

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pindang merupakan salah satu proses perebusan dengan penambahan garam. Ada berbagai macam jenis ikan yang bisa diolah menjadi ikan pindang diantaranya ikan-ikan pelagis, seperti ikan layang, ikan selar, ikan japu, ikan tembang, ikan lemuru, ikan kembung, ikan tuna, cakalang dan tongkol. Akan tetapi, untuk jenis ikan yang banyak diolah di Desa Ju' Lanteng Sampang sebagai ikan pindang ialah layang dan tongkol karena ketersediaannya yang melimpah dan tingkat penerimaan konsumen yang tinggi. Ikan pindang merupakan ikan yang direbus dengan penambahan garam, dimana garam dapat menambah cita rasa gurih serta tahan lama (Fadhli, Romadhon, & Sumardianto, 2020). Garam yang bisa digunakan dalam pemindangan ikan adalah garam krosok dan garam dapur. Penggunaan garam krosok kurang baik terhadap ikan pindang yang dihasilkan sedangkan untuk penggunaan garam dapur lebih merata terhadap ikan pindang. Jenis garam yang digunakan pada pembuatan ikan pindang bergantung pada produsen, akan tetapi di Desa Ju' Lanteng menggunakan garam dapur. Ikan yang dipindang berasal dari pabrik ikan dan laut langsung. Ikan yang berasal dari pabrik dalam kondisi beku, dimana pada proses pembekuan terdapat penambahan garam sehingga saat ikan diolah menjadi ikan pindang tidak perlu ditambahkan garam kembali. Ikan yang dihasilkan dari laut perlu ditambahkan garam saat proses pemindangan. Ikan pindang disukai konsumen, karena memiliki cita rasa yang khas. Selain itu memiliki kandungan gizi baik yang dibutuhkan tubuh diantaranya kadar air 64,45%, kadar abu 2,5 %, karbohidrat 0,99%, protein 27%, lemak 3,8% dan mineral 2,26% pada ikan layang (*Decapterus sp*) (Junianingsih, 2015). Kelebihan dari ikan pindang ialah produk bisa langsung dikonsumsi dan bisa dari berbagai jenis ikan pelagis untuk diolah menjadi ikan pindang. Ikan pindang dapat langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu menjadi ikan pepes, pais dan lainnya.

Banyak masyarakat memproduksi ikan pindang terutama masyarakat pesisir. Mayoritas masyarakat pesisir bekerja sebagai nelayan sehingga tersedianya ikan melimpah, dimana hal ini sangat dibutuhkan dalam produksi ikan pindang. Ikan dalam keadaan segar perlu dilakukan pengolahan agar daya tahan lebih lama (Junianingsih, 2015). Ikan pindang banyak diproduksi di Sampang karena Sampang merupakan salah satu sentra penghasil ikan terbesar di pulau Madura. Daerah penghasil ikan pindang, tepatnya di Desa Ju' Lanteng kelurahan Banyuanyar kecamatan Sampang kabupaten Sampang. Potensi ikan pindang layak dikembangkan dilihat dari banyaknya industri rumah tangga ikan pindang. Jumlah industri rumah tangga yang memproduksi

ikan pindang di Desa Ju' Lanteng ± 95 usaha (Dinas Perikanan, 2020). Data skala produksi ikan pindang rata-rata 50 kg/industri rumah tangga ikan pindang. Beberapa tempat penjualan ikan pindang Desa Ju' Lanteng di Sampang adalah pasar Srimangunan, pasar Desa Ju' Lanteng, pasar Rong Tengah, pasar Suhadak, pasar Torjun dan pasar Omben kabupaten Sampang.

Terdapat beberapa metode yang bisa digunakan diantaranya metode regresi. Dalam metode regresi ada 2 macam, yaitu regresi linear dan regresi linear berganda dimana keduanya memiliki kegunaan berbeda. Metode yang sering digunakan pada produk pangan adalah metode regresi linear berganda. Keunggulan metode ini, antara lain dapat melakukan generalisasi dan ekstraksi dari pola data tertentu, mampu mengakuisisi pengetahuan walau tidak ada kepastian dan mampu melakukan perhitungan secara paralel sehingga proses lebih singkat (Amrin, 2016). Regresi linear merupakan algoritme yang paling kompleks dalam menentukan hubungan antara variabel independen dan dependen. Regresi linear juga menunjukkan sebab akibat dari suatu variabel, dengan masing-masing bertindak sebagai independen (sebab) maupun dependen (akibat). Analisis ini dilakukan agar dapat memperbaiki pendapatan industri rumah tangga ikan pindang. Sehingga dapat meningkatkan pendapatan industri karena rata-rata rumah tangga di Desa Ju' Lanteng bermata pencaharian sebagai penjual ikan pindang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Faktor yang dapat mempengaruhi tingkat pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang?
2. Apa saja yang perlu diperbaiki agar dapat meningkatkan pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui faktor yang dapat mempengaruhi tingkat pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang.
2. Mengetahui perbaikan untuk meningkatkan pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang.

1.4 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah penelitian hanya berfokus pada faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang.

Responden yang diteliti adalah produsen sekaligus penjual ikan pindang. Tempat penelitian ialah di Desa Ju' Lanteng Kelurahan Banyuanyar Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan informasi mengenai faktor yang mempengaruhi tingkat pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng Sampang.
2. Memberikan informasi mengenai perbaikan yang perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan ikan pindang di Desa Ju' Lanteng.