

ANALISIS PENERAPAN *GREEN MARKETING*
(KASUS PADA SENTRA INDUSTRI PENGOLAHAN HASIL
PERIKANAN, DESA KOTO MESJID, KAMPAR, RIAU)

Suryalena¹

ABSTRACT

This study discusses green marketing by limiting review of the product on the fish processing industry in Desa Koto Mesjid, Riau. Respondents were 9 business units in the center of the fish processing industry. With data collection through interviews and questionnaires, while data analysis using qualitative descriptive. Based on the survey results revealed that 8 of the 9 indicators green product on the fish processing industry center Desa Koto Mesjid, Riau have applied environment-friendly as well as health-friendly.

Keywords: green marketing, green products, fish processing industry

ABSTRAK

Penelitian ini membahas pemasaran hijau (*green marketing*) dengan membatasi tinjauan dari sisi produk pada industri pengolahan ikan di Desa Koto Mesjid, Riau. Responden sebanyak 9 unit usaha pada sentra industri pengolahan ikan ini. Dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan kuesioner, sementara analisis data menggunakan deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa 8 dari 9 indikator *green product* pada sentra industri pengolahan ikan Desa Koto Mesjid, Riau sudah ramah terhadap lingkungan dan kesehatan.

Kata kunci: pemasaran hijau, produk hijau, industri pengolahan ikan

¹Program Studi Administrasi Bisnis.Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, Kampus Bina Widya KM. 12.5 Simpang Baru, Pekanbaru 28293.Telp. 0761-63277. Email: suryalena@ymail.com

PENDAHULUAN

Latar belakang

Indonesia sebagai negara bahari dengan segala kekayaan sumber daya alam yang dimiliki yang merupakan karunia ALLAH Azza wa Jalla, khususnya SDA perikanan dan kelautan yang sangat banyak tersebar dan dimiliki hampir diseluruh wilayah indonesia. Banyaknya sumberdaya-sumberdaya perikanan dan kelautan yang dimiliki ini menuntut diperlukannya usaha-usaha kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah baik secara kualitas maupun kuantitas dari hasil perikanan dan kelautan yang dimiliki tersebut, sehingga sumberdaya yang dimiliki tersebut bisa dimaksimalkan pemanfaatannya.

Salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah pengolahan-pengolahan ikan segar. Sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari sumber daya perikanan tersebut melalui berbagai usaha pengolahan diantaranya dengan melalui berupa pengasapan atau yang biasa dikenan dengan istilah ikan salai, abon ikan ,

bakso ikan, kerupuk ikan dan lain sebagainya. Dengan pengolahan ini diharapkan hasil-hasil perikanan yang dimiliki akan lebih memiliki nilai ekonomis.

Propinsi Riau membentang dari lereng Bukit Barisan sampai dengan Selat Malaka dengan luas wilayah mencapai 107.932,71 Km², dimana luas daerah perairan sebesar 21.478,81 Km² (19,91%) dan daratannya seluas 86.411,90 Km². Selain itu, Sebelah Timur Propinsi Riau berbatasan dengan Laut China Selatan dan di daratan Riau juga dialiri 15 sungai yang empat diantaranya memiliki arti penting sebagai prasarana perhubungan seperti Sungai Siak (300 Km), Sungai Rokan (400 Km), Sungai Kampar (400 Km) dan Sungai Indragiri (500 Km). Letak geografis tersebut menjadikan Riau sebagai salah satu daerah penghasil ikan baik dari tangkap maupun budidaya.

Kabupaten Kampar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Riau. Lokasi kawasan minapolitan berada di Kec. XIII Koto Kampar dengan komoditas unggulan ikan mas, patin, dan nila. Penetapan lokasi minapolitan

berdasarkan Keputusan Bupati
Kampar Nomor:
050/Bappeda/174/2009 dan tentang
Pembentukan Kelompok Kerja (Pokja)
berdasarkan Keputusan Bupati
Kampar Nomor 138 Tahun 2009.

Dari sektor budidaya, ikan patin
menjadi salah satu komoditas yang
paling diandalkan sebagai
penyumbang devisa dan menyerap
tenaga kerja di daerah ini.

Sentra pengolahan hasil perikanan
di Desa Koto Mesjid ini awal mula
terbentuknya pada awal tahun 2007
dimana seluruh kelompok pengolah
hasil perikanan (ikan salai, kerupuk
dan nugget) yang berada di kawasan
Desa Pulau Gadang dan Desa Koto
Mesjid mengadakan pertemuan yang
intinya dalam rangka usaha
menyatukan kelompok usaha dalam
suatu wadah yang tersentral pada satu
tempat usaha. Usaha ini mendapat
tanggapan dari Dinas Perikanan
kabupaten Kampar dan selanjutnya
diusulkan kepada Kementerian
Kelautan dan Perikanan Republik
Indonesia. (Profil Desa Koto Mesjid
tahun 2015).

Desa Koto Masjid terletak di
Provinsi Riau, Kabupaten Kampar,
Kecamatan XIII Koto Kampar. Desa
Koto Masjid sangat terkenal sebagai
pusat sentra produksi ikan patin. Hal
ini dikarenakan lebih dari separuh
masyarakat di desa Koto Masjid
memiliki kolam, dengan luas kolam
mencapai 69 Ha. Dari sentra pengolahan
hasil perikanan ini menghasilkan
sebanyak 190 ton perbulan dari hasil
kolam, 235 ton per hari dari hasil
keramba serta pembenihan 1.600 ton
per bulan (Profil Desa Koto Mesjid
tahun 2015).

Kampung Patin, Julukan itu
melekat hingga saat ini pada Desa
Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto
Kampar, Kampar. Kampung berjarak
sekitar 70 Km dari Pekanbaru ini
memang memiliki kekhasan dan
keunikan tersendiri dari kampung-
kampung lainnya di Riau. Sebanyak
2.298 jiwa masyarakat di kampung ini
bekerja di berbagai sektor, namun
yang paling utama pekerjaan
masyarakatnya sebagai petani ikan
kolam yaitu sebanyak 357 orang.

Usaha pengolahan hasil perikanan
ikan patin di desa Koto Masjid sangat

berkembang pesat. Hingga tahun 2014 olahan untuk ikan salai rata-rata kebutuhan bahan baku dan produksi harian $\pm$ 600kg/hari/pengolah dengan produksi ikan salai sebesar 175 kg, saat ini pengolah ikan salai patin yang berada di sentra PHP desa koto Masjid sebanyak 9 kelompok pengolah dan setiap bulannya mereka melakukan aktivitas pengolahan sebanyak 16 kali, dengan kebutuhan total ikan patin segar setiap bulannya adalah 76,8 ton dengan produksi ikan salai sebesar 22,4 ton

Berdasarkan informasi dari Pengawas pengolahan ikan salai di Desa Koto Masjid, Kecamatan Kampar, pemasaran ikan patin untuk daerah ini sudah merambah pasar ekspor sampai ke luar negeri yaitu untuk pasar Malaysia dan Singapura. Sejak tahun 2010 hingga 2012 diperkirakan pemasaran ikan salai ke Malaysia dan Singapura mencapai tiga ton.

Menurut Agus Salim, yang juga Kepala Dusun II Pincuran Gading Koto Masjid sekaligus sebagai Pengawas pengolahan ikan salai, untuk pasar Malaysia dan Singapura saja

sejak tahun 2010 hingga 2012 diperkirakan mencapai tiga ton. Pemasaran untuk ekspor ikan salai antara lain dilakukan oleh para pedagang pengumpul di Kota Pekanbaru dan selanjutnya dibawa ke Malaysia dan Singapura. Pemasaran ikan salai untuk kegiatan ekspor, katanya, memang belum ditata secara proporsional namun demikian permintaan ikan untuk pasar luar negeri masih tinggi disamping permintaan pasar lokal.

Sedangkan untuk Permintaan ikan salai asal Kampar Riau untuk domestik juga masih tinggi yakni untuk pasar Batam, Jakarta, Medan, Aceh dan Sumbar.

Untuk pengolahan ikan salai Menurut Firman Edy yang merangkap usaha sebagai pembudidaya sekaligus pengolah salai patin hingga saat ini kapasitas produksinya mencapai 4 ton per bulan. Selain Firman Edy, masih ada empat pengolah lainnya yang tergolong besar, sehingga total produksi salai patin di desanya sekitar 16-20 ton per bulan.

Pengolahan ikan yang merupakan salah satu dari bentuk aktivitas bisnis

tidak bisa terlepas dari lingkungan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adalah kewajiban dari setiap pelaku usaha untuk menjalankan bisnis dengan tetap memperhatikan lingkungan dan kesehatan. Lingkungan ini memiliki cakupan yang luas, baik terkait dengan lingkungan hidup dimana usah bisnis dijalankan, produk, konsumen, dan *stake holder* lainnya yang terkait dengan aktivitas bisnis tersebut.

Kepedulian dan kesadaran akan lingkungan dan kesehatan, merupakan satu hal yang harus menjadi prioritas dalam menjalankan aktivitas bisnis. Sehingga akan tercipta suatu kondisi dimana aktivitas yang dilakukan oleh para pelaku bisnis yang ramah lingkungan, aman bagi kesehatan disamping tercapainya keuntungan ekonomis. Fenomena banyaknya praktek-praktek bisnis yang tidak memperhatikan aspek lingkungan dan kesehatan yang mengakibatkan semakin memburuknya kondisi lingkungan dan semakin buruknya kondisi kesehatan, telah merubah cara pandang dan pola hidup manusia dan para pelaku usaha. Hal ini ditunjukkan

pada perubahan pola hidup masyarakat yang mengarah pada pola hidup *back to nature* dan penggunaan produk-produk organik serta pola-pola pendekatan bisnis yang mulai mengarah pada pendekatan aktivitas bisnis berbasis kelestarian lingkungan atau *green business*.

Fenomena ini terlihat mulai banyak praktek-praktek bisnis yang mengarah produk hijau (*green produk*) dan Pemasaran Hijau (*Green Marketing*), Pendekatan Pemasaran hijau (*green marketing approach*) pada area produk diyakini dapat meningkatkan integrasi dari isu lingkungan pada seluruh aspek dari aktivitas perusahaan, mulai dari formulasi strategi, perencanaan, penyusunan, pengelolaan, produksi dan penyaluran atau distribusi dan hal-hal yang terkait dengan interaksi atau hubungan pelanggan lainnya.

Pendekatan *Green Marketing* bukan hanya harus diperhatikan dan dilakukan oleh perusahaan besar saja atau pelaku usaha besar saja, tapi juga merupakan hal yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh seluruh pelaku usaha, untuk

menciptakan bisnis dan produk yang aman dan ramah lingkungan dan juga kesehatan.

Industri pengolahan ikan di Desa Koto Mesjid yang sudah memiliki pangsa pasar yang cukup luas baik domestik maupun internasional, dalam rangka meningkatkan daya saing produk hendaknya memperhatikan produk yang dihasilkan terkait dengan lingkungan dan kesehatan. Sebagai salah satu bentuk kewajiban, tanggung jawab dan kepedulian terhadap lingkungan dan produk yang dihasilkan.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait dengan pemasaran hijau (*green marketing*) dengan membatasi tinjauan dari sisi produk pada industri pengolahan ikan Di desa Koto Mesjid kabupaten Kampar dengan judul “ Analisis Penerapan *Green Marketing* Pada Industri Pengolahan Ikan (Kasus Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar) “.

Tujuan Dan Kegunaan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah untuk menganalisis Sejauh mana penerapan *green marketing* khususnya terkait dengan produk pada industri pengolahan ikan (Kasus Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar).

TINJAUAN PUSTAKA

Marketing Mix

Dalam pemasaran di kenal istilah *marketing mix* untuk menjelaskan bauran-bauran pemasaran yang terdiri dari *product*, *price*, *place* dan *promotion*.

Bauran pemasaran menurut Fuad dkk (2006) adalah kegiatan pemasaran yang terpadu dan saling menunjang antara satu dengan yang lain. Keempat bauran pemasaran ini tidak dapat dipisahkan antara yang satu dengan yang lain, tapi saling terkait dan saling melengkapi dalam rangka mencapai tujuan dari pemasaran yang dilakukan

Manajemen

Manajemen adalah proses pengoordinasian kegiatan-kegiatan pekerjaan sehingga pekerjaan tersebut terselesaikan secara efisien dan efektif dengan dan melalui orang lain (Robbins dan Coulter, 2007)

Pemasaran

Asosiasi Pemasaran Amerika mendefinisikan Pemasaran adalah proses untuk merencanakan, melaksanakan perancangan, penetapan harga, promosi, dan distribusi dari ide, barang dan layanan untuk menimbulkan pertukaran yang memenuhi tujuan individu dan organisasi.

Green Manajemen

Istilah *green marketing* (pemasaran hijau) sebagai salah satu usaha strategis dalam menciptakan bisnis yang berbasis lingkungan dan kesehatan telah dikenal pada akhir tahun pada awal tahun 1970 an dan terus berkembang sampai sekarang ini.

American Marketing Associate (AMA) mendefinisikan *green marketing is the marketing of products*

that are presumed to be environmentally safe (sebagai suatu proses pemasaran produk-produk yang diasumsikan aman terhadap lingkungan).

Sementara menurut Boone dan Kurtz (2007) *green marketing* adalah suatu strategi pemasaran yang mempromosikan produk-produk dengan metoda produksi yang aman bagi lingkungan. *Green marketing* menurut Cateora dan Graham (2007) adalah pertimbangan dan perhatian terhadap konsekuensi-konsekuensi lingkungan dari formulasi, pemasaran, pembuatan dan pengemasan produk.

Konsep Green Bisnis Product (Produk hijau)

Konsep *green product* terkait dengan banyak aspek dalam bisnis diantaranya adalah perusahaan itu sendiri. Menurut Iqbal dan Simanjuntak (2004) *green company* adalah program yang mengharuskan perusahaan untuk ramah dengan lingkungan. *Green process* adalah apakah dalam memproduksi barang atau jasa menggunakan cara-cara yang ramah lingkungan. *Green employee,*

apakah keberadaan SDM perusahaan mendukung, mau dan mampu menerapkan kebijakan ramah lingkungan.

Green Product (Produk Hijau)

Menurut Iqbal dan Simanjuntak (2004) *green product* adalah apakah produk atau jasa yang dihasilkan tidak merusak lingkungan.

Produk hijau (*green product*) adalah produk yang berwawasan lingkungan (Nugrahadi : 2011, dalam Balawera).

Dari pendapat-pendapat para ahli tersebut dapat disimpulkan terkait dengan karakteristik dari produk hijau (*green product*), menurut (Manongko: 2011, dalam Balawera):

1. Produk tidak mengandung toxic,
2. Produk lebih tahan lama,
3. Produk menggunakan bahan baku yang dapat didaur ulang,
4. Produk menggunakan bahan baku dari bahan daur ulang,
5. Produk tidak menggunakan bahan yang dapat merusak lingkungan,

6. Tidak melibatkan uji produk yang melibatkan binatang apabila tidak betul-betul diperlukan,
7. Selama penggunaan tidak merusak lingkungan,
8. Menggunakan kemasan yang sederhana dan menyediakan produk isi ulang,
9. Tidak membahayakan bagi kesehatan manusia dan hewan,
10. Tidak menghabiskan banyak energi dan sumber daya lainnya selama pemrosesan, penggunaan dan penjualan.
11. Tidak menghasilkan sampah yang tidak berguna akibat kemasan dalam jangka waktu yang singkat.

Dalam penelitian ini tidak semua karakteristik diatas akan digunakan tetapi akan dibatasi pada karakteristik-karakteristik yang dianggap sesuai dengan objek penelitian ini.

Definisi Operasional Variabel

Untuk memudahkan dan memahami konsep dalam pembahasan penelitian

ini, maka dibatasi pada beberapa definisi yang digunakan:

1. *Green Marketing* adalah aktifitas-aktifitas pemasaran produk olahan hasil perikanan pada PHP Desa koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar yang memperhatikan keamanan bagi lingkungan dan konsumennya.
2. *Green Produk* adalah Produk hasil pengolahan perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar yang aman bagi lingkungan dan kesehatan konsumen. Dengan indikator green produk sebagai berikut :
 - a. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini tidak mengandung toxic dan zat-zat berbahaya lainnya.
 - b. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini lebih tahan lama,
 - c. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini bisa dimanfaatkan maksimal
 - d. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar PHP ini tidak menggunakan bahan yang dapat merusak lingkungan dan aman bagi kesehatan,
 - e. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini tidak merusak lingkungan,
 - f. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini menggunakan kemasan yang sederhana dan menyediakan produk isi ulang,
 - g. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini Tidak membahayakan bagi kesehatan manusia dan hewan,
 - h. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan

XIII Koto Kampar ini Tidak menghabiskan banyak energi dan sumber daya lainnya selama pemerosesan, penggunaan dan penjualan.

- i. Produk yang dihasilkan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini Tidak menghasilkan sampah yang tidak berguna akibat kemasan dalam jangka waktu yang singkat.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian adalah di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, yang merupakan sentra budidaya dan pengolahan perikanan di daerah Riau, yang telah memiliki pasar yang cukup luas nasional dan internasional.

Waktu penelitian ini dalam rentang waktu satu tahun pada tahun 2015.

Populasi dan Responden Penelitian

Populasi penelitian ini adalah seluruh industri pengolahan ikan yang

ada di Sentra pengolahan hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid kabupaten kampar yang berjumlah 9 unit usaha. Teknik pengambilan sampel dengan tehnik sensus dimana seluruh populasi dijadikan sebagai responden.

Teknik Pengumpulan Data

Wawancara

Wawancara merupakan salah satu bagian terpenting dari setiap penelitian. Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan jalan tanya jawab sepihak yang dilakukan secara sistematis dan berlandaskan kepada tujuan penelitian (Lebin, 1992 dalam Hadi, 2007).

Dalam penelitian, wawancara dapat berfungsi sebagai metode primer, pelengkap atau sebagai kriterium (Hadi, 1992). Adapun dalam penelitian ini wawancara berfungsi sebagai metode primer, data yang diperoleh dari wawancara merupakan data yang

utama guna menjawab masalah penelitian.

Kuesioner

Dengan memberikan daftar pertanyaan kepada responden penelitian yang berisi pertanyaan-pertanyaan penelitian yang dimaksud.

Analisis Data

Analisis data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Data yang telah dikumpulkan, diolah dan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan teori yang terkait dan disesuaikan

dengan kondisi lapangan untuk menjawab tujuan penelitian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian dari 9 kelompok usaha pada sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar. Maka dapat di deskripsi responden penelitian berdasarkan karakteristik-karakteristik, tingkat pendidikan, Lama menjalankan usaha, Rata-rata pendapatan responden dari beberapa aspek, diantaranya

Tabel 1. Karakteristik Responden Penelitian

No.	Karakteristik	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Jenis kelamin		
	Laki-laki	9	100,00
	Perempuan	0	0
2.	Lama Menjalankan Usaha		
	1 – 2 Tahun	2	22
	3 – 4 Tahun	7	78
3.	Rata-Rata Pendapatan Per Bulan		
	Rp. 2.000.000 – Rp.3.000.000,-	2	22
	Rp. 4.000.000 – Rp.5.000.000,-	1	11
	Rp. 6.000.000 – Rp. 7.000.000,-	4	44
	Rp. 8.000.000 – Rp. 9.000.000,-	0	0
	Rp. >9.000.000,-	2	22
4.	Produk yang dihasilkan *		
	a. Ikan salai patin	7	78
	b. Bakso Ikan patin	1	11
	c. Abon ikan patin	1	11
	d. Kerupuk ikan patin	1	11
	e. Puding patin	1	11
	f. Nugget Patin	1	11

Sumber : Data olahan, 2015

* Diantara kelompok usaha ini ada yang menghasilkan produk lebih dari satu jenis

Berdasarkan data pada tabel 1 terlihat bahwa keseluruhan responden dalam penelitian ini berjenis kelamin laki – laki yaitu sebanyak 9 orang dari 9 kelompok usaha pengolahan hasil perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini

Sedangkan untuk kategori lama menjalankan usaha sebagian besar kelompok usaha ini sudah menjalankan usaha dalam kurun waktu 3 sampai 4 tahun yaitu sebanyak 7 kelompok usaha, sisanya sebanyak 2 kelompok usaha telah menjalankan usaha selama 1-2 tahun.

Untuk pendapatan dari usaha ini rata-rata berkisaran Rp. 6.000.000 – Rp. 7.000.000,- per bulan untuk kelompok usaha yaitu sebanyak 4 responden kelompok usaha sebuah jumlah yang cukup besar dan merupakan sebuah usaha yang menjajikan jika dikelola dengan baik. Sementara paling sedikit pendapatan perbulan per responden kelompok usaha adalah berkisa antara Rp. 2.000.000 – Rp. 3.000.000 perbulan yaitu sebanyak 2 orang responden, dan dengan pendapatan antara Rp.

4.000.000 – Rp. 5.000.000 per bulan sebanyak 1 orang responden kelompok usaha, bahkan ada 1 responden dengan tingkat pendapatan diatas Rp. 9.000.000 tepatnya mencapai Rp. 10.000.000 perbulan dari usaha pengolahan hasil perikanan yang dijalankan didaerah ini.

Produk yang dihasilkan oleh Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa koto Mesjid ini sudah cukup bervariasi.

Analisis Penerapan *Green Marketing* (Kasus pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid, Kampar, Riau)

Tanggapan Responden mengenai Indikator Produk Tidak Mengandung Toxin atau Zat Berbahaya Lain

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 9 responden kelompok usaha Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar terkait

aspek produk yang dihasilkan pada sentra ini bebas dari toxin dan zat-zat berbahaya lainnya, maka dapat dijelaskan bahwa produk-produk yang dihasilkan Sentra ini bebas dari toxin dan zat-zat berbahaya lainnya. Produk yang dihasilkan sudah berdasarkan standar-standar yang berlaku diantaranya:

1. Standar atau adanya jaminan dari dinas terkait yaitu Dinas Perikanan
2. Standar dari Unit Pelayanan Terpadu Daerah (UPTD)
 - a. Bidang kebersihan lingkungan dan produk
 - b. Bidang pembinaan/pelatihan kelompok untuk meningkatkan SDM
 - c. Bidang peningkatan kualitas olahan produk di lapangan
 - d. Bidang keamanan kerja dan lain-lain.
3. Standar General Manufacture Procedur (GMP)
4. *Standar Operation Procedur (SOP)* untuk pengolahan hasil perikanan
5. Standar Kelayakan Procedur (SKP)
6. Standar dari Sentra Pengolahan Hasi Perikanan

Tanggapan Responden mengenai Produk Tahan Lama

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 9 responden kelompok usaha terkait, agar menghasilkan produk yang tahan lebih lama, Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, melakukan beberapa cara, yaitu:

1. Dengan cara pengasapan. Cara pengasapan ini dilakukan untuk produk ikan salai yang dihasilkan. Pada dasarnya pengasapan ikan ini, menurut Penyuluh Perikanan melalui beberapa tahapan proses yaitu :
 - a. Penggaraman, bertujuan agar gading ikan menjadi lebih padat, menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk dan membuat rasa lebih lezat.
 - b. Pengeringan, pengeringan yang dilakukan dengan tujuan agar lapisan permukaan ikan menyerap asap.
 - c. Pemanasan, pemanasan bertujuan untuk menghentikan kegiatan enzim merusak,

menggumpalkan protein dan penguapan sebagian air dari dalam tubuh ikan.

- d. Pengasapan, pengasapan yang dilakukan dapat membunuh bakteri sebagaimana penggaraman sehingga ikan lebih awet.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pengawetan dengan cara pengasapan ini dilakukan responden dengan mengacu pada standar pengolahan ikan salai yang ada, dengan pengasapan normal, pengeringan yang baik sehingga produk lebih tahan lama dan jamur atau bakteri tidak lengket.

Sedangkan untuk produk-produk hasil olahan ikan lainnya seperti bakso dan nugget untuk pengawetan dengan cara standar yaitu memasukkannya ke dalam freezer lemari pendingin, yang dengan cara ini biasanya produk memiliki daya tahan satu tahun. Dan untuk produk lainnya seperti pudung dengan cara penggaraman dan pengeringan, sedangkan untuk produk

abon dan kerupuk ikan dengan cara-cara pengolahan pembuatan abon ikan dan kerupuk ikan yang berlaku dengan menggunakan bahan baku ikan yang baik, yang tidak tercemar baik secara fisik, biologis maupun kimia.

Tanggapan Responden mengenai Pemanfaatan Maksimal

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan kepada 9 responden kelompok usaha pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, para responden pengolahan ikan di daerah ini menggunakan cara-cara yang dianggap dapat mengurangi sampah atau limbah yang dihasilkan dengan cara, para responden memproduksi hasil olahan ikan hanya berdasarkan pesanan dan permintaan pasar dan biasanya produk yang dihasilkan langsung habis terjual, hal ini untuk mengantisipasi tidak terjualnya produk yang menyebabkan produk busuk sehingga tidak bisa terjual dan tidak dapat menghasilkan pendapatan secara ekonomis.

Tanggapan Responden mengenai Produk Tidak Menggunakan Bahan yang Dapat Merusak Lingkungan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 9 responden kelompok usaha pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, untuk indikator bahan baku yang digunakan tidak merusak lingkungan dan aman bagi kesehatan, maka dapat dijelaskan responden Sentra Pengolahan ikan ini menggunakan bahan baku yang berasal dari ikan-ikan segar dan baru di panen yang dipasok berdasarkan permintaan atau kebutuhan pengolahan ikan yang berasal dari petani peternak ikan mau pun pribadi.

Dengan keadaan bahan baku yang dijelaskan di atas secara umum bahan-baku yang digunakan dapat dikatakan aman bagi lingkungan dan kesehatan. Karena telah mengacu standar dari dinas terkait mulai dari pembibitan dan pengolahan sampai dengan pengemasan, ini ditandai dengan telah dikantonginya sertifikat halal dari MUI, standar SNI, dan Badan

Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Provinsi Riau.

Tanggapan Responden mengenai Produk Tidak Merusak Lingkungan

Berdasarkan hasil penelitian dari 9 responden kelompok usaha dalam penelitian ini produk-produk olahan ikan dari Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar sudah memiliki standar kesehatan dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan Provinsi Riau, Sertifikasi Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI), Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Standar Perusahaan Industri Rumah Tangga P-IRT.

Sedangkan untuk sisa atau limbah yang disebabkan oleh kegiatan produksi pengolahan ikan ini, hampir tidak menghasilkan limbah yang berarti karena semua olahan terpakai. Seandainya ada limbah yang dihasilkan dibuang dengan cara-cara:

1. Di timbun dengan membuat lubang galian di tanah

2. Adanya tempat penampungan limbah yang disediakan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan.
3. Digunakan untuk pakan ikan
4. Digunakan sebagai pupuk kompos
5. Diolah kembali untuk pakan ternak
6. Dengan cara dibakar

Tanggapan Responden mengenai Kemasan Produk Sederhana dan Menyediakan Produk Isi Ulang

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini, untuk indikator kemasan yang digunakan, siring dengan peningkatan produksi maka mulai tahun 2014 UPTD Pengolahan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar mendesain dan menyediakan kemasan khusus untuk produk yang dihasilkan sentra ini, Yaitu:

1. Khusus untuk ikan salai patin untuk ukuran kecil dikemas dalam wadah *plastic aluminium foil*, sedangkan untuk ikan salai kapasitas besar 30

kg sampai 35 kg dikemas dengan kemasan kardus

2. Untuk nugget dikemas dengan kemasan *plastic aluminium foil* dengan bentuk biasa
3. Kerupuk, dikemas dengan kemasan *plastic aluminium foil* bentuk *standing pouch* dan biasa
4. Abon, dikemas dengan kemasan *plastic aluminium foil* bentuk *standing pouch*
5. Bakso, dikemas dengan kemasan *vaccum sealer*
6. Puding, dikemas dengan kemasan *vaccum sealer*

Tanggapan Responden mengenai Produk Tidak Membahayakan Kesehatan Manusia dan Hewan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada 9 responden kelompok usaha pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, untuk indikator produk yang dihasilkan tidak membahayakan kesehatan manusia dan hewan. Maka untuk itu dapat dijelaskan produk-produk yang

dihasilkan oleh sentra ini yang terdiri dari ikan salai pati, abon, kerupuk, nugget, bakso dan pudung terjamin keamanannya bagi kesehatan manusia dan hewan, Karena mulai dari bahan baku yang digunakan dan bahan-bahan lainnya tidak mengandung zat-zat yang berbahaya tanpa bahan pengawet, hal ini berdasarkan uji laboratorium. Dimana keseluruhan proses mulai dari bahan baku, proses pengolahan dan hasil produksi diawasi oleh UPTD yang fungsinya diantaranya adalah bidang kebersihan lingkungan dan produk, peningkatan kualitas produk olahan dilapangan.

Selain itu berdasarkan data yang diperoleh dilapangan, proses pengolahannya dikatakan sudah sesuai dengan Standar P-IRT, terjaga higienitas produk dan produk yang dihasilkan juga sudah memiliki Standar SNI, BPOM dan MUI.

Tanggapan Responden mengenai Produk Tidak Boros Energi dan Sumber Daya Lain dalam Pemrosesan, Penggunaan dan Penjualan.

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan terhadap 9 responden kelompok usaha pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, untuk indikator energi dan sumberdaya yang digunakan. Adapun energi dan sumberdaya yang digunakan dalam proses pengolahan hasil perikanan di daerah ini relatif sederhana dan tidak banyak menghabiskan banyak energi karena sesuai dengan kondisi sentra ini yang masih terkategori Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau UMKM, sehingga energi atau sumber-sumber daya yang digunakan juga menyesuaikan dengan karakter UMKM ini.

Adapun energi yang digunakan hanya berupa air, kayu bakar, listrik dan gas elpiji untuk olahan selain ikan salai.

Sedangkan untuk sumberdaya-sumberdaya lainnya sentra pengolahan hasil perikanan itu sendiri yaitu rumah salai yang dilengkapi sanitasi, alat-alat tangkap, bahan baku perikanan, alat-alat penyiangan atau pembersihan sampai pengasapan, dan perlengkapan penunjang lainnya.

Tanggapan Responden mengenai Produk Tidak Menghasilkan Sampah Akibat Kemasan dalam Jangka Waktu Singkat

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap 9 kelompok usaha di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar ini, para responden mengungkapkan bahwa kemasan yang mereka gunakan bersifat sekali pakai dan tidak dapat digunakan kembali. Sehingga untuk kemasan masih berkemungkinan menghasilkan limbah terhadap lingkungan

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan penelitian dapat disimpulkan dari 9 indikator *green product*, 8 indikator produk sudah mengindikasikan produk yang ramah terhadap lingkungan dan kesehatan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disarankan

yaitu, diharapkan para kelompok usaha ini untuk tetap terus menjaga kualitas produk dengan tetap menghasilkan produk yang aman bagi lingkungan dan kesehatan, karena hal ini merupakan salah satu bentuk wujud dari penerapan etika dalam berbisnis, yang dengannya akan dapat dijadikan sebagai modal bagi kelompok usaha pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan ini sebagai modal untuk keunggulan bersaing ditengah banyaknya industri yang sejenis baik di Provinsi Riau atau dari luar daerah.

DAFTAR PUSTAKA

Balawera, A. Green marketing Dan Corporate Responsibility Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Melalui Minat Membeli Produk Organik Di Freshmart Kota Manado. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article>. Diakses pada 13 desember 2015.

Boone & Kurtz. 2007. Contemporary Business Pengantar Bisnis

- Kontemporer buku 1 Edisi 11, Salemba Empat, Jakarta
- Cateora & Graham. 2007, Pemasaran Internasional edisi 13, Salemba empat. Jakarta
- Fuad, M dkk. 2006. Pengantar Bisnis. PT. Gramedia. Jakarta
- <http://ceritafadly.wordpress.com/2010/01/19/salai-patin-riau-olahan-tradisional-dan-menguntungkan/>
- <http://konsultan-umkm.blogspot.com/2013/02/ikan-salai-umkm-riau-rambah-pasar.html>
- <http://merlitafutriana0.blogspot.com/p/wawancara.html/m=1>
- Ibrahim, Mariaty dkk, Laporan Penelitian, 2012.
- Iqbal, M & Simanjuntak, K. 2004. Solusi Jitu bagi Pengusaha Kecil dan menengah : Pedoman Menjalankan Usaha, PT. Elex Media Komputindo, Jakarta
- Profil Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Sentra Pengolahan Hasil Perikanan
- di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, Dinas Perikanan Kabupaten Kampar, Tahun 2014.
- Profil Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Riau, Tahun 2015.
- Kotler , P. dkk. 2004. Manajemen Pemasaran Sudut Pandang Asia. PT. Indeks, Jakarta
- Kasali, R. 2005. Membidik Pasar Indonesia segmentasi Targeting Positioning
- MANONGKO A. CH ALLEN, 2011, Green Marketing and the effect on purchasing decision trrought intention to buy organic product (study at Customer of Organic Product In Manado City), Universitas Brawijaya, Tesis Tidak Dipublikasikan
- Marzuki, 2005. Metodologi Riset, cetakan pertama, Ekonisia.
- Robbins, S & Coulter, M. Manajemen Sixth Edition, PT. Prenhallindo, Jakarta

Robbins, S & Coulter, M. 2007. www.bibitikan.net/cara-mengawetkan-ikan-dengan-sistem-pengasapan/
Manajemen Jilid 1, PT. Indeks, Jakarta