

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN KADORU DI KECAMATAN KATIKUTANA KABUPATEN SUMBA TENGAH, NUSA TENGGARA TIMUR

DEVELOPMENT OF PROCESSED KADORU FISH PRODUCTS IN KATIKUTANA DISTRICT, CENTRAL SUMBA REGENCY, EAST NUSA TENGGARA

Yatris Rambu Tega^{1*}, Welma Pesulima², Ovie Ningsih², Umbu P. L. Dawa², Krisman Umbu Henggu¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

²Program Studi Teknologi Pengolahan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang

*Korespondensi: yatrisrambutega@unkriswina.ac.id

ABSTRACT

Kadoru processed fish is a traditional fish processed product at Katikutana District, Central Sumba Regency which is processed through a smoking process for 1-3 days, placed into a cutted bamboo stick. This product can last for 1 year. Marketing of this product is still traditional, namely by bartering and relatively cheap. With a simple and unique processing method, there is also limited information for product development. This study aimed to determine the strategy for developing processed products of Kadoru fish in Katikutana District of Sumba Regency. The data collection method used descriptive qualitative method and the analysis used was SWOT analyses and QSP matrix analyses. The analyses of the Quantitative Strategic Planning (QSP) matrix were based on the IFE and EFE matrices which would produce strategies in order to get the highest to the lowest score orders. The strategy for developing processed products of Kadoru fish in Katikutana District (Central Sumba Regency) was a progressive strategy, using internal strengths (1.6) and external opportunities (1.1). This strategy can improve the quality of traditional Kadoru processed products into a higher and more competitive added value. Furthermore, it was still sufficient room to add the ecological aspect of natural fish availability, for developing an alternative products.

Keywords: *Anabas testudineus*, *Channa striata*, kadoru, traditional processed

ABSTRAK

Ikan olahan kadoru merupakan produk olahan ikan tradisional di Kecamatan Katikutana, Kabupaten Sumba Tengah yang diproses melalui proses pengasapan selama 1-3 hari, dimasukkan ke dalam bambu yang telah dipotong. Produk ini bisa bertahan selama 1 tahun. Pemasaran produk ini masih bersifat tradisional yaitu barter dan masih tergolong murah. Dengan cara pengolahannya yang masih sederhana dan unik yang juga belum adanya informasi untuk mengembangkan produk tersebut. Kajian ini bertujuan untuk menentukan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana, Kabupaten Sumba Tengah. Metode pengumpulan data menggunakan metode deskriptif kualitatif, dan analisis yang digunakan adalah analisis SWOT dan analisis matriks QSP. Analisis matriks *Quantitative Strategic Planning* (QSP) memperhatikan data yang dianalisis berdasarkan matriks IFE dan EFE untuk menghasilkan strategi sesuai urutan skor tertinggi ke urutan terendah. Strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana Sumba Tengah adalah strategi progresif, menggunakan kekuatan internal (1,6) serta peluang eksternal (1,1). Peningkatan kualitas produk olahan tradisional kadoru menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi dan kompetitif. Strategi pengembangan produk olahan tradisional ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) adalah strategi progresif, tetapi masih dalam posisi cukup sehingga jika dihubungkan dengan aspek ekologi dari tersedianya ikan secara alami maka perlu ada produk alternatif yang dapat dikembangkan.

Kata kunci: betok, gabus, kadoru, olahan tradisional

PENDAHULUAN

Sumberdaya ikan air tawar yang kebanyakan terdapat di daerah Sumba dan khususnya Kecamatan Katikutana adalah ikan Gabus dan Betok. Potensi perikanan air tawar di Kabupaten Sumba Tengah mencapai 40% yang hasilnya dimanfaatkan dalam bentuk olahan tradisional dengan cara pengeringan melalui pengasapan secara tradisional yang merupakan cara penanganan dan pengawetan hasil paling tertua secara turun-temurun (Rieny *et al.* 2011). Ikan-ikan yang biasa dikeringkan adalah ikan-ikan yang berasal dari perairan air tawar dan menjadi ikan dominan di daerah Sumba, seperti ikan gabus (hagili), ikan betok (kariha), dan jenis ikan air tawar lainnya yang ditangkap menggunakan alat tangkap, misalnya bubu (kahoha), serok (auta), jala, serok ganda (maruatu), dan pancing (kawua).

Ikan hasil tangkapan diambil dengan jumlah tertentu, sesuai ukuran kadoru (bambu yang telah dipotong) kemudian diberikan pengaraman secara tradisional dan digantung pada rak pengasapan tradisional yang biasa disebut hedi selama 1-3 hari dan disimpan di dalam bambu (kadoru) dengan penambahan garam secara bertingkat sesuai takaran (genggam). Armada penangkapan ikan air tawar dengan jenis alat tangkap yang digunakan yang terdapat di Kecamatan Katikutana ini beragam antara lain: jala, serok, serok ganda, bubu, pancing, dengan armada penangkapan yang sangat sederhana, maka diperoleh jenis-jenis ikan yang biasa ditangkap umumnya adalah ikan gabus (hagili) dan ikan betok (kariha) (Kementerian Kelautan dan Perikanan NTT 2018).

Salah satu ikan yang sering dijadikan ikan kadoru yang artinya ikan yang diawetkan didalam belahan bambu (bambu yang telah dipotong-potong sesuai ukuran yang dibutuhkan) ialah ikan gabus. Karakteristik daging ikan gabus yang tebal, bercitarasa lezat serta memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan, antidiabetes, antihiperlipidemia (Prastari *et al.* 2017; Irmawati *et al.* 2017; Listyanto dan Andriyanto 2009), juga ketersediaan yang melimpah sehingga menjadikan ikan ini cocok untuk dijadikan olahan kadoru. Ikan hasil tangkapan diambil dengan jumlah tertentu, sesuai ukuran kadoru (bambu yang telah dipotong) kemudian diberikan

pengaraman secara tradisional dan diasapkan pada rak pengasapan tradisional yang biasa disebut hedi selama 1-3 hari dan disimpan di dalam bambu dengan penambahan garam secara bertingkat. Ikan kadoru ini penyimpanannya tidak hanya bertahan 1 bulan saja tetapi juga bisa bertahan selama 1 tahun. Pengolahan ini sangat sederhana dan unik namun belum adanya kajian pengembangan produk olahan tradisional menjadi produk yang bernilai jual tinggi dan kompetitif. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru dan menentukan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan melakukan survei atau pengamatan langsung dan wawancara semi terstruktur dengan bantuan daftar pertanyaan atau kuesioner yang disiapkan dan wawancara dengan responden (*in depth interview*).

Teknik pengambilan sampel

Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian, yang dimaksud populasi pada penelitian ini, yaitu pengolah ikan kadoru, konsumen ikan kadoru dan tokoh masyarakat di Kecamatan Katikutana (Supardi 1993). Desa yang menjadi objek penelitian adalah 7 desa yang ada di kecamatan Katikutana.

Penentuan sampel

Penentuan ukuran sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan konsep slovin untuk mengukur rata-rata, total dan proporsi populasi (Setiawan 2007). Penentuan kriteria pengambilan sampel yakni diambil di Desa Anakalang, Desa Umbu Riri, Desa Matawoga, Desa Kabelu Wuntu, Desa Dewajara, Desa Makata Keri, Desa Mataredi. Responden yang diambil dari total populasi yang ada seluruhnya adalah 34

responden. Responden yang diambil yaitu pengolah produk ikankadoru, konsumen, dan tokoh masyarakat yang melakukan kegiatan pengolahan terhadap sumberdaya perikanan di Kecamatan Katikutana.

Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, yaitu cara pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab, dan diskusi dengan pengolah produk ikan kadoru, konsumen dan tokoh masyarakat berdasarkan panduan daftar pertanyaan yang diajukan kepada pengolah, konsumen dan tokoh masyarakat yang memiliki data berhubungan dengan masalah, pengamatan secara langsung terhadap masalah yang dikaji dan penyebaran daftar pertanyaan dengan maksud untuk memperoleh keterangan-keterangan selama kajian (Rachmawati 2007).

Analisis data

Pada penelitian ini model analisa data yang digunakan untuk menentukan kajian pengembangan produk olahan ikan kadoru adalah analisis SWOT. Analisis SWOT yang terdiri dari analisis internal dalam pengembangan strategi produk olahan ikan kadoru meliputi (kekuatan dan kelemahan) dan analisis eksternal (peluang dan ancaman) (Rangkuti 2017).

Tahap terakhir dari perumusan strategi adalah tahap pengambilan keputusan, alat analisis yang digunakan dalam tahap ini adalah matriks *Quantitative Strategic Planning* (QSP). Matriks ini menggunakan masukan dari tahap input dan tahap pepaduan untuk memutuskan strategi mana yang terbaik (David 2004).

Prosedur pembuatan ikan kadoru

Prosedur pembuatan ikan kadoru adalah sebagai berikut:

1. Ikan-ikan ditusuk dengan tali hutan (katti) yang jumlah pertali 8-12 ekor, kemudian digantung pada bagian bawah para-para pengasapan dengan tujuan mengurangi kadar air pada bahan tersebut.
2. Pengasapan untuk pengeringan dilakukan selama kurang lebih 3-4 hari agar produk tersebut benar-benar kering.

3. Setelah pengeringan dilakukan, maka bambu yang telah dipotong perbuku dan yang telah dibersihkan untuk disiapkan.
4. Ikan yang dikeringkan melalui pengasapan lalu diisi dalam bambu yang telah dipotong dan dibersihkan pertamanya bagian dasar bambu diberi garam lalu ikan dimasukkan dan setelah ikan diisi lalu diberi garam dan ditutup.
5. Ikan kadoru (ikan yang telah dimasukkan dalam bambu) lalu disimpan pada pojok para-para pengasapan selama 3 bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Responden

Responden yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah). Masyarakat yang menjadi responden adalah pengolah atau yang membuat produk olahan ikan kadoru dari hasil tangkapan ikan di musim paceklik.

Jumlah responden yang digunakan dalam kajian pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) sebanyak 316 orang terdiri dari 26 responden yang berprofesi sebagai pengolah produk ikan kadoru, 37 responden tokoh masyarakat dan 253 responden lainnya adalah konsumen yang berada di Kecamatan Katikutana.

Produk olahan ikan kadoru

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) pada umumnya bersifat tradisional. Sistem pembuatan olahan ikan kadoru yang dilakukan oleh masyarakat masih bersifat individu berdasarkan pemahaman yang dimiliki masing-masing. Usaha produk olahan ikan kadoru dilakukan oleh masing-masing rumah tangga perikanan yang memproduksi ikan kadoru sesuai hasil tangkapan ikan dengan menggunakan alat tangkap serok ganda dan *gill net*. Produksi produk ikan kadoru masih sangat sederhana (Gambar 1).

Proses pengeringan yang dilakukan melalui pengasapan dilakukan selama 3-4 hari sampai menjadi produk olahan ikan kadoru (Gambar 2).



Gambar 1. Penangkapan ikan menggunakan *gill net* dan serok ganda



Gambar 2. Proses pengeringan ikan melalui pengasapan dan penyimpanan olahan ikan kadoru

Analisis strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru

Hasil survei dan wawancara langsung tentang strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru yang masih bersifat tradisional dari masyarakat Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) selanjutnya dianalisis menggunakan metode *Strength, Weakness, Opportunity, dan Threat* (SWOT) untuk mengetahui faktor internal (kekuatan dan kelemahan) serta faktor eksternal (peluang dan ancaman) untuk pengembangan produk olahan ikan kadoru menjadi produk yang bernilai tambah tinggi dan kompetitif (Wardoyo 2011). Menurut Rangkuti (2008) "Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi usaha" akan diusahakan menjadi produk bernilai tambah tinggi.

Faktor internal (kekuatan)

Sesuai hasil analisis dari wawancara mendalam (*in depth interview*) dengan responden di Kecamatan Katikutana

(Kabupaten Sumba Tengah) dalam upaya penentuan strategi pengembangan produk olahan tradisional ikan kadoru ada tiga hal yang menjadi kekuatan dalam pengembangan produk olahan ikan kadoru, yaitu :

1. Potensi lahan produk ikan kadoru
Potensi lahan produk ikan kadoru yang ada di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) masih sangat besar, dikarenakan belum adanya upaya-upaya lainnya selain produk olahan ikan kadoru
2. Sarana dan prasarana yang bersifat tradisional

Sarana dan prasarana yang dibutuhkan dalam pembuatan olahan ikan kadoru masih bersifat tradisional dan mudah didapat yaitu: tali (rau kati), nyiru, ember, pisau, bambu, dan alat tangkap yang digunakan bahannya pun mudah untuk didapat seperti serok ganda dan *gill net* yang terbuat dari bambu hutan dan tali hutan. Hal ini menjadi kekuatan sekaligus sebagai kelemahan dalam upaya pengembangan produk olahan ikan kadoru. Sudarmo

et al. (2016), menyatakan perlu adanya pengadaan dan pengembangan alat tangkap serta pengawasan dalam pemanfaatan alat.

3. Waktu produksi olahan ikan kadoru

Waktu yang diperlukan untuk proses pembuatan produk olahan ikan kadoru sangat singkat karena waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi olahan ikan kadoru dari persiapan alat, penangkapan ikan, penanganan hasil tangkapan hingga produk akhir.

Hal ini menjadi daya tarik masyarakat di Kecamatan Katikutana dalam memproduksi olahan ikan kadoru.

Faktor internal (kelemahan)

Upaya penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) ditemukan 3 (tiga) hal yang menjadi kelemahan pengembangan produk tersebut, yaitu:

1. Hasil produk belum maksimal

Hasil produksi olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) belum maksimal karena kemampuan masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya alam (ikan) masih sangat terbatas.

2. Kelompok usaha tidak diberdayakan

Kelompok usahayangtelahadaitidak diberdayakan, berdasarkan wawancara di lokasi bahwa pernah ada pembentukan kelompok untuk penangkapan ikan, tetapi belum sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan sering salah sasaran, sehingga masyarakat memilih untuk melakukannya secara individu.

3. Kekurangan modal

Produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) belum optimal seperti yang diharapkan karena keterbatasan modal yang dimiliki oleh masyarakat.

Bahan yang digunakan dalam memproduksi olahan ikan kadoru tidak membutuhkan modal banyak tetapi untuk pengembangannya harus didukung oleh alat dan bahan yang lebih memadai.

Faktor eksternal (peluang)

Faktor eksternal (peluang) yang cukup mempengaruhi upaya penentuan

strategi pengembangan produk olahan tradisional di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) yaitu:

1. Permintaan pasar

Peluang pertama adalah permintaan pasar terhadap produk olahan ikan kadoru, produk olahan ikan kadoru banyak diminati oleh konsumen.

2. Belum adanya pesaing dalam usaha produk olahan ikan kadoru

Produk olahan tradisional olahan ikan kadoru termasuk produk khas masyarakat di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah), belum ada produk yang sama sebagai produk alternatif yang dihasilkan dari dalam maupun dari luar Kecamatan Katikutana. Hal ini didukung dengan potensi sumberdaya ikan di Kecamatan Katikutana.

3. Pergantian musim

Pergantian musim dari musim hujan ke musim kemarau merupakan suatu peluang dalam upaya pengembangan produk olahan ikan kadoru, karena akan berpengaruh terhadap permintaan konsumen. Disamping itu masa simpan produk olahan ikan kadoru dapat bertahan sampai 1 tahun, karena produk olahan ikan kadoru disimpan di rak pengasapan dengan tujuan menjaga produk agar tidak cepat rusak.

Faktor eksternal (ancaman)

1. Pengaruh pergantian musim

Pengaruh pergantian musim akan berdampak pada hasil tangkapan, apabila hasil tangkapan tidak memungkinkan untuk memproduksi olahan ikan kadoru maka jumlah produk ikan kadoru yang dihasilkan juga tidak optimal sehingga dapat menjadi ancaman sekaligus akan menjadi peluang dalam usaha, sehingga perlu adanya alternatif lainnya yaitu budidaya ikan gabus (Kusmini *et al.* 2016)

2. Teknik penangkapan

Jenis alat yang digunakan pada saat melakukan penangkapan ikan adalah jenis alat tangkap *gill net*. Alat tangkap ini dianggap merusak karena dapat merusak bunga teratai dan tanaman lainnya yang terdapat pada rawa-rawa karena akan merusak dan memberikan ancaman.

Perumusan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah)

Perumusan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru adalah tahap untuk pengambilan keputusan, analisis pada tahap ini menggunakan matriks *Quantitative Strategic Planning* (QSP). Menurut David (2006), matriks QSP merupakan alat yang memungkinkan untuk pengambilan keputusan berdasarkan hasil evaluasi secara objektif, dari berbagai faktor sukses internal dan eksternal.

Matriks QSP memuat faktor internal yang terdiri dari 7 faktor kekuatan yang dikembangkan dari 3 faktor inti kekuatan dengan total nilai bobot 0,6; nilai ranting antara 3 sampai dengan 4, dan nilai skor kekuatan adalah 2,30 berarti faktor kekuatan yang dimiliki untuk penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru berada pada **posisi cukup**. Untuk faktor internal yang terdiri dari 7 faktor yang dikembangkan dari 3 faktor inti kelemahan dengan total nilai bobot 0,5; nilai ranting adalah 1 sampai dengan 2, dan nilai skor kelemahan 0,70 berarti faktor kelemahan yang dimiliki untuk penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru berada pada **posisi kurang**.

Matriks QSP yang memuat faktor eksternal yang terdiri dari 6 (enam) faktor yang dikembangkan dari 3 (tiga) faktor inti peluang yang dianalisis memiliki nilai total nilai bobot 0,5; nilai ranting adalah 3 sampai dengan 4 dan nilai skor peluang adalah 1,9, nilai ini memberikan arti bahwa faktor peluang yang dimiliki untuk penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru berada pada **posisi cukup**. Untuk faktor eksternal yang terdiri dari 6 faktor yang dikembangkan dari 2 faktor inti, ancaman memiliki total nilai bobot 0,5; nilai rating adalah 1 sampai dengan 3, dan nilai skor kelemahan 1,1, berarti faktor ancaman yang dimiliki untuk penentuan strategi pengembangan produk berada pada **posisi kurang**.

Hasil dari matriks QSP menunjukkan bahwa untuk pengambilan keputusan dalam hal penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru, masyarakat Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah), memiliki kekuatan dan peluang yang cukup mampu mereduksi kelemahan dan ancaman yang ada terhadap

pengembangan produk ikan kadoru itu sendiri. Satu hal yang menjadi perhatian adalah produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana, sementara potensi hasil perikanan cukup tersedia untuk dikembangkan menjadi produk olahan alternatif selain olahan ikan kadoru.

Penentuan strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah)

Alternatif strategi yang dihasilkan dari analisis matriks *Quantitative Strategic Planning* (QSP) memperhatikan data dari matriks tersebut, kemudian dianalisis berdasarkan matriks IFE dan EFE yang akan menghasilkan strategi sesuai urutan skor tertinggi ke urutan skor terendah.

Menurut Rangkuti (2018), menyatakan bahwa hasil perhitungan menggunakan matriks QSP yang telah ditentukan bobot, rating, dan skor dapat dituangkan dalam kuadran dengan perhitungan pengurangan antara jumlah total faktor S dengan W (d) dan faktor O dengan T (e); Perolehan angka (d=x), selanjutnya menjadi nilai atau titik pada sumbu X, sementara perolehan angka (e=y) selanjutnya menjadi nilai atau titik pada sumbu Y; Mencari posisi pengembangan produk absal yang ditunjukkan oleh titik (x,y) pada kuadran SWOT. Selanjutnya untuk mengetahui titik koordinat pada sumbu Y dan koordinat pada sumbu X maka menggunakan rumus sebagai berikut;

a. Nilai sumbu X = S - W , dan

b. Nilai sumbu Y = O - T

Maka, Nilai sumbu X = 2,30 - 0,70

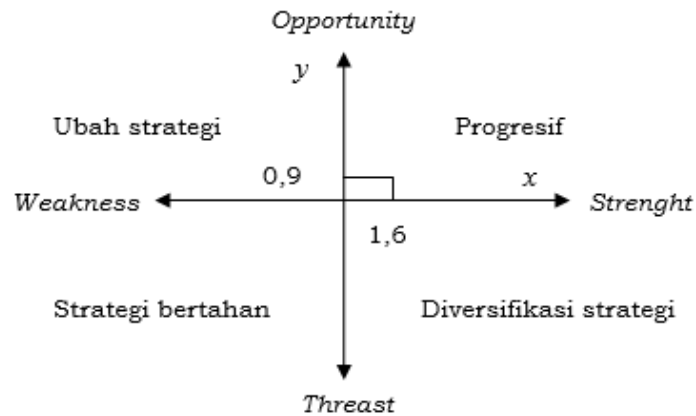
X = 1,6

Nilai sumbu Y = O - T

Y = 1,9 - 1

Y = 0,9

Gambar 3 menunjukkan hasil analisis faktor internal dan faktor eksternal dengan menggunakan QSP dan penentuan posisi kuadran (dengan koordinat X, Y adalah 0,9 dan 1,6) yang letaknya berimpitan pada kuadran I (positif, positif); menandakan bahwa produk olahan ikan kadoru memiliki kekuatan dan peluang untuk dikembangkan secara progresif, tetapi melihat skor peluang dan kekuatan masih sebatas nilai cukup bukan prima, sehingga dapat dikatakan bahwa strategi yang dapat dikembangkan adalah strategi progresif.



Gambar 3. Penentuan strategi pengembangan olahan buddu di Kecamatan Katikutana

Menurut Rangkuti (2008), yang dimaksud dengan strategi progresif adalah jika suatu dalam produk dalam kondisi prima dan mantap sehingga sangat dimungkinkan untuk terus dikembangkan, memperbesar pertumbuhan dan dapat dimanfaatkan untuk usaha yang kompetitif.

Strategi sangat dibutuhkan untuk penentuan arah yang jelas dalam pengembangan juga dapat berfikir jauh kedepan dengan kreatif dalam jangka panjang (Suci 2015). Rekomendasi strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru sesuai letak titik koordinat pada kuadran I menunjukkan bahwa strategi yang dikembangkan adalah strategi progresif alternatif, artinya produk olahan ikan kadoru dalam kondisi cukup dengan faktor kekuatan (sumber daya manusia yang tersedia, sarana yang dimiliki secara mandiri dan penggunaan modal sendiri) didukung potensi sumberdaya ikan yang dimiliki oleh masyarakat Kecamatan Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) sangat dimungkinkan untuk dikembangkan.

Strategi yang perlu dikembangkan juga adalah peningkatan minat dan motivasi serta pengembangan ketrampilan teknis masyarakat tentang kewirausahaan dalam bentuk kelompok usaha mikro produk olahan hasil perikanan, mengoptimalkan produksi hasil tangkapan dan peningkatan ketrampilan teknis pengolahan untuk peningkatan mutu produk olahan hasil perikanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Strategi pengembangan produk olahan ikan kadoru di Kecamatan

Katikutana (Kabupaten Sumba Tengah) adalah strategi progresif dengan upaya alternatif produk yang lebih progresif, tetapi masih dalam posisi cukup, maka perlu ada produk alternatif atau cara pengolahannya yang berbeda dan pengemasannya tanpa menggunakan bambu.

Saran

Ketersediaan bahan baku yang berkelanjutan sangat diperlukan. Hal ini bisa dilakukan dengan melakukan pembudidayaan ikan gabus dan betok. Sarananya masih tersedia dan ada peluang dan perlu adanya dorongan dari pemerintah, pelaku usaha untuk memberikan pemahaman bahwa produk olahan kadoru menjadi produk olahan khas daerah yang memiliki nilai tambah tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- David F. 2004. Manajemen Strategis, Edisi Bahasa Indonesia. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- David F, Rahoyo S, Budi IS. 2006. Manajemen Strategis Konsep. Edisi 10. Jakarta: Salemba Empat.
- Irmawati, Tresnati J, Nadiarti, Fachruddin L, Rahmawaty N, Haerul A. 2017. Identifikasi Ikan Gabus, *Channa spp.* (Scopoli 1777) Stok Liar dan Generasi I Hasil Domestikasi Berdasarkan Gen *Cytochrome C Oksidase Subunit I* (COI). Jurnal Iktiologi Indonesia. 17(2): 165-173.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Nusa Tenggara Timur. 2018. Potensi Usaha dan Peluang Investasi Kelautan dan Perikanan. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing

- Produk Kelautan dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Timur.
- Kusmini I, Gustiano R, Fariduddin, Prakoso VA. 2016. Petunjuk Teknis Pembenihan dan Pembesaran Ikan Gabus. Kementerian Kelautan dan Perikanan. ISBN 978-979-8468-08-7.
- Listyanto N, Andriyanto S. 2009. Ikan Gabus (*Channa Striata*) Manfaat Pengembangan dan Alternatif Teknik Budidayanya. Jurnal Media Akuakultur. 4(1): 18-25.
- Prastari C, Yasni S, Nurilmala M. 2017. Karakteristik Protein Ikan Gabus yang Berpotensi Sebagai Antihiperlipidemik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2): 413-423.
- Rachmawati IN. 2007. Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara. Jurnal Keperawatan Indonesia. 11(1): 35-40.
- Rangkuti F. 2008. Analisa SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti F. 2017. Analisis SWOT: Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti F. 2018. *SWOT Balanced Scorecard Teknik Menyusun Strategi Korporat Yang Efektif plus Cara Mengelola Kinerja dan Resiko*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rieny SS, Djunaedi OS, Nurhajati J, Afriyanto E, Udin Z. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD PRESS. ISBN 978-602-8743-86-0
- Setiawan N. 2007. Penentuan Ukuran Sampel Memakai Rumus Slovin dan Tabel Krejcie-Morgan: Telaah Konsep dan Aplikasinya. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Suci RP. 2015. Esensi Manajemen Strategi. Cetakan Pertama. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Sudarmo AP, Baskoro MS, Wiryawan B, Wiyono ES, Monintja DR. 2016. Analisis Internal dan Eksternal Pengelolaan Perikanan Pantai Skala Kecil di Kota Tegal. *Marine Fisheries*. 7(1): 45-56.
- Supardi. 1993. Populasi dan Sampel Penelitian. UNISIA. No 17. XIII-VI.
- Wardoyo P. 2011. Enam Alat Analisis Manajemen. Semarang: Semarang University Press.