

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor yang dapat menunjang pembangunan perekonomian di Indonesia. Sumber daya perikanan yang dimiliki oleh Indonesia beragam dan berpotensi diantaranya perikanan hasil tangkap dan perikanan budidaya. Teknik pembudidayaan ikan yang dikenal di Indonesia antara lain pembudidayaan ikan di kolam air deras, kolam air tenang dan keramba (Situmorang, 2016). Salah satu jenis usaha budidaya perikanan darat yang menjadi komoditas unggulan dan banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah ikan lele (Mardinawati *et al.* 2016). Dari segi kebutuhan pakan, ikan lele memiliki perbandingan rasio pakan menjadi daging berkisar 1:1, yaitu dalam penambahan pakan sebanyak 1 kg akan menghasilkan 1 kg pertambahan berat ikan lele (Sudana *et al.*, 2018).

Kegiatan perikanan merupakan kegiatan ekonomi, oleh sebab itu kegiatan produksi, pemasaran, dan konsumsi ada di dalamnya. Salah satu kegiatan perikanan yang ada di Indonesia adalah produksi dan pemasaran ikan asap. Kegiatan memproduksi dan memasarkan ikan asap tidak terlepas dari kegiatan penyimpanan dan pemesanan yang dilakukan oleh penjual dari pengolah produk ikan asap tersebut. Salah satu sifat dari hasil produk perikanan adalah mudah rusak atau cepat busuk, oleh sebab itu cara pemesanan mulai dari pembuatan ikan asap hingga sampai kepada penjual dan cara penyimpanan produk perikanan khususnya ikan asap perlu diperhatikan sehingga para penjual ikan asap tidak akan merasa rugi jika hasil produksinya tidak dapat dipasarkan dengan baik. (Bue, D dkk, 2016).

Berikut merupakan data produksi budidaya ikan lele pada tahun 2019-2021 di Sumatera Barat.

Tabel 1.1 Nilai produksi perikanan budidaya menurut komoditas utama, 2019-2021.

Jenis Usaha	Provinsi	Jenis Ikan	Tahun	Volume Produksi (Ton)	Nilai Produksi (Rp)
Budidaya	Sumatera Barat	Lele	2019	50.407,11	890.727.578
Budidaya	Sumatera Barat	Lele	2020	47.283,41	863.151.701
Budidaya	Sumatera Barat	Lele	2021	56.548,83	1.041.097.992

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS) 2019-2021

Dari hasil tabel 1.1 dapat disimpulkan bahwa nilai produksi budidaya ikan lele setiap tahun nya meningkat. Namun pada tahun 2020 nilai produksi budidaya ikan menurun dikarenakan adanya pandemi *Covid-19* sehingga kegiatan perekonomian menurun dan banyak ikan lele yang tidak terjual habis dan mati sehingga terjadinya kerugian, namun ditahun 2021 produksi budidaya ikan lele kembali meningkat dimana masyarakat Sumatera Barat sudah beraktifitas kembali seperti biasa.

Pengolahan ikan salai lele di Sumatera Barat salah satunya berada di kabupaten Pasaman Barat. Daerah ini dibentuk dari hasil pemekaran Kabupaten Pasaman Barat berdasarkan UU No.38 Tahun 2003 tanggal 18 Desember 2003, dengan Ibu kota kabupaten di Simpang Ampek. Kabupaten Pasaman Barat dengan luas wilayah 3.864,02 km², jumlah penduduk 436.298 jiwa (2021) dengan administrasi pemerintahan yang meliputi 11 (sebelas) kecamatan dan 19 nagari. Dari 11 kecamatan di kabupaten pasaman barat salah satu nya adalah kecamatan pasaman yang memiliki luas 508,93 km² (Bappeda Pasbar, 2021).

Pasaman Barat memiliki makanan khas sebagai destinasi wisata kuliner yang dapat memanjakan lidah para pecinta masakan kuliner daerah. Masakan kuliner khas Pasaman Barat tersebut adalah olahan ikan Lele yang diolah dalam bentuk ikan salai atau ikan asap. Ikan asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di manca negara karena rasanya yang khas dan aroma yang sedap spesifik. Proses pengasapan ikan di Indonesia pada mulanya masih dilakukan secara tradisional menggunakan

peralatan yang sederhana serta kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis sehingga dapat memberikan dampak bagi kesehatan. Kelemahan-kelemahan yang ditimbulkan oleh pengasapan tradisional antara lain kenampakan kurang menarik (hangus sebagian), kontrol suhu sulit dilakukan dan mencemari udara (polusi) (Swastawati *et al.*, 2013).

Usaha ikan asap merupakan usaha yang sangat menjanjikan dengan potensi untuk dikembangkan, didukung oleh ketersediaan sumber daya ikan yang melimpah dan biaya produksi yang rendah. Variasi produk ikan asap yang tersedia di pasar tradisional antara lain manyung asap, tongkol asap, pari asap, bandeng asap, sembilang asap, lele asap dan belut asap (Wijayanto, 2016). Pada saat ini, pengasapan ikan yang berkembang di Indonesia merupakan pengasapan dengan cara tradisional, yaitu diasap secara langsung dengan menggunakan kayu bakar, maupun arang dari tempurung kelapa (Toisuta, 2019).

Pengasapan merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang berfungsi untuk mengawetkan, mempertahankan nilai gizi, serta memberi aroma dan cita rasa yang khas berasal dari senyawa kimia hasil pembakaran bahan bakar (umumnya kayu). Pengasapan ikan juga berguna untuk memperpanjang umur simpan ikan lele. Seperti diketahui, ikan lele asap yang disimpan dalam suhu ruang tanpa pengemasan dapat bertahan hingga 4 sampai 8 hari. Pada pengasapan dengan smoking cabinet, di mana alat pengasapan adalah berupa bangunan mirip rumah dengan kerangka besi atau kayu, terdiri dari bagian tungku yang terletak di bagian bawah dan tempat pengasapan di bagian atas. Dinding ditutup dengan seng dan dipasang pintu agar panas dan asap tidak terbang. Jarak antar rak dapat diatur sehingga ikan yang disusun dengan cara digantung tidak saling bertindihan (Hartanto, R dkk, 2020).

Pengasapan ikan dapat menyebabkan perubahan warna, kenampakan dan konsistensi daging yang kompak dan lebih menarik, namun dapat menyebabkan penurunan maupun peningkatan komponen-komponen gizi yang ada di dalam daging ikan tersebut (Prasetyo dkk, 2015).

Usaha ibu Elinda adalah satu-satunya usaha pengolah ikan salai lele di Desa Aia Gadang, dimana usaha ini berdiri pada tahun 2017. Pengolahan ikan

salai dilakukan secara manual seperti menyangi, kemudian isi perut ikan dikeluarkan, dibelah tapi tidak sampai terpotong dua, kemudian berlanjut kepengasapan. Di bawah tempat pengasapan, kayu telah disiapkan sembari menjaga nyala api supaya ikan yang diasap kering sempurna. Membuat ikan salai memerlukan waktu dua hari dua malam. Pada umumnya masyarakat di Desa Aia Gadang sudah mengenal keunggulan dari usaha ikan salai lele yang dimana Ibu Elinda dan karyawan memproduksi ikan lele yang masih segar untuk diolah menjadi ikan salai sehingga tetap mudah dicerna dan memberikan aroma yang menarik.

Studi kelayakan bisnis menurut Kasmir dan Jakfar (2016), studi kelayakan bisnis adalah sebuah kegiatan yang di gunakan untuk mempelajari secara mendetail tentang sebuah usaha atau bisnis yang sedang dijalankan, guna menentukan layak atau tidaknya bisnis tersebut dijalankan. Martono dan Harjito mengartikan *financial* adalah aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan untuk mendapatkan dana, menggunakannya, dan mengelolanya dengan tujuan tertentu. Mereka juga menyebut finansial sebagai pembelanjaan perusahaan.

Produksi ikan salai lele meningkat oleh karena itu diperlukan penelitian mengenai kelayakan usaha pengolahan ikan salai Lele baik secara finansial. Melihat pada kondisi Tersebut, Penulis Tertarik Untuk Melakukan Penelitian Dengan Judul Analisis Finansial Usaha Pengolahan Ikan Salai Lele (*Clarias sp*) *home industry* (Studi Kasus : Usaha Ibu Elinda di desa Aia Gadang Kecamatan Pasaman Sumatera Barat). Dengan dilakukannya penelitian ini dan mengetahui hasilnya, diharapkan dapat memberikan informasi atau masukan dan bahan pertimbangan bagi pemilik usaha untuk mengembangkan usaha di masa mendatang untuk mencapai keuntungan yang sebesar-besarnya dan dapat meningkatkan minat masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang maka diperlukan penelitian dengan rumusan masalah “apakah usaha pengolahan ikan salai lele (*Clarias sp*) *home industry* milik Ibu Elinda di desa Aia Gadang Kecamatan Pasaman Sumatera Barat layak untuk dilanjutkan atau di kembangkan ditinjau dari aspek finansial”?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha pengolahan ikan salai lele (*Clarias sp*) *home industry* milik Ibu Elinda di desa Aia Gadang Kecamatan Pasaman Sumatera Barat untuk dijalankan atau dikembangkan.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan peneliti dalam bidang pengembangan usaha, khususnya tentang usaha pengolahan ikan salai Lele, serta menjadi salah satu syarat kelulusan dalam memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Agribisnis.
2. Bagi pemilik usaha sebagai bahan informasi untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha pengolahan ikan salai Lele
3. Bagi Pemerintah sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan usaha di sektor perikanan, khususnya pada usaha pengolahan ikan salai Lele
4. Bagi masyarakat sebagai peningkat minat masyarakat untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan salai Lele dan diharapkan dapat menjadi sumber informasi ataupun sumber pertimbangan dalam memulai usaha tersebut.
5. Secara umum, karya ilmiah ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lanjutan.