

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan merupakan salah satu subsektor pertanian yang berperan dalam menyediakan kebutuhan pangan bagi masyarakat Indonesia. Produk-produk yang dihasilkan sektor perikanan juga memberikan manfaat dalam pemenuhan gizi masyarakat, khususnya pemenuhan gizi protein hewani. Sektor perikanan merupakan sektor yang sangat penting, tidak saja sebagai sumber protein hewani tetapi juga secara ekonomi sebagai penyedia lapangan kerja dan sumber devisa negara.

Indonesia memiliki sumberdaya perikanan meliputi, perikanan tangkap di perairan umum seluas 54 juta hektar dengan potensi produksi 0,9 juta ton/tahun. Pengembangan industri bioteknologi kelautan seperti industri bahan baku untuk makanan, industri bahan pakan alami, benih ikan dan udang serta industri bahan pangan. Besaran potensi hasil laut dan perikanan Indonesia mencapai 3000 triliun per tahun, akan tetapi yang sudah dimanfaatkan hanya sekitar 225 triliun atau sekitar 7,5% saja (UGM 2014)

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu kawasan terdekat dengan Jembatan Suramadu dan memiliki potensi yang besar dalam sektor perikanan, baik perikanan darat maupun perikanan laut. Produksi perikanan Kabupaten Bangkalan pada tahun 2006 adalah sebanyak 24.316,07 ton. Produksi perikanan ini terus meningkat dari tahun ke tahun, dengan rincian: produksi perikanan tahun 2007 sebanyak 24.760 ton, tahun 2008 sebanyak 24.7981 ton, tahun 2009 sebanyak 25.113,6 ton dan pada tahun 2010 mencapai angka 25.113,6 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bangkalan, 2006 - 2010).

ikan merupakan komoditas yang cepat mengalami pembusukan. Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan. Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya

tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah (Anonymous 2008).

Pembuatan petis ikan merupakan salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan yang selama ini banyak terbuang sia-sia. Beberapa keuntungan yang diperoleh dari pembuatan petis ikan antara lain adalah proses pembuatannya mudah, rasanya enak dan dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan petis ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang banyak digemari masyarakat . Petis ikan adalah produk diversifikasi perikanan yang berwarna hitam dengan aroma khas dan bertekstur lunak yang dapat memberi rasa sedap pada masakan fungsinya hampir sama dengan sambal, kecap atau saus.

IRT. Sari Tuna Madura Cak Asan yang berlokasi di Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang produksi petis. Semakin meningkatnya minat masyarakat akan petis menyebabkan semakin banyaknya industri petis yang bermunculan, sehingga persaingan semakin ketat. Agar suatu perusahaan sukses dalam persaingan maka perusahaan harus bisa menawarkan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan dengan harga yang bisa dijangkau oleh konsumen.

Nurhayati (2004) menjelaskan bahwa selain menambah daya simpan hasil laut dengan pengolahan juga akan memberikan nilai tambah produk secara ekonomis. Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditas mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi. Umumnya analisis nilai tambah dilakukan terhadap perusahaan-perusahaan yang berskala besar. Perusahaan kecil jarang melakukan perhitungan nilai tambah. Sebenarnya perusahaan kecil bisa melakukan analisis nilai tambah, selain untuk mengetahui nilai tambah, juga dapat diketahui keuntungan, margin (nilai produk dikurangi harga bahan baku) dan bisa menggambarkan produktivitas parsial (tenaga kerja, bahan baku).

1.2 Batasan Masalah

1. Penelitian ini dilakukan pada produk petis ikan di IRT. Sari Tuna Madura.
2. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dan tidak dilakukan analisis kelayakan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah produk di IRT. Sari Tuna Madura?
2. Bagaimana rasio perbandingan / berbagai nilai tambah masing-masing produk di IRT. Sari Tuna Madura?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui nilai tambah produk di IRT. Sari Tuna Madura.
2. Mendapatkan rasio perbandingan / berbagai nilai tambah masing-masing produk di IRT. Sari Tuna Madura.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi Bagi perusahaan yang berhubungan dengan nilai tambah pada petis ika dan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik dengan nilai tambah.
3. Penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan tentang analisis nilai tambah bagi masyarakat biasa.