

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan dan memiliki sumber daya laut yang melimpah. Wilayah perairan Indonesia memiliki potensi yang cukup besar untuk dimanfaatkan secara optimal, terutama untuk sektor perikanan. Produksi perikanan Indonesia secara umum berasal dari perikanan budidaya dan perikanan tangkap. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik dan Departemen Kelautan dan Perikanan, produksi perikanan tangkap di Indonesia pada tahun 2014 sebesar 6.484 ribu ton.

Tabel 1. Produksi Ikan di Wilayah Indonesia Tahun 2010-2014.

Subsektor	2010	2011	2012	2013	2014
Perikanan Tangkap					
Perikanan Laut	5039	5346	5436	5707	6038
Perairan Umum	345	369	394	398	447
Jumlah	5384	5714	5829	6105	6484

Sumber: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap dan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya.

Ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi dan termasuk makanan sehat untuk dikonsumsi. Sehingga ikan lebih dianjurkan untuk dikonsumsi dibandingkan dengan daging hewan, terutama bagi mereka yang menderita kolesterol dan gangguan tekanan darah ataupun jantung. Para ahli gizi telah banyak merekomendasikan ikan sebagai makanan sehat yang perlu dimasukkan dalam menu makanan sehari-hari.

Ikan segar bersifat mudah membusuk setelah ditangkap, maka proses pengolahan harus dilakukan yang bertujuan untuk menghambat atau menghentikan aktivitas zat-zat dan mikroorganisme perusak yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan (Adawyah. R, 2007). Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai macam cara, salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Proses penggaraman merupakan cara pengawetan ikan yang tradisional dan masih banyak dilakukan dengan cara diberi garam lalu dijemur di bawah sinar matahari dengan tujuan untuk menyerap air dari dalam daging sehingga tidak memberikan kesempatan bakteri untuk berkembang biak. Ikan yang diolah dengan cara penggaraman dinamakan ikan asin.

Ikan asin merupakan salah satu olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain harganya yang terjangkau, ikan asin juga mudah didapatkan. Ikan asin juga memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Menurut Handajani (1994), kandungan protein ikan segar per 100 gram sebesar 17% sedangkan kandungan ikan asin per 100 gram sebesar 42%.

Kabupaten Cilacap menjadi salah satu daerah pelabuhan ikan di Pulau Jawa karena letaknya di pesisir Pulau Jawa. Berikut merupakan data produksi perikanan di Kabupaten Cilacap.

Tabel 2. Data Produksi Perikanan di Kabupaten Cilacap Tahun 2014.

No	Jenis Produksi	Produksi (Kg)	Nilai (Rp)
1	Produksi Ikan Penangkapan		
	Produksi penangkapan ikan air payau (tambak).	1.903.087	45.313.822
	Produksi penangkapan ikan laut	13.811.436	171.076.577
	Produksi penangkapan ikan perairan umum (rawa)	87.440	1.267.257
	Produksi penangkapan ikan di sungai	905.040	11.175.707
2	Produksi Ikan Budidaya		
	Produksi budidaya ikan air tawar (kolam)	4.443.962	87.039.514
Jumlah		21.250.965	315.872.877

Sumber: Dinas Kelautan, Perikanan dan Pengelola Sumber Daya Kawasan Segara Anakan Kabupaten Cilacap.

Berdasarkan Tabel 2 diketahui jumlah produksi perikanan Kabupaten Cilacap paling besar yaitu perikanan penangkapan ikan laut dengan jumlah produksi sebesar 13.811.436 Kg dan nilainya sebesar Rp. 171.076.577. Jumlah produksi penangkapan ikan laut yang melimpah memberikan kesempatan usaha khususnya usaha perikanan. Usaha perikanan yang banyak diusahakan yaitu ikan asin.

Ikan Asin merupakan produk olahan ikan yang banyak ditemui di Kabupaten Cilacap khususnya di Kecamatan Cilacap Selatan karena letaknya yang dekat dengan pesisir dan beberapa TPI (tempat pelelangan ikan) sehingga memberikan dampak positif bagi ketersediaan bahan baku ikan untuk pengolahan ikan asin.

Dalam pelaksanaan usaha pengolahan ikan asin memiliki resiko yaitu tidak adanya jaminan ketersediaan bahan baku ikan laut secara kontinyu, harga bahan baku ikan yang fluktuatif, sangat bergantung pada faktor alam yang mempengaruhi proses penjemuran atau pengeringan, jika musim penghujan

atau cuaca mendung proses penjemuran ikan asin akan memerlukan waktu yang lebih lama dan berisiko rusak. Resiko lainnya adalah harga garam ketika sedang mengalami kenaikan yang berpengaruh pada biaya produksi. Harga bahan baku ikan yang fluktuatif dipengaruhi oleh ketersediaan ikan segar yang sangat bergantung pada musim. Saat musim ikan, ketersediaan ikan segar melimpah, tetapi saat paceklik seperti saat ini ketersediaan bahan baku ikan segar menurun karena ombak tinggi dan cuaca buruk menyebabkan nelayan tidak berani melaut. Harga ikan saat musim paceklik lebih mahal dibandingkan saat musim ikan.

Dengan adanya resiko tersebut, pengusaha ikan asin harus membuat keputusan-keputusan dalam menjalankan usaha.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini akan membahas permasalahan diantaranya :

1. Berapakah biaya dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan?
2. Berapakah keuntungan yang didapat pada usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan?
3. Apakah usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan layak untuk diusahakan?

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan masalah tersebut maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui biaya, pendapatan dan keuntungan usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan.
2. Mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pemerintah Daerah, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan pangan terutama industri ikan asin di Kabupaten Cilacap.
2. Bagi pelaku usaha ikan asin, penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan dapat memberi masukan dalam menjalankan usaha ikan asin.