

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan alam yang luas dan sumber daya yang melimpah, dapat dikatakan negara ini merupakan negara maritim dengan potensi perikanan yang besar, sub sektor perikanan yang ada di Indonesia diantaranya perikanan laut, perikanan darat dan perikanan budidaya. Budidaya perikanan memiliki banyak ragam jenisnya dengan metode yang berbeda-beda. Ikan lele merupakan salah satu produk budidaya ikan air tawar yang mempunyai cita rasa enak, harga umumnya murah, kandungan gizi tinggi, pertumbuhan cepat, mudah dipelihara, terbuka terhadap kualitas air yang kurang baik, agak tahan terhadap penyakit dan dapat dipelihara di hampir semua wadah budidaya (Nasrudin 2010 dalam Jaja dkk., 2013).

Ikan lele mayoritas sudah dibudidayakan di Indonesia, hal ini juga yang dilakukan oleh sebagian masyarakat di Kabupaten Nganjuk. Pembudidaya lele di Nganjuk dilakukan menggunakan kolam beton atau kolam terpal, hal ini disesuaikan dengan modal yang mereka miliki. Hasil budidaya ikan lele dijual segar di berbagai tempat seperti masyarakat sekitar tempat tinggal atau kepada para pengepul lele dengan harga berkisar Rp. 17.800 – Rp. 23.000.

Banyaknya pembudidaya lele di Kabupaten Nganjuk didukung dengan adanya lokasi pembenihan di KPI Rakyat dan BPTP I Warujayeng. Ikan lele merupakan salah satu unggulan dalam budidaya ikan masyarakat Nganjuk, dari tahun ketahun didapati peningkatan yang signifikan. Namun kabar baik ini tidak diikuti dengan kabar baik berikutnya, pasalnya penyerapan lele di kabupaten nganjuk yang rendah. Dilihat dari data BPS Kabupaten Nganjuk diperoleh bahwa untuk jumlah konsumsi per kapita atau serapan dari rumah tangga tidak sampai 60 %, hal ini dibandingkan dengan target nasional konsumsi ikan. Untuk itu dibutuhkan penyerapan dari sektor lain seperti pengusaha atau UMKM, untuk dijadikan produk olahan atau semacamnya.

Berbagai olahan yang dapat dibuat dengan bahan dasar ikan lele diantaranya adalah abon lele, kripi lele, nugget lele, ataupun olahan setengah jadi seperti fillet

lele. Potensi olahan produk fillet lele ini akan lebih mudah diketahui dengan cara melakukan analisa usaha. Dimana dilakukan dengan cara perhitungan BEP, ROI, dan *R/C ratio*. Hasil dari BEP akan memperlihatkan titik dimana kita tidak untung ataupun rugi, sehingga kita bisa memberikan harga di atasnya supaya mendapatkan keuntungan. Nilai ROI akan memperlihatkan berapa lama nilai investasi akan Kembali dan nilai *R/C ratio* akan menentukan layak tidaknya suatu usaha. Dengan melakukan analisa usaha maka pelaku usaha tidak akan ragu untuk kedepannya akan rugi karena salah menentukan harga, dan mengetahui berapa lama kemungkinan uang investasinya akan Kembali.

Selama ini kebanyakan pembudidaya lele menjual langsung hasil panen mereka kepada pengepul atau pedagang pasar secara langsung yang sebenarnya bisa untuk diolah terlebih dahulu untuk meningkatkan harga jualnya. Oleh karena itu dalam tugas akhir ini diciptakan ide baru untuk mengolah ikan lele menjadi produk setengah jadi. Fillet lele adalah bahan setengah jadi berupa bagian dari tubuh ikan yang sudah dihilangkan kepala, tulang dan kotorannya, sehingga hanya tersisa dagingnya saja. Dengan dilakukan pembuatan olahan ikan lele menjadi fillet lele akan membuat nilai tambah pada ikan lele. Hal ini didukung dengan keberadaan Kabupaten Nganjuk sebagai daerah dengan hasil budidaya lele yang melimpah sehingga bahan baku dapat diambil dengan mudah dan efisien biaya transportasi.

Dalam pelaksanaan proyek usaha mandiri (PUM) ini produk diberi nama “LEFIKU” yang merupakan singkatan dari Lele Fillet Bumbu Kuning. Dalam pembuatannya LEFIKU dibuat menggunakan ikan lele segar dan bumbu kuning. Perhitungan dilakukan dengan berbagai rumus seperti biaya tetap, biaya variabel, *R/C ratio*, BEP, ROI dan PP. Hasil dari perhitungan menggunakan rumus-rumus tersebut akan menghasilkan nilai yang dapat digunakan untuk menganalisis usaha. Hasil dari BEP akan memperlihatkan titik dimana kita tidak untung ataupun rugi, sehingga kita bisa memberikan harga di atasnya supaya mendapatkan keuntungan. Nilai ROI akan menunjukkan jumlah waktu yang diperlukan agar nilai investasi akan kembali dan nilai *R/C ratio* akan menunjukkan apakah bisnis tersebut layak atau tidaknya untuk dilanjutkan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah digambarkan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi fillet ikan lele di Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana kelayakan analisa usaha fillet ikan lele di Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran produk fillet ikan lele di Kabupaten Nganjuk ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka ditentukan beberapa tujuan yang akan dicapai sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara memproduksi fillet lele
2. Untuk mengetahui analisa biaya kelayakan usaha fillet lele di Kabupaten Nganjuk
3. Untuk mengetahui pemasaran produk fillet ikan lele di Kabupaten Nganjuk

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan kewirausahaan mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan dan bekal dalam membuka lapangan pekerjaan.
2. Dapat dijadikan sumber referensi untuk penelitian selanjutnya
3. Dapat mengembangkan produk baru kepada konsumen
4. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat terkait dengan produk fillet ikan lele.