

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah salah satu komoditas perikanan air tawar yang bernilai ekonomis tinggi, sehingga hampir di seluruh daerah telah banyak berdiri sentra-sentra budidaya dengan menggunakan tambak, kolam tanah dan kolam terpal. Data produksi perikanan tahun 2021 menyebutkan bahwa produksi ikan nila telah mencapai 53.207 ton. (BPS 2021). Hal tersebut menjadi bukti nyata betapa besar sumbangan devisa dari komoditas ikan nila. Pengusaha perikanan di setiap daerah hingga saat ini banyak yang berminat untuk mengembangkan ikan nila, salah satu sentra budidaya yang terdapat di Jawa timur di Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo perlu mendapatkan perhatian terkait dengan potensi perikanan. Kabupaten Sidoarjo terdapat 8 Kecamatan yang terdiri dari total luas tambak

Pengelolaan sumber daya alam di wilayah Kecamatan Tanggulangin khususnya di budidaya tambak ikan nila memiliki potensi yang sangat tinggi. Ikan nila merupakan komoditas utama di daerah Desa Penatarsewu untuk diolah menjadi produk ikan nila asap. Tanggulangin merupakan sentra budidaya ikan nila terbesar di Provinsi Jawa Timur. Hasil budidaya ikan nila dalam tambak mencapai sekitar 80%, dari seluruh komoditas perikanan di Kabupaten Sidoarjo. Kondisi dari pengolah ikan nila asap di Desa Penatarsewu hampir 80% dari kepala keluarga melakukan usaha pengolahan ikan nila asap dikarenakan permintaan pasar yang sangat tinggi sehingga dilakukan oleh suami istri yang berbagi peran dalam proses dari mencari bahan baku hingga pemasaran sendiri. (Andjar *et al.*, 2021)

Penanganan proses ikan nila asap menghasilkan produk tambahan berupa limbah padat maupun limbah cair. Limbah padat berasal dari sisa organ dalam dari ikan nila, sisik dan sisa pembakaran asap berupa abu. Wilayah Desa Penatarsewu merupakan wilayah perikanan tambak dan kolam ikan yaitu Lele sehingga limbah padat berupa organ dalam ikan Nila dan sisik ikan bisa langsung dimanfaatkan sebagai pakan tambahan, sedangkan hati dan telur ikan bisa dipisahkan bisa diolah menjadi pepes atau brengkesan. Limbah abu bekas pembakaran langsung diberikan kepada tanaman sekitar bisa sebagai pupuk. Proses pencucian ikan pengolah ikan karena beberapa pelaku usaha memiliki kolam ikan lele sehingga langsung terbuang di kolam dan juga saluran air yang menuju ke sungai. Limbah pengasapan ikan dikumpulkan kemudian diolah

sebagai campuran pakan pelet ikan untuk mengurangi pencemaran lingkungan akibat pembusukan. Pemanfaatan organ dalam ikan nila sebagai tambahan campuran pelet ikan sebagai tambahan sumber protein. (Merliza & Mirwan, 2023)

Kebutuhan bahan baku dalam pengolahan ikan nila asap sekitar 100-150 kg dalam setiap produksi. Ketersediaan bahan baku mempengaruhi fluktuasi harga bahan baku, sehingga berdampak terhadap daya beli konsumen. Harga bahan baku ikan nila di daerah Sidoarjo maupun di luar wilayah berpengaruh terhadap ketersediaan stok yang melimpah maupun sebaliknya jika ketersediaan stok terbatas harga semakin naik.

Proses produksi masih tradisional dan belum memperhatikan standar kesehatan dan mutu. Lokasi proses produksi masih belum menerapkan standar higienitas masih menjadi satu dengan rumah induk. Proses produksi dengan menggunakan arang batok dan kluek. Alur proses produksi yaitu dari tahap pencucian, penataan dengan tusuk bambu kemudian proses pengasapan di tempat pengasapan kemudian setelah matang didinginkan dan pengemasan hanya menggunakan kardus dan tas plastik. Alur proses dilakukan secara sederhana dan tradisional yang masih belum memperhatikan standar mutu.

Pemasaran ikan nila asap permintaan di Pasar Tradisional Kabupaten Sidoarjo seperti di Pasar Larangan, Pasar Porong, Pasar Tanggulangin, dan Pasar Tulangan hingga di daerah Mojosari, Mojokerto hingga dari daerah Pandaan. Ikan nila asap berperan penting dalam sektor perekonomian di Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin. Pengolahan ikan nila asap salah satu penghasilan yang bisa mendongkrak ekonomi warga Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin.

Oleh karena itu dilakukan strategi pengembangan usaha pengolahan ikan nila asap di Desa Penatarsewu Kecamatan Tanggulangin dengan beberapa aspek yang menunjang usaha yang dijalankan yaitu teknis, pemasaran, manajemen dan finansial. Dalam aspek finansial untuk mengetahui benefit bagi pengolah ikan nila asap.

1.2. Perumusan Masalah

Permasalahan dalam pengembangan usaha pengolahan ikan nila asap. Perumusan masalah dalam penelitian yaitu :

1. Bagaimana alur proses pengolahan ikan nila asap dari hulu ke hilir dalam menjalankan kelangsungan usaha hingga bisa mempertahankan eksistensi usahanya.

2. Bagaimana kondisi aspek finansial kelayakan usaha ikan nila asap
3. Bagaimana strategi pengembangan usaha pengolahan ikan nila asap.

1.3. Tujuan Penelitian

- a) Mengetahui alur proses pengolahan ikan nila asap dalam menjalankan kelangsungan usaha dan eksistensi usahanya
- b) Menganalisis aspek finansial kelayakan usaha ikan nila asap
- c) Menyusun rencana strategi pengembangan usaha pengolahan ikan nila asap

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

1. Masyarakat
Hasil penelitian diharapkan memberikan informasi dan ilmu pengetahuan dan wawasan serta bahan pertimbangan untuk membuka usaha pengolahan ikan nila asap.
2. Pelaku usaha pengolah ikan nila asap
Hasil dari penelitian ini diharapkan menjadi bahan evaluasi dalam menjalankan usaha dan sebagai pertimbangan melakukan pengembangan usaha pengolahan ikan nila asap serta mempertahankan eksistensi usaha yang sudah dijalani.
3. Lembaga Akademis atau Peneliti
Hasil penelitian diharapkan bisa menjadi menambah pengetahuan dan wawasan dalam kegiatan usaha pengolahan ikan nila asap dan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.
4. Pemerintah
Hasil penelitian diharapkan menjadi bahan pertimbangan dalam memberikan regulasi dan kebijakan untuk menciptakan lapangan usaha dalam bidang agrobisnis pengolahan ikan nila asap dan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.