

BAB II

TINJAUAN PASAR IKAN

2.1 PASAR

2.1.1 Pengertian Pasar

Dalam Peraturan Daerah Cilacap tentang Pasar, pasar diartikan sebagai suatu lahan pada lokasi yang ditentukan oleh Kepala Daerah tanpa atau dengan bangunan dalam batas-batas tertentu dan dipergunakan para penjual dan pembeli untuk tempat berjual beli dan atau melakukan pekerjaan jasa secara langsung dan atau secara tidak langsung dalam suatu sistem pengelolaan baik oleh pemerintahan daerah maupun pihak ketiga dan kerjasama antara keduanya. Dalam perda ini juga menetapkan adanya dua macam pasar yaitu :

- Pasar tradisional yaitu pasar yang kegiatan para penjual dan pembelinya dilakukan secara langsung dalam bentuk eceran dalam waktu sementara atau tetap dengan tingkat pelayanan terbatas.
- Pasar Modern yaitu pasar yang kegiatan para penjual dan pembelinya dilakukan secara langsung atau tidak langsung dalam bentuk eceran dan grosir dalam waktu tetap dengan tingkat pelayanan yang lebih luas.

2.1.2 Fungsi Pasar

Pasar pada awalnya adalah tempat lingkungan dan bangunan sebagai tempat jual beli, penyaluran, pertukaran dan pertemuan antara persediaan dan penawaran barang dan jasa. Bentuk jual beli adalah langsung antara penjual dan pembeli, ada kebebasan memilih dan menawar barang dagangan pada pembeli. Macam barang dagangan sebagian besar adalah kebutuhan sehari-hari dan diperjual belikan secara eceran.

Dalam perkembangannya fungsi pasar tidak hanya sebagai tempat jual beli, penyaluran, pertukaran, dan pertemuan antara persediaan, penawaran barang dan jasa. Fungsi pasar lainnya antara lain :

- Sebagai sumber pendapatan daerah, pemerintah daerah mendapat pemasukan dana dari penarikan restribusi pasar

- Sebagai tempat kesempatan kerja; pasar banyak menyerap tenaga kerja, mulai dari pedagang, pelayan toko/pembantu pedagang, buruh-buruh harian bongkar muat, pegawai pengelola pasar, petugas kebersihan, penjaga keamanan dan yang lainnya.
- Sebagai tempat rekreasi; selain berbelanja, pengunjung juga melihat barang-barang dagangan dan menikmati suasana keramaian pasar. Dalam masyarakat yang masih akrab, seorang pergi ke pasar untuk bertemu orang lain, menikmati makanan bersama. Pasar dan pusat perbelanjaan baru ada yang dilengkapi dengan tempat rekreasi, misalna bioskop, tempat permainan anak-anak, pasar-pasar khusus (pasar buah, pasar burung, dsb) dapat menarik pengunjung dan menjadi tujuan wisata di suatu kota.

2.1.3 Standar Pelayanan Pasar

A. Syarat-syarat Pasar yang tercantum dalam PERDA N0.8 Tahun 2004 Cilacap :

- Pasar Daerah adalah pasar yang didirikan dan atau dikuasai oleh Pemerintah Daerah.
- Lingkungan Pasar adalah tempat atau lokasi yang berada disekitar pasar dalam radius 500 meter.
- Terdaftar dalam Daftar Perusahaan yang dibuktikan dengan Tanda Daftar Perusahaan (pasal 4:a).
- Memenuhi beberapa persyaratan antara lain aspek teknis konstruksi, aspek lingkungan, dan aspek Tata Ruang serta persyaratan lain yang ditentukan oleh Bupati (pasal 4: b).

B. Jenis Kegiatan Pasar

1. Garis Besar Kegiatan Pasar

a. Kegiatan penyaluran materi perdangan

- Sirkulasi, transportasi dan droping barang daganagn ke pasar
- Distribusi materi perdagangan ke setiap unit penjualan di dalam pasar

b. Kegiatan pelayanan jual beli

- Kegiatan jual beli antara pedagang dan konsumen
- Kegiatan penyimpanan materi perdagangan

- Kegiatan pergerakan dan perpindahan pengunjung dari luar ke dalam bangunan dan dari unit penjualan ke unit penjualan lain.
- c. Kegiatan transportasi pencapaian dari dan ke lokasi bangunan pasar
- d. Kegiatan pelayanan atau servis.
 - Pelayanan bank
 - Pelayanan pembersihan
 - Pelayanan pemeliharaan
- 2. Kegiatan Utama Di Pasar
Kegiatan utama dipasar adalah jual beli. Unsur jual beli adalah sebagai berikut :
 - a. Distribusi barang; yaitu distribusi suplai barang ke pasar dan dari area penurunan barang ke tempat penjualan.
 - b. Penyiapan barang; penyiapan barang dalam almari/kotak/gudang.
 - c. Penyajian barang; secara prinsip penyajian barang calon pembeli dapat melihat dan memilih barang dengan leluasa, penyajian untuk barang eceran.
 - d. Pergerakan pengunjung dan barang; di pasar induk/pasar berskala besar dimana penjualan barang dalam jumlah besar, yang lebih menonjol pergerakan barang, sebaliknya di pasar lingkungan dimana terjadi jual beli eceran lebih dominan pergerakan pengunjung.
 - e. Jual beli; di pasar kegiatan jual beli terjadi secara langsung dimana pedagang dan pembeli berhadapan.

2.1.4 Fasilitas Fisik Pasar

- A. Jaringan jalan pencapaian
- B. Fasilitas angkutan manusia dan barang
- C. Area parkir
 - a. Umum : tempat parkir pengunjung
 - b. Khusus : tempat kendaraan pedagang dan pengelola
 - c. Halte : tempat perhentian sementara angkutan umum
- D. Bangunan dalam pasar, meliputi : area jual beli, ruang pengelola, ruang penunjang, ruang keamanan. Area jual beli merupakan fasilitas fisik

utama kegiatan perpasaran, dikelompokkan dalam ruang terbuka, ruang ternaung, dan ruang tertutup.

- Ruang terbuka adalah ruang tanpa atap, biasanya digunakan pedagang musiman. Ruang mempunyai batas semu misalnya perabot, tikar atau materi dagangan
 - Ruang ternaung adalah ruang yang dinaungi atap, tetapi tidak tertutup dinding
 - Ruang tertutup adalah ruang tertutup atap dan dinding permanen, biasanya kios-kios
- E. Jaringan utilitas meliputi air bersih, drainase, listrik, sampah.
- F. Fasilitas sosial seperti taman, ruang terbuka/plasa.

2.1.5 Data Pasar di Cilacap

- DATA PASAR :
 - Pasar Pemda : 33 Buah
 - Pasar Desa : 86 Buah

(sumber : Data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Cilacap)
- DATA PEDAGANG :
 - Pedagang Kios : 1.753 orang
 - Pedagang Los : 5.272 orang
 - Pedagang Luar Los : 2.017 orang

(sumber : Data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Cilacap)
- TARGET RETRIBUSI PASAR PEMERINTAH KABUPATEN CILACAP:
 - TAHUN 2007 SEBESAR Rp. 1.200.000.000,-
 - TAHUN 2008 SEBESAR Rp. 1.300.000.000,-
 - TAHUN 2009 SEBESAR Rp. 1.450.000.000,-

(sumber : Data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Cilacap)

2.2 IKAN

2.2.1 Pengertian Ikan

Ikan adalah anggota *vertebrata poikilotermik* (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan insang. Ikan merupakan kelompok *vertebrata* yang paling beraneka ragam dengan jumlah spesies lebih dari

27,000 di seluruh dunia. Secara taksonomi, ikan tergolong kelompok *paraphyletic* yang hubungan kekerabatannya masih diperdebatkan. Biasanya ikan dibagi menjadi ikan tanpa rahang (kelas *Agnatha*, 75 spesies termasuk *lamprey* dan ikan hag), ikan bertulang rawan (kelas *Chondrichthyes*, 800 spesies termasuk hiu dan pari), dan sisanya tergolong ikan bertulang keras (kelas *Osteichthyes*). Ikan dalam berbagai bahasa daerah disebut *iwak* (Java, bjn), *jukut* (Vkt).

Ikan memiliki bermacam ukuran, mulai dari paus hiu yang berukuran 14 meter hingga *stout infantfish* yang hanya berukuran 7 mm (kira-kira 1/4 inci). Ada beberapa hewan air yang sering dianggap sebagai "ikan", seperti ikan paus, ikan cumi dan ikan duyung, yang sebenarnya tidak tergolong sebagai ikan. (sumber : Wikipedia.com)

2.2.2 Klasifikasi

Ikan adalah kelompok *parafiletik*: Ini berarti setiap kelas yang memuat semua ikan akan mencakup pula *tetrapoda* yang bukan ikan. Atas dasar ini, pengelompokan seperti Kelas *Pisces* seperti pada masa lalu tidak layak digunakan lagi.

Berikut adalah unit-unit yang mencakup semua *vertebrata* yang biasa disebut sebagai ikan:

- Subkelas *Pteraspidomorphi* (ikan tak berahang primitif)
 - Kelas *Thelodonti*
 - Kelas *Anaspida*
 - (tidak berstatus) *Cephalaspidomorphi* (ikan tak berahang primitif)
 - (tidak berstatus) *Hyperoartia*
 - *Petromyzontidae* (*lamprey*)
 - Kelas *Galeaspida*
 - Kelas *Pituriaspida*
 - Kelas *Osteostraci*
- *Infrafilum Gnathostomata* (*vertebrata* berahang)
 - Kelas *Placodermi* (ikan berperisai, punah)
 - Kelas *Chondrichthyes* (ikan bertulang rawan: hiu, pari)
 - Kelas *Acanthodii* (hiu berduri, punah)

- Superkelas *Osteichthyes* (ikan bertulang sejati: mencakup hampir semua ikan penting masa kini)
 - Kelas *Actinopterygii* (ikan bersirip kipas)
 - Kelas *Sarcopterygii* (ikan sirip berdaging/ikan bersirip cuping)
 - Subkelas *Coelacanthimorpha* (*coelacanth*)
 - Subkelas *Dipnoi* (ikan paru)

2.2.3 Struktur tubuh ikan



Gambar 2.1 Struktur tubuh ikan

Sumber: <http://wikipedia.com>

2.2.4 Jenis Produksi yang didapat oleh Nelayan Cilacap :

Berikut merupakan produksi yang didapat oleh para nelayan di Cilacap (sumber : Dinas Kelautan dan Perikanan Cilacap):

- Jenis Udang (jerbung, dogol, tiger, lobster, krosok, rebon, putih)
- Ikan bawal (Putih dan Hitam)
- Ikan tongkol
- Ikan Tuna
- Ikan Tenggiri
- Ikan Kakap
- Ikan layaran
- Cumi-cumi
- Ubur-ubur

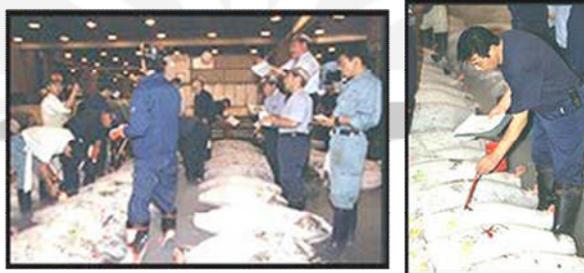
- Ikan Lendra
- Ikan Kacangan
- Ikan cakalang ,dll

2.3 Pasar Ikan Modern

A. Tsukiji Fish Market Tokyo, Japan

Kehigienisan terlihat pada budaya perdagangan dari negara Jepang. Pedagang di Tsukiji Fish Market selalu mengelompokkan dan memberi tanda pada ikan yang sudah terlelang agar lebih teratur. Setiap pagi, siang dan sore selalu membersihkan dan menyemprotkan air pada jalan-jalan di pasar agar tidak berbau amis.

Untuk menambah kehygienisan dari pasar di Jepang, mereka memiliki kiat-kiat khusus selain menjaga kebersihan dari lingkungan pasar tersebut. Penggunaan box khusus yang tidak menyebabkan air ikan menetes kemana-mana, membuat lingkungan pasar tersebut tidak menjadi becek maupun bau amis.



Gambar 2.2 Cara pembersihan di Tsukiji Fish Market

Sumber: <http://wikipedia.com>



Gambar 2.3 Box khusus yang digunakan di tsukiji Fish Market

Sumber: <http://wikipedia.com>

B. Pasar Ikan Everfresh

Pasar Ikan Everfresh di Jalan Penjernihan, Jakarta Pusat, atau Bandar Serpong di Jalan Raya Serpong, Tangerang, bisa menjadi pilihan. Dengan adanya tempat ini, orang tidak perlu lagi menuju daerah pantai untuk menikmati makanan laut yang masih segar.

Di Everfresh, berbelanja seperti di pasar dan makan berbagai jenis menu seafood yang biasa dilakukan di restoran bisa dilakukan bersamaan. Tempat ini memang memadukan konsep pasar ikan dan restoran. Karena terletak di dalam gedung yang dilengkapi pendingin ruangan, citra pasar ikan yang biasanya bau dan becek pun hilang.

Di Everfresh, meski konsep utamanya adalah pasar ikan, banyak juga orang yang memilih untuk makan di tempat yaitu pada jam makan siang dan makan malam. Bila tak sempat makan di tempat, pilihan lainnya adalah membawa pulang ikan yang sudah dimasak. Pembeli dikenai biaya masak Rp 10.000 per kilogram untuk setiap menu. Seperti halnya pasar tradisional, Everfresh juga menyediakan beberapa jenis ikan yang dikeringkan dan telah dikemas dalam bungkus plastik. (*Sumber: 2 maret 2010 kompas.com*).



Gambar 2.4 Suasana pasar Everfresh

Sumber: (Sumber: 2 maret 2010 kompas.com)