

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

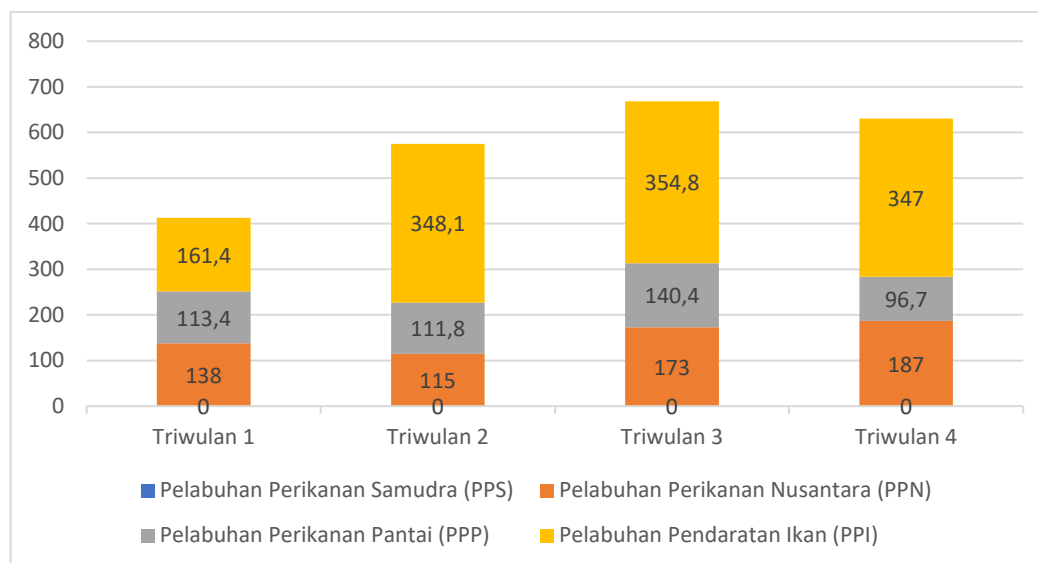
Sektor pertanian mempunyai peran yang sangat besar dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi negara. Pemerintah terus berupaya untuk melakukan pembangunan di sektor pertanian agar mampu berkembang terus setiap waktu. Pembangunan sektor pertanian akan berdampak positif terhadap perekonomian negara, ketersediaan bahan pangan, serta meningkatkan kesejahteraan para petani, selain itu sektor pertanian juga dapat memberikan kontribusi tidak langsung yaitu keterkaitan input dan output antar industri, konsumsi, dan investasi. Dampak pengganda tersebut cukup besar, sehingga sektor pertanian layak dijadikan sektor andalan dalam pembangunan ekonomi nasional.

Menurut data BPS (2022) pada tahun 2021, sektor dan subsektor pertanian di Indonesia mengalami pertumbuhan yang beragam. Secara keseluruhan, sektor pertanian, peternakan, perburuan, dan jasa pertanian mengalami pertumbuhan sebesar 1,08%. Selain itu, sektor kehutanan dan penebangan kayu mengalami pertumbuhan yang relatif rendah, yaitu hanya sebesar 0,06%. Hal ini menunjukkan perlunya upaya yang lebih intensif dalam pengelolaan sumber daya hutan dan penebangan kayu yang berkelanjutan. Di sisi lain, subsektor perikanan mencatat pertumbuhan yang cukup tinggi sebesar 5,45%. Pertumbuhan yang signifikan ini menunjukkan peningkatan produksi hasil perikanan seperti ikan, udang, dan produk perikanan lainnya, hal ini mencerminkan potensi yang besar dalam sektor perikanan sebagai sumber daya pangan dan penghasil devisa negara.

Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki 17.499 pulau dengan luas total

wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km<sup>2</sup>. Dari total luas wilayah tersebut, 3,25 juta km<sup>2</sup> adalah lautan dan 2,55 juta km<sup>2</sup> adalah Zona Ekonomi Eksklusif. Hanya sekitar 2,01 juta km<sup>2</sup> yang berupa daratan. Dengan luasnya wilayah laut yang ada, Indonesia memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar. Jumlah produksi ikan telah mencapai 17,76 juta ton sejak kuartal I-III/2022. Angkanya sudah mencapai 68,07% dari target produksi ikan sepanjang tahun ini yang sebesar 27,09 ton. Subsektor perikanan mampu memproduksi ikan dalam jumlah yang tinggi karena ditunjang adanya sifat iklim tropis yang memungkinkan budidaya perikanan diusahakan sepanjang tahun (Pratama, 2020).

Menurut Brachman (2021) selama tahun 2020, dari triwulan 1 hingga 3 terjadi peningkatan volume hasil tangkapan ikan yang didaratkan per harinya sedangkan pada triwulan 4 mengalami penurunan. Volume pada triwulan 1 merupakan yang terendah yaitu sebanyak 412,80 ton per hari, kemudian triwulan 2 terjadi peningkatan yang signifikan menjadi sebanyak 574,90 ton per hari. Peningkatan berlanjut pada triwulan 3 dimana volume tangkapan ikan mencapai puncaknya dengan jumlah sebanyak 668,20 ton per hari, namun pada triwulan 4 terjadi penurunan volume hasil tangkapan ikan sebanyak 37,50 ton sehingga menjadi 630,70 ton. Peningkatan dan penurunan ini dapat dikaitkan dengan faktor musim dan kondisi lingkungan yang lebih menguntungkan bagi aktivitas penangkapan ikan.



Gambar 1. 1 Rata-rata Volume Hasil Tangkapan Ikan 2020  
Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur 2021

Pada Gambar 1.1 terlihat bahwa rata-rata volume hasil tangkapan ikan yang didaratkan per hari di Provinsi Jawa Timur terbanyak yaitu dihasilkan di Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI), hal ini sebanding dengan banyaknya Pangkalan Pendaratan Ikan yang mendominasi di Provinsi Jawa Timur dibandingkan kategori pelabuhan lainnya. Kemudian volume terbesar selanjutnya dihasilkan dari Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) dan Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP). PPI mampu mencapai lebih dari 50 persen volume hasil tangkapan ikan pada triwulan 2 hingga 4. Pada triwulan 1 volume hasil tangkapan ikan per harinya mencapai 161,40 ton per hari, kemudian pada triwulan 2 mencapai 348,10 ton per hari, dan pada triwulan 3 dan 4 masing-masing sebanyak 354,80 ton per hari dan 347,00 ton per hari.

Sumber daya ikan laut secara umum dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, yaitu sumber daya ikan pelagis kecil, pelagis besar dan demersal (Fadilah et al., 2022). Sumber daya ikan pelagis kecil merupakan salah satu sumber daya perikanan yang berukuran kecil seperti halnya ikan teri (*Stolephorus spp*) dan jenis ikan tembang atau ikan makecina. Ikan teri baik segar maupun kering memiliki

kandungan protein dan kalsium yang tinggi dengan harga yang terjangkau, dan mudah didapatkan. Ikan teri merupakan makanan kualitas tinggi karena seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi. Tulang ikan teri banyak mengandung protein dan kalsium dimana tiap 100 gram teri segar mengandung energi 77 kkal; protein 16 gr; lemak 1.0 gr; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; Vit A 47; dan Vit B 0.1 mg (Aryati & Dharmayanti, 2014).

Ikan teri merupakan salah satu produk perikanan yang potensial untuk dikembangkan dan merupakan jenis bogasari yang umum ditemukan di kawasan pinggir pantai samudera atlantik, hindia, pasifik. Ikan teri berasal dari famili engraulidae, dengan ukuran antara 3 hingga 9 cm tergantung spesiesnya (Maulana et al., 2023). Sumber daya ikan tersebut cukup banyak ditangkap untuk dijadikan konsumsi oleh masyarakat dan salah satu sumber daya ikan teri yang cukup melimpah berada di daerah Jawa Timur.

Tabel 1. 1 Hasil Produksi Ikan Teri di Jawa Timur (2017-2021)

No.	Tahun	Volume Produk (Ton)	Nilai Produk (Rp)
1.	2017	28.590,429	421.500.220
2.	2018	871,004	13.559.769
3.	2019	18.466,628	293.315.683
4.	2020	18.336,770	325.679.641
5.	2021	25.384,788	435.445.703

Sumber : Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017-2021

Berdasarkan Tabel 1.1 pada data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, Jawa Timur memperoleh hasil produksi ikan teri sebanyak 25.384,788 ton dengan nilai Rp 435.445.703 juta pada 2021. Jumlah tersebut mengalami kenaikan dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 18.336,770 ton dengan nilai Rp 325 juta. Berdasarkan volumenya, produksi ikan teri paling banyak sebesar 28.590,429 ton pada 2017. Sementara, produksi komoditas perikanan

tersebut paling sedikit sebesar 871,004 ton pada 2018. Jika dilihat dalam lima tahun terakhir, produksi ikan teri cenderung mengalami fluktuasi.

Pengertian fluktuasi adalah gerakan naik turunnya data return yang diurut menurut waktu (Kusnadi, 2018). Fluktuasi atau ketidakstabilan pasokan ikan teri sebagai bahan baku pengolahan menjadi produk sambal goreng teri merupakan salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh pengusaha pengolahan ikan teri. Fluktuasi produksi akan terjadi pada bulan-bulan produktivitas tinggi, dimana pada bulan-bulan tersebut hasil penangkapan bahan baku ikan teri nasi akan sangat beragam kualitas dan kuantitasnya dari masing-masing *supplier* (nelayan) (Pertiwi & Handayani, 2023). Faktor utama yang menyebabkan harga komoditas sering mengalami fluktuasi adalah karena kondisi cuaca yang tidak menentu, perubahan cuaca dan iklim bisa mempengaruhi pola penangkapan ikan teri, penangkapan ikan teri yang berlebihan dan tidak terkontrol dapat menyebabkan menipisnya populasi ikan teri di suatu wilayah, peningkatan permintaan pasar yang tiba-tiba dapat membuat pasokan ikan teri tidak mencukupi (Kusnadi, 2018).

Fluktuasi pasokan ikan teri dapat mengakibatkan pengusaha pengolahan ikan teri mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan bahan baku yang stabil dan berkualitas, hal ini bisa menyebabkan harga bahan baku menjadi naik turun sehingga mempengaruhi harga jual produk akhir. Apabila ketersediaan hasil perikanan sedang berlimpah selama musim tertentu dapat menimbulkan tantangan dalam pengelolaan sumber daya perikanan, dimana dengan hasil yang melimpah tersebut tidak akan bisa dihabiskan dalam waktu singkat, namun apabila dibiarkan akan mengalami proses perubahan yang mengarah pada kerusakan dan berakibat turunnya harga. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya

dapat digolongkan pada kerusakan biologi, kerusakan enzimatik, kerusakan fisika, dan kerusakan kimiawi (Widiyono et al., 2022). Proses pembusukan pada ikan disebabkan oleh aktivitas enzim, mikroorganisme dan oksidasi dalam tubuh ikan itu sendiri dengan perubahan seperti timbul bau busuk, sorot mata pudar serta adanya lendir pada insang maupun tubuh bagian luar (Adawyah, 2007).

Perlu adanya proses pengolahan agar ikan dan hasil perikanan tersebut memiliki nilai tambah (*value added*). Proses pengolahan bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas zat-zat mikroorganisme perusak atau enzim-enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan, selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan (Sa'adah, 2021). Diversifikasi dalam konteks perikanan adalah suatu usaha untuk memperluas variasi produk perikanan yang ditawarkan, sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen dan menciptakan permintaan yang lebih tinggi, dengan cara ini para pengolah hasil perikanan akan dapat meningkatkan pendapatan mereka dengan mengembangkan usaha mereka lebih lanjut (Kemenker, 2016). Diversifikasi ini berfungsi sebagai strategi mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya perikanan yang berlimpah dan meningkatkan permintaan, sehingga dapat memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi para pelaku dalam industri perikanan (Intyas et al., 2020).

Nilai tambah dapat diartikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena komoditas tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi (Maulida, 2012). Nilai tambah merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Sa'adah, 2021). Besar nilai tambah dan

pendapatan yang diberikan pada sebuah produk olahan dapat diketahui dengan menggunakan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah tujuan mengubah bentuk, rasa, aroma dan kemasan ini efisien dapat memberikan keuntungan. Keuntungan yang diperoleh pengusaha dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Arianti & Waluyati, 2019). Analisis nilai tambah perlu dilakukan untuk menentukan sebuah aktivitas di dalam proses tersebut dapat menambah nilai atau tidak. Diperlukan penanganan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas bahan baku ikan teri sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan ikan teri, adanya penanganan yang baik dapat menyelamatkan hasil tangkapan teri yang melimpah pada musim ikan, sehingga dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi dan menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai cita rasa yang unik dan menarik (Fadilah et al., 2022).

CV. Fizzul Putra Mandiri merupakan salah satu perusahaan yang memiliki sub usaha di bidang kuliner yaitu pengolahan ikan teri menjadi produk sambal goreng ikan teri dengan tujuan untuk menambah nilai tambah hasil perikanan dan memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat diproduksi secara luas. Bahan baku utama yang digunakan yaitu ikan teri yang didatangkan dari Maluku, meskipun Jawa Timur merupakan daerah penghasil ikan teri yang tinggi tetapi terdapat perbedaan kualitas dan varian ikan teri antara daerah Jawa Timur dan Maluku. Ikan teri yang dihasilkan di Maluku memiliki kualitas, rasa, atau ukuran yang lebih baik, sehingga pengusaha lebih memilih mengambil

bahan baku utama ikan teri dari Maluku dan dapat memproduksi sambal goreng teri dengan memilih bahan baku yang baik dan berkualitas.

Berdasarkan gambaran umum diatas analisis nilai tambah dapat menjadi tolak ukur yang jelas dan mempunyai posisi yang penting untuk mengetahui usaha pengolahan ikan teri dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang nantinya berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan dari usaha yang dilakukan, sehingga perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri Menjadi Sambal Goreng Teri (Studi Kasus pada CV. Fizzul Putra Mandiri Jombang)”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka penulis menyusun rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri?
2. Berapa besar biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri?
3. Berapakah besar nilai tambah hasil pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi sambal goreng teri.
2. Menganalisis besar biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri.



3. Menganalisis nilai tambah hasil pengolahan ikan teri menjadi sambal goreng teri.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menambah wawasan dan juga sebagai sumber referensi:

1. Bagi akademisi

Penelitian ini diharapkan sebagai wadah untuk menerapkan teori – teori yang telah diperoleh selama dibangku kuliah serta menjadi bahan acuan untuk dilakukan penelitian lebih mendalam yang berhubungan penelitian ini.

2. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini nantinya dapat digunakan untuk menambah wawasan, ilmu pengetahuan yang selanjutnya akan dipraktikkan dalam kegiatan bermasyarakat yang berhubungan dengan penelitian ini.

3. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini dapat juga digunakan oleh perusahaan sebagai sumber informasi tentang besarnya keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh pada satu kali produksi serta dalam mengambil keputusan dan kebijakan yang berhubungan dengan keuntungan dan nilai tambah pengolahan ikan teri.