

## 4. PEMBAHASAN

### 4.1. Penentuan Ukuran Pondok Pesantren

Pada Gambar 1 menunjukkan bahwa adanya keberagaman jumlah santri yang ada pada Kabupaten Kendal. Jumlah santri yang tersebar di seluruh kabupaten Kendal terdapat 28 sampai 2842 santri per pondok pesantren. Dengan adanya variasi yang terlalu besar maka dibagi menjadi 4 bagian. Pembagian Pondok Pesantren ini menggunakan persamaan kuartil. Persamaan ini akan membagi data yang telah didapatkan selama survei menjadi 4 bagian yang sama.

Bagian tersebut dikategorikan menjadi pondok pesantren dengan ukuran kecil, ukuran sedang, ukuran menengah dan ukuran besar. Pondok pesantren dengan jumlah pemondok sebanyak 28 sampai 84 santri, ukuran sedang dengan jumlah santri sebanyak 94 sampai 113, santri dengan jumlah sebanyak 114 sampai 160 mengikuti kategori pondok pesantren dengan ukuran menengah dan ukuran besar terdiri dari santri dengan jumlah 162 sampai 2842 orang. Rata-rata santri yang ada di Kabupaten Kendal berusia 12 – 17 tahun. Daftar ukuran pondok pesantren di Kabupaten Kendal terdapat pada Lampiran 1, 2, 3 dan 4. Dengan adanya pembagian ukuran pondok pesantren ini didasarkan pada penelitian pendahuluan. Adanya penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui gambaran responden (pihak pengelola pondok pesantren) menjawab pertanyaan, membuat kategori ikan yang di konsumsi kemudian digolongkan berdasarkan ukuran pondok pesantren, mengetahui sebaran pondok pesantren yang ada di 9 kecamatan. Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan pada Agustus 2018.

Pondok pesantren dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu pondok pesantren kecil (kurang dari 100 santri), pondok pesantren sedang ( 100-250 santri) dan pondok pesantren besar (lebih dari 250 santri). Usia santri di semua Pondok Pesantren sampel berkisar antara 12 – 18 tahun, dan masih sekolah setara SMP dan SMA. Selama 4 minggu penelitian, semua jenis makanan berbasis ikan yang disajikan di setiap pondok pesantren sampel, tidak ada makanan tersisa. Oleh sebab itu perhitungan konsumsi ikan didasarkan pada jumlah dan jenis ikan yang disajikan setiap hari.

## **4.2. Jumlah Konsumsi Ikan per Kategori Pondok Pesantren per Kapita per Tahun**

Gambar 2 mencerminkan gambaran konsumsi ikan oleh Pondok Pesantren di Kabupaten Kendal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar ukuran suatu pondok pesantren maka semakin tinggi konsumsi ikan. Selama proses survei berlangsung, hal ini disebabkan pendapatan orang tua dari santri yang memondok. Pondok pesantren dengan ukuran kecil mayoritas pekerjaan orang tuanya adalah petani dan buruh. Kita ketahui bahwa nilai tambah pertanian di daerah Kendal tidak terlalu besar, Nilai tambah pertanian yang semakin besar dapat berperan bagi peningkatan pendapatan dan pertumbuhan ekonomi (KEMENKEU, 2012).

Sedangkan pada pondok pesantren dengan ukuran besar mayoritas orang tua santri memiliki pekerjaan yang memiliki pendapatan yang lebih tinggi sehingga mampu pula untuk membayar pondok pesantren dengan biaya yang cukup tinggi. sistem pembayaran pada pondok pesantren dengan ukuran kecil rata-rata membayar dengan murah bahkan ada yang dengan sistem semampunya. Hal ini berdampak pada konsumsi ikan pada pondok pesantren tersebut. Konsumsi ikan cenderung lebih sedikit dan jarang mengkonsumsi ikan dalam kurun waktu 1 bulan. Dapat dikatakan bahwa tingkat pendidikan orang tua yang tinggi mengakibatkan produktivitas kerja yang lebih tinggi dan memungkinkan penghasilan yang tinggi sehingga menunjukkan adanya perbedaan upah atau pendapatan yang diterima (Sadono, 2008). Namun perbedaan tingkatan pendidikan bukanlah permasalahan satu-satunya dalam perbedaan penerimaan tingkat pendapatan.

## **4.4. Konversi data tingkat konsumsi ikan per kapita per tahun**

### **4.4.1 Tingkat Konsumsi Ikan per Kategori Ikan**

Jenis ikan yang di konsumsi oleh santri di Kabupaten Kendal adalah ikan segar, ikan olahan/asinan/awetan, udang dan hewan lain, ikan jadi (*ready to eat*), bumbu berbasis ikan dan lauk berbasis ikan lainnya. Penentuan jenis ikan yang di konsumsi berdasarkan kuesioner yang digunakan oleh Badan Pusat Statistik (2017). Dari berbagai jenis ikan, dibagi menjadi beberapa kategori yaitu ikan tawar komersil, ikan laut komersil, ikan payau komersil, ikan laut tangkap sendiri, ikan tawar tangkap sendiri dan ikan payau tangkap sendiri. Ikan komersil merupakan ikan yang diambil oleh masyarakat dan

didorong dengan adanya bantuan pemerintah untuk menjaga ketahanan pangan yang menjadi komitmen nasional. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 68 tahun 2002, ketahanan pangan merupakan pemenuhan kebutuhan pangan yang diutamakan dari produksi dalam negeri. Namun setiap jenis ikan tidak memiliki kategori ikan yang lengkap. Pembagian jenis ikan berdasarkan kategori ikan terlampir pada Lampiran 5.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2017), jenis ikan yang di konsumsi adalah bandeng, belanak, mujair, mas, lele, nila, gurame, bawal, patin, ekor kuning, tongkol, tuna, cakalang, tenggiri, selar, kembung, teri, kakap, baronang, kerapu, layur, dorang, banar, manyung, gabus, wader, kutuk, belut, janjan, tunul, tigowojo, kiper dan sepat. Udang dan hewan lainnya yang di konsumsi antara lain udang kali, yuyu, siput, udang laut, udang besar, udang sedang, udang kecil rebon basah, cumi-cumi, sotong, ketam, rajungan, kerang (bukur), kerang ijo, kerang darah, kerang srumping. Jenis ikan olahan/asinan/awetan yang di konsumsi antara lain pedo (dari ikan kembung), pindang (dari ikan teri), mangut (dari ikan Manyung), ikan panggang (dari ikan pari), teri kering/asin, ikan asin (dari ikan selar), gerih ikan petek, gerih dari ikan kiper, ikan kemasan (kalengan/plastik), rebong kering, bandeng presto, ikan asin (dari ikan gabus). Ikan jadi atau *ready to eat* yang di konsumsi antara lain lele goreng, nila goreng atau bakar, mujahir goreng, bawal goreng, gurame goreng, patin goreng, belut goreng, wader goreng, rempeyek wader, wader tepung, botok yuyu, belanak goreng, Bandeng goreng, janjan goreng, rempeyek udang, gimbal udang, rempeyek teri, botok udang, botok teri, botok kakap, botok jamur, botok tahu, botok petai cina, pepes waleran, pepes ikan, pepes udang dan otak-otak. Bumbu berbasis ikan yang di konsumsi yaitu terasi, petis, kecap, saus tomat, saus sambal dan sambal kemasan. Laul berbasis ikan yang di konsumsi adalah kerupuk udang, kerupuk terung, kerupuk kulit ikan, bakso ikan, tahu bakso dan kerupuk tenggiri. Jenis ikan yang di konsumsi bermacam-macam setiap pondok pesantren. Setiap jenis ika terbagi menjadi 3 tingkatan yaitu ikan payau, ikan tawar dan ikan laut.

Pengambilan data tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Kendal didapatkan 57 pondok pesantren yang terdapat pada Lampiran 1, 2,3 dan 4. Data didapatkan konsumsi ikan 12 hari dalam 1 bulan. Hal ini disebabkan pengambilan data diambil dari daftar menu dan

wawancara kepada pihak pengelola. Maka untuk mendapatkan data dalam 1 bulan maka 3 hari dikalikan dengan 4 bulan. Setelah didapatkan data 1 bulan, maka tahap selanjutnya adalah mengkonversikan data dengan tabel yang sudah ditentukan oleh Dinas Perikanan Kelautan yang terdapat pada Lampiran Setiap jenis ikan memiliki angka koversi yang berbeda. Untuk table pengkonversian ikan terdapat pada Lampiran 7 dan kuesioner yang digunakan terdapat pada Lampiran 6. setelah di dapatkan data per kg per bulan. Tahap selanjutnya adalah mencari banyaknya angka konsumsi yang di konsumsi ikan berdasarkan jenis dengan dibandingkan dengan ukuran pondok pesantren. Dari rata-rata konsumsi setiap jenis ikan kemudian dibagi dengan jumlah santri dari semua pondok pesantren dengan ukuran yang sudag di tentukan, kemudian dikalikan dengan 12 untuk mengetahui tingkat konsumsi ikan perkapita per tahun. Berikut adalah tingkat konsumsi ikan berdasarkan ukuran pondok pesantren.

Jumlah santri yang berada di pondok pesantren dengan ukuran kecil sebanyak 846 santri, pondok pesantren sedang sebanyak 1009 santri, pondok pesantren menengah sebanyak 1387 santri dan pondok pesantren dengan ukuran besar sebanyak 10166 santri. Dari jenis ikan yang di konsumsi, semakin besar ukuran suatu pondok pesantren maka semakin tinggi tingkat konsumsi ikan di kabupaten Kendal. Mayoritas pondok pesantren dengan ukuran kecil dan menengah adalah pondok salafiyah. Pondok pesantren salafiyah merupakan pondok pesantren yang sistem pengajaran kepada santri yang bersifat tradisional dan mayoritas dikelola secara kekeluargaan (Azyumardi, 2001). Sedangkan pada pondok pesantren dengan ukuran menengah dan besar dikelola dengan sistem pengajaran yang modern. Sistem pengajaran pondok pesantren dengan cara menngunakan kurikulum, ada manajemen yang dikelola dan batasan umum (Fahrurrozi, 2013).

Berdasarkan survei yang dilakukan pada Agustus 2018 – September 2019 kemudian dilanjut dengan Februari 2019, pada pondok pesantren dengan ukuran besar mengkonsumsi ikan dalam bentuk segar serta udang dan hewan lainnya, dimana ikan dan udang yang dibeli dalam keadaan mentah kemudian dikelola menjadi masakan oleh pihak pengelola pondok pesantren. Konsumsi ikan pada pondok pesantren dengan ukuran besar juga cukup sering. Berbeda dengan pondok pesantren dengan ukuran kecil

yang lebih banyak mengonsumsi bumbu berbasis ikan dan lauk berbasis ikan lainnya. Hal ini disebabkan secara garis besar pondok pesantren ukuran kecil mayoritas jarang mengonsumsi ikan segar, udang maupun ikan olahan. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Nasir (2005) bahwa pondok pesantren kecil pada umumnya mempunyai santri dibawah 1000 orang yang berasal dari sekitar kabupaten, sedangkan pesantren besar memiliki santri antara 1000 sampai 2000 orang dengan popularitas yang menarik santri dari beberapa kabupaten dan seluruh Indonesia.

Rata-rata konsumsi per kapita per hari menurut komoditas makanan dan pengelompokan pengeluaran pada tahun 2018, mayoritas masyarakat di Kabupaten Kendal mengonsumsi 7,03 gram per hari. Tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Kendal pada tahun 2017 adalah 17,96 kg/kapita/tahun (SUSENAS, 2017). Nilai ini termasuk nilai yang rendah jika dibandingkan dengan konsumsi ikan nasional yang memiliki target 28 kg/kapita/tahun. Julukan sebagai kota santri ini memiliki sumber ikan yang cukup melimpah. Data yang didapatkan oleh SUSENAS (2017) dalam skala rumah tangga. Hal ini dapat dikatakan bahwa tingkat konsumsi ikan belum terhitung secara menyeluruh karena belum termasuk konsumsi di luar rumah tangga. Pondok pesantren merupakan salah satu penyumbang konsumsi ikan yang ada di Kabupaten Kendal karena merupakan kategori di luar rumah tangga. Jumlah pesantren di kabupaten Kendal sebesar 245 dengan total 29.140 santri (Biro Pusat Statistik Kabupaten Kendal, 2017).

Pondok pesantren kabupaten Kendal mengonsumsi jenis ikan antara lain ikan segar, ikan olahan/asinan/awetan, udang dan hewan lainnya, bumbu berbasis ikan, lauk lainnya berbasis ikan dan ikan jadi (ready to eat). Ikan segar merupakan ikan yang dibeli dalam keadaan segar, yang belum diolah atau mentah baik yang baru ditangkap maupun ikan yang didinginkan. Ikan olahan/asinan/awetan adalah ikan yang sudah mengalami pengolahan dalam waktu tertentu. Setiap jenis ikan yang di konsumsi dibagi menjadi 2 tingkatan yaitu ikan yang bersifat komersial dan ikan yang ditangkap. Ikan yang ditangkap sendiri merupakan ikan yang ditangkap secara langsung oleh pihak pengelola pondok pesantren dan memiliki jumlah ikan yang tidak banyak diproduksi, sedangkan ikan komersial merupakan ikan yang penangkapan dari alam secara

langsung (baik darat, laut maupun oayau) dan bisa dari hasil pembudidayan (Sari *et al*,2014).

Pusat pemasaran ikan segar pada Kabupaten Kendal berasal hanya dipasarkan melalui TPI (Tempat Pelelangan Ikan) setempat dan disalurkan kepada pedagang untuk dijual langsung kepada pedagan untuk dijual di pasar tradisional di seluruh wilayah Kabupaten Kendal (Sari *et al*,2014). Ikan yang diperjualbelikan meliputi ikan tawar, ikan laut dan ikan payau. Berikut adalah pembagian jenis ikan berdasarkan kategori ikan yang di konsumsi

#### **4.4.2 Tingkat Konsumsi Ikan Segar**

Ikan segar yang di konsumsi pada setiap pondok pesantren meliputi ikan payau komersil, ikan tawar komersil, ikan laut komerslm ikan tawar tangkap sendiri dan ikan laut tangkap sendiri. Berdasarkan gambaran secara garis besar, pondok pesantren memiliki tingkat konsumsi ikan segar jika dibandingkan dengan pondok pesantren lainnya dan angka konsumsi terendah terdapat pada pondok pesantren kecil. Namun pada ikan tawar tangkap sendiri, pondok pesantren besar memiliki tingkat konsumsi yang rendah jika dibandingkan dengan pondok pesantren kecil.

##### **4.4.2.1 Tingkat konsumsi ikan tawar komersial dibandingkan dengan ikan tawar tangkap sendiri pada ikan segar**

Berdasarkan Gambar 5., ikan tawar komersial yang memiliki angka konsumsi tertinggi terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran besar. Angka konsumsi tawar komersial pada pondok pesantren besar sebesar 8.78 kg/kapita/tahun. sedangkan ikan tawar komersil dengan nilai terendah terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran kecil (5.74 kg/kapita/tahun). namun hal ini berbanding terbaik dengan konsumsi ikan tawar tangkap sendiri, dimana pondok kecil memiliki tingkat konsumsi paling tinggi (1.12 kg/kapita/tahun) daripada pondok pesantren besar (0.34 kg/kapita/tahun). semakin besar ukuran suatu pondok pesantren maka semakin tinggi tingkat konsumsi ikan tawar komersial pada ikan segar. Namun, pada ikan tawar tangkap sendiri berbanding terbalik dengan ikan tawar komersial. Semakin besar pondok pesantren maka semakin kecil tingkat konsumsu ikan tawar tangkap sendiri. Ikan tawar komersial meliputi mujair, mas, lele, gurame, bawal dan patin. Mayoritas jenis komersial tersebut merupakan ikan

budidaya. Berdasarkan Badan usat Statistik Kabupaten Kendal (2017) ikan tawar komersial berasal dari tambak dan kolam.

Rata-rata produksi ikan tambak dari seluruh kecamatan di Kendal sebesar 22.199.27 ton, sedsngkan ikan kolam sebesar 2.024.270 ton sehingga dapat di total sebanyak 24.142.548 ton. Produksi ikan lele sebesar 1.873.328 ton, gurame sebear 71335 ton, nila sebesar 56.485 ton, patin sebesar 2665 ton, bawal sebear 7465 ton. Produksi ikan komersial di kabupaten Kendal mencukupi permintaan. Berbeda dengan ikan tawar tangkap sendiri. Selain ikan tawar tangkap sendiri memiliki jumlah populasi ikan yang tidak banyak. Salah satu contoh ikan tangkap sendiri yang memiliki populasi yang sedikit adaha belut. Belut pada umumna hidup di sawah, namun seiring bertambah sedikitnya lahan sama di pulau Jawa berdampak pada terancamnya habitat belut (Affandi, 2003). Faktor lain yang mempengaruhi mengapa pondok kecil banyak mengkonsumsi ikann tawar tangkap sendiri karena beberapa pondok berdekatan pada sawah dan sungai. Sehingga memungkinkan adanya penangkan ikan secara langsung dan kemudian dibawa pulang ke pondok mereka masing-masing.

Namun, dilihat dari tingkat konsumsi pondok kecil juga memiliki tingkat konsumsi yang rendah. karena terkait dengan ekonomi yang ada di pesantren tersebut. Pondok kecil memiliki murid yang jumlahnya hanya puluhan dan dikelola oleh pribadi dan berbasis kekeluargaan. Menurut Syahyuti (1999), pondok pesantren kecil pada umumnya melakukan iuran yang tidak tetap, dan hanya ingin dianggap sebagai pondok pesantren yang ukurannya kecil dikarenakan tidak ada keinginan untuk menjadi pondok pesantren yang besar. Berbeda halnya dengan pondok besar, yang sudah dikelola sedang sistem yang modern dan adanya penerapan kurikulum. Sumber dana dari pondok besar adalah bantuan dari donatur atau bisa dari yayasan. Adanya dana yang dikelola oleh yayasan menjadi usaha kecil seperti membuka warung atau koperasi di ssekitar lingkungan pondok atau bisa jadi di luar lingkungan pondok. Pemisahan dana untuk santri sendiri menjadi titik tolak utama di pondok besar dan salah satu hal ini berpengaruh juga pada tingkat konsumsi ikan, jenis dan kategori ikan yang di konsumsi (Taryoto *et al*, 1997)

#### **4.4.2.2 Tingkat konsumsi ikan laut komersial dibandingkan dengan ikan laut tangkap sendiri pada ikan segar**

Berdasarkan Gambar 6., tingkat konsumsi ikan laut komersial yang tertinggi terdapat pada pondok pesantren besar. Semakin besar ukuran pondok pesantren maka semakin tinggi tingkat konsumsi ikan laut komersial. Berdasarkan Statistik Tempapt Pelelangan Ikan di Kabupaten Kendal (2016) jenis ikan laut komersial yang paling banyak di konsumsi adalah teri (1.0005.951 kg/tahun) dan kembung (91.649 kg/tahun). sedangkan pada ikan laut tangkap sendiri, konsumsi ikan tertinggi terdapat pada pondok pesantren menengah (0,86 kg/kapita/tahun) dan terendah terdapat pada pondok pesantren sedang. Salah satu ikan tawar tangkap sendiri yang paling banyak di konsumsi berdasarkan data dari Statistik Tempapt Pelelangan Ikan di Kabupaten Kendal (2016) adalah tigowojo. Menurut Dinas Perikanan dan Kelautah Kabupaten Kendal (2017), jumlah penangkapan ikan laut sebesar 3.326.763 ton dan pada perairan umum sebesar 256.714 ton. Dapat disimpulkan bahwa kebutuhan ikan laut di kabupaten Kendal sangat tinggi. ikan laut sendiri merupakan ikan yang memiliki peran yang cukup tinggi karena permintaan pasar domestic yang tinggi juga.

Pada umumnya ikan laut memang diperjual belikan secara komersial dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang ada (Mayunar, 1999).

Tinggi rendahnya konsumsi ikan pada pondok bergantung juga pada tingkat ekonomi pada pondok pesantren yang bersangkutan. Salah satunya disebabkan, karena tidak semua pondok berkeinginan menjadi pondok yang besar dengan murid ratusan orang. Pondok-pondok yang kecil tersebut tetap dibutuhkan sebagai tahap awal, dan jika alumninya ingin melanjutkan ke pendidikan yang lebih tinggi dapat pindah ke pesantren lain (Syahyuti, 1999). Kemudian juga sistem keuangan pada pondok pesantren. Bagi pondok pesantren besar, iuran menjadi sesuatu yang umum dilakukan karena pesantren besar mayoritas sudah berbentuk yayasan dan menerapkan jenis pendidikan dengan kurikulum Departemen Agama, pembayaran SPP sudah menjadi suatu yang umum dengan besar yang sudah ditentukan (Taryoto *et al*, 1997). Hal ini juga berpengaruh pada tingkat konsumsi ikan disuatu pondok pesantren. Pondok pesantren besar juga mampu untuk membeli ikan yang harganya relatif tinggi karena memiliki anggaran tersendiri untuk santri yang memondok.

#### **4.4.2.3 Tingkat konsumsi ikan payau komersial dibandingkan pada ikan segar**

Pada jenis ikan segar ini, hanya ada ikan payau komersial yang ada. Hal ini juga disesuaikan dengan kuesioner yang digunakan oleh Badan Pusat Statistik. Ikan yang di konsumsi antara lain ikan bandeng dan belanak. Tingkat konsumsi ikan payau terbesar terdapat pada pondok besar (3.05 kg/kapita/tahun) dan terkecil terdapat pada pondok pesantren kecil (1.27 kg/kapita/tahun). ikan yang dijual secara komersial mayoritas memiliki harga yang cukup baik, produksi ikan bandeng berdasarkan Dinas Perikanan dan Kelautan (2018) produksi ikan bandeng sebesar 11.915.760 ton dalam kurun waktu 1 tahun.

#### **4.4.2.4 Tingkat Konsumsi Udang laut komersial dibandingkan dengan udang tawar tangkap sendiri pada Udang dan hewan lainnya**

Pada udang laut tangkap sendiri dengan angka konsumsi tertinggi sebesar 0,51 kg/kapita/tahun terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran sedang dan terendah sebesar 0,19 kg/kapita/tahun adalah pondok pesantren dengan ukuran besar dan menengah. Berdasarkan Gambar 8., udang laut komersial yang memiliki angka konsumsi tertinggi ada pada pondok pesantren dengan ukuran besar (3,71 kg/kapita/tahun) dan terendah pada pondok pesantren dengan ukuran kecil (0,44 kg/kapita/tahun). dapat disimpulkan bahwa semakin besar ukuran pondok pesantren maka besar konsumsi udang laut komersial. Namun pada pondok pesantren dengan ukuran menengah mengalami penurunan.

Pada udang tawar tangkap sendiri, semakin besar ukuran suatu pondok pesantren maka semakin rendah konsumsi pada udang jenis tersebut. Namun pada pondok pesantren dengan ukuran sedang mengalami peningkatan konsumsi udang laut tangkap sendiri. Udang tawar tangkap sendiri yaitu udang kali, yuyu dan siput. Siput atau keong tawar hidup di area persawahan dan jumlah yang tidak banyak seperti udang laut. Hal ini disebabkan karena udang laut mempunyai budidaya sendiri sehingga jumlah udang akan mencukupi kebutuhan pasar. Selain itu juga hanya pondok pesantren besar yang mampu membeli udang secara komersial karena memiliki anggaran khusus untuk santri sendiri (Dhofier, 1994).

#### **4.4.2.5 Tingkat Konsumsi ikan laut komersial dibandingkan dengan ikan tawar komersil dan ikan payau pada ikan olahan/asinan/awetan**

Ikan olahan/asinan/awetan adalah ikan yang sudah mengalami pengolahan dalam waktu tertentu (Widiarti, 2010). Berdasarkan Gambar 9., ikan jadi yang banyak di konsumsi adalah ikan dengan kategori komersil (baik tawar, laut maupun payau). Ikan tawar komersil yang di konsumsi paling banyak terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran sedang (0,42 kg/kapita/tahun) dan terendah pada pondok pesantren dengan ukuran besar (0,19 kg/kapita/tahun). pondok pesantren dengan ukuran sedang mengkonsumsi ikann payau komersil terbesar dengan angak konsimsi 2,11 kg/kapita/tahun dan angka konsumsi terkecil terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran menengah yaitu sebesar 0,53 kg/kapita/tahun.

ikan laut komersial dengan angka konsumsi tertinggi terdapat pada poondok pesantren dengan ukuran menengah (12.14 kg/kapita/tahun) dan terendah terdapat pada pondok pesantren dengan ukuran sedang. Seperti gambaran pada umumnya bahwa semakin besar ukuran suatu pondok pesantren maka semakin tinggi konsumsi ikan laut yang bersifat komersial. Namun berbeda dengan ikan payau komersial dan ikan tawar komersial, dimana pondok pesantren besar memiliki tingkat konsumsi yang rendah. ikan payau komersial yang di konsumsi adalah bandeng presto. Ikan tawar komersial yang di konsumsi adalah ikan asin yang berasal dari ikan gabus.

#### **4.4.2.6 Ikan jadi (*ready to eat*)**

Ikan jadi disini adalah ikan yang dibeli secara langsung dan memiliki umur simpan yang pendek. Berbeda dengan ikan olahan/asinan/awetan yang memiliki umur simpan yang cukup lama. Umur simpan untuk ikan jadi  $\pm$  24 jam. Pihak pengelola pondok pesantren membeli ikan dalam keadaan sudah matang dan siap disantap. ikan kategori dan ikan laut komersil mengalami peningkatan rata-rata konsumsi ikan seiring dengan semakin besarnya ukuran pondok pesantren. Dari setiap ukuran pondok pesantren, ikan laut komersil merupaka ikan yang paling banyak di konsumsi dari semua ukuran pondok pesantren, namun hal ini berbanding terbalik dengan ikan payau komersil dimana ikan kategori ini merupaka ikan yang paling sedikit di konsumsi dari setiap. Secara keseluruhan semakin besar ukuran pondok pesantren maka semakin tinggi rata-rata konsumsi per kg per kapita per tahun per pondok pesantren. Namun pada ikan tawar

komersil dan ikan tawar tangkap sendiri mengalami penurunan rata-rata konsumsi pada pondok pesantren ukuran besar.

#### **4.4.2.7 Bumbu Berbasis Ikan**

Bumbu berbasis ikan antara lain terasi, petis, kecap, saus tomat dan saus sambal. Rata-rata konsumsi bumbu berbasis ikan mayoritas berasal dari ikan laut komersil. Semakin besar ukuran pondok pesantren maka semakin sedikit konsumsi pada ikan laut komersil. Pondok pesantren kecil yang paling banyak mengkonsumsi ikan laut komersil jika dibandingkan dengan pondok pesantren dengan ukuran besar. Hal ini disebabkan karena bumbu berbasis ikan ini sering di konsumsi dengan lauk yang lain. Mayoritas pondok pesantren kecil mengkonsumsi bumbu yang berdampingan dengan sayur mayur (contoh kangkung dan lalapan).

#### **4.4.2.8 Lauk berbasis ikan Lainnya**

Lauk berbasis ikan terdiri dari kerupuk udang, kerupuk terung, kerupuk ikan, bakso ikan, tahu bakso dan kerupuk kulit ikan. Berdasarkan hasil pengamatan setiap pondok pesantren memiliki tingkat konsumsi yang sama terhadap ikan laut komersil. Namun hal ini berbeda dengan pondok pesantren dengan ukuran sedang. Pondok pesantren ukuran sedang ini memiliki tingkat konsumsi paling rendah jika dibandingkan dengan pondok pesantren yang lain.

