

**PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN PINDANG  
MILIK BAPAK MIDI DI SENTRA PEMINDANGAN IKAN DESA TASIKMADU,  
KECAMATAN WATULIMO PANTAI PRIGI, KABUPATEN TRENGGALEK**

**SKRIPSI**

**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN**

**JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**Oleh:**

**HENI TRI UTARI**

**NIM. 105080413111005**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**MALANG**

**2014**

**PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN PINDANG  
MILIK BAPAK MIDI DI SENTRA PEMINDANGAN IKAN DESA TASIKMADU,  
KECAMATAN WATULIMO PANTAI PRIGI, KABUPATEN TRENGGALEK**

**SKRIPSI**

**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan di  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Universitas Brawijaya**

**Oleh :  
HENI TRI UTARI  
NIM. 105080413111005**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**MALANG**

**2014**

SKRIPSI

PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN PINDANG  
MILIK BAPAK MIDI DI SENTRA PEMINDANGAN IKAN DESA TASIKMADU,  
KECAMATAN WATULIMO PANTAI PRIGI, KABUPATEN TRENGGALEK

Oleh :  
HENI TRI UTARI  
NIM. 105080413111005

telah dipertahankan didepan penguji  
pada tanggal 23 Juni 2014  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Dosen Penguji I

Dr. Ir. Harsuko Riniwati, MP  
NIP. 19660604 199002 2 002  
Tanggal:

Dosen Penguji II

Zainal Abidin, S.Pi, MP, MBA  
NIP. 19770221 200212 1008  
Tanggal:

Dosen Pembimbing I

Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS  
NIP. 19630820 198802 1 001  
Tanggal:

Dosen Pembimbing II

Dr. Ir. Anthon Efani, MS  
NIP. 19650717 199103 1 006  
Tanggal:

Mengetahui,  
Ketua Jurusan

Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP  
NIP. 19610417 199003 1 001  
Tanggal:

## PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.



Malang, 23 Juni 2014  
Mahasiswa

Heni Tri Utari  
NIM.105080413111005

## RINGKASAN

**Heni Tri Utari.** 105080413111005. Skripsi tentang Perencanaan Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Pindang Milik Bapak Midi di Sentra Pemindangan Ikan Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek, dibawah bimbingan **Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS** dan **Dr. Ir. Anthon Efani, MS**.

Sentral Pemindangan di Pantai Prigi merupakan salah satu tempat pengolahan perikanan tangkap di pantai prigi, yang disediakan oleh pemerintah untuk menunjang perekonomian masyarakat nelayan di pantai prigi.

Usaha pengolahan ikan pindang di daerah Watulimo Kabupaten Trenggalek khususnya, memiliki beberapa keuntungan misalnya, ketersediaan bahan baku ikan pindang diperoleh dari pelabuhan ikan (PPN) pada musim ikan, sehingga jarak antara tempat bahan baku dan tempat produksi cukup dekat serta mempunyai peluang yang besar untuk dikembangkan baik untuk pasar tradisional maupun pasar modern. Walaupun salah satu yang menjadi kelemahan usaha tersebut adalah dalam hal pengemasan yang masih sederhana dan tradisional dengan menggunakan reyeng/besek yang terbuat dari bambu sehingga, kurang terjamin dalam hal mutu dan tidak higienis, sehingga mempengaruhi daya simpan ikan pindang tersebut. Maka perlu adanya pengembangan dalam inovasi pengemasan pada usaha pengolahan ikan pindang.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1). Mengetahui kondisi faktual usaha terkini dari aspek teknis, pemasaran, manajemen dan lingkungan. 2). Menganalisis kelayakan usaha pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dilihat dari aspek finansial. 3). Mengetahui strategi pengembangan pada usaha pengolahan ikan pindang dengan analisis SWOT.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2014 di usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Jenis Penelitian digunakan adalah studi kasus. Pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Deskriptif kualitatif meliputi aspek teknis, aspek pemasaran, aspek manajemen dan aspek lingkungan. Deskriptif kuantitatif meliputi aspek finansial dan Analisis SWOT.

Aspek teknis pada usaha pengolahan ikan pindang masih secara tradisional, semua kegiatan produksi dilakukan oleh tenaga manusia. Aspek teknis dalam usaha pengolahan ikan pindang yaitu pemisahan ikan, pereyangan, pengantetan, perebusan dan pendinginan.

Aspek pemasaran usaha pengolahan ikan pindang meliputi produk, penetapan harga, margin pemasaran, saluran pemasaran dan daerah pemasaran. Produk yang dihasilkan berupa ikan pindang layang dan ikan pindang tongkol. Saluran pemasaran yang dilakukan secara tidak langsung yaitu melalui pedagang perantara. Harga yang ditetapkan oleh usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi ditentukan berdasarkan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi ikan pindang. Perbedaan harga dari produsen dengan harga Rp.26.000 sedangkan pedagang perantara menjual ke konsumen Rp.30.000, sehingga margin pemasarannya sebesar Rp.4.000. Daerah pemasaran meliputi wilayah Malang, Surabaya, Nganjuk dan Jombang.

Aspek manajemen pada usaha pengolahan ikan pindang meliputi perencanaan yang dilakukan antara lain ketersediaan bahan baku, tenaga kerja dan teknik pengemasan, proses produksi yang dilakukan setiap hari selama bahan baku yang berupa ikan masih tersedia. Usaha pengolahan ikan pindang mempunyai sistem organisasi yang sederhana, dimana seluruh kegiatan yang berhubungan dengan produksi ikan pindang langsung berpusat kepada pemilik usaha. Pengarahan serta pengawasan langsung dilakukan pemilik usaha saat pengadaan bahan baku, proses produksi maupun saat pemasaran ikan pindang.

Aspek lingkungan berkaitan dengan dampak negatif yang ditimbulkan dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, sudah teratasi dengan adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).

Aspek finansial pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi meliputi analisis jangka pendek dan jangka panjang. Analisis jangka pendek selama setahun rata-rata diperoleh penerimaan sebesar Rp.9.066.320.000, RC Ratio sebesar 1,21, keuntungan sebesar Rp.1.547.880.500. Rentabilitas usaha sebesar 20,59%. BEP unit tidak musim ikan sebesar 12.303 unit dan BEP sales Rp 319.881.270, Musim sedang untuk BEP unit sebesar 20.330 unit dan BEP sales Rp.406.141.388, Musim puncak, ikan tongkol BEP sales Rp.423.000.289 dan BEP unit 23.500 Unit. Ikan layang BEP sales Rp.50.965.546 dan BEP unit 3.920 Unit. Analisis jangka panjang selama sepuluh tahun (2014 - 2024) diperoleh *net present value* sebesar Rp.8.894.367.582, *net benefit cost ratio* sebesar 54,67, *internal rate of return* sebesar 947% dan *payback period/waktu* pengembalian modal sekitar 0,13 Tahun.

Berdasarkan hasil dari analisis SWOT terletak dikuadran I yaitu menggunakan strategi *agresif*, cara yang bisa dilakukan dengan cara mengoptimalkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang ada. Strategi pengembangan yang harus dilakukan meliputi mengoptimalkan sumberdaya alam, meningkatkan permintaan pasar, dan menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha.

Saran yang diberikan peneliti untuk usaha pengolahan ikan pindang antara lain, mengoptimalkan Sumberdaya Alam dan memanfaatkan hasil tangkapan pada saat musim ikan sehingga, perlu adanya usaha pembekuan ikan didaerah Trenggalek. Meningkatkan permintaan pasar dengan cara berinovasi pada teknik pengemasan sehingga meningkatkan minat konsumen untuk membeli ikan pindang dan menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih :

1. Kepada Allah SWT, yang selalu memberikan berkah yang tidak ternilai dan selalu memberikan kekuatan kepada peneliti dalam menghadapi segala kesulitan selama proses pengerjaan laporan ini.
2. Kepada Kedua orang tua, kakak, adek dan keluarga besarku yang selalu saya hormati dan cintai di rumah atas do'a motivasi dan segala dukungan moril maupun spiritual.
3. Kepada Materi Pendidikan dan Kebudayaan atau segenap pengelola program beasiswa "Bidik Misi" yang sudah memberi kesempatan saya untuk melanjutkan kuliah dan memberi biaya pendidikan maupun biaya hidup selama 4 tahun ini.
4. Kepada Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS dan Bapak Dr. Ir. Anthon Efani, MS selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing penyusunan laporan Skripsi sehingga dapat terselesaikan.
5. Kepada Ibu Dr. Ir. Harsuko Riniwati, MP dan Bapak Zainal Abidin, S.Pi, MP, MBA selaku dosen penguji yang telah bersedia memberikan waktunya untuk menguji skripsi ini serta atas kritik dan saran yang membangun.
6. Seluruh Dosen FPIK khususnya Dosen-dosen Program Studi Agrobisnis Perikanan atas ilmu dan pengetahuannya yang telah diajarkan selama saya menempuh studi.
7. Kepada Bapak Midi sebagai pemilik usaha pengolahan ikan pindang yang telah memberikan ijin, bimbingan serta bantuan selama pelaksanaan penelitian Skripsi ini.
8. Kepada Hendy Septiawan, Evi Nur Aini, Tedy Agvita, Lusi Indah Fitriana dan teman-teman Agrobisnis Perikanan 2010 yang telah membantu dalam memberikan semangat maupun bantuan saat seminar hasil dan ujian sidang.

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah – Mu penulis dapat menyajikan laporan skripsi yang berjudul Perencanaan Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Pindang di Sentra Pemindangan Ikan Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek. Di dalam tulisan ini disajikan bagaimana kondisi faktual usaha terkini dari aspek teknis, pemasaran, manajemen dan lingkungan, menganalisis kelayakan usaha pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dilihat dari aspek finansial serta strategi pengembangan usaha untuk kedepannya.

Skripsi ini merupakan kurikulum wajib yang dilaksanakan sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan sarjana S1 bagi seluruh mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.

Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerjakan sebaik mungkin, tapi masih dirasakan banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, 14 Juni 2014

Penulis

DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>1. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian .....	5
1.5 Tempat dan Waktu .....	6
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Penelitian Terdahulu .....	7
2.2 Pemindangan Ikan .....	8
2.3 Karakteristik Ikan Pindang.....	9
2.3.1 Ikan Layang .....	10
2.3.2 Ikan Tongkol.....	10
2.4 Aspek Kondisi Faktual Usaha.....	12
2.4.1 Aspek Teknis .....	12
2.4.2 Aspek Pemasaran .....	12
2.4.3. Aspek Manajemen.....	15
2.4.4 Aspek Lingkungan .....	17
2.5 Kelayakan Usaha .....	17
2.6 Aspek Finansil .....	18
2.7 Analisis SWOT .....	18
2.8 Kerangka Pemikiran .....	21
<b>3. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Metode Penelitian.....	22
3.2 Obyek Penelitian .....	22
3.3 Jenis Penelitian .....	23
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	23
a. Observasi .....	23
b. Wawancara .....	24
c. Dokumentasi.....	24
d. Studi Pustaka .....	25
3.5 Jenis dan Sumber Data .....	25
3.5.1 Data Primer .....	25
3.5.2 Data Sekunder .....	26
3.6 Metode Analisa Data .....	26
3.6.1 Deskriptif Kualitatif.....	27
a. Aspek Teknis.....	27

b. Aspek Pemasaran .....	28
c. Aspek Manajemen .....	28
d. Aspek Lingkungan .....	29
e. Analisis SWOT .....	29
3.5.2 Deskriptif Kuantitatif .....	30
a. Analisis Jangka Pendek .....	30
b. Analisis Jangka Panjang .....	34

#### 4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak Geografis Dan Keadaan Topografi .....	42
4.2 Keadaan Penduduk .....	43
4.2.1 Berdasarkan Tingkat Usia .....	43
4.2.2 Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	43
4.2.3 Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	44
4.2.4 Kondisi Umum Usaha Perikanan .....	45
4.3 Sejarah Berdirinya Usaha .....	46

#### 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Aspek Teknis .....	48
5.1.1 Sarana dan Prasarana dan Faktor Produksi .....	48
a. Sarana .....	48
b. Prasarana .....	51
c. Faktor Produksi .....	52
5.1.2 Proses Pembuatan Ikan Pindang .....	55
5.2 Aspek Pemasaran .....	58
a. Produk .....	58
b. Penetapan Harga .....	59
c. Margin Pemasaran .....	59
d. Saluran Pemasaran .....	60
e. Daerah Pemasaran .....	61
5.3 Aspek Manajemen .....	61
5.3.1 Perencanaan ( <i>Planning</i> ) .....	62
5.3.2 Pengorganisasian ( <i>Organizing</i> ) .....	64
5.3.3 Pergerakan ( <i>Actuating</i> ) .....	65
5.3.4 Pengawasan ( <i>Controlling</i> ) .....	66
5.4 Aspek Lingkungan .....	67
5.5 Aspek Finansial .....	68
5.5.1 Analisis Jangka Pendek .....	69
a. Permodalan .....	69
b. Biaya Produksi .....	70
c. Penerimaan .....	70
d. Revenue Cash Ratio ( <i>R/C Ratio</i> ) .....	71
e. Keuntungan/tahun .....	72
f. Rentabilitas/tahun .....	72
g. Analisa <i>Break Even Point</i> ( <i>BEP</i> ) .....	73
5.5.2 Analisis Jangka Panjang .....	74
a. Penambahan investasi ( <i>Re-invest</i> ) .....	75
b. NPV ( <i>Net Present Value</i> ) .....	75
c. <i>Benefit and Cost Ratio</i> ( <i>BC Ratio</i> ) .....	76
d. IRR ( <i>Internal Rate of Return</i> ) .....	76
e. PP ( <i>Payback Period</i> ) .....	77
f. Analisis sensitivitas .....	77
5.6 Strategi Pengembangan Usaha .....	80

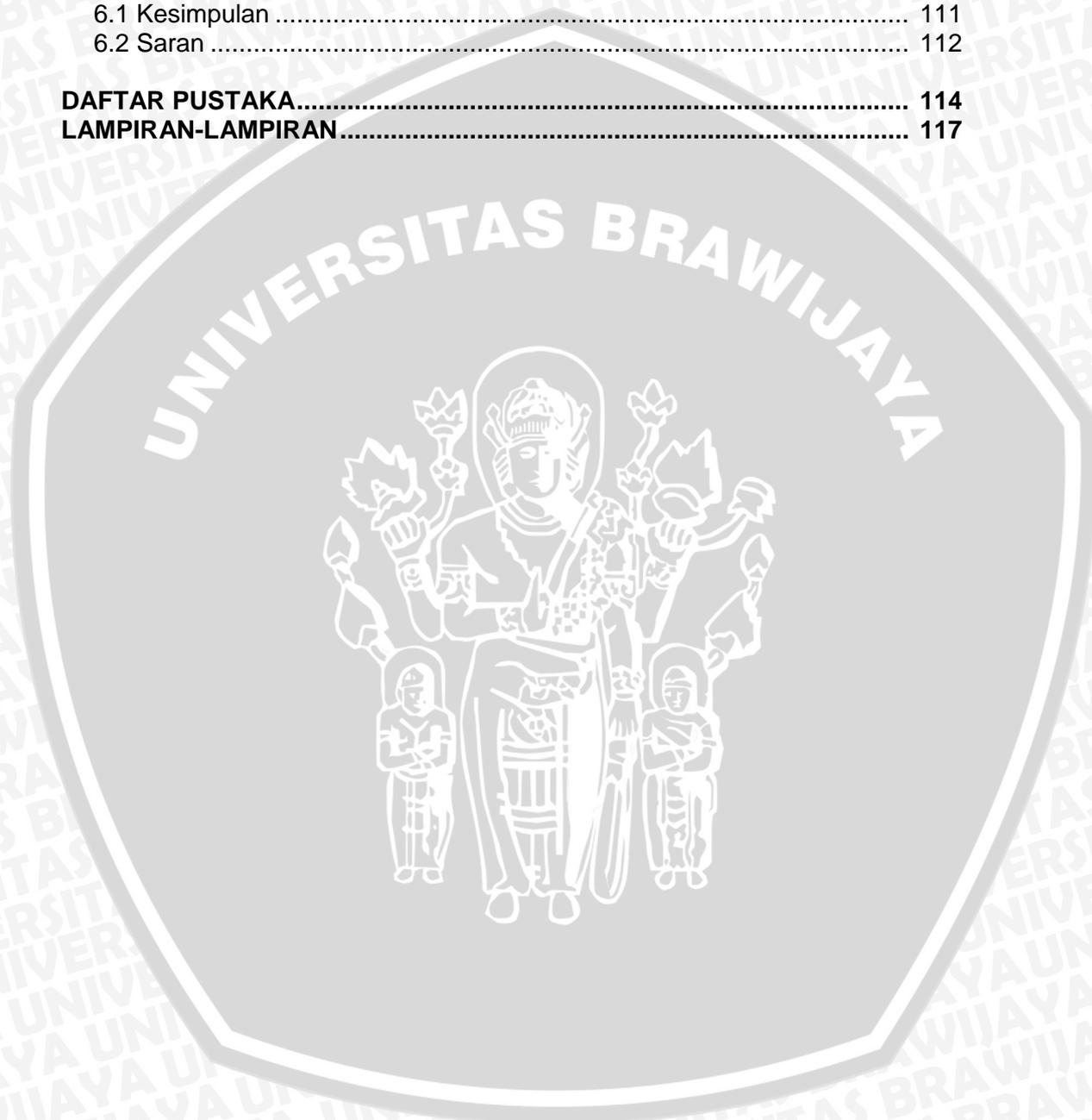
5.6.1 Faktor Strategi Internal .....	81
5.6.2 Faktor Strategi Eksternal .....	92
5.6.3 Strategi Perencanaan Pengembangan .....	102
5.6.4 Strategi Pengembangan Usaha .....	105
5.6.5 Implikasi Kebijakan .....	108

**6. KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan .....	111
6.2 Saran .....	112

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>114</b>
----------------------------	------------

<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>117</b>
-------------------------------	------------



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Analisis Data yang Digunakan .....	27
Tabel 2. Matrik Faktor Strategi Internal .....	37
Tabel 3. Matrik Faktor Strategi Eksternal .....	38
Tabel 4. Matrik SWOT .....	40
Tabel 5. Data Penduduk Berdasarkan Tingkat Usia .....	43
Tabel 6. Data Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	44
Tabel 7. Data Penduduk Berdasarkan Pekerjaan .....	44
Tabel 8. Sarana yang Digunakan Pada Proses Produksi .....	48
Tabel 9. Pembagian Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin .....	62
Tabel 10. Analisis Sensitivitas Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang .....	78
Tabel 11. Analisis Sensitivitas antara kemasan reyeng dan plastik .....	79
Tabel 12. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Lokasi Strategis .....	82
Tabel 13. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Pelanggan Tetap .....	83
Tabel 14. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pengolahan yang Mudah ....	84
Tabel 15. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Adanya IPAL .....	85
Tabel 16. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Kelayakan Usaha .....	86
Tabel 17. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Tingginya Biaya Produksi ...	87
Tabel 18. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Kurang Memperhatikan sanitasi dan Higienis .....	88
Tabel 19. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Kurang Tenaga Kerja .....	89
Tabel 20. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Daya Simpan Ikan Pindang yang Relatif Rendah .....	90
Tabel 21. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Tidak Ada Pembukuan Keuangan .....	91
Tabel 22. Matrik IFAS Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang .....	92
Tabel 23. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating SDA dan Lingkungan .....	94
Tabel 24. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Permintaan Ikan Pindang ....	95
Tabel 25. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Prasarana yang Mendukung .....	96
Tabel 26. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Bantuan Pemerintah .....	97
Tabel 27. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Teknologi Pengemasan yang Tradisional .....	98
Tabel 28. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Keberadaan Pesaing Lain ...	99
Tabel 29. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Musim Paceklik Nelayan ....	100
Tabel 30. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Resiko Kerusakan Bahan Baku .....	101

Tabel 31. Matrik EFAS Usaha Pengolahan Ikan Pindang ..... 102

Tabel 32. Matrik SWOT Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang ..... 103



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Decapterus ruselli</i> .....	10
Gambar 2. <i>Auxis thazard</i> .....	11
Gambar 3. Matrik <i>Grand Strategi</i> .....	19
Gambar 4. Kerangka Pemikiran Penelitian .....	21
Gambar 5. Kondisi Jalan Sentra Pemindangan .....	51
Gambar 6. Bahan Baku Ikan Tongkol .....	53
Gambar 7. Bahan Baku Ikan Layang .....	53
Gambar 8. Bahan Tambahan Garam.....	54
Gambar 9. Pembersihan Tempat Ikan Pindang .....	55
Gambar 10. Penamburan garam .....	56
Gambar 11. Pemisahan Ikan .....	56
Gambar 12. Proses pereyengan .....	56
Gambar 13. Pengantetan ikan .....	57
Gambar 14. Proses Perebusan.....	57
Gambar 15. Hasil Rebusan.....	57
Gambar 16. Proses pendinginan ikan .....	58
Gambar 17. Saluran pemasaran ikan pindang.....	60
Gambar 18. Struktur Organisasi .....	64
Gambar 19. Air Limbah.....	68
Gambar 20. IPAL.....	68
Gambar 21. Matriks Grand Strategy (MGS).....	104



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lokasi Penelitian .....	117
Lampiran 2. Modal Tetap Usaha Pengolahan Ikan Pindang .....	118
Lampiran 3. Modal Lancar Usaha Pengolahan Ikan Pindang.....	119
Lampiran 4. Modal Kerja Usaha Pengolahan Ikan Pindang .....	120
Lampiran 5. Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Pindang.....	121
Lampiran 6. Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Pindang .....	122
Lampiran 7. Analisis Finansil Jangka Pendek .....	123
Lampiran 8. Kenaikan Investasi (Re-invest).....	128
Lampiran 9. Analisa Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang Keadaan Normal.....	129
Lampiran 10. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 20,23% .....	130
Lampiran 11. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Benefit Turun 16,77%.....	131
Lampiran 12. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 10,12% dan Benefit Turun 8,40% .....	132
Lampiran 13. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 6,85% dan Benefit Turun 11,09% .....	133



## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negara bahari sekaligus negara kepulauan terbesar di dunia. Luas perairannya mencapai sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup> atau 75% dari total luas wilayahnya. Wilayah perairan ini tersebut dalam bentuk pulau, berjumlah sekitar 17.506 pulau yang dikelilingi oleh 81.000 km garis pantai. Dengan luas 5,8 juta km<sup>2</sup> Indonesia memiliki kelimpahan sumberdaya kelautan dan perikanan dengan sejumlah keunggulan komperatif dan kompetitif yang sangat tinggi (Dahuri, 2003).

Seperti kita ketahui ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Karena itu, agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lebih lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan bahan konsumsi (Adawyah, 2007).

Dewasa ini semakin tinggi kesadaran masyarakat perikanan untuk memanfaatkan hasil perikanan yang melimpah. Selain dengan mengaplikasikan cara-cara pengawetan yang telah dikenal, pemanfaatan hasil perikanan juga semakin berkembang dengan disosialisasikan diversifikasi produk olahan hasil perikanan. Secara umum tujuan diversifikasi produk perikanan adalah meningkatkan nilai ekonomis produk hasil perikanan, meningkatkan daya simpan produk, dan memperluas distribusi atau pemasaran produk (Zaelanie, 2004).

Kabupaten Trenggalek memiliki potensi sumberdaya alam pada perairan laut, payau dan tawar. Luas zona ekonomi eksklusif (ZEE) adalah 35.558 km<sup>2</sup>

dan panjang pantai selatan Kabupaten Trenggalek kurang lebih 96 km yang sebagian besar pantainya berbentuk teluk yang terdiri dari Teluk Panggul, Teluk Munjungan dan Teluk Prigi yang merupakan teluk terbesar. Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN Prigi) terdapat di area Teluk Prigi yang merupakan pusat berjalannya roda ekonomi perikanan (PPN Prigi 2006).

Menurut Laporan Statistik Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi (2008) dalam Sulandri (2011), produksi dan nilai produksi ikan di PPN Prigi tahun 2003-2008 adalah pada tahun 2003 produksi ikan sebesar 46.756 ton dengan nilai produksi Rp.54.467.454, pada tahun 2004 17.794 ton dengan nilai produksi Rp.58.309.700, pada tahun 2005 produksi ikan sebesar 14.346 ton dengan nilai produksi sebesar Rp.51.064. 500, tahun 2006 produksi sebesar 23.603 ton dengan nilai produksi sebesar Rp.83.485.900, pada tahun 2007 produksi ikan sebesar 22.332 ton dengan nilai produksi sebesar Rp.92.259.150, dan pada tahun 2008 produksi sebesar 26.355 ton dengan nilai produksi sebesar Rp.131.017.625. sehingga dapat disimpulkan bahwa produksi perikanan di PPN Prigi mulai tahun 2003 – 2008 cenderung menurun, namun pada tahun 2008 volume produksi perikanan mulai meningkat dibandingkan tahun 2007 yaitu meningkat sebesar 4,023 ton (18,01%) sedangkan nilai produksinya meningkat sebesar Rp.38.785.475.000 (42,01%), kenaikan ini dikarenakan pada tahun 2008 produksi ikan unggulan seperti tongkol dan lemuru mengalami kenaikan.

Menurut Nurani (2008), Produksi ikan di Trenggalek meliputi beragam jenis ikan. Produksi utama dari kelompok pelagis yaitu tongkol (*Euthynnus spp.* dan *Auxis spp.*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), tenggiri papan (*Scomberomorus spp.*), kembung (*Rastrelliger sp.*), teri (*Stolephorus commersoni*), selar (*Caranx sp.*), dan layang (*Decapterus sp.*). Kelompok demersal yaitu merah (*Lutjanus sp.*), bawal hitam (*Formio niger*), layur (*Trichiurus spp.*), dan pepetek (*Leiognathus sp.*).

Hasil tangkapan ikan dari PPN Prigi dipasarkan dalam bentuk segar dan olahan. Pengolahan yang dilakukan antara lain pemindangan, pengeringan, pengasapan, terasi dan tepung ikan. Ikan segar dipasarkan hanya di 3 kota yaitu Surabaya, Trenggalek dan Tulungagung. Dominansi pemasaran ikan segar yaitu kota Surabaya sebesar 2.384 ton atau sekitar 82% pada tahun 2010. Ikan yang dipasarkan ke Surabaya umumnya adalah ikan-ikan komoditi ekspor. Terbatasnya pemasaran ikan segar disebabkan ikan memiliki sifat mudah rusak, sehingga membutuhkan perlakuan ekstra dan tambahan biaya. Ikan yang dipasarkan dalam bentuk segar utamanya diperuntukkan bagi pasar ekspor, berupa ikan tuna, layur dan cakalang. Pemasaran ikan olahan lebih luas jangkauannya, yaitu Trenggalek, Tulungagung, Surabaya, Jombang, Malang dan Nganjuk. Surabaya juga mendominasi pemasaran ikan olahan dari PPN Prigi dengan total 1.602 ton atau 33,56% pada tahun 2010, disusul Tulungagung, Malang, Jombang dan Nganjuk, sedangkan Trenggalek sendiri hanya menyerap ikan olahan sebesar 1,84% (Ross, 2011).

Menurut Afrianto dan Liviawaty (2007), pemindangan merupakan salah satu cara pengolahan juga cara pengawetan ikan secara tradisional yang telah lama dikenal dan dilakukan dinegara kita. Ikan pindang sangat digemari oleh masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas dan tidak terlalu asin. Pada proses pemindangan ikan diawetkan dengan cara mengukus atau merebusnya dalam lingkungan bergaram dan bertekanan normal, dengan tujuan menghambat aktivitas atau membunuh bakteri pembusuk maupun aktivitas enzim. Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pemindangan adalah ikan air laut seperti tongkol, tenggiri, kembung, layang dan ikan air tawar misalnya ikan mas dan ikan nila serta ikan air payau, misalnya bandeng. Di beberapa Negara Asia Tenggara ikan pindang juga cukup terkenal. Di Indonesia sendiri ikan pindang dikenal

dengan 2 nama yaitu ikan pindang dan ikan *cui*. Perbedaan antara keduanya hanya terletak pada cara memasaknya.

Di Kabupaten Trenggalek, terdapat sentra pemindangan yang merupakan salah satu tempat pengolahan perikanan tangkap di pantai prigi, yang disediakan oleh pemerintah untuk menunjang perekonomian masyarakat nelayan di pantai prigi. Sentra pemindangan ini mulai dibangun secara berkala dari tahun 2003-2009, yang memiliki 19 bangsal pemindangan. Salah satu yang menempati bangsal B6 tersebut adalah Bapak Midi, usaha ini bergerak dalam bidang pengolahan ikan pindang. Usaha ini mempunyai peluang yang besar untuk dikembangkan baik untuk pasar tradisional maupun pasar modern. Walaupun salah satu yang menjadi kelemahan usaha tersebut adalah dalam hal pengemasan yang masih sederhana dan tradisional dengan menggunakan reyeng/besek yang terbuat dari bambu sehingga, kurang terjamin dalam hal mutu dan tidak higienis, sehingga mempengaruhi daya simpan ikan pindang tersebut. Maka perlu adanya pengembangan dalam inovasi pengemasan pada usaha pengolahan ikan pindang. Untuk mencapai sasaran tersebut perlu dilakukan perencanaan pengembangan dengan menganalisis pada aspek teknis, pemasaran, manajemen, lingkungan dan finansial usaha.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka yang menjadi perumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi faktual usaha terkini dari aspek teknis, pemasaran, manajemen dan lingkungan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi ?
2. Bagaimana kelayakan usaha pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dilihat dari finansial?

3. Bagaimana mengetahui strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang dengan analisis SWOT?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi faktual usaha terkini dari aspek teknis, pemasaran, manajemen dan lingkungan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi.
2. Menganalisis kelayakan usaha pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dilihat dari finansial.
3. Mengetahui strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dengan analisis SWOT.

### 1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

1. Pemilik Perusahaan  
Sebagai bahan informasi untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha pengolahan ikan pindang.
2. Pemerintah  
Sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan usaha di sektor perikanan, khususnya pada usaha pengolahan ikan pindang.
3. Peneliti  
Sebagai informasi pembelajaran untuk menambah wawasan pengetahuan dan informasi usaha pengolahan ikan pindang serta pedoman untuk mengadakan penelitian lebih lanjut.

### 1.5 Tempat dan Waktu

Penelitian dilaksanakan di Sentra Pemindangan Ikan, Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur, pada bulan Februari 2014.



## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Penelitian Terdahulu

Menurut penelitian Kusrina (2011), tentang Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk di Perusahaan Kerupuk Cap Dua Gajah Indramayu Jawa Barat. Berdasarkan hasil analisis dari aspek non finansial meliputi aspek pasar, teknis, manajemen, sosial ekonomi dan hukum dapat dikatakan layak, kecuali pada aspek lingkungan. Analisis aspek lingkungan dikatakan tidak layak dikarenakan usaha tersebut menimbulkan pencemaran lingkungan, sehingga perusahaan perlu melakukan perbaikan dalam aspek lingkungan. Selain itu dari aspek finansial dapat dikatakan layak, dilihat dari nilai NPV sebesar Rp.2.740.000.000, IRR sebesar 26%, Net B/C sebesar 2,37 dan *payback* periode yang kurang dari 3 tahun.

Sama halnya dengan penelitian Hendrik (2010), tentang Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. Berdasarkan hasil analisis kelayakan didapatkan nilai Net B/C untuk usaha ini lebih besar dari satu jadi layak untuk dikembangkan yaitu sebesar 1,26. Begitu juga dengan nilai IRR jauh di atas suku bunga yang berlaku sehingga layak untuk dikembangkan yaitu sebesar 174,8 dan nilai PP sebesar 0,572 artinya tingkat pengembalian modal kurang dari 6 bulan.

Penelitian oleh Lumban (2012) dengan judul “Analisis Pengembangan Usaha Pemindangan Ikan Di Kecamatan Bekasi Barat” menggunakan metode analisis SWOT. Dari hasil perhitungan matrik strategi industri pengolahan pada kuadran 1 yaitu mendukung strategi asresif (S-O). Strategi pengembangan usaha pemindangan ikan yaitu: Mempertahankan dan meningkatkan kualitas ikan pindang serta pengawasan dan pelayanan; Meningkatkan jumlah produksi;

Menghasilkan jenis ikan pindang baru; Meningkatkan teknologi produksi dan pendekatan dengan konsumen; membuat penganggaran produksi.

Studi Kelayakan dan Strategi Pengembangan PPI Muara Air Palik, Kabupaten Bengkulu Utara yang dilakukan oleh Hermayati (2012), menyatakan layak untuk dikembangkan. Dari aspek finansial diperoleh NPV sebesar Rp 3.561.803,00 dan B/C Ratio sebesar 1,2. Dari hasil analisis SWOT ditemukan strategi yang perlu dilakukan dalam pengelolaan PPI yaitu strategi SO (*Strengths-Opportunity*) yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang dalam pengembangan PPI.

## 2.2 Pemandangan Ikan

Pemandangan merupakan salah satu cara pengolahan juga cara pengawetan ikan secara tradisional. Ikan pindang sangat digemari oleh masyarakat, karena mempunyai rasa yang khas dan tidak terlalu asin. Pada proses pemandangan ikan diawetkan dengan cara mengukus atau merebusnya dalam lingkungan bergaram dan bertekanan normal, dengan tujuan menghambat aktivitas atau membunuh bakteri pembusuk maupun aktivitas enzim. Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pemandangan adalah ikan air laut seperti tongkol, tenggiri, kembung, layang dan ikan air tawar misalnya ikan mas dan ikan nila serta ikan air payau, misalnya bandeng (Adawyah, 2007).

Ikan pindang memiliki cita rasa yang lebih enak dibanding ikan asin, apalagi bila digoreng dengan tepung dan telur, rasanya benar-benar nikmat mengalahkan rasa ikan segar. Ikan pindang biasanya bisa didapatkan di pasar-pasar tradisional, dengan sebuah wadah reyeng atau semacam bambu yang dianyam. Kebanyakan dari ikan pindang cara pembuatannya masih bersifat tradisional, akan tetapi bila pengolahannya baik mampu disimpan waktu lebih dari 3 bulan, terutama pindang bawean (Irawan, 1995).

### 2.3 Karakteristik Ikan Pindang

Pemindangan ikan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan dengan teknik penggaraman dan pemanasan. Pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus ikan dalam suasana bergaram dalam waktu tertentu, di dalam suatu wadah yang biasanya disebut reyeng. Wadah tersebut digunakan sebagai tempat ikan selama perebusan sekaligus digunakan sebagai kemasan selama transportasi dan pemasaran (Adawyah, 2007).

Pada pembuatan ikan pindang, peranan garam dapur menjadi sangat penting. Banyak sedikitnya jumlah atau kadar garam yang digunakan tergantung dari kebutuhan. Pada proses penggaraman basah, biasanya jumlah garam yang digunakan atau kadarnya jauh lebih sedikit dibandingkan proses penggaraman kering yang menggunakan jumlah garam yang banyak (Irawan, 1995).

Garam yang digunakan berperan penting sebagai bahan pengawet, sekaligus memperbaiki cita rasa ikan, sedangkan pemanasan atau perebusan berfungsi untuk mematikan sebagian besar bakteri pada ikan, terutama bakteri pembusuk dan patogen. Selain itu, pemanasan dengan kadar garam tinggi menyebabkan tekstur ikan berubah menjadi lebih kompak. Ikan pindang pun menjadi lezat dan lebih awet daripada ketika masih segar (Adawyah, 2007).

Produksi ikan di Trenggalek meliputi beragam jenis ikan. Produksi utama dari kelompok pelagis yaitu tongkol (*Euthynnus spp.* dan *Auxis spp.*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), tenggiri papan (*Scomberomorus spp.*), kembung (*Rastrelliger sp.*), teri (*Stolephorus commersoni*), selar (*Caranx sp.*), dan layang (*Decapterus sp.*). Kelompok demersal yaitu merah (*Lutjanus sp.*), bawal hitam (*Formio niger*), layur (*Trichiurus spp.*), dan pepetek (*Leiognathus sp.*). Namun kebanyakan ikan yang dibuat pindang adalah ikan layang dan ikan tongkol (Nurani, 2008).

### 2.3.1 Ikan Layang

Ikan layang (*Decapterus spp*) merupakan salah satu komunitas perikanan pelagis kecil yang penting di Indonesia. Ukurannya sekitar 15 cm ada pula yang bisa mencapai 25 cm. Ciri khas yang sering ditemukan pada ikan layang, terdapatnya sirip kecil (*finlet*) di belakang sirip punggung dan sirip dubur dan terdapat sisik berlingin 15 yang tebal (*lateral scute*) pada bagian garis sisi (*lateral line*) (Nontji, 2002).



**Gambar 1. *Decapterus russelli* (Googleimage, 2014)**

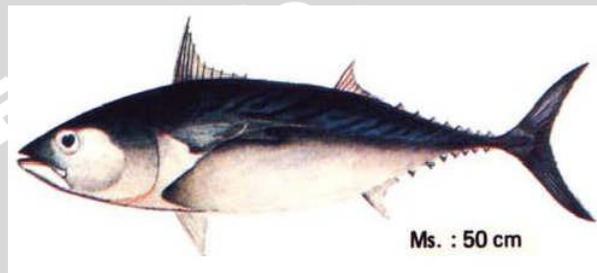
Klasifikasi ikan layang menurut Bleker dalam Saanin (1968) adalah sebagai berikut :

- Phylum : Chordata
- Kelas : Pisces
- Sub kelas : Teleostei
- Ordo : Percomorphi
- Divisi : Perciformes
- Sub divisi : Carangi
- Familia : Carangidae
- Genus : *Decapterus*
- Spesies : *Decapterus russelli*

### 2.3.2 Ikan Tongkol

Ikan tongkol (*Auxis thazard*) termasuk dalam jenis tuna kecil. Tongkol tergolong ikan buas dan sebagai predator. Ciri-ciri morfologi dari ikan tongkol

yaitu badan memanjang, kaku, bulat seperti cerutu, badan tanpa sisik kecuali pada bagian *korselet* yang tumbuh sempurna dan mengecil ke bagian belakang, warnanya kebiru-biruan serta putih dan perak di bagian perut. Ciri-ciri lain, dibagian perut terdapat ban-ban serong berwarna hitam di atas garis rusuk serta noktah-noktah hitam terdapat diantara sirip dada dan perut. Ukuran panjang ikan rata-rata yang tertangkap berkisar antara 25-40 cm (Oktaviani, 2008).



**Gambar 2. *Auxis thazard* (Googleimage, 2014)**

Klasifikasi ikan tongkol menurut Saanin (1984) dalam Dewi (2000) sebagai berikut :

Kongdom : Animalia

Phylum : Chordata

Sub phylum: Vertebrata

Kelas : Pisces

Sub kelas : Teleostei

Ordo : Percomorphi

Sub ordo : Scombridea

Famili : Scombridea

Genus : *Auxis*

Spesies : *Auxis thazard*

## 2.4 Aspek Kondisi Faktual Usaha

### 2.4.1 Aspek Teknis

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003), aspek teknis juga dikenal sebagai aspek produksi. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek teknis adalah masalah dalam penentuan produksi, tata letak (*layout*), peralatan usaha dan proses produksinya termasuk pemilihan teknologi. Kelengkapan kajian aspek operasional sangat tergantung dari jenis usaha yang dijalankan, karena setiap jenis usaha memiliki prioritas sendiri.

Penulis lainnya yaitu Ibrahim (1998) mengatakan bahwa aspek teknis produksi adalah aspek yang berhubungan dengan pembangunan dari proyek yang direncanakan, baik dilihat dari faktor lokasi, luas produksi, proses produksi, penggunaan teknologi (mesin/peralatan, maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi).

### 2.4.2 Aspek Pemasaran

Menurut Kotler (1997), dalam perusahaan hendaknya mengetahui pasar sebagai tempat jasa yang akan diproduksi dan ditawarkan. Ini berarti perusahaan harus menentukan pasar sasaran yang akan dituju. Hal ini dikarenakan perusahaan memiliki sumber daya terbatas untuk memenuhi pasar. Jangkauan pemasaran sangat luas, berbagai kegiatan harus dilalui oleh jasa sebelum sampai ke tangan konsumen.

Menurut Husnan dan Suwarsono (1994), aspek pemasaran berkaitan dengan strategi pemasaran usaha yang dilakukan oleh perusahaan dalam mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Definisi lain menyatakan bahwa pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang membuat individu/kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan

dengan menciptakan, menawarkan dan mempertukarkan produk yang bernilai kepada pihak lain.

#### **a. Produk**

Produk merupakan sesuatu yang memiliki nilai guna dan bisa ditawarkan, dimiliki, atau dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan. Dalam pemilihan jenis barang atau produk harus memperhatikan kebutuhan pasar. Hal tersebut berkaitan dengan besarnya modal dan fasilitas yang tersedia, selera konsumen, kualitas barang atau produk dan menyesuaikan situasi dan kondisi pasar yang ada (Tohar, 2000).

#### **b. Penetapan harga**

Menurut Ibrahim (1998), kesalahan dalam penetapan harga akan menyebabkan kesalahan dalam kelayakan usaha, oleh karenanya kebijakan dalam penetapan harga harus benar-benar diperhitungkan secara tepat dan benar. Kebijakan dalam penentuan harga adalah kegiatan yang amat penting, karena apabila harga terlalu tinggi, produk tersebut mengalami kesulitan dalam memasuki pasar, demikian pula sebaliknya dengan harga yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian terhadap kegiatan usaha. Penentuan harga harus benar-benar diperhitungkan, termasuk besarnya keuntungan yang diinginkan.

#### **c. Margin Pemasaran**

Menurut Riana dan Baladina (2005), margin pemasaran didefinisikan sebagai selisih harga di tingkat produsen dengan di tingkat konsumen. Margin pemasaran berbeda dengan biaya pemasaran meskipun ada kemungkinan besarnya margin pemasaran sama dengan biaya pemasaran. Terkadang margin pemasaran lebih kecil dari pada biaya pemasaran karena ada pelaku pasar yang menanggung kerugian.

#### **d. Saluran Pemasaran**

Menurut Riana dan Baladina (2005), saluran pemasaran adalah perpindahan barang dari produsen ke konsumen akhir. Semakin panjang saluran pemasaran, biaya pemasaran akan semakin besar karena semakin banyak pelaku-pelaku yang ikut serta dalam kegiatan pemasaran. Penyebab dari biaya pemasaran semakin besar, tidak hanya dari biaya transportasi saja akan tetapi karena perpindahan produk berkali-kali dan setiap pelaku pasar mengambil keuntungan.

Dalam saluran pemasaran terdapat istilah saluran langsung dimana produsen melakukan transaksi langsung dengan konsumen. Menurut Madura (2001), keuntungan yang didapatkan melalui saluran langsung adalah perbedaan yang jelas antara biaya produksi dan harga yang dibayarkan oleh konsumen kepada produsen. Selain itu manfaat lain dari saluran langsung adalah produsen dapat dengan mudah memperoleh masukan atas produk yang dijual secara langsung oleh konsumen, sehingga kekurangan atas produk dapat diperbaiki maupun kelebihan produk dapat ditinggatkan untuk mencapai kepuasan konsumen.

#### **e. Distribusi**

Distribusi merupakan salah satu dari faktor strategi fungsi marketing. Distribusi menyangkut tentang bagaimana cakupan pasar yang dapat dijangkau serta saluran distribusi seperti apa yang perlu dimanfaatkan (Amin, 2003). Ditambahkan oleh Madura (2001), bahwa keputusan perusahaan tentang distribusi menentukan bagaimana cara produk yang dibuat dapat dijangkau oleh pelanggannya. Perusahaan harus mengembangkan strategi untuk memastikan bahwa produk yang didistribusikan kepada pelanggan berada pada tempat yang tepat.

### 2.4.3 Aspek Manajemen

Menurut Handoko (2003), manajemen adalah perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan kepada para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Ditambahkan oleh Swastha dan Sukotjo (1988) manajemen adalah ilmu dan seni merencanakan, mengorganisasi, mengarahkan, mengkoordinasikan serta mengawasi tenaga manusia dengan bantuan alat-alat untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Pendapat yang hampir sama juga dikemukakan oleh Wiyono (2006), manajemen adalah sebagai ilmu mengelola sesuatu ilmu manajemen secara umum dikelompokkan menjadi 4 fungsi yaitu perencanaan (*planning*), perorganisasian (*organizing*), pergerakan (*actuating*) dan pengendalian (*controlling*). Demikian juga dalam usaha perikanan manajemen diperlukan agar usaha berjalan lancar dan mendapat hasil seperti yang diharapkan.

#### a. Perencanaan (*planning*)

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang ada. Perencanaan juga menentukan apa yang harus dicapai, siapa yang bertanggung jawab dan mengapa hal itu harus dicapai. Perencanaan sangat diperlukan untuk mengikuti perkembangan dimasa yang akan datang. Tanpa adanya suatu perencanaan yang matang maka suatu usaha tidak akan berjalan lancar. Perencanaan merupakan penentuan terlebih dahulu serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

#### b. Pengorganisasian (*organizing*)

Setelah para manajer menetapkan tujuan dan menyusun rencana untuk mencapainya, maka mereka perlu merancang dan mengembangkan suatu organisasi yang akan dapat melaksanakan berbagai program tersebut secara

sukses. Pengorganisasian adalah 1) Penentuan sumber daya–sumber daya dan kegiatan yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan organisasi 2) Perancangan dan pengembangan suatu organisasi atau kelompok kerja yang dapat membawa hal–hal tersebut kearah tujuan 3) Penugasan tanggung jawab tertentu dan 4) pendelegasian wewenang yang diperlukan kepada individu untuk melaksanakan tugasnya.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003), pengorganisasian adalah proses pengelompokan kegiatan atau pekerjaan dalam unit-unit. Tujuannya supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan kerja dengan sebaik mungkin dalam bidangnya masing-masing

#### **c. Pergerakan (*actuating*)**

Pergerakan adalah tindakan untuk menjalankan kegiatan/pekerjaan dalam organisasi. Dalam menjalankan organisasi para pemimpin (manajer) harus menggerakkan bawahannya (para karyawan) untuk mengerjakan pekerjaan yang telah ditentukan dengan cara memimpin, memberi perintah, memberi petunjuk, dan memberi motivasi (Kasmir dan Jakfar, 2012).

#### **d. Pengawasan (*controlling*)**

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012), pengawasan merupakan proses penentuan apa yang harus dicapai, yaitu standart, apa yang sedang dilakukan misalnya dalam pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan perlu melakukan perbaikan-perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana, yaitu selaras dengan standar. Pengawasan merupakan fungsi terakhir yang harus dilakukan dalam manajemen, sebab dengan pengawasan dapat diketahui hasil yang telah tercapai, sehingga dapat mengukur seberapa jauh hasil yang telah dicapai sesuai dengan apa yang telah direncanakan.

#### 2.4.4 Aspek Lingkungan

Menurut Primyastanto (2011), analisis mengenai dampak lingkungan (AMDAL) menganalisis dampak yang ditimbulkan suatu usaha, apakah usaha tersebut mencemari lingkungan atau tidak, sehingga jika menimbulkan dampak negatif maka ada alternatif pencegahannya. Kegunaan dari AMDAL itu sendiri untuk menjamin suatu usaha atau kegiatan pembangunan dikatakan layak lingkungan.

Pendapat lain dikemukakan oleh Kasmir dan Jakfar (2012), lingkungan hidup merupakan analisis untuk mengetahui dampak yang ditimbulkan suatu usaha, baik dampak positif maupun yang berdampak negatif. Dampak yang ditimbulkan suatu usaha/proyek dilakukan sekarang, akan terlihat beberapa waktu kemudian di masa yang akan datang. Dampak lingkungan hidup yang terjadi meliputi berubahnya suatu lingkungan dari bentuk aslinya seperti perubahan fisik kimia, biologi atau sosial. Jika perubahan lingkungan ini jika tidak diantisipasi dari awal akan merusak tatanan yang sudah ada, baik terhadap fauna, flora, maupun manusia itu sendiri.

#### 2.5 Kelayakan Usaha

Menurut Subagyo (2007), studi kelayakan bisnis adalah studi untuk melihat besaran nilai kelayakan dalam sebuah usaha yang dikembangkan. Studi ini dilakukan dengan melihat nilai kelayakan investasi bisnis yang dijalankan. Ditambahkan oleh Sucipto (2011) adalah penelitian yang mendalam tentang dapat tidaknya atau layak tidaknya suatu rencana bisnis yang dilakukan dengan berhasil dan menguntungkan tidak hanya pada nilai ekonomis/finansial, akan tetapi cenderung melihat kemanfaatan yang lebih luas bagi daerah/lokasi dimana bisnis tersebut dilaksanakan. Sedangkan studi kelayakan bisnis dalam arti sempit merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis

layak atau tidaknya suatu bisnis dibangun, tetapi juga pada saat bisnis tersebut beroperasi secara rutin dengan berhasil untuk memperoleh keuntungan yang maksimal secara ekonomis/finansial.

## 2.6 Aspek Finansial

Aspek finansial merupakan hal-hal yang berhubungan dengan masalah keuangan yang diinvestasikan. Penilaian aspek keuangan meliputi penilaian sumber-sumber dana yang akan diperoleh, kebutuhan biaya investasi, pendapatan dan biaya yang dikeluarkan selama beberapa periode (Kasmir dan Jakfar, 2012).

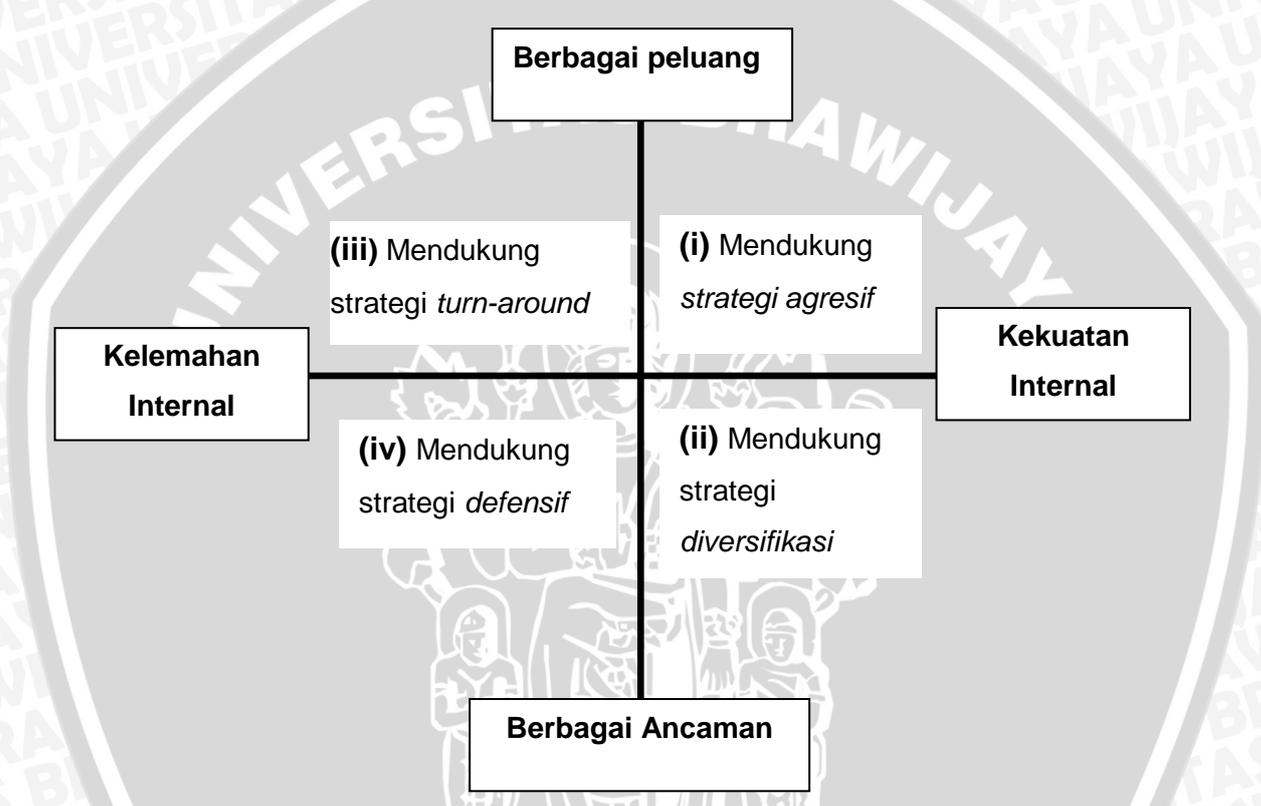
Aspek finansial yang akan digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis jangka pendek yaitu permodalan, biaya produksi, jumlah produksi, penerimaan, *revenue cost ratio* (RC ratio), keuntungan, rentabilitas dan *break event point* (BEP) serta analisis jangka panjang yaitu *net present value* (NPV), *internal rate of return* (IRR), *net benefit cost ratio* (Net B/C), *payback period* (PP) dan analisis sensitivitas.

## 2.7 Analisis SWOT

Menurut Rangkuti (2006), matriks SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan (usaha). Analisis SWOT ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weaknesses*) dan ancaman (*Threats*). Proses pengambilan keputusan strategis selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategi dan kebijakan.

Upaya pengembangan bisnis pada awalnya ditentukan oleh kemampuan untuk mengidentifikasi/mendiagnosa faktor internal (kekuatan-kelemahan) dan faktor eksternal (peluang-ancaman). Hasil identifikasi ini kemudian digunakan

sebagai landasan untuk memformulasikan kegiatan dan menentukan standar keberhasilan usaha. Teknik identifikasi ini disebut analisis SWOT (*Strengths, Weakness, Opportunities, Threats*). Analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan dan peluang namun secara bersamaan meminimalkan kelemahan dan ancaman (Rangkuti, 2006). Diagram analisis SWOT menurut Rangkuti (2006), dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Matrik Grand Strategi**

Pada Gambar 3 disebutkan adanya empat kuadran dalam analisis SWOT dan dijelaskan secara lebih rinci sebagai berikut:

**Kuadran I :**

Ini merupakan situasi yang sangat menguntungkan, karena perusahaan memiliki kekuatan dan peluang sehingga, dapat mengoptimalkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif.

**Kuadran II :**

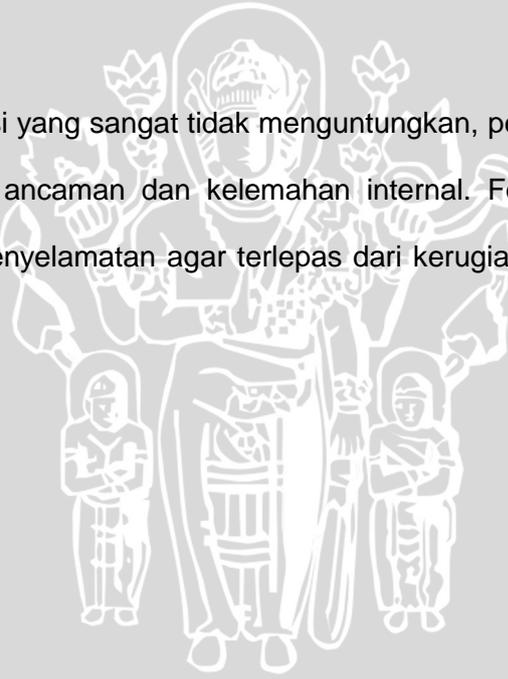
Meskipun menghadapi berbagai ancaman, masih ada kekuatan internal yang dapat dimanfaatkan. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara strategi *diversifikasi* (produk atau pasar).

**Kuadran III :**

Perusahaan menghadapi peluang yang sangat besar, tetapi di lain pihak menghadapi beberapa kendala/kelemahan internal. Fokus strategi ini yaitu meminimalkan masalah internal perusahaan sehingga dapat merebut pasar yang lebih baik (*turn around*).

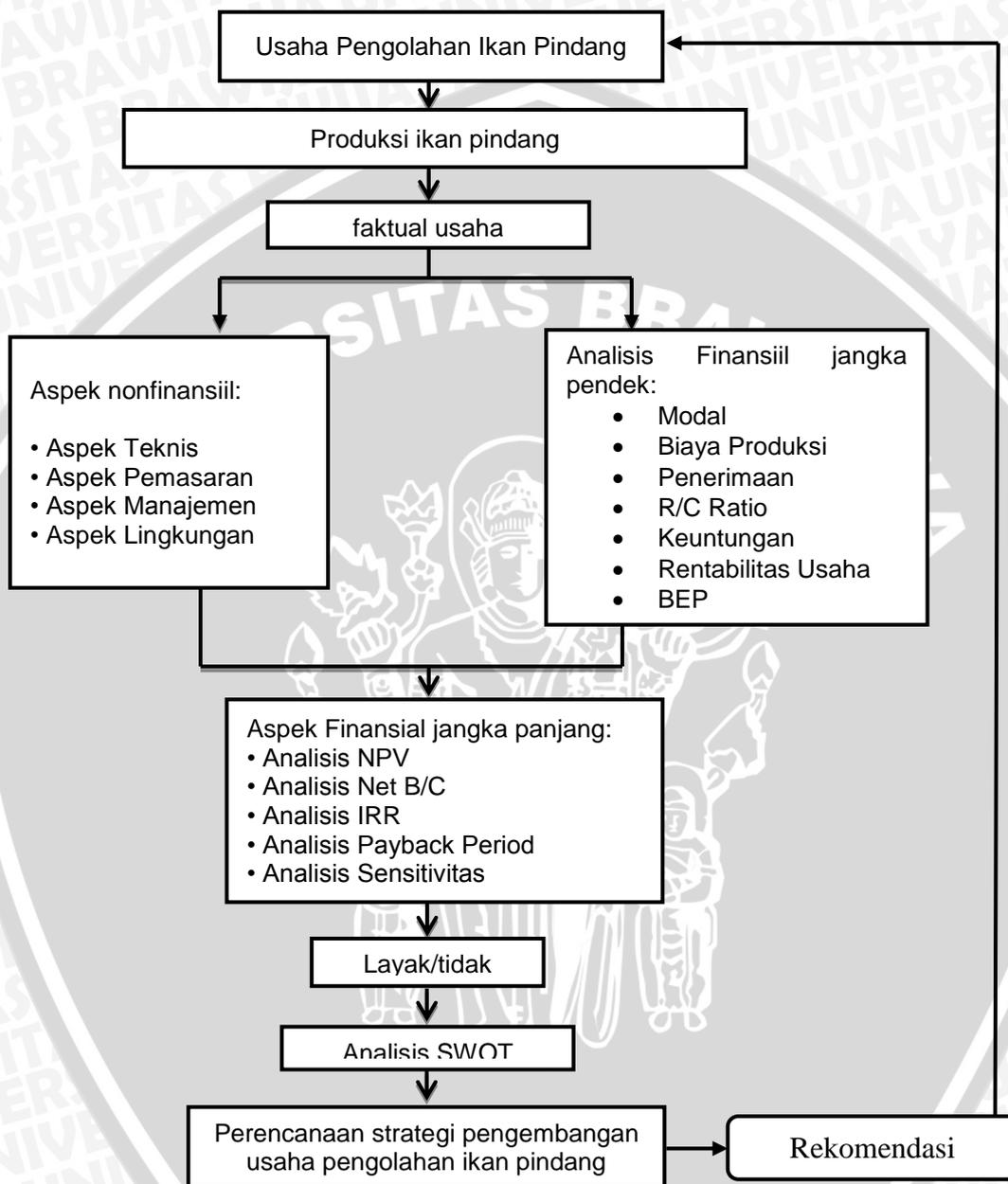
**Kuadran IV :**

Merupakan kondisi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal. Fokus strategi yaitu melakukan tindakan penyelamatan agar terlepas dari kerugian yang lebih besar (*defensife*).



## 2.8 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dalam penelitian perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 4. Kerangka Pemikiran

### 3. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Menurut Nazir (2005), metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Sedangkan Menurut Suryabrata (1991), tujuan penelitian adalah untuk membuat pencandraan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi atau daerah tertentu.

Pada metode deskriptif ini peneliti berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan kondisi usaha saat ini berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau sesuai dengan keadaan yang sebenarnya tentang teknis produksi, pemasaran, manajemen, lingkungan dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Hal ini dimaksudkan untuk menjawab tujuan yang ada dalam penelitian ini.

#### 3.2 Obyek Penelitian

Sesuai dengan judul penelitian, maka yang menjadi materi penelitian adalah perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi di sentra pemindangan ikan Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek.

### 3.3 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan peneliti dalam hal ini adalah studi kasus. Menurut Maxfield (1930) dalam Nazir (1988), studi kasus atau penelitian kasus (*case study*) adalah penelitian tentang status subyek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Subyek penelitian dapat saja individu, kelompok, lembaga, maupun masyarakat. Tujuan studi kasus adalah untuk memberikan gambaran secara mendetail tentang latar belakang, sifat-sifat serta karakter-karakter yang khas dari kasus, ataupun status dari individu, yang kemudian dari sifat-sifat khas akan dijadikan suatu hal yang bersifat umum.

Studi kasus dalam pengertian Amran (2007), adalah penelitian yang memberi gambaran secara rinci tentang latar belakang, karakteristik yang khas dari kasus, yang kemudian dijadikan suatu yang bersifat umum.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka.

#### a. Observasi

Menurut Nazir (2005), pengumpulan data dengan observasi secara langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Dalam menggunakan teknik observasi yang terpenting adalah mengandalkan pengamatan dan ingatan si peneliti.

Adapun observasi atau pengamatan langsung pada penelitian ini mengenai aspek teknis yang meliputi pemilihan bahan baku, pengemasan/pereyengan, penyusunan/pengantetan dan perebusan ikan pindang, keadaan usaha, aspek

pemasaran usaha pengolahan ikan pindang serta aspek lingkungan yang ditimbulkan. Hal ini dilakukan menjawab tujuan pertama dari penelitian ini.

### **b. Wawancara**

Wawancara adalah metode untuk mendapatkan informasi dengan cara bertanya langsung kepada responden dan merupakan cara pengumpulan data dengan tanya jawab langsung yang dikerjakan secara sistematis dan berlandaskan pada tujuan (Marzuki, 2002). Wawancara (*interview*) adalah pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung oleh pewawancara (pengumpul data) kepada responden (Husaini, 2005).

Wawancara pada penelitian ini dilakukan dengan memberi pertanyaan kepada responden penelitian yaitu pemilik usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi yang meliputi data sejarah berdirinya usaha, teknis produksi, biaya yang dikeluarkan, modal yang digunakan, saluran pemasaran, struktur organisasi, pengawasan, pengarahan dan aspek lingkungan yang ditimbulkan pada usaha pengolahan ikan pindang serta hal-hal lain yang berkaitan dengan wawancara kepada responden. Wawancara ini dilakukan untuk menjawab tujuan pertama penelitian.

### **c. Dokumentasi**

Menurut Nazir (2005), data berupa dokumen seperti ini bisa dipakai menggali informasi yang terjadi di masa silam. Peneliti perlu memiliki kepekaan teoretik untuk memaknai semua dokumen tersebut sehingga tidak sekedar barang yang tidak bermakna.

Dalam penelitian ini, dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan beberapa gambar bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan, baik bahan baku utama maupun bahan baku tambahan dan peralatan-peralatan yang digunakan serta proses pengolahan bahan baku hingga menjadi ikan pindang yang siap dipasarkan dan keadaan lokasi serta lingkungan usaha pengolahan

ikan pindang milik Bapak Midi. Hal ini dilakukan untuk mendukung data yang dibutuhkan dalam menjawab tujuan yang ada dalam penelitian ini.

#### **d. Studi Pustaka**

Menurut Narbuko dan Achmadi (2007), setiap penelitian ilmiah akan banyak bersandarkan dan bergantung kepada kepustakaan. Dan akan dimaklumi bahwa hasil penelitian yang sudah ada belumlah bersifat final. Artinya masih terbuka kesempatan bagi orang lain untuk mengoreksi dan bila perlu menguji kembali hasilnya agar ada kesempurnaan. Untuk dapat mempersoalkannya harus betul-betul mendalami mengenai tulisan-tulisan dari kepustakaan. Dalam penelitian ini studi pustaka diperoleh dari buku-buku, hasil penelitian (skripsi, tesis dan disertasi) serta jurnal-jurnal resmi.

Metode studi pustaka dilakukan untuk menunjang metode wawancara dan observasi yang telah dilakukan. Pengumpulan informasi yang dibutuhkan dalam mencari referensi-referensi yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Dalam penelitian ini studi pustaka digunakan untuk memperoleh data tentang profil usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, jumlah penduduk, keadaan geografis Desa Tasikmadu, keadaan umum perikanan dan kelautan di Kecamatan Watulimo Pantai Prigi. Hal ini digunakan untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini.

### **3.5 Jenis dan Sumber Data**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder.

#### **3.5.1 Data Primer**

Menurut Marzuki (2002), data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya, diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. Data primer diperoleh

dengan mengadakan wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan yang dipandu oleh pedoman wawancara.

Data primer yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh secara langsung dari hasil wawancara dan observasi langsung. Dari hasil observasi berupa kegiatan dan teknik pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, pengemasan/pereyengan, pengantetan/penyusunan, keadaan usaha dan pemasaran usaha pengolahan ikan pindang, wawancara berupa sejarah berdirinya usaha, teknis produksi, biaya yang dikeluarkan, pemasaran, manajemen dan lingkungan dalam usaha produksi dan dokumentasi berupa kumpulan beberapa gambar bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan, baik bahan baku utama maupun bahan baku tambahan, peralatan-peralatan yang digunakan serta proses pengolahan bahan baku hingga menjadi ikan pindang yang siap dipasarkan dan keadaan lokasi usaha pengolahan ikan pindang.

### **3.5.2 Data Sekunder**

Menurut Marzuki (2002), data sekunder merupakan data yang cara pengumpulannya bukan diusahakan sendiri secara langsung tetapi diambil dari laporan-laporan, jurnal penelitian, majalah maupun bahan perpustakaan lainnya.

Adapun data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari berbagai sumber yaitu buku, laporan Skripsi, Jurnal Ilmiah, laporan tahunan Departemen Kelautan dan Perikanan, kantor balai Desa Tasikmadu tentang usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, jumlah penduduk, keadaan geografis Desa Tasikmadu, keadaan umum daerah penelitian.

### **3.6 Metode Analisis Data**

Adapun Analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif, Analisis data digunakan untuk

menjawab tujuan yang ingin dicapai dalam permasalahan yang ada pada penelitian ini. Analisis data yang digunakan untuk mencapai tujuan penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Analisis Data yang Digunakan**

No.	Tujuan Penelitian	Aspek yang diteliti	Metode Analisis Data
1.	Mengetahui aspek-aspek pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknis</li> <li>• Manajemen</li> <li>• Pemasaran</li> <li>• Lingkungan</li> </ul>	Deskriptif Kualitatif
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemasaran</li> </ul>	Deskriptif Kuantitatif
2.	Menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan pindang di Sentra Pemindangan Ikan Desa Tasikmadu	Finansiil	Deskriptif Kuantitatif
3.	Mengetahui strategi pengembangan pada usaha pengolahan ikan pindang di Sentra Pemindangan Ikan Desa Tasikmadu	Analisis SWOT	Deskriptif Kualitatif
			Deskriptif Kuantitatif

Dalam penelitian mengenai perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang ini merupakan perencanaan strategis yang menggunakan aspek finansial jangka panjang sebagai fokus utamanya.

### 3.6.1 Deskriptif Kualitatif

Menurut Basrowi dan Suwandi (2008), Metode kualitatif berusaha memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertentu. Data kualitatif yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Analisis data kualitatif pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha berdasarkan aspek teknis, aspek pemasaran, aspek manajemen dan aspek lingkungan.

#### a. Aspek Teknis

Data yang diperoleh berkaitan dengan aspek teknis pada usaha pengolahan ikan pindang akan dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk

memberikan gambaran secara umum aspek yang berhubungan dengan pembangunan dari usaha pengolahan ikan pindang, baik dilihat dari faktor lokasi, banyaknya produksi, proses produksi, penggunaan peralatan dalam kegiatan produksi, maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Penilaian aspek teknis dilakukan dengan menganalisis apakah dari segi pembangunan usaha dan segi implementasinya secara teknis dapat dilaksanakan. Aspek teknis dimaksudkan sebagai data untuk mencapai tujuan pertama pada penelitian ini.

#### **b. Aspek Pemasaran**

Data yang diperoleh berkaitan dengan aspek pemasaran pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi akan dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk memberikan gambaran secara umum tentang produk, penetapan harga, margin pemasaran, saluran pemasaran dan daerah pemasaran. Aspek pemasaran merupakan salah satu data yang diperlukan untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini.

#### **c. Aspek Manajemen**

Data yang diperoleh berkaitan dengan aspek manajemen pada usaha pengolahan ikan pindang akan dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk memberikan gambaran secara umum perencanaan, pengorganisasian, pergerakan dan pengawasan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Aspek manajemen dapat dikatakan layak jika sudah memenuhi fungsi manajemen. Selain itu, struktur organisasi dan jumlah tenaga kerja juga harus sesuai dengan kebutuhan usaha serta deskripsi jabatan sesuai dengan kemampuan yang dimiliki. Aspek ini merupakan salah satu data pendukung untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini.

#### d. Aspek Lingkungan

Data yang diperoleh berkaitan dengan aspek lingkungan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi akan dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk memberikan gambaran secara umum tentang cara dalam mengantisipasi dampak-dampak yang ditimbulkan (dampak negatif) yang mungkin akan berpengaruh terhadap lingkungan sekitar tempat usaha tersebut, yang nantinya untuk dicarikan alternatif-alternatif yang dapat digunakan untuk mengurangi dan bahkan mencegah dampak negatif tersebut. Aspek lingkungan merupakan salah satu data yang diperlukan untuk menjawab tujuan pertama dari penelitian ini.

#### e. Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah analisis lingkungan eksternal dan internal yang berpengaruh pada strategi pengembangan usaha dan dianalisis secara deskriptif kualitatif, yang meliputi faktor internal dan faktor eksternal pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Analisis SWOT digunakan untuk menjawab tujuan kedua dan ketiga dari penelitian ini.

Faktor internal adalah faktor dari dalam usaha yang meliputi kekuatan dan kelemahan yang ada pada usaha pengolahan ikan pindang.

- Kekuatan adalah kompetensi khusus yang terdapat pada usaha pengolahan ikan pindang dan kemampuan dalam pengembangan usaha.
- Kelemahan adalah kekurangan dalam hal sumber, keterampilan dan kemampuan yang menjadi penghalang kinerja yang dapat menjadi penyebab terjadinya kerugian pada usaha pengolahan ikan pindang.

Faktor eksternal adalah faktor dari lingkungan luar usaha yang meliputi peluang dan ancaman pada usaha pengolahan ikan pindang.

- Peluang adalah perubahan yang dapat dilihat sebelumnya untuk waktu dekat, dimasa mendatang dan akan memberikan keuntungan bagi usaha pengolahan ikan pindang.
- Ancaman adalah gejala-gejala yang merupakan dampak negatif, namun umumnya berada di luar kendali pada usaha pengolahan ikan pindang.

### 3.6.2 Deskriptif Kuantitatif

Pendekatan kuantitatif adalah menggambarkan sesuatu berupa angka yang dapat digambarkan dalam bentuk statistik deskriptif. Pendekatan kuantitatif memakai kontrol berupa alat statistik, pengukuran, dan hasil-hasil yang relevan dengan rumus yang berlaku (Musianto, 2002). Analisis data secara deskriptif kuantitatif dalam penelitian ini dipergunakan untuk menganalisis aspek pemasaran yaitu mengenai biaya pemasaran yang digunakan untuk usaha pengolahan ikan pindang dan aspek finansilnya, serta analisis SWOT yaitu mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh dan pemberian penilaian.

Aspek finansil yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis jangka pendek dan analisis jangka panjang.

#### a. Analisis Jangka Pendek

##### • Permodalan

Modal yang digunakan dalam usaha pengolahan ikan pindang mulai dari biaya pra-investasi, biaya investasi dalam aktiva tetap sampai dengan aktiva lancar.

##### • Biaya Produksi

Biaya total adalah keseluruhan biaya yang digunakan pada produksi, meliputi biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada usaha pengolahan ikan pindang.

Menurut Wahab (2011), rumus dari biaya total yaitu :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = *total cost* (biaya total)

TFC = *fixed cost* (biaya tetap)

TVC = *variable cost* (biaya variabel)

- **Penerimaan**

Penerimaan merupakan penerimaan total yang diperoleh dari hasil penjualan.

Total penerimaan diperoleh dengan memperhitungkan *output* dikalikan harga jualnya.

Menurut Rahardi (1997), rumus dari penerimaan yaitu :

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = *Total Revenue* (penerimaan)

P = Harga satuan Produk

Q = Jumlah Produk yang terjual

- **RC Ratio**

Dengan membandingkan *total revenue* (TR) dan *total cost* (TC), maka ada 3 (tiga) kemungkinan yang akan terjadi, yaitu :

1. *RC ratio* > 1 artinya usaha efisien dan menguntungkan
2. *RC ratio* < 1 artinya usaha tidak efisien dan tidak menguntungkan
3. *RC ratio* = 1 artinya usaha berada pada kondisi impas yaitu tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

*RC ratio* merupakan perhitungan untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan.

Menurut Effendi dan Oktariza (2006), rumus *RC ratio* yaitu:

$$RC \text{ Ratio} = TR/TC$$

Apabila diperoleh :

$R/C > 1$ , maka usaha dikatakan menguntungkan.

$R/C = 1$ , maka usaha dikatakan tidak untung dan tidak rugi.

$R/C < 1$ , maka usaha dikatakan mengalami kerugian.

- **Keuntungan**

Keuntungan atau pendapatan bersih adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi baik tetap maupun tidak tetap pada usaha pengolahan ikan pindang.

Menurut Riyanto (1995), rumus dari keuntungan yaitu:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

$\pi$  = Keuntungan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

- **Rentabilitas**

Rentabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dibandingkan dengan modal yang digunakan dan dinyatakan dalam *prosentage* (%).

Menurut Riyanto (1995), rumus dari rentabilitas yaitu :

$$\text{Rentabilitas} = L/M \times 100\%$$

Dimana :

L = Jumlah keuntungan yang diperoleh selama periode tertentu

M = Modal atau aktiva yang digunakan untuk menghasilkan laba

Apabila rentabilitas ekonomi lebih kecil dari tingkat bunga modal asing, lebih baik menggunakan modal sendiri, dikarenakan rentabilitas modal sendiri akan

lebih besar keuntungannya dibandingkan apabila menggunakan modal asing. Sebaliknya apabila rentabilitas ekonomis lebih besar dibandingkan dengan tingkat bunga modal asing, maka lebih baik menggunakan modal asing dikarenakan rentabilitas modal sendiri akan lebih besar keuntungannya dibandingkan digunakan modal sendiri.

- **Break Event Point**

*Break even point* titik impas (BEP) adalah suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume penjualan.

Menurut Riyanto (1995), Cara perhitungan BEP ada 2, yaitu BEP unit dan BEP sales. BEP tersebut dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

- BEP atas dasar sales (BEP sales) :

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

VC = Biaya tidak tetap

S = Nilai penjualan (jumlah penerimaan)

- BEP atas dasar unit (BEP unit) :

$$BEP = \frac{FC}{p - v}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

p = harga per unit

v = biaya variabel per unit

Apabila hasil perhitungan dari BEP unit maupun BEP sales lebih kecil dari volume penjualan maupun penerimaan, maka usaha itu dikatakan layak untuk dijalankan. Jika BEP unit maupun BEP sales sama dengan volume penjualan maupun penerimaan maka usaha tersebut tidak untung maupun tidak rugi (impas). Akan tetapi jika hasil dari BEP unit dan BEP sales lebih besar daripada volume penjualan maupun penerimaan, maka usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan.

## b. Analisis Jangka Panjang

- **NPV (*Net Present Value*)**

NPV yaitu selisih antara *benefit* (penerimaan) dengan *cost* (pengeluaran) yang telah di *present value* kan.

Menurut Husnan dan Suwarsono (1999), rumus dari NPV sebagai berikut :

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t} - I$$

Keterangan :

- Bt = *Benefit* pada tahun t
- Ct = *Cost* pada tahun t
- n = Umur ekonomis suatu proyek
- i = Tingkat suku bunga yang berlaku
- I = Investasi awal

Apabila perhitungan *net present value* (NPV) lebih besar dari 0 (nol), dikatakan usaha/proyek tersebut layak untuk dijalankan dan jika lebih kecil dari 0 (nol) tidak layak untuk dijalankan. Hasil perhitungan *net present value* sama dengan 0 (nol) ini berarti proyek tersebut berada dalam keadaan *break even point* (BEP) dimana TR = TC dalam bentuk *present value*.

- **Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)**

Net B/C Ratio adalah merupakan perbandingan antara *benefit* bersih dari tahun-tahun yang bersangkutan yang telah di *present value* kan dengan biaya bersih dalam tahun dimana Bt-Ct telah di *present value* kan juga (Pudjosumarto, 1985).

Menurut Husnan dan Suwarsono (1999), rumus dari Net B/C ratio sebagai berikut :

$$B/C = \frac{\sum PV \text{ netBenefit}}{\sum PV \text{ Investasi}} 100\%$$

- **IRR (Internal Rate Of Return)**

*Internal Rate of Return* (IRR) adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa-masa mendatang. Metode penilaian ini dinyatakan dengan *prosentase* yang menunjukkan kemampuan memberikan keuntungan bila dibandingkan dengan tingkat bunga umum yang berlaku pada saat usaha tersebut direncanakan.

Menurut Husnan dan Suwarsono (1999), rumus dari IRR (*Internal Rate Of Return*) sebagai berikut :

$$IRR = i' \frac{NPV'}{NPV' - NPV''} \times (i'' - i')$$

Keterangan :

$i'$  = tingkat suku bunga pada interpolasi pertama (lebih kecil)

$i''$  = tingkat suku bunga pada interpolasi kedua (lebih besar)

$NPV'$  = nilai NPV pada *discount rate* pertama (positif)

$NPV''$  = nilai NPV pada *discount rate* kedua (negatif)

Apabila tingkat bunga ini lebih besar dari pada tingkat bunga relevan (tingkat keuntungan yang disyaratkan), maka investasi dikatakan menguntungkan, kalau lebih kecil dikatakan merugikan.

- **Payback Period (PP)**

*Payback Period* adalah suatu periode yang diperlukan untuk dapat menutup kembali pengeluaran investasi dengan menggunakan aliran kas. Kalau *payback period* ini lebih pendek dari pada yang disyaratkan, maka proyek di katakan menguntungkan, sedangkan kalau lebih lama proyek ditolak.

Menurut Pudjosumarto (1985), rumus *payback period* yang sering digunakan dalam analisi proyek adalah :

$$PP = (\text{investasi/kas bersih pertahun}) \times 1 \text{ tahun}$$

- **Analisis Sensitivitas**

Analisis sensitivitas merupakan memperhitungkan risiko kerugian dengan cara menurunkan atau menaikkan biaya maupun pendapatan dari suatu usaha. Sehingga diketahui tingkat sensitivitas atau kepekaan usaha terhadap perubahan biaya dan atau pendapatan (Husnan dan Suwarsono, 1999).

Menurut Pudjosumarto (1985), tujuan utama dari analisis sensitivitas adalah:

1. Untuk memperbaiki cara pelaksanaan proyek yang sedang dilaksanakan.
2. Untuk memperbaiki desain dari proyek, sehingga dapat meningkatkan NPV.
3. Untuk mengurangi resiko kerugian dengan menunjukkan beberapa tindakan pencegahan yang harus diambil.

• **Analisis SWOT**

Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh dan pemberian penilaian.

**Tabel 2. Matriks Faktor Strategi Internal**

Faktor-faktor Strategis Internal	Bobot	Rating	Skor Pembobotan (Bobot X Rating)
<b>Kekuatan (Strengths)</b> 1. 2.			
<b>Ancaman (Threats)</b> 1. 2.			
Total			

(Rangkuti, 2006).

Adapun tahapan pemberian penilaian (skor) pada matrik faktor strategis internal menurut Rangkuti (2006) adalah sebagai berikut :

1. Beri bobot pada faktor-faktor yang menjadi kekuatan serta kelemahan pada usaha usaha pengolahan ikan pindang (kolom 1), masing-masing faktor tersebut dengan skala mulai dari 1,0 (paling penting) sampai 0,0 (tidak penting), berdasarkan pengaruh faktor-faktor tersebut terhadap posisi strategis pada usaha pengolahan ikan pindang. Semua bobot tersebut jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,0. Jumlah seluruh bobot harus sebesar 1,0 dengan keterangan sebagai berikut :

0,05 = di bawah rata-rata

0,10 = rata-rata

0,15 = diatas rata-rata

0,20 = sangat kuat

2. Hitung rating (dalam kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*),

berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap kondisi pada usaha pengolahan ikan pindang. Variabel yang bersifat positif (semua variabel yang masuk kategori kekuatan) diberi nilai mulai dari +1 sampai dengan +4 (sangat baik). Sedangkan variabel yang bersifat negatif, kebalikannya.

Dengan keterangan sebagai berikut :

1 = di bawah rata-rata

2 = rata-rata

3 = di atas rata-rata

4 = sangat bagus

3. Kalikan bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*outstanding*) sampai dengan 1,0 (*poor*).
4. Jumlahkan skor pembobotan (pada kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi pada usaha pengolahan ikan pindang. Nilai total ini menunjukkan bagaimana pada usaha pengolahan ikan pindang bereaksi terhadap faktor-faktor strategis internalnya.

**Tabel 3. Matrik Faktor Strategi Eksternal**

Faktor-faktor Strategis Eksternal	Bobot	Rating	Skor Pembobotan (Bobot x Rating)
<b>Peluang (<i>Opportunities</i>)</b>			
1.			
2.			
<b>Ancaman (<i>Threats</i>)</b>			
1.			
2.			
Total			

(Rangkuti, 2006).

Adapun tahapan pemberian penilaian (skor) pada matrik faktor strategis eksternal adalah sebagai berikut :

1. Beri bobot pada faktor-faktor yang menjadi peluang serta ancaman pada usaha pengolahan ikan pindang (kolom 1), masing-masing faktor dalam kolom 2, mulai dari 1,0 (sangat penting) sampai dengan 0,0 (tidak penting).

Faktor-faktor tersebut kemungkinan dapat memberikan dampak terhadap faktor strategis. Jumlah seluruh bobot harus sebesar 1,0 dengan keterangan sebagai berikut :

0,05 = di bawah rata-rata

0,10 = rata-rata

0,15 = diatas rata-rata

0,20 = sangat kuat

2. Hitung rating (dalam kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*) berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap usaha pengolahan ikan pindang. Pemberian nilai rating untuk faktor peluang bersifat positif (peluang yang semakin besar diberi rating +4, tetapi jika peluangnya kecil, diberi rating +1). Dengan keterangan sebagai berikut :

1 = di bawah rata-rata

2 = rata-rata

3 = di atas rata-rata

4 = sangat bagus

3. Kalikan bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*outstanding*) sampai dengan 1,0 (*poor*).

4. Jumlahkan skor pembobotan (pada kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi perusahaan yang bersangkutan. Nilai total ini menunjukkan bagaimana usaha pengolahan ikan pindang bereaksi terhadap faktor-faktor strategis eksternalnya.

Cara lain untuk menyusun strategi usaha adalah membandingkan faktor internal dan eksternal usaha dengan menggunakan matrik SWOT, Matriks ini menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman internal yang dihadapi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan internal yang dimiliki. Sehingga dapat menghasilkan strategi alternatif yang bisa digunakan.

Matrik SWOT bisa dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Matrik SWOT**

Faktor Internal	<i>Strengths (S)</i>	<i>Weaknesses (W)</i>
Faktor Eksternal	Menentukan beberapa faktor kekuatan internal	Menentukan beberapa faktor kelemahan internal
<i>Opportunities (O)</i>	Strategi (SO)	Strategi (WO)
Menentukan beberapa faktor peluang eksternal	Menciptakan situasi yang menggunakan kekuatan, untuk memanfaatkan peluang	Meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
<i>Threats (T)</i>	Strategi (ST)	Strategi (WT)
Menentukan beberapa faktor ancaman eksternal	Menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

(Rangkuti, 2006).

Berdasarkan matriks SWOT menurut Rangkuti (2006), maka didapatkan empat langkah strategi yaitu sebagai berikut :

### 1. Strategi SO

Strategi ini dibuat berdasarkan jalan pikiran perusahaan, yaitu dengan memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang

sebesar-besarnya. Strategi SO menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk memanfaatkan peluang eksternal.

## 2. Strategi ST

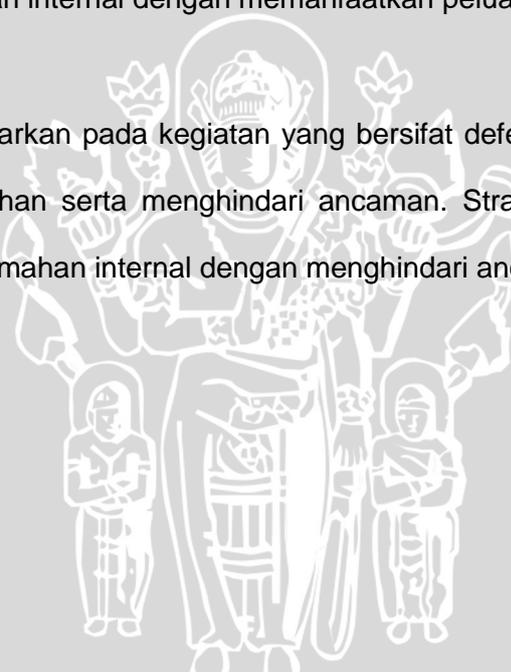
Strategi ini menggunakan kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengatasi ancaman. Strategi ST menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk menghindari atau mengurangi dampak ancaman eksternal.

## 3. Strategi WO

Strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Strategi WO bertujuan untuk memperbaiki kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal.

## 4. Strategi WT

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang bersifat defensif dan berusaha meminimalkan kelemahan serta menghindari ancaman. Strategi WT bertujuan untuk mengurangi kelemahan internal dengan menghindari ancaman eksternal.



## 4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

### 4.1 Letak Geografis dan Keadaan Topografi

Menurut informasi dari kantor desa Tasikmadu (2013), usaha pengolahan ikan pindang ini, berada di lokasi industri Desa Tasikmadu yaitu di sentra pemindangan ikan. Sentra pemindangan ini merupakan suatu bangunan yang dibangun oleh Pemerintah Kabupaten Trenggalek di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo. Desa Tasikmadu terdiri dari 3 Dusun, 6 RW, dan 43 RT dengan Luas 248,61 Ha. Secara geografis Desa Tasikmadu berada diantara koordinat  $111^{\circ}43'08''$  -  $111^{\circ}45'08''$  Bujur Timur dan  $8^{\circ}17'43''$  –  $8^{\circ}24'25''$  Lintang Selatan. Secara administrasi Kabupaten Trenggalek Desa Tasikmadu berbatasan dengan, sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Desa Tanggulkundung, Kecamatan Besuki
- Sebelah Timur : Samudera Indonesia, Kecamatan Besuki
- Sebelah Selatan : Samudra Indonesia, Kecamatan Watulimo
- Sebelah Barat : Desa Prigi, Kecamatan Watulimo

Desa Tasikmadu merupakan salah satu desa di Kabupaten Trenggalek yang berada di daerah pesisir. Desa ini terdapat beberapa Dusun yaitu Dusun Ketawang, Dusun Gares dan Dusun Karanggongso. Untuk iklim yang terdapat di daerah ini adalah iklim tropis yang mempunyai dua musim, yaitu musim kemarau dan musim penghujan (Desa Tasikmadu, 2013) .

Peta Desa Tasikmadu, Kabupaten Trenggalek dapat dilihat pada Lampiran 1.

## 4.2 Keadaan Penduduk

### 4.2.1 Berdasarkan Tingkat Usia

Informasi dari Kantor Desa Tasikmadu (2013), menyebutkan bahwa jumlah penduduk berdasarkan Tingkat Usia di Desa Tasikmadu dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Data Penduduk Berdasarkan Tingkat Usia**

No	Tingkat Usia (Tahun)	Laki-laki (orang)	Perempuan (orang)
1.	0-1	103	108
2.	1-5	474	491
3.	5-7	412	374
4.	7-18	1.653	1.663
5.	18-56	2.202	2.396
6.	>56	349	327
	<b>TOTAL</b>	<b>5.193</b>	<b>5.359</b>

(Sumber : Desa Tasikmadu, 2013)

Berdasarkan data pada Tabel 5, jumlah penduduk di Desa Tasikmadu berdasarkan tingkat usia yang terbanyak yaitu pada Tingkat usia 18-56 tahun dengan jumlah 2.202 orang laki-laki dan 2.396 orang perempuan, sedangkan jumlah penduduk paling sedikit pada tingkat usia 0-1 tahun dengan jumlah 103 orang laki-laki dan 108 orang perempuan.

### 4.2.2 Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan informasi dari Kantor Desa Tasikmadu (2013), jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan Desa Tasikmadu dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6. Data Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

No	Tingkat Pendidikan	Laki-laki (Orang)	Perempuan (Orang)
1.	Tamat SD	421	609
2.	Tamat SMP	850	806
3.	Tamat SMA	845	797
4.	Tamat PT (S1)	115	57
5.	Tamat PT (S2)	12	6
	<b>TOTAL</b>	<b>2.243</b>	<b>2.275</b>

(Sumber : Desa Tasikmadu, 2013).

Berdasarkan data Tabel 6 tingkat pendidikan, penduduk Desa Tasikmadu sudah peduli terhadap pendidikan. Penduduk Desa Tasikmadu berdasarkan tingkat pendidikan yang terbanyak yaitu kelompok penduduk yang tamat SMP/Sederajat berjumlah 850 orang laki-laki dan 806 orang perempuan, sedangkan jumlah kelompok penduduk yang paling sedikit yaitu tamat perguruan tinggi (S2), berjumlah 12 orang laki-laki dan 6 orang perempuan.

#### 4.2.3 Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Berdasarkan informasi dari Balai Desa Tasikmadu (2013), jumlah penduduk berdasarkan jenis pekerjaan Desa Tasikmadu dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Data Penduduk Berdasarkan Jenis Pekerjaan**

No	Jenis Pekerjaan	Laki-laki (Orang)	Perempuan (Orang)
1.	Petani	1.800	260
2.	Pegawai Negeri Sipil	45	40
3.	Nelayan	3.690	0
4.	Pekerja Sektor Industri	50	34
	<b>TOTAL</b>	<b>5.585</b>	<b>334</b>

(Sumber : Desa Tasikmadu, 2013).

Berdasarkan data pada Tabel 7, jumlah penduduk di Desa Tasikmadu berdasarkan jenis pekerjaan yang terbanyak sebagai nelayan dengan jumlah 3.690 orang laki-laki, sedangkan jumlah penduduk berdasarkan pekerjaan yang terbanyak yang kedua adalah sebagai petani yaitu sebanyak 1.800 orang laki-laki dan 260 orang perempuan, sehingga bisa disimpulkan bahwa pekerjaan utama penduduk Desa Tasikmadu adalah sebagai nelayan.

#### 4.2.4 Kondisi Umum Usaha Perikanan

Kabupaten Trenggalek memiliki potensi sumberdaya alam pada perairan laut, payau dan tawar. Luas zona ekonomi eksklusif (ZEE) adalah 35.558 km<sup>2</sup> dan panjang pantai selatan Kabupaten Trenggalek kurang lebih 96 km yang sebagian besar pantainya berbentuk teluk yang terdiri dari Teluk Panggul, Teluk Munjungan dan Teluk Prigi yang merupakan teluk terbesar. Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN Prigi) terdapat di area Teluk Prigi yang merupakan pusat berjalannya roda ekonomi perikanan (PPN Prigi, 2006).

Desa Tasikmadu merupakan sektor perikanan yang ada di kabupaten Trenggalek, tepatnya di daerah teluk prigi. Dimana di daerah tersebut banyak nelayan mencari ikan serta tempat unit industri pengolahan ikan. Usaha penangkapan ikan oleh nelayan dilakukan dengan menggunakan kapal tonda yaitu kapal yang dalam satu kali trip biasanya mencapai 5-7 hari dan kapal pursein yaitu kapal yang dalam satu kali trip hanya 1 hari saja. Ikan hasil tangkapan berupa ikan tuna, swangi, tongkol/cakalang, hiu, kakap, tengiri, julung-julung, pari, kue, layang, gurita, gulama, lumedang, kembung, kerapu, teri, peperek, layaran dan lemuru. Hasil tangkapan ikan yang mendominasi yaitu ikan layang dan ikan tongkol.

Keadaan umum perikanan di wilayah kabupaten Trenggalek meliputi penangkapan ikan, budidaya perikanan, pengolahan hasil perikanan dan

perdagangan ikan. Untuk pengolahan sendiri sebagian besar dalam bentuk pengasinan, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan lain-lain. Dalam pengolahan umumnya masih bersifat tradisional dan kurang memperhatikan aspek kebersihan.

Untuk usaha pengolahan ikan yang merupakan usaha lanjutan dari proses penangkapan ikan untuk menaikkan nilai ekonomis dilakukan dalam beberapa cara pengolahan yaitu pemindangan ikan, pengasapan pengeringan, pengolahan ikan segar / es-esan dan lain-lain. Usaha tersebut masih bersifat industri rumahan / *home industri*.

Potensi perikanan di Kabupaten Trenggalek khususnya di daerah Prigi semakin diperhatikan oleh Pemerintah contohnya dengan mengembangkan salah satu sarana prasarana perdagangan ikan, yaitu Pelabuhan Prigi Nusantara dan pembangunan sentra industri pemindangan ikan yang tujuannya tidak lain adalah untuk meningkatkan taraf kehidupan masyarakat.

#### **4.3 Sejarah Berdirinya Usaha**

Menurut hasil wawancara dengan pemilik usaha yaitu Bapak Midi yang menempati bangsal B6 di Sentra Pemindangan, usahanya berdiri sejak tahun 1975 dimulai dengan memindang ikan dirumah sendiri yang masih berada didekat sentra pemindangan. Pada awal usaha ini Bapak Midi belajar cara memindang dari tetangganya yang dulunya Bapak Midi ini, bekerja dengan orang tersebut. Setelah lama bekerja dengan tetangganya tersebut Bapak midi memberanikan diri untuk mendirikan usaha sendiri. Dengan menggunakan modal sendiri dan dengan produksi ikan pindang yang tidak terlalu besar. Pada awal usaha jumlah karyawan pada usaha pemindangan ini sebanyak 10 orang yaitu 8 perempuan dan 2 laki-laki.

Pada tahun 2009 Bapak Midi pindah ke sentra pemindangan, dengan menempati bangsal yang diberikan oleh pemerintah. Sampai sekarang usaha itu masih berjalan dengan jumlah produksi yang semakin meningkat. Tenaga kerja diambil dari masyarakat sekitar. Bapak Midi memperkerjakan 12 orang tenaga kerja yaitu 8 orang perempuan untuk tenaga pereyengan dan 2 orang untuk tenaga pengantetan, dan 2 orang tenaga kerja laki-laki untuk proses perebusan ikan pada saat tidak musim ikan, sedangkan pada saat musim ikan Bapak Midi memperkerjakan 17 tenaga kerja 10 orang untuk tenaga pereyengan dan 3 orang untuk tenaga pengantetan serta 4 orang untuk tenaga perebusan. Dengan adanya usaha ini maka dapat membantu menambah penghasilan masyarakat.



## 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Aspek Teknis

#### 5.1.1 Sarana dan Prasarana dan Faktor Produksi

Istilah sarana menunjukkan bahwa benda yang disebutkan sudah ada unsur penguasaan pribadi, sedangkan istilah prasarana menunjukkan bahwa benda yang dimaksudkan bersifat untuk umum atau bagi yang memperoleh manfaat pemakaiannya belum ada unsur kepemilikan pribadi. Contoh dari sarana adalah alat transportasi seperti mobil sedangkan jalan raya adalah contoh dari prasarana (Sadyohutomo, 2008).

Dalam suatu produksi dibutuhkan tidak hanya sarana dan prasarana tetapi juga faktor produksi yang mengikutinya. Faktor produksi meliputi bahan-bahan yang dibutuhkan seorang produsen untuk memproduksi produk yang diciptakan. Sarana, prasara dan faktor produksi yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dalam memproduksi ikan pindang dapat dilihat pada rincian sebagai berikut.

#### a. Sarana

Sarana yang digunakan dalam proses pembuatan ikan pindang mulai dari persiapan bahan baku sampai menjadi ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 8.

**Tabel 8. Sarana yang Digunakan Pada Proses Produksi**

No	Jenis	Fungsi	Gambar
1.	Frezer	Untuk menyimpan bahan baku ikan agar tidak busuk.	

2.	Selang air	Menyalurkan air yang akan digunakan.	
3.	Kuali rebus	Tempat untuk poses perebusan ikan pindang.	
4.	Drum	Tempat menampung air yang digunakan untuk proses produksi ikan pindang	
5.	Pisau	Memotong tali rafia pada saat proses pengantetan atau pengikatan	
6.	Bandang	Alat untuk landasan pada saat proses pemindangan yang terbuat dari bambu.	

7.	Timba	Mengambil air dari drum penampungan air	
8.	Betek	Penahan ikan pindang pada saat proses pemasaran agar ikan tidak jatuh. Betek terbuat dari bambu dan terdiri dari 3 pasang yaitu atas bawah, kanan kiri dan depan belakang.	
9.	Terral	Penutup pada saat proses pengiriman, pemasaran maupun pada saat pengambilan bahan baku pada saat tidak musim ikan.	
10.	Cool box	Untuk menyimpan bahan baku ikan yang masih dalam keadaan beku.	
11.	Mobil	Untuk mengambil bahan baku yang berupa ikan dan pengiriman ikan pindang ke agen	

## b. Prasarana

### • Infrastruktur Jalan

Kondisi jalan sangat penting dalam menjalani suatu usaha karena untuk mendukung kelancaran dan keberhasilan usaha tersebut. Letak dari usaha pengolahan ikan pindang ini di Sentra Pemindangan ikan yang berbatasan langsung dengan PPN Prigi dan Pantai Prigi. Kondisi jalan yang ada di sekitar lokasi cukup baik, yaitu berupa jalan selebar 10 meter, relatif rata dan beraspal. Jalan tersebut menghubungkan lokasi usaha pengolahan ikan pindang dengan jalan raya yang beraspal, dan dapat dilalui kendaraan roda empat. Jarak antara lokasi dengan jalan raya sekitar 50 meter. Kondisi jalan yang seperti ini, memudahkan proses pengangkutan bahan baku maupun pemasaran. Kondisi jalan bisa dilihat pada Gambar 5.



**Gambar 5. Kondisi Jalan Sentra Pemindangan**

### • Instalasi Listrik

Usaha pengolahan ikan pindang sudah menggunakan listrik. Sumber listrik ini berasal dari PLN, dengan daya sebesar 450 watt dan voltase 220 volt tersebut dipergunakan untuk mesin pompa air, penerangan serta untuk mendinginkan bahan baku ikan sebelum ikan diproduksi pada saat tidak musim ikan. Pemakaian tenaga listrik di usaha pengolahan ikan pindang paling banyak digunakan untuk mendinginkan bahan baku ikan.

- **Infrastruktur Komunikasi**

Dalam suatu usaha, jaringan komunikasi merupakan prasarana pendukung yang tidak kalah penting dalam prasarana karena dapat memudahkan untuk berkomunikasi antara produsen dengan agen secara langsung. Agen atau pedagang perantara dapat berkomunikasi melalui No.085749080822. Komunikasi juga terjadi saat pada saat pengambilan bahan baku dari PT. Mina Jaya Lestari Surabaya pada saat tidak musim ikan.

- **Faktor Produksi**

- **Air**

Sumber air yang digunakan dalam proses pengolahan ikan pindang menggunakan PDAM. Ketersediaan air ini sangat penting bagi suatu usaha pengolahan ikan pindang tersebut. Air dalam usaha ini digunakan untuk proses produksi antara lain untuk mencuci ikan pindang, berebusan ikan pindang, maupun untuk membersihkan peralatan produksi.

- **Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ikan pindang adalah ikan tongkol (*Auxis thazard*) dan ikan layang (*Decapterus spp*) yang masih segar, sesuai dengan standar mutu bahan baku (SNI 01-4872.1-2006) bahan baku yang masih segar yang dimaksud adalah bahan baku yang dalam keadaan bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pemusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta bahan baku tidak membahayakan kesehatan.

Bahan baku yang digunakan jika tidak musim ikan seperti sekarang ini hanya ada ikan tongkol dan bahan baku di pasok dari PT. Mina Jaya Lestari dalam bentuk *fresh frozen*/beku. Biasanya ikan yang dibeli dari PT. Mina Jaya Lestari ini dibeli dalam bentuk kempleng yang dimana dalam 1 kempleng dengan

berat 10 kg dan seharga Rp.12.000/kg, sedangkan pada saat musim ikan bahan baku diperoleh dari nelayan di Pantai Prigi yang didaratkan di TPI. Biasanya ikan dibeli dalam bentuk keranjang maupun per kilogram. Pemilihan bahan baku untuk ikan pindang dilakukan dengan memilih ikan yang masih segar dan bebas dari formalin. Bahan baku ikan ini diperoleh dari nelayan di Pantai Prigi yang didaratkan di TPI. Biasanya ikan dibeli dalam bentuk keranjang maupun per kilogram. Pada saat musim sedang harga ikan tongkol Rp. 9.500/kg, sedangkan pada saat musim puncak harga ikan tongkol Rp. 8.500/kg dan untuk ikan layang Rp. 500.000/keranjang. Bahan baku ikan tongkol dan ikan layang dapat dilihat pada Gambar 6 dan Gambar 7.



**Gambar 6. Bahan Baku Ikan Tongkol**      **Gambar 7. Bahan Baku Ikan Layang**

- **Bahan Tambahan**

Bahan tambahan yang digunakan dalam proses pengolahan ikan pindang yaitu air bersih dan garam. Air bersih digunakan pada proses pencucian bahan baku dan pada saat perebusan ikan. Sedangkan garam digunakan untuk melumuri ikan agar bakteri pada ikan mati, menambah cita rasa, memperpanjang daya simpan dan garam dilarutkan ke dalam air pada saat perebusan ikan. Bahan tambahan yang digunakan untuk memproduksi ikan pindang diperoleh dari pedagang sekitar daerah Trenggalek yang biasanya langsung dikirim ke Sentra Pemandangan. Bahan tambahan yang digunakan untuk memproduksi ikan pindang dapat dilihat pada Gambar 9.



**Gambar 8. Bahan Tambahan Garam**

- **Sanitasi Dan Hygiene**

Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, pengemasan dan penyimpanan produk akhir.

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan sendiri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Dalam pengertian tersebut juga terkandung makna perlindungan bagi pekerja yang terlibat dalam proses pengolahan makanan agar terhindar dari sakit, baik yang disebabkan oleh penyakit pada umumnya, penyakit akibat kecelakaan ataupun penyakit akibat prosedur kerja yang tidak memadai (Purnawijayanti, 2001).

Sanitasi dan hygiene merupakan suatu cara untuk menjaga keadaan agar tetap steril dan terjaga mutu serta kualitasnya. Dalam pemandangan ini dilakukan dengan membersihkan tempat dan alat-alat yang akan dipakai dalam proses pemandangan dengan menggunakan air baik sebelum proses pemandangan

maupun setelah proses pemindangan agar tempat dan alat tersebut bersih. Untuk bahan baku sendiri dibersihkan dengan air untuk menghilangkan lendir serta kotoran yang menempel pada ikan. Untuk menjaga sterilisasi tempat pemindangan terlebih untuk para pekerja mereka kebanyakan tidak menggunakan sepatu boot sebagai alas kaki sehingga memungkinkan adanya kontaminasi bakteri. Untuk pembersihan tempat ikan pindang dapat dilihat pada Gambar 10.



**Gambar 9. Pembersihan Tempat Ikan Pindang**

### **5.1.2 Proses Pembuatan Ikan Pindang**

Proses pengolahan ikan pindang dilakukan dengan 5 tahapan yaitu pemisahan ikan, pengemasan/pereyangan, pengantetan/penyusunan, perebusan dan pendinginan.

#### **1. Pemisahan Ikan**

Tahap pertama dalam proses pemindangan adalah pemisahan ikan yang sebelumnya dalam keadaan beku. Ikan beku dikeluarkan dari mesin freezer setelah itu kemasan dibuka dan diletakkan di lantai cor kemudian atasnya dikasih garam agar mempercepat proses pencairan es dan dibiarkan selama  $\pm 5$  menit. Setelah itu ikan beku disiram dengan air dan dipisahkan secara manual dengan menggunakan tangan. Proses penaburan garam dan pemisahan ikan bisa dilihat pada Gambar 10 dan Gambar 11.



**Gambar 10. Penamburan garam**



**Gambar 11. Pemisahan Ikan**

## 2. Pengemasan/pereyengan

Setelah proses pemisahan ikan yang dilakukan adalah proses pengemasan atau biasanya disebut pereyengan, dilakukan dengan menggunakan reyeng atau tempat dari bambu yang dianyam. Ikan dimasukkan ke dalam reyeng, satu reyeng ikan tongkol berisi 2 ekor. Proses pengemasan/pereyengan dapat dilihat pada Gambar 12.



**Gambar 12. Proses pereyengan**

## 3. Pengantetan/ Penyusunan

Tahap selanjutnya setelah pengemasan yaitu proses penyusunan dengan tali rafia atau biasa disebut pengantetan reyeng. Setiap satu kantet atau satu susun berisi 9 (sembilan) reyeng untuk ikan kecil atau ikan layang dan 6 (enam) reyeng untuk ikan besar jenis tongkol besar. Proses pengantetan/penyusunan dapat dilihat pada Gambar 13.



**Gambar 13. Pengantetan ikan**

#### 4. Perebusan

Tahap selanjutnya yaitu proses perebusan. Perebusan ini menggunakan kuali rebus besar yang didalamnya diberi air dan garam dalam satu kuali menggunakan garam sebanyak 2 karung. Sumber api yang digunakan dalam proses perebusan ini menggunakan kayu bakar dalam 1 bulan menghabiskan 4 pik up. Saat proses perebusan ikan diletakkan dalam bandang. Satu bandang berisi 27 kantet ikan. Perebusan dilakukan selama 10-15 menit. Proses perebusan dan hasil rebusan bisa dilihat pada Gambar 14 dan Gambar 15.



**Gambar 14. Proses Perebusan**



**Gambar 15. Hasil Rebusan**

#### 5. Pendinginan

Setelah ikan direbus maka tahap selanjutnya ikan didinginkan atau dianginkan. Ikan di susun bertumpuk diatas bandang, setiap 1 susun terdiri dari 10 kantet agar memudahkan pada saat menghitung ikan. Pendinginan ini dilakukan agar pada saat proses pengiriman ikan tidak busuk karena suhunya yang terlalu

panas. Setelah dingin ikan siap untuk dikirimkan ke agen. Proses pendinginan bisa dilihat pada Gambar 16.



**Gambar 16. Proses pendinginan ikan**

## **5.2 Aspek Pemasaran**

Menurut Riana dan Baladina (2005), pemasaran adalah aliran produk secara fisis dan ekonomik dari produsen melalui pedagang perantara ke konsumen. Aspek pemasaran pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi meliputi produk, penetapan harga, margin Pemasaran dan saluran pemasaran.

### **a. Produk**

Produk merupakan sesuatu yang memiliki nilai guna dan bisa ditawarkan, dimiliki, atau dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan. Dalam pemilihan jenis barang atau produk harus memperhatikan kebutuhan pasar. Hal tersebut berkaitan dengan besarnya modal dan fasilitas yang tersedia, selera konsumen, kualitas barang atau produk dan menyesuaikan situasi dan kondisi pasar yang ada (Tohar, 2000).

Produk yang ditawarkan oleh usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi berupa ikan pindang. Penjualan ikan pindang berdasarkan jenis ikan, setiap satu kantet berisi 9 (sembilan) reyeng untuk ikan layang dan 6 (enam) reyeng untuk ikan tongkol. Usaha pengolahan Ikan pindang milik Bapak Midi ini setiap

harinya memproduksi ikan pindang, walaupun saat tidak musim ikan. Jumlah produksi ikan pindang yang dihasilkan pada saat tidak musim ikan 120.000 kantet ikan tongkol, musim sedang 136.000 kantet ikan tongkol, musim ikan 160.000 kantet ikan tongkol dan 26.640 kantet ikan layang.

#### **b. Penetapan harga**

Menurut Ibrahim (1998), kesalahan dalam penetapan harga akan menyebabkan kesalahan dalam kelayakan usaha, oleh karenanya kebijakan dalam penetapan harga harus benar-benar diperhitungkan secara tepat dan benar. Kebijakan dalam penentuan harga adalah kegiatan yang amat penting, karena apabila harga terlalu tinggi, produk tersebut mengalami kesulitan dalam memasuki pasar, demikian pula sebaliknya dengan harga yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian terhadap kegiatan usaha. Penentuan harga harus benar-benar diperhitungkan, termasuk besarnya keuntungan yang diinginkan.

Penetapan harga didasarkan pada perhitungan total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi ikan pindang tongkol maupun ikan pindang layang dan keuntungan yang diinginkan. Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi ikan pindang dalam satu kantet, pada saat tidak musim ikan Rp.20.124/kantet, musim sedang Rp.16.444/kantet, musim puncak ikan untuk ikan tongkol Rp.14.561/kantet dan ikan layang Rp.11.185/kantet, sehingga harga jual ikan pindang tongkol pada saat tidak musim ikan Rp.26.000/kantet. Untuk musim sedang ikan pindang tongkol Rp.20.000/kantet, dan pada saat musim puncak ikan pindang tongkol Rp.18.000/kantet, sedangkan untuk harga ikan layang pada saat musim puncak ikan Rp.13.000/kantet.

#### **c. Margin Pemasaran**

Menurut Riana dan Baladina (2005), margin pemasaran didefinisikan sebagai selisih harga di tingkat produsen dengan di tingkat konsumen. Margin pemasaran berbeda dengan biaya pemasaran meskipun ada kemungkinan

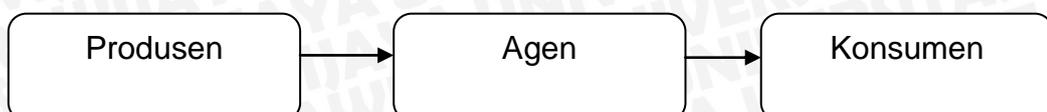
besarnya margin pemasaran sama dengan biaya pemasaran. Terkadang margin pemasaran lebih kecil dari pada biaya pemasaran karena ada pelaku pasar yang menanggung kerugian.

Usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, dalam pemasarannya pada saat tidak musim ikan menjual ikan pindang kepada agen atau pedagang perantara sebesar Rp.26.000/kantet sedangkan agen menjual lagi kekonsumen dengan harga Rp.30.000/kantet. Margin pemasaran yaitu selisih harga di tingkat produsen dengan tingkat konsumen akhir, sehingga margin pemasarannya adalah Rp.4000/kantet. Adapun agen yang dimaksud adalah Surabaya, Malang, Nganjuk dan Jombang.

#### **d. Saluran pemasaran**

Saluran pemasaran adalah perpindahan barang dari produsen ke konsumen akhir. Semakin panjang saluran pemasaran, biaya pemasaran akan semakin besar karena semakin banyak pelaku-pelaku yang ikut serta dalam kegiatan pemasaran (Riana dan Baladina, 2005).

Saluran pemasaran pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi yaitu secara tidak langsung, ikan pindang dikirim oleh pemilik usaha ke agen atau pedagang perantara yang ada di Surabaya dan Malang jika tidak musim ikan, akan tetapi jika musim ikan tidak hanya di daerah Surabaya dan Malang saja, namun di daerah Nganjuk dan Jombang juga. Setelah itu ikan pindang disalurkan oleh agen atau pedagang perantara tersebut kepada konsumen. Saluran pemasaran ikan pindang yang dilakukan oleh usaha pengolahan ikan pindang dapat dilihat pada Gambar 17.



**Gambar 17. Saluran pemasaran ikan pindang milik Bapak Midi**

### e. Daerah Pemasaran

Kegiatan distribusi usaha pengolahan ikan pindang dilakukan di berbagai daerah pemasaran yaitu ke agen atau pedagang perantara yang ada di Surabaya dan Malang jika tidak musim ikan, akan tetapi jika musim ikan pemasarannya lebih luas tidak hanya di daerah Surabaya dan Malang, namun di daerah Nganjuk dan Jombang juga.

### 5.3 Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya-sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003).

#### 5.3.1 Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang ada. Perencanaan juga menentukan apa yang harus dicapai, siapa yang bertanggung jawab dan mengapa hal itu harus dicapai. Perencanaan sangat diperlukan untuk mengikuti perkembangan dimasa yang akan datang. Tanpa adanya suatu perencanaan yang matang maka suatu usaha tidak akan berjalan lancar. Perencanaan merupakan penentuan terlebih dahulu serangkaian tindakan untuk mencapai hasil yang diinginkan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Perencanaan merupakan proses awal dalam menentukan suatu usaha meliputi proses perencanaan ketersediaan bahan baku, perencanaan tenaga kerja dan teknik pengemasan.

- Perencanaan bahan baku

Pengadaan bahan baku merupakan faktor penting dalam melakukan usaha, karena ketersediaan bahan baku sangat menunjang kapasitas produksi.

Pada usaha pengolahan ikan pindang saat ini pengadaan bahan baku sudah baik karena pada saat tidak musim ikan, pembelian bahan baku ikan yang banyak ketika ada stok ikan yang lebih dan kualitasnya baik dari PT. Mina Jaya Lestari. Jadi, ketika ikan sulit untuk didapatkan maka usaha ini tidak akan kehabisan bahan baku ikan, sehingga keberlanjutan usaha pun tetap terjaga. Namun saat musim ikan perlu adanya perencanaan yang perlu dilakukan adalah menetapkan harga beli ikan dari nelayan yang mempunyai kualitas bagus dan kualitas rendah dengan harga yang sesuai dengan kualitas, sehingga dapat menekan biaya produksi dan dapat meningkatkan pendapatan.

- Perencanaan tenaga kerja

Karyawan yang bekerja di pemindangan milik Bapak Midi ini sebanyak 12 orang pada saat tidak musim ikan, akan tetapi saat musim ikan karyawan sebanyak 17 orang. Berdasarkan status kepegawaiannya karyawan termasuk pekerja borongan.

**Tabel 9. Pembagian Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin.**

No.	Jenis kelamin	Jumlah karyawan musim ikan & musim sedang (orang)	Jumlah karyawan musim puncak ikan (orang)
1.	Laki-laki	2	4
2.	Perempuan	10	13
		12	17

Karyawan yang bekerja berasal dari daerah sekitar Desa Tasikmadu. Untuk pembagian kerja perempuan sebagai tukang reyeng, pekerja laki-laki sebagai tukang angkut dan proses perebusan ikan pindang. Namun terkadang pekerja laki-laki juga ikut membantu dalam proses pengantetan pada saat stok ikan yang akan direbus tidak ada. Sehingga perlu adanya penambahan tenaga

kerja di bagian pengantetan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan selesai tepat waktu.

- Teknik Pengemasan

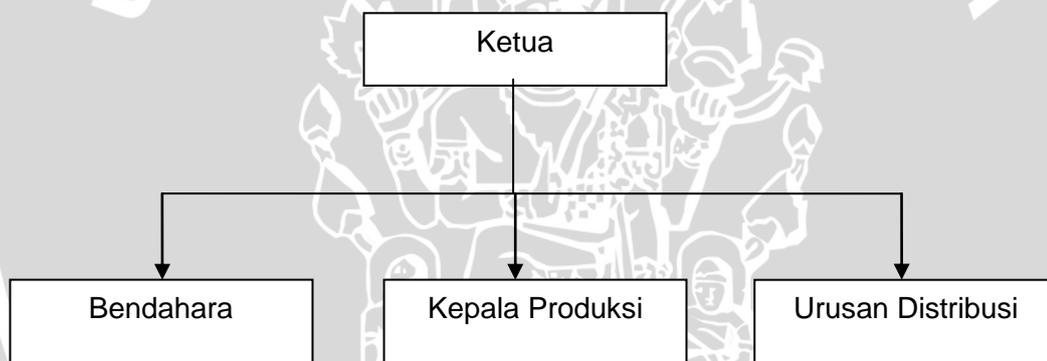
Pada usaha pengolahan ikan pindang masih menggunakan teknik pengemasan yang masih sederhana dan tradisional, yaitu menggunakan reyeng/besek, yang dimana dengan menggunakan teknik pengemasan ini secara tidak langsung akan menurunkan mutu dan mengurangi daya simpan dikarenakan pengemasan ini, sehingga perlu upaya untuk pengembangan dalam teknik pengemasan yang lebih modern salah satunya adalah pengemasan dengan menggunakan plastik maupun vakum, disamping menambah daya simpan juga menjaga mutu dan higienis ikan pindang, dalam pengemasan ini diharapkan mampu lebih menarik minat konsumen untuk membeli dan diharapkan bisa masuk dalam pasar global, karena selama ini ikan pindang bisa ditemui hanya di pasar tradisional saja serta meningkatkan keuntungan.

Berdasarkan dari hasil penelitian didapatkan hasil *RC Ratio* sebesar 1,21 per tahun dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.1.547.880.500,- per tahun dan rentabilitas sebesar 20,59%. Usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak midi ini dapat dikatakan menguntungkan karena *RC Ratio* bernilai lebih dari satu. Peningkatan nilai *RC ratio* dapat meningkatkan nilai keuntungan dapat dilakukan dengan cara menginovasi teknik pengemasan sehingga dapat memperluas pasar global, menambah ketersediaan bahan baku melalui pengadaan usaha pembekuan ikan di Trenggalek sehingga produksi bisa berkelanjutan dan bisa mengurangi biaya transportasi. Penambahan tenaga kerja juga perlu dilakukan agar memperlancar kegiatan produksi .

### 5.3.2 Pengorganisasian (*Organizing*)

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003), pengorganisasian adalah proses pengelompokan kegiatan atau pekerjaan dalam unit-unit. Tujuannya supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan kerja dengan sebaik mungkin dalam bidangnya masing-masing.

Menurut hasil dari wawancara dan observasi, usaha ini menggunakan sistem organisasi garis dimana semua kegiatan yang berkaitan dengan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi berpusat pada pemilik usaha dan pembagian kerja dilakukan sesuai dengan fungsi dan tanggung jawab tiap-tiap bidang. Adapun struktur organisasi pada usaha pengolahan ikan pindang dapat dijelaskan pada Gambar 18 struktur organisasi berikut :



**Gambar 18. Struktur organisasi**

Dari gambar struktur organisasi diatas dapat dijelaskan berdasarkan fungsi dari masing-masing bagian:

- Ketua bertugas untuk mengontrol atau mengawasi semua kegiatan usaha tersebut dan sebagai pemegang modal, tapi ketua ini juga sering ikut terjun langsung dalam proses produksi maupun dalam pengadaan bahan baku.
- Bendahara bertugas mengatur keuangan yang digunakan dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi ini .

- Kepala produksi bertugas sebagai penanggung jawab dan melaksanakan semua kegiatan produksi.
- Urusan distribusi bertugas melakukan distribusi ikan pindang kepada agen atau pedagang perantara sekaligus mendatangkan bahan baku ikan pada saat tidak musim ikan.

### 5.3.3 Pergerakan (*Actuating*)

Pergerakan adalah tindakan untuk menjalankan kegiatan/pekerjaan dalam organisasi. Dalam menjalankan organisasi para pemimpin (manajer) harus menggerakkan bawahannya (para karyawan) untuk mengerjakan pekerjaan yang telah ditentukan dengan cara memimpin, memberi perintah, memberi petunjuk, dan memberi motivasi (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Pada usaha pengolahan ikan pindang, pergerakan dilakukan oleh Bapak Midi selaku pemilik usaha kepada karyawan. Karena kegiatan usaha pengolahan ikan pindang dilakukan oleh 12 karyawan pada saat tidak musim ikan dan 17 karyawan pada saat musim ikan maka, dengan sistem mendapatkan gaji yang biasanya diberikan 3 hari sekali dan besarnya gaji yang diterima oleh masing-masing karyawan jumlahnya berbeda-beda tergantung dari banyak, sedikitnya jumlah produksi yang dihasilkan tiap karyawan dan ini sudah merupakan motivasi bagi karyawan, jadi karyawan akan berlomba-lomba memperbanyak jumlah produksinya. Tindakan yang diberikan Bapak Midi untuk meningkatkan semangat para karyawan dalam bekerja.

Sesuai dengan perencanaan yang dilakukan pada usaha pengolahan ikan pindang Milik Bapak Midi yaitu meningkatkan keuntungan dengan cara meningkatkan nilai *RC ratio* dan nilai rentabilitas maka hal yang perlu dilakukan oleh Bapak Midi agar rencana yang akan dilakukan dapat berjalan adalah

dengan memberikan arahan kepada pegawai agar supaya bisa meminimalisir biaya yang dikeluarkan dan penanganan bahan baku yang baik dan benar.

#### 5.3.4 Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan merupakan kegiatan lanjutan. Karena itu pengawasan selalu berpedoman pada tujuan yang dituangkan ke dalam perencanaan, pengorganisasian dan pengarahan. Dengan kata lain, pengawasan baru dilakukan apabila ketiga fungsi di atas sudah dijalankan. Pengawasan yang dilakukan oleh Bapak Midi salah satunya seperti melihat kinerja para karyawan mulai dari pembelian bahan baku sampai dengan proses produksi dan pemasarannya. Pengawasan juga dilakukan pada produk hasil ikan pindang apabila ikan pindang jelek maka pemilik usaha akan menyuruh karyawan untuk memisahkan ikan yang bagus kualitasnya dan yang jelek kualitasnya.

Penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan ikan pindang dari hasil pemasaran ikan pindang tiap tahunnya sebesar Rp.9.066.320.000. Upaya untuk meningkatkan penerimaan dengan cara meningkatkan nilai BEP, besar dari nilai BEP tersebut pada saat tidak musim ikan pada ikan pindang tongkol sebanyak 12.303 unit. Pada musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebanyak 20.330 unit. Saat musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebanyak 23.500 unit dan untuk ikan pindang layang sebanyak 3.920 unit. Nilai penjualan pada saat tidak musim ikan pada ikan pindang tongkol sebesar Rp.319.881.270, musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.406.141.388, saat musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.423.000.289 dan untuk ikan pindang layang sebesar Rp.50.965.546. Dari hasil diatas maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini sudah mendapat layak dijalankan, jika dilihat dari besar BEP sales karena BEP sales masih dibawah penerimaan dan keuntungan. Sedangkan jika dilihat dari volume penjualan maka usaha ini juga masih menguntungkan karena

volume penjualan masih berada diatas BEP unitnya. Akan tetapi, selain itu perlu meningkatkan jumlah produksi yang diikuti dengan memperluas pasar, dengan cara lain yang dapat dilakukan adalah meminimalkan biaya produksi maupun biaya transportasi.

#### 5.4 Aspek Lingkungan

Dalam aspek lingkungan ini dibahas mengenai dampak dari usaha pengolahan ikan terhadap lingkungan hidup yang ada disekitar lokasi usaha. Analisis lingkungan ini untuk menjaga kelestarian lingkungan sekitar dengan cara memperhitungkan kemungkinan limbah yang timbul dari usaha pengolahan ikan yang akan didirikan. Sebenarnya usaha perikanan ini tidak memerlukan dokumen Analisis Mengenai Dampak Lingkungan Hidup (AMDAL), sesuai Keputusan Menteri Negara Lingkungan Hidup No.3 Tahun 2000 mengenai jenis usaha dan atau kegiatan yang wajib dilengkapi dengan Analisis Mengenai Dampak Lingkungan Hidup. Akan tetapi kesadaran akan pentingnya lingkungan hidup terhadap keberlangsungan usaha dimiliki oleh usaha pengolahan ikan ini.

Komponen lingkungan hidup yang akan berubah secara mendasar dan penting bagi masyarakat disekitar tempat usaha pengolahan ikan pindang adalah kepemilikan dan penggunaan lahan, kesempatan kerja, taraf hidup masyarakat dan kesehatan masyarakat. Pada usaha pengolahan ikan pindang ini dalam proses produksi secara otomatis dapat menimbulkan berbagai dampak negatif yang sangat tidak diinginkan. Dampak negatif tersebut adalah usaha pengolahan ikan pindang ini menghasilkan limbah berupa air cucian ikan maupun ikan rebusan ikan pindang, namun limbah yang dihasilkan tidak terlalu banyak. Air limbah pada usaha pengolahan ikan pindang bisa dilihat pada Gambar 19.

Sentra pemindangan ini telah dilengkapi dengan IPAL atau instalasi pengolahan air limbah. Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Komunal

merupakan sistem pengolahan air limbah yang dilakukan secara terpusat yaitu terdapat bangunan yang digunakan untuk memproses limbah cair (Lukman, 2010). IPAL terletak di bagian belakang dari bangsal-bangsal pemindangan. IPAL berfungsi sebagai tempat instalasi bagi limbah dari pencucian dan perebusan ikan sebelum dibuang kelaut. Tempat instalasi ini berupa kolam penampungan air yang terbuat dari beton yang berjumlah sekitar 10 kolam dan memiliki fungsi untuk mengendapkan limbah dari pencucian ikan dan kemudian setelah mengendap air yang berwarna bening akan dialirkan ke laut karena sudah tidak berbahaya lagi. Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) bisa dilihat pada gambar 20.



**Gambar 19. Air Limbah**



**Gambar 20. IPAL**

Dari Gambar 20 diatas dapat dilihat bahwa disekitar IPAL masih banyak terdapat rumput-rumput liar dan sampah. IPAL yang ada di sentra pemindangan ini tidak terlalu difungsikan karena air rebusan ikan dimanfaatkan untuk petis dan yang mengalir ke IPAL hanya air cucian ikan yang tidak terlalu berbahaya. Sehingga pengelola pemindangan tidak terlalu memperhatikan IPAL.

### 5.5 Aspek Finansiiil

Aspek finansiiil yang dibahas pada perencanaan pengembangan usaha pengolahan pemindangan meliputi jangka pendek dan jangka panjang. Jangka pendek dalam usaha ini antara lain permodalan, biaya produksi (biaya tetap dan biaya variabel), penerimaan, *revenue cost ratio* (RC *ratio*), keuntungan,

rentabilitas dan *break event point* (BEP). Sedangkan untuk jangka panjang meliputi *net present value* (NPV), *benefit cost ratio* (B/C Ratio), *internal rate of return* (IRR), *payback period* (PP) dan analisis sensitivitas.

### 5.5.1 Analisis Jangka Pendek

#### a. Permodalan

Menurut Riyanto (1995), modal secara umum dapat dibedakan atas modal aktif dan modal pasif. Modal aktif terdiri dari aktiva lancar dan aktiva tetap. Sedangkan modal pasif terdiri dari modal sendiri dan modal asing. Modal usaha dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru.

Jenis modal yang digunakan adalah modal tetap dan modal kerja dan modal lancar. Modal tetap yaitu modal yang tahan lama tidak habis atau berangsur-angsur habis turut serta dalam proses produksi, besar modal tetap dalam usaha ini yaitu Rp 165.721.000,-. Untuk tabel rincian modal tetap dapat dilihat pada lampiran 2.

Modal lancar yaitu modal yang habis turut serta dalam proses produksi, besar total modal lancar pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar Rp.7.494.160.000,-. Untuk tabel rincian modal lancar dapat dilihat pada lampiran 3.

Sedangkan modal kerja yaitu modal yang digunakan untuk membelanjakan operasional sehari-hari. Total modal kerja yang digunakan pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar Rp.7.518.439.500,-. Untuk tabel rincian modal kerja dapat dilihat pada lampiran 4.

## **b. Biaya Produksi**

Menurut Riyanto (1995), biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang terjadi pada produksi jangka pendek. Ditambahkan Harahap (2010), biaya produksi dibedakan menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

### **- Biaya Tetap**

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Biaya tetap pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar Rp.239.379.500,-. Untuk tabel rincian biaya tetap dapat dilihat pada lampiran 5.

### **- Biaya Variabel**

Biaya Variabel merupakan biaya yang besarnya berubah tergantung pada besar kecilnya produksi. Semakin besar produksi maka semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan. Biaya variabel pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar Rp 7.279.060.000,-. Untuk tabel rincian biaya variabel dapat dilihat pada lampiran 5.

## **c. Penerimaan**

Menurut Wahab (2011), penerimaan merupakan penerimaan total produsen yang diperoleh dari hasil penjualan outputnya. Total penerimaan diperoleh dengan memperhitungkan output dikalikan harga jualnya.

Adapun penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan ikan pindang berdasarkan musimnya sebagai berikut.

### **a. Tidak Musim Ikan**

Pada saat tidak musim ikan usaha pengolahan ikan pindang menghasilkan ikan pindang tongkol sebanyak 120.000 kantong dengan harga Rp.26.000,-. Rincian penerimaan pada saat tidak musim ikan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{Harga} \times \text{Produksi} \\ &= \text{Rp.26.000} \times 120.000 \\ &= \text{Rp. 3.120.000.000} \end{aligned}$$

b. Musim Sedang

Pada saat musim sedang usaha pengolahan ikan pindang menghasilkan ikan pindang tongkol sebanyak 136.000 kantet dengan harga Rp.20.000,-.

Rincian penerimaan pada saat musim sedang sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{Harga} \times \text{Produksi} \\ &= \text{Rp.20.000} \times 136.000 \\ &= \text{Rp.2.720.000.000} \end{aligned}$$

c. Musim Puncak

Pada saat musim puncak usaha pengolahan ikan pindang menghasilkan ikan pindang tongkol sebanyak 160.000 kantet dengan harga Rp.18.000,-.

Sedangkan untuk ikan pindang layang sebanyak 26.640 kantet dengan harga Rp.13.000,-. Rincian penerimaan pada saat musim puncak sebagai berikut:

- Ikan pindang tongkol

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{Harga} \times \text{Produksi} \\ &= \text{Rp.18.000} \times 160.000 \\ &= \text{Rp.2.880.000.000} \end{aligned}$$

- Ikan pindang layang

$$\begin{aligned} \text{TR} &= \text{Harga} \times \text{Produksi} \\ &= \text{Rp.13.000} \times 26.640 \\ &= \text{Rp.346.320.000} \end{aligned}$$

Untuk rincian tabel penerimaan dapat dilihat pada lampiran 6.

**d. Revenue Cash Ratio (RC Ratio)**

Analisa *Revenue Cost Ratio* (RC ratio) dimaksudkan untuk mengetahui besarnya nilai perbandingan antara jumlah total penerimaan (TR) dengan jumlah

total biaya (TC) yang telah dikeluarkan untuk menjalankan produksi dalam periode tertentu. Analisa ini merupakan salah satu analisa untuk mengetahui apakah biaya-biaya yang dikeluarkan sudah menghasilkan keuntungan atau belum (Soekartawi, 2003).

Penerimaan total dari usaha pengolahan ikan pindang sebesar Rp.9.066.320.000,- per tahun dan biaya total sebesar Rp.7.518.439.500,- Sehingga diperoleh *R/C Ratio* selama 1 tahun mencapai 1,21. Dengan demikian nilai *ratio* lebih besar dari pada satu, sehingga menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan telah mencapai keuntungan dan menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan pindang mendapat produksi 1,22 kali dari total biaya produksi selama 1 tahun. Untuk rincian perhitungannya dapat dilihat pada Lampiran 7.

#### **e. Keuntungan/tahun**

Keuntungan usaha atau pendapatan bersih adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi setiap baik tetap maupun tidak tetap (Primyastanto dan Istikharo, 2006).

Besarnya nilai keuntungan sangat menentukan keberlangsungan usaha, sehingga dapat menutup jumlah modal yang dikeluarkan dalam proses produksinya. Dari hasil perhitungan usaha pengolahan ikan pindang ini didapatkan hasil keuntungan sebesar Rp.1.547.880.500,- selama satu tahun proses produksi. Dengan penerimaan sebesar Rp.9.066.320.000,- dan total biaya sebesar Rp.7.518.439.500,- .Untuk rincian perhitungan lebih jelasnya dapat dilihat pada lampiran 7.

#### **f. Rentabilitas/tahun**

Menurut Riyanto (1995), menunjukkan perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Oleh karena itu rentabilitas sering digunakan untuk mengukur efisiensi penggunaan modal. Bagi perusahaan masalah rentabilitas sangat penting dibandingkan laba, karena perolehan laba

yang besar belum merupakan ukuran bahwa perusahaan itu telah dapat bekerja secara efisien. Cara perhitungan rentabilitas ada banyak namun yang akan dihitung adalah rentabilitas ekonomi yaitu perbandingan antara laba usaha dengan modal yang dipergunakan untuk menghasilkan laba tersebut dan dinyatakan dalam bentuk *persentase*.

Dari hasil perhitungan nilai rentabilitas dalam jangka waktu satu periode (per tahun) pada usaha pengolahan ikan pindang yaitu sebesar 20,59%. Hasil tersebut diperoleh dari Keuntungan sebesar Rp.1.547.880.500,- dibagi dengan modal kerja sebesar Rp 7.518.439.500,- dan dikalikan 100%, hasilnya berupa presentase (%). Jadi kemampuan modal yang digunakan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dalam satu periode (1 tahun) dapat menghasilkan laba atau keuntungan sebesar 20,59% dalam jangka waktu satu tahun dari modal yang dikeluarkan. Untuk lebih jelas perinciannya dapat dilihat pada lampiran 7.

#### **g. Analisa *Break Even Point* (BEP)/tahun**

Menurut Primyastanto (2011), *Break Even Point* atau titik impas merupakan keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian. BEP merupakan teknik analisa yang mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, volume kegiatan dan keuntungan. Dalam perencanaan keuntungan analisa *Break Even Point* merupakan *profit planning approach* yang mendasarkan pada hubungan antara biaya (*cost*) dan penghasilan penjualan (*revenue*). Cara perhitungan BEP ada dua macam BEP sales dan BEP Unit.

Analisis BEP yang digunakan pada usaha pengolahan ikan pindang adalah BEP dengan menggunakan *Sales mix*, karena usaha ini menghasilkan produk lebih dari satu macam yaitu ikan pindang tongkol dan ikan pindang layang. Setiap pengusaha untuk dapat beroperasi dalam kondisi BEP yaitu dengan keuntungan nol/titik pulang pokok modal dinyatakan dalam BEP unit (Q).

Usaha pengolahan ikan pindang agar dapat beroperasi dalam kondisi BEP yaitu dengan keuntungan nol/titik pulang pokok harus dapat menghasilkan volume penjualan pada saat tidak musim ikan pada ikan pindang tongkol sebanyak 12.303 unit, pada musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebanyak 20.330 unit, saat musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebanyak 23.500 unit dan untuk ikan pindang layang sebanyak 3.920 unit. Nilai penjualan pada saat tidak musim ikan pada ikan pindang tongkol sebesar Rp.319.881.270, musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.406.141.388, saat musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.423.000.289 dan untuk ikan pindang layang sebesar Rp.50.965.546.

Dari hasil diatas maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini sudah layak dijalankan, jika dilihat dari besar BEP sales karena BEP sales masih dibawah penerimaan. Penerimaan pada saat tidak musim ikan untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.3.120.000.000, musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.2.720.000.000, musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebesar Rp.2.880.000.000 dan ikan pindang layang sebesar Rp.346.320.000. Sedangkan jika dilihat dari volume penjualan maka usaha ini juga masih menguntungkan karena volume penjualan masih berada diatas BEP unitnya. Volume penjualan pada saat tidak musim ikan untuk ikan pindang tongkol sebanyak 120.000 kantet, musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebanyak 136.000 kantet, musim puncak ikan untuk ikan pindang tongkol sebanyak 160.000 kantet dan ikan pindang layang sebanyak 26.640 kantet. Perincian perhitungan dapat dilihat pada lampiran 7.

### **5.5.2 Analisis Jangka Panjang**

Tujuan dilakukannya analisis jangka panjang adalah untuk merencanakan atau memperkirakan pendanaan pada usaha pengolahan ikan pindang.

Sehingga dapat diketahui jika dilakukan pengembangan usaha untuk beberapa tahun kedepan layak atau tidak usaha ini untuk dijalankan.

#### **a. Penambahan investasi (*Re-invest*)**

Biaya penambahan investasi dimaksudkan untuk biaya pengadaan barang-barang investasi karena barang-barang tersebut mengalami penyusutan. Biaya penambahan investasi ini tergantung pada jumlah barang yang dipakai dan juga usia ekonomis barang tersebut.

Perencanaan penambahan investasi dengan merencanakan usaha pengolahan ikan pindang untuk 10 tahun kedepan (tahun 2014-2024) dengan nilai kenaikan sebesar 1% setiap tahunnya. Biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan ikan pindang selama tahun 2014-2024 adalah sebesar Rp.262.546.400 untuk lebih rincinya, dapat dilihat pada lampiran 8.

#### **b. NPV (*Net Present Value*)**

*Net Present Value* (NPV) merupakan situasi metode menghitung nilai semua manfaat yang akan datang, dan yang dinilai saat ini. Kriteria ini mengatakan bahwa proyek akan dipilih jika nilai NPV > 0.

*Net Present Value* (NPV) diperhitungkan dari selisih antara *present value benefit* dengan *present value cost*. Perhitungan NPV menggunakan *discount rate* sebesar 18%. Pada kondisi normal nilai NPV usaha pengolahan ikan pindang yaitu Rp.8.894.367.582. Hasil NPV tersebut menunjukkan usaha pengolahan ikan pindang menguntungkan dan layak untuk dijalankan karena nilai NPV yang diperoleh bernilai positif. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada lampiran 9.

Menurut Riyanto (1995), mengatakan metode yang digunakan untuk menghitung *Net present value* adalah nilai sekarang (*present value*) dari (*proceeds*) yang diharapkan atas dasar (*discount rate*) tertentu. Dimana apabila PV dari keseluruhan *proceeds* yang diharapkan lebih besar daripada PV investasinya, maka proyek dapat diterima. Sebaliknya, apabila jumlah PV dari

keseluruhan *proceeds* lebih kecil daripada PV investasinya, berarti NPV bernilai negatif maka proyek dapat ditolak.

### c. **Benefit and Cost Ratio (BC Ratio)**

*Benefit and Cost Ratio* (BC Ratio) merupakan *ratio* aktivitas dari jumlah nilai sekarang penerimaan bersih dengan nilai sekarang pengeluaran investasi selama umur investasi. Nilai Net B/C Ratio dalam keadaan normal pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar 54,67. Hal ini berarti Net B/C Ratio lebih dari 1, sehingga usaha tersebut dikatakan layak. Rincian untuk Net B/C Ratio dapat dilihat pada lampiran 9.

Dengan nilai yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan karena nilai B/C Ratio usaha ini lebih besar dari satu ( $>1$ ). Menurut Pudjosumarto (1985), B/C Ratio adalah merupakan perbandingan antara *benefit* bersih dari tahun-tahun yang bersangkutan yang telah di *present value* kan dengan biaya bersih dalam tahun dimana Bt-Ct telah dipresent *value* kan juga. Jika Net B/C ratio  $> 1$  maka proyek layak untuk dijalankan dan apabila Net B/C ratio  $< 1$ , proyek tidak layak untuk dijalankan.

### d. **IRR (Internal Rate of Return)**

Fungsi *Internal Rate of Return* (IRR) adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan kas bersih (*inflow*) dimasa mendatang. Nilai IRR dalam keadaan normal pada usaha pengolahan ikan pindang sebesar 947%, sehingga nilai tersebut diatas tingkat suku bunga bank (18%). Hal ini dikatakan usaha ini dikatakan layak untuk dijalankan. Untuk rincian tabel IRR dapat dilihat pada lampiran 9.

Sesuai dengan ketentuan Menurut Husnan dan Suwarsono (1999), metode *Internal Rate of Return* (IRR) adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-

penerimaan kas bersih di masa-masa mendatang. Apabila tingkat bunga ini lebih besar dari pada tingkat bunga relevan (tingkat keuntungan yang disyaratkan), maka investasi dikatakan menguntungkan, kalau lebih kecil dikatakan merugikan.

#### **e. PP (Payback Period)**

*Payback Period* dari suatu investasi diperlukan untuk menggambarkan panjangnya waktu yang diperlukan agar modal yang diinvestasikan data kembali seluruhnya. Dalam perhitungan *payback period* (PP) dilakukan dengan membandingkan besarnya biaya investasi yang diperlukan dengan *benefit* bersih yang diperoleh pada tiap tahun. Metode ini mengukur kembali biaya yang telah dikeluarkan.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh *payback period* pada kondisi normal dari pada usaha pengolahan ikan pindang adalah 0,13 tahun. Dari hasil PP tersebut diartikan bahwa jangka waktu pengembalian modal yang diinvestasikan sebesar 0,13 tahun.

Menurut Husnan dan Suwarsono (1999), mengemukakan bahwa *Payback Period* merupakan metode yang mencoba mengukur seberapa cepat investasi bisa kembali. Karena itu satuan hasilnya bukan persentase, tetapi satuan waktu (bulan, tahun dan sebagainya). Kalau *payback period* ini lebih pendek dari pada yang disyaratkan, maka proyek di katakan menguntungkan, sedangkan kalau lebih lama proyek ditolak.

#### **f. Analisis sensitivitas**

Analisis sensitivitas yaitu memperhitungkan risiko kerugian dengan menurunkan dan atau menaikkan biaya dan atau pendapatan dari suatu usaha. Sehingga diketahui tingkat sensitivitas atau kepekaan usaha terhadap perubahan biaya dan atau pendapatan (Husnan dan Suwarsono, 1999).

Dengan analisis sensitivitas ini diharapkan akan diketahui seberapa jauh tingkat kepekaan arus kas dipengaruhi oleh berbagai perubahan dari masing-

masing variabel, apabila suatu variabel tertentu berubah. Sedangkan variabel-variabel lainnya dianggap tetap atau tidak berubah. Setelah diadakan perhitungan pengaruh dari perubahan masing-masing variabel tersebut terhadap arus kas, akan dapat diketahui variabel-variabel mana yang pengaruhnya besar terhadap arus kas dan mana yang pengaruhnya relatif kecil (Riyanto, 1995).

Analisis sensitivitas menunjukkan bagian-bagian yang peka terhadap perubahan dalam suatu variabel, sehingga para pengusaha dapat melakukan pengawasan lebih ketat untuk menjamin hasil yang diharapkan. Kepekaan hasil analisis ini bukan hanya ditentukan dari besarnya perubahan-perubahan variabel-variabel lain. Oleh karena itu, dalam penelitian analisis sensitivitas dilakukan untuk melihat pengaruh-pengaruh adanya perubahan yang terjadi.

Analisis sensitivitas menunjukkan bagian-bagian yang peka terhadap perubahan dalam suatu variabel, sehingga pengusaha dapat melakukan pengawasan pada usaha pengolahan ikan pindang. Berikut adalah analisis sensitivitas dapat dilihat Tabel 10, apabila usaha tidak layak untuk dijalankan apabila nilai NPV < 0/bernilai negatif, *BC Ratio* tidak lebih dari 1 dan IRR < 18%.

**Tabel 10. Analisis Sensitivitas Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang**

No.	Asumsi	(%)	NPV	BC Ratio	IRR (%)	PP (tahun)
1.	Biaya naik	20,23	-5.881.302	0,96	17	5,46
2.	Benefit Turun	16,77	-2.613.465	0,95	17	5,38
3.	Biaya Naik Benefit Turun	10,12 8,40	-14.405.092	0,91	15	5,69
4.	Biaya Naik Benefit Turun	6,85 11,09	-2.883.401	0,98	17	5,38

Pada Tabel 10, menunjukkan analisis sensitivitas pada usaha pengolahan ikan pindang tidak layak dijalankan atau dilanjutkan, jika :

- Biaya naik sebesar 20,23, maka nilai NPV sebesar -5.881.302, *BC Ratio* sebesar 0,96, IRR sebesar 17% dan *payback period* selama 5,46 tahun.

- Benefit turun sebesar 16,77% maka nilai NPV sebesar -2.613.465, BC Ratio sebesar 0,95, IRR sebesar 17% dan *payback period* selama 5,38 tahun.
- Biaya naik sebesar 10,12% dan benefit turun sebesar 8,40%, maka nilai NPV sebesar -14.405.092, BC Ratio sebesar 0,91, IRR sebesar 15% dan *payback period* selama 5,69 tahun.
- Biaya naik sebesar 6,85% dan benefit turun sebesar 11,09%, maka nilai NPV sebesar -2.883.401, BC Ratio sebesar 0,98, IRR sebesar 17% dan *payback period* selama 5,38 tahun.

**Tabel 11. Analisis Sensitivitas usaha pengolahan ikan pindang Jika perbandingan antara kemasan reyeng dan kemasan plastik**

No.	Uraian Finansii Jangka Pendek	Packing Reyeng	Packing Plastik
1.	Modal Tetap	Rp.165.721.000	Rp.165.903.500
2.	Modal Lancar	Rp.7.494.160.000	Rp.7.726.669.360
2.	Modal Kerja	Rp.7.518.439.500	Rp.7.750.985.360
3.	Total Biaya (TC)	Rp.7.518.439.500	Rp.7.750.985.360
4.	Penerimaan (TR)	Rp.9.066.320.000	Rp.10.107.925.693
5.	Keuntungan	Rp1.547.880.500	Rp.2.356.940.333
6.	RC Ratio	1,21	1,30
7.	Rentabilitas	20,59%	30,41%

Pada Tabel 11, menunjukkan analisis sensitivitas pada usaha pengolahan ikan pindang, jika *packing* yang awalnya memakai reyeng dan diganti menggunakan *packing* plastik dijalankan atau dilanjutkan, maka :

- Jika menggunakan *packing* reyeng, modal tetap yang akan dikeluarkan sebesar Rp.165.721.000 akan tetapi jika menggunakan *packing* plastik maka modal tetap yang dikeluarkan sebesar Rp.165.903.500.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, modal lancar yang akan dikeluarkan sebesar Rp.7.494.160.000 akan tetapi jika menggunakan *packing* plastik maka modal lancar yang dikeluarkan sebesar Rp.7.726.669.360.

- Jika menggunakan *packing* reyeng, modal kerja yang akan dikeluarkan sebesar Rp.7.518.439.500 akan tetapi jika menggunakan *packing* plastik maka modal kerja yang dikeluarkan sebesar Rp.7.750.985.360.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, total biaya yang akan dikeluarkan sebesar Rp.7.518.439.500 akan tetapi jika menggunakan *packing* plastik maka total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.7.750.985.360.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, penerimaan yang akan didapatkan sebesar Rp.9.066.320.000 akan tetapi jika menggunakan *packing* plastik maka penerimaan yang akan didapatkan sebesar Rp.10.107.925.693.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, keuntungan yang akan didapatkan sebesar Rp1.547.880.500 akan tetapi, jika menggunakan *packing* plastik maka keuntungan yang akan didapatkan sebesar Rp.2.356.940.333.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, R/C yang akan didapatkan sebesar 1,21 akan tetapi, jika menggunakan *packing* plastik maka R/C yang akan didapatkan sebesar 1,30.
- Jika menggunakan *packing* reyeng, rentabilitas yang akan didapatkan sebesar 20,59% akan tetapi, jika menggunakan *packing* plastik maka rentabilitas yang akan didapatkan sebesar 30,41%.

### 5.6 Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Pindang

Perumusan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dimulai dengan melakukan identifikasi faktor internal dan eksternal kemudian merumuskan alternatif strategi pengembangan usaha dan melihat arah perkembangan usaha dan menentukan strategi pengembangan usaha.

### 5.6.1 Faktor Strategi Internal

Analisa faktor internal merupakan penganalisaan lingkungan internal perusahaan yang berguna untuk mengetahui kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengembangkan usahanya, dan untuk mengetahui kelemahan perusahaan yang dapat menghambat perkembangan tersebut. Dari analisa pada kekuatan dan kelemahan tersebut akan dijadikan dasar untuk menentukan strategi internal apa yang akan dijalankan oleh perusahaan nantinya. Berikut ini adalah hasil analisa faktor internal dari usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi.

- **Identifikasi Faktor Kekuatan (*Strenght*)**

Kekuatan merupakan kompetensi khusus yang terdapat dalam usaha yang berakibat pada pemilikan keunggulan dan kemampuan dalam pengembangan usaha. Adapun kekuatan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi antara lain :

1. Lokasi usaha yang strategis

Lokasi usaha pengolahan ikan pindang merupakan Lokasi yang sangat strategis, dimana Desa Tasikmadu merupakan daerah yang berdekatan langsung dengan Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) maupun Tempat Pelelangan Ikan (TPI) serta Pantai Prigi. Hal ini dapat menunjang dalam penyediaan bahan baku yang berupa ikan segar (musim ikan) serta dalam proses pemasaran ikan pindang. Berdasarkan fakta di lapang yaitu lokasi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak midi yang strategis maka diberikan bobot sebesar 0,15 karena merupakan faktor penting dan rating sangat berpengaruh yaitu 4 dikarenakan lokasi usaha yang strategis mempermudah dalam penyediaan faktor produksi maupun pengadaan sarana serta dalam pemasaran ikan pindang tersebut. Kriteria pemberian bobot dan rating pada lokasi usaha yang strategis selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 12.

**Tabel 12. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada lokasi Usaha yang Strategis**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika lokasi usaha yang strategis sangat tidak penting dibandingkan faktor kekuatan lainnya yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika lokasi usaha yang strategis penting dibandingkan faktor kekuatan lainnya yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika lokasi usaha yang strategis lebih penting dibandingkan faktor kekuatan lainnya yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika lokasi usaha yang strategis sangat penting dibandingkan faktor kekuatan lainnya yang mendukung keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika lokasi usaha yang strategis tidak berpengaruh terhadap kelancaran produksi ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika lokasi usaha yang strategis cukup berpengaruh terhadap kelancaran produksi ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika lokasi usaha yang strategis berpengaruh terhadap kelancaran produksi ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika lokasi usaha yang strategis sangat berpengaruh terhadap kelancaran produksi ikan pindang milik Bapak Midi

## 2. Pelanggan tetap ikan pindang

Produk ikan pindang milik Bapak Midi ini sudah mempunyai pelanggan tetap, sehingga setelah proses pengolahan ikan segar menjadi ikan pindang. Ikan pindang ini bisa dijual langsung kepada agen, jadi ikan pindang tidak terlalu lama disimpan dan kualitasnya masih bagus. Sebelum produk yang berupa ikan pindang didistribusikan, produsen menghubungi konsumen atau agen yang merupakan pelanggan tetap untuk pengiriman produk yang berupa ikan pindang yang sebelumnya juga sudah melalui negoisasi masalah harga. Pembayaran dilakukan dengan cara menransfer melalui bank oleh konsumen ke produsen. Bobot yang diberikan pada faktor ini adalah 0,10 dengan rating sebesar 3 dikarenakan adanya pelanggan tetap pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi berpengaruh terhadap keberhasilan suatu usaha. Kriteria bobot dan rating pelanggan tetap ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 13.

**Tabel 13. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Pelanggan Tetap Ikan Pindang**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika pelanggan tetap ikan pindang merupakan faktor yang tidak terlalu penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika pelanggan tetap ikan pindang merupakan faktor penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika pelanggan tetap ikan pindang merupakan faktor lebih penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika pelanggan tetap ikan pindang merupakan faktor sangat penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika pelanggan tetap ikan pindang tidak berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika pelanggan tetap ikan pindang cukup berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika pelanggan tetap ikan pindang berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika pelanggan tetap ikan pindang sangat berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

### 3. Proses pengolahan ikan pindang yang mudah

Proses pengolahan ikan pindang yang umumnya mudah dilakukan, berawal dari pemisahan ikan, pengemasan, pengantetan/ penyusunan, perebusan dan pendinginan. Pemisahan ikan yang sebelumnya dalam keadaan beku dengan manual dengan menggunakan tangan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan reyeng atau tempat dari bambu yang dianyam. Proses penyusunan dengan tali rafia atau biasa disebut pengantetan reyeng. Perebusan ini menggunakan kuali rebus besar yang didalamnya diberi air dan garam dalam satu kuali menggunakan garam sebanyak 2 karung. Pendinginan ini dilakukan agar pada saat proses pengiriman ikan tidak busuk karena suhunya yang terlalu panas. Setelah dingin ikan siap untuk dikirimkan ke agen. Bobot yang diberikan pada faktor ini adalah 0,05 dengan rating sebesar 2 dikarenakan proses pengolahan ikan pindang yang mudah dilakukan cukup berpengaruh

keberhasilan suatu usaha. Kriteria bobot dan rating pengolahan ikan pindang yang mudah dapat dilihat pada Tabel 14.

**Tabel 14. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Pengolahan Ikan Pindang yang Mudah**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika pengolahan ikan pindang yang mudah merupakan faktor yang tidak terlalu penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika pengolahan ikan pindang yang mudah merupakan faktor penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika pengolahan ikan pindang yang mudah merupakan faktor lebih penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika pengolahan ikan pindang yang mudah merupakan faktor sangat penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika pengolahan ikan pindang yang mudah tidak berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika pengolahan ikan pindang yang mudah cukup berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika pengolahan ikan pindang yang mudah berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika pengolahan ikan pindang yang mudah sangat berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

#### 4. Adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)

Usaha pengolahan ikan pindang ini menghasilkan limbah berupa air cucian ikan maupun ikan rebusan ikan, namun limbah yang dihasilkan tidak terlalu banyak dan limbah tersebut akan diolah dalam Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang dimiliki oleh Sentra Pemandangan, sebelum dibuang ke laut. Dengan adanya IPAL tersebut maka kandungan zat berbahaya dalam limbah akan berkurang drastis sehingga aman jika dibuang ke laut. Bobot yang diberikan pada faktor ini adalah 0,10 dengan rating sebesar 3 dikarenakan adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) berpengaruh terhadap kegiatan usaha yang dijalankan. Kriteria bobot dan rating faktor adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) dilihat pada Tabel 15.

**Tabel 15. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Faktor Adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) merupakan faktor yang tidak terlalu penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang, proses pengolahan ikan pindang yang mudah pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) merupakan faktor penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang, proses pengolahan ikan pindang yang mudah pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) merupakan faktor lebih penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang, proses pengolahan ikan pindang yang mudah pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) merupakan faktor sangat penting jika dibandingkan dengan lokasi usaha yang strategis, pelanggan tetap ikan pindang, proses pengolahan ikan pindang yang mudah pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) tidak berpengaruh terhadap kegiatan usaha yang dijalankan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) cukup berpengaruh terhadap kegiatan usaha yang dijalankan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) berpengaruh terhadap kegiatan usaha yang dijalankan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) sangat berpengaruh terhadap kegiatan usaha yang dijalankan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

5. Usaha layak untuk dijalankan dari aspek finansial

Usaha pengolahan ikan pindang secara finansial layak untuk dijalankan. Hasil dari analisis jangka pendek selama setahun pada usaha pengolahan ikan pindang, diperoleh keuntungan sebesar Rp.1.547.880.500, nilai *R/C ratio* sebesar 1,21, rentabilitas/persentase keuntungan sebesar 20,59%. Sedangkan analisis jangka panjang selama sepuluh tahun (2014-2024), diperoleh rata-rata *net present value* (NPV) sebesar Rp 8.894.367.582, *net benefit cost ratio* (Net B/C) sebesar 54,67, *internal rate of return* (IRR) sebesar 947% dan *payback period* (PP) pengembalian modal sekitar 0,13 tahun. Dengan demikian, terdapat

dukungan finansil untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Berdasarkan perhitungan peneliti mengenai aspek finansil yang tergolong layak, maka bobot diberikan sebesar 0,15 karena suatu usaha akan terus berjalan apabila telah dikatakan layak. Rating sebesar 4 diberikan karena kelayakan usaha sangat berpengaruh bagi keberlanjutan suatu usaha dimasa mendatang. Kriteria pemberian bobot dan rating pada kelayakan usaha dapat dilihat pada Tabel 16.

**Tabel 16. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Kelayakan Usaha**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika kelayakan usaha dari aspek finansil merupakan faktor yang sangat tidak penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
2.	0,10 jika kelayakan usaha dari aspek finansil merupakan faktor tidak penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
3.	0,15 jika kelayakan usaha dari aspek finansil merupakan faktor penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
4.	0,20 jika kelayakan usaha dari aspek finansil merupakan faktor yang sangat penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
<b>Rating</b>	
1.	1 jika kelayakan usaha dari aspek finansil sangat tidak berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
2.	2 jika kelayakan usaha dari aspek finansil tidak berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
3.	3 jika kelayakan usaha dari aspek finansil berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
4.	4 jika kelayakan usaha dari aspek finansil sangat berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang

- **Identifikasi Faktor Kelemahan (*Weakness*)**

Kelemahan merupakan kekurangan yang menjadi penghalang dan dapat menjadi penyebab terjadinya kerugian pada usaha. Adapun kelemahan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi antara lain :

1. Tingginya biaya produksi.

Pada usaha pengolahan ikan pindang pada saat tidak musim ikan dapat memerlukan modal yang lebih banyak dari pada saat musim ikan. Contohnya tingginya harga bahan baku ikan pada saat tidak musim ikan, dikarenakan tidak adanya nelayan yang melaut jadi pemilik usaha memasok ikan dari PT. Mina

Jaya Lestari yang harganya relatif lebih tinggi. Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,10 dikarenakan faktor ini cukup penting bagi kondisi strategis usaha pengolahan ikan pindang sedangkan rating sebesar 3 diberikan karena faktor tingginya biaya produksi sangat cukup berpengaruh dalam banyaknya jumlah ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Kriteria pemberian bobot dan rating pada faktor tingginya biaya produksi selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 17.

**Tabel 17. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Faktor Tingginya Biaya Produksi**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika faktor tingginya biaya produksi tidak penting bagi kondisi strategis usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika faktor tingginya biaya produksi cukup penting bagi kondisi strategis usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika faktor tingginya biaya produksi penting bagi kondisi strategis pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika faktor tingginya biaya produksi sangat penting bagi kondisi strategis usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor tingginya biaya produksi sangat berpengaruh terhadap banyaknya jumlah ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika faktor tingginya biaya produksi berpengaruh terhadap banyaknya jumlah ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika faktor tingginya biaya produksi cukup berpengaruh terhadap banyaknya jumlah ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika faktor tingginya biaya produksi tidak berpengaruh terhadap banyaknya jumlah ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

## 2. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis

Pada usaha pengolahan ikan pindang ini sanitasi dan hygiene kurang diperhatikan, contohnya para pekerja masih banyak yang tidak menggunakan sepatu boot sebagai alas kaki dan saat proses pereyengan, ikan yang akan dikemas di letakan dilantai sehingga memungkinkan adanya kontaminasi bakteri. Sehingga mempengaruhi mutu dan kualitas ikan pindang yang dihasilkan.

Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,10 dikarenakan faktor ini cukup penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang sedangkan rating sebesar 3 diberikan karena kurang memperhatikan sanitasi dan higienis cukup berpengaruh dalam mutu dan kualitas serta daya simpan ikan pindang yang diproduksi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Kriteria pemberian bobot dan rating pada faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis dapat dilihat pada Tabel 18.

**Tabel 18. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Faktor Kurang Memperhatikan Sanitasi dan Higienis**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis tidak penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis cukup penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis sangat penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis sangat berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis cukup berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis tidak berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan pindang pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

### 3. Kurangnya tenaga kerja

Kegiatan pada usaha pengolahan ikan pindang meliputi pemisahan ikan, pengemasan, pengantetan, perebusan dan pendinginan. Pembagian kerja perempuan sebagai tukang reyeng, pekerja laki-laki sebagai tukang angkut dan proses perebusan ikan pindang. Namun terkadang pekerja laki-laki juga ikut membantu dalam proses pengantetan pada saat stok ikan yang akan direbus

tidak ada. Sehingga menyebabkan proses produksi tidak selesai tepat waktu. Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,05 dikarenakan faktor ini tidak penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang sedangkan rating sebesar 4 diberikan karena kurangnya tenaga kerja tidak berpengaruh terhadap jumlah ikan pindang yang dihasilkan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Kriteria pemberian bobot dan rating pada kurangnya tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 19.

**Tabel 19. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Kurangnya Tenaga Kerja**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika faktor kurangnya tenaga kerja tidak penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika faktor kurangnya tenaga kerja cukup penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika faktor kurangnya tenaga kerja penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika faktor kurangnya tenaga kerja sangat penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor kurangnya tenaga kerja sangat berpengaruh terhadap jumlah ikan pindang yang dihasilkan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika faktor kurangnya tenaga kerja berpengaruh terhadap jumlah ikan pindang yang dihasilkan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika faktor kurangnya tenaga kerja cukup berpengaruh terhadap jumlah ikan pindang yang dihasilkan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika faktor kurangnya tenaga kerja tidak berpengaruh terhadap jumlah ikan pindang yang dihasilkan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

#### 4. Daya simpan ikan pindang yang relatif rendah

Ikan pindang ini mempunyai daya simpan yang relatif rendah yaitu hanya bertahan 2-3 hari karena kadar air didalam tubuh ikan pindang masih terlalu tinggi, sehingga bakteri pembusuk dan mikroorganisme lain masih dapat tumbuh. Selain itu dalam pembuatan ikan pindang kurang memperhatikan faktor sanitasi maupun higienis, sehingga mutu dan daya simpan ikan juga menurun.

Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,15 dikarenakan faktor ini penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang sedangkan rating sebesar 2 diberikan karena daya simpan ikan pindang yang relatif rendah berpengaruh terhadap kerusakan dan lamanya ikan pindang layak dikonsumsi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Kriteria pemberian bobot dan rating pada daya simpan ikan pindang yang relatif rendah dapat dilihat pada Tabel 20.

**Tabel 20. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Daya Simpan Ikan Pindang yang Relatif Rendah**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah tidak penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah cukup penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah sangat penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah sangat berpengaruh terhadap kerusakan dan lamanya ikan pindang layak dikonsumsi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah berpengaruh terhadap kerusakan dan lamanya ikan pindang layak dikonsumsi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah cukup berpengaruh terhadap kerusakan dan lamanya ikan pindang layak dikonsumsi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika faktor daya simpan ikan yang relatif rendah tidak berpengaruh terhadap kerusakan dan lamanya ikan pindang layak dikonsumsi pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

5. Tidak ada pembukuan keuangan

Pada usaha pengolahan ikan pindang belum ada pembukuan keuangan, sehingga pengusaha tidak dapat mengetahui perkembangan usaha dan besarnya laba yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan pindang. Uang yang digunakan untuk usaha terkadang masih sering tercampur untuk kebutuhan rumah tangga, sehingga pada saat memenuhi kebutuhan usaha pengolahan ikan

terkadang mengalami kesulitan dan bisa mengakibatkan kekurangan modal. Bobot yang diberikan pada faktor kelemahan tidak ada pembukuan keuangan sebesar 0,10 karena faktor ini masuk kriteria cukup penting rating sebesar 3 diberikan karena faktor ini cukup berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya. Kriteria pemberian bobot dan rating pada tidak ada pembukuan keuangan dapat dilihat pada Tabel 21.

**Tabel 21. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Tidak Ada Pembukuan Keuangan**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika tidak ada pembukuan keuangan tidak penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika tidak ada pembukuan keuangan cukup penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika tidak ada pembukuan keuangan penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika tidak ada pembukuan keuangan sangat penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika tidak ada pembukuan keuangan sangat berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
2.	2 jika tidak ada pembukuan keuangan berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
3.	3 jika tidak ada pembukuan keuangan cukup berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
4.	4 jika tidak ada pembukuan keuangan tidak berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya

Setelah faktor-faktor strategis internal pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi diidentifikasi, data faktor-faktor strategi internal dimasukkan pada tabel analisis faktor strategis internal (IFAS) dan dilakukan pemberian skor. Pemberian bobot dilakukan berdasarkan seberapa pentingnya faktor tersebut bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang sedangkan pemberian rating dilakukan berdasarkan seberapa besar pengaruh faktor tersebut bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi.

Berikut adalah matriks IFAS pada usaha pengolahan ikan pindang Milik Bapak Midi dapat dilihat pada Tabel 22.

**Tabel 22. Matrik IFAS Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang**

No	Faktor Strategi Internal	Bobot (B)	Rating (R)	B X R
<b>1.</b>	<b>Kekuatan (<i>Strenght</i>)</b>			
	1. Lokasi usaha yang strategis	0,15	4	0,60
	2. Pelanggan tetap ikan pindang	0,10	3	0,30
	3. Proses pengolahan ikan pindang yang mudah	0,05	2	0,20
	4. Adanya instalasi pengolahan air limbah (IPAL)	0,10	3	0,30
	5. Usaha layak dijalankan dari aspek finansil	0,15	4	0,60
	Jumlah	0,55	-	2,00
<b>2.</b>	<b>Kelemahan (<i>Weakness</i>)</b>			
	1. Tingginya biaya produksi	0,10	3	0,30
	2. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis	0,10	3	0,30
	3. Kurangnya tenaga kerja	0,05	4	0,20
	4. Daya simpan ikan pindang yang relatif rendah	0,15	2	0,30
	5. Tidak ada pembukuan keuangan	0,10	3	0,30
	Jumlah	0,45	-	1,40
	TOTAL IFAS	1,00	-	3,40

Berdasarkan Tabel 22. matriks hasil analisis faktor strategis internal (IFAS) pada usaha pengolahan ikan pindang diperoleh skor pada faktor kekuatan sebesar 2,00 dan skor pada faktor kelemahan sebesar 1,40. Sehingga dalam pengembangan usaha pengolahan ikan pindang dari faktor internal yaitu faktor kekuatan lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor kelemahan.

### 5.6.2 Faktor Strategi Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor dari lingkungan luar usaha yang meliputi peluang dan ancaman pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Analisis faktor eksternal dilakukan dengan melihat faktor-faktor di luar usaha untuk mengidentifikasi peluang dan ancaman pengembangan usaha ikan pindang, sehingga memudahkan untuk menentukan strategi pengembangan usahanya.

- **Identifikasi Faktor Peluang (*Opportunities*)**

Peluang adalah perubahan yang dapat dilihat sebelumnya dalam waktu dekat dan dimasa mendatang yang akan memberikan keuntungan untuk pengembangan usaha. Adapun peluang pada usaha pengolahan ikan pindang antara lain:

1. Sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung

Potensi sumberdaya alam (SDA) di Desa Tasikmadu seperti bahan baku yang memadai dan ketersediaan air serta lokasi yang strategis merupakan faktor penunjang dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Tanpa adanya Sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung maka usaha pengolahan ikan pindang tidak akan berjalan dengan baik. Dengan demikian menjadikan peluang bagi usaha pengolahan ikan pindang untuk memanfaatkan dengan efektif dan efisien. Bobot sumberdaya alam dan lingkungan merupakan faktor cukup penting bagi keberhasilan usaha, sehingga diberikan bobot sebesar 0,10 dan rating sebesar 3 diberikan karena faktor ini berpengaruh pada kelancaran produksi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Kriteria pemberian bobot dan rating pada sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung dapat dilihat pada Tabel 23.

**Tabel 23. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Sumberdaya Alam dan Lingkungan**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung tidak penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung cukup penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung sangat penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung tidak berpengaruh pada kelancaran usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung cukup berpengaruh pada kelancaran usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung berpengaruh pada kelancaran usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung pada kelancaran usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

## 2. Permintaan ikan pindang yang terus meningkat

Ikan pindang yang dihasilkan oleh usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi selalu habis terjual tiap harinya, hal ini ditunjukkan dengan produksi yang dilakukan secara terus menerus. Hal menunjukkan permintaan konsumen terhadap ikan pindang masih tinggi. Daerah pemasarannya juga tidak hanya di Surabaya dan Malang saja, namun di Nganjuk dan Jombang juga. Dengan demikian menjadikan peluang bagi usaha pengolahan ikan pindang untuk menghasilkan keuntungan yang besar dimasa mendatang. Bobot tertinggi sebesar 0,20 diberikan pada faktor ini karena permintaan yang terus meningkat sangat penting bagi keberlanjutan suatu usaha. Rating sebesar 4 diberikan karena faktor permintaan ikan pindang sangat berpengaruh terhadap keberlanjutan usaha di masa mendatang. Kriteria pemberian bobot dan rating pada permintaan ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 24.

**Tabel 24. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Permintaan Ikan Pindang**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika permintaan ikan pindang tidak penting bagi keberlanjutan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika permintaan ikan pindang cukup penting bagi keberlanjutan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika permintaan ikan pindang penting bagi keberlanjutan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika permintaan ikan pindang sangat penting bagi keberlanjutan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika permintaan ikan pindang tidak berpengaruh pada keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika permintaan ikan pindang cukup berpengaruh pada keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika permintaan ikan pindang berpengaruh pada keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika permintaan ikan pindang sangat berpengaruh pada keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

### 3. Prasarana yang mendukung

Prasarana merupakan faktor pendukung yang amat penting terhadap keberhasilan suatu usaha untuk berkembang. Dengan adanya sarana dan prasarana di daerah Tasikmadu seperti lahan, jalan raya, transportasi dan komunikasi yang memadai dapat mempermudah suatu usaha pengolahan ikan pindang dalam proses produksi dan pemasaran ikan pindang tersebut. Bobot yang diberikan pada faktor peluang prasarana yang mendukung sebesar 0,10 dan rating sebesar 3. Kriteria pemberian bobot dan rating pada prasarana yang mendukung dapat dilihat pada Tabel 25.

**Tabel 25. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Prasarana yang Mendukung**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang rusak jauh dari pusat kota dan komunikasi yang sulit
2.	0,10 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang baik, transportasi dan prasarana komunikasi yang mudah.
3.	0,15 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang baik dan berada di tengah kota, terdapat transportasi umum
4.	0,20 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang baik dan berada di tengah kota, terdapat transportasi umum, prasarana komunikasi yang sangat baik
<b>Rating</b>	
1.	1 jika prasarana yang mendukung tidak berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika prasarana yang mendukung cukup berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika prasarana yang mendukung berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika prasarana yang mendukung sangat berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

#### 4. Adanya Bantuan dari Pemerintah

Sentra pemindangan ini merupakan suatu bangunan yang dibangun oleh Pemerintah Kabupaten Trenggalek, bangunan ini dibangun dengan alasan untuk mengurangi pencemaran air sumur warga sekitar akibat dari limbah pemindangan ikan. Sehingga Pemerintah membangun usaha ini jauh dari pemukiman penduduk dan lokasi sentra pemindangan ini berbatasan langsung dengan PPN Prigi dan Pantai Prigi, sehingga tidak akan mencemari sumur-sumur penduduk sekitar. Sentra pemindangan ini mulai dibangun secara berkala dari tahun 2003-2009, yang memiliki 19 bangsal pemindangan. Dalam satu bangsal dimiliki oleh satu orang pemindang dengan luas tempat dan fasilitas yang sama. Bantuan ini diberikan kepada usaha pengolahan ikan pindang di sentra pemindangan secara cuma-cuma dan bisa dimanfaatkan hingga saat ini. Berdasarkan fakta tersebut maka bobot 0,15 diberikan karena adanya bantuan dari pemerintah penting bagi usaha ini bisa berkembang. Rating sebesar 3 diberikan karena faktor ini berpengaruh terhadap perkembangan usaha di masa

mendatang. Kriteria pemberian bobot dan rating terhadap adanya bantuan dari pemerintah dapat dilihat pada Tabel 26.

**Tabel 26. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Bantuan Pemerintah**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika adanya bantuan dari pemerintah tidak penting bagi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika adanya bantuan dari pemerintah cukup penting bagi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika adanya bantuan dari pemerintah penting bagi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika adanya bantuan dari pemerintah sangat penting bagi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika adanya bantuan dari pemerintah tidak berpengaruh terhadap perkembangan usaha
2.	2 jika adanya bantuan dari pemerintah cukup berpengaruh terhadap perkembangan usaha
3.	3 jika adanya bantuan dari pemerintah berpengaruh terhadap perkembangan usaha
4.	4 jika adanya bantuan dari pemerintah sangat berpengaruh terhadap perkembangan usaha

- **Identifikasi Faktor Ancaman (*Threat*)**

Ancaman adalah gejala-gejala yang merupakan dampak negatif atas keberhasilan usaha, namun umumnya berada diluar kendali usaha. Apabila ancaman tersebut tidak diatasi maka akan menjadi kendala bagi pengembangan usaha. Berikut ini adalah ancaman-ancaman terhadap usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi.

1. Teknologi pengemasan yang masih tradisional

Pada usaha pengolahan ikan pindang masih menggunakan teknik pengemasan yang masih sederhana dan tradisional, yaitu menggunakan reyeng/besek, sehingga secara tidak langsung dengan menggunakan teknik pengemasan ini akan menurunkan mutu dan mengurangi daya simpan. Selain itu dengan pengemasan yang masih tradisional, hanya bisa ditemukan di pasar tradisional. Berdasarkan fakta dilapang bobot sebesar 0,10 dan rating sebesar 3 diberikan pada faktor teknologi pengemasan yang masih tradisional. Kriteria

pemberian bobot dan rating pada teknologi yang masih tradisional pada Tabel 27.

**Tabel 27. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Teknologi Pengemasan yang Tradisional**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional tidak penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional cukup penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional sangat penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional sangat berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional cukup berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika teknologi pengemasan yang masih tradisional tidak berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

## 2. Adanya Pesaing Lain

Dengan tingginya permintaan konsumen akan ikan pindang, sehingga menimbulkan minat produsen lain untuk memproduksi ikan pindang. Pesaing yang juga memproduksi produk yang sama dengan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi yaitu ikan pindang berasal dari sentra pemindangan yang berdekatan dengan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi yaitu di daerah Tasikmadu. Hal ini dapat menjadi ancaman karena mempengaruhi penerimaan usaha. Berdasarkan fakta dilapang bobot sebesar 0,10 dan rating sebesar 2 diberikan pada faktor keberadaan pesaing lain. Kriteria pemberian bobot dan rating pada keberadaan pesaing lain dapat dilihat pada Tabel 28.

**Tabel 28. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Keberadaan Pesaing Lain**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika keberadaan pesaing lain tidak penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika keberadaan pesaing lain cukup penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika keberadaan pesaing lain penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika keberadaan pesaing lain sangat penting dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika adanya pesaing lain sangat berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika adanya pesaing lain berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika adanya pesaing lain cukup berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika adanya pesaing lain tidak berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

### 3. Musim Paceklik Nelayan

Saat nelayan di Desa Tasikmadu dan di Desa sekitarnya tidak ada yang pergi melaut dikarenakan musim paceklik atau baratan, maka ikan yang merupakan bahan baku sulit di dapat, sehingga pemilik usaha memasok ikan dari PT. Mina Jaya Lestari yang harganya relatif lebih tinggi. Kenaikan harga bahan baku ketika tidak musim ikan akan menyebabkan pemilik usaha mengeluarkan biaya lebih untuk membeli bahan baku disaat tidak musim ikan, sehingga secara tidak langsung akan mempengaruhi harga jual ikan pindang. Dengan adanya fakta di lapang maka pemberian bobot sebesar 0,15 dan rating sebesar 2 diberikan. Kriteria pemberian bobot dan rating pada musim paceklik nelayan dapat dilihat pada Tabel 29.

**Tabel 29. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Musim Paceklik Nelayan**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi tidak dapat diatasi karena musim paceklik nelayan
2.	0,10 jika usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi masih dapat diatasi karena musim paceklik nelayan
3.	0,15 jika usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi bisa diatasi karena musim paceklik nelayan
4.	0,20 jika musim paceklik nelayan sangat penting bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika musim paceklik nelayan sangat berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika musim paceklik nelayan berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika musim paceklik nelayan cukup berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika musim paceklik nelayan tidak berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

#### 4. Resiko kerusakan bahan baku

Bahan baku yang di beli oleh pemilik usaha pengolahan ikan pindang tidak semuanya mempunyai mutu dan kualitas yang bagus pada musim ikan, karena pembelian bahan baku ini dalam jumlah banyak dan dimasukkan di keranjang, sehingga resiko kerusakan bisa terjadi. Maka bila bahan baku mutu dan kualitas sudah menurun hasil output yang berupa ikan pindang juga mempunyai mutu dan kualitas yang rendah, jadi harga ikan pindang tersebut akan menurun. Dengan adanya fakta di lapang maka pemberian bobot sebesar 0,10 dan rating sebesar 3 diberikan. Kriteria pemberian bobot dan rating pada resiko kerusakan bahan baku dapat dilihat pada Tabel 30.

**Tabel 30. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Resiko Kerusakan Bahan Baku**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika resiko kerusakan bahan baku tidak penting bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	0,10 jika resiko kerusakan bahan baku cukup penting bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	0,15 jika resiko kerusakan bahan baku penting bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	0,20 jika resiko kerusakan bahan baku sangat penting bagi usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
<b>Rating</b>	
1.	1 jika resiko kerusakan bahan baku sangat berpengaruh pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
2.	2 jika resiko kerusakan bahan baku berpengaruh pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
3.	3 jika resiko kerusakan bahan baku cukup berpengaruh pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi
4.	4 jika resiko kerusakan bahan baku tidak berpengaruh pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi

Setelah faktor-faktor strategis eksternal pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi diidentifikasi, data faktor-faktor strategi eksternal dimasukkan pada tabel analisis faktor strategis eksternal (EFAS) dan dilakukan pemberian skor. Pemberian bobot dilakukan berdasarkan seberapa pentingnya faktor tersebut bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang sedangkan pemberian rating dilakukan berdasarkan seberapa besar pengaruh faktor tersebut bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi. Berikut adalah tabel matriks EFAS pada usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dapat dilihat pada Tabel 31.

Tabel 31. Matrik EFAS Usaha Pengolahan Ikan Pindang

No	Faktor Strategi Eksternal	Bobot (B)	Rating (R)	B X R
<b>3.</b>	<b>Peluang (<i>Opportunities</i>)</b>			
	1. Sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung	0,10	3	0,30
	2. Permintaan pasar	0,20	4	0,80
	3. Prasarana yang mendukung	0,10	3	0,30
	4. Adanya bantuan dari pemerintah	0,15	4	0,60
	Jumlah	0,55	-	2,00
<b>4.</b>	<b>Ancaman (<i>Threat</i>)</b>			
	1. Teknologi pengemasan yang masih tradisional	0,10	3	0,30
	2. Adanya pesaing lain	0,10	2	0,20
	3. Musim paceklik nelayan	0,15	2	0,30
	4. Resiko kerusakan bahan baku	0,10	3	0,30
	Jumlah	0,45	-	1,10
	Total EFAS	1,00	-	3,15

Berdasarkan Tabel 31. Matriks hasil analisis faktor strategis eksternal (EFAS) pada usaha pengolahan ikan pindang diperoleh skor pada faktor peluang sebesar 2,00 dan skor pada faktor ancaman sebesar 1,10 sehingga dalam perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang dari faktor eksternal yaitu faktor peluang lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor ancaman.

### 5.6.3 Strategi Perencanaan Pengembangan

Berdasarkan hasil analisis faktor eksternal dan internal maka dapat diidentifikasi strategi pengembangan usaha dengan melihat faktor-faktor yang menjadi peluang, ancaman kekuatan dan kelemahan, yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha pengolahan ikan pindang. Analisis matrik SWOT dengan alternatif strategi dapat dilihat pada Tabel 32.

Tabel 32. Matriks SWOT Pada Usaha Pengolahan Ikan Pindang

<b>Faktor Internal</b>	<b>Kekuatan (S)</b>	<b>Kelemahan (W)</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lokasi usaha yang strategis</li> <li>2. Pelanggan tetap ikan pindang</li> <li>3. Proses pengolahan ikan pindang yang mudah</li> <li>4. Adanya instalasi pengolahan air limbah (IPAL)</li> <li>5. Usaha layak dijalankan dari aspek finansial</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tingginya biaya produksi</li> <li>2. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis</li> <li>3. Kurangnya tenaga kerja</li> <li>4. Daya simpan ikan pindang yang relatif rendah</li> <li>5. Tidak ada pembukuan keuangan</li> </ol>
<b>Faktor Eksternal</b>		
<b>Peluang (O)</b>	<b>Strategi SO</b>	<b>Strategi WO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sumberdaya alam dan lingkungan yang mendukung</li> <li>2. Permintaan Pasar</li> <li>3. Prasarana yang mendukung</li> <li>4. Adanya bantuan dari pemerintah</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan permintaan pasar</li> <li>2. Mengoptimalkan SDA yang sudah ada</li> <li>3. Menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meminimalkan biaya produksi dengan cara membeli bahan baku dalam jumlah banyak, sehingga menghemat biaya transportasi.</li> <li>2. memperhatikan sanitasi dan higienis</li> <li>3. Membuat pembukuan keuangan untuk mengetahui perkembangan usaha</li> </ol>
<b>Ancaman (T)</b>	<b>Strategi ST</b>	<b>Strategi WT</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teknologi pengemasan yang masih tradisional</li> <li>2. Adanya Pesaing Lain</li> <li>3. Musim paceklik nelayan</li> <li>4. Resiko kerusakan bahan baku</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menciptakan hubungan bisnis yang baik antar produsen</li> <li>2. Melakukan penyortiran (pengelompokan) bahan baku sehingga mengurangi kerusakan bahan baku ikan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengikuti perkembangan teknologi pengemasan.</li> <li>2. Menambah tenaga kerja untuk membantu proses pengolahan ikan pindang</li> </ol>

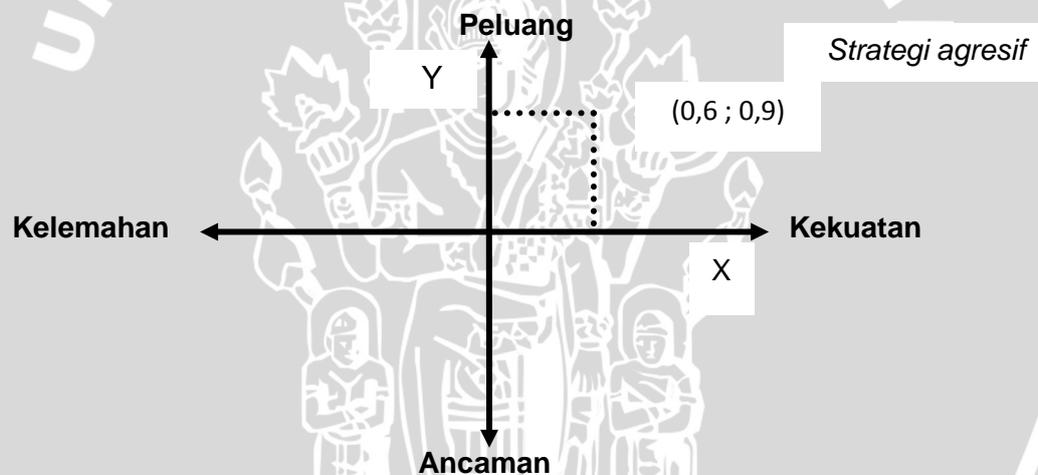
Dari hasil pengolahan data faktor internal dan eksternal pada usaha pengolahan ikan pindang, diperoleh skor masing-masing faktor sebagai berikut :

1. Skor untuk faktor kekuatan = 2,00
2. Skor untuk faktor kelemahan = 1,40
3. Skor untuk faktor peluang = 2,00
4. Skor untuk faktor ancaman = 1,10

Untuk menentukan titik koordinat strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang, dilakukan perhitungan terhadap faktor internal dan faktor eksternal dengan diagram analisis SWOT.

- Sumbu horizontal (x) sebagai faktor internal dan diperoleh nilai koordinat (x) sebesar :  $X = 2,00 - 1,40 = 0,6$
- Sumbu vertikal (y) sebagai faktor eksternal dan diperoleh nilai koordinat (y) sebesar :  $Y = 2,00 - 1,10 = 0,9$

Nilai-nilai koordinat pada diagram SWOT bernilai positif, sumbu horizontal (x) sebesar 0,6 dan sumbu vertikal (y) sebesar 0,9. Gambar diagram analisis SWOT dapat dilihat pada Gambar 21.



**Gambar 21. Matriks Grand Strategy (MGS)**

Pada diagram analisis SWOT diketahui bahwa berdasarkan hasil skoring yang dilakukan terhadap faktor-faktor Internal dan eksternal diperoleh nilai koordinat yang terletak di kuadran I. Mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*) menggunakan strategi SO (*Strength Opportunities*).

#### 5.6.4 Strategi Pengembangan Usaha Berdasarkan Analisis SWOT

Berdasarkan diagram analisis SWOT, strategi pengembangan usaha menggunakan strategi SO (*Strength Opportunities*) yang diterapkan dengan cara mengoptimalkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang ada. Strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang adalah sebagai berikut :

##### 1. Mengoptimalkan Sumberdaya Alam

Sumberdaya alam (SDA) disini yang berasal dari laut, umumnya adalah ikan. Hasil tangkapan ikan sangat melimpah pada saat musim ikan khususnya di daerah Trenggalek. Akan tetapi pada saat tidak musim ikan bahan baku yang berupa ikan disini sangat susah ditemui dikarenakan tidak adanya nelayan melaut karena kondisi cuaca yang tidak mendukung, sehingga banyak usaha pengolahan ikan pindang yang memilih tidak memproduksi ikan pindang dikarenakan kelangkaan dan mahal nya harga bahan baku. Namun, masih ada beberapa usaha pengolahan ikan pindang yang masih memproduksi dengan cara membeli bahan baku dari PT. Mina Jaya Lestari yang ada di Surabaya untuk memenuhi ketersediaan bahan baku pada saat tidak musim ikan dengan harga yang relatif tinggi dan biaya transportasi untuk mengambil bahan baku, sehingga mengakibatkan naiknya biaya produksi.

Maka untuk mengoptimalkan dan memanfaatkan hasil tangkapan pada saat musim ikan perlu adanya usaha pembekuan ikan di daerah Trenggalek, sehingga pada saat tidak musim ikan, masih memiliki cadangan bahan baku untuk memenuhi permintaan konsumen maupun usaha pengolahan ikan. Selain dapat memenuhi permintaan ikan, lokasi usaha pembekuan yang dekat juga dapat meminimalkan biaya transportasi khususnya untuk usaha pengolahan ikan pindang, dan menjadikan harga bahan baku menjadi stabil (tidak terlalu terpengaruh oleh musim) sehingga dapat menjamin keberlangsungan usaha tersebut kedepannya.

Berdasarkan hasil dari penelitian bahwa biaya bahan baku yang tertinggi dikeluarkan pada saat tidak musim ikan yaitu sebesar Rp.2.160.000.000. Tingginya biaya bahan baku, dikarenakan harga bahan baku tersebut mencapai Rp.12.000/kg untuk jenis ikan tongkol. Sedangkan biaya transportasi tinggi sebesar Rp.40.000.000 pada saat tidak musim ikan, dikarenakan jarak pengambilan bahan baku yang jauh yaitu di PT Mina Jaya Lestari Surabaya. Untuk meningkatkan nilai keuntungan yang diperoleh, cara yang dapat dilakukan adalah dengan meminimalkan faktor produksi yaitu bahan baku dan mengurangi biaya transportasi. Dari hal tersebut maka perlu adanya usaha pembekuan ikan di daerah Trenggalek agar bisa meminimalkan biaya transportasi dan menjadikan harga bahan baku menjadi stabil.

## 2. Meningkatkan permintaan pasar

Permintaan pasar untuk produk ikan pindang ini sudah cukup bagus di lihat dari banyaknya permintaan lokal, akan tetapi untuk kedepannya perlu meningkatkan lagi permintaan pasar melalui perluasan daerah pemasaran. Daerah pemasaran perlu diperluas karena pada usaha pengolahan ikan pindang pada saat musim ikan atau tidak musim ikan usaha ini selalu memproduksi dan produksinya tiap harinya bertambah (tergantung bahan baku) yang ada, maka perlunya meningkatkan permintaan pasar disini agar ikan pindang yang diproduksi oleh usaha pengolahan ikan pindang ini dapat terserap oleh pasar dengan baik.

Selain itu upaya lain untuk meningkatkan minat konsumen untuk membeli ikan pindang dengan cara berinovasi pada teknik pengemasan yang dimana pada usaha pengolahan ikan pindang masih menggunakan teknik pengemasan yang masih sederhana dan tradisional, yaitu menggunakan reyeng/besek, yang dimana dengan menggunakan teknik pengemasan ini secara tidak langsung akan menurunkan mutu dan mengurangi daya simpan. Sehingga perlu upaya

untuk pengembangan dalam teknik pengemasan yang lebih modern salah satunya adalah pengemasan dengan menggunakan plastik maupun vakum, disamping menambah daya simpan maupun mutu dalam pengemasan ini diharapkan mampu lebih menarik minat konsumen untuk membeli dan diharapkan bisa masuk dalam pasar global, karena selama ini ikan pindang bisa ditemui hanya di pasar tradisional saja.

Sesuai dari hasil dari penelitian bahwa penjualan pada saat tidak musim ikan untuk ikan pindang tongkol sebanyak 120.000 kantet dengan penerimaan sebesar Rp.3.120.000.000. Pada saat musim sedang untuk ikan pindang tongkol sebanyak 136.000 kantet dengan penerimaan sebesar Rp.2.720.000.000, sedangkan pada saat musim puncak untuk ikan pindang tongkol sebanyak 160.000 kantet dengan penerimaan Rp.2.880.000.000 dan untuk ikan pindang layang sebanyak 26.640 dan penerimaan Rp.346.320.000. Dari hal tersebut untuk meningkatkan lagi penjualan ikan pindang, maka cara yang bisa dilakukan dengan cara meningkatkan permintaan pasar melalui inovasi teknik pengemasan. Dengan cara ini diharapkan dapat memperluas pasar global dan meningkatkan minat konsumen untuk membeli ikan pindang. Diperkuat dari hasil analisis sensitivitas usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi jika usaha tersebut memakai teknik pengemasan reyeng mendapatkan keuntungan sebesar Rp.1.547.880.500/pertahun, sedangkan jika memakai teknik pengemasan plastik mendapatkan keuntungan sebesar Rp.2.356.940.333/pertahun.

3. Menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha.

Dalam usaha pengolahan ikan pindang terdapat beberapa instansi yang mendukung pengembangan usaha, diantaranya pemerintah sebagai fasilitator, Bank atau koperasi sebagai penyedia dana, TPI sebagai penyedia bahan baku yang harganya relatif murah agar didapatkan bahan baku yang segar dan sesuai

standar mutu bahan baku serta didapatkan bahan tambahan yang mempunyai kualitas yang baik.

Dari hasil penelitian bahan baku merupakan faktor terpenting dari usaha pengolahan ikan pindang, tanpa adanya bahan baku maka usaha ini tidak bisa berproduksi. Dari hal tersebut upaya-upaya yang dapat dilakukan antara lain menjalin hubungan kerja yang baik dengan penyedia bahan baku yaitu nelayan yang ada di daerah Trenggalek. Dengan terciptanya hubungan yang baik antara penyedia bahan baku dengan usaha pengolahan ikan pindang, nelayan tentunya akan memberikan bahan baku yang sesuai dengan standar mutu bahan baku perikanan yang baik.

#### 5.6.5 Implikasi Kebijakan

Berdasarkan arah perkembangan usaha pengolahan ikan pindang yaitu mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth Oriented Strategy*) dan menggunakan strategi SO (*Strength Opportunities*) yang diterapkan dengan cara mengoptimalkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang ada. Namun demikian, pada usaha pengolahan ikan pindang masih terdapat kelemahan dan ancaman yang dapat menghambat perkembangan usaha sehingga perlu adanya strategi lain untuk pengembangan usaha.

- **Strategi WO (*Weaknesses Opportunities*)**

Strategi dengan memanfaatkan peluang dan meminimalkan kelemahan yang ada. Strategi WO (*Weaknesses Opportunities*) untuk pengembangan usaha yaitu :

- Meminimalkan biaya produksi dengan cara membeli bahan baku dalam jumlah banyak, sehingga menghemat biaya transportasi. Usaha pengolahan ikan pindang pada saat tidak musim ikan membeli bahan baku dari PT. Mina Jaya Lestari yang ada di Surabaya untuk memenuhi

ketersediaan bahan baku, dengan harga yang relatif tinggi dan biaya transportasi untuk mengambil bahan baku, sehingga mengakibatkan naiknya biaya produksi, dan pembelian bahan baku dilakukan tiap hari. Maka untuk meminimalkan biaya transportasi perlu dilakukan pembelian bahan baku dalam jumlah banyak.

- Memperhatikan sanitasi dan higienis, dikarenakan dalam pembuatan ikan pindang faktor sanitasi dan higienis dapat mempengaruhi mutu dan daya awet ikan pindang yang dihasilkan.
- Membuat pembukuan keuangan untuk mengetahui perkembangan usaha. Dengan adanya manajemen keuangan yang baik, pengusaha dapat mengetahui perkembangan usahanya dan penerimaan yang diperoleh.

- **Strategi ST (*Strengths Treaths*)**

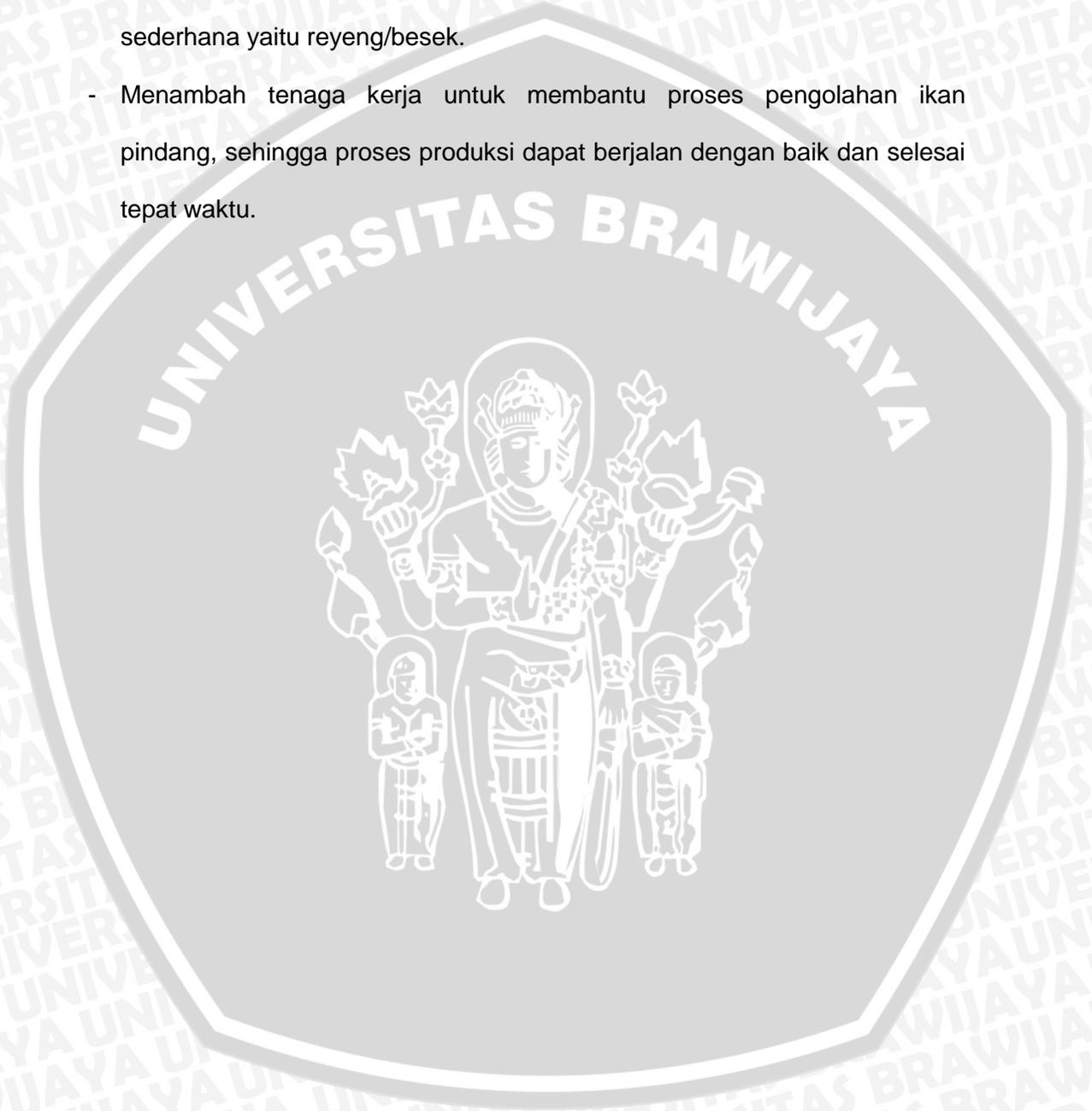
Strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman. Strategi ST (*Strengths Treaths*) untuk pengembangan usaha yaitu :

- Menciptakan hubungan bisnis yang baik antar produsen, saling menjaga komunikasi yang baik, sehingga dapat meminimalkan terjadi konflik dan terjadinya persaingan yang sehat .
- Melakukan penyortiran (pengelompokan) bahan baku sehingga mengurangi kerusakan bahan baku ikan. Sebaiknya ikan yang dibeli dari nelayan sebelumnya sudah dilakukan penyortiran agar didapatkan bahan baku yang segar dan sesuai standar mutu bahan baku.

- **Strategi WT (*Weaknesses Treathas*)**

Strategi dengan meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman. Strategi WT (*Weaknesses Treathas*) untuk pengembangan usaha yaitu :

- Mengikuti perkembangan teknologi pengemasan, sehingga pembeli dapat menarik untuk membeli ikan pindang dan diharapkan bisa memperluas pasar global, karena selama ini sudah kita ketahui bahwa ikan pindang hanya bisa kita jumpai di pasar tradisional dan dalam kemasan yang sederhana yaitu reyeng/besek.
- Menambah tenaga kerja untuk membantu proses pengolahan ikan pindang, sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik dan selesai tepat waktu.



## 6. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian tentang Perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang di Sentra Pemindangan Ikan Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo Pantai Prigi, Kabupaten Trenggalek dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Kondisi faktual usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi dari aspek teknis, pemasaran, manajemen dan lingkungan.

- Secara teknis pada usaha pengolahan ikan pindang masih secara tradisional, semua kegiatan produksi dilakukan oleh tenaga manusia. Aspek teknis dalam usaha pengolahan ikan pindang yaitu pemisahan ikan, pereyengan, pengantetan, perebusan dan pendinginan.

- Aspek pemasaran usaha pengolahan ikan pindang meliputi produk, penetapan harga, margin pemasaran, saluran pemasaran dan daerah pemasaran. Produk yang dihasilkan berupa ikan pindang layang dan ikan pindang tongkol. Saluran pemasaran yang dilakukan secara tidak langsung yaitu melalui pedagang perantara. Harga yang ditetapkan oleh usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi ditentukan berdasarkan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi ikan pindang. Perbedaan harga dari produsen dengan harga Rp.26.000 sedangkan pedagang perantara menjual ke konsumen Rp.30.000, sehingga margin pemasarannya sebesar Rp.4.000. Daerah pemasaran meliputi wilayah Malang, Surabaya, Nganjuk dan Jombang.

- Aspek manajemen pada usaha pengolahan ikan pindang meliputi perencanaan yang dilakukan antara lain ketersediaan bahan baku, tenaga kerja dan teknik pengemasan, proses produksi yang dilakukan setiap hari

selama bahan baku yang berupa ikan masih tersedia. Usaha pengolahan ikan pindang mempunyai sistem organisasi yang sederhana, dimana seluruh kegiatan yang berhubungan dengan produksi ikan pindang langsung berpusat kepada pemilik usaha. Pengarahan serta pengawasan langsung dilakukan pemilik usaha saat pengadaan bahan baku, proses produksi maupun saat pemasaran ikan pindang.

- Aspek lingkungan berkaitan dengan dampak negatif yang ditimbulkan dalam usaha pengolahan ikan pindang milik Bapak Midi, sudah teratasi dengan adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).

2. Kelayakan usaha dari aspek finansial untuk usaha pengolahan ikan pindang dengan melihat pengembangan usaha yang dianalisis secara jangka pendek maupun jangka panjang, didapatkan hasil bahwa usaha pengolahan ikan pindang dalam 10 tahun kedepan layak untuk dijalankan.
3. Berdasarkan hasil dari analisis SWOT terletak dikuadran I yaitu menggunakan strategi *agresif*, cara yang bisa dilakukan dengan cara mengoptimalkan kekuatan dan memanfaatkan peluang yang ada. Strategi pengembangan yang harus dilakukan meliputi mengoptimalkan sumberdaya alam, meningkatkan permintaan pasar, dan menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha.

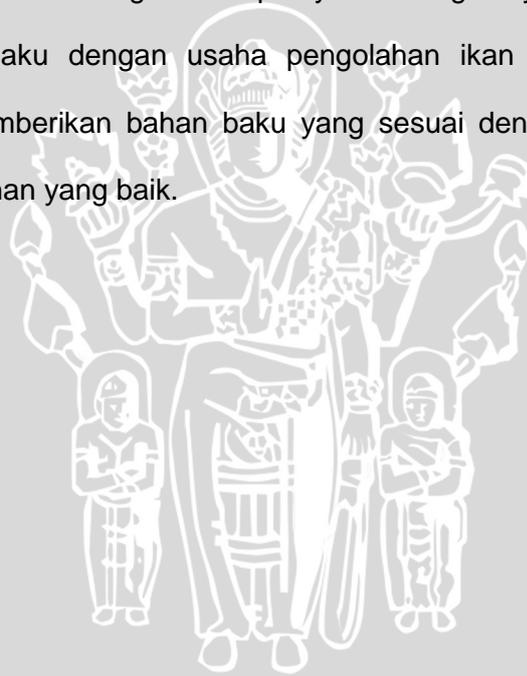
## 6.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti untuk usaha pengolahan ikan pindang sebagai berikut:

1. Mengoptimalkan Sumberdaya Alam dan memanfaatkan hasil tangkapan pada saat musim ikan sehingga, perlu adanya usaha pembekuan ikan di daerah Trenggalek. Berdasarkan dengan hasil penelitian biaya terbesar pada saat tidak musim ikan yaitu bahan baku dan biaya transportasi, dikarenakan harga

bahan baku yang relatif mahal dan jarak untuk mengambil bahan baku yang jauh.

2. Meningkatkan permintaan pasar dengan cara berinovasi pada teknik pengemasan sehingga bisa meningkatkan minat konsumen untuk membeli ikan pindang. Berdasarkan hasil penelitian keuntungan akan meningkat, jika teknik pengemasan lebih modern. Sesuai dengan hasil analisis sensitivitas keuntungan lebih besar akan didapatkan jika usaha pengolahan ikan pindang menggunakan teknik pengemasan plastik dibandingkan reyeng.
3. Menjaga komunikasi yang baik dengan instansi yang mendukung perkembangan usaha. Dengan terciptanya hubungan yang baik antara penyedia bahan baku dengan usaha pengolahan ikan pindang, nelayan tentunya akan memberikan bahan baku yang sesuai dengan standar mutu bahan baku perikanan yang baik.



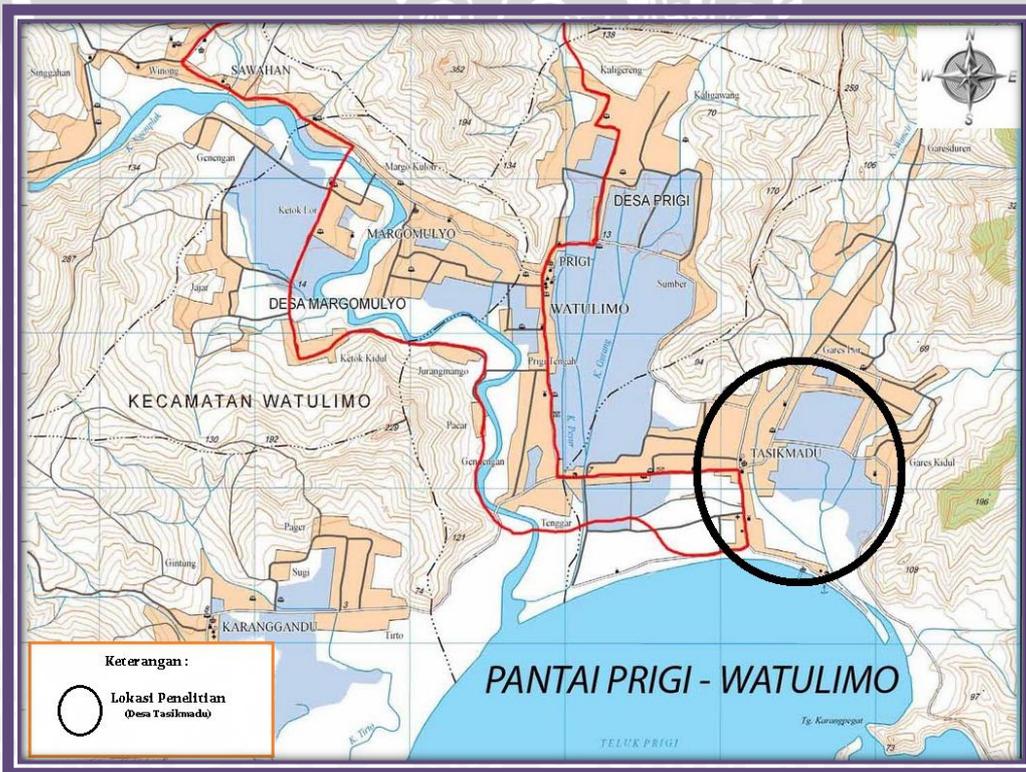
## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah Rabiatul, 2007. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto dan Liviawaty E, 1989. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Kanisius. Yogyakarta
- Basrowi dan Suwandi, 2008. **Memahami Penelitian Kualitatif**. Rineka Cipta. Jakarta.
- Bleker dalam Saanin, 1968. **Taksonomi dan Kunci Determinasi Ikan I dan II**. Pusaka. Bandung.
- Dahuri, 2003. **Keanekaragaman Hayati Laut**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Dewi Sri, 2000. **Aplikasi Metode Schaefer: analisis Potensi Sumberdaya Tongkol (Scombridae)**, di Perairan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Jawa Barat.
- Ditjen Perikanan, 1998. **Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian I (Jenis-jenis Ikan Ekonomi Penting)**. Direktorat Jenderal Perikanan Deptan, Jakarta.
- Effendi, Irzal dan Oktariza, 2006. **Manajemen Agribisnis Perikanan**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handoko, T. Hani. 2003. **Manajemen**. Fakultas Ekonomi UGM. Yogyakarta.
- Hendrik, 2010. **Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara**. Jurnal Perikanan Dan Kelautan 15-1: 83-88.
- Hermayanti, N. 2012. **Studi Kelayakan Dan Strategi Pengembangan Ppi Muara Air Palik Kabupaten Bengkulu Utara**. Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan. Vol. 1-3: 173-177.
- Husnan S, Muhammad S. 2000. **Studi Kelayakan Proyek**. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.
- Husnan, S dan Suwarsono. 1999. **Studi Kelayakan Proyek**. UPP AMP YKPN. Yogyakarta.
- Ibrahim, Y. 1998. **Studi Kelayakan Bisnis**. Rineka Cipta. Jakarta.
- Irawan agus, 1995. **Pengolahan Hasil Perikanan Home Industri**. CV Aneka. Solo.
- Kantor kelurahan Desa Tasikmadu. 2013. **Profil Desa Tasikmadu Tahun 2013**. Tasikmadu.

- Kasmir dan Jakfar, 2012. **Studi Kelayakan Bisnis**. Prenada Media. Jakarta.
- Kotler, 1997. **Manajemen Pemasaran**. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Kusrina, 2011. **Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk Perusahaan Kerupuk Cap Dua Gajah Indramayu, Jawa Barat**. Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Lumban, 2012. **Analisis Pengembangan Usaha Pemindangan Ikan di Kecamatan Bekasi Barat**. Jurnal Perikanan Dan Kelautan. Vol.3: No.1: 17-24.
- Madura, J. 2001. **Pengantar Bisnis**. Salemba Empat. Jakarta.
- Marzuki, 2002. **Metodologi Riset**. PT. Hanindita. Yogyakarta.
- Musianto, 2002. **Penelitian Kuantitatif**. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Narbuko, Cholid & Achmadi, Abu, 2007. **Metodelogi Penelitian**. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Nazir, Mohammad, 2005. **Metode Penelitian**. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nontji, 2002. **Laut Nusantara**. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Nurani, Wiji, Tri. 2008. **Pengembangan Perikanan Berbasis Karakteristik Spesifik Dari Potensi Daerah**. Pascasarjana Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktaviani Arie, 2008. **Studi keragaman cacing parasitik pada saluran Pencernaan ikan gurami (*osphronemus gouramy*) dan Ikan tongkol (*euthynnus spp.*)**. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- PPN Prigi 2006. **Potensi Sumberdaya Kabupaten Trenggalek**. <http://www.ppnprigi.com/> Diakses Pada 25 desember 2013.
- Primyastanto, Mimit. 2011. **Feasibility Study Usaha Perikanan**. UB Press. Malang
- Primyastanto M dan Istikharoh N, 2006. **Potensi dan Peluang Bisnis Usaha Unggulan Ikan Gurami dan Nila**. Bahtera Press. Malang.
- Pudjosumarto, Mulyadi, 1985. **Evaluasi Proyek**. Liberty. Yogyakarta.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. **Sanitasi, Higiene, dan Kesehatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan**. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rahardi, 1997. **Agribisnis Perikanan**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rangkuti, Frenddy, 2006. **Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Riana, F.D dan F, Baladina. 2005. **Teori Pemasaran, Aspek Pasar Dan Strategi Pemasaran Perusahaan Agribisnis**. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Riyanto, 1995. **Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan**. Gajah mada university press. Yogyakarta.
- Ross, Agustin. 2011. **Model Pengelolaan Perikanan Pelagis Secara Berkelanjutan Di PPN Prigi, Ternggalek, Jawa Timur**. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Sadyohutomo, M. 2008. **Manajemen Kota dan Wilayah Realita dan Tantangan**. Cetakan Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Soekartawi, 1995. **Agribisnis Teori dan Aplikasinya**. Universitas Brawijaya. Malang.
- Subagyo, Ahmad. 2007. **Kelayakan**. PT Alex Media Komputindo. Jakarta.
- Sucipto, A. 2011. **Studi Kelayakan Bisnis Analisis Integratif dan Studi Kasus**. UIN-Maliki Press. Malang.
- Sulandri, Arik. 2011. **Strategi Peningkatan Produksi Pada Nelayan Pancing Tonda Di Perairan Teluk Prigi**. FMIPA. UI.
- Suryabrata, Sumadi. 1991. **Metodologi Penelitian**. Rajawali Pers. Jakarta.
- Tohar, Muhammad. 2000. **Membuka Usaha Kecil**. Kanisius. Yogyakarta.
- Wahab, A. 2011. **Ekonomi Biaya Produksi**. <http://wahabxxxx.file.wordpress.com/2011/01/ekonomi-biaya-produksi.pdf>. Diakses tanggal 4 November 2013.
- Wiyono, Slamet. 2006. **Manajemen Potensi Diri**. PT Grasindo. Jakarta.
- Zaelanie, Kartini, Nurdiani, Rahmi, dan Dayuti, Sri. 2004. **Teknologi Hasil Perikanan I**. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

# Lampiran 1. Lokasi Penelitian



## Lampiran 2. Modal Tetap Usaha Pengolahan Ikan Pindang

No	Modal Tetap	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis	Penyusutan (thn)
1.	Sewa Tanah dan Bangunan	1	7.500.000	7.500.000	1	
2.	Pick Up	1	144.000.000	144.000.000	10	14.400.000
3.	Kuali Rebus	2	3.000.000	6.000.000	10	600.000
4.	Frezer	1	5.000.000	5.000.000	10	500.000
5.	Drum	6	80.000	480.000	5	96.000
6.	Selang Air	20 M	18.000	360.000	2	180.000
7.	Gayung	1	5.000	5.000	1	5.000
8.	Timba	5	10.000	50.000	2	25.000
9.	Kalkulator	1	20.000	20.000	1	20.000
10.	Lampu	3	60.000	180.000	1	180.000
11.	Tempat Sampah	3	5.000	15.000	1	15.000
12.	Sapu Lidi	1	2.000	2.000	1	2.000
13.	Terpal	1	200.000	200.000	2	100.000
14.	Keranjang	15	15.000	225.000	2	112.500
15.	Bandang	4	30.000	120.000	3	40.000
16.	Pompa Air	2	350.000	700.000	5	140.000
17.	Betek	1 stel	400.000	400.000	2	200.000
18.	Pisau	2	7.000	14.000	1	14.000
19.	Cool Box	10	45.000	450.000	5	90.000
	<b>Total (1-19)</b>			<b>165.721.000</b>		<b>16.719.500</b>
20.	Mesin Press	1	182.500	182.500	5	36.500
	<b>Total (1-20)</b>			<b>165.903.500</b>		<b>16.756.000</b>

Lampiran 3. Modal Lancar Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam 1 Tahun

No	Jenis Modal Lancar	Jumlah (Unit)		Harga (Rp/Unit)	Harga Total Reyeng (Rp)	Harga Total Plastik (Rp)
		Per Bulan	Per Tahun			
1.	Ikan tongkol				6.138.000.000	6.138.000.000
	a. Tidak musim	45.000 kg	180.000 kg	12.000	2.160.000.000	2.160.000.000
	b. Musim Sedang	51.000 kg	204.000 kg	9.500	1.938.000.000	1.938.000.000
	c. Musim Puncak	60.000 kg	240.000 kg	8.500	2.040.000.000	2.040.000.000
2.	Ikan Layang	120keranjang	480keranjang	500.000	240.000.000	240.000.000
3.	Garam	60 sak	720 sak	40.000	28.800.000	28.800.000
4.	Kayu		76 ret	500.000	38.000.000	38.000.000
5.	Reyeng		42.000 ikat	16.000	668.800.000	
6.	Selangat		720 ikat	3.000	2.160.000	
7.	Tali rafia		14 rol besar	250.000	3.500.000	
8.	Tenaga Kerja				184.500.000	184.500.000
	a. Tidak musim	12 orang		1.125.000	54.000.000	54.000.000
	b. Musim Sedang	12 orang		1.125.000	54.000.000	54.000.000
	c. Musim Puncak	17 orang		1.125.000	76.500.000	76.500.000
9.	Tenaga Kerja Keluarga	2 orang		1.125.000	27.000.000	27.000.000
10.	Perawatan Mobil				1.200.000	1.200.000
11.	Perawatan Peralatan				2.400.000	2.400.000
12.	Listrik				1.280.000	1.280.000
	a. Tidak musim			100.000	400.000	400.000
	b. Musim Sedang			100.000	400.000	400.000
	c. Musim Puncak			120.000	480.000	480.000
13.	Air				1.280.000	1.280.000
	a. Tidak musim			30.000	120.000	120.000
	b. Musim Sedang			40.000	160.000	160.000
	c. Musim Puncak			50.000	200.000	200.000
14.	Sopir				90.000.000	90.000.000
	a. Tidak musim	1 orang		6.000.000	24.000.000	24.000.000
	b. Musim Sedang	1 orang		7.500.000	30.000.000	30.000.000
	c. Musim Puncak	1 orang		9.000.000	36.000.000	36.000.000
15.	Solar		12.000 liter	5.500	66.000.000	66.000.000
16.	Oli		60 liter	30.000	1.800.000	1.800.000
17.	Air Minum		80 galon	3.000	240.000	240.000
18.	Plastik Berlogo		1.327.920	683		906.969.360
Total					7.494.160.000	7.726.669.360

\*Keterangan:

- ✓ Tidak Musim = Desember-Maret
- ✓ Musim Sedang = April-Mei dan Oktober-November
- ✓ Musim Puncak = Juni-September
- ✓ Tenaga Kerja= Rp.1.125.000/bulan
- ✓ 1 sak = 50 kg
- ✓ 1 keranjang = 100 kg
- ✓ 1 ikat reyeng = 100 buah
- ✓ 1 ikat selangat = 50 buah

➤ Packing Reyeng

$$\begin{aligned} \text{Investasi Awal} &= \text{Modal Tetap} + \text{Modal Lancar} \\ &= \text{Rp } 165.721.000 + \text{Rp } 7.494.160.000 \\ &= \text{Rp } 7.659.881.000 \end{aligned}$$

➤ Packing Plastik

$$\begin{aligned} \text{Investasi Awal} &= \text{Modal Tetap} + \text{Modal Lancar} \\ &= \text{Rp } 165.903.500 + \text{Rp } 7.726.669.360 \\ &= \text{Rp } 7.892.572.860 \end{aligned}$$



**Lampiran 4. Modal Kerja Usaha Pengolahan Ikan Pindang**

No	Jenis Modal Kerja	Jumlah (Unit)		Harga (Rp/Unit)	Harga Total Reyeng (Rp)	Harga Total Plastik (Rp)
		Per Bulan	Per Tahun			
<b>Modal Kerja Variabel</b>						
1.	Ikan tongkol				6.138.000.000	6.138.000.000
	a. Tidak musim	45.000 kg	180.000 kg	12.000	2.160.000.000	2.160.000.000
	b. Musim Sedang	51.000 kg	204.000 kg	9.500	1.938.000.000	1.938.000.000
	c. Musim Puncak	60.000 kg	240.000 kg	8.500	2.040.000.000	2.040.000.000
2.	Ikan Layang	120keranjang	480keranjang	500.000	240.000.000	240.000.000
3.	Garam	60 sak	720 sak	40.000	28.800.000	28.800.000
4.	Kayu		76 ret	500.000	38.000.000	38.000.000
5.	Reyeng		42.000 ikat	16.000	668.800.000	
6.	Selangat		720 ikat	3.000	2.160.000	
7.	Tali rafia		14 rol besar	250.000	3.500.000	
8.	Tenaga Kerja				184.500.000	184.500.000
	a. Tidak musim	12 orang		1.125.000	54.000.000	54.000.000
	b. Musim Sedang	12 orang		1.125.000	54.000.000	54.000.000
	c. Musim Puncak	17 orang		1.125.000	76.500.000	76.500.000
9.	Tenaga Kerja Keluarga	2 orang		1.125.000	27.000.000	27.000.000
10.	Perawatan Mobil				1.200.000	1.200.000
11.	Perawatan Peralatan				2.400.000	2.400.000
12.	Listrik				1.280.000	1.280.000
	a. Tidak musim			100.000	400.000	400.000
	b. Musim Sedang			100.000	400.000	400.000
	c. Musim Puncak			120.000	480.000	480.000
13.	Air				1.280.000	1.280.000
	a. Tidak musim			30.000	120.000	120.000
	b. Musim Sedang			40.000	160.000	160.000
	c. Musim Puncak			50.000	200.000	200.000
14.	Sopir				90.000.000	90.000.000
	a. Tidak musim	1 orang		6.000.000	24.000.000	24.000.000
	b. Musim Sedang	1 orang		7.500.000	30.000.000	30.000.000
	c. Musim Puncak	1 orang		9.000.000	36.000.000	36.000.000
15.	Solar		12.000 liter	5.500	66.000.000	66.000.000
16.	Oli		60 liter	30.000	1.800.000	1.800.000
17.	Air Minum		80 galon	3.000	240.000	240.000
18.	Plastik Berlogo		1.327.920	683		906.969.360
<b>Total</b>					<b>7.494.160.000</b>	<b>7.726.669.360</b>
<b>Modal Kerja Permanen</b>						
1.	Penyusutan				16.719.500	16.756.000
2.	Sewa tanah dan bangunan				7.500.000	7.500.000
3.	PBB				60.000	60.000
<b>Total</b>					<b>24.279.500</b>	<b>24.316.000</b>

\*Keterangan:

- ✓ Tenaga Kerja= Rp.1.125.000/bulan
- ✓ 1 sak = 50 kg
- ✓ 1 keranjang = 100 kg



➤ **Packing Reyeng**

$$\begin{aligned} \text{Total Modal Kerja} &= \text{Total Modal Kerja Variabel} + \text{Total Modal kerja Permanen} \\ &= \text{Rp } 7.494.160.000 + \text{Rp } 24.279.500 \\ &= \text{Rp } 7.518.439.500 \end{aligned}$$

➤ **Packing Plastik**

$$\begin{aligned} \text{Total Modal Kerja} &= \text{Total Modal Kerja Variabel} + \text{Total Modal kerja Permanen} \\ &= \text{Rp } 7.726.669.360 + \text{Rp } 24.316.000 \\ &= \text{Rp } 7.750.985.360 \end{aligned}$$

**Lampiran 5. Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Pindang**

No	Jenis Biaya	Packing Reyeng (Rp)	Packing Plastik (Rp)
<b>a. Biaya Tetap</b>			
1.	Penyusutan	16.719.500	16.756.000
2.	Sewa tanah dan bangunan	7.500.000	7.500.000
3.	Perawatan Peralatan	2.400.000	2.400.000
4.	Perawatan Mobil	1.200.000	1.200.000
5.	PBB	60.000	60.000
6.	Tenaga Kerja	184.500.000	184.500.000
7.	Tenaga Kerja Keluarga	27.000.000	27.000.000
<b>Total</b>		<b>239.379.500</b>	<b>239.416.000</b>
<b>b. Biaya Variabel</b>			
1.	Ikan tongkol	6.138.000.000	6.138.000.000
2.	Ikan layang	240.000.000	240.000.000
3.	Garam	28.800.000	28.800.000
4.	Kayu	38.000.000	38.000.000
5.	Reyeng	668.800.000	
6.	Selangat	2.160.000	
7.	Tali raffia	3.500.000	
8.	Listrik	1.280.000	1.280.000
9.	Air	480.000	480.000
10.	Sopir	90.000.000	90.000.000
11.	Solar	66.000.000	66.000.000
12.	Oli	1.800.000	1.800.000
13.	Air Minum	240.000	240.000
14.	Plastik Berlogo		906.969.360
<b>Total</b>		<b>7.279.060.000</b>	<b>7.511.569.360</b>

➤ **Packing Reyeng**

Biaya Total = Total Biaya Tetap + Total Biaya Variabel  
 = Rp 239.379.500 + Rp 7.279.060.000  
 = Rp 7.518.439.500

➤ **Packing Plastik**

Biaya Total = Total Biaya Tetap + Total Biaya Variabel  
 = Rp 239.416.000 + Rp 7.511.569.360  
 = Rp 7.750.985.360

**Lampiran 6. Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Pindang**

➤ **Packing Reyeng**

No	Jenis Penerimaan	Jumlah Produksi	Harga (Rp/Kantet)	Penerimaan (Rp/bln)	Penerimaan (Rp/Musim)
1.	Tidak Musim				3.120.000.000
	- Ikan Tongkol	30.000 kantet	26.000	780.000.000	
2.	Musim Sedang				2.720.000.000
	- Ikan Tongkol	34.000 kantet	20.000	680.000.000	
3.	Musim Puncak				
	- Ikan Tongkol	40.000 kantet	18.000	720.000.000	2.880.000.000
	- Ikan Layang	6.660 kantet	13.000	86.580.000	346.320.000
<b>Total</b>					<b>9.066.320.000</b>

\*Keterangan:

- ✓ Ikan Tongkol 1 kantet (6 reyeng) size 8 → 1,5 kg
- ✓ Ikan Layang 1 kantet (9 reyeng) size 10 → 1,8 kg

➤ **Packing Reyeng**

No	Jenis Penerimaan	Jumlah Produksi (bln)	Harga (Rp/Plastik)	Penerimaan (Rp/bln)	Penerimaan (Rp/Musim)
1.	Tidak Musim				3.402.380.000
	- Ikan Tongkol	90.000	9.451	850.595.000	
2.	Musim Sedang				3.040.030.667
	- Ikan Tongkol	102.000	7.451	760.007.667	
3.	Musim Puncak				
	- Ikan Tongkol	120.000	6.784	814.126.667	3.256.506.667
	- Ikan Layang	19.980	5.118	102.252.090	409.008.360
<b>Total</b>					<b>10.107.925.693</b>

\*Keterangan:

- ✓ Ikan Tongkol 1 plastik (isi 4 ikan) size 8 → ½ kg
- ✓ Ikan Layang 1 plastik (isi 6 ikan) size 10

### Lampiran 7. Analisis Finansial Jangka Pendek

No.	Uraian Finansial Jangka Pendek	Packing Reyeng	Packing Plastik
1.	Modal Tetap	Rp.165.721.000	Rp.165.903.500
2.	Modal Lancar	Rp.7.494.160.000	Rp.7.726.669.360
2.	Modal Kerja	Rp.7.518.439.500	Rp.7.750.985.360
3.	Total Biaya (TC)	Rp.7.518.439.500	Rp.7.750.985.360
4.	Penerimaan (TR)	Rp.9.066.320.000	Rp.10.107.925.693
5.	RC Ratio	1,21	1,30
6.	Keuntungan	Rp.1.547.880.500	Rp.2.356.940.333
7.	Rentabilitas dalam 1 tahun	20,59%	30,41%

#### • Biaya Produksi

##### ➤ Packing Reyeng

$$\begin{aligned} \text{Biaya Total} &= \text{Total Biaya Tetap} + \text{Total Biaya Variabel} \\ &= \text{Rp } 239.379.500 + \text{Rp } 7.279.060.000 \\ &= \text{Rp } 7.518.439.500 \end{aligned}$$

##### ➤ Packing Plastik

$$\begin{aligned} \text{Biaya Total} &= \text{Total Biaya Tetap} + \text{Total Biaya Variabel} \\ &= \text{Rp } 239.416.000 + \text{Rp } 7.511.569.360 \\ &= \text{Rp } 7.750.985.360 \end{aligned}$$

#### • Produksi dan Penerimaan dalam 1 Tahun

##### ➤ Packing Reyeng

$$\begin{aligned} \text{Total Penerimaan (TR)} &= \text{Rp } 3.120.000.000 + \text{Rp } 2.720.000.000 + \text{Rp } 3.226.320.000 \\ &= \text{Rp } 9.066.320.000 \end{aligned}$$

##### ➤ Packing Plastik

$$\begin{aligned} \text{Total Penerimaan (TR)} &= \text{Rp } 3.402.380.000 + \text{Rp } 3.040.030.667 + \text{Rp } 3.665.515.027 \\ &= \text{Rp } 10.107.925.693 \end{aligned}$$

#### • Revenue Cost Ratio (RC Ratio)

##### ➤ Packing Reyeng

$$\text{Revenue Cost Ratio (RC Ratio)} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$(\text{RC Ratio}) = \frac{\text{Rp } 9.066.320.000,-}{\text{Rp } 7.518.439.500,-}$$

$$(\text{RC Ratio}) = 1,21$$

Nilai dari RC *Ratio* sebesar 1,21 jika nilai R/C *Ratio* > 1 maka usaha pengolahan ikan pindang dikatakan menguntungkan.

➤ **Packing Plastik**

$$\text{Revenue Cost Ratio (RC Ratio)} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$(\text{RC Ratio}) = \frac{\text{Rp } 10.107.925.693,-}{\text{Rp } 7.750.985.360,-}$$

$$(\text{RC Ratio}) = 1,30$$

Dengan adanya perencanaan pengembangan yang menggunakan teknik pengemasan, berupa kemasan plastik maka nilai dari RC *Ratio* menjadi sebesar 1,30 jika nilai RC *Ratio* > 1 maka usaha pengolahan ikan pindang dikatakan menguntungkan.

• **Keuntungan/ Laba**

➤ **Packing Reyeng**

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Total Biaya (TC)} \\ &= \text{Rp } 9.066.320.000 - \text{Rp } 7.518.439.500 \\ &= \text{Rp } 1.547.880.500 \end{aligned}$$

➤ **Packing Plastik**

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{Total Penerimaan (TR)} - \text{Total Biaya (TC)} \\ &= \text{Rp } 10.107.925.693 - \text{Rp } 7.750.985.360 \\ &= \text{Rp } 2.356.940.333 \end{aligned}$$

• **Rentabilitas**

➤ **Packing Reyeng**

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas} &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ \text{Rentabilitas} &= \frac{\text{Rp } 1.547.880.500,-}{\text{Rp } 7.518.439.500,-} \times 100\% \\ &= 20,59 \% \end{aligned}$$

Rentabilitas adalah kemampuan perusahaan dengan modal yang dipergunakan untuk menghasilkan keuntungan. Hasil dari Rentabilitas yaitu 20,59% dalam 1 tahun, artinya pada usaha dapat menghasilkan keuntungan sebesar 20,59% dari modal yang digunakan .

➤ **Packing Plastik**

$$\text{Rentabilitas} = \frac{L}{M} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas} &= \frac{\text{Rp } 2.356.940.333,-}{\text{Rp } 7.750.985.360,-} \times 100\% \\ &= 30,41\% \end{aligned}$$

Dengan adanya perencanaan pengembangan yang menggunakan teknik pengemasan, berupa kemasan plastik maka hasil dari Rentabilitas yaitu 30,41% dalam 1 tahun, artinya pada usaha pengolahan ikan pindang dapat menghasilkan keuntungan sebesar 30,41% dari modal yang digunakan.

• **Analisa Break Even Point (BEP)**

✓ Tidak musim ikan

$$FC = \text{Rp.}72.293.167$$

$$P = \text{Rp.}26.000$$

$$VC = \text{Rp.}2.414.880.000/120.000$$

$$= \text{Rp.}20.124 \text{ (V)}$$

$$S = \text{Rp.}3.120.000.000$$

✚ BEP Unit

$$\text{BEP} = \frac{FC}{P-V}$$

$$= \frac{\text{Rp.}72.293.167}{\text{Rp.}26.000 - \text{Rp.}20.124}$$

$$= \frac{\text{Rp.}72.293.167}{\text{Rp.}5.876}$$

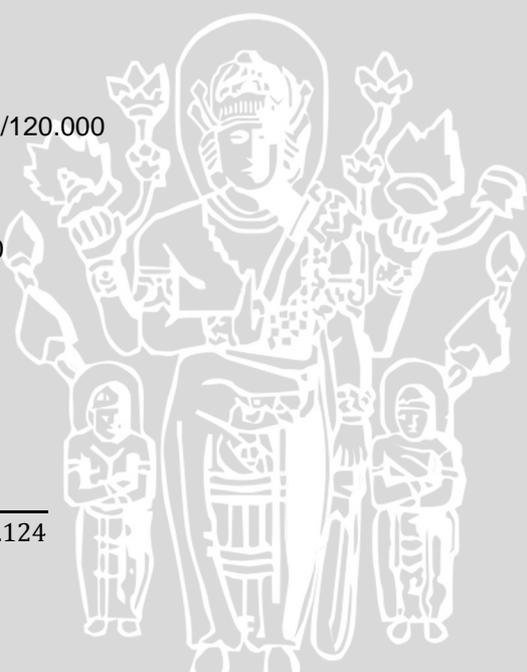
$$= 12.303 \text{ Unit}$$

✚ BEP Sales

$$\text{BEP} = \frac{FC}{1 - VC/s}$$

$$= \frac{\text{Rp.}72.293.167}{1 - \frac{\text{Rp.}2.414.880.000}{\text{Rp.}3.120.000.000}}$$

$$= \frac{\text{Rp.}72.293.167}{0,226}$$



= Rp 319.881.270

✓ Musim Sedang

FC = Rp.72.293.167

P = Rp.20.000

VC = Rp.2.236.380.000/136.000

= Rp.16.444 (V)

S = Rp.2.720.000.000

✚ BEP Unit

$$BEP = \frac{FC}{P-V}$$

$$= \frac{Rp.72.293.167}{Rp.20.000 - Rp.16.444}$$

$$= \frac{Rp.72.293.167}{Rp.3.556}$$

= 20.330 Unit

✚ BEP Sales

$$BEP = \frac{FC}{1 - VC/S}$$

$$= \frac{Rp.72.293.167}{1 - \frac{Rp.2.236.380.000}{Rp.2.720.000.000}}$$

$$= \frac{Rp.72.293.167}{0,178}$$

= Rp 406.141.388

✓ Musim Puncak

✚ BEP Sales Mix

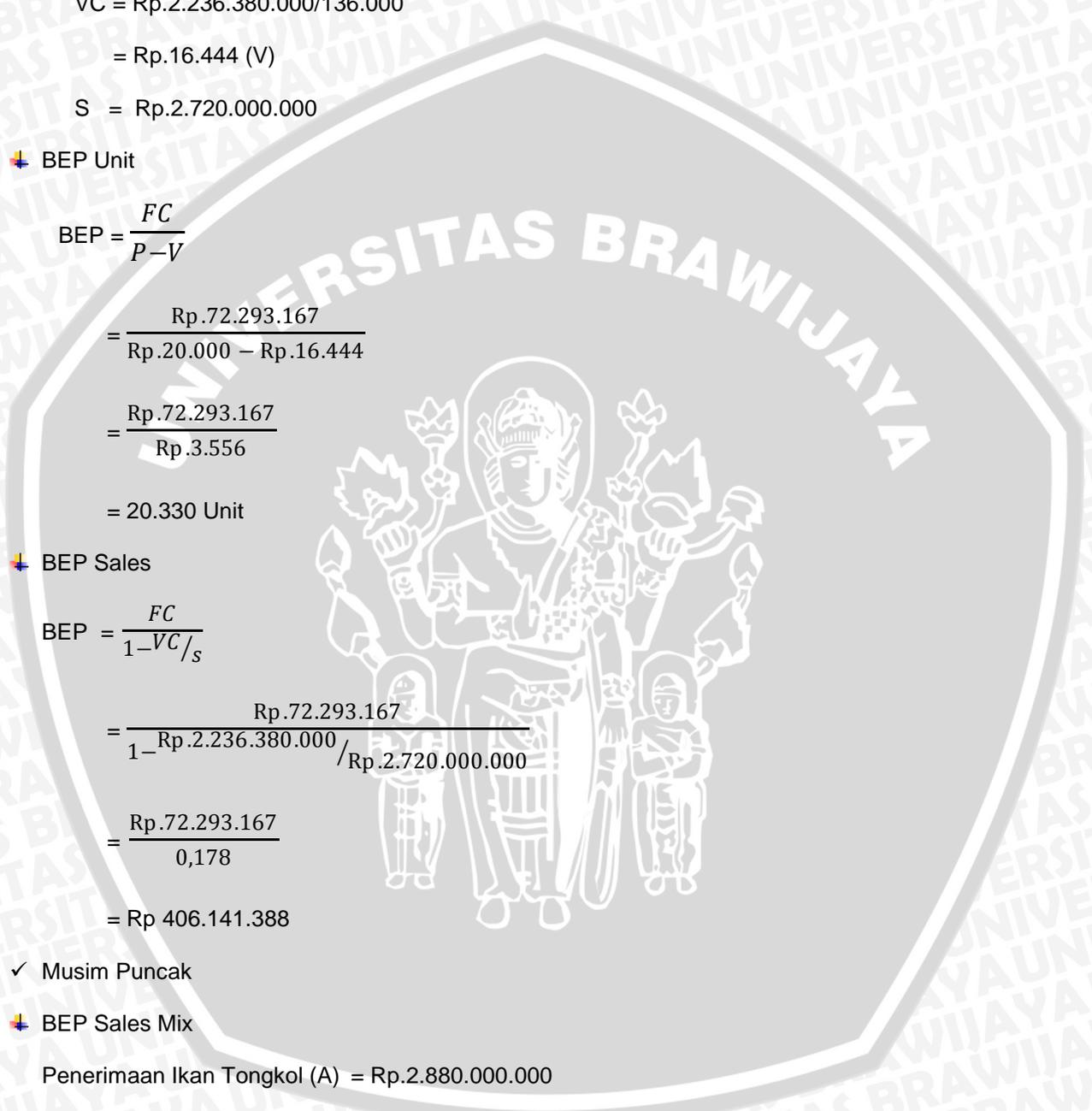
Penerimaan Ikan Tongkol (A) = Rp.2.880.000.000

Penerimaan Ikan Layang (B) = Rp.346.320.000

Penerimaan Total = Rp.3.226.320.000

Biaya Tetap Musim Puncak = Rp.94.793.167

Biaya Variabel Musim Puncak = Rp.2.627.800.000



Sales Mix (A : B) = Rp.2.880.000.000 : Rp.346.320.000

8,3 : 1

BEP Total

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= \frac{FC}{1 - VC/s} \\ &= \frac{\text{Rp.94.793.167}}{1 - \frac{\text{Rp.2.627.800.000}}{\text{Rp.3.226.320.000}}} \\ &= \frac{\text{Rp.94.793.167}}{1 - 0,8} \\ &= \frac{\text{Rp.94.793.167}}{0,2} = \text{Rp. 473.965.835} \end{aligned}$$

Sales Mix (A:B) = 8,3 : 1 = 9,3

✓ Ikan Tongkol

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{8,3}{9,3} \times \text{Rp. 473.965.835} \\ &= \text{Rp.423.000.289} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp.423.000.289}}{\text{Rp.18.000}} \\ &= 23.500 \text{ Unit} \end{aligned}$$

✓ Ikan Layang

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1}{9,3} \times \text{Rp. 473.965.835} \\ &= \text{Rp.50.965.546} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp.50.965.546}}{\text{Rp.13.000}} \\ &= 3.920 \text{ Unit} \end{aligned}$$

## Lampiran 8.Kenaikan Investasi (Re-invest)

No	Jenis Modal Tetap	Jumlah	Harga	Harga Total	Umur Teknis	Nilai Kenaikan	Re-Invetasi tahun ke										Sisa Umur	Nilai Sisa
							Unit	(Rp/Unit)	(Rp)	(Tahun)	1%	1	2	3	4	5		
1.	Sewa Tanah dan Bangunan	1	7.500.000	7.500.000	1	75.000	7.575.000	7.650.000	7.725.000	7.800.000	7.875.000	7.950.000	8.025.000	8.100.000	8.175.000	8.250.000	0	0
2.	Pick Up	1	144.000.000	144.000.000	10	1.440.000										158.400.000	9	129.600.000
3.	Kuali Rebus	2	3.000.000	6.000.000	10	60.000										6.600.000	9	5.400.000
4.	Frezer	1	5.000.000	5.000.000	10	50.000										5.500.000	9	4.500.000
5.	Drum	6	80.000	480.000	5	4.800					504.000					528.000	4	384.000
6.	Selang Air	20 M	18.000	360.000	2	3.600		367.200		374.400		381.600		388.800		396.000	1	180.000
7.	Gayung	1	5.000	5.000	1	50	5.050	5.100	5.150	5.200	5.250	5.300	5.350	5.400	5.450	5.500	0	0
8.	Timba	5	10.000	50.000	2	500		51.000		52.000		53.000		54.000		55.000	1	25.000
9.	Kalkulator	1	20.000	20.000	1	200	20.200	20.400	20.600	20.800	21.000	21.200	21.400	21.600	21.800	22.000	0	0
10.	Lampu	3	60.000	180.000	1	1.800	181.800	183.600	185.400	187.200	189.000	190.800	192.600	194.400	196.200	198.000	0	0
11.	Tempat Sampah	3	5.000	15.000	1	150	15.150	15.300	15.450	15.600	15.750	15.900	16.050	16.200	16.350	16.500	0	0
12.	Sapu Lidi	1	2.000	2.000	1	20	2.020	2.040	2.060	2.080	2.100	2.120	2.140	2.160	2.180	2.200	0	0
13.	Terpal	1	200.000	200.000	2	2.000		204.000		208.000		212.000		216.000		220.000	1	100.000
14.	Keranjang	15	15.000	225.000	2	2.250		229.500		234.000		238.500		243.000		247.500	1	112.500
15.	Bandang	4	30.000	120.000	3	1.200			123.600			127.200			130.800		2	80.000
16.	Pompa Air	2	350.000	700.000	5	7.000					735.000					770.000	4	560.000
17.	Betek	1 stel	400.000	400.000	2	4.000		408.000		416.000		424.000		432.000		440.000	1	200.000
18.	Pisau	2	7.000	14.000	1	140	14.140	14.280	14.420	14.560	14.700	14.840	14.980	15.120	15.260	15.400	0	0
19.	Cool Box	10	45.000	450.000	5	4.500					472.500					495.000	4	360.000
<b>TOTAL</b>							7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100		141.501.500

Lampiran 9. Analisa Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang Keadaan Normal

NORMAL												
NO	URAIAN	TAHUN KE										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0,18	Df (18%)	1,00	0,85	0,72	0,61	0,52	0,44	0,37	0,31	0,27	0,23	0,19
i	Inflow (Benefit)											
	Hasil Penjualan		9.066.320.000	9.781.274.885	10.552.609.920	11.384.771.151	12.282.555.229	13.251.137.063	14.296.099.647	15.423.466.238	16.639.735.080	17.951.916.855
	Penyusutan		16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500
	Gross Benefit(A)		9.083.039.500	9.797.994.385	10.569.329.420	11.401.490.651	12.299.274.729	13.267.856.563	14.312.819.147	15.440.185.738	16.656.454.580	17.968.636.355
	PVGB		7.697.491.102	7.036.767.010	6.432.820.188	5.880.762.038	5.376.126.337	4.914.832.528	4.493.152.226	4.107.678.661	3.755.298.806	3.433.167.926
	Jumlah PVGB											53.128.096.823
ii	Outflow(Cost)											
	Investasi Awal	165.721.000										
	Penambahan Investasi		7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100
	Biaya Operasional		7.518.439.500	8.111.331.108	8.750.977.161	9.441.064.634	10.185.571.256	10.988.788.430	11.855.345.971	12.790.238.795	13.798.855.709	14.887.010.472
	Gross Cost (B)	165.721.000	7.526.252.860	8.120.481.528	8.759.068.841	9.450.394.474	10.195.405.556	10.998.424.890	11.863.623.491	12.799.927.475	13.807.418.749	15.069.171.572
	PVGC	165.721.000	6.378.180.390	5.832.003.396	5.331.039.712	4.874.408.336	4.456.505.732	4.074.163.460	3.724.288.398	3.405.269.201	3.112.966.381	2.879.183.233
	Jumlah PVGC											44.233.729.240
	Net Benefit (A-B)	-165.721.000	1.556.786.640	1.677.512.856	1.810.260.579	1.951.096.176	2.103.869.172	2.269.431.674	2.449.195.656	2.640.258.263	2.849.035.831	2.899.464.783
	PVNB	-165.721.000	1.319.310.712	1.204.763.614	1.101.780.476	1.006.353.702	919.620.605	840.669.068	768.863.828	702.409.460	642.332.424	553.984.693
iii	NPV	8.894.367.582	> 0 (layak)									
iv	Net B/C	54,67	> 1 (layak)									
v	IRR	947%	> 18% suku bunga deposito (layak)									
vi	PP	0,13	lama waktu pengembalian Investasi									

Lampiran 10. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 20,23%

Biaya Naik		20,23%	Dari	7.518.439.500	Menjadi	9.039.419.811						
NO	URAIAN	TAHUN KE										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0,18	Df (18%)	1,00	0,85	0,72	0,61	0,52	0,44	0,37	0,31	0,27	0,23	0,19
i	Inflow (Benefit)											
	Hasil Penjualan		9.066.320.000	9.781.274.885	10.552.609.920	11.384.771.151	12.282.555.229	13.251.137.063	14.296.099.647	15.423.466.238	16.639.735.080	17.951.916.855
	Penyusutan		16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500
	Gross Benefit(A)		9.083.039.500	9.797.994.385	10.569.329.420	11.401.490.651	12.299.274.729	13.267.856.563	14.312.819.147	15.440.185.738	16.656.454.580	17.968.636.355
	PVGB		7.697.491.102	7.036.767.010	6.432.820.188	5.880.762.038	5.376.126.337	4.914.832.528	4.493.152.226	4.107.678.661	3.755.298.806	3.433.167.926
	Jumlah PVGB											53.128.096.823
ii	Outflow(Cost)											
	Investasi Awal	165.721.000										
	Penambahan Investasi		7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100
	Biaya Operasional		9.039.419.811	9.752.253.391	10.521.299.840	11.350.992.010	12.246.112.322	13.211.820.329	14.253.682.461	15.377.704.103	16.590.364.219	17.898.652.691
	Gross Cost (B)	165.721.000	9.047.233.171	9.761.403.811	10.529.391.520	11.360.321.850	12.255.946.622	13.221.456.789	14.261.959.981	15.387.392.783	16.598.927.259	18.080.813.791
	PVGC	165.721.000	7.667.146.755	7.010.488.230	6.408.512.750	5.859.527.628	5.357.187.222	4.897.644.589	4.477.186.260	4.093.633.721	3.742.328.922	3.454.601.048
	Jumlah PVGC											53.133.978.125
	Net Benefit (A-B)	-165.721.000	35.806.329	36.590.573	39.937.900	41.168.801	43.328.107	46.399.774	50.859.166	52.792.955	57.527.321	-112.177.436
	PVNB	-165.721.000	30.344.347	26.278.780	24.307.439	21.234.409	18.939.115	17.187.940	15.965.965	14.044.941	12.969.884	-21.433.122
iii	NPV	-5.881.302	> 0 (layak)									
iv	Net B/C	0,96	> 1 (layak)									
v	IRR	17%	> 18% suku bunga deposito (layak)									
vi	PP	5,46	lama waktu pengembalian Investasi									

Lampiran 11. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Benefit Turun 16,77%

Benefit Turun		16,77%		Dari		9.066.320.000		Menjadi		7.545.898.136		
NO	URAIAN	TAHUN KE										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0,18	Df (18%)	1,00	0,85	0,72	0,61	0,52	0,44	0,37	0,31	0,27	0,23	0,19
i	Inflow (Benefit)											
	Hasil Penjualan		7.545.898.136	8.140.955.087	8.782.937.236	9.475.545.029	10.222.770.717	11.028.921.378	11.898.643.736	12.836.950.950	13.849.251.507	14.941.380.399
	Penyusutan		16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500
	Gross Benefit(A)		7.562.617.636	8.157.674.587	8.799.656.736	9.492.264.529	10.239.490.217	11.045.640.878	11.915.363.236	12.853.670.450	13.865.971.007	14.958.099.899
	PVGB		6.408.997.997	5.858.714.871	5.355.742.759	4.896.004.444	4.475.775.543	4.091.653.752	3.740.530.800	3.419.566.884	3.126.167.343	2.857.961.383
	Jumlah PVGB											44.231.115.775
ii	Outflow(Cost)											
	Investasi Awal	165.721.000										
	Penambahan Investasi		7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100
	Biaya Operasional		7.518.439.500	8.111.331.108	8.750.977.161	9.441.064.634	10.185.571.256	10.988.788.430	11.855.345.971	12.790.238.795	13.798.855.709	14.887.010.472
	Gross Cost (B)	165.721.000	7.526.252.860	8.120.481.528	8.759.068.841	9.450.394.474	10.195.405.556	10.998.424.890	11.863.623.491	12.799.927.475	13.807.418.749	15.069.171.572
	PVGC	165.721.000	6.378.180.390	5.832.003.396	5.331.039.712	4.874.408.336	4.456.505.732	4.074.163.460	3.724.288.398	3.405.269.201	3.112.966.381	2.879.183.233
	Jumlah PVGC											44.233.729.240
	Net Benefit (A-B)	-165.721.000	36.364.776	37.193.058	40.587.896	41.870.054	44.084.661	47.215.988	51.739.745	53.742.975	58.552.258	-111.071.674
	PVNB	-165.721.000	30.817.607	26.711.475	24.703.046	21.596.108	19.269.811	17.490.291	16.242.401	14.297.682	13.200.962	-21.221.850
iii	NPV	-2.613.465	> 0 (layak)									
iv	Net B/C	0,98	> 1 (layak)									
v	IRR	17%	> 18% suku bunga deposito (layak)									
vi	PP	5,38	lama waktu pengembalian Investasi									

Lampiran 12. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 10,12% dan Benefit Turun 8,40%

		Biaya Naik	10,12%	Dari	7.518.439.500	Menjadi	8.279.305.577					
		Benefit Turun	8,40%	Dari	9.066.320.000	Menjadi	8.304.749.120					
NO	URAIAN	TAHUN KE										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0,18	Df (18%)	1,00	0,85	0,72	0,61	0,52	0,44	0,37	0,31	0,27	0,23	0,19
i	Inflow (Benefit)											
	Hasil Penjualan		8.304.749.120	8.959.647.794	9.666.190.687	10.428.450.374	11.250.820.590	12.138.041.550	13.095.227.277	14.127.895.074	15.241.997.333	16.443.955.840
	Penyusutan		16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500
	Gross Benefit(A)		8.321.468.620	8.976.367.294	9.682.910.187	10.445.169.874	11.267.540.090	12.154.761.050	13.111.946.777	14.144.614.574	15.258.716.833	16.460.675.340
	PVGB		7.052.092.051	6.446.687.227	5.893.318.077	5.387.502.420	4.925.145.617	4.502.506.844	4.116.168.327	3.763.007.288	3.440.170.345	3.145.050.159
	Jumlah PVGB											48.671.648.355
ii	Outflow(Cost)											
	Investasi Awal	165.721.000										
	Penambahan Investasi		7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100
	Biaya Operasional		8.279.305.577	8.932.197.816	9.636.576.049	10.396.500.375	11.216.351.068	12.100.853.819	13.055.106.983	14.084.610.961	15.195.299.907	16.393.575.932
	Gross Cost (B)	165.721.000	8.287.118.937	8.941.348.236	9.644.667.729	10.405.830.215	11.226.185.368	12.110.490.279	13.063.384.503	14.094.299.641	15.203.862.947	16.575.737.032
	PVGC	165.721.000	7.022.982.150	6.421.537.084	5.870.042.537	5.367.211.462	4.907.069.087	4.486.107.554	4.100.923.414	3.749.621.596	3.427.803.203	3.167.034.360
	Jumlah PVGC											48.686.053.447
	Net Benefit (A-B)	-165.721.000	34.349.683	35.019.058	38.242.457	39.339.658	41.354.722	44.270.771	48.562.274	50.314.933	54.853.886	-115.061.693
	PVNB	-165.721.000	29.109.901	25.150.142	23.275.540	20.290.958	18.076.530	16.399.290	15.244.913	13.385.692	12.367.142	-21.984.201
iii	NPV	-14.405.092	> 0 (layak)									
iv	Net B/C	0,91	> 1 (layak)									
v	IRR	15%	> 18% suku bunga deposito (layak)									
vi	PP	5,69	lama waktu pengembalian Investasi									

Lampiran 13. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengolahan Ikan Pindang dalam Keadaan Biaya Naik 6,85% dan Benefit Turun 11,09%

Biaya Naik		6,85%	Dari	7.518.439.500	Menjadi	8.033.452.606						
Benefit Turun		11,09%	Dari	9.066.320.000	Menjadi	8.060.865.112						
NO	URAIAN	TAHUN KE										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
0,18	Df (18%)	1,00	0,85	0,72	0,61	0,52	0,44	0,37	0,31	0,27	0,23	0,19
i	Inflow (Benefit)											
	Hasil Penjualan		8.060.865.112	8.696.531.500	9.382.325.480	10.122.200.030	10.920.419.854	11.781.585.963	12.710.662.196	13.713.003.832	14.794.388.460	15.961.049.276
	Penyusutan		16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500	16.719.500
	Gross Benefit(A)		8.077.584.612	8.713.251.000	9.399.044.980	10.138.919.530	10.937.139.354	11.798.305.463	12.727.381.696	13.729.723.332	14.811.107.960	15.977.768.776
	PVGB		6.845.410.688	6.257.721.201	5.720.548.948	5.229.541.900	4.780.724.411	4.370.464.452	3.995.443.722	3.652.630.384	3.339.254.207	3.052.783.874
	Jumlah PVGB											47.244.523.786
ii	Outflow(Cost)											
	Investasi Awal	165.721.000										
	Penambahan Investasi		7.813.360	9.150.420	8.091.680	9.329.840	9.834.300	9.636.460	8.277.520	9.688.680	8.563.040	182.161.100
	Biaya Operasional		8.033.452.606	8.666.957.289	9.350.419.096	10.087.777.562	10.883.282.887	11.741.520.437	12.667.437.170	13.666.370.152	14.744.077.325	15.906.770.690
	Gross Cost (B)	165.721.000	8.041.265.966	8.676.107.709	9.358.510.776	10.097.107.402	10.893.117.187	11.751.156.897	12.675.714.690	13.676.058.832	14.752.640.365	16.088.931.790
	PVGC	165.721.000	6.814.632.174	6.231.045.468	5.695.878.581	5.207.975.669	4.761.481.916	4.352.999.137	3.979.224.155	3.638.353.579	3.326.072.333	3.074.023.176
	Jumlah PVGC											47.247.407.187
	Net Benefit (A-B)	-165.721.000	36.318.646	37.143.291	40.534.204	41.812.128	44.022.166	47.148.566	51.667.006	53.664.500	58.467.594	-111.163.014
	PVNB	-165.721.000	30.778.514	26.675.733	24.670.368	21.566.230	19.242.495	17.465.316	16.219.567	14.276.805	13.181.874	-21.239.302
iii	NPV	-2.883.401	> 0 (layak)									
iv	Net B/C	0,98	> 1 (layak)									
v	IRR	17%	> 18% suku bunga deposito (layak)									
vi	PP	5,38	lama waktu pengembalian Investasi									