

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan sebagai sumber gizi. Ada tiga kelompok bahan makanan yang diperlukan oleh tubuh, yaitu karbohidrat, protein serta vitamin dan mineral. Bahan pangan berasal dari dua sumber, yaitu nabati dan hewani. Sumber pangan nabati adalah jenis bahan pangan yang berasal dari tumbuhan misalnya sayuran, buah, biji-bijian, dan kacang-kacangan. Sumber pangan hewani adalah bahan pangan yang dihasilkan dari hewan dan layak untuk dikonsumsi oleh manusia, misalnya daging, telur, susu, dan ikan. Bahan pangan pada ikan adalah sumber asam lemak tak jenuh, taurine, asam lemak omega-3, dan protein. Komponen tersebut telah terbukti dan dapat mencegah penyumbatan pembuluh darah (*arteriosclerosis*), maka dari itu banyak orang berpendapat untuk meningkatkan konsumsi protein harian (*daily protein intake*) terutama yang berasal dari ikan (Putra et al., 2020).

Indonesia merupakan negara maritim yang terdiri atas pulau-pulau dan memiliki wilayah perairan yang luas dengan potensi sumber daya alam yang melimpah, termasuk ikan. Ikan merupakan komponen penting dalam makanan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan pangan (Dwi, 2021). Indonesia memiliki hasil perikanan yang cukup melimpah baik dalam bentuk segar maupun olahan yang semakin diminati pasar dalam negeri maupun luar negeri (Nurfika, 2022).

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu nilai biologisnya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah untuk dicerna. Harga ikan relatif lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lain. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk) hanya dalam waktu sekitar 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Oleh karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin perlu dijaga kondisinya (Sa'adah, 2021a). Ketersediaan ikan dan hasil perikanan yang berlimpah tidak dapat dihabiskan dalam waktu yang singkat, apabila dibiarkan akan mengalami proses perubahan yang mengarah pada kerusakan dan berakibat turunnya harga

produk. Maka dari itu, perlu adanya proses pengolahan yang dilakukan dan bertujuan untuk menghambat zat-zat mikroorganisme perusak atau enzim-enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan. Salah satu pengolahan ikan agar ikan tidak mudah busuk yaitu dengan cara pemindangan (Sa'adah, 2021b).

Pemindangan adalah salah satu pengolahan dan pengawetan ikan secara tradisional yang sudah lama dipakai oleh masyarakat. Pemindangan merupakan rangkaian proses perebusan yang diikuti dengan proses penggaraman. Ikan pindang adalah hasil olahan yang cukup populer, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan pindang memiliki prospek yang lebih baik dari pada ikan asin. Kelebihan ikan pindang dari ikan asin yaitu ikan pindang merupakan produk yang siap untuk dimakan. Selain praktis, semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan pindang. Pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus atau memanaskan ikan dalam keadaan bergaram selama waktu tertentu. Garam yang digunakan berperan sebagai pengawet sekaligus memperbaiki cita rasa ikan, sedangkan pemanasan untuk mematikan sebagian besar bakteri pada ikan, terutama bakteri pembusuk dan patogen. Menurut Imelda (2016) alasan lain dilakukannya proses pengolahan ikan adalah agar ikan dan hasil perikanan tersebut memiliki nilai tambah (*value added*) (Imelda et al., 2016).

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai pada suatu komoditas dengan adanya perlakuan khusus pada komoditas tersebut dengan penambahan input fungsional. Input tersebut berupa pemindahan tempat, proses perubahan bentuk, maupun penyimpanan yang dilakukan pada suatu komoditas. Semakin banyak perubahan terhadap komoditas tertentu maka nilai tambah yang akan diperoleh akan semakin besar. Perhitungan nilai tambah dapat dilakukan dengan dua cara yakni perhitungan nilai tambah selama proses pengolahan dan selama proses pemasaran. Proses pemindangan menunjukkan adanya perlakuan yang diberikan pada ikan baik dari segi bentuk maupun rasa (Ichwan, 2023). Penghitungan nilai tambah perlu dilakukan agar produk dapat terlihat lebih menonjol dan dapat menciptakan efisiensi biaya untuk jangka panjang.

Beberapa penelitian terdahulu terkait nilai tambah, yaitu penelitian Adi et.al, (2020) mengenai analisis nilai tambah pengolahan ikan asin layur, Penelitian

Ichwan (2023) mengenai analisis nilai tambah pengolahan ikan layang pindang, dan penelitian Nur et.al, (2019) mengenai analisis nilai tambah pengolahan ikan manyung asap.

Relevansi pada penelitian ini yaitu dengan menganalisis nilai tambah, pengusaha ikan pindang dapat memperkirakan pendapatan dari penjualan ikan pindang berdasarkan harga pasar dan volume produksi yang diharapkan. Pada akhirnya pengusaha ikan pindang dapat menggunakan informasi ini untuk memutuskan apakah akan melanjutkan, menghentikan, atau mengembangkan usaha lebih lanjut. Dalam nilai tambah terdapat beberapa komponen yaitu *output*, *input* bahan baku, *input* tenaga kerja, faktor konvensi, koefisien tenaga kerja, harga produk, upah tenaga kerja, harga *input* bahan baku, biaya *intermediet cost*, nilai produk, nilai tambah, rasio nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, rasio tenaga kerja dan nilai tambah, keuntungan, dan rasio keuntungan. Dengan memperhatikan komponen-komponen dalam nilai tambah pengusaha ikan pindang dapat memperkirakan biaya yang dikeluarkan dalam setiap produksi, sehingga dengan perencanaan yang baik pengusaha ikan pindang dapat memastikan keberlanjutan usaha mereka berkelanjutan dalam jangka panjang. Analisis nilai tambah juga memberikan informasi mengenai perkiraan nilai tambah, imbalan tenaga kerja, imbalan bagi modal dan manajemen dari setiap ekor bahan baku yang diolah menjadi ikan pindang.

Salah satu kabupaten di Indonesia yang memiliki potensial kelautan dan perikanan yang cukup besar adalah Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur, dengan panjang pantai  $\pm$  282 km, area tambak seluas 1.361 ha, area kolam ikan seluas 284,53 Ha dan panjang sungai  $\pm$  735 km. Selain itu Kabupaten Banyuwangi memiliki sembilan pelabuhan ikan yaitu di Kecamatan Muncar, Pesanggaran, Purwoharjo, Tegaldlimo, Blimbingsari, Kabat, Banyuwangi kota, Kalipuro, dan Wongsorejo yang mayoritas penduduknya adalah nelayan (Purwati, 2016). Dari sembilan pelabuhan tersebut Kecamatan Muncar merupakan penghasil ikan terbesar di kabupaten Banyuwangi.

Menurut BPS Kabupaten Banyuwangi (2022) hasil proyeksi produksi perikanan tangkap subsektor perikanan laut menurut kecamatan di Kabupaten Banyuwangi, 2018-2020 dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1. 1 Produksi Tangkap Perikanan Laut Menurut Kecamatan di Kabupaten Banyuwangi, 2018-2020

<b>Kecamatan</b>	<b>2018 (ton)</b>	<b>2019 (ton)</b>	<b>2020 (ton)</b>
Pesanggaran	29.746	7.440	925
Purwoharjo	7.726	1.127	3.270
Tegaldlimo	774	2.329	2.499
Muncar	30.021	61.827	23.641
Blimbingsari	760	1.854	4.180
Kabat	77	201	270
Banyuwangi Kota	2.624	1.143	814
Kalipuro	788	1.056	1.129
Wongsorejo	1.350	1.538	1.602
<b>Kab. Banyuwangi</b>	<b>73.864,40</b>	<b>78.515,00</b>	<b>38.328,50</b>

Sumber: BPS Kabupaten Banyuwangi (2022).

Berdasarkan Tabel 1.2 diketahui bahwa produksi tangkap perikanan laut menurut kecamatan di Kabupaten Banyuwangi, 2018-2020 terbesar yaitu Kecamatan Muncar. Tahun 2018 kecamatan Muncar berhasil menangkap sebesar 30.021 pada tahun 2019 mengalami kenaikan sebesar 61.827 dan pada tahun 2020 mengalami penurunan sebesar 23.641. Dari seluruh kecamatan di kabupaten Banyuwangi pada tahun 2018 memperoleh jumlah tangkap ikan sebesar 73.864,40 pada tahun 2019 mengalami kenaikan sebesar 78.515,00 dan pada tahun 2020 mengalami penurunan sebesar 38.328,50.

Rizky Muda merupakan salah satu *home industri* yang memproduksi ikan pindang. *Home industri* ini mulai diberi nama Rizky Muda pada tahun 2013 dan merupakan bisnis keluarga. Produk ikan pindang ini hanya dipasarkan di wilayah Jawa Timur meliputi kota Bondowoso, Malang, Surabaya, dan Jember. Ikan yang dijual dalam bentuk segar mudah membusuk sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah ikan segar menjadi ikan pindang.

Pengolahan ikan pindang menjadi suatu produk yang lebih tahan lama, akan memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan tersebut. Bahan baku ikan pindang berasal dari tangkapan nelayan yang sangat dipengaruhi oleh cuaca sehingga berpotensi berfluktuasi. Dari sisi harga jual juga mengalami fluktuasi tergantung pada jumlah penawaran di pasar. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis nilai tambah (*value added*) dan

mengetahui sensitivitas *home industri* ikan pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi terhadap penurunan bahan baku.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Berapakah nilai tambah per ekor yang diperoleh dari pengolahan ikan pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana sensitivitas usaha agroindustri pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi terhadap variabel penurunan jumlah bahan baku dan kenaikan harga jual?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk menganalisis nilai tambah per ekor yang diperoleh dari pengolahan ikan pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi
2. Untuk menganalisis sensitivitas usaha agroindustri pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi terhadap variabel penurunan jumlah bahan baku dan kenaikan harga jual.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Secara Teoritis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan pengetahuan dan juga dapat menjadi sumber informasi yang berkaitan dengan kegiatan analisis nilai tambah *home industri* ikan pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.

2. Secara Praktis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan acuan informasi pada pembaca dan peneliti mengenai analisis nilai tambah *home industri* ikan pindang di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.