

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemerataan pembangunan dalam rangka mewujudkan kondisi perekonomian yang lebih mantap dan dinamis tidak terlepas dari peran sub sektor non pangan utama seperti perikanan. Perikanan merupakan salah satu sub sektor pertanian setelah tanaman bahan makanan, tanaman perkebunan, peternakan dan kehutanan yang menjadi salah satu pilihan mata pencaharian penduduk Indonesia yang pada umumnya produk dijual dalam bentuk segar sehingga kurang memberi nilai tambah pada produk. Oleh karena itu, peran industri pengolahan diharapkan akan lebih memberi nilai tambah pada produk dimana dalam kegiatannya melibatkan tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran, lebih mensejahterakan pengusaha, masyarakat sekitar selanjutnya memperbaiki perekonomian baik di tingkat daerah maupun nasional.

Tanpa adanya bahan baku, industri olahan tidak mungkin ada karena kegiatan industri memproses barang mentah menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi. Hasil perikanan Indonesia pada umumnya dapat digunakan sebagai bahan baku industri olahan. Salah satu hasil perikanan adalah belut yang dapat diolah menjadi keripik belut. Namun menurut Nuruddin (2007) pada musim penghujan belut melimpah, sedangkan di musim kemarau produksi belut sulit untuk memenuhi permintaan pasar. Musim kemarau harga belut mentah maupun olahan melambung tinggi, sehingga saat musim penghujan petani memasukkan bibit dan ketika musim kemarau bisa panen. Hal ini tentunya berpengaruh pada usaha industri rumah

tangga keripik belut khususnya di pusat kuliner belut Godean yang sampai sekarang masih mendatangkan memproduksi keripik belut.

Godean merupakan daerah yang memiliki produsen belut goreng. Jumlah produsen sebanyak 29 orang. Kondisi tersebut bisa dikatakan bahwa Kecamatan Godean Kabupaten Sleman menjadi pusat kuliner keripik belut. Salah satu yang khas dan terkenal di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman adalah kripik belut. Sebagian usaha keripik belut di Kabupaten Sleman sudah dimulai sejak tahun 1979 dan usaha pengolahannya sudah berjalan sejak tahun 1992

Pendorong tingginya permintaan keripik belut karena memiliki rasa khas belut goreng yang gurih dan lezat. Keripik belut merupakan hasil olahan dari belut segar dengan penambahan bumbu-bumbu serta tepung beras dalam penggorengannya sehingga lebih enak. Umumnya konsumen lebih memilih membeli keripik belut tepung beras. Hal ini dikarenakan rasanya lebih enak dan lebih renyah. Oleh karena itu, produsen lebih banyak menyediakan keripik belut tepung beras.

Usaha keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman menggunakan peralatan tradisional mulai dari bahan masakannya, peralatan masakannya, dan masih menggunakan kayu bakar yang dibeli disekitar tempat usaha. Abu kayu bakar pada saat penggorengan tidak terbuang sia-sia karena kedepannya dipakai untuk membuat lemas belutnya dan menghilangkan lendir sebelum dipisahkan dari kotorannya. Sering kali produsen kesulitan mendapatkan belut segar, karena yang dipakai adalah belut sawah yang tidak bisa dipelihara di kolam.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

- 1) Berapa besar biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha keripik belut sawah di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman?
- 2) Berapa besar nilai tambah produk dari usaha keripik belut sawah di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman?

B. Tujuan

- 1) Mengetahui besar biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha keripik belut sawah di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman
- 2) Mengetahui besarnya nilai tambah produk dari usaha keripik belut sawah di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman

C. Kegunaan

- 1) Bagi penulis, sebagai tambahan pengetahuan serta merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- 2) Bagi produsen, sebagai tambahan pengetahuan mengenai hasil produk keripik belut di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman
- 3) Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan sebagai tambahan informasi dan pengetahuan tentang kripik belut.
- 4) Bagi pemerintah daerah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan