

BAB. I.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumberdaya perikanan dapat dimanfaatkan sebagai sumber zat gizi protein hewani. Ikan laut merupakan sumber protein hewani yang memiliki rnutu cerna (*digestibility*) dan daya manfaat (*utilizable*) tinggi. Protein ikan merupakan sumber mineral; fosfor, besi, dan kalsium yang tinggi, mengandung iodium dengan konsentrasi tinggi serta asam lemak omega-3 (Choo dan William, 2003). Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas wilayah perairan 5,8 juta km² yang terbagi atas perairan nusantara 2,8 juta km², perairan teritorial 0,3 juta km² dan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) 2,7 km². Sedangkan panjang pantai Indonesia 99.093 km, dengan potensi lestari sumberdaya ikan laut Indonesia sebesar 6,5 juta ton pertahun dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan 5,12 juta ton pertahun (KKP, 2013).

Provinsi Sumatera Barat mempunyai kawasan laut termasuk Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 186.580 km² dengan garis pantai sepanjang 375 km mulai dari Kabupaten Pasaman Barat sampai Kabupaten Pesisir Selatan. Jika dimasukkan panjang pantai Kepulauan Mentawai maka panjang garis pantai keseluruhan mencapai 2.420 km (KKP, 2013). Sumberdaya jenis ikan laut di Provinsi Sumatera Barat meliputi ikan Tongkol, Tuna, Cakalang, Kembung, Tenggiri, dan lain-lain. Produksi ikan laut Sumatera Barat selalu meningkat setiap tahun, pada tahun 2017 sebesar 211.530,73 ton, tahun 2016 sebesar 207.268,0 ton dan tahun 2015 sebesar 204.771,4 ton (DKP Provinsi Sumatera Barat, 2018).

Luas wilayah perairan Kota Padang 720 km², terdiri dari pantai sepanjang 84 km dan 19 pulau kecil. Produksi perikanan Kota Padang mencapai 23.471,77 ton yang terdiri dari perikanan tangkap 20.897,7 ton, perikanan budidaya 2.269,6 ton dan perairan umum 304,47 ton. Selain potensi hasil laut, wilayah pesisir Kota Padang juga mempunyai potensi untuk pengembangan budidaya air tawar dan laut hampir di semua Kecamatan (BPS Provinsi Sumatera Barat, 2018).

Ikan merupakan produk pangan yang mengandung protein hewani yang cukup tinggi, seperti asam amino, lisin, dan sulfur. Sehingga ikan diketahui sangat baik bagi pertumbuhan sel otak dalam menunjang kecerdasan, dan penguatan struktur tulang. Disamping itu, harga ikan secara umum masih lebih murah dibandingkan dengan bahan makanan penyedia protein hewani lainnya, seperti daging sapi maupun ayam. Berdasarkan data FAO (2015), konsumsi ikan oleh masyarakat Indonesia masih rendah yaitu 27,92 kg/kap/tahun jika dibandingkan dengan beberapa negara Asia seperti; Jepang 64,7 kg/kap/Tahun, Kamboja 63,2 kg/kap/tahun, Malaysia 57,3 kg/kap/tahun, Korea 51 kg/kap/tahun, Philipina 40,2 kg/kap/tahun dan Thailand 31,4 kg/kap/tahun,

Rendahnya tingkat konsumsi ikan perkapita masyarakat Indonesia, disebabkan oleh dua hal yaitu lemahnya sisi ketersediaan (*supply*) dan permintaan (*demand*) (KKP, 2017). Hal ini dipertegas oleh Poernomo dalam Kusharyanti 2007, dari sisi *supply* yaitu (1) kurangnya stock/produksi (2) ketersediaan ikan segar yang rendah di pasaran (3) kurangnya sarana penyimpanan dan sarana distribusi ikan yang baik dan higienis, yang mampu menjangkau seluruh penjuru daerah serta adanya produk substitusi ikan. Rendahnya tingkat permintaan (*demand*) disebabkan; (1) perilaku dan budaya tabu makan ikan dalam komunitas

masyarakat tertentu yang masih diliputi keraguan untuk mengonsumsi ikan karena dianggap sebagai penyebab cacangan, kolesterol tinggi, (2) pengetahuan gizi dikalangan masyarakat terutama ibu yang masih rendah, (3) harga ikan perkilogram dan produknya yang relatif lebih mahal, serta daya beli masyarakat yang rendah harga beberapa jenis ikan dan biota air tertentu seperti; udang, cumi, kakap dan kerapu belum tersentuh daya beli masyarakat pada umumnya, apalagi di tengah kondisi ekonomi sulit seperti sekarang ini, (4) rendahnya ragam jenis ikan dan produk diversifikasi olahan hasil perikanan dan penguasaan teknologi yang masih minim, (5) masalah *prestise* dan preferensi di kalangan masyarakat tertentu yang menganggap bahwa produk ikan merupakan bahan pangan inferior, (6) ketakutan akan terkontaminasi logam-logam berat dari perairan tercemar.

Jumlah penduduk Kota Padang mencapai 914.968 jiwa, penduduk yang tinggal di daerah pesisir cukup besar seperti di Kecamatan Koto Tangah yaitu 177.908 jiwa, sebagian besar mata pencaharian mereka di sektor kemaritiman, perdagangan dan jasa (BPS Kota Padang, 2018). Dibidang kemaritiman jumlah nelayan Kota Padang sebanyak 7.078 orang dengan perincian 6.536 orang nelayan penuh dan 540 nelayan sambilan. Rata-rata pendidikan nelayan hanya tingkat SD (42,7%) dengan pengalaman sebagai nelayan rata-rata 7 tahun sedangkan yang pernah mengikuti pendidikan non formal hanya 5,1 % (DKP Kota Padang, 2014).

Potensi perikanan Kota Padang yang cukup besar tidak seiring dengan konsumsi ikan masyarakatnya. Konsumsi ikan masyarakat Kota Padang tergolong masih rendah yaitu sebesar 26,79 kg/kap/tahun jika dibandingkan Kabupaten Kepulauan Mentawai yang sudah mencapai 80,65 kg/kap/tahun, Kabupaten Pesisir Selatan 41,50 kg/kap/tahun, Kota Pariaman 38,89 kg/kapita/tahun,

Kabupaten Padang Pariaman 36,06 kg/kap/tahun, Provinsi Sumatera Barat 30,85 kg/kap/tahun dan Nasional 34,70 kg/kap/tahun (KKP, 2018).

Rendahnya konsumsi ikan kota Padang tersebut tentunya akan berpengaruh terhadap kualitas sumberdaya manusianya kedepan. Dalam upaya meningkatkan sumberdaya manusia yang berkualitas, kecukupan asupan zat gizi dari protein hewani terutama ikan merupakan unsur yang paling penting. Pemberian asupan gizi ikan sangat disarankan sejak 1000 hari pertama kehidupan yang dimulai sejak dalam kandungan sampai anak berusia 2 tahun (Djauhari, 2017). Tumbuh kembang anak tidak hanya sampai usia 2 tahun saja, setelah usia 2 tahun pertumbuhan akan terus berlanjut dan akan mempengaruhi motoris, sosial, emosional dan kognitif anak (Astari, 2006). Pada usia 6 bulan sampai 2 tahun asupan gizi dari ikan yang diberikan masih dalam bentuk makanan tambahan pendamping ASI sedangkan pada usia 3 sampai dengan 5 tahun asupan gizi dari ikan sudah diberikan sebagai makanan pokok bagi balita karena pada usia tersebut balita sudah menjadi konsumen aktif yang bisa menentukan atau memilih makanannya sendiri (Ummushoffia 2013 *dalam* Arifin, 2015). Pentingnya usia 3-5 tahun mendapatkan asupan gizi protein ikan karena pada usia 3 tahun pertama kehidupan, pertumbuhan dan perkembangan sel-sel otak masih berlangsung, dimana terjadi pertumbuhan serabut dan cabang syaraf membentuk jaringan syaraf dan otak yang kompleks. Jumlah dan pengaturan hubungan-hubungan antar sel-sel syaraf ini akan sangat mempengaruhi segala kinerja otak, mulai dari kemampuan belajar berjalan, mengenal huruf hingga bersosialisasi (Widyatun, 2012).

Usia balita 3-5 tahun merupakan usia yang sangat rawan terhadap masalah gizi. Pada usia ini, tumbuh berkembang anak sangat pesat sehingga

membutuhkan konsumsi zat gizi termasuk protein yang tinggi pula (Madanijah *et al.*, 2006). Berdasarkan *Global Nutrition Report* dan hasil riset kesehatan dasar (Kemenkes, 2013) melaporkan permasalahan gizi yang muncul pada anak balita di Indonesia antara lain; masalah *stunting* (tinggi badan tidak optimal) 37,2 %, *wasting* (balita kurus) 12,1 %, *overweight* (kelebihan berat badan) 11,9 %, *underweight* (kurang gizi) serta IQ (tingkat kecerdasan) tergolong rendah yaitu dibawah 90. Tingginya angka anak balita yang mengalami permasalahan gizi menjadi beban negara, karena itu perlu upaya memperbaiki konsumsi gizi balita dengan gemar mengkonsumsi ikan (Achadi, 2014). Namun seiring dengan peningkatan kesadaran konsumsi ikan berdasarkan hasil riset kesehatan dasar dari Kemenkes (2013) menunjukkan bahwa prevalensi balita *underweight*, *stunting*, dan *overweight* mulai mengalami penurunan prevalensi dibandingkan tahun sebelumnya.

Permasalahan gizi pada balita ini juga disebabkan karena kekurangan zat gizi yang bersumber dari protein hewani terutama ikan. Ikan merupakan sumber protein yang kontribusinya cukup besar dalam kelompok sumber protein hewani, yaitu 57,2% dibandingkan sumber protein hewani lain seperti; telur, susu, dan daging. Ikan juga mengandung lemak sebesar 1-20% dimana lemak tersebut merupakan lemak tak jenuh (omega-3) yang mudah dicerna serta langsung dapat berfungsi bagi jaringan tubuh dan dapat menurunkan kolesterol darah yang ada dalam tubuh selain itu juga mengandung vitamin dan mineral (Kemenkes, 2013). Indikator keberhasilan perbaikan gizi untuk mengatasi kelaparan dan kemiskinan, antara lain; (1) peningkatan pendapatan, (2) peningkatan konsumsi energi, dan selanjutnya akan memperbaiki (3) status gizi.

Oleh karena permasalahan tersebut diatas peneliti tertarik dan telah melakukan penelitian dengan judul '**Analisis Komparatif Tingkat Konsumsi Ikan pada Balita di Rumah Tangga Masyarakat Pesisir (Kasus: Kelurahan Pasia Nan Tigo Kota Kecamatan Koto Tangah Kota Padang).**

1.2 Perumusan Masalah:

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pola konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang
2. Bagaimana variasi konsumsi ikan, urutan dan jumlah perjenis ikan yang dominan dikonsumsi balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang
3. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang
4. Bagaimana perbandingan tingkat konsumsi ikan pada balita di rumah tangga masyarakat nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, adalah:

1. Menganalisis pola konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang

2. Menganalisis variasi konsumsi ikan, urutan dan jumlah perjenis ikan yang dominan yang dikonsumsi balita pada rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang
3. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.
4. Menganalisis perbandingan tingkat konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Memberikan kontribusi baik informasi ilmiah maupun berupa data informasi bagi pengambil kebijakan dalam meningkatkan konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah dan Kota Padang pada umumnya.
2. Sebagai bahan masukan bagi peneliti lain yang berminat pada masalah yang sama melakukan penelitian di daerah lain dan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan dalam mengidentifikasi faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi ikan pada balita di rumah tangga nelayan dan non nelayan Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang
3. Bagi Instansi/Dinas/Lembaga terkait sebagai salah satu bahan masukan pertimbangan dan implikasi serta penerapan kebijakan, model dan program-program pengembangan dan peningkatan konsumsi ikan masyarakat