

Profil perikanan tuna di Sulawesi Selatan

Profile of tuna fisheries in South Sulawesi

Sudirman^{1✉}, Gagaring Pagalung², Jusni³, Andi Aswan³, Firman⁴

^{1,4}Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

²Departemen Akuntansi, Fakultas Ekonomi and Bisnis, Universitas Hasanuddin

³Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi and Bisnis, Universitas Hasanuddin

Jln. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Makassar 90245

✉Corresponding author: sudiru2002@yahoo.com

ABSTRAK

Salah satu jenis ikan yang menjadi andalan ekspor Provinsi Sulsel, adalah jenis ikan tuna. Meskipun memiliki sejumlah ikan tuna potensial untuk ekspor dengan potensi produksi yang tinggi, namun secara kuantitas angka ekspor dari wilayah Provinsi Sulsel masih sangat rendah. Tercatat, angka ekspor produk perikanan tangkap hanya mencapai sekitar 4-8% dari produksi ikan tuna dari wilayah ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil perikanan tuna di Sulsel termasuk menganalisis rantai pasok, teknologi yang digunakan sampai daerah penangkapannya. Memetakan rantai pasok ikan tuna mulai dari penyediaan bahan baku, produksi sampai ke pemasaran keluar negeri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah nelayan yang terdapat di Sulawesi Selatan menurut DKP Sulsel tahun 2018 adalah sekitar 148.646 orang. Dari jumlah tersebut, diperkirakan 971 perahu penangkap ikan tuna dengan kapasitas perahu 10 sampai 30 GT. Jumlah nelayan individu yang bekerja untuk menangkap ikan tuna sekitar 3.884 orang. Jumlah ini diperoleh dengan asumsi jumlah nelayan yang bekerja pada perahu sekitar 4 orang per perahu. Rata-rata nelayan menggunakan perahu dengan kapasitas antara 20-25 GT. Kapasitas tersebut dapat menampung sekitar 80 gabus atau setara dengan 3,5 ton hingga 4,8 ton per perahu. Jumlah produksi ikan tuna di tingkat nelayan masih rendah. Kondisi ini dipengaruhi oleh faktor cuaca, kapasitas perahu, dan kapasitas wadah penampungan perahu. Kualitas ikan tuna yang dihasilkan oleh nelayan masih sangat rendah. Tingkat penerimaan kualitas ditingkat eskportir paling tinggi 20% untuk grade A dan B. Kualitas ikan yang dibeli oleh eksportir baik dari pengumpul maupun dari nelayan masih rendah. Rendahnya kualitas ini berdampak terhadap nilai ekspor ikan tuna

Kata kunci: profil, perikanan tuna, Sulawesi Selatan

Pendahuluan

Komoditas ikan tuna merupakan komoditas masyarakat dunia, dengan harga yang sangat fantastis. Pasar utama tuna dunia berada di pasar *Tsukiji*, Tokyo Jepang. Di pasar ini, tuna datang dari berbagai belahan dunia, termasuk berasal dari Indonesia. Sebagai gambaran dapat dikemukakan bahwa seekor tuna jenis *blue fin tuna* pernah dilelang pasar *Tsukiji* dengan harga sebesar 15,6 Milyar rupiah, yang dibeli oleh seorang pengusaha Restoran Sushi Internasional di Tokyo bernama Kiyosi Kimura. Berat tuna ini mendekati 300 Kg. Pada tahun sebelumnya (2012) rekor harga ikan tuna tertinggi dinilai dengan harga Rp 6,63 Milyar, dengan berat 269 Kg, atau senilai Rp 24,6 juta/Kg atau setara dengan harga 40 Gr emas/Kg ikan tuna. Tahun 2017, harga ikan tuna dilelang dengan harga Rp 8,5 Milyar dengan berat ikan 212 Kg, atau senilai Rp 40 juta/Kg. Sekali lagi sangat fantastis. Jadi harga seekor ikan tuna sirip biru harganya lebih mahal dari sebuah mobil lamborghini.

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan andalan Indonesia, bukan hanya karena jumlahnya banyak, di perairan Indonesia, tetapi juga karena nilai ekonominya yang tinggi, merupakan ekspor andalan Indonesia ke beberapa negara, seperti Jepang, Amerika dan Eropa. Menurut PT Hatfield Indonesia (2017), secara global, Indonesia menempati urutan pertama pada tahun 2014 dengan porsi sebesar 17,8% dari total tangkapan tuna dunia sebesar 1.156.480 ton. Produksi ikan tuna di Indonesia tahun 2016

mencapai 525.238 ton jauh diatas negara-negara tetangga seperti Vietnam yang hanya memproduksi 123.076 ton atau pun Filipina dengan produksi 143.557 ton.

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018) komoditi ikan tuna pada tahun 2017 mampu menghasilkan nilai ekspor sebesar US\$ 659,99 juta dengan jumlah volume produksi sebesar 198.131 ton, atau mencapai 16% dari total produksi ikan tuna di dunia. Salah satu sentra penghasil perikanan tangkap di Indonesia adalah Sulawesi Selatan. Pada tahun 2018 hasil tangkapan komoditi (tuna, cakalang dan tongkol) di Sulawesi Selatan mencapai 56.292 ton dengan nilai US\$ 342.930 (DKP Sulsel 2018).

Wilayah Sulawesi Selatan dikelilingi oleh lautan. Di sebelah Barat terdapat Perairan Selat Makassar, dibagian Selatan terdapat perairan Laut Flores dan bagian Timur terdapat Perairan Teluk Bone. Perairan ini dihuni oleh berbagai jenis ikan ekonomis penting, bukan hanya untuk kebutuhan lokal tetapi juga untuk kebutuhan ekspor yang berkontribusi dalam peningkatan devisa negara dari sektor non migas.

Salah satu jenis ikan yang menjadi komoditas andalan Sulawesi Selatan adalah jenis ikan tuna yang hidup pada semua perairan Sulawesi Selatan, walau sentra-sentra produksinya hanya pada beberapa tempat. Secara singkat dapat dikelompokkan bahwa ikan tuna masuk kedalam kelompok ikan pelagis besar dan bermigrasi sangat jauh. Ikan tuna dapat dibagi kedalam dua kelompok yaitu (1) *little tuna* (tuna kecil), yang tergolong ikan tuna kecil adalah cakalang (*Katsowonus pelamis*) dan jenis-jenis ikan tongkol (*Auxis sp* dan *Euthynnus sp*);(2) Thunnus, yang tergolong dalam Thunnus ini adalah jenis-jenis tuna yang biasa kita kenal sehari-hari, yaitu ikan pelagis yang berukuran besar, seperti tuna mata besar, tuna madidihang, tuna sirip biru. Beberapa penelitian ikan tuna diluar cakalang dan tongkol di perairan Sulawesi Selatan, seperti dilaporkan oleh Kuntun dkk (2012).Sudirman dkk (2017), dan Sudirman dkk 2018.

Pertanyaan yang timbul adalah, mengapa komoditas ini begitu fantastis harganya..? terutama di pasar Jepang..?. Berdasarkan hasil penelitian, khususnya kandungan gizi ikan tuna, ditemukan bahwa disamping mengandung banyak Omega-3 yang merupakan zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh khususnya otak manusia, kandungan protein ikan tuna menyamai daging sapi, paling tidak jika dilihat dari struktur asam aminonya, yang membuat tubuh manusia sehat. Daging tuna relatif mudah dicernakan karena kadar jaringan pengikatnya rendah, dan juga mengandung *trace element* berupa mineral yang sangat penting bagi kehidupan manusia seperti yodium dan flour. Daging tuna mengandung vitamin-vitamin yang larut dalam air seperti vitamin B complex yang terdiri dari asam *nicotina t*, *pyridoxine*, *riboflavin*, asam *pantothenat* dan *biotin* serta vitamin D (Lassen 1965, dalam Burhanuddin, 1984).

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran tentang perikanan tuna di Sulawesi Selatan, mulai dari Teknologi Penangkapan, daerah penangkapan, penanganan, rantai pasok dan keberlanjutannya yang merupakan hasil dari serangkaian penelitian yang telah dilakukan. Informasi ini dapat berguna dalam pemanfaatan sumberdaya ikan tuna di Sulawesi Selatan, sehingga bisa memberikan kesejahteraan bagi masyarakat dan berkontribusi dalam meningkatkan devisa negara.

Bahan dan Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Desember 2018, dengan mengambil sampel data pada 6 lokasi yaitu di Makassar, Bulukumba, Sinjai, Bone, Luwu dan Barru. Data diambil dari nelayan, pedagang pengumpul dan eksportir

Populasi pada penelitian ini meliputi : Nelayan, Pedagang Perantara, Perusahaan Distributor, dan Perusahaan Ekspor. Penarikan sampel (responden) nelayan dan pedagang perantara dilakukan dengan *purposive sampling*. Menurut Sugiono (2013) *purposive sampling* adalah teknik untuk menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh nantinya bisa lebih representatif. Dengan menggunakan metode ini, maka jumlah sampel nelayan pada setiap lokasi penelitian adalah masing-masing 5 responden, sehingga untuk responden nelayan sebanyak 6×5 responden = 30 responden. Sedangkan sampel Pedagang Perantara dipilih 7 sampel (responden).

Sementara penarikan sampel (responden) untuk populasi perusahaan ekspor dilakukan dengan menggunakan metode sampel total (*total sampling*) atau metode sensus. Penggunaan metode ini berlaku jika anggota populasi relatif kecil, dimana jumlah perusahaan distributor dan perusahaan ekspor relatif kecil pada penelitian ini.

Hasil dan Pembahasan

Ikan Tuna di Sulawesi Selatan

Di duga bahwa perairan Indonesia Timur merupakan salah satu alur migrasi ikan tuna. Kontribusinya Ikan Tuna Indonesia sebesar 16% dari 7,7 juta metrik ton ikan tuna dunia. Beberapa jenis yang terkenal di Indonesia adalah tuna madidihan, tuna mata besar, dan albakora. Indonesia merupakan negara dengan potensi tuna tertinggi di dunia. Tercatat, total produksi tuna mencapai 613.575 ton per tahun, dengan nilai transaksi bisa mencapai Rp 6,3 triliun rupiah per tahun (Kanal Satu Com). Sayangnya sekali bahwa jenis bluefin tuna, jenis yang sangat mahal tidak banyak tertangkap di Indonesia

Di Sulawesi Selatan ikan tuna sudah dikenal luas oleh nelayan di sepanjang Teluk Bone dan Selat Makassar. Sentra-sentra nelayan tuna berada di Basokeng, Turungan Beru di Bulukumba, Lappa di Sinjai, Bajoe di Bone, Bone Pute di Luwu, serta di Pare-Pare, Barru dan Suppa di Selat Makassar. Nelayan menangkap di Teluk Bone, Laut Flores, Laut Banda dan Selat Makassar. Hasil tangkapan nelayan dihargai sebesar Rp 35 ribu rupiah/Kg. Nelayan pengumpul akan menjualnya ke eksportir dengan harga rata-rata Rp 90 ribu/Kg. Eksportir akan mengirim keluar negeri, tentunya dengan harga yang lebih tinggi lagi.

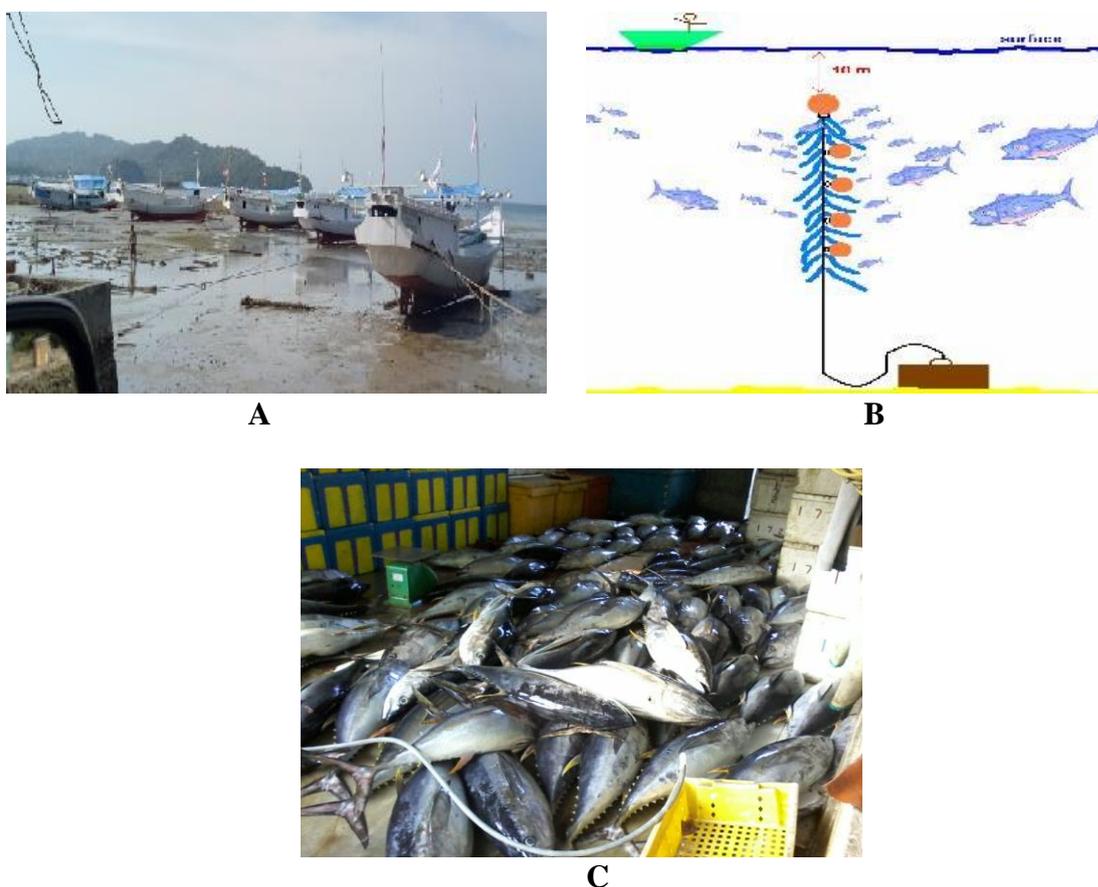
Gambaran Umum Perikanan Tuna di Sulawesi Selatan

Di Sulawesi Selatan sentra utama nelayan Ikan Tuna tersebar di Teluk Bone dan Selat Makassar. *Fishing base* nelayan Ikan Tuna di Teluk Bone masing-masing di Kabupaten Bulukumba, Kabupaten Sinjai, Kabupaten Bone, dan Kabupaten Luwu. Di Selat Makassar berada di Kabupaten Barru dan Kabupaten Pinrang. Nelayan yang sangat profesional dalam menangkap Ikan Tuna adalah nelayan dari Suku Mandar, yang sejak dahulu dan turun temurun melakukan penangkapan Ikan Tuna dengan alat tangkap

pancing. Selain suku Mandar, juga suku Bugis dan Makassar banyak yang menekuni profesi nelayan Ikan Tuna.

Daerah penangkapan (*fishing ground*) nelayan Ikan Tuna di Sulawesi Selatan tersebar luas di Kawasan Timur Indonesia. Daerah penangkapan utama adalah Teluk Bone, Laut Banda (sekitar pulau-pulau di Kepulauan Selayar) dan Laut Flores. Dalam kelompok pengelolaan Sumber daya Perikanan, termasuk di daerah pengelolaan 713. Dengan demikian maka Surat Izin Usaha Penangkapan Ikan (SIUP) yang dimiliki armada penangkapan Ikan Tuna adalah SIUP dengan *fishing ground* di Daerah Pengelolaan 713.

Namun demikian nelayan yang berada di Kabupaten Bulukumba, Sinjai dan Bone beroperasi di Laut Flores dan Laut Banda. Adapun dimensi kapal yang digunakan nelayan pancing ulur adalah; panjang (L) 15 meter, lebar (B) 1.8 meter dan Tinggi (D) 1.2.m. Disamping kapal pancing tersebut, nelayan menggunakan juga kapal sampan untuk mempermudah pemancingan. Sehingga setiap orang memancing pada masing-masing kapal. Mesin kapal yang digunakan bervariasi dari 24 sampai 29 PK dengan merek Jiandong. Mesin kapal hanya dipasang pada kapal utama. Waktu yang dibutuhkan untuk satu trip adalah 5 - 12 hari. (Gambar 1)



Gambar 1. Armada Penangkapan Ikan tuna di Teluk Bone (A); Sketsa rumpon yang digunakan (B) dan Contoh penanganan hasil tangkapan (C)

Teknologi Penangkapan dan Rantai Pasok

Penangkapan ikan tuna oleh nelayan Sulawesi Selatan dilakukan dengan menggunakan pancing ulur (*hand line*) disekitar rumpon. Sarana dan prasarana perikanan tuna di Sulawesi Selatan hampir semua berasal dari komponen lokal, kecuali mesin kapal

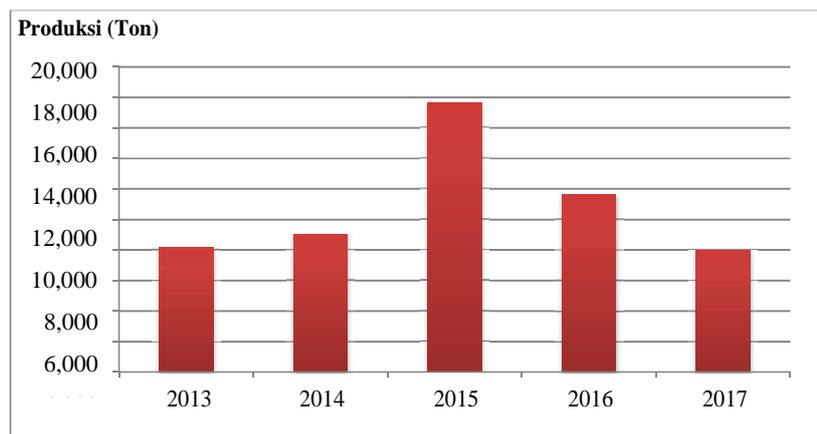
yang merupakan komponen impor. Sarana dan pasarana tersebut adalah rumpon, kapal dan perlengkapannya, alat tangkap pancing, es balok untuk menjaga kesegaran tuna

Pemasok 1 (Nelayan)

Berdasarkan data, jumlah nelayan yang terdapat di Sulawesi Selatan menurut DPK Sulsel tahun 2018 adalah sekitar 148.646 orang. Dari jumlah tersebut, diperkirakan 971 kapal penangkap tuna dengan kapasitas kapal 10 sampai 30 GT. Dengan demikian, diperkirakan jumlah nelayan individu yang bekerja untuk menangkap Ikan Tuna sekitar 3.884 orang. Jumlah ini diperoleh dengan asumsi jumlah nelayan yang bekerja pada kapal sekitar 4 orang per kapal.

Jumlah dan Nilai Produksi (Tangkapan)

Berdasarkan data, jumlah produksi Ikan Tuna di Sulawesi Selatan mencapai 7.976 ton tahun 2017 (Gambar 2). Jumlah nelayan yang melakukan penangkapan di Provinsi Sulawesi Selatan diperkirakan sebanyak 1.486 orang. Sentra tuna di Sulawesi Selatan hanya terdapat di enam wilayah, yakni, Kota Makassar, Kabupaten Barru, Bulukumba, Sinjai, Bone, Luwu.



Gambar 1. Perkembangan jumlah produksi tuna di Sulawesi Selatan(2013-2017)

Kabupaten Bulukumba merupakan salah satu pemasok ikan tuna sirip kuning terbanyak di Provinsi Sulawesi Selatan. Berdasarkan data statistik Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan tahun 2018 menunjukkan jumlah ikan tuna sirip kuning yang diproduksi oleh Kabupaten Bulukumba mencapai 1274,3 ton. Hal ini mengalami penurunan jumlah dibandingkan pada tahun sebelumnya dimana jumlah produksi ikan tuna sirip kuning mampu diproduksi sebesar 2201 ton (DKP Sulsel, 2018).

Selain musim, hasil tangkapan nelayan juga dipengaruhi oleh luas fishing ground. Luas fishing ground nelayan dibatasi antara satu wilayah dengan wilayah lainnya. Adanya peraturan yang mengikat nelayan untuk menangkap sesuai dengan tempat penerbitan surat kapal membuat para nelayan tidak dapat menangkap pada wilayah jalur migrasi tuna yang potensial. Dari segi wilayah, Kabupaten Sinjai memiliki daerah wilayah tangkap yang lebih luas, sampai ke Nusa Tenggara Timur.

Hal lain, jumlah tangkapan nelayan juga dipengaruhi oleh kapasitas kapal nelayan. Kondisi ini umumnya terjadi saat musim puncak. Saat musim puncak, jumlah tangkapan

seringkali melebihi jumlah daya tampung kapal sehingga mereka harus pulang lebih awal untuk menjual dan menurunkan muatannya. Kondisi jumlah tangkapan ini dapat mempengaruhi durasi waktu yang dibutuhkan dalam menangkapan ikan.

Operasi penangkapan Ikan Tuna berkisar antara 5 – 12 hari tergantung dari jumlah hasil tangkapan dan kapasitas kapal. Saat musim puncak dimana jumlah Ikan Tuna melimpah, nelayan dapat membutuhkan waktu tangkap yang lebih singkat, hanya 5 hari. Saat musim puncak, biaya operasional kapal untuk keperluan biaya es dan biaya bahan bakar juga cenderung menurun. Sebaliknya, waktu yang dibutuhkan untuk menangkap dapat mencapai 12 hari diluar musim penangkapan. Dengan durasi yang lama, biaya operasional yang dikeluarkan juga mengalami peningkatan.

Rata-rata volume tangkapan Ikan Tuna yang berbobot ≥ 20 kg oleh setiap kapal nelayan di sentra jalur migrasi tuna pada enam wilayah mencapai 0,341 ton per kapal per bulan (Tabel 1). Volume produksi tangkapan yang terendah berasal dari wilayah Makassar. Rendahnya jumlah produksi per kapal akibat dari wilayah tangkapan yang jauh dari pulau terdekat, diperkirakan sekitar 6-7 mil dari wilayah Pulau Kapoposan. Jauhnya wilayah tangkap ini mempengaruhi jumlah nelayan yang melakukan penangkapan. Pada umumnya, nelayan penangkap berasal dari Pulau Pandangan yang merupakan bagian dari Kabupaten Pangkep dan Kepulauan. Dekatnya wilayah penjualan dari Kota Makassar membuat nelayan menjual langsung hasil tangkapan ke eskportir di Kota Makassar.

Tabel. 1. Rata-Rata Volume Tangkapan per Kapal Nelayan di Sentra Produksi Ikan Tuna

No	Lokasi Penelitian	Volume Produksi (Ton)	Nilai Produksi bruto Per bulan (Rp)
1	Makassar	0,086	3.282.288,-
2	Barru	0,097	3.685.620,-
3	Bulukumba	0,246	12.078.000,-
4	Sinjai	0,619	23.504.520.
5	Bone	0,520	19.749.360,-
6	Luwu	0,523	18.300.000,-
Jumlah		2.043	80.265.996-
Rata - Rata		0.341	13.377.666,-

Pendapatan Bersih

Pendapatan yang diperoleh nelayan pada sentra penangkapan ikan di Sulawesi Selatan bervariasi antara satu wilayah dengan wilayah lainnya. Berdasarkan hasil olahan data, perolehan pendapatan nelayan per kapal masih rendah. Hal ini karena pendapatan yang dihitung pada penelitian hanyalah pendapatan yang terkait dengan tangkapan Ikan Tuna dengan bobot ≥ 20 kg. Perolehan nelayan dari Ikan Tuna yang memiliki bobot < 20 kg dan dari ikan lain tidak dipertimbangkan dalam penelitian ini.

Dari hasil interview, pendapatan tertinggi adalah di wilayah Kabupaten Sinjai dan terendah berada di nelayan dari Kota Makassar. Di Kabupaten Sinjai, nelayan dapat memperoleh Rp 15.269.520,- per bulan. Nilai tersebut setara dengan Rp. 1.390.667 per orang nelayan. Tingginya pendapatan di wilayah ini karena wilayah perairan Kabupaten Sinjai memiliki daerah *fishing ground* yang lebih luas dan berada di jalur migrasi Ikan Tuna, yaitu Teluk Bone, Laut Banda sampai Perairan Nusa Tenggara.

Untuk wilayah Makassar, pendapatan nelayan per kapal sangat rendah hanya mencapai Rp 228.018 per kapal atau setara dengan Rp. 32.521,- orang per nelayan. Jumlah ini rendah karena nelayan pada umumnya menggunakan alat tangkap jaring sebagai alat tangkap utama, sementara untuk menangkap Ikan Tuna yang berbobot ≥ 20 kg keatas umum dengan menggunakan alat tangkap pancing. Pemancingan oleh nelayan Makassar hanya dilakukan pada waktu tertentu saja, misalnya pada saat pemasangan jaring telah selesai.

Selain itu, meskipun nelayan berburu Ikan Tuna, tongkol dan cakalang, mereka hanya berfokus pada jumlah tangkapan dan tidak terlalu memperhatikan bobot tangkapan. Kondisi ini juga berlaku untuk wilayah Kabupaten Barru. Tingkat pendapatan bersih nelayan per kapal dan nelayan per orang seperti ditunjukkan pada Tabel 2

Tabel. 2. Pendapatan bersih per kapal dan nelayan di enam sentra produksi tuna

No	Daerah Penelitian	Pendapatan Kotor (Rupiah)	Biaya Operasional (Rupiah)	Pendapatan Bersih Per Kapal (Rupiah)	Per Orang Nelayan (Rupiah)
1	Makassar	3.282.228,-	3.054.270,-	228.018,-	32.521,-
2	Barru	3.685.620,-	2.804.475,-	881.145,-	132.656,-
3	Bulukumba	12.078.000,-	6.039.000,-	6.039.000,-	1.302.350,-
4	Sinjai	23.504.520,-	8.235.000,-	15.269.520,-	1.390.667,-
5	Bone	19.749.360,-	5.233.800,-	14.515.560,-	1.431.867,-
6	Luwu	18.300.000,-	6.832.000,-	11.468.000,-	1.689.482,-
Total		80.265.996,-	32.198.545,-	48.401.243	5.979.543,-
Rata-Rata		13.377.666,-	5.366.424,-	8.066.874	996.590,-

Pemasok kedua (Pedagang Pengumpul)

Hasil tangkapan nelayan umumnya dijual ke pengumpul. Kondisi ini terjadi di wilayah yang memiliki jarak tempuh relatif jauh dari Kota Makassar. Wilayah seperti Kabupaten Bulukumba, Kabupaten Sinjai, Kabupaten Bone, dan Kabupaten Luwu adalah wilayah dengan jarak tempuh lebih 200 km dari Kota Makassar. Terlebih untuk Kabupaten Luwu, daerah ini memiliki jarak tempuh hingga mencapai 400 – 500 km dari Kota Makassar. Adanya kondisi tersebut membuat nelayan kesulitan untuk menjual hasil tangkapannya ke Makassar. Hadirnya pengumpul membuat hasil tangkapan ikan nelayan dapat diserap oleh pengumpul yang kemudian menjual kembali ke wilayah-wilayah yang membutuhkan, termasuk ke eksportir.

Dilihat dari jumlah berdasarkan informasi dari hasil interview, jumlah pengumpul di tiga sentra produksi Ikan Tuna sekitar 29 pengumpul. Jumlah ini adalah pengumpul besar dan belum termasuk pengumpul kecil yang menjual Ikan Tuna ke pengumpul maupun langsung ke eksportir. Dari jumlah tersebut, hanya beberapa pengumpul saja yang memiliki ukuran usaha yang relatif besar dan juga menampung Ikan Tuna yang berukuran > 20 kg per ekor untuk dijual di eksportir. Terlepas dari ukuran dan jenis ikan yang dibeli, jumlah pengumpul di Kabupaten Bulukumba untuk Ikan Tuna diperkirakan sekitar 4 pengumpul, Di Sinjai mencapai angka 10 pengumpul, sedangkan di Kabupaten Bone

sekitar 12 pengumpul. Untuk wilayah Kabupaten Luwu juga diperkirakan sekitar 3 pengumpul.

Pemasok ketiga (Eksportir)

Pembelian Ikan Tuna oleh eskportir dipengaruhi oleh kualitas ikan. Jumlah pembelian yang dilakukan oleh eksportir tidak terbatas untuk kualitas ekspor. Ini karena jumlah permintaan Ikan Tuna di negara tujuan juga semakin tinggi dan semakin banyak variannya. Dari aspek harga, Ikan Tuna yang dibeli oleh eskportir beragam berdasarkan kualitas. Untuk grade A dapat dibeli dengan kisaran Rp 90.000,- sampai dengan Rp 98.000,-. Grade B eskportir dapat membeli dengan kisaran Rp 75.000,- sampai dengan 85.000,-. Grade C berada pada kisaran antara Rp 40.000,- sampai dengan Rp 45.000,-. Terendah adalah D dengan nilai pembelian antara Rp 17.500,- sampai dengan Rp 30.000,-. Secara rata-rata nilai pembelian eksporti berada diangka 5,2 miliar dengan volume pembelian berkisar 55,71 ton per bulan.

Kapasitas dan Kualitas setiap rantai pasok

Terdapat enam permasalahan pokok terkait dengan kapasitas dan kualitas di rantai pasok nelayan. **Pertama**, tingkat produksi Ikan Tuna sangat dipengaruhi oleh kapasitas kapal. Saat ini kapasitas kapal penangkap Ikan Tuna antara 20 hingga 25 ton. Dengan kapasitas tersebut, kapal nelayan kesulitan untuk menjelajahi wilayah migrasi tuna yang lebih jauh. Kondisi kemudian mempengaruhi volume perolehan ikan tangkapan nelayan akibat dari perbedaan potensi disetiap jalur migrasi tuna.

Kedua, terdapat gap kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) nelayan terkait dengan perlakuan penanganan tangkapan ikan. Ikan yang ditangkap dan telah berada diatas kapal umumnya mengelepar-gelapar dan membutuhkan waktu hingga ikan tersebut mati. Saat kondisi tersebut, umumnya terjadi penurunan atau kerusakan kualitas daging ikan. Seharusnya, nelayan menusuk pada bagian kepala ikan yang menumbus bagian otak untuk mematikan ikan tersebut lebih cepat. Masih terkait dengan kualitas SDM nelayan, umumnya tidak mengetahui dengan tepat klasifikasi berdasarkan kualitas ikan yang diinginkan oleh eksportir. Rendahnya pengetahuan itu membuat nelayan seringkali tidak memperhatikan penanganan ikan baik saat penangkapan, penanganan pasca penangkapan, dan saat penyimpanan di wadah penampungan ikan.

Ketiga, kapasitas sarana penyimpanan kapal tidak memadai. Kapasitas daya tampung kapal dirancang sedemikian rupa mengikuti struktur dan kapasitas maksimum kapal. Kondisi ini sangat berpengaruh terhadap potensi tangkap saat musim tangkap. Dalam kondisi tertentu, utamanya di musim puncak, wadah penampungan kapal tidak mencukupi untuk menampung ikan hasil tangkapan sehingga nelayan terpaksa pulang lebih awal. Daya tampung ini juga mempengaruhi jumlah es balok yang akan disimpan untuk keperluan perawatan ikan.

Keempat, terkait dengan wadah penyimpanan ikan, wadah yang digunakan nelayan relatif tidak memadai. Kualitas wadah hanya mampu mendinginkan ikan yang tersimpan pada titik 0 derajat, sementara persyaratan dibutuhkan titik beku hingga -15 derajat. Oleh karena itu, dibutuhkan wadah penampungan yang didesain untuk keperluan penyimpanan

ikan nelayan yang sesuai standar untuk mempertahankan kualitas Ikan Tuna hasil tangkapan nelayan.

Kelima, adanya aturan pada tingkat regional provinsi yang membatasi pergerakan daerah penangkapan nelayan. Setiap provinsi memiliki wilayah autonomy tersendiri bagi nelayannya untuk melakukan penangkapan. Batasan wilayah ini mempersulit nelayan untuk menangkap ikan pada jalur migrasi tuna potensial. Kondisi ini semakin diperkuat karena Ikan Tuna memiliki sifat migrasi, dimana Ikan Tuna memiliki tingkat mobilitas yang tinggi dari satu wilayah ke wilayah lain. Dengan kondisi tersebut, untuk mendapatkan hasil maksimal, nelayan dituntut untuk mengikuti jalur pergerakan Ikan Tuna

Keenam, harga Ikan Tuna yang dibandrol oleh pengumpul sangat rendah. Di tingkat nelayan, harga Ikan Tuna berada pada kisaran Rp 38.000,- sampai dengan Rp 45.000,- per kg untuk jenis tuna sirip kuning dengan bobot ≥ 20 kg per ekor. Harga ini masih sangat rendah dibandingkan harga eksportir grade A yang dapat mencapai Rp 85.000,- sampai dengan Rp. 98.000,- per kg per ekor. Harga yang rendah sangat berdampak terhadap upaya nelayan melakukan penangkapan Ikan Tuna dan juga berdampak terhadap upaya untuk melakukan perlakuan maksimal untuk mempertahankan tingkat kualitas tuna hasil tangkapan. Terakhir, harga Ikan Tuna ukuran < 20 kg per ekor masih relatif rendah. Untuk ukuran Ikan Tuna 10 kg per ekor sampai dengan < 20 kg memiliki harga yang relatif lebih rendah dibandingkan dengan ukuran Ikan Tuna > 20 kg per ekor. Kondisi ini membuat nelayan enggan untuk melakukan penangkapan khusus tuna karena nelayan lebih sering mendapatkan tuna berukuran kecil ini. Selain itu, Ikan Tuna berukuran < 10 kg per ekor juga sering memiliki harga yang lebih rendah dari harga konsumsi. Ini membuat nelayan lebih terpicat untuk menangkap tuna berukuran baby ini untuk memenuhi kebutuhan konsumsi saja

Tabel 3. Gap Kapasitas dan Kualitas Rantai Pasok Nelayan

No. Item	Nelayan	
	Realitas	Harapan
1 Gross Tonase (GT)	20 -25	30 GT (wilayah jelajah & jumlah es, dan tangkapan)
2 Kualitas SDM terkait penanganan	Rendah	Tinggi
3 Kapasitas sarana penyimpanan	Kecil (Saat musim tidak mampu memuat)	besar
4 Kualitas sarana penyimpanan	Tidak memadai (menggunakan es)	Memadai untuk mempertahankan kualitas
5 <i>Fishing ground</i>	Terbatas (dibatasi aturan)	Tidak terbatas (lebih diperluas)
6 Harga ikan	Relatif rendah	Relatif tinggi
7 Harga Tuna di bawah 20 kg	Rendah	Lebih tinggi dari harga lokal

Prospek dan Masalahnya

Ditengah melonjaknya nilai dollar terhadap nilai rupiah, maka memacu ekspor tuna sangatlah penting. Berdasarkan hasil pengamatan saya, ikan tuna yang ditangkap oleh nelayan akan terserap oleh pasar ekspor. Harga akan dibedakan dari kualitas ikan tuna yang tertangkap. Untuk tujuan Sashimi, Sushi ataupun tuna kaleng yang bermutu baik dengan harga yang sangat tinggi apabila disajikan dalam bentuk segar. Dengan demikian untuk mempertahankan kondisi kesegaran ikan maka di atas kapal dibutuhkan pendinginan yang bisa memenuhi kualitas ekspor. Biasanya dibutuhkan pendinginan -30°C . Kondisi ini sulit dipenuhi oleh para nelayan Indonesia, yang pada umumnya hanya membawa es ke laut.

Gubernur Sulsel Prof.Dr.Ir.H.Nurdin Abadullah, M.Agr. akan menjadikan Sulawesi Selatan sebagai lumbung pangan, termasuk pangan dari laut. Ikan tuna merupakan salah satu komoditas andalan, yang akan dikembangkan, dan menjadi devisa negara. Insya Allah Sulsel akan menjadi eksportir tuna andalan Indonesia dimasa mendatang, dan tuna akan menjadi emas merah di lautan, yang menjanjikan kesejahteraan masyarakat. Berbagai hal masih perlu pembenahan mulai dari ukuran kapal, teknik penanganan, sarana penyimpanan ikan di atas kapal serta keadilan harga dari penangkap sampai ke eksportir

Kesimpulan

Dari Hasil Penelitian dapat disimpulkan :

1. Teknologi penangkapan ikan tuna di Sulsel dilakukan dengan menggunakan pancing ulur (*hand line*) dengan alat bantu rumpon. Daerah penangkapan dilakukan di Teluk Bone, Laut banda, laut Flores dan Selat Makassar
2. Jumlah nelayan di Sulawesi Selatan adalah 148.646 orang. Dari jumlah tersebut, kapal penangkap Tuna Tongko, Cakalang (TCT) dengan berbagai kapasitas mulai dari 10 GT sampai dengan 30 GT adalah sebanyak 971 kapal. Total jumlah nelayan yang aktif dalam pengakapan ikan TCT di kapal penangkap tuna adalah 4.855 orang. Jumlah produksi Ikan Tuna di tingkat nelayan masih rendah. Kondisi ini dipengaruhi oleh faktor cuaca, kapasitas kapal, dan kapasitas wadah penampungan kapal.
3. Kualitas Ikan Tuna yang dihasilkan oleh nelayan masih sangat rendah. Tingkat penerimaan kualitas ditingkat eskportir paling tinggi 20% untuk grade A dan B. Kondisi ini dipengaruhi oleh penanganan pasca tangkap dan penanangan saat di wadah penampungan kapal.
4. Penanganan Ikan Tuna di tingkat pengumpul berpotensi menurunkan kualitas ikan. Kondisi ini disebabkan oleh rendahnya pengetahuan pengumpul dalam menangani ikan hasil pembelian dari nelayan.

Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan ini, kami menyampaikan terima kasih yang setinggi tingginya kepada Bank Exim dan Unied (*University Network for Indonesian Export Development*), yang telah membiayai penelitian ini, sehingga dapat terlaksana dengan baik.

Terima kasih juga disampaikan kepada para Nelayan Pengumpul di Kabupaten Bulukumba, Sinjai, Bone, Luwu, Pare-Pare, Barru dan Makassar, yang telah bersedia

memberikan data yang akurat selama penelitian. Terima kasih pula disampaikan kepada para eksportir tuna yang ada di Makassar, yang telah bersedia kami wawancarai. Terimakasih yang tak terhingga kami sampaikan kepada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan yang diwakili oleh Dr. Siti Zaleha Soebarini, A.Pi.MSi, atas bantuannya dalam menghubungkan para pengusaha tuna di Sulawesi Selatan.

Daftar Pustaka

- Burhanuddin., R.Mulyanto., S.Martosewojo., dan A.Jamali. 1984. Suku Scrombridae. Tinjauan Mengenai Ikan Tuna, Cakalang dan Tongkol. Lembaga Oceanologi Nasional-LIPI. 59 hal.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Sulsel 2018. Statistik Perikanan Sulawesi Selatan.
- DKP Sulsel., 2019. Arah Kebijakan dan Program Prioritas Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan Tahun. 2019.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan, Kabupaten Bulukumba, 2018. Laporan Tahunan Produksi Hasil Tangkapan Periode 2008-2018.
- PT.Hatfield Indonesia. 2017. Background Paper for The Walton Family Foundation Strategy For Improving Tuna fisheries management In Indonesia. Hatfield Consultans. Bogor Indonesia. P 48
- Kantun, W. 2012. Kondisi Stock, Hubungan Kekerbatan, dan Keragaman Genetik Tuna Madidihang (*Thunnus albacores*) pada Wilayah Perikanan RI 713 (Selat Makassar, Laut Flores dan Teluk Bone. Disertasi Pascasarjana Universitas Hasanuddin. Makassar
- Sudirman., S.Baja., Jusni., G.Pagalung., A.Aswan., Firman., 2018. Analisis rantai pasok komoditas perikanan tuna di Sulawesi Selatan. Laporan Penelitian. LPPM Unhas kerjasama dengan Exim Bank. Jakarta.
- Sudirman., A.Nelwan., M. Kurnia., M. Zainuddin., M.N.Nessa. 2017. Perikanan Pelagis Besar (Tuna, Cakalang dan Tongkol). Buku. Penerbit PT. Yarsif Watampone Jakarta. 200 hal.
- Sugiyono. 2012. Statistika Untuk Penelitian. Alfabeta Bandung.

