Haryono, H., & Sauri, S. (2020). Komunitas ikan di perairan tawar wilayah Kabupaten Banggai Kepulauan Sulawesi Tengah. *Sriwijaya Bioscientia*, 1(1), 1-7.
- Inara, C. (2020). Manfaat asupan gizi ikan laut untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan tubuh bagi masyarakat pesisir. *Kalwedo Sains*, 1(2), 92-95.
- Kurniawan, A., & Triswiyana, I. (2021). Review perbedaan persepsi masyarakat pulau Belitung terhadap ikan cempedik (*osteochilus spilurus*). *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 4(2), 67-77.
- Kurniawan, A., Lestari, E., Anjani, T. P., Syaputra, D., Sari, Z. S., Alam, I. R., ... & Saputra, A. (2023). Pelabelan Kemasan Dengan Metode Stempel Sablon Pada Usaha Kemplang Ikan Di Pulau Panjang. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(05), 1028-1035.
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner di Pulau Bangka. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 8(1), 71-80.
- Lubis, E. E. (2014). Potret media sosial dan perempuan. *Jurnal Paralela*, 1(2), 97-106.
- Mila, M. (2022). Analisis Permintaan Ikan Laut Di Pasar Tradisional Seketeng Di Kecamatan Sumbawa Kabupaten Sumbawa (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Nugroho, U. (2018). Metodologi penelitian kuantitatif pendidikan jasmani. Penerbit CV. Sarnu Untung.
- Pangestu, B. L., Indriani, Y., & Marlina, L. (2020). Pola Konsumsi Ikan Laut Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Konsumsi Ikan Laut Oleh Ibu Hamil Di Kecamatan Kotaagung Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(3), 411-417.
- Phanita, A. Y., Supratman, O., & Bidayani, E. (2021). Analisis tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Kecamatan Toboali dan Kecamatan Lepar Pongok Kabupaten Bangka Selatan. *Aquatic Science*, 3(1), 1-8.
- Pratama, A., Febrilia, L., & Kurniawan, A. (2023). Respon Konsumen Terhadap Substitusi Ikan Lele Pada Produk Ampiang Ikan Khas Pulau Bangka. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(05), 1147-1153.
- Sala, R., Bawole, R., Pattiasina, T. F., Runtuboi, F., Kondjol, S., & Suruan, S. (2021). Sumberdaya Perikanan Laut Sorong Selatan.
- Terris, C., Smástuen, M. C., & Molin, M. (2018). Nutrients in fish and possible associations with cardiovascular disease risk factors in metabolit syndrome, *Nutrients*, 10(7), 952.
- Tiffany, A. E., Mudzakir, A. K., & Wibowo, B. A. (2020). Analisis Tingkat Konsumsi Ikan Laut dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Masyarakat Semarang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 9(1), 25-34.
- Triswiyana, I., Permatasari, A., Juandi, J., & Kurniawan, A. (2022). Peningkatan Kelembagaan Kelompok Pembudidaya Ikan "Sinar Menumbing" di Desa Air Belo, Kecamatan Muntok, Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 16(1), 15-31.