

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia selain disebut sebagai negara agraris juga disebut sebagai negara maritim. Dimana wilayah Indonesia terdiri dari pulau-pulau yang tersebar di seluruh wilayah nusantara, yang mana luas lautan lebih besar dibandingkan dengan wilayah daratannya. Tidak dipungkiri bahwa kekayaan laut Indonesia memiliki potensi yang sangat besar baik minyak bumi yang tersimpan didalamnya maupun ikan yang sangat melimpah. Berdasarkan Laporan Kinerja Kementerian Perikanan dan Kelautan (KKP) Indonesia memiliki luas laut sebesar 5,8 juta kilometer persegi. Potensi ikan laut yang dihasilkan Indonesia mencapai 12,54 juta per tahun nya.

Pengelolaan potensi kelautan dan perikanan di Indonesia berada dibawah naungan Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia (KKP). Dalam hal ini Kementerian Kelautan dan Perikanan memiliki peran sebagai pengelola atas sumber daya laut yang dihasilkan dari laut Indonesia guna menciptakan kesejahteraan bagi masyarakat. Melimpahnya hasil laut Indonesia banyak menumbuhkan usaha-usaha dibidang pengolahan ikan. Salah satu usaha pengolahan ikan adalah pengasapan ikan. Dimana ikan-ikan segar yang berasal dari nelayan diasap untuk menambah nilai jual ikan tersebut. Salah satu daerah yang memiliki kekayaan laut adalah Kabupaten Demak. Demak termasuk salah satu daerah yang memiliki hasil perikanan yang terbesar di Jawa Tengah. Sebagai daerah yang letaknya yang berada di pesisir pantai utara Jawa membuat Demak memiliki hasil kekayaan laut yang melimpah. Maka tidak heran apabila banyak usaha-usaha atau UMKM yang bermunculan dan bergerak di bidang pengolahan ikan.

Salah satu UMKM yang sudah berdiri sejak lama dan bergerak dibidang pengolahan ikan adalah sentral pengasapan ikan “ KSU Asap Indah”. Koperasi Serba Usaha Asap Indah atau biasa disebut dengan

KSU Asap Indah berlokasi di Desa Wonosari, Kecamatan Bonang, Kabupaten Demak. KSU Asap Indah beranggotakan 77 anggota yang setiap harinya mampu memproduksi ikan asap sebanyak 25 ton/hari. Pada KUB Asap Indah terdapat 346 karyawan atau pekerja yang setiap harinya mengolah ikan asap. Untuk jenis ikan yang diproduksi yaitu ikan Manyung, Petek, Pari, Semar, Layang, Banyar, Moto Ombo dan Kuniran. Untuk proses pengasapannya masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan bahan baku jaggel jagung atau batok kelapa sebagai sarana yang digunakan untuk memproduksi ikan asap.

Dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku ikan segar, KSU Asap Indah melakukan pembelian ikan segar melalui tengkulak atau pengepul ikan lokal yang ada di daerah Demak dan sekitarnya, seperti Jepara, Pati, Rembang. Selain di pengepul lokal KSU Asap Indah juga melakukan pembelian bahan baku ikan segar sampai di luar kota yaitu di Indramayu (Jawa Barat), Muara Angke (Jakarta) dan Probolinggo (Jawa Timur). Banyaknya Kerjasama KSU Asap Indah dengan para *supplier* bertujuan agar dapat mencapai pemenuhan kebutuhan atau permintaan pasar yang tercukupi.

Proses pengasapan ikan memerlukan waktu 6-8 jam. Tahapan proses pengasapan ikan memiliki proses yang terbilang cukup lama untuk menghasilkan produk ikan asap dengan mutu dan kualitas yang bagus. Berikut merupakan tahapan proses pengasapan ikan pada Sentra Pengasapan Asap Indah berdasarkan wawancara dengan ketua KSU Asap Indah yaitu Bapak Tejo Purwoto :

1. Pembersihan Ikan

Ikan yang baru datang dan masih dalam keadaan segar, langsung dibersihkan, yaitu dibuang insangnya dibersihkan kotoran-kotorannya yang ada diperut ikan. Kemudian ikan dipotong-potong, seperti ikan manyun dan pari karena memiliki ukuran yang besar sehingga perlu dipotong-potong agar ukurannya lebih kecil sehingga mempermudah proses pengasapan nantinya.

2. Penggaraman

Dalam proses ini ikan-ikan yang telah dibersihkan diberi garam secukupnya saja agar bakteri-bakteri yang ada dalam ikan dapat terbunuh dan tidak bertumbuh. Setelah dilakukan penggaraman, selanjutnya ikan dipasang tusuk yang terbuat dari bambu. Pemasangan tusuk ini bertujuan agar Ketika nanti proses pengasapan ikan dapat dengan mudah dibolak-balik tanpa menyentuh daging ikan, agar dagingnya tetap utuh.

3. Penjemuran

Dalam proses ini ikan yang sudah digarami dan diberi tusuk dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih 2 jam untuk mengurangi kadar air yang terkandung didalam ikan dan membunuh bakteri-bakteri yang terkandung dalam ikan.

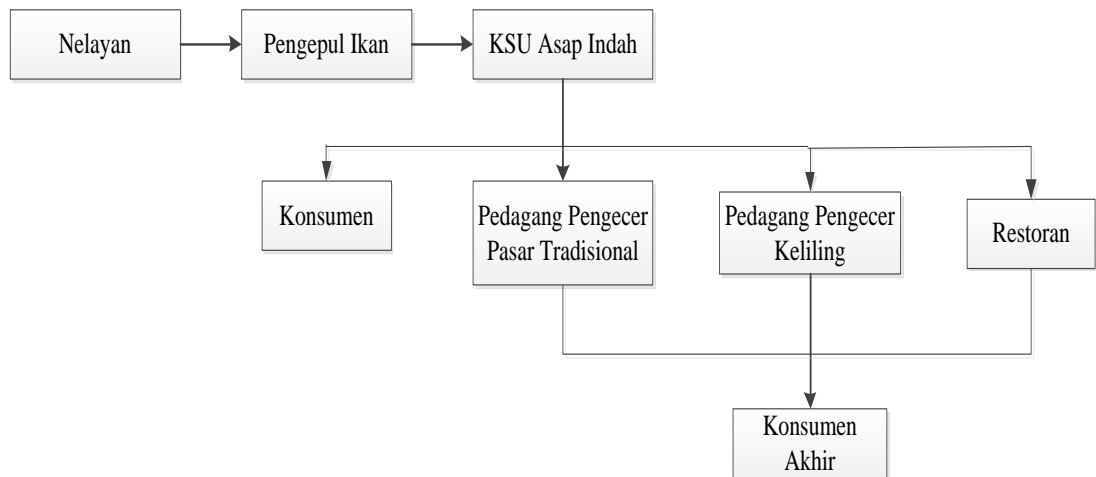
4. Pengasapan

Pada tahap ini ikan diasap diatas bara api, yang mana bahan baku pengasapannya adalah janggol jagung atau batok kelapa, proses ini memakan waktu lama yaitu kurang lebih 4 jam sembari dibolak-balik agar kematangannya sempurna.

5. Packing

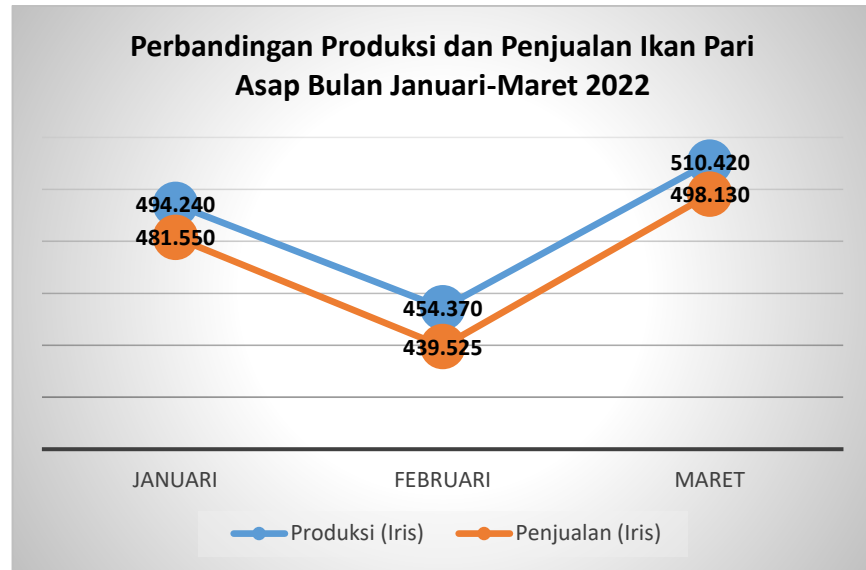
Proses packing ini tergantung pengirimannya, apabila jarak jauh maka dikemas dengan kemasan yang sudah *divacum* namun apabila didistribusikan ke pasar-pasar lokal atau langsung dibeli oleh konsumen maka hanya dibungkus dengan menggunakan kertas koran.

Berdasarkan uraian tahapan proses pengasapan ikan pada sentra pengasapan Asap Indah dapat terlihat bahwa pengasapan ikan memerlukan waktu yang lama untuk menghasilkan produk ikan asap. Dalam proses aliran bahan baku mentah sampai menjadi barang yang siap dipasarkan di pasaran, pengasapan ikan pada sentra pengasapan Asap Indah memiliki aliran rantai pasok sebagai berikut :



Gambar 1. 1 Aliran Rantai Pasok Produk Ikan Asap KSU “Asap Indah”

KSU Asap Indah didirikan sejak tahun 2012 dan masih eksis sampai sekarang. Merupakan tempat pengasapan ikan terbesar yang berada di kota Demak. Ikan pari asap merupakan salah satu hasil produksi yang terdapat pada KSU Asap Indah. Setiap harinya KSU Asap Indah memproduksi ikan pari asap sebanyak 1,3 ton bahan baku ikan pari. Yang mana didalam KSU Asap Indah terdapat 76 anggota sehingga masing-masing anggota biasanya mengolah kurang lebih 19-20 kilogram ikan pari asap. Ikan pari asap dijual dalam bentuk irisan. Biasanya satu kilogram ikan pari asap dapat menghasilkan 15 iris ikan pari asap. Dalam proses penjualan setiap anggota memiliki 2-3 pelanggan yang membeli hasil produksi olahan ikan pari asap. Dalam penjualan ikan pari asap setiap harinya tidak semua dapat terjual habis hal ini karena ketidakpastian permintaan. Ikan pari asap dijual dengan harga 3000 per iris.



Gambar 1. 2 Perbandingan Produksi dan Penjualan Ikan Pari Asap Bulan Januari-Maret 2022

Gambar 1.2 menunjukkan produksi dan penjualan ikan pari asap selama 3 bulan yaitu pada bulan Januari-Maret 2022. Dimana pada bulan Januari KSU Asap Indah memproduksi ikan pari asap sebanyak 494.240 iris, Februari sebanyak 454.370 iris, Maret sebanyak iris 510.420 iris. Gambar diatas merupakan grafik yang menunjukkan besar penjualan pada bulan Januari-Maret 2022. Pada bulan Januari penjualan ikan pari asap adalah sebanyak 481.550, Februari 439.525, Maret 498.130.

Berdasarkan gambar 1.2 diatas dapat dilihat bahwa ikan pari asap yang diproduksi lebih besar dibandingkan dengan ikan pari asap yang terjual, sehingga terdapat ikan pari asap yang tersisa (tidak terjual). Hal ini mengakibatkan keuntungan yang diperoleh tidak maksimal. Dengan kondisi tersebut maka diperlukan adanya upaya untuk memaksimalkan keuntungan yang didapat dalam penjualan ikan pari asap KSU Asap Indah. Adapun salah satu cara yang dapat dilakukan dalam memaksimalkan keuntungan tersebut adalah dengan mengolah sisa ikan pari asap yang tidak terjual dengan mengolahnya menjadi produk *frozen food* sehingga dapat memberikan nilai tambah terhadap ikan pari asap sisa yang tidak terjual.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, dapat diketahui rumusan masalahnya ialah:

1. Bagaimana perhitungan nilai tambah terhadap produk sisa penjualan ikan pari asap?
2. Bagaimana usulan perencanaan strategi dalam perluasan pasar terhadap penjualan produk ikan pari asap dari KSU Asap Indah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan perhitungan nilai tambah terhadap produk sisa penjualan ikan pari asap.
2. Melakukan analisis perencanaan strategi dalam perluasan pasar terhadap penjualan produk ikan pari asap dari KSU Asap Indah.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah disebutkan, adapun manfaat dari penelitian antara lain:

1. Bagi Peneliti

Dalam penelitian ini tentunya diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan bagi penulis secara langsung mengenai “Analisis Strategi Perluasan Pasar dan Nilai Tambah Penjualan Ikan Pari Asap pada KSU Asap Indah Wonosari, Kabupaten Demak.

2. Bagi KSU Asap Indah Wonosari

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan tambahan informasi dan masukan bagi sentra pengasapan ikan KSU Asap Indah terhadap ikan pari asap yang sisa tidak terjual serta perencanaan strategi perluasan pasar dalam memanfaatkan peluang pasar.

1.5 Batasan Masalah

Agar permasalahan yang diteliti tidak menyimpang dari tujuan penelitian, dan bahasan tidak meluas, maka dari itu diperlukan adanya pembatasan dalam lingkup penelitian yang dilakukan. Adapun batasan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Objek dari penelitian ini adalah ikan pari asap yang merupakan produk dari sentral pengasapan ikan asap KSU Asap Indah yang terletak di Desa Wonosari, Kecamatan Bonang, Kabupaten Demak.
2. Data yang diperoleh merupakan hasil yang didapat melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan ketua koperasi yaitu Bapak Tedjo Purwoto dan para anggota koperasi.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada Bab I berisi uraian mengenai gambaran umum dari penelitian studi kasus yang dilakukan antara lain latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan serta manfaat untuk pemecahan masalah, pembatasan masalah, lokasi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab II berisikan mengenai studi literatur yang dapat mendukung proses penelitian tugas akhir ini. Landasan teori digunakan untuk memperkuat metode yang akan digunakan dalam memecahkan permasalahan yang telah tertera dalam tujuan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III berisi tentang metode penelitian yang digunakan serta bagaimana alur atau proses penelitian yang dijelaskan menggunakan flowchart disertai dengan penjelasan dari flowchartnya.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab IV berisi penjelasan mengenai pengumpulan data yang sebelumnya telah didapatkan oleh penulis melalui proses wawancara

dan observasi dan data tersebut akan diolah oleh penulis sehingga akan didapatkan hasil yang sesuai dengan tujuan penelitian yang telah ditentukan.

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab V berisikan hasil dan analisis dari hasil pengolahan data yang telah dilakukan. Dalam analisis ini akan dijelaskan oleh penulis dengan detail dan tentunya akan berhubungan dengan rumusan masalah dan juga tujuan penelitian yang telah ditentukan.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari keseluruhan yang terdapat pada penelitian tugas akhir, serta saran yang mengarah pada saran perluasan, pengembangan, dan pendalaman ulang dari penelitian tugas akhir.