

PENGARUH HARI RAYA IDUL ADHA TERHADAP PERMINTAAN IKAN AIR TAWAR KONSUMSI DI MASYARAKAT

THE INFLUENCE OF EID AL-ADHA DAY ON THE DEMAND OF FRESH WATER FISH CONSUMPTION IN THE COMMUNITY

Tri Adi Wibowo^{*1}, Desy Sasri Untari¹, Desi Emilyasari¹

¹ Fakultas Pertanian Perikanan dan Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

*Penulis korespondensi: triadi_wibowo@yahoo.com

Diterima 19 Mei 2024, disetujui 23 Juni 2024

ABSTRAK

Indonesia sebagai negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam memiliki beberapa perayaan hari-hari besar keagamaan. Salah satu hari besar keagamaan tersebut adalah hari raya Idul Adha. Pada hari raya ini, dilakukan sebuah ritual yaitu penyembelihan hewan seperti sapi ataupun kambing, yang nantinya daging hasil penyembelihan tersebut akan dibagikan kepada masyarakat yang membutuhkan. Penerima daging kurban Idul Adha yang menyentuh hingga keseluruhan lapisan masyarakat, tentunya akan mempengaruhi daya beli terhadap bahan makanan sumber protein hewani di pasar seperti ikan. Konsumsi daging merah yang berasal dari daging kurban akan berpengaruh terhadap daya beli ikan air tawar. Hasil penelitian menunjukkan adanya penurunan jumlah stok ikan yang dijual oleh pedagang serta rendahnya minat konsumen untuk membeli ikan sejak tujuh hari sebelum pelaksanaan hari raya Idul Adha. Sedangkan sehari hingga tiga hari pasca-Idul Adha, belum terlihat adanya aktivitas perdagangan ikan air tawar konsumsi di pasar. Kegiatan berdagang mulai berjalan normal di hari ke empat, disertai terjadinya peningkatan harga ikan yang dijual oleh pedagang di rentang 10% hingga 15% dibandingkan dengan hari-hari biasanya. Kenaikan harga ini disebabkan oleh permintaan yang meningkat oleh konsumen untuk membeli ikan, yang disebabkan karena konsumen mengalami kebosanan dengan hidangan menu serba daging merah yang mereka olah dari daging kurban.

Kata Kunci: Idul Adha, daging, kurban, permintaan, ikan air tawar.

ABSTRACT

Indonesia as a country with a majority Muslim population has several celebrations of religious holidays. One of these religious holidays is Eid al-Adha. On this holiday, a ritual is carried out, namely the slaughter of animals such as cows or goats, which later the meat from the slaughter will be distributed to people in need. Recipients of Eid al-Adha sacrificial meat that touch all levels of society, will certainly affect the purchasing power of food sources of animal protein in the market such as fish. Consumption of red meat derived from sacrificial meat will affect the purchase of freshwater fish. The results showed a decrease in the number of fish stocks sold by traders and low public interest in buying fish since seven days before the implementation of Eid al-Adha. Meanwhile, a day to three days after Eid al-Adha, there has not been any freshwater fish consumption trading activity in the market. Trading activities began to run normally on the fourth day, accompanied by an increase in the price of fish sold by traders in the range of 10% to 15% compared to normal days. This price increase is caused by increased demand by consumers to buy fish, which is caused by consumers experiencing boredom with all-round menu dishes of red meat that they thought of sacrificial meat.

Keywords: Eid Al-Adha, sacrificial, meat, demand, freshwater fish.

Cara sitasi: Wibowo, T. A., Untari, D. S., Emilyasari, D. 2024. Pengaruh Hari Raya Idul Adha Terhadap Permintaan ikan Air Tawar Konsumsi Di Masyarakat. PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, 8(1), 46-54, DOI: <https://doi.org/10.30598/papalele.2024.8.1.46/>



PENDAHULUAN

Indonesia berada di urutan keempat dengan jumlah penduduk terbanyak di antara negara G20, dengan jumlah penduduk mencapai 275,5 juta jiwa menurut catatan *World Population Review* per 1 November 2022 (Katadata.co.id, 2022). Selain menjadi salah satu dari lima besar negara dengan jumlah penduduk terbanyak, Indonesia juga menjadi salah satu negara dengan mayoritas penduduk yang menganut agama Islam. Data terakhir yang dihimpun oleh Kementerian Dalam Negeri, jumlah penduduk muslim di Indonesia sebanyak 86,7% atau 237,56 juta jiwa per 31 Desember 2021, dan menempati urutan pertama dengan jumlah pemeluk Islam terbesar di dunia melampaui negara Pakistan di posisi kedua dan India di posisi ketiga (DataIndonesia.id, 2022). Dengan kondisi mayoritas muslim tersebut, tentunya beberapa seremonial perayaan hari-hari besar keagamaan menjadi hari yang banyak dinantikan, salah satunya yaitu hari raya Idul Adha atau dikenal dengan nama lain hari raya kurban.

Pada hari raya Idul Adha yang umumnya dilaksanakan di Indonesia, beberapa jenis hewan yang umumnya dijadikan sebagai kurban adalah sapi, kerbau, kambing dan domba. Dalam hal ini, sapi atau kerbau dapat menghasilkan jumlah daging yang lebih banyak dibandingkan kambing. Sehingga dari segi kebermanfaatannya sapi lebih utama jika dibandingkan dengan kambing (Abdullah, 2016). Semua daging yang didapat dari hasil penyembelihan nantinya akan dikumpulkan. Untuk selanjutnya akan dibagikan secara merata khususnya kepada golongan masyarakat yang tidak mampu. Setelahnya, seluruh lapisan masyarakat lainnya dapat menerima hasil kurban ini baik seluruh umat muslim dan bahkan non muslim (Tho'in et al., 2022).

Penerima daging kurban Idul Adha yang menyentuh hingga keseluruhan lapisan masyarakat, tentunya akan mempengaruhi daya beli terhadap bahan makanan sumber protein hewani di pasar. Bahan makanan sumber protein hewani seperti ayam, telur dan ikan akan mengalami perubahan pola permintaan. Secara logis, tentunya masyarakat membatasi jumlah pembelian lauk-pauk sumber protein dikarenakan telah memiliki stok daging Idul

Adha. Sedangkan dalam konsumsi makanan sehari-hari, penting adanya variasi makanan selain daging merah untuk dijadikan sebagai lauk dan sumber protein sebagai bentuk keseimbangan asupan nutrisi untuk tubuh.

Variasi makanan akan memenuhi nutrisi ideal untuk tubuh dan menjadi salah satu upaya mengatasi rasa bosan yang dapat mengurangi selera makan (Mustika dan Lestari, 2020). Kecenderungan masyarakat untuk mengkonsumsi daging merah akan meningkat dengan adanya perayaan hari raya Idul Adha. Tetapi konsumsi daging merah yang berlebihan dan tidak sesuai dengan jumlah anjuran dapat menyebabkan penyakit degeneratif dan mempercepat proses penuaan (Susanti et al., 2022). Selain itu dengan peningkatan konsumsi daging merah, tentunya akan mempengaruhi minat konsumsi masyarakat terhadap ikan, termasuk ikan air tawar. Secara umum tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu mengetahui sejauh apa pengaruh perayaan hari raya Idul Adha serta hubungannya terhadap permintaan ikan air tawar konsumsi di beberapa titik pasar di Kotabumi Lampung Utara, Provinsi Lampung di tahun 2023.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam kegiatan penelitian ini yaitu pendekatan deskriptif dan metode kualitatif dengan melakukan pengamatan dan kajian pustaka secara mendalam, serta dengan melaksanakan survey langsung ke lapangan (*field research*) dengan menggunakan kuesioner.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Pelaksanaan kegiatan penelitian ini dilakukan pada bulan Juni dan Juli 2023 di daerah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara, Provinsi Lampung. Lokasi penelitian difokuskan di tiga pasar tradisional yaitu Pasar Sentral Kotabumi, Pasar Candimas dan Pasar Pagi Kotabumi.

Metode Pengambilan Sampel

Data dikumpulkan melalui observasi dan kegiatan wawancara, terhadap pedagang ikan dengan jumlah keseluruhan pedagang ikan air tawar hidup dari ketiga pasar yaitu 25 pedagang. Populasi konsumen dari ketiga pasar



sejumlah 399 orang yang ditemui perhari saat pengambilan sampel. Sampel kemudian dihitung menggunakan Metode Slovin sebagai berikut

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

$$n = \frac{399}{1+399(0,05)^2}$$

$$n = \frac{399}{1+399(0,0025)}$$

$$n = \frac{399}{1+1,9975}$$

$$n = 199,7 \text{ (dibulatkan menjadi 200)}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengumpulan data pada penelitian melalui survey dan kesediaan untuk diwawancarai terhadap responden dengan sistem random yaitu konsumen, didapatkan hasil mayoritas adalah kaum perempuan yang sudah berkeluarga (Tabel 1). Menurut peneliti, hal ini sudah cukup sesuai karena beberapa pertimbangan dan posisi perempuan yang penting di dalam struktur rumah tangga. Perempuan memiliki peran dalam mengatur nutrisi seluruh anggota keluarganya, yaitu sebagai penyedia kebutuhan makanan dalam keluarga melalui berbagai menu misalkan ikan dan jenis-jenis olahannya (Wibowo et al., 2021). Kaum perempuan melakukan sebagian besar aktivitas produksi serta mengolah sumber pangan. Selain tugas tersebut, aktivitas rumah tangga lain seperti membersihkan bahan pangan, memasak, memilih variasi makanan anggota keluarga, menghidangkan hingga membersihkan meja tempat makan anggota keluarga sudah menjadi tanggung jawab kaum perempuan yang menjadi ibu rumah tangga (Poerwanto, 2016).

Tabel 1. Jumlah Responden Menurut Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	
		Orang	Persen (%)
1	Laki-Laki	26	13
2	Perempuan	174	87
Jumlah		200	100%

Sumber: Data Primer (2023)

Mayoritas usia rata-rata responden yang ditemui saat sesi wawancara berada di rentang 36 tahun hingga 45 tahun (Tabel 2). Rentang usia tersebut tergolong kedalam usia produktif yang dimulai dari usia 15 hingga 64 tahun (Sukmaningrum dan Imron, 2017). Selain tingkat pendapatan rumah tangga, kematangan usia akan mempengaruhi pemilihan jenis bahan makanan apa saja yang dapat dibeli ketika berbelanja di pasar, terutama dalam hal ini yaitu ibu rumah tangga. Dalam hal ini ibu rumah tangga memiliki peran pokok dalam mengambil pilihan keputusan konsumsi pangan dan penyajian bahan makanan yang akan diberikan untuk seluruh anggota keluarga (Arida et al., 2015).

Tabel 2. Sebaran Jumlah Responden Menurut Usia

No.	Usia (Tahun)	Jumlah Responden	
		Orang	Persen (%)
1	25-35	32	16
2	36-45	79	39,5
3	46-55	57	28,5
4	56-65	26	13
5	>66	6	3
Jumlah		200	100%

Sumber: Data Primer (2023)

Penelitian yang dilakukan terhadap pengaruh hari raya Idul Adha dan hubungannya dengan permintaan ikan air tawar oleh konsumen dilakukan dengan didapatkan hasil berupa adanya kecenderungan penurunan minat masyarakat untuk membeli ikan sejak tujuh hari sebelum pelaksanaan hari raya. Konsumen yang diwawancarai secara acak (random) sejak tujuh hari menjelang Idul Adha berpendapat bahwa mereka mulai melakukan pembatasan untuk membeli ikan air tawar. Mayoritas responden memiliki alasan untuk membatasi pembelian dikarenakan selain menghemat pengeluaran rumah tangga, mereka berpendapat akan mendapatkan sumber protein lain yaitu daging yang berasal dari pembagian kegiatan kurban. Karena memang saat momen Idul Adha menjadi momentum masyarakat untuk saling berbagi terhadap sesama (Azizah dan Fauzi, 2021). Membeli ikan sebagai stok lauk-pauk bahan makanan menjelang Idul Adha



dinilai oleh konsumen akan sedikit merepotkan karena keterbatasan media penyimpanannya, dalam hal ini yaitu lemari pendingin atau kulkas. Ikan yang dibeli di pasar harus disimpan ke dalam freezer, namun kapasitas ruang penyimpanannya pasti akan terbatas, terlebih ketika konsumen mendapatkan daging kurban. Ikan dan daging merupakan bahan makanan

yang memerlukan penyimpanan dalam kondisi dingin agar tidak mengalami kerusakan. Kerusakan ini disebabkan karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi, dimana aktivitas bakteri menjadi penyebab kerusakan dengan ditandai adanya bau busuk dan timbulnya lendir (Ilahi et al., 2021).

Tabel 3. Jumlah Keseluruhan Ikan Per Kilogram/Hari yang Dijual Pedagang dari Ketiga Pasar Sebelum Hari Raya Idul Adha

No.	Tanggal	Jenis Ikan (Kg)				
		Lele (<i>Clarias sp</i>)	Mas (<i>Cyprinus sp.</i>)	Gabus (<i>Channa striata</i>)	Bawal (<i>Colossoma macropomum</i>)	Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
1	22 Juni (H – 7 Lebaran)	648	311	104	147	412
2	23 Juni (H – 6 Lebaran)	587	254	87	112	376
3	24 Juni (H – 5 Lebaran)	511	200	64	83	280
4	25 Juni (H – 4 Lebaran)	405	133	50	61	205
5	26 Juni (H – 3 Lebaran)	320	95	68	40	150
6	27 Juni (H – 2 Lebaran)	243	70	36	0	97
7	28 Juni (H – 1 Lebaran)	114	30	0	0	70

Sumber: Data Primer (2023)

Sejumlah pedagang ikan di pasar sudah memiliki pengalaman jika permintaan ikan akan semakin menurun seiring semakin dekatnya Idul Adha. Pedagang berspekulasi jika konsumen akan membatasi bahkan tidak akan membeli ikan karena merasa akan mendapatkan stok bahan makanan yaitu daging sapi atau kambing yang berasal dari kurban. Sejumlah pedagang ikan yang diwawancarai mulai hari ketujuh menjelang Idul Adha (H-7) hingga satu hari jelang Idul Adha (H-1) menyatakan mengurangi pembelian stok ikan air tawar dari pengepul ikan (Tabel 3). Sebagian besar pedagang ikan mengambil langkah tersebut untuk meminimalisir kerugian akibat ikan yang tidak laku dijual. Ikan dalam kondisi hidup yang sudah dibawa oleh pedagang kepasar untuk dijual hari ini, maka kecil kemungkinan akan bertahan hidup jika ikan tersebut dibawa pulang untuk dijual keesokan harinya. Kematian ikan ini sebagian besar akibat stres yang disebabkan oleh banyak faktor salah satunya yaitu suhu. Perubahan signifikan yang terjadi pada suhu media ikan untuk hidup

akan menyebabkan ikan kesulitan dalam proses aklimatisasi dan mempengaruhi aktivitas ikan, dan bisa menyebabkan kematian (Masjudi et al., 2016). Dalam hal ini, permintaan pasar terhadap ikan dalam kondisi hidup lebih menguntungkan jika dibanding dengan ikan dengan kondisi mati, karena memiliki harga jual yang bernilai tinggi (Palimbu et al., 2019).

Berdasarkan Tabel 4, terlihat bahwa setelah hari raya Idul Adha, mulai dari hari pertama (H+1) hingga hari ketiga pasca-Idul Adha (H+3) tidak ditemukan aktivitas kegiatan jual beli di ketiga pasar, dapat dilihat dari ketersediaan ikan air tawar yang dijual (Tabel 4), termasuk pada lapak-lapak pedagang ikan. Hal ini menjadi sebuah kewajaran karena sebagian besar masyarakat sebagai konsumen tidak berbelanja karena sudah mengetahui jika pasar tidak ada aktivitas perdagangan. Selain itu pedagang ikan air tawar belum menjual dagangannya dikarenakan tidak ada pasokan ikan yang di distribusikan dari pembudidaya dan pengepul ikan. Lokasi geografis wilayah Kotabumi yang berada di tengah dan terkurung



oleh daratan (*land lock*), menyebabkan distribusi ikan menuju tiga pasar di daerah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara ini tentunya sangat tergantung dengan moda transportasi darat (mobil *pick up* atau truk).

Sarana transportasi darat yang didominasi mobil *pick up* dan truk ini sangat bermanfaat terutama dalam proses distribusi hingga ke konsumen (Onu et al., 2017).

Tabel 4. Jumlah Keseluruhan Ikan Per Kilogram/Hari yang Dijual Pedagang dari Ketiga Pasar Pasca Hari Raya Idul Adha

No.	Tanggal	Jenis Ikan (dalam Kilogram)				
		Lele (<i>Clarias sp.</i>)	Mas (<i>Cyprinus sp.</i>)	Gabus (<i>Channa striata</i>)	Bawal (<i>Colossoma macropomum</i>)	Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
1	30 Juni (H + 1 Lebaran)	0	0	0	0	0
2	1 Juli (H + 2 Lebaran)	0	0	0	0	0
3	2 Juli (H + 3 Lebaran)	0	0	0	0	0
4	3 Juli (H + 4 Lebaran)	325	0	0	0	0
5	4 Juli (H + 5 Lebaran)	446	285	40	0	210
6	5 Juli (H + 6 Lebaran)	673	400	31	0	390
7	6 Juli (H + 7 Lebaran)	710	0	47	45	425

Sumber: Data Primer (2023)

Kondisi pasca-Idul Adha yang menjadi salah satu faktor penyebab keterbatasan armada pengiriman, tentunya akan mempengaruhi ketersediaan ikan yang ada dan tentunya harga jual ke konsumen, terutama ikan-ikan yang didapatkan diluar wilayah tujuan pemasaran dengan jarak tempuh yang jauh. Harga ikan tentunya akan meningkat dengan adanya tambahan kalkulasi biaya transportasi. Biaya transportasi menjadi biaya yang ditanggung paling besar oleh pengepul karena harus mempertimbangkan aspek jarak lokasi serta kondisi mutu ikan yang diangkutnya (Suparmin, et al., 2013). Ketersediaan ikan air tawar di ketiga pasar di Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara mulai berangsur ada di hari ke empat (H+4) pasca-Idul Adha. Namun jenis ikan yang tersedia hanya ikan lele yang didapatkan dari pelaku usaha pembesaran ikan lele di sekitaran Kotabumi. Informasi yang didapatkan dari pedagang menyatakan bahwa jenis ikan lain seperti ikan nila dan ikan mas didapatkan dari daerah Danau Ranau, Lampung Barat dengan waktu tempuh sekitar tiga hingga

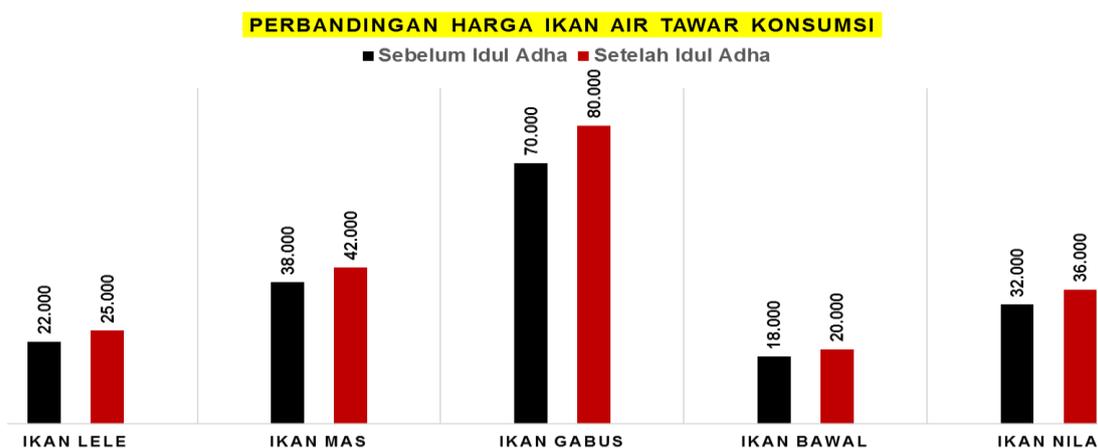
empat jam lamanya. Ketersediaan ikan bawal dan gabus di pasaran tidak terlalu banyak karena selain agak sedikit peminatnya dan ikan tersebut didapatkan dari daerah Bandarjaya, Lampung Tengah. Ikan gabus sendiri yang diperdagangkan nyaris sebagian besar merupakan hasil tangkapan alam, sisanya berasal dari pembudidaya yang membesarkan bibit ikan gabus dari hasil tangkapan alam ataupun dari pedagang bibit ikan gabus skala kecil. Sehingga cukup wajar jika ketersediaan ikan gabus cenderung fluktuatif di pasaran dan menyebabkan harganya yang mahal (Evraway et al., 2020).

Hasil pemantauan di hari ke lima (H+5) hingga hari ke tujuh (H+7) pasca-Idul Adha di ketiga pasar, rata-rata ketersediaan ikan air tawar konsumsi di lapak-lapak pedagang sudah mulai kembali seperti semula dan kuantitas ikan yang dijual semakin meningkat jumlahnya. Kondisi ini disebabkan oleh rantai distribusi ikan yang sudah kembali normal. Namun hal yang menarik adalah harga ikan yang dipasarkan sedikit ada kenaikan sebesar 10%



hingga 15% dibandingkan pada hari biasanya (Gambar 1). Kenaikan harga ini disebabkan oleh permintaan yang meningkat oleh konsumen untuk membeli ikan. Kondisi ini sesuai dengan pendapat Suparmin et al., (2013), yang menyatakan bahwa fluktuasi harga yang terjadi disebabkan oleh adanya pergeseran permintaan dan penawaran, dimana ketika jumlah yang diminta lebih sedikit dari jumlah yang ditawarkan, maka harga akan mengalami penurunan dan begitu pula sebaliknya. Terjadinya peningkatan pembelian ikan air tawar konsumsi disebabkan oleh sebagian besar masyarakat sebagai konsumen mengalami kebosanan dengan hidangan menu serba daging merah yang berasal dari daging kurban. Masyarakat menilai jika variasi lauk yaitu ikan menjadi alternatif untuk menghilangkan kejenuhan dalam konsumsi makanan kesehariannya. Selain itu, dari sisi kesehatan masyarakat membatasi konsumsi daging merah dikarenakan untuk meminimalisir munculnya

penyakit yang berasal dari konsumsi daging merah berlebihan. Konsumsi daging secara berlebihan dapat menyebabkan terjadinya timbunan lemak dalam tubuh (Rokot et al., 2019). Penelitian lain menyatakan mengkonsumsi daging merah secara khusus dapat mengakibatkan terjadinya mutasi pada gen p53, yang mengarah pada terjadinya inisiasi dan perkembangan karsinogenesis. Daging merah baik yang belum dilakukan pengolahan maupun diolah lebih lanjut memiliki senyawa zat besi, heme dan nitrosil heme, dimana kesemuanya pada tingkatan yang tinggi dapat meningkatkan terjadinya risiko perkembangan kanker (Elberta et al., 2021). Namun bukan berarti konsumsi daging merah tidak diperbolehkan, karena di dalam daging merah mengandung protein yang bermanfaat bagi tubuh. Takaran konsumsi daging merah yang disarankan yaitu tidak melebihi sekitar tiga porsi per minggu atau sekitar 350-500 gram berat matang (De Cicco et al., 2019).



Gambar 1. Perbandingan Harga Ikan Air Tawar Konsumsi Sebelum dan Setelah Idul Adha

Ikan hingga saat ini masih menjadi sumber protein hewani yang memiliki beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan sumber protein seperti daging merah hewan ternak. Terlebih saat ini terjadi peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai manfaat ikan sebagai sumber protein (Mardiyah dan Jamil, 2020). Ikan sebagai sumber protein hewani memiliki resiko minim bagi tubuh jika dikonsumsi secara berkelanjutan karena bebas kolesterol dan mudah dicerna jika dibandingkan dengan daging merah (Wibowo dan Untari, 2023). Ikan

menjadi bahan pangan sumber protein yang murah, bergizi tinggi, kandungan protein yang mudah dicerna serta dapat diolah menjadi berbagai macam olahan (Junita dan Dari, 2019). Salah satu bahan makanan dengan tingkat absorpsi proteinnya yang lebih tinggi dibandingkan sumber hewani lain seperti daging sapi dan ayam adalah ikan (Inara, 2020). Asam lemak omega-3 yang terkandung dalam daging ikan memiliki kelebihan tersendiri daripada pangan hewan lain karena jumlah komposisi asam lemak tak jenuh esensialnya ganda (Prameswari, 2018). Dengan kandungan

protein dan kadar air yang tinggi, ikan memiliki kelemahan yaitu mudah sekali mengalami kerusakan. Sehingga hal inilah yang dapat mengakibatkan daya simpan ikan menjadi singkat dan ikan sangat mudah mengalami pembusukan (Yanestria et al., 2020), sehingga dibutuhkan penanganan dan penyimpanan yang khusus seperti penggunaan suhu rendah untuk mempertahankan mutu kesegarannya

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hari raya Idul Adha memiliki pengaruh terhadap permintaan ikan air tawar konsumsi di masyarakat. Terjadi penurunan pembelian ikan oleh masyarakat yang diikuti oleh pembatasan jumlah pemesanan ikan oleh pedagang ikan di pasar kepada pengepul ikan sejak seminggu sebelum Idul Adha (H-7 Lebaran). Hal ini bertujuan sebagai bentuk antisipasi pedagang untuk meminimalisir kerugian akibat tidak lakunya ikan yang dijual akibat rendahnya daya beli konsumen. Alasan utama masyarakat untuk tidak banyak membeli ikan sebagai bahan makanan adalah mereka berfikir akan mendapatkan sumber bahan makanan berprotein yaitu daging kurban yang dibagikan saat Idul Adha. Aktivitas jual beli pada lapak pedagang ikan air tawar konsumsi mulai berjalan normal pada hari ke empat (H+4) pasca-Idul Adha. Terjadi peningkatan permintaan ikan air tawar konsumsi oleh konsumen, diikuti oleh penambahan stok ikan yang dibeli pedagang ikan dari pengepul. Namun fenomena ini membuat terjadinya peningkatan harga ikan di rentang 10% hingga 15% dibandingkan dengan hari-hari biasanya. Kenaikan harga ini disebabkan oleh permintaan yang meningkat oleh konsumen untuk membeli ikan, yang disebabkan karena konsumen mengalami kebosanan dengan hidangan menu serba daging merah yang mereka olah dari daging kurban. Dalam hal ini, ikan masih menjadi sumber protein terbaik dengan harga yang murah, mudah dicerna dan diserap tubuh serta tinggi asam lemak omega-3.

Saran

Saran yang dapat diambil setelah pelaksanaan penelitian ini adalah dibutuhkannya perhatian pemerintah pada

sektor perdagangan untuk dapat mengendalikan stabilisasi harga bahan makanan terutama ikan sebagai sumber protein sehat saat menjelang dan setelah hari raya Idul Adha. Sehingga diharapkan tidak terjadi peningkatan harga yang tentunya akan mempengaruhi daya beli masyarakat. Selain itu pemerintah abupaten Lampung Utara sudah seharusnya memperhatikan dan mendukung kemudahan dalam proses distribusi ikan, baik ikan air tawar maupun ikan laut seperti penyediaan sarana penyimpanan *cold storage* agar stok ikan di pasaran selalu tersedia dan tidak mengalami kekurangan atau kelangkaan

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2016). Qurban: Wujud Kedekatan Seorang Hamba dengan Tuhannya. *Jurnal Pendidikan Agama Islam - Ta'lim*, 14(1): 109-116.
- Arida, A., Sofyan., Fadhiela, K. (2015). Analisis Ketahanan Pangan Rumah Tangga Berdasarkan Proporsi Pengeluaran Pangan dan Konsumsi Energi (Studi Kasus Pada Rumah Tangga Petani Peserta Program Desa Mandiri Pangan di Kecamatan Indrapuri Kabupaten Aceh Besar). *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 16(1): 20-34.
- Azizah, N., & Fauzi, A, M. (2021). Pembentukan Identitas Sosial Dalam Perayaan Idul Adha (Studi Kasus di Desa Ngampungan, Kabupaten Jombang). *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, 15(1): 72-82.
- DataIndonesia.id. 3 November 2022. Jumlah Penduduk Muslim Indonesia Terbesar di Dunia pada 2022. Diakses pada 10 Mei 2023, dari <https://dataIndonesia.id/ragam/detail/populasi-muslim-indonesia-terbesar-di-dunia-pada-2022>
- De Cicco, P., Catani, M. V., Gasperi, V., Sibilano, M., Quaglietta, M., Savini, I. (2019). Nutrition and Breast Cancer: A Literature Review on Prevention, Treatment and Recurrence. *In Nutrients*. 11(7).



- Elberta, S., Christina, S., Kertadjaja, W. (2021). Pengaruh Konsumsi Daging Merah Terhadap Kejadian Kanker Payudara: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Kedokteran Yarsi*, 29(2): 057-066.
- Evrawaty, R., Gumiri, S., Veronica, E. (2020). Dinamika Hasil Tangkapan Jenis-Jenis Ikan Gabus (Genus *Channa*) Di Kota Palangka Raya. *Journal of Environment and Management*, 2(1): 26-34.
- Ilahi, N, F., Ananta, N, L., Advinda, L. (2022). Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Pasar Tradisional. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2): 283–293. <https://doi.org/10.24036/prosemnasbio/vol1/345>
- Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Kalwedo Sains (KASA)*, 1(2): 92-95.
- Junita, D & Dari, D, W. (2019). PKM Gemar Makan Ikan Untuk Kecerdasan Anak Sekolah di SDN 82/IV Sejinjang Kota Jambi. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 1(1): 6-11.
- Katadata.co.id. 1 November 2022. Indonesia Masuk 5 Besar Jumlah Penduduk Terbanyak di G20. Diakses pada 3 Juli 2023, dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/11/01/indonesia-masuk-5-besar-jumlah-penduduk-terbanyak-di-g20>
- Mardiyah, U., Jamil, S, N, A., (2020). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo Dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. Samakia: *Jurnal Ilmu Perikanan*, 11 (2): 135-140.
- Masjudi, H., Tang, U, M., Syawal, H. (2016). Kajian Tingkat Stres Ikan Tapah (*Wallago leeri*) yang Dipelihara Dengan Pemberian Pakan dan Suhu Yang Berbeda. *Berkala Perikanan Terubuk*, 44(3): 69-83
- Mustika, N., & Lestari, R. (2020). Hubungan Variasi Menu Makanan Dengan Minat Sarapan Pagi Pada Siswa Kelas IV di SDN 11 Rujukan Lubuk Buaya Tahun 2019. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 2(1): 47. Retrieved from <https://jurnal.upertis.ac.id/index.php/PSKP/article/view/373>
- Onu, R, D., Rarung, L, K., Kotambunan, O,V. (2017). Analisis Distribusi Pemasaran Ikan Cakalang Asap Di Kelurahan Girian Atas Kecamatan Girian Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara. *AKULTURASI: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 5(9): 627-634.
- Palimbu, L, T., & Mandiangan, S. (2019). Analisis Konsentrasi Minyak Cengkeh (*Eugenia Aromatica*) dalam Transportasi Tertutup Selama 5 Jam Bagi Kelangsungan Hidup Benih Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Tabura Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 1(1): 10-20.
- Poerwanto, Supraja, M., Harsoyo., Soeprapto. (2016). Model Ketahanan Pangan Berperspektif Gender. *Dimensi: Jurnal Sosiologi*, 2(9): 93-101.
- Prameswari, G, N. (2018). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*, 3(1): 1-6.
- Rokot, R, P., Rotty, L, W, A., Moeis, E, S. (2019). Perbedaan Pola Konsumsi Ikan Laut dan Daging terhadap Kejadian Hipertensi pada Masyarakat. *Jurnal e-Clinic (eCl)*, 7(1): 51-58.
- Sukmaningrum, A., & Imron, A. (2017). Memanfaatkan Usia Produktif Dengan Usaha Kreatif Industri Pembuatan Kaos Pada Remaja Di Gresik. *Paradigma*, 5(3). Retrieved from <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/paradigma/article/view/21647>
- Suparmin, Kusri, N., Dolorosa, E. (2013). Analisis Distribusi Pemasaran Ikan Air Tawar Hasil Usaha Budidaya Keramba Jaring Apung (KJA) Di Kota Pontianak. *Jurnal Eksos*, 9(2): 69-79.
- Susanti, S., Isnawati., Muhaimin, F, I. (2022). Pengurangan Konsumsi Daging Merah Berlebih untuk Menghambat Penuaan. *Muhammadiyah Journal of Geriatric*, 3(1): 17-22.
- Tho'in, M., Sumadi., Efendi, T, F., Muliastari, D., Samanto, H., Utami, W, B., Marimin, A. (2022). Sosialisasi



Penyembelihan dan Pembagian Hewan Qurban Sesuai Syariat Islam. *Jurnal BUDIMAS*, 4(2): 1-7.

Wibowo, T, A, & Untari, D, S. (2023). Potensi Buah Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Ikan Tembakul (*Boleophthalmus pectinirostris*) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Kaki Naga Ikan. *Jurnal LEMURU: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan Indonesia*, 5(1): 30-45. <https://doi.org/10.36526/jl.v5i1.2408>.

Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. (2021). Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(1): 72-79.

Yanestria, S, M, Rahayu, A, Uru, B, C, R, Chandra, A, Y, R. (2020). Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*, Weight.) sebagai Pengawet Alami pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11 (2) : 127-134.

