



PROFIL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN

Berdasarkan Data Tahun 2021



DINAS PERIKANAN
KABUPATEN BELITUNG TIMUR

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah Yang Maha Kuasa karena atas rahmat dan karunia-Nya, Buku Profil Perikanan berdasarkan data Tahun 2021 dapat diselesaikan.

Buku ini menyajikan data dan informasi perikanan yang diharapkan dapat digunakan sebagai gambaran serta bahan evaluasi dan penyusunan kebijakan bidang perikanan di Kabupaten Belitung Timur.

Kami mengucapkan banyak terima kasih atas dukungan dan kerjasamanya kepada semua pihak dalam penyusunan publikasi ini. Semoga data dan informasi yang tersaji di dalam publikasi ini dapat bermanfaat bagi para pengguna data perikanan Kabupaten Belitung Timur.

Kepala Dinas Perikanan
Kabupaten Belitung Timur,

YENI SRIHARTATI, S.IP., M.Sc., M.Eng
Pembina Utama Muda, IV/c
NIP. 19741103 200112 2 004

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Pembangunan pada sektor perikanan diharapkan mampu memberikan kontribusi secara signifikan terhadap pendapatan daerah, penyerapan tenaga kerja serta pembangunan nasional. Sektor perikanan memiliki potensi yang besar sebagai sektor unggulan dalam pembangunan perekonomian daerah Kabupaten Belitung Timur. Potensi sektor perikanan sebagai sektor unggulan tidak terlepas dari penyediaan data dan informasi yang berkualitas yang didapatkan secara langsung maupun tidak langsung dari kegiatan produksi dan pengolahan perikanan. Pemanfaatan data dan informasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam perumusan kebijakan teknis yang kemudian dijabarkan dalam bentuk peraturan daerah, program dan kegiatan Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur. Selain itu data dan informasi juga digunakan sebagai dasar perencanaan dan evaluasi hasil pembangunan.

Berkaitan dengan hal di atas, Dinas Perikanan perlu menyusun Buku Profil Perikanan sebagai dasar untuk menentukan pembangunan sektor perikanan yang lebih baik dan penyediaan data dan informasi. Salah satu keberhasilan dalam pengelolaan sumberdaya perikanan ditentukan oleh ketersediaan informasi yang akurat dan aktual. Data yang akurat akan membantu penyusunan kebijakan ataupun perencanaan pembangunan yang lebih efektif dan tepat sasaran. Selain untuk kepentingan pengambilan kebijakan dan perencanaan bagi pemerintah, data dan informasi juga bermanfaat untuk menumbuhkan serta menarik sektor swasta dalam berinvestasi di bidang perikanan, baik usaha penangkapan, budidaya ikan, pengolah dan pemasaran serta kegiatan-kegiatan usaha lainnya yang akan mendorong terwujudnya pertumbuhan pembangunan di Kabupaten Belitung Timur.

Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur

Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur merupakan unsur pelaksana pemerintah daerah di bidang perikanan yang mempunyai tugas dalam melaksanakan urusan pemerintahan daerah berdasarkan asas otonomi dan tugas pembantuan di bidang perikanan serta fungsi antara lain : perumusan kebijakan teknis dalam bidang perikanan; pengelolaan urusan-urusan dalam bidang perikanan; dan pelaksanaan tugas lain yang diberikan oleh Bupati sesuai dengan tugas dan fungsinya. Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur memiliki 3 (tiga) bidang yaitu: Bidang Pemberdayaan Usaha Kecil dan Pengelolaan Pembudidayaan Ikan (PUKPPI), Bidang Pemberdayaan Usaha dan Diversifikasi Produk Perikanan (PUDPP) dan Bidang Pemberdayaan Nelayan Kecil dan Pengelolaan Wilayah Pesisir (PNKPWP). Bidang Pemberdayaan Usaha dan Diversifikasi Produk Perikanan (PUDPP) dalam mengemban tugas tersebut, terdiri dari Seksi Pemberdayaan Usaha Perikanan dan Seksi Diversifikasi dan Promosi Produk Perikanan. Sebagai bentuk pelaksanaan kinerja mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan kegiatan telah dilakukan hingga menjangkau seluruh wilayah di Kabupaten Belitung Timur. Capaian kinerja bidang ini dapat dilihat dari realisasi capaian kinerja Tahun 2021. Dalam penyajian data masih terdapat beberapa kekurangan yaitu masih belum bisa menggambarkan sesuai dengan kondisi sesungguhnya. Ada beberapa faktor yang menyebabkan kurang optimalnya penyajian data tersebut yaitu keterbatasan personil di lapangan serta kondisi yang dihadapi pada saat pengambilan data. Namun data yang ada sudah dapat dijadikan indikator dan atau dasar untuk mengambil kebijakan dan bahan evaluasi capaian kinerja.

2. Maksud, Tujuan, dan Sasaran

Maksud dari penyusunan buku ini adalah tersedianya Buku Profil Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan berdasarkan data yang diambil pada tahun 2021 di “wilayah Kabupaten Belitung Timur. Sedangkan tujuan yang ingin dicapai adalah tersedianya data dan informasi di bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. Untuk sasaran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah semua pihak yang membutuhkan informasi perikanan baik berhubungan langsung mau pun tidak langsung guna pembangunan perikanan di wilayah Belitung Timur.

3. Lingkup Kegiatan

- a. Pengambilan data di lapangan melalui survey secara langsung dengan cakupan disesuaikan pada masing-masing kebutuhan pada tiap-tiap bidang;
- b. Perekapan data melalui koordinator bidang masing-masing;
- c. Analisis data dilakukan per triwulan;
- d. Penyajian data perikanan;
- e. Laporan pelaksanaan pekerjaan; dan
- f. Penyusunan buku profil Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.

4. Jangka Waktu Penyelesaian Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan data perikanan dilaksanakan selama 12 (dua belas) bulan dengan dibagi menjadi:

- a. Triwulan I (dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret)
- b. Triwulan II (dari bulan April sampai dengan bulan Juni)
- c. Triwulan III (dari bulan Juli sampai dengan bulan September)
- d. Triwulan IV (dari bulan Oktober sampai dengan Desember)

5. Metodologi Pengambilan Data

Metodologi yang digunakan adalah cacah lengkap seluruh UPI / Pemasar (dalam 1 tahun) dengan 609 responden. Tiap-tiap UPI / Pemasar dicacah 1 (satu) kali untuk jumlah produksi dan nilai produksi dalam 1 (satu) bulan. Hasil cacah per UPI / Pemasar dalam 1 (satu) bulan diestimasikan jumlah produksi dan nilai produksi dalam 1 (satu) tahun. Untuk pemasar, jumlah dan nilai produksi dihitung dalam 8 (delapan) bulan efektif (mengikuti musim tangkap ikan efektif) dan untuk UPI, jumlah dan nilai produksi dihitung bulan efektif produksi (masing-masing UPI memiliki waktu produksi yang berbeda dengan kisaran 8 (delapan) bulan sampai dengan 12 (dua belas) bulan sesuai dengan keterangan pada saat survey lapangan).

B. LAPORAN

Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan pemanfaatan sumber daya hasil perikanan untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Pengolahan produk memiliki peran yang cukup penting dalam rangka memanfaatkan hasil-hasil perikanan yang telah didapatkan dari sektor penangkapan maupun budidaya perikanan serta meningkatkan nilai ekonomisnya ke arah yang lebih tinggi. Berikut merupakan komoditas unggulan produk hasil olahan perikanan di Kabupaten Belitung Timur:

1. Indikator Kinerja Utama Bidang Pemberdayaan Usaha dan Diversifikasi Produk Perikanan (PUDPP)

Dinas Perikanan dalam melaksanakan fungsi urusan pemerintahan dan urusan pembantuan di bidang Pemberdayaan Usaha dan Diversifikasi Produk Perikanan (PUDPP), memiliki indikator kinerja utama, antara lain:

3.25.06	PROGRAM PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN	Konsumsi Ikan	49 Kg/Kapita/ Tahun	49 Kg/Kapita/ Tahun	65,84 Kg/Kapita/Tahun
3.25.06.2.01	Kegiatan Penerbitan Tanda Daftar Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Bagi Usaha Skala Mikro dan Kecil	TDUPHP yang dikelola	75 TDUPHP	72 TDUPHP	111 TDUPHP
3.25.06.2.01.01	Penyediaan Data dan Informasi Usaha Pemasaran dan Pengolahan Hasil Perikanan dalam 1 (satu) Daerah Kabupaten/Kota	Dokumen statistik budidaya, tangkap, pengolahan	4 dokumen	3 dokumen	1 dokumen PUDPP
3.25.06.2.02	Kegiatan Pembinaan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Bagi Usaha Pengolahan dan Pemasaran Skala Mikro dan Kecil	Produk Perikanan yang Memenuhi Standar Mutu	100 Produk Layak Uji	70 Produk Layak Uji	121 Produk Layak Uji
3.25.06.2.02.01	Pelaksanaan Bimbingan dan Penerapan Persyaratan atau Standar pada Usaha Pengolahan dan Pemasaran Skala Mikro dan Kecil	Jumlah Pengolah dan pemasar yang terampil	60 orang	25 orang	66 orang
		Jumlah Unit Pengolah Pertama	315 UPI	237 UPI	609 UPI
		Persentase Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang dibina	32.50%	32.50%	43.84%

3.25.06.2.03	Kegiatan Penyediaan dan Penyaluran Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan dalam 1 (satu) Daerah Kabupaten/ Kota	Bahan Baku yang Tersedia	1.200 Ton	1.057,7 Ton	1.563,4 Ton
3.25.06.2.03.01	Peningkatan Ketersediaan Ikan untuk Konsumsi dan Usaha Pengolahan dalam 1 (satu) Daerah Kabupaten/Kota	Jumlah Konsumsi Ikan	49 Kg/Kapita/ Tahun	49 Kg/Kapita/ Tahun	65,84 Kg/Kapita/Tahun
		Jumlah Produksi Pengolahan Ikan	21.500 ton	21.500 ton	23.449,938 Ton
		Jumlah Produksi UPTD	125 kg	125 kg	100 KG
3.25.06.2.03.02	Pemberian Fasilitas bagi Pelaku Usaha Perikanan Skala Mikro dan Kecil dalam 1 (satu) Daerah Kabupaten/Kota	UPI/Poklhasr yang dibantu	30 UPI	0 UPI	148 UPI

2. Produksi Olahan Hasil Perikanan

Produksi olahan hasil perikanan merupakan kegiatan yang mentransformasikan bahan-bahan hasil perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah atau nilai ekonomi lebih tinggi. Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan yang menjadi hilir dari kegiatan produksi tangkap dan budidaya. Pada tahun 2021 Realisasi pencapaian produksi olahan hasil perikanan sebesar 23.449,938 ton atau 109,10% dari target yang telah ditetapkan yaitu 21.500 ton. Capaian indikator produksi Tahun 2021 telah melampaui target yang diharapkan, namun jumlah produksinya lebih rendah dibandingkan Tahun 2020 yaitu sebesar 24.741,89 ton. Hal ini terkadi karena adanya dampak dari Pandemi Covid 19 yang membuat kebutuhan masyarakat terhadap olahan hasil perikanan menurun.

Produksi Perikanan Sektor Olahan Hasil Perikanan Tahun 2021

No	Jenis Produksi	Tahun 2020		Capaian Kinerja Tahun 2020 (%)	Tahun 2021		Capaian Kinerja Tahun 2021 (%)
		Target (Ton)	Realisasi (Ton)		Target (Ton)	Realisasi (Ton)	
1	Produksi Olahan Hasil Perikanan	21.000	24.741,89	117,82	21.500	23.449,938	109,10

3. Konsumsi Ikan

Indikator sasaran untuk konsumsi Ikan pada Tahun 2021 terealisasi sebesar 65,84 kg/kapita/tahun. Pandemi Covid 19 tidak memberikan pengaruh negatif terhadap tingkat konsumsi ikan masyarakat dilihat dari realisasi konsumsi ikan yang lebih besar dibandingkan dengan tahun 2020 sebesar 65,47 kg/kapita/tahun. Dinas Perikanan terus berupaya untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat dengan terus melaksanakan sosialisasi tentang manfaat mengkonsumsi ikan sesuai dengan agenda Kementerian Kelautan dan Perikanan, dalam mencanangkan Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) sebagai salah satu langkah untuk membangun kesadaran dan pemahaman manfaat makan ikan agar masyarakat mencintai dan menjadikan ikan sebagai menu utama. Selain itu, Dinas perikanan terus melakukan pembinaan dan peningkatan sarana dan prasarana pengolahan bagi UPI untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi yang diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan masyarakat.

Sebaran Pemasaran Komoditas Produk Olahan Unggulan Tahun 2021

No	Jenis Usaha Pengolahan	Komoditas Produk Olahan Unggulan	Pemasaran
1	Pelumatan	Bakso Ikan, Nugget, Kaki Naga, Lumpia Kulit Tahu Isi Ikan Birai, Otak-otak, Tekwan, Mpek-mpek	Lokal (Belitung, Belitung Timur)
2	Penggaraman	Ikan Asin	Lokal (Belitung, Belitung Timur), Bogor, Serang, Jakarta
3	Penanganan/ Pengolahan Segar	Ikan Segar, Cumi Kupas	Lokal (Belitung, Belitung Timur), Ekspor Via Tanjung Pandan
4	Pengasapan	Teripang Asap	Ekspor Via Tanjung Pandan
5	Fermentasi	Terasi Udang Rebon	Lokal (Belitung, Belitung Timur)
6	Pengolahan Lainnya	Kerupuk Ikan, Rajungan Kupas, Pilus Ikan Tenggiri, Stik Telur Cumi, Pilus Telur Cumi, Sambal Lingkong, Abon Lele, Teri Krispi	Lokal (Belitung, Belitung Timur)

Produk olahan perikanan yang menjadi unggulan daerah Kabupaten Belitung Timur ada 6 produk yaitu penanganan/pengolahan ikan segar dan cumi kupas, pengolahan ikan asin, pelumatan, pengolahan kerupuk atau pilus, pengolahan terasi dan pengasapan atau pemanggangan. Adapun sebaran wilayah produksi olahan hasil perikanan di Kabupaten Belitung Timur sebagai berikut :

Jumlah Sebaran Olahan Di Setiap Kecamatan 2021

No.	Kecamatan	Komoditas produk olahan
1.	Manggar	Ikan Segar, Ikan asin, Bakso ikan, Nugget, Kaki naga, Lumpia kulit tahu isi ikan birai, Otak-otak, Tekwan, Mpek-mpek, Kerupuk ikan, Pilus ikan tenggiri, Sambal lingkong, Stik telur cumi, Pilus telur cumi, Sate Ikan, Siomay, Ikan Giling, Pindang Teri
2.	Gantung	Ikan Segar, Kerupuk ikan, Teri krispi, Bakso ikan, Nugget, Kaki naga, Abon lele, Sambal lingkong, Ikan Asin, Pilus Ikan Tenggiri, Rajungan Kupas, Mpek-mpek, Ikan Giling
3.	Kelapa Kampit	Ikan Segar, Bakso ikan, Kerupuk ikan, Sambal lingkong, Terasi udang rebon
4.	Damar	Ikan Segar, Ikan Asin, Pilus ikan tenggiri, Kerupuk ikan, Mpek-mpek, Sambal lingkong, Tekwan, Sate Ikan
5.	Simpang Pesak	Ikan Segar, Rajungan kupas, Cumi kupas, Teripang (Gamat) asap, Ikan Asin, Kerupuk ikan, Pilus telur cumi, Pilus ikan tenggiri
6.	Simpang Renggiang	Ikan Segar, Sambal lingkong, Pilus Ikan, Rengginang Terasi
7.	Dendang	Ikan Segar, Pilus Telur Cumi, Rajungan kupas



Gambar. Produk Olahan Ikan di Belitung Timur

Jumlah Unit Usaha Pengolahan Di Setiap Kecamatan 2021

No.	Kecamatan	Jumlah Unit Pengolahan Ikan (UPI)
1.	Manggar	400
2.	Gantung	53
3.	Kelapa Kampit	62
4.	Damar	54
5.	Simpang Pesak	35
6.	Simpang Renggang	1
7.	Dendang	4
Total		609

Produksi olahan perikanan di Kabupaten Belitung Timur dilakukan oleh masyarakat dalam skala usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang tersebar di beberapa Kecamatan. Jumlah pengolah produk perikanan yang ada di Kabupaten Belitung Timur sebanyak 609 Unit Pengolahan Ikan (UPI). Berikut kegiatan usaha pengolahan hasil perikanan atau UPI (Unit Pengolah Ikan):

a. Pelumatan daging ikan

Berbagai jenis usaha Pelumatan Daging Ikan dilakukan di beberapa wilayah Kabupaten Belitung Timur adalah pengolahan Bakso ikan, Nugget, Kaki naga, Lumpia Kulit Tahu Isi Ikan Birai, Otak-otak, Tekwan, Mpek-mpek, Sate Ikan. Dibawah ini adalah direktori pelaku usaha Pelumatan Daging Ikan di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Manggar	56
2	Gantung	8
3	Kelapa Kampit	7
4	Damar	15
5	Simpang Pesak	2
Total		88

b. Penggaraman/Pengeringan

Produk penggaraman yang dihasilkan antara lain ikan asin kering, ikan asin setengah kering, sedangkan produk pengeringan yang dihasilkan antara lain ikan tawar kering. Dibawah ini adalah direktori pelaku usaha penggaraman/pengeringan di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Manggar	37
2	Gantung	4
3	Kelapa Kampit	1
4	Damar	2
Total		44

c. Pengasapan/ Pemanggangan Ikan

Dibawah ini adalah direktori pelaku usaha Pengasapan/ Pemanggangan Ikan di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Simpang Pesak	1
Total		1

d. Penanganan/Pengolahan Segar

Dibawah ini adalah direktori pelaku usaha Penanganan/Pengolahan Segar di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Manggar	155
2	Gantung	29
3	Kelapa Kampit	40
4	Damar	5
5	Simpang Pesak	3
6	Dendang	3
Total		235

e. Fermentasi

Produk yang dihasilkan dari proses fermentasi antara lain Terasi Udang Rebon. Dibawah ini adalah direktori pelaku usaha fermentasi di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Kelapa Kampit	8
Total		8

f. Pemindangan

Produk yang dihasilkan adalah Pindang Teri. Di bawah ini adalah direktori pelaku usaha yang ada di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Manggar	5
Total		5

g. Pengolahan Lainnya

Produk yang dihasilkan antara lain Kerupuk ikan, Pilus Ikan Tenggiri, Stik Telur Cumi, Pilus Telur Cumi, Sambal lingkong, Abon Lele, Teri krispi, Rajungan Rebus, Rajungan Kupas. Di bawah ini adalah direktori pelaku usaha yang ada di wilayah Kabupaten Belitung Timur;

No	Kecamatan	Jumlah UPI
1	Manggar	155
2	Gantung	12
3	Kelapa Kampit	6
4	Damar	35
5	Simpang Pesak	26
6	Dendang	4
7	Simpang Renggiang	1
Total		239

4. Sosialisasi dan Pembinaan Unit Pengolahan Ikan

Kegiatan ini juga merupakan salah satu agenda tahunan Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur. Kegiatan ini dilaksanakan secara kontinu dengan tujuan meningkatkan pengetahuan pengolah ikan dalam rangka pengembangan usaha dan peningkatan produktifitas usaha guna meningkatkan pendapatan unit pengolahan ikan. Sosialisasi dan Pembinaan terhadap unit pengolahan ikan dilakukan secara kontinu dan acak dengan tujuan untuk melakukan pendataan (statistik dan KUSUKA), monitoring, evaluasi dan memberikan motivasi terkait perkembangan usaha unit pengolahan ikan di Kabupaten Belitung Timur. Salah satu kegiatan sosialisasi yang dilakukan adalah Sosialisasi Perizinan Produk Olahan Ikan bekerjasama dengan Loka POM Pangkalpinang, Dinas Kesehatan, Pengendalian Penduduk dan Keluarga Berencana Kabupaten Belitung Timur serta Kantor Wilayah Kerja Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Tanjungpandan dalam upaya pemenuhan proses produksi sesuai standar Cara Pengolahan Ikan Yang Baik.

5. Pengembangan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan

Pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan dilakukan dalam bentuk peningkatan perizinan bagi pelaku usaha pengolahan hasil perikanan terutama UMKM pengolahan ikan. Izin yang dibantu fasilitasi oleh Dinas Perikanan meliputi :

a. Izin PIRT

Dinas Perikanan melalui Bidang PUDPP dan Penyuluh Perikanan bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Belitung Timur memfasilitasi Unit Pengolahan Ikan yang akan mendaftarkan izin PIRT produk olahan ikan.

b. Izin Halal

Dinas Perikanan melalui Bidang PUDPP telah memfasilitasi izin halal melalui pemberian data unit pengolahan ikan yang belum memiliki sertifikat halal

Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur

sesuai permintaan data dari Dinas Penanaman Modal, Pelayanan Terpadu Satu Pintu dan Perdagangan Kabupaten Belitung Timur sebanyak dan Dinas Tenaga Kerja, Koperasi, Usaha Kecil Menengah Kabupaten Belitung Timur.

c. **Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)**

Dinas Perikanan melalui Bidang PUDPP telah memfasilitasi penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) terdiri dari 1 (satu) produk SKP perpanjangan UPI Mandiri Usaha Bersama dan 5 (lima) SKP Baru untuk produk Ikan Olahan Lapis Kulit Tahu MUB, Tekwan MUB, Tahu Bakso Ikan MUB, Kerupuk Ikan AA dan Kerupuk Cumi AA.

6. **Pelaksanaan Pencatatan dan Penerbitan Surat Keterangan Asal Ikan (SKAI)**

Kegiatan pencatatan dan penerbitan SKAI bertujuan untuk mengidentifikasi dan memonitoring produk ekspor hasil perikanan. Kegiatan ini dilakukan di titik-titik jalur ekspor hasil perikanan yaitu PPI Manggar, PPI Gantung dan Pengumpul Ikan di Simpang Pesak. Berdasarkan catatan data SKAI Pada tahun 2021 total produksi ikan yang dikirim dari ke luar Kabupaten Belitung Timur yang tercatat dalam Surat Keterangan Asal Ikan (SKAI) sebesar 1.372,633 ton. Tujuan ekspor dilakukan ke Hongkong via Tanjungpandan.

7. **Peningkatan Sarana dan Prasarana Pengolahan Hasil Perikanan**

Pada Tahun 2021 Dinas Perikanan telah melakukan peningkatan sarana dan prasarana pengolahan hasil perikanan dalam bentuk pengadaan sarana dan prasarana pengolahan hasil perikanan yang akan diserahkan kepada masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan produktifitas usaha unit pengolahan ikan. Kegiatan ini menggunakan dana APBD Kabupaten Belitung Timur TA. 2021 dan DID TA. 2021. Adapun sarana prasarana Pengolahan Hasil Perikanan yang bersumber dari dana APBD TA. 2021 adalah sebagai berikut:

NO	URAIAN BARANG/SPEKIFIKASI	VOLUME
1	Kulkas 1 Pintu Kapasitas 185/175 L	2 unit
2	Chest Freezer Kapasitas 100 liter, Daya listrik 100 watt	5 unit
3	Meat Grinder Kapasitas 60 kg/jam, Listrik 390 watt	12 unit
4	Food Processor Kapasitas 800 ml, daya 230 watt, dilengkapi 2 macam pisau	4 unit
5	Timbangan Digital, Kapasitas 5 kg	1 unit
6	Timbangan Manual, kapasitas 10 kg	3 unit
7	Kompor Hock, Sumbu 22	1 buah
8	Baskom Bahan stainless steel, diameter 60 cm	5 buah
9	Seng Penjemur Ukuran panjang 180 cm	15 buah
10	Dulang Ukuran 50 cm	10 buah
11	Mesin Pemotong Kerupuk Material stainless steel food grade, pengaman pisau cutting, listrik 400 watt/220 v, cutting speed 30 RPM	1 unit
12	Kompor Gas + Tabung Kompor gas 1 tungku Rinnai Ri-300 hp, selang gas, tabung gas 5 kg	13 set
13	Wajan Bahan alumunium, No. 28	7 buah
14	Panci Kukusan Kalakat orchid 33 cm, bahan alumunium	6 buah
15	Meja stainless steel Bahan stainless steel, ukuran 75 x 60 x 20 cm, bagian kaki meja dilengkapi dengan karet	1 unit

NO	URAIAN BARANG/SPEKIFIKASI	VOLUME
16	Pisau Bahan stainless steel, ukuran besar	2 buah
17	Blender Oxone OX-863 3 in 1	4 unit
18	Panci burik Ukuran 45 cm	3 buah
19	Loyang Bahan aluminium, ukuran 27 x 27 cm, tinggi 7 cm	10 buah
20	Loyang Bahan aluminium, ukuran 24 x 24 cm, tinggi 7 cm	10 buah
21	Serok/Tirisan minyak Bahan anti karat, diameter 30 cm	4 buah
22	Saringan santan Bahan anti karat, ukuran 24 cm	2 buah
23	Chopper Kapasitas 2 liter	1 unit
24	Mixer Kapasitas 2 liter, listrik 170 watt	1 unit
25	Etalase Bahan campuran aluminium + kaca, ukuran 100x40x100 cm	2 unit
26	Hand sealer Panjang seal 40 cm, lebar seal 3 mm	8 unit
27	Vacuum Sealer Dual pump & double sealing, daya 160 watt	1 unit
28	Kontainer box Bahan plastik dilengkapi tutup, kapasitas 130 liter	2 buah
29	Plastik Kemasan Plastik PP, ukuran 20x35 cm	5 pak
30	Plastik Kemasan Plastik PP, ukuran 15x25 cm	25 pak
31	Plastik Kemasan Standing pouch, Ukuran 14x22 cm, ketebalan 75	30 pak



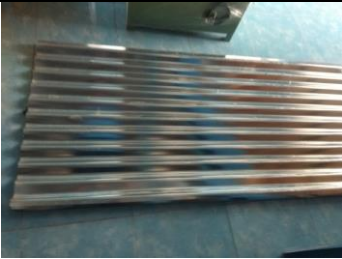






BIDANG PEMBERDAYAAN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN

NO	URAIAN BARANG/SPEKIFIKASI	VOLUME
	micron, isi 50 pcs/pak	
32	Label kemasan Bahan kertas stiker glossy, berwarna	46 m









Dokumentasi sarana prasarana Pengolahan Hasil Perikanan yang bersumber dari dana APBD TA. 2020

	
Kulkas 1 pintu	Chest Freezer
	
Meat Grinder	Food Processor
	
Timbangan digital	Timbangan

BIDANG PEMBERDAYAAN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN

	
Korpor	Baskom Stainless Steel
	
Seng Penjemu	Dulang
	 
Mesin Pemotong Kerupuk	Kompor Gas + Selang + Tabung
	
Wajan	Panci Kukusan

BIDANG PEMBERDAYAAN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN

	
Meja Stainless Steel	Pisau
	
Blender	Panci Burik
	
Loyang	Loyang
	
Serok/Tirisan Minyak	Saringan Santan

BIDANG PEMBERDAYAAN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN



Chopper



Mixer



Etalase



Hand Sealer



Vacuum Sealer



Kontainer Box Plastik 130 L





Plastik Kemasan uk. 20 x 35 cm



Plastik Kemasan uk. 15 x 25 cm



BIDANG PEMBERDAYAAN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN

	
Plastik Kemasan Standing Pouch	Label Kemasan

Adapun sarana prasarana Pengolahan Hasil Perikanan yang bersumber dari DID TA. 2021 adalah sebagai berikut:

NO	JENIS BARANG	VOLUME	KETERANGAN
1	Cool Box 220 liter	111 Unit	<ul style="list-style-type: none"> - Volume cool box 220 liter; - Bahan: plastik HDPE (High Density PolyEthylene) - Insulasi : PU (PolyUrethane) yang dilengkapi dengan plug pembuangan air.
2	Chest Freezer	10 Buah	Type : RSA CF 310

Dokumentasi sarana prasarana Pengolahan Hasil Perikanan yang bersumber dari DID TA. 2021

	
Chest Freezer	Cool Box

Dinas Perikanan Kabupaten Belitung Timur

[Date]

DAFTAR ISTILAH

1. Ikan
Berdasarkan Undang-undang Perikanan Nomor 31 Tahun 2004 sebagaimana telah diubah menjadi Undang-Undang Perikanan Nomor 45 Tahun 2009, Ikan adalah segala jenis organism yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
2. Pemasar.
Pemasar merupakan kelompok/pelaku usaha perikanan yang melakukan kegiatan penjualan hasil perikanan langsung kepada konsumen/masyarakat.
3. UPI (Unit Pengolahan Ikan).
Unit Pengolahan Ikan (UPI) merupakan pelaku usaha yang dilaksanakan oleh masyarakat dengan menggunakan bahan baku ikan untuk menjadi produk olahan dalam hal ini merupakan pengolahan konsumsi.
4. Pembekuan
Proses penanganan dan pengolahan ikan dengan cara pencucian, preparasi, pembekuan hingga mencapai suhu -25° Celcius, dengan suhu pusat -18° Celcius, dengan/tanpa penggelasan, pengepakan dan pengemasan, serta penyimpanan beku.
5. Penggaraman/pengeringan
Proses pengolahan ikan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging sampai batas tertentu dimana perkembangan mikroorganisme dan enzim terhenti sehingga ikan dapat disimpan cukup lama dalam keadaan layak dimakan.
6. Pemindangan
Cara pengawetan ikan dengan menggunakan suhu tinggi melalui perebusan, bertujuan mendapatkan citarasa tertentu dan mengurangi kandungan mikroba/spora yang dapat mempengaruhi mutu dan daya simpan produk. Berdasarkan cara pengolahannya, pemindangan terdiri atas pemindangan air garam dan pemindangan garam.
7. Pengasapan/pemanggangan
Proses pengawetan ikan dengan menggunakan media asap dan atau panas dengan tujuan untuk membunuh bakteri dan memberi citarasa yang khas (rasa asap). Berdasarkan cara pengolahannya pengasapan/ pemanggangan

terdiri atas sistem pengasapan/ pemanggangan dingin dan pengasapan/ pemanggangan panas.

Pengasapan/pemanggangan dingin adalah proses pengasapan yang tidak menggunakan suhu tidak terlalu tinggi yaitu antara 40-50°C dan proses pengasapan dilakukan selama 8-10 jam (tergantung ukuran ikan).

8. Fermentasi

Proses pengawetan ikan melalui perombakan secara enzimatik, proteolitik, bakteriologis dalam derajat keasaman tertentu sehingga menghasilkan produk dengan cita rasa khas. Tahapan pengolahan produk fermentasi adalah sebagai berikut: Perebusan I, pengepresan/pemerasan, penyaringan; Perebusan II, penambahan gula dan garam.

9. Pelumatan daging ikan

Proses pengolahan yang mencampurkan daging ikan lumat dengan garam sehingga menghasilkan pasta yang lengket kemudian ditambahkan bahan-bahan lain untuk menambah cita rasa dan selanjutnya dibentuk dan dimasak.

10. Pengolahan Segar

Proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati suhu titik leleh es (*melting ice*) yaitu (-3 s.d. 0) °Celsius dan ada proses penciptaan nilai tambah.

Produk yang dihasilkan dari proses pengolahan produk segar antara lain tuna segar untuk sashimi, loin segar, udang segar tanpa kepala, dan fillet ikan segar.

11. Pengolahan lainnya adalah semua jenis proses pengolahan ikan selain yang telah didefinisikan di atas.