

**Dr. Budi Rianto, Drs., M.Si**

**ANALISIS KEBUTUHAN  
BAHAN BAKU UNTUK  
PENGEMBANGAN  
INDUSTRI  
PENGOLAHAN  
IKAN**



“Rata-rata kebutuhan bahan baku perikanan Provinsi Jawa Timur dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2015 adalah 339.464 ton. Maka dari itu untuk memenuhi kebutuhan bahan baku perikanan Jawa perlu adanya peningkatan produksi perikanan tangkap dan produksi perikanan budidaya dengan peningkatan pertumbuhan produksi perikanan masing-masing sebesar 55% di setiap tahunnya.”



**imtiyaz**

# Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan

Dr. Budi Rianto, Drs., M.Si  
ANALISIS KEBUTUHAN BAHAN BAKU UNTUK PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN

Indonesia adalah negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Jumlah pulau di Indonesia sebanyak 17.499 pulau dan garis pantai sepanjang 95.181 km. Jawa Timur merupakan provinsi yang berada di Pulau Jawa dengan kawasan laut hampir empat kali luas daratannya dengan garis pantai kurang lebih 2.916 km. Sektor perikanan di Jawa Timur Tahun 2015 mampu memberikan kontribusi cukup besar terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Jawa Timur, yakni mencapai Rp 41,89 triliun atau 2,48 persen dengan pertumbuhan ekonomi mencapai 5,58 persen. Sejalan dengan kontribusi sektor perikanan Jawa Timur yang cukup besar, angka konsumsi ikan, jumlah penduduk dan kebutuhan ikan industri Provinsi Jawa Timur juga mengalami peningkatan. Dalam upaya memenuhi ketersediaan bahan baku perikanan, maka dipandang perlu dilakukan penelitian dengan tujuan menganalisis kebutuhan bahan baku industri perikanan Provinsi Jawa Timur mulai tahun 2011-2015 dan memberikan rekomendasi kebijakan terkait kebutuhan bahan baku industri perikanan Provinsi Jawa Timur dengan menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif.



**Dr. Budi Rianto, Drs. M.Si.** lahir di Trenggalek, 30 april 1963, saat ini bekerja sebagai Dosen DPK Kopertis Wilayah VII di Universitas Hang Tuah Surabaya, e-mail: budi.rianto@hangtuah.ac.id, tlp. 081234554710. Menamatkan Pendidikan S1, pada Program Studi Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Administrasi, Universitas Brawijaya, Malang, Lulus 1987, menamatkan pendidikan S2 di Program Magister (S2) pada program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, Program Studi Administrasi Negara, Jurusan Ilmu-ilmu Sosial, Lulus 1997, dan menamatkan pendidikan pada Program Doktor Ilmu Administrasi, kekhurusan Administrasi Publik, Universitas Brawijaya Malang, Lulus 2008. Aktivitas organisasinya selain sebagai Anggota Dewan Pakar PGRI Jawa Timur, juga sebagai Anggota Dewan Pendidikan Pemerintah Propinsi Jawa Timur dan juga sebagai anggota pengurus Ikatan Alumni Lembaga Ketahanan Nasional Komisariat Jawa Timur.

**imtiyaz**

Penerbit IMTIYAZ  
Jl. Jemurwonosari Gg IV No. 5  
Wonocolo, Surabaya  
Telp. : 0856 4531 1110  
E-mail: penerbitimtiyaz@yahoo.co.id

ISBN: 978-602-7661-87-5



imtiyaz

# ANALISIS KEBUTUHAN BAHAN BAKU UNTUK PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN

Oleh: Dr. Budi Rianto, Drs. M.Si

# RINGKASAN

Indonesia adalah negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Jumlah pulau di Indonesia sebanyak 17.499 pulau dan garis pantai sepanjang 95.181 km. Jawa Timur merupakan provinsi yang berada di Pulau Jawa dengan kawasan laut hampir empat kali luas daratannya dengan garis pantai kurang lebih 2.916km. Sektor perikanan di Jawa Timur Tahun 2015 mampu memberikan kontribusi cukup besar terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Jawa Timur, yakni mencapai Rp 41,89 triliun atau 2,48 persen dengan pertumbuhan ekonomi mencapai 5,58 persen. Sejalan dengan kontribusi sektor perikanan Jawa Timur yang cukup besar, angka konsumsi ikan, jumlah penduduk dan kebutuhan ikan industri Provinsi Jawa Timur juga mengalami peningkatan.

Dalam upaya memenuhi ketersediaan bahan baku perikanan, maka dipandang perlu dilakukan penelitian dengan tujuan menganalisis kebutuhan bahan baku industri perikanan Provinsi Jawa Timur mulai tahun 2011-2015 dan memberikan rekomendasi kebijakan terkait kebutuhan bahan baku industri perikanan Provinsi Jawa Timur dengan menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

Hasildari penelitian ini menyimpulkan bahwa Rata-rata kebutuhan bahan baku perikanan Provinsi Jawa Timur daritahun 2011 sampai dengan tahun 2015 adalah 339.464t on. Maka dari itu untuk memenuhi kebutuhan bahan baku perikanan Jawa perlu adanya peningkatan produksi perikanan tangkap dan produksi perikanan budidaya dengan peningkatan pertumbuhan produksi perikanan masing-masing sebesar 55% di setiap tahunnya.

# KATA PENGANTAR

Segala pujian hanya bagi Allah SWT karena atas rahmat dan berkahnya Laporan Akhir kegiatan Analisis Kebutuhan Bahan Baku Industri Produk Perikanan Konsumsi telah dapat diselesaikan.

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai salah satu fungsi penting yang tidak terpisahkan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur dalam meningkatkan kemajuan bidang perikanan dan kelautan melalui penelitian ilmiah. Dalam upaya meningkatkan kontribusi usaha perikanan dalam menunjang pengembangan pemasaran serta industri pengolahan hasil perikanan di Jawa Timur, maka dipandang perlu dilakukan Analisis Kebutuhan Bahan Baku Industri Produk Perikanan Konsumsi di wilayah Provinsi Jawa Timur.

Buku ini dibuat dengan memanfaatkan sumber informasi yang tersedia dan dapat diakses. Oleh karena itu tidak menutup kemungkinan ada sumber informasi lain yang bermanfaat untuk studi ini namun belum terdaya gunakan secara maksimal.

Kami mengucapkan terima kasih apabila ada pihak-pihak yang bersedia memperkaya informasi dan pengetahuan untuk buku hasil penelitian, maka tim ini akan dengan sukarela memanfaatkannya demi kesempurnaan buku hasil penelitian ini.

Surabaya, 2016

Dr. Budi Rianto, Drs. M.Si

Universitas Hang Tuah Surabaya

# DAFTAR ISI

SUMMARY	i	KATA
PENGANTAR	ii	DAFTAR ISI
iii DAFTAR TABEL	v	
DAFTAR GRAFIK	vi	
BAB I PENDAHULUAN	I-1	
1.1. Latar Belakang	I-1	
1.2. Landasan Hukum	I-5	
1.3. Maksud dan Tujuan	I-7	
1.4. Ruang Lingkup Kegiatan	I-7	
BAB II KAJIAN PUSTAKA	II-1	
2.1 Perikanan	II-1	
2.2 Pengelolaan Perikanan	II-1	
2.3 Perikanan Tangkap	II-4	
2.4 Perikanan Budidaya	II-5	
2.5 Angka Konsumsi Ikan	II-9	
2.6 Ekspor dan Impor	II-10	
2.7 Usaha Kecil dan Menengah	II-11	
2.8 Pembangunan Perikanan Berkelanjutan		
2.9 Wilayah Pengelolaan Perikanan	II-19	
2.10 Usaha Perikanan	II-20	
2.11 Sistem Informasi Perikanan	II-20	
2.12 Unit Pengolahan Ikan (UPI)	II-21	
BAB III METODE PENELITIAN	III-1	
3.2. Fokus Penelitian	III-1	
3.3. Pola Pemikiran Penelitian	III-2	
3.4. Lokasi Kajian dan Penelitian	III-3	
3.5. Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data	III-3	
3.6. Metode Pengumpulan Data	III-4	
3.7. Teknik Analisis Data	III-5	
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	IV-1	
4.1. Indikator Kebutuhan Bahan Baku Industri	IV-1	

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

4.1.2	Volume Produksi Perikanan Budidaya	IV-2
4.1.3	Angka Konsumsi Ikan Jawa Timur	IV-4
4.1.4	Jumlah Penduduk Provinsi Jawa Timur	IV-6
4.1.5	Volume Ekspor Hasil Perikanan Jawa Timur	IV-7
	Volume Impor Hasil Perikanan Jawa Timur	
4.2	Analisis Kebutuhan Perikanan Provinsi Jawa Timur	IV-9
4.2.1	Kebutuhan Ikan untuk Konsumsi	IV-9
4.2.2	Kebutuhan Ikan untuk Industri	IV-1
4.2.3	Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Jawa Timur	IV-14
4.3	Rekomendasi Kebijakan terkait Kebutuhan Bahan Baku Industri Perikanan Provinsi Jawa Timur	IV-19
BAB V	PENUTUP	V-1
5.1	Kesimpulan	V-1
5.2	Saran	V-2

# DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Nama Tabel	Halaman
3.1	Pola Pemikiran Penelitian	III-2
4.1	Kebutuhan ikan untuk konsumsi Provinsi Jawa Timur	IV-10
4.2	Kebutuhan ikan untuk industri	IV-12
4.3	Kebutuhan Bahan Baku Perikanan	IV-18



# DAFTAR GRAFIK

Nomor Grafik	Nama Grafik	Halaman
4.1	Produksi Perikanan Tangkap Jawa Timur	IV-1
4.2	Produksi Perikanan Budidaya Jawa Timur	IV-3
4.3	Angka Konsumsi Ikan Provinsi Jawa Timur	IV-5
4.4	Jumlah Penduduk Provinsi Jawa Timur	IV-6
4.5	Volume Ekspor Hasil Perikanan Jawa Timur	IV-7
4.6	Volume Impor Hasil Perikanan Jawa Timur	IV-8
4.7	Kebutuhan Ikan Konsumsi Jawa Timur	IV-11
4.8	Kebutuhan Ikan untuk Industri Jawa Timur	IV-13
4.9	Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Provinsi Jawa Timur	IV-19

# **BAB I**

# **PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Jumlah pulau di Indonesia sebanyak 17.499 pulau dan garis pantai sepanjang 95.181 km. Sekitar tiga perempat wilayah Indonesia adalah perairan laut yang terdiri dari laut pesisir, laut lepas, teluk dan selat. Indonesia juga memiliki hak pengelolaan dan pemanfaatan ikan di zona ekonomi eksklusif (ZEE) sekitar 2,7 juta km<sup>2</sup>. Selain laut, Indonesia juga memiliki luas perairan umum atau perairan tawar sekitar 54 juta ha, yang terdiri dari sungai, danau, waduk dan rawa-rawa. Berdasarkan kekayaan alam Indonesia khususnya dalam sektor kelautan dan perikanan tak mengherankan jika negeri kita memiliki potensi wilayah perairan laut dan garis pantai yang begitu luas menyimpan sumber daya alam yang cukup besar, baik sumber daya hayati maupun nonhayati. Khusus sumber daya hayati, secara keseluruhan perairan teritorial dan ZEE diperkirakan terdapat sekitar 6,4 juta ton ikan yang dapat ditangkap sepanjang tahun yang bisa diperkirakan potensi laut Indonesia adalah 7% dari total potensi laut dunia. Maka dari itu tak diragukan jika pemerintah di Tahun 2017 dalam RKP Nasional menetapkan peningkatan produksi ikan, garam dan rumput laut sebagai salah satu program prioritas dalam bidang kelautan dan perikanan.

Perikanan menurut peraturan perundang-undangan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengelolaan, sampai dengan pemasaran,

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan. Secara umum sistem penangkapan ikan laut dibedakan menjadi dua, yaitu perikanan pantai, laut dalam dan Darat. Perikanan pantai dilakukan di kawasan laut dangkal dengan jarak tempuh kurang dari 60 mil dari pantai. Jenis penangkapan ikan ini biasa dilakukan oleh nelayan tradisional yang menggunakan perahu dayung atau kapal motor tempel. Oleh karena peralatan yang digunakan sangat terbatas, hasil tangkapannya pun kurang memuaskan. Jenis ikan yang sering ditangkap, antara lain kembung, teri, petek, lemuru, dan beberapa jenis moluska, seperti cumi dan ubur-ubur. Perikanan laut dalam merupakan jenis penangkapan ikan di laut lepas atau samudra yang biasa dilakukan oleh nelayan modern atau perusahaan perikanan dengan peralatan canggih. Mereka biasa pergi menangkap ikan dengan alat penangkap ikan berupa pukat harimau. Jala ikan jenis ini mampu menjaring ikan dalam jumlah yang banyak, mulai dari ikan-ikan besar sampai yang ukurannya kecil. Komoditas yang menjadi andalan tangkapan adalah tuna dan cakalang. Beberapa wilayah di Indonesia yang merupakan kawasan perikanan laut yang potensial antara lain sekitar Selat Malaka dengan pusat di daerah Bagansiapiapi. Di wilayah ini banyak mengandung ikan terumbu.

Selain perikanan laut juga dikenal lagi perikanan darat yang dilakukan di air tawar dan air payau. Bentang perairan darat yang biasa dijadikan wilayah penangkapan atau pembudidayaan ikan antara lain sungai, danau, empang atau kolam, sawah, dan bendungan (waduk atau danau buatan). Budidaya ikan di sungai biasanya dilakukan dengan sistem arus deras (water running system) yang memanfaatkan aliran sungai. Dengan pola ini pertumbuhan ikan relatif cepat, sebab ikan senantiasa bergerak untuk menahan aliran air dan selalu terjadi pergantian air. Bentang

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

perairan darat yang juga potensial sebagai kawasan penangkapan ikan adalah danau, seperti Danau Poso dan Tempe di Sulawesi. Di wilayah danau dapat juga diupayakan budidaya perikanan dengan sistem jala terapung atau keramba. Pola budidaya ikan jala terapung telah dilakukan oleh penduduk yang tinggal di sekitar Bendungan Jatiluhur, Saguling, dan Ci Rata (Jawa Barat). Jenis ikan yang biasa diusahakan antara lain ikan mas dan nila. Bentuk pembudidayaan ikan di sawah dikenal dengan istilah minapadi, yang merupakan bentuk tumpang sari antara ikan dengan padi sawah. Pada saat lahan pertanian sawah telah dibajak dan bibit padi mulai disemaikan, benih ikan juga mulai ditebar, dengan harapan sebelum tanaman padi besar, ikan sudah dipanen. Jenis ikan yang biasa diupayakan adalah ikan mas atau nila. Sistem minapadi ini memberikan keuntungan ganda bagi para petani. Di daerah sekitar pantai dan dataran rendah sering kita jumpai budidaya ikan di air payau, berupa perikanan tambak. Jenis ikan yang sering diupayakan, antara lain ikan bandeng, gurame atau udang. Selain dari sistem penangkapannya perikanan berdasarkan cara atau metode pengolahannya jenis pengolahan ikan dapat dikelompokkan menjadi 10 jenis, diantaranya pengolahan ikan segar, pengalengan, pembekuan, penggaraman/ pengeringan, pemindangan, pengasapan, fermentasi, pereduksian, surimi, dan pengolahan lainnya.

Jawa Timur merupakan provinsi yang memiliki kawasan laut hampir empat kali luas daratannya dengan garis pantai kurang lebih 2.916 km. Sumber daya ikan yang melimpah di laut juga pembudidayaan ikan di darat seharusnya dapat menopang ketahanan pangan masyarakat. Selain itu wilayah pesisir dan lautan di Provinsi Jawa Timur juga berpotensi pada sektor wisata bahari. Sektor perikanan dan kelautan di Provinsi Jawa Timur

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

seharusnya dapat menjadi sumber ekonomi yang berkontribusi tinggi sehingga harus dikelola dengan baik agar menjadi sumber kehidupan masyarakat yang berkelanjutan. Sektor perikanan di Jawa Timur Tahun 2015 mampu memberikan kontribusi cukup besar terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Jawa Timur, yakni mencapai Rp 41,89 triliun atau 2,48 persen dengan pertumbuhan ekonomi mencapai 5,58 persen. Dari data tersebut, perikanan dan kelautan berpotensi memberikan sumbangan yang lebih besar dalam pertumbuhan ekonomi Jawa Timur. Provinsi Jawa Timur memiliki potensi yang luar biasa terhadap pengembangan budidaya perikanan. Untuk tambak dan kolam sebesar 72 ribu Ha dengan pemanfaatan sekitar 78 persen. Sedangkan budidaya laut 324 ribu Ha dengan pemanfaatan baru 40 persen. Untuk produksi perikanan budidaya sebesar 1.093.113 ton yang berkontribusi sebesar 7,27 persen dari produksi nasional. Sedangkan untuk produksi perikanan budidaya sebesar 1.093.113 ton, kontribusinya sebesar 7,27 persen dari produksi nasional

Kondisi usaha perikanan tangkap di Jawa Timur masih didominasi usaha perikanan tangkap skala kecil dengan tingkat produktivitas dan efisiensi usaha serta pendapatan yang masih rendah. Lebih lagi, para pembudidaya ikan berskala kecil, dinilai masih dihadapkan dengan berbagai persoalan seperti masih tingginya harga pakan ikan pabrikan, makin terbatasnya lahan untuk budidaya perikanan, masih rendahnya ketersediaan benih dan induk unggul yang mampu menghasilkan komoditas yang bernilai ekonomis tinggi. Kondisi tersebut sangat memprihatinkan, mengingat peranan nelayan sebagai hulu dalam bisnis perikanan. Dalam usaha pengolahan ikan, produksi yang dihasilkan juga masih kurang jika dibandingkan dengan potensi yang ada.

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

Dari pemaparan tersebut, dalam upaya meningkatkan kontribusi usaha perikanan dalam menunjang pengembangan pemasaran dan industri pengolahan hasil perikanan di Jawa Timur, maka dipandang perlu dilakukan identifikasi mengenai informasi jumlah bahan baku beberapa jenis ikan di wilayah Provinsi Jawa Timur. Hal ini sebagai salah satu bentuk upaya Provinsi Jawa Timur dalam menentukan kebijakan kedepan terkait bidang kelautan dan perikanan. Karena keberhasilan pengelolaan sumber daya perikanan dan kelautan salah satunya ditentukan oleh ketersediaan data yang akurat dan aktual. Informasi yang akurat akan membantu penyusunan kebijakan ataupun perencanaan pengelolaan hasil perikanan sehingga output yang dihasilkan lebih efektif dan tepat sasaran.

Selain untuk kepentingan perencanaan bagi pemerintah, data tersebut juga dapat dijadikan bermanfaat untuk menumbuhkan sekaligus menarik sektor swasta dalam peningkatan penanaman modal dalam bidang perikanan. Dengan informasi tersebut diharapkan akan memacu para investor untuk menanamkan modalnya di bidang-bidang usaha penangkapan ikan, budidaya, pengolahan dan pemasaran, serta kegiatan-kegiatan usaha lainnya yang dapat mendorong terwujudnya pembangunan Provinsi Jawa Timur.

### **1.2. Landasan Hukum**

1. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 1992 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan;
2. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2003 tentang Keuangan Negara
3. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2004 tentang Sistem Perencanaan Pembangunan Nasional;

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

4. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009;
5. Undang-Undang Nomor 16 Tahun 2006 tentang Sistem Penyuluhan Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan;
6. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional Tahun 2005-2025;
7. Undang-Undang Nomor 27 Tahun 2007 tentang Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 1 Tahun 2014;
8. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan;
9. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 9 Tahun 2015;
10. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2014 tentang Kelautan;
11. Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2004 tentang Rencana Kerja Pemerintah;
12. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 2006 tentang Tata Cara Penyusunan Rencana Pembangunan Nasional;
13. Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2015 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2015-2019;
14. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara;
15. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan;
16. Keputusan Presiden Nomor 121/P Tahun 2014 tentang Pembentukan Kementerian dan Pengangkatan Menteri Kabinet Kerja Periode 2014-2019, sebagaimana telah

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 79/P Tahun 2015;

17. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.25/MEN/2012 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan;
18. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 23/PERMEN-KP/2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan;
19. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 25/PERMEN-KP/2015 tentang Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2015-2019.

### **1.3. Maksud dan Tujuan**

Maksud penyusunan kajian ini adalah analisa kebutuhan bahan baku industri perikanan sebagai dasar rekomendasi kebijakan dalam menunjang pengembangan pemasaran dan industri pengolahan hasil perikanan di Jawa Timur.

Sedangkan tujuannya adalah:

1. Mengidentifikasi UPI/ UKM Poklah di lingkungan Provinsi Jawa Timur
2. Menganalisa jumlah kebutuhan ikan dalam mendukung industri perikanan di Jawa Timur.

### **1.4. Ruang Lingkup Kegiatan**

1. Mengidentifikasi dan menginventarisir unit pengolahan ikan (UPI) yang tersebar di kabupaten dan kota di Jawa Timur;
2. Menentukan jumlah kebutuhan bahan baku industri produk perikanan konsumsi di Jawa Timur



## **BAB II**

# **KAJIAN PUSTAKA**

## **2.1 Perikanan**

Arti perikanan menurut bahasa merupakan biologi terapan perikanan dalam kaitannya dengan biologi hewan(ikan), misal hubungan panjang dan berat, kematangan telur, dan pola makan. Sedangkan arti perikanan jika dipandang dari cabang biologi adalah mengenai ilmu tentang keadaan dan sifat makhluk hidup (manusia, binatang, tumbuh-tumbuhan), ilmu hayat. Seperti halnya air payau yang merupakan cabang biologi tentang makhluk hidup yang ada di perairan air payau. Kemudian air tawar yang merupakan cabang biologi tentang makhluk hidup yang ada di perairan air tawar dan bahari yang merupakan cabang biologi tentang makhluk hidup yang ada di laut.

Perikanan merupakan semua kegiatan yang berkaitan dengan ikan, termasuk memproduksi ikan, baik melalui penangkapan (perikanan tangkap) maupun budidaya dan atau mengolahnya untuk memenuhi kebutuhan manusia akan pangan sebagai sumber protein dan non pangan (pariwisata, ikan hias dan lain-lain). Ruang lingkup kegiatan usaha perikanan tidak hanya memproduksi ikan saja (on farm), tetapi juga mencakup kegiatan off farm, seperti pengadaan sarana dan prasarana produksi, pengolahan, pemasaran, pemodalan, riset dan pengembangan, perundang-undangan, serta faktor usaha pendukung lainnya. Jenis usaha perikanan dibagi menjadi tiga antara lain: Usaha melalui penangkapan, usaha melalui budidaya dan usaha pengolahan ikan.

## **2.2 Pengelolaan Perikanan**

Pengelolaan perikanan dilakukan berdasarkan asas manfaat, keadilan, kemitraan, pemerataan, keterpaduan, keterbukaan, efisiensi, dan kelestarian yang berkelanjutan. Pengelolaan perikanan dalam wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

dilakukan untuk tercapainya manfaat yang optimal dan berkelanjutan, serta terjaminnya kelestarian sumber daya ikan. Pengelolaan perikanan untuk kepentingan penangkapan ikan dan pembudidayaan ikan harus mempertimbangkan hukum adapt dan/atau kearifan lokal serta memperhatikan peran serta masyarakat. Dalam rangka mendukung kebijakan pengelolaan sumber daya ikan, Menteri menetapkan:

- a. Rencana pengelolaan perikanan;
- b. Potensi dan alokasi sumber daya ikan di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia;
- c. Jumlah tangkapan yang diperbolehkan di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia;
- d. Potensi dan alokasi lahan pembudidayaan ikan di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia;
- e. Potensi dan alokasi induk serta benih ikan tertentu di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia;
- f. Jenis, jumlah, dan ukuran alat penangkapan ikan;
- g. Jenis, jumlah, dan ukuran penempatan alat bantu penangkapan ikan;
- h. Daerah, jalur, dan waktu atau musim penangkapan ikan;
- i. Persyaratan atau standar produser operasional penangkapan ikan;
- j. Sistem pemantauan kapal perikanan;
- k. Jenis ikan baru yang akan dibudidayakan;
- l. Jenis ikan dan wilayah penebaran kembali serta penangkapan ikan berbasis budi daya;
- m. Pembudidayaan ikan dan perlindungannya;
- n. Pencegahan pencemaran dan kerusakan sumber daya ikan serta lingkungannya;

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

- o. Rehabilitasi dan peningkatan sumber daya ikan serta lingkungannya;
- p. Ukuran atau berat minimumnya jenis ikan yang boleh ditangkap;
- q. Suaka perikanan;
- r. Wabah dan wilayah wabah penyakit ikan;
- s. Jenis ikan yang dilarang untuk perdagangan, dimaksudkan, dan dikeluarkan ke dan dari wilayah Republik Indonesia; dan
- t. Jenis ikan yang dilindungi.

Setiap orang yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pengelolaan perikanan wajib mematuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengenai:

- a. Jenis, jumlah, dan ukuran alat penangkapan ikan;
- b. Jenis, jumlah, ukuran, dan penempatan alat bantu penangkapan ikan;
- c. Daerah, jalur, dan waktu atau musim penangkapan ikan;
- d. Persyaratan atau standar produser operasi penangkapan ikan;
- e. Sistem pemantauan kapal perikanan;
- f. Jenis ikan baru yang akan dibudidayakan;
- g. Jenis ikan dan wilayah penebaran kembali serta penangkapan ikan berbasis budi daya;
- h. Pembudidayaan ikan dan perlindungannya;
- i. Pencegahan pencemaran dan kerusakan sumber daya ikan serta lingkungannya;
- j. Ukuran atau berat minimumnya jenis ikan boleh ditangkap;
- k. Suaka perikanan;
- l. Wabah dan wilayah wabah penyakit ikan;

- m. Jenis ikan yang dilarang untuk diperdagangkan, dimasukkan, dan dikeluarkan ke dan dari wilayah Republik Indonesia;
- n. Jenis ikan yang dilindungi.

### **2.3 Pembangunan Perikanan Berkelanjutan**

Istilah berkelanjutan menjadi isu utama dalam melaksanakan pembangunan, yang kemudian dirumuskan kedalam konsep pembangunan berkelanjutan. Pembangunan berkelanjutan didefinisikan sebagai pembangunan yang dapat memenuhi kebutuhan generasi saat ini tanpa mengurangi kemampuan generasi yang akan datang. Kebutuhan yang dimaksud disini adalah kebutuhan untuk kelangsungan hidup hayati dan kebutuhan untuk kehidupan manusia. Dengan demikian, pada prinsipnya konsep pembangunan berkelanjutan adalah pembangunan yang mengintegrasikan masalah ekologi, ekonomi, dan sosial.

Konsep pembangunan berkelanjutan muncul dari kesadaran lingkungan dan kecemasan akan makin merosotnya kemampuan bumi untuk menyangga kehidupan. Tekait dengan isu pembangunan berkelanjutan ini, pada tahun 1992 PBB mengadakan Earth Summit (Konferensi Tingkat Tinggi/KTT Bumi) di Rio Janeiro, Brasil, dan 178 pemimpin negara di dunia termasuk Indonesia berhasil menyepakati program aksi untuk pembangunan berkelanjutan (sustainable development). Dokumen tersebut merupakan tindak lanjut laporan The World Commission on Environment and Development (WCED) atau Komisi Dunia tentang Lingkungan dan Pembangunan yang berjudul Masa Depan Kita Bersama (Our Common Future) pada sidang umum PBB pada tahun 1987. Selanjutnya, pada tahun 2002 di Johannesburg, Afrika

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

Selatan, diadakan the World Summit on Sustainable Development (WSSD) untuk lebih melengkapi lagi konsep pembangunan berkelanjutan dengan memuat prinsip-prinsip utama pembangunan berkelanjutan yang harus dipedomani setiap negara dalam mengimplementasikannya berdasarkan pertimbangan keterkaitan dan kesalingtergantungan pembangunan ekonomi, pembangunan sosial dan pembangunan lingkungan.

Pembangunan berkelanjutan ini tentunya mencakup semua sektor pembangunan, termasuk didalamnya adalah sektor perikanan. Istilah perikanan berkelanjutan (sustainable fisheries) mulai dijadikan agenda dunia pada tahun 1995 dengan merumuskan konsep pembangunan perikanan berkelanjutan oleh FAO dengan menyusun dokumen Kode Etik Perikanan yang Bertanggung Jawab atau Code of Conduct for Responsible Fisheries (CCRF). Selanjutnya, dilakukan perumusan definisi terkait dengan perikanan berkelanjutan, baik oleh lembaga-lembaga yang berkompeten maupun para ahli. Salah satu lembaga yang terkait dengan pelaksanaan perikanan berkelanjutan, yakni Marine Stewardship Council (MSC), mendefinisikan perikanan berkelanjutan sebagai salah satu cara memproduksi ikan yang dilakukan sedemikian rupa sehingga dapat berlangsung terus menerus pada tingkat yang wajar dengan mempertimbangkan kesehatan ekologi, meminimalkan efek samping yang mengganggu keanekaragaman, struktur, dan fungsi ekosistem, serta dikelola dan dioperasikan secara adil dan bertanggung jawab, sesuai dengan hukum dan peraturan lokal, nasional dan internasional untuk memenuhi kebutuhan generasi sekarang dan generasi masa depan. Sementara, salah satu ahli perikanan dunia, yaitu Hilborn (2005) dari University of Washington, menyatakan bahwa definisi perikanan berkelanjutan adalah aktivitas perikanan yang dapat

mempertahankan keberlangsungan hasil produksi dalam jangka panjang, menjaga keseimbangan ekosistem antar generasi, dan memelihara sistem biologi, sosial, dan ekonomi guna menjaga kesehatan ekosistem manusia dan ekosistem laut.

Dengan demikian, dalam melaksanakan pembangunan perikanan berkelanjutan tidak lepas dari memadukan tujuan dari tiga unsur utamanya, yakni dimensi ekonomi, ekologi dan sosial. Pertama, tujuan pembangunan perikanan secara ekonomis dianggap berkelanjutan, jika sektor perikanan tersebut mampu menghasilkan produk ikan secara berkesinambungan (on continuing basis), memberikan kesejahteraan finansial bagi para pelakunya, dan memberikan sumbangan devisa serta pajak yang signifikan bagi negara. Kedua, tujuan pembangunan perikanan dikatakan secara ekologis berkelanjutan, manakala basis ketersediaan stok atau sumber daya ikannya dapat dipelihara secara stabil, tidak terjadi eksploitasi berlebihan, dan tidak terjadi pembuangan limbah melampaui kapasitas asimilasi lingkungan yang dapat mengakibatkan kondisi tercemar. Dan Ketiga, tujuan pembangunan perikanan dianggap secara sosial berkelanjutan, apabila kebutuhan dasar (pangan, sandang, kesehatan, dan pendidikan) seluruh penduduknya terpenuhi; terjadi distribusi pendapatan dan kesempatan berusaha secara adil; ada kesetaraan gender (gender equity), dan minim atau tidak ada konflik sosial.

## **2.4 Wilayah Pengelolaan Perikanan**

Wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia untuk penangkapan ikan dan/atau pembudidayaan ikan meliputi:

- a. Perairan Indonesia

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

Seluruh Laut teritorial Indonesia yang mana bisa diartikan sebagai jalur laut selebar 12 (dua belas) mil laut yang diukur dari garis pangkal kepulauan Indonesia.

b. ZEEI;

Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia, yang selanjutnya disebut ZEEI adalah jalur di luar dan berbatasan dengan laut teritorial Indonesia sebagaimana ditetapkan berdasarkan undang-undang yang berlaku tentang perairan Indonesia yang meliputi dasar laut, tanah dibawahnya, dan air diatasnya dengan batas terluar 200 (dua ratus) mil laut yang diukur dari garis pangkal laut teritorial Indonesia.

c. Sungai, danau, waduk, rawa, dan genangan air lainnya yang dapat diusahakan serta lahan pembudidayaan ikan yang potensial di wilayah Republik Indonesia.

### **2.5 Usaha Perikanan**

Usaha perikanan di laksanakan dalam sistem bisnis perikanan yang meliputi praproduksi, produksi, pengolahan dan pemasaran. Setiap orang yang melakukan usaha perikanan di bidang penangkapan, pembudidayaan, pengangkutan, pengolahan, dan pemasaran ikan di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia wajib memiliki SIUP. Kewajiban memiliki SIUP tidak beralaku bagi nelayan kecil dan/atau pembudi daya ikan kecil. Pemerintah mengatur, mendorong, dan/atau menyelenggarakan penelitian dan pengembangan perikanan untuk menghasilkan pengetahuan dan teknologi yang dibutuhkan dalam pengembangan usaha perikanan agar lebih efektif, efisien, ekonomis, berdaya saing tinggi, dan ramah lingkungan, serta menghargai kearifan tradisi/budaya lokal.

### **2.6 Sistem Informasi Perikanan**



## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

Pemerintah menyusun dan mengembangkan sistem informasi dan data statistik perikanan serta menyelenggarakan pengumpulan, pengolahan, analisis, penyimpanan, penyajian, dan penyebaran data potensi, sarana dan prasarana, produk, penanganan, pengolahan dan pemasaran ikan, serta data social ekonomi yang terkait dengan pelaksanaan pengelolaan sumber daya ikan dan pengembangan sistem bisnis perikanan. Pemerintah juga mengadakan pusat data dan informasi perikanan untuk menyelenggarakan sistem informasi dan data statistik perikanan. Selain itu pemerintah membangun jaringan informasi perikanan dengan lembaga lain, baik di dalam maupun diluar negeri. Perlu diketahui bahwa sistem informasi dan data statistik perikanan harus dapat diakses dengan mudah dan cepat oleh seluruh pengguna data statistik dan informasi perikanan.

### **2.7 Unit Pengolahan Ikan (UPI)**

Dalam pelaksanaannya unit pengolahan ikan memiliki beberapa persyaratan umum diantaranya

- a. UPI harus memiliki sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup Good Manufacturing Practices (GMP), Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan menerapkannya;
- b. UPI hanya menerima bahan baku dari unit pembudidayaan ikan yang bersertifikat cara budidaya ikan yang baik, kapal penangkap dan kapal pengangkut ikan yang bersertifikat cara penanganan ikan yang baik, atau pengumpul/supplier yang bersertifikat cara penanganan ikan yang baik;
- c. UPI harus memperhatikan jenis ikan tertentu yang dilarang atau memerlukan persyaratan tertentu yang dipasarkan untuk konsumsi manusia, misalnya: ikan beracun yang berasal dari

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

famili Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae; dan produk hasil perikanan yang mengandung biotoksin seperti jenis ikan karang yang mengandung toksin ciguatera dan kekerang yang mengandung toksin hayati misalnya: Paralytic Shellfish Poisoning (PSP), Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP), Amnesic Shellfish Poisoning (ASP), Neurotoxic Shellfish Poisoning (NSP).

- d. UPI dilarang menggunakan bahan tambahan yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
- e. Penggunaan bahan kimia misalnya pestisida, fumigan, desinfektan, dan deterjen harus di bawah pengawasan petugas yang mengetahui bahaya penggunaannya sesuai dengan peraturan perundang-undangan;
- f. UPI harus memiliki laboratorium yang dapat digunakan untuk menunjang pengendalian mutu hasil perikanan secara mandiri (owncheck);
- g. UPI yang menangani produk beku harus mempunyai sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; dan sarana penyimpanan beku (cold storage) yang mampu menjaga suhu produk  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  atau lebih rendah.
- h. UPI yang menangani produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es.

Unit pengolahan ikan (UPI) juga di persyaratkan terkait lokasi dan bangunan yang bisa dijabarkan sebagai berikut.

### a. Lokasi

- 1) UPI harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik serta dapat

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

diakses untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan oleh otoritas kompeten; dan

- 2) UPI tidak diperbolehkan dibangun di lingkungan pemukiman, kawasan industri atau kegiatan lain yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah.

#### b. Bangunan

- 1) Mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis;
- 2) Harus mampu menghindari kontaminasi terhadap hasil perikanan dan terpisah antara ruang penanganan hasil perikanan yang bersih dan ruang penanganan hasil perikanan yang kotor;
- 3) Harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa untuk mendukung proses pengolahan secara saniter, cepat, dan tepat;
- 4) Harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter;
- 5) Harus mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya;
- 6) Ruangan yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan:
- 7) Lantai harus mempunyai konstruksi kemiringan yang cukup, ke arah air, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air;
- 8) Dinding harus rata permukaannya, mudah dibersihkan, kuat, dan kedap air;
- 9) Pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;
- 10) Langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan;

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

- 11) Ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup untuk menghindarikondensasi; danpenerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami.
- 12) Harus dilengkapi fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai seperti toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang proses;ruang ganti pakaian yang terpisah untuk karyawan di arearesiko tinggi dengan area resiko rendah;bak cuci kaki pada semua pintu masuk ke ruang proses;fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dantidak dioperasikan dengan tangan;ruang istirahat; danruang tempat penyimpanan barang-barang karyawan (loker).
- 13) Memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan kimia misalnyapestisida, fumigan, desinfektan dan deterjen.

Persyaratan dalam hal peralatan dan perlengkapan yang harus dipenuhi oleh unit pengolah ikan antara lain.

- a. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsungdengan ikan yang diolah harus dirancang dan terbuat dari bahantahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkandan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan;
- b. Peralatan dan perlengkapan harus ditata sedemikian rupa pada setiaptahapan proses untuk menjamin kelancaran pengolahan, mencegahkontaminasi silang dan mudah dibersihkan; dan
- c. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbahyang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda dandipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menanganiiikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir.

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

Persyaratan dalam hal pekerja yang harus dipenuhi oleh unit pengolahan ikan antara lain bisa dijabarkan dalam persyaratan pekerja yang menangani langsung proses penanganan dan pengolahan hasil perikanan diantaranya.

- a. Harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dan dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- b. Menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
- c. Mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;
- d. Tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan pengolahan produk; dan
- e. Pekerja yang menangani produk tidak diperbolehkan menggunakan aksesoris, kosmetik, obat-obat luar atau melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk.

Persyaratan yang harus dilakukan unit pengolahan perikanan terkait penanganan hasil perikanan dapat dijabarkan sebagai berikut.

- a. Produk Segar
  - 1) Produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh;
  - 2) Penyiangan, pemfiletan dan/atau pemotongan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi atau penurunan mutu;

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

- 3) Filet dan potongan ikan harus segera diberi es atau disimpan diruang dingin atau apabila perlu dikemas dan diberi label sesuai persyaratan;
  - 4) Isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia; dan
  - 5) Tempat penampungan sampah harus tertutup dan selalu dibersihkan dan disanitasi sebagaimana mestinya, sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap upi atau lingkungan.
- b. Produk beku
- 1) Proses pembekuan harus mampu mencapai dan mempertahankan suhu pusat produk  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
  - 2) Apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari  $-9^{\circ}\text{C}$ ;
  - 3) Produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi; dan
  - 4) Upi dilarang memasarkan hasil olahan yang tidak sesuai standar untuk dikonsumsi manusia.
- c. Produk yang dilelehkan
- 1) Dilakukan secara higienis, terhindar dari kontaminasi dan pembuangan air lelehan yang memadai sehingga air lelehan tidak menggenangi produk, serta selama pelelehan suhu produk tidak boleh melebihi suhu titik leleh es; dan
  - 2) Setelah dilelehkan produk harus ditangani sesuai persyaratan dan pengolahannya tidak boleh ditunda.

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

### d. Pengepakan dan pelabelan

- 1) Pengepakan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada hasil perikanan;
- 2) Bahan pengepak harus memenuhi persyaratan hygiene, yaitu tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan;
- 3) Tidak boleh menjadi sumber kontaminasi yang membahayakan kesehatan manusia; dan harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
- 4) Bahan pengepakan tidak boleh digunakan kembali kecuali wada tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi;
- 5) Bahan pengepakan yang digunakan untuk produk segar yang di-es harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air;
- 6) Bahan pengepak yang tidak digunakan harus disimpan dalam bangunan yang jauh dari tempat produksi dan terlindung dari debu dan kontaminasi;
- 7) Untuk tujuan pengawasan ketertelusuran (traceability) produk, digunakan label (untuk produk yang dikemas) atau dokumen yang menyertai (untuk produk yang tidak dikemas). Informasi tersebut yang mencakup asal dan jenis produk yang dapat ditulis secara lengkap atau singkat dengan menggunakan huruf besar; dan nama dan nomor registrasi UPI, dan kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan yang melakukan pembekuan.
- 8) Memperhatikan persyaratan pelabelan untuk produk-produk perikanan tertentu misalnya yang beracun

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

(poisoning) ataumemerlukan persyaratan tertentu untuk dikonsumsi.

Setiap unit pengolahan ikan (UPI) wajib menerapkan sistem jaminan keamanan hasil perikanan berdasarkan konsepsi HACCP yang diverifikasi oleh inspektur mutu dan prinsip-prinsip HACCP terdiri atas:

- a. Analisa bahaya yang harus dicegah, dieliminasi atau dikurangi hingga batas diterima;
- b. Identifikasi titik-titik kritis pengendalian/critical control point (ccp);
- c. Menetapkan batas kritis pada setiap ccp;
- d. Menetapkan dan menerapkan prosedur monitoring pada setiap ccp;
- e. Manetapkan tindakan koreksi ketika monitoring mengindikasikan ccp tidak terkendali;
- f. Mengembangkan prosedur verifikasi, untuk memastikan bahwa penerapan prinsip yang ditetapkan pada huruf a sampai huruf e berjalan dengan efektif; danmengembangkan dokumen dan rekaman untuk memastikanpenerapan prinsip sebagaimana dimaksud pada huruf a sampaihuruf e.
- g. Setiap perusahaan yang menerapkan hccp harus memiliki panduan penerapan hccp, melakukan validasi, dan audit penerapan hccp secara internal sesuai panduan;
- h. Apabila terjadi perubahan produk, proses, atau tahapan, pelaku usahaharus melakukan kaji ulang prosedur dan melakukan penyesuaian panduan penerapan hccp, dan dilaporkan kepada otoritas kompeten; dan
- i. Upi yang telah menerapkan haccp dan sudah diverifikasi diberikan sertifikat penerapan program manajemen mutu



*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

terpadu.

## **BAB III**

# **METODE PENELITIAN**

## **3.1. Jenis Penelitian**

Penelitian yang akan dilaksanakan adalah jenis penelitian kualitatif, dimana menurut Kirk dan Miller dalam Moleong (2008 : 3), penelitian kualitatif itu adalah: “Tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan peristilahannya”. Sedangkan Bogdan dan Taylor dalam Moleong (2008 : 3) memberikan definisi metodologi kualitatif adalah sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang atau perilaku yang dapat diamati. Karakteristik lain dari penelitian kualitatif adalah penekanannya pada pandangan fenomena secara menyeluruh (*holistik view*) (Moleong, 2008 : 6).

## **3.2. Fokus Penelitian**

Fokus Penelitian yang hendak ditinjau adalah:

3. Mengidentifikasi dan menginventarisir unit pengolahan ikan (UPI) yang tersebar di kabupaten dan kota di Jawa Timur;
4. Mengidentifikasi jumlah kebutuhan bahan baku industri perikanan konsumsi

## **3.3. Lokasi Kajian dan Penelitian**

Dalam kajian ini lokasi penelitian adalah wilayah administratif Provinsi Jawa Timur

### **3.4. Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data**

Menurut Lofland dan Lofland dalam Moleong (2008:157) sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata, dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-lain. Data yang akan dikumpulkan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua kelompok, yaitu data yang dibedakan berdasarkan sumbernya:

#### **a. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh dari sumbernya, diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. Dalam penelitian ini yang tergolong ke dalam data primer yaitu: data yang di gali secara langsung oleh penulis mengenai pengelolaan aset daerah dengan dua metode, yaitu:

- 1) Observasi.
- 2) Interview langsung terhadap beberapa narasumber utama

#### **b. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti misalnya dari biro statistik, peraturan perundang-undangan, dokumen perencanaan strategis, majalah, keterangan-keterangan atau publikasi lainnya. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh dari data pribadi dan data-data lainnya yang dibutuhkan peneliti bersumber langsung dari Pemerintah Provinsi Jawa Timur.

### **3.5. Metode Pengumpulan Data**

Penelitian ini bertujuan untuk mengamati dan menganalisa kebutuhan bahan baku industri perikanan sebagai dasar

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

rekomendasi kebijakan. Dengan demikian maka metode pengumpulan data akan dilakukan melalui:

a. Survey

Survey adalah mengajukan pertanyaan pada orang-orang dan merekam jawabannya untuk dianalisis. Dengan melalui survey, maka semua jenis informasi yang abstrak dapat dikumpulkan, misalkan: opini, sikap, dan peristiwa masa lampau.

b. Wawancara

Pedoman wawancara yang digunakan adalah bentuk “semi structured.” Dalam hal ini mula-mula interviewer mengajukan serentetan pertanyaan yang sudah terstruktur, kemudian satu per-satu diperdalam dengan mengorek keterangan lebih lanjut. Dengan demikian jawaban yang diperoleh bisa meliputi semua variabel, dengan keterangan yang lengkap dan mendalam.

c. Metode Dokumentasi

Arikunto (2006:231) menjelaskan bahwa metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen rapat, agenda dan sebagainya.

d. *Focus Group Discussion*

Metode ini adalah sebuah metode dalam penelitian kualitatif dimana sekelompok orang menanyakan tentang persepsi, opini, sikap terhadap sebuah produk, pelayanan, konsep dan ide.

### **3.6. Teknik Analisis Data**

Analisis data menurut Bogdan dan Biken (1982) dalam Moleong (2008:248) adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesiskannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang

dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain.

Adapun teknik analisis data yang peneliti gunakan merupakan bagian yang amat penting dalam metode ilmiah, karena dengan analisis, data tersebut dapat diberi arti dan makna yang berguna dalam memecahkan masalah penelitian. Peneliti melakukan analisa data dengan beberapa tahapan, yaitu:

a. *Editing*

Tahap pertama dilakukan dengan cara pemisahan atau pemilihan dan pengambilan mana data yang terpenting atau yang memang benar-benar data dan mana yang bukan data. Cara ini dilakukan untuk mendapatkan data yang berkualitas. Dalam proses ini, peneliti juga akan mencermati bahan-bahan yang telah dikumpulkan dengan membuang hal-hal yang tidak berhubungan dengan penelitian. Misal, hasil interview dengan para subjek penelitian yang tidak berhubungan dengan penelitian yang peneliti lakukan.

b. *Classifying*

Mereduksi data yang ada dengan cara menyusun dan mengklasifikasikan data yang diperoleh ke dalam pola tertentu atau permasalahan tertentu untuk mempermudah pembahasannya. Dalam proses ini, peneliti memisahkan data yang telah di edit sesuai dengan pembagian-pembagian yang dibutuhkan dalam pemaparan data.

c. *Verifying*

Setelah data-data terkumpul maka dilakukan pengecekan ulang terhadap data tersebut untuk menjamin validitas data. Dalam proses ini, peneliti melakukan cara, yaitu dengan menemui subjek penelitian kembali apakah hasil wawancara tersebut sudah benar dengan apa yang diinformasikannya atau tidak.

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

d. *Analyzing*

Selanjutnya peneliti menganalisa data-data tersebut dengan cara membandingkan atau menambahi dengan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian, baik data yang diperoleh dari wawancara, observasi atau dokumentasi. Analisa ini bertujuan agar data mentah yang telah diperoleh tersebut bisa lebih mudah untuk dipahami.

e. *Concluding*

Yaitu mengambil kesimpulan dari data-data yang telah diolah untuk mendapatkan suatu jawaban. Peneliti pada tahap ini membuat kesimpulan untuk menjawab permasalahan dalam rumusan masalah, yang kemudian menghasilkan gambaran secara ringkas, jelas, dan mudah dipahami tentang pengelolaan aset. Teknik analisis data deskriptif kualitatif yang bertujuan menggambarkan keadaan atau fenomena yang ada di lapangan yaitu: hasil penelitian dengan dipilah-pilah secara sistematis menurut kategorinya dengan memakai bahasa yang mudah dipahami.

## **BAB IV**

# **PROFILKEBUTUHAN KONSUMSI PERIKANAN JAWA TIMUR**

## **4.1. Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier**

Berikut ini akan dipaparkan profil kebutuhan konsumsi ikan berdasarkan data supplier. Data supplier nantinya terklasifikasikan berdasarkan omzet. Diantaranya adalah profil kebutuhan ikan data supplier berdasarkan omzet <1000kg, profil kebutuhan ikan berdasarkan omzet 1000-5000 Kg, profil kebutuhan ikan data supplier berdasarkan omzet 5000-10.000 Kg, Profil kebutuhan ikan data supplier berdasarkan omzet 10.000 -50.000 Kg dan profil kebutuhan ikan data supplier berdasarkan omzet >50.000 Kg. Pemaparan data tersebut sebagaimana tabel dibawah ini.

**Tabel 4.1 Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier berdasarkan omzet <1000 Kg**

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Bangkalan	Badan hukum	Rajungan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Rajungan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Teri	<1000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Lele	<1000 kg	Budidaya	Pasar

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Banyuwangi	Perorangan	Lele	<1000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Nila	<1000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Lele	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Lele	<1000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Gresik	Perorangan	Rajungan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Teri	<1000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Rajungan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Tangkap	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Sidoarjo	Perorangan	Aneka ikan	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Sidoarjo	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Cumi-cumi	<1000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Badan hukum	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Bandeng	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Lele	<1000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Udang	<1000 kg	Budidaya	Pasar

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur



## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

**Tabel 4.2 Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier berdasarkan omzet 1000-5000 Kg**

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Bangkalan	Perorangan	Teri	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Teri	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Teri	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Teri	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Bangkalan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Gurita	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Gurita	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Gurita	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Gurita	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Nila	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Gurita	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Blitar	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Bandeng	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Nila	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Kerang batik	1000-5000 kg	Tangkap	Industri



## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Bandeng	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Kerang batik	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Bandeng	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Jombang	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jombang	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Jombang	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Jombang	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Lamongan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Lamongan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Ikan kakap	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Lumajang	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Lumajang	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Lumajang	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar



## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Pamekasan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Pindang	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Puger	Perorangan	Tuna	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Cumi-cumi	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri





## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Badan hukum	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Sumenep	Perorangan	Rajungan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Surabaya	Perorangan	Lele	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Trenggalek	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Trenggalek	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Tuban	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Badan hukum	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Tuban	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Tongkol	1000-5000 kg	Tangkap	Industri
Tulungagung	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Tangkap	Pasar
Tulungagung	Perorangan	Udang	1000-5000 kg	Budidaya	Industri
Tulungagung	Perorangan	Aneka ikan	1000-5000 kg	Tangkap	Industri

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.3 Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier berdasarkan omzet >5000 Kg**

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Bangkalan	Perorangan	Teri	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Bojonegoro	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Bojonegoro	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Bondowoso	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Gresik	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Jember	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Nganjuk	Perorangan	Lele	5000-10000 kg	Budidaya	Pasar
Nganjuk	Perorangan	Lele	5000-10000 kg	Budidaya	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Pamekasan	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Probolinggo	Badan hukum	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Lele	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Sidoarjo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Tongkol	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Teri	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Surabaya	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Surabaya	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Trenggalek	Perorangan	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri
Tuban	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Tuban	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Tuban	Perorangan	Aneka ikan	5000-10000 kg	Tangkap	Industri
Tulungagung	Perorangan	Teri	5000-10000 kg	Tangkap	Pasar
Tulungagung	Badan hukum	Udang	5000-10000 kg	Budidaya	Industri

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.4 Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier berdasarkan omzet 10.000-50.000 Kg**

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Bangkalan	Badan hukum	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Cumi-cumi	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Banyuwangi	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Gresik	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Pasar
Gresik	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Pasar
Jember	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Lamongan	Badan hukum	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Industri



## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Probolinggo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sidoarjo	Perorangan	Udang	10000-50000 kg	Budidaya	Industri
Situbondo	Perorangan	Udang	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Situbondo	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sumenep	Perorangan	Teri	10000-50000 kg	Tangkap	Pasar
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Rajungan	10000-50000 kg	Tangkap	Industri
Surabaya	Perorangan	Bandeng	10000-50000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Lele	10000-50000 kg	Budidaya	Pasar
Surabaya	Perorangan	Udang	10000-50000 kg	Tangkap	Industri

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.5 Profil Kebutuhan Ikan Data Supplier berdasarkan omzet >50.000 Kg**

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Bangkalan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Banyuwangi	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Gurita	>50000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Jember	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Jember	Perorangan	Udang	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pamekasan	Perorangan	Teri	>50000 kg	Tangkap	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	>50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	>50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	>50000 kg	Budidaya	Industri
Pasuruan	Perorangan	Udang	>50000 kg	Budidaya	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>KABUPATEN</b>	<b>STATUS USAHA</b>	<b>JENIS IKAN</b>	<b>JUMLAH PENJUALAN</b>	<b>ASAL BAHAN BAKU</b>	<b>TUJUAN PEMASARAN</b>
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

KABUPATEN	STATUS USAHA	JENIS IKAN	JUMLAH PENJUALAN	ASAL BAHAN BAKU	TUJUAN PEMASARAN
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Rajungan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sampang	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Sampang	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Sumenep	Perorangan	Aneka ikan	>50000 kg	Tangkap	Industri
Trenggalek	Perorangan	Tuna	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Trenggalek	Perorangan	Tuna	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Trenggalek	Perorangan	Tongkol	>50000 kg	Tangkap	Pasar
Tulungagung	Perorangan	Udang	>50000 kg	Tangkap	Industri

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

#### 4.2 Data Impor Unit Pengolahan Ikan (UPI)

Berikut ini akan dipaparkan data impor berdasarkan Unit Pengolahan ikan di Provinsi Jawa Timur yang meliputi data impor tahun 2013, 2014 dan 2015. Dari data tersebut terlihat persebaran PT. Blambangan Foodpacker Indonesia PT. Nestle Indonesia, PT. Jadi Abadi Corak. Biscuit, CV. Sumber Asia Trading Co., PT. Sukses Lautan Indonesia, PT. Baramuda Bahari, PT. Surya Indoalgas, PT. SK Food Indonesia, CV. Indo Jaya Pratama, PT. Bumi Menara Intemusa, PT. Perfect International Food, PT. Pangan Lestari, PT. Hakiki Donarta, PT. Varia Niaga Nusantara, PT. Marindo Makmur Usaha Jaya, PT. Kelola Mina Laut, PT. Jadi Abadi Corak Biscuit, PT. Mega Marine Pride, PT. Aneka Tuna Indonesia, PT. Madsumaya Indo Seafood, PT. Sumber Yalagamudra, PT. Landkrone Indo Nutri,

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

CV. Sari Laut Jaya, CV. Pasific Harvest, PT. Oema Ista Raya, PT. Marine Cipta Agung, PT. Avila Prima Intra Makmur, PT. Rex Canning, CV. Maju Mapan Industry, PT. Alam Jaya, PT. Maya Muncar, PT. Harum Alam Segar, PT. Permata Bahari Malindonesia, PT. Seven Seas Marine Productm, PT. Karunia Alarn Segar. Pemeperan mengenai impor unit pengolahan ikan disajikan melalui tabel berikut ini.

#### **4.2.1 Data Impor Berdasarkan UPI Tahun 2013**

<b>NO</b>	<b>UNIT PENGOLAHAN IKAN</b>	<b>JENIS PRODUK IMPOR</b>	<b>VOLUME</b>	<b>NEGARA ASAL</b>
1	PT. Blambangan Foodpacker Indonesia	Sardine	20,000	China, India, Ya
		Mackerel	10,000	Bangladesh, Maur Jepang, Korea, Ta Norwegia.
		Mackerel Wholeround	5000	China, Jepang, k Norwegia
		Mackerel	1500	India, Yarnan, Pa
		Sardine	5000	Jepang.
2	PT. Nestle Indonesia	Carrageenan	1,5	Philipina
		Oil High DHA	14	Swiss
		Oil LC Pufa Mix	14	Swiss
		Fish Oil	120	Swiss
		Fish Oil	6000	Swiss (fortifikasi)
		Carrageenan powder	800	Philipina
		Oil hgh DHA	65	Swiss (fortifikasi)
		Oil hgh DHA	76	Swiss (fortifikasi)
		Oil Mix type ADA	57	Swiss (fortifikasi)
3	PT. Jadi Abadi Corak. Biscuit	Hydrogenated fish oil	100,000	Chili (fortifikasi )
4	CV. Sumber Asia Trading Co.	Sardine	6000	Cina.India.Pakista Yaman.
		Mackerel	6000	Cina.India.Pakista Yaman.

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Sardine	6000	Cina.India.Pakista Yaman.
		Mackerel	6000	Cina.India.Pakista Yaman.
5	PT. Sukses Lautan Indonesia	Salem	1000	Cina,Malaysia,Kor Pakistan
		Sardinella	1000	Cina,Malaysia
		Salem	1000	China, Malaysia, T
6	PT. Baramuda Bahari	Crab	750	Rusia, Canada, Je Nederland.
		Frozen Snow Crab	500	Russia, Canada, U Japan,
		Shell on Prawn	100	Denmark, China, Nederland,
		Scampi	100	Norwegia, Greenland, New
		Shrimps	100	Zealand,
		Madagascar	100	Australia, Maxico,
		Shrimps AustraliaTiger	100	Argentina, Korea Costarica, Chili, P
		Shrimp Mexican	100	
		Argentina RedShrimp	100	
		Nylon shrimps,	100	
		Boiled King crab	100	
		Blue King Crab	100	
		Brow King Crab	100	
7	PT. Surya Indoalgas	Tepung agar	8000	-
8	PT. SK Food Indonesia	Black Tiger	540	Jepang, India
		Udang putih	180	Thailand, China, Chili, Peru,
		Cumi	180	Amerika, Canada, Eropa, Asia.
		Black Tiger	1080	Jepang, India
		Udang putih	360	Thailand, China, Chili, Peru,
		Cumi	360	Amerika, Canada, Eropa, Asia.
		Black Tiger	1200	Jepang, India

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Udang putih	360	Thailand, China, Chili, Peru,
		Cumi	360	Amerika, Canada, Eropa, Asia.
9	CV. Indo Jaya Pratama	S. Longiceps	750	China, Jepang, Indian,
		Japonicus, Mackerel, India Mackerel	250	Pakistan, Yaman, Vietnam, Amerika, Peru, Malaysia.
10	PT. Bumi Menara Intemusa	Raw Shrimp	1000	Greenland, Denmark
		Deep Sea Red Crab	350	Canada, USA, Rusia,
		Spider Crab	50	Norway, Iceland, Estonia,
		<i>Brown Crab</i>	500	Argentina, USA, Iriandia,
		Shrimp HLSO Pink	50	Inggris, Scotlandia, Swedia,
		Alaska Pollack	100	Belanda, Polandia, Perancis,
				Portugal, Spanyol
		Black Tiger HLSO	500	India, Myanmar,
		Mackerel	150	Vietnam, Srilanka, Norway,
		Mussel/Mytilus	20	Canada, Ireland, Inggris,
		Edulis	100,8	Jepang, Irlandia,
		<i>Snow Crab</i>	200	Canada, Inggris
		Salmon	525	India, Banglad
		White Shrimp	50	Ireland, Pakistan,
		Yellowfin Tuna	200	Mozambique, Yaman, USA,
		Raw Whelk	100	China, Korea, Rusia,
		King Crab	500	Norwegia, Arab Saudi, Brunei Darussalam, New Zealand, Peru
		Freshwater HLSO	180	Bangladesh, Ind



## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Japonicus crab	200	Rusia, USA, Jepang
		Kingcrab	350	Peru, Chile,
		Atlantic Cod	110	Canada, Alesund, Norway.
		Haddock	110	
		Black tiger HLSO	500	India, Myanmar,
		Frozen Mackerel	800	Vietnam, Srilang
		Mussel	50	Canada, Irela
		Octopus	100	Jepang, Scotiand, Korea.
		Blue swimming crab	1200	Pakistan, Yaman,
		Snow crab	360	USA, Mozambig
		Yellowfin tuna	360	Canada, Korea, Rusia, Brunai,
		Raw whelkSalmon		Darussalam.
		Freshwater HLSO	180	Bangladesh, Ind
		Japonicus crab akared snow crab	100	Russia, USA, Je
		King crab	500	Canada, Peru Chil, Australia.
		Spanner crab	100	
11	PT. Perfect International Food	Sardine	5160	Asia, Amerika Lat
		Mackerel	840	
12	PT. Pangan Lestari	Fish patty	52	Malaysia
13	PT. Hakiki Donarta	Tepung agar	40	Cina
		Tepung Carragenan	40	Korea Selatan
		Carragenan	40	Korea Selatan
14	PT. Varia Niaga Nusantara	Salmon	100	Chili, Norwegia
		Blue Warehou	20	New Zealand, Argentina, Chile
		White Warehou	20	
		Blue Swimming Crab	50	
		Squid whole/	100	Peru

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Loligo Grahi		
		Hoki hgtl/ MacruronusNovaezelandiae	90	New Zealand, Argentina.Chile
		Silver WarehouhgtlSeriollellaPunctata	30	
		Hold hgtl Macruronus Novaezelandiae	90	New Zealand, Argentina.Chile
15	PT. Marindo Makmur Usaha Jaya	Capelin	1500	Norway,Holland, Japan,CanadaIcel Cina.
		Capelin	500	Norway,Holland, Japan, Iceland, C Chili, China(eksp
16	PT. Kelola Mina Laut	Mackerel	1100	Norwegia.Jepang, Cina.InggrisBelan
		Opillio Snow Crab	300	USA(Alaska),Jepa Canada,
		King Crab	200	Korea,Rusia
		Atlantic Mackerel	1500	Norwegia,Jepang, Cina,InggrisBelan
		Opillio Snow Crab	200	Alaska, Canada, Jepang,Rusia,
		King Crab	300	Korea
		Sardinops spp	60	USA, Jepang, Afrika Selatan, Ko
		Scomber Japonicus	100	Jepang
17	PT. Jadi Abadi Corak Biscuit	Hydrogenated fish oil	100	Chili (fortifikasi )
18	PT. Mega Marine Pride	Crab	1200	Norwegia, Rusia
		Udang	2100	Denmark, Canada USA, China, Kore Chili, Madagascar Bangladesh,Arger
		Dungeness Crab Cluster	200	USA(Alaska), Jepang,Canada,
		Snow Crab Section	400	Korea,Rusia
		Boiled King Crab	200	
		Blue King Crab	200	

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Brow King Crab	200	
		Red Deep Sea Crab	200	
		Red Snow Crab	200	
		Rock Crab	200	
		Dungeness Crab Cluster	200	Canada, Korea, Rusia,
		Snow Crab Section	400	Jepang, Alaska/China,
		Bolled King Crab	200	New Zealand, Denmark,
		Blue King Crab	200	Grenland, Argentina Mexico,
		Brow King Crab	200	Norwegia, Austral
		Red Deep Sea Crab	200	Netherland, Chili,
		Red Snow Crab	200	Madagascar, Peru, Costarica.
		Rock Crab	200	
		Jonah Crab Cluster	200	
		Snow Crab Section	200	
		Scampi	100	
		Raw Shell on Prawn	100	
		Shrimps Madagascar	100	
		Shrimps Australia	100	
		Shrimps Mexican	100	
		Argentina Red Shrimps	100	
		Bangladesh	100	
		Nylon Shrimps	100	
19	PT. Aneka Tuna Indonesia	Skipjack round	3500	Thailand, Filipina. Jepang,
		Yellowfin round	1500	Korea, Taiwan, USA, Papua
		Albacore round	350	Nugini, Spanyol, Perancis,

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Big eye round	300	Cina,Maldives, South Africa,
		Cooked loin	300	Western Pacific, India.
		Skipjack roun	3500	Thailand,Filipina, Jepang,USA,
		Yellowfin roun	1500	Korea, Taiwan, Papua Nugini,
		Albacore round	350	Italia.Spanyol. Prancis.Cina,
		Big eye round	300	Maldives, South Afrika, Wes
		Cooked loin	300	Africa, Western P India
20	PT. Madsumaya Indo Seafood	Black Tiger	350	Vietnam, Indi
		Sea Pink	350	China Taiwan
		Black Tiger	350	India, Pakistan, Bangladesh,
		Sea Pink	350	Thailand.
21	PT. Sumber Yalasamudra	Lemuru	9000	Cina.India.Oman. Pakistan,USA, Yar
		Lemuru	9000	Cina.India.Oman. Pakistan,USA, Yar
22	PT. Landkrone Indo Nutri	Fish Oil	190	Korea
		Fish Oil	100,08	Korea
23	CY. Sari Laut Jaya	Sardine	1000	Cina.India, Vietna Pakistan,
		Mackerel	5000	Filipina,Jepang, Korea,Oman,Yam Spanyol,Chile,Mex Amerika Serikat
		Sardine	6000	Cina,India, Vietnam.Pakistan
		Mackerel	1000	Filipina.Jepang. Korea.OmanYama Spanyol, Chile,Me
24	CY. Pasific Harvest	Sardine	5000	China,India,Marok
		Mackerel	500	Pakistan.Yaman,
		Sardine fillet	500	Oman,Jepang,Me
		Mackerel	1500	Kamboja, Filipin

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		fillet		Mesir, Australia, Amerika
		Tuna	10000	China, India, Marokko, Malaysia, Kambodja, Srilangka Yunani, Mesir, Australia Amerika
25	PT. Oema Ista Raya	Sardine	500	Cina. India. Pakistan. Mauritinia,
		Mackerel		Marocco, Maldives, Switzerland Jepang, Vietnam, New Zealand
		Sardine	1500	Cina. India. Pakistan. Mauritinia,
		Mackerel	1000	Marocco, Maldives, Switzerland Jepang, Vietnam, New Zealand
		Sardine	2000	Cina. India. Pakistan. Mauritinia, Marocco, Maldives, Switzerland Jepang, Vietnam, New Zealand
		Sardine	2000	Cina. India. Pakistan. Mauritinia, Marocco, Switzerland Jepang, Vietnam, New Zealand, Kamboja
26	PT. Marine Cipta Agung	Kinmedai	100	Jepang, Cook Island,
		Mackerel	150	Norwegia
		Spear Squid	25	
		Salmon/ Oncorhynchus	500	Jepang, USA
		Spp Japanese Common Squid <i>Todarodes Pacificus</i>	150	
		Sardinella Zunasi	30	Jepang, Argentina, Mexico,
		Scallop Frill	150	Taiwan, Spanyol, India
		Shark Fin	25	
		Dried Shark Fin	5	

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Cardinal Fish/EpigonusTelescopus	80	Jepang, Selandia Baru, Rusia, USA
		Salmon	550	
		Red fish	75	Rusia,USA,Jepang
		Salmon	500	
		Scallop frill	50	Jepang, Mexico, Taiwan,
		Japanase CommonSquid	500	Argentina
		Sardinella Zunasi	30	
		Shark fin	30	
27	PT. Avila Prima Intra Makmur	Sardine	150	Cina, Taiwan, Jepang,Korea
		Mackerel	150	India,Canada, Australia,
		Tuna Albacore	100	Malaysia,Afrika
		Tuna Yellowfin	100	
		Tuna Skipjack	100	
		Sardine	200	China, India. Taiwan,
		Mackerel	200	Jepang, Korea, Afrika,
		Tuna Albacore	200	Canada, Australia
		Tuna YellowfinTuna Skipjack	200	Malaysia
28	PT. Rex Canning	Baby Clam	350	Malaysia.Cina. India, Vietnam
		Crebmeat	200	
		CrebmeatKing Crab	500	Malaysia,Cina, Vietnam.
		Baby Clam	400	Malaysia,Cina, India, Vietnam
29	CV. Maju Mapan Industry	Sardine	5400	China, India, Pakistan, Kore,
		Mackerel	3000	Jepang, Taiwan,
		Jack Mackerel	50	Phillipina, Yarnar
		Hoki	50	
		Ling	20	
		Silver Warehou	20	
30	PT. Alam Jaya	Alaska Pollack	50	China, Rusia, Amerika, Kerea Skandinavia

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
31	PT. Maya Muncar	Sardine	2000	China, India, Filipina, Yarnan
		Mackerel	1000	Pakistan, Oman, Uni Emirat Arab M, PakistanKorea, Je
		Sardine	2000	China, India, Filipina, Yarnan,
		Mackerel	2000	Pakistan, Oman, Mexico, Banglade, Jepang,UniEmirat
32	PT. Harum Alam Segar	Carragenan	48	Denmark, Finland
		Carragenan	100	Denmark, Finland Perancis
		Carragenan	100	Denmark, Finland Perancis
33	PT. Permata Bahari Malindonesia	Sardine LongicepCarageenan	3000	Cina,India,Pakista, Yaman,MaJaysia, Marocco, Oman,
			30	Argentina.Mexico, Vietnam, Jepang, Korea Selatan, Brazil,Philipina, TH
34	PT. Seven Seas Marine Product	Sirip ikan hiu beku	40	Jepang,Mexico, Argentina,
		Sirip hiu kering	50	India
		Tulang hiu beku	30	
		Tulang hiu kering	30	
35	PT. Karunia Alam Segar	Carrageenan	8	Denmark, Finland, Perancis

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

#### 4.2.2 Data Impor Berdasarkan UPI Tahun 2014

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
1	PT. Marine Cipta Agung	Salmon /Oncorhynchus	300	Afrika Selatan, Jepang, Rusia
		Cardinal Fish	50	Cook Island, Selandia Baru USA

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>NO</b>	<b>UNIT PENGOLAHAN IKAN</b>	<b>JENIS PRODUK IMPOR</b>	<b>VOLUME</b>	<b>NEGARA ASAL</b>
		Blue Shark Fin	30	Meksiko
		Scallop	50	Jepang
		Squid	25	
		Blue Shark Fin	30	Jepang
		Scallop	75	Japan
		Salmon /Oncorhynchus	250	Japan
		Alfonsino	75	Japan
		Blue Shark Fin	30	Japan
		Cardinal Fish	50	Afrika Selatan
		Red Fish	125	USA
		Ikan/Mamakari dan Cardinal Fish	175	Jepang, Afrika Selatan
		Squid	50	Jepang
		Shark Fin	50	Jepang
2	PT Kelola Mina Laut	Scomber Scombrus	2250	Jepang, Cina, Norwegia, Inggris Belanda
		Crab	560	Usa, Jepang, Canada, Rusia, Korea
		Mackerel	100	Jepang
		Atlantic Mackerel	1250	Norwegia, Inggris, Islandia, Denmark
		Red fish	300	Rusia, Iceland, Denmark, USA/Alaska, Norway, Canada, Jepang
		Crab	700	America Serikat, Jepang, Canada Rusia
		Crab	700	Amerika serikat (alaska), Rusia, jepang, Canada
		Ikan	50	Jepang
		Sardine	50	Jepang, USA, South Africa Korea
		Crab	600	America Serikat/Alaska, Rusia, Canada



## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
3	PT Bumi Menara Internusa	Raw Shrimp	1500	Canada, Usa, Rusia, norway Greenland, Iceland, Estonia, Denmark, Argentina, Pakistan, India, Myanmar
		Crab	1100	Usa, Republik of namibia Irlandia, Inggris, Norwegia Scotlandia, norway ireland, denmark, islandia, swedia, belanda, polandia perancis, portugal, spanyol
		Udang	400	India, Myanmar, bangladesh Srilangka
		Mackerel	600	Norway, Canada, Ireland, Inggris, Japan
		Mussel Octopus	550	Irlandia, Inggris, Norwegia, Scotlandia, Mauritius, Marocco, Spanyol, Korea.
		Crab	550	Pakistan, Bangladesh, USA Cina, Canada, Korea, Rusia
		Salmon	200	New Zealand
		Udang	180	Bangladesh,
		Crab	700	India, Myanmar, Rusia, USA, Japan, Korea, Peru, Chile, Argentina, Canada, Australia.
		Udang	1500	Canada, Usa, Rusia, Norway, Greenland, Iceland, Estonia, Denmark, Argentina, Pakistan, Myanmar, India
		Crab	1100	Usa, Republik of namibia Irlandia, Inggris, Norwegia Scotlandia, norway ireland, denmark, islandia, swedia, belanda, polandia perancis, portugal, spanyol
		Mackerel	700	norway, canada, ireland, japan, inggris, netherland, france, united kingdom, germany, spain

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>NO</b>	<b>UNIT PENGOLAHAN IKAN</b>	<b>JENIS PRODUK IMPOR</b>	<b>VOLUME</b>	<b>NEGARA ASAL</b>
		Udang	400	Bangladesh, myanmar, brunai darusalam.
		Crab	650	Pakistan, bangladesh, yaman, mozambique, cina, korea, usa, canada
		Udang	180	Bangladesh, myanmar, yaman, mozambique, cina, korea, USA, canada
		Crab	1050	Chile, Argentina, canada, australia
		Udang	1000	Canada, USA, Rusia, Norway, Greenland, iceland, estonia, denmark, argentina
		Crab	375	Usa, Republik of namibia, irlandia, inggris, norwegia, scotlandia, norway, ireland, denmark, inggris, islandia, swedia, belanda, polandia, prancis, portugal, spanyol, cina, india
4	PT. Lousiana Far East	Udang	35	Bangladesh, vietnam
		Bekutuk	50	Peru, chile, equador
		Surimi	25	Vietnam, thailand, malaysia
5	PT Kelola Pangan Makmur	Chum Salmon	100	Jepang, USA, Rusia, norway, Iceland, holland, vietnam
		Salmon	50	Jepang, USA, Rusia, Chile, Norway
6	PT Gema Istaraya	Mackerel	404	China, India, Pakistan, Mauritina, Marroco, Maldives, Switzerland, jepang, Taiwan, Vietnam, new Zealand, yaman, laos, kamboja
		Sardine	3000	cina, india, pakistan, mauritania, marocco, maldives, switzerland, jepang, taiwan, vietnam, new zealand, yaman

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Mackerel	700	cina, india, pakistan, mauritania, marocco, maldives, switzerland, jepang, taiwan, vietnam, new zealand, yaman
		Sardine	3000	cina, india, pakistan, mauritania
		Mackerel	1000	maroco, maldives, switzerland, jepang, taiwan, vietnam, laos kamboja
		Sardine	3000	cina, india, pakistan, mauritania, maroco, maldives, switzerland, jepang, taiwan, vietnam, new zealand, yaman, laos, kamboja
7	PT Permata Bahari Malindonesia	Sardine	1500	India, Pakistan, Yaman, China, Korea Selatan, Jepang, Malaysia, Marroco, Oman, Argentina, Mexico, Vietnam
		Sardine	2000	Cina, india, pakistan, yaman, malaysia, amroco, oman, argentina, mexico, vietnam, jepang, brazil
		Carrageenan	10	Philippine, malaysia, vietnam, india, jepang, cina, thailand, korea selatan
8	PT Maju Mapan Inustry	Sardine	7500	India, pakistan, yaman, china
		Mackerel	600	Korea, Jepang, Marroco, oman, bangladesh
9	PT Marindo Makmur Usaha Jaya	Capelin	500	Norway, holland, Japan, Canada, Iceland, chili, cina
		shisamo	500	Norway, holland, Japan, Canada, Iceland, chili, cina
		Mackerel	1000	Norway, holland, Japan, Canada, Iceland, chili, cina
10	CV. Pasific Harvest	Sardine	8000	India, pakistan, Yaman

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Mackerel	1000	Chine, malaysia, jepang, maroco, oman, vietnam, philipine, kamboja, srilangka, mesir, yunani, spanyol
		Sardine	10000	cina, india, pakistan, yaman
		Mackerel	2000	oman, maroko, jepang, mesir, malaysia, kamboja, filipina, australia, vietnam, thailand
		Sardine	10000	cina, india, pakistan, yaman
		Mackerel	1000	oman, maroko, jepang, yunani
11	PT. Jadi Abadi Corak Biscuit	Hydrogenated Fish Oil	100	Chili
		Fish Oil	150	Chili
12	PT. Maya Muncar	Sardine	2000	India, pakistan, yaman, china, jepang, oman, philipine, mexico
		mackerel	2000	china, mexico, india, pakistan, korea, jepang, oman, yaman, amerika serikat
		Sardine	2000	cina, filipina, yaman, india, pakistan
		mackerel	2000	cina, filipina, yaman, india, pakistan
		Sardine	4000	cina, filipine, yaman, india, pakistan, oman, mexico
		mackerel	2000	cina, filipine, yaman, india, pakistan, oman, mexico, amerika serikat
13	PT. Avila Prima Intra Makmur	sardine	200	cina, taiwan, jepang, korea
		mackerel	200	india, afrika
		Tuna	600	canada, australia, malaysia
		sardine	200	cina, taiwan, jepang, korea
		mackerel	200	india, canada, australia
		Tuna	600	malaysia

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
14	CV. Sumber Asia Trading Co	Sardine	6000	cina, india, pakistan, yaman
		mackerel	6000	cina, india, pakistan, yaman
		sardine	6000	cina, india, pakistan, yaman
		mackerel	6000	cina, india, pakistan, yaman
15	PT. Aneka Tuna Indonesia	Tuna	4150	Thailand, filipina, jepang, korea, taiwan, USA, Papua nugini, italia, spanyol, prancis, cina, maldives, south africa, western pasific, india, new zealand
		Tuna	4400	Thailand, filipina, jepang, korea, taiwan, USA, Papua nugini, italia, spanyol, prancis, cina, maldives, south africa, western pasific, india, new zealand
		Ikan	500	Thailand, filipina, china
16	PT. Baramuda Bahari	Crab	700	Rusia, canada, USA, Japan, denmark, china, nederland dan norwegia, korea, new zealand
		udang	250	Norwegia, rusia, greenland, madagaskar, australia, argentina, chili, peru
		Crab	1350	Usa, rusia, korea, canada, jepang, cina, denmark, nederland, norwegia
		udang	350	norwegia, rusia, denmark, canada, japan, argentina, korea, USA, peru
17	PT. Sekar Bumi	Salmon	400	australia, norwegia
		kerang scallop	50	amerika, canada
		alaska	30	amerika, canada
		catfish pangasius	500	vietnam
		cumi-cumi	500	amerika, china peru
18	CV Sari Laut Jaya	Sardine	6000	china, india, vietnam,

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		mackerel	1000	pakistan, filipina, jepang, korea, oman, yaman, maroko, spanyol, chile, mexico, UEA
19	PT. Blambangan Foodpaker Indonesia	mackerel	2500	India, Yaman, Pakistan, jepang
		Sardine	5000	Cina, India, Yaman, Bangladesh
		Sardine	5000	India, yaman, pakistan, jepang
		mackerel	4000	India, Yaman, Pakistan, jepang
20	PT. Sk Food Indonesia	Udang	800	Jepang, bangladesh, myanmar, argentina
		Cumi/loligo	150	Cina, jepang, india, vietnam
21	PT. Rex canning	kerang	400	malaysia, cina, india
		crebmeat	500	malaysia, cina, vietnam
		baby clab	400	malaysia, cina, india
		crebmeat	500	malaysia, cina, vietnam
22	CV. Bangkit Jaya	Tepung ganggang	10	ireland
23	PT Alam Jaya	Herring	20 kg	Jepang
24	PT Varia Niaga Nusantara	Ikan Hoki	260	new zeland, argentina, chile
		jack mackerel	30	new zeland, argentina, chile
		octopus	100	thailand
		ikan hoki	150	new zealand, argentina, cina
		mackerel	150	new zealand, argentina, cina
		octopus	200	cina, thailand, singapura
25	PT. Seven Seas Marine Product	Sirip Hiu Beku	15	Jepang
		Sirip Hiu Kering	25	jepang, argentina
		Sirip Hiu Beku	15	Jepang
		Sirip Hiu kering	25	Jepang, argentina

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
26	PT nestle Indonesia	Oil High DHA	3	Swiss
		Oil LC Pufa Mix	3	Swiss
		Carrageenam	0,8	Philipina
		Carrageenam	135	
		Carrageenam	90	
		Oil High DHA	70	Swiss
		Oil LC Pufa Mix	49	swiss
		Oil Mix Type ADA	3	Swiss
		Type NIF	3	Swiss
		Carrageenam	0,6	Philipina
		Oil High DHA	35	Swiss
		Oil LC Pufa Mix	60	Swiss
27	PT Sumber Yalagamudra	Lemuru	6750	Cina, India, Oman, Pakistan, USA, Yaman, Jepang
28	PT. Banyuwangi Cannery Indonesia	Herring	10000	Canada, Usa, Chili, Rusia, Cina, Korea Utara, Korea Selatan, Norwegia, Belanda, Denmark, jepang, Thailand, Yaman, Oman, Spanyol, Prancis
29	PT Mega Marine Pride	crab	100	canada, rusia, jepang, alaska, USA, Korea, China, Uruguay, Montevideo
		Crab	1500	bangladesh, korea, USA, Rusia, Denmark, Canada, Japan, norwegia
		Udang	350	Norwegia, rusia, denmark, canada, japan, argentina, korea, madagaskar, USA, Australia, Costarika, Chili, Peru.
30	PT. Sukses Lautan Indonesia	Sardine	1000	Cina, Malaysia, Thailand

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
31	PT. Southern Marine Product	Ikan Herring	2500	Canada
32	PT. National Foodpacker Ltd.	Udang	600	Cina, India, Asean, Pakistan
33	PT. Windu Blambangan Sejati	Octopus	100	Philipine
34	CV. Indo Jaya Pratama	Sardine	200	Cina, India, Jepang, Pakistan, yaman, Jepang
		Mackerel	800	Yaman, jepang

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

#### 4.2.3 Data Impor Berdasarkan UPI Tahun 2015

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
1	P.T Kelola Mina Laut	Salmon	900	USA(Alaska),Canada,Rusia, Jepang, Chile, Norway,Farce,(Denmark),Scotl and,New Zealand,Korea.
		Mackerel	100	Korea,Japan,China.
		Mackerel	3000	Japan,Norwegia,Inggris,Islandia,Denmark,Belanda.
		Opilio Snow Crab	900	Denmark(Greenland),Canada, Norway (ekspor)
		Sardine	100	Jepang,Afrika Selatan,KoreaSelatan,USA,Marocco,Belanda(ekspor)
		Atlatic Mackerel	2800	Denmark,Jepang,Belanda,
		Japanese Mackerel	200	Norwegia,Inggris,Korea,Rusia,
		Pacific Red Fish	100	Islandia,USA/Alaska,Canada.
		Spanish Mackerel	200	South Korea
		Opilio Snow Crab	900	Latvia,Denmark (Greenland),Norway,Rusia,USA ,Canada.



## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
2	PT. Marine Cipta Agung	Salmon	125	Jepang,USA
	523/1012/116.0 5/2015	Clallop	75	Jepang
	16 Januari 2015	Ikan	150	Jepang,South Africa
		Common squid	50	Jepang
		Sardinella zunasi	50	Jepang
		Ikan	700	Afrika Selatan,Jepang,Norwegia
		Scallop Frill	75	Jepang
		Cumi	75	Jepang
		Sirip Hiu	50	Jepang,Mexico
		Crab	50	Canada,Jepang (ekspor)
		Scallop Frill	150	Jepang
		Sardine	150	Jepang,Mexico
		Salmon	700	Jepang,Afrika Selatan,
		Alfonsino	100	USA,Norwegia,Korea Selatan,
		Cardinal	50	Rusia,Cook Island
		Mackerel	200	
		Hokke	100	
		Sardinella	100	Jepang,Mexico,Argentina
		Squid/cumi-cumi	50	
		Shark Fin	50	
3	CV. Sari Laut Jaya	Sardine	6000	Cina,India,Vietnam,Pakistan
		Mackerel	1000	Filipina,Jepang,Korea,Oman.Yaman,Maroco,Spanyol,Chile,Mexico,UAE,Amerika Serikat.
		Sardine	6000	Cina,India,Vietnam,Pakistan
		Mackerel	1000	Filipina,Jepang,Korea,Oman.Yaman,Maroco,Spanyol,Chile,Mexico,UAE.
4	PT. Baramuda Bahari	Crab	600	Rusia,Canada,USA(Alaska),Japan,Denmark,China,Netherland,Norwegia,Korea
		Snow Crab	1000	Canada,China,Denmark,Jepang,Belanda,Norwegia,Rusia,USA(ekspor)

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
5	PT. Mega Marine Pride	Crab	500	USA,Rusia,Korea,Japan,Cina,
		Udang	100	Canada,Denmark,Netherland,Norwegia.Sda + Argentina
		Udang	100	Bangladesh,Korea,USA,Rusia,Denmark,Canada,Japan,Norwegia
		Udang/Ebi	120	Rusia,Canada,Argentina.
		Udang	75	Argentina (ekspor)
		Snow Crab	1000	Canada,USA,Rusia,Korea,Cina,Belanda,Jepang(ekspor)
		Udang	300	Argentina
6	PT. Avila Prima Intra Makmur	Sardine	200	Cina,Taiwan,Jepang,Korea.
		Mackerel	200	India,Canada,Australia.
		Tuna	600	Malaysia
7	CV. Sumber Asia Trading Co	Sardine	6000	Cina,India,Pakistan,Yaman.
		Mackerel	6000	
		Tuna	1000	Thailand,Filipina,Vietnam,China,India.
		Sardine	6000	Cina,Jepang,India,Pakistan,
		Mackerel	6000	Yaman
8	PT. Marindo Makmur Usaha Jaya	Capelin	500	Norway,Holland,Japan,Canada,Iceland,Chili,Cina.
		Mackerel	800	Norway,Holland,Japan,Iceland,Canada,Chili,China(ekspor)
		Capelin	500	Norway,Holland,Japan,Iceland,Canada,Chili,China,(ekspor)
9	PT. Bumi Menara Internusa	Udang	600	Bangladesh,Myanmar,BrunaiDarussalam.
		Crab	600	Canada,USA,Korea,Rusia,Cina Japan
		Crab	1378	Rusia,USA Japan,Korea,Peru,Chile,Argentina,Canada,Australia,Taiwan.
		Mackerel	200	Chile,Norway,Canada,Ireland,Inggris,Japan,NetherlandFrance,Germany,Spain.

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
		Udang	1000	Canada,USA,Rusia,Norway,Greenland,Iceland,Estonia,Denmark,Argentina.
		Crab	930	Republic of Namibia,Norway,USA,Ireland,Denmark,Inggris,Islandia,Swedia,Belanda,Polandia,Perancis,Portugal,India,Spanyol.
		Ikan	120	USA,Rusia,Japan(ekspor)
		Udang Tiger	300	Bangladesh,Myanmar,Canada,
		Freshwater	100	USA,Korea,Rusia,Cina,Japan
		Snow Crab	500	(ekspor)
		Arrowtooth Flounder	100	
		Udang Black Tiger	400	Bangladesh,Myanmar,Brunai
		Udang Galah	100	Darusalam,Norway,Ireland,
		Mackerel	800	Jepang,Netherland,France,United
		Udang	100	Kingdom,Canada,USA
10	PT. Aneka Tuna Indonesia	Tuna	7500	Thailand,Filipina,Jepang,Korea,Taiwan,USA,PapuaNugini,Italia,Spanyol,Perancis,Cina,Maldives,South Africa,Western Pacific,India,New Zealand.
		Tuna	15000	Thailand,Filipina,Jepang,USA,Korea,Taiwan,Papua Nugini,Italia,Spanyol,Perancis,Cina,Maldives,South Africa,WestAfrica,Western Pacific,India,New Zealand.
11	PT. Sumber Yalagamudra	Sardine	6750	Cina,India,Oman,Pakistan,USA,Yaman,Jepang.
12	PT. Louisiana Far East	Udang	50	Bangladesh,Srilanka,Pakistan,Myanmar.
		Bekutak	50	Peru,Chile,Equador.
		Surimi	50	Vietnam,Thailand,Malaysia.
		Udang	50	Bangladesh,Srilanka,Pakistan,Myanmar,Peru,Chile,Equador,
		Bekutak	50	Vietnam,Thailand,Malaysia,
		Surimi	30	Cina,India.
		Ikan	30	

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
13	PT. Nestle Indonesia	Oil High DHA	40	Swiss
		Oil High DHA	135	Swiss
		Oil LC Pufa	90	
		Oil High DHA	3	Swiss
		Oil LC Pufa	3	
		Oil Mix type ADA	75	Swiss (fortifikasi)
		Type NIF	45	
		Oil Mix type ADA	3	Swiss (fortifikasi)
		Oil High DHA	79	Swiss (fortifikasi)
		Oil LC Pufa	141	
14	PT. SK Food Indonesia	Udang	800	Jepang, Bangladesh, Myanmar, Argentina
		Cumi/Loligo	150	Cina, Jepang, India, Vietnam
15	PT. Blambangan Foodpacker Indonesia	Sardine	5000	India, Yaman, Pakistan, Jepang, Cina, Bangladesh, Oman, Mexico, Kanada, USA (California)
		Mackerel	4000	Jepang, Thailand, Cina, India, Yaman, Bangladesh.
		Sardine	6000	India, Yaman, Pakistan, Jepang, Iran,
		Mackerel	2000	RRT (Cina), Oman, UEA, Vietnam, Bangladesh, Marroco. Myanmar, Thailand, Malaysia, California, Mexico, Canada, Peru, Mauritania, Spanyol, Afrika Selatan, Taiwan, Korea, Chile, Equador (kaleng)
16	PT. Maya Muncar	Sardine	4000	Cina, Filipina, Yaman, India, Pakistan, Oman, Mexico, UAE, Malaysia, Bangladesh, Jepang.
17	PT. Seven Seas Marine Product	Mackerel	2000	Cina, Mexico, Oman, Pakistan, USA, Jepang, UEA, Yaman.
		Sirip Ikan Hiu	30	Argentina
		Sirip Hiu Beku Kering	26	Jepang, Singapura (ekspor)
18	CV. Bangkit Jayaa	Tepung Ganggang / Aquamin	10	Ireland, United Kingdom

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
19	PT. Gema Istaraya	Sardine	2000	Cina,India,Pakistan,Mauritinia.
		Mackerel	1000	Marocco,Maldives,SwitzerlandJepang,Taiwan,Vietnam,New Zealand,Yaman,Laos,Kamboja.
		Sardine	2000	Cina,India,Pakistan,Mauritinia.
		Mackerel	1000	Marocco,Maldives,SwitzerlandJepang,Taiwan,Vietnam,New Zealand,Yaman,Laos,Kamboja.
20	PT. Rex Canning	Baby Clam	400	Malaysia,Cina,India
		Crebmeat	500	Malaysia,Cina,Vietnam
21	PT. Graha Makmur Ciptapratama	Sardine & Mackerel	2000	India,Pakistan,Marocco,Cina
		Sardinella	1000	India,Pakistan,Marocco,Cina,
		Scomber Scombrus	1000	Jepang,Bangladesh,Korea,Yaman,Oman.
22	PT. Permata Bahari Malindonesia	Sardine	1000	Cina,India,Pakistan,Yaman.
		Mackerel	500	Malaysia,Marocco,Oman,Argentina,Mexico,Vietnam,Jepang,Korea Selatan,Brazil,Norwegia,New Zealand.
		Carageenan	10	Filipina,Malaysia,Vietnam,India ,Jepang,Cina,Thailand,Korea Selatan.
		Sardine	1000	Cina,India,Pakistan,Yaman.
		ScomberousJaponicus,	500	Malaysia,Marocco,Oman,Argentina,Mexico,Vietnam,
		Carageenan	10	Jepang,Korea Selatan,Brazil,Norwegia,New Zealand,Chile.Afrika Selatan,Filipina,Thailand
23	CV. Pasific Harvest	Sardine	1000	China,India,Pakistan,Maroko,
		Mackerel	1000	Kamboja,Srilanka,Mesir,Yunani ,Spanyol,Amerika Latin,Netherland,Portugal,Italy,Perancis,Mauritania,Inggris,Denmark,Finlandia,Islandia,(kaleng)

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

NO	UNIT PENGOLAHAN IKAN	JENIS PRODUK IMPOR	VOLUME	NEGARA ASAL
24	CV. Indo Jaya Pratama	Sardine	2500	Cina,India,Jepang,Yaman,
		Mackerel	500	Pakistan,Korea,Taiwan (kaleng)
25	PT. Alam Jaya	Illex Squid	400	Argentina,Taiwan,Cina(horex).
		Gidara	50	USA,Canada,Rusia,Jepang,Mexico(Horeka).
		Salmon	189	USA,Canada,Rusia,Jepang,Chile,Norway,Faroe(Denmark)Scotland,Iceland(Horeka).
26	PT. Insan Citraprima Sejahtera	Teri	1	Jepang(ekspor)
27	PT. Varia Niaga Nusantara	Ikan Hoki	200	New Zealand,Argentina,Chile
		Jack Mackerel	150	Australia (ekspor)
		Silver Warehou	150	
28	PT. Jadi Abadi Corak Biskuit	Fish Oil	133,2	Chili (fortifikasi)
29	PT. Banyuwangi CanneryIndonesia	Tuna/Skipjack	1000	China,India,Pakistan,Yaman,Maro, Jepang.

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

#### 4.3 Profil Kebutuhan Ekspor Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur

Berikut ini akan disajikan data terkait kebutuhan ikan peruntukan ekspor Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur. Rekapitulasi data ekspor yang disajikan diklasifikasikan berdasarkan tahun yang berbeda, diantaranya rekapitulasi data ekspor tahun 2009, rekapitulasi data ekspor tahun 2010, rekapitulasi data ekspor tahun 2011 dan rekapitulasi data ekspor ikan tahun 2012, 2014 dan 2015. Berikut adalah penyajiannya.

**Tabel 4.20 Rekapitulasi Data Ekspor Tahun 2009**

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

NO	KOMODITI	JUMLAH 2009	
		VOLUME / KG	NILAI / US \$
1	Udang	44.522.197	340.116.793
2	Tuna	32.636.914	59.056.457
3	Teri	6.836.405	36.919.524
4	Ikan lainnya	44.934.698	45.887.042
5	Rumput laut	58.041.776	59.627.853
6	Paha katak	5.220.853	10.441.700
7	Bekicot	1.632.257	2.105.045
8	Kepiting/ Rajungan	8.448.765	32.783.853
9	Cumi-cumi	10.330.093	14.333.789
10	Kerang-kerangan	2.185.024	3.385.269
11	Ikan hias	106.770	305.131
12	Value added	509.069	4.583.956
13	Lain-lain	10.880.029	12.141.407
Jumlah total		226.284.850	621.687.819

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.21 Rekapitulasi Data Eksport Tahun 2010**

NO	KOMODITI	VOLUME / Kg	NILAI US \$
1	Udang	44.433.153,00	339.436.559,00
2	Tuna	43.817.512,53	104.838.332,79
3	Teri	4.294.850,19	20.562.145,97
4	Ikan lainnya	57.983.103,07	77.787.059,43
5	Rumput laut	63.175.575,00	70.847.355,00
6	Paha katak	5.440.150,95	14.340.446,80
7	Bekicot	1.851.665,80	2.370.153,67
8	Kepiting/rajungan	9.614.320,87	59.679.358,40
9	Cumi-cumi	10.858.525,79	15.698.203,27
10	Kerang-kerangan	1.787.076,82	2.931.672,48
11	Ikan hias	67.784,00	234.822,00
12	Vallue added	700.718,68	2.888.921,34
13	Lain-lain	14.370.233,30	18.495.143,85
Jumlah Total		258.394.670,00	730.110.174,00

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.22 Rekapitulasi Data Eksport Tahun 2011**

NO	KOMODITI	VOLUME / Ton
1	UDANG	67.000
2	TUNA	66.000
3	TERI	6.500

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

NO	KOMODITI	VOLUME / Ton
4	IKAN LAINNYA	87.000
5	RUMPUT LAUT	94.800
6	PAHA KATAK	82.000
7	BEKICOT	2.800
8	KEPITING/RAJUNGAN	14.500
9	CUMI-CUMI	16.300
10	KERANG-KERANGAN	2.700
11	IKAN HIAS	100
12	VALLUE ADDED	1.100
13	LAIN-LAIN	21.600
	TOTAL :	462.400

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.23 Rekapitulasi Data Eksport Tahun 2012**

NO	KOMODITI	VOLUME / Kg	NILAI US \$
1	Udang	43.648.972,00	414.562.025,00
2	Tuna	59.483.536,20	170.596.723,00
3	Teri	6.193.981,20	40.093.593,10
4	Ikan lainnya	74.750.614,00	130.667.269,81
5	Rumput laut	66.280.907,70	74.329.786,43
6	Paha katak	4.403.889,60	11.652.307,70
7	Bekicot	1.697.383,60	4.647.149,10
8	Kepiting/rajungan	10.078.272,60	58.452.906,60
9	Cumi-cumi	18.016.532,60	48.308.090,60
10	Kerang-kerangan	3.619.820,60	12.976.221,50
11	Ikan hias	197.234,40	394.795,50
12	Vallue added	6.808.489,60	34.723.293,90
13	Lain-lain	11.711.075,20	26.343.345,60
Total :		306.890.709,30	1.027.747.507,84

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

**Tabel 4.24 Rekapitulasi Data Eksport Tahun 2014**

NO	KOMODITI	VOLUME (KG)
1	Tuna	4.962.271
2	Mackerel	5.990.793
3	Udang	857.018
4	Sardine	15.473.878



*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

NO	KOMODITI	VOLUME (KG)
5	Kepiting	2.949.918
6	Salmon	491.051
7	Carrageenan	7.300
8	Minyak Ikan	298.344
9	Sirip Hiu	54.446
10	Scallop Frie	105.985
11	Cumi-cumi	44.280
12	Bekuthak Jumbo	27.000
13	Octopus Whole Round	123.020
14	Babcy Clams	655.336
15	Hake/ Merlucciuspp	150.100
16	Hoki HGT	150.093
17	Silver Warehou HGT	112.056
18	Alfonsino Beryxsplendes	52.076
19	Arrow tooth flounder	21.954
20	Capellin	674.004
21	Cardinal Fish	35.173
	Jumlah	33.236.096

Sumber: *DKP Provinsi Jawa Timur*

**Tabel 4.24 Rekapitulasi Data Eksport Tahun 2015**

No.	Komoditi		JUMLAH 2015
	Tahun 2015		Volume
1	Bandeng	Ikan A.tawar	933.850,82
2	Barrakuda	Produk laut	97.911,30
3	Baramundi	Produk laut	29.890,51
4	Bekicot Beku	Produk laut	187.995,65
5	Bekicot kaleng	Produk Kaleng	586.422,26
6	Bekutak	Produk laut	1.155.962,52
7	Bichique	Produk laut	75.815,00
8	Big eye	Produk laut	2.306.732,60
9	Capelin fish	Produk laut	411.691,62
10	Chirimen	Produk laut	1.405.995,00
11	Chittin	Produk laut	82.400,00
12	Daging paha katak	Katak Beku	84.979,20
13	Grouper	Produk laut	283.556,00
14	Gurami	Produk laut	2.030,00
15	Gurita	Produk laut	2.921.304,67
16	Ikan Bawal	Produk laut	68.464,20

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

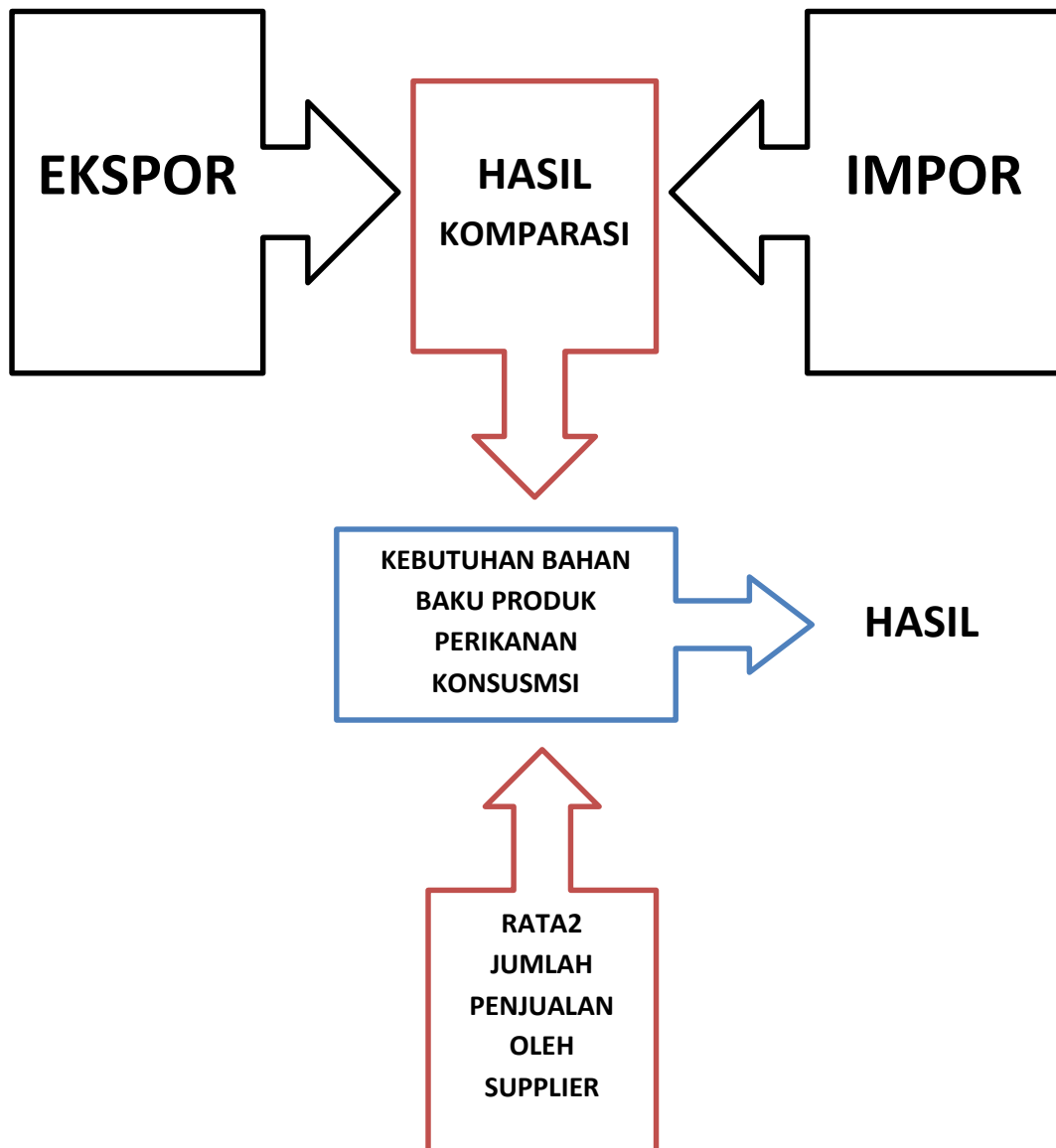
No.	Komoditi		JUMLAH 2015
	Tahun 2015		Volume
17	Ikan Beku	Produk laut	11.857.183,57
18	Ikan Belut	Produk laut	195.637,20
19	Ikan Kering	Produk laut	146.387,00
20	Ikan Layur	Produk laut	4.879.856,45
21	Ikan Lele	Ikan A.tawar	604.954,69
22	Ikan Marlin	Produk laut	300,00
23	Ikan Salmon	Produk laut	18.117,40
24	Ikan Sardine	Produk laut	3.948.146,45
25	Kerang Beku	Produk Kaleng	41.760,00
26	Kerang kaleng	Produk Kaleng	942.466,00
27	King Fish	Produk laut	970.367,91
28	Krupuk	Krupuk	4.881.107,10
29	Lobster	Produk laut	74.376,10
30	Mahi Mahi	Produk laut	56.466,17
31	Needle Fish	Produk laut	74.748,00
32	Oil Fish	Produk laut	69.835,00
33	Paha katak	Katak Beku	1.839.550,00
34	Parrot Fish	Produk laut	83.565,53
35	Pasteurized	Produk laut	3.407.389,94
36	Pasteurized kaleng	Produk Kaleng	214.192,18
37	Perut Ikan Kering	Ikan Kering	9.546,60
38	Rajungan Beku	Produk laut	2.313.927,28
39	Rajungan kaleng	Produk Kaleng	1.069.591,45
40	Rumput Laut	Produk laut	3.801.351,00
41	Sardine kaleng	Produk Kaleng	370.718,75
42	Scallop	Produk laut	39.574,00
43	Shark fin	Produk laut	371.363,22
44	Snapper	Produk laut	3.430.239,27
45	Squid	Produk laut	1.167.430,52
46	Surimi	Produk laut	7.317.931,50
47	Sword fish	Produk laut	103.294,90
48	Telur ikan Terbang	Produk laut	92.390,40
49	Teripang	Produk laut	331.824,80
50	Tilapia	Ikan A.tawar	6,00
51	Tuna Beku	Produk laut	1.892.851,96
52	Tuna kaleng	Produk Kaleng	28.030.715,16
53	Ubur Ubur	Produk laut	1.018.980,00
54	Udang Beku	Udang Beku	28.569.992,21
55	Udang Cook Beku	Udang Beku	11.342.315,80
56	Udang Kaleng	Produk Kaleng	29.048,00
57	Value Added	Valu added	4.512.266,00
	Jumlah		140.881.246,71

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

#### **4.4 Rencana Penentuan Jumlah Kebutuhan Bahan Baku Industri Perikanan Konsumsi Jawa Timur**

Berdasarkan data yang telah dipaparkan diatas diantaranya data terkait supplier, data ekspor Jawa Timur dan data Impor Jawa timur. Berikut ini akan dipaparkan rencana penentuan jumlah kebutuhan bahan baku perikanan konsumsi jawa timur. Pemaparannya disajikan melalui bagan berikut ini.

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*



**Gambar 4.1 Rencana Penentuan Jumlah Kebutuhan Bahan Baku Industri Perikanan Konsumsi Jawa Timur**

# **BAB V**

## **KEBUTUHAN BAHAN BAKU PERIKANAN KONSUMSI JAWA TIMUR**

### **5.1 Analisis Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Konsumsi Kabupaten/ Kota di Jawa Timur**

Analisis Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Konsumsi Kabupaten dan Kota di Provinsi Jawa timur dilakukan dengan menganalisis beberapa pertimbangan yang meliputi penentuan daerah dengan tingkat pertumbuhan ekonomi tertinggi kemudian menganalisis ketersediaan unit pengolah ikan (UPI) ataupun UKM Kelompok Pengolah (Poklah) di Jawa Timur dan identifikasi UPI dan UKM Poklah berdasarkan bahan baku jenis ikan.

#### **5.1.1 Identifikasi Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Berdasarkan Tingkat Pertumbuhan Ekonomi**

Pertimbangan mengenai pertumbuhan ekonomi daerah-daerah di Jawa Timur menjadi penting untuk dilakukan karena pertumbuhan ekonomi mencerminkan aspek dinamis dari suatu perekonomian, selain itu kita bisa memahami bagaimana suatu perekonomian berkembang atau berubah dari waktu ke waktu. Pertumbuhan ekonomi berkaitan dengan kenaikan output per kapita yang dalam hal ini berkaitan dengan output total (GDP) dan jumlah penduduk, karena output per kapita adalah output total

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

dibagi dengan jumlah penduduk. Jadi proses kenaikan output perkapita harus dianalisa dengan melihat apa yang terjadi dengan output total disatu pihak, dan jumlah penduduk di pihak lain. Dengan perkataan lain, pertumbuhan ekonomi mencakup pertumbuhan GDP total dan pertumbuhan penduduk suatu daerah. Pertumbuhan ekonomi seperti yang kita ketahui dipengaruhi oleh modal dan tenaga kerja. Semakin tinggi investasi yang tertanam dalam bentuk investasi fisik/perusahaan produksi semakin besar pula penyerapan tenaga kerja didaerah tersebut. Hal tersebut akan mempengaruhi permintaan dan daya beli dari masyarakat yang berada di daerah tersebut.

Seperti yang telah disinggung diatas bahwa pertumbuhan ekonomi daerah-daerah di Jawa Timur menjadi penting untuk dilakukan karena pertumbuhan ekonomi mencerminkan aspek dinamis dari suatu perekonomian, selain itu kita bisa memahami bagaimana suatu perekonomian berkembang atau berubah dari waktu ke waktu. Berdasarkan Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJMD) Provinsi Jawa Timur Tahun 2014-2019, Pertumbuhan ekonomi Jawa Timur mampu tumbuh 5,01 persen di tahun 2009, kemudian ditahun 2010 sampai dengan 2012 juga mengalami pertumbuhan masing-masing sebesar 6,68 persen, 7,22 persen dan 7,27 persen. Akan tetapi di tahun 2013 mengalami perlambatan menjadi 6,55 persen. Terlepas adanya penurunan pertumbuhan ekonomi di tahun 2013, perlu diketahui bahwasannya pertumbuhan ekonomi Jawa Timur tersebut masih lebih cepat dari rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional. Pertumbuhan ekonomi berdasarkan RPJMD Jawa Timur Tahun 2014-2019 lebih jelas untuk dilihat melalui tabel berikut ini.

**Tabel 5.1 Pertumbuhan Ekonomi Menurut Kabupaten/Kota Provinsi Jawa Timur Tahun 2009-2012**

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

<b>No</b>	<b>Kabupaten/Kota</b>	<b>Tingkat Pertumbuhan Ekonomi 2012</b>
1.	Kota Batu	8,26
2.	Kota Madiun	7,88
3.	Kota Surabaya	7,76
4.	Kota Malang	7,71
5.	Kota Kediri	7,67
6.	Kab. Malang	7,56
7.	Gresik	7,43
8.	Kab. Pasuruan	7,29
9.	Kab. Banyuwangi	7,29
10.	Mojokerto	7,29
11.	Jember	7,27
12.	Sidoarjo	7,23
13.	Lamongan	7,22
14.	Kota Mojokerto	7,19
15.	Tulungagung	6,99
16.	Kediri	6,99
17.	Jombang	6,99
18.	Kota Probolinggo	6,96
19.	Kota Blitar	6,84
20.	Pacitan	6,77
21.	Trenggalek	6,72
22.	Nganjuk	6,72
23.	Ponorogo	6,67
24.	Probolinggo	6,67
25.	Ngawi	6,67
26.	Situbondo	6,62
27.	Kota Pasuruan	6,59
28.	Madiun	6,58
29.	Magetan	6,51
30.	Sumenep	6,49
31.	Lumajang	6,47
32.	Bondowoso	6,47
33.	Bangkalan	6,45
34.	Blitar	6,44
35.	Pamekasan	6,43
36.	Tuban	6,19
37.	Sampang	6,19

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

No	Kabupaten/Kota	Tingkat Pertumbuhan Ekonomi 2012
38.	Bojonegoro	5,82

Sumber: BPS, Provinsi Jawa Timur

Berdasarkan tabel diatas, terlihat Kabupaten/kota di Jawa Timur dengan tingkat pertumbuhan ekonomi dari yang tertinggi sampai yang terendah. Kota Batu menjadi Kota dengan Tingkat pertumbuhan ekonomi tertinggi di tahun 2012 sebesar 8,26% disusul oleh Kota Madiun dengan tingkat pertumbuhan ekonomi sebesar 7,88%, Kota Surabaya berada di urutan ketiga dan disusul oleh Kota Malang dan Kota Kediri di urutan keempat dan kelima. Sementara itu Kabupaten Bojonegoro menjadi daerah dengan tingkat pertumbuhan ekonomi terendah sebesar 5,82%.

Berdasarkan Kajian Ekonomi Regional Jawa Timur data triwulan II Tahun 2014 dijelaskan bahwasannya pertumbuhan ekonomi Jawa Timur dalam kurun waktu sebelas tahun terakhir terakselerasi relatif signifikan. Pada tahun 2013 pertumbuhan ekonomi tertinggi dicapai oleh wilayah perkotaan dengan dukungan sektor industri pengolahan yang relatif kuat, pertumbuhan ekonomi tertinggi dicapai oleh Kota Batu, Kota Madiun, Kota Surabaya, Kota Malang, Kabupaten Gresik dan Kabupaten Sidoarjo. Tingkatan pertumbuhan ekonomi tersebut sebagaimana pemaparan melalui grafik berikut ini.





## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

*Sumber:Kajian Ekonomi Regional Jawa Timur Triwulan II 2014*

Berdasarkan grafik pertumbuhan ekonomi Kabupaten/Kota Provinsi Jawa Timur Tahun 2013 diatas terlihat bahwa pertumbuhan ekonomi tertinggi dicapai oleh Kota Batu sebesar 8,20%, disusul oleh Kota Madiun sebesar 8,07%, kemudian Kota Surabaya sebesar 7,34%, Kota Malang sebesar 7,30%, Kabupaten Gresik sebesar 7,14% dan Kabupaten Sidoarjo dengan tingkat pertumbuhan ekonomi sebesar 7,04%. Tingkat pertumbuhan ekonomi yang terjadi ditahun 2012 dan 2013 sebenarnya tidak mengalami perubahan yang signifikan. Maka dari itu dipilihlan 10 (sepuluh) Kabupaten/Kota dengan tingkat pertumbuhan ekonomi yang tertinggi berdasarkan pertumbuhan ekonomi Jawa Timur Tahun 2012 dan 2013 menurut RPJMD Provinsi Jawa Timur Tahun 2014-2019 dan Kajian Ekonomi Regional Jawa Timur Triwulan II Tahun 2014 untuk dilakukan inventarisir ketersediaan Unit Pengolahan Ikan (UPI) ataupun UKM Kelompok Pengolah di Jawa Timur maka ditentukan lima Kabupaten Kota dengan tingkat pertumbuhan tertinggi dan ketersediaan UPI dan UKM Poklah yang meliputi:

1. Kota Batu
2. Kota Surabaya
3. Kota Malang
4. Kabupaten Malang

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

5. Kabupaten Banyuwangi

**5.1.2 Identifikasi UPI/ UKM Poklah berdasarkan Kabupaten Kota dengan Tingkat Pertumbuhan Tertinggi**

Setelah dilakukan penentuan daerah dengan tingkat pertumbuhan ekonomi tertinggi di Jawa Timur, tahap selanjutnya adalah melakukan identifikasi terhadap Unit Pengolah Ikan ataupun UKM Kelompok Pengolah di daerah terpilih yang tersaji berdasarkan pemaparan berikut ini.

**Kota Batu**

**Tabel 5.2 UKM Poklah Kota Batu**

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (KG/BLN)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Olahan bandeng	700	Kota batu
Abon tuna	30	Kota batu
Bandeng presto	2250	Kota batu
Bandeng presto	370	Kota batu
Abon lele	96	Kota batu

*Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur*

**Kota Surabaya**

**Tabel 5.3 UKM Poklah Kota Surabaya**

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Krupuk Ikan , Siomay Ikan	25	Surabaya
Abon Ikan	7	Surabaya
Abon Ikan	5	Surabaya
Abon Ikan	5	Surabaya
Abon Ikan	7	Surabaya
Abon Ikan	10	Surabaya
Abon Ikan	11	Surabaya
Abon Ikan	15	Surabaya
Abon Ikan	5	Surabaya
Abon Ikan	6	Surabaya
Abon Ikan	5	Surabaya
Abon Ikan	12	Surabaya
Nugget Ikan	15	Surabaya
Nugget Ikan	17	Surabaya
Nugget Ikan	20	Surabaya
Nugget Ikan	10	Surabaya
Nugget Ikan	15	Surabaya
Nugget Ikan	10	Surabaya
Nugget Ikan	11	Surabaya
Nugget Ikan	17	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Bakso Ikan	10	Surabaya
Pengolahan Terasi	30-4500	Surabaya, Sidoarjo
Pengolahan Terasi	30-4500	Surabaya, Sidoarjo
Pengolahan Terasi	30-4500	Surabaya, Sidoarjo
Pengolahan Terasi	30-4500	Surabaya, Sidoarjo





## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Ikan Kering dan Gragu	1500 -2000	Lokal dan Luar Kota
Ikan kering	1500	Lokal dan Luar Kota
Ikan kering	1500	Lokal dan Luar Kota
Ikan Panggangan	800	Lokal
Ikan Panggangan	700	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Baby Fish, Bakso Ikan, Abon Ikan	300-500	Lokal dan Luar Kota
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Kering dan Kerupuk Ikan	300	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	850	Lokal
Ikan Panggangan	900	Lokal
Ikan Panggangan	800	Lokal
Ikan Panggangan	1200	Lokal
Ikan Panggangan	1750	Lokal
Ikan Panggangan	900	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	1000	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Ikan Panggangan	800	Lokal
Ikan Panggangan	1100	Lokal
Ikan Panggangan	900	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	900	Lokal
Ikan Panggangan	1000	Lokal
Ikan Panggangan	850	Lokal
Ikan Panggangan	1200	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	1100	Lokal
Ikan Panggangan	900	Lokal
Ikan Panggangan	1000	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	700	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	500	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	750	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	650	Lokal
Ikan Panggangan	600	Lokal
Ikan Panggangan	500	Lokal
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota
Kerupuk Hasil laut	500-1000 Kg	Lokal dan Luar Kota









## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

JENIS PRODUK	PRODUKSI (Kg/bln)	WILAYAH PEMASARAN
Pembuatan Krupuk	5-50 Kg	Lokal
Ikan Asap	1000 Kg	Surabaya
Ikan Asap	1100 Kg	Surabaya
Ikan Asap	800 Kg	Surabaya
Ikan Asap	800 Kg	Surabaya
Ikan Asap	850 Kg	Surabaya
Ikan Asap	800 Kg	Surabaya
Ikan Asap	900 Kg	Surabaya
Ikan Asap	1050 Kg	Surabaya
Ikan Asap	1000 kg	Surabaya
Ikan Asap	900 Kg	Surabaya
Ikan Asap	750 Kg	Surabaya
Ikan Asap	1100 Kg	Surabaya
Ikan Asap	850 Kg	Surabaya
Ikan Asap	900 Kg	Surabaya
Ikan Asap	800 Kg	Surabaya
Ikan Asap	800 Kg	Surabaya
Ikan Asap	1100 Kg	Surabaya
Ikan Asin	250 Kg	Surabaya
Bandeng Presto	40 kg	Surabaya
Ikan Asin	60 Kg	Lokal
Krupuk ikan	50 Kg	Lokal
Krupuk Kupang	120 Kg	Lokal
Kerupuk Kupang	50 kg	Lokal
Kerupuk Kupang	60 kg	Lokal
Krupuk Ikan dan udang	200 Kg	Lokal
Krupuk Ikan dan udang	300 Kg	Lokal
Krupuk Ikan dan udang	150 Kg	Lokal
Otak2 Bandeng dan Krupuk Ikan	200 Kg	Lokal
Bandeng Presto	40 Kg	Lokal
Otak-otak Bandeng	30 Kg	Lokal
Bakso Ikan Kakap, Spring Roll	200 Kg	Surabaya
Bakso udang, Martabak Udang,	100 Kg	Surabaya
Slimdem – Cumiring, sate ikan ,	50 Kg	Surabaya

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Bandeng Presto	180 Kg	Pasar ujung, Wonokusumo
Krupuk Ikan	50 Kg	Lokal
Krupuk Ikan	50 Kg	Lokal
Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
Bandeng Presto	300 Kg	Lokal
Trasi	90 Kg	Lokal
Krupuk Ikan	150 Kg	Lokal
Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
Krupuk Udang	150 Kg	Lokal
Krupuk Udang	50 Kg	Lokal
Otak-otak Bandeng	150 Kg	Lokal
Otak-otak Bandeng	210 Kg	Lokal
Krupuk	150 Kg	Lokal
Reginang Udang	150 Kg	Lokal
Aneka Krupuk	100 Kg	Lokal
Trasi	150 Kg	Lokal
Krupuk	200 Kg	Lokal
Bandeng Presto	180 Kg	Lokal
Bandeng Presto	60 Kg	Lokal
Siomay	250 Kg	
Bandeng Presto	75 Kg	Lokal
Otak-otak Bandeng	50 Kg	Lokal
Bandeng Presto	80 Kg	
Sate Bekicot	sesuai pesanan	Lokal
Kripik Bekicot	sesuai pesanan	Lokal
Abon lele	90 Kg	Lokal
Bakso lele	90 Kg	Lokal
Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
Krupuk Ikan	150 Kg	Lokal
Bandeng Presto	100 Kg	Lokal
Bandeng Presto, Pepes dan Otak2 bandeng	90-150 Kg	Lokal
Aneka olahan bandeng	375 Kg	Lokal
Abon Bandeng	50 Kg	Lokal
Siomay, Pempek tengiri	25-40 Kg	Agen
Krupuk Ikan Payus	150 Kg	Agen

*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (Kg/bln)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Krupuk Ikan Payus	80 Kg	Agen
Krupuk, Peyek teri dan udang	10 Kg	Lokal
Krupuk, Peyek teri dan udang	15 Kg	Lokal
Pengasapan Ikan	360 Kg	Lokal
Abon lele	5 Kg	Lokal
Pastel lele	3 Kg	Lokal
Kerupuk Ikan	5 Kg	Lokal
Pastel Abon Lele	10 Kg	Lokal
Otak-otak Bandeng	100 - 150	Surabaya
Pengrajin Terasi	30 - 600	Surabaya

*Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur*

**Kota Malang**

**Tabel 5.4 UKM Poklah Kota Batu**

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (KG/BLN)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Ekstrak ikan gabus	250 botol	Malang, jombang, jogya, jember, Jakarta, pati, kudu
Bandeng presto	300	Malang
Bandeng presto	375	Malang
Pempek	240000 pcs	Malang, kota pasuruan, pandaan Kediri dan jember
Bandeng presto	1.200	Malang, tulungagung, kediri
Bandeng presto	2.000	Malang
Supplier ikan (tuna, cakalang)	900	Malang, pacitan, prigi, trenggalek
Lele	1.000	Malang
Lele, gurame, patin	57.000	Malang

*Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur*

**Kabupaten Malang**

**Tabel 5.5 UKM Poklah Kabupaten Malang**

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

JENIS PRODUK	PRODUKSI (KG/BLN)	WILAYAH PEMASARAN
Pindang	48.000	Malang, pasuruan
Pindang	40.000	Malang, pasuruan
Pindang	52.000	Malang, pasuruan
Pindang	48.000	Malang, pasuruan
Abon ikan	600	Malang, surabaya
Abon ikan	200	Malang, surabaya
Albumin	21	Malang, surabaya Jakarta, bandung, blitar
Ikan asin kering	750	Malang, sendang biru
Ikan asin kering	900	Malang, pasuruan
Ikan asin kering	810	Malang, pasuruan
Albumin	40	Malang
Nugget ikan gabus	48	
Kerupuk ikan	50	Malang

Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur

### Kabupaten Banyuwangi

**Tabel 5.6 UKM Poklah Kabupaten Banyuwangi**

JENIS PRODUK	PRODUKSI (KG/BLN)	WILAYAH PEMASARAN
Rumput laut	20.000	Banyuwangi
Nugget ikan	800	Banyuwangi
Abon ikan	200	Banyuwangi
Ubur-ubur	100.000	Surabaya
Ikan segar	10.500	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	12.000	Banyuwangi
Suplier	3.000	Banyuwangi, surabaya
Suplier	6.000	Surabaya, bali
Suplier	3.000	Banyuwangi
Suplier	3.000	Banyuwangi
Suplier	3.000	Banyuwangi, surabaya, bali
Suplier	4.000	Banyuwangi, surabaya
Suplier	6.000	Banyuwangi, surabaya, bali
Suplier	2.000	Banyuwangi
Suplier	2.000	Banyuwangi
Suplier	25.000	Banyuwangi

## Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri

### Pengolahan Ikan

JENIS PRODUK	PRODUKSI (KG/BLN)	WILAYAH PEMASARAN
Suplier	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	12.000	Banyuwangi
Ikan segar	8.000	Banyuwangi
Ikan segar	10.000	Banyuwangi
Ikan segar	10.000	Banyuwangi
Ikan segar	12.000	Banyuwangi
Ikan segar	5.000	Banyuwangi
Ikan segar	14.000	Banyuwangi
Ikan segar	10.000	Banyuwangi
Pengalengan ikan	1.500.000	Jepang, usa, eropa
Pemasar ikan kering	15.000	Banyuwangi
Ikan asin dan sirup mangrof	5.000	Banyuwangi
Ikan asin dan sirup mangrof	10.000	Banyuwangi
Pengolah ikan kering	15.000	Banyuwangi
Pengolah ikan kering	15.000	Banyuwangi
Pengolah ikan kering	15.000	Banyuwangi
Pemindang	5.000	Banyuwangi
Pemindang	15.000	Banyuwangi
Pemindang	15.000	Banyuwangi
Pemindang	15.000	Banyuwangi
Pemindang	15.000	Banyuwangi
Pengasapan ikan	10.000	Banyuwangi
Pengasapan ikan	15.000	Banyuwangi
Pengasapan ikan	15.000	Banyuwangi
Pengasapan ikan	15.000	Banyuwangi
Pengasapan ikan	10.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	1.400	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	15.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	10.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	24.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>JENIS PRODUK</b>	<b>PRODUKSI (KG/BLN)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	18.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	5.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	5.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	12.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	24.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	24.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	20.000	Banyuwangi
Pengolah krupuk ikan	15.000	Banyuwangi
Pengolah rengginang ikan	2.000	Banyuwangi
Pengolah rumput laut	4.000	Banyuwangi
Pengolah rumput laut	200	Banyuwangi
Ikan segar	10.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	24.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	20.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	20.000	Banyuwangi
Ikan segar	6.000	Banyuwangi
Ikan segar	10.000	Banyuwangi
Ikan segar	20.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	15.000	Banyuwangi
Ikan segar	14.000	Banyuwangi

*Sumber: DKP Provinsi Jawa Timur*



*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

**5.1.3 Identifikasi UPI/UKM Poklah berdasarkan bahan baku jenis ikan**

Setelah dilakukan inventarisasi terhadap Unit Pengolahan Ikan (UPI) ataupun Kelompok Pengolah (UKM Poklah) yang terdapat pada daerah dengan tingkat pertumbuhan ekonomi tertinggi, selanjutnya dilakukan identifikasi bahan baku jenis ikan yang diolah didalam UPI dan UKM Poklah. Beberapa jenis ikan yang akan dilakukan identifikasi di dalam UKM Poklah terpilih adalah meliputi.

1. Tuna
2. Tongkol
3. Cakalang
4. Bandeng
5. Kembung

Berikut ini adalah penyajian data yang memaparkan Unit Pengolah ikan dan UKM Kelompok Pengolah yang mengolah lima jenis ikan diatas sebagai bahan baku industri perikanannya. Penyajiannya adalah sebagaimana tabel berikut ini.

**Tabel 5.7 Unit Pengolahan Ikan Berdasarkan Jenis Ikan**

<b>NO</b>	<b>JENIS</b>	<b>PRODUKSI (KG/BLN)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
1.	Olahan bandeng	700	Kota batu
2.	Abon tuna	30	Kota batu
3.	Bandeng presto	2250	Kota batu
4.	Bandeng presto	370	Kota batu
5.	Bandeng Presto	210	Surabaya
6.	Bandeng Presto	50	Surabaya
7.	Bandeng Presto	60	Surabaya
8.	Olahan Bandeng Tanpa Duri (Bandeng crispy, Bandeng Bakar dll)	50 Kg	Lokal
9.	Bandeng Tanpa Duri	20 Kg	Lokal
10.	Bandeng Presto	5 Kg	Lokal

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

<b>NO</b>	<b>JENIS</b>	<b>PRODUKSI (KG/BLN)</b>	<b>WILAYAH PEMASARAN</b>
11.	Bandeng Presto	25-40 Kg	Lokal
12.	Bandeng Presto	40 kg	Surabaya
13.	Otak2 Bandeng dan Krupuk Ikan	200 Kg	Lokal
14.	Bandeng Presto	40 Kg	Lokal
15.	Otak-otak Bandeng	30 Kg	Lokal
16.	Bandeng Presto	180 Kg	Pasar ujung, Wonokusumo
17.	Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
18.	Bandeng Presto	300 Kg	Lokal
19.	Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
20.	Otak-otak Bandeng	150 Kg	Lokal
21.	Otak-otak Bandeng	210 Kg	Lokal
22.	Bandeng Presto	180 Kg	Lokal
23.	Bandeng Presto	60 Kg	Lokal
24.	Bandeng Presto	75 Kg	Lokal
25.	Otak-otak Bandeng	50 Kg	Lokal
26.	Bandeng Presto	80 Kg	
27.	Bandeng Presto	150 Kg	Lokal
28.	Bandeng Presto	100 Kg	Lokal
29.	Bandeng Presto, Pepes dan Otak2 bandeng	150 Kg	Lokal
30.	Aneka olahan bandeng	375 Kg	Lokal
31.	Abon Bandeng	50 Kg	Lokal
32.	Otak-otak Bandeng	150	Surabaya
33.	Bandeng presto	300	Malang
34.	Bandeng presto	375	Malang
35.	Bandeng presto	1.200	Malang, tulungagung, kediri
36.	Bandeng presto	2.000	Malang
37.	Supplier ikan (tuna, cakalang)	900	Malang, pacitan, prigi, trenggalek
	<b>Jumlah Kebutuhan</b>	<b>51874 Kg</b>	<b>622,488 Ton/Tahun</b>

Berdasarkan hasil identifikasi yang telah dilakukan dengan melakukan sampling daerah berdasarkan pertumbuhan ekonomi

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

tertinggi kemudian ketersediaan UKM Poklah ataupun UPI di daerah terpilih dan dilakukan pengklasifikasian bahan baku perikanan berdasarkan jenis ikan tuna, tongkol, cakalang, kembung dan bandeng dihasilkan angka kebutuhan bahan baku perikanan khusus TTC KB sejumlah 51.874 Kg/bulan atau 622,488 Ton/Tahun.

## **BAB VI PENUTUP**

## **6.1 Kesimpulan**

Kebutuhan Bahan Baku Perikanan Konsumsi Kabupaten dan Kota di Provinsi Jawa Timur dilakukan dengan menganalisis beberapa pertimbangan yang meliputi

1. Penentuan daerah sampling dengan tingkat pertumbuhan ekonomi tertinggi yang menghasilkan lima kabupaten kota yang meliputi Kota Batu, Kota Surabaya, Kota Malang, Kabupaten Malang dan Kabupaten Banyuwangi.
2. Hasil identifikasi terhadap Unit Pengolahan Ikan/ UKM Poklah di Kabupaten Kota terpilih menunjukkan bahwa terdapat sekitar 488 Jumlah UKM Poklah yang berhasil dilakukan pendataan.
3. Berdasarkan identifikasi UPI/UKM Poklah berdasarkan bahan baku jenis ikan yang terdiri dari tuna, tongkol, cakalang, kembung dan bandeng dihasilkan 37 unit UKM Poklah yang dapat terdata.

Berdasarkan identifikasi UPI/UKM Poklah berdasarkan bahan baku jenis ikan yang terdiri dari tuna, tongkol, cakalang, kembung dan bandeng dihasilkan jumlah kebutuhan bahan baku industri produk perikanan Konsumsi yaitu sejumlah 51.874 Kg/bulan atau 622,488 Ton/Tahun.

## **6.2 Rekomendasi**

### **Atasi Ketergantungan Import dengan Pembenahan Logistik**

Aktivitas impor ikan, meski biasa dilakukan berbagai pihak dengan izin antara lain dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, kembali merebak dan dibahas pemangku kepentingan sektor kelautan dan perikanan. Ditemukannya impor ikan tersebut menjadi pernyataan karena dalam sejumlah kesempatan Menteri

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti menyatakan stok ikan di kawasan perairan Indonesia dalam keadaan melimpah. Ditemukannya impor ikan dalam jumlah yang banyak itu adalah akibat dari peraturan yang telah dikeluarkan oleh pihak Kementerian Kelautan dan Perikanan. Menanggapi hal tersebut, Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti menyatakan perbaikan sistem logistik di sektor kelautan dan perikanan juga bakal menurunkan tingkat impor komoditas tersebut pada masa mendatang. Dampak dari impor ikan yang diperbolehkan pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) berdampak kepada pelemahan daya saing produk perikanan nasional. Klaim melimpahkan ikan di sebagian wilayah pengelolaan perikanan dalam negeri tanpa dibarengi dengan kesungguhan untuk memandirikan industri perikanan di dalam negeri, khususnya bagi kelompok usaha atau koperasi nelayan, berdampak terhadap gempuran produk impor di swalayan dan pasar-pasar tradisional, hal tersebut dapat berujung kepada matinya tingkat daya saing produk perikanan yang ditangkap oleh nelayan nasional dan terjadinya alih profesi secara besar-besaran, khususnya bagi para ABK. Bahkan, gempuran produk impor perikanan dinilai bakal membuat tidak terjaminnya atau menurunnya kualitas produk perikanan di pasaran yang ada di dalam negeri. Industri pengolahan ikan di berbagai daerah kekurangan bahan baku hasil perikanan untuk diolah di pabrik. Untuk mengatasi permasalahan kekuarangan bahan baku, pemerintah seharusnya dapat mengoptimalkan kapal-kapal di dalam negeri, baik buatan Indonesia maupun luar negeri, yang selama ini tidak boleh beroperasi. KKP dapat mengawasi dengan VMS (alat pendeteksi gerakan kapal) bila takut ikan dibawa ke luar negeri, dan menaruh observer atau pengawas di dalam kapal. Terkait dengan "cold

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

storage" (fasilitas pendingin) yang belum siap, bahwa kapal-kapal pengangkut ikan tersebut memiliki ruang pendingin yang bagus yang bisa dimanfaatkan. Pengurangan beban pajak terhadap perusahaan perikanan dinilai bukanlah merupakan solusi terhadap ketergantungan impor, tetapi yang paling penting adalah pembenahan terhadap sistem dan mekanisme logistik di berbagai daerah. Pemasukan hasil perikanan ini didasarkan pada beberapa prinsip penting yang mengutamakan kedaulatan pangan dan kepentingan nasional Prinsip pertama adalah ketentuan jenis ikan yang diimpor, dimana kondisi ikan yang sejenis di Indonesia tidak mencukupi, digunakan untuk industri berorientasi ekspor, hingga untuk keperluan pengalengan maupun industri pengolahan tradisional atau pemindangan. Kemudian, prinsip kedua, impor ikan yang dilakukan hanyalah solusi jangka pendek dalam memenuhi kontinuitas ketersediaan bahan baku. Sedangkan prinsip ketiga adalah tidak membahayakan kesehatan konsumen, kesehatan ikan dan lingkungan perairan. Terakhir prinsip keempat yang paling penting adalah memberikan ruang yang cukup bagi tumbuh kembangnya usaha pengolahan hasil perikanan, baik tradisional maupun skala industri. Hal itu juga disertai terkendalinya nilai impor hasil perikanan terhadap ekspor kurang dari 20 persen. Tentu saja pengawasan impor dengan ketat dan sesuai aturan yang ada memang bagus, tetapi hal tersebut bukanlah solusi utama untuk menanggulangi ketergantungan impor. Dengan melakukan pembenahan logistik dengan baik dan sistematis serta bermanfaat terutama dalam mengangkut hasil tangkapan nelayan ke konsumen secara langsung, hal itu dinilai lebih tepat dalam mengatasi ketergantungan impor ikan yang selama ini kerap dipermasalahkan.

### **Pemerintah Tetap Batasi Impor Ikan**

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

Pemerintah menjamin kebutuhan bahan baku ikan di dalam negeri masih dapat dipenuhi oleh hasil tangkapan ikan dari para nelayan lokal. Meski demikian, kebijakan untuk mendatangkan bahan baku ikan dari luar negeri atau impor masih diizinkan. Tentunya semua dalam pengawasan dan pembatasan yang ketat. Dirjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Nilanto Perbowo mengatakan, kebijakan tersebut membantah isu yang melebar soal kemungkinan dibukanya kran impor bahan baku ikan selebar-lebarnya tanpa adanya batasan jenis ikan. Pemerintah memiliki banyak sekali regulasi yang membatasi kegiatan impor bahan baku ikan. Dan impor hanyalah solusi jangka pendek dalam memenuhi kontinuitas ketersediaan bahan baku. Mengkaji Kembali Penghentian Sementara (Moratorium) Perizinan Usaha Perikanan Tangkap Di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) akhirnya secara resmi memberlakukan penghentian pemberian dan perpanjangan izin kapal penangkap ikan berukuran diatas 30 gross tonnage (GT) di wilayah pengelolaan perikanan Indonesia. Melalui Peraturan Menteri No.56/2014, moratorium izin diberlakukan selama enam bulan mendatang dari 3 November 2014 sampai 30 April 2015, terutama untuk izin kapal eks asing yaitu kapal yang dibuat dilakukan di luar negeri. Moratorium Perizinan Usaha Perikanan Tangkap di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia untuk memberantas praktek penangkapan ikan secara ilegal di perairan Indonesia. Kebijakan ini dikeluarkan untuk memberantas praktik illegal fishing yang disinyalir marak terjadi di perairan Indonesia. Dengan moratorium tersebut, KKP akan melakukan evaluasi menyeluruh terhadap administrasi seluruh kapal yang beroperasi di Indonesia, yang meliputi Surat Izin Usaha

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

Perikanan (SIUP), Surat Izin Penangkapan Ikan (SIPI) dan Surat Izin Kapal Pengangkut Ikan (SIKPI). KKP akan memberikan sanksi administrasi bagi yang melakukan pelanggaran perizinan kapal. Ada dampak positif dan juga dampak negatif dengan adanya moratorium. Dampak positifnya ialah membangkitkan kembali industri pengolahan ikan dalam negeri yang telah lama mati karena kekurangan bahan baku berupa ikan tangkap. Selama ini, nelayan Indonesia kalah bersaing mendapatkan ikan dengan kapal-kapal besar dan kapal-kapal asing yang menangkap ikan di perairan Indonesia, secara legal maupun ilegal. Namun demikian, kebijakan moratorium penerbitan izin untuk usaha perikanan tangkap yang diberlakukan hingga 30 April 2015 tersebut memberikan dampak negatif terhadap industri perikanan jika diberlakukan tanpa dibarengi kepastian usaha. Kebijakan tersebut seharusnya tidak diberlakukan untuk semua perusahaan, namun hanya yang benar-benar melakukan pelanggaran atau illegal fishing.

Kapal-kapal yang taat pada aturan yang diberlakukan pemerintah bisa dikecualikan dari kebijakan moratorium itu. Oleh karena itu, perlu dilakukan audit investigasi secara spesifik terhadap perusahaan penangkapan ikan yang benar-benar berusaha secara tertib mematuhi aturan pemerintah. Dampak terhadap kebijakan moratorium tersebut tidak hanya terhadap industri perikanan tangkap namun juga terhadap industri pengolahan ikan. Dampak bagi usaha perikanan tangkap antara lain tidak dapat lagi melanjutkan usahanya jika armada tangkapnya tidak beroperasi. Dengan tidak beroperasinya kapal penangkap ikan, itu berarti pasokan ikan untuk industri perikanan juga mengalami ketidakberlanjutan, dikarenakan pemasokan bahan baku ikan tergantung dari hasil tangkapan para pelaku usaha perikanan tangkap. Dampak lainnya jika kapal tidak dapat melaut, anak buah kapal



*Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri  
Pengolahan Ikan*

(ABK) juga akan kehilangan pekerjaan, begitu juga industri pengolahan ikan dapat kekurangan pasokan bahan baku. Padahal, kata dia, industri pengolahan ikan ini juga menyerap banyak tenaga kerja.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arikunto, Suharsimi dan Abdul Jabar, Cipi Safrudin. 2009. Evaluasi Program Pendidikan. Jakarta: PT. Bumi Aksara

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri*

### *Pengolahan Ikan*

- BPPP. 1993. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Elmi, Bachrul. 2002. Keuangan Pemerintah Daerah Otonom di Indonesia. Jakarta: UI. Press.
- Laporan Akhir (*Finnal Report*), Rencana Aksi IUU *Fishing (NPOA)*, Direktorat Jenderal Pengawasan dan Pengendalian Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan Perikanan, 2000.
- Laporan Antara, Evaluasi Implementasi *Vessel Monitoring System*, Ditjen Pengawasan dan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan perikanan, Giwaci Consultant, Jakarta, 2009.
- Makalah, *Penyusunan Penulisan Hukum Pada Fakultas Hukum Unikom*, disampaikan pada acara “*Up-Grading Refreshing Course-Legal Research Methodology*”, Bandung, 10 Maret 2010.
- Miles, Mathew B. dan Hubberman Michael A. 1992. Analisis Data Kualitatif. Universitas Indonesia. Jakarta
- Moleong, Lexy. J. 2005. Metodologi Penelitian Kualitatif. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Moleong, Lexy. J. 2009. Metode Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi). PT Remaja Rosdakarya. Bandung
- Moeljanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyatiningsih, Endang.2011. Metode Penelitian Terapan bidang pendidikan. Bandung : CV. Alfabeta.
- Pusat Data, Statistik dan Informasi KKP, 2015, Analisis Data Pokok Kementerian Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan 2015,
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 25/Permen- KP/2015 tentang Renstra KKP 2015-2019, Jakarta 2015
- Refleksi 2008 & Outlook 2009, Direktorat Jenderal Pengawasan dan Pengendalian Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan Perikanan, 2008.
- Refleksi 2009 & Outlook 2010, Direktorat Jenderal Pengawasan dan Pengendalian Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan Perikanan, 2009.

## *Analisis Kebutuhan Bahan Baku Untuk Pengembangan Industri Pengolahan Ikan*

### **Peraturan-Peraturan**

Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1983 Tentang Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia.

Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 03 Tahun 2007 Tentang Surat Laik operasi.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 05 Tahun 2007 Tentang Penyelenggaraan Sistem Pemantauan Kapal Perikanan.

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 05 Tahun 2009 Tentang Usaha Perikanan Tangkap.