

Menko Airlangga: Kualitas Pengolahan Ikan Asin dari Industri Rumahan Harus Selalu Ditingkatkan, Agar Dapat Semakin Berkontribusi bagi Produksi Ikan Asin Nasional



KEMENTERIAN KOORDINATOR BIDANG PEREKONOMIAN

REPUBLIK INDONESIA

SIARAN PERS

HM.4.6/66/SET.M.EKON.3/2/2022

Menko Airlangga: Kualitas Pengolahan Ikan Asin dari Industri Rumahan Harus Selalu Ditingkatkan, Agar Dapat Semakin Berkontribusi bagi Produksi Ikan Asin Nasional

Bandar Lampung, 12 Februari 2022

Sebagai negara maritim, Indonesia memiliki kekayaan biota laut yang melimpah, termasuk komoditas ikan. Selain bisa menjadi berbagai jenis makanan dari olahan ikan segar, ikan tersebut pun dapat diolah menjadi ikan asin. Badan Pusat Statistik mencatat volume ekspor ikan asin nasional pada periode Januari hingga November 2021 sebanyak 8,96 juta kg dengan nilai sebesar US\$ 93,17 juta. Nilai tersebut meningkat 0,69% dibandingkan periode sama tahun sebelumnya yang sebesar US\$ 92,53 juta.

Dalam salah satu agenda kunjungan kerja di Provinsi Lampung, Sabtu (12/02), Menteri Koordinator Bidang Perekonomian Airlangga Hartarto mengunjungi Pulau Pasaran, Kecamatan Teluk Betung Barat, Kota Bandar Lampung. Sebagian populasi penduduk di Pulau Pasaran berprofesi sebagai nelayan dan pengolah ikan asin, khususnya ikan teri asin.

Dengan penduduk berjumlah kurang lebih 1.900 penduduk dan 342 Kepala Keluarga di Pulau Pasaran, terbagi atas beberapa kelompok masyarakat, yakni 5 kelompok pengolah dengan 48 pengolah, 2 kelompok nelayan rajungan, 2 kelompok pembudidaya ikan, dan 10 kelompok kerang hijau.

Tenaga kerja yang menekuni industri rumahan ikan asin di pulau tersebut berjumlah sekitar 765 orang. Kebanyakan dari mereka adalah ibu rumah tangga yang berasal dari luar Pulau Pasaran. Menko Airlangga juga menyampaikan mengapresiasi kepada ibu-ibu pengolah ikan asin tersebut.

“Bagus sekali usaha ibu-ibu untuk mengolah ikan asin, jadi bisa membangkitkan perekonomian lokal di sini. Ikan asin juga menjadi salah satu makanan yang disukai masyarakat Indonesia, tidak hanya untuk konsumsi lokal, tapi juga diekspor,” ungkap Menko Airlangga.

Rata-rata produksi ikan teri asin di wilayah tersebut yakni kurang lebih sebanyak 3 ton/bulan untuk setiap pengolah, sehingga produksi totalnya diperkirakan sebanyak 120-150 ton/bulan atau sekitar 1.140 ton/tahun. Adapun beberapa jenis ikan teri asin yang diproduksi adalah teri nasi super, teri nasi biasa, teri buntiau, teri rc, teri jengki, dan teri katak. Rentang harga jual per kilogram dari yang termahal yaitu ikan teri nasi super senilai Rp120 ribu/kg sampai termurah yakni ikan teri katak senilai Rp50 ribu/kg. Produk tambahannya adalah cumi asin dan ikan tanjan.

Dalam hal pemasaran ikan teri asin tersebut, sebanyak 50% hasil produksi dipasarkan ke DKI Jakarta, sebanyak 30% ke wilayah di Medan, Padang, Jambi, dan sekitarnya, kemudian sebanyak 10% ke wilayah di Karawang, Cianjur, Bandung, dan sekitarnya, serta 10% ke pasar lokal di Lampung.

Keunggulan ikan teri nasi Pulau Pasaran bisa dilihat dari sistem pengolahan ikan teri yang direbus di atas kapal setelah penangkapan, dengan tujuan menjaga kualitas ikan.

“Saya harap usaha pengolahan ikan asin di Pulau Pasaran ini akan semakin berkembang, sehingga akan berkontribusi lebih besar kepada produksi ikan asin di Indonesia. Untuk kualitas sebaiknya juga dapat semakin ditingkatkan agar menjadi pilihan ikan asin utama di negara ini,” tutup Menko Airlangga. (rep/fsr)

**Kepala Biro Komunikasi, Layanan Informasi, dan Persidangan
Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian
Haryo Limanseto**

Website: www.ekon.go.id

Twitter, Instagram, Facebook, & Youtube: @PerekonomianRI

Email: humas@ekon.go.id

LinkedIn: Coordinating Ministry for Economic Affairs of the Republic of Indonesia