

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tingkat Konsumsi Ikan

Sebagai sumber pangan, ikan memiliki kandungan gizi yang sangat baik, seperti protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pembentukan otak janin, vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Hal yang paling penting adalah harganya yang jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya.

Tingkat konsumsi ikan atau sekarang dikenal dengan Angka konsumsi ikan merupakan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap komoditas ikan yang dikonversi dalam satuan kg per-kapita pertahun. Rata-rata peningkatan Angka konsumsi ikan dalam kurun waktu 5 tahun yakni dari tahun 2010 sampai dengan 2014 sebesar 5,78 %, sedangkan kenaikan angka konsumsi ikan dalam setahun yakni 2013-2014 sebesar 8,32%. Capaian angka (sementara) konsumsi ikan pada tahun 2015 adalah sebesar 41,11 kg per-kapita per-tahun, sedikit melebihi target yang telah ditetapkan. Tingkat konsumsi ikan di Indonesia relatif rendah dibandingkan dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki. Angka konsumsi ikan pada tahun 2010 sebesar 30,48 kg/kap/th, meningkat setiap tahunnya hingga mencapai 38,1 kg/kap/th pada tahun 2014 dengan tingkat pertumbuhan sebesar 5,78%. Penyebab rendahnya

konsumsi ikan diantaranya adalah kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat mengkonsumsi ikan, kurang lancarnya distribusi ikan, belum optimalnya sarana dan prasarana serta mitos yang berkembang di masyarakat (Djunaidah, 2017).

Berdasarkan kelompoknya, pasokan konsumsi protein ikan sebagian besar berasal dari konsumsi protein ikan dan udang segar yaitu lebih dari 43%, sedangkan kontribusi dari konsumsi protein ikan dan udang diawetkan sekitar 22%. Sementara itu, kontribusi dari protein hewani selain ikan yang dominan adalah telur ayam ras/kampung dan daging ayam ras/kampung. Kadar protein ikan segar atau olahan cukup tinggi, seperti cakalang 24,2 %, tuna 23,7 %, bandeng 21,7 %, lemuru 20,2 %, ikan mas 16 %, pindang 27 %, ikan asap 30 %, ikan asin 42-50 %, udang segar 21 % dan udang kering 62,4 %. Kandungan lemak ikan rendah, umumnya di bawah 5 persen dibandingkan dengan kandungan lemak ayam yang mencapai 25 %. Ikan juga kaya akan kalsium, fosfor, besi, Vitamin A dan B1 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017).

Protein Hewani banyak terdapat pada ikan. Ikan merupakan salah satu hasil perairan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan juga merupakan salah satu bahan pangan yang cukup mudah didapatkan di Indonesia. Mengingat potensi laut Indonesia yang sedemikian luas, ditambah lagi sumber air tawar yang cukup banyak untuk pengembangan perikanan darat, oleh karena itu ikan merupakan bahan pangan yang cukup penting bagi ketersediaan pangan di Indonesia. Ikan adalah sumber protein hewani kelas dua setelah daging, susu dan telur. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kandungan gizi ikan sangat tinggi terutama adanya kandungan Omega 3 untuk kecerdasan anak (Departemen Kesehatan RI, 2005). Kajian mutakhir menempatkan ikan dan berbagai hasil laut sebagai sumber vitamin dan mineral esensial yang amat

kaya. Ikan merupakan produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang : omega-3 (DHA) yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan omega-6, yang berperan amat bermakna dalam pertumbuhan dan kesehatan.

Teknologi makanan untuk mengolah ikan juga cukup canggih. Namun, konsumsi ikan secara nasional di Indonesia masih lebih rendah bila dibandingkan dengan Malaysia dan Singapura. Kekurangan konsumsi ikan dapat menyebabkan berbagai macam penyakit, seperti alzheimer, kardiovaskular, hipertensi, kanker, dan peradangan. Seperti yang kita ketahui, dalam ikan terkandung berbagai macam unsur yang diperlukan tubuh, diantaranya Vitamin A dan D dalam minyak ikan, Vitamin B Kompleks, dan berbagai macam mineral, seperti magnesium, fosfor, yodium, zat besi, tembaga, seng, dan selenium (Andriani & B., 2012)

1. Definisi Ikan

Menurut Pasal 1 Undang-Undang 45 tahun 2009, ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.

2. Jenis – Jenis Ikan

Menurut tempat hidupnya, ikan terbagi dalam tiga golongan, yaitu ikan laut, ikan darat, dan ikan migrasi.

a. Ikan Laut

Ikan laut adalah ikan yang hidup dan berkembang biak di air asin (laut, samudera, selat). Golongan ikan laut ini dapat dibagi lagi menjadi dua, yaitu ikan pelagik dan ikan demersial. Ikan pelagik adalah ikan yang hidup di daerah permukaan, misalnya ikan tongkol, makarel, lemuru, ikan terbang, dan herring. Golongan ikan yang hidup di

daerah dasar atau tempat yang lebih dalam disebut ikan demersial, contohnya ikan cod, kakap, dan hiu.

b. Ikan Darat

Ikan darat adalah ikan yang biasa hidup dan berkembang biak di air tawar, seperti sungai, danau, kolam, sawah, dan rawa. Contoh ikan darat yang banyak dikenal antara lain ikan mas, mujair, tawes, gurame, lele, sepat, dan gabus.

c. Ikan Migrasi

Golongan ikan yang hidup di laut tetapi bertelur atau berkembangbiak di sungai-sungai disebut ikan migrasi. Contohnya seperti ikan salem.

3. Jumlah Konsumsi Ikan

Jumlah Konsumsi Ikan yaitu rekomendasi asupan ikan yang baik menurut anjuran WHO 2003 yaitu dua porsi per minggu. Sedangkan kebutuhan pangan hewani khususnya untuk ikan, anjuran yang disarankan yaitu 2-4 porsi atau setara dengan 80-160 gram (2-4 potong ikan) untuk konsumsi ikan dalam sehari (Pedoman Gizi Seimbang, 2014). Frekuensi Konsumsi Ikan Menurut Kementerian Kesehatan RI 2017, konsumsi ikan masyarakat Indonesia baru mencapai 40 kg/kapita/tahun. Nilai ini masih jauh di bawah tingkat konsumsi negara lain seperti Jepang yang mencapai 110 kg per kapita per tahun, dan Malaysia yang mencapai 70 kg per kapita per tahun. Kemenkes merekomendasikan frekuensi asupan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia sebesar $> 3x/minggu$. (Kemenkes, 2017).

4. Frekuensi Konsumsi Ikan

Menurut Kementerian Kesehatan RI 2017, konsumsi ikan masyarakat Indonesia baru mencapai 40 kg/kapita/tahun. Nilai ini masih jauh di bawah tingkat konsumsi negara

lain seperti Jepang yang mencapai 110 kg per kapita per tahun, dan Malaysia yang mencapai 70 kg per kapita per tahun. Kemenkes merekomendasikan frekuensi asupan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia sebesar > 3x/minggu. (Kemenkes, 2017).

5. Nilai Gizi Ikan

Ikan terdiri dari ikan air tawar dan ikan air laut. Keduanya adalah makanan sumber protein yang sangat penting untuk pertumbuhan tubuh. Ikan mengandung 18% protein terdiri dari asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Kandungan lemaknya 1-20% adalah lemak yang mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Kandungan lemaknya sebagian besar adalah asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan dapat menurunkan kolesterol darah. Macam-macam ikan mengandung lemak yang bervariasi, ada yang lebih berlemak dan kurang berlemak. Lemak merupakan salah satu unsur besar dalam ikan, unsur lainnya protein, vitamin, dan mineral.

Protein dalam ikan tersusun dari asam-asam amino yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan. Selain itu, protein ikan amat mudah dicerna dan diabsorpsi. Komposisi gizi ikan sangat bervariasi dan dipengaruhi oleh banyak faktor, yaitu spesies, jenis kelamin, tingkat kematangan (umur), musim, siklus bertelur dan letak geografis. Kandungan protein ikan sangat dipengaruhi oleh kadar air dan lemaknya. Namun, secara umum dapat dikatakan bahwa ikan bersirip mengandung protein 16-24%, sedangkan pada ikan yang telah diolah kandungan proteinnya dapat mencapai 35%. Proporsi protein kolektif (kolagen) pada ikan jauh lebih rendah daripada daging ternak, yaitu berkisar antara 3-5% dari total protein.

Hal ini juga yang menyebabkan daging ikan lebih empuk (Khomsan, 2004). Jika dalam

menu sehari-hari kita menghadirkan ikan, maka kita memberikan sumbangan yang tinggi pada jaringan tubuh.

Absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi, ayam, dan lain-lain, karena daging ikan mempunyai serat protein lebih pendek daripada serat-serat protein daging sapi ataupun ayam. Vitamin yang ada dalam ikan juga bermacam-macam, yaitu vitamin A, vitamin D, tiamin, riboflavin, dan niasin. Ikan juga mengandung mineral yang ada dalam susu, seperti kalsium, dan fosfor akan lebih tinggi dibandingkan dengan susu (Andriani; Wirjatmadi, 2012).

Pada tahun 2014, tingkat konsumsi ikan di Indonesia sebesar 37,89 kg/kapita (KKP, 2014). Tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih berada di bawah tingkat konsumsi ikan di beberapa negara (Sokib, Palupi, & Suharjo, 2012). Tingkat konsumsi ikan pada tahun 2009 di Jepang adalah 110 kg/kap, Korea Selatan sebesar 85 kg/kapita, Amerika Serikat sebesar 80 kg/kapita, Singapura sebesar 80 kg/kapita, Hongkong sebesar 85 kg/kapita, dan Malaysia sebesar 45 kg/kapita.

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi penyebab rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, antara lain karena kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi dan manfaat protein ikan bagi kesehatan dan kecerdasan, rendahnya suplai ikan khususnya ke daerah-daerah pedalaman akibat kurang lancarnya distribusi pemasaran ikan, belum berkembangnya teknologi pengolahan/pengawetan ikan sebagai bentuk keanekaragaman dalam memenuhi tuntutan selera konsumen dan sarana pemasaran serta distribusi masih terbatas baik dari segi kualitas maupun kuantitas.

Tingkat konsumsi ikan menjadi rendah karena ada suatu kemungkinan adanya produk

nabati yang lebih murah telah mengalihkan konsumsi ikan, seperti yang diperoleh dari kedelai. Kemungkinan lain, adanya persediaan, harga, dan sistem pemasaran yang berubah-ubah.

B. Persentase Belanja Ikan

Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki keunggulan dibandingkan dengan bahan pangan lainnya (Ditjen PDSPKP, 2015). Sokib, Palupi, dan Suharjo (2012) menyatakan bahwa Indonesia sangat berpeluang untuk menjadikan ikan sebagai sumber protein utama sebagai upaya untuk meningkatkan gizi masyarakat. Hal ini dikarenakan Indonesia memiliki potensi ikan yang melimpah, baik dari hasil tangkapan maupun dari hasil budidaya.

Realisasi produksi perikanan tangkap pada tahun 2014 adalah sebanyak 6.200.180 ton. Capaian tersebut terdiri atas produksi perikanan laut sebanyak 5.779.990 ton dan perikanan umum darat (PUD) sebanyak 420.190 ton. Pencapaian produksi perikanan budidaya di Indonesia pada tahun 2014 sebesar 14,52 juta ton. Sementara itu, jumlah produk olahan hasil perikanan tahun 2014 sebesar 5,37 juta ton yang terdiri dari jumlah produk olahan Unit Pengolah Ikan (UPI) skala UMKM sebesar 3,61 juta ton dan jumlah produk olahan UPI skala besar sebesar 1,76 juta ton (KKP, 2014). Penyediaan ikan untuk konsumsi tahun 2010 sebanyak 38,39 kg/kap, tahun 2011 sebanyak 42,49 kg/kap, tahun 2012 sebanyak 347,22 kg/kap, tahun 2013 sebanyak 47,77 kg/kap dan tahun 2014 sebanyak 51,80 kg/kap, sedangkan konsumsi ikan oleh masyarakat pada tahun 2010 sebesar 30,48 kg/kap, tahun 2011 sebesar 32,25 kg/kap, tahun 2012 sebesar 33,89 kg/kap, tahun 2013 sebesar 35,21 kg/kap dan tahun

2014 sebesar 37,89 kg/kap (SEDATIK, 2016).

Berdasarkan kajian Ditjen PDSPKP (2015), penyebab dari rendahnya konsumsi ikan adalah kurangnya pasokan ikan yang kontinyu dan bermutu; kurangnya sarana penjualan ikan yang representatif, bersih, dan sesuai dengan keinginan konsumen; belum berkembangnya sistem logistik dan distribusi ikan yang mampu mengirimkan ikan dari daerah produsen sampai ke konsumen di daerah pelosok maupun pegunungan; dan juga kurangnya ketersediaan variasi menu maupun olahan ikan di pasar. Selain itu, konsumsi ikan antarwilayah di Indonesia belum merata. Wilayah Indonesia Bagian Timur yang antara lain terdiri atas daerah di Pulau Sulawesi, Maluku, dan Papua diketahui memiliki tingkat konsumsi ikan lebih tinggi dibandingkan dengan daerah di Indonesia Bagian Barat, khususnya Pulau Jawa. Rendahnya konsumsi ikan masyarakat Indonesia juga ditunjukkan oleh rendahnya permintaan produk perikanan.

Rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, dikarenakan berbagai factor terkait dengan harga, pendapatan, motivasi konsumen, dan lain sebagainya. Harga merupakan sejumlah nilai yang dikeluarkan konsumen dengan manfaat atau kegunaan yang dirasakan baik melalui jasa ataupun produk yang dijual oleh perusahaan (Landugara, Yusuf, & Siang, 2016). Fungsi harga ialah membantu para pembeli untuk memutuskan cara memperoleh manfaat atau utilitas tertinggi yang diharapkan berdasarkan daya belinya. Selain itu fungsi harga ialah untuk membidik konsumen mengenai factor - faktor produk, seperti kualitas. Setelah mempertimbangkan harga, konsumen juga mempertimbangkan bagaimana mereka dan dengan tujuan apa mereka dimotivasi oleh diri mereka sendiri (motivasi konsumen). Motivasi yang ada pada seorang (konsumen) akan mewujudkan suatu tingkah laku yang diarahkan pada tujuan mencapai sasaran

kepuasan. Jadi motivasi bukanlah sesuatu yang dapat diamati, tetapi adalah hal yang dapat disimpulkan. Tiap kegiatan yang dilakukan oleh seseorang itu didorong oleh suatu kekuatan dalam diri orang tersebut, kekuatan pendorong inilah yang kita sebut motivasi.

Berdasarkan hasil SUSENAS September 2019 didapatkan yaitu terdapat 6 provinsi yang berada dibawah Rata – Rata Pengeluaran Perkapita Untuk Konsumsi Ikan Penduduk Indonesia (Desa + Kota) yang berada dikisaran 4,29% - 6,03%, dimana total penduduk Indonesia rata – rata pengeluaran perkapita untuk konsumsi ikan yaitu sebesar 7,63%.

C. Keterkaitan Antara Persentase Belanja Ikan Dan Tingkat Konsumsi Ikan

Rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, antara lain dikarenakan berbagai faktor yaitu harga, pendapatan, motivasi konsumen, pendapatan dan lain sebagainya (Landugara, Yusuf, & Siang, 2016). Besarnya tingkat konsumsi konsumen dipengaruhi oleh besarnya tingkat pendapatan yang diterima per bulan. Maka apabila pendapatan konsumen meningkat maka pola konsumsi konsumen meningkat. Konsumen melakukan pembelian untuk memenuhi kebutuhannya.

Konsumen akan memenuhi semua yang diperlukan oleh tubuhnya sehingga tidak akan kekurangan apapun, karena tubuh yang sehat akan memudahkan konsumen dalam beraktifitas (Asriani, Budiyanto, & A, 2016). Konsumen dalam mengkonsumsi suatu produk tidak menginginkan produk tersebut secara langsung, tetapi menginginkan atribut (sifat) yang dimiliki produk tersebut. Demikian pula halnya dalam membeli ikan, konsumen menginginkan atribut (sifat) yang dimiliki ikan. Atribut produk

memiliki peran yang sangat penting bagi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian. Dalam sebuah produk pasti terdapat unsur-unsur atribut produk yang dapat mempengaruhi konsumen dalam melakukan keputusan pembelian yaitu kualitas produk, harga dan merek. Hal tersebut menjadi bahan pertimbangan paling utama bagi konsumen sebelum melakukan keputusan pembelian pada suatu produk. Sesuai dengan konsep pemasaran, produsen atau pemasar akan berusaha memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Banyaknya faktor yang mempengaruhi seorang konsumen untuk memutuskan produk yang akan dibelinya, akan mempengaruhi perilaku beli konsumen tersebut.

Dengan demikian, jika pendapatan konsumen meningkat maka pola konsumsi konsumen meningkat. Konsumen melakukan pembelian untuk memenuhi kebutuhannya, maka ada kaitannya antara tingkat konsumsi ikan dengan persentase belanja ikan.