

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor perikanan memiliki peran penting dalam pembangunan ekonomi di berbagai negara khususnya di wilayah pesisir yang kaya akan sumber daya laut. Selain menyediakan bahan pangan berprotein tinggi bagi masyarakat sektor ini juga menjadi sumber mata pencaharian bagi jutaan orang yang terlibat di dalamnya mulai dari nelayan, pengolah hasil perikanan, hingga pelaku industri perikanan (Rahim *et al.*, 2024). Sulawesi Selatan memiliki wilayah yang kaya akan potensi kelautan yang dapat dimanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan sumber daya kelautan ini menjadikan sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, tercatat sebanyak 189.239 orang berprofesi sebagai nelayan. Pada triwulan pertama tahun 2022, hasil tangkapan laut kering di Sulawesi Selatan mencapai 73.862 ton. Sementara itu, produksi ikan asin melalui proses penggaraman pada tahun 2022 tercatat sebanyak 367.156.541 kg (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2022).

Kota Makassar memiliki berbagai potensi sumber daya alam, terutama dalam sektor olahan perikanan yang didukung oleh berbagai inisiatif dari pemerintah dan pelaku usaha. Menurut Pemerintah Kota Makassar, potensi produksi olahan perikanan di kota ini mencapai sekitar 37.119 kg, mencakup berbagai jenis produk seperti bakso ikan, nugget ikan, dan produk lainnya yang dihasilkan dari sisa ikan yang tidak terjual (KKP, 2021). Dengan kondisi geografis yang strategis serta dukungan infrastruktur yang cukup baik Makassar menjadi salah satu pusat industri perikanan di Indonesia.

Pengolahan hasil laut merupakan salah satu subsektor utama dalam industri perikanan yang berperan dalam meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan serta memperpanjang masa simpannya. Proses ini tidak hanya bertujuan untuk menjaga kualitas dan ketersediaan produk perikanan, tetapi juga mendukung perekonomian masyarakat pesisir dengan membuka peluang usaha (Sahubawa, 2019). Pengolahan hasil perikanan yang sering ditemukan adalah pembuatan ikan asin. Proses ini diawali dengan penyiangan, diikuti pencucian, kemudian tahap penggaraman dan penjemuran. Perbedaan dalam pengolahan ikan asin dapat terlihat pada proses penyiangan di mana ikan dapat dibelah atau dibiarkan utuh. Sementara pada tahap penggaraman perbedaan terletak pada jumlah garam yang digunakan, durasi penggaraman, serta lama penjemuran. Hal ini dikarenakan adanya perbedaan jenis dan ukuran ikan atau cara pengolahan selanjutnya dan bagaimana rasa asin yang diinginkan (Marpaung, 2017).

Sebagai salah satu komoditas andalan dalam industri perikanan di Indonesia, ikan asin memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian nasional. Dalam beberapa tahun terakhir permintaan terhadap produk ini terus meningkat, Keberagaman jenis ikan yang melimpah di perairan Indonesia dipadukan dengan budaya kuliner yang erat kaitannya dengan konsumsi ikan asin, menjadikan sektor pengolahan ikan asin memiliki prospek pengembangan yang sangat baik (Sugihartono *et al.*, 2024). Untuk mengoptimalkan potensi tersebut, diperlukan strategi yang dirancang secara sistematis berdasarkan prediksi perkembangan produk dengan

mempertimbangkan berbagai faktor yang dapat memengaruhi keberlanjutannya. Perencanaan strategi yang efektif harus mampu memanfaatkan kekuatan internal dan peluang eksternal secara maksimal agar dapat menciptakan keunggulan yang berkelanjutan. Selain itu, strategi juga dilakukan untuk mengatasi berbagai kelemahan yang ada serta menghadapi ancaman yang mungkin muncul sehingga mampu memberikan dampak positif secara menyeluruh dan mendukung pencapaian tujuan industri pengolahan ikan asin dalam jangka panjang (Widyaningtyas *et al.*, 2023).

Meskipun memiliki prospek yang menjanjikan pengolahan ikan asin masih dihadapkan pada berbagai kendala seperti rendahnya harga bahan baku, keterbatasan dalam teknologi pengolahan, serta persaingan dengan produk serupa dari daerah lain (Indrastuti *et al.*, 2019). Oleh karena itu, diperlukan strategi yang efektif agar usaha pengolahan ikan asin dapat terus berkembang dan mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif.

Berdasarkan Hasil penelitian (Hidayatullah *et al.*, 2022) ditemukan bahwa beberapa strategi alternatif yang dapat diterapkan untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan asin laut di Kalimantan Selatan. Strategi tersebut antara lain mempertahankan kualitas ikan asin dan meningkatkan produksi melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan, pemanfaatan teknologi pengeringan, serta pelatihan bagi pelaku usaha. Penelitian oleh (Oktiansyah *et al.*, 2024) menyoroti berbagai faktor yang memengaruhi perkembangan usaha pengolahan ikan asin seperti ketersediaan bahan baku, metode produksi, pemasaran, serta dukungan dari pemerintah dan pihak terkait. Tantangan dalam hal fluktuasi harga ikan, kualitas pengolahan yang masih tradisional, serta keterbatasan akses pasar yang lebih luas. Untuk mengatasi tantangan ini strategi yang diterapkan meliputi diversifikasi produk, peningkatan teknik pengolahan agar lebih higienis, serta pemanfaatan teknologi pemasaran digital guna menjangkau konsumen di luar daerah. Berdasarkan hasil penelitian (Muhlisah, N. 2023) diketahui bahwa proses produksi ikan asin teri menggunakan dua cara pengolahan yaitu dijemur dengan menggunakan sinar matahari langsung dan direbus dan hasil SWOT dari nilai diagram menyatakan bahwa UMKM berada pada posisi kuadran I (positif – positif) yang artinya UMKM mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (growth oriented strategy) sehingga tidak menutup kemungkinan UMKM memperoleh kemajuan secara maksimal.

TPI Paotere (Tempat Pelelangan Ikan Paotere) merupakan salah satu pusat perdagangan hasil laut di Kota Makassar yang berfungsi sebagai tempat pelelangan hasil tangkapan nelayan. Selain itu, TPI Paotere juga menjadi lokasi berkembangnya berbagai kegiatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Banyak pelaku usaha yang memanfaatkan hasil laut untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomis lebih tinggi. Salah satu jenis usaha yang berkembang di kawasan ini adalah pengolahan ikan asin. Produk ini dihasilkan dari ikan segar yang diawetkan guna memperpanjang masa simpan serta menjaga kualitasnya. Saat ini di TPI Paotere terdapat sekitar lima unit usaha pengolahan ikan asin yang secara rutin memproduksi ikan asin dengan memanfaatkan bahan baku seperti ikan sunu (*plectropomus leopardus*), ikan kurisi bali (*nemipterus japonicus*), ikan katamba (*lethrinus lentjan*), kakap merah (*lutjanus campechanus*), kakap putih

(*lates calcarifer*), serta beberapa jenis ikan lainnya hasil tangkapan nelayan setempat. Meskipun memiliki potensi untuk terus berkembang, usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere masih menghadapi berbagai kendala yang dapat memengaruhi pertumbuhan dan keberlanjutannya.

Beberapa permasalahan utama yang dihadapi pelaku usaha antara lain ketergantungan terhadap ketersediaan bahan baku yang tidak menentu, proses pengeringan yang masih bersifat tradisional dan mengandalkan sinar matahari, serta sistem pemasaran yang belum optimal. Berdasarkan hasil observasi awal, kondisi tersebut menunjukkan perlunya kajian lebih mendalam dan komprehensif. Penelitian ini penting dilakukan guna merumuskan strategi pengembangan usaha yang tepat dan berkelanjutan sehingga pelaku usaha pengolahan ikan asin di TPI paotere dapat meningkatkan efesiensi, daya saing dan kontribusi terhadap perekonomian lokal. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Asin di TPI Paotere Makassar”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan di atas Adapun tujuan penelitian ini adalah:

- 1.2.1 Untuk mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar
- 1.2.2 Untuk mengetahui strategi pengembangan usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi beberapa pihak, diantaranya yaitu:

- 1.3.1 Bagi Pemerintah, penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan dalam merumuskan kebijakan yang mendukung pengembangan usaha pengolahan ikan asin, guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan sektor perikanan.
- 1.3.2 Bagi Akademik, penelitian ini diharapkan menjadi kontribusi penting dalam memperkaya literatur dan pengetahuan di bidang usaha pengolahan hasil perikanan, khususnya ikan asin.
- 1.3.3 Bagi Peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan serta pengalaman dalam menyusun strategi pengembangan usaha yang berbasis pada analisis SWOT, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian di bidang yang serupa.
- 1.3.4 Instansi lain, penelitian ini diharapkan memberikan informasi tambahan dan relevan yang dapat dijadikan rujukan bagi penelitian atau pengembangan usaha serupa di masa depan.

BAB II METODOLOGI PENELITIAN

2.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di sekitar wilayah Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Paotere Makassar yang berlokasi di Jl. Sabutung Baru No.18, Kelurahan Pattingalloang, Kecamatan Ujung Tanah, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Penentuan lokasi ini dipilih secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut memiliki aktivitas usaha pengolahan ikan asin yang cukup signifikan, sehingga relevan untuk dianalisis dalam konteks pengembangan usaha. Waktu penelitian akan berlangsung selama 1 bulan, dimulai dari bulan Oktober hingga bulan November tahun 2024.

2.2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian survey dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu proses penelitian untuk memahami fenomena-fenomena manusia atau sosial dengan menciptakan gambaran yang menyeluruh dan kompleks yang dapat disajikan dengan kata-kata, melaporkan pandangan terinci yang diperoleh dari sumber informan, serta dilakukan dalam latar setting yang alamiah (Walidin *et al.*, 2016). Penelitian ini tidak menggunakan hitungan statistik tetapi memanfaatkan data melalui observasi serta wawancara dengan menggambarkan pengembangan produksi ikan asin yang terdapat di TPI Paotere Makassar dan diakhiri dengan penarikan kesimpulan secara mendalam.

2.3. Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel menggunakan sensus atau sampling jenuh. Menurut Sugiyono (2013) sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini sering dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus, dimana semua populasi dijadikan sampel. Berdasarkan pendapat tersebut maka penulis melibatkan seluruh pemilik usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar yang berjumlah lima orang.

2.4. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, yaitu:

- 2.4.1 Data Primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara langsung atau berbicara secara langsung kepada beberapa responden di masyarakat sekitar dengan atau tanpa menggunakan kuesioner serta observasi lapangan.
- 2.4.2 Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui studi berbagai pustaka dan melalui laporan-laporan instansi pemerintah dan swasta yang terkait.

2.5. Teknik Pengumpulan Data

Metode atau teknik pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu:

- 2.5.1 Observasi, yaitu teknik pengambilan data dengan melihat langsung terhadap berbagai kegiatan dan keadaan di lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian
- 2.5.2 Wawancara, yaitu teknik mengumpulkan data dengan melakukan tanya jawab dengan menggunakan kuesioner kepada responden yang berkaitan dengan penelitian
- 2.5.3 Kuesioner, yaitu teknik pengumpulan data dengan memberikan lembar pertanyaan tertulis yang relevan kepada responden untuk memperoleh informasi terkait penelitian
- 2.5.4 Dokumentasi adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.

2.6. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis swot untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam menentukan strategi yang tepat untuk usaha pengolahan ikan asin di wilayah TPI Paotere Makassar. Analisis Swot adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan.

Faktor internal (IFAS) dan Faktor Eksternal (EFAS) sebagai berikut:

Tabel 2.1 IFAS dan EFAS

NO	IFAS	EFAS
1	<i>Strength</i> (Kekuatan)	<i>Opportunities</i> (Peluang)
	Kekuatan 1	Peluang 1
	Kekuatan 2	Peluang 2
2	<i>Weaknesses</i> (Kelemahan)	<i>Threat</i> (Ancaman)
	Kelemahan 1	Ancaman 1
	Kelemahan 2	Ancaman 2

Sumber: Rangkuti, 2015

- 2.6.1 Sebelum melakukan analisis SWOT, langkah awal yang dilakukan adalah mengidentifikasi faktor-faktor strategis internal melalui Internal Strategic Factors Analysis Summary (IFAS) dan faktor-faktor strategis eksternal melalui External Strategic Factor Analysis Summary (EFAS). Tahap ini melibatkan penelaahan terhadap kondisi faktual di lapangan serta tren yang mungkin terjadi di masa mendatang. Hasil dari penelaahan tersebut kemudian digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh perusahaan eksportir perikanan dalam menghadapi persaingan.

2.6.2 Tahap analisis dilakukan dengan menentukan kebijakan terbaik melalui pemberian bobot atau nilai pada setiap komponen SWOT, berdasarkan tingkat kepentingan serta kondisi wilayah atau kawasan. Bobot yang diberikan berkisar antara 1 hingga 3. Untuk kekuatan dan peluang, nilai 1 menunjukkan unsur tersebut kurang penting atau kecil, nilai 2 berarti penting atau cukup besar, dan nilai 3 menunjukkan unsur yang sangat penting atau sangat besar. Sebaliknya, untuk kelemahan dan ancaman, nilai 1 menunjukkan unsur yang sangat penting atau sangat besar, nilai 2 berarti cukup penting atau besar, dan nilai 3 menunjukkan unsur yang kurang penting atau kecil. Setelah masing-masing komponen SWOT diberi bobot, hubungan antara komponen-komponen tersebut dianalisis untuk menghasilkan beberapa strategi pengembangan, yaitu strategi SO, ST, WO, dan WT. Bobot dari setiap strategi kemudian dijumlahkan untuk menentukan peringkatnya. Strategi dengan bobot tertinggi menjadi prioritas utama untuk diimplementasikan.

Tabel 2.2 Matriks Faktor Strategi Internal

Faktor-Faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Skor Pembobotan (bobot x Rating)
Kekuatan			
Kekuatan 1	Bobot Kekuatan 1	Rating Kekuatan 1	
Kekuatan 2	Bobot Kekuatan 2	Rating Kekuatan 2	
Jumlah	A		B
Kelemahan			
Kelemahan 1	Bobot Kelemahan 1	Rating Kelemahan 1	
Kelemahan 2	Bobot Kelemahan 2	Rating Kelemahan 2	
Jumlah	C		D
Total	(a+c)		(b+d)

Sumber : Fatimah (2020)

Adapun tahapan pembuatan matriks strategi internal (IFAS) adalah sebagai berikut:

- Tentukan faktor-faktor yang menjadi kekuatan serta kelemahan pada usaha pengolahan ikan asin dalam kolom 1
- Beri bobot masing-masing faktor tersebut dengan skala mulai dari 1,0 (paling penting) sampai 0,0 (tidak penting) berdasarkan pengaruh faktor-faktor tersebut terhadap pengembangan usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar. Semua bobot tersebut jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00.

- c. Hitung rating (dalam kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4,0 (*oustanding*) sampai 1,00 (*poor*). Berdasarkan faktor pengaruh tersebut terhadap kondisi usaha pengolahan ikan asin, variabel yang bersifat positif (semua variabel yang masuk kategori kekuatan) diberi nilai +1 sampai dengan +4 (sangat baik). Sedangkan variabel bersifat negatif, kebalikannya. Dengan keterangan sebagai berikut:
- 1 = Dibawah rata-rata
 - 2 = Rata-rata
 - 3 = Diatas rata-rata
 - 4 = Sangat bagus
- d. Kalikan bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*oustanding*) sampai 1,00 (*poor*).
- e. Jumlahkan skor pembobotan (pada kolom 4) untuk memperoleh total skor pembobotan bagi usaha pengolahan ikan asin. Nilai total ini menunjukkan bagaimana usaha pengolahan ikan asin di TPI paotere Makassar bereaksi terhadap faktor-faktor strategis internalnya.

Tabel 2.3 Matriks Faktor Strategi Eksternal

Faktor-Faktor Strategi Eksternal	Bobot	Rating	Skor Pembobotan (bobot x Rating)
Peluang			
Peluang 1	Bobot Peluang 1	Rating Peluang 1	
Peluang 2	Bobot Peluang 2	Rating Peluang 2	
Jumlah	A		B
Ancaman			
Ancaman 1	Bobot Ancaman 1	Rating Ancaman 1	
Ancaman 2	Bobot Ancaman 2	Rating Ancaman 2	
Jumlah	C		D
Total	(a+c)		(b+d)

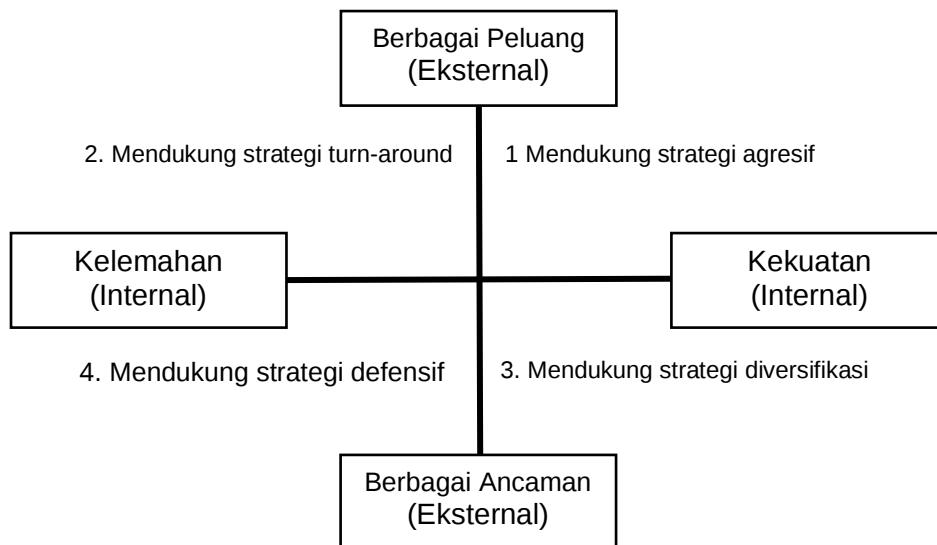
Sumber : Fatimah (2020)

Adapun tahapan pembuatan matriks strategi eksternal (EFAS) adalah sebagai berikut:

- a. Tentukan faktor-faktor yang menjadi peluang serta ancaman pada usaha pengolahan ikan asin dalam kolom 1

- b. Beri bobot masing-masing faktor tersebut dengan skala mulai dari 1,0 (paling penting) sampai 0,0 (tidak penting). Berdasarkan pengaruh faktor-faktor tersebut terhadap pengembangan usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar. Semua bobot tersebut jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,0.
- c. Hitung rating (dalam kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4,0 (*oustanding*) sampai 1,00 (*poor*). Berdasarkan faktor pengaruh tersebut terhadap kondisi usaha pengolahan ikan asin, variabel yang bersifat positif (semua variabel yang masuk kategori kekuatan) diberi nilai +1 sampai dengan +4 (sangat baik). Sedangkan variabel bersifat negatif, kebalikannya. Dengan keterangan sebagai berikut:
 - 1 = Dibawah rata-rata
 - 2 = Rata-rata
 - 3 = Diatas rata-rata
 - 4 = Sangat bagus
- d. Kalikan bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*oustanding*) sampai 1,00 (*poor*).
- e. Jumlahkan skor pembobotan (pada kolom 4) untuk memperoleh total skor pembobotan bagi usaha pengolahan ikan asin. Nilai total ini menunjukkan bagaimana usaha pengolahan ikan asin di TPI paotere Makassar bereaksi terhadap faktor-faktor strategis eksternalnya.

Untuk menyelesaikan masalah strategi pengembangan usaha pengolahan ikan asin di TPI Paotere Makassar, dilakukan analisis SWOT (*Strength, Weaknesses, Opportunities, Threat*) dengan mengidentifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi suatu usaha (Strategi, SO, ST, WO dan WT). Analisis ini didasarkan terhadap logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strength*) dan peluang (*Opportunities*) namun secara bersamaan menimbulkan kelemahan (*Weaknesses*) dan ancaman (*threat*).



Gambar 2.1 Diagram Analisis SWOT

Kuadran 1: ini merupakan situasi yang sangat menguntungkan. Perusahaan tersebut memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*growth oriented strategy*)

Kuadran 2: Meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara strategi diversifikasi (produk/pasar).

Kuadran 3: Perusahaan menghadapi peluang pasar yang sangat besar, tetapi di lain pihak, ia menghadapi beberapa kendala/kelemahan internal. Kondisi bisnis pada kuadran 3 ini mirip dengan *Question Mark* pada *BCG Matrix*. Fokus strategi perusahaan ini adalah meminimalkan masalah-masalah internal perusahaan sehingga dapat merebut peluang pasar yang lebih baik. Misalnya, Apple menggunakan strategi peninjauan kembali teknologi yang dipergunakan dengan cara menawarkan produk- produk baru dalam industri *microcomputer*.

Kuadran 4: Ini merupakan situasi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal.

Untuk menganalisis hasil pengolahan data tersebut dan memperoleh strategi yang tepat atas permasalahan yang diteliti maka digunakan matrik SWOT seperti pada tabel 3.

Tabel 2.1 Matrik SWOT

IFAS EFAS	<u>STRENGTH (S)</u> Menentukan 5-10 faktor-faktor kekuatan eksternal	<u>WEAKNESSES (W)</u> Menentukan 5-10 faktor-faktor kelemahan eksternal
	<u>OPPORTUNITIES (O)</u> Menentukan 5-10 faktor peluang eksternal	<u>STRATEGI SO</u> Menciptakan strategi menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang
		<u>STRATEGI WO</u> Menciptakan strategi meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
	<u>THREAT (T)</u> Menentukan 5-10 faktor ancaman eksternal	<u>STRATEGI ST</u> Menciptakan strategi menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman
		<u>STRATEGI WT</u> Menciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber : Fatimah (2020)

a. Strategi SO

Strategi ini dibuat berdasarkan jalan pikiran perusahaan, yaitu dengan memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya.

b. Strategi ST

Ini adalah strategi dalam menggunakan kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengatasi ancaman.

c. Strategi WO

Strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada.

d. Strategi WT

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang bersifat defensif dan berusaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman.

Hasil dari matriks SWOT ini sendiri diharapkan dapat memberikan beberapa strategi yang dapat dipilih oleh pihak pengolah ikan asin di Kabupaten TPI Paotere Makassar, agar tujuan awal dari organisasi tercapai dan kegiatan perusahaan dapat memberikan hasil yang maksimal. Dalam perumusan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman perusahaan diperlukan diskusi lebih mendalam dengan pihak perusahaan sehingga dilakukan tanyak jawab. Diskusi yang dilakukan dengan

perusahaan bertujuan agar dalam peneliti dapat merumuskan strategi yang sesuai dengan kondisi perusahaan. Pertimbangan perusahaan dan hasil analisis penelitian akan menjadi acuan utama dalam pembuatan matriks SWOT ini.

2.7. Konsep Operasional

Konsep operasional di maksudkan di sini untuk memberikan batasan-batasan pada tema yang akan dikaji dalam menyamakan persepsi terhadap konsep dalam penelitian

- 2.7.1 Pengolah ikan asin merupakan pembuat ikan asin sebanyak 5 usaha yang ada di TPI Paotere Makassar
- 2.7.2 Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan
- 2.7.3 Faktor internal adalah suatu kekuatan, kondisi, atau keadaan yang saling berhubungan yang mempunyai kemampuan untuk mengendalikan dari dalam
- 2.7.4 Faktor eksternal adalah suatu kekuatan, kondisi, atau keadaan yang saling berhubungan namun tidak mempunyai kemampuan untuk mengendalikan dari dalam.
- 2.7.5 Strategi pemasaran merupakan rangkaian upaya yang dilakukan oleh perusahaan guna mencapai tujuan yang diinginkan oleh suatu perusahaan.
- 2.7.6 Produksi adalah membuat sesuatu yang baru baik berwujud (benda) maupun tidak berwujud (jasa)
- 2.7.7 Kekuatan dari faktor internal adalah faktor-faktor yang berasal dari dalam perusahaan dan merupakan keunggulan bagi perusahaan
- 2.7.8 Kelemahan dari faktor internal adalah faktor-faktor yang berasal dari dalam perusahaan dan merupakan kekurangan dari perusahaan
- 2.7.9 Peluang dari faktor eksternal adalah faktor-faktor yang berasal dari luar perusahaan dan menguntungkan bagi perusahaan
- 2.7.10 Ancaman dari faktor eksternal adalah faktor-faktor yang berasal dari luar tetapi mengganggu keberlangsungan bagi perusahaan