

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan di dunia, dengan jumlah pulau mencapai 17.001 pulau (BPS, 2022), luas daratan dan luas perairan mencapai 8.300.000 km² dan luas perairannya sendiri mencapai 77% dari total luas wilayah Indonesia, yaitu mencapai 6.400.000 km² (KKP, 2021). Dengan luas perairan tersebut Indonesia dapat memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah, disampaikan oleh Ditjen Perikanan Tangkap KKP yaitu jumlah total 12,01 juta ton tangkapan ikan bisa didapatkan setiap tahunnya di Indonesia. Dengan potensi sumber daya laut tersebut, sektor perikanan di Indonesia dapat menjadi salah satu sektor yang memacu perekonomian dan pembangunan negeri.

Menurut Wiadnya (2013), perikanan adalah kegiatan yang berkaitan langsung dengan dengan memproduksinya, baik melalui perikanan tangkap (penangkapan), perikanan budidaya (budidaya), maupun olahan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat akan kebutuhan terhadap sumber protein dan non pangan baik pariwisata maupun ikan hias. Jenis usaha perikanan dibagi menjadi tiga antara lain penangkapan, budidaya, dan usaha pengolahan ikan

Tabel 1. 1. Data Jumlah Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap di Laut Indonesia pada Tahun 2018-2021

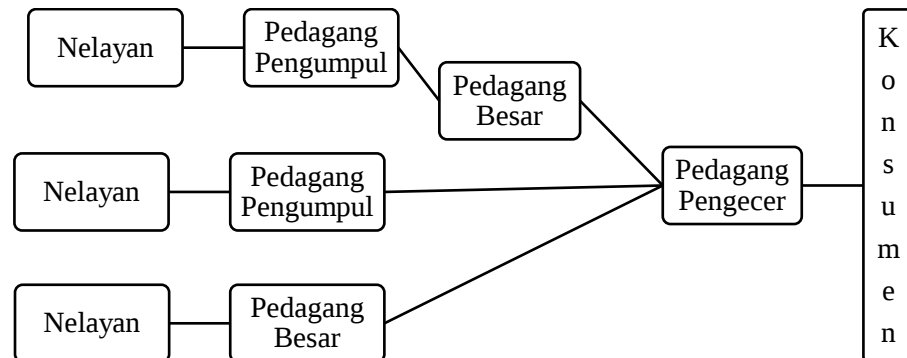
Tahun	Produksi Perikanan Tangkap di Laut - Komoditas Tangkap di Laut (ton)	Nilai Produksi Perikanan Tangkap di Laut - Komoditas Tangkap di Laut (Ribuan Rupiah)
2021	6.767.572	179.580.858.954
2020	6.493.258x	171.475.593.528x
2019	7.164.302	187.492.765.544
2018	6.701.834x	178.315.912.718x

Sumber: BPS (x menunjukkan angka sementara)

Berdasarkan tabel diatas, produksi ikan tangkap hanya mencapai 59% dari total potensi sumber daya laut Indonesia, dari hasil produksi ikan tangkap, akan terbagi sesuai dengan kebutuhan masyarakat di lapangan. Proses tangkapan ikan oleh nelayan bisa sampai ke tangan masyarakat atau konsumen disebut sebagai distribusi, menurut Pamungkas (2013), Distribusi merupakan

istilah yang sering digunakan dalam bidang pemasaran untuk menggambarkan cara suatu produk atau layanan dapat diakses konsumen.

Diagram 1. 1. Pola Distribusi Komoditas Ikan



Sumber: Economics Development Analysis Journal

Berdasarkan tabel diatas, pada umumnya hasil tangkapan ikan perlu melewati minimal 2 pedagang hingga sampai ke tangan konsumen, distribusi ini mencakup ikan segar dan juga ikan olahan. Menurut Sari (dalam Yuyun, 2022), ikan olahan merupakan ikan segar yang telah melalui proses pengolahan untuk dijadikan suatu produk yang bertujuan untuk memperpanjang masa penyimpanan, produk dari perikanan yang telah diolah dan diawetkan meliputi berbagai jenis seperti ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, ikan asap, ikan kering, dan berbagai jenis makanan olahan yang berbahan baku ikan.

Ikan asin menjadi salah satu hasil produksi olahan ikan asin yang diminati masyarakat. Menurut Adawyah (2023), ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari ikan segar yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan menggunakan metode pengawetan ini, daging ikan yang pada umumnya akan membusuk dalam waktu singkat dapat bertahan selama beberapa bulan walaupun disimpan pada suhu ruang, namun dalam beberapa kasus perlu penyimpanan tertutup untuk menjaga kualitas. Ikan asin umumnya memerlukan sinar matahari untuk proses pengeringan, tetapi sering terkendala perubahan cuaca yang menghambat efisiensi, khususnya di wilayah Muara Angke, Kelurahan Pluit, Jakarta Utara.

Kawasan Muara Angke memang dikenal akan produksi ikan asinnya yang sangat melimpah, hal ini dikarenakan mudahnya mengakses bahan baku

utama yaitu ikan segar yang didapatkan langsung dari Tempat Pendaratan Ikan (TPI) Muara Angke. Berdasarkan data dari BPS (Jakarta Utara Dalam Angka 2024), didapatkan selama tahun 2020 – 2021 Muara Angke menyerap bahan baku mentah berupa:

Tabel 1. 2. Data Nilai Penyerapan Bahan Baku, Produksi Olahan dan Penggunaan Garam di Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke di Provinsi DKI Jakarta (000 Rupiah), 2022-2023

Tahun	Keterangan (dalam rupiah)		
	Penyerapan bahan baku mentah (Ikan)	Penggunaan garam	Produksi olahan
2020	420.307.900.000	16.870.134.800	597.527.179.950
2021	296.557.565.000	26.862.149.000	417.929.523.000

Sumber : BPS, DKI Jakarta Dalam Angka Tahun 2024

Dalam data tersebut disebutkan bahwa wilayah Muara Angke menjadi salah satu sentra utama pengolahan ikan asin di Jakarta. Hal ini disebabkan karena wilayah Muara Angke dikelola secara resmi oleh lembaga pemerintah, yaitu Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) atau dikenal juga dengan Unit Pengelola Pelabuhan Perikanan (UP3). Oleh karena itu, seluruh aktivitas pengolahan ikan di wilayah ini tercatat dan terdata secara sistematis dalam dokumen resmi milik Badan Pusat Statistik (BPS). Keberadaan lembaga resmi ini memudahkan proses pendataan dan pelaporan sehingga data dari Muara Angke menjadi representasi utama dalam statistik perikanan di Jakarta.

Sebaliknya, wilayah lain seperti Cilincing atau Kalibaru yang juga memiliki aktivitas pengolahan ikan asin tidak tercatat dalam data BPS. Hal ini dikarenakan pengolahan di wilayah-wilayah tersebut umumnya dilakukan secara mandiri oleh masyarakat tanpa adanya pengelolaan langsung dari lembaga resmi seperti PHPT atau UP3. Akibatnya, aktivitas produksi ikan asin di luar Muara Angke tidak terdokumentasi secara formal dan tidak tercakup dalam laporan statistik resmi. Dengan demikian, data BPS mengenai pengolahan ikan asin di Jakarta cenderung hanya merepresentasikan kondisi di Muara Angke, bukan keseluruhan wilayah pesisir Jakarta. Pemahaman ini penting agar interpretasi data tidak menimbulkan bias dalam analisis yang dilakukan.

Tabel 1. 3. Data Curah Hujan di Stasiun Maritim Tanjung Priok pada Tahun 2014 - 2023

Bulan.	Tahun									
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Januari	912,2	417,9	109,4	273,2	187,3	369,8	607,2	332,4	384,5	268,2
Februari	963,3	774,5	37	620,9	495	218,4	784,5	466,8	198	496,1
Maret	273	213,2	236,9	186,3	241,2	336,1	211,1	190,1	139,3	246,7
April	46,4	96,7	180,5	116,1	181,2	127,5	142,2	88,6	153,9	76,9
Mei	221,6	44,4	67,8	53	33,5	29,7	52,5	249,7	72,1	117,7
Juni	100,4	44,6	170,7	180,5	35,3	0,5	63,3	130,6	41,1	90,6
Juli	165,5	2,5	117,9	35,2	0	0	99,9	47	138,3	11,7
Agustus	116,8	0	207,7	1,9	46	0	77,9	65,6	52,6	0
September	69,4	16	203,6	74,6	29,7	0	131,9	83,4	66,9	2,7
Oktober	6	0	308,3	69,3	68,3	1	98,3	247,2	237,3	0
November	82,7	159,6	104,9	128,5	191,4	68	114,6	52	103	204,1
Desember	85,5	241,4	25,3	203,3	35,7	328,2	236,5	162,9	122	7

Sumber : Database BMKG, Stasiun Maritim Tanjung Priok

Tabel 1. 4. Data Suhu Udara di Stasiun Maritim Tanjung Priok pada Tahun 2023

Bulan	Derajat (°C)		
	min	max	ave
Januari	25,8	31,1	28,1
Februari	25,2	30,5	27,6
Maret	25,7	31,0	27,9
April	26,8	32,7	29,2
Mei	26,6	32,9	29,7
Juni	26,6	32,7	29,2
Juli	26,3	32,4	28,9
Agustus	26,5	32,7	28,9
September	26,5	33,2	29,2
Oktober	27,9	33,7	30,1
Nopember	26,9	33,2	29,8
Desember	26,8	32,8	29,8

Sumber : Database BMKG, Stasiun Maritim Tanjung Priok

Berdasarkan tabel diatas, pada tahun 2019-2023 curah hujan tertinggi di wilayah Jakarta Utara berada di bulan November tahun 2021, kemudian Oktober 2022 dan Mei 2020. Sedangkan bulan dengan rata-rata curah hujan terendah di tiap tahunnya ialah September dan Januari. Sedangkan pada data suhu udara, rata-rata bulan dengan suhu udara terendah terdapat si bulan Januari hingga maret dan suhu udara tertinggi berada di bulan Mei dan September hingga November.

Para pengolah ikan asin di Muara Angke dinaungi oleh lembaga yang disebut Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT). PHPT Muara Angke merupakan pusat sentra ikan asin yang berada di Jakarta, berdasarkan SK. Gubernur No. 2293 tahun 1984. PHPT berada di bawah koordinasi Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pengelola Kawasan Pelabuhan Perikanan dan Pangkalan Pendaratan Ikan (PKPP dan PPI) Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) yang memiliki tugas untuk membina serta mengkoordinasikan segala kegiatan para pengolah ikan tradisional (Yuliana, 2007). Terdapat puluhan hingga ratusan masyarakat Muara Angke yang bekerja sebagai pengolah ikan asin dari skala kecil hingga skala besar, serta berbagai jenis ikan maupun hasil laut lainnya yang diawetkan dengan cara diasinkan.

Cara pengasinan ikan yang dilakukan oleh pengolah ikan asin di PHPT Muara Angke masih menggunakan cara yang tradisional, proses pengeringannya masih menggunakan bantuan sinar matahari langsung sehingga curah hujan dan suhu udara di Muara Angke menjadi hal yang sangat diperhatikan dalam proses pengolahan ikan asin, maka dengan latar belakang diatas peneliti ingin mengkaji mengenai, “Pengaruh Curah Hujan Dan Suhu Udara Terhadap Pengelolaan Industri Ikan Asin Di Muara Angke Kota Administrasi Jakarta Utara”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, dirumuskan beberapa rumusan masalah agar penelitian bisa berfokus pada rumusan masalah yang diteliti, yaitu:

- 1) Bagaimana dinamika curah hujan dan suhu udara di Muara Angke pada tahun 2023?
- 2) Bagaimana pengelolaan industri ikan asin di Muara Angke pada tahun 2023?
- 3) Bagaimana pengaruh curah hujan dan suhu udara terhadap pengelolaan industri ikan asin di Muara Angke?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini mendapatkan 2 tujuan yaitu:

- 1) Tujuan umum
 Penelitian ini memiliki tujuan untuk memberikan gambaran terhadap pengaruh dari curah hujan dan suhu udara terhadap masyarakat pengolah ikan asin di Muara Angke kota administrasi Jakarta Utara.
- 2) Tujuan khusus
 Secara khusus tujuan dari penelitian ini adalah:
 1. Mengetahui apakah curah hujan dan suhu udara mempengaruhi produksi ikan asin di Muara Angke.
 2. Mengetahui berapa banyak kerugian akibat produksi ikan asin yang terhambat.

3. Mengetahui bagaimana bentuk adaptasi yang telah dilakukan masyarakat pengolah ikan asin terhadap curah hujan dan suhu udara di Muara Angke.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1. Manfaat teoritis

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pemikiran dan referensi terhadap disiplin ilmu geografi.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi bagi peneliti dan penelitian selanjutnya yang berkaitan tentang pengaruh curah hujan dan suhu udara terhadap pengelolaan industri ikan asin atau penelitian yang berkaitan di masa yang akan datang.

1.4.2. Manfaat praktis

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan meningkatkan kemampuan peneliti terhadap teori yang sudah pernah didapatkan selama menempuh pendidikan di bangku perkuliahan serta mendorong peneliti untuk belajar mengetahui, memahami, menganalisis, memecahkan masalah, dan memberikan solusi.

b. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini dapat menjadi pembelajaran dalam menentukan waktu produksi serta mengantisipasi ketika siklus bulan purnama maupun gerhana bulan terjadi di waktu-waktu tertentu.

c. Bagi pemerintah

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai data bagi pemerintah untuk mengetahui hasil produksi ikan asin di Muara Angke.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Skripsi ini terdiri dari 5 bab diantaranya yaitu:

BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi mengenai latar belakang dari permasalahan yang diangkat, kemudian rumusan masalah yang berisi tentang hal-hal apa saja yang akan diteliti, setelah itu tujuan penelitian yang berisi target dari penelitian yang sedang dikaji, selanjutnya adalah manfaat penelitian yang berisi harapan terhadap penelitian ini dapat berguna bagi orang-orang yang berkaitan, dan terakhir adalah struktur organisasi skripsi yang berisi penjelasan dari setiap bab yang berada di dalam penelitian ini.

BAB II Kajian Pustaka

Bab ini berisi berbagai penjelasan ilmiah, pendapat, hingga teori dari objek kajian penelitian yang diangkat berdasarkan penelitian sebelumnya yang relevan. Kajian pustaka ini digunakan untuk memperkuat dasar-dasar teori dari penelitian yang akan diangkat oleh penulis.

BAB III Metode Penelitian

Bab ini berisi metode, teknik, serta cara pembahasan yang akan digunakan oleh peneliti, baik dalam mengkaji, memperoleh data, menganalisis, hingga menuangkannya dalam penelitian.

BAB IV Temuan dan Pembahasan

Bab ini berisi hasil dari temuan yang ditemukan oleh peneliti selama pelaksanaan penelitian. Temuan dari penelitian ini kemudian diuraikan baik secara umum maupun secara khusus sesuai dengan rumusan masalah yang sudah ditetapkan sebelumnya.

BAB V Penutup

Bab ini berisi mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti serta implementasi dan rekomendasi yang diberikan kepada pihak-pihak terkait, baik pemerintah maupun masyarakat.