

BAB II TINJAUAN DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Ikan Gupi

Menurut Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) Kementerian Kelautan dan Perikanan bahwa, Ikan Gupi (*Gambusia affinis*) adalah ikan air tawar berukuran kecil dengan perut gemuk, perut sedikit melengkung, kepala besar dengan permukaan bagian atas datar, mulut kecil, mata relatif besar, batang ekor panjang dengan bentuk sirip ekor yang membulat. Seluruh permukaan tubuh ditutupi oleh sisik yang besar dan tidak memiliki garis lateral. Ikan jenis ini memiliki warna hijau zaitun kecoklatan, abu-abu kebiruan dengan warna kulit putih keperakan. Ukuran panjang tubuh ikan jantan hingga mencapai 40mm sedangkan untuk ikan betina mencapai panjang 70 mm. Klasifikasi ikan gupi:

Nama Latin	: <i>Gambusia affinis</i>
Kingdom	: <i>Animalia</i>
Phylum/Divisi	: <i>Chorodata</i>
Famili	: <i>Poeciliidae</i>
Genus	: <i>Gambusia</i>
Nama Umum	: <i>Mosquito fish, western mosquito fis</i>

2.1.2 Agroindustri

Imam Santoso (2013) agroindustri merupakan pabrik yang mengelola bahan baku hasil pertanian termasuk tanaman, ternak, dan tanah menjadi olahan produk, sedangkan menurut Soekartawi (2005) agroindustri adalah industri yang berperan menyediakan bahan baku yang berasal dari hasil produk pertanian dan berperan dalam pengembangan sebagai kelanjutan dari pembangunan di bidang pertanian, serta berdampak dalam penambahan pendapatan, menyediakan lapangan pekerjaan, dan menambah devisa serta mendukung pertumbuhan. Karakteristik agroindustri dalam agribisnis memiliki kelebihan dibandingkan dengan industri lainnya yaitu:

1. Memiliki keterikatan yang kuat, baik dengan industri hulu maupun industri hilir,

2. Menggunakan sumber daya alam yang ada dan dapat diperbaharui serta lebih banyak tenaga kerja yang dilibatkan baik yang berpendidikan maupun yang kurang berpendidikan,
3. Mampu memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif,
4. Dapat menampung tenaga kerja dalam jumlah besar.

Agroindustri menurut Badan Pusat Statistik (2011) terbagi menjadi 4 golongan, penggolongan industri oleh BPS menurut banyaknya tenaga kerja adalah sebagai berikut:

1. Industri rumah tangga, yang memiliki tenaga kerja sekitar 1-4 orang.
2. Industri kecil yang memiliki tenaga kerja sekitar 5-19 orang
3. Industri sedang atau menengah yang memiliki tenaga kerja 20-99 orang
4. Industri besar memiliki tenaga kerja lebih dari 100 orang

2.1.3 Proses Produksi

Proses Produksi menurut Heizer (2009) merupakan suatu cara, metode, atau pun teknik penambahan manfaat dari suatu produk. Peran proses produksi sangatlah vital untuk menghasilkan produk dan jasa, sedangkan menurut Pangestu Subagyo (2000) terdapat 2 jenis proses produksi yaitu: (1) proses produksi terus-menerus (*continuous process*) adalah suatu proses produksi dimana terdapat pola urutan yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan produksi yang dilakukan oleh perusahaan yang bersangkutan sejak dari bahan baku sampai menjadi bahan jadi. (2) proses produksi terputus-putus (*intermittent process*) adalah proses produksi dimana terdapat beberapa pola atau urutan pelaksanaan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan sejak bahan baku sampai produk akhir.

Pemerintah Indonesia melalui Badan Pengawas Obat serta makanan (BPOM) telah mengatur upaya-upaya untuk meningkatkan keamanan pangan khususnya pada industri rumah tangga dengan diterbitkannya Peraturan kepala BPOM nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012) tentang Pendoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Cara produksi pangan yang baik merupakan suatu

pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan supaya bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi.

Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 (2012) tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga dijelaskan beberapa poin penting yang harus diperhatikan antara lain:

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Untuk menetapkan lokasi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) perlu mempertimbangkan keadaan serta kondisi lingkungan yang mungkin dapat terjadi sumber pencemaran potensial serta telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi produk yang diproduksinya.

- a. Lokasi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) seharusnya dijaga supaya tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.
- b. Lingkungan, seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara : (1) sampah dibuang dan tidak menumpuk (2) tempat sampah selalu tertutup (3) jalanan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas IRTP seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

- a. Bangunan Ruang Produksi, sebaiknya cukup luas serta mudah untuk dibersihkan dan sebaiknya tidak digunakan untuk memproduksi produk selain pangan.
- b. Fasilitas, untuk kelengkapan di ruang produksi sebaiknya memadai seperti terdapat tempat cuci tangan di luar ruangan produksi, keadaan cahaya ruangan cukup terang yang bertujuan untuk memudahkan pengerjaan karyawan, serta terdapat tempat penyimpanan khusus untuk bahan baku.

3. Peralatan Produksi

Tata letak peralatan produksi diatur supaya tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan sebaiknya di desain, dikonstruksi dan diletakan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.

- a. Bahan peralatan produksi, sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan, atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama.
- b. Tata letak peralatan produksi, sebaiknya diletakan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara hygiene, memudahkan pembersihan, dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang.
- c. Alat ukur/timbangan seharusnya dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur/timbangan bahan tambah pangan (BTP).

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Sumber air bersih untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan/ atau air minum.

5. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Penetapan spesifikasi bahan
- b. Penetapan komposisi dan formula bahan
- c. Penetapan cara produksi yang baku
- d. Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan
- e. Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kedaluarsa

Untuk penetapan spesifikasi bahan yang mencakup bahan baku, bahan tambahan termasuk air dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) haruslah bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan yang berbahaya, serta tidak merugikan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditentukan. Apabila

menggunakan BTP harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya dan penggunaan yang standar mutu. Persyaratan yang belum ditetapkan harus memiliki izin dan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI).

6. Pelabelan Kemasan Produk Pangan

Kemasan pangan IRT diberi label yang jelas dan informatif untuk kemudahan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengkonsumsi pangan IRT. Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintahan Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau Perubahannya, dan Peraturan lainnya tentang label dan iklan pangan. Label pangan sekurang-kurangnya memuat:

- a. Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- b. Daftar bahan atau komposisi yang digunakan
- c. Berat bersih atau isi bersih
- d. Nama dan alamat IRTP
- e. Tanggal, Bulan dan tahun kadaluarsa
- f. Kode produksi
- g. Nomor P-IRT

7. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

2.1.4 Standar Operasional Produksi Higiene Sanitasi Jasa Boga

Budiharjo (2014) Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman, bagaimana karyawan dapat menjalankan pekerjaannya. Sedangkan Higiene Sanitasi Jasaboga menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI

Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (2011) menyatakan bahwa *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan supaya aman dikonsumsi.

2.1.5 Konsep Biaya

Ken Suratiyah (2015) menyatakan pemahaman terhadap hubungan antara biaya, penerimaan, pendapatan, serta kelayakan usaha dengan aktivitas bisnis sangat menentukan keberhasilan terhadap suatu usaha. Biaya merupakan semua pengeluaran yang digunakan, dimana biaya diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu:

1. Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Adapun yang termasuk biaya biaya tetap adalah sewa tanah atau sewa lahan, biaya penyusutan dan pajak bumi dan bangunan (PBB).

2. Biaya Tidak Tetap (*Variabel Cost*)

Biaya tidak tetap atau biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin besar juga jumlah total biaya variabelnya. Adapun yang dimaksud biaya tidak tetap adalah biaya tenaga kerja, biaya bahan baku.

3. Biaya Total (*Total Cost/TC*)

Biaya total adalah total dari keseluruhan biaya produksi, penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya tidak tetap.

2.1.6 Penerimaan Usaha

Ken Suratiyah (2015) menyatakan bahwa, penerimaan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Konsep penerimaan menurut Soekartawi (2005) merupakan perkalian antara produksi yang diperoleh harga jual. Jadi penerimaan usaha adalah jumlah total produksi dikalikan dengan harga jual satuan produksi.

2.1.7 Pendapatan Usaha

Soekartawi (2009), pendapatan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya-biaya. Biaya-biaya yang dimaksud meliputi biaya tetap ditambah biaya variabel yang dikeluarkan usaha agroindustri ikan gupi. Jadi pendapatan diperoleh dari hasil penjualan produk yang dikurangi dengan biaya penerimaan, sedangkan keuntungan diperoleh dari hasil penjualan produk yang sudah dikurangi dengan biaya operasional, harga pokok penjualan serta biaya pengeluaran lainnya.

2.1.8 Kelayakan Usaha

Supriono (2000) R/C adalah perbandingan antara total penerimaan dari hasil jual suatu produksi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Rasio ini merupakan indikator penting bagi para pengusaha untuk mengukur kemampuan atau kelayakan usaha yang dijalaninya. Ken Suratiyah (2015) menyatakan bahwa analisis kelayakan usaha menggunakan R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya. Kriteria penilaian R/C adalah: apabila R/C (>1) maka usaha tersebut menguntungkan, apabila R/C ($=1$) maka usaha berada di titik impas, dan apabila R/C (<1) maka usaha tersebut tidak menguntungkan atau rugi.

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu sangatlah diperlukan yang berfungsi untuk bahan acuan dan referensi untuk penelitian ini, maka dari itu dicantumkan beberapa penelitian Analisis Kelayakan Usaha yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu terkait Analisis Kelayakan Usaha

No.	Nama Dan Judul	Penelitian Terdahulu		
		Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Analisis Kelayakan Usaha Ikan Asin Sepat Kering (<i>Tricogaster, sp</i>) Di Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan (Fenny Refiana, Yayuk Mintawahyuningsih, Ahmad Baparki. 2023)	Kegiatan usaha sudah berjalan dengan kapasitas produksi 134 kg dengan harga Rp.65.000/Kg. variabel adalah Rp.2.475.000/petani. Penerimaan rata-rata Rp.8.710.000/petani. Keuntungan rata-rata	Menghitung biaya, penerimaan, dan pendapatan R/C.	Tempat penelitian berada di Kalimantan selatan. Komoditas yang diteliti merupakan ikan asin sepat kering.

		Rp.4.417.866/petani dan nilai RC adalah 2.029		Pengambilan sampel dengan metode Sensus melalui survei.
2.	Analisis Kelayakan Pengolahan Ikan Asap Di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe (Endang Sumiratin, Sarty Syarbiah. 2018)	Hasil penelitian diketahui penerimaan rata-rata Rp.20.336.646,- serta pendapatan diperoleh Rp.5.089.548,-. Sedangkan nilai R/C 1,3.	Penentuan lokasi secara langsung (<i>purposive</i>). Pelaku usaha merupakan industri kecil atau industri Rumah Tangga. Analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, pendapatan dan R/C.	Tempat penelitian berada di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe.
3.	Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Gusti Ayu. 2018)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tidak tetap Rp.44.254.000/bulan, biaya tetap Rp.2.463.277,78/bulan, penerimaan yang diperoleh Rp.46.717.277,78/bulan. Sehingga keuntungan rata-rata diperoleh Rp.14.202.722,22/bulan dan nilai R/C nya yaitu 1,30.	Metode yang digunakan menggunakan studi kasus. Penelitian ini menggunakan metode observasi dan wawancara.	Penelitian pengolahan ikan asin. Tempat penelitian ini berada di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah.
4.	Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Kering Di Kelurahan Lappa Kecamatan Sinjai Utara Kabupaten Sinjai	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan tertinggi dari usaha pengolahan ikan kering sebesar Rp.105.846,071 dan pendapatan terendah senilai Rp.66.832.571 dan nilai R/C berkisar 2,23-2,41 nilai C/C berkisar 1,23-1,41	Data yang digunakan menggunakan data primer dan data sekunder.	Responden dalam penelitian ini memiliki 8 kelompok usaha ikan kering. Tempat penelitian ini berada di Kelurahan Lappa, Kecamatan Sinjai Utara,

						Kabupaten Sinjai
5.	Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) (Iqfani Wahyu Agustin, Yuliati H. Sipahutar. 2022)	Hasil menunjukan usaha Rp.3.433.008 pendapatan Rp.6.160.000 keuntungan Rp.2.727.000. Nilai R/C 1,79.	penelitian modal sebesar sebesar Perbulan Nilai R/C	Metode yang digunakan adalah observasi dan wawancara.	yang yaitu	Komoditas yang digunakan pada penelitian ini yaitu ikan lele dumbo. Tempat penelitian berada di Kecamatan Jiwan, Madiun, Jawa Timur

2.3 Pendekatan Masalah

Ikan gupi (*Gambusia affinis*) merupakan jenis ikan liar air tawar di daerah sungai atau rawa-rawa. Dengan adanya agroindustri ikan gupi ini bisa dijadikan olahan makanan yang enak dan sering dijadikan pendamping makan bersama nasi. Agroindustri adalah suatu industri yang memproses hasil pertanian dari bahan nabati dan hewani dari bahan mentah menjadi suatu barang yang bisa dikonsumsi, dengan mencakup proses pengubahan dan pengawetan dari bahan baku tersebut.

Menjalankan suatu usaha atau agroindustri tentunya terdapat tahapan proses produksi pengolahan ikan gupi. Pada proses tersebut dapat mengetahui bagaimana tahapan awal hingga akhir sehingga bisa menghasilkan produk goreng ikan gupi menjadi siap konsumsi.

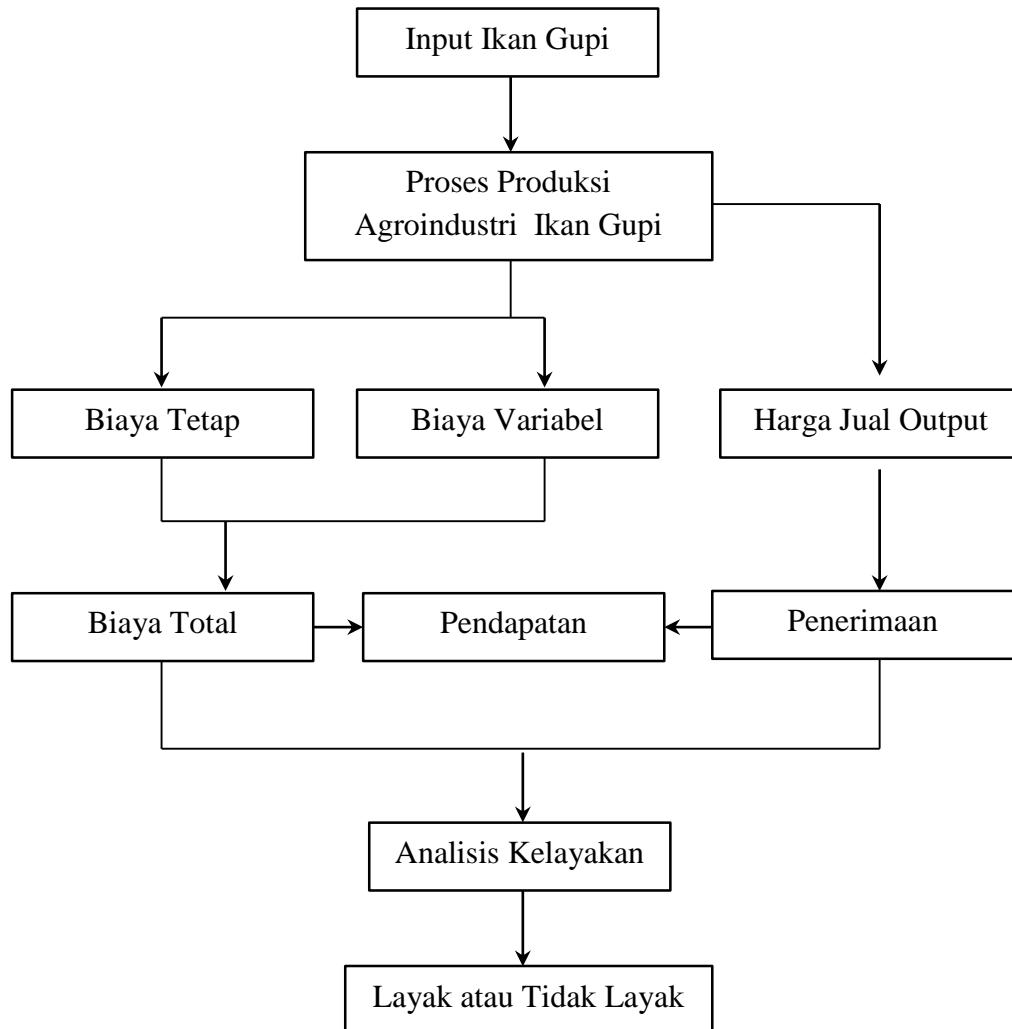
Setiap tahapan produksi goreng ikan gupi ini mengandung biaya. Biaya yang dimaksud yaitu, biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Sedangkan biaya total adalah total dari keseluruhan biaya produksi, penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya tidak tetap.

Ken Suratiyah (2015) Penerimaan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Soekartawi (2009) pendapatan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya.

Selain fokus terhadap memperoleh keuntungan yang besar pada usaha agroindustri ikan gupi ini, akan tetapi harus memperhatikan dengan kelayakan usahanya. Kelayakan usaha adalah upaya untuk mengetahui tingkat kelayakan atau kepantasan untuk dikerjakan dari suatu jenis usaha, dengan melihat berapa parameter atau kriteria kelayakan tertentu. Bahwa usaha agroindustri ikan gupi ini adalah salah satu usaha yang melaksanakan produksi jangka pendek. Dengan usaha jangka pendek ini maka alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat analisis kelayakan usaha R/C yang berdasarkan dari Ken Suratiyah.

Ken Suratiyah (2015) menyatakan bahwa analisis kelayakan usaha menggunakan R/C adalah perbandingan antara penerimaan dan biaya. Kriteria penilaian R/C adalah: apabila R/C (>1) maka usaha tersebut menguntungkan, apabila R/C ($=1$) maka usaha berada di titik impas, dan apabila R/C (<1) maka usaha tersebut tidak menguntungkan atau rugi.

Berdasarkan uraian diatas maka skema alur pendekatan masalah dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 3: Alur Pendekatan Masalah