

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki luas perairan laut diperkirakan sebesar 5,8 juta km² serta merupakan negara dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia yaitu sepanjang 81.000 km² (Nikijuluw, 2002). Indonesia juga mempunyai potensi sumberdaya pesisir, lautan yang sangat luas dan beragam yang dapat menghasilkan serta dapat dikembangkan. Beberapa sumberdaya tersebut misalnya sumber daya perikanan tangkap, perikanan budidaya, hutan tembakau yang terdapat di sepanjang pantai atau muara sungai, terumbu karang yang produktif dan sumberdaya lainnya yang dapat dimanfaatkan dan diolah.

Perikanan di Indonesia memiliki potensi ikan pelagis atau jenis ikan yang berada pada lapisan permukaan air sebesar 1.685.000 ton sedangkan potensi ikan demersal atau jenis ikan yang berada pada bagian dasar perairan diperkirakan sebesar 1.252.000 ton. Khusus mengenai wilayah Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Indonesia diperkirakan mempunyai potensi 1.172.000 ton ikan pelagis (Mudzakir 2014, *dalam* Kartini Zailanie 2015). Data tersebut memberikan gambaran betapa luasnya dan kayanya wilayah laut Indonesia akan sumberdaya akuatik.

Ikan sebagai komoditi utama sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan protein. Manusia sangat memerlukan protein ikan karena selain mudah dicerna, pola asam amino protein ikan pun hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

Ikan mempunyai peranan penting dalam kehidupan masyarakat secara nasional, karena sekitar dua per tiga dari jumlah protein hewani yang di konsumsi penduduk Indonesia berasal dari ikan. Kandungan gizi yang ada pada ikan sangat berpengaruh bagi kesehatan, karena banyak mengandung Vitamin A, D, B12, C, Thiamin, Riboflavin, dan Niacin. Ikan juga mengandung mineral yang kurang lebih sama banyaknya dengan mineral yang ada dalam susu seperti Kalsium, Magnesium, Zat besi, Zinc, Iodium, dan Fosfor. Oleh karena itu ikan menjadi salah satu kebutuhan yang penting bagi kehidupan masyarakat di Indonesia.

Distribusi konsumsi ikan belum merata secara keseluruhan, ikan tergolong bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan makanan lain. Proses pembusukan ini pada umumnya disebabkan oleh proses kimia (oksidasi), proses mikrobiologis terutama bakteri, dan proses biokimia (enzim). Pada dasarnya ketiga proses tersebut berjalan bersama-sama sesaat setelah ikan itu mati (Ismail 2007, *dalam* Endah Sih Prihatini 2012).

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah mengalami pembusukan sehingga upaya pengolahan hasil perikanan sangat diperlukan untuk menjaga kualitas ikan agar ketika sampai di tangan konsumen ikan dalam keadaan baik dan layak untuk dikonsumsi sebagai makanan. Pembusukan ini dapat menghambat pemasaran ikan, sehingga tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama disaat produksi melimpah. maka diperlukan proses pengolahan dan pengawetan untuk melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan (Adwyah, 2008).

Pengolahan ikan merupakan upaya yang dilakukan terhadap sumber daya melalui proses pengolahan secara tradisional maupun proses pengolahan secara

modern baik secara fisik, kimia, mikrobiologis, atau kombinasi untuk dijadikan ikan segar, ikan beku, dan bentuk olahan lainnya. Proses pengawetan dilakukan untuk memperbaiki penampilan (*appearance*), sifat-sifat fisik, kimia, nilai gizi, dan nilai tambahnya (*value added*) untuk memenuhi konsumsi manusia. Ikan termasuk pula kedalam 9 (Sembilan) bahan pokok, dan posisi olahan ikan tradisional berperan sangat besar dalam masalah gizi, kesehatan masyarakat, disamping sumbangan devisa bagi negara (Dirjen Perikanan, 1986). Beberapa cara pengolahan ikan yaitu dengan melakukan proses seperti pengalengan, pembekuan, penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, fermentasi, pengekrasian, dan pengolahan lainnya.

Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai peranan yang sangat penting, karena sebagian ikan yang dihasilkan di Indonesia diolah secara tradisional. Salah satu cara pengawetan yang dilakukan secara tradisional dan proses ini sudah lama dilakukan oleh masyarakat adalah proses penggaraman, fermentasi dan pengeringan. Pengawetan yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sampai titik tertentu, sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Selama proses penggaraman berlangsung, terjadi penetrasi garam ke dalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Semakin lama, kecepatan proses pertukaran garam dan cairan semakin lambat dengan menurunnya konsentrasi garam diluar tubuh ikan dan meningkatnya konsentrasi garam didalam tubuh ikan. Bahkan pertukaran garam dan cairan tersebut berhenti sama sekali setelah terjadi keseimbangan. Penggaraman ikan biasanya diikuti dengan pengeringan untuk menurunkan kadar

air didalam daging sehingga cairan semakin kental dan proteinnya akan menggumpal (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Produk yang dihasilkan dari proses penggaraman, fermentasi yang diikuti dengan pengeringan adalah ikan asin (Adawyah, 2008). Proses pengasinan ikan tersebut salah satunya dapat menggunakan bahan baku ikan manyung (*Arius thalassinus*).

Ikan manyung (*Arius thalassinus*) yang dikenal sebagai bahan baku ikan olahan terutama untuk proses pengolahan “ikan asin jambal roti”, merupakan contoh produk olahan ikan tradisional. Istilah ikan asin jambal roti timbul karena ikan manyung teksturnya rapuh seperti rapuhnya roti panggang (Burhanuddin *et.al*, 1987). Menurut Cucu Suharna (2006) Ikan manyung (*Arius thalassinus*) merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan ikan asin jambal roti. Namun, terkadang ikan manyung sendiri tidak memenuhi pasokan ikan di daerah tertentu salah satunya di Kabupaten Pangandaran. Sehingga produsen pengolah ikan asin jambal roti harus mengambil pasokan ikan dari kota lain. Ikan asin jambal roti ini merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang di awetkan dengan menambahkan banyak garam atau melakukan proses penggaraman, fermentasi dan pengeringan.

Pangandaran merupakan salah satu perairan laut yang memiliki tempat wisata bahari yang terkenal dan memiliki destinasi wisata pantai serta alam yang cukup indah yang berada di daerah Kabupaten Pangandaran. Selain itu masyarakat pangandaran sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai nelayan yang dapat menghasilkan perikanan tangkap yang memiliki potensi yang cukup baik bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Berikut ini adalah

hasil tangkapan nelayan dikabupaten pangandaran yang akan disajikan dalam

Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Ikan Tangkap Kabupaten Pangandaran Tahun 2017

No	Jenis/Komoditas	Volume (Kg)	Nilai (Rp)	Rataan Harga (Rp)
1	Pari	28.379,01	281.246.742,50	9.910,38
2	Tongkol	27.400,99	857.730.797,00	31.302,91
3	Kakap	15.542,70	859.687.305,00	55.311,32
4	Bawal Hitam	8.543,00	1.260.012.190,00	147.490,60
5	Manyung	7.727,10	155.518.780,00	20.126,41
6	Cucut	5.260,45	93.840.939,00	17.838,96
7	Lobster	4.533,55	570.568.785,00	125.854,75
8	Kerapu	4.108,30	177.961.820,00	43.317,63
9	Gurita	3.585,40	175.552.030,00	48.963,03
10	Ikan Gergaji	2.695,20	48.394.575,00	17.955,84
11	Tiram	1.816,20	51.454.895,00	28.331,07
12	Rajungan	1.198,10	24.396.935,00	20.363,02
13	Cumi-Cumi	1.008,31	41.602.970,00	41.260,10
14	Lemuru/Trontong	757,00	17.608.330,00	23.260,67
15	Peda	279,45	2.713.980,00	9.711,86
16	Kuniran	100,70	2.533.800,00	25.161,87
17	Cakalang	80,00	1.875.030,00	23.437,88
18	Bandeng	24,50	427.520,00	19.898,78
19	Kepiting	20,70	757.900,00	36.613,53
20	Julung-julung	1,00	12.000,00	12.000,00

Sumber : Dinas Perikanan Kelautan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pangandaran Tahun 2018

Tabel 1. Dijelaskan bahwa ikan manyung termasuk kedalam peringkat ke lima dari data produksi ikan tangkap tahun 2017 diatas. Jumlah volume sebesar 7.727,10 kilogram dengan rata-rata harga Rp. 20.126,41 yang berada di daerah Kabupaten Pangandaran. Hal ini menunjukkan bahwa ikan manyung memiliki pasokan yang cukup banyak dan dapat dikatakan memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan.

Selain memiliki hasil tangkapan yang cukup untuk memperbaiki laju pertumbuhan ekonomi di daerah sekitar, harga ikan manyung sendiri berkisar Rp. 20.000,00 sampai Rp. 30.000,00. Ikan asin jambal roti juga tergolong ke

dalam ikan asin yang mahal harganya. Harga ikan asin jambal roti pada saat ini berkisar Rp.80.000,00 sampai Rp.120.000,00. Oleh karena itu masyarakat setempat menyebutnya sebagai primadona ikan olahan pangandaran dan jika dilihat, ikan asin jambal roti banyak disukai oleh konsumen daerah atau luar daerah jika dilihat dari tahun ke tahun konsumen yang datang semakin meningkat.

Dapat diketahui bahwa pengolahan ikan manyung menjadi ikan asin jambal roti mengalami fluktuasi harga dengan harga jualnya yang berbeda-beda, perbedaan itu disebabkan karena dari segi bahan baku utama ikan manyung sendiri sampai diolah menjadi ikan asin jambal roti dan sebagian yang memiliki usaha tersebut belum melakukan analisis ekonomi secara tepat bahkan tidak sesuai dengan biaya yang di gunakan (Dinas perikanan, Kelautan 2018). Pada umumnya sebagian besar tujuan perusahaan melakukan suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan atau laba.

Proses pembuatan ikan asin ini relatif mudah sehingga dapat langsung dikerjakan sebagai salah satu usaha yang mencakup skala industri kecil, peralatan yang di butuhkan relatif sederhana dan memerlukan sinar matahari dalam proses pengeringan ikan asin itu sendiri. Selain itu, secara Organoleptik mutu bahan baku ikan asin jambal roti di pangandaran (rata-rata nilai = 7, pembulatan) sudah memenuhi syarat standar mutu ikan segar menurut SNI (standar nilai mutu minimal = 7), demikian pula dengan standar mutu produk ikan asin jambal roti (rata-rata mutu 6,6) sudah memenuhi syarat standar mutu ikan asin menurut SNI (standar mutu minimal 6,5). Usaha ini memiliki potensi untuk terus

dikembangkan dan pengolahan ikan asin di Pangandaran merupakan pengolah dan pemasar ikan asin jambal roti.

Pengolahan ikan asin jambal roti ini salah satunya di lakukan oleh Pengolah Ikan Asin Jambal Roti Bahari. Usaha ini merupakan salah satu usaha yang belum melakukan analisis ekonomi terhadap keberlanjutan usahanya. Hal ini dapat dilakukan dengan cara analisis perencanaan terhadap usaha yang sedang responden jalani agar responden dapat mengembangkan usaha dan mengambil suatu keputusan. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha Pengolahan Ikan Asin Jambal Roti Bahari dari segi proses produksi dan analisis ekonomi usahanya.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka peneliti dapat mengambil identifikasi masalah :

- 1) Bagaimana keragaan pengolahan ikan asin jambal roti ?
- 2) Berapakah *break even point* ikan asin jambal roti ?
- 3) Berapakah *margin of safety* ikan asin jambal roti ?

1.3 Tujuan penelitian

- 1) Untuk mengetahui keragaan pengolahan ikan asin jambal roti Bahari.
- 2) Untuk mengetahui berapakah besar *break even point* pengolahan ikan asin jambal roti.
- 3) Untuk mengetahui Berapakah *margin of safety* pengolahan ikan asin jambal roti.

1.4 Kegunaan penelitian

1) Penulis

Sebagai wawasan, pengetahuan dan untuk menjalankan suatu usaha memerlukan manajemen perencanaan dengan baik, dan salah satunya untuk meminimalisir kerugian.

2) Pengusaha

Sebagai informasi hasil analisis yang dapat digunakan untuk meminimalisir kerugian dan memperoleh suatu keputusan serta dapat menjadi acuan dalam mengembangkan suatu usaha khususnya dalam hal pemasaran.

3) Pemerintah

Sebagai bahan untuk pertimbangan pihak pemerintah dalam pembuatan kebijakan pengembangan usaha-usaha agroindustri/pengolahan hasil pertanian berbahan baku hasil laut, khususnya ikan asin.