

# **POLA KONSUMSI IKAN OLEH MASYARAKAT DI DESA HITUMESING, KABUPATEN MALUKU TENGAH**

## ***THE PATTERN OF HITUMESING PEOPLE'S FISH CONSUMPTION, IN CENTRAL MALUKU REGENCY***

---

**Ratna Indrawasih**

Pusat Penelitian Kemasyarakatan dan Kebudayaan LIPI  
ratnapmb@yahoo.co.id

### **Abstrak**

Besarnya potensi sumber daya ikan di Provinsi Maluku menjadikan Maluku sebagai lumbung ikan nasional, yang menunjang kebutuhan pangan ikan penduduk Indonesia. Hal itu menjadikan konsumsi ikan perkapita penduduk Maluku tinggi secara nasional. Tulisan ini bertujuan mendiskusikan bagaimana hubungan antara jumlah produksi ikan yang tersedia dengan konsumsi perkapita penduduknya dan bagaimana pula pola konsumsi ikan masyarakat Hitumesing. Tulisan ini merupakan hasil penelitian lapangan di Kabupaten Maluku Tengah. Data diperoleh melalui kuesioner dan pedoman wawancara. Selain itu, juga dengan diskusi kelompok terfokus dan observasi juga dilakukan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jika membandingkan produksi ikan di Kabupaten Maluku Tengah yang dikonsumsi dengan jumlah penduduknya, hasil yang diperoleh menunjukkan angka yang cukup tinggi. Hasil tersebut di atas rata-rata konsumsi perkapita penduduk Desa Hitumesing. Padahal, Desa Hitumesing merupakan desa pesisir yang mempunyai kemudahan akses sumber daya ikan. Hal itu disebabkan oleh perilaku nelayan Desa Hitumesing yang cenderung berorientasi pasar atau ekonomi dan bukan mengonsumsi ikan itu sendiri.

**Kata kunci:** pola konsumsi, pangan ikan, Maluku Tengah

### **Abstract**

*The great potential of fish resources makes Maluku Province as the national fish center supporting the fish need all over Indonesia. At the national rate, it encourages high fish consumption per capita of Mollucan. This papers draws the relationships between the availability of fish production and the inhabitants consumption inhabitants per capita as well as the fish consumption pattern of the Hitumesing People. This paper was based on field research in Central Maluku, in which data were gathered from questionnaire and interview guideline. Moreover, focus group discussion (FGD) and observation were also conducted. Results show the production of fish in Central Maluku is much higher than the number of fish consumption. It is even much greater than the average of fish consumption per capita of Hitumesing people. Although Hitumessing Village is a coastal village with easy access to the fish resources, the fishermen tend to sell the fish rather than to consume it.*

**Keywords:** consumption pattern, fish, Central Maluku

### **Pendahuluan**

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/ pembuatan makanan atau minuman.<sup>1</sup> Undang-Undang Nomor

18 Tahun 2012 tentang Pangan menyebutkan bahwa ikan merupakan sumber protein utama yang mudah diperoleh dan murah dibandingkan sumber protein hewani lainnya. Dimasukkannya ikan sebagai bagian pangan itu sangat penting karena ikan memiliki kandungan protein yang cukup besar.<sup>2</sup> Data SUSENAS (Survey Sosial

---

<sup>1</sup>Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. ([http://p2t.jatimprov.go.id/uploads/KUMPULAN%](http://p2t.jatimprov.go.id/uploads/KUMPULAN%20PERATURAN%20PERIZINAN%20PER%20SEKTOR%202014/PETERNAKAN/UU-No.7-Th-1996.pdf)

---

20PERATURAN%20PERIZINAN%20PER%20SEKTOR%202014/PETERNAKAN/UU-No.7-Th-1996.pdf diunduh 9 Agustus 2015)

<sup>2</sup>Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, [https://www.google.co.id/?gws\\_rd=ssl#q=Undang](https://www.google.co.id/?gws_rd=ssl#q=Undang)

Ekonomi Nasional) BPS menunjukkan bahwa sumbangan protein ikan terhadap konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia mencapai 57,2%, sedangkan daging 19,6%, telur dan susu 23,2%. Hal ini terjadi seiring dengan kecenderungan pergeseran konsumen dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani yang semula bersumber dari *red meat* kemudian beralih ke *white meat*.<sup>3</sup>

Indonesia adalah negara maritim yang merupakan negara penghasil berbagai jenis ikan. Maka sudah semestinya masyarakatnya, terutama yang tinggal di daerah pesisir, lebih mengenal konsumsi ikan dibandingkan sumber pangan hewani lainnya. Dari tahun ke tahun tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia terus meningkat. Berdasarkan data Susenas, pada tahun 1997 tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia adalah 18 kg perkapita per tahun. Pada tahun 2000 meningkat menjadi 22 kg perkapita per tahun, dan tahun 2006 tingkat konsumsi tersebut mencapai 24 kg perkapita per tahun. Pada tahun 2010 tingkat konsumsi ikan penduduk Indonesia sudah mulai memenuhi standar FAO, yaitu 30.48 kg/kapita per tahun (Virgantari, 2012). Kemudian, pada tahun 2014, berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), konsumsi ikan nasional mencapai 38 kilogram (kg) perkapita per tahun.<sup>4</sup>

Meskipun sudah mengalami kenaikan, tetapi jumlah itu masih jauh dari trend konsumsi ikan secara global oleh negara yang bukan penghasil ikan, seperti misalnya Jepang yang masyarakatnya mengkonsumsi ikan sebanyak 110 Kg per tahun dan Singapura yang konsumsi ikannya mencapai 80 Kg per tahun.<sup>5</sup> Oleh karena itu, konsumsi pangan ikan masyarakat Indonesia perlu ditingkatkan, mengingat potensi sumber daya perikanan Indonesia sangat besar, baik dari perikanan tangkap (terutama untuk daerah pesisir)

---

+Nomor+18+Tahun+2012+tentang+Pangan (diunduh 9 Agustus 2015).

<sup>3</sup><http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/84-serial-manfaat-ikan/107-kontribusi-protein-ikan-2>, (diunduh 19 Februari 2016)

<sup>4</sup><http://industri.kontan.co.id/news/tingkat-konsumsi-ikan-masyarakat-masih-rendah> (diunduh 20 Februari 2016).

<sup>5</sup>Secara Global, Konsumsi Ikan Maluku Terendah, 2014 (<http://www.kabartimur.co.id/index.php/ekonomi/item/3560>) (diakses 9 Agustus 2015).

maupun hasil budi daya, terutama ikan tawar. Di samping itu, saat ini, masyarakat semakin mudah pula untuk memperoleh pangan hewani ikan, karena tersedia di pasar dengan berbagai kualitas, mulai dengan harga yang murah sampai harga mahal, sehingga masyarakat dapat memilih sesuai dengan daya beli yang bersangkutan.

Pola konsumsi pangan, atau pola makan, merupakan serangkaian cara bagaimana makanan diperoleh, jenis makanan dikonsumsi, jumlah makanan yang mereka makan dan pola hidup mereka, termasuk beberapa kali mereka makan atau frekuensi makan (Suhardjo, 2006). Pola makan dapat memberi gambaran mengenai kualitas makanan masyarakat (Suparlan, 1993). Pola makan pada dasarnya merupakan konsep budaya, bertalian dengan makanan, yang banyak dipengaruhi oleh unsur sosial-budaya yang berlaku dalam kelompok masyarakat itu, seperti nilai sosial, norma sosial, dan norma budaya bertalian dengan makanan, makanan apa yang dianggap baik dan tidak baik (Sediaoetama, 1999). Faktor sosial-budaya yang berpengaruh terhadap kebiasaan makan dalam masyarakat, rumah tangga, dan individu menurut Koentjaraningrat yang dikutip Susanto, dkk (2007) meliputi apa yang dipikirkan, diketahui, dan dirasakan menjadi persepsi orang tentang makanan dan apa yang dilakukan, dipraktikkan orang tentang makanan. Faktor lain yang mempengaruhi pola konsumsi diantaranya ketersediaan, pengaruh teman, jumlah uang yang tersedia, dan faktor kesukaan, serta pengetahuan dan pendidikan gizi (Suhardjo, 2006).

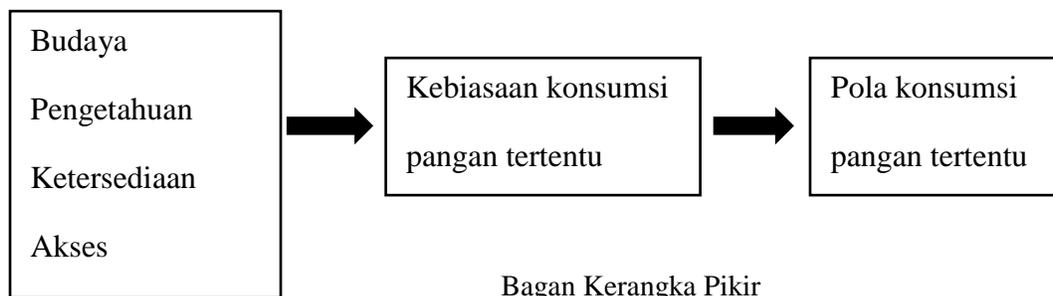
Dengan demikian bahwa pola konsumsi pangan ikan oleh masyarakat dipengaruhi oleh adat istiadat/kebiasaan anggota masyarakat yang sudah turun temurun mengkonsumsi ikan. Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi pangan ikan dipengaruhi oleh budaya, pengetahuan, ketersediaan/produksi bahan pangan dan akses terhadap bahan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola konsumsi makan dipengaruhi oleh kebiasaan makan yang didukung oleh pengetahuan gizi. Dengan pengetahuan gizi yang baik seseorang akan lebih mampu memilih makanan sesuai kebutuhannya (Dewi, 2013). Dalam hal ini, adanya pengetahuan masyarakat terkait dengan manfaat ikan, yaitu adanya kandungan gizi pada ikan yang bermanfaat untuk mendukung

kesehatan, mempengaruhi kebiasaan seseorang mengkonsumsi ikan. Kebiasaan makan yang dipraktikkan oleh masyarakat akhirnya membentuk pola makan atau pola konsumsi pangan masyarakat. Dengan demikian, kebiasaan makan ikan membentuk pola konsumsi pangan ikan masyarakat. Demikian pula dengan adanya ketersediaan ikan di suatu daerah membuat masyarakat mudah untuk mengakses pangan ikan tersebut, sehingga masyarakat secara rutin bisa mengkonsumsi ikan untuk kebutuhan lauk-pauk dan hal itu menjadikan kebiasaan.

Bagi nelayan, untuk mengakses ikan dilakukan dengan cara menangkap sendiri di laut. Bagi masyarakat yang bukan nelayan, untuk mengakses pangan ikan tersebut dilakukan dengan cara membeli. Distribusi pangan mencakup aspek aksesibilitas atas pangan secara merata, baik

secara fisik maupun ekonomi. Hal ini berarti bahwa sistem distribusi bukan semata-mata mencakup aspek fisik dalam arti pangan tersedia di semua lokasi yang membutuhkan, tetapi juga menyangkut keterjangkauan ekonomi yang dicerminkan oleh harga dan daya beli masyarakat (Kemendag, 2013). Meskipun ketersediaan pangan secara mikro/nasional maupun perkapita mencukupi, namun belum tentu setiap rumah tangga memiliki akses yang nyata secara sama. Hal itu berarti pula bahwa surplus pangan di tingkat wilayah belum menjamin kecukupan pangan bagi individu. Dengan demikian, aksesibilitas terhadap ikan tidak hanya secara fisik tetapi juga secara ekonomi, yaitu daya beli masyarakat.

Dari uraian di atas, dapat digambarkan kerangka pikir sebagai berikut.



### Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi

Indonesia yang merupakan negara kepulauan dan terdiri dari banyak provinsi memiliki kondisi masyarakat berbeda-beda, termasuk pola konsumsi pangannya. Provinsi Maluku merupakan provinsi kepulauan (memiliki 1.412 pulau), dengan luas wilayah 712.480 Km<sup>2</sup> terdiri dari 92,4% lautan dan 7,6% daratan, dengan panjang garis pantai 10.662<sup>6</sup>. Provinsi Maluku memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, yaitu mencapai 1,64 juta ton per tahun, yang memberikan kontribusi sebesar 26,3% potensi

perikanan nasional.<sup>7</sup> Besarnya potensi perikanan itu menjadikan Provinsi Maluku sebagai lumbung ikan nasional. Dengan potensi ikan Provinsi Maluku yang cukup besar tersebut, pertanyaan yang muncul adalah bagaimana korelasi antara jumlah produksi ikan yang tersedia dengan konsumsi perkapita penduduknya dan bagaimana pula pola konsumsi ikan masyarakat desanya.

Tulisan ini akan mencoba menjawab pertanyaan tersebut dengan melihat kasus produksi ikan di Kabupaten Maluku Tengah. Di samping itu tulisan ini juga akan melihat bagaimana pola konsumsi masyarakat secara empirik di tingkat desanya, khususnya desa pesisir. Hal itu dimaksudkan, selain untuk mengetahui pola konsumsi pangan ikan masyarakatnya, juga untuk

<sup>6</sup><http://www.bkpm-d-maluku.com/index.php/id/komoditi-unggulan/gambaran-umum> (diakses 9 Agustus 2015).

<sup>7</sup><http://www.republika.co.id/berita/nasional/darah/14/08/14/na9grj-potensi-perikanan-maluku-capai-164-juta-ton-per-tahun>. (Diakses 4 Maret 2016).

mengetahui perilaku nelayan terkait pola produksi dan distribusinya.

Data yang digunakan dalam tulisan ini merupakan bagian penelitian DIPA P2KK –LIPI tahun 2015 tentang Kontribusi Nelayan Kecil dalam Ketahanan Pangan di Masyarakat Pesisir. Hasil penelitian telah ditulis dan sedang dalam proses penerbitan. Dalam penelitian ini penulis sebagai anggota tim melakukan penelitian di Maluku Tengah. Oleh karena itu, pola konsumsi pangan ikan yang dibahas dalam tulisan ini adalah pola konsumsi pangan ikan pada masyarakat di Maluku Tengah secara umum dan di Desa Hitumesing, Kecamatan Leihitu secara khusus.

Data sekunder diperoleh dari Dinas Kelautan dan Perikanan, Biro Pusat Statistik Perikanan Provinsi Maluku, serta dari kantor Desa. Selain itu, data juga diperoleh dari media elektronik (internet). Data primer diperoleh dengan cara observasi lapangan, FGD, wawancara mendalam, dan wawancara terstruktur. Wawancara mendalam dilakukan kepada beberapa orang informan kunci sedangkan wawancara terstruktur dilakukan kepada responden.

Analisis data dilakukan secara deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan data kuantitatif dan kualitatif yang diambil dari wawancara dan data tertulis yang diperoleh, untuk menjelaskan fenomena lapangan terkait dengan permasalahan dan tujuan penelitian.

### **Sekilas tentang Maluku Tengah**

Kabupaten Maluku Tengah merupakan salah satu dari 11 kabupaten/kota di Provinsi Maluku. Secara geografis kabupaten ini terletak pada posisi 127,25°–132,5° Bujur Timur dan 2,5°–7,5° Lintang Selatan. Sesuai UU RI No. 40 Tahun 2003 tentang pembentukan Kabupaten Seram Bagian Timur (SBT), Seram Bagian Barat (SBB), dan Kepulauan Arumaka, wilayah Kabupaten Maluku Tengah yang tersisa memiliki batas-batas sebagai berikut.

- (a) Laut Seram di sebelah Utara
- (b) Laut Banda di sebelah Selatan
- (c) Kabupaten Seram Bagian Barat di sebelah Barat
- (d) Kabupaten Seram Bagian Timur di sebelah Timur

Sesuai hasil survei persemakmuran tahun 1954, luas masing-masing pulau yang terdapat di wilayah Kabupaten Maluku Tengah adalah sebagai berikut.

- (a) Pulau Ambon = 384 km<sup>2</sup> + 377 km<sup>2</sup> wilayah Kota Ambon.
- (b) Pulau Haruku = 150 km<sup>2</sup>
- (c) Pulau Saparua dan Nusalaut = 209 km<sup>2</sup>
- (d) Kepulauan Banda = 172 km<sup>2</sup>
- (e) Pulau Seram dan pulau-pulau kecil = 10.680,57 km<sup>2</sup>

Penduduk Kabupaten Maluku Tengah pada tahun 2013 adalah sebanyak 367.177 jiwa, terdiri dari 185.499 laki-laki dan 181.678 perempuan, yang tersebar di 17 kecamatan.

Kabupaten Maluku Tengah yang dikenal sebagai salah satu Kabupaten Kepulauan memiliki luas 275.907,00 Km<sup>2</sup> yang terdiri dari Luas Lautan 264.311,43 km<sup>2</sup> (95,80%), Luas Daratan 11.595,57 km<sup>2</sup> (4,20%) (BPS, 2014). Hasil Pengkajian Pusat Riset Perikanan Tangkap Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan yang bekerjasama dengan Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi LIPI terhadap *stock* ikan di perairan Indonesia Tahun 2001 menyebutkan potensi sumber daya perikanan di Maluku Tengah adalah sebesar 835.400 ton/tahun dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan (JTB) sebesar 667.800 ton/tahun. Potensi sumber daya hayati perikanan itu terdiri dari pelagis, demersal, dan biota lainnya. Potensi sumber daya ikan yang dimiliki sebesar 484.532 ton/tahun dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan (JTB) sebesar 387.324 ton/tahun.<sup>8</sup>

### **Produksi Ikan dan Pemanfaatannya oleh Penduduk Maluku Tengah**

Jumlah rumah tangga perikanan (RTP) di Kabupaten Maluku Tengah pada tahun 2012 adalah sebanyak 14.949 RTP dan mengalami peningkatan pada tahun 2013 menjadi sebesar 4,37% atau menjadi sebanyak 15.603 RTP. Sementara itu, jumlah armada penangkapan ikan yang pada tahun 2012 berjumlah 18.069 unit mengalami

---

<sup>8</sup><http://www.bkpm-d-maluku.com/index.php/id/kabupatenkota/maluku-tengah/potensi-daerah/perikanan/385-statistik-perikanan-kabupaten-maluku-tengah->

peningkatan sebesar 2,19% menjadi 18.465 unit pada tahun 2013. Seiring dengan bertambahnya jumlah armada dan alat tangkap serta jumlah nelayan, hasil produksi para nelayan juga mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2012, jumlah produksi perikanan sebanyak 101.305,6 ton (BPS, 2013) dan pada tahun 2013, jumlah produksi tersebut mengalami peningkatan sebesar 28,45% menjadi 129.785 ton (BPS, 2014).

Produksi ikan pelagis yang bernilai ekonomi tinggi didominasi oleh ikan jenis cakalang, tongkol, layang, dan tuna. Sementaraitu, kelompok ikan demersal yang bernilai ekonomi tinggi didominasi oleh ikan jenis kuwe, lencam, kakap merah, kerapu, beloso/buntut kerbo, dan biji nangka. Adapun kelompok non-ikan yang bernilai ekonomi penting, didominasi oleh rajungan dan udang putih/ jerbung (*crustacea*) serta cumi-cumi (*mollusca*).

**Tabel 1**  
Produksi Hasil Perikanan di Kabupaten Maluku Tengah

No	Jenis Perikanan	Tahun 2009 (ton)	Tahun 2010 (ton)	Tahun 2011 (ton)	Tahun 2012 (ton)
1.	Perikanan Laut	72.202,7	82.971,1	95.401,2	100.271,1
2.	Perikanan Darat	407,7	333	890,8	1.034,5
	Jumlah	72.610,4	83.304,0	96.292,0	101.305,6

Sumber: Kabupaten Maluku Tengah dalam Angka Tahun 2014

**Tabel 2**  
Produksi Perikanan Laut Dirinci Menurut Jenis Ikan Tahun 2012

No.	Jenis Ikan	Jumlah Produksi	Nilai Produksi
1.	Cakalang	23.737,4	94.949.600
2.	Tuna	8.084,9	40.424.500
3.	Tongkol/ <i>komo</i>	16.719,3	58.517.550
4.	Layang / <i>Momar</i>	11.316,0	33.948.000
5.	Selar / <i>Kawalinya</i>	2.352,3	7.056.900
6.	Kembung / <i>Lema</i>	1.120,2	2.800.500
7.	Julung-Julung	515,1	515.100
8.	Terbang	1.067,2	1.067.200
9.	Kerapu / <i>Garopa</i>	2.188,2	21.882.000
10.	Lencam / <i>Sikuda</i>	1.385,4	6.927.000
11.	Kakap	422,2	1.266.300
12.	Kakap Merah / <i>Bambangan</i>	1.051,0	3.153.000
13.	Ekor Kuning / <i>Lalosi</i>	825,5	1.651.000
14.	Teri	4.881,5	4.881.500
15.	Tembang / <i>Make</i>	6.146,5	6.146.500
16.	Lemuru / <i>Sarlinya</i>	449,1	673.650
17.	Japuh / <i>Lompa</i>	443,7	443.700
18.	Belanak	209,7	314.550
19.	Sunglir / <i>Tola</i>	1.676,6	3.353.200
20.	Tetengekek / <i>Taturi</i>	311,9	623.800
21.	Kuwe / <i>Bobara</i>	460,3	1.380.900
22.	Biji Nangka / <i>Salmaneti</i>	877,6	2.632.800
23.	Kurisi	423,2	1.058.000
24.	Jenis Ikan Lainnya	11.977,0	11.977.000
25.	Rumput Laut	15,3	15.300
26.	Teripang	49,5	495.000
27.	Kepiting	41,1	616.500
28.	Gurita	72,9	364.500
29.	Cumi-Cumi	102,2	511.000
30.	Non Ikan Lainnya	249,9	249.900

Sumber: Kabupaten Maluku Tengah dalam Angka Tahun 2012

Dari produksi ikan laut yang ada di Kabupaten Maluku Tengah, mayoritas digunakan untuk kebutuhan konsumsi lokal (penduduk Kabupaten Maluku Tengah), yaitu sebanyak 85.533,1 ton. Terlihat dalam tabel bahwa jumlah ikan yang diekspor dan dikirim antarpulau sebenarnya relatif sedikit (9.400,7 kg), hanya 9,37% dari total produksi, sedangkan untuk umpan dan terbuang hanya 5.337,3 kg (5,32%) dari total produksi.

Sementara itu, jenis ikan yang diekspor adalah ikan tuna, cakalang, tongkol, dan layang/momar. Dalam tabel di bawah diketahui bahwa ikan yang diekspor dan kirim antarpulau juga memang relatif sedikit, kecuali ikan cakalang. Dari pengakuan nelayan di desa Hitu diketahui bahwa meskipun ikan jenis ikan tersebut yang biasa dikirim ke perusahaan ekspor, akan tetapi yang mereka kirim ke perusahaan adalah yang ukurannya memenuhi standar perusahaan (standar ekspor). Jadi ukuran yang tidak memenuhi standar yang menjadi konsumsi lokal.

### **Konsumsi Perkapita Penduduk Maluku Tengah**

Tidak adanya data konsumsi perkapita penduduk Kabupaten Maluku Tengah yang dikeluarkan oleh pemerintah secara khusus, membuat penulis melihat konsumsi perkapita secara umum penduduk Provinsi Maluku untuk menggambarkan konsumsi perkapita penduduk Kabupaten Maluku Tengah. Provinsi Maluku yang menjadi sentra kawasan perikanan nasional linear dengan gaya konsumsi masyarakatnya yang banyak tinggal di pesisir dan pulau. Setiap tahun, jumlah konsumsi ikan di Maluku mencapai 52 kilogram perkapita pertahun atau tertinggi secara nasional.<sup>9</sup> Sementara itu, dari data Badan Pusat Statistik diketahui bahwa konsumsi protein ikan perkapita perhari rata-rata adalah 16,23 gram (lihat Tabel 5), yang jika dengan asumsi setiap hari mengkonsumsi ikan maka dalam setahun sebanyak 365 hari dikalikan 16,23 gram menjadi 59,2 kg perkapita per tahun.

Dengan dasar konsumsi ikan masyarakat Maluku sebesar 59,2 kg perkapita per tahun, dan dengan jumlah penduduk Maluku Tengah sebesar

367.177 jiwa pada tahun 2013, maka jumlah ikan yang dibutuhkan sebanyak 21.736.878 kg. Sebaliknya, jika menghitung dari data produksi ikan Kabupaten Maluku Tengah, yaitu sebesar 85.533,1 ton atau 85.533.100 kg (lihat Tabel 3), yang dikonsumsi oleh penduduknya yang hanya berjumlah 367,177 jiwa, maka bisa diketahui konsumsi perkapita pertahun adalah mencapai 232,9 kg.

Melihat angka konsumsi perkapita pertahun tersebut, jika dibandingkan dengan angka konsumsi perkapita rata-rata penduduk Maluku yang hanya 59,2 kg/kapita/tahun, tampak sangat besar. Namun, jika dihitung perhari yang hanya 0,638 kg atau 638 gram, maka menjadi kecil, mengingat penduduk Maluku Tengah yang mayoritas tinggal di pesisir mudah mengakses sumber daya ikan.

### **Pola Konsumsi Ikan dan Ketahanan Pangan Ikan Masyarakat Hitumesing**

Gambaran pola konsumsi ikan dan ketahanan pangan ikan masyarakat akan fokus pada hasil penelitian di Desa Hitumesing, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Desa Hitumesing terletak di pesisir utara pulau Ambon dan termasuk dalam wilayah Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Desa yang berjarak 10 km dari Kantor Kecamatan Leihitu dan 32 km dari Kota Ambon ini bisa ditempuh dalam waktu kurang lebih empat puluh menit dari Kota Ambon. Meskipun merupakan desa pesisir akan tetapi sebagian kampung-kampungnya berada di pedalaman, jauh dari pantai.

Ada empat kelompok etnis yang tinggal di Desa Hitu, yaitu orang Hitu, Buton, Kei, dan Jawa. Jumlah penduduk Hitu Desa Hitumesing pada tahun 2011 adalah 6.153 jiwa, terdiri dari 3.129 laki-laki dan 3.024 perempuan, terbagi dalam 1.337 Kepala Keluarga (KK). Jumlah tersebut mengalami peningkatan dibanding dengan tahun 2010, yang hanya 1.211 KK dan terdiri dari 2.974 laki-laki dan 2.853 perempuan. Rata-rata setiap KK terdiri dari lima orang anggota keluarga. Hampir seluruh penduduk beragama Islam. Tingkat pendidikan penduduk Hitumesing tergolong rendah. Data tahun 2010 menunjukkan bahwa dari keseluruhan penduduk yang bersekolah, sebagian besar hanya tamat SD (1.587 orang), tidak tamat

---

<sup>9</sup><http://www.kabartimur.co.id/index.php/ekonomi/item/3560> (diakses 9 Agustus 2015).

SD 625 orang, belum tamat SD 1.489 orang, tamat SMP 713 orang, tamat SMA 490 orang, tamat perguruan tinggi 37 orang, dan tidak sekolah 359 orang. Jenis pekerjaan penduduk desa bermacam-

macam, tetapi mayoritas adalah sebagai petani (812 orang) dan nelayan (202 orang) (Pemerintah Negeri Hitumesing, 2011).

**Tabel 3**  
Pemanfaatan Produksi Perikanan di Maluku Tengah Tahun 2012

No.	Uraian	Produksi Ikan Laut (ton)	Produksi Ikan Darat/ Payau (ton)	Jumlah (ton)
1.	Jumlah Produksi	100.271,1	1.034,5	100.305,6
2.	Jumlah Yang Diekspor	6.862,0	860,5	7.722,5
3.	Jumlah Yang Dikirim Antar Pulau	2.538,7	150,8	2.689,5
	• Ikan	2.534,0	-	2.534,0
	• Bukan Ikan	4,7	150,8	155,5
4.	Produksi Terbuang, Umpan, dll.	5.337,3	-	5.337,3
5.	Jumlah Produksi yang Dikonsumsi	85.533,1	23,2	85.556,3

Sumber: Kabupaten Maluku Tengah Dalam Angka Tahun 2014

**Tabel 4**  
Jumlah Eksport dan Antar Pulau menurut Jenis Ikan, Tahun 2012

No.	Jenis Ikan	Produksi (Kg)	Diekspor (Kg)	Antar Pulau (Kg)	Persentase Diekspor dan Antar Pulau
1.	Tuna	23.737.400	1.995.000	457.700	10,33
2.	Cakalang	8.084.900	1.899.000	694.000	32,08
3.	Layang / Momar	16.719.300	1.597.278	303.458	11,37
4.	Tongkol	11.316.000	500.222	489.908	8,7
	Jumlah	59.957.600	5.991.500	1.944.466	13,24

Sumber: Data diambil dari Maluku Tengah dalam Angka tahun 2014 yang kemudian diolah

**Tabel 5**  
Rata-Rata Konsumsi Protein Ikan Perkapita Sehari (Gram)  
Menurut Golongan Pengeluaran Perkapita Sebulan  
(Rupiah) di Provinsi Maluku tahun 2011

No.	Golongan Pengeluaran Perkapita Sebulan (Rp)	Konsumsi Protein Ikan Perkapita Sehari (Gram)
1.	Kurang dari 100.000	9,42
2.	100.000 - 149.999	8,00
3.	150.000 - 199.999	9,60
4.	200.000 - 299.999	13,11
5.	300.000 - 499.999	15,26
6.	500.000 - 749.999	19,60
7.	750.000 - 999.999	22,79
8.	1.000.000 perkapita	21,66
9.	dan lebih	
	Rata-rata	16,23

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2011

Sudah hampir 30 tahun Desa Hitumesing menjadi pusat kegiatan nelayan di Kota Ambon. Meskipun jumlah nelayan yang tertera dalam data hanya 202 orang (seperempat dari jumlah petani), tetapi masyarakat yang mempunyai kegiatan menangkap ikan sebetulnya lebih banyak. Hal itu

disebabkan penduduk yang mata pencahariannya sebagai petani, juga biasa menangkap ikan di laut. Pada waktu musim ikan, mereka ikut menangkap ikan di laut sebagai nelayan dan pada musim paceklik akan fokus ke pekerjaan petani. Demikian pula nelayan, pada saat paceklik juga ikut bekerja di kebun.

Nelayan di Desa Hitumesing pada umumnya menangkap ikan untuk dijual, baik nelayan kecil dengan perahu dayung maupun mereka yang menjadikan nelayan sebagai pekerjaan sampingan dan petani sebagai pekerjaan utama. Meskipun demikian adapula yang menangkap ikan hanya semata-mata untuk kebutuhan makan keluarga, terutama yang dilakukan oleh keluarga petani atau masyarakat lain selain nelayan. Bagi nelayan yang berorientasi pasar, mereka mengambil sedikit hasil tangkapannya untuk dibawa pulang sebagai lauk keluarga. Jenis ikan yang dibawa pulang adalah ikan tongkol, ikan tude, dan ikan layang, yaitu jenis ikan yang tidak bernilai ekonomi tinggi.

Semua jenis ikan produksi nelayan Hitu dipasarkan dalam bentuk segar. Rantai pemasaran hasil tangkapan nelayan adalah sebagai berikut: ikan hasil tangkapan nelayan diambil oleh para perempuan pedagang ikan (jibu-jibu) dan sisanya dibawa ke pasar atau ke perusahaan *coldstorages* (jika ukuran ikan memenuhi standar yang ditentukan perusahaan). Jibu-jibu yang mengambil ikan dari kapal, membawa ikan tersebut ke pasar dengan kendaraan pengangkut ikan. Oleh jibu-jibu, ikan yang dibawa ke pasar itu kemudian dijual secara borongan kepada pedagang pengecer atau dijual sendiri secara eceran. Selain itu, ada pula yang menjual ikan dengan berkeliling ke kampung-kampung di wilayah Desa Hitu, atau desa lain yang terjangkau, dengan menggunakan sepeda motor.

### Pola Konsumsi Ikan Masyarakat Desa Hitumesing

Untuk mengetahui pola konsumsi ikan masyarakat Desa Hitumesing, dilakukan survei terhadap 97 rumah tangga baik dari kalangan nelayan maupun bukan nelayan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui, antara lain, jenis pangan hewani apa saja yang biasa dikonsumsi/dimakan, frekuensi mengkonsumsi, jumlah anggota rumah tangga yang mengkonsumsi, jenis ikan yang dikonsumsi, dan cara memperoleh ikan.

Hasil penelitian terhadap rumah tangga baik di kalangan nelayan maupun lainnya, menunjukkan bahwa semua rumah tangga yang menjadi responden penelitian mengkonsumsi ikan sebagai lauk-pauk utama, dan mayoritas seluruh anggota rumah tangganya mengkonsumsi ikan (Tabel 6). Dari rumah tangga yang mengkonsumsi ikan, mayoritas juga mengkonsumsi ikan setiap hari (Tabel 7).

**Tabel 6**

Anggota Rumah Tangga yang Mengkonsumsi Ikan di Desa Hitumesing Tahun 2015

No.	Anggota rumah tangga yang mengkonsumsi ikan	Jumlah	Persentase
1	Semua	95	97,9
2	Tidak semua	2	2,1
Jumlah		97	100

Sumber: Hasil Penelitian Penulis Tahun 2015

**Tabel 7**

Frekuensi Mengkonsumsi Ikan oleh Anggota Rumah Tangga di Des Hitumesing Tahun 2015

No	Frekuensi mengkonsumsi ikan	Jumlah	Persentase
1	Setiap hari	88	90,72
2	3 – 4 kali seminggu	6	6,19
3	1 kali seminggu	3	3,09
Jumlah		97	100

Sumber: Hasil Penelitian Penulis Tahun 2015

Sebagai desa pesisir yang mayoritas penduduknya melakukan kegiatan menangkap ikan, baik sebagai pekerjaan utama maupun sampingan, maka sudah tidak mengherankan lagi jika ikan merupakan lauk-pauk utama. Menurut pengakuan beberapa informan ketika penelitian di Desa Hitumesing pada tahun 1991, masyarakat Desa Hitu tidak bisa jika tidak makan ikan. Lebih lanjut dikatakan bahwa jika sehari tidak makan ikan kepala bisa pusing. Budaya masyarakat Hitu khususnya, dan Maluku pada umumnya, ikan dimakan dengan papeda (semacam bubur yang terbuat dari tepung sagu) atau dengan sagu bakar (biasa disebut *suami*). Meskipun sagu bakar lebih sering dimakan dengan dicelupkan dalam minuman kopi atau teh, kebiasaan makan ikan dengan papeda dan sagu bakar tersebut merupakan kebiasaan yang sudah turun temurun sejak nenek moyang mereka.

Kebiasaan makan papeda atau sagu bakar dengan ikan ada karena keduanya tersedia dan mudah diakses. Namun demikian, dalam perkembangannya, ikan sebagai lauk pauk dimakan dengan nasi dan sayur, meskipun masih banyak pula yang mengonsumsinya bersama papeda. Sementara itu, bentuk makanan dari tepung sagu saat ini sudah memiliki banyak variasi, baik rupa maupun rasa. Jika dulu tepung sagu hanya dimasak dengan cara dibakar tanpa dicampur dengan bahan lain, dalam perkembangannya sagu dicampur dengan bahan lain, seperti gula dan lainnya, sehingga rupa, rasa, dan aromanya menjadi berbeda.

Ikan yang biasa dikonsumsi adalah ikan laut dan hampir semua responden mengatakan bahwa ikan yang biasa dikonsumsi adalah ikan segar, hanya beberapa responden saja yang mengkonsumsi ikan olahan, yaitu ikan asin maupun ikan asar. Jenis ikan yang dikonsumsi bagi keluarga nelayan tergantung dari ikan hasil

tangkapannya. Meskipun demikian, jika hasil tangkapannya terdiri dari beberapa jenis, maka yang dibawa pulang untuk konsumsi keluarganya cenderung ikan yang bernilai ekonomi rendah. Misalnya jenis ikan hasil tangkapan terdiri dari ikan cakalang, kawalinya, dan ikan komo, maka ikan yang dibawa pulang untuk lauk keluarga adalah ikan komo, karena harganya paling rendah dibanding dua jenis lainnya.

Mengenai berapa banyak ikan yang dikonsumsi setiap harinya, paling banyak adalah 2 kg, dan dilakukan oleh rumah tangga yang beranggotakan 4–8 orang, tetapi itupun yang banyak dilakukan oleh rumah tangga yang beranggotakan 6 orang. Untuk rumah tangga yang beranggotakan 3–4 orang, kebanyakan mengkonsumsi ikan setiap harinya hanya 1 kg. Dengan jumlah ikan yang dikonsumsi tiap rumah tangga tersebut, dapat dihitung bahwa konsumsi ikan oleh 1 orang anggota rumah tangga di Hitumesing, paling rendah adalah 0,1 kg/100 gram perhari (yaitu oleh rumah tangga yang beranggotakan 5 orang yang mengkonsumsi hanya 0,5 kg/hari) dan tertinggi adalah 0,5 kg/500 gram perhari (yaitu oleh rumah

tangga yang beranggotakan 4 orang dan mengkonsumsi ikan 2 kg/hari). Jika dihitung per tahun adalah antara 36.500 gram/36,5 kg/perkapita sampai dengan tertinggi 182.500 gram/182,5 kg/perkapita. Meskipun ada yang mengkonsumsi sampai 500 gram per hari, akan tetapi dari data yang terlihat di tabel, hanya oleh 2 rumah tangga, sedangkan kebanyakan adalah yang mengkonsumsi 250 gram – 330 gram sehari (yaitu oleh rumah tangga yang beranggotakan 3-4 orang yang mengkonsumsi 1 kg/hari).

Terlihat berbeda lagi jika dilihat dari jumlah rumah tangga terbanyak adalah mengkonsumsi ikan 1 kg per hari (39 rumah tangga), Jika dihitung konsumsi ikan terendah yaitu 1 kg (1.000 gram) pada rumah tangga yang beranggotakan 6 orang, maka konsumsi ikan perkapita/perhari adalah 166,6 gram. Sementara itu, jika konsumsi ikan tertinggi dihitung dari rumah tangga yang beranggotakan 2 orang, maka perkapita/per hari sebanyak 500 gram. Jika dihitung per tahun menjadi terendah 60,80 kg/kapita/tahun dan tertinggi 182,5 kg/kapita/tahun.

**Tabel 8**  
Harga Ikan di Desa Hitumesing, Maluku Tengah pada Tahun 2015

No.	Jenis ikan	Harga (Rp)	
		Musim Banyak Ikan	Musim Paceklik
1.	Ikan Layang	30.000 – 40.000/ekor	50.000 – 100.000/ekor
2.	Ikan Cakalang	20.000 – 30.000/ekor	30.000 – 50.000/ekor
3.	Ikan Kerapu	20.000 – 25.000/ekor	30.000 – 50.000/ekor
4.	Ikan Kakap	10.000 – 20.000 /ekor	30.000 – 50.000/ekor
5.	Ikan Bubara	10.000 – 20.000/ekor	20.000 – 30.000/ekor
6.	Ikan Kawalinya	300.000 – 400.000/loyang	500.000-600.000/loyang
7.	Ikan Komo	50.000 – 100.000/loyang	100.000-150.000/loyang

Catatan: 1 loyang = sekitar 30 kg

Sumber: Wawancara dengan informan pada penelitian lapangan tahun 2015

**Tabel 9**  
Rata-rata Jumlah Ikan yang Dikonsumsi oleh Rumah Tangga Di Desa Hitumesing dalam Sehari. Tahun 2015

Jumlah Anggota Rumah Tangga	Jumlah Ikan yang Dikonsumsi Rumah Tangga Per Hari (Kg)					Jumlah
	0,5	1	1,5	2	Tidak Menjawab	
2 orang		1	4	0	1	6
3 orang	4	12	6	0		22
4 orang		12	1	2	3	18
5 orang	1	9	5	3	4	22
6 orang		5	3	9	2	19
7 orang			1	4	1	6
8 orang				4		4
Jumlah	5	39	20	23	11	97

Sumber: Hasil Penelitian Penulis Tahun 2015

Tingginya konsumsi ikan perkapita masyarakat Desa Hitumesing, dibanding konsumsi perkapita rata-rata penduduk Provinsi Maluku, disebabkan penduduk Maluku banyak pula yang tinggal di pedalaman (jauh dari pantai maupun dari pasar ikan), sehingga tidak mudah untuk mengakses pangan ikan. Sementara itu, masyarakat Desa Hitumesing mayoritas tinggal di pesisir pantai /laut sehingga mudah dalam mengakses sumber daya ikan untuk konsumsi. Bagi rumah tangga yang tidak setiap hari mengkonsumsi ikan, yaitu yang hanya sekali seminggu dan 3-4 kali seminggu, konsumsi pangan hewani sebagai pengganti ikan yang biasa dikonsumsi adalah daging ayam dan telur. Demikian pula bagi rumah tangga yang mengkonsumsi ikan setiap hari juga kadang-kadang mengkonsumsi daging ayam atau telur sebagai tambahannya. Untuk daging berwarna merah (*reed meat*), yaitu daging sapi atau kambing, hanya dikonsumsi saat-saat tertentu saja, seperti pada hari idhul adha atau jika ada warga masyarakat yang menyelenggarakan selamatan.

### **Ketahanan Pangan Ikan Masyarakat Desa Hitumesing**

Menurut Undang-Undang No.7 Tahun 1996 (Bab I pasal 7 ayat 18) tentang pangan, ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup dalam jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau oleh masyarakat. Secara konseptual, ketahanan pangan yang telah diterima oleh Sidang Komite Pangan Dunia tahun 1993 mencakup tiga aspek penting yaitu: (1) Ketersediaan pangan; (2) Stabilitas penyediaan pangan; dan (3) Akses individu dan/ rumah tangga untuk mendapatkan pangan (Purnomo, dkk, 2010).

### ***Ketersediaan Pangan Desa Hitumesing***

Agar rumah tangga memperoleh pangan untuk dikonsumsi, maka pangan harus tersedia. Ketersediaan pangan secara makro maupun mikro banyak ditentukan oleh tinggi rendahnya produksi pangan dan dari keluar-masuknya pangan dari/ke wilayah yang bersangkutan. Mengacu pada pengertian ketersediaan pangan di atas, maka ketersediaan pangan dalam hal ini adalah ketersediaan pangan

yang bersumber dari laut bagi rumah tangga secara khusus dan masyarakat desa pada umumnya.

Ketersediaan pangan sumber laut bagi rumah tangga di Desa Hitumesing diperoleh dengan cara mencari/menangkap sendiri dan membeli. Bagi rumah tangga yang mendapatkan ikan dari menangkap karena mereka merupakan rumah tangga nelayan, yang salah satu atau lebih dari anggota rumah tangganya bekerja sebagai nelayan. Meskipun demikian, ada pula rumah tangga bukan nelayan tetapi mereka mendapatkan ikan dengan menangkap sendiri, terutama pada saat sedang tidak sibuk dengan pekerjaan di darat. Namun, bukan berarti bahwa rumah tangga yang ada nelayannya selalu mengkonsumsi ikan dari hasil tangkapannya sendiri dan tidak pernah membeli. Mereka yang nelayanpun sering pula membeli, terutama jika sedang tidak melaut atau jika melaut tetapi tidak memperoleh ikan. Dalam keadaan demikian, mereka membeli dari hasil tangkapan nelayan lain, melalui jibu-jibu.

Pangan sumber laut yang ada di perairan Maluku Tengah pada umumnya ada bermacam-macam jenis ikan dan lainnya, seperti cumi, teripang, rumput laut, gurita, kepiting, dan jenis non-ikan lainnya. Jenis dan kuantitas ketersediaan pangan sumber laut tersebut terutama dari hasil tangkapan (produksi) nelayan di Maluku Tengah, sebagaimana terlihat dalam Tabel 1.

Beragam-macam jenis produksi perikanan yang dihasilkan oleh nelayan Hitumesing adalah ikan, yaitu tuna, cakalang, tongkol (*komo*), selar (*kawalinya*), layang (*momar*), dan kembung (*lema*). Namun, dari data yang ada dan dari hasil pengamatan di lapangan, yaitu di pelabuhan pendaratan ikan di Desa Hitumesing, ikan yang banyak tertangkap nelayan, terutama nelayan yang menggunakan alat jaring (jaring Giob), adalah ikan tongkol. Sebagai gambaran, dari hasil pengamatan di pantai tempat pendaratan ikan di Dusun Wai Wolong, Desa Hitumesing 21 Juni 2015, dari 16 loyang ikan yang diperoleh kelompok nelayan arumbai, 14 loyangnya adalah ikan tongkol dan hanya 2 loyang yang berupa ikan kawalinya.

Mengenai ketersediaan ikan (pangan sumber laut) bagi masyarakat di Desa Hitu, dengan

melihat jumlah produksi dari kelompok-kelompok nelayan (nelayan sampan, ketinting, transfor, dan arumbai), menurut pendapat nelayan jumlah tersebut bisa mencukupi kebutuhan pangan bagi masyarakat setempat. Apalagi, pada musim banyak ikan, hasil tangkapan nelayan Hitu melimpah, sehingga tidak hanya mencukupi kebutuhan masyarakat Hitu saja, tetapi juga bisa mencukupi kebutuhan pasar Ambon, yang kemudian dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat kota Ambon.

Melimpahnya hasil tangkapan nelayan pada musim banyak ikan, tergambar pada hasil wawancara dan pengamatan pada awak beberapa kapal arumbai dengan alat jaring giob sebagai berikut.

Pada hari minggu pagi tanggal 21 Juni 2015, sekitar pukul 6 pagi, dalam perjalanan dari Ambon menuju pelabuhan pendaratan ikan (PPI) di Desa Hitumesing untuk melakukan pengamatan bongkar ikan, berpapasan dengan mobil *pick up* yang membawa ikan dari PPI Dusun Wai Wolong, Hitumesing. Menurut informasi yang diperoleh, mobil tersebut membawa sekitar 30 loyang (sekitar 900 kg) ikan hasil produksi dari nelayan arumbai. Sampai di pantai PPI di Dusun Wai Wolong sekitar jam 7 ada perahu arumbai lagi yang mendarat dan menurunkan ikan kurang lebih 16 loyang (sekitar 480 kg). Perahu selanjutnya ½ jam kemudian yang mendarat di PPI di wilayah '*negeri*' Hitumesing menurunkan sekitar 30 loyang dan berikutnya juga sekitar 20 loyang. Ikan hasil tangkapan tersebut masih bisa dibawa ke pasar Ambon karena masih tersedia mobil pengangkut. Akan tetapi ketika datang lagi perahu arumbai dengan hasil sekitar 25 loyang, tampaknya sudah tidak bisa dibawa ke pasar Ambon, karena tidak ada mobil pengangkut, sehingga hanya dijual di pelabuhan dan bahkan sisanya dibuang lagi ke laut. Hasil tangkapan ikan yang dibuang lagi ke laut rupanya terjadi juga pada hari sebelumnya (20 Juni 2015), yaitu hasil yang diperoleh salah satu kelompok nelayan arumbai yang mencapai 100 loyang. Menurut keterangan informan, dibuangnya hasil tangkapan tersebut, juga karena mendarat sampai ke PPI sudah kesiangan sehingga kekurangan mobil pengangkut untuk membawa ke pasar Ambon.

Melimpahnya produksi ikan tersebut karena memang sedang musim banyak ikan (musim timur), meskipun sudah mulai musim pancaroba tapi tampaknya hasil tangkapan nelayan masih banyak. Sebagaimana dikemukakan beberapa informan, nelayan yang menggunakan perahu motor dapat untuk melaut mencari *fishing ground* di luar perairan Hitumesing karena tidak terkendala musim. Pada musim baratpun mereka masih bisa menangkap ikan ke perairan lain. Misalnya, nelayan dengan perahu transfor, ketika musim angin barat mereka menangkap di Laut Hitu, Laut Banda, dan Seram, tapi ketika musim barat mereka menangkap di Nusa Laut.

### *Stabilitas Ketersediaan Ikan di Desa Hitumesing*

Ketersediaan pangan jenis ikan masyarakat Desa Hitumesing bisa dikatakan tercukupi, meskipun di Hitumesing sedang musim paceklik ikan. Musim paceklik terjadi pada musim barat, sekitar bulan Oktober sampai bulan Maret. Pada musim paceklik tersebut mereka membeli ikan segar di pasar Paso atau Ambon. Dulu banyak rumah tangga nelayan yang pada saat musim ikan mengolah sebagian ikan hasil tangkapannya menjadi ikan asin, baik untuk persediaan konsumsi keluarganya pada saat musim paceklik ataupun untuk dijual. Namun, pada penelitian tahun 2015 ini tidak ditemui rumah-rumah nelayan yang menjemur ikan. Menurut keterangan informan, memang tidak adalagi rumah tangga nelayan yang mengolah ikan segar menjadi ikan asin. Hal itu disebabkan, selain nelayan masih bisa menangkap di daerah lain, juga karena masyarakat bisa membeli ikan di pasar Paso atau Ambon yang jaraknya relatif dekat dan bisa dijangkau dengan kendaraan umum yang melayani masyarakat sampai malam hari.

Ketersediaan ikan di pasar Paso maupun pasar Ambon cukup terjaga karena ada kiriman dari berbagai daerah. Musim barat yang mempengaruhi keberadaan ikan yang berbeda-beda antara satu daerah dengan daerah lain—biasanya bergantian—menjadikan pasokan ikan selalu ada.

### ***Akses Individu dan/ Rumah Tangga Masyarakat Desa Hitumesing untuk Mendapatkan Ikan***

Aksesibilitas adalah derajat kemudahan dicapainya suatu objek, pelayanan, atau lingkungan oleh masyarakat di sekitarnya. Jarak dari desa Hitumesing ke kecamatan Leihitu tidak begitu jauh, yaitu hanya 10 Km, demikian pula ke Ambon (32 Km). Dekatnya jarak dari desa ke kecamatan dan kota dan dengan dukungan fasilitas dan sarana perhubungan yang baik dan mulus, maka akses ke pasar yang berada di dua tempat tersebut, yaitu pasar Paso (di kecamatan) dan pasar Merdeka (di Ambon) sangatlah mudah. Modal aksesibilitas tersebut mempermudah masyarakat untuk melakukan kegiatan pembelian sarana dan prasarana produksi, penjualan dan pemasaran hasil, serta pembelian ikan untuk konsumsi bagi penduduk yang bukan nelayan.

Untuk membeli ikan, terutama pada saat musim paceklik, perlu ketersediaan dana. Namun, pada rumah tangga buruh nelayan yang relatif mempunyai pendapatan rendah, dan bahkan pada musim paceklik tidak ada pendapatan sama sekali, ketersediaan dana tersebut cukup sulit. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan keluarga, hal yang biasa dilakukan adalah meminjam kepada juragan pemilik kapal. Hal ini merupakan kebiasaan umum yang terjadi pada masyarakat nelayan. Hubungan yang kemudian terjadi kemudian adalah hubungan *patron-client* antara nelayan dan juragan.

### **Penutup**

Melihat hasil perhitungan konsumsi perkapita penduduk Maluku Tengah berdasarkan jumlah produksi ikan yang dikonsumsi dan jumlah penduduk yang ada maka diketahui bahwa konsumsi perkapita penduduk Maluku Tengah sangat tinggi, yaitu 232,9 kg/tahun. Angka itu jauh di atas rata-rata konsumsi perkapita penduduk Desa Hitumesing, yang tertinggi hanya 182,5 kg/kapita/tahun. Meskipun rata-rata konsumsi perkapita penduduk Desa Hitumesing rendah jika dibanding konsumsi perkapita secara umum penduduk Kabupaten Maluku Tengah, tetapi angka itu masih jauh lebih tinggi dibanding konsumsi perkapita secara umum penduduk Provinsi Maluku yang hanya 59,2 kg perkapita pertahun.

Kebiasaan konsumsi pangan masyarakat Maluku Tengah, khususnya di Desa Hitumesing, yaitu pada umumnya makan ikan setiap hari. Mereka menjadikan makan ikan sebagai budaya masyarakat. Budaya masyarakat dalam mengkonsumsi ikan setiap hari tersebut kemudian membentuk pola konsumsi pangan ikan pada masyarakat. Pola konsumsi pangan ikan masyarakat Hitumesing yang dibentuk oleh kebiasaan makan ikan setiap hari dilakukan oleh setiap individunya sejak kecil—bahkan bisa dikatakan sejak berada dalam kandungan ibunya. Oleh karena itu, tidak mustahil bahwa masyarakat, terutama generasi tuanya, mengakui jika sehari saja tidak makan ikan kepala terasa pusing

Penelitian Dewi (2013) menunjukkan bahwa pola konsumsi makan dipengaruhi oleh kebiasaan makan yang didukung oleh pengetahuan gizi. Hal ini berarti bahwa seseorang mengkonsumsi ikan karena pengetahuan akan adanya gizi pada ikan yang baik untuk kesehatannya. Namun, bagi masyarakat Hitumesing, makan ikan yang merupakan kebiasaan turun temurun tersebut terutama disebabkan oleh mudahnya akses terhadap sumber daya laut tersebut. Untuk mendapatkan ikan, masyarakat tinggal memancing atau menjaring di pantai atau perairan laut yang berada di desanya tanpa harus membeli. Demikian pula adanya ketersediaan ikan yang cukup melimpah, apalagi pada musimnya. Cukupnya ketersediaan sumber daya laut tersebut menjadikan Desa Hitumesing sebagai salah satu sentra kegiatan nelayan di Ambon.

Namun, ada kalanya konsumsi ikan masyarakat Hitumesing mengalami perubahan—jumlah ikan yang dikonsumsi yang berkurang—yaitu pada musim-musim paceklik. Pada musim paceklik nelayan tidak bisa melaut karena musim gelombang. Pada musim paceklik ikan, meskipun nelayan pulang ke rumah membawa ikan, tetapi jika yang diperoleh adalah jenis ikan yang bernilai ekonomi tinggi, nelayan tidak menyisihkan hasil tangkapannya tersebut untuk dibawa pulang sebagai lauk keluarganya. Mereka lebih memilih untuk menjualnya semua.

Hal itu menunjukkan pula bahwa nelayan Hitumesing merupakan nelayan yang berorientasi pasar atau ekonomi. Bagi nelayan yang berorientasi pasar, perilaku distribusi mereka adalah lebih

mengutamakan untuk membawa seluruh hasil tangkapannya ke pasar. Perilaku distribusi ikan tersebut seringkali juga dilakukan oleh nelayan subsisten, yaitu nelayan yang menangkap ikan hanya untuk kebutuhan lauk keluarga. Hal itu terutama dilakukan jika ikan yang diperoleh bernilai ekonomi tinggi. Mereka melakukan hal itu karena mereka membutuhkan uang untuk membeli kebutuhan hidup yang lain.

Terkait dengan ketahanan pangan ikan, akses masyarakat untuk mendapatkan ikan sangat mudah terlebih pada musim banyak ikan. Mudah-mudahan mengakses ikan tampaknya tidak dialami sepanjang tahun. Hal ini disebabkan keberadaan sumber daya tersebut adakalanya berkurang—bahkan tidak ada. Kalaupun ikannya masih ada, tetapi kondisi lautnya tidak memungkinkan bagi nelayan untuk melakukan penangkapan. Pada masa-masa paceklik seperti ini, penduduk yang kondisi ekonominya cukup baik akan membeli ikan ke pasar. Namun, bagi penduduk yang berpendapatan rendah, ada kalanya mereka tidak mampu untuk membeli ikan. Hal itu kemudian akan mempengaruhi ketahanan pangan ikan mereka.

Terkait dengan permasalahan produksi ikan yang tidak bisa dipasarkan karena terbatasnya sarana transportasi, sebenarnya sudah diketahui oleh aparat pemerintah, mulai dari pemerintah lokal, yaitu kepala desa, maupun Dinas Kelautan dan Perikanan. Namun, belum ada program dari Dinas Kelautan dan Perikanan untuk membangun pengolahan ikan di Desa Hitumesing untuk memanfaatkan hasil tangkapan nelayan. Oleh karena itu, diharapkan pemerintah daerah Cq Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku, melalui Bidang Pengolahan dan Pemasaran dapat membuat program pembangunan *cold storage* di Hitumesing untuk menampung produksi ikan nelayan guna menjaga kestabilan ketahanan pangan ikan masyarakat.

#### Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistik Kabupaten Maluku Tengah. (2013). *Kabupaten Maluku Tengah Dalam Angka Tahun 2012*. Maluku Tengah: Badan Pusat Statistik Kabupaten Maluku Tengah.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Maluku Tengah. (2014). *Kabupaten Maluku Tengah Dalam Angka Tahun 2014*. Maluku Tengah: Badan Pusat Statistik Kabupaten Maluku Tengah.

Dewi, Sherly Rosita. (2013). *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi, Sikap Terhadap Gizi dan Pola Konsumsi Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik UNY.

Kemendag. (2013). *Laporan Akhir Analisis Dinamika Konsumsi Pangan Masyarakat Indonesia*. Jakarta: Pusat Kebijakan Perdagangan Dalam Negeri, Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan.

Madanijah, S. (2004). “Pola Konsumsi Pangan” dalam *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Noegroho, A. Dkk. (2013). *Profil Kelautan dan Perikanan Provinsi Maluku Untuk Mendukung Industrialisasi Kelautan Perikanan*. Jakarta: Pusat Data Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Pemerintah Negeri Hitumesing, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. (2011). *RPJM Desa Hitumesing Tahun 2011*. Maluku Tengah: Pemerintah Negeri Hitumesing, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah.

Purnomo, A H., Siti Hajar Suryawati, dan Rizky Muhartono. (2010). *Pengembangan Desain Tekno-Sosial untuk Peningkatan Kecukupan Pangan di Tingkat Rumah Tangga*. Jakarta: Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Sediaoetama, A.D. (1999). *Imu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*, Jilid II. Jakarta: Dian Rakyat.

Suhardjo. (2006). *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Suparlan, P. (1993). *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungannya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Susanto. (1987). *Kebiasaan Makan dalam Rangka Penganekaragaman Makanan Pokok*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Virgantari, Fitria. (2012). “Skenario Proyeksi Konsumsi Ikan perkapita di Indonesia” dalam *Prosiding Seminar Nasional Peran Hasil Penelitian Sosial Ekonomi dalam Mendukung Pembangunan Kelautan dan Perikanan untuk Merespon Tantangan Kontemporer*. Jakarta: Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.
- Wahyono A., dkk. (2016). *Kontribusi Nelayan Kecil dalam Ketahanan Pangan Ikan di Masyarakat Pesisir*. Jakarta: PT. Gading Inti Prima.
- Sumber Internet**
- Badan Koordinasi Penanaman Modal dan Pelayanan Satu Pintu. (2012). *Gambaran Umum Maluku*. Diunduh dari <http://www.bkpm-maluku.com/index.php/id/komoditi-unggulan/gambaran-umum> (pada 9 Agustus 2015).
- Badan Koordinasi Penanaman Modal. *Potensi Perikanan Tangkap di Maluku*. Diunduh dari <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/newsipid/commodityarea.php?ia=81&ic=1> (pada 9 Agustus 2015).
- Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. Diunduh dari <http://p2t.jatimprov.go.id/uploads/>, KUMPULAN PERATURAN PERIZINAN PER SEKTOR PETERNAKAN (pada 9 Agustus 2015).
- Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Diunduh dari [https://www.google.co.id/?gws\\_rd=ssl#q=Undang+Nomor+18+Tahun+2012+tentang+Pangan](https://www.google.co.id/?gws_rd=ssl#q=Undang+Nomor+18+Tahun+2012+tentang+Pangan), (pada 9 Agustus 2015).
- Kontribusi Protein Ikan 2013. Diunduh dari <http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/84-serial-manfaat-ikan/107-kontribusi-protein-ikan-2> (pada 19 Februari 2016).
- Tingkat Konsumsi Ikan Masyarakat Masih Rendah. Diunduh dari <http://industri.kontan.co.id/news/tingkat-konsumsi-ikan-masyarakat-masih-rendah> (pada 20 Februari 2016).
- Secara Global, Konsumsi Ikan Maluku Terendah. 2014. Diunduh dari <http://www.kabartimur.co.id/index.php/ekonomi/item/3560> (pada 9 Agustus 2015).
- Pengaruh Kebudayaan Terhadap Pembelian dan Konsumsi. Diunduh dari <https://agustinema18.wordpress.com/2014/11/07/> (pada 20 Februari 2016).
- Potensi Perikanan Maluku Capai 1,64 Juta Ton per Tahun. Diunduh dari <http://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/14/08/14/na9grj-potensi-perikanan-maluku-capai-164-juta-ton-per-tahun> (pada 4 Maret 2016).