

Dongkrak Nilai Jual Hasil Tangkapan Nelayan Lewat Klinik Mutu Perikanan



KKP terus berupaya untuk meningkatkan nilai jual hasil tangkapan nelayan, salah satunya dengan membuka Klinik Mutu Perikanan di Kabupaten Nias Selatan.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) terus berupaya untuk meningkatkan nilai jual hasil tangkapan nelayan. Hal ini dimaksudkan semata-mata untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat nelayan dan

masyarakat pesisir lainnya. Salah satunya dilakukan dengan membuka Klinik Mutu Perikanan di Kabupaten Nias Selatan, Sumatera Utara, oleh Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP) KKP. Kabupaten Nias Selatan sendiri merupakan salah satu daerah di Sumatera Utara yang dikenal dengan potensi perikanannya, khususnya perikanan tangkap. Setidaknya, produksi perikanan mencapai 277.300 ton untuk setiap tahunnya. Dibutuhkan pengelolaan yang baik untuk menjaga mutu dan meningkatkan harga jualnya. Kegiatan Klinik Mutu Perikanan yang dilaksanakan bersamaan dengan gelaran Sail Nias 2019 pada 13-14 September 2019, dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada nelayan dan masyarakat pengolah hasil perikanan akan pentingnya menjaga mutu ikan hasil tangkapan dan produk makanan berbahan baku ikan.

"Klinik mutu perikanan yang digelar KKP, diharapkan akan mendongkrak nilai jual ikan hasil tangkapan, serta produk-produk makanan hasil olahan masyarakat di Nias Selatan," ungkap Direktur Jenderal PDSPKP, Agus Suherman di Nias Selatan. Selanjutnya Agus menuturkan, dengan pemberian pemahaman dan keterampilan cara-cara penanganan ikan hasil tangkapan selama di kapal sampai dengan didaratkan. Maka setidaknya mutu ikan akan terjaga, dan berdampak kepada nilai jual yang semakin baik.

"Cara penanganan ikan setelah ditangkap sangatlah penting dalam menjaga keutuhan dan mutu produk perikanan. Cara penanganan yang salah akan menyebabkan menurunnya mutu ikan seperti bagian tubuh yang rusak ataupun ikan lebih mudah membusuk," tambah Agus.

Hal lainnya juga mengenai tata cara pengolahan hasil perikanan melalui metode-metode yang higienis dan memenuhi standar pengolahan produk makanan, akan

semakin meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap hasil olahan ikan masyarakat lokal. "Dengan semakin baiknya mutu produk-produk olahan ikan maka tingkat konsumsi ikan juga akan semakin naik dari hari ke hari," paparnya. Hal tersebut juga akan menjawab kebutuhan masyarakat akan kebutuhan ikan yang cenderung meningkat. Menurut data KKP bulan Mei 2019, Nilai Tukar Perikanan (NTP) tumbuh 0,9% dibandingkan bulan Mei 2018. Peningkatan ini menunjukkan terdapat perbaikan daya beli masyarakat perikanan dibandingkan bulan Mei 2018. Sementara itu, Direktur Pengolahan dan Bina Mutu Direktorat Jenderal PDSPKP Innes Rahmania menjelaskan secara teknis bahwa untuk mencegah pembusukan, bisa digunakan beberapa alternatif seperti penggunaan es dan suhu panas atau pengeringan.

"Es merupakan medium pendingin yang paling baik. Dengan memberikan es yang cukup pada ikan akan dapat menurunkan suhu ikan sampai sekitar 0° C. Pada suhu tersebut kegiatan bakteri dan enzim dapat dihambat sehingga memperlambat pembusukan," paparnya.

Sedangkan pengeringan bertujuan mengurangi kadar air ikan sampai batas perkembangan mikro-organisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan terhenti sama sekali. Dengan demikian ikan yang dikeringkan mempunyai waktu simpan lebih lama.

Dalam waktu yang bersamaan dengan Sail Nias 2019 juga digelar Kampanye Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) yang diikuti oleh ratusan siswa SD di Nias Selatan.

Menurut Agus, mengkonsumsi ikan akan bermanfaat bagi tubuh khususnya tumbuh kembang dan kecerdasan. "Anak-anak yang sehat dan cerdas merupakan modal untuk mewujudkan SDM yang unggul. Untuk itu, KKP terus menggencarkan kampanye Gemarikan di seluruh Indonesia, khususnya anak-anak supaya mulai sejak dini senang makan ikan," pungkas Agus.