

2026

PEDOMAN TEKNIS

SENTRA OLAHAN HASIL LAUT

DINAS TENAGA KERJA, PERINDUSTRIAN
DAN PERDAGANGAN KABUPATEN BANGKA



PEDOMAN TEKNIS INOVASI SENTRA OLAHAN HASIL LAUT

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Kabupaten Bangka merupakan salah satu daerah pesisir strategis di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang besar. Sektor perikanan tangkap dan hasil laut menjadi salah satu penopang utama perekonomian masyarakat, khususnya nelayan, pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), serta industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan.

Kondisi geografis Kabupaten Bangka yang dikelilingi oleh wilayah perairan menjadikan ketersediaan bahan baku hasil laut relatif melimpah dan memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Namun demikian, pemanfaatan hasil laut selama ini masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk bahan mentah atau ikan segar, sehingga nilai tambah ekonomi yang dihasilkan belum optimal dan sebagian besar dinikmati oleh pihak di luar daerah.

Selain itu, masih terdapat berbagai tantangan dalam pengembangan industri pengolahan hasil laut, antara lain fluktuasi pasokan bahan baku, keterbatasan sarana penyimpanan dingin (cold storage), mutu produk yang belum seragam, akses pasar yang terbatas, serta belum optimalnya pola kemitraan antara nelayan, pengolah, distributor, dan pemerintah daerah.

Sebagai upaya meningkatkan nilai tambah hasil perikanan serta memperkuat hilirisasi komoditas perikanan daerah, Pemerintah Kabupaten Bangka mengembangkan **Sentra Olahan Hasil Laut** yang berlokasi di Kawasan Industri Jelitik. Sentra ini berfungsi sebagai pusat pengolahan, pembinaan, pengembangan usaha, dan pemasaran produk hasil laut yang terintegrasi.

Sentra Olahan Hasil Laut diarahkan menjadi pusat hilirisasi komoditas perikanan yang mampu menghasilkan berbagai produk setengah jadi maupun produk jadi, seperti surimi, ikan lumat, abon ikan, kerupuk ikan, getas, dan berbagai produk olahan hasil laut lainnya yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan daya saing di pasar.

Pengembangan sentra dilakukan melalui pendekatan terintegrasi dari hulu hingga hilir yang meliputi penguatan pasokan bahan baku, penyediaan fasilitas produksi bersama yang higienis dan efisien, penerapan standar mutu dan keamanan pangan, penguatan kelembagaan pengelola

sentra, digitalisasi pemasaran, serta pengembangan kemitraan usaha dengan distributor, retail modern, buyer, dan pasar ekspor.

Melalui inovasi ini diharapkan Sentra Olahan Hasil Laut dapat menjadi pusat pertumbuhan industri pangan laut daerah yang modern, berdaya saing, berkelanjutan, serta mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Bangka.

I.2 Maksud dan Tujuan

1. Maksud

Mewujudkan pusat pengolahan hasil laut yang terintegrasi guna meningkatkan nilai tambah produk perikanan, memperkuat daya saing usaha, dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah.

2. Tujuan

- Meningkatkan nilai tambah hasil perikanan melalui pengolahan lanjutan.
- Menjamin penyerapan hasil tangkapan nelayan lokal.
- Meningkatkan daya saing produk olahan hasil laut Bangka.
- Membuka lapangan kerja dan peluang usaha masyarakat.
- Mendorong pertumbuhan IKM berbasis hasil laut.
- Memperluas pemasaran produk ke pasar regional, nasional, dan ekspor.
- Mewujudkan sistem industri olahan hasil laut yang terintegrasi dan profesional.

I.3 Sasaran

Sasaran pengembangan Sentra Olahan Hasil Laut meliputi:

1. Nelayan dan kelompok nelayan.
2. Pelaku UMKM dan IKM pengolahan hasil laut.
3. Kelompok usaha bersama (KUB) perikanan.
4. Distributor dan pelaku pemasaran produk hasil laut.
5. Investor dan mitra usaha.
6. Masyarakat Kabupaten Bangka.
7. Pasar regional, nasional, dan internasional.

I.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup inovasi meliputi:

1. Penyediaan bahan baku hasil laut.
2. Pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah.
3. Penyediaan fasilitas produksi bersama.
4. Pengendalian mutu dan keamanan pangan.
5. Pengembangan kemasan dan branding produk.
6. Digitalisasi pemasaran produk.
7. Pengembangan kemitraan usaha.
8. Pembinaan dan penguatan kapasitas pelaku usaha.
9. Monitoring dan evaluasi pengelolaan sentra.

BAB II

TATA CARA PELAKSANAAN INOVASI

II.1 Gambaran Umum Inovasi

Sentra Olahan Hasil Laut merupakan pusat pengolahan hasil perikanan yang terintegrasi mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, pemasaran, hingga pengembangan kemitraan usaha.

Sentra ini berfungsi sebagai wadah pengembangan industri pengolahan hasil laut yang mampu meningkatkan efisiensi produksi, kualitas produk, serta daya saing usaha berbasis hasil laut di Kabupaten Bangka.

II.2 Tahapan Inovasi

No.	Tahapan Penciptaan Inovasi	Waktu
1	Identifikasi Masalah	Minggu ke-II Mei 2024
2	Pembentukan Tim	Minggu ke-III Mei 2024
3	Pemilihan Ide	Minggu ke-I Juni 2024
4	Penjaringan Ide	Minggu ke-II Juni 2024
5	Uji Coba	Minggu ke-IV Juni 2024
6	Penerapan Inovasi	Minggu ke-II Juli 2024

II.3 Pedoman Teknis Inovasi

1. Penyediaan Bahan Baku

- a. Pengumpulan bahan baku dari nelayan dan kelompok pemasok.
- b. Pemeriksaan kualitas bahan baku sebelum diproses.
- c. Penyimpanan bahan baku sesuai standar mutu.

2. Proses Produksi

- a. Pengolahan bahan baku menjadi produk setengah jadi atau produk jadi.
- b. Penerapan standar higiene dan sanitasi pangan.
- c. Pengawasan mutu selama proses produksi.

3. Pengemasan dan Branding

- a. Pengemasan produk sesuai standar pemasaran.
- b. Pemberian label dan identitas produk.
- c. Pengembangan merek produk unggulan daerah.

4. Pemasaran

- a. Pemasaran melalui jaringan distribusi lokal dan nasional.
- b. Pemanfaatan platform digital dan marketplace.
- c. Pengembangan pasar modern dan pasar ekspor.

5. Kemitraan

- a. Pengembangan kerja sama dengan buyer dan distributor.
- b. Penguatan kemitraan dengan pelaku usaha dan investor.
- c. Pengembangan jejaring pemasaran dan promosi.

II.4 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengukur efektivitas pengelolaan sentra.

Indikator evaluasi meliputi:

- 1. Volume bahan baku yang terserap.
- 2. Jumlah produk olahan yang dihasilkan.
- 3. Jumlah pelaku usaha yang terlibat.
- 4. Nilai penjualan produk.
- 5. Jumlah kemitraan yang terbentuk.
- 6. Jumlah tenaga kerja yang terserap.
- 7. Tingkat kepuasan pelaku usaha dan mitra.
- 8. Kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi daerah.

BAB III

PEMBIAYAAN

Pembiayaan pengembangan Sentra Olahan Hasil Laut bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Daerah (APBD), bantuan pemerintah pusat, kerja sama dengan pihak ketiga, investasi swasta, serta sumber pembiayaan lain yang sah sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB IV

PENUTUP

Pedoman Teknis Inovasi Sentra Olahan Hasil Laut Kabupaten Bangka disusun sebagai pedoman dalam pelaksanaan pengelolaan sentra yang terintegrasi, profesional, dan berkelanjutan. Melalui inovasi ini diharapkan terwujud pusat industri olahan hasil laut yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan, memperkuat daya saing produk daerah, membuka lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta mendukung pertumbuhan ekonomi Kabupaten Bangka secara berkelanjutan.