SEJARAH PERKEMBANGAN SENTRA PENGOLAHAN IKAN PATIN DI DESA KOTO MESJID KABUPATEN KAMPAR (2012-2019)

Robi Dwi Kurniawan; Isjoni; Asril

Prodi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan Universitas Riau, robi.dwi1068@student.unri.ac.id, isjoni@yahoo.com, asril.unri@gmail.com

**Abstrak**

**Abstrak** : Penelitian ini membahas mengenai sejarah perkembangan sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, terdapat beberapa tujuan penelitian dalam penelitian ini yaitu : 1)untuk mengetahui sejarah berdirinya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, 2)untuk mengetahui perkembangan sentra pengolaha ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019), 3)untuk mengetahui dampak adanya sentra pengolahan ikan patin bagi kehidupan sosial ekonomi kelompok pengolah di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar. Dalam penelitian ini menggunakan metode sejarah. Adapun hasil dari penelitian ini adalah sejarah berdirinya sentra ini dibangun pada tahun 2008 dan mulai dioperasikan pada tahun 2012, tujuan didirikan sentra ini dikarenakan banyak masyarakat yang memiliki usaha dibidang perikanan khususnya ikan patin yang tergabung kedalam beberapa kelompok, kemudian disatukan dalam kawasan terintegrasi yang dilengkapi fasilitas yang mendukung pada sentra tersebut. Untuk perkembangan sentra pengolahan ikan patin dilihat dari tiga indikator yaitu kelompok pengolah yang bergabung setiap dua tahun, kemudian penambahan sarana atau prasarana dan data total produksi kelompok pengolah yang mana jika dilihat setiap tahunnya selalu bertambah atau mengalami kenaikan baik itu kelompok pengolah yang bergabung, sarana prasarana dan total produksinya. Sedangkan mengenai dampak adanya sentra pengolahan ikan patin bagi kehidupan sosial ekonomi kelompok pengolah, jika dari segi sosial dengan adanya sentra tersebut Desa Koto Mesjid dikenal oleh orang luar akan olahan ikan patin dan potensi dibidang perikanan khususnya ikan patin sehingga memiiki sebutan sebagai kampung patin kemudian dari segi ekonominya memiliki jawaban dan maksud yang sama yaitu meningkatnya pendapatan dan sangat membantu dibidang perekonomian bagi kelompok pengolah.

**Kata Kunci** : sejarah, perkembangan, sentra pengolahan ikan patin , Desa Koto Mesjid, Kabupaten Kampar

**Abstract**

**Abstract** : This study discusses the history of the development of catfish processing centers in Koto Mesjid Village, Kampar Regency. catfish in Koto Mesjid Village, Kampar Regency (2012-2019), 3) to determine the impact of a catfish processing center on the socio-economic life of processing groups in Koto Mesjid Village, Kampar Regency. In this study using the historical method. The results of this study are the history of the establishment of this center, which was built in 2008 and started operating in 2012, the purpose of establishing this center is because many people have businesses in the field of fisheries, especially catfish, which are incorporated into several groups, then put together in an integrated area equipped with facilities. that supports the center. For the development of catfish processing centers, it can be seen from three indicators, namely the processing group that joins every two years, then the addition of facilities or infrastructure and the total production data of the processing group which if seen every year is always increasing or increasing, both processing groups joining, infrastructure and total production. As for the impact of the catfish processing center on the socio-economic life of the processing group, if from a social point of view the existence of the center, Koto Mesjid Village is known by outsiders for its processed catfish and the potential in the field of fisheries, especially catfish so that it has the designation as a catfish village then in terms of The economy has the same answer and purpose, namely increasing income and is very helpful in the economic field for processing groups.

**Keywords**: history, development, catfish processing center, Koto Mesjid Village, Kampar Regency

1. **Pendahuluan**

Indonesia adalah Negara yg kaya akan sumber daya alam yg melimpah. Terdapat banyak sekali jenis potensi kekayaan alam pada Indonesia baik itu kekayaan laut, darat, bumi & kekayaan alam lainnya, kekayaan sumber daya alam yg terdapat pada Indonesia tadi bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan bangsa Indonesia dari segi kehidupan sosial ekonomi rakyat. Potensi tersebut dapat menjadi harapan untuk membangun negara menjadi lebih maju dan untuk meningkatkan kesejahteraan rakyat apabila dikelola dengan baik oleh pemerintah.

Berbicara mengenai perairan yang ada di Indonesia, untuk diketahui bahwa perairan Indonesia terletak di daerah khatulistiwa dan beriklim tropis sehingga membuat Indonesia memiliki beragam jenis biota air yang mana termasuk dalam kekayaan laut (Vinata, 2017). Maka dari itu perlunya peran penting negara terutama dalam proses pengelolaan sehingga dapat memanfaatkan sumber daya alam dengan baik, sehingga untuk melaksanakan proses pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya alam, negara memerlukan partisipasi banyak pihak seperti pemerintah dan masyarakat yang diharapkan akan mempengaruhi kehidupan sosial ekonomi rakyat menjadi lebih baik kedepannya.

Jika dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki Indonesia dapat memberi perubahan pada kehidupan sosial ekonomi rakyat menjadi lebih baik, maka rakyat diharuskan untuk mengelola dengan sebaik-baiknya karena suatu kelompok masyarakat dapat dikatakan memiliki sejarah perekonomian apabila dalam kehidupan masyarakat tersebut terjadi perubahan-perubahan seperti cara memenuhi kebutuhan atau dapat dilihat dari tingkat kemakmuran hidupnya. Perubahan-perubahan tersebut diantaranya seperti pertumbuhan penduduk, perubahan atau perbaikan teknik produksi, ataupun perkembangan perdagangan dan industri(Suprapto, 2008).

Terciptanya industri-industri saat ini seperti industri tekstil, kerajinan, industri pertanian dan industri perikanan. Berdirinya industri perikanan dijadikan sebagai tempat untuk pengelolaan pasca produksi budidaya tangkapan atau panen dengan menggunakan infrastruktur dan teknologi yang telah tersedia (Riyanto & Mardiansjah, 2018). Dengan melakukan pengolahan perikanan berguna sebagai meningkatkan nilai tambah hasil perikanan tersebut dan dapat berfungsi untuk mengawetkan ikan karena ikan segar mudah rusak dan busuk, sehingga melakukan pengolahan ikan dapat menjadi alternatif untuk menjaga mutu ikan tersebut.

Pengolahan perikanan tentunya disesuaikan dengan jenis komoditas ikan disuatu daerah tertentu serta melihat selera konsumen. Secara teknik industri pengolahan perikanan terbagi menjadi dua diantaranya industri pengolahan tradisional dan modern, yang mana industri pengolahan perikanan tradisonal seperti pemanggangan, pemindangan, pengeringan, pengasinan serta menggunakan peralatan dengan teknik sederhana. Sementara industri pengolahan perikanan modern seperti pembekuan, pengalengan dan diversifikasi olahan lain yang telah menggunakan inovasi teknologi(Riyanto & Mardiansjah, 2018).

Salah satu daerah di Kabupaten Kampar Provinsi Riau yaitu Desa Koto Mesjid memiliki komoditas unggulan dibidang perikanan yaitu ikan patin dan memiliki industri pengolahan perikanan atau yang disebut dengan sentra produksi perikanan didukung dengan Surat Keputusan Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) No.Kep.69/DJ-P2HP/2007 tanggal 5 Juni 2007 yang menyatakan bahwa Kabupaten Kampar merupakan “lokasi pengembangan sentra pengolahan hasil perikanan”(Putri et al., 2016).

Kegiatan perikanan di Desa Koto Mesjid ini terdiri dari kegiatan budidaya ikan di kolam dan keramba. Ikan yang dihasilkan adalah ikan patin. Ikan patin menjadi komoditas unggulan dikarenakan ikan air tawar termasuk mudah dibudidayakan dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Maka dari itu masyarakat Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar memanfaatkan ikan patin sebagai usaha untuk meningkatkan kehidupan sosial ekonomi nya. Sentra produksi perikanan yang didirikan pemerintah guna untuk mewadahi masyarakat Desa Koto Mesjid yang memiliki usaha sehingga mempermudah dalam proses produksi. Industri sentra pengolahan yang ada di Desa Koto Mesjid telah mendapat julukan sebagai kampung patin dengan motto “Tiada rumah tanpa kolam ikan”.

Berdirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid tampaknya memiliki pengaruh perubahan seperti untuk saat ini Desa Koto Mesjid atau Kampung patin dapat dikenal masyarakat luas. Tidak terlepas dari bantuan pemerintah yang memberikan program pengembangan desa wisata kampung patin Kabupaten Kampar sehingga dapat terus melakukan pengembangan objek wisata baru, menambah variasi aneka jenis makanan olahan dan bisnis penginapan *(homestay)*. Jadi, dengan harapan adanya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid atau kampung patin ini dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia, terkhususnya dalam pengolahan ikan patin, meningkatkan perekonomian serta dapat meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar.

1. **Metode Penelitian**
2. **Jenis Penelitian**

Penelitian yang berjudul “Sejarah perkembangan sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019). Maka dalam penelitian ini menggunakan jenis penelitian sejarah. Penelitian sejarah atau metodologi sejarah adalah ilmu yang lebih banyak mempertanyakan kebenaran metode *(science of the method).* Metodologi berkaitan dengan pertanyaan filosofis tentang prosedur penelitian sejarah. Apa fakta sejarah, bagaimana menilai kebenaran sejarah, bagaimana menafsirkan dan menjelaskan sejarah. Analisis dalam studi sejarah, seperti sejarah ekonomi, sejarah sosial, sejarah lokal, dan sebagainya(Wasino & Hartatik, 2018).

Sedangkan menurut Garraghan dalam buku Abdurahman menjelaskan bahwa metode sejarah atau metode penelitian sejarah dapat didefinisikan sebagai seperangkat prinsip dan aturan sistematis yang dimaksudkan untuk membantu secara efektif dalam pengumpulan bahan asal sejarah, dalam evaluasi atau pemeriksaan kritis terhadap sumber-sumber ini dan dalam penyajian hasil penelitian. "sintesis" (secara umum) dari hasil yang diperoleh(Abdurahman, 2007).

Terdapat beberapa langkah dalam penelitian sejarah diantaranya heuristik, verfikasi, interprestasi dan historiografi (Daliman, 2012) :

1. Heuristik atau pengumpulan sumber

Pada saat memulai penelitian penulis melakukan pengumpulan sumber-sumber yang relevan dengan topik penelitian agar mengetahui peristiwa atau kejadian masa lalu terkait sejarah beridirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019).

1. Verfikasi atau kritik sumber

Setelah penulis mengumpulkan sumber data maka selanjutnya penulis memeriksa kembali sumber tersebut agar mengetahui keaslian dan keakuratan sumber tersebut sesuai fakta sejarah sehingga dapat dijadikan sebagai bahan penulisan dalam skrispi mengenai sejarah beridirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019).

1. Interprestasi atau penafsiran

Kemudian penulis memeriksa sumber yang telah didapatkan selanjutnya penulis menguraikan atau memilah sumber data yang sesuai dengan tujuan penelitian kemudian menyatukan antara sumber yang satu dengan yang lainnya agar menghasilkan suatu penulisan sejarah mengenai sejarah beridirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019).

1. Historiografi atau penulisan sejarah

Tahap terakhir merupakan penulisan sejarah terkait dari awal perencanaan penelitian hingga pada tahap penulisan atau kesimpulan, dari penulisan sejarah inilah akan diketahui fakta sebenarnya mengenai sejarah beridirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019) sesuai dengan penggunaan sumber-sumber yang *valid* dan bersifat objektif.

1. **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Koto Mesjid, Kabupaten Kampar atau dikenal dengan Kampung patin, khususnya sentra pengolahan hasil perikanan, Dinas Perikanan Kabupaten Kampar, Kantor Desa Koto Mesjid. Selain itu penulis mencari data untuk landasan teoretis melalui studi pustaka di Perpustakaan Kota Pekanbaru ataupun artikel-artikel. Waktu dalam penelitian ini dimulai dari dikeluarkannya surat penelitian dari Dekan FKIP Universitas Riau dan selesai penelitian ini pada bulan Agustus.

1. **Sumber Data**

Sumber data dibagi menjadi dua yaitu : Sumber primer dan sekunder (Hardani, 2020). Sumber primer merupakan orang-orang yang langsung ikut terlibat dalam peristiwa sejarah tertentu atau menjadi saksi mata dari peristiwa tersebut dan dalam penelitian ini penulis menggunakan arsip dokumen resmi atau foto milik Dinas Perikanan Kabupaten Kampar dan UPTD sentra pengolahan ikan patin sebagai sumber primer penelitian ini. Kemudian sumber sekunder merupakan pihak-pihak yang tidak langsung ikut menyaksikan atau berada diposisi suatu peristiwa sejarah, sehingga dalam penelitian ini penulis menggunakan tambahan sumber yang mendukung sumber primer seperti jurnal yang relevan dengan penelitan, artikel berita dan lainnya.

1. **Teknik pengumpulan data**

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian karena tujuan utama penelitian adalah untuk memperoleh data. Tanpa pengetahuan tentang teknik pengumpulan data, peneliti tidak akan memperoleh data yang memenuhi standar data yang diperlukan untuk melakukan penelitian (Pratiwi, 2017).

1. **Teknik observasi**

Tujuan penelitian mengenai dampak beridirinya sentra terhadap sosial ekonomi kelompok pengolah, penulis melakukan observasi langsung ke sentra untuk mengamati pekerja dilingkungan sentra sehingga dapat mengetahui seperti apa dampak yang dirasakan oleh para kelompok pengolah terhadap keberadaan sentra tersebut.

1. **Teknik wawancara**

Penulis menggunakan metode sejarah maka perlunya wawancara untuk mendapatkan informasi mengenai sejarah berdirinya sentra dan perkembangan sentra dengan orang-orang yang mengetahui atau terlibat langsung dengan hal tersebut. Selain itu dengan wawancara menjadi tambahan sumber data dan dapat menjadi perbandingan terhadap observasi yang sudah dilakukan.

1. **Teknik Dokumentasi dan Studi Pustaka**

Penulis mengumpulkan arsip dokumen, foto atau gambar saat langsung melakukan penelitian. Selain menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi, penulis juga menggunakan studi pustaka untuk menambah sumber yaitu dengan menggunakan buku untuk landasan teoretis, jurnal mengenai Desa Koto Mesjid ataupun sentra, begitupun dengan artikel berita agar memperkuat data yang penulis dapatkan.

1. **Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian merupakan hal yang paling penting dan memiliki posisi yang strategis dalam keseluruhan kegiatan penelitian. Instrumen penelitian tergantung pada jenis data yang diminta dan sesuai dengan masalah penelitian. Keberadaan instrumen penelitian merupakan bagian yang tidak terpisahkan dan termasuk dalam komponen metodologi penelitian karena instrumen penelitian digunakan untuk mengumpulkan, mengkaji, menyelidiki suatu masalah yang diteliti. Selain itu, dapat diartikan sebagai alat untuk mengumpulkan, mengolah, menganalisis, serta menyajikan data secara sistematis dan objektif untuk tujuan memecahkan suatu masalah atau menguji suatu hipotesis(Arikunto, 2010).

Dalam penelitian sejarah, sama halnya dengan instrumen penelitian kualitatif yaitu yang menjadi instrumen dalam penelitian adalah peneliti sendiri atau disebut sebagai human instrument dikarenakan dalam mengumpulkan sumber-sumber data baik dari melakukan, wawancara dan mengolah data sepenuhnya dilakukan sendiri oleh peneliti kemudian penulis menggunakan pedoman wawancara yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk mengetahui fakta sejarah mengenai sejarah beridirnya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019).

1. **Teknik Analisis Data**

Analisis data adalah proses sistematis meneliti dan menyusun data yang diperoleh dari wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, mengorganisasikan data ke dalam kategori, menggambarkannya dalam suatu bentuk unit, mensintesiskannya, dan menyusunnya , kemudian memilih mana yang penting dan mana yang akan dipelajari dan ditarik kesimpulan dengan cara yang mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain(Rijali, 2019).

Dalam penulisan ini penulis mengelompokkan hasil wawancara yang telah dilakukan serta berbagai sumber arsip baik itu dokumen resmi atau foto, kemudian mengkategorikan sumber data sesuai dengan tujuan penelitian, lalu menganalisis sumber data dan menghubungkan informasi yang didapatkan dari sumber data tersebut sehingga membentuk penulisan yang mudah dipahami. Setelah penulis menyelesaikan penyajian sumber data maka tahap akhir adalah penarikan kesimpulan sesuai informasi-informasi yang penulis dapatkan terkait sejarah berdirinya sentra, perkembangan sentra dari tahun 2012-2019 hingga dampak berdirinya sentra terhadap sosial-ekonomi kelompok pengolah di Desa Koto Mesjid.

1. **Keabsahan Data**

Penelitian ini penulis menggunakan triangulasi untuk menguji keabsahan data yang telah didapatkan pada saat penelitian. Triangulasi dalam pengujian kredibilitas dapat diartikan sebagai pengecakan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. Dengan demikian terdapat triangulasi sumber, triangulasi teknik pengumpulan data dan triangulasi waktu (Sugiyono, 2012).

1. **Tinjauan Penelitian**

1. Suarni Norawati, 2019. (Supply Chain Managemen Pengaruhnya Pada Kinerja UMKM Pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar) Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat, Padang.

Penelitian ini membahas mengenai memproduksi dan mendistribusikan produk dengan menggunakan manajemen rantai pasokan (supply chant management). Supply chaint management adalah jaringan perusahaan-perusahaan yang secara bersama-sama bekerja untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ketangan pemakai akhir. Manjemen rantai pasokan tidak hanya dapat diterapkan oleh perusahaan besar saja, tetapi UMKM juga dapat menerapkannya. Salah satu UMKM pada sentra pengolahan hasil perikanan di Desa Koto Mesjid XIII Koto Kampar dengan produk olahan yaitu terutama ikan patin salai (ikan asap). Industri pengolahan ikan patin salai yang ada pada Desa Koto Mesjid tersebut pada era globalisasi ini mampu memberikan kontribusi bisnis yang positif dalam PAD (pendapatan asli daerah) Kabupaten Kampar. Usaha ini juga menghasilkan keuntungan yang menggiurkan bagi para pemilik usaha ikan salai. Dengan adanya usaha ikan salai ini masyarakat juga terbantu karena untuk bahan baku ikan salai para pemilik usaha ikan salai ini, mereka memasok bahan bakunya dengan membeli dari kolam ikan masyarakat yang khususnya masyarakat yang ada di desa koto mesjid. Sehingga berdampak bagi pendapatan petani budidaya ikan patin itu sendiri. Kemudian akan berdampak juga bagi pengusaha ikan salai dengan di dorongnya hasil produksi dan permintaan pasar dari ikan salai yang selalu meningkat(Zulher & Norawati, 2019).

Penjelasan diatas memiliki perbedaan yaitu penelitian yang di tulis oleh saudari Suarni Norawati membahas mengenai memproduksi dan mendistribusikan produk hasil olahan ikan salai patin, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh penulis membahas mengenai sejarah serta perkembangan dari sentra pengolahan hasil perikanan dan dampak adanya sentra tersebut terhadap sosial ekonomi kelompok pengolah. Persamaannya adalah sama-sama meneliti di lokasi sentra pengolahan hasil perikanan Desa Koto Mesjid atau Kampung Patin.

2. Sri Zuliarni, 2019. (Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Pada Kampung Patin, Kampar, Riau) Universitas Riau, Pekanbaru.

Pengamatan penelitian ini memiliki tujuan untuk menganalisis strategi pengembangan usaha pengolahan ikan Kampung Patin Kabupaten Kampar, Riau. Berdasarkan hasil penelitian terdapat delapan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan yang ada di Kampung Patin yang penting untuk diterapkan, seperti pemberdayaan sumber daya manusia, semakin meningkatkan kualitas produk olahan ikan, perluasan jangkauan pemasaran, peningkatan keterkaitan produksi antara Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB), meningkatkan kompetensi sumber daya manusia, semakin meningkatkan kreatifitas dan keinovatifan pengusaha, mengupayakan pengemasan yang baik, menarik dan inovatif serta meningkatkan hubungan kerja sama sehingga terjadi modernisasi sarana dan teknologi pendukung untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing usaha(Zuliarni, 2019)

Dari penjelasan diatas memiliki perbedaan yaitu penelitian yang di tulis oleh Sri Zuliarni membahas mengenai strategi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan pada Desa Koto Mesjid, sedangkan penelitian yang akan diteliti oleh penulis yaitu tentang sejarah perkembangan sentra pengolahan hasil perikanan. Persamaanya yaitu sama-sama melakukan penelitian di Desa Koto Mesjid atau Kampung Patin.

1. **Hasil dan Pembahasan**
2. **Sejarah berdirinya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar**

Sebelum Desa Koto Mesjid dikenal akan potensi perikanannya, masyarakat Desa Koto Mesjid menggantungkan kehidupannya dari perkebunan karet, Desa Koto Mesjid merupakan desa transmigrasi dari kawasan PLTA Koto Panjang yang mana masyarakat mendapatkan uang ganti rugi akibat pemindahan desa tersebut. Walaupun masyarakat Desa Koto Mesjid mendapatkan uang ganti rugi dari pemerintah, tetapi tidak menutup kemungkinan bahwa uang tersebut akan habis. Perkebunan karet yang diharapkan untuk memenuhi kebutuhan pun tidak dapat menjanjikan dalam waktu jangka panjang karena tidak diberikan sosialisasi yang baik dan benar untuk memaksimalkan hasil dari perkebunan karet dan juga harga karet yang kurang stabil di pasaran.

Namun untuk diketahui bahwa sebelum masyarakat Desa Koto Mesjid menekuni bidang perikanan menurut Yantos, Desa Koto Mesjid pada awalnya tidak berpotensi untuk pengembangan perikanan karena tidak terdapat sumber air untuk budidaya ikan. Hingga akhirnya ditemukannya sumber air yang berasal dari air tanah yang sangat melimpah maka sejak saat itu berkembanglah desa ini menjadi budidaya ikan tawar (Yantos, 2016).

Sebenarnya masyarakat sudah ada kebiasaan mengkonsumsi ikan sejak masih tinggal di lingkungan desa yang lama, karena masyarakat bertempat tinggal dipinggir sungai, jadi kapan saja saat ingin menangkap ikan sudah disediakan oleh alam, baik itu memancing dan menjala kemudian akhirnya dipindahkan ditempat sekarang yang sudah tidak disediakan oleh alam lagi, tapi kebiasaan akan mengkonsumsi ikan itu sudah melekat di masyarakat. Maka dari itu akhirnya masyarakat mencoba memanfaatkan lahan yang awalnya merupakan perkebunan karet yang diberikan oleh pemerintah untuk membuat kolam kolam ikan. Tetapi tidak langsung ikan patin yang menjadi komoditi unggulan.

Pola kehidupan lama masyarakat Desa Koto Mesjid menyebabkan kegemaran terhadap bidang perikanan itu sudah ada, akhirnya masyarakat memanfaatkan lahannya untuk membuat kolam secara tradisional dengan memasukkan berbagai jenis ikan pada kolam tersebut. Kemudian ketika datangnya peneliti perikanan dari balai pengkajian teknologi pertanian (BPTP) ke Desa Koto Mesjid dari sejak itulah diketahui kalau ikan patin dapat berkembang pesat sebagai komoditas yang tepat di Desa Koto Mesjid.

Sejak awal ditemukannya komoditas yang tepat pada Desa Koto Mesjid, para peneliti perikanan dari balai pengkajian teknologi pertanian (BPTP) juga turut membantu dalam proses pembenihannya. Lalu dari pihak Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau juga turut ikut serta dalam memberikan bantuan benih ikan patin kepada masyarakat Desa Koto Mesjid pada tahun 2007 yang diketahui oleh Dinas Perikanan Kabupaten Kampar. Dengan bantuan dari peneliti perikanan dari BPTP dan Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau, masyarakat Desa Koto Mesjid mulai memfokuskan kegiatannya dibidang **perikanan dan hampir semua rumah masyarakat memiliki kolamnya masing masing. Maka dari itulah muncul sebutan **tiada rumah tanpa kolam ikan dikarenakan masyarakatnya beralih dari perkebunan karet menjadi kegiatan budidaya ikan khususnya ikan patin dan menjadikannya sebagai suatu usaha untuk memenuhi kebutuhan ekonomi. Kemudian karena biaya untuk pakan ikan patin yang cukup tinggi pihak staff peneliti dari BPTP mencoba untuk membuat pakan sendiri yang terbuat dari bahan bahan yang lebih terjangkau sehingga dapat menghemat dana dalam pemberian pakan ikan. Namun munculnya permasalahan di bagian pemasaran ikan patin yang mana masyarakat masih menggunakan cara tradisional yang hanya bergantung pada penjualan ikan patin segar kalaupun diolah bentuk olahannya masih terbatas karena keterbatasan sarana dan prasarana.

Kemudian pada tahun 2008 keluar peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.12/MEN/2008 tentang bantuan langsung masyarakat dibidang kelautan dan perikanan yang mana berisikan tentang bantuan langsung masyarakat yang dilaksanakan berdasarkan usulan tim bantuan langsung masyarakat yang dibentuk oleh Bupati atau Walikota atau pejabat lain yang ditunjuk dengan keanggotaan terdiri dari penyuluh perikanan, tenaga pendamping dan perwakilan dari lembaga masyarakat. Yang mana bantuan tersebut diberikan untuk kegiatan diantaranya penangkapan ikan skala mikro kecil, pembudidayan ikan skala mikro kecil, pengolahan dan pemasaran hasil perikanan skala mikro kecil.



Gambar 1. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia

Kemudian didirikanlah sentra pengolahan perikanan ini pada tahun 2008-2011 dan beroperasi pada tahun 2012, dengan memiliki tujuan berdirinya sentra pengolahan ikan patin ini agar kelompok pengolah atau usaha kecil menengah mendapatkan fasilitas yang memadai dalam proses pengolahan ikan patin karena diketahui bahwa jika kelompok pengolah tetap melakukan kegiatan pengolahan ikan patin dirumah masing-masing tentu dalam pengolahan ikan patin hanya terbatas.

Selain menjadi wadah yang tersentral bagi kelompok pengolah, dengan adanya sentra ini memang sangat membantu masyarakat Desa Koto Mesjid dalam menjalankan usahanya seperti menghemat pada modal pembuatan fasilitas untuk mengolah ikan patin karena masyarakat dapat menggunkan fasilitas sentra secara gratis asalkan menjaga dan merawat fasilitas yang tersedia disentra tersebut sehingga para kelompok pengolah hanya fokus untuk menyiapkan bahan-bahan dalam mengolah ikan dan membayar gaji para anggota dari setiap kelompok pengolah.

Gambar 2. Sentra pengolahan ikan patin

1. **Perkembangan sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019)**
2. **Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2012-2013**

Pada tahun 2012 tepatnya pada bulan Maret 2012 merupakan awal sentra pengolahan ikan patin mulai beroperasi, yang mana pada saat itu yang menjadi permasalahannya ialah mengajak masyarakat atau kelompok pengolah untuk bergabung kedalam sentra.

Untuk kelompok pengolah diawal mula sentra beroperasi tidak tergolong banyak, hanya terdapat beberapa kelompok. Sehingga menjadi tugas tambahan bagi pengurus sentra untuk mengajak masyarakat atau kelompok pengolah yang awalnya melakukan produksi hasil ikan patin dirumah pribadi untuk pindah ke sentra, padahal jika masyarakat atau kelompok pengolah ingin bergabung tidak ada biaya administrasi atau syarat khusus, yang penting memiliki struktur keanggotaan yang jelas dengan posisi pekerjanya masing-masing sehingga masyarakat atau kelompok pengolah bisa langsung menggunakan fasilitas (sarana dan prasarana) yang ada disentra pengolahan.

Sementara untuk kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2012-2013 yaitu mitra salai, kim salai, salai dua putri dan pudung anugerah. Terkait dengan fasilitas yang ada disentra sejak awal beroperasi termasuk cukup lengkap dikarenakan sentra memang diperuntukkan sebagai wadah para kelompok pengolah yang memiliki usaha dibidang perikanan khususnya ikan patin untuk melakukan proses produksi, sehingga pembangunan sentra selain terdiri dari bangunan fisiknya juga dilengkapi dengan sarana prasarana yang mendukung dalam proses pengolahan ikan patin.

Jika sarana dan prasarana dapat dikatakan cukup lengkap, berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan bersama pengurus sentra yang tidak disediakan oleh sentra ini adalah kayu yang biasanya digunakan kelompok pengolah sebagai bahan bakar untuk membuat ikan salai patin. Penggunaan kayu tentu saja merupakan hal yang penting dalam pengasapan ikan patin, jika tidak ada kayu yang akan dibakar maka produksi salai patin akan terkendala. Jadi setiap kelompok pengolah usaha salai patin mencari kayu secara pribadi sesuai dengan seberapa butuhnya dalam pengolahan salai patin. Berikut gambar dibawah ini merupakan kondisi awal sentra pengolahan ikan patin yang mana bangunan fisiknya sudah dapat digunakan oleh kelompok pengolah.

Gambar 3.Kondisi awal sentra pengolahan ikan patin

Berdasarkan data total produksi/ 2 tahun (2012-2013) seluruh kelompok pengolah sejak awal mulai beroperasinya sentra pengolahan ikan patin, yang mana tiga diantaranya memproduksi jenis olahan ikan salai patin dan satu kelompok memproduksi jenis olahan berbentuk bakso, nugget, abon dan kerupuk dari ikan patin memiliki total produksi sebesar 302.369/kg.

Berdirinya sentra ini juga meyebabkan perkembangan dibidang perekonomian khususnya pendapatan masyarakat Desa Koto Mesjid yang merupakan anggota didalam kelompok pengolah yang berada di sentra. Dengan meningkatnya produksi kelompok pengolah maka mempengaruhi pendapatan anggota kelompok pengolah yaitu diantaranya kelompok pengolah mitra salai, kim salai, salai dua putri, dan pudung anugrah. Pada tahun-tahun awal mereka bergabung kelompok pengolah mitra salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 7 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp211.200.000/2 tahun, lalu kelompok kim salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 9 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp273.600.000/2 tahun, kemudian kelompok pengolah salai dua putri memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 283.200.000/2 tahun, kemudian yang terakhir adalah kelompok pudung anugrah yang memproduksi frozen food beranggotakan 5 orang dengan total pendapatan Rp 96.000.000/2 tahun.

1. **Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2014-2015**

Tahun-tahun berikutnya itu ada saja kelompok pengolah yang ingin bergabung pada sentra pengolahan ikan patin, seperti yang dijelaskan sebelumnya, untuk tahap awal beroperasi sentra ini memang kelompok pengolah yang bergabung tidak banyak, tetapi dengan dilihatnya usaha kelompok pengolah yang awal-awal sudah bergabung itu, usahanya lancar baik dari segi produksi, pemasaran ataupun yang lainnya sehingga menjadi daya tarik bagi kelompok pengolah lain untuk ikut bergabung kedalam sentra. Jadi dampak positif pembangunan sentra ini dapat terlihat dari kelompok-kelompok pengolah yang dari awal sudah bergabung untuk menarik kelompok pengolah lain bergabung pada sentra pengolahan ikan patin. Jika ada kelompok pengolah ingin bergabung, ketua kelompok diharuskan melaporkan data kelompok kegedung UPTD sebagai arsip data-data kelompok pengolah yang ada pada sentra.

Terdapat penambahan dua kelompok pengolah yang bergabung pada sentra pengolahan ikan patin di bidang pengasapan atau produksi olahan ikan salai. Untuk diketahui bahwa setiap kelompok pengolah khususnya dibidang pengasapan ikan patin, untuk satu kelompok diizinkan menggunakan lebih dari satu unit bangunan gedung pengasapan disesuaikan dengan banyaknya ikan patin yang akan diolah oleh kelompok pengolah tersebut, ini disebabkan karena jumlah ikan patin yang akan diproduksi setiap kelompok itu berbeda-beda.

Dinas Perikanan telah membangun meja penyiangan ikan melalui dana APBD II sebanyak 8 (delapan) unit dan telah dimanfaatkan oleh pengolah untuk melakukan aktifitas penyiangan ikan, pembuatan parit/ drainase untuk saluran pembuangan air sisa proses pengolahan dan pemanfaatan limbah dari produk hasil sampingan serta pada tahun 2015 telah disediakan (dibuat) kolam pembesaran ikan sebanyak 3 (tiga) unit untuk suplay bahan baku ikan disaat stok ikan petani berkurang dan saat ini kolam ikan tersebut sudah dapat dimanfaatkan untuk usaha pembesaran ikan oleh pengolah di sentra pengolahan hasil perikanan.

Kemudian jika melihat dari perkembangan produksi kelompok pngolah maka sebelumnya total produksi kelompok pengolah mitra salai, kim salai , salai dua putri dan pudung anugerah diawal tahun pengoperasian sentra sebanyak 302.369/kg maka ditahun 2014-2015 mengalami kenaikan menjadi 343.000/kg. Sedangkan kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2014-2015 diantaranya rezky salai dan one fish salai memiliki total produksi/ 2tahun sebanyak 200.794/kg.

Pembahasan indikator perkembangan selanjutnya yaitu data total pendapatan anggota/ karyawan kelompok pengolah pada tahun 2014-2015. Kelompok yang bergabung pada tahun 2012-2013 yaitu di antaranya mitra salai, kim salai, salai dua putri, dan pudung anugrah. Pada tahun 2014-2015 kelompok pengolah mitra salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 7 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp283.600.000/2 tahun, lalu kelompok kim salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 9 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp374.400.000/2 tahun, kemudian kelompok pengolah salai dua putri memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp374.400.000/2 tahun, yang terakhir adalah kelompok pudung anugrah yang memproduksi frozen food yang beranggotakan 5 orang dengan total pendapatan Rp 120.000.000/2 tahun.

Kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2014-2015, yaitu diantaranya kelompok rezky salai dan one fish salai yang memproduksi ikan salai patin. Kelompok rezky salai yang beranggotakan 18 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 451.200.000/2 tahun dan one fish salai yang beranggotakan 14 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp355.200.000/2 tahun.

1. **Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2016-2017**

Terdapat empat kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2016-2017 yaitu wali salai, acu ghali salai, putera agung, qintan agung sejahtera dan usaha semua kelompok tersebut dibidang pengolahan pengasapan atau salai ikan patin.

Sementara penambahan sarana dan prasarana pada tahun 2016-2017 diantaranya mes dan musholla. Dibangunnya musholla untuk memudahkan para pekerja sentra untuk beribadah, jadi tidak perlu keluar sentra untuk mencari tempat ibadah, tidak hanya bagi pekerja tetapi jika ada para pengunjung dari luar yang ingin beribadah khususnya muslim dapat menggunakan musholla tersebut, sedangkan dibangunnya mes pada sentra pengolahan ikan patin dikarenakan banyaknya peminat anak sekolah kejuruan yang ingin magang di sentra tersebut, tidak hanya dari dalam daerah Kampar bahkan sekolah kejuruan luar daerah Kampar pun magang di sentra ini, untuk itu agar memudahkan para peserta magang dibuatlah mess sebagai tempat tinggal mereka yang berada dilingkungan sentra pengolahan ikan patin.

sentra pengolahan ikan patin ini selain sebagai lapangan pekerjaan bagi masyarakat tetapi juga sebagai tempat pembelajaran di lapangan bagi peserta didik kejuruan atau magang, baik dari sekolah kejuruan dalam daerah Kampar atau bahkan sekolah kejuruan yang ada di luar Kampar. Untuk itulah dibangunnya fasilitas mess untuk meringankan biaya tempat tinggal jika adanya para peserta magang disebabkan waktu magang yang tidak sebentar. Didalam mess tersebut pun diberikan tempat tidur dan meja kecil jika peserta magang ingin membawa peralatan kebutuhan yang lain dipersilahkan tetapi biaya listrik berbentuk token ditanggung oleh peserta magang.

Untuk total produksi pada tahun 2016-2017 jika sebelumnya total produksi kelompok pengolah mitra salai, kim salai , salai dua putri dan pudung anugerah diawal tahun penngoperasian sentra sebanyak 302.369/kg dan ditahun 2014-2015 sebanyak 343.000/kg, maka ditahun 2016-2017 mengalami kenaikan menjadi 395.721/kg, kemudian kelompok yang bergabung ditahun 2014-2015 kelompok pengolah rezky salai dan one fish salai memiliki total produksi sebanyak 200.794/kg dan untuk ditahun 2016-2017 sebanyak 242.100/kg. Sedangkan kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2016-2017 diantaranya wali salai, acu ghali salai dan qintan agung sejahtera yang memiliki total produksi sebanyak 621.334/kg.

Jumlah total produksi kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2016-2017 lebih banyak di bandingkan dengan kelompok lain, hal itu dikarenakan kelompok ini memiliki anggota/ karyawan yang lebih banyak dibandingkan dengan kelompok lainya yaitu sebanyak 42 orang, sedangkan total anggota yang berada didalam kelompok pengolah yang bergabung di tahun 2012-2013 berjumah 31 orang, dan anggota kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2014-2015 berjumlah 32 orang. Selain itu kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2016-2017 ini juga lebih banyak menggunakan unit tempat olahan dibandingkan dengan kelompok pengolah lainya yaitu sebanyak 14 unit, sedangkan kelompok yang bergabung pada tahun 2012-2013 hanya menggunakan 10 unit dan kelompok yang bergabung ditahun 2014-2015 menggunakan 9 unit tempat olahan saja.

dilihat data pendapatan anggota/ karyawan kelompok pengolah pada tahun 2016-2017. Kelompok pengolah yang bergabung di tahun 2012-2013 yaitu diantaranya mitra salai, kim salai, salai dua putri, dan pudung anugrah. Pada tahun 2016-2017 kelompok mitra salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 7 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 379.200.000/2 tahun, lalu kelompok kim salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 9 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 484.000.000/2 tahun, kemudian kelompok pengolah salai dua putri memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp508.800.000/2 tahun, kemudian yang terakhir adalah kelompok pudung anugrah yang memproduksi frozen food yang beranggotakan 5 orang dengan total pendapatan Rp 144.000.000/2 tahun.

Kelompok yang bergabung pada tahun 2014-2015 yaitu kelompok pengolah rezky salai dan one fish salai yang memproduksi ikan salai patin. Pada tahun 2016-2017 kelompok rezky salai yang beranggotakan 18 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 571.200.000/2 tahun dan one fish salai yang beranggotakan 14 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp451.200.000/2 tahun.

Kelompok pengolah yang baru bergabung pada tahun 2016-2017 yaitu diantaranya wali salai, acu ghali salai, putra agung, dan qintan agung sejahtera yang memproduksi ikan salai patin. Kelompok wali salai beranggotakan sebanyak 13 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 812.800.000/2 tahun, lalu kelompok acu ghali salai yang beranggotakan 11 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 650.800.000/2 tahun, kemudian kelompok putra agung yang beranggotakan sebanyak 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 576.000.000/2 tahun, lalu yang terakhir kelompok qintan agung sejahtera yang beranggotakan 8 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 528.000.000/2 tahun. Anggota kelompok yang bergabung pada tahun 2016-2017 memiliki total pendapatan yang lebih besar dari pada kelompok lainya, itu di sebabkan karena mereka memiliki total produksi yang lebih banyak juga.

1. **Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2018-2019**

Pada tahun 2018-2019 satu kelompok pengolah yang bergabung pada sentra pengolahan ikan patin yang mana usahanya dibidang ikan salai patin, jadi jika dijumlahkan total kelompok pengolah dari awal mulai beroperasi hingga tahun 2019 yaitu sebanyak sebelas kelompok pengolah baik itu dari bidang salai ikan patin dan bidang hasil olahan ikan patin berbentuk kerupuk, abon*, frozen food* seperti nugget,bakso dan lainnya.

penambahan prasarana gedung rumah jaga sebagai fasilitas pendukung sentra pengolahan ikan patin dikarenakan tidak semua pekerja dari kelompok pengolah yang setiap hari dan setiap waktunya berada disentra, sama halnya dengan pekerja dibagian UPTD sentra pengolahan ikan patin. Selain itu dibangunnya gedung rumah jaga menimbang adanya kehadiran peserta magang dari sekolah kejuruan dari berbagai daerah di sentra tersebut, sebab peserta magang yang tinggal di mess yang berada dilingkungan sentra selama proses pembelajaran lapangan atau magang tentu tidak dibiarkan begitu saja tanpa orang atau pekerja yang menjaga atau mengawasi sentra setiap waktu untuk itulah dibangunnya rumah jaga dilingkungan sentra.

jika sebelumnya total produksi kelompok pengolah mitra salai, kim salai , salai dua putri dan pudung anugerah diawal tahun penngoperasian sentra sebanyak 302.369/kg dan ditahun 2014-2015 sebanyak 343.000/kg, maka ditahun 2016-2017 mengalami kenaikan menjadi 359.721/kg dan untuk ditahun 2018-2019 mengalami kenaikan menjadi 426.721/kg. Kemudian kelompok yang bergabung ditahun 2014-2015 diantaranya kelompok pengolah rezky salai dan one fish salai yang memiliki total produksi sebanyak 200.794/kg dan untuk ditahun 2016-2017 sebanyak 242.100/kg dan untuk ditahun 2018-2019 mengalami kenaikan menjadi 260.359/kg. Sedangkan kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2016-2017 diantaranya wali salai, acu ghali salai dan qintan agung sejahtera memiliki total produksi sebanyak 621.334/kg, maka pada tahun 2018-2019 memiliki total produksi sebanyak 708.963/kg. sedangkan kelompok pengolah yang baru bergabung ditahun 2018-2019 yaitu arios fish memiliki total produksi sebanyak 103.745/kg.

Jumlah total produksi kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2016-2017 lebih banyak di bandingkan dengan kelompok lain, hal itu dikarenakan kelompok ini memiliki anggota/ karyawan yang lebih banyak dibandingkan dengan kelompok lainya yaitu sebanyak 42 orang, sedangkan total anggota yang berada didalam kelompok pengolah yang bergabung di tahun 2012-2013 berjumah 31 orang, dan anggota kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2014-2015 berjumlah 32 orang, lalu anggota kelompok pengolah yang bergabung di tahun 2018-2019 berjumlah 7 orang. Kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2016-2017 ini juga lebih banyak menggunakan unit tempat olahan dibandingkan dengan keompok pengolah lainya yaitu sebanyak 14 unit, sedangkan kelompok yang bergabung pada tahun 2012-2013 hanya menggunakan 10 unit, dan kelompok yang bergabung ditahun 2014-2015 menggunakan 9 unit, dan kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2018-2019 menggunakan 3 unit tempat pengolahan saja.

Jadi dari data total produksi seluruh kelompok pengolah dari awal mulai dioperasikannya sentra pengolahan ikan patin hingga tahun 2019 dapat dilihat terjadinya kenaikan setiap tahunnya dikarenakan salah satu penyebabnya berdasarkan sumber yang didapatkan penulis pada saat melakukan penelitian yaitu permintaan pasar yang terus meningkat sehingga kelompok pengolah yang terdiri dari beberapa masyarakat Desa Koto Mesjid melakukan penambahan budidaya ikan patin dengan membuat kolam-kolam ikan patin yang baru sehingga akan berdampak terhadap panen ikan patin terus menerus meningkat dan peningkatan dalam proses pengolahan ikan patin.

Data pendapatan anggota/ karyawan kelompok pengolah pada tahun 2018-2019. Kelompok pengolah yang bergabung di tahun 2012-2013 yaitu diantaranya mitra salai, kim salai, salai dua putri, dan pudung anugrah. Pada tahun 2018-2019 kelompok mitra salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 7 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 408.000.000/2 tahun, lalu kelompok kim salai memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 9 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 528.000.000/2 tahun, kemudian kelompok pengolah salai dua putri memproduksi ikan salai patin yang beranggotakan 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp532.800.000/2 tahun, kemudian yang terakhir adalah kelompok pudung anugrah yang memproduksi frozen food yang beranggotakan 5 orang dengan total pendapatan Rp 156.000.000/2 tahun.

Kelompok yang bergabung pada tahun 2014-2015 yaitu kelompok pengolah rezky salai dan one fish salai yang memproduksi ikan salai patin. Pada tahun 2018-2019 kelompok rezky salai yang beranggotakan 18 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 624.200.000/2 tahun dan one fish salai yang beranggotakan 14 orang dengan pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp499.200.000/2 tahun.

Kelompok pengolah yang bergabung pada tahun 2016-2017 yaitu diantaranya wali salai, acu ghali salai, putra agung, dan qintan agung sejahtera yang memproduksi ikan salai patin. Kelompok wali salai beranggotakan sebanyak 13 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 835.200.000/2 tahun, lalu kelompok acu ghali salai yang beranggotakan 11 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 686.400.000/2 tahun, kemudian kelompok putra agung yang beranggotakan sebanyak 10 orang dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp 652.800.000/2 tahun, lalu yang terakhir kelompok qintan agung sejahtera yang beranggotakan 8 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 547.200.000/2 tahun.

Kelompok pengolah yang baru bergabung di tahun 2018-2019 yaitu kelompok arios fish yang memproduksi ikan salai patin beranggotakan 7 orang dengan total pendapatan anggota/ karyawan sebesar Rp 393.600.000/2 tahun.

Jadi dari data total pendapatan anggota/ karyawan seluruh kelompok pengolah dari awal mulai dioperasikannya sentra pengolahan ikan patin hingga tahun 2019 dapat dilihat terjadinya kenaikan setiap tahunnya dikarenakan produksi yang juga terus meningkat.

1. **Dampak adanya sentra pengolahan ikan patin bagi kehidupan sosial ekonomi kelompok pengolah di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar**

1. Tersedianya lapangan pekerjaan

Berdirinya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar ini menjadi suatu lapangan pekerjaan bagi masyarakat, dari mereka yang sebelumnya bekerja serabutan dengan penghasilan yang tidak jelas atau ibu rumah tangga yang tidak memiiki penghasilan sama sekali, kemudian dengan adanya sentra ini mereka dapat bekerja di sentra. sehingga mereka mampu untuk memenuhi kebutuhan ekonominya. Selain itu masyarakat Desa Koto Mesjid yang sebelumnya berprofesi sebagai petani karet dengan penghasilanya yang tidak stabil karena perkebunan karet yang sangat bergantung dengan musim/ cuaca menjadi terbantu karena adanya sentra ini. Lahan yang sebelumnya merupakan perkebunan karet sedikit demi sedikit dialih fungsikan menjadi kolam-kolam ikan untuk melakukan budidaya ikan patin.

2. Peningkatan perekonomian

Permintaan pasar yang stabil dan cenderung meningkat, menyebabkan masyarakat Desa Koto Mesjid melakukan penambahan kolam ikan. Sehingga dengan penambahan kolam ikan tersebut maka berdampak terhadap peningkatan hasil produksi ikan patin pada sentra pengolahan. Dengan produksi tersebut, membuat pendapatan masyarakat yang tergabung kedalam kelompok pengolah pun ikut meningkat. Peningkatan pendapatan masyarakat Desa Koto Mesjid yang tergabung kedalam anggota kelompok pengolah di sentra pengolahan perikanan khususnya ikan patin. Perekonomian masyarakat Desa Koto Mesjid yang merupakan kelompok pengolah di sentra pengolahan ikan patin menjadi stabil dan mereka dapat menyekolahkan anaknya ke jenjang yang lebih tinggi.

3. Nama Desa koto Mesjid dapat dikenal oleh masyarakat luas

Desa Koto Mesjid memiliki potensi sumber daya alam dibidang perikanan khususnya ikan patin sehingga dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat dengan pendapatan yang menjanjikan. Kemudian dengan berdirinya sentra pengolahan ikan patin, Desa Koto Mesjid menjadi lebih aktif lagi didalam pengolahan ikan patin dengan beragam hasil olahan seperti ikan salai, ikan asin, bakso, nugget, abon dan kerupuk kulit sehingga menjadikan Desa Koto Mesjid sebagai wisata kuliner dengan olahan oleh-oleh yang beragam. Sentra ini juga sering dikunjungi oleh sekolah-sekolah untuk praktek kerja lapangan.

Dengan dikenalnya pengolahan perikanan di Desa Koto Mesjid banyak arikel dan berita online yang menuliskan tentang potensi ikan patinya sebagai peluang usaha, bahkan Desa Koto Mesjid sering diliput untuk tayangan Youtube dan televisi mengenai potensi dan usaha di bidang perikananya karena hal tersebut menjadikan Desa Koto Mesjid dapat dikenal oleh masyarakat luas.

Gambar 4. Artikel youtube

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis kemudian menyusun hasil penelitian maka selanjutnya menyimpulkan berdasarkan tujuan penelitian yaitu sebagai berikut :

**1. Sejarah berdirinya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar**

Masyarakat Desa Koto Mesjid memiliki kegemaran terhadap bidang perikanan, masyarakat memanfaatkan lahannya untuk membuat kolam secara tradisional dengan memasukkan berbagai jenis ikan pada kolam tersebut. Kemudian pada tahun 2000an ketika datangnya peneliti perikanan dari balai pengkajian teknologi pertanian (BPTP) ke Desa Koto Mesjid dari sejak itulah diketahui kalau ikan patin dapat berkembang pesat di Desa Koto Mesjid.

Pada awalnya pemasaran ikan patin hanyalah dengan menjual ikan patin segar ke pasar, namun banyaknya faktor yang menyebabkan kerugian untuk penjualan ikan patin segar maka masyarakat mulai melakukan pengolahan ikan patin asap. Salah satu faktor yang merupakan kendala penjualan ikan patin segar yaitu ketika panen membutuhkan waktu yang cukup lama sekitra 6-10 bulan, sementara panen ikan patin untuk dijadikan ikan asap hanya berkisar 4 bulan saja. Masyarakat mengolah ikan patin asap dirumahnya masing-masing (home industri). Kemudian pada tahun 2008 keluar peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.12/MEN/2008 tentang bantuan langsung masyarakat dibidang kelautan dan perikanan yang mana berisikan tentang bantuan langsung masyarakat.

Kemudian dibangunlah sentra ini pada tahun 2008 dan mulai dioperasikan pada tahun 2012 dengan biaya sharing antara Menteri Kelautan dan Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau dan Dinas Perikanan Kabupaten Kampar, maksud dan tujuan dibangunnya sentra pada Desa Koto Mesjid sebagai wadah atau kawasan yang terintegrasi serta memberikan fasilitas yang lengkap untuk usaha masyarakat yang tergabung kedalam kelompok pengolah untuk proses produksi olahan ikan patin.

**2. Perkembangan sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (2012-2019)**

a. Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2012-2013

Tahun 2012 merupakan awal dari pengoperasian sentra pengolahan ikan patin, yang mana pada awal tahun tersebut dilengkapi dengan fasilitas sarana dan prasarana yang cukup memadai dan terdapat 4 kelompok pengolah yang bergabung pada sentra tersebut. Selain itu untuk total produksi pada tahun 2012-2013 kelompok mitra salai, kim salai, salai dua putri dan pudung anugrah memiliki total produksi sebanyak 302.369/kg. Kemudian total pendapatan anggota/karyawan dari kelompok pengolah yang tergabung kedalam sentra pada tahun 2012-2013 diantaranya yaitu, mitra salai sebesar Rp211.200.000/2 tahun, kim salai Rp273.600.000/2 tahun, salai dua putri Rp283.200.000/2 tahun, dan pudung anugrah Rp96.000.000/2 tahun.

b. Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2014-2015

Sementara untuk ditahun 2014-2015 terdapat 2 kelompok pengolah yang bergabung pada sentra pengolahan ikan patin yaitu kelompok rezky salai dan onefish salai, dan adanya penambahan fasilitas pada sentra yaitu meja penyiangan dan kolam ikan. Sedangkan untuk total produksi ditahun 2014-2015 kelompok pengolah mitra salai, kim salai, salai dua putri dan pudung anugerah mengalami peningkatan produksi menjadi 343.000/kg, dan total produksi kelompok pengolah yang baru bergabung yaitu rizky salai dan one fish salai sebanyak 200.749/kg. Kemudian total pendapatan anggota/karyawan kelompok pengolah yang berada di sentra pada tahun 2014-2015 di antaranya mitra salai Rp283.600.000/2 tahun, kim salai Rp374.400.000/2 tahun, salai 2 putri Rp374.400.000/2 tahun, pudung anugrah Rp120.000.000/2 tahun. Kemudian total pendapatan anggota/karyawan kelompok pengolah yang baru bergabung di tahun 2014-2015 yaitu, anggota kelompok rezky salai memiliki total pendapatan sebanyak Rp451.200.000/2 tahun dan anggota kelompok dari onefish salai memiliki total pendapatan Rp355.200.000/2 tahun.

c. Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2016-2017

Pada tahun 2016-2017 terdapat 4 kelompok pengolah yang bergabung yaitu wali salai, acu ghali salai, putra agung, qintan agung sejahtera, sedangkan untuk penambahan fasilitas diantaranya mess dan musholla. Untuk total produksi mitra salai, kim salai, salai dua putri dan pudung anugerah memiliki total 395.721/kg, sedangkan untuk kelompok rizky salai dan one fish salai sebesar 242.100/kg, untuk kelompok pengolah baru yaitu wali salai, acu gali salai, putra agung dan qintan agung sejahtera memiliki total produksi 621.334/kg. Kemudian total pendapatan anggota kelompok pengolah yang berada di sentra pada tahun 2016-2017 diantaraya yaitu, mitra salai Rp379.200.000/2 tahun, kim salai Rp484.000.000/2 tahun, salai dua putri Rp508.800.000/2tahun, pudung anugrah Rp144.000.000/2 tahun, rezky salai Rp571.200.000/2 tahun, one fish salai Rp451.200.000/2 tahun. Kemudian total pendapatan anggota kelompok yang baru bergabung di tahun 2016-2017 diantaranya wali salai Rp812.800.000/2 tahun, acu ghali salai Rp 650.800.000/2 tahun, Putra agung Rp576.000.000/2 tahun, dan qintan agung sejahter Rp 528.000.000/2 tahun.

d. Perkembangan sentra pengolahan ikan patin tahun 2018-2019

Pada tahun 2018-2019 penambahan satu kelompok yaitu arion fish, dan penambahan fasilitas berupa rumah jaga. Sementara untuk total produksi tahun 2018-2019 kelompok pengolah mitra salai, kim salai, salai 2 putri dan pudung anugerah memiliki total produksi sebanyak 426.721/kg, sedangkan rizky salai, one fish salai sebesar 260.359/kg dan wali salai, acu ghali salai, putra agung dan qintan agung sejahtera sebesar 708.963/kg, dan untuk arion fish yang baru bergabung sebanyak 103.745/kg. Dapat dilihat total produksi yang terus meningkat maka dengan peningkatan tersebut tentu akan mempengaruhi pendapatan atau gaji anggota kelompok pengolah. Kemudian total pendapatan anggota/karyawan dari kelompok pengolah yang berada di sentra pada tahun 2018-2019 diantaranya yaitu, mitra salai Rp408.000.000/2 tahun, kim salai Rp528.000.000/2 tahun, salai dua putri Rp532.800.000/2 tahun, pudung anugrah Rp 156.000.000/2 tahun, rezky salai Rp 624.000.000/2 tahun, one fish salai Rp499.200.000/2 tahun, wali salai Rp835.200.000/2 tahun, acu ghali salai Rp686.400.000/2 tahun, putra agung Rp652.800.000/2 tahun, dan qintan agung sejahtera Rp547.200.000/2 tahun. Kemudian kelompok yang baru bergabung yaitu aris fish dengan total pendapatan anggota/karyawan sebesar Rp393.600/2 tahun. Dapat dilihat dari total pendapatan anggota/karyawan kelompok pengolah yang semakin meningkat dikarenakan produksi yang juga terus mengalami peningkatan.

**3. Dampak adanya sentra pengolahan ikan patin bagi kehidupan sosial ekonomi kelompok pengolah di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar.**

Berdasarkan sumber data yang diperoleh, dapat disimpulkan beberapa dampak adanya sentra pengolahan ikan patin bagi kehidupan sosial ekonomi kelompok pengolah di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar diantaranya yaitu :

a. Tersedianya lapangan pekerjaan

Berdirinya sentra pengolahan ikan patin di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar ini menjadi lapangan pekerjaan bagi masyarakat, baik itu masyarakat yang bertempat tinggal di Desa Koto Mesjid maupun diluar Desa Koto Mesjid, seperti Desa Pulau gadang dan desa lain yang ada disekitarnya. Bahkan ada beberapa pekerja yang merupakan perantauan dari daerah luar Kabupaten Kampar.

b. Meningkatnya pendapatan

Dikarenakan permintaan pasar yang stabil dan cenderung meningkat, menyebabkan masyarakat melakukan penambahan kolam ikan secara terus menerus. Sehingga dengan penambahan kolam ikan tersebut maka berdampak terhadap peningkatan hasil produksi ikan patin pada sentra pengolahan. Dengan produksi tersebut membuat pendapatan masyarakat yang tergabung kedalam kelompok pengolah pun ikut meningkat.

c. Nama Desa Koto Mesjid dapat dikenal oleh masyarakat luas

Desa Koto Mesjid memiliki potensi sumber daya alam dibidang perikanan khususnya ikan patin sehingga dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat dengan pendapatan yang menjanjikan. Kemudian dengan berdirinya sentra pengolahan ikan patin, Desa Koto Mesjid menjadi semakin populer dengan olahan ikan patin yang beragam seperti ikan salai, ikan asin, bakso, nugget, abon dan kerupuk kulit sehingga menjadikan Desa Koto Mesjid sebagai wisata kuliner dengan olahan oleh-oleh yang beragam. Sentra ini juga sering dikunjungi oleh sekolah-sekolah untuk praktek kerja lapangan. Dengan dikenalnya potensi perikanan di Desa Koto Mesjid banyak arikel yang menuliskan tentang potensi ikan patinya sebagai peluang usaha, bahkan Desa Koto Mesjid sering diliput untuk tayangan youtube dan televisi mengenai potensi dan usaha di bidang perikananya karena hal tersebut menjadikan Desa Koto Mesjid semakin dikenal oleh masyarakat luas. Kesimpulan berisi gambaran hasil penelitian atau jawaban dari hipotesis dan /atau tujuan penelitian atau kesimpulan yang tidak berisi perulangan dari hasil dan pembahasan, tetapi lebih pada ringkasasn hasil temuan yang mendasar. Kesimpulan juga dapat di tuliskan hal-hal yang akan dilakukan terkait gagasasn selanjutnya dari hasil penelitian.

1. **Daftar Pustaka**

Abdurahman, D. (2007). *Metodologi Penelitian Sejarah*. Ar-ruzz Media.

Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka cipta.

Daliman, A. (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Penerbit Ombak.

Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Pustaka Ilmu.

Pratiwi, N. I. (2017). Penggunaan Media Video Call dalam Teknologi Komunikasi. *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial*, *1*(2), 202–224.

Putri, Y. D., Bathara, L., & Hendrik. (2016). *NILAI TAMBAH IKAN PATIN ASAP (Pangasius sutchi) (KASUS PENGOLAHAN IKAN PATIN DI DESA KOTO MASJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR KABUPATEN KAMPAR PROVINSI RIAU)*. 1–10.

Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, *17*(33), 81. https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374

Riyanto, S., & Mardiansjah, F. H. (2018). Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan Dalam Pengembangan Ekonomi Lokal. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, *14*(2), 107–118. https://doi.org/10.33658/jl.v14i2.113

Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.

Suprapto. (2008). Sejarah Perekonomian. In *Permulaan Sejarah Perekonomian dan Pembentukan Kota* (pp. 1–29). Penerbit Universitas Terbuka.

Vinata, R. T. (2017). Power of Sharing Sumber Daya Kelautan Republik Indonesia. *Jurnal Ilmiah Hukum LEGALITY*, *24*(2), 213. https://doi.org/10.22219/jihl.v24i2.4272

Wasino, & Hartatik, E. S. (2018). *Metode Penelitian Sejarah: dari Riset hingga Penulisan.* Magnum Pustaka Utama.

Yantos. (2016). Pemetaan dan Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA 2015). *Jurnal RISALAH,* *27*(1), 32–45.

Zulher, Z., & Norawati, S. (2019). Supply Chain Managemen Pengaruhnya Pada Kinerja Umkm Pada Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid Kecamatan Kecamatan Xiii Koto Kamar. *Menara Ilmu*, *XIII*(8), 120–127.

Zuliarni, S. (2019). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Pada Kampung Patin, Kampar, Riau. *Journal of Applied Business Administration*, *1*(1), 37–46. https://doi.org/10.30871/jaba.v1i1.1258