

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Aspek Teknis

#### 5.1.1 Sarana dan Prasarana Serta 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 untuk memanfaatkan 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, prasarana, dan faktor produksi yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan bandeng presto “Siti Sampurno” adalah sebagai berikut:

#### a. Sarana

Sarana yang digunakan dalam proses pembuatan ikan bandeng presto mulai dari persiapan bahan baku sampai menjadi ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9. Sarana yang digunakan pada proses produksi**

No.	Jenis	Fungsi dan kondisi	Gambar
1.	Pisau	<p>Fungsi: untuk membersihkan ikan bandeng dan membersihkan atau mengupas bumbu-yang akan digunaka.</p> <p>Kondisi: untuk pisau yang digunakan adalah pisau yang tajam dan kondisi pisau masih bagus.</p>	
2.	Wastafel	<p>Fungsi: Tempat untuk pencucian ikan yang akan dibersihkan.</p> <p>Kondisi: Wastafel yang digunakan kurang besar, karena untuk pencucian ikan sebanyak itu relative kurang</p>	
3.	Timba atau ember	<p>Fungsi: Tempat untuk menaruh bahan baku yang sudah jadi maupun yang belum jadi</p> <p>Kondisi: Kondisi ember yang digunakan masih keadaan bagus dan layak untuk digunakan.</p>	
4.	Blender	<p>Fungsi: Untuk menggiling bumbu</p> <p>Kondisi: Blender yang digunakan kurang baik, karena blender kurang bersih dan keadaan blender kurang memadai untuk digunakan</p>	

Tabel. 5-8 (lanjutan)

No.	Jenis	Fungsi dan kondisi	Gambar
5.	Panci	<p>Fungsi: Tempat bumbu presto dan untuk membumbui ikan bandeng yang akan di presto yang sudah dibersihkan</p> <p>Kondisi: Kondisi panci yang digunakan dapat dikatakan cukup baik, karena panci masih layak digunakan</p>	
6.	Kompur Gas	<p>Fungsi: Sebagai sumber energy yang menghasilkan panas untuk proses memasak</p> <p>Kondisi: Kompur gas yang digunakan kurang baik, karena kompor gas keadaannya sudah kelihatan karatan sedikit.</p>	
7.	Alat presto	<p>Fungsi: Alat untuk memresto ikan bandeng</p> <p>Kondisi: Kondisi alat presto ini masih bagus dan sangat layak untuk digunakan.</p>	
8.	Nampan	<p>Fungsi: Untuk tempat bumbu yang telah di presto yang akan di goreng</p> <p>Kondisi: Nampan yang digunakan baik untuk digunakan.</p>	

Tabel 9-12 (lanjutan)

No.	Jenis	Fungsi dan kondisi	Gambar
9.	Wajan	<p>Fungsi: Untuk menggoreng ikan bandeng yang telah dipresto</p> <p>Kondisi: Wajan yang digunakan kurang baik, karena wajan yang digunakan sudah sangat hitam.</p>	
10.	Sutil	<p>Fungsi: Untuk menggoreng ikan bandeng yang telah di presto</p> <p>Kondisi: Sutil yang digunakan juga sangat kurang baik, karena sudah menghitam</p>	
11.	Penyaringan/ Serok	<p>Fungsi: Alat untuk meniriskan atau menyaring minyak</p> <p>Kondisi: Kondisi penyaringan cukup baik</p>	
12.	Alat vakum	<p>Fungsi: Alat pengepres jika menggunakan kemasan plastik</p> <p>Kondisi: Alat vakum dalam kondisi bai, karena alat ini jarang digunakan.</p>	

Tabel 13-15 (lanjutan)

No.	Jenis	Fungsi dan kondisi	Gambar
13.	Alat Pengepak / Siller	<p>Fungsi: Alat untuk menjepret kemasan (jika menggunakan kemasan plastik)</p> <p>Kondisi: Alat pengepak dapat dikatakan cukup baik karena alat ini masih layak untuk digunakan.</p>	
14.	Kotak kemasan	<p>Fungsi: Untuk tempat ikan bandeng yang telah di presto atau sudah jadi</p> <p>Kondisi: Kotak kemasan yang digunakan sangat baik dan bagus, karena kotak kemasan yang digunakan adalah kotak kemasan yang baru dibeli sehingga dapat digunakan dengan baik</p>	
15.	Frezeer	<p>Fungsi: Untuk menyimpan bahan baku agar tidak busuk</p> <p>Kondisi: Kondisi frezeer yang digunakan sangat baik, karena keadaan freezer sangat bagus dan baru didapat oleh bantuan pemerintah</p>	

**b. Prasarana****✓ Jaringan telekomunikasi**

Jaringan telekomunikasi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilannya suatu usaha yang akan dipasarkan kepada konsumen dengan menggunakan alat komunikasi berupa *Hanphone* (SMS) dan media social lain nya. Dengan adanya jaringan telekomunikasi konsumen dan produsen tidak perlu datang langsung, baik sipenjual ataupun sipembeli, karena dapat dipesan langsung melalui via *Hanphone* , dengan cara ini produsen dan konsumen dapat mempermudah proses transaksi baik transaksi kebutuhan bahan baku maupun konsumen yang ingin membeli ikan bandeng presto itu sendiri.

Jaringan telekomunikasi adalah jaringan yang dapat memperlancar dalam usaha maupun bisnis faktor utama dalam pemasaran dengan menggunakan social media adalah hal yang sangat menunjang promosi, dengan menggunakan adanya media-media komunikasi tersebut jangkauan pemasaran usaha ini dalam memperkenalkan produk-produknya bisa lebih luas dan mudah baik dengan konsumen maupun produsen. Misalnya ketika pembeli tidak dapat datang kerumah kemudian sipenjual siap mengantarkan pesanan kepada sipembeli.

**✓ Infrastruktur transportasi**

Infrastruktur transportasi yang digunakan adalah prasarana transportasi secara bersamaan misalnya jalan raya dan jembatan, dengan adanya prasarana seperti infrastruktur transportasi ini dapat memenuhi kebutuhan usaha yang akan dijalankan karena infrastruktur transportasi adalah salah satu faktor penunjang usaha pengolahan ikan bandeng presto. Contoh ketika kita ingin membuka usaha tetapi infrastruktur transportasi atau jalan rayanya rusak, tentu saja usaha ini kurang lancar karena dipengaruhi oleh keterbatasan infrastruktu transportasi.

### c. Faktor produksi

Kegiatan produksi adalah usaha manusia untuk menghasilkan atau mengubah barang atau jasa yang bernilai ekonomi tinggi. Produksi juga dapat diartikan sebagai kegiatan manusia yang menghasilkan atau menambah kegunaan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia. Kegiatan produksi tidak dilaksanakan tanpa ada faktor-faktor produksi. Faktor produksi tersebut dapat berupa faktor alam, tenaga kerja, modal dan kewirausahaan (Plengdut, 2015).

Berdasarkan fakta dilapang Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto faktor produksi yang digunakan antara lain:

#### ✓ Bahan baku

Menurut Mulyadi (1986), bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian integral produk jadi. Bahan baku yang akan diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, pembelian import atau dari pengolahan sendiri. Bahan baku yang digunakan adalah ikan bandeng.

Bahan baku yang digunakan adalah ikan bandeng segar yang didapatkan atau diperoleh dari Pasar Gadang. Ikan bandeng adalah bahan baku yang sangat penting dalam pengolahan ikan bandeng presto. Sistem pembelian dilakukan dengan pembayaran secara tunai kepada pedagang yang berjualan di Pasar Gadang. Ikan bandeng yang didapat adalah ikan bandeng yang segar, sebelum kepasar sipemilik usaha pengolahan ikan bandeng presto sudah memesan nya terlebih dahulu, kadang sipenjual ikan telah menawarkan ikan nya terlebih dahulu. Kemudian untuk ukuran yang dibeli sesuai dengan permintaan akan tetapi ketika tidak ada pesanan sipemilik usaha membeli ikan yang ukurannya kecil.

Bahan baku yang didapat adalah ikan bandeng yang berkualitas tinggi, karena ikannya baru dan segar, sehingga sipemilik usaha ikan bandeng presto

berlangganan untuk membeli ikan kepada sipenjual tersebut. Untuk satu kali produksi dibutuhkan 30kg ikan dalam seminggu jika tidak ada pesanan (30Kg produksi normal) dan dalam 1bulan produksi sebanyak 120Kg ikan dengan jumlah 2Kg ikan sebanyak 15 ekor ikan yang berukuran kecil dengan harga perKg nya Rp.23.000.



**Gambar 3. Bahan baku yang digunakan ikan bandeng**

✓ Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah salah satu faktor penunjang dalam proses pengolahan ikan bandeng presto. Bahan tambahan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto bahan tambahan yang digunakan adalah diantaranya sebagai berikut: bawang putih, kunyit, jahe, jeruk purut, dan garam. Bahan tambahan yang digunakan untuk pengolahan ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Bahan Baku Tambahan

No.	Nama	Kegunaan	Gambar
1.	Kunyit	Bahan tambahan agar tekstur lebih baik dan menarik	
2.	Jahe	Bahan tambahan supaya rasa enak	
3.	Daun jeruk purut	Agar aroma harum dan tidak bau	
4.	Garam	Agar rasa ikan bandeng presto lebih terasa	
5.	Bawang putih	Supaya bumbu yang dicampurkan terasa	
6.	Tepung dan telur	Untuk melumuri ikan bandeng yang telah di presto ketika akan di goreng	

Tabel 7-8 (lanjutan)

No.	Nama	Kegunaan	Gambar
7.	Penyedap rasa	Agar memberikan rasa yang enak	
8.	Minyak goreng	Untuk menggoreng ikan bandeng yang telah di presto	

### 5.1.2 Proses Pengolahan Ikan Bandeng Presto

Proses pengolahan ikan bandeng presto dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu pencucian atau pembersihan ikan bandeng, dilumuri bumbu, dan di rebus atau dipresto, kemudian ditiriskan selama 1 jam, lalu dilumuri bumbu dengan menggunakan tepung dan telur, setelah itu baru digoreng dan dikemas.



Gambar 4. Diagram alir proses pengolahan ikan bandeng presto

## 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 bandeng presto meliputi: penetapan harga, margin pemasaran, daerah pemasaran dan saluran pemasaran.

### a. 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 harga dipasaran perhitungan total biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan usaha ikan bandeng presto dan keuntungan yang diinginkan. Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi ikan bandeng presto perbungkus Rp 8.000 dan keuntungan yang didapatkan Rp 34.825.000

### b. Margin pemasaran

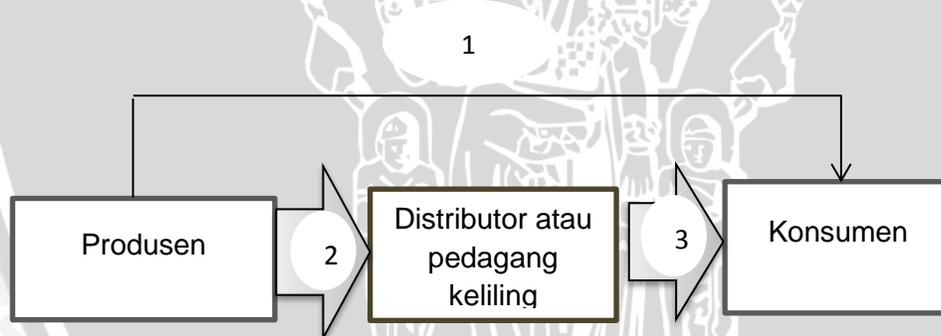
Menurut Riana dan Baladina (2005), margin pemasaran didefinisikan sebagai selisih harga di tingkat produsen dengan di tingkat konsumen. Margin pemasaran berbeda dengan biaya pemasaran meskipun ada kemungkinan besarnya margin pemasaran sama dengan biaya pemasaran. Terkadang margin pemasaran lebih kecil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

Usaha pengolahan ikan bandeng presto dalam pemasarannya kepada pedagang atau distributor sebesar Rp.7.500 Sedangkan apabila dijual langsung ke konsumen tanpa melalui perantara/distribusi sebesar Rp 8.000 perbungkusnya.

**c. 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 bandeng presto adalah menggunakan jasa pedagang keliling dan secara langsung. Selain itu penjualan ikan bandeng presto di dagangkan atau dijual/di pameran di pasar. Saluran pemasaran ikan bandeng presto dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



**Gambar 5. Saluran pemasaran**

**d. Daerah pemasaran**

Daerah pemasaran pengolahan ikan bandeng presto hanya di daerah Malang saja, akan tetapi pemasaran ikan bandeng presto dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Malang. Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto sangat kurang meluas untuk luar daerah Malang, jadi usaha pengolahan ikan bandeng presto

hanya dominan di daerah Malang saja dan masyarakat Malang sudah mengenal jenis pengolahan ikan bandeng presto.

#### e. Strategi pemasaran

Strategi pemasaran adalah untuk mengetahui dukungan apa saja yang diperlukan agar pelanggan potensial mau membeli produk yang ditawarkan terutama pada kondisi persaingan yang sangat ketat seperti saat ini (Rangkuti, 2008). Ditambahkan dalam Kasmir dan Jakfar (2003), agar investasi atau bisnis yang akan dijalankan dapat berhasil dengan baik, maka sebelumnya perlu melakukan strategi bersaing tepat. Unsur strategi persaingan tersebut adalah menentukan segmentasi pasar (*segmentation*), menetapkan pasar sasaran (*targeting*), dan menentukan posisi pasar (*positioning*) atau sering disebut STP.

Pada usaha pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) presto sasaran yang paling utama adalah ibu-ibu dikawasan perumahan di Malang. Kemudian posisi pasar pada usaha pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) presto adalah di Pasar Rampal dan agen berkeliling di kawasan Malang, untuk segmentasi pasar dalam mengatasi persaingan pengusaha memperkuat rasa yang enak dan menggunakan sambal.

### 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).

Aspek manajemen merupakan aspek yang cukup penting dianalisis untuk kelayakan suatu usaha, karena walaupun suatu usaha telah dinyatakan layak untuk

dijalankan, tanpa didukung dengan manajemen yang baik, usaha tersebut memiliki kemungkinan akan mengalami kegagalan. Manajemen ialah sistem untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi pembangunan proyek yang harus dapat menyusun rencana pelaksanaan proyek dengan mengoordinasikan berbagai aktivitas atau kegiatan proyek dan penggunaan sumber daya agar secara fisik proyek dapat diselesaikan tepat waktu. Berkaitan dengan masalah SDM maupun rencana perusahaan, secara keseluruhan harus disusun sesuai dengan tujuan perusahaan yang memenuhi tahapan proses manajemen yang tergambar dari fungsi-fungsi manajemen (Kasmir dan Jakfar, 2012).

**a. Perencanaan (Planning)**

Perencanaan merupakan fungsi terpenting diantara fungsi-fungsi manajemen yang ada. Perencanaan juga menentukan 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 misalnya pembelian bahan baku utama dan bahan tambahan untuk produksi baik yang akan di produksi maupun produksi yang akan mendatang. Perencanaan pada usaha pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) presto ini meliputi: persiapan bahan baku (ikan bandeng), bahan tambahan seperti: jahe, jeruk purut, garam, bawang putih, telur, dan tepung.

Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto perencanaan meliputi: aspek teknis, aspek, manajemen, dan aspek finansil. Adapun perencanaan pada aspek

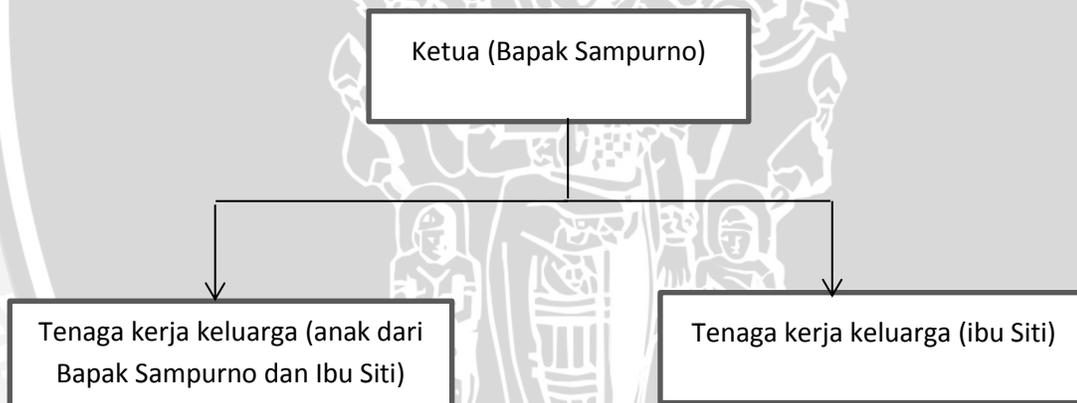
teknis adalah alat pemrestoan dan alat lain nya mudah didapatkan, aspek manajemen pada usaha pengolahan ikan bandeng presto tidak adanya struktur organisasi, akan tetapi untuk pembagian tugas dalam usaha ini cukup baik yaitu: Bapak Sampurno sebagai kepala keluarga dirumahnya (pemilik usaha) bertugas sebagai mencari bahan baku (ikan bandeng) sedangkan istri dari Bapak Sampurno sebagai karyawan nya bertugas untuk mengolah ikan bandeng presto, dan anak nya bagian untuk pemasaran. Usaha pengolahan ikan bandeng presto pada aspek finansil didapatkan keuntungan yang cukup besar, adapun keuntungan yang didapat adalah sebesar Rp 34.825.000 dan aspek jangka panjang dalam pengembalian modal pada PP didapatkan hasil 0,14 bulan untuk pengembalian modal pada usaha pengolahan ikan bandeng presto tersebut.

#### **b. 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 Bateman dan Snell (2007), pengorganisasian merupakan kegiatan mengumpulkan dan mengoordinasikan manusia, keuangan, hal-hal fisik, hal yang bersifat informasi, dan sumber daya lainnya yang diperlukan untuk mencapai tujuan organisasi. Pengorganisasian meliputi penarikan orang-orang ke dalam perusahaan, penentuan tanggung jawab pekerjaan, pengelompokkan pekerjaan-pekerjaan ke dalam unit kerja, penyusunan dan pengalokasian sumber-sumber daya, dan menciptakan kondisi-kondisi yang memungkinkan orang-orang dan hal lain untuk bekerja sama dalam mencapai kesuksesan maksimum.

Pengorganisasian pada usaha pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) presto untuk struktur pengorganisasiannya belum dapat dikatakan baik, karena struktur pengorganisasiannya belum terarah sehingga untuk bagian-bagian dan tugas masing-masing tidak jelas. Untuk tugas dan wewenang masing-masing anggota keluarganya adalah kepala keluarga Bapak Sampurno bertugas untuk membeli ikan di Pasar Gadang dan membersihkan ikan, sementara Ibu Siti adalah istri dari Bapak Sampurnoyang bertugas untuk mempersiapkan bumbu-bumbu yang akan digunakan untuk dipresto dan menggoreng ikan bandeng presto, kemudian untuk anaknya bertugas untuk mengatur proses pemasaran. Adapun struktur organisasi yang dapat digambarkan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto adalah sebagai berikut:



**Gambar 6. Struktur organisasi**

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

1. Ketua (Bapak Sampurno), bertugas untuk membersihkan, mencuci ikan dan membeli ikan.
2. Tenaga kerja 1 keluarga (Ibu Siti), bertugas untuk membuat bumbu, memresto dan menggoreng ikan bandeng yang telah dipresto.

3. Tenaga kerja 2 (anak dari Bapak dan ibu Sampurno), bertugas untuk menjualkan dan memasarkan pengolahan ikan bandeng presto.

**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, 2003).

Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto pergerakan yang dilakukan pada Bapak Sampurno yaitu memerintahkan karyawan (Istri dan anaknya) untuk bekerja lebih cepat baik dalam pencarian bahan tambahan maupun proses pengolahan misalnya: penggilingan bumbu dan pemasarannya. Kemudian untuk proses produksinya Bapak Sampurno memberikan motivasi sebagai kekuatan agar usaha yang dimilikinya lancar.

**d. Pengawasan (*Controlling*)**

Pengawasan merupakan fungsi manajemen yang tugasnya mengawasi, mengevaluasi, dan memantau apakah pelaksanaan yang dilakukan sudah sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Mekanisme yang dilakukan ialah membandingkan hasil yang telah dicapai dengan rencana atau target hasil yang ditetapkan. Jika hasil tidak sama dengan target, maka akan terjadi penyimpangan baik penyimpangan yang merugikan maupun menguntungkan (Wiyono, 2006).

Pengawasan yang dilakukan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto adalah melihat hasil dari pengolahan ikan bandeng presto dengan tingkat tekstur

dan rasa serta aroma yang telah diolah. Kemudian pengawasan hanya dilakukan oleh karyawan yaitu pemilik nya sendiri (Ibu.Siti).

Penerimaan yang diperoleh pada usaha ikan bandeng presto dari hasil pemasaran tiap bulannya sebesar Rp 86.400.000 upaya untuk meningkatkan penerimaan yaitu dengan cara meningkatkan nilai BEP, sementara besar dari nilai BEP yang diperoleh sebanyak Rp 12.976.836 dan 1622 unit ikan.

#### **5.4 Aspek Finansiiil**

Aspek finansiiil pada strategi pengembangan usaha ikan bandeng presto ini 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.

##### **5.4.1 Analisis Jangka Pendek**

###### **5.4.1.1 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 11.715.000 Untuk tabel rincian modal tetap dapat dilihat pada lampiran 2.

Sedangkan modal kerja yaitu modal yang digunakan untuk membelanjakan operasional sehari-hari. Total modal kerja yang digunakan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto adalah sebesar Rp 47.255.000 untuk tabel kerja dapat dilihat pada lampiran 3.

#### **5.4.1.2 Biaya produksi**

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

##### **a. Biaya tetap**

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Biaya tetap pada usaha pengolahan ikan bandeng presto sebesar Rp 6.918.500 untuk tabel rincian biaya tetap dapat dilihat pada lampiran 4.

##### **b. 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 ikan bandeng presto sebesar Rp 40.336.500 untuk tabel rincian biaya variabel dapat dilihat pada lampiran 4.

#### **5.4.1.3 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 bandeng presto per tahun sebesar Rp 86.400.000 untuk rincian tabel penerimaan dapat dilihat pada lampiran 6.

a. **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 bandeng presto adalah sebesar Rp 86.400.000 per tahun dan biaya total sebesar Rp 47.255.000 sehingga diperoleh R/C Ratio sebesar 1,828.

b. **Keuntungan/ tahun**

Keuntungan usaha adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, baik biaya tetap maupun tidak tetap. Besarnya nilai keuntungan sangat menentukan keberlangsungan usaha, sehingga dapat menutup jumlah modal yang dikeluarkan dalam proses produksinya.

Keuntungan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto dalam satu tahun sebesar Rp 34.825.000 dari pendapatan dikurangi nilai kerja keluarga (NKK), agar lebih jelas keuntungan dapat dilihat pada lampiran 6.

c. **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*.

**d. Analisa *Breaak Event 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.

Usaha pengolahan ikan bandeng presto menghasilkan volume penjualan sebesar Rp 86.400.000 untuk mencapai titik impas dimana usaha agar tidak mendapatkan keuntungan dan mengalami kerugian maka penerimaan yang harus diterima adalah sebesar Rp 86.400.000 dalam satu tahun. Dari hasil diatas maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini sudah layak dijalankan, jika dilihat dari besar BEP sales karena BEP sales masih dibawah penerimaan. Sedangkan jika dilihat dari volume penjualan maka usaha ini juga masih menguntungkan karena volume penjualan masih berada diatas BEP unitnya. Perincian perhitungan dapat dilihat pada lampiran 6.

#### 5.4.2 Analisis Jangka Panjang

Tujuan dilakukannya analisis jangka panjang adalah untuk merencanakan atau memperkirakan pendanaan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto, sehingga dapat diketahui jika dilakukan pengembangan usaha untuk beberapa tahun kedepan layak atau tidak usaha ini 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.

##### 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 541,442. Pada kondisi normal nilai NPV usaha pengolahan ikan bandeng presto adalah sebesar 541,442,498.

Menurut Riyanto (1995), 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 bandeng presto sebesar 47,22.

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. Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto didapatkan IRR sebesar 712%.

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 usaha pengolahan ikan bandeng presto adalah. Dari hasil PP tersebut diartikan bahwa jangka waktu pengembalian modal yang diinvestasikan PP sebesar 0,14 bulan lama waktu pengembalian.

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 ikan bandeng presto.

## **5.5 Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Presto**

Perumusan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng presto "Siti Sampurno" dimulai dengan melakukan identifikasi faktor internal dan eksternal kemudian merumuskan alternatif strategi pengembangan usaha dan melihat arah perkembangan usaha dan menentukan strategi pengembangan usaha.

### **5.5.1 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 bandeng presto.

➤ **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 bandeng presto adalah sebagai berikut:

1. Lokasi usaha yang strategis

Lokasi usaha ikan bandeng presto merupakan lokasi yang sangat strategis karena usaha ini terletak di tengah-tengah Kota Malang. Berdasarkan fakta di lapang yaitu lokasi usaha pengolahan ikan bandeng presto yang strategis maka diberikan bobot sebesar 0,20 karena faktor yang sangat penting dan rating sangat berpengaruh yaitu 4 dikarenakan lokasi usaha yang strategis mempermudah dalam penyediaan faktor produksi maupun pengadaan sarana serta dalam pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto. Kriteria pemberian bobot dan rating pada lokasi usaha yang strategis selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 11.

**Tabel 11. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada lokasi Usaha yang Strategis**

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

2. Ketersediaan bahan baku selalu ada

Produk pengolahan ikan bandeng presto bahan baku yang digunakan adalah ikan bandeng. ikan bandeng merupakan ikan budidaya air payau yang ketersediaan bahan bakunya selalu ada sepanjang tahun. Dengan demikian ketersediaan bahan baku sangat penting dalam usaha pengolahan ikan bandeng presto karena jika tidak ada bahan baku (ikan bandeng) maka usaha pengolahan ikan bandeng presto tidak akan berlangsung. Berdasarkan fakta dilapang pemilik usaha pengolahan ikan bandeng presto mengatakan bahwa bahan baku yang digunakan sangat mudah

didapat, bahkan ketika kita tidak memasanpun, penjual ikan bandeng sudah menyediakannya langsung, itu artinya ketersediaan bahan baku yang selalu ada. Bobot yang diberikan pada faktor ketersediaan bahan baku yang selalu ada ini adalah 0,20 dengan rating sebesar 4 dikarenakan adanya ketersediaan bahan baku yang selalu ada. Kriteria bobot dan rating ketersediaan bahan baku yang selalu ada pada pengolahan ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 12.

**Tabel 12. Kriteria pemberian bobot dan rating pada ketersediaan bahan baku yang selalu ada**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada merupakan faktor yang tidak penting jika dibandingkan dengan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman.
2.	0,10 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada merupakan faktor cukup penting jika dibandingkan dengan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman.
3.	0,15 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada merupakan faktor lebih penting jika dibandingkan dengan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman.
4.	0,20 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada merupakan faktor sangat penting jika dibandingkan dengan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman.
<b>Rating</b>	
1.	1 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada tidak berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman
2.	2 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada cukup berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman
3.	3 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman
4.	4 jika ketersediaan bahan baku yang selalu ada sangat berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan lainnya yang ketersediaan bahan bakunya bersifat musiman

3. Usaha layak untuk dijalankan dari aspek finansiiil

Usaha pengolahan ikan bandeng presto secara finansiiil untuk dijalankan. Hasil dari analisis jangka pendek selama satu tahun pada usaha pengolahan ikan bandeng presto diperoleh keuntungan sebesar Rp 34.825.000 nilai R/C *ratio* sebesar 1,828 Sedangkan analisis jangka panjang selama sepuluh tahun (2015-2025), diperoleh rata-rata *net present value* (NPV) sebesar Rp 541,442,498 *net benefit cost ratio* (Net B/C) sebesar 47.22 *internal rate of return* (IRR) sebesar 712%, *payback period* (PP) 0,14. Dengan demikian, terdapat dukungan finansiiil untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan bandeng presto. Berdasarkan perhitungan peneliti mengenai aspek finansiiil yang tergolong layak, maka bobot diberikan sebesar 0,15 karena suatu usaha akan terus berjalan apabila telah dikatakan layak. Rating sebesar 3 diberikan karena kelayakan usaha berpengaruh bagi keberlanjutan suatu usaha dimasa mendatang. Kriteria pemberian bobot dan rating pada kelayakan usaha dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Kelayakan Usaha

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

4. Sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik

Pada usaha pengolahan ikan bandeng presto Sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik adalah salah satu faktor yang mendukung pada usaha pengolahan ikan bandeng presto berdasarkan fakta dilapang sarana produksi yang digunakan berfungsi dengan baik dan lengkap, misalnya pisau, wastafel, timba, alat presto dan lain sebagainya. Kemudian untuk kelengkapan proses produksi pada usaha pengolahan ikan bandeng yang lengkap adalah salah satu faktor untuk memperlancar usaha pengolahan ikan bandeng presto, karena sarana produksi yang banyak dan lengkap. Dengan demikian bobot yang diberikan adalah sebesar 0,15 dan rating sebesar 3 dikarenakan adanya sarana produksi yang lengkap dan

berfungsi dengan baik. Kriteria pemberian bobot dan rating untuk sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik dapat dilihat pada Tabel 14.

**Tabel 14. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Sarana Produksi yang Lengkap dan Berfungsi dengan Baik**

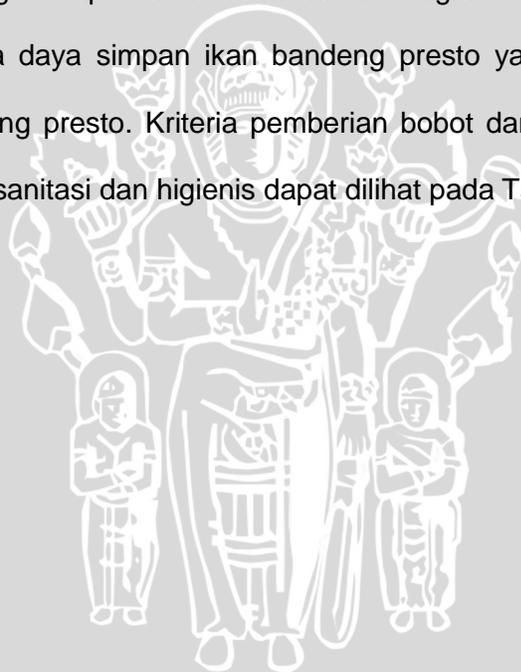
No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik merupakan faktor yang tidak penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
2.	0,10 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik merupakan faktor cukup penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
3.	0,15 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik merupakan faktor penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
4.	0,20 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik merupakan faktor yang sangat penting bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
<b>Rating</b>	
1.	1 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik, tidak berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
2.	2 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan cukup baik, berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
3.	3 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik, berpengaruh bagi keberlanjutan usaha di masa mendatang
4.	4 jika sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik, 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 bandeng antara lain :

1. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis

Pada usaha pengolahan ikan bandeng ini sanitasi dan hygiene kurang diperhatikan, contohnya pemilik sekaligus dapat dikatakan karyawan tidak menggunakan sarung tangan saat produksi pengolahan ikan bandeng presto berlangsung, sehingga memungkinkan adanya kontaminasi bakteri, sehingga mempengaruhi mutu dan kualitas pengolahan ikan bandeng yang dihasilkan. Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,15 dikarenakan faktor ini penting bagi keberhasilan pengolahan ikan bandeng sedangkan rating sebesar 3 diberikan karena kurang memperhatikan sanitasi dan higienis berpengaruh dalam mutu dan kualitas serta daya simpan ikan bandeng presto yang diproduksi pada pengolahan ikan bandeng presto. Kriteria pemberian bobot dan rating pada faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis dapat dilihat pada Tabel 15.



**Tabel 15. 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 bandeng presto
2.	0,10 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis cukup penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	0,15 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis penting bagi keberhasilan pada usaha pengolahan ikan bandeng
4.	0,20 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis sangat penting bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis tidak berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan bandeng presto
2.	2 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis cukup berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan bandeng presto
3.	3 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan bandeng presto
4.	4 jika faktor kurang memperhatikan sanitasi dan higienis sangat berpengaruh terhadap mutu, kualitas dan daya simpan ikan bandeng presto

2. Jumlah Tenaga Kerja Kurang Ideal

Usaha pengolahan ikan bandeng presto berdasarkan fakta dilapang usaha pengolahan ikan bandeng presto ini jumlah tenaga kerja kurang ideal, karena yang bekerja di usaha pengolahan ikan bandeng presto ini hanya anggota keluarganya saja yaitu kepala keluarga (ayahnya Bapak Sampurno) sebagai pemimpin usaha dan membeli bahan baku ikan bandeng, istri (Ibu Siti Mutmainah) berperan sebagai pengolah ikan bandeng presto dan mempersiapkan bumbu-bumbu yang akan digunakan, sedangkan anaknya sebagai karyawan untuk bagian pemasaran dan keuangan. Adapun kegiatan usaha pengolahan ikan bandeng presto meliputi pencucian ikan bandeng, pengupasan bumbu-bumbu yang akan digunakan untuk

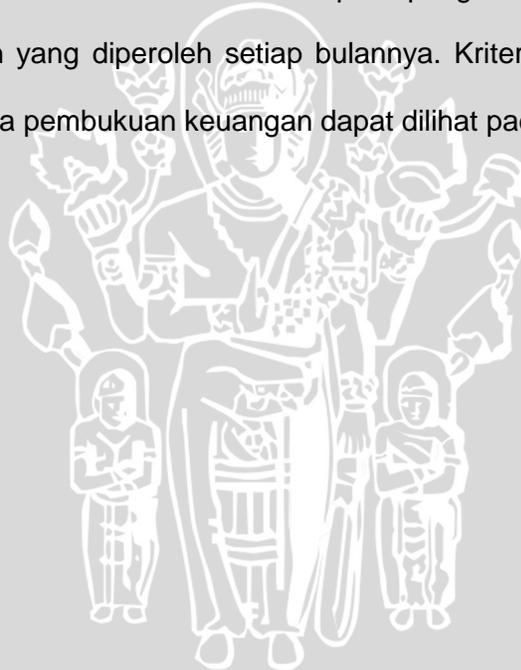
dipresto misanya bawang, kunyit dan lain sebagainya. Sementara tenaga kerja (Ibu dan anaknya) hanya terbatas 2 orang, sehingga menyebabkan proses produksi tidak selesai tepat waktu. Berdasarkan fakta di lapang pemberian bobot sebesar 0,15 dikarenakan faktor ini penting bagi keberhasilan usaha ikan bandeng presto sedangkan rating sebesar 2 diberikan karena kurangnya tenaga kerja cukup berpengaruh terhadap jumlah produksi ikan bandeng presto yang dihasilkan pada usaha ikan bandeng presto. Kriteria pemberian bobot dan rating pada jumlah tenaga kerja kurang ideal dapat dilihat pada Tabel 16.

**Tabel 16. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Jumlah Tenaga Kerja Kurang Ideal**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal tidak penting bagi keberhasilan usaha ikan bandeng presto
2.	0,10 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal cukup penting bagi keberhasilan usaha ikan bandeng presto
3.	0,15 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal penting bagi keberhasilan pada usaha ikan bandeng presto
4.	0,20 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal sangat penting bagi keberhasilan usaha ikan bandeng presto
<b>Rating</b>	
1.	1 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal tidak berpengaruh terhadap jumlah produksi bandeng presto yang dihasilkan pada usaha ikan bandeng presto
2.	2 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal cukup berpengaruh terhadap jumlah produksi abon ikan bandeng presto yang dihasilkan pada usaha ikan bandeng presto
3.	3 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal berpengaruh terhadap jumlah produksi abon ikan bandeng yang dihasilkan pada usaha ikan bandeng presto
4.	4 jika faktor jumlah tenaga kerja kurang ideal sangat berpengaruh terhadap jumlah produksi ikan bandeng presto

3. Tidak ada pembukuan keuangan usaha

Pada usaha ikan bandeng presto belum ada pembukuan keuangan, sehingga pengusaha tidak dapat mengetahui perkembangan usaha dan besarnya laba yang diperoleh dari usaha ikan bandeng presto. Uang yang digunakan untuk usaha terkadang masih sering tercampur untuk kebutuhan rumah tangga (pokoknya besarnya keluar uang untuk produksi dijumlah, jika melebihi biaya produksi dirasakan untung). Bobot yang diberikan pada faktor kelemahan tidak ada pembukuan keuangan sebesar 0,15 karena faktor ini masuk kriteria penting dan rating sebesar 2 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 17.



**Tabel 17. 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 ikan bandeng presto
2.	0,10 jika tidak ada pembukuan keuangan cukup penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha ikan bandeng presto
3.	0,15 jika tidak ada pembukuan keuangan penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha ikan bandeng presto
4.	0,20 jika tidak ada pembukuan keuangan sangat penting dibandingkan dengan faktor kelemahan yang ada di usaha ikan bandeng presto
<b>Rating</b>	
1.	1 jika tidak ada pembukuan keuangan tidak berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
2.	2 jika tidak ada pembukuan keuangan cukup berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
3.	3 jika tidak ada pembukuan keuangan berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya
4.	4 jika tidak ada pembukuan keuangan sangat berpengaruh pada usaha untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya

Setelah faktor-faktor strategis internal pada usaha ikan bandeng presto 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 ikan bandeng presto sedangkan pemberian rating dilakukan berdasarkan seberapa besar pengaruh faktor tersebut bagi keberhasilan usaha ikan bandeng presto. Berikut adalah tabel IFAS pada usaha ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 18.

**Tabel 18. Tabel IFAS Pada Usaha Ikan Bandeng Presto**

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	0,80
	2. Ketersedian bahan baku yang selalu ada	0,15	4	0,80
	3. Usaha layak dijalankan dari aspek finansil	0,15	3	0,45
	4. Sarana produksi yang lengkap dan berfungsi dengan baik	0,15	3	0,45
	<b>Jumlah</b>	<b>0,06</b>		<b>1,70</b>
<b>2.</b>	<b>Kelemahan (<i>Weakness</i>)</b>			
	1. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis	0,10	3	0,45
	2. Jumlah tenaga kerja kurang ideal	0,15	2	0,30
	3. Tidak ada pembukuan keuangan	0,15	2	0,30
	<b>Jumlah</b>	<b>0,45</b>		<b>1,05</b>
	<b>TOTAL IFAS</b>	<b>0,51</b>		<b>3,45</b>

Berdasarkan Tabel 16. hasil analisis faktor strategis internal (IFAS) pada usaha ikan bandeng presto diperoleh skor pada faktor kekuatan sebesar 0,06 dan skor pada faktor kelemahan sebesar 0,45. Sehingga dalam pengembangan usaha ikan bandeng presto dari faktor internal yaitu faktor kekuatan lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor kelemahan.

### 5.5.2 Faktor Strategi Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor dari lingkungan luar usaha yang meliputi peluang dan ancaman pada usaha ikan bandeng presto Analisis faktor eksternal dilakukan dengan melihat faktor-faktor di luar usaha untuk mengidentifikasi peluang dan ancaman pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng presto 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 bandeng presto.

1. Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung

Sumberdaya alam maupun sumberdaya buatan merupakan sumberdaya yang sangat penting untuk berlangsungnya usaha pengolahan ikan bandeng presto, dengan adanya sumberdaya alam yang terkait ketersediaan air yang bersih dan cukup menjadi peluang pada usaha pengolahan ikan bandeng presto serta sumberdaya buatan misalnya budidaya ikan bandeng adalah salah satu contoh yang bisa dibuat oleh masyarakat dapat memanfaatkan potensi sumberdaya alam (SDA) maupun buatan. Sedangkan untuk usaha lain yang menggunakan bahan bakunya ikan laut yang bersifat musiman adalah contoh dari sumberdaya alam alami. Usaha pengolahan ikan bandeng presto di Kelurahan Purwantoro Kecamatan Blimbing Kota Malang ini, bahan baku yang memadai dan ketersediaan air serta lokasi yang strategis merupakan faktor penunjang dalam usaha pengolahan ikan bandeng presto. Tanpa adanya Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung maka usaha pengolahan ikan bandeng presto tidak akan berjalan dengan baik. Dengan demikian menjadikan peluang bagi usaha pengolahan ikan bandeng presto untuk memanfaatkan dengan efektif dan efisien. Bobot sumberdaya alam dan sumberdaya buatan merupakan faktor sangat penting bagi keberhasilan usaha, sehingga diberikan bobot sebesar 0,20 dan rating sebesar 4 diberikan karena faktor ini sangat berpengaruh pada kelancaran produksi usaha pengolahan ikan bandeng

presto Kriteria pemberian bobot dan rating pada sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung dapat dilihat pada Tabel 19.

**Tabel 19. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Sumberdaya Alam dan sumberdaya buatan**

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

2. Permintaan ikan bandeng presto yang setiap kali produksi selalu habis

Usaha pengolahan ikan bandeng presto yang dihasilkan oleh usaha pengolahan ikan bandeng presto selalu habis terjual tiap 120 Kg ikan atau 900 ekor ikan bandeng presto terjual habis perbulannya. Hal ini menunjukkan permintaan konsumen terhadap pengolahan ikan bandeng presto masih tinggi. Dengan demikian menjadikan peluang besar bagi usaha pengolahan ikan bandeng presto untuk menghasilkan keuntungan yang besar di masa mendatang. Bobot tertinggi sebesar 0,20 diberikan pada faktor ini karena setiap kalinya produksi selalu terjual

habis. sangat penting bagi keberlanjutan suatu usaha. Rating sebesar 3 diberikan karena faktor permintaan ikan bandeng presto berpengaruh terhadap keberlanjutan usaha di masa mendatang. Kriteria pemberian bobot dan rating pada permintaan pengolahan ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 20.

**Tabel 20. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Permintaan Ikan Bandeng Presto**

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

### 3. Prasarana yang mendukung

Prasarana merupakan faktor pendukung yang amat penting terhadap keberhasilan suatu usaha untuk berkembang. Dengan adanya prasarana di Kelurahan Purwantoro ini seperti pasar sebagai tempat membeli untuk bahan produksi baik bahan baku maupun bahan tambahan, jalan sebagai prasarana transportasi serta jaringan komunikasi yang memadai dapat mempermudah suatu

usaha pengolahan ikan bandeng presto dalam proses produksi dan pemasaran ikan bandeng tersebut. Bobot yang diberikan pada faktor peluang prasarana yang mendukung sebesar 0,10 dan rating sebesar 4. Kriteria pemberian bobot dan rating pada prasarana yang mendukung dapat dilihat pada Tabel 21.

**Tabel 21. 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 baik, terdapat transportasi umum dan prasarana jaringan komunikasi yang mudah
2.	0,10 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang cukup baik, terdapat transportasi dan prasarana jaringan komunikasi yang mudah.
3.	0,15 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang lebih baik, terdapat transportasi umum dan prasarana jaringan komunikasi yang mudah
4.	0,20 jika prasarana yang mendukung usaha adalah jalan yang sangat baik, terdapat transportasi umum dan prasarana jaringan komunikasi yang mudah
<b>Rating</b>	
1.	1 jika prasarana yang mendukung tidak berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto
2.	2 jika prasarana yang mendukung cukup berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	3 jika prasarana yang mendukung berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto
4.	4 jika prasarana yang mendukung sangat berpengaruh pada proses produksi dan pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto

5. Adanya bantuan dan Kerjasama dengan Dinas Perikanan Kota Malang

Produk pengolahan ikan bandeng presto bekerjasama dengan dinas perikanan Kota Malang, sehingga alat-alat yang digunakan merupakan bantuan dari pemerintah dinas Kota Malang. Usaha pengolahan ikan bandeng ini mendapatkan

respon dari pemerintah Kota Malang. Jadi ketika ada kerusakan alat yang digunakan pada usaha pengolahan ikan bandeng presto dapat mengajukan permohonan bantuan alat kepada pemerintah dinas perikanan kota Malang setempat, selain itu adanya bantuan pembinaan dari pemerintah dinas kota Malang Jawa Timur. Bobot yang diberikan pada faktor ini adalah 0,20 dengan rating sebesar 4 dikarenakan adanya bantuan alat yang digunakan dari pemerintah dinas perikanan kota Malang Jawa Timur. Kriteria bobot dan rating adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang Jawa Timur selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 22.

**Tabel 22. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Adanya Bantuan dan Kerjasama dengan Dinas Perikanan Kota Malang, Jawa Timur.**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang merupakan faktor yang tidak terlalu penting jika dibandingkan dengan usaha bandeng presto yang tidak adanya bantuan dari dinas perikanan.
2.	0,10 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang merupakan faktor cukup penting jika dibandingkan dengan usaha bandeng presto yang tidak adanya bantuan dari dinas perikanan.
3.	0,15 jika jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang merupakan faktor lebih penting jika dibandingkan dengan usaha bandeng presto yang tidak adanya bantuan dari dinas perikanan
4.	0,20 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang merupakan faktor sangat penting jika dibandingkan dengan usaha bandeng presto yang tidak adanya bantuan dari dinas perikanan
<b>Rating</b>	
1.	1 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang tidak berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto
2.	2 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang cukup berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	3 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto
4.	4 jika adanya bantuan dan kerjasama dengan dinas perikanan kota Malang sangat berpengaruh bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto

➤ **Identifikasi Faktor Ancaman (*Threat*)**

Ancaman ialah situasi utama yang tidak menguntungkan dalam lingkungan suatu perusahaan, jika ada pesaing. Kekuatan ialah keunggulan sumber daya relatif terhadap pesaing dan kebutuhan dari pasar yang dilayani atau yang akan dilayani oleh suatu perusahaan. Kelemahan adalah keterbatasan atau kekurangan dalam satu atau lebih sumber daya atau kapabilitas relatif suatu perusahaan dibandingkan pesaingnya yang dapat menghambat kinerja efektif perusahaan tersebut (Pearce dan Robinson, 2007).

*Threats* atau ancaman ialah hal-hal yang akan menjadi ancaman di masa yang akan datang terkait jalannya usaha pengolahan ikan bandeng presto. Ancaman merupakan situasi yang tidak menguntungkan dalam suatu usaha. Suatu usaha akan terganggu bila ancaman yang datang tidak segera diatasi.

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 bandeng presto

1. Adanya pesaing lain yang memiliki banyak modal

Dengan adanya pesaing yang memiliki banyak modal, usaha pengolahan ikan bandeng presto terancam untuk memiliki pesaing yang ketat. Karena pesaing yang memiliki modal yang banyak, akan mempengaruhi proses pengolahan ikan bandeng presto dengan tingginya permintaan konsumen akan pengolahan ikan bandeng presto dapat menimbulkan masyarakat yang memiliki banyak modal untuk membuka usaha pengolahan ikan bandeng presto, sehingga usaha ini memiliki beberapa pesaing yang menjadi ancaman untuk memproduksi pengolahan ikan bandeng

presto. Pesaing yang juga memproduksi produk yang sama dengan usaha pengolahan ikan bandeng presto. Beberapa pesaing usaha pengolahan ikan bandeng presto Salah satu pesaing dalam usaha ini adalah tetangga desa sebelah yang cukup dekat dengan usaha pengolahan ikan bandeng presto yang jarak antara rumahna sekitar 100 meter. Usaha pengolahan ikan bandeng presto memiliki pesaing di tetangga terdekatnya. Berdasarkan fakta dilapang bobot sebesar 0,20 dan rating sebesar 4 diberikan pada faktor keberadaan pesaing lain. Kriteria pemberian bobot dan rating pada keberadaan pesaing lain dapat dilihat pada Tabel 23.

**Tabel 23. 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 bandeng presto
2.	0,10 jika keberadaan pesaing lain cukup penting dalam usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	0,15 jika keberadaan pesaing lain penting dalam usaha pengolahan ikan bandeng presto
4.	0,20 jika keberadaan pesaing lain sangat penting dalam pengolahan ikan bandeng presto
<b>Rating</b>	
1.	1 jika adanya pesaing lain tidak berpengaruh usaha pengolahan ikan bandeng presto
2.	2 jika adanya pesaing lain cukup berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	3 jika adanya pesaing lain berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan bandeng presto
4.	4 jika adanya pesaing lain sangat berpengaruh bagi usaha pengolahan ikan bandeng presto

2. Harga bahan baku dan bahan tambahan yang tidak menentu

Harga bahan baku dan bahan tambahan (ikan bandeng, bawang putih, jahe, dll) di pasaran sering berubah-ubah. Akan tetapi jika harga bahan baku maupun harga bahan tambahan yang sering berubah-ubah yang tidak menentu, pengusaha ikan bandeng presto akan menaikkan harga jika bahan baku dan bahan tambahan harganya naik contohnya bahan baku utama ikan bandeng maupun bahan baku tambahan misalnya bawang putih, minyak goreng gula dan lain sebagainya. Serta harga penjualan ikan bandeng presto juga naik misalnya jika harga bahan baku naik sebesar 20% maka harga jual ikan bandeng presto juga naik sebesar 20% pula. Hal ini sangat mempengaruhi biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp.28.000, dari harga biasanya sebesar Rp 23.000. Dengan adanya fakta di lapang maka pemberian bobot sebesar 0,15 dan rating sebesar 3 diberikan. Kriteria pemberian bobot dan rating pada harga bahan tambahan yang tidak menentu dapat dilihat pada Tabel 24.

**Tabel 24. Kriteria Pemberian Bobot dan Rating Pada Harga Bahan Tambahan Yang Tidak Menentu**

No.	Kriteria
<b>Bobot</b>	
1.	0,05 jika usaha pengolahan ikan bandeng presto tidak dapat diatasi karena harga bahan tambahan yang tidak menentu
2.	0,10 jika usaha pengolahan ikan bandeng presto masih dapat diatasi karena harga bahan tambahan yang tidak menentu
3.	0,15 jika usaha pengolahan ikan bandeng presto bisa diatasi karena harga bahan tambahan yang tidak menentu
4.	0,20 jika usaha pengolahan ikan bandeng presto sangat bisa diatasi harga bahan tambahan yang tidak menentu
<b>Rating</b>	
1.	1 jika harga bahan tambahan yang tidak menentu tidak berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan bandeng presto
2.	2 jika harga bahan tambahan yang tidak menentu cukup berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan bandeng presto
3.	3 jika harga bahan tambahan yang tidak menentu berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan bandeng presto
4.	4 jika harga bahan tambahan yang tidak menentu sangat berpengaruh terhadap usaha pengolahan ikan bandeng presto

Setelah faktor-faktor strategis eksternal pada usaha pengolahan ikan bandeng presto 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 bandeng presto sedangkan pemberian rating dilakukan berdasarkan seberapa besar pengaruh faktor tersebut bagi keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng presto. Berikut adalah tabel EFAS usaha pengolahan ikan bandeng presto dapat dilihat pada Tabel 25.

**Tabel 25. Tabel EFAS Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Presto**

No.	Faktor Strategi Eksternal	Bobot (B)	Rating (R)	B X R
<b>3.</b>	<b>Peluang (<i>Opportunities</i>)</b>			
	1. Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung	0,20	4	0,80
	2. Permintaan ikan bandeng presto yang setiap kali produksi selalu habis	0,20	3	0,60
	3. Prasarana yang mendukung	0,10	4	0,40
	4. Adanya bantuan dan kerjasama dengan Dinas Perikanan	0,20	4	0,80
	<b>Jumlah</b>	<b>0,70</b>		<b>2,80</b>
<b>4.</b>	<b>Ancaman (<i>Threat</i>)</b>			
	1. Adanya pesaing lain yang memiliki banyak modal	0,20	4	0,80
	2. Harga bahan baku dan bahan tambahan yang tidak menentu	0,15	3	0,45
	<b>Jumlah</b>	<b>0,35</b>		<b>1,25</b>
	<b>Total EFAS</b>	<b>1,05</b>		<b>4,05</b>

Berdasarkan Tabel 23. hasil analisis faktor strategis eksternal (EFAS) pada usaha pengolahan ikan bandeng presto diperoleh skor pada faktor peluang sebesar 2,80 dan skor pada faktor ancaman sebesar 0,50 sehingga dalam perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng presto dari faktor eksternal yaitu faktor peluang lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor ancaman.

### 5.5.3 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 bandeng presto "Siti Sampurno". Analisis matrik SWOT dengan alternatif strategi dapat dilihat pada Tabel 26 .

**Tabel 26. Analisa SWOT Pada Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Presto**

<b>Faktor Internal</b>	<b>Kekuatan (S)</b> 1. Lokasi usaha yang strategis 2. Ketersediaan bahan baku yang selalu ada. 3. Usaha layak dijalankan dari aspek finansial	<b>Kelemahan (W)</b> 1. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis 2. Jumlah tenaga kerja kurang ideal 3. Tidak ada pembukuan keuangan
<b>Faktor Eksternal</b>		
<b>Peluang (O)</b> 1. Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung 2. Permintaan ikan bandeng presto yang setiap kali produksi selalu habis 3. Prasarana yang mendukung 4. Adanya bantuan dan kerjasama dengan Dinas perikanan kota Malang.	<b>Strategi SO</b> 1. Lokasi usaha yang strategis 2. Ketersediaan bahan baku yang selalu ada. 3. Usaha layak dijalankan dari aspek finansial 4. Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung 5. Permintaan ikan bandeng presto yang setiap kali produksi selalu habis 6. Prasarana yang mendukung 7. Adanya bantuan dan kerjasama dengan Dinas perikanan kota Malang.	<b>Strategi WO</b> 1. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis 2. Jumlah tenaga kerja kurang ideal 3. Tidak ada pembukuan keuangan 4. Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung 5. Permintaan ikan bandeng presto yang setiap kali produksi selalu habis 6. Prasarana yang mendukung 7. Adanya bantuan dan kerjasama dengan Dinas.
<b>Ancaman (T)</b> 1. Adanya pesaing lain yang memiliki banyak modal 2. Harga bahan baku dan bahan tambahan yang tidak menentu	<b>Strategi ST</b> 1. Lokasi usaha yang strategis 2. Ketersediaan bahan baku yang selalu ada. 3. Usaha layak dijalankan dari aspek finansial 4. Adanya pesaing lain yang memiliki banyak modal 5. Harga bahan baku dan bahan tambahan yang tidak menentu	<b>Strategi WT</b> 1. Kurang memperhatikan sanitasi dan higienis 2. Jumlah tenaga kerja kurang ideal 3. Tidak ada pembukuan keuangan 4. Adanya pesaing lain yang memiliki banyak modal dan harga bahanbaku&tambaha n tidak menentu

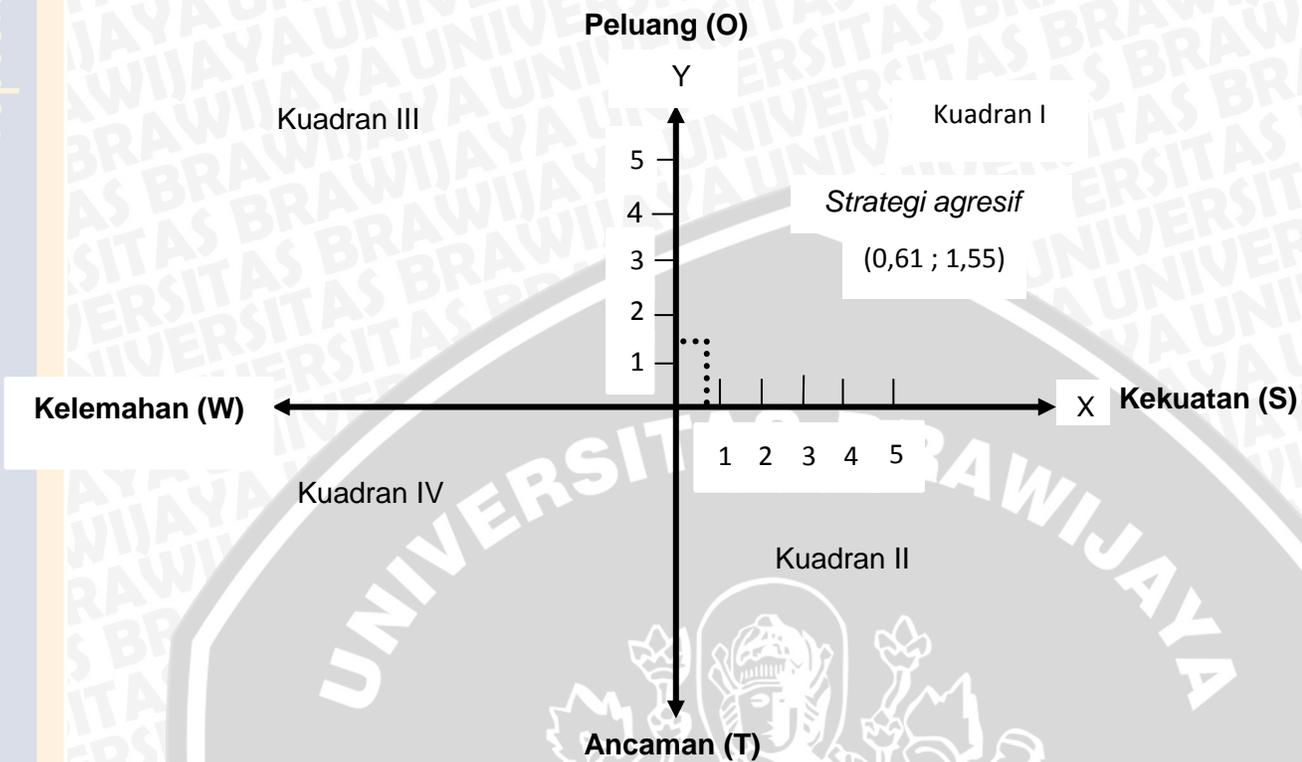
Dari hasil pengolahan data faktor internal dan eksternal pada usaha pengolahan ikan bandeng presto “Siti Sampurno”, diperoleh skor masing-masing faktor sebagai berikut :

1. Skor untuk faktor kekuatan = 0,06
2. Skor untuk faktor kelemahan = 0,45
3. Skor untuk faktor peluang = 2,80
4. Skor untuk faktor ancaman = 1,25

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

- Sumbu horizontal (x) sebagai faktor internal dan diperoleh nilai koordinat (x) sebesar :  $X = 0,06 - 0,45 = 0,61$
- Sumbu vertikal (y) sebagai faktor eksternal dan diperoleh nilai koordinat (y) sebesar :  $Y = 2,80 - 1,25 = 1,55$

Nilai-nilai koordinat pada diagram SWOT bernilai positif, sumbu horizontal (x) sebesar 0,65 dan sumbu vertikal (y) sebesar 1,55. Gambar diagram analisis SWOT dapat dilihat pada Gambar 7.



**Gambar 7. Diagram 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*).

Hasil analisis diagram SWOT dapat diperoleh sumbu X dan Y, dengan cara melakukan pengurangan pada faktor eksternal antara peluang yang bernilai 2,80 dengan ancaman yang bernilai 1,25 yang didapatkan hasil sebesar 1,55 untuk sumbu X. Kemudian pengurangan pada faktor internal antara kekuatan yang bernilai 0,06 dengan kelemahan yang bernilai 0,45 yang didapatkan hasil sebesar 0,61 untuk sumbu Y. Selanjutnya jika ditarik garis lurus maka diperoleh titik koordinat pada posisi (0,61 ; 1,55) yang berada pada posisi kuadran I. Kuadran I ialah situasi

yang menguntungkan dimana usaha pengolahan ikan bandeng presto ini memiliki peluang dan kekuatan yang dapat dimanfaatkan sehingga cocok menggunakan strategi SO atau *Strength Opportunities* untuk mengembangkan usaha tersebut dan didukung oleh strategi pertumbuhan agresif atau *Growth Oriented Strategy*.

**Tabel 27. Strategi SO, WO, ST, dan WT**

No.	Komponen	Keterangan
1.	Strategi SO ( <i>Strengths Opportunities</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Lokasi usaha yang strategis</li> <li>+ Ketersediaan bahan baku yang selalu ada</li> <li>+ Usaha layak untuk dijalankan</li> <li>+ Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung</li> <li>+ Permintaan ikan bandeng presto meningkat</li> <li>+ Adanya bantuan dari pemerintah</li> <li>+ Prasarana mendukung</li> </ul>
2.	Strategi WO ( <i>Weakness Opportunities</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Memperhatikan sanitasi dan higienis minimal menggunakan sarung tangan</li> <li>+ Membuat pembukuan keuangan</li> <li>+ Mengoptimalkan tenaga kerja</li> <li>+ Sumberdaya alam dan sumberdaya buatan yang mendukung</li> <li>+ Permintaan ikan bandeng presto meningkat</li> <li>+ Adanya bantuan pemerintah</li> <li>+ Prasarana mendukung</li> </ul>
3.	Strategi ST ( <i>Strengths Treaths</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Lokasi usaha yang strategis</li> <li>+ Ketersediaan bahan baku yang selalu ada</li> <li>+ Usaha cukup baik untuk dijalankan</li> <li>+ Adanya pesaing lain</li> <li>+ Harga bahan baku dan bahan tambahan tidak menentu</li> </ul>
4.	Strategi WT ( <i>Weaknesses Treaths</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Kurangnya memperhatikan sanitasi dan higienis</li> <li>+ Mengoptimalkan tenaga kerja</li> <li>+ Tidak adanya pembukuan keuangan</li> </ul>

#### 5.5.4 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 bandeng presto adalah sebagai berikut :

1. Mengoptimalkan sumberdaya alam dan sumberdaya buatan

Sumberdaya alam (SDA) yang memanfaatkan budidaya air payau dengan cara pemberian pakan alami maupun buatan umumnya adalah ikan.

2. Menjaga hubungan dan komunikasi yang baik dengan pelanggan tetap/agen/distributor

Distributor bisa dikatakan sangat berperan penting dalam pemasaran usaha pengolahan ikan bandeng presto. Dengan adanya distributor, maka daerah pemasaran ikan bandeng presto juga meluas dan menjaga hubungan dengan pelanggan tetap pada penjualan bahan baku ikan bandeng itu sendiri.

3. Menambah jaringan/pelanggan ikan bandeng presto

Agar penjualan semakin gencar, maka perlu menambah pelanggan tetap/agen/distributor untuk ikan bandeng presto

4. Memperluas daerah pemasaran

Permintaan pasar untuk ikan bandeng presto ini sudah cukup bagus di lihat dari banyaknya permintaan lokal dan non lokal, akan tetapi untuk kedepannya perlu meningkatkan lagi permintaan pasar melalui perluasan daerah pemasaran. Daerah pemasaran perlu diperluas karena pada usaha ikan bandeng presto ini memiliki pelanggan dalam ketersediaan bahan baku yang mudah didapat. maka perlunya

meningkatkan permintaan pasar disini agar ikan bandeng presto yang diproduksi oleh usaha ini dapat terserap oleh pasar dengan baik.

5. Menginvestasikan sebagian keuntungannya untuk tempat pengolahan ikan bandeng presto yang lebih luas

Melihat dari keadaan lapang bahwasanya tempat pengolahan sangat sempit, maka dibutuhkan tempat baru yang lebih luas untuk tempat pengolahan agar proses produksi bisa berjalan lancardengan cara pemisahan antara tempat pengolahan dengan dapur rumah tangga.

