

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar luas wilayahnya merupakan perairan. Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Kandungan protein yang tinggi pada ikan dan kadar lemak yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia, karena manfaat yang tinggi tersebut banyak orang mengonsumsi ikan baik berupa daging segar atau bahkan yang sudah menjadi olahan ikan seperti kerupuk atau camilan lainnya.

Pada dasarnya usaha pengawetan ini adalah untuk mengurangi kadar air yang tinggi di tubuh ikan. Terdapat bermacam-macam usaha pengawetan ikan dari usaha tradisional sampai usaha modern. Usaha pengawetan ikan dilakukan melalui penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan. Hasil dari usaha-usaha pengawetan tersebut sangat tergantung pada proses pengawetannya. Untuk mendapatkan mutu terbaik dari proses pengawetan ikan dapat dilakukan dengan menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, termasuk ikan yang benar-benar masih segar dan garam yang bersih. Usaha pengawetan ikan tidak hanya sebatas pada pengolahan menjadi produk yang masih berbentuk ikan tetapi juga pengolahan menjadi bentuk lain setelah dicampur dengan bahan-bahan lain.

Ikan hasil pengolahan dan pengawetan umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau (*odour*), rasa (*flavour*), bentuk (*appearance*) dan tekstur.

Produk makanan hasil olahan dari ikan adalah kerupuk ikan. Produk makanan kering dengan bahan baku ikan yang dicampur dengan tepung tapioka dan bahan-bahan dapur lainnya ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan. Dan jika dibandingkan dengan kerupuk udang kandungan vitamin dan mineral pada kerupuk ikan lebih rendah, namun kandungan protein pada kerupuk ikan tidak banyak yang hilang setelah mengalami proses pengolahan.

Proses pembuatan kerupuk ikan sangatlah sederhana dan mudah diusahakan. Industri ini banyak berkembang di wilayah-wilayah perairan dengan produksi ikan yang tinggi. Proses pembuatan kerupuk ikan juga dapat diproses dengan menggunakan peralatan tradisional, oleh sebab itu usaha kerupuk ikan ini banyak dilakukan oleh rumah tangga yang merupakan industri mikro.

Dari segi skala perusahaan, usaha kerupuk ikan dilakukan oleh perusahaan besar-menengah dan juga perusahaan kecil rumahan. Perbedaan utama dari skala usaha tersebut adalah pada teknologi dan pasang pasarnya. Perusahaan besar-menengah dalam proses produksinya menggunakan peralatan dengan teknologi modern dengan pasang pasar tersebar baik di daerah lokal maupun daerah lain bahkan ekspor. Berbeda dengan perusahaan skala besar-menengah, usaha pengolahan kerupuk ikan rumahan sebagian besar menggunakan peralatan yang sederhana dan pasang pasar yang masih terbatas pada pasar lokal.

Usaha kerupuk ikan ini tersebar di wilayah Indonesia, di Jawa Timur sendiri tepatnya di daerah Sumenep di Desa Prenduan hasil olahan perikanan ini merupakan salah satu produk andalan di desa tersebut. Karena di Desa Prenduan ini merupakan daerah penghasil ikan yang cukup tinggi juga, sehingga memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha-usaha pengolahan produk perikanan. Hasil olahan produk perikanan yang terkenal di Desa Prenduan ini adalah kerupuk, kalau masyarakat Prenduan menyebut produk mereka dengan nama (kerupuk lengker).

Dilihat dari aspek ekonomis, usaha kerupuk ikan merupakan bisnis yang sangat menguntungkan. Peluang pasar untuk komoditi ini masih sangat terbuka. Hal ini dikarenakan kerupuk ikan merupakan konsumsi sehari-hari masyarakat sehingga permintaan untuk kerupuk ikan relatif stabil bahkan cenderung mengalami kenaikan. Selain mampu meningkatkan pendapatan bagi

pengusaha, usaha ini juga mampu membantu meningkatkan pendapatan penduduk sekitar yang akhirnya berpengaruh pada perekonomian daerah.

Dilihat dari aspek sosial, usaha kerupuk ikan mempunyai dampak sosial yang positif. Industri kecil rumahan ini mampu menyerap tenaga kerja dari lingkungan sekitar. Secara tidak langsung ini merupakan upaya penciptaan lapangan kerja yang mengurangi jumlah pengangguran di suatu wilayah. Dilihat dari sisi dampak lingkungan, usaha kerupuk ikan tidak menimbulkan pencemaran lingkungan, karena limbah yang dihasilkan dari usaha ini hanyalah air sisa pembersihan bahan baku yang tidak mengandung zat-zat kimia dan limbahnya akan langsung mengalir ke laut.

Di Desa Prenduan ini mayoritasnya adalah memproduksi kerupuk ikan bahkan bisa jadi di setiap rumahpun juga ada yang memproduksinya, sehingga tidak sulit untuk mendapatkan kerupuk ikan tersebut. Selain tidak sulit untuk mendapatkan kerupuk ikan di desa prenduan, mendapatkan bahan utamanyapun yaitu ikan juga tidak terlalu sulit karena di desa prenduan ini tepatnya yang saya teliti dekat sekali dengan pesisir pantai, di desa prenduan ini juga banyak terdapat berbagai kekayaan pantainya. Seperti, rumput laut, berbagai macam ikan, ataupun makanan-makanan yang terbuat dari ikan atau hewan laut lainnya yang dapat di sulap menjadi makanan ringan contohnya kerupuk ikan yang saya teliti ini, warga desa prenduan menyebut kerupuk ikan yang saya teliti ini adalah (kerupuk lengker), kerupuk ikan ini pemasarannya bukan hanya di madura saja, tapi sudah meluas hingga keluar pulau jawa, di desa

prenduan ini hampir semua penduduknya khususnya daerah pesisirnya memproduksi kerupuk ini, karena bahan yang mudah di dapat dan pembuatannya yang tidak sulit.

Di Desa Prenduan ini banyak yang memproduksi kerupuk ikan rasanya berbeda-beda dari yang enak dan yang biasa, harganya juga relatif murah hanya 30.000/kg. Dengan adanya wirausahawan yang banyak di desa prenduan ini dapat mengurangi sedikit jumlah pengangguran di desa prenduan khususnya para perempuan yang ingin bekerja namun tidak memiliki ijazah atau ibu rumah tangga yang penghasilan suaminya tidak mencukupi kebutuhannya sehingga ingin mendapatkan penghasilan tambahan.

UD. Nirwana adalah salah satu produsen yang memproduksi kerupuk ikan, di prenduan sendiri banyak sekali produsen yang memproduksi kerupuk ikan namun dari sekian banyak produsen yang memproduksi kerupuk ikan UD. Nirwana bisa dibilang yang paling baik, baik dari segi produksi maupun segi pengemasan, UD. Nirwana adalah produsen kerupuk ikan yang manajemen keuangannya kurang baik, sehingga tidak dapat diketahui secara pasti pendapatan atau keuntungan yang diperoleh. Serta UD. Nirwana juga kurang baik dari segi sanitasi seperti tempat kegiatan produksi dan pengemasan digabung menjadi satu tempat.

## **1.2.Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada peneliti ini, yaitu:

1. Berapakah keuntungan yang diperoleh dari usaha kerupuk ikan UD. Nirwana di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan?
2. Apakah usaha kerupuk ikan UD. Nirwana di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan efisien?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada di atas, adapun tujuan penelitian dari permasalahan ini adalah:

1. Untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dari usaha kerupuk ikan UD. Nirwana di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan.
2. Untuk mengetahui efisiensi dari usaha kerupuk ikan UD. Nirwana di Desa Prenduan Kecamatan Pragaan.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi pengusaha kerupuk ikan penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai keuntungan atau pendapatan yang diperoleh dan tingkat efisiensi dari usaha yang dijalankan.
2. Bagi peneliti dapat dijadikan sebagai tambahan wawasan dan ilmu pengetahuan.