

PROFIL BISNIS DAN USAHA PERIKANAN



Aquascape

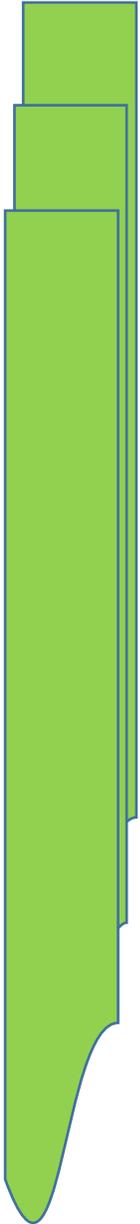
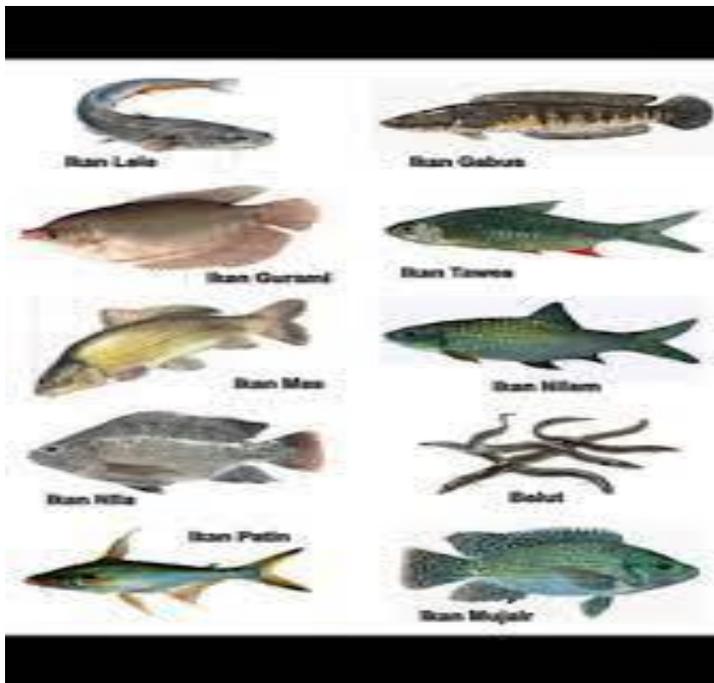


Karamba Jaring Apung



Ikan Konsumsi

Pemasaran produk perikanan merupakan proses aliran produk pra produksi perikanan, produksi perikanan tangkap dan budidaya, pengolahan produksi perikanan yang melakukan proses kegunaan bentuk, waktu dan tempat dari pelaku usaha perikanan dan kelautan (nelayan, pembudidaya ikan dan pengolah produk perikanan) untuk sampai ke konsumen akhir dalam bentuk, jumlah dan waktu yang tepat. (Nurhayati.A.,dkk, 2019).





Jenis ikan yang dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 adalah:

- (1) *Pisces* (ikan bersirip);
- (2) *Crustacea* (udang, rajungan, kepiting, dan sebangsanya);
- (3) *Mollusca* (kerang, tiram, cumi-cumi, gurita, siput, dan sebangsanya);
- (4) *Coelenterata* (ubur-ubur dan sebangsanya);
- (5) *Echinodermata* (teripang, bulu babi, dan sebangsanya);
- (6) *Amphibia* (kodok dan sebangsanya);
- (7) *Reptilia* (buaya, penyu, kura-kura, biawak, ular air, dan sebangsanya);
- (8) *Mammalia* (paus, lumba-lumba, pesut, duyung, dan sebangsanya);
- (9) *Algae* (rumput laut dan tumbuh-tumbuhan lain yang hidupnya di dalam air);





Ada beberapa tipe susut hasil produk perikanan dan kelautan yang dikenal, yaitu :

1. susut fisik (*physical loss*),
2. susut kualitas (*quality loss*),
3. susut akibat tekanan pasar (*market force loss*),
4. susut nutrisi (*nutritional loss*),
5. susut fungsional (*functional loss*), dan
6. susut finansial (*financial loss*)

Memasarkan produk perikanan harus mampu mempertahankan kualitas ikan. Ikan lebih cepat memasuki fase *rigor mortis* dan berlangsung lebih singkat





Beberapa peluang ide kreatif dan inovatif usaha perikanan

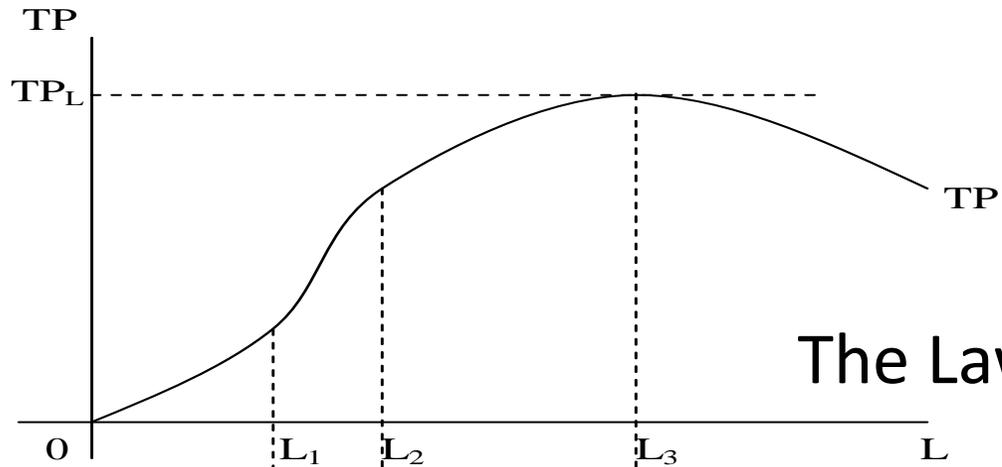
Restoran Olahan Ikan

Kudapan berbahan ikan bisnis Crispy Ikan

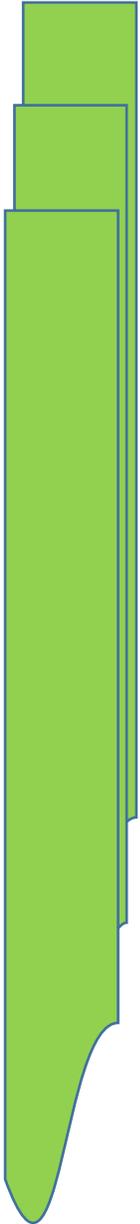
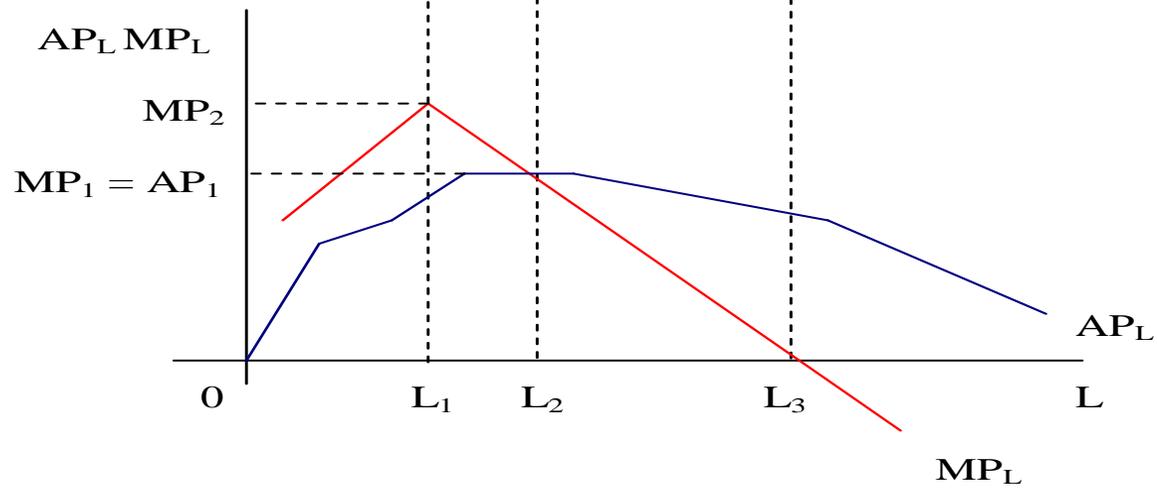
Abon tulang ikan

Bubuk tulang ikan berfungsi sebagai bahan pakan ternak yang kaya protein.

Usaha Perikanan dengan Menjual Obat dan Pakan Ikan

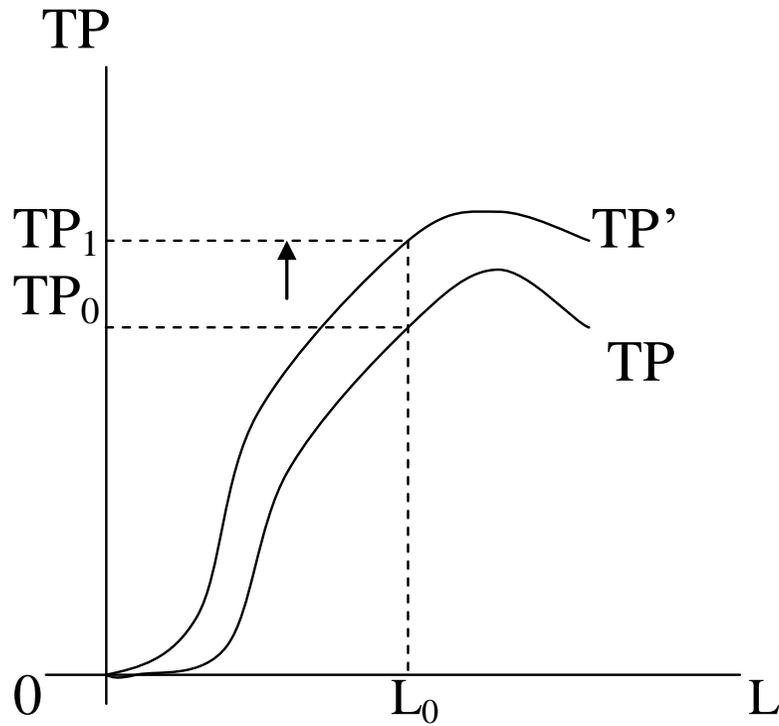


The Law of Diminishing Returns



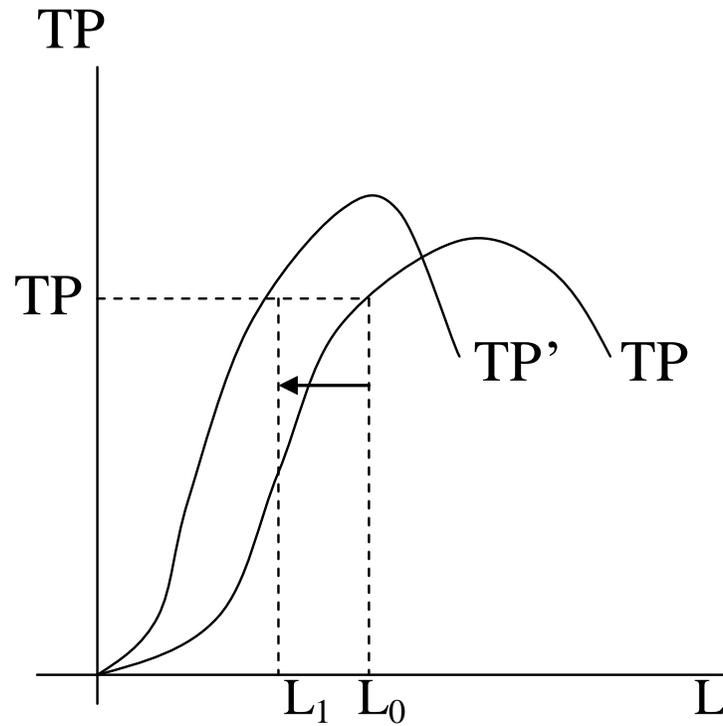


Kemajuan Teknologi dan Perubahan Kurva Produksi Perikanan



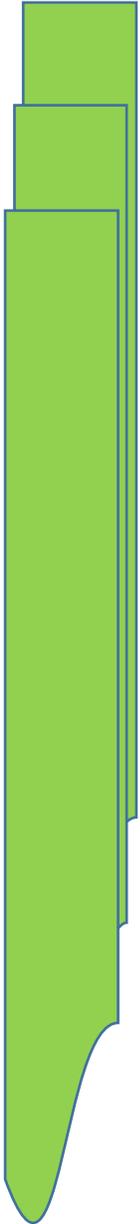
(A)

Efisiensi dicapai dengan TP meningkat dan Input tetap



(B)

Efisiensi dicapai dengan TP tetap dan input berkurang



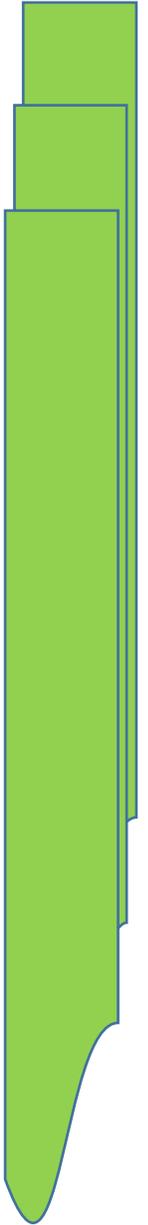
Teknologi keramba jaring apung dengan sistem management dengan resirkulasi dan tanaman (KJA Smart) merupakan teknologi untuk pencegahan dan pengendalian eutrofikasi dengan mengadopsi sistem akuaponik yang telah dimodifikasi sehingga dapat diterapkan di perairan terbuka waduk/danau

Sisa pakan terbuang dan sisa metabolisme ikan tertampung dan terendapkan di sistem penampungan

sisa pakan dan tanaman akuaponik dapat berfungsi sebagai fitoremediasi polutan

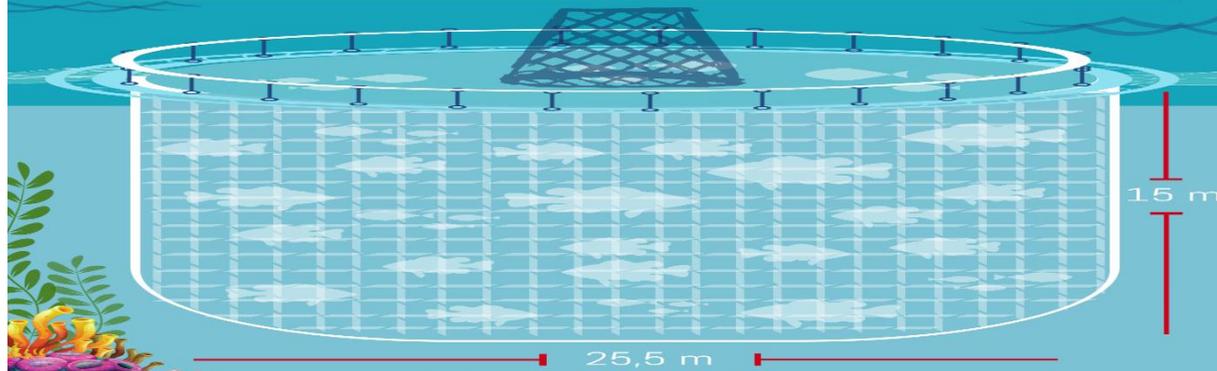
(metode untuk mencuci limbah menggunakan tanaman).

KJA SMART --→kolam kedap air, penampung sisa limbah pakan dan tanaman akuaponik berupa kangkung.



INOVASI TEKNOLOGI KERAMBA JARING APUNG OFFSHORE

KJA Offshore merupakan program strategis KKP yang bertujuan untuk meningkatkan produksi ikan laut dengan metode budidaya. Program yang diadopsi dari teknologi budidaya di Norwegia ini diyakini dapat menggenjot produksi ikan laut, terutama ikan kakap putih secara signifikan



Setiap tahun ditebar benih kakap sebanyak **1,2 Juta ekor** yang disebar ke 8 titik lubang keramba

Total produksi mencapai **816 Ton/Tahun**

KJA Offshore merupakan program strategis KKP yang bertujuan untuk meningkatkan produksi ikan laut dengan metode budidaya, utamanya ikan kakap putih (*Lates calcalifer*). mengadopsi sistem *Integrated Multitropic Aquaculture*, sehingga dapat mengurangi sisa pakan dan kotoran.

E-fishery adalah sistem cerdas pemberi pakan untuk budidaya ikan dan udang. Alat ini bisa memberi pakan secara otomatis sekaligus mendeteksi nafsu makan ikan serta mencatat performa pemberian pakannya melalui jaringan internet.



Surimi adalah daging ikan yang dihaluskan hingga mirip pasta sehingga bisa dijadikan aneka tiruan makanan laut

Nori adalah produk rumput laut dalam kemasan



Konsumsi Ikan

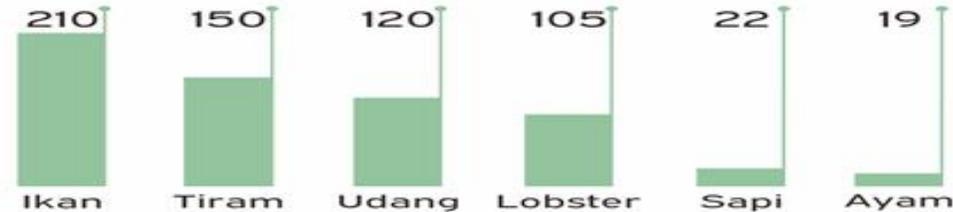
Negara dengan konsumsi ikan tertinggi di dunia (FAO 2014-2016)

	JEPANG 47,2 kg/kapita/tahun
	CHINA 41 kg/kapita/tahun
	AUSTRALIA 25 kg/kapita/tahun



Rata-rata konsumsi ikan di Indonesia
(Kementerian Kelautan dan Perikanan 2014-2016)

41,06 kg/kapita/tahun
dengan konsumsi tertinggi yaitu di pedesaan



Perbandingan kandungan omega 3 (mg) ikan dengan daging lain
(Kementerian Kelautan dan Perikanan)