

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein bagi masyarakat Indonesia. Ikan adalah sebagai salah satu sumber daya alam (SDA) yang berada diperairan laut dan perairan umum. Ikan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sehingga baik untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Sumber protein hewani yang diperlukan oleh tubuh salah satunya adalah ikan, karena ikan mengandung protein, vitamin, lemak, dan mineral (Pratise 2022 dalam Fitriani, 2019). Sehingga dengan mengkonsumsi ikan secara teratur dapat memberikan manfaat sebagai pemenuhan kebutuhan protein bagi tubuh manusia. Menurut (Ciptanto, 2018) daging ikan terdiri dari 15-24% protein, 1-3% glikogen/karbohidrat, 1-22% lemak. 66-84% air dan bahan organik lain 0,8-2%. Ikan dengan segala keunggulan gizi yang dimiliki dapat dijadikan sebagai sumber pangan masa depan yang mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan dan kecerdasan.

Tabel 1. 1 Angka Konsumsi Ikan Jawa Timur 2019-2022

Provinsi	Tahun (Kg/kapita/tahun)			
	2019	2020	2021	2022
Jawa Timur	41,44	42,00	44,64	43,30

Sumber : Statistik.kkp.co.id, 2023

Tabel 1.1 dapat dilihat bahwa jumlah konsumsi ikan di provinsi Jawa timur setiap tahun mengalami kenaikan. Tingkat konsumsi ikan di provinsi Jawa timur paling tinggi pada tahun 2021 yaitu 44,64 Kg/kapita/tahun. Angka konsumsi ikan pada tahun 2021 bisa dikatakan belum ideal dibandingkan dengan konsumsi ikan

tingkat nasional pada tahun 2021 berada pada angka 55,37 kg/kapita. Rendahnya tingkat konsumsi masyarakat Jawa Timur terhadap ikan dapat disebabkan beberapa faktor. Menurut (Subakir *et al.*, 2020) rendahnya tingkat konsumsi masyarakat terkait dengan berbagai faktor, yaitu:

1. Tingkat pendapatan dan daya beli masyarakat,
2. Pengetahuan mengenai gizi ikan dan teknik pengolahan masih terbatas,
3. Ketersediaan ikan bermutu,
4. Tingkat harga ikan bervariasi,
5. Tingkat preferensi atau kesukaan ikan belum berkembang seiring belum berkembangnya kuliner ikan,
6. Citra produk perikanan yang masih lemah,
7. Masih berkembangnya nilai budaya, mitos dan pantangan masyarakat, serta
8. Promosi makan ikan yang belum optimal.

Meskipun upaya pemerataan dan peningkatan konsumsi ikan masyarakat telah dilakukan oleh pemerintah, namun belum mampu meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat. Salah satu upaya peningkatan konsumsi ikan adalah melalui Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan).

Ikan lele merupakan salah satu ikan yang mudah dibudidayakan. Ikan lele merupakan salah satu ikan air tawar yang dapat bertahan hidup pada tempat kritis seperti sungai, kolam ikan baik yang subur maupun yang keruh, rawa, sawah, maupun tempat berlumpur yang kekurangan oksigen (Fitriani *et al.*, 2019). Ikan lele merupakan jenis ikan yang mudah dibudidayakan di perairan air tawar, karena benihnya mudah didapat, tingkat mortalitas rendah, laju pertumbuhan lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis spesies ikan air tawar lainnya, juga banyak

disukai oleh masyarakat (Sitio dalam Rahayu, 2017). Menurut Yumna dan Rukmono (2019), ikan lele merupakan sumber protein hewani yang bernilai ekonomis dan kebutuhannya terus meningkat setiap tahun. Komponen utama yang terdapat pada daging ikan lele secara umum adalah protein 12-22%, lemak 0,4-5,7%, kadar abu 0,8-2% dan kadar air 74-85%. Dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya, ikan lele memiliki daging yang lebih tebal dibanding ikan nila, gurame, mujair, maupun tawes (Rahayu, 2017).

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah membusuk, Menurut Dyah (2019) kandungan air yang tinggi pada ikan dan pH tubuh mendekati netral sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk, bakteri pantogen dan mikroorganisme lain. Oleh karena itu, ikan menjadi cepat membusuk dibanding dengan sumber hewani lain. Kesegaran pada ikan umumnya mampu bertahan hanya sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan dimatikan. Jika ikan yang tidak segera ditangani akan cepat mengalami proses rigor, yaitu terdapat aktivitas bakteri yang mempercepat proses pembusukan (Yuliastri, 2016). Menurut Hardianto (2015), proses penurunan mutu ikan dapat disebabkan oleh 3 tahapan yaitu proses rigor motis, proses enzimatik, dan proses mikrobiologis. Oleh karena itu, perlu dilakukan penanganan atau pengolahan untuk mencegah kerusakan pada ikan melalui proses pengolahan dan pengawetan.

Proses pengolahan ikan bertujuan yaitu untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini dapat menjadi menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan dapat memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pascapanen ikan, mulai dari cara

tradisional sampai modern. Banyak cara atau metode yang telah dilakukan untuk menjaga kesegaran ikan, salah satu caranya yaitu melalui proses pengolahan. Tujuan utama pengolahan pada ikan adalah untuk mencegah pembusukan pada ikan secara cepat (Katiandagho, 2017).

Salah satu upaya pengawetan ikan yang dapat dilakukan yaitu dengan penggorengan. Menurut (Masahid *et al.*, 2022) teknik penggorengan terdapat beberapa macam yaitu *deep frying*, *pan frying*, *stir frying*, *surface frying* dan *vacuum frying*. Dalam pembuatan abon umumnya menggunakan teknik *deep frying*. Teknik *deep frying* merupakan teknik penggorengan sederhana yang menggunakan minyak yang banyak dan waktu yang digunakan lebih cepat. Selain menggunakan teknik *deep frying*, ada juga yang menggunakan teknik *pan frying*. Hal ini dikarenakan teknik *pan frying* hanya menggunakan minyak yang lebih sedikit namun waktu yang digunakan cukup lama. Namun, teknik *deep frying* lebih menurunkan kandungan protein pada abon dari pada teknik *pan frying*.

Kegiatan agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memberikan nilai tambah terhadap suatu komoditas, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari Negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif. Munculnya agroindustri dapat memberikan ruang baru bagi produsen untuk menggali kemampuannya dalam

memproduksi produk pertanian agar lebih menarik dan disukai oleh konsumen (Herdiyandi *et al.*, 2016). Abon ikan lele termasuk salah satu produk turunan olahan ikan lele. Keunggulan yang dimiliki oleh ikan lele dibandingkan dengan bahan hewani lainnya adalah ikan tersebut memiliki kadar leusin dan lisin yang tinggi. (Sopian *et al.*, 2021).

Salah satu usaha Agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan ikan yaitu “Abon lele Bu Tri” yang berlokasi di Kelurahan Panjang Jiwo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya. Usaha ini bergerak pada bidang pengolahan ikan lele segar yang di inovasikan menjadi abon ikan. Hal ini bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan juga agar produk yang dihasilkan dapat memiliki nilai tambah dan tingkat persebaran pemasaran yang lebih luas. Usaha Ikan lele bu Tri ini telah berdiri sejak tahun 2014. Dalam memperoleh bahan baku utamanya yaitu ikan lele Bu Tri beli dari tambak lele milik tetangga. Abon ikan lele produksi bu Tri digoreng hingga benar benar kering sehingga produk memiliki daya tahan yang lama yaitu hingga 7-8 bulan. Pada tahun 2014 hingga 2019 usaha abon ikan bu Tri mengalami kestabilan ekonomi karena memiliki beberapa reseller yang melakukan pembelian secara rutin, namun penurunan penjualan terjadi pada awal tahun 2020 dikarenakan dampak dari pandemic covid-19 hal ini perlu adanya tindakan yang dilakukan untuk meningkatkan kembali penjualan produk. Pada tahun 2022 penjualan telah mengalami sedikit peningkatan namun perlu adanya antisipasi yang dilakukan agar penjualan produk tetap stabil dan tidak mengalami penurunan lagi. Selain itu teknologi produksi yang digunakan usaha Abon ikan lele bu Tri masih sederhana sehingga memerlukan waktu produksi yang cukup lama. Ikan lele mengandung banyak air, sehingga proses pembusukan lebih cepat terjadi,

sehingga perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah ikan lele.

Uraian yang telah dijabarkan diatas, suatu analisis nilai tambah suatu usaha perlu dilakukan untuk mengetahui apakah Abon ikan bu Tri adalah usaha yang berkelanjutan. Analisis nilai tambah dapat dijadikan tolak ukur yang jelas dan menjadi faktor penting untuk menjadi bahan pertimbangan mengenai pengambilan keputusan dalam melakukan pengembangan usaha dan untuk mengetahui usaha Abon Ikan Bu Tri dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang nantinya berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan usaha. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai analisis nilai tambah agroindustri abon ikan lele (Studi kasus: UMKM Abon Ikan bu Tri, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kelurahan Panjang Jiwo, Kota Surabaya).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang didapat antara lain yaitu:

1. Bagaimana tahapan proses pembuatan abon ikan lele di Agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kota Surabaya?
2. Berapa keuntungan yang diperoleh dari usaha agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya?
3. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari usaha agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi tahapan proses pembuatan abon ikan lele di Agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo, Kecamatan Tenggilis Mejoyo, Kota Surabaya.
2. Menganalisis keuntungan yang diperoleh dari usaha agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya
3. Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari usaha agroindustri “Abon ikan lele bu Tri” di Kelurahan Panjang Jiwo Kecamatan Tenggilis Mejoyo Kota Surabaya

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak antara lain:

1. Bagi perguruan tinggi, penelitian ini dapat digunakan untuk bahan mengembangkan materi pengajaran, serta dapat digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan pada masa yang akan datang.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam memutuskan suatu kebijakan pengembangan untuk industri kecil dan menengah, serta mendapatkan data mengenai keunggulan dari suatu komoditas.
3. Bagi Peneliti, penelitian ini dapat menjadi bentuk kontribusi mahasiswa terhadap pengembangan ilmu ekonomi terutama mengenai nilai tambah.