STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN DI UD. WIJAYA 99, JALAN SEMARANG DESA BONCONG KECAMATAN BANCAR KABUPATEN TUBAN PROPINSI JAWA TIMUR

ARTIKEL

PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

Oleh :

NINA CAROLINA

NIM. 125080400111053

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2016

STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN DI UD. WIJAYA 99, JALAN SEMARANG DESA BONCONG KECAMATAN BANCAR KABUPATEN TUBAN PROPINSI JAWA TIMUR

ARTIKEL

PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN

Sebagai Salah Satu Syarat Meraih Gelar Sarjana Perikanan

Di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya

Oleh :

NINA CAROLINA

NIM. 125080400111053

FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2016

ARTIKEL SKRIPSI

STRATEGI PENNGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN DI UD. WIJAYA 99, JALAN SEMARANG DESA BONCONG KECAMATAN BANCAR KABUPATEN TUBAN PROPINSI JAWA TIMUR

Oleh :

NINA CAROLINA

NIM. 125080400111053

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I,	Dosen Pembimbing II,
Dr. Ir. AGUS TJAHJONO, MS	MOCH. FATTAH, S.Pi, M.Si
NIP. 19630820 198802 1 001	NIP. 2015 0686 0513 1 001
18 AUG 2016	18 AUG 2016

Mengetahui,

Ketua Jurusan SEPK

Dr. Ir. NUDDIN HARAHAB, MP

NIP. 19610417 199003 1 001

18 AUG 2016

STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN DI UD. WIJAYA 99, JALAN SEMARANG DESA BONCONG KECAMATAN BANCAR KABUPATEN TUBAN PROPINSI JAWA TIMUR

(Nina Carolina[1], Agus Tjahjono[2] dan Moch.Fattah[3])

1) Mahasiswa SEPK, FPIK, Universitas Brawijaya Malang
2) Dosen SEPK, FPIK, Universitas Brawijaya Malang
3) *Dosen SEPK, FPIK, Universitas Brawijaya Malang*

Abstrak

Perkembangan teknologi yang semakin maju membuat banyak usaha pengolahan ikan mampu memperlambat proses pembusukan dengan metode yang efektif. Salah satu usaha pengolahan ikan yang sedang berkembang adalah usaha pengeringan ikan. Penelitian ini dilaksanakan di UD. Wijaya 99 yang terletak di Jalan Semarang, Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban Provinsi Jawa Timur yang dilakukan pada tanggal 2 Maret sampai dengan 5 April 2016. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis studi kelayakan bisnis dilihat dari aspek teknis, aspek ekonomi meliputi pemasaran dan finansiil jangka panjang dan jangka pendek, aspek manajemen, aspek hukum, aspek lingkungan dan aspek sosial. Tujuan lain dari penelitian ini adalah untuk menganalisis strategi pengembangan dengan analisis SWOT dan untuk menganalisis perencanaan strategis kelayakan bisnis usaha. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan kuesioner. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa aspek teknis usaha pengeringan bersifat sederhana, aspek pemasaran usaha baik, aspek manajemen memiliki sistem yang sederhana, aspek finansiil dibagi menjadi jangka pendek dan jangka panjang. Hasil analisis SWOT terletak pada kuadran 1 yang berarti usaha ini memiliki kekuatan dan peluang yang lebih dominan. Analisis perencanaan bisnis usaha pengeringan ikan menunjukkan bahwa usaha ini cenderung lebih meningkatkan kualitas. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah bahwa usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 dimulai dari pemilik usaha harus menigkatkan kemampuan dasar dengan belajar menggunakan teknologi modern. Pemerintah harus mengawasi dan memperhatikan kondisi usaha pengeringan ikan untuk melihat potensi yang layak untuk dikembangkan. Masyarakat sekitar juga harus memanfaatkan peluang yang ada agar bisa mendirikan usaha yang berpotensi tinggi untuk meningkatkan pendapatan.

Kata Kunci: Pengembangan Usaha, Usaha Pengeringan Ikan

THE STRATEGY OF DRIED FISH BUSINESS DEVELOPMENT IN UD. WIJAYA 99, SEMARANG STREET BONCONG VILLAGE BANCAR SUB DISTRICT TUBAN DISTRICT EAST JAVA

(Nina Carolina[1], Agus Tjahjono[2] dan Moch.Fattah[3])

1) Student of SEPK, FPIK, Brawijaya University Malang
2) Lecturer of SEPK, FPIK, Brawijaya University Malang
3) *Lecturer of SEPK, FPIK, Brawijaya University Malanng*

Abstract

The advance development of technology has made many fish processing businesses proficient in slowing down the decaying process of this marine resource. One of those businesses is the dried fish business. This research was held in UD. Wijaya 99 that is located at Semarang Street Boncong Village Bancar Sub district Tuban District East Java. This research started from the 2nd until the 5th of March 2016. The purpose of this research is to analyze the feasibility study through the aspects of technical, economical which includes marketing and financial management on both short and long term, managerial, law, environmental and social. The other purposes are to analyze the development strategy through SWOT analysis and to analyze the strategic planning for business feasibility. The method used in this research is the study case method. Data sources were obtained from primary and secondary data. The data are collected through observation, interview and filling questionnaire. The result of this research is that this dried fish business is still traditional on the technical aspect, considered good in marketing management aspect, has a simple system of management and has a short and long term financial. SWOT analysis resulted that this business is on the 1st quadrant, which means this business has the power and opportunity are more dominant.The analysis of dried fish business strategic planning showed that this business has a tendency to improve quality. The conclusion of this research is that the dried fish business in UD. Wijaya 99 has to improve all of the basic skills and learn to use modern technology. The government has to be involved in supervising and noticing the business condition to see the appropriate potential aspect to be expanded. The surrounding society should also pay attention to harness all the available chances so that set up businesses with high potential to increase revenue.

Keyword: Business Development, Dried Fish Business.

PENDAHULUAN

Menurut Margono (2000), perkembangan teknologi yang semakin maju membuat semakin banyak pengolahan ikan yang diciptakan untuk memperlambat proses pembusukan pada bahan baku ikan. Ada bermacam – macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara : penggaraman, pengeringan, pemindangan, peresapan, peragian dan pendinginan ikan.

Menurut Afrianto dan Liviawaty (1994), salah satu pengawetan ikan secara tradional adalah dengan pengeringan ikan asin. Pengeringan ikan asin adalah proses pengawetan yang sudah banyak diterapkan di banyak negara, termasuk Indonesia. Proses pengeringan adalah terjadinya proses penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari perbedaan konsentrasi. Proses pengolahan ikan asin dengan cara tradisional mengandalkan pengeringan dengan sinar matahari yang sangat tergantung pada kondisi cuaca. Selama proses pengeringan berlangsung terjadi penentrasi garam kedalam tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau pengenceran larutangaram. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam masuk kedalam tubuhikan. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin.

Menurut DKP Kabupaten Tuban, (2014). Proses pengeringan ikan asin di daerah Tuban dilakukan secara tradisional dan turun-temurun dengan menerapkan kearifan lokal yang ada. Sentra industri ikan asin di Kabupaten Tuban, salah satunya berada di Desa Boncong Kecamatan Bancar dengan kapasitas produksi ikan kering sebesar 9.617,10 ton per tahun. Hal tersebut didukung oleh letak geografis Desa Boncong yang dekat dengan pesisir pantai dan pusat pendaratan ikan (PPI), sehingga memudahkan ketersediaan bahan baku dalam usaha pengolahan pengeringan ikan.

Menurut Astawan (1997), Pemerintah Indonesia menetapkan ikan asin sebagai salah satu dari sembilan bahan pokok masyarakat. Hal ini menunjukan bahwa ikan asin menempati semua kelas di kalangan masyarakat karena daya tarik ikan asin ini terletak pada cita rasa, aroma dan teksturnya yang khas.

Melihat tingginya minat masyarakat terhadap ikan asin menjadi salah satu faktor saya untuk membahas strategi pengembangan usaha pengeringan ikan. Salah satu proses pengeringan ikan berada di UD. Wijaya 99 maka peneliti memilih untuk membahas tentang proses pengeringan ikan pada UD. Wijaya 99 karena UD.Wijaya 99 merupakan salah satu perusahaan dibidang perikanan yang tempat usahanya sudah baik namun masih kurang berkembang. UD.Wijaya 99 hanya berdiri di Desa Boncong, Kabupaten Tuban. UD. Wijaya 99 memproduksi berbagai macam pengeringan ikan, yang kemudian akan di pasarkan kebeberapa daerah di dalam negeri.

Berdasarkan informasi yang didapat, maka diperlukan penelitian tentang strategi pengembangan usaha pengeringan ikan dalam kaitannya untuk meningkatkan kualitas dari pengeringan ikan itu sendiri dan pendapatan masyarakat terutama di Desa Boncong Kecamatan Bancar. Penelitian ini ditujukan untuk menganalisis studi kelayakan bisnis dilihat dari aspek teknis, aspek ekonomi meliputi pemasaran dan finansiil jangka panjang dan jangka pendek, aspek yuridis, aspek manajemen, aspek hukum, aspek

lingkungan dan aspek sosial, menganalisis strategi pengembangan dengan analisis SWOT pada usaha pengeringan ikan, menganalisis perencanaan strategis kelayakan bisnis usaha pengeringan ikan.

METODE PENELITIAN

Tempat penelitian Usaha Pengeringan Ikan yang di pilih bertepatan di UD. Wijaya 99 Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Dilaksanakan pada bulan 2 Maret sampai 5 April 2016.

Alasan mengapa memilih tempat penelitian di UD. Wijaya 99 ini karena karena saya merasa UD. Wijaya 99 memerlukan pengembangan usaha maka dari itu saya melanjutkan penelitian skripsi di UD. Wijaya 99 Jalan Semarang Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban, Jawa Timur.

Dalam penelitian stratetegi pengembangan usaha pengeringan ikan dilakukan empat pengumpulan data, yang meliputi observasi, wawancara, kuisioner, dan dokumentasi. Dapat dilihat sebagai berikut :

a. Observasi

Observasi yang dilakukan dalam kegitatan penelitian pada usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 meliputi :

1. Bentuk kolam, konstruksi bangunan dan peralatan yang digunakan pada proses pengeringan ikan.
2. Kegiatan usaha pengeringan ikan yang meliputi kegiatan input ikan masuk, hasil akhir proses pengeringan ikan dan hasil dari pengeringan ikan.

b. Wawancara

Wawancara yang dilakukan dalam kegiatan penelitian usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 kegiatan meliputi :

1. Sejarah berdirinya dan perkembangan usaha
2. Permodalan yang digunakan dan pembudidaya
3. Jumlah hasil panen dan harga jual
4. Jumlah tenaga kerja dan upah tenaga kerja
5. Sumber dana yang diusahakan dalam usaha dan penerimaan yang diperoleh
6. Daerah pemasaran ikan asin
7. Kualitas ikan asin
8. Lama waktu pengeringan ikan asin
9. Kontribusi yang diberikan dari usaha pengeringan ikan terhadap kehidupan sosial, perekonomian dan lingkungan Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban, Jawa Timur.

c. Kuesioner

Analisis Data

Analisis kualitatif adalah dengan memberikan ulasan atau interpretasi terhadap data sehingga lebih jelas dan bermakna dibandingkan dengan angka. Langkah – langkahnya adalah reduksi data, penyajian dengan bagan teks dan kemudian menarik kesimpulan. Selanjutnya kuantitatif dari aspek finansial jangka pendek maupun jangka panjang dan analisis SWOT. Penjelasan dari analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Analisa Data untuk Mencapai Tujuan Pertama

Tujuan dari mempelajari studi kelayakan bisnis dilihat dari aspek finansiil jangka pendek dan jangka panjang pada pengeringan ikan di Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban, Jawa Timur. Pada penelitian ini diharapkan mengetahui dan menganalisis usaha dari aspek teknis, aspek pemasaran, aspek management

dan aspek finansiil jangka pendek. Dari aspek usaha tersebut maka akan menggunakan analisis data deskriptif kulaitatif sedangan untuk aspek finansiil (jangka pendek) menggunakan data kuantitatif.

a. Aspek Teknis
b. Aspek Pemasaran
c. Aspek Manajemen
d. Aspek Finansiil
e. Aspek Hukum
f. Aspek Lingkungan
g. Aspek Sosial

2. Analisa Data Untuk Mencapai Tujuan Kedua

Tujuan kedua mengetahui strategi pengembangan usaha dengan analisis SWOT pada usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99. Pada strategi kedua ini adalah mengetahui strategi yang tepat seperti apa dengan menggunakan analisa data deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif.

3. Analisis Data untuk Mencapai Tujuan Ketiga

Tujuan ketiga mengetahui perencanaan bisnis (*business plan*) pengembangan usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 untuk mengetahui dan mengetahui dan menganalisis aspek teknis, aspek ekonomi meliputi pemasaran dan finansiil jangka panjang dan jangka pendek, aspek yuridis, aspek manajemen, aspek hukum, aspek lingkungan dan aspek sosial, perancanaan aspek finansiil jangka panjang pengembangan usaha pengeringa ikan dengan menggunakan analisa data deskriptif kuantitatif. Dalam tujuan ini adalah membandingkan pada data sebelumnya dan kemudian data yang akan digunakan untuk mengetahui informasi kedepan untuk membuat perencanaan dari yang sudah ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Aspek Teknis Usaha Pengeringan Ikan

Aspek teknis usaha meliputi sarana dan prasarana, pembersihan kolam penggaraman, perendaman ikan, pencucian ikan, penjemuran ikan dan pengangkatan ikan dari penjemuran.

1. Sarana Usaha Pengeringan Ikan

Sarana merupakan salah satu fasilitas yang dapat digunakan sebagai alat utama atau alat bantu untuk menunjang kegiatan produksi Usaha Pengeringan Ikan misalnya pada kolam penggaraman dan peralatan. Sarana Usaha Pengeringan Ikan UD. Wijaya 99 adalah sebagai berikut :

1. Kolam penggaraman
2. Peralatan
3. Gudang

2. Prasarana Usaha Pengeringan Ikan

Prasarana adalah penunjang sarana yang tidak bergerak dalam melakukan usaha pengeringan ikan diatanranya akses jalan, sumber air, sumber listrik dan komunikasi. Prasarana yang dimiliki UD. Wijaya 99 adalah sebagai berikut :

a. Akses Jalan
b. Sumber Air
c. Sumber Listrik
d. Alat Komunikasi

3. **Proses Produksi**

Persiapan yang dilakukan untuk pengeringan ikan asin adalah sebagai berikut :

1. Persiapan Bahan Baku Ikan Asin
2. Persiapan Kolam Penggaraman
3. Penggaraman dan Perendaman Ikan
4. Pengangkatan dan Pencucian Ikan
5. Penjemuran Ikan
6. Pengangkatan, Pengipasan dan Pengemasan Ikan

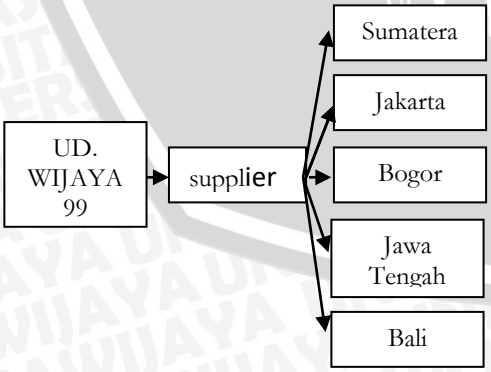
b. Aspek Pemasaran Usaha Pengeringan Ikan

Permintaan ikan asin di UD. WIjaya 99 mengalami peningkatan, ini bisa terlihat dari peningkatan penjualan ikan asin.

Penawaran ikan asin yang di produksi UD. Wijaya 99 belum bisa memenuhi permintaan pasar dikarenakan minat ikan asin masih cukup tinggi, hal seperti ini harus segera ditangani agar penawaran dapat memenuhi permintaan ikan asin pada pasar.

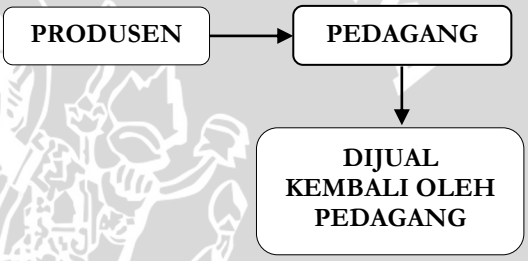
Penetapan harga yang digunakan adalah penetapan harga yang sesuai dengan harga di pasaran. Cara penetapan harga yang dilakukan melakukan survei pesaing dan disamakan harganya. Harga jual ikan asin sendiri adalah ikan Jambal Rp 70.000/kg, ikan Kembung Rp32.000/ kg, ikan Belo Rp 8.000/kg, ikan Buntal Rp. 10.000/kg, ikan Tetet Rp 14.000/kg.

Pembeli yang sudah menjadi langganan UD. Wijaya 99 berasal dari berbagai daerah diantaranya Sumatera, Jakarta, Bogor, Jawa Tengah dan Bali. Dari daerah tersebut diwakili oleh beberapa pengepul yang disalurkan ke konsumen rumah tangga, restaurant ataupun konsumen yang datang sendiri kepadanya.



Gambar 1.Denah Pemasaran

Saluran pemasaran di UD. Wijaya 99 ada 2 yaitu dar UD. Wijaya 99 ke pedagang dan dari pedagang dijual kembali. Selisih harga di antara UD. Wijaya 99 sebagai produsen pengeringan ikan dengan hasil ikan Jambal sebesar Rp 70.000/kg dijual dengan harga Rp 90.000/kg, ikan kembung Rp 32.000/kg dijual dengan harga Rp 45.000/kg, ikan Belo Rp 8.000/kg dijual dengan harga Rp 18.000/kg, ikan Buntal Rp 10.000/kg dijual dengan harga Rp 20.000/ kg, ikan Tetet Rp 14.000/kg dijual dengan harga Rp 24.000/kg. Hal ini menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan harga jika ada kenaikan pada biaya tetap dan biaya variabel.



Gambar 2. Saluran Pemasaran

No	Nama Ikan Asin	Harga Jual (Rp)	Harga Beli (Rp)	Margin (Rp)
1.	Ikan Jambal	90.000	70.000	20.000
2.	Ikan Kembung	45.000	32.000	13.000
3.	Ikan Belo	18.000	8.000	10.000
4.	Ikan Buntal	10.000	20.000	10.000
5.	Ikan Tetet	14.000	24.000	10.000

Table 1. Margin Pemasaran

c. Aspek Manajemen Usaha Pengeringan Ikan

Aspek manajemen merupakan hal penting untuk suatu usaha karena pengaruhnya sangat besar untuk suatu usaha. Manajemen pada pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 adalah perencanaan, pengorganisasian dan pengawasan.

- **Perencanaan (*Planning*)**

Pada usaha pengeringan ikan UD. Wijaya 99 memiliki perencanaan yang dilakukan berdasarkan pengalaman yang ada dan ditambah dengan belajar antar sesama pembuat ikan asin. Perencanaan yang dilakukan berupa perencanaan modal, biaya, produksi sampai pemasaran. Tujuan dari perencanaan adalah untuk mencapai tujuan yang diinginkan seperti pemasokan bahan baku dan hasil pengeringan ikan yang tepat waktu agar dapat memenuhi target serta permintaan pasar dengan baik.

- **Pengorganisasian (*Organizing*)**

Di UD. Wijaya 99 fungsi pengorganisasian (organizing) dibangun dengan prinsip kekeluargaan dan saling bergotong – royong. Dimana setiap posisi pada struktur organisasi mengerjakan pekerjaannya sesuai kewajiban dan fungsi masing – masing. Struktur organisasi yang dimaksud adalah pemimpin utama dikepalai pemimpin produksi setelah itu dibagi menjadi 3 divisi yaitu divisi administrasi, divisi produksi dan divisi pemasaran setiap divisi dikepalai oleh koordinator lapang yang menngarahkan pekerja. Tim di UD. Wijaya 99 bisa dikatakan solid karena pada pelaksanaan produksi jika menglami permasalahan maka mereka bersama – sama untuk memecahkan masalah tersebut, kemudian apabila salah satu divisi di UD. Wijaya 99 merasa membutuhkan tenaga kerja tambahan tenaga dalam melaksanakan produksi maka divisi lain siap untuk membantu.

- **Pergerakan (*Actuating*)**

Pada UD. Wijaya 99, fungsi pergerakan (actuacting) Pimpinan selalu komunikasi dan memotivasi pekerjanya, antara pemimpin dan bawahan terjalin dengan baik. Pemimpin UD. Wijaya 99 berusaha menyejahterahkan para pekerjanya. Serta pemberian upah lembur setiap kali para pekerja melakukan lembur kerja.

- **Pengawasan (*Controlling*)**

Di UD. Wijaya 99 fungsi pengontrolan (controling) ialah komunikasi dan mengawasi setiap proses produksi hingga pemasaran. Dalam mengawasi dan mendampingi, pemimpin yang dibantu oleh koordinator lapang selalu memastikan bahwa produk yang dihasilkan berkualitas dan sesuai dengan prosedur pengerjaan.

d. Aspek Finansiil Pengeringan Ikan

Aspek Finansiil untuk mengetahui kelayakan usaha dengan analisis jangka pendek dan panjang. Pada jangka pendek usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 dinyatakan layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Digunakan sebesar meliputi Permodalan yang terdiri dari modal tetap Rp 1.242.155.000, modal lancar Rp 1.686.300.000 dan modal kerja Rp 5.117.028.750, Biaya Produksi terdiri dari biaya tetap Rp 147.978.750 dan biaya tidak tetap Rp 6.354.300.000 , Penerimaan sebesar Rp 8.351.640.000, *Revenue Cost Ratio* selama satu tahun1,28, Keuntungan sebesar Rp 1.849.361.250 , Rentabilitas selama satu tahun 28% dan *Break Event Point* yang didapat total BEP Sales sebesar Rp 618.804.729 dan total BEP Unit sebesar 8603,04.

e. Analisis SWOT Pengeringan Ikan di UD. Wijaya 99

Hasil analisis SWOT yang didapatkan pada usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 terletak pada kuadran 1 (strategi agresif) yang berarti usaha ini memiliki kekuatan dan peluang yang lebih dominan. Untuk strategi

SO (strenghts opportunity), adalah memanfaatkan sarana dan prasarana yang ada dengan baik serta memperluas daerah pemasaran akan kebutuhan ikan asin dan menjaga komunikasi yang baik agar hubungan antara produsen dan konsumen menjadi baik.

f. Perencanaan Pengembangan Bisnis

Perencanaan bisnis pada usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 pada aspek pemasaran lebih diperluas, pada aspek manajemen lebih ditngkatkan disusun pembukuan yang lebih terstruktur yang lebih baik dan pada aspek finansiil ada penambahan kolam alumunium 10, ember 10 dan tambahan gaji untuk tenaga kerja guna untuk meningkatkan produksi selama 10 tahun kedepan.

Kesimpulan

Dari hasil pembahasan pada penelitian usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99, Jalan Semarang Desa Boncong Kecamatan Bancar dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Studi kelayakan bisnis pada :

a. Aspek teknis usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 dilakukan dengan cara sederhana dimulai dari persiapan bahan baku ikan asin, persiapan kolam penggaraman, penggaraman dan perendaman ikan, pengangkatan dan pencucian ikan, penjemuran ikan, pengipasan dan pengemasan ikan. Dalam hal ini pengeringan ikan di UD. WIjaya 99 sangat bergantung pada cuaca.

b. Aspek pemasaran usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 sudah baik dilihat dari permintaan akan ikan asin yang meningkat pada usaha ini. Saluran pemasaran pendek karena hanya dari UD. Wijaya 99 ke pedagang dan pedagang dijual kembali. Margin pemasaran yang didapat ikan Jambal sebesar Rp 70.000/kg dijual dengan harga Rp 90.000/kg, ikan kembung Rp 32.000/kg dijual dengan harga Rp 45.000/kg, ikan Belo Rp 8.000/kg dijual dengan harga Rp 18.000/kg, ikan Buntal Rp 10.000/kg dijual dengan harga Rp 20.000/ kg, ikan Tetet Rp 14.000/kg dijual dengan harga Rp 24.000/kg.

c. Aspek manajemen ini memiliki sistem manajemen yang sederhana belum ada perencanaan secara terstruktur, pengorganisasian yang sederhana selain mengisi dan pemberian tugas langsung dari atasan. Pengarahan yang diberikann pemilik usaha diberitahukan dengan jelas menggunakan tutur kata yang baik dan mudah dimengerti saat pekerja melakukan pekerjaannya. Pengawasan dilakukan langsung oleh pemilik usaha agar kalau ada kesalahn bisa segera diatasi dan langsung menjadi bahan evaluasi apabila ada kesalahan pada saat proses produksi berlangsung.

d. Aspek finansiil jangka pendek dan jangka panjang usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 ini layak untuk dijalankan.

2. Strategi pengembangan usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 terletak pada kuadran 1 (strategi agresif) yang berarti usaha ini memiliki kekuatan dan peluang yang lebih dominan.

3. Perencanaan bisnis pada usaha pengeringan ikan di UD. Wijaya 99 pada aspek pemasaran lebih diperluas, pada aspek manajemen lebih ditngkatkan disusun pembukuan yang lebih terstruktur yang lebih baik dan pada aspek finansiil ada penambahan kolam

alumunium 10 buah, ember 10 buah dan tambahan gaji untuk tenaga kerja guna untuk menambah jumlah produksi selama 10 tahun kedepan.

Saran

Saran yang dapat disampaikan dalam pengeringan ikan di UD. Wijaya 99, Jalan Semarang Desa Boncong Kecamatan Bancar yang diberikan selaku peneliti adalah sebagai berikut :

1. Pemilik usaha pengeringan ikan harus lebih menigkatkan kemampuan dan skill dengan mempelajari teknologi yang modern sebagai cara lain untuk pengeringan dikala musim hujan. Contohnya saja dengan pengeringan ikan menggunakan rumah kaca selain itu sisi positifnya bisa terhindar dari debu dan lalat membuat ikan asin lebih bersih.
2. Pemerintah harus mengawasi dan memperhatikan kondisi usaha pengeringan ikan untuk melihat apakah ada potensi yang layak untuk dikembangkan dan memajukan daerah tersebut.
3. Masyarakat harus bisa memanfaatkan peluang yang ada pada daerah tersebut agar bisa mendirikan usaha yang berpotensi tinggi untuk meningkatkan pendapatan.
4. Peneliti harus memahami informasi data yang ingiin disajikan dan dampaknya untuk kedepannya agar informasi yang disampaikan bermanfaat untuk kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

Afrianto, E, Liviawaty, E. 1989. **Pengawetan dan Pengolahan Ikan**. Kasinisius Yogyakarta.

Astawan, M. 1997. **Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan**. Isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/83975862.pdf. Manado, 15 April 2016, pukul 10.31 WIB.

Basuki Sulistyo. 2006. **Metode Penelitian**. Wedatama Widya Sastra dan Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia. Jakarta.

Dahuri, R. 2004. **Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu**. Edisi Revisi. Pradnya Paramita. Jakarta.

Margono. 2000. **Metodologi Penelitian Pendidikan**. Rineka Cipta. Jakarta.

repository.ub.ac.id

UNIVERSITAS BRAWIJAYA