

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan jumlah pulau tak kurang dari 17.840 dan total luas perairannya mencapai lebih kurang 5.800.000 km persegi. Bahkan dengan diberlakukannya Perjanjian Hukum Laut Tahun 1982 (disahkan tahun 1985), total luas wilayah perairan Indonesia bertambah menjadi sekitar 8.800.000 km persegi. Sebagai tambahan bahwa total panjang garis pantai terluar Indonesia yang mencapai 95.181 km ini merupakan yang terpanjang ke-2 di dunia setelah Kanada.

Laut (termasuk pesisir pantainya) memiliki banyak potensi strategis baik dari segi ekonomi maupun geopolitik. Jika ditinjau dari segi ekonomi, laut menyimpan banyak barang tambang (minyak bumi, timah, batu bara, mutiara), beraneka ragam ikan serta memiliki potensi kepariwisataan yang besar. Data tahun 2011 menunjukkan bahwa potensi perikanan Indonesia sebesar 6,5 juta ton per tahun. Tingkat pemanfaatan ikan di Indonesia sudah mencapai 77,38 persen. Potensi lestari ekonomi kelautan (pantai dan perairan laut) per tahunnya diperkirakan mencapai angka 1,2 triliun dolar. Salah satu potensi laut tersebut adalah ikan. Ikan hasil pengawetan dan pengolahan umumnya sangat disukai masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau, rasa, bentuk dan tekstur (Bank Indonesia, 2007).

Ikan mudah mengalami pembusukan dikarenakan kadar air yang tinggi. Kadar air yang tinggi adalah memberikan kesempatan bagi perkembangbiakan bakteri secara cepat. Kelemahan-kelemahan yang dimiliki ikan dirasakan menghambat usaha pemasaran hasil perikanan dan tidak jarang menimbulkan kerugian besar, terutama pada saat produksi ikan melimpah. Terdapat berbagai macam cara pengawetan ikan tidak hanya sebatas pada pengolahan menjadi produk yang masih berbentuk ikan contohnya pembuatan sarden, pemindanagn ikan dan pengeringan ikan tetapi juga pengolahan menjadi bentuk lain setelah dicampur dengan bahan-bahan lain contohnya yaitu krupuk ikan.

Krupuk ikan merupakan makanan khas yang banyak dikonsumsi dan disukai oleh banyak kalangan baik sebagai camilan maupun lauk karena memiliki rasa yang enak, kandungan gizi yang sangat diperlukan tubuh dan harga yang sangat

terjangkau. Pengolahan ikan menjadi produk turunan berupa krupuk ikan selain memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha, juga memberikan manfaat bagi konsumen, mengingat kandungan unsur dalam produk tersebut tidak banyak berubah. Berikut disajikan komposisi ikan dan krupuk ikan.

Tabel 1. Komposisi Ikan Segar per 100 gram Bahan

KOMPONEN	KADAR(%)
Kandungan air	76,00
Protein	17,00
Lemak	4,50
Mineral dan Vitamin	2,52-4,50

Sumber: www.waristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/PIWP/kerupuk_udang_ikan

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa ikan mempunyai nilai protein tinggi, dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia.

Tabel 2. Komposisi Krupuk Ikan per 100 gram

Komponen	Krupuk Ikan
Karbohidrat	65,6 (%)
Air	16,6 (%)
Protein	16 (%)
Lemak	0,4 (%)
Kalsium	2,0 (mg/100 gram)
Fosfor	20,0 (mg/100 gram)
Besi	0,1 (mg/100 gram)
Vitamin A	0
Vitamin B1	-

Sumber: www.waristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/PIWP/kerupuk_udang_ikan

Dari Tabel 1 dan tabel 2 dapat dilihat bahwa kandungan protein ikan segar dan krupuk ikan tidak jauh berbeda. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan protein pada ikan tidak banyak yang hilang setelah mengalami pengolahan.

Salah satu daerah potensial penghasil ikan yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai nelayan adalah Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang. Salah satu daerah potensial penghasil ikan yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai nelayan adalah Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang. Berbagai kegiatan pemanfaatan ikan hasil tangkapan dilakukan oleh masyarakat setempat, salah satunya adalah agroindustri krupuk ikan. Ketersediaan bahan baku berupa

ikan yang melimpah memberikan peluang bagi pelaku usaha krupuk ikan, di sisi lain, sebagaimana umumnya industri rumah tangga, keterbatasan modal dan teknologi serta pemasaran produk menjadi kendala utama. Dengan latar belakang tersebut perlu dilakukan penelitian “STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI KRUPUK IKAN DI KABUPATEN SAMPANG”.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan melihat latar belakang di atas dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana deskripsi agroindustri krupuk ikan di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang?
2. Apa saja faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi peluang, ancaman, kekuatan, dan kelemahan Agroindustri Krupuk di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang?
3. Bagaimana alternatif strategi untuk mengembangkan agroindustri krupuk ikan di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang.

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui deskripsi agroindustri krupuk ikan di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang.
2. Untuk mengetahui apakah faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi peluang, ancaman, kekuatan, dan kelemahan bagi agroindustri krupuk ikan di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang.
3. Untuk mengetahui strategi-strategi yang harus digunakan untuk mengembangkan agroindustri krupuk ikan di Desa Labuhan Kecamatan Sreseh Kabupaten Sampang.