

	<p>Tersedia online di: http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/JP e-mail: jurnalpari@gmail.com JURNAL PARI Volume 7 Nomor 1 Juli 2021 p-ISSN: 2502-0730 e-ISSN : 2549-0133</p>	
---	--	---

**MANAJEMEN USAHA PENGOLAHAN ABON IKAN LELE (CLARIAS GARIEPINUS) DI POKLAHSAR SYLA , DESA MODOPURO, KECAMATAN MOJOSARI, KABUPATEN MOJOKERTO
MANAGEMENT OF SHREDDED CATFISH (CLARIAS GARIEPINUS) IN POKLAHSAR SYLA , MODOPURO VILLAGE, MOJOSARI REGENT, MOJOKERTO REGENT**

NUR ALIYAH

Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Mojokerto, Satminkal BPPP Banyuwangi
Diterima tanggal : 08 Februari 2021 Diterima setelah perbaikan : 16 Juni 2021
disetujui terbit : 19 Juli 2021

ABSTRAK

Poklahsar Sylva adalah sebuah kelompok pengolah dan pemasaran hasil olahan ikan yang berada di Desa Modopuro, Kecamatan Mojokerto, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Salah satu produk yang menjadi unggulan adalah Abon ikan lele. Abon ikan lele diolah dari daging ikan lele yang berukuran besar (>1 kg) sehingga abon yang diperoleh mempunyai serat seperti abon dari daging sapi. Usaha pengolahan abon ikan lele mempunyai prospek yang besar karena daging ikan lele yang mudah didapat dan orang mulai bergeser mengkonsumsi ikan daripada daging merah seperti sapi. Penelitian bertujuan untuk mempelajari manajemen usaha pengolahan abon ikan lele. Penelitian dilaksanakan selama 21 hari dengan metode magang pada Poklahsar Sylva Desa Modopuro, Kecamatan Mojokerto, Kabupaten Mojokerto. Data yang diambil adalah data primer yang diambil secara langsung yaitu observasi langsung di lapangan serta melakukan wawancara manajemen usaha pengolahan Abon Ikan Lele di Poklahsar Sylva. Hasil penelitian menunjukkan manajemen usaha pengolahan ikan lele tersebut terlaksana dengan baik dimulai dari input produksi, proses produksi, pasca produksi hingga pemasaran. Dari segi analisa usaha yang membuktikan bahwa Poklahsar Sylva adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha perikanan. Hasil analisa usaha ini bisa dikatakan layak dan dapat dilanjutkan karena dalam produk abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C sebesar 1,29, artinya bahwa setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1,000 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 1,290. Hasil perhitungan secara normal maka usaha ini layak untuk dilanjutkan. Dari segi analisa usaha yang membuktikan bahwa Poklahsar Sylva adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha pengolahan dan pemasaran hasil perikanan.

Kata kunci: Abon ikan lele; analisa usaha.

ABSTRACT

Poklahsar Sylva is a fish processing and marketing group located in Modopuro Village, Mojokerto District, Mojokerto Regency, East Java. One of the superior products is catfish shredded. Shredded catfish is processed from large catfish meat (> 1 kg) so that the shredded obtained has fiber like shredded beef. The business of processing shredded catfish has great prospects because catfish meat is easily available and people are starting to shift to consuming fish instead of red meat such as beef. The aim of this research is to study the management of abon catfish processing business. The research was carried out for 21 days with the internship method at Poklahsar Sylva, Modopuro Village, Mojokerto District, Mojokerto Regency. The data taken is primary data taken directly, namely direct observation in the field and conducting interviews with the management of the Catfish Shredded Processing Business in Poklahsar Sylva. The results showed that the management of the catfish processing business was well implemented starting from production input, production process, post-production to marketing. In terms of business analysis, it proves that Poklahsar

Korespondensi penulis:

Jl. Raya Situbondo Desa No.Km. 17, Parasputih, Bangsring, Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68453
email : nuraliyah1968@gmail.com

Syla is a processing business that is feasible to run and can be a source of innovation and example in the field of fisheries business. The results of this business analysis can be said to be feasible and can be continued because in this catfish shredded product it gets an R/C value of 1.29, meaning that for every Rp 1,000, an additional income of Rp 1,290 will be obtained. The calculation results are normal, this effort is feasible to continue. In terms of business analysis, it proves that Poklahsar Syla is a processing business that is feasible to run and can be a source of innovation and example in the field of processing and marketing fishery products.

Keywords: *Catfish floss; business analysis.*

PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan komoditas budidaya perikanan air tawar. Ikan lele merupakan bahan pangan sumber protein hewani yaitu sekitar 22,0% hingga 46,6% (b/k). Komposisi gizi lain adalah kadar lemak + 20.8 (b/k), mineral + 14.6% (b/k), air dan + 6.81% (b/k) (Adebayo dkk. 2016). Ikan lele kaya akan asam amino esensial seperti essential amino (dalam % protein): arginine 4,3 %, histidine 1,5%, isoleucine 2,6%, leucine 3,5%, lysine 5,1%, methionine 2,3%, phenylalanine 5,0%, threonine 2,0%, tryptophan 0,5% dan valine 3.0% (Robinson dan Li 2015). Berbagai olahan diproduksi oleh masyarakat untuk menaikkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk berbahan baku ikan lele yang bervariasi seperti nuget ikan lele (Ubadillah dan Hersoelistyori, 2010), pempek ikan lele (Ririsanti, 2017) dan abon ikan lele (Kusumayanti, 2011).

Pengolahan abon ikan lele di Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto dipelopori oleh Poklahsar Syla. Kelompok ini pada awal pembentukan merupakan Kelompok Pembudidaya Ikan, berlokasi di Desa Modopuro Kecamatan Mojosari. Usaha yang dilakukan adalah budidaya ikan lele, khususnya pembenihan. Usaha tersebut berkembang pesat. Kelompok berkeinginan untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan guna menampung hasil produksi budidaya ikan lele. Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan Syla didirikan pada tanggal 17 Juni 2019. Tujuan didirikannya kelompok ini adalah meningkatkan nilai tambah produk hasil perikanan, membuka lapangan usaha baru dan meningkatkan pendapatan dari sektor perikanan. Pendirian kelompok ini disahkan oleh Kepala Desa Modopuro Kecamatan Mojosari.

Manajemen Usaha adalah suatu proses yang terdiri dari tindakan-tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai tujuan melalui pemanfaatan sarana atau sumber-sumber daya.

Dalam kehidupan sehari-hari, manajemen usaha sangat diharapkan dan diperlukan agar tidak terjadi

benturan antara masing masing faktor yang menyebabkan tujuan tidak tercapai. Manajemen usaha sangat diperlukan supaya dapat berjalan lancar dan mendapat hasil yang sesuai harapan. Pada manajemen sendiri terdapat beberapa fungsi sebagai bagian dari proses manajemen. Semua fungsi fungsi manajemen terdapat dalam setiap kegiatan usaha. Dalam usaha perikanan, fungsi-fungsi tersebut memiliki wujud yang berbeda, tergantung dari faktor faktor yang mempengaruhi dan jenis komoditas yang diusahakan (Rahardi, 2008).

Tujuan penelitian adalah untuk mempelajari manajemen usaha pengolahan abon ikan lele di Poklahsar Syla yang terdiri dari meng-identifikasi manajemen usaha, cara pengolahan dan analisa usaha abon lele.

METODE PENELITIAN

Materi penelitian ini berupa kegiatan proses pembuatan abon lele yang berkaitan dengan manajemen usaha dalam pengolahan abon lele. Penentuan responden yaitu Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Syla ditentukan secara purposive (sengaja). Penentuan analisa manajemen usaha menggunakan komponen-komponen sebagai berikut: (1) Biaya Investasi adalah alokasi dana kedalam usaha yang bersangkutan yang digunakan untuk pengadaan sarana dan prasarana produksi; (2) Biaya Produksi merupakan modal yang harus dikeluarkan untuk melakukan suatu usaha. Biaya produksi dibagi menjadi dua bagian, yaitu: (a) Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali produksi; (b) Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya habis dalam satu masa produksi.

Selain investasi dan biaya produksi, terdapat kelayakan investasi, yaitu:

• Break event point adalah perbandingan antara nilai hasil penjualan produksi dengan biaya produksi. Nilai yang diperoleh merupakan titik impas sebuah usaha dan menggambarkan kondisi usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. $BEP (Rp) = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Penjualan} - \text{Biaya Variabel}}$
 $BEP (Unit) = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$

- Return Of Investment merupakan nilai keuntungan yang diperoleh pengusaha yang diperoleh pengusaha dari setiap jumlah uang yang diinvestasikan dalam periode waktu tertentu. $ROI = \frac{\text{Laba usaha}}{\text{Modal usaha}} \times 100\%$
- Dengan R/C ini bisa dilihat kelayakan suatu usaha. Bila nilainya lebih dari 1 berarti usaha tersebut layak untuk dilaksanakan, digunakan rumus: $R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$
- Payback period dapat diartikan sebagai jangka waktu kembalinya investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh. $\text{Payback Periode} = \frac{\text{Total Investasi Awal}}{\text{Keuntungan Akhir Periode}}$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Identifikasi manajemen usaha Hasil identifikasi manajemen usaha pada Poklamsar Syla meliputi pasokan input, proses produksi, paska produksi, dan pemasaran, dapat dilihat pada Gambar 1. Bahan baku yang digunakan adalah ikan lele yang berukuran 1 – 2 kg yang dibeli dari mitra budidaya atau pengepul yang ada di daerah Mojokerto. Jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk satu kali siklus produksi adalah 10 kg ikan lele. Kebutuhan bahan baku bisa meningkat apabila permintaan pasar meningkat. Harga bahan baku ikan lele yaitu 1 kg seharga Rp 20.000,00.

Modal yang digunakan untuk mengawali usaha berasal dari modal pribadi. dialokasikan untuk meningkatkan sarana dan prasarana dalam pembuatan usaha pengolahan ikan dan dimanfaatkan sebaik mungkin agar usaha tersebut tetap dapat berjalan hingga saat ini. Modal yang berasal dari modal pribadi adalah sebesar Rp 2.000.000,00 dan dana bantuan sebesar Rp 35.000.000,00. Sehingga total modal yang dimiliki oleh usaha pengolahan abon lele adalah sebesar Rp 37.000.000,00. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah mesin spinner, kompor gas, wajan besar, tampah, baskom besar, mesin sealer, mesin print tanggal, pisau, cobek, talenan, serok, spatula, etalase, timbangan digital, gilingan adonan dan celemek. Bangunan Poklamsar Syla menyatu dengan rumah pribadi Ibu Sri Supadmi selaku ketua Poklamsar Syla. Ruang pemasaran hasil olahan abon lele terdapat di bagian depan rumah, sedangkan bagian belakang untuk menyimpan bahan baku utama.

Proses Produksi Pengolahan Abon Lele Cara pengolahan abon ikan lele memerlukan bahan baku yaitu ikan lele dan rempah-rempah lainnya. Proses pembuatan meliputi: (a) penyiangan; (b) pengukusan; (d) pencabikan; (d) penggorengan dan pemberian bumbu; (e) penirisan dan pengepresan. (Gambar 1.)



Gambar 1. Proses pengolahan abon lele

Abon lele yang sudah jadi dilakukan penimbangan, pengemasan dan labelling pastikan label telah memiliki tanggal kadaluarsa lalu tempelkan pada plastik alumunium. Pengemasan pada olahan abon lele memiliki berat 100 gram, produk yang telah dikemas langsung disealer agar produk terjaga akan daya simpannya. Batas mengkonsumsi produk dapat disimpan maksimal selama 6 bulan. Produk Produk abon ikan lele dari Poklamsar Syla telah bersertifikat halal dengan nomor 150200291112 pada tanggal 19 Agustus 2020 dan sertifikasi PIRT dengan nomor 2063516031132-25.

Analisis kelayakan usaha abon lele Kelayakan usaha pengolahan abon ikan lele dianalisa menggunakan komponen-komponen analisa usaha. Jumlah biaya investasi yang diperoleh dari semua peralatan untuk 1 produk yang ada di Poklamsar Syla jumlah biaya investasinya adalah Rp 98.948.000,00.

Jumlah biaya penyusutan yang diperoleh dari pengolahan abon ikan lele yang ada di Poklahsar Syla yaitu dengan biaya penyusutannya adalah Rp 772.214,00. Rincian biaya penyusutan disajikan pada

Tabel 1. Perhitungan biaya penyusutan menggunakan rumus: $\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Pembelian} - \text{Nilai Sisa}}{\text{JUE}}$

Tabel 1. Perhitungan biaya penyusutan

No	Jenis Barang	Jumlah (Buah)	Nilai Beli (Rp)	JUE (tahun)	Biaya Penyusutan Perbulan (Rp)
1.	Kompor	2	1.000.000,00	3	27.777,00
2.	Tabung Gas	1	120.000,00	6	8.640,00
3.	Selang Gas	2	300.000,00	4	6.250,00
4.	Mesin spinner	1	3.500.000,00	8	36.458,00
5.	Etalase	1	1.000.000,00	10	8.333,00
6.	Celemek	5	120.000,00	5	2.000,00
7.	Alat pencetak Exp.	1	200.000,00	3	5.555,00
8.	Timbangan Digital	1	800.000,00	8	8.333,00
9.	Sealer	1	1.250.000,00	8	13.020,00
10.	Tampah	4	116.000,00	2	4.833,00
11.	Pisau	10	120.000,00	1	10.000,00
12.	Baskom	5	250.000,00	2	10.416,00
13.	Talenan	5	125.000,00	2	5.208,00
14.	Panci besar	1	285.000,00	3	7.916,00
15.	Serok	2	100.000,00	1	8.333,00
16.	Sutil	5	160.000,00	1	13.333,00
17.	Wajan besar	2	560.000,00	3	15.555,00
18.	Cobek	1	35.000,00	1	2.916,00
19.	Toples	2	432.000,00	5	7.200,00
20.	Spatula plastik	10	25.000,00	1	2.083,00
21.	Blender	1	450.000,00	3	12.500,00
22.	Motor	2	8.000.000,00	5	133.333,00
23.	Bangunan	1	80.000.000,00	12	555.555,00
Jumlah biaya penyusutan					772.214,00

Tabel 2. Biaya Pengeluaran Tetap Perbulan

No	Jenis Barang	Nilai Beli (Rp)
1.	Biaya Listrik	50.000,00
2.	Biaya Transportasi	200.000,00
3.	Biaya Komunikasi	70.000,00
4.	Biaya Penyusutan Investasi	772.214,00
Jumlah biaya pengeluaran tetap perbulan		Rp.1.092.214,00

Total Biaya Produksi yang dikeluarkan dalam usaha abon ikan lele untuk satu bulan produksi adalah: = Biaya Tetap + Biaya Variabel = Rp 1.092.214,00 + Rp 430.200,00 = Rp 1.522.414,00 Satu siklus produksi abon ikan lele menghasilkan 28 bungkus dan dalam 1 bulan dapat menghasilkan 336 bungkus. Dengan harga satuan yaitu Rp 17.000,00 jadi pendapatan perbulan yang di peroleh yaitu Rp 5.712.000,00.

Perhitungan keuntungan dalam usaha abon ikan lele dalam 1 bulan produksi adalah sebagai berikut:

= Pendapatan – Total Biaya Produksi = Rp 5.712.000,00 – Rp 1.522.414,00 = Rp 4.189.586,00. Usaha pengolahan abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C yaitu 3,7 artinya bahwa setiap penambahan biaya sebesar Rp 1000,00 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 3.700,00. Jika menurut perhitungan normal maka usaha ini layak untuk dilanjutkan. Perhitungan payback periode diperoleh nilai 1,9. Investasi yang telah dikeluarkan pada usaha pengolahan abon ikan lele akan kembali jika memproduksi abon ikan lele tersebut selama 1 tahun 9 bulan.

Tabel 3. Biaya Variabel Produksi

No	Nama Bahan	Jumlah Satuan	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga Konsumsi (Rp)
1.	Ikan Lele	10	Kg	20.000,00	200.000,00
2.	Gula Pasir	1	Kg	15.000,00	15.000,00
3.	Plastik + merk	28	Buah	1.300,00	36.400,00
4.	Minyak Goreng	5	Liter	13.000,00	65.000,00
5.	Tenaga kerja	3	Orang	20.000,00	60.000,00
6.	Gas	1	Tabung	20.000,00	20.000,00
7.	Ketumbar bubuk	1	Sachet	1.000,00	1.000,00
8.	Lengkuas	70	Gr	7.000,00	7.000,00
9.	Jahe	3	Buah	500,00	500,00
10.	Bawang merah	4	Ons	2.000,00	8.000,00
11.	Bawang putih	3	Ons	2.500,00	7.500,00
12.	Serai	6	Batang	300,00	1.800,00
13.	Garam	150	Gr	2.000,00	3.000,00
14.	Daun jeruk	5	Buah	1.000,00	5.000,00
Total					430.200,00
Harga Satu Bungkus					15.364,00
Harga Jual					17.000,00
Total Harga Jual					476.000,00
Laba Satuan					1.636,00
Laba Satu Kali Produksi					45.808,00

Hasil perhitungan nilai BEP diperoleh nilai BEP sebesar Rp. 1.181.621,00. Usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah menghasilkan penjualan sebesar Rp 1.181.621,00. Apabila penjualan belum mencapai nilai tersebut maka usaha tersebut akan mengalami kerugian. Nilai BEP/unit adalah 667 artinya usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah memproduksi sebanyak 667 bungkus abon ikan lele. Nilai ROI yang diperoleh pada produksi abon ikan lele tersebut adalah sebesar 3,7 %, artinya dalam satu bulan produksi abon ikan lele mampu mengembalikan 3,7 % dari biaya produksi yang telah di keluarkan.

PEMBAHASAN

Manajemen usaha pengolahan abon lele Usaha pengolahan abon lele pada Poklhasar Sylva belum sepenuhnya memiliki manajemen yang baik. Kelompok ini masih belum melakukan perencanaan usaha sepenuhnya. Usaha ini belum memiliki perencanaan baik untuk pembelian bahan baku, perluasan pemasaran maupun pelatihan untuk anggotanya. Namun kelompok telah memiliki organisasi yang baik, yang terdiri dari pengurus sejumlah tiga orang, yaitu Ketua, Sekretaris, Bendahara. Jumlah anggota telah bertambah menjadi 6 orang, yang merupakan penduduk setempat. Pada Poklhasar Sylva anggota kelompok juga menjadi karyawan. Perencanaan yang bisa dilakukan antara lain dengan mengembangkan fasilitas kolam ikan lele sendiri sehingga dapat menurunkan biaya pembelian

bahan. Pengembangan fasilitas ini dapat dilakukan dengan perencanaan pengembangan modal usaha. Perencanaan pengembangan modal usaha dapat dilakukan dengan menggunakan pinjaman dari bank, dengan mempertimbangkan kemampuan pengembalian pinjaman yang rasional (Trihasa dkk. 2016).

Menurut Rahardi dkk. (2018) manajemen yang baik adalah manajemen usaha yang memiliki fungsi fungsi manajemen yang terdapat dalam sebuah usaha perikanan, antara lain sebagai berikut:

1. Perencanaan Fungsi ini merupakan tindakan untuk menentukan sasaran dan arah yang dipilih. Perencanaan menuntut kemampuan untuk meramalkan, mewujudkan, dan melihat kedepan dengan dilandasi oleh tujuan-tujuan tertentu.
2. Pengorganisasian Fungsi ini merupakan tindakan mengatur dan membagi-bagi bidang pekerjaan antara kelompok yang ada. Setelah terbentuk kelompok yang diperlukan, fungsi pengorganisasian akan menetapkan dan memperinci hubungan-hubungan yang diperlukan.
3. Penggerakan Penggerakan merupakan gerakan untuk merangsang anggota-anggota kelompok agar melaksanakan tugastugas yang telah dibebankan dengan baik dan antusias.
4. Pengawasan Fungsi ini merupakan tindakan untuk mengawasi aktivitas-aktivitas yang terkait agar dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Pengolahan abon ikan lele Bahan baku utama pada pembuatan abon adalah ikan lele segar yang diperoleh dari lokasi pasar dan budidaya setempat, sehingga kesegaran dan mutu abon ikan lele dapat terjaga. Kesegaran ikan merupakan salah satu komponen utama yang mempengaruhi mutu dari produk perikanan (Giannini dkk. 2001).

Mutu produk ikan yang tinggi membuat biaya produksi menjadi lebih rendah. Biaya tenaga kerja menjadi rendah karena pekerjaan menangani ikan menjadi lebih sederhana, tidak banyak perlakuan tambahan yang dilakukan seperti pencucian berkali-kali, pembuangan atau penyiangan bahan yang tidak bermutu, serta penggunaan bahan-bahan tambahan lain, mengakibatkan waktu produksi menjadi lebih singkat (Chun dkk. 2014). Bahan baku 10 kg daging ikan lele setelah diproses, menjadi 3 kg abon ikan, sehingga rendemen yang dihasilkan adalah 30%. Rendemen abon ikan ini lebih rendah daripada rendemen abon ikan yang dibuat oleh CV. Duta Agro Lestari Kota Palu yang menghasilkan rendemen abon ikan sebesar 50% (Batara dan Lamusa 2014). Proses pembuatan abon ikan lele ini tidak menggunakan campuran bahan lain selain bumbu. Peningkatan rendemen dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain seperti menggunakan kluwih (*Artocarpus camasi*), namun terjadi penurunan kadar protein abon, walaupun tingkat penerimaan konsumen masih tinggi hingga penambahan kluwih 60% (Rohmawati dkk. 2013). Penelitian lain menggunakan jantung pisang 25% dan 75% daging ikan tuna pada pembuatan abon ikan tuna (Dara dan Fanyalita 2017).

Penirisan produk abon ikan lele kemudian pengepresan berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada produk abon ikan lele. Kadar minyak yang tinggi dapat mempercepat proses kemunduran mutu abon karena terbentuk senyawa turunan minyak seperti asam lemak bebas, hidrogen peroksida, asam tio barbiturik sebagai hasil oksidasi minyak oleh oksigen dan sinar matahari. Akibatnya abon ikan menjadi mudah berbau tengik (Dewi dkk. 2011). Penambahan vitamin C sebagai antioksidan pada produk abon dapat mengurangi tingkat ketengikan abon (Aryani dan Evnaweri 2014).

Peralatan lain yang dapat digunakan untuk mengurangi kadar minyak adalah Alat Spinner Pulling Oil. Alat ini merupakan pengentas minyak otomatis elektrik yang memanfaatkan gaya sentrifugal dan menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan pada skala industri rumah tangga hingga kadar lemak 25,49% (Argo dkk. 2014).

Analisa dan Kelayakan Usaha

Hasil analisa dan kelayakan usaha dilihat dari perhitungan R/C yaitu 3,7 atau lebih dari 1, maka usaha pengolahan abon ikan lele layak untuk diusahakan.

Nilai BEP tercapai jika produksi abon ikan lele mencapai 28 bungkus/siklus atau 336 bungkus/bulan atau 3360/tahun. Nilai BEP ini lebih tinggi dibandingkan dengan nilai BEP yang produksi abon ikan dari Kelompok Pengolahan Ikan Pantur di Kelurahan Humusu C Kecamatan Insana Utara Kabupaten Timor Tengah Utara yaitu sebesar 435 unit/tahun (Kaet dan Hutapea 2016).

Harga satuan abon lele ini adalah Rp.17.000,00 per bungkus per 100 g. Abon ikan lele ini lebih murah dibandingkan dengan abon ikan yang diproduksi oleh CV Duta Argo Lestari dengan kemasan 100-400 g mempunyai harga jual Rp. 20.000,00-Rp. 80.000,00. Produk abon ikan ini menggunakan kemasan yang berbeda tergantung pada target konsumen. Kemasan-kemasan yang digunakan antara lain mika, aluminium foil dan toples plastik (Batara dan Lamusa 2014).

Pelabelan pada kemasan pangan Kemasan abon ikan lele ini telah memenuhi aturan dari BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dimana pada kemasan tersebut telah memuat informasi produk olahan seperti Nama jenis pangan (b) Nama dagang (c) Jenis kemasan (d) Berat bersih/ isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl) (e) Komposisi (f) Nama, alamat, kode pos IRTP (g) Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa) (k) Informasi tentang kode produksi.

Namun informasi "bebas pengawet" atau tanpa bahan tambahan pangan pada kemasan tidak sesuai dengan Peraturan BPOM No 23 Tahun 2016 tentang Pencantuman Informasi Tanpa Bahan Tambahan Pangan pada Label dan Iklan Pangan. Pada peraturan tersebut, industri tidak boleh mencantumkan informasi atau iklan tanpa pemanis buatan, tanpa pengawet, tanpa pewarna sintetis, tanpa antioksidan, dan atau tanpa penguat rasa. Pelanggaran terhadap aturan tersebut akan mendapatkan peringatan, hingga pencabutan ijin edar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan pada Poklhasr Syla, maka simpulan yang diambil adalah:

- Dalam satu bulan usaha pengolahan abon ikan lele di Poklhasr Syla memiliki pendapatan sebesar Rp 6.480.000,00 dan keuntungan sebesar Rp 1.463.942,00 dari olahan abon ikan lele. Dalam produk olahan abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C sebesar 1,29 artinya bahwa setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1.000,00 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 1.290,00.
- Pengolahan abon ikan lele menghasilkan abon ikan yang bermutu karena berasal dari ikan lele segar. Rendemen abon yang dihasilkan adalah 30%.
- Manajemen usaha pengolahan Abon Ikan Lele di Poklhasr Syla terlaksana dengan baik dimulai dari input produksi, proses produksi, pasca produksi hingga pemasaran yang dilaksanakan sebagaimana mestinya, walaupun mempunyai kelemahan belum melaksanakan perencanaan.

Analisa kelayakan usaha secara perhitungan membuktikan bahwa Poklhasr Syla adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha perikanan.

Saran

- Meningkatkan produksi olahan abon ikan lele karena permintaan terus meningkat.
- Menambah dan memperluas saluran pemasaran., seperti pemasaran melalui online shop akan banyak diketahui oleh orang dan sangat mudah untuk mempelajarinya.
- Menambah jenis variasi olahan yang diproduksi, karena pada ikan lele sendiri hampir semua bisa diolah seperti: kulit, tulang, sirip itu bisa menjadi variasi olahan.
- Perlu dilakukan upaya-upaya untuk meningkatkan pengetahuan karyawan tentang pentingnya pengawasan agar diperoleh produk yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih kepada Kelompok Poklhasr Syla yang telah mengijinkan dan memfasilitasi penulis melaksanakan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo IA, Fapohunda OO, Ajibade AO. 2016. Evaluation of nutritional quality of *clarias gariepinus* from selected fish farms in Nigeria. *Am. J. Food Sci. Nutr. Res.* 3(4):56–62.
- Argo BD, Lutfi M, Sugiarto Y. 2014. Rancang bangun alat “Spinner Pulling Oil” sebagai pengentas minyak otomatis dalam peningkatan mutu abon ikan patin (*Pangaius pangaius*) pada Koperasi Wanita Srikandi. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 15(2):103– 110.
- Aryani A, Evnaweri E. 2014. Kajian pemberian asam askorbat (vitamin C) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap ketengikan abon ikan lele (*Clarias batrachus*). *Fish Sci.* 4(7):1–15.
- Batara DL, Lamusa A. 2014. analisis titik pulang pokok usaha abon ikan pada CV. Duta Agro Lestari di Kota Palu. *J. Agroteks* 2(April):186–192.
- Chun HN, Kim B, Shin HS. 2014. Evaluation of a freshness indicator for quality of fish products during storage. *Food Sci. Biotechnol.* 23(5):1719–1725.
- Dara W, Fanyalita A. 2017. Pengaruh substitusi ikan tuna (*Thunnus sp.*) terhadap mutu organoleptik dan kimia abon jantung pisang (*Musa acuminata balbisiana colla*). *J. Sainstek* 9(1):1–7.
- Dewi EN, Ibrahim R, Yuaniza N. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus trewavas*) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda. *J. Saintek Perikan.* 6(1):6–12.
- Direktorat Produksi Dan Usaha Budidaya. 2016. Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya.
- Giannini D, Parin MA, Gadaleta L, Carrizo G, Zugarramurdi A. 2001. Influence of raw material quality on quality of iced and frozen white fish products. *J. Food Qual.* 24(6):527– 538.
- Kaet L, Hutapea N. 2016. Analisis finansial usaha abon ikan pada Kelompok Pengolahan Ikan Pantura Di Kelurahan Humusu C Kecamatan Insana Utara Kabupaten Timor Tengah Utara. *J. Agribisnis Lahan Kering* 1(2502):82–83.
- Kusumayanti H, Astuti W, Broto RW. 2011. Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan 1). *Gema Teknol.* 16(3):119–121.

- Ririsanti NN, Liviawaty E, Ihsan YN, Pratama RI. 2017. penambahan karagenan terhadap tingkat kesukaan pempek lele. *J. Perikan. Dan Kelaut.* 8(1):165–173.
- Robinson EH, Li MH. 2015. A Brief Overview of Catfish Nutrition. *MISSISSIPPI Agric. For. Exp. Stn. Res. Rep.* 24(16):1–6.
- Rohmawati N, Sulistiyani, Ratnawati LY. 2013. Pengaruh penambahan keluwih (*Artocarpus camasi*) terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. IKESMA* 9(2):127–135.
- Trihasa R, Ikhwana A, Tinggi S, Garut T. 2016. Analisis rencana pengembangan usaha abon ikan lele. *J. Kalibr. Sekolah Tinggi Teknol. Garut* 14(1):1–6.
- Ubadillah A, Hersoelistyori W. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*) *J. Pangan Dan Gizi* . 01(02):45–54.
- Rahardi, F. Kristinawati dan Nazarudin (2008). *Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rustaman. (2015). *Lele Ikan Favorit*. Penerbit Putra Amanah Murni. Jakarta Timur.
- Suryaningrum, T. D. (2012). *Aneka Poduk Olahan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.