

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk dari sektor perikanan, baik dari hasil tangkapan maupun budidaya. Aktivitas ini juga bertujuan untuk memperluas jangkauan produk perikanan agar lebih mudah diakses oleh pasar dan diterima oleh konsumen. Selain itu, pengolahan perikanan berperan dalam menjaga kestabilan pasokan produk di pasar. Melalui proses pengolahan, beberapa masalah umum terkait produk perikanan, seperti sifatnya yang musiman (terutama untuk hasil tangkapan), fluktuasi pasokan, mudah rusak, dan membutuhkan penyimpanan khusus, dapat diatasi hingga batas tertentu.

Seiring dengan meningkatnya produksi di sektor perikanan, permintaan ikan segar juga semakin bertambah. Oleh karena itu, penanganan ikan yang telah ditangkap harus dilakukan dengan baik agar tetap segar sampai ke konsumen. Namun, masih sering terjadi kesalahan dalam penanganannya, yang menyebabkan penurunan kualitas ikan. Akibatnya, harga jual menurun dan nelayan tidak mendapatkan keuntungan yang optimal. Masalah ini dapat diatasi dengan melakukan pengolahan pasca penangkapan, seperti pengawetan ikan, sehingga produk perikanan bisa bertahan lebih lama. Selain menjaga kualitas, pengolahan ikan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan mendorong harga jual. Berbagai produk perikanan olahan dan diawetkan meliputi ikan asin, ikan beku, ikan kalengan, ikan kering, ikan asap, dan lainnya (Agus *et al.*, 2023).

Ikan merupakan produk yang banyak diperoleh dari perairan dengan jumlah melimpah, namun ikan juga mudah mengalami pembusukan. Meskipun pembusukan pada ikan tidak dapat sepenuhnya dihindari, proses ini dapat diperlambat. Salah satu metode untuk menghambat pembusukan adalah dengan penggaraman dan pengeringan. Penggaraman dilakukan pada ikan segar setelah ikan dibersihkan dan dicuci, kemudian direndam dalam larutan garam sekitar 10-35%. Setelah itu, ikan dikeringkan di bawah sinar matahari. Pada tahap penggaraman, air ditarik dari jaringan ikan sehingga protein menggumpal dan sel-sel daging mengalami pengerutan (denaturasi protein), yang menciptakan kondisi di mana mikroorganisme tidak dapat berkembang biak (Purna *et al.*, 2021).

Ikan sebagai sumber protein semakin populer di kalangan masyarakat. Ikan sering diolah menjadi produk yang dapat diawetkan dalam jangka waktu lama, salah satunya adalah ikan asin. Ikan asin menjadi salah satu produk olahan yang cukup diminati karena selain harganya terjangkau, juga mudah ditemukan. Ikan asin yang dihasilkan mengandung banyak protein. Jika proses pengawetan dilakukan dengan baik dan higienis, menggunakan ikan segar dan garam yang bersih, hasilnya akan berupa ikan asin dengan kualitas tinggi (Mangalle *et al.*, 2023).

Mutu dan keamanan ikan asin perlu mendapat perhatian mengingat proses produksi dan distribusinya yang masih sederhana dan konvensional. Mutu ikan asin dipengaruhi oleh kualitas bahan baku ikan, jumlah dan kemurnian garam yang digunakan, serta proses pengeringan. Penanganan dan pengolahan ikan asin harus dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip penanganan dan pengolahan yang baik. Ikan asin harus aman untuk dikonsumsi, bebas dari bakteri dan bahan pengawet yang tidak diijinkan dalam penggunaannya (Purna *et al.*, 2021).

Pengolahan ikan asin di Indonesia merupakan metode pengawetan tradisional yang sudah lama ada, namun masih banyak digunakan hingga sekarang di berbagai negara. Bahkan, ikan asin tetap memiliki peran penting sebagai salah satu bahan pokok bagi banyak orang. Meskipun ikan asin sangat populer, kesadaran masyarakat mengenai keamanan dan kualitas ikan asin yang baik untuk dikonsumsi masih rendah. Hal ini terbukti dengan masih beredarnya ikan asin yang mengandung formalin sangat merugikan kesehatan, yang meskipun dapat memperpanjang masa awet (Agus *et al.*, 2023).

Provinsi Sulawesi Selatan Usaha pengrajin ikan asin secara tradisional telah dijalankan turun-temurun oleh masyarakat. Namun, jumlah pelaku usaha ini semakin menurun karena dianggap kurang berkembang. Hal ini disebabkan oleh pengelolaan beberapa pedagang usaha di Sulawesi Selatan yang belum optimal, pasar yang belum dimanfaatkan sepenuhnya, serta kualitas produk yang belum memadai. Peluang untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas usaha pengolahan ikan asin laut masih cukup besar, terutama melalui perbaikan proses produksi dan penggunaan kemasan yang lebih menarik (Agus *et al.*, 2023).

Tempat Pelelangan Ikan (TPI) merupakan bagian penting dari rantai logistik dalam distribusi hasil tangkapan ikan laut. TPI memiliki peran yang cukup besar dalam aktivitas perikanan tangkap karena menjadi tempat bertemunya nelayan sebagai penangkap ikan dengan pedagang pertama, yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi di wilayah pesisir (Hertanto *et al.*, 2013). Umumnya, TPI berada di kawasan pelabuhan atau tempat pendaratan ikan. Proses jual beli ikan dapat dilakukan melalui sistem lelang maupun secara langsung. Keberadaan TPI bertujuan untuk memperkuat posisi tawar nelayan sebagai pihak yang memproduksi ikan hasil tangkapan.

Studi kelayakan perlu dilakukan dalam kegiatan usaha untuk menghindari risiko kerugian terhadap investasi yang telah dikeluarkan. Investasi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi yang dimana tidak habis dalam satu kali proses produksi meliputi pembelian alat dan sarana prasarana yang dibutuhkan, dengan kata lain studi kelayakan bisnis akan memperhitungkan hal-hal yang bisa menghambat kegiatan usaha yang dijalankan. Pentingnya studi kelayakan usaha atau bisnis dilakukan untuk mengidentifikasi masalah di masa sekarang dan masa yang akan datang, sehingga dapat menimbulkan kemungkinan meleasetnya hasil yang ingin dicapai dalam suatu investasi. Studi kelayakan bisnis adalah kegiatan untuk mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan. Mempelajari secara mendalam artinya mengkaji secara sungguh-sungguh dan informasi yang ada, kemudian diukur, dihitung, dan dianalisis (Arianton *et al.*, 2019).

Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis yang mendalam untuk menentukan apakah usaha ini layak dijalankan. Mengingat bahwa ikan asin dan pasokan bahan baku berpengaruh pada pendapatan serta perkembangan usaha, perlu dinilai besaran investasi, keuntungan, dan kelayakan finansial dari usaha pengolahan ikan asin di Paotere Kota Makassar. Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi yang berguna untuk mengoptimalkan pengembangan usaha pengolahan ikan asin di Paotere.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1. Berapa besaran keuntungan usaha pengolahan ikan asin di Paotere berdasarkan musim?
- 1.2.2. Bagaimana kelayakan finansial usaha pengolahan ikan asin di Paotere?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.2.3. Untuk menganalisis keuntungan usaha pengolahan ikan asin di Paotere berdasarkan musim.
- 1.2.4. Untuk menganalisis kelayakan finansial usaha pengolahan ikan asin di Paotere.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan sebagai bahan kajian dalam meningkatkan usaha pengolahan ikan asin di Paotere kota Makassar. Analisis kelayakan yang dilakukan dalam penelitian ini akan membantu menilai sejauh mana usaha pengolahan ikan asin ini dapat berjalan secara berkelanjutan dan menguntungkan bagi pelaku usaha

BAB II METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di wilayah Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Paotere Makassar, yang berlokasi di Jl. Sabutung Baru No.18, Kelurahan Pattingalloang, Kecamatan Ujung Tanah, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Lokasi ini dipilih secara sengaja (purposive) karena memiliki aktivitas pengolahan ikan asin yang cukup signifikan. Hal ini menjadikan TPI Paotere relevan untuk dianalisis dari segi kelayakan finansial usaha. Penelitian ini berlangsung selama satu bulan, dari Oktober hingga November 2024..

2.2 Jenis Penelitian

Penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang mengumpulkan dan menganalisis data berdasarkan angka-angka dan ukuran-ukuran kuantitatif. Pendekatan ini bertujuan untuk secara sistematis menggambarkan, menjelaskan, dan menguji hubungan antara variabel-variabel dalam suatu fenomena atau masalah penelitian. Dengan menggunakan pendekatan ini, peneliti dapat menghasilkan generalisasi yang lebih luas dan dapat diukur terkait dengan fenomena yang diteliti. (Jailani & others, 2023).

2.3 Metode Pengambilan Sampel

Metode penelitian yang digunakan adalah Teknik sampling dengan menggunakan sampling jenuh atau metode sensus karena total populasi kurang dari 100 (Lestiarini *et al.*, 2020). Untuk mendapatkan data struktur populasi dilakukan secara sensus (semua data populasi pengolahan ikan asin di Paotere). Mengingat skala populasi yang relatif kecil, seluruh populasi dijadikan sebagai sampel penelitian (sampel jenuh). Dengan demikian, penelitian ini akan mencakup semua unit usaha yang ada berjumlah lima orang, memungkinkan peneliti untuk mendapatkan gambaran yang menyeluruh mengenai dinamika, proses produksi, dan tantangan yang dihadapi dalam pengolahan ikan asin di wilayah ini. Pemilihan sampel jenuh ini juga bertujuan untuk memastikan bahwa data yang diperoleh mencerminkan kondisi nyata seluruh populasi (Friadi *et al.*, 2021).

2.4 Jenis dan Sumber Data

Data merupakan hal yang sangat diperlukan dalam suatu penelitian, maka dari itu peneliti perlu memperoleh data dari sumber sumber yang terpercaya. Data atau info rmasi yang diperoleh dapat memenuhi kebutuhan peneliti dalam penelitian ini adalah:

- 2.4.1 Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung oleh peneliti dari sumber datanya. Beberapa teknik pengumpulan data primer, antara lain wawancara, observasi. Dalam penelitian kualitatif, pengumpulan data dilakukan pada natural setting (kondisi yang alamiah). Sumber data

primer dan teknik data lebih banyak pada observasi berperan serta (participant observation) dan wawancara mendalam (in depth interview).

- 2.4.2. Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian. Peneliti mendapatkan data yang sudah jadi yang dikumpulkan oleh pihak lain dengan berbagai cara atau metode, baik secara komersial maupun nonkomersial. Data sekunder dapat diperoleh dari berbagai sumber, seperti Biro Pusat Statistik (BPS), buku, laporan, jurnal, dan sumber data lainnya. Pengambilan data sekunder dapat dilakukan melalui observasi atau dokumentasi.

2.5 Teknik Pengambilan Data

Pengumpulan data merupakan salah satu hal terpenting yang harus dilakukan dalam suatu penelitian. Untuk memperoleh data yang diperlukan peneliti harus menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data adapun metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi.

- 2.5.1. Observasi dapat diterapkan dalam penelitian kualitatif maupun kuantitatif. Metode ini melibatkan pengamatan langsung terhadap subjek penelitian untuk memperoleh data terkait perilaku, interaksi, atau fenomena yang diamati (Jailani & others, 2023).
- 2.5.2. Wawancara adalah sebuah teknik yang digunakan baik dalam penelitian kualitatif maupun kuantitatif di mana terjadi interaksi langsung antara peneliti dan responden. Tujuan utamanya adalah untuk mengumpulkan data berupa pandangan, pengalaman, dan persepsi dari responden terkait dengan topik penelitian yang sedang dibahas (Jailani & others, 2023).
- 2.5.3. Studi Pustaka adalah Pengumpulan data dilakukan dengan mencari dan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber, seperti buku, jurnal, serta penelitian-penelitian sebelumnya. Referensi pustaka yang diperoleh kemudian dianalisis secara kritis dan mendalam untuk mendukung proposisi dan ide yang diajukan (Adlini *et al.*, 2022).
- 2.5.4. Dokumentasi meliputi pengumpulan data dari berbagai dokumen, arsip, atau bahan tertulis lain yang berkaitan dengan fenomena penelitian. Dokumen yang digunakan dapat berupa catatan, laporan, surat, buku, atau dokumen resmi lainnya. Studi dokumentasi memberikan pemahaman mendalam mengenai konteks historis, kebijakan, peristiwa, serta perkembangan yang relevan dengan fenomena yang diteliti (Jailani & others, 2023).

2.6 Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan rangkaian pengolahan, pengelompokan, penafsiran data agar sebuah fenomena memiliki nilai akademis dan ilmiah dengan menganalisis data berdasarkan angka-angka dan ukuran-ukuran kuantitatif Adapun teknik analisis data yang digunakan sebagai berikut:

- 2.6.1 Biaya total merupakan jumlah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Elpisah 2022):

$$TC = FC + VC \quad (1)$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

FC = Biaya Tetap

VC = Biaya Variabel

- 2.6.2 Penerimaan (revenue) adalah sumber daya yang masuk ke perusahaan dalam satu periode. Dengan kata lain, penerimaan tersebut adalah penerimaan dari hasil penjualan barang atau jasa yang tidak mencakup dari sumber daya yang diperoleh dari operasi perusahaan. Adapun produksi optimum adalah tingkat produksi tertinggi yang menghasilkan keuntungan tertinggi dari penerimaan perusahaan. Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Ahman 2007):

$$TR = P.Q \quad (2)$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P = Harga Jual per uni

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

- 2.6.3 Pendapatan atau keuntungan (profit) adalah selisih antara penerimaan total dan biaya total. Pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Warison 1982):

$$\pi = TR - TC \quad (3)$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

- 2.6.4 R/C Ratio merupakan alat analisis yang membandingkan secara langsung penerimaan dengan biaya. Nilai R/C menunjukkan kondisi usaha dalam kondisi menguntungkan atau merugi. R/C dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Case 2007):

$$R/C\text{-ratio} = \frac{TR}{TC} \quad (4)$$

Keterangan:

TR= Total Penerimaan

TC= Total Biaya

Kriteria yang digunakan adalah

R/C > 1 berarti usaha yang dijalankan mengalami keuntungan layak

R/C = 1 berarti usaha yang dijalankan berada pada titik impas

R/C < 1 berarti usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak

- 2.6.5 Payback Period (PP) merupakan alat analisis yang digunakan untuk mengetahui berapa lama usaha dapat mengembalikan modal yang digunakan. Setelah modal kembali, usaha berada pada posisi yang menguntungkan. Payback Period dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Case 2007):

$$\text{Payback period} = \frac{\text{nilai investasi}}{\text{kas masuk bersih}} \quad (5)$$

Keterangan:

Nilai Investasi = jumlah modal awal yang diinvestasikan dalam usaha.

Kas Masuk Bersih = jumlah pendapatan bersih (setelah dikurangi biaya operasional) per periode

2.7 Konsep Operasional

- 2.7.1 Analisis kelayakan usaha adalah studi yang digunakan untuk mengevaluasi apakah suatu usaha layak dilakukan dengan mempertimbangkan potensi keuntungan yang dapat diperoleh.
- 2.7.2 Biaya adalah pengeluaran yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa, diukur dalam Rupiah (Rp).
- 2.7.3 Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan olahan ikan asin per produksi, dihitung dengan mengalikan volume produksi dengan harga jual produk ikan asin (Rp).
- 2.7.4 Pendapatan dalam konteks olahan produk ikan asin adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi tersebut (Rp).
- 2.7.5 Return cost ratio adalah rasio yang menghitung seberapa besar penerimaan total dibandingkan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam produksi ikan asin (Rp).
- 2.7.6 Biaya total mencakup semua biaya tetap dan biaya variabel yang terlibat dalam proses pengolahan produk ikan asin.
- 2.7.7 Biaya tetap adalah biaya-biaya yang tetap dan tidak berubah dalam pengolahan produk ikan asin, seperti sewa tempat produksi.
- 2.7.8 Biaya variabel adalah biaya-biaya yang berubah tergantung pada tingkat produksi, seperti bahan baku dan listrik dalam produksi ikan asin.
- 2.7.9 Payback period adalah metode untuk menghitung berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan investasi awal dalam suatu proyek atau investasi.