

## GEMARIKAN: GARDA TERDEPAN PEMASARAN DALAM NEGERI

Ir. Sadullah Muhdi, MBA


Direktur Pemasaran Dalam Negeri, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta

**GEMARIKAN GARDA TERDEPAN PEMASARAN DALAM NEGERI**

Oleh:  
**SADULLAH MUHDI**  
Direktur Pemasaran Dalam Negeri  
Ditjen PZHP - DKP

Ditempatkan pada  
Temu Ilmiah, Kongres PERSAGI XIII dan Festival Old  
Banyuwangi, 22 November 2005


**MENGAPA HARUS IKAN ??**



**Nutrisi Ikan:**

- Protein berkualitas tinggi (asam amino lysine → daya cerna tinggi);
- Asam lemak omega 3 (DHA & EPA);
- Vitamin (larut dalam lemak & cenderung stabil, hati ikan → tinggi kandungan vit. A)
- Mineral (Iodium, Fosfor, Besi, Calcium)
- Rendah lemak jenuh (HDL pada Ikan lebih tinggi)

**SEAFOOD NUTRI-FACTS**



**Manfaat Makan Ikan:**

- Mengurangi resiko penyakit jantung (rekomendasi para ahli jantung)
- Meningkatkan daya ingat (*US Alzheimer Association*)
- Meningkatkan pertumbuhan otak pada janin (*Harvard University*)
- Mengurangi stress pasca melahirkan (hasil riset di Inggris & Jepang)
- Mengurangi prevalensi asma pada anak-anak (hasil riset di Australia dan New Zealand)
- Meningkatkan kesehatan kulit (rekomendasi ahli gizi dan dokter kulit)
- Meningkatkan kesehatan mata (*US National Eye Institute*)
- Mengurangi resiko kanker (hasil riset *Univ. Southern California* dan *National Univ. Singapore*)

**Menu Ikan Membuat Badan Sehat**


Menurut *Associated Press*:

- Lebih dari 23,000 orang Jepang berumur di atas 100 tahun dan dalam kondisi sehat (85 % nya adalah wanita)
- Rate-rata umur wanita Jepang paling tinggi di dunia (88,59 tahun), sedangkan rate-rata umur pria nya 76,64 tahun (kedua setelah Islandia 78,8 tahun).


Catatan:  
Jepang dan Islandia adalah 2 negara yang menjadikan perikanan sebagai komoditas politik strategis

**2005 Dietary Guidelines / USFDA**

*"consume more fish to live longer, healthier and more active lives"*



**Program Utama Ditjen P2HP**



- Peningkatan Mutu dan Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan
- Penguatan dan Pengembangan Pemasaran Hasil Perikanan
- Pengembangan Bisnis dan Pengolahan Hasil Perikanan
- Pelayanan Publik, Pengembangan SDM, Penerapan Good Governance



**Program Pemasaran Dalam Negeri**

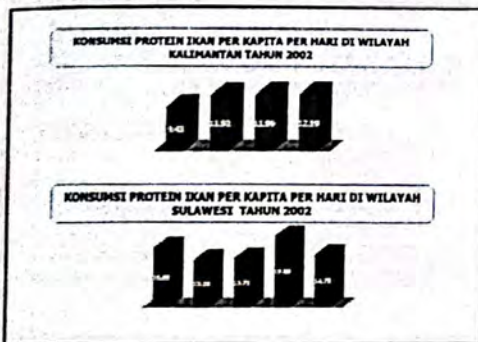
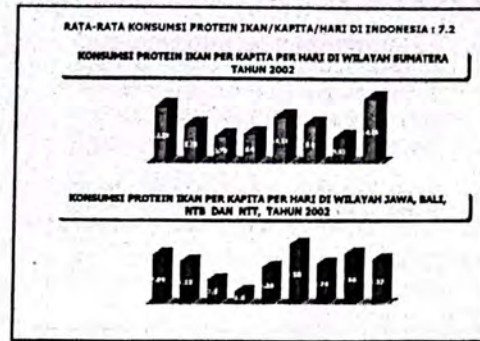
- Pembinaan dan Pemantapan PIH dan DPI
- Pengembangan Jaringan Pemasaran
- Pengembangan Sistem Informasi Pasar
- Pengembangan Konsumsi Melalui Forum Lintas Pelaku
- Promosi GEMARIKAN
- Pengembangan Kelembagaan Pemasaran



**Misi**

- Meningkatkan konsumsi ikan per kapita
- Mewujudkan harmonisasi *supply* dan *demand* hasil perikanan yang berkualitas secara efisien di dalam negeri
- Mendorong distribusi margin secara proporsional diantara para pelaku usaha





Secara fisik laut merupakan faktor dominan dgn potensi ekonomi yang sangat besar dan beragam

- > 1/3 wilayah Indonesia berupa laut (5,8 juta km<sup>2</sup>)
- > > 17.500 pulau (negara kepulauan terbesar)
- > 81.000 km garis pantai tropis terpanjang atau terpanjang ke dua (setelah Kanada) di dunia
- > Bentang wilayah Indonesia
  - Ujung Barat (Sabang) – Timur (Merauke) = London – Bagdad
  - Ujung Utara (Kep. Satal) – Selatan (P. Rote) = Jerman – Aljazair.

### PERIKANAN TANGKAP DI LAUT

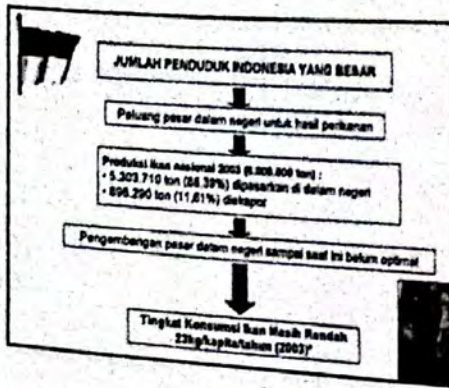
- > Potensi Lestari (MSY) = 6,4 juta ton/th
- > JTB (Jumlah tangkapan yang diperbolehkan) = 5,2 juta ton/th (80% MSY)
- > Total tangkapan sekarang = 4,4 juta ton (2003)
- > Peluang = ± 0,8 - 2,0 juta ton/th

### POTENSI AREAL BUDIDAYA

- Budidaya perikanan laut : 8,4 juta ha (45%)
- Budidaya perikanan air payau : 1,2 juta ha (37%)
- Budidaya perikanan air tawar : 2,2 juta ha (30%)

Kelengkapan : ( ) tingkat pemerataan

### Pasar Dalam Negeri Perlu Digarap !!!

90% dari produksi nasional yang ada di dalam negeri hanya sebagian yang terserap untuk konsumsi

- Kualitas yang tidak bisa dipertahankan setelah perangkaian atau selama distribusi ke konsumen
- Penurunan mutu produk → bahan baku berkualitas rendah, ind. pengolahan sederhana, pemerataan, pengemasan, tepung ikan
- Terbuang sebagai limbah yang tidak dimakan / tidak dimanfaatkan seperti kepala, kulit & duri

### PELUANG

- Potensi supply masih besar : masih terdapat areal lahan budidaya dan lahan potensial yang belum dimanfaatkan secara optimal & masih jauh di bawah potensi teoritis
- Meningkatnya apresiasi masyarakat terhadap manfaat mengonsumsi ikan & manfaat ikan dari non edible products (ikan tawar, mutiara & produk budi daya sebagai bahan industri kosmetika & farmasi)
- Meningkatnya demand di masyarakat terhadap jenis-jenis komoditi ekonomis penting di pasar dalam negeri
- Berkembangnya usaha pasar Ritel (hypermarket, supermarket, convenience store, dll), minimarket, restoran, catering, dll yang menyediakan menu khusus ikan

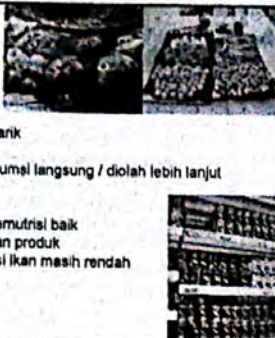
### TANTANGAN

- Sisi suplai
  - Masih terkapan dan budidaya masih relatif mahal
  - Pasokan yang tidak kontinu dan unpredictable
  - Keseragaman produk (ukuran, kualitas & warna)
  - Ketepatan waktu pengiriman (time of delivery)
  - Little and match antara produksi dan kebutuhan konsumen
  - Sistem jaminan mutu (from farm / ocean to table)
  - Maraknya penggunaan bahan pengawet & zat adiktif terlarang & ketersediaan teknologi inovatif tepat guna serta jalin penunjang yg erat
  - Kurang tepatnya penanganan pasca panen → penurunan kualitas produk akhir → pemerataan kualitas dan menambah biaya
  - Ketertarikan singkat hidup & kemanusiaan

Tantangan ... lanjutan

**Sisi Permintaan :**


- Diversifikasi produk
- Tampilan yang menarik
- Mudah disimpan
- Praktis untuk dikonsumsi langsung / diolah lebih lanjut
- Harga terjangkau
- Mudah diperoleh
- Bermutu baik dan bernutrisi baik
- Jaminan ketersediaan produk
- Minat mengkonsumsi ikan masih rendah




**Target Produksi dan Konsumsi**

	2005	2006	2007	2008	2009
Produksi (ton)	7,218	7,727	8,297	8,979	9,708
Tangkap	4,970	5,101	5,209	5,331	5,438
Budidaya	2,248	2,625	3,088	3,647	4,270
Konsumsi (Kg/Kap/Th)	28,00	28,00	29,00	31,40	32,29

Sumber:  
Rencana Program PDRP, Surabaya, 8-10 Sep 2005



*Sia makan ikan*



agar sehat, kuat dan cerdas

**GERAKAN MEMASYARAKATKAN MAKAN IKAN (GEMARIKAN)**

**PENINGKATAN SDM INDONESIA MELALUI PROGRAM GEMARIKAN**

Tingkat Konsumsi Ikan Indonesia Masih Rendah Sekitar 23 Kg/Kapita/Tahun (2003)

↓

- HDI Indonesia terus menurun (dari 174 negara peringkat 109 (TH.2000) menjadi 112 (TH.2003))
- peringkat 7 dari 10 negara ASEAN

↓

Peningkatan Gizi Masyarakat Melalui Peningkatan Konsumsi Ikan (Implementasi salah satu misi DKP)

**PROGRAM GEMARIKAN**

↓

DIIMBANGI PENINGKATAN SUPLAI PRODUK BERMUTU SECARA EFISIEN

↓

- MENDORONG TUMBUH-KEMBANGNYA INDUSTRI SEMI OLAH DAN OLAHAN LANJUTAN
- MENDORONG UPAYA PENCIPTAAN PRODUK YANG PRAKTIS
- DIVERSIFIKASI PRODUK SESUAI PERMINTAAN PASAR

**Tujuan Penguatan Supply:**

1. Ketersediaan Cukup
2. Harga Terjangkau
3. Kualitas Terjamin
4. Distribusi lancar
5. Mudah diperoleh / dekat konsumen
6. Prasarana Higienis
7. Armada distribusi layak & memadai (coldchain system)
8. Bisnis efisien dan kondusif
9. Orientasi *social market via agent of development*
10. Diversifikasi produk dan lokasi outlet

### Tujuan Penguatan Demand:

1. Cluster bahan baku, sumber dan wilayah
2. Pasar produksi mengikuti permintaan konsumen
3. Teknologi → diversifikasi produk
4. Peningkatan kualitas SDM : pemahaman manfaat ikan
5. Peningkatan iklim usaha; sertifikasi, standarisasi, pajak, perizinan, dll
6. Pembinaan mutu produk dan SDM industri
7. Peningkatan daya saing
8. Promosi yang tepat sasaran: meningkatkan citra / brand image/positioning, permintaan dan konsumsi ikan
9. Meningkatkan jenis makanan bayi dan ibu menyusui berbahan baku ikan

### Trend Pasar Dalam Negeri



- Meningkatnya pasar modern : hypermarkets, supermarkets dan convenience stores
- Meningkatnya gaya hidup urban hingga di kota kecamatan s.l: belanja di pertokoan sambil rekreasi seluruh anggota keluarga
- Meningkatnya kebiasaan makan di luar rumah
- Meningkatnya kegiatan diluar rumah → menuntut bahan pangan praktis, siap olah & siap santap

### Dukungan PERSAGI

- Meningkatkan riset keunggulan ikan
- Mengembangkan menu dan kuliner berbasis ikan
- Sosialisasi manfaat mengkonsumsi ikan



....terima kasih

