

RINGKASAN

Nama Supriyanti Suratman, Nim 230361100007 Magister Pengelolaan Sumber Daya Alam Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, 7 Januari 2025. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Nila Asap di Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo. Komisi Pembimbing, Ketua Dr. Apri Arisandi, S.Pi., M.Si dan Anggota Dr. Teti Sugiarti, S.P., M.Si.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar dengan nilai ekonomi tinggi. Salah satu sentra budidaya dan pengolahannya terletak di Desa Penatarsewu, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo, yang dikenal memproduksi ikan nila asap sebagai produk unggulan dengan potensi besar. Total biaya produksi pengolahan ikan nila asap dalam satu tahun mencapai Rp. 1.105.457.917, sementara penerimaan yang dihasilkan sebesar Rp. 1.472.501.250, sehingga keuntungan bersih yang diperoleh mencapai Rp. 367.043.333 per tahun. Usaha ini mampu memproduksi rata-rata 73,35 kg ikan asap per produksi atau 26.773 kg dalam satu tahun, dengan harga jual Rp. 55.000/kg. Dari segi keuangan, usaha ini dinilai layak dijalankan, dengan nilai Break Even Point Sales sebesar Rp. 54.963.142, kebutuhan modal investasi Rp. 55.347.750, dan waktu pengembalian modal (Payback Period) selama 1 tahun 8 bulan.

Berdasarkan analisis SWOT, usaha ini berada di kuadran I, sehingga strategi agresif menjadi pilihan yang tepat, memanfaatkan kekuatan seperti melimpahnya bahan baku, lokasi yang strategis, dukungan dari pemerintah, serta potensi pengembangan sebagai destinasi wisata kuliner. Untuk pengembangan usaha, disarankan melakukan modernisasi sarana produksi agar sesuai dengan standar operasional, meningkatkan higienitas selama proses produksi, serta memperbaiki kemasan dan sistem penyimpanan untuk memperluas akses ke pasar modern. Dengan langkah-langkah ini, usaha pengolahan ikan nila asap memiliki peluang besar untuk berkembang baik dalam jangka pendek maupun jangka Panjang.

SUMMARY

Name Supriyanti Suratman, Nim 230361100007 Master of Natural Resources Management, Faculty of Agriculture, Trunojoyo University, Madura, 7 January 2025. Strategy for Development of Smoked Tilapia Fish Processing Business in Penatarsewu Village, Tanggulangin District, Sidoarjo Regency. Advisory Commission, Chairman Dr. Apri Arisandi, S.Pi., M.Si and Member Dr. Teti Sugiarti, S.P., M.Si.

Tilapia fish (*Oreochromis niloticus*) is a freshwater aquaculture commodity with high economic value. One of its cultivation and processing centers is located in Penatarsewu Village, Tanggulangin Sub-district, Sidoarjo Regency, which is known for producing smoked tilapia as a flagship product with significant potential. The total production cost for processing smoked tilapia in one year reaches Rp. 1,105,457,917, while the revenue generated is Rp. 1,472,501,250, resulting in a net profit of Rp. 367,043,333 per year. This business can produce an average of 73.35 kg of smoked fish per production cycle or 26,773 kg annually, with a selling price of Rp. 55,000/kg. From a financial perspective, this business is considered feasible, with a Break Even Point (BEP) Sales value of Rp. 54,963,142, an investment capital requirement of Rp. 55,347,750, and a Payback Period of 1 year and 8 months.

Based on the SWOT analysis, the business falls under quadrant I, making an aggressive strategy the most appropriate choice. This strategy leverages strengths such as abundant raw materials, a strategic location, government support, and potential development as a culinary tourism destination. For business development, it is recommended to modernize production facilities to comply with operational standards, enhance hygiene during the production process, and improve packaging and storage systems to expand access to modern markets. With these measures, the smoked tilapia processing business holds great potential for growth, both in the short and long term.