

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang mempunyai wilayah lautan yang luas, di Indonesia ikan merupakan hasil komoditi yang tinggi dan cukup unggul dengan hasil yang didapatkan oleh para nelayan di Indonesia. Hasil ikan yang didapatkan dari nelayan memiliki potensi yang sangat besar untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dalam memenuhi hidup. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Ikan mudah mengalami kerusakan yang disebabkan oleh beberapa hal yaitu kadar air tinggi dan zat gizi yang terdapat pada tubuh ikan. Pada tubuh ikan terdapat kandungan air dan zat gizi yang cukup tinggi tersebut dapat menyebabkan mikroorganisme berkembang biak dan tumbuh. Oleh sebab itu kementerian kelautan dan perikanan Indonesia selalu menambah prosentase target tangkapan maupun budidaya ikan sehingga setiap tahun jumlah produksi ikan laut nasional selalu bertambah.

Menurut Sukmana (2017) pada data Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2016 mencatat produksi perikanan mencapai 6,83 juta ton dengan nilai Rp 125,3 triliun, naik dari tahun 2012 hanya 5,84 juta ton dengan nilai Rp 79,3 triliun, tahun 2013 yang hanya 5,86 juta ton dengan nilainya Rp 85,1 triliun, pada tahun 2014 produksi perikanan tangkap 6,21 juta ton dengan nilai Rp108,5 triliun, sedangkan pada tahun 2015 Rp 116,3 triliun uang mencapai produksi perikanan 6.52 juta ton pada tahun 2015.

Dalam data Badan Pusat Statistika, Indonesia memiliki banyak provinsi yang mempunyai hasil tangkap ikan yang cukup besar. Jawa Timur ialah salah satu provinsi yang menghasilkan kuantitas produksi ikan terbesar di Negara Indonesia dengan jumlah produksi hasil tangkap lautnya mencapai 402.569 ton dan perairan umum 13.960 ton dengan jumlah 416.529.

Jenis ikan hasil dari tangkapan di WPPNRI 712 mengidentifikasi terhadap jenis ikan hasil tangkapan di WPPNRI 712 dalam data statistik perikanan tangkap 2015, menunjukan bahwa terdapat 33 jenis ikan yang dominan, dimana ikan layang berada pada urutan pertama dengan kontribusi 8,61%, ikan lain berada pada urutan kedua dengan kontribusi sebanyak 8,44%, ikan tembang dengan

urutan ketiga berkontribusi sebanyak 8,05%, selanjutnya ikan kembung berada pada urutan tangkapan ikan keempat dengan kontribusi tangkapan perairan Indonesia sebanyak 7,06%, ikan peperek berada pada urutan kelima tertinggi dari 33 jenis ikan yang berkontribusi dalam tangkapan perairan Indonesia dengan banyak kontribusi sebesar 6,12%, selanjutnya ikan manyung ada di urutan keenam dengan kontribusi 4,19%, ikan selar berada pada urutan ketujuh dengan kontribusi terhadap tangkapan ikan Indonesia sebanyak 4,14%. Selanjutnya ikan cumi – cumi berada pada urutan kedelapan dengan kontribusi sebanyak 3,73%, ikan teri pada urutan kesembilan dengan kontribusi tangkapan ikan sebanyak 3,52% dan urutan ikan yang kesepuluh pada identifikasi tangkapan jenis ikan di Indonesia dari 33 jenis ikan ialah ikan tenggiri dengan kontribusi sebanyak 3,21%.

Inovasi pada dasarnya sangat berkaitan erat dengan strategi perusahaan industri dalam menguasai keadaan pasar. Strategi perusahaan muncul dalam bentuk dan pengembangan produk baru dalam kaitannya dengan invensi dan inovasi, namun selama proses pemenuhan kebutuhan konsumen produsen dituntut untuk selalu berinovasi dalam pengembangan produk karena kebutuhan pelanggan berubah setiap saat dan disertai juga dengan adanya persaingan dengan produk lain.

Dalam penelitian Hakim (2017) mengembangkan produk olahan dengan bahan baku ikan peperek menjadi ikan peperek crispy sesuai dengan harapan konsumen. Pengolahan ikan peperek yang masih minim juga mendorong peneliti untuk menciptakan sebuah inovasi olahan ikan peperek yang nantinya diharapkan mampu menambah nilai tambah dari ikan peperek tersebut.

Istilah nilai tambah itu sendiri sebenarnya dari istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena adanya unsur pengolahan lebih baik, dengan mengubah bahan baku menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan. Oleh karena itu akan dapat memberikan nilai tambah karena mengeluarkan biaya – biaya sehingga membentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang didapatkan juga lebih besar jika dibandingkan dengan bahan baku tanpa melalui proses pengolahan.

Menurut Cahyono dan Lantip (2012) metode *value engineering* merupakan salah satu cara pendekatan yang inovatif dan terencana untuk tujuan mengefisienkan dan mengidentifikasi biaya - biaya yang tidak perlu dengan batasan fungsional. Pada metode rekayasa nilai dipilih karena mempunyai kelebihan dalam hal mengendalikan biaya dengan menggunakan pendekatan dengan cara menganalisis nilai terhadap fungsinya tanpa menghilangkan kualitas serta reliabilitas yang diinginkan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Apa saja yang menjadi alternatif untuk pembuatan ikan peperek crispy?
2. Alternatif mana yang terbaik untuk produk ikan peperek crispy menurut keinginan konsumen?
3. Berapa nilai tambah dari ikan peperek menjadi ikan peperek crispy dilihat dari keuntungan yang diperoleh dari nelayan?

1.3 Batasan Penelitian

Batasan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Pembuatan produk olahan ikan peperek crispy untuk mengetahui nilai tambah dengan menggunakan metode *value engineering*.
2. Penelitian difokuskan terhadap pilihan alternatif dari setiap faktor yang ada di pasaran.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui alternatif – alternatif yang dapat digunakan untuk pengaplikasian *value engineering* untuk ikan peperek crispy.
2. Mengetahui alternatif yang terbaik untuk produk ikan peperek crispy menurut keinginan konsumen.
3. Mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ikan peperek menjadi ikan peperek crispy ditinjau dari keuntungan yang diperoleh.

1.5 Manfaat

1. Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
2. Dapat digunakan sebagai landasan konsumen dalam memilih produk olahan ikan dengan inovasi terbaru
3. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat agar dapat meningkatkan dan mengembangkan inovasi ikan yang melimpah.
4. Bagi Pemerintah diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan dalam mengembangkan usaha ikan peperek crispy.