

BAB II

TINJAUAN UMUM PASAR IKAN DI BALI

2.1. Pengertian Pasar Ikan

Pasar ikan merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, dengan bentuk bangunan seperti kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Pasar ini khusus menjual ikan dan hasil laut lainnya.

2.2. Fungsi Pasar Ikan

Fungsi Pasar Ikan adalah untuk mempertemukan antara penjual dan pembeli sehingga mempermudah aktivitas jual beli hasil tangkapan ikannya.

2.3. Pengertian Pasar Lelang Ikan

Tempat Pelelangan ikan merupakan suatu wadah tempat berlangsungnya penjualan hasil-hasil ikan dari laut yang dilakukan dihadapan orang banyak dengan mencari harga tertinggi.

2.4. Fungsi Pasar Lelang Ikan

Fungsi tempat pelelangan ikan adalah untuk menyalurkan dan mengkoordinir sistem penjualan ikan hasil tangkapan nelayan kepada pembeli dengan sistem lelang.

2.5. Klasifikasi Pasar Lelang Ikan

Dalam klasifikasi pada Pasar Lelang Ikan sangat didukung dengan adanya Kelembagaan dalam Pasar Lelang Ikan, yang merupakan lembaga pelayanan ekonomi dan jasa perikanan yang merupakan kerjasama dinas antara beberapa instalasi, yaitu:

1. Departemen Pertanian, Dirjan Perikanan.
2. Badan Usaha setempat
3. Departemen Perhubungan Laut, Dirjen Perhubunga Laut dan kesyahbandaran.
4. Departemen hankam, POLRI bagian Polisi Perairan Laut

5. Departemen Kesehatan.

2.6. Sistem Penjualan Pasar Lelang Ikan

Sistem penjualan yang ada sekarang adalah : lelang bebas, dalam arti tidak ada batasan jumlah berat ikan yang memenuhi syarat untuk ikut lelang. Pada saat penawaran, ikan yang memenuhi syarat untuk ikut lelang. Pada saat penawaran, ikan yang dilelang dikeluarkan dari keranjang dan diletakkan dilantai (dipisahkan dari kelompoknya sesuai dengan kepemilikannya masing-masing nelayan). Setelah disetujui harganya, ikan dimasukkan ke dalam keranjang untuk kemudian segera di kemas.

Sistem ini kurang efektif karena waktu untuk lelang lama akibat banyaknya kelompok ikan yang lain dan penanganan yang tidak higienis menimbulkan proses ikan membusuk menjadi lebih cepat.

Sistem pelayanan penjualan yang efektif dan efisien pada tempat pelelangan ikan merupakan suatu wadah yang mewakili nelayan untuk menjual hasil ikan laut tangkapannya kepada pedagang maupun konsumen dengan sistem lelang. Sistem lelang ini merupakan sistem penjualan yang paling sesuai untuk jenis penjualan ikan. Sistem penjualan ini cocok diterapkan dikarenakan volume penjualan cukup besar namun jumlah ikan tidak stabil setiap waktunya. Dikarenakan ke tidak stabilan volume ini maka penggunaan sistem lelang dapat mencegah terjadinya monopoli perdagangan.

Macam sistem Pelelangan :

Sistem pelelangan yang sering digunakan untuk perdagangan ikan laut terdapat dua jenis, diantaranya:

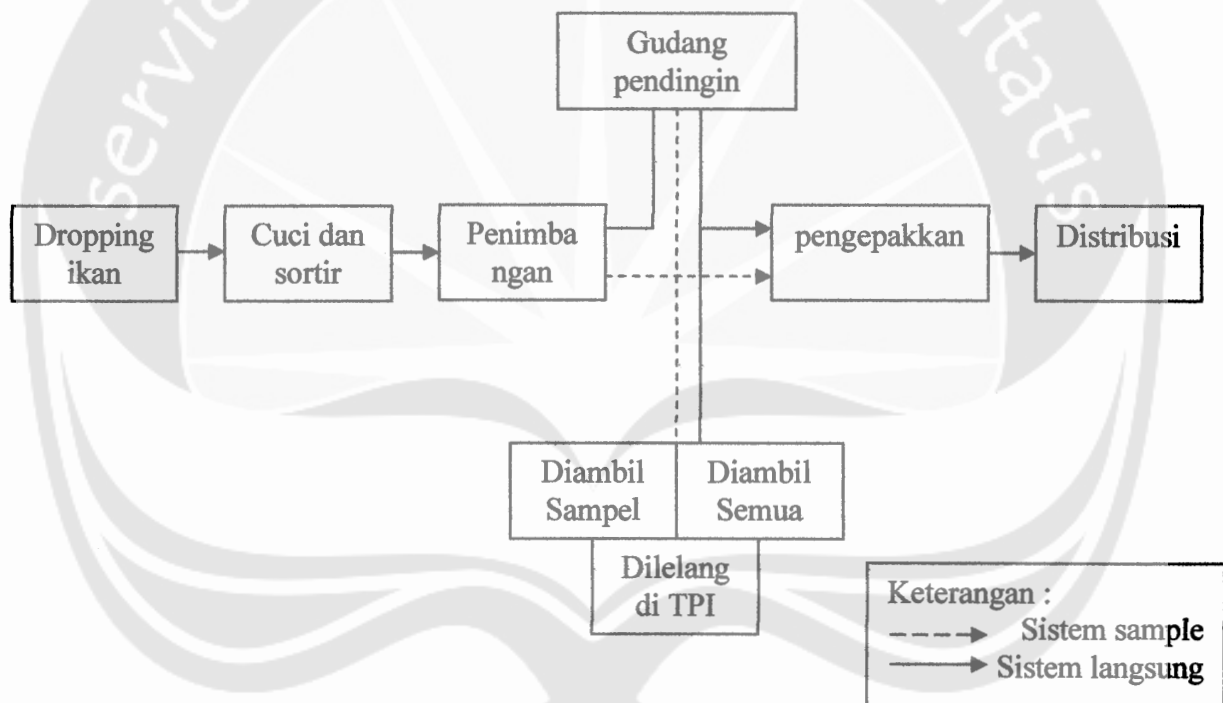
1. Sistem Pelelangan Langsung

Dalam pelelangan langsung semua ikan yang ditangkap nelayan disajikan di tempat pelelangan dan diperjualbelikan secara berkelompok (± 12 keranjang) sesuai dengan mutu dan jenis ikan yang relatif sama.

2. Sistem Pelelangan dengan Sampel

Ikan dari nelayan disortir dan diambil secara acak untuk dilelang sesuai jenis, mutu dan pemiliknya. Harga yang ditawarkan dengan sistem kiloan. Ikan-ikan sample berada di tempat lelang, sedangkan ikan lainnya berada di gudang penyimpanan dengan pendingin untuk menjaga agar kondisi ikan tetap segar dan efisien dalam penanganan pengelolaan barang.

Dengan dasar sistem penjualannya, maka didapatkan sirkulasi yang terjadi sebagai berikut:



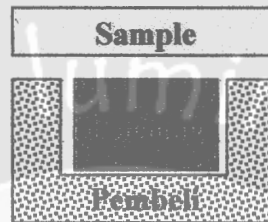
Dalam sistem pelelangan dengan sample didapatkan beberapa jenis layout yang mendukung kinerja dari penjualan ikan. Beberapa jenis layout ini dipertimbangkan berdasarkan pada :

- Karakter kegiatan yang diwadahi
- Kapasitas ruang fleksibel
- Tuntutan kenikmatan pandang dan keamanan

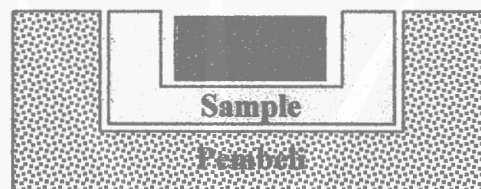
- kesesuaian dengan sistem penjualan
- Efektivitas ruang dan pengaturannya

Beberapa jenis layout yang dapat dikembangkan diantaranya :

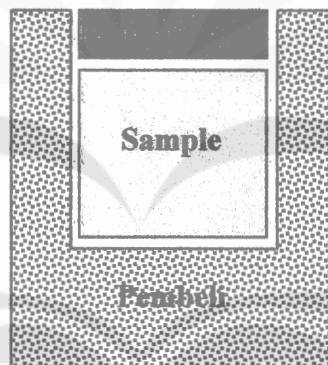
- a. Layout sistem pelelangan dengan sample terpisah



- b. Layout sistem pelelangan dengan sample berkeliling



- c. Layout sistem pelelangan dengan sample memanjang



Dalam Pasar Pelelangan ikan dibutuhkan gudang dengan sistem pendingin yang dapat menjaga kesegaran ikan tersebut. Dalam tiga jenis utama dalam sistem pendinginan, diantaranya:

- a. Chilling Room

Chilling room merupakan tempat penyimpanan sementara selagi melakukan pelelangan dan distribusi dalam jangka waktu yang tidak begitu lama. Dalam chilling room ini dikondisikan suhu udaranya adalah 0°C. Dimana pada suhu 0°C aktivitas dari bakteri menjadi terhambat sehingga proses pembusukan dapat mencapai 4 - 7 hari.

b. Freezing Room

Freezing room merupakan tempat untuk membekukan ikan dan menjadikan proses sebelum dimasukkan ke dalam cold storage. Suhu pengkondisian dalam freezing room ini mencapai -35°C walau aktivitas bakteri dapat terhenti pada suhu -20°C . Pembekuan akan didapat setelah melalui proses pembekuan setelah satu hari satu malam. (proses ini biasa digunakan untuk ekspor ikan).

c. Cold Storage

Cold storage merupakan tempat penyimpanan ikan yang telah membeku setelah dibekukan melalui proses pada freezing room. Suhu dalam cold storage ini mencapai -25°C .

Dalam penggunaan ruangan berpendingin dibutuhkan pengaturan akan penataan ikan. Penataan yang dilakukan diharapkan dapat memberikan efisiensi yang baik pada ruangan gudang berpendingin tersebut. Dalam penataannya didapatkan dua macam sistem penataan, diantaranya:

a. Penataan Secara Vertikal

Penataan jenis ini memerlukan keranjang sebagai wadah ikan yang kemudian disusun/ditata secara vertikal pada rek-rak ikan. Penataan jenis ini diterapkan pada chilling room dan cold storage.

b. Penataan secara Horizontal

Penataan jenis ini tidak memerlukan keranjang untuk mewadahi ikan namun ditata pada rak-rak ikan sehingga seluruh permukaannya terkena udara bersuhu rendah yang kemudian akan membeku. Penataan ini dilakukan pada *freezing room*.

2.7. Persyaratan Pasar Lelang Ikan

Pada pasar lelang ikan, peserta haruslah terdaftar sebagai anggota lelang untuk memudahkan proses pembelian. Dengan terdapatnya peserta maka tidak terjadi kecurangan dalam pelelangan ikan.

2.8. Sistem Utilitas Pasar Lelang Ikan

Sistem Utilitas Pasar Lelang Ikan pada umumnya menggunakan sistem pengaliran air terbuka yang berujung pada sungai atau terbuang sembarangan. Tersedianya sistem penyaluran air bersih ke seluruh bagian bangunan yang membutuhkan, namun penyaluran tidak berjalan sehingga kondisi pasar lelang ikan ini menjadi kotor. Adanya saluran air namun sistem ini tidak berjalan dengan baik sehingga masih terlihat pasar lelang ikan yang memiliki genangan-genangan air yang menimbulkan bau dan licin. Menggenangnya air kotor menimbulkan kondisi udara yang lembab dan pada akhirnya bakteri berkembang dengan cepat sehingga ikan cepat membusuk.

2.9. Karakteristik Kebutuhan Fasilitas Pasar Lelang Ikan

2.9.1. Pelaku dan Kegiatan Pasar Lelang Ikan

Dengan dasar lingkup pelayanan dan struktur organisasi yang ada maka pelaku dari pasar lelang ikan ini diantaranya:

1. Pengelola, dengan kegiatan pengelolaan yang bersifat administratif koordinatif, terdiri dari:
 - a. Kepala pengelola umum Pasar Lelang Ikan, yang bertugas mengkoordinir dan mengepalai secara menyeluruh.
 - b. Sub. Bagian Tata Usaha, yang bertugas untuk melayani teknis dan administrasi ke semua bagian dalam Pasar Lelang Ikan, terdiri dari:
 - b.1. Urusan Umum
Bertugas pada bagian arsip, pengetikan, tata naskah keputusakaan, inventarisasi dan pekerjaan urusan umum lainnya.
 - b.2 Urusan Kepegawaian
Bertugas pada bagian arsip pegawai, perencanaan formasi dan mutasi pegawai.

b.3. Urusan Keuangan

Bertugas mengatur pemasukan dan pengeluaran segala sesuatu yang berhubungan dengan keuangan dan bertanggung jawab dalam urusan keuangan.

c. Seksi Sarana, yang bertugas melaksanakan pengelolaan sarana yang ada, diantaranya:

c.1. Sub. Seksi Pelelangan

Bertugas mengatur penggunaan fasilitas pelelangan ikan dan gudang pendingin.

c.2. Sub. Seksi Pengolahan

Bertugas mengatur pengelolaan sementara hasil ikan selama menunggu saat pendistribusian.

d. Seksi Perbekalan, bertugas melaksanakan pelayanan penyediaan peralatan, air bersih dan segala sesuatu yang berhubungan dengan perbekalan pasar lelang ikan ini.

2.9.2. Pola Kegiatan Pasar Lelang Ikan

Jenis Kegiatan:

a. Dropping ikan, melingkupi:

a.1. Pencucian

a.2. Penyortiran

b. Pelelangan / penjualan, melingkupi:

b.1. Penimbangan

b.2. Penataan

b.3. Pelelangan

b.4. Pengepakan

c. Pendistribusian (pengangkutan)

d. Pengelolaan Administrasi

2.9.3. Sistem Pelayanan Pasar Lelang Ikan

Sistem Pelayanan Pasar Lelang Ikan ini terdiri dari:

1. Melaporkan pendaratan dan mendapatkan nomor urut pelaksanaan pembongkaran hasil tangkapan ikan.
2. Menyortir jenis ikan dan kualitas ikan di area pembongkaran ikan.
3. Memindahkan ikan, menimbang ikan dan mendaftar pelelangan.
4. Menyusun hasil tangkapan dalam kelompok pelelangan sesuai berat yang ditentukan, memasukkan sisa ikan yang berlebih di gudang penyimpanan sementara.
5. Mengawasi jalannya lelang.
6. Menyelesaikan administrasi lelang melalui pengelola ikan.
7. Pengepakan dan pengangkutan oleh pedagang ikan untuk pemasaran lebih lanjut.

2.9.4. Sirkulasi Kegiatan Pasar Lelang Ikan

Ada beberapa tuntutan sirkulasi dalam Pasar Lelang Ikan ini dimana perlu mendapatkan perhatian agar sirkulasi di Pasar Lelang Ikan ini dapat berjalan dengan lancar, yaitu:

- a. Tuntutan sirkulasi Nelayan
 - a.1. Adanya kelancaran saat menuju Pasar Lelang Ikan.
 - a.2. Adanya ketegasan arah saat menuju Pasar Lelang Ikan.
 - a.3. Adanya interval setelah melakukan aktivitas.
- b. Tuntutan sirkulasi pedagang, pengunjung ataupun pembeli.
 - b.1. Adanya kecenderungan untuk mengetahui medan yang akan dilalui sebelum menuju tujuan.
 - b.2. Adanya ketegasan dalam menuju tujuan, baik dari darat maupun informasi mengenai ikan.
 - b.3. Adanya keleluasaan dalam mengamati obyek (ikan) dan proses lelang.
 - b.4. Adanya ruang istirahat setelah mendapat ikan.
 - b.5. Adanya jaminan keamanan saat proses lelang ikan.

- c. Tuntutan sirkulasi ikan sebagai objek kegiatan.
 - c.1. Tidak banyak mengalami sentuhan.
 - c.2. Waktu pelayanan cepat karena ikan mudah membusuk.
 - c.3. Suasana sejuk dan terhindar dari penjamuran.
 - c.4. Mengatasi panas dengan penggunaan sistem pendingin yang baik.

2.9.5. Fasilitas yang Dibutuhkan Pasar Lelang Ikan

Fasilitas-fasilitas yang harus ada dalam pasar lelang ikan terbagi menjadi 2, yaitu:

a. Fasilitas Umum, yaitu:

Beberapa fasilitas fatal yang perlu diperhatikan untuk kelancaran dari pasar lelang ini diantaranya adalah: air bersih yang sangat menunjang kebersihan dari pasar lelang ikan, listrik, kantor dan lai-lain.

b. Fasilitas Khusus, yaitu:

- b.1. Pasar lelang ikan dengan alat-alat pengawetnya (pabrik es, gudang pendingin dan sebagainya).
- b.2. Tempat untuk merawat peralatan pengolahan ikan (agar tetap terjaga kebersihan dan kualitas dari peralatan maupun benda yang tersentuh dengan peralatan tersebut), dengan memperhatikan tempat dan ukuran yang tepat.

c. Fasilitas fungsional, yaitu:

- c.1. Tempat pelaksanaan Pelelangan
- c.2. Tempat penimbangan
- c.3. Tempat pengepakan
- c.4. Ruang administrasi pelelangan
- c.5. Tempat sortir ikan
- c.6. Ruang Kepala pasar Lelang Ikan
- c.7. Ruang Pendingin

d. Fasilitas tambahan dan peralatan, yaitu:

- d.1. Gudang dan workshop peralatan lelang ikan
- d.2. Ruang peralatan pemadam kebakaran
- d.3. Ruang genset serta KM / WC
- d.4. Restoran yang berhubungan dengan ikan
- d.5. Menara tanki air tawar bersih

2.10. Preseden tentang Pasar Lelang Ikan

Pasar Lelang Ikan di Pantai Depok, Yogyakarta menjadi tempat pelelangan ikan yang sekaligus menjadi objek wisata pantai yang berkembang dengan beragam fasilitasnya seperti restoran dan wisata pantai. Di Pasar Lelang Ikan Depok ini diperjual-belikan ikan dan variasi ikan yang masih segar, dimana ikan tidak dalam kondisi yang beku. Namun keadaan ikan akan sangat cepat membusuk dikarenakan kondisi ruang yang terbuka dan panas, sedangkan ikan akan membutuhkan kondisi udara yang dingin untuk menjaga kesegarannya. Kondisi udara yang buruk ditimbulkan dari sistem utilitas yang sangat buruk dan terjadi penimbunan dari bagian dalam tubuh ikan yang menyebabkan pembusukan pada bagian sistem utilitasnya dan menyebabkan bau yang tidak sedap di Pasar Lelang Ikan Depok ini. Berikut hasil foto survey Pasar Lelang Ikan di Depok, Yogyakarta:



Gambar 01, Proses Jual-beli ikan segar di Pasar Lelang Ikan Depok
Sumber: Observasi April 2008

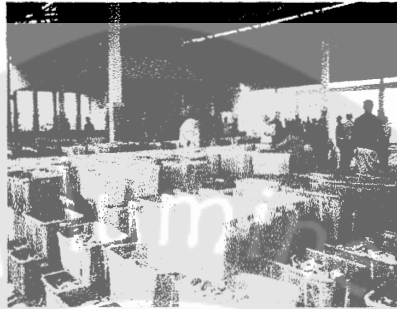


Gambar 02, Sampah isi perut ikan di selokan yang berserakan
Sumber: Observasi April 2008

Kasus yang terjadi untuk Pasar Lelang Ikan di Depok seperti pada gambar di atas pada saluran air yang tersumbat dengan jeroan atau isi dari perut ikan yang berserakan dan tidak terurus sehingga menimbulkan bau tidak sedap dan saluran air yang terhambat.

Pasar Lelang Ikan di Rembang merupakan tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang disediakan pemerintah di kawasan pelabuhan sebagai pusat perdagangan ikan ternyata masih belum optimal bagi masyarakat sekitar. Mereka jarang sekali membeli ikan di TPI karena harganya yang lebih mahal bahkan dua kali lipat dari harga ikan di pasar biasa. Hal ini dikarenakan warga membelinya dalam partai kecil (eceran). Lain dengan para tengkulak, mereka membelinya dalam partai besar sehingga harga akan lebih murah. Ditambah lagi dengan tidak adanya pasar ikan di kawasan pelabuhan menyebabkan lalu lalang pembeli ikan yang tidak teratur mendatangi rumah-rumah nelayan. Selain itu, kehidupan masyarakat kota mempunyai kecenderungan untuk efisiensi dalam banyak hal dan kegiatan karena kesibukannya. "Praktis" menjadi pilihan utama mereka dalam usaha pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Selain berbelanja mereka juga membutuhkan tempat untuk refreshing. Berdasarkan penelitian, perilaku konsumen rumah tangga di Indonesia menunjukkan bahwa Bangsa Indonesia merupakan masyarakat yang paling sering berbelanja. Di mana, kunjungan rumah tangga ke berbagai pasar di Indonesia rata-rata mencapai 22 kunjungan per bulan (www.google.com, Suara Karya Online, Pasar Tradisional Tinggal Sejarah, 9 Des 2006).

Sumber : *DIMENSI TEKNIK ARSITEKTUR Vol. 35, No. 2, Desember 2007: 172*
– 182, 16 Juni 2008



Gambar 03. Suasana sebelum pelelangan

Sumber : *DIMENSI TEKNIK ARSITEKTUR Vol. 35, No. 2, Desember 2007: 172*
– 182, 16 Juni 2008



Gambar 04. TPI beserta hall lelang

Sumber : *DIMENSI TEKNIK ARSITEKTUR Vol. 35, No. 2, Desember 2007: 172*
– 182, 16 Juni 2008

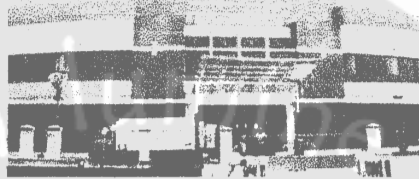


Gambar 05. Suasana setelah pelelangan

Sumber : *DIMENSI TEKNIK ARSITEKTUR Vol. 35, No. 2, Desember 2007: 172*
– 182, 16 Juni 2008

Pasar Ikan Higienis Mina Rejomulyo di Semarang merupakan bangunan pasar dengan bentuk yang moderen, dengan 2 lantai yang dilengkapi dengan restoran terbuka dan ruang pameran. Karena kemodernan bentuk dan fasilitas

bangunannya yang selalu bersih yang memperlihatkan ke higienisan tempat dan produk yang ditawarkan.



Gambar 06, Bangunan Pasar Ikan Higienis Semarang

Sumber: [www.google.com/Peluang Usaha di Pasar Ikan Higienis](http://www.google.com/Peluang%20Usaha%20di%20Pasar%20Ikan%20Higienis)

Pasar Ikan Tsukiji Tokyo, Jepang Kehigienisan dapat terlihat pada budaya berdagangnya. Pedagang selalu mengelompokkan dan memberi tanda pada ikan yang sudah terlelang agar lebih teratur dan setiap pagi, siang dan sore selalu membersihkan dan menyemprotkan air pada jalan-jalan di pasar agar tidak timbul bau amis pada dalam maupun luar ruang pasar Lelang Ikan Tsukiji.

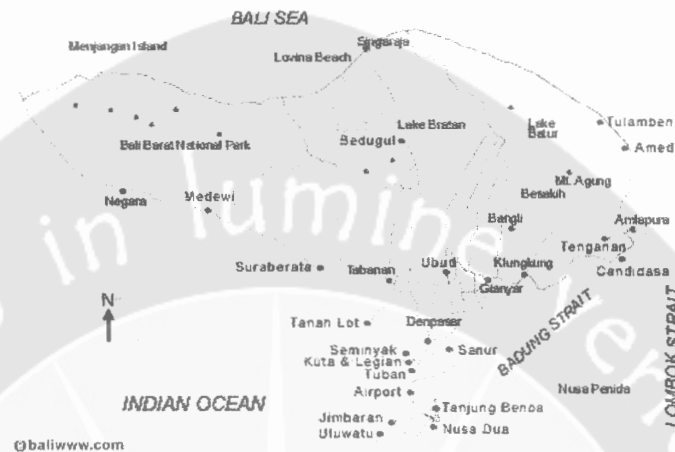


Gambar 07, Ruang dalam Pasar Ikan Tsukiji Tokyo, Jepang

Sumber: www.photo.net/photo/2000pcd1671/tsukiji-fish-market-17tcl

2.11. Keadaan geografis dan iklim Bali

2.11.1. Kondisi Fisik



Gambar 08, Peta Pulau Bali
Sumber : Bappeda Kabupaten Badung



Gambar 09, Peta Pulau Bali daerah Kuta selatan
Sumber : Bappeda Kabupaten Badung

Propinsi Bali merupakan salah satu dari 27 propinsi di Indonesia dan menjadi bagian dari kepulauan Sunda Kecil. Propinsi Bali terdiri dari Pulau Bali, Nusa Penida dan pulau-pulau kecil lainnya dengan mempunyai luas wilayah

seluas 5.632,86 Km². Secara Astronomis, Bali terletak di 8°25'23" Lintang Selatan dan 115°14'55" Lintang Timur yang membuatnya beriklim tropis seperti bagian Indonesia yang lain.

Bali terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Di dunia, Bali dikenal sebagai tujuan pariwisata khususnya bagi orang Jepang dan Australia. Secara Administrasi Propinsi Bali terdiri dari 8 kabupaten dan 1 Kotamadya yang terdiri dari 51 Kecamatan dan 612 Kelurahan. Dengan jumlah penduduk ± 4.500.000 jiwa.

a. Geologi dan Topografi

Keadaan struktur tanah pada daerah ini adalah alluvial, regosol, dan endapan Vulkanik di seluruh bagian pulau kecuali pada bagian pantai, tidak banyak perubahan pada tanah ini, karena tanah ini merupakan hasil pelapukan dari batu vulkanik, keragaman tekstur dan struktur yang ada, terutama yang dipengaruhi oleh adanya komposisi material pembentukan batuan tersebut, dimana dapat berbeda pada suatu periode pengendapan tertentu.

Pada bagian Utara didominasi oleh flora bakau dan fauna penyu sedangkan pada bagian Selatan banyak terdapat karang dan bukit kapur. Bagian Timur dan Barat didominasi oleh pantai, selat dan tanjung.

b. Klimatologi

b.1. Curah Hujan

Daerah Bali termasuk daerah yang beriklim tropis yang dipengaruhi oleh angin musim yang berganti tiap enam bulan sekali. Daerah yang mempunyai dua musim, musim kemarau dan musim hujan. Jumlah curah hujan tahun 2006 di Kota Denpasar 1.433 mm, dengan kondisi curah hujan antara 1.0-466.0 mm dan rata-rata 119,4 mm. Bulan basah (curah hujan > 100 mm/bl) selama 4 bulan yang jatuh pada bulan Januari s/d April. Bulan kering (curah hujan < 100 mm/bl) selama 8 bulan dari bulan Mei sampai Desember. Curah hujan tertinggi terjadi pada bulan Januari (466 mm) dan terendah terjadi pada bulan September (1.0 mm). Jumlah

curah hujan tahun 2005 adalah 1.819 mm, sedangkan tahun 2006 sebanyak 1.433 mm, menurun 36,8%. Ini berarti kondisinya lebih kering dari tahun 2005. Dari kondisi curah hujan di Bali dapat ditemukan temperatur rata-rata pada tahun 2005 berkisar antara 24,7° C-28,7° C, dengan rata-rata 26,6° C.

b.2. Arah Angin

Indonesia adalah Negara tropis yang berdekatan dengan garis katulistiwa yang berkaitan dengan arah hembusan angin. Untuk daerah Bali arah angin yang dominan berasal dari arah Tenggara dan Barat daya selama setahun saling bergantian yaitu:

- Antara bulan April dan Oktober berhembus dari arah Tenggara
- Antara bulan Oktober sampai April dari arah Barat Daya

b.3. Administratif

Batas-batas administratif propinsi Bali, yaitu:

- Utara : Laut Jawa
- Selatan : Samudera Hindia
- Barat : Selat Bali dan Propinsi Jawa Timur
- Timur : Selat Lombok dan Propinsi Nusa Tenggara Barat

(Dinas Pariwisata dan Seni Budaya Monografi Propinsi Bali, hal 3, tahun 1998)

Secara umum Propinsi Bali memiliki letak geografis yang cukup strategis dan merupakan daerah pusat pemerintahan bagi Indonesia Bagian Tengah, sekaligus sebagai tempat transit persilangan antara benua Asia dan benua Australia.

2.11.2. Kondisi Non-Fisik

1. Aspek Sosial Budaya

Kondisi Sosial Budaya ini ditinjau dari segi :

a. Kependudukan

Menurut data dari kompilasi data penduduk Bali tahun 1994-2004 nampak bahwa kelompok umur terbesar adalah kelompok umur usia kerja dan sekolah.

b. Potensi Pariwisata dan Budaya

Sebagai daerah pariwisata, potensi masyarakat yang mayoritas penduduknya memeluk agama Hindu dan aktivitasnya sebagai aktivis kerajinan, aktivis seni dan keramah tamahan menjadi potensi yang harus dipertahankan.

2. Aspek Sosial Ekonomi

Pengadaan Pasar Lelang Ikan Higienis di Bali ini diharapkan mampu memberi dampak yang positif terhadap aspek sosial Ekonomi, baik masyarakat maupun pemerintah dan secara umum dapat meningkatkan kunjungan wisatawan mancanegara secara tidak langsung akan meningkatkan devisa Negara.

2.12. Pertumbuhan Penduduk Bali

Jumlah masyarakat Bali daerah badung dan sekitarnya : 3.447.400 orang dengan pekerjaan penduduk masyarakat daerah badung dan sekitarnya sebagai PNS dan Wiraswasta, namun pada kawasan Kedonganan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan.

TAHUN	JUMLAH (orang)
2002	339.055
2003	349.555
2004	359.913
2005	375.279
2006	370.920
2007	344.740

Table 01, Pertumbuhan penduduk daerah Badung

Sumber: Bappeda Kabupaten Badung

Keadaan pertumbuhan penduduk masih dianggap stabil, walaupun terjadi penurunan pada tahun 2007 yang disebabkan masih adanya biodata yang belum disampaikan ke dinas Kependudukan dan Catatan Sipil daerah Badung

2.13. Kebutuhan dan Perkembangan ikan di Bali

Kebutuhan ikan daerah Bali tergolong tinggi dimana masyarakat Bali menyukai ikan seperti pada halnya makanan khas Bali yang menggunakan bahan baku ikan seperti sate lilit, dan berbadai jenis makanan lainnya. Jumlah restoran / rumah makan yang ada di Bali pada tahun 2005 adalah 90 buah restoran dan 753 buah rumah makan dengan kapasitas 64.660 tempat duduk. Restoran dan rumah makan merupakan penunjang dalam kegiatan di sektor pariwisata yang memberi dampak positif terhadap pemasaran ikan pada pasar lelang ikan.

Bali dengan berbagai lokasi pariwisatanya fasilitas daerahnya dengan tempat penginapan berupa penginapan atau hotel-hotel. Adapun jumlah hotel di Bali (hotel bintang, hotel melati, dan pondok wisata) pada tahun 2005 adalah hotel bintang sebanyak 244 buah, hotel melati 1.105 buah, pondok wisata 497 buah dengan jumlah kamar sebanyak 35.221 kamar. Dalam memenuhi kebutuhan penginap, hotel membutuhkan berbagai bahan makanan tidak terkecuali ikan yang cukup digemari oleh banyak pengunjung.

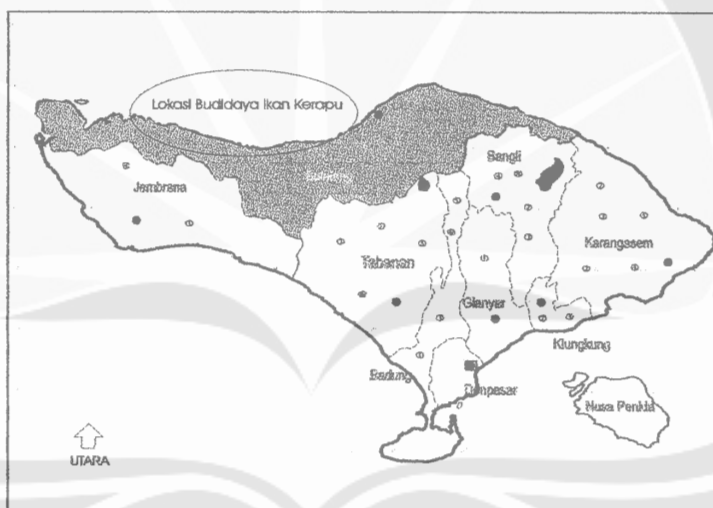
Dengan bantuan biro perjalanan wisata, khususnya di bidang pariwisata di daerah Bali terus berkembang setelah mengalami penurunan yang dikarenakan tragedy Bom Bali 1 dan 2. Perkembangan jumlah perusahaan agen wisata meningkat rata-rata 10 % setiap tahunnya.

Namun, pemasaran hasil perikanan juga dapat dilakukan kepada para pengepul, pedagang bakul, pengolah tradisional, pengolah modern/pabrik sehingga sampai kepada tangan konsumen di daerah Bali. Berkembangnya pariwisata dan meningkatnya pendapatan per kapita masyarakat di daerah Bali menyebabkan meningkatnya permintaan terhadap segar untuk konsumsi lokal dan

wisatawan khususnya pada hotel, restoran, dan rumah makan. (BULETIN STUDI EKONOMI Volume 12 Nomor 2 Tahun 2007)

2.14. Daerah penghasil Ikan Laut yang ada di Bali

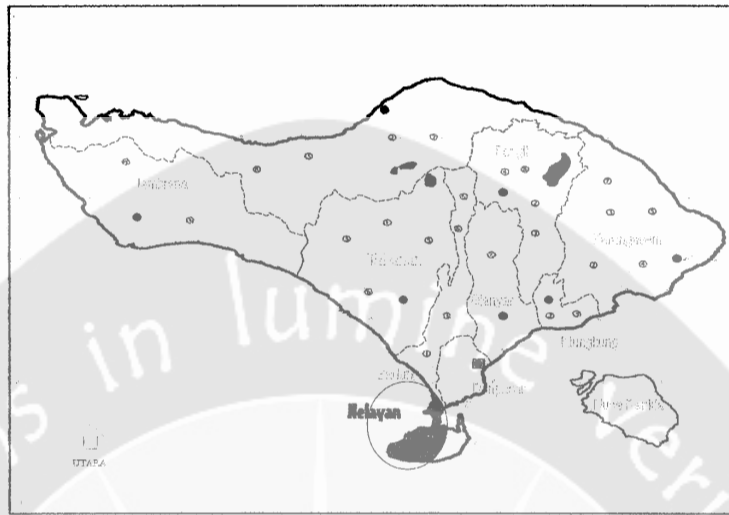
Menurut Pertimbangan kesesuaian lahan yang diperlukan, Pesisir pantai bagian utara pulau Bali menjadi daerah yang diperuntukan pada pertambakan ikan laut dimana kondisi laut yang mendukung daerah Gondol. Balai Pusat Pembenihan Perikanan Laut di daerah Gondol yang telah menyediakan benih ikan kerapu, maka usaha budi daya pembesaran ikan kerapu tidak sulit mendapatkan benih ikan. Untuk itu disarankan dibangun di Kabupaten Buleleng, yakni di wilayah Kecamatan Gerokgak.



Gambar 10, Lokasi budi daya ikan kerapu di Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali

Sumber: Supartha, BULETIN STUDI EKONOMI Volume 12 Nomor 2 Tahun 2007, 2007

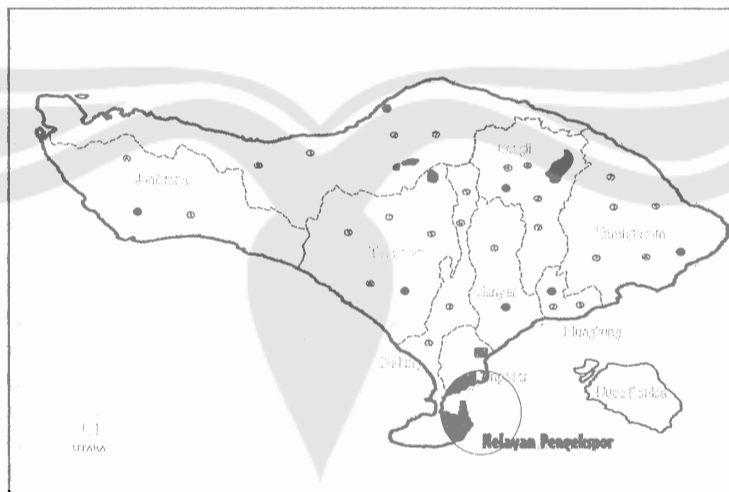
Lokasi ini juga memiliki aksesibilitas yang sangat baik dari sisi transportasi dan telekomunikasi. Daerah tersebut memang merupakan wilayah pengembangan sektor perikanan khususnya budi daya perikanan laut, tambak, kolam, dan pertambakan untuk daerah Bali Utara (Supartha, BULETIN STUDI EKONOMI Volume 12 Nomor 2 Tahun 2007, 2007)



Gambar 11, Lokasi Nelayan dengan perahu

Sumber: Supartha, BULETIN STUDI EKONOMI Volume 12 Nomor 2
Tahun 2007, 2007

Untuk Daerah dengan nelayan-nelayan kecil berada pada bagian Kuta Selatan Khususnya daerah Kedonganan. Daerah pesisir pantainya dikuasai oleh masyarakat dengan pekerjaan sebagai nelayan perahu kecil dengan muatan 1 ton ikan setiap perahunya. Daerah kedonganan ini sedang dalam perkembangannya untuk memajukan lingkungannya sehingga dapat meningkatkan penghasilan perkapita para nelayan daerah ini.



Gambar 12, Lokasi Nelayan dengan Kapal besar

Sumber: Supartha, BULETIN STUDI EKONOMI Volume 12 Nomor 2
Tahun 2007, 2007

Untuk Daerah dengan nelayan-nelayan besar dengan kapal besarnya yang dapat menangkap ikan laut dalam berada pada bagian Tanjung Benoa. Daerah pesisir pantainya dikuasai oleh pengusaha dengan pekerjaan sebagai nelayan perahu besar dengan kapasitas muatan lebih dari 6 ton ikan setiap kapalnya. Daerah tanjung Benoa ini mengembangkan segi perikanan untuk ekspor ikan.

2.15. Preseden tentang Pasar Lelang Ikan di Bali

Proses penangkapan sampai pelelangan ikan di Bali. Data survey diperoleh pada tanggal 13 November 2007 sumber: Observasi Bapak Yopie Purwadi.



Gambar 13, Perahu dengan nelayan

Para nelayan membersihkan ikan yang masih melekat dan memperbaiki jala-jala yang rusak, setelah melakukan penangkapan penangkapan ikan.



Gambar 14, Perahu di pantai

Perahu yang beristirahat setelah seharian mengantar para nelayan mengarungi lautan untuk mencari ikan.



Gambar 15, Perpaduan antara nuansa Tradisional dan nuansa Modern

Terlihat para nelayan dengan keseharian mengarungi laut, dan pesawat, masing-masing dapat berjalan dan berusaha hidup sesuai dengan kemampuannya.



Gambar 16, Jejeran Restoran tepi pantai jimbaran

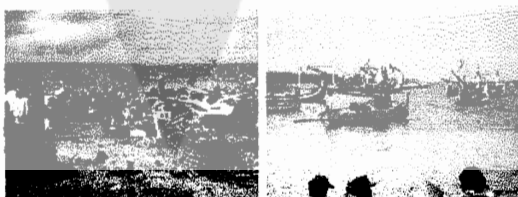
Terlihat berjajar tempat makan hasil laut bakar dengan nuansa pantai : SEA FOOD JIMBARAN yang terkenal didunia, yang hanya dapat dinikmati di malam hari.



Gambar 17, Pasar dengan Hotel bintang enam

Kegiatan dan kehidupan Nelayan yang berdampingan dengan kehidupan Modern, yaitu Hotel Four season berkwalitas bintang enam. Dua kehidupan yang sangat jauh berbeda, namun hidup berdampingan.

PANEN IKAN



Gambar 18, Perahu besar berlabuh

Sekitar pk. 09.00 pagi, perahu-perahu besar berlabuh dengan isi penuh ikan, hasil tangkapan dari pagi hari, yang menurunkan jangkar pada kira-kira 300 m dari bibir pantai, karena terbatasnya ketinggian air.



Gambar 19, Pengangkutan ikan dari bibir pantai

Perahu perahu lebih kecil dengan pelampung hanya pada satu sisi, agar dapat merapat pada perahu pembawa ikan, menerima dan meneruskan perjalanan ikan-ikan tangkapan menuju bibir pantai.



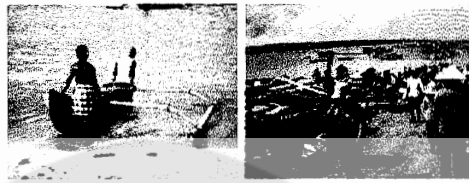
Gambar 20, Pedagang sekaligus sebagai nelayan yang berjualan

Para pedagang dengan kapasitas kecil, membeli sedikit ikan dan langsung menjualnya pada pengunjung pasar.



Gambar 21, Nelayan mengangkut perahu

Ikan-ikan dari perahu besar dimasukkan kedalam keranjang yang dibawa oleh perahu-perahu kecil, saat tiba dibibir pantai disambut dengan pengangkut-pengangkut, untuk diteruskan ke Koperasi atau Pengepul dan ditimbang, Banyaknya ikan yang didapat, menentukan berapa besar pendapatan Nelayan pada hari itu.



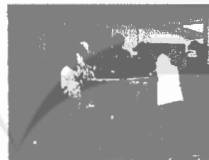
Gambar 22, Pegangkutan ikan

Setelah keranjang-keranjang ikan diangkat, perahu-perahu kecil kembali menuju perahu besar untuk menganbil ikan-ikan, begitu seterusnya sampai ikan yang ada pada perahu besar habis.



Gambar 23, Pengangkutan ikan ke koperasi

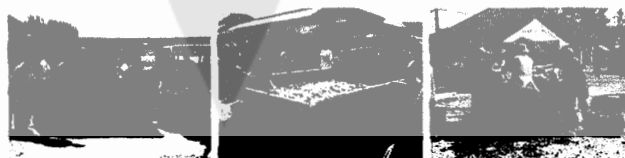
Petugas-petugas dengan semnagatnya memikul keranjang yang penuh dengan ikan dari perahu kecil menuju tempat penimbangan di Koperasi.



Gambar 24, Tempat penimbangan hasil tangkapan ikan di Koperasi

Koperasi menyalurkan kemana ikan-ikan akan dipasarkan, misalnya :

1. pasar dalam lokasi pantai,
2. pasar-pasar lain dengan kendaraan PU, motor, dll.



Gambar 25, Transportasi ke pasar

Mobil PU dan sepeda motor , dipakai untuk transportasi dari pantai ke pasar-pasar yang jauh dari lokasi.



Pemindahan dan cara-cara transportasi yang sangat sederhana ini , dapat menurunkan kualitas dari ikan-ikan yang dibawa, saat tiba di tujuan Untuk tujuan yang agak jauh , pada ikan ditambahkan es batu yang sudah dihancurkan dengan ditambahkan kristal garam untuk menurunkan temperatur.



Gambar 26, Garam dan Es

garam dan es yang dihancurkan dituangkan pada setiap lapisan ikan dibak PU.

PASAR



Gambar 27, Penjualan ikan di pasar Kedongan

Pemasaran langsung secara retail, dengan sarana yang sangat sederhana, yang hanya dilengkapi dengan meja, box styrofoam, lantai tanah, dan atap pelindung terik matahari, tanpa ada fasilitas pendingin, pencucian, pembuangan limbah dan lainnya .



Gambar 28, Pembuangan air kotor

Sarana penyaluran air kotor yang sangat sederhana, yang masih dipertahankan sampai jaman ini.

Pembuangannya pun dilakukan secara langsung ke pantai.



Gambar 29, Penjualan ikan tepi pantai

Pasar ikan dadakan yang terdapat diantara bibir pantai dan pasar beratap.



Gambar 30, Bangkai ikan

Ikan yang terkubur sebagian begitu saja dipasir pantai tidak ada penanganan untuk bangkai ikan yang akan membusuk di sepanjang pantai karena tidak adanya tempat pembuangan yang lebih baik dan pengaturan proses ikan yang baik.



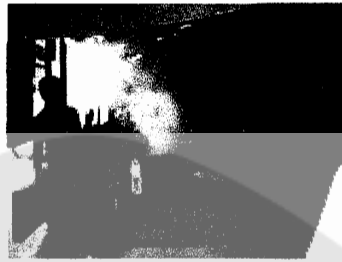
Gambar 31, Tempat produksi es

Tempat produksi serpihan es untuk pengawet ikan, dengan bahan baku dari es balok.



Gambar 32, Pintu gerbang

Pintu gerbang pasar ikan Kedonganan Bali, dimana terdapat pasar ikan higienis dan pengolahan es untuk pengiriman ikan jarak jauh.



Gambar 33, Jasa pemanggangan ikan

Tersedia tempat jasa pemanggangan ikan, yang ikan atau bahan baku lainnya dibawa / dibeli dipasar sesuai keinginan pembeli. Dengan biaya yang sangat terjangkau.