

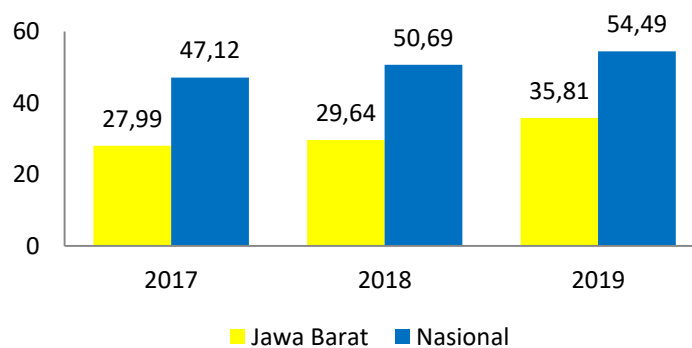
## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia dianggap penting terlebih dari peranan sektor pertanian terhadap penyediaan lapangan kerja, penyediaan pangan, penyumbang devisa negara melalui ekspor dan sebagainya. Pertanian dalam arti luas adalah semua yang mencakup kegiatan pertanian tanaman pangan, hortikultura, kehutanan, peternakan, dan perikanan. Sedangkan pertanian dalam arti sempit adalah suatu budidaya tanaman kedalam suatu lahan untuk mencukupi kebutuhan (Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian, 2011).

Hasil perikanan Indonesia, baik dalam bentuk segar maupun olahan, semakin diminati pasar dalam maupun luar negeri. Masalah yang dihadapi adalah produk ikan dalam produk segar dapat mengalami kemunduran mutu misalnya cepat membusuk. Oleh karena itu perlu upaya mempertahankan mutu dengan cara penanganan yang tepat supaya ikan tetap sempurna atau dalam bentuk olahan. Bahkan dengan cara mengawetkan dan mengolahnya secara ekonomis nilai tambah produk juga meningkat (Afrianto dan Liviawaty. 2008).

Laporan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Barat Konsumsi ikan mengalami kenaikan per tahunnya.



Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Barat  
Gambar 1. Konsumsi Ikan di Jawa Barat

Angka konsumsi ikan tahun 2017-2019 mengalami kenaikan 47,12 kg/kapita tahun 2017, kemudian 50,69 kg/kapita di tahun 2018 dan 54,49 kg/kapita tahun 2019.

Meskipun mengalami kenaikan, tingkat konsumsi ikan di Jawa Barat masih di bawah angka konsumsi Nasional. Angka konsumsi ikan yaitu jumlah kilogram ikan yang dikonsumsi masyarakat selama satu tahun dalam bentuk konversi setara konsumsi ikan utuh segar. Angka konsumsi ikan menggambarkan kebutuhan jenis ikan di tiap daerah, mengetahui pola konsumsi masyarakat di suatu daerah dan mengetahui sumbangan ikan terhadap konsumsi pangan. Angka konsumsi ikan didapat dari penjumlahan Konsumsi di Rumah Tangga (KIDRT) ditambah Konsumsi Luar Rumah Tangga dan Konsumsi Tidak Tercatat. Kenaikan angka konsumsi ikan didorong oleh program Gerakan Makan Ikan (Gemarikan).

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat didalamnya. Daya tahan ikan yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan, oleh karena itu, sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut maka dapat dilakukan diversifikasi produk olahan diantaranya petis, abon, dendeng, kerupuk, sosis, nugget, dan empek-empek (Adawiyah,2008).

Beberapa jenis ikan air tawar yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yaitu ikan mujair, ikan mas, ikan nila, ikan lele dan masih banyak lagi. Masyarakat mengkonsumsi ikan baik yang sudah dewasa maupun ikan yang terbilang masih kecil. Ikan kecil sering diolah menjadi ikan pepes, digoreng langsung, adapun ikan kecil yang dibalut dengan tepung terigu kemudian digoreng atau yang sering disebut dengan goreng ikan *baby fish*. Goreng ikan *baby fish* menggunakan bahan baku anak ikan nila, anak ikan mujair, anak ikan mas dan berbagai macam anakan ikan. Selain anakan ikan tersebut, ada ikan kecil berperut gemuk yang diolah kemudian dikonsumsi oleh masyarakat yaitu ikan Gupi.



Gambar 2. Ikan Gupi

Ikan Gupi (*Gambusia affinis*) hidup di perairan tawar sungai, rawa-rawa, dan danau. Ikan ini sering menjadi bahan baku makanan produk olahan agroindustri oleh masyarakat, terutama masyarakat yang berada di Kota Tasikmalaya. Soekartawi (2009) menyatakan bahwa mengingat jenis industri pertanian yang dapat dikembangkan di pedesaan sangat banyak, maka perlu diprioritaskan pertumbuhan agroindustri yang mampu menangkap efek ganda yang tinggi baik bagi kepentingan pembangunan nasional, pembangunan di pedesaan khususnya maupun bagi perekonomian daerah pada umumnya.

Olahan agroindustri ikan ini diperdagangkan di daerah kawasan Objek Wisata Situ Gede Kota Tasikmalaya. Ikan gupi atau yang biasa disebut oleh masyarakat setempat dengan sebutan ikan *burayak* ini sering menjadi bahan olahan kuliner yang cukup diminati oleh masyarakat, sehingga produk ini menjadi salah satu oleh-oleh jajanan kuliner khas Situ Gede yang sering dibeli oleh wisatawan. Namun keberlanjutannya usaha ini tergantung pada kunjungan wisatawan yang umumnya meningkat pada hari besar dan hari libur sekolah, sehingga usaha agroindustri ini belum memiliki catatan usaha yang menjadikan ketidak tahuan perkembangan usahanya. Maka dari itu, diperlukannya penelitian mengenai tahapan produksi, biaya penerimaan pendapatan, dan analisis kelayakan usaha agroindustri ikan gupi di Objek Wisata Situ Gede Kota Tasikmalaya untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha agroindustri tersebut.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dapat ditemukan identifikasi masalah ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi agroindustri ikan gupi?
2. Berapa biaya, penerimaan, dan pendapatan agroindustri ikan gupi?
3. Bagaimana tingkat kelayakan usaha agroindustri ikan gupi?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi agroindustri ikan gupi.
2. Menganalisis biaya, penerimaan, dan pendapatan agroindustri ikan gupi.
3. Menganalisis kelayakan usaha agroindustri ikan gupi.

## **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Penulis, penelitian ini sebagai penambah wawasan ilmu dan pengalaman, serta dapat melatih dan mengembangkan kemampuan berpikir dan menganalisis permasalahan yang ada di lapangan.
2. Pengusaha, hasil penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan upaya untuk meningkatkan usaha agroindustri ikan gupi.
3. Pembaca, hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang studi kelayakan bisnis, khususnya terkait di bidang usaha ikan.