

HILIRISASI USAHA BUDIDAYA IKAN TOMAN DALAM KARAMBA DI KABUPATEN HULU SUNGAI UTARA KALIMANTAN SELATAN

Irma Febrianty^{1,*}, Rina Mustika¹, Widya Kartika², Fahrina², Fadel Muhammad²

¹Staf pengajar Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru Kalsel

²Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru Kalsel,

*Corresponding author: irma.febrianty@ulm.ac.id

Abstrak. Usaha budidaya ikan toman dalam karamba mulai marak berkembang di Kabupaten Hulu Sungai Utara akan tetapi ikan toman dari usaha budidaya masih terbatas pemanfaatan dan pemasarannya, hal ini akan berpengaruh terhadap pengembangan usaha budidaya ikan toman untuk berkembang lebih lanjut. Tujuan dari penelitian adalah: 1) Menganalisis pemanfaatan ikan toman, dan 2) Menganalisis pemasaran budidaya ikan toman. Metode yang digunakan adalah metode survey dengan menggunakan kuesioner sebagai alat bantu wawancara. Hasil penelitian yang diperoleh: 1) Pemanfaatan ikan toman di Kabupaten HSU dikonsumsi segar dan dibuat ikan kering, 2) Ikan toman hasil budidaya karamba dipasarkan di Kabupaten HSU, Rantau, Kandungan, Barabai, dan Tanjung (Banua Lima), dengan saluran pemasaran berjumlah 4 saluran.

Kata kunci: Ikan toman, Agrobisnis, Karamba, Pemanfaatan, Pemasaran.

1. PENDAHULUAN

Ikan toman merupakan jenis ikan buas dari suku ikan gabus (Channidae). Ikan ini memiliki bentuk tubuh yang mirip dengan ikan gabus. Toman dapat tumbuh besar mencapai panjang lebih dari satu meter dan menjadi spesies terbesar dalam sukunya. Produksi ikan toman pada awalnya diperoleh dari hasil penangkapan di perairan umum, akan tetapi seiring dengan meningkatnya konsumsi ikan sebagai akibat meningkatnya jumlah penduduk maka usaha budidaya ikan toman mulai berkembang di masyarakat. Laju pertumbuhan penduduk Kalimantan Selatan tercatat sebesar 1,77% (tahun 2010-2017) dan 1,59% pada tahun 2016-2017 (BPS Kabupaten Hulu Sungai Utara, 2018). Ini berarti terdapat potensi konsumsi pangan penduduk khususnya kebutuhan pangan ikan. Saat ini, angka konsumsi ikan di Kalimantan Selatan sebesar 49,5 kg/kapita/tahun melampaui angka konsumsi nasional sebesar 47,12 kg/kapita/tahun.

Usaha budidaya ikan toman dalam karamba mulai marak berkembang di Kabupaten Hulu Sungai Utara dalam 10 tahun terakhir ini, usaha budidaya ikan toman dalam karamba bertujuan untuk meningkatkan produksi ikan toman tidak hanya mengandalkan penangkapan di alam. Kondisi di lapangan ikan toman dari usaha budidaya masih terbatas pemanfaatan tidak seperti ikan lokal lainnya yang sudah banyak dimanfaatkan dengan diservikasi produk dan pemasaran ikan toman masih terbatas dipasarkan di Kabupaten HSU dan daerah sekitarnya sehingga akan terjadi terhambatnya distribusi ikan toman apalagi kalau usaha budidaya ikan toman berkembang lebih baik. Seiring dengan berkembangnya usaha budidaya ikan toman dalam karamba yang dilakukan penduduk maka upaya hilirisasi hasil budidaya ini juga harus berkembang dengan baik, sehingga hasil budidaya ini dapat diserap pasar dan meningkatkan kesejahteraan bagi pembudidaya ikan.

Tujuan dari penelitian adalah: 1) Menganalisis pemanfaatan ikan toman yang selama ini dikonsumsi masyarakat Kabupaten HSU, dan 2) Menganalisis pemasaran budidaya ikan toman di daerah Kabupaten HSU dan daerah lainnya. Metode yang digunakan adalah metode survey dengan menggunakan kuesioner sebagai alat bantu wawancara.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode survey pada lokasi penelitian yang ditetapkan secara sengaja (*purposive*) di Kabupaten Hulu Sungai Utara dengan pertimbangan kabupaten ini mulai mengembangkan usaha budidaya ikan toman dalam karamba dalam pemanfaatan dan pemasaran. Metode pengambilan sampel dibedakan berdasarkan status responden. Untuk responden konsumen yang memanfaatkan ikan toman digunakan *simple random sampling* dengan memperhatikan jumlah populasi, untuk mengidentifikasi wilayah produksi dan wilayah pemasaran dilakukan dengan metode *snowball sampling*. Pengambilan data menggunakan kuesioner sebagai alat bantu wawancara.

Analisis data untuk pemanfaatan ikan toman di masyarakat dianalisis secara deskriptif berupa ikan segar, pengolahan ikan toman, penanganan ikan toman, dan pengemasan ikan toman. Analisis pemasaran dari ikan toman dari hasil budidaya dengan menggunakan analisa deskriptif saluran pemasaran

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pemanfaatan Ikan Toman di Masyarakat

Pemanfaatan ikan toman di masyarakat ada beberapa yaitu:

3.1.1. Ikan segar

Masyarakat sejak dahulu memanfaatkan ikan toman dengan dimakan ikan segar yaitu ikan toman langsung dimasak dengan berbagai menu masakan yaitu:

- Ikan toman di goreng biasa
- Ikan toman di bakar
- Gangan *Daeng/Beraragi/masak tuha* (masakan khas HSU dari ikan toman)
- Masak Merah (*bumbu rujak*)
- Ikan *Ketupat Kandangan* pengganti Ikan *Haruan* (Gabus)

Pemanfaatan Ikan toman segar banyak digunakan untuk masakan tradisional seperti *Gangan Daeng* yang disajikan pada saat hajatan masyarakat seperti acara perkawinan dan kegiatan keagamaan. Selain itu ikan toman dikonsumsi sebagai ikan pengganti ikan Gabus (*Haruan*) untuk makanan tradisional seperti *Ketupat Kandangan*, *Nasi Kuning*, dan *Lontong*.

Penanganan ikan toman setelah di panen tidak memerlukan penanganan khusus untuk dibawa ke konsumen akhir, penanganan yang dilakukan setelah ikan toman dipanen dengan meletakkan ikan toman yang masih hidup ke dalam kotak yang terbuat dari bambu, plastik dll dengan diberi sedikit air tanpa adanya penambahan alat aerator. Ikan toman dipasarkan dalam keadaan masih hidup dan segar dari produsen.

3.1.2. Ikan kering

Ikan kering merupakan proses pengolahan dari ikan segar yang tujuannya untuk mengawetkan ikan toman lewat proses:

- Penyiangan : Ikan dibuang sisiknya, dibuang isi perutnya kemudian ikan dibelah, dan dipotong bagian kepalanya.
- Pencucian :Pencucian dengan air bersih dilakukan untuk menghilangkan bekas-bekas darah sisik dan kotoran lainnya.
- Penggaraman : Penggaraman yang masih tradisional hanya dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan.
- Pengeringan dan pengepakan : Setelah penggaraman selesai, ikan kemudian dijemur atau dikeringkan dengan cara mekanis. Pengeringan bertujuan mengurangi kadar air, sampai ikan ini kering.
- Pengemasan : Pengemasan ikan toman kering tidak dilakukan secara khusus, apabila ada pembeli yang membeli ikan toman kering hanya dimasukkan ke dalam kantong plastik.

Pemanfaatan Ikan toman di Kabupaten HSU masih sangat terbatas apabila dibandingkan dengan jenis ikan lokal lain seperti ikan gabus yang sudah diolah menjadi kerupuk dan abon ikan. Daging ikan toman mempunyai struktur seperti ikan gabus sehingga dapat juga dibikin kerupuk dan abon ikan, hasil pemanfaatan ikan toman Soetignya (2018) dalam pengabdian di Kabupaten Sanggau. Ikan toman dapat dimanfaatkan menjadi olahan dalam bentuk bakso dan kerupuk ikan dapat meningkatkan keuntungan daripada dijual bebas dengan besar keuntungan yang bervariasi tergantung harga ikan yang bersifat musiman.

Pemanfaatan ikan toman di Kabupaten HSU dengan cara dikeringkan sudah banyak dilakukan masyarakat pengolah ikan toman hal dapat dilihat dari hasil penelitian Syaltut (2018). Hasil analisis SWOT usaha pengolahan ikan asin memiliki kekuatan dan peluang untuk dikembangkan karena berada di kuadran I yang berarti usaha ini memiliki kekuatan dan juga memiliki peluang untuk dikembangkan. Hasil penelitian Restu (2015) cara pemotongan daging ikan toman secara melintang ketebalan 2 cm dalam pembuatan ikan toman kering menghasilkan produk ikan kering terbaik, dengan spesifikasi produk: kadar air (25,41%); kadar protein (40,41%); kadar lemak (1,81%); nilai uji organoleptik (7,64). Hasil uji organoleptik secara keseluruhan terhadap

kenampakan utuh dan bersih; aroma khas ikan kering; tekstur kompak dan renyah; rasa enak dan gurih spesifik ikan kering.

Hasil penelitian memberikan inovasi diversifikasi pemanfaatan ikan toman yang dapat dilakukan masyarakat dimana banyak alternatif pemanfaatan ikan toman salah satunya hasil penelitian Oktawati (2019) mengenai keuntungan usaha pengolahan tepung ikan toman ditinjau dari ekonomi adalah biaya operasional yang dikeluarkan adalah sebesar Rp4.227.083 per bulan dengan kapasitas produksi dengan bahan baku sebesar 10 kg ikan toman. Sementara nilai penerimaan hasil produksi adalah sebesar Rp4.787.400 per bulan, dengan asumsi harga pokok produksi hanya didasarkan pada biaya produksi. Hasil analisis juga diketahui nilai Revenue Cost Ratio (RCR) adalah sebesar 1,13 yang berarti usaha ini layak untuk dijalankan.

Pemanfaatan ikan toman juga bisa sebagai obat penyembuhan untuk luka dikarenakan kandungan albumin yang tinggi pada daging ikan toman seperti halnya ikan gabus yang baik untuk menyembuhkan luka, hal ini telah diteliti oleh Firlianty (2018). Pemanfaatan lain ikan toman adalah dibuat puding dimana pudding ikan dengan penambahan ekstrak ikan toman dan ikan gabus memberikan pengaruh dalam percepatan penyembuhan luka pada hewan uji tikus.

3.2. Pemasaran Budidaya Ikan Toman

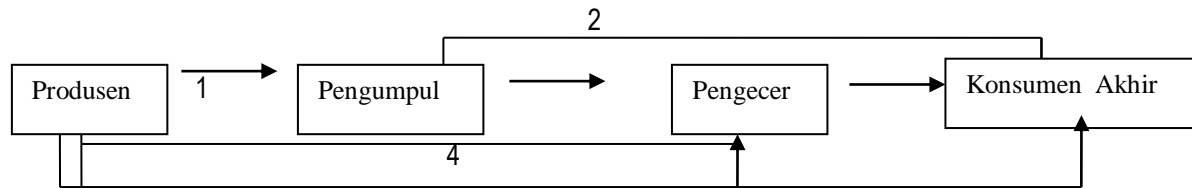
Pemasaran hasil budidaya ikan toman dalam karamba tidak hanya di daerah Kabupaten HSU saja akan tetapi dipasarkan juga di luar Kabupaten HSU. Daerah pemasaran di luar daerah Kabupaten HSU dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daerah Pemasaran Hasil Budidaya Ikan toman dalam Karamba di Kabupaten HSU Kalimantan Selatan Tahun 2020.

No.	Produsen	Pengumpul	Pengecer	Konsumen akhir
1	Desa Keramat	Desa Pulau Tani, Banua 5, Kelua.	Pasar Banua 5, Desa Haur Gading, Pasar Rantau.	Rumah makan, Kandangan, Desa Keramat, Desa Pulau Tani, Desa Haur Gading
2	Desa Tambak Sari Panji	Waringin, Desa Pulau Tani, Jaro, Tanjung	Pasar Banua 5, Pasar Kelua, Pasar Kandangan, Pasar Amuntai	Desa Haur Gading, Desa Tambak Sari
3	Desa Murung Panti Hilir	Propinsi Kalimantan Selatan		
4	Desa Kebun Sari	Pasar Barabai dan Tanjung	Banua 5, Barabai	Rumah makan di Kandangan, Amuntai

Sumber: Data primer yang diolah (2020).

Daerah pemasaran ikan toman tidak hanya di Kabupaten HSU tetapi juga ke Kabupaten lain di Kalimantan Selatan. Pedagang pengumpul yang datang ke daerah budidaya berasal dari kabupaten sekitar HSU seperti Kabupaten Tanjung, Barabai, Rantau dan Kandangan. Pedagang pengecer pada umumnya menjual ikan toman di pasar Banua Lima Barabai, Tanjung, Kandangan dan Rantau. Konsumen akhir Ikan toman bisa konsumen rumah tangga dan Rumah makan yang ada di Kabupaten HSU dan Kabupaten Kandangan. Saluran pemasaran dari hasil budidaya ikan toman dalam karamba di Kabupaten HSU sebagai berikut:



Gambar. 1. Saluran pemasaran ikan toman di Kabupaten HSU

Saluran pemasaran ikan toman di Kabupaten HSU ada 4 saluran:

1. Saluran 1 : Produsen pembudidaya ikan toman menjual ke pedagang pengumpul, dijual lagi ke pedagang pengecer yang ada di pasar dan daerah lain, dari pedagang pengecer menjual ke konsumen akhir.
2. Saluran 2 : Produsen pembudidaya ikan toman menjual ke pengumpul yang datang ke daerah budidaya dan langsung dijual ke konsumen di daerah lain.
3. Saluran 3 : Produsen pembudidaya ikan toman menjual ke pedagang pengecer yang datang ke daerah budidaya dan pengecer menjual ke konsumen akhir di daerah lain.
4. Saluran 4 : Produsen pembudidaya ikan toman langsung menjual ke konsumen akhir yang berada satu daerah dengan pembudidaya.

Saluran pemasaran ikan toman hasil budidaya di karamba yang terjadi di Kabupaten HSU berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 (empat) saluran hal ini sesuai dengan hasil penelitian untuk ikan gabus dan papuyu penelitian dari Rijani *et al.* (2018) yang menghasilkan fungsi pertukaran dilakukan oleh penjual dan pembeli. Pemasaran ikan di Kabupaten Hulu Sungai Utara dilakukan dalam beberapa saluran pemasaran. Di wilayah Kabupaten Hulu Sungai Utara, terdapat 4 pola saluran pemasaran ikan gabus dan 3 saluran pemasaran benih ikan papuyu (Tasal *et al.*, 2018).

Pemasaran ikan toman tidak hanya di Kabupaten HSU tetapi juga kabupaten yang ada di Banua Lima seperti Barabai, Tanjung, Kandangan dan Rantau, ini menunjukkan luasnya pemasaran dari ikan toman ini, luasnya pemasaran ikan toman ini dapat dibandingkan dengan pemasaran ikan lainnya pada penelitian Triyanti (2012) dengan hasil penelitian mengenai pemasaran ikan lele hasil penelitian efisiensi saluran pemasaran lele diharapkan dapat dijadikan sebagai dasar pertimbangan peningkatan nilai tambah dan daya saing produk perikanan budidaya sehingga dapat meningkatkan pendapatan pembudidaya dan industri pengolahan. Hasil penelitian Mahreda (2012) mengenai potensi sumberdaya Bangkayu menunjukkan berdasarkan struktur perilaku dan kinerja pasar ikan lokal seperti gabus (*haruan*), toman, sepat dan lain-lain, cenderung mempengaruhi pasar persaingan (oligopsoni/oligopoli). Margin pemasaran dan keuntungan tertinggi diperoleh produk gabus (*haruan*) karena harga dan permintaan ikan ini lebih tinggi dibandingkan ikan lainnya. Pengembangan budidaya ikan toman untuk memenuhi permintaan pasar dan meluaskan pasar ikan toman mutlak dilakukan, berdasarkan hasil penelitian usaha budidaya ini layak untuk dikembangkan untuk memenuhi permintaan pasar tanpa tergantung tangkapan ikan toman di alam. Penelitian di lahan rawa Mahreda *et al.* (2012) menyatakan hasil identifikasi potensi produksi budidaya tertinggi adalah produksi ikan toman sebesar 824,70 ton. Kualitas air di daerah ini memenuhi syarat untuk dilakukan usaha budidaya, dengan budidaya kolam yang ada berupa budidaya kolam parit dan budidaya karamba. Dari hasil analisis kelayakan usaha budidaya yang ada menunjukkan usaha tersebut layak untuk dibudidayakan.

4. SIMPULAN

1. Pemanfaatan ikan toman di Kabupaten HSU dikonsumsi segar dan dibuat ikan kering, tidak diperlukan penanganan khusus pasca panen ikan toman dari usaha budidaya dalam karamba karena dipasarkan secara segar. Pengemasan ikan kering toman dilakukan secara sederhana menggunakan kantong plastik.
2. Pemasaran budidaya ikan toman di pasarkan di Kabupaten HSU dan kabupaten lain sekitar Kabupaten HSU, Kabupaten Rantau, Kandangan, Barabai dan Tanjung (Banua Lima). Saluran pemasaran yang ada di Kabupaten HSU berjumlah 4 saluran.

5. UCAPAN TRIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Pimpinan Universitas ULM dan LPPM yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk meneliti Hilirisasi usaha budidaya ikan toman dalam karamba di Kabupaten HSU, ucapan trimakasih juga disampaikan kepada masyarakat Kabupaten HSU yang telah banyak membantu

dalam memberikan informasi dalam penelitian ini dan ucapan trimakasih juga disampaikan kepada mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM dari Prodi ABP yang turut terlibat dalam penelitian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Hulu Sungai Utara. (2018). Kabupaten Hulu Sungai Utara dalam Angka. ISSN: 0215-4439.
- Emmy S.M., & Yanti T.D. (2012). Potensi Sumberdaya Perikanan dan Pengelolaannya untuk Mendukung Kehidupan Sosial Masyarakat di Rawa Danau Bangkau. *Enviroscientiae*. 8(2).
- Emmy S.M., dkk. (2012). Masterplan Minapolitan Kabupaten Hulu Sungai Selatan (HSS). Provinsi Kalimantan Selatan. Universitas Lambung Mangkurat dengan BAPPEDA HSS.
- Firlianty, Selvester B., Pratasik. (2018). Potensi Puding Ikan toman dan Ikan Gabus untuk Percepatan Penyembuhan pada Hewan Uji Tikus. *Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan*. 11(2): 65-69. E-ISSN 2598-8298/P-ISSN 1979 – 6072.
- Mahmud S. 2018. Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Danau Panggang Kabupaten Hulu Sungai Utara Propinsi Kalimantan Selatan. Laporan Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
- Nurul O.O, Susanty A., Herman. 2019. Keuntungan Usaha Pengolahan Tepung Ikan toman di Kota Samarinda. *Jurnal Akuatik*. 4(2). ISSN: 2520-052x, e ISSN 2621-7252 53.
- Restu. (2015). Pemotongan Daging Ikan toman dalam Pembuatan Ikan Kering. *Jurnal Ilmu Hewani Tropikan*. 4(2). ISSN: 2301-7783.
- Riesty T., & Shafitri N. (2012). Kajian Pemasaran Ikan Lele Mendukung Industri Perikanan Budidaya (Studi Kasus di Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 2(2).
- Rijani, R., Lilimantik, E., & Febrianty, I. 2018. Analisis Pemasaran Ikan Gabus (*Channa striata*) di Kecamatan Babirik Kabupaten Hulu Sungai Utara Provinsi Kalimantan Selatan. Laporan Penelitian Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
- Sari, Y.A., Mustika, R., & Zain, M.A., 2018. Analisis Usaha Budidaya Ikan toman dalam Keramba (Studi Kasus Kelompok Pembudidaya Ikan "Karya Maju" di Desa Pararain Kecamatan Danau Panggang Kabupaten Hulu Sungai Utara Provinsi Kalimantan Selatan. Laporan Penelitian Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.
- Yanda H., Setiawati U., & Kamiliah (2013). Analisis Finansial Usaha Budidaya Ikan toman dalam Karamba di Kabupaten HSS. *Agroscientiae*. 20(1).
- Widadi P.S., Laksana W., & Munir A.M.S. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Beginjan, Kabupaten Sanggau Melalui Pengolahan Produk Ikan Asli Kalimantan. *Jurnal PKM Unindra*. 1(3). ISSN : 2620 – 4665 (print) ISSN : 2620 – 4673 (online).
- Tasal, W., Mahreda, E.S., & Mustika, R. (2018). Analisis Usaha Pemasaran Benih Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*) di Kabupaten Hulu Sungai Utara Provinsi Kalimantan Selatan. Laporan Penelitian Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

