

ANALISIS KETERSEDIAAN DAN POLA MUSIM PENANGKAPAN IKAN BAHAN BAKU INDUSTRI IKAN ASIN DI PPP KOTA AGUNG***Analysis of Fish Raw Material Availability and Seasonal Fishing Patterns for the Salted Fish Industry at Kota Agung Coastal Fishing Port*****Khoerul Fatoni^{1*}, Denta Tirtana¹, Nur Rizki Sari¹, Fauzi Syahputra², M. Canggih Panggagas², Rifa Nur Azizah², Azwa Virzinaya Agustina²**¹Prodi D4 Teknologi Cerdas Penangkapan Ikan, Jurusan Perikanan dan Kelautan, Politeknik Negeri Lampung²Prodi D3 Perikanan Tangkap, Jurusan Perikanan dan Kelautan, Politeknik Negeri Lampung

Jl. Soekarno Hatta No 10 Rajabasa, Rajabasa Raya Kota Bandar Lampung, Telp. 0721 703995, Fax. 0721 787309

Email: khoerulfatoni@polinela.ac.id*Diserahkan tanggal: 1 September 2026, Revisi diterima tanggal: 29 September 2026***ABSTRAK**

Industri perikanan, khususnya pengolahan ikan asin, berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat pesisir. Ketersediaan ikan sebagai bahan baku utama menjadi faktor penting bagi keberlanjutan produksi industri pengolahan ikan asin di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Kota Agung. Penelitian bertujuan untuk menganalisis jenis dan jumlah ikan bahan baku industri ikan asin, tingkat fluktuasi pasokan, dan pola musim penangkapan ikan. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis komposisi hasil tangkapan, analisis fluktuasi pasokan, dan Indeks Musim Penangkapan (IMP) ikan bahan baku menggunakan data produksi ikan hasil tangkapan di PPP Kota Agung pada tahun 2021-2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis ikan yang berpotensi menjadi bahan baku industri ikan asin di PPP Kota Agung meliputi ikan layang, tamban, teri, selar, tanjan, semar, dan peperek dengan rata-rata ketersediaan sebesar 13.579 kg/bulan. Ketersediaan bahan baku mengalami fluktuasi yang sangat tinggi, dengan nilai rata-rata koefisien variasi sebesar 72,43 %. Nilai rata-rata IMP berkisar 26,83%–317,21%, dengan musim puncak ikan bahan baku yang terjadi pada periode bulan Juli, Oktober, November, dan Desember. Berdasarkan hasil penelitian, bahan baku industri ikan asin di PPP Kota Agung memiliki jenis yang beragam, tetapi pasokannya masih berfluktuasi tinggi. Pola musim penangkapan dapat menjadi dasar pengelolaan pasokan bahan baku untuk mendukung keberlanjutan industri ikan asin.

Kata kunci: Industri, Ketersediaan, Bahan Baku, Musim Penangkapan, PPP Kota Agung**ABSTRACT**

The fisheries industry, particularly salted fish processing, plays an important role in supporting food security and coastal community livelihoods. The availability of fish as the main raw material determines the sustainability of salted fish production at the Coastal Fishing Port (PPP) of Kota Agung. This study aimed to analyze fish species and quantities used as raw materials, supply fluctuations, and fishing seasonality patterns. A quantitative approach was employed through catch composition analysis, supply fluctuation analysis, and Fishing Season Index (FSI) analysis using fish production data from PPP Kota Agung during 2021–2025. The results showed that potential raw materials for the salted fish industry at PPP Kota Agung include Indian scad, White sardine, Anchovy, Blackfin scad, Goldstripe sardine, Moonfish, and Ponyfish, with an average availability of 13,579 kg/month. Raw material supply showed high variability, with an average coefficient of variation of 72.43%. The Fishing Season Index (FSI) ranged from 26.83% to 317.21%, indicating peak raw material availability during July, October, November, and December. The study concludes that the salted fish industry at PPP Kota Agung relies on diverse fish resources; however, raw material availability remains highly variable. Fishing season patterns can provide a basis for developing raw material supply management strategies to support the sustainability of the salted fish industry.

Keywords: Availability, Fishing Port Kota Agung, Fishing Seasonality, Industry, Raw Material

PENDAHULUAN

Sektor perikanan tangkap memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan, penyediaan bahan baku industri, serta peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir. Kontribusi sektor perikanan tangkap terhadap ketahanan pangan yaitu dengan menyediakan ikan yang terjangkau dan mudah dimanfaatkan sebagai sumber pemenuhan protein bagi kebutuhan masyarakat (Harahap and Putri, 2024; Tarno, 2025). Selain untuk langsung dikonsumsi, ikan hasil tangkapan juga dimanfaatkan sebagai bahan baku industri perikanan untuk memproduksi berbagai produk olahan ikan. Dengan demikian, kebutuhan masyarakat akan sumber daya ikan diperkirakan akan terus meningkat. Hal ini diperkuat oleh meningkatnya serapan ikan oleh masyarakat dalam kurun waktu 2021-2025 dari 6,8 juta ton/tahun menjadi 7,3 juta ton/tahun (KKP, 2026). Berkembangnya pemanfaatan sumber daya ikan akan mendorong kegiatan ekonomi masyarakat pesisir yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan.

Salah satu bentuk pemanfaatan hasil perikanan yang berkembang di tingkat lokal adalah industri pengolahan tradisional, seperti ikan asin, yang banyak dijalankan oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Industri ikan asin memiliki keunggulan dalam hal daya simpan produk yang lebih lama, teknologi yang relatif sederhana (Indrastuti *et al.* 2019; Zaini *et al.* 2023), serta pasar yang luas, baik lokal maupun antardaerah. Pengolahan ikan asin mampu meningkatkan daya simpan ikan dan memberikan nilai tambah sehingga memberikan keuntungan yang menjanjikan bagi pelaku UMKM (Anwar *et al.* 2025), yaitu mencapai 8,9 juta per bulan (Sarumpaet *et al.* 2025). Oleh karena itu, pengolahan ikan asin menjadi salah satu pilihan utama bagi UMKM perikanan.

Pelabuhan Perikanan Pantai Kota Agung, sebagai salah satu pusat pendaratan ikan di Kabupaten Tanggamus, memiliki potensi besar untuk menyediakan bahan baku ikan untuk industri pengolahan. Produksi ikan di PPP Kota Agung pada tahun 2024 mencapai 389 ton/tahun (Fatoni *et al.* 2026). Produksi ikan yang didaratkan di pelabuhan ini berasal dari aktivitas perikanan tangkap di perairan Teluk Semangka dan sekitarnya. Namun demikian, ketersediaan ikan sebagai bahan baku tidak selalu stabil karena dipengaruhi oleh faktor musim, cuaca, armada penangkapan, serta dinamika sumber daya ikan.

Ketidakstabilan pasokan bahan baku menjadi salah satu permasalahan utama yang dihadapi UMKM ikan asin. Pada musim paceklik, jumlah ikan yang tersedia menurun drastis sehingga menghambat proses produksi dan berdampak pada pendapatan pelaku usaha. Sebaliknya, pada musim puncak, terjadi kelebihan pasokan yang tidak seluruhnya dapat

dimanfaatkan secara optimal karena keterbatasan kapasitas pengolahan dan penyimpanan. Oleh karena itu, diperlukan informasi mengenai stabilitas bahan baku untuk melakukan perencanaan dalam proses produksi pengolahan ikan asin.

Penelitian mengenai ketersediaan bahan baku pada industri pengolahan ikan yang dilakukan oleh Kartika *et al.* (2022) dan Nugroho *et al.* (2026). Kedua penelitian tersebut mengungkapkan bahwa pasokan bahan baku industri ikan asin dipengaruhi oleh musim ikan. Kegiatan pengolahan ikan asin yang dilakukan pada musim normal dan musim puncak lebih menguntungkan karena ketersediaan bahan baku melimpah (Kartika *et al.* 2022). Temuan tersebut menunjukkan bahwa informasi mengenai ketersediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting dalam perencanaan produksi industri pengolahan asin. Namun, informasi mengenai ketersediaan bahan baku perlu dikaji lebih lanjut tidak hanya sebatas pada jenis dan jumlah ikan bahan baku yang tersedia, tetapi juga fluktuasi pasokan dan pola temporal ketersediaannya sebagai dasar perencanaan produksi.

Sementara itu penelitian mengenai pola musim penangkapan ikan telah banyak dilakukan, diantaranya adalah kajian komposisi hasil tangkapan dan pola musim penangkapan cantrang di Jawa Tengah oleh Imron *et al.* (2021) dan Penelitian Sari *et al.* (2021) tentang pola musim penangkapan ikan pelagis di Lampung yang dipengaruhi oleh faktor cuaca. Kedua penelitian tersebut memberikan informasi mengenai dinamika hasil tangkapan ikan dan periode musim penangkapan ikan yang dimanfaatkan untuk mengoptimalkan kegiatan penangkapan ikan. Kajian tersebut masih berorientasi pada aktivitas penangkapan dan pengelolaan sumberdaya ikan, sedangkan keterkaitan musim penangkapan ikan dengan ketersediaan bahan baku industri pengolahan ikan belum dikaji pada penelitian-penelitian tersebut. Dengan demikian, diperlukan kajian yang menghubungkan dinamika ketersediaan ikan hasil tangkapan dengan pasokan bahan baku pada industri pengolahan ikan khususnya industri ikan pengolahan ikan asin.

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu, kesenjangan penelitian terletak pada belum terintegrasinya analisis jenis dan jumlah ikan yang potensial sebagai bahan baku industri ikan asin, fluktuasi ketersediaan ikan, serta pola musim penangkapan ikan dalam satu kerangka analisis yang berorientasi pada perencanaan produksi UMKM. Penelitian ini bertujuan mengisi kesenjangan tersebut melalui kajian ketersediaan bahan baku ikan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Kota Agung, yang mencakup identifikasi jenis dan jumlah ikan potensial, analisis fluktuasi ketersediaan ikan bahan baku, serta identifikasi pola musim penangkapan ikan bahan baku industri ikan asin. Integrasi ketiga aspek tersebut diharapkan menghasilkan informasi yang lebih

komprehensif untuk menentukan perencanaan produksi industri ikan asin secara lebih terarah. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengambilan keputusan bagi UMKM ikan asin dalam mengantisipasi perubahan pasokan bahan baku dan menjaga keberlanjutan usaha.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian

Penelitian dilakukan di Pelabuhan Perikanan Pantai Kota Agung, Kecamatan Kota Agung, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. Peta lokasi penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.

Prosedur penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif untuk memberikan gambaran terhadap komposisi ikan hasil tangkapan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Kota Agung berdasarkan jenis dan jumlahnya. Dilakukan pengumpulan data sekunder ikan hasil tangkapan yang didaratkan di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir, yaitu 2021–2025. Selain data sekunder, dilakukan juga observasi dan wawancara dengan pelaku usaha ikan asin yang aktif beroperasi di sekitar PPP Kota Agung untuk mendapatkan jenis ikan bahan baku yang digunakan pada proses produksi.

Pengolahan data dilakukan dengan *software Microsoft Excel* untuk melakukan pengelompokan data jenis dan jumlah ikan hasil tangkapan di PPP Kota Agung, upaya penangkapan ikan, dan jenis ikan bahan baku industri ikan asin. Penentuan jenis ikan hasil tangkapan dominan dilakukan dengan menghitung

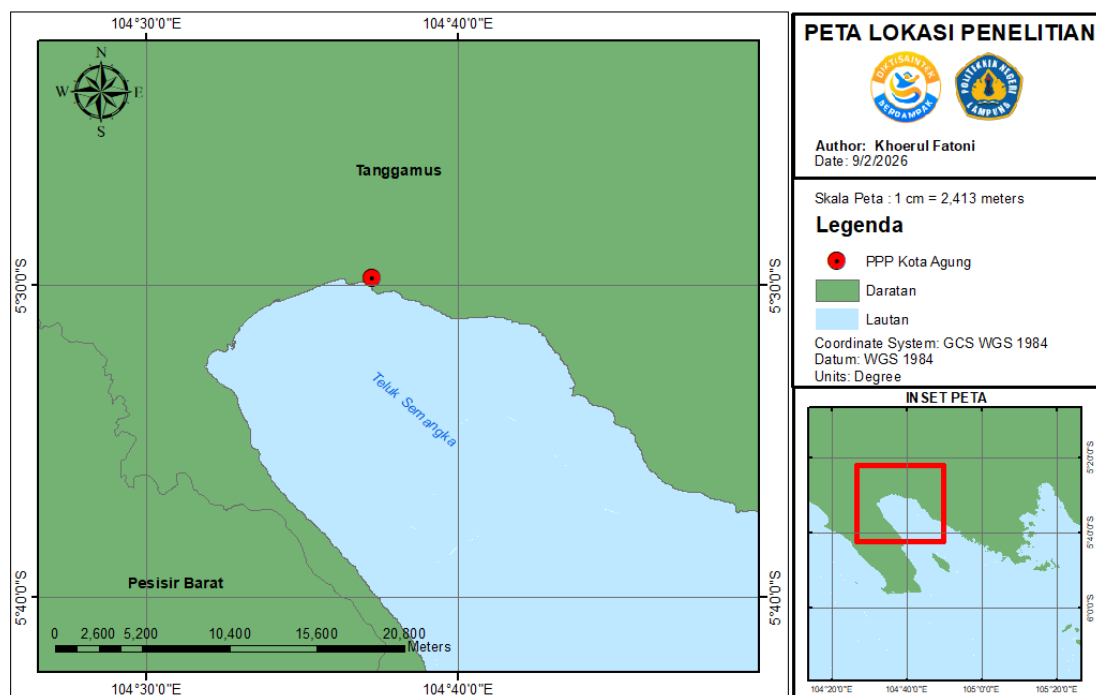
proporsi jenis ikan terhadap volume total seluruh ikan yang didaratkan. Berdasarkan informasi tersebut, kemudian dilakukan identifikasi kesesuaian jenis ikan dengan jenis ikan bahan baku industri ikan asin, sehingga diperoleh jumlah ikan bahan baku yang tersedia di PPP Kota Agung selama periode 2021–2025.

Penilaian tingkat fluktuasi ikan bahan baku dilakukan dengan menghitung koefisien variasi terhadap jumlah ikan bahan baku yang tersedia di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir, yaitu 2021–2025. Koefisien variasi merupakan nilai perbandingan standar deviasi terhadap nilai rata-rata. Berikut ini adalah formula dari koefisien variasi berdasarkan (Toisuta *et al.* 2024).

$$C_v = \frac{S}{\bar{x}}$$

Dengan C_v adalah koefisien variasi, S = Simpangan baku, $\bar{x}$ = Nilai rata-rata volume produksi. Semakin rendah nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa semakin kecil fluktuasi ketersediaan bahan baku. Hal ini mengindikasikan bahwa tingkat stabilitas bahan baku lebih baik. Sebaliknya, semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa semakin besar fluktuasi ketersediaan bahan baku dan semakin buruk tingkat stabilitas (Aulia and Hadi, 2026).

Penentuan pola musim penangkapan ikan dilakukan melalui analisis indeks musim penangkapan ikan berdasarkan data upaya penangkapan dan jumlah hasil tangkapan ikan bahan baku yang didaratkan di PPP Kota Agung selama 2021–2025. Penentuan indeks musim penangkapan ikan dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu penentuan nilai *catch per unit effort* (CPUE), perhitungan *fishing power index* (FPI), dan perhitungan CPUE standar.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Setelah diperoleh nilai CPUE standar, dilakukan penyusunan deret CPUE standar pada periode 2021-2025, kemudian dilakukan pengolahan data dengan metode *moving average* 12 bulan untuk memperoleh rasio rata-rata bulanan. Kemudian dilakukan perhitungan faktor koreksi. Setelah dilakukan perhitungan faktor koreksi, nilai indeks musim penangkapan ikan dapat ditentukan dengan mengalikan rata-rata bulanan dengan faktor koreksi. Berikut ini disajikan formula untuk menentukan indeks musim penangkapan ikan berdasarkan Nurani *et al.* (2021) sebagai berikut:

1. Perhitungan CPUE

$$CPUE = \frac{Catch}{Effort}$$

CPUE merupakan hasil tangkapan per upaya penangkapan (kg/trip), *Catch* adalah volume hasil tangkapan (kg) dan *Effort* adalah upaya penangkapan (trip).

2. Perhitungan Fishing Power Index (FPI)

$$FPI = \frac{CPUE_{dst}}{CPUE_{st}}$$

$CPUE_{dst}$ adalah CPUE alat yang akan distandardisasi (kg/trip), sedangkan $CPUE_{st}$ yaitu CPUE alat tangkap standar (kg/trip).

3. Perhitungan Upaya Standar

$$Fs = FPI \times Fdst$$

F_s berupa upaya penangkapan hasil standardisasi (trip), FPI yaitu *Fishing Power Index* dan F_{dst} diartikan sebagai upaya penangkapan yang akan distandardisasi (trip).

4. Perhitungan CPUE standar

$$CPUE_s = \frac{Catch}{Effort}$$

CPUEs yaitu hasil tangkapan per hasil standardisasi upaya penangkapan ikan (kg/trip), *Catch* adalah volume hasil tangkapan bulan ke-*i* (kg) dan *Effort* berarti upaya penangkapan hasil standardisasi bulan ke-*i* (trip).

5. Penyusunan deret CPUE hasil standardisasi

$$CPUE = n_i$$

Keterangan *i* menunjukkan 1,2,3,...,n dan n_i adalah urutan ke-*i*.

6. Penyusunan rata-rata bergerak 12 bulan

$$RGi = \frac{1}{12} \left[\sum_{i=i-6}^{i+5} CPUE_i \right]$$

RG adalah rata-rata bergerak 12 bulan urutan ke-*I*, $CPUE_i$ berupa CPUE urutan ke-*I* dan *i* diartikan 7,8,...,n-5.

7. Penyusunan rata-rata bergerak terpusat

$$RGPi = \frac{1}{2} \left[\sum_{i=1}^{i-1} RG_i \right]$$

$RGPi$ merupakan rata-rata bergerak CPUE terpusat ke-*I*, RG_i yaitu rata-rata bergerak 12 bulan urutan ke-*I* dan *i* adalah 7,8, ..., n-5.

8. Penyusunan rasio rata-rata bulanan

$$Rbi = \frac{CPUE_i}{RGPi}$$

Rbi diartikan sebagai rasio rata-rata bulan urutan ke-*I*, $CPUE_i$ yaitu CPUE urutan ke-*I* dan $RGPi$ adalah rata-rata bergerak CPUE terpusat urutan ke-*i*.

9. Perhitungan total rasio rata-rata bulanan

$$JRRBi = \sum_{i=1}^{12} RRBi$$

$JRRBi$ yaitu Jumlah rasio rata-rata bulanan, $RRBi$ berupa rata-rata Rbi bulan ke-*I* dan *I* diartikan 1,2,..., 12.

10. Perhitungan faktor koreksi

$$FK = \frac{1200}{JRRB}$$

FK adalah nilai faktor koreksi dan $JRRB$ yaitu jumlah rasio rata-rata bulanan.

11. Perhitungan nilai IMP

$$IMP_i = RRBi \times FK$$

IMP_i berarti indeks musim penangkapan bulan ke-*I*, $RRBi$ adalah rasio rata-rata bulanan, FK yaitu nilai faktor koreksi dan *I* yaitu 1,2, ..., 12.

Penentuan musim penangkapan ikan bahan baku pada industri pengolahan ikan asin ditentukan berdasarkan hasil perhitungan nilai indeks musim penangkapan ikan. Musim puncak merupakan musim pada saat jumlah produksi ikan bahan baku mencapai nilai tertinggi, kemudian musim sedang merupakan kondisi ketika produksi ikan bahan baku mendekati produksi rata-rata, dan musim paceklik adalah kondisi ketika produksi ikan bahan baku berada di bawah rata-rata produksi. Penentuan musim puncak, musim sedang dan musim paceklik untuk ikan bahan baku dilakukan berdasarkan kriteria nilai IMP yang digunakan oleh Adhihapsari *et al.* (2025) sebagai berikut:

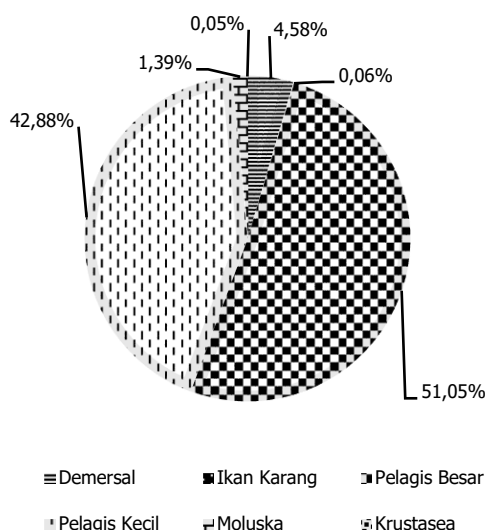
Tabel 1. Kriteria musim penangkapan ikan

Nilai IMP	Musim
$IMP < 0,5$	Musim Paceklik
$0,5 \leq IMP \leq 1$	Musim Sedang
$1 < IMP$	Musim Puncak

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa selama periode 2021 sampai dengan 2025 jenis ikan yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Kota Agung terdiri dari 104 spesies yang dikelompokkan ke dalam 6 kelompok jenis ikan, yaitu ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, ikan demersal, ikan karang, moluska, dan krustasea. Komposisi berdasarkan kelompok jenis ikan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Komposisi jenis ikan di PPP Kota Agung tahun 2021-2025

Komposisi kelompok jenis ikan memiliki nilai persentase berkisar 0,05%–51,05%. Kelompok ikan pelagis besar menjadi kelompok ikan yang memiliki persentase tertinggi dengan persentase 51,05%, diikuti oleh kelompok ikan pelagis kecil dengan persentase 42,88%, sedangkan kelompok yang memiliki persentase terendah adalah kelompok ikan karang dan krustasea dengan persentase 0,06% dan 0,05%. Dengan demikian, jenis ikan dengan komposisi tertinggi yang dihasilkan oleh kegiatan penangkapan ikan di PPP Kota Agung selama periode 2021-2025 adalah jenis ikan pelagis dengan persentase total 93,93%.

Jumlah produksi ikan di PPP Kota Agung selama periode 2021 hingga 2025 berkisar antara 276.795 kg/tahun dan 668.795 kg/tahun. Volume total produksi selama 5 tahun mencapai 2.184.277 kg atau 2.184,3 ton. Rata-rata volume produksi ikan di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir mencapai 436.855 kg/tahun atau 436,9 ton/tahun. Berdasarkan tren pertumbuhan volume produksi di PPP Kota Agung,

trennya meningkat dengan persentase rata-rata pertumbuhan 15,09%/tahun. Pertumbuhan tertinggi terjadi pada tahun 2023 dengan nilai pertumbuhan 67,19% dari periode sebelumnya dan pertumbuhan terendah terjadi pada tahun 2025 dengan nilai pertumbuhan -47,26% dari periode sebelumnya.

Tabel 2. Volume produksi ikan di PPP Kota Agung periode 2021-2025

Tahun	Volume Produksi	Pertumbuhan
2021	276.795	Tahun dasar
2022	331.587	19,80%
2023	554.383	67,19%
2024	668.795	20,64%
2025	352.717	-47,26%
Kisaran	276.795 s.d. 668.795	-47,26% s.d. 67,19%
Rata-rata	436.855	15,09%
Jumlah	2.184.277	

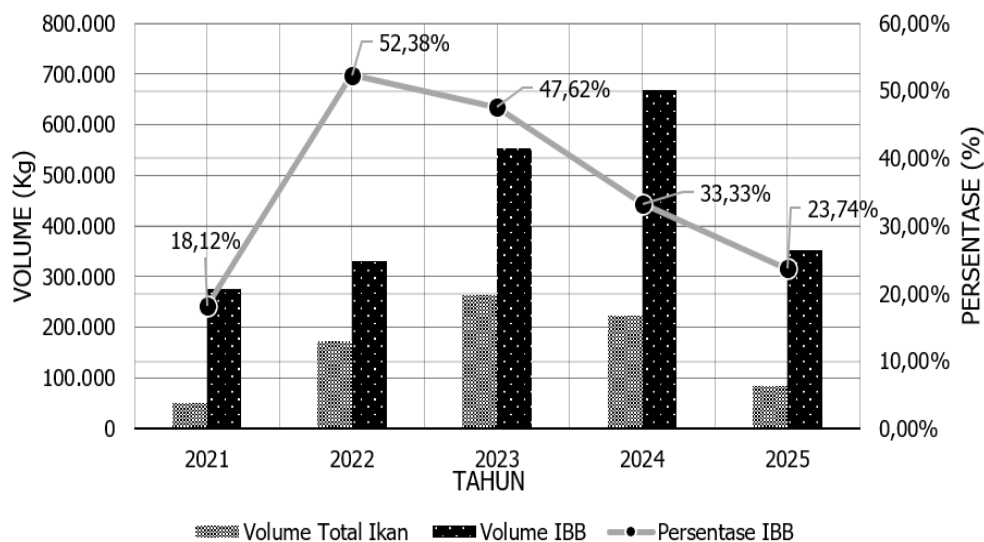
Berdasarkan jenis dan jumlah hasil tangkapan ikan di PPP Kota Agung, PPP Kota Agung memiliki potensi besar sebagai penyedia kebutuhan ikan untuk konsumsi masyarakat dan industri pengolahan ikan. Hasil observasi lapangan terhadap kegiatan pengolahan ikan yang dilakukan masyarakat adalah jenis pengolahan ikan asin. Terdapat 6 unit usaha pengolahan ikan asin di sekitar PPP Kota Agung. Hasil wawancara dengan pelaku usaha ikan asin menunjukkan bahwa seluruh pelaku usaha hanya mengandalkan hasil tangkapan yang tersedia di PPP Kota Agung sebagai bahan baku pada proses pengolahan. Terdapat 7 jenis ikan yang paling banyak diolah, yaitu ikan layang, tamban, teri, selar, tanjan, semar, dan peperek. Jenis tersebut digunakan karena ketersediaannya yang cukup besar di PPP Kota Agung. Hal ini dibuktikan dengan jumlah hasil tangkapan dominan di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir pada Tabel 3.

Terdapat 10 jenis ikan hasil tangkapan dominan di PPP Kota Agung, yaitu ikan tongkol lisong, layang, tamban, teri, selar, tanjan, semar, peperek, tongkol balaki, dan kembung lelaki. Tongkol lisong merupakan jenis ikan yang paling dominan dengan proporsi 45,10%. Berdasarkan Tabel 3 di atas, diketahui bahwa 7 dari 10 jenis ikan hasil tangkapan dominan di PPP Kota Agung merupakan jenis ikan bahan baku industri pengolahan ikan asin dengan proporsi berkisar antara 2,67%–8,88%. Secara agregat, proporsi ikan bahan baku yang tersedia di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir berjumlah 37,30%.

Tabel 3. Ikan hasil tangkapan dominan di PPP Kota Agung periode 2021-2025

No	Nama Ikan	Jumlah (Kg)	Rata-rata (Kg)	Proporsi (%)	Kategori
1	Tongkol Lisong	985.123	197.025	45,10%	Non IBB
2	Layang	194.040	38.808	8,88%	IBB
3	Tamban	187.121	37.424	8,57%	IBB
4	Teri	127.024	25.405	5,82%	IBB
5	Selar	106.190	21.238	4,86%	IBB
6	Tanjan	77.291	15.458	3,54%	IBB
7	Semar	64.759	12.952	2,96%	IBB
8	Peperek	58.327	11.665	2,67%	IBB
9	Tongkol Balaki	41.619	8.324	1,91%	Non IBB
10	Kembung lelaki	35.490	7.098	1,62%	Non IBB
11	Spesies lainnya	307.293	61.459	14,07%	
Jumlah		2.184.277	436.855	100,00%	

*IBB = Ikan Bahan baku, Non IBB = Bukan Ikan Bahan Baku

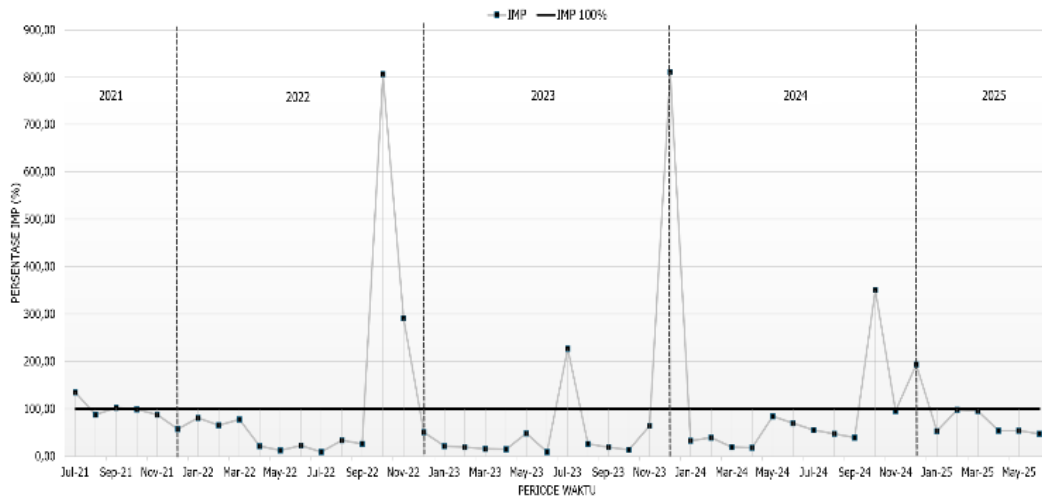


Gambar 3. Proporsi jumlah IBB terhadap jumlah total ikan di PPP Kota Agung (2021-2025)

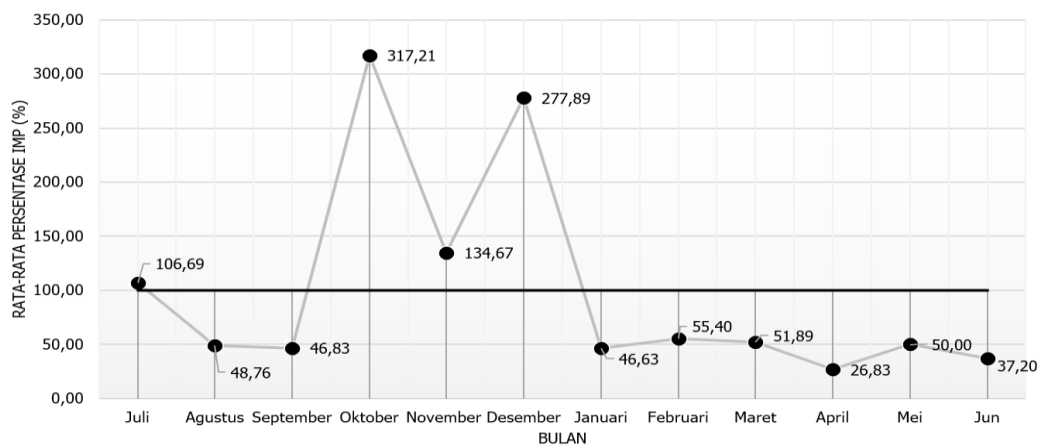
Tren proporsi ketersediaan ikan sebagai bahan baku ikan asin di PPP Kota Agung selama periode 2021–2025 menunjukkan peningkatan pada tahun 2022 dibandingkan tahun 2021 sebesar 34,26 poin persentase, yaitu dari 18,12% menjadi 52,38%. Namun, pada periode 2023–2025 proporsi tersebut mengalami penurunan secara berturut-turut sebesar 4,76 poin persentase, 14,29 poin persentase, dan 9,58 poin persentase. Meskipun volume produksi total ikan mengalami peningkatan dari tahun 2021 hingga 2024, kondisi tersebut tidak secara langsung menunjukkan peningkatan ketersediaan ikan sebagai bahan baku ikan asin. Hal ini terlihat dari volume ikan bahan baku yang hanya mengalami peningkatan hingga tahun 2023, kemudian menurun pada tahun berikutnya. Selain itu, penurunan proporsi ikan bahan baku terhadap total produksi ikan telah mulai terlihat sejak tahun 2023, yang menunjukkan adanya perubahan komposisi pemanfaatan hasil tangkapan di PPP Kota Agung.

Tabel 4. Analisis koefisien variasi

Bulan	Rata-rata volume produksi (2021-2025)	Standar deviasi	Koefisien variasi (%)
Januari	9.688	7.903	81,57%
Februari	9.867	8.470	85,84%
Maret	10.242	5.287	51,62%
April	9.056	5.121	56,55%
Mei	9.412	5.773	61,34%
Juni	12.504	10.843	86,72%
Juli	17.391	17.093	98,29%
Agustus	8.102	3.765	46,47%
September	17.284	11.175	64,66%
Oktober	25.860	19.953	77,16%
November	18.710	13.889	74,23%
Desember	14.835	12.558	84,65%
Rata-rata	13.579	10.153	72,43%



Gambar 4. Pola musim penangkapan ikan bahan baku di PPP Kota Agung tahun 2021-2025



Gambar 5. Pola musim penangkapan ikan bahan baku ikan asin berdasarkan nilai rata-rata IMP bulanan di PPP Kota Agung

Berdasarkan analisis koefisien variasi, volume produksi selama periode 2021–2025 menunjukkan tingkat fluktuasi yang tinggi dengan nilai KV rata-rata sebesar 74,23%. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa produksi belum stabil karena terjadi perbedaan volume produksi yang cukup besar antartahun. Hampir seluruh bulan memiliki nilai koefisien variasi di atas 50%, yang mengindikasikan tingginya ketidakpastian produksi sepanjang tahun. Nilai variasi tertinggi terjadi pada bulan Juli sebesar 98,29%, sedangkan variasi terendah terjadi pada bulan Agustus sebesar 46,47%.

Berdasarkan hasil analisis pola musim penangkapan ikan bahan baku industri ikan asin di PPP Kota Agung pada periode 2021-2025 menunjukkan bahwa musim puncak penangkapan terjadi di bulan juli 2021 dengan nilai IMP 135,16%, pada tahun 2022 musim puncak penangkapan ikan terjadi pada bulan oktober dan november dengan nilai IMP 805,83% dan 291,48%, pada tahun 2023 musim puncak terjadi pada bulan juli dan desember dengan nilai IMP 227,42% dan 810,85%, tahun 2024 musim puncak penangkapan ikan terjadi pada bulan oktober dan desember dengan nilai IMP 350,59% dan 193,01%. Sementara itu, sebagian besar periode lainnya berada

pada kategori musim sedang dengan nilai IMP berkisar 50–100%. Beberapa bulan dengan nilai IMP < 50% menunjukkan kondisi paceklik, yang menggambarkan rendahnya ketersediaan bahan baku ikan. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa periode musim puncak ikan bahan baku terjadi pada bulan Juli, Oktober, November dan Desember setiap tahunnya.

Hasil analisis terhadap nilai rata-rata IMP bulanan menunjukkan bahwa musim puncak penangkapan ikan untuk ikan bahan baku pada industri ikan asin terjadi pada bulan Juli, Oktober, November, dan Desember setiap tahunnya dengan nilai rata-rata IMP berkisar 106,69% hingga 317,21%. Kemudian, musim sedang terjadi pada bulan Februari dan Maret dengan nilai rata-rata IMP 55,40% dan 51,89%, dan sisa bulannya, yaitu bulan Januari, April, Mei, Juni, Agustus dan Desember, merupakan musim paceklik dengan kisaran nilai rata-rata IMP 26,83% hingga 50,00%. Dengan demikian, industri pengolahan ikan perlu melakukan pengelolaan persediaan bahan baku dengan melakukan optimalisasi proses produksi pada musim puncak untuk mengantisipasi kelangkaan bahan baku ikan pada musim paceklik.

Pembahasan

Pelabuhan Perikanan Pantai Kota Agung sebagai sumber utama industri pengolahan ikan asin memiliki potensi jenis ikan hasil tangkapan yang beragam dan volume hasil tangkapan yang besar. Jenis ikan pelagis menjadi kelompok ikan yang paling dominan dihasilkan oleh kegiatan penangkapan ikan PPP Kota Agung dengan persentase 93,93%. Jenis ikan yang dihasilkan sangat bergantung pada alat tangkap yang dioperasikan oleh nelayan. Alat penangkapan yang paling banyak dioperasikan di PPP Kota Agung adalah payang, bagan, dan purse seine dengan hasil tangkapan utama berupa ikan pelagis. Hal ini sejalan dengan penelitian Nugroho *et al.* (2026) bahwa sumber ikan hasil tangkapan di TPI Kota Agung berasal dari armada payang, bagan, dan purse seine. Ketiga alat tangkap tersebut memiliki target utama ikan pelagis (Purwantoro *et al.* 2024; Sugianto and Saputra, 2024; Nuzapril *et al.* 2024).

Tidak hanya dari sisi jenis, volume ikan hasil tangkapan PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir relatif besar dengan rata-rata 436,9 ton/tahun atau 13,58 ton/bulan. Meskipun dari sisi volume relatif besar, tidak seluruh ikan hasil tangkapan dapat dijadikan sebagai bahan baku ikan asin. Hanya 7 jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku dengan persentase 37,30%. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan ikan baku di PPP Kota Agung tidak hanya dipengaruhi oleh volume produksi, melainkan juga oleh komposisi jenis ikan yang sesuai untuk proses pengolahan. Volume produksi dan jenis ikan yang tersedia secara kontinu berperan penting bagi keberlanjutan industri pengolahan ikan (Lubis *et al.* 2016; Husen *et al.* 2022).

Berdasarkan tren volume produksi, secara umum volume ikan bahan baku memiliki pola yang linier dengan tren volume total. Perbedaan terjadi pada periode 2023-2024, di mana volume produksi total meningkat, namun volume ikan bahan baku menurun. Hal ini mengindikasikan bahwa terjadi perubahan komposisi hasil tangkapan yang didaratkan. Jenis ikan yang diperoleh oleh nelayan didominasi oleh jenis ikan yang tidak digunakan sebagai bahan baku industri ikan asin. Hal ini diperkuat dengan adanya penurunan nilai IMP tertinggi pada 2023 yang mencapai 810,84%, sedangkan pada tahun 2024 nilai IMP maksimum hanya mencapai 350,59% (Gambar 4).

Pasokan ikan bahan baku di PPP Kota Agung selama periode 2021-2025 cenderung tidak stabil dengan koefisien variasi sebesar 72,43%. Menurut Salsabila and Saputro (2026), semakin besar nilai koefisien variasi, semakin besar tingkat ketidakpastian atau risiko produksi. Ketersediaan pasokan ikan bahan baku yang tidak stabil akan berdampak pada keberlanjutan proses produksi ikan asin (Yulista *et al.* 2026). Hal ini menyebabkan pelaku usaha kesulitan menentukan volume produksi secara konsisten untuk

memenuhi permintaan pasar. Idealnya, industri manufaktur memiliki nilai koefisien variasi di bawah 10% untuk menjamin kegiatan produksi terkendali (Aulia and Hadi, 2026). Ketidakstabilan pasokan ikan bahan baku pada industri ikan asin sangat dipengaruhi oleh kegiatan penangkapan ikan yang bergantung pada musim dan cuaca (Kartika *et al.* 2022; Nugroho *et al.* 2026).

Hasil analisis indeks musim penangkapan menunjukkan bahwa produksi ikan bahan baku di PPP Kota Agung selama 5 tahun terakhir mengindikasikan bahwa musim puncak produksi ikan bahan baku terjadi pada bulan Juli, Oktober, November, dan Desember setiap tahunnya. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa bulan-bulan tersebut merupakan waktu yang tepat bagi pelaku industri ikan asin untuk meningkatkan kapasitas produksi dan menyediakan stok bahan baku produksi. Informasi mengenai pola musim penangkapan dapat menjadi dasar dalam penyusunan strategi pengadaan bahan baku, pengaturan kapasitas produksi, serta pengelolaan stok untuk menjaga keberlanjutan aktivitas industri pengolahan ikan. Yonvitner *et al.* (2020) menjelaskan bahwa ketersediaan bahan baku yang bersifat musiman perlu dipertimbangkan oleh industri pengolahan ikan melalui perencanaan pasokan dan pengelolaan stok, karena fluktuasi hasil tangkapan dapat memengaruhi kontinuitas proses produksi. Dengan demikian, pemanfaatan informasi indeks musim penangkapan dapat membantu industri ikan asin mengoptimalkan produksi pada periode kelimpahan bahan baku sekaligus mengantisipasi penurunan pasokan pada musim rendah

KESIMPULAN

Ketersediaan ikan bahan baku industri ikan asin di PPP Kota Agung cukup beragam, yang terdiri atas ikan layang, tamban, teri, selar, tanjan, semar, dan peperek, dengan rata-rata ketersediaan sebesar 13.579 kg/bulan. Meskipun memiliki potensi bahan baku yang cukup besar dari aspek jenis dan jumlah, tingkat kestabilan pasokan masih rendah dengan nilai koefisien variasi rata-rata sebesar 72,43%, sehingga menimbulkan ketidakpastian dalam keberlanjutan proses produksi industri ikan asin. Hasil analisis Indeks Musim Penangkapan menunjukkan bahwa ketersediaan ikan bahan baku bersifat musiman, dengan musim puncak terjadi pada bulan Juli, Oktober, November, dan Desember. Oleh karena itu, informasi mengenai pola musim penangkapan ikan dapat menjadi dasar bagi pelaku industri ikan asin dalam mengatur pengadaan bahan baku, mengoptimalkan produksi pada musim puncak, dan mengelola persediaan untuk mengantisipasi rendahnya ketersediaan bahan baku pada periode lainnya, sehingga keberlanjutan produksi dapat dipertahankan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Lampung yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui skema penelitian dosen pemula DIPA Polinela tahun 2026 sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung, UPTD PPP Kota Agung, dan Dinas Perikanan Kabupaten Tanggamus atas dukungan, fasilitasi, serta penyediaan data dan informasi yang mendukung pelaksanaan penelitian. Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada para pelaku UMKM ikan asin di sekitar PPP Kota Agung yang telah berpartisipasi dan memberikan informasi terkait kegiatan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhihapsari, W., Sari, W. K., Pramesti, M. S., and Hidayah, L. N. 2024. Produktivitas dan Pola Musim Penangkapan Lemuru (*Sardinella lemuru*) dengan Alat Tangkap Purse Seine yang didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Prigi Kabupaten Trenggalek. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*. 15(2): 189–197.
<https://doi.org/10.35316/jsapi.v15i2.5738>
- Anwar, A. M. N., Abidin, Z., and Murniati, K. 2025. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Ikan Asin Labuhan Maringgai. *Journal of Food System and Agribusiness (JoFSA)*. 8(1): 75-82.
<http://dx.doi.org/10.25181/jofsa.v8i1.2734>
- Aulia, L., and Hadi, M. Z. 2026. Peluang Implementasi *Lean Manufacturing* untuk Peningkatan Stabilitas Output Produksi pada Sektor UMKM di Indonesia. *Jurnal Teknik Mesin , Industri, Elektro, dan Informatika*. 5(1): 145-159.
<https://doi.org/10.55606/jtmei.v5i1.6128>
- Fatoni, K., Khoerunnisa, N., Tirtana, D. 2026. Pengaruh nilai produksi pelabuhan perikanan terhadap pendapatan daerah dan pendapatan masyarakat pesisir di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Pasir Laut*. 10(1): 33–41.
<https://doi.org/10.14710/jpl.2026.78917>
- Harahap, R. H., and Putri, N. I. 2024. Peran Perikanan Tangkap dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan: Suatu Kajian Sosiologis The Role of Catch Fisheries in Creating Food Security: A Sociological Study. *AQUACOASTMARINE: Journal of Aquatic and Fisheries Sciences*. 3(2): 56–63.
<https://doi.org/10.32734/jafs.v3i2.16115>
- Husen, F., Poernomo, A., and Purnomo, A. H. 2022. Analisis Strategi Pengembangan Unit Pengolahan Ikan Tuna di PPS Kutaraja. *Jurnal Perikanan Tropis*. 9(2): 63-81.
<https://jurnal.utu.ac.id/jptropis/article/view/6057/3351>
- Indrastuti, N., Wulandari, N., Palupi, N. 2019. Profile of Salted Fish Processing in Pengolahan Hasil Perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 218-228.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27363>
- Imron, M., Baskoro, M.S., Prima, D.R., Suherman, A. 2021. Komposisi Hasil Tangkapan dan Pola Musim Penangkapan Cantrang yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegalsari, Jawa Tengah. *Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 17(2): 138-145.
<https://doi.org/10.14710/ijfst.17.2.138-145>
- Kartika, E., Prasmatiw, F. E., and Kasymir, E. 2022. Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Pendapatan Agroindustri Ikan Asin Teri di Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*. 10(1): 69-77.
<https://doi.org/10.23960/jiia.v10i1.5670>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2026. *Data Statistik Sebaran Serapan Ikan Masyarakat*.
<https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/serapan-ikan-rt/summary> diakses pada: 9 April 2026.
- Lubis, E., Nugroho, T., and Witry, S. D. B. 2013. Produksi Hasil Tangkapan Sebagai Bahan Baku Industri Pengolahan: Kasus Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar Kabupaten Banyuwangi. *Buletin PSP*. 21(1): 77-95.
<https://journal.ipb.ac.id/bulpsp/article/view/%20%3Cp%20class%3D%22JPPIAbstract%22%20style%3D%22margin-top%3A0cm%3Bmargin-right%3A0cm>
- Nugroho, A. A., Febryano, I. G., Riantini, M., and Efendi, N. 2026. Pengolahan Hasil Laut pada Sentra Produksi Ikan Asin di Kabupaten Tanggamus. *Inovasi Pembangunan: Jurnal Kelitbangan*. 14(2):239-256.
<https://doi.org/10.35450/jip.v14i02.1854>
- Nurani, T. W., Wahyuningrum, P. I., Iqbal, M., Khoerunnisa, N., Pratama, G., Widiarti, E. A., Kurniawan, M. F. 2021. Dinamika Musim Penangkapan Ikan Cakalang Dan Tongkol Di Perairan Palabuhanratu. *Marine Fisheries*. 12(2): 149-160.
<https://doi.org/10.29244/jmf.v12i2.37112>
- Nuzapril, M., Tirtana, D., and Kusumaningtyas, I. 2024. Identifikasi hasil tangkapan pada alat tangkap purse seine yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Lempasing. *Jurnal Marshela (Marine and Fisheries Tropical Applied Journal)*. 2(1): 1-6.
<https://doi.org/10.25181/marshela.v2i1.3426>

- Salsabilla, N. Y., and Saputro, A. J. 2026. Analisis Tingkat Risiko Produksi Usahatani Jagung Manis Di Desa Pendem Kecamatan Junrejo Kota Batu. *JU-ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*. 10(1): 40-44.
<https://jim.unisma.ac.id/index.php/JU-ke/article/view/30588/23157>
- Sari, M., Wiyono, E.S., and Zulkarnain. 2021. Pengaruh Cuaca Terhadap Pola Musim Penangkapan Ikan Pelagis di Perairan Teluk Lampung. *ALBACORE Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. 5(3): 277-289.
<https://doi.org/10.29244/core.5.3.277-289>
- Sarumpaet, L., Yulinda, E., Anugerah, T., Siburian, J., Nisari, T. 2025. Analysis Of Salted Fish Processing Business in Hajoran Village, Central Tapanuli Regency, North Sumatera. *Asian Journal of Aquatic Sciences*. 8 (1): 95-101.
<https://jas.ejournal.unri.ac.id/index.php/ajaoas/article/download/2719/2160>
- Sugianto, Y., and Saputra, W. D. 2024. Komposisi Hasil Tangkapan Pada Operasi Penangkapan Ikan Dengan Kapal Bagan Apung Di Perairan Teluk Semaka Kab. Tanggamus Lampung. *Jurnal Manajemen Strategis dan Inovasi*. 6(2): 30-45.
<https://journalpedia.com/1/index.php/jmsi>
- Syahputra, F., Sitepu, M. H., and Purwantoro, N. 2024. Sebaran Daerah Penangkapan Ikan Alat Tangkap Payang Di Perairan Teluk Semangka Kota Agung. *Jurnal Marshela (Marine and Fisheries Tropical Applied Journal)*. 2(1): 7-13.
<https://doi.org/10.25181/marshela.v2i1.3465>
- Tarno, S. 2025. Role of fisheries in national food security. *International re-search journal of management, IT, and social sciences*. 12 (5): 457-454.
<https://doi.org/10.21744/irjmis.v12n5.2564>
- Toisuta, J.G., Sihombing, T.O., Tutkey, M. R. 2024. Analisa Kapasitas Saluran Drainase Ruas Jl. Rijali Kota Ambon dan Alternatif Penanganannya. *Jurnal Simetrik*. 14(1):829-836.
<https://doi.org/10.31959/js.v14i1.2387>
- Yonvitner, Boer, M., Taryono, Riyanto, M., Kurnia, R., Setyobudiandi, I., Santoso, J., Sukri, N., and Aziz, K. A. 2020. Estimasi Stok Suplai Kebutuhan Bahan Baku untuk Industri Pengolahan Ikan: Stock Assesment for Raw Materials Supply of Fish Processing Industry. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1): 158-165.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.31058>
- Yulista, Fariadi, H., and Nurmalia, A. 2026. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Harga Ikan Asin di Pulau Baai Kota Bengkulu. *Jurnal Multi Disiplin Dehasen (MUDE)*. 5(3): 2035-2048.
<https://jurnal.unived.ac.id/index.php/mude/article/view/11564/8642>
- Zaini, M., Irfan Affandi, M., and Haryoni, D. 2023. Strategi Pengembangan Klaster Pengolahan Ikan Asin Pulau Pasaran Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*. 7(1): 101-112.
<https://doi.org/10.25181/jofsa.v7i1.2875>