

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Luas perairan umum di Indonesia saat ini 14 juta ha, meliputi 11,95 juta ha sungai dan rawa, 1,78 juta ha danau alam serta 0,03 juta ha danau buatan. Diperairan tersebut hidup berbagai macam jenis ikan. Hal ini merupakan potensi alami yang sangat bagus untuk pengembangan usaha perikanan. Sektor usaha di bidang perikanan yang banyak dilakukan diantaranya, usaha penangkapan, budidaya dan pengolahan (Anis Barniati, 2007).

Ikan merupakan sumber gizi yang sangat penting bagi tubuh. Hampir semua ikan dan produk ikan mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi, dengan demikian ikan sangat baik digunakan sebagai sumber protein dalam lauk makanan (Teguh Sudarisman, Elvina A.R, 1996).

Tabel 1. Luas Area Tempat Pemeliharaan/Penangkapan dan Produksi di Kecamatan Ciamis Tahun 2013

Jenis Budidaya	Luas (Ha)	Produktivitas (Kw/Ha)	Produksi (Ton)
1. Pembenihan			
a. Ikan Gurame	1.505,00	210,00	316.050
b. Ikan Mas	1.050,00	70,00	73.500
c. Ikan Nila	700,00	213,00	149.120
d. Ikan Tawes	785,00	280,00	219.800
e. Ikan Nilem	800,00	520,00	416.000
f. Ikan Tambakan	40,00	285,00	11.400
g. Ikan Mujair	312,00	440,00	137.280
h. Ikan Lele	455,00	35,00	15.925
2. Pembesaran			
a. Ikan Gurame	25,00	16,60	41,50
b. Ikan Mas	20,00	19,59	39,00
c. Ikan Nila	20,00	20,20	40,40
d. Ikan Tawes	17,00	19,05	32,39
e. Ikan Nilem	21,00	22,04	46,28
f. Ikan Tambakan	8.75	18,80	16,45
g. Ikan Mujair	12,00	19,67	23,60

Sumber : BPS Kecamatan Ciamis 2013

Tabel 1. menunjukkan bahwa di Kecamatan Ciamis luas lahan, produktivitas serta produksi ikan mujair lebih besar untuk pembenihan dibandingkan dengan pembesaran. Produktivitas ikan mujair dalam budidaya pembenihan sebanyak 440 Kw/Ha, sedangkan produktivitas ikan mujair dalam budidaya pembesaran sebanyak 19,67 Kw/Ha.

Penyebaran alami ikan mujair adalah perairan Afrika dan di Indonesia pertama kali ditemukan oleh Pak Mujair di muara Sungai Serang pantai selatan Blitar, Jawa Timur pada tahun 1939. Ikan tersebut dinamai mujair untuk mengenang sang penemu (Kusno Waluyo, 2008).

Ikan mujair mempunyai toleransi yang besar terhadap kadar garam, sehingga dapat hidup di air payau. Bentuk badan pipih berwarna hitam keabuan, panjang total maksimum mencapai 40 cm (Pusat Data, Statistik dan Informasi Kelautan dan Perikanan, 2013).

Daging Ikan Mujair digemari masyarakat karena enak. Ikan mujair mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional maupun swalayan. Sehingga tidak sulit untuk mendapatkan ikan mujair (Saparinto dan Susiana, 2013, *dalam* Rinda Sri Partina, dkk, 2015).

Ikan mujair sering disamakan dengan ikan nila, jenis ikan yang memiliki rumpun yang sama. Bedanya dari segi pertumbuhan, nila memiliki tingkat pertumbuhan yang lebih agresif dibanding dengan mujair, ukuran tubuh ikan nila juga lebih besar dan lebar dibandingkan dengan ikan mujair, mulut ikan mujair lebih besar dari pada ikan nila, serta pada ujung sirip punggung dan ekor ikan mujair berwarna kemerahan sedangkan ikan nila tidak.

Pada dasarnya penanganan dan pengolahan ikan bertujuan untuk mencegah kerusakan atau pembusukan. Upaya untuk memperpanjang daya tahan simpan ikan segar adalah melalui penyimpanan dalam lemari pendingin atau pembeku, yang mampu menghambat aktivitas mikroba atau enzim. Penyimpanan dingin dalam lemari es (*refrigerator*) hanya mampu memperpanjang umur simpan ikan hingga beberapa hari, sedangkan dalam lemari pembeku (*freezer*) akan membuat awet hingga berbulan-bulan, tergantung suhu yang digunakan (Kusno Waluyo, 2008).

Salah satu cara agar produk ikan dapat tahan lebih lama adalah dengan mengawetkan atau mengolah ikan segar tersebut menjadi produk lain yang mempunyai daya tahan lebih lama. Selain ikan menjadi tahan lama, pengolahan ikan tersebut juga dapat memberikan nilai tambah serta meningkatkan harga jual dari produk ikan tersebut menjadi lebih tinggi.

Produksi ikan cenderung dikonsumsi dalam kondisi segar dengan perlakuan yang minim sehingga nilai tambah yang diperoleh belum maksimal. Industri pengolahan ikan mampu meningkatkan nilai tambah perikanan dan menyerap tenaga kerja yang cukup banyak dengan besaran upah yang menjadi faktor utama (Amin Budiawan, 2012).

Agroindustri pengolahan ikan mujair di Kabupaten Ciamis salah satunya ialah pengolahan ikan mujair menjadi dendeng. Perusahaan yang mengolah ikan mujair menjadi dendeng di Ciamis dalam penelitian ini adalah Perusahaan Pusaka Asli Cap Rajawali. Pengolahan ikan mujair menjadi dendeng di perusahaan ini baru tiga tahun kebelakang ini namun peminatnya sudah banyak, sehingga penulis

tertarik untuk melakukan penelitian tentang analisis nilai tambah agroindustri dendeng ikan mujair pada perusahaan tersebut.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka dapat diidentifikasi masalahnya sebagai berikut:

- 1) Bagaimana teknis produksi pengolahan dendeng Ikan Mujair?
- 2) Berapa nilai tambah pengolahan Ikan Mujair menjadi dendeng Ikan Mujair?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui:

- 1) Teknis produksi pengolahan dendeng Ikan Mujair.
- 2) Nilai tambah pengolahan Ikan Mujair menjadi dendeng Ikan Mujair.

1.4. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

- 1) Mahasiswa, sebagai pengetahuan dan wawasan serta pemahaman mengenai teknis pengolahan dendeng Ikan Mujair.
- 2) Pengusaha, sebagai informasi mengenai nilai tambah yang dapat diperoleh dari usaha agroindustri dendeng Ikan Mujair.
- 3) Pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan kebijakan mengenai pengembangan agroindustri Ikan Mujair.

1.5. Pendekatan Masalah

Banyaknya ketersediaan ikan mujair di pasar karena produksinya yang cukup tinggi menyebabkan harga jualnya relatif rendah. Pengolahan ikan segar menjadi dendeng adalah salah satu upaya untuk meningkatkan harga jual dan daya

simpan ikan menjadi lebih lama. Produk olahan dendeng mujair juga merupakan suatu inovasi produk olahan ikan, dengan adanya olahan dendeng ikan diharapkan meningkatkan minat konsumen dan memudahkan konsumen karena tanpa penanganan yang sulit produk tersebut segera dapat dikonsumsi.

Meski secara statistik tingkat konsumsi ikan di negeri ini terbilang rendah, tetapi peluang bisnis dari budidaya ikan air tawar masih sangat tinggi. Sebab selain bisa dijual dalam kondisi segar, ikan air tawar juga bisa melahirkan bisnis lain. Sejumlah makanan olahan alternatif dari ikan air tawar yang kini ramai dipasarkan, diantaranya abon, bakso, otak-otak, kerupuk, sarden, nugget, dan lain-lain. Berjualan produk ikan air tawar yang sudah diolah lebih menguntungkan dibandingkan dengan menjual dalam bentuk ikan segar (Rai Agung Irfan, 2013).

Dendeng termasuk makanan semibasah, berbentuk tipis dan lebar, dibumbui dan dikeringkan. Proses pembuatan dendeng tidak rumit. bahan baku dan alat-alat yang diperlukan mudah diperoleh, dengan begitu dendeng dapat menjadi salah satu alternatif usaha dalam skala rumah tangga atau industri kecil (Nunung Yuli Eti, 2007).

Agroindustri merupakan bagian dari sistem agribisnis, yaitu sebagai suatu kegiatan usaha yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman dan atau hewan, mencakup kegiatan pengolahan dan pengubahan bentuk dari hanya sekedar pemilihan dan pembersihan, pengepakan, pendinginan, pemasakan, pencampuran, hingga perlakuan fisik dan kimia (Bayu Krisnamurthi, 2001).

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan tersebut dapat meningkatkan guna bentuk, guna waktu, guna

tempat serta meningkatkan harga jual dari produk tersebut. Dalam menciptakan guna bentuk ini dibutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas pengolahan komoditi pertanian ini adalah nilai tambah (Armand Sudiyono, 2002).

Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan tempat (*place utility*) dan kepemilikan (Hardjanto, 1993 *dalam* Aminah Nur M. L., 2013).

Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993 *dalam* Aminah Nur M. L., 2013).

Armand Sudiyono (2002) mengatakan bahwa dengan mengetahui perkiraan nilai tambah agroindustri diharapkan berguna:

- 1) Bagi pelaku bisnis, dapat diketahui besarnya imbalan terhadap balas jasa dan faktor-faktor produksi yang digunakan.
- 2) Menunjukkan besarnya kesempatan kerja yang ditambah karena kegiatan menambah kegunaan.

Nilai tambah merupakan pemanfaatan faktor-faktor seperti kapasitas produksi, bahan baku yang digunakan, tenaga kerja, upah tenaga kerja, harga *output*, harga bahan baku dan nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai). Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Arman Sudiyono, 2002).

Jika dilihat dari komponen dan parameter yang digunakan dalam metode Hayami nilai depresiasi (penyusutan) alat tidak dihitung, dengan demikian dapat dikatakan bahwa alat analisis metode Hayami merupakan alat analisis untuk menghitung nilai tambah *bruto* (kotor) (Sonna Cahyadi, 2015).

Nilai tambah adalah selisih nilai *output* yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai bahan baku serta korbanan lainnya yang digunakan selama proses produksi berlangsung (Hayami *et al*, 1987).

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai *input* lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja (Hayami *et al*, 1987 *dalam* Arman Sudiyono, 2002).