

**ANALISIS STRUKTUR RANTAI PASOK
KOMODITAS IKAN LAUT SEGAR
DALAM USAHA RUMAH MAKAN SEAFOOD
DI KOTA BANDUNG**

**(STUDI KASUS RUMAH MAKAN SEAFOOD VITAMIN SEA DI KECAMATAN
COBLONG)**

Laily Latifah Wardah, Asep Agus Handaka, Junianto, dan Atikah Nurhayati
Universitas Padjadjaran

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur rantai pasok komoditas ikan laut segar dalam bisnis rumah makan *seafood* di Kota Bandung (Studi Kasus di Rumah Makan *seafood* Vitamin Sea Kecamatan Coblong Bandung, Indonesia). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara dengan nelayan dan pemilik rumah makan seafood selanjutnya data tersebut di analisis secara deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian struktur rantai pasok komoditas ikan laut segar dalam bisnis rumah makan seafood vitamin sea adalah dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) langsung ke rumah makan seafood tersebut.

Kata Kunci : Struktur Rantai Pasok, Ikan Laut Segar, Rumah Makan *Seafood*

Abstract

This study aimed to find out supply chain structure of fresh sea fish commodities in seafood restaurant bussiness in Bandung City (Case Study of Seafood Restaurant in Coblong Subdistrict Bandung, Indonesia).(The method was used in this study was case study. The data was obtained by interviewing fishermen and seafood restaurant owner then data was analised descriptively. Based on study result the supply chain structure of fresh sea fish commodities in seafood restaurant bussiness Vitamin Sea was directly from Fish Auction (TPI) to the seafood restaurant.

Keywords: *Supply Chain Structure, Fresh Sea Fish, Seafood Restaurant*

PENDAHULUAN

Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan-KKP (2011), mengingat besarnya peranan gizi bagi kesehatan, ikan merupakan pilihan tepat untuk dikonsumsi sampai masa yang akan datang. Konsumsi ikan nasional oleh masyarakat Indonesia pada 2019 ditargetkan mencapai 54,5 kg/kp/tahun atau rata-rata meningkat 7,3 persen periode 2016-2019 (Kementerian Kelautan dan Perikanan 2016). Konsumsi ikan oleh penduduk seluruh dunia juga diperkirakan akan terus meningkat. Kesadaran mengkonsumsi ikan dapat dilihat dari adanya peningkatan konsumsi ikan di Indonesia yang tiap tahunnya meningkat. Seiring berjalannya waktu, Bandung dikenal sebagai kota tujuan wisata kuliner. Iklim yang sejuk, keanekaragaman makanan yang merupakan tempat wisata menjadi daya tarik dari kota Bandung. Pertumbuhan atau perkembangan industri Rumah Makan di Kota Bandung saat ini terjadi cukup pesat. Hal tersebut dapat dicapai jika direncanakan, dikelola dan dioperasikan dengan baik. Usaha Rumah Makan di Kota Bandung memiliki potensi yang akan dapat berkembang dengan cepat. Terutama rumah makan *seafood* Vitamin Sea yang menarik perhatian untuk diteliti, karena rumah makan ini menyajikan berbagai olahan ikan yang mempengaruhi jumlah pasok ikan meningkat terutama di Kota Bandung Kecamatan Coblong, Jawa Barat. Kecamatan Coblong terletak di tengah Kota yaitu dekat dengan daerah Dago merupakan tempat yang strategis dan ramai yang berguna untuk perkembangan informasi bisnis agar bisa menentukan perbandingan antar rumah makan *Seafood*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur rantai pasok komoditas ikan laut segar dalam bisnis rumah makan *seafood* di Kota Bandung (Studi Kasus di Rumah Makan *seafood* Vitamin Sea kecamatan Coblong) yang terdiri dari struktur rantai pasok dimulai dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) hingga ke rumah makan *seafood*.

Rantai pasok atau *supply chain* dapat didefinisikan sebagai sekumpulan aktifitas yang terlibat dalam proses transformasi dan distribusi barang mulai dari bahan baku paling awal sampai produk jadi pada konsumen akhir (Anwar 2011). Sesuatu yang diinginkan oleh seluruh konsumen didalam menggunakan suatu produk, tentunya seseorang

menginginkan sesuatu yang bermutu dan berkualitas dan dapat memberikan kepuasan dalam penggunaan produk tersebut. Dalam metode struktur rantai pasok untuk mengetahui struktur rantai pasok tindakan yang dilakukan seperti waktu transportasi ikan, pemasukan jumlah ikan yang dijual, harga ikan yang dijual. Fungsi dari kepentingan manfaat rantai pasok adalah membangun sebuah rantai pemasok yang memusatkan perhatian untuk memaksimalkan nilai bagi pelanggan. Persaingan bukan lagi antar perusahaan, melainkan antar rantai pasok. Selain itu, rantai pasok itu bersifat global.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Makan *seafood* Vitamin Sea Kecamatan Coblong dan di TPI Muara Angke, Jakarta Utara. Waktu pengambilan data dilaksanakan pada bulan Februari 2018. Metode penelitian yang digunakan metode studi kasus. Jenis data yang digunakan adalah data primer dengan memberikan pertanyaan secara wawancara. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Metode deskriptif digunakan dalam menentukan struktur rantai pasok komoditas ikan laut segar di rumah makan *seafood* Vitamin Sea di Kecamatan Coblong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil jalur aliran struktur rantai pasok dari rumah makan *seafood* Vitamin Sea adalah dimulai dari TPI (Tempat Pelelangan Ikan) langsung ke Rumah Makan *Seafood*. Tempat wilayah penelitian berada di Rumah Makan *seafood* Vitamin Sea Kecamatan Coblong. Rumah makan Vitamin Sea bertempat dilokasi Jalan Raya Golf Dago No.1. Hasil ikan laut segar yang di dapat dari rumah makan tersebut dari TPI Muara Angke, Jakarta Utara. Rantai pasoknya tidak memiliki supplier dikarenakan pemilik dari rumah makan Vitamin Sea membangun strategi bisnis dengan memberikan kepercayaan kepada pemilik kapal dengan adanya strategi biaya rendah, strategi respon cepat untuk memiliki permintaan agar *stockout* ikan laut segar yang maksimal, mengutamakan pemilihan kapasitas, kecepatan, dan fleksibilitas.

Tabel 1. Anggota Utama dan Peranannya

Tingkat	Anggota	Peran Anggota
TPI (Supplier)	Nelayan purse seine	Melakukan proses produksi ikan laut segar melalui kegiatan penangkapan dan penjualan kepada pedagang perantara baik grosir maupun pengecer melalui TPI.
Rumah Makan <i>Seafood</i> (supplier)	Owner pemilik rumah makan <i>seafood</i>	Dengan melakukan komunikasi melalui Hp meminta adanya permintaan pemesanan ikan laut segar ke pemilik kapal.
Konsumen akhir	Konsumen rumah makan <i>seafood</i>	Dengan melakukan pemesanan dan olahan ikan laut segar siap saji.

Berdasarkan uraian struktur rantai pasok menunjukkan bahwa seluruh anggota utama memegang peranan masing-masing sesuai dengan kedudukannya dalam rantai pasokan. Secara rinci peranan anggota utama rantai pasok ikan laut segar dapat dilihat pada Tabel 1.

Supplier : Nelayan Purse Seine

Nelayan adalah anggota utama yang mengawali kegiatan rantai pasok ikan laut segar. Nelayan yang terlibat dalam kegiatan rantai pasok ini adalah nelayan purse seine dan berstatus sebagai nelayan buruh. Nelayan berperan penting dalam rantai pasok ikan laut segar karena kedudukannya sebagai produsen yang rantai pasok ikan laut segar dengan melakukan kegiatan penangkapan ikan. Sebagai produsen, nelayan mempunyai andil paling besar dalam menentukan keberadaan, ketersediaan, dan kontinuitas pasokan ikan laut segar yang baik secara kualitas maupun kuantitas. Nelayan melakukan kegiatan penangkapan ikan mulai dari persiapan yang meliputi persiapan kebutuhan dan penangkapan ikan administrasi perizinan melaut, pengoperasian alat tangkap *purse seine* meliputi setting dan hauling. Daerah penangkapan ditentukan berdasarkan pengalaman melaut dan alat bantu navigasi

diantaranya melalui GPS, peta laut dan *fish fender*. Nelayan mendaratkan ikan laut segar hasil tangkapan di dermaga pada malam hingga lamanya proses bongkar muat berkisar 1 jam mulai dari pembongkaran ikan dari dalam palka kapal hingga penimbangan. Selanjutnya, nelayan menjual berbagai macam ikan laut segar hasil tangkapan melalui pelelangan di TPI Muara Angke.

Tempat Pelelangan Ikan Muara Angke

Tempat pelelangan ikan (TPI) adalah anggota utama yang menghubungkan nelayan dengan pedagang perantara baik perantara grosir atau pedagang pengecer. TPI Muara Angke berperan sebagai penghubung. Dengan menyediakan jasa transaksi jual beli melalui penawaran harga bertingkat. Proses penjualan ikan laut segar hasil tangkapan nelayan kepada pedagang perantara di TPI Muara Angke melalui pelelangan terbagi ke dalam beberapa tahap di antaranya sebagai berikut :

a. Bongkar muat kapal

Bongkar muat kapal purse seine mulai dilakukan di dermaga pelabuhan pada pukul 06.00 WIB. Proses pembongkaran ikan laut segar dilakukan oleh nelayan secara sederhana dengan memindahkannya satu per satu (estafet). Nelayan yang terlibat dalam bongkar muat berjumlah 10-12 orang dengan rincian

satu orang di dalam palka, dua orang di dekat keranjang (keranjang dapat di samping kapal), dua orang di dekat timbangan, dan sisanya berada di atas geladak kapal sebagai penghubung diantara nelayan-nelayan tersebut.

b. Penyortiran dan Penimbangan

Penyortiran dan penimbangan ikan laut segar dilakukan bersamaan dengan proses bongkar muat. Proses sortasi yang dilakukan sebelum ikan laut segar dimasukkan ke dalam keranjang oleh dua orang nelayan yang berada di dekat keranjang. Sortasi dilakukan dengan cara melihat kenampakan fisik misalnya dari ukuran tubuh, keutuhan dan kecacatan anggota tubuh ikan seperti terdapat atau tidaknya luka, biasanya luka terdapat dibagian mulut, sirip dan ekor ikan. Setelah disortir, keranjang yang berisi ikan laut segar ditimbang oleh dua orang nelayan yang berada di dekat timbangan dihadapan juru timbang. Ikan laut segar yang telah ditimbang diberi label volume berat ikan dan pemilik kapal untuk kemudian diangkat menuju gedung TPI menggunakan gerobak dorong dari buruh angkut untuk dibawa ke pasar ikan Muara Angke untuk dijual kepada konsumen yang datang.

Rumah Makan *Seafood* dan Konsumen Akhir

Rumah makan seafood Vitamin Sea termasuk anggota rantai pasok dari pemilik rumah makan tersebut tidak memakai supplier untuk mendapat ikan laut segar dengan cara memesan langsung ke pemilik kapal melalui *handphone*. Kemudian ikan laut segar yang sudah ada, dimana mulai dari produk olahan setengah jadi sampai jadi masakan *seafood* dengan menu olahan berbagai macam ikan laut segar yang dijadikan olahan *seafood* untuk disajikan kepada konsumen akhir pengunjung rumah makan *seafood* dan konsumen dapat menikmatinya.

SIMPULAN

Kesimpulan yang di dapat dari penelitian ini adalah struktur rantai pasok pada rumah makan *seafood* Vitamin Sea dimulai dari TPI langsung ke rumah makan *seafood* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, S.N. 2011. Manajemen rantai pasok (*Supply Chain Management*) konsep dan hakikat. 7 hlm.

Direktorat Pemasaran Dalam Negeri, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan- KKP. 2011. Angka Konsumsi Ikan, Majalah Warta Pasar Ikan Edisi Mei 2011, Volume 93.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Analisis Angka Konsumsi Ikan 2010-2015*. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.