

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Jawa Timur tahun 2021 jumlah produksi tangkapan ikan dari empat kabupaten di Madura sangat berbeda. Hasil tangkapan ikan di kabupaten Sampang sebesar 16.753 ton (16%), kabupaten Pamekasan sebesar 20.566 ton (19%), kabupaten Bangkalan sebesar 26.305 ton (24%), dan kabupaten Sumenep sebesar 44.322 ton (41%). Berdasarkan data BPS tahun 2021, dapat disimpulkan kabupaten Sumenep merupakan kabupaten yang memiliki hasil tangkap ikan tertinggi. Kecamatan Pasongsongan merupakan salah satu wilayah di Sumenep yang berkontribusi besar dalam sektor perikanan. Produksi ikan laut di Pasongsongan mencapai 2.424 ton (Faizal & Fatmawati, 2019). Potensi perikanan kabupaten Sumenep sangat besar karena wilayahnya terdiri dari kepulauan dengan luas mencapai 946,53 km² (45,21% dari total luas wilayah). Terdapat 170 desa dengan 10.847 Rumah Tangga Perikanan (RTP) (Faizal & Fatmawati, 2019). Sehingga kabupaten Sumenep dapat menghasilkan 44.322 ton ikan laut pada tahun 2021.

Salah satu jenis ikan yang menonjol adalah ikan layang, yang terbukti mendominasi hasil tangkap nelayan di Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) kecamatan Pasongsongan, kabupaten Sumenep. Pada tanggal 19 September tahun 2023 hasil tangkapan ikan di PPP Pasongsongan menunjukkan ikan layang memiliki jumlah tangkapan tertinggi dibandingkan dengan Instalasi Pelabuhan Perikanan Pantai yang ada di pulau Madura. Produksi jenis ikan Layang mencapai 60.385 kg, diikuti oleh ikan Kapas-kapas 6.000 kg dan ikan Kurisi 2.740 kg. Ikan layang juga memiliki beberapa spesies yang dominan di Laut Jawa, seperti *Decapterus macrosoma* dan *Decapterus russelli* (Setya et al., 2023). Secara fisik, ikan layang memiliki tubuh ramping dan cenderung berwarna perak dengan garis-garis gelap di sisinya. Mereka memiliki sisik yang kecil dan lunak, serta sirip ekor yang tajam dan memanjang. Ikan layang tergolong ikan yang ekonomis dan ikan ini juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, dengan kandungan lemak sebesar 1,90% dan protein sebesar 26,31% (Cahyono & Mardani, 2020).

Permintaan akan produk olahan ikan terus meningkat seiring dengan perubahan gaya hidup dan kebutuhan konsumen akan makanan yang praktis dan bernilai tambah. Menurut Hairus Aftar selaku pemilik kapal KMN harga ikan Layang pendek (*Decapterus macarellus*) untuk 1 keranjang berkisar di harga Rp. 60.000 atau dalam 1 kg di harga Rp. 4.600. Namun perlu diingat bahwa harga

tersebut dapat bervariasi tergantung pada kondisi cuaca dan musim. Hasil tangkapan ikan di Pasongsongan biasanya masyarakat dijual dalam bentuk produk pindang dan ikan basah. Harga ikan pindang tergolong murah, menurut Ichwan (2023), harga pindang pada umumnya berkisar di harga Rp. 28.000 per kg. Sedangkan menurut Wahyu *et al.* (2018), harga ikan basah dijual seharga 18.500 per kg. Harga ikan pindang dengan ikan basah memiliki selisih harga yang tidak begitu tinggi, sehingga nilai tambah yang dihasilkan pada ikan pindang juga tidak begitu tinggi. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu dilakukan pengolahan ikan yang memberikan nilai tambah yang lebih tinggi. Salah satu cara pengolahan ikan yang memberikan nilai tambah yaitu nugget.

Nugget merupakan produk yang praktis dalam hal penyajian. Nugget juga menawarkan beberapa variasi sesuai keinginan konsumen, serta ketersediaan yang luas di pasar. Dibandingkan dengan ikan pindang, nugget menonjol dengan kemudahan penyimpanan dan ketersediaan yang lebih baik, serta pilihan rasa dan variasi yang beragam, mulai dari ayam, ikan, udang, hingga sayuran. Dalam hal harga menurut Hasbi (2019), nugget memiliki harga kisaran Rp. 40.000 per 1 kg. Dapat dikatakan harga nugget merupakan paling tinggi dari produk ikan pindang dan ikan basah. Sehingga diolah menjadi produk nugget akan memberikan bernilai tambah tinggi. Namun untuk harga bisa bersaing di pasar harus memiliki harga terjangkau, salah satu cara untuk memiliki harga terjangkau yaitu dengan cara menerapkan metode *value engineering*.

Rekayasa nilai (*value engineering*) adalah suatu strategi manajemen yang mengadopsi pendekatan multidisiplin dengan kreativitas, inovasi, dan sistematisa untuk mencapai kesetaraan fungsional antara biaya, keandalan, dan kinerja (nilai) suatu produk atau layanan. Tujuan *value engineering* adalah pendekatan yang bertujuan maksimal untuk mencapai konsep *value for money*, dimana penggunaan sumber daya yang optimal dipadukan dengan pencapaian nilai yang optimal pula (Azhari *et al.*, 2022). Keunggulan menggunakan *value engineering* yaitu membantu dalam mengevaluasi dan memperbaiki proses produksi nugget untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi pemborosan, tidak hanya itu *value engineering* juga bisa untuk mencari inovasi dalam produk nugget, baik dalam hal formulasi rasa baru, variasi bahan baku. Dengan menerapkan *value engineering* dalam produksi nugget, produsen dapat meningkatkan nilai produk, mengurangi biaya produksi, dan tetap mempertahankan standar kualitas yang tinggi (Amir & Zakia, 2018). Salah satu peneliti yang menggunakan *value engineering* yaitu Zein

et al. (2021), yang terbukti memberikan inovasi serta nilai tambah yang tinggi. Sehingga perancangan nugget menggunakan *value engineering* dapat memberikan nilai tambah dan inovasi di daerah Pasongsongan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana merancang produk olahan ikan layang guna memberikan nilai tambah pada hasil perikanan kecamatan Pasongsongan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari perumusan masalah tersebut adalah untuk mengkaji dan mengembangkan produk ikan layang dengan tujuan memberikan nilai tambah pada hasil perikanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan rekomendasi kepada industri mengenai inovasi dalam pengolahan, dan formulasi produk olahan ikan layang untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk.
2. Memberikan sumbangan ilmiah dalam pemahaman tentang inovasi dan perancangan produk dalam konteks industri perikanan.