

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis, kaya akan sumberdaya hayati yang dinyatakan dengan tingkat keragaman yang tinggi. Dari 7000 ikan spesies didunia, 2000 diantaranya ada di Indonesia. Potensi budaya laut, terdiri dari potensi budidaya ikan (kakap, kerapu, gobia), udang, moluska (kerang-kerangan, mutiara, teripang), dan rumput laut. Potensi luasan budidayanya sebesar 2 juta ha (20% dari total potensi lahan perairan pesisir dan laut berjarak 5 km dari garis pantai) dengan volume 46,73 juta ton per tahun (Lasabuda, 2013).

Bidang kelautan merupakan bidang yang sangat menjanjikan dalam pembangunan nasional masa depan. Bidang kelautan merupakan usaha yang meliputi sektor perikanan laut, pariwisata bahari, pertambangan laut, industri maritim, perhubungan laut, bangunan kelautan dan jasa kelautan yang menjadi sektor andalan. Meskipun demikian pada kenyataanya belum dikelola dan dimanfaatkan secara optimal. Artinya masih berpeluang untuk dimanfaatkan secara lebih intensif dan dijadikan sebagai harapan dan andalan dalam pembangunan ekonomi nasional masa depan (Adisasmita, 2015).

Hasil perikanan laut yang diolah dengan proses modern maupun tradisional, pada hakikatnya menerapkan konsep efisiensi dan konservasi dalam penggunaan sumber daya alam hayati (Fathurrohman, 2010). Hasil perikanan laut yang merupakan olahan tradisional dapat berupa ikan asin, ikan pindang, ikan asap, dan produk-produk fermentasi (Adawyah, 2007). Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai prospek untuk dikembangkan lebih dominan dibandingkan pengolahan secara modern, seperti pembekuan dan pengalengan (Heruwati, 2002), sebab pengolahan tradisional dapat dilakukan dengan biaya yang murah dan peralatan sederhana.

Ikan asin adalah ikan yang telah diawetkan dengan cara penggaraman. Pengawetan ini terdiri dari dua proses yaitu proses penggaraman dan pengeringan.

Tujuan utama dari penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan (Simanjuntak, 2012).

Sumatera Utara merupakan salah satu kekuatan perikanan di Tanah Air yang tidak boleh diabaikan. Potensi kelautan dan perikanan Sumatera Utara terdiri dari potensi perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Dimana potensi perikanan tangkap terdiri dari potensi Selat Malaka sebesar 276.030 ton/tahun dan potensi di Samudra Hindia sebesar 1.076.960 ton/tahun. Sedangkan produksi perikanan budidaya tambak 20.000 Ha dan budidaya laut 100.000 Ha, budidaya air tawar 81.372,84 Ha dan perairan umum 155.797 Ha, kawasan pesisir Sumatera Utara mempunyai panjang pantai 1300 km yang terdiri dari Pantai Timur, Pantai Barat dan Kepulauan Nias (DKP Sumatera Utara, 2017).

Sibolga merupakan salah satu pusat pendaratan ikan di wilayah pantai barat Sumatera Utara, maka ketersediaan bahan baku ikan segar dari berbagai jenis dan ukuran baik bernilai ekonomi maupun tidak ekonomis sangat melimpah di Kota Sibolga. Adapun perkembangan ikan asin yang ada di Kota Sibolga dari tahun ke tahun adalah sebagai berikut :

Tabel 1.1 Jumlah Perkembangan Produksi Ikan Asin Kelurahan Pasar Belakang di Kota Sibolga dari tahun 2018-2022 (Ton)

Tahun	Produksi Ikan Asin (Ton/Tahun)
2018	5.337,00
2019	6.721,56
2020	5.361,10
2021	4.245,99
2022	5.051,03

Sumber: Dinas Perikanan Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Sibolga, Buku Statistik Perikanan Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Sibolga 2022.

Dari data diatas dapat dilihat bahwa perkembangan produksi ikan asin di Kota Sibolga selama lima tahun terakhir mengalami perkembangan yang mengalami fluktuasi. Belum optimalnya pemanfaatan potensi dan sarana yang mendukung dalam kegiatan penangkapan dan budidaya menjadi faktor utama yang menyebabkan rendahnya jumlah produksi perikanan di Kota Sibolga.

Produksi ikan asin di Kelurahan Pasar Belakang Kecamatan Sibolga Kota sudah dikembangkan oleh sebagian masyarakat untuk usaha mereka sehari-hari. Pengolahan ikan asin ini juga membuat produk perikanan bertahan lama dan dapat menambah nilai ekonomis ikan sehingga meningkatkan harga jual ikan. Pengolahan ikan asin juga termasuk bisnis yang menjanjikan, karena harganya yang terjangkau dan banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sehingga mudah untuk dipasarkan dikalangan masyarakat.

Kelurahan Pasar Belakang Kota Sibolga merupakan wilayah yang identik dengan ikan asin, sehingga ikan asin ini menjadi salah satu produk unggulan terutama di Kelurahan Pasar Belakang. Salah satu pengusaha yang mengelola ikan asin di Kelurahan Pasar Belakang yaitu Bu Pipin yang sudah mengelola ikan asin ± 40 tahun lamanya usaha ini merupakan usaha yang diwariskan dari orangtuanya Bu Pipin yaitu Bapak Mahid. Usaha tersebut merupakan usaha yang dibuat untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Produk ikan asin milik Bu Pipin ini bukan hanya dijual dikota sibolga saja melainkan diluar kota seperti Medan, Riau, Palembang, Jakarta dan Tanjung Balai.

Selain itu dalam pengembangan produksi ikan asin tidak selalu berjalan dengan lancar pasti ada kesulitan atau kekurangan yang menyebabkan proses pengembangan ikan asin tersebut menjadi terhambat untuk dapat bersaing dalam dunia bisnis. Maka dari itu perlu adanya suatu strategi pengembangan produksi dalam usaha pengolahan ikan asin yang menjadi faktor penarik dalam pengembangan usaha tersebut. Pengembangan produksi ikan asin tersebut memerlukan sebuah strategi sehingga dapat memperbesar usaha, memenuhi permintaan konsumen dan meningkatkan omset penjualan ikan asin. Strategi tersebut dianalisis dengan analisis SWOT untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam sistem agribisnis ikan asin agar mempercepat terjadinya pencapaian pengembangan produksi ikan asin yang lebih baik.

Berdasarkan latar belakang yang peneliti uraikan, maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul Strategi Pengembangan Usaha Ikan Asin di Kelurahan Pasar Belakang Kecamatan Sibolga Kota Sumatera Utara.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana faktor-faktor lingkungan internal dan eksternal yang mempengaruhi perkembangan usaha pengolahan ikan asin pada usaha Bu Pipin.
2. Bagaimana strategi yang akan diterapkan pada usaha ikan asin Bu Pipin.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis faktor-faktor lingkungan internal dan eksternal yang mempengaruhi perkembangan usaha pengolahan ikan asin pada usaha Bu Pipin.
2. Merumuskan alternatif strategi yang dapat diterapkan pada usaha ikan asin Bu Pipin.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Stra Satu (S1) pada program Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Samudra.
2. Penelitian ini dapat diharapkan menambah ilmu pengetahuan khususnya tentang penerapan analisis SWOT sebagai strategi pengembangan usaha pengolahan ikan asin.
3. Sebagai bahan masukan, referensi dan informasi pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Bu Pipin di Kelurahan Pasar Belakang, Sumatera Utara.