

**ANALISA USAHA PENGOLAHAN BAKSO IKAN TUNA
DI PT. PRIEMA RASA MANDIRI GRESIK****WACHIDATUS SA'ADAH
Dosen Agrobisnis Perikanan****ABSTRAKSI**

Indonesia sebagai negara kepulauan (archipelagic country) memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang melimpah. Lebih dari 70 % wilayah Indonesia merupakan laut dengan keanekaragaman yang tinggi. Laut inilah yang menghubungkan lebih dari 17.000 daratan pulau-pulau besar dan kecil. Potensi lestari ikan laut nasional sekitar 6,4 juta ton per tahun (Mulyadi, 2005). Hal ini merupakan potensi yang besar untuk dikelola dan dikembangkan.

Sektor perikanan sebagai salah satu pendukung sektor ekonomi memiliki peran dalam pembangunan ekonomi nasional, yaitu memberikan nilai tambah dan mempunyai nilai strategis, serta dapat memberikan manfaat finansial maupun ekonomi, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan kerja. Sejauh ini, pembangunan perikanan yang dilakukan telah menunjukkan hasil yang nyata dan positif terhadap pembangunan nasional. Hal ini terlihat dari sumbangan Produk Domestik Bruto (PDB) sektor perikanan terhadap PDB nasional yang terus meningkat. Kontribusi sektor perikanan dan kelautan terhadap PDB nasional mencapai sekitar 12,4%. Bahkan industri perikanan menyerap lebih dari 16 juta tenaga kerja secara langsung (Dahuri, 2004).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan serta kelayakan dari usaha pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.

Bahwasanya dari hasil penelitian proses pengolahan bakso dilakukan secara semi modern dan usaha pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik ini menghasilkan R/C Ratio adalah 1,1228 dan nilai Break Event Point (BEP) adalah Rp.761.942.797,0 serta Payback Periodnya tidak terlalu lama yaitu 2,3 tahun, dengan demikian dinyatakan bahwa usaha ini layak untuk dikembangkan

Kata kunci : Analisis Kelayakan, Pengolahan Bakso Ikan Tuna

PENDAHULUAN**Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara kepulauan (archipelagic country) memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang melimpah. Lebih dari 70 % wilayah Indonesia merupakan laut dengan keanekaragaman yang tinggi. Laut inilah yang menghubungkan lebih dari 17.000 daratan pulau-pulau besar dan kecil. Potensi lestari ikan laut nasional sekitar 6,4 juta ton per tahun (Mulyadi, 2005). Hal ini merupakan potensi yang besar untuk dikelola dan dikembangkan.

Sektor perikanan sebagai salah satu pendukung sektor ekonomi memiliki peran dalam pembangunan ekonomi nasional, yaitu memberikan nilai tambah dan mempunyai nilai strategis, serta dapat memberikan manfaat finansial maupun ekonomi, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan kerja. Sejauh ini, pembangunan perikanan yang dilakukan telah menunjukkan hasil yang nyata dan positif terhadap pembangunan nasional. Hal ini terlihat dari sumbangan Produk Domestik Bruto (PDB) sektor perikanan terhadap PDB nasional yang terus meningkat. Kontribusi sektor perikanan dan kelautan terhadap PDB nasional mencapai sekitar 12,4%.

Bahkan industri perikanan menyerap lebih dari 16 juta tenaga kerja secara langsung (Dahuri, 2004).

Sumberdaya hayati perairan Indonesia mempunyai potensi yang sangat besar terutama ikan, tetapi potensi tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal, dengan demikian pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui ikan masih sangat memungkinkan. Kandungan protein pada daging ikan cukup tinggi, yaitu berkisar antara 15 – 24 persen yang tersusun oleh sejumlah asam amino yang berpola mendekati kebutuhan asam amino di dalam tubuh manusia, sebab itu ikan mempunyai nilai biologis (NB) yang tinggi yaitu sekitar 90 persen (Afrianto dan Liviawati, 1989).

pelagis yaitu ikan tuna. Ikan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Ikan tuna mengandung protein antara 22,6 - 26,2 g/100 g daging. Lemak antara 0,2 - 2,7 g/100 g daging. Di samping itu ikan tuna mengandung mineral kalsium, fosfor, besi dan sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B (tiamin, riboflavin dan niasin).

Sebagai bahan pangan ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan produk lainnya terletak pada kelengkapan komposisi asam aminonya dan kemudahan dicerna. Ikan juga mengandung asam lemak, terutama asam lemak omega-3 yang sangat penting bagi kesehatan dan perkembangan otak bayi untuk potensi kecerdasannya. Oleh karena itu, ikan merupakan pilihan yang tepat untuk diet. Dibandingkan dengan lemak hewani lainnya, lemak ikan sangat sedikit mengandung kolesterol. Hal ini sangat menguntungkan bagi kesehatan karena kolesterol yang berlebih dapat menyebabkan terjadinya penyumbatan pembuluh darah dan penyakit jantung koroner. Selain protein tinggi protein ikan juga mengandung sejumlah vitamin dan mineral yang berimbang. Vitamin yang banyak terdapat pada ikan adalah vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A dan D), sedangkan mineral yang dominan adalah kalsium, fosfor, iodium, besi, dan selenium. Zat-zat gizi tersebut bermanfaat mencegah berbagai penyakit degeneratif. Kandungan iodium ikan laut hampir dua puluh delapan kali kandungan iodium ikan air tawar (Astawan, 2004).

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu sekitar 8 (delapan) jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya. Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Misalnya, ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi seperti dalam pembuatan ikan pindang atau rebus dan sebagainya. Pada mulanya, usaha-usaha yang dilakukan dalam pengolahan ikan dikerjakan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami.

Faktor alami yang banyak dimanfaatkan berupa panas matahari. Melalui jalan menjemur ikan dibawah terik matahari, kandungan air yang ada dalam daging ikan akan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet. Sejak ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang pesat seperti sekarang ini, usaha dalam pengolahan ikan pun ikut berkembang dengan makin banyaknya peralatan mekanis yang digunakan dalam proses pengolahan tersebut. Sehingga dengan peralatan modern tersebut proses cukup cepat dan dapat memperbanyak produksi akhir, serta memperbaiki hasil olahan.

Dalam rangka menciptakan produk dan kesukaan masyarakat terhadap ikan, perlu adanya diversifikasi pengolahan terhadap ikan dengan penerapan teknologi tepat-guna, mudah dan murah, sehingga menghasilkan produk yang mempunyai nilai gizi yang baik serta disukai oleh masyarakat seperti bakso, sosis ikan, nugget ikan, fish stick dan lain-lain, sehingga pola konsumsi ikan tidak membosankan. Bakso merupakan hasil Pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara mencampur daging ikan yang telah dilumatkan/digiling bersama tepung tapioka dan bumbu-bumbu, dibentuk bulatan (bola), kemudian direbus/dikukus pada suhu ± 2 derajat celcius selama 30 menit.

Potensi pasar usaha pengelolaan bakso ikan di Indonesia cukup menjanjikan, karena Indonesia penduduknya cukup padat. Begitu juga luar negeri seperti Singapura, Hongkong, Taiwan dan Kanada cukup tinggi. Apabila kualitas bakso ikan baik, maka dapat dijadikan usaha yang cukup menjanjikan. Bakso ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku yang baik, hingga ke pemasaran (Singgih Wibowo, 2001).

Bakso ikan merupakan salah satu produk hasil perikanan yang mulai digemari oleh masyarakat yang dapat disajikan dalam bentuk digoreng, dimakan langsung, dibuat sop, atau dibuat sayur. Dilihat dari nilai gizinya, bakso ikan cukup tinggi mengandung protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Konsumsi protein ikan dapat menekan permasalahan kekurangan protein hewani yang banyak diderita masyarakat terutama anak-anak pada saat pertumbuhan dan perkembangan.

Berdasarkan karakteristiknya, bakso ikan tergolong bahan pangan yang mudah rusak akibat aktivitas mikroba, karena memiliki pH yang relatif tinggi (di atas 5,2) dan aktivitas air yang tinggi (a_w di atas 0,91) (Troller dan Christian, 1978). Daya simpan bakso ikan dapat diperpanjang dengan penyimpanan pada suhu rendah (dingin/beku), namun dipasaran bahan tambahan/pengawet berbahaya seperti formalin juga masih banyak digunakan dalam berbagai produk pangan. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk mencari alternatif formalin dengan bahan pengawet yang alami, seperti kitosan. Dari latar belakang di atas maka penulis tertarik dalam mengambil judul "ANALISA USAHA PENGOLAHAN BAKSO IKAN TUNA DI PT. PRIEMA RASA MANDIRI GRESIK".

Perumusan Masalah

Maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.
2. Bagaimana kelayakan usaha pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.

Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana proses pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.
2. Mengetahui kelayakan usaha bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.

Hipotesa

Diduga usaha pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik adalah layak sehingga usaha ini bisa dikembangkan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik jalan raya Duduk Sampeyan Desa Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik pada bulan Januari 2012.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode diskriptif.

Analisis Data

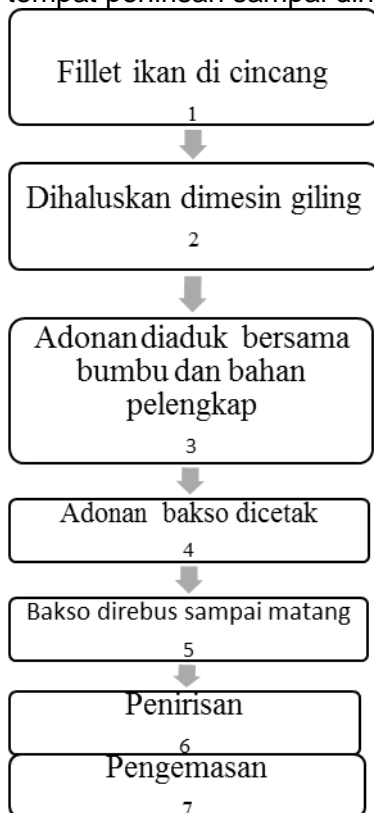
Data yang didapat dari hasil penelitian adalah data kuantitatif. Analisis data kuantitatif dilakukan untuk menganalisis kelayakan usaha pengolahan bakso ikan tuna di PT. Priema Rasa Mandiri Gresik.

Analisis yang digunakan yaitu Revenue/Cost Ratio (R/C Ratio), Break Event Point (BEP) dan Payback Period (PP).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Dalam membuat bakso ikan tuna dilakukan dengan cara pertama – tama fillet ikan tuna di potong - potong lalu dimasukkan ke mesin giling untuk dihaluskan. Setelah daging ikan tuna sudah halus kemudian dimasukkan ke mesin pengaduk (*Bowl/Cutter*) bersama dengan bumbu - bumbu dan bahan pelengkap lainnya. Setelah daging, bumbu - bumbu, dan bahan pelengkap sudah tercampur selanjutnya adonan dimasukkan ke mesin cetak bakso sedikit demi sedikit, lalu bakso yang sudah dicetak berbentuk bulat dimasukkan ke tempat perebusan untuk direbus sampai matang \pm 15 menit. Setelah itu diangkat dan ditiriskan ke tempat penirisan sampai dingin, selanjutnya dilakukan proses pengemasan.



Gambar 7. Alur Proses Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Analisa Usaha Pengolahan Bakso Ikan Tuna

Untuk mengetahui kelayakan suatu usaha khususnya dibidang pengolahan perikanan diperlukan beberapa analisa diantaranya :

1. R/C Ratio

Menurut Hasnan dan Suwarsono (1999), R/C Ratio adalah perbandingan antara penerimaan penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga menghasilkan produk. Usaha tersebut akan menguntungkan apabila nilai $R/C > 1$. Semakin besar nilai R/C semakin besar pula tingkat keuntungan yang akan diperoleh dari usaha tersebut. R/C Ratio dapat dilihat dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{963.600.000}{858.215.000}$$

$$= 1,1228$$

Dari perolehan perhitungan R/C Ratio diatas bisa disimpulkan bahwa $R/C > 1$, dengan nilai 1,1228 sehingga usaha pengolahan bakso ikan tuna ini sangat menguntungkan untuk dijalankan.

2. Break Event Point (BEP)

Menurut Hasnan dan Suwarsono (1999) menjelaskan *Break Event Point* adalah suatu analisa untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, penerimaan dan volume aktivitas. BEP dapat dilihat dengan rumus dibawah ini :

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

$$BEP = \frac{398.267.500}{1 - \frac{459.947.500}{963.600.000}}$$

$$= \frac{398.267.500}{1 - 0,4773}$$

$$= \frac{398.267.500}{0,5227}$$

$$= 761.942.797,0$$

$$= \text{Rp. } 761.942.797,0$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa nilai BEP adalah Rp. 761.942.797,0 berarti usaha pengolahan bakso ikan tuna ini berada di titik impas, pada kondisi dimana $TR = TC$ itu sama dengan Rp. 761.942.797,0.

3. Payback Period (PP)

Menurut Choliq, et al (1993), Payback Period diartikan sebagai jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh dari suatu proyek. Semakin cepat waktu pengembalian, semakin baik untuk diusahakan. Dengan satuan hasilnya bukan presentase, tetapi satuan waktu (bulan, tahun dan sebagainya). Payback Period dapat dilihat dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Payback Period} = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih/Tahun}} \times 1 \text{Th}$$

$$= \frac{2.862.000.000}{105.385.000} \times 1 \text{ Tahun}$$

$$= 2,3$$

$$= 2,3 \text{ Tahun}$$

Dari perhitungan diatas dapat diketahui jangka waktu kembalinya investasi pada usaha pengolahan bakso ikan tuna adalah 2,3 tahun. Artinya usaha pengolahan bakso ikan tuna ini layak untuk diusahakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Perusahaan ini merupakan perusahaan pengolahan ikan yang memproduksi bakso ikan dan udang. Adapun beberapa kesimpulan yang dapat diambil pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Tahapan pada proses pembuatan bakso ikan tuna adalah bahan baku (fillet ikan tuna) dicincang kemudian dimasukkan ke mesin giling lalu dimasukkan ke mesin pengaduk (*Bowl Cutter*) dicampur dengan bumbu – bumbu dan bahan pelengkap lain setelah itu adonan dimasukkan ke mesin cetak bakso selanjutnya bakso yang sudah dicetak direbus sampai setengah matang lalu kemudian ditiriskan sampai agak dingin dan akhirnya dikemas.
2. Untuk kriteria analisa usaha diketahui nilai R/C Ratio adalah 1,1228 artinya usaha pengolahan bakso ikan tuna ini layak dijalankan sebab $R/C > 1$ dan nilai Break Event Point (BEP) adalah Rp.761.942.797,0 berarti usaha pengolahan bakso ikan tuna ini berada pada titik impas, pada kondisi dimana $TR = TC$, serta tahun ini jangka waktu kembalinya investasi 2,3 tahun.

Saran

Dari pembahasan di atas dapat disarankan sebagai berikut :

1. Alur produksi sudah bagus dan fasilitas – fasilitas produksi juga sudah bagus, tapi masih perlu diperhatikan dan diperbaiki.
2. Memperluas jaringan pemasaran supaya usaha tersebut lebih berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E., dan Liviawati E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Astawan.2004. *Kandungan Zat Gizi pada Ikan*. Gramedia Pusataka Utama. Jakarta.
- Cholih, A , Sofyan, o dan RA, Wirasasmita. 1993. *Evaluasi Proyek (Suatu Pengantar)*. Pionir Jaya, Bandung. 52-53
- Dahuri, R. 2004. *Pendayagunaan Sumberdaya Kelautan*. LISPI. Jakarta.
- Hasnan, S. dan Suwarsono. 1999. *Studi Kelayakan Proyek*. UPP AMP YKPM.
- Singgih Wibowo, 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Troller JA, Christian JHB. 1978. *Water Activity and Food*. New York: Academic Press.

