

DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.18775>

Kajian Mutu, Analisis Finansial, dan Strategi Pengembangan Usaha Produk Abon Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) di IKM Sumber Mitra, Sinjai Utara

The Study of Quality, Financial Analysis, and Business Development Strategy of Tuna (*Thunnus albacares*) Fish Floss Products at Sumber Mitra SMEs, North Sinjai

Yudi Prasetyo Handoko^{1)*}, I Ketut Sumandiarsa²⁾, Muh. Hafiz Abdillah¹⁾

¹⁾Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jl Raya Pasar Minggu, Pasar Minggu, Jakarta, 12520

²⁾Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana, Desa Pengambangan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali, 82218

*E-mail: yudi.ph@gmail.com

ABSTRAK

Perikanan Indonesia merupakan salah satu sektor yang diandalkan untuk pembangunan nasional. Hasil laut seperti udang, tuna, cumi-cumi, gurita, rajungan serta rumput laut merupakan komoditas yang dicari. Sifat ikan yang mudah busuk memerlukan cara pengolahan menjadi produk yang umur pakainya panjang, salah satunya dijadikan abon. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan abon ikan tuna, mengetahui mutu bahan baku dan produk, menghitung analisis finansial, dan menyusun strategi pengembangan usaha unit pengolahan abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra. Penelitian dilakukan dengan metode observasi langsung, partisipasi aktif, wawancara. Hasil penelitian diketahui produksi abon ikan tuna sesuai dengan SNI abon ikan 7690:2019. Mutu bahan baku dan mutu sensori produk akhir abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra sudah sesuai dengan standar, yaitu di atas 7. Usaha IKM Sumber Mitra dikatakan layak dengan parameter B/C Ratio lebih dari 1 yakni 2,11. Pemetaan SWOT usaha IKM Sumber Mitra terletak pada kuadran 1, sehingga strategi pengembangan usaha yang cocok adalah strategi agresif.

Kata kunci: abon ikan tuna, analisis finansial, mutu, strategi usaha

ABSTRACT

Indonesian fisheries are one of the sectors relied upon for national development. Marine products such as shrimp, tuna, squid, octopus, crab, and seaweed are sought-after commodities. The perishable nature of fish requires processing methods to produce products with a long shelf life, one of which is the production of shredded fish. The purpose of this study was to determine process production of tuna floss, determine the quality of raw materials and products, calculate financial analysis, and develop business development strategies of tuna shredded fish processing units at the Sumber Mitra Small and Medium Enterprises (SMEs). The research was conducted using direct observation, active participation, and interviews. The results of the study showed that tuna shredded fish production complies with SNI 7690:2019. The quality of the raw materials and the sensory quality of the final product, tuna shredded fish, at Sumber Mitra Small and Medium Enterprises (SMEs) are in accordance with the standard, which is above 7. The Sumber Mitra Small and Medium Enterprises (SMEs) business is considered feasible, with a B/C Ratio of 2.11. The SWOT analysis of Sumber Mitra Small and Medium

Enterprises (SMEs) business is located in quadrant I, so a suitable business development strategy is an aggressive one.

Keywords: business strategy, financial analysis, quality, tuna fish floss

Pendahuluan

Perikanan Indonesia merupakan salah satu sektor yang diandalkan untuk pembangunan nasional. Hasil laut seperti udang, tuna, cumi-cumi, gurita, rajungan serta rumput laut merupakan komoditas yang penting. Hasil produksi tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) di Sulawesi Selatan pada tahun 2024 lebih dari 11.459 ton, dengan nilai ekonomis tidak kurang dari Rp. 353,5 Milyar (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2025). Banyaknya hasil produksi perikanan di Indonesia perlu dipertahankan dan dijaga. Kekayaan sumberdaya perikanan yang dimiliki apabila dikelola dengan baik, maka Indonesia pasti mampu menjadi pemimpin di sektor kelautan dan perikanan (Zakariah et al., 2022).

Ikan Tuna merupakan sumber protein, lemak, mineral dan vitamin yang penting bagi tubuh manusia. Kandungan protein yang terdapat dalam ikan tuna yaitu berkisar antara 26,2 mg/100 g dan juga kaya akan omega-3 (Kalor et al., 2022). Protein tersebut terdiri dari asam amino histidin yang mempunyai kandungan yang paling besar jika dibandingkan dengan ikan lainnya. Asam amino histidin bebas dapat berubah menjadi histamin oleh bakteri seperti *Morganella morganii* dan oleh enzim histidin dekarboksilase. Kandungan histamin pada ikan tuna dapat terjadi sejak tahap produksi, pengolahan dan distribusi. Histamin yang sudah terbentuk pada ikan tuna tidak dapat dihilangkan dengan teknologi pengolahan (Santoso et al., 2020).

Pengolahan ikan pascapanen bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan pengembangan produk. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pascapanen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern (Dzulmawan et al., 2019). Salah satunya pengolahan abon ikan, Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan, penggorengan dan pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Umumnya pengolahan abon ikan di produksi oleh industri pengolahan ikan berskala kecil dan menengah, namun dapat juga terkendala dalam proses pengolahannya seperti bahan baku yang sulit diperoleh hingga tantangan dalam pemasaran produk.

Adanya kegiatan industri pengolahan abon ikan akan memberikan nilai tambah baru

pada produk yang akan diperoleh setelah dikeluarkannya biaya-biaya dalam proses pembuatannya. Permasalahan terkait finansial ini menjadi dasar untuk mengetahui seberapa besar keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan abon ikan (Dzulmawan et al., 2019). Usaha yang sehat dapat terus berjalan dan berkembang apabila memiliki aliran keuangan yang lancar dan mendapatkan laba.

Pengembangan usaha oleh Industri Kecil Menengah (IKM) menjadi salah satu penggerak ekonomi penting yang dapat langsung berdampak pada kesejahteraan masyarakat. Agar IKM dapat berjalan dengan baik dan berkembang, penting untuk menentukan strategi usaha yang tepat sesuai dengan karakteristik usahanya. Selain itu, agar menjamin produk yang dihasilkan oleh IKM bermutu baik, perlu untuk memastikan kelayakan dasar yang dimiliki oleh IKM sudah terpenuhi sesuai dengan acuan yang ditetapkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan abon tuna, mengetahui mutu bahan baku dan produk, menghitung analisis finansial, dan menyusun strategi pengembangan usaha unit pengolahan abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra.

Bahan dan Metode

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan abon ikan adalah ikan tuna dan bumbu-bumbu tambahan lainnya serta bahan penolong seperti air dan es. Bahan untuk analisis kimia adalah pelarut aquades, HCl pekat, NaOH 0,1N, kertas saring, reagen TBA (0,02) *Thiobarbituric-acid* dalam 90% asam asetat glasial), PCA (*Plate Count Agar*) Himedia dengan bobot 23,5 g/1000 ml, campuran katalis protein mengandung K_2SO_4 dan $CuSO_4$ (3:1), kertas timbang bebas N (*whatman* 541), NaOH 40%, H_3BO_3 4%, larutan boraks 0,1 N, N-Heksana, 4N HCl, Alkohol 70%, LTB, larutan *Butterfield's phosphate buffer*, larutan *Rappaport-Vassiliadis* (RV), larutan *Tetrathionate Broth* (TTB), bacto agar, *fluid thioglycolate medium*, gas pack dan *anaerobic indicator strips*, *mineral oil*, *nutrient agar*, *peptone water*, *plate count agar*, *tryptic soy agar*, NaCl 0,85% Akuades.

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan abon ikan yaitu alat pencabik, alat pengepres, alat penghalus bumbu, alat peniris, alat penggoreng, alat pengemas, alat perebus atau pengukus, alat pemotong, talenan, dan wadah. Untuk pengujian mutu menggunakan oven *vacuum*, alat penghancur, cawan poselin, alat penjepit/tang, desikator, sendok *stainless stell*,

timbangan analitik, kepekaan 0,01 mgr, cawan abu porselin, tungku pengabuan, 1 set *soxtec system*, neraca digital, oven, selubung lemak, 1 set Kjeltac TM 2100 (destilasi) dan destruksi, 6 buah tabung protein, buret 50 atau 100 ml dan statif, labu ukur 100 ml, 500 ml, neraca digital, gelas ukur 100 ml, pipet gondok 10 ml dan pipet tetes, *beaker glass*, corong, *water bath*, *tissue*, alat penghitung koloni, *autoclave*, *stomacher*, cawan petri, *incubator*, pipet, timbangan, tabung durham, tabung reaksi.

Metode

Pengolahan abon ikan tuna

Proses pengolahan abon ikan tuna diamati dan dibandingkan dengan prosedur pembuatan abon ikan pada SNI 7690.3:2019.

Pengujian mutu bahan baku dan produk

Mutu organoleptik dan sensori

Pengujian organoleptik yang dilakukan terhadap produk bahan baku ikan tuna segar bertujuan untuk mengetahui kualitas atau mutu dari produk bahan baku yang mengacu pada SNI 2729:2021 tentang ikan segar. Untuk pengujian mutu pada produk abon ikan tuna mengacu pada 7690:2019 tentang abon ikan, krustasea atau moluska. Pengujian organoleptik dan sensori menggunakan 6 panelis tidak terlatih sebanyak 10 kali pengamatan.

Kadar Proksimat (Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat)

Pengujian kadar proksimat dilakukan pada produk abon ikan tuna. Uji kadar air dilakukan mengacu pada SNI 2354.2:2015 tentang pengujian kadar air pada produk perikanan, kadar abu mengacu pada SNI 2354.1:2010 tentang penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan, lemak mengacu pada SNI 2354.3:2017 tentang penentuan kadar lemak total pada produk perikanan, kadar protein yang mengacu pada SNI 01-2354.4:2006 tentang penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan, dan pengujian kadar karbohidrat dengan metode *by difference*. Pengujian proksimat dilakukan sebanyak 3 kali pengamatan.

Perhitungan Finansial Usaha

Analisis finansial pada IKM Sumber Mitra dilakukan dengan cara menghitung investasi, penyusutan, jumlah biaya tetap dan biaya variabel dan menghitung biaya total, laba rugi, biaya

variabel, R/C ratio, dan *Break Even Point* (BEP).

Strategi pengembangan usaha

Penentuan strategi pengembangan usaha menggunakan analisis SWOT dengan mengambil data menggunakan kuisioner dan wawancara tentang faktor internal (kekuatan-kelemahan) dan faktor eksternal (peluang-ancaman) pada IKM Sumber Mitra.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Pengolahan abon ikan tuna

Proses pengolahan abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra meliputi tahapan penerimaan bahan baku, pencucian, pengukusan, pemisahan daging dan tulang, pencabikan, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan, pendinginan, penimbangan dan pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian.

Pengujian mutu bahan baku dan produk

Hasil pengujian organoleptik bahan baku ikan tuna segar dan sensori abon ikan tuna pada Tabel 1 dan Tabel 2. Hasil pengujian proksimat produk abon ikan tuna disajikan pada Tabel 3.

Tabel 1. Mutu Organoleptik bahan baku di IKM Sumber Mitra

Pengamatan	Interval Nilai Organoleptik	Nilai Organoleptik	SNI 2729:2021
1	$7,83 \leq \mu \leq 8,01$	8	Minimal 7
2	$7,84 \leq \mu \leq 7,98$	8	
3	$7,94 \leq \mu \leq 8,04$	8	
4	$7,92 \leq \mu \leq 8,03$	8	
5	$7,91 \leq \mu \leq 8,07$	8	
6	$7,87 \leq \mu \leq 8,06$	8	
7	$7,85 \leq \mu \leq 7,99$	8	
8	$7,92 \leq \mu \leq 8,11$	8	
9	$7,89 \leq \mu \leq 8,01$	8	
10	$7,92 \leq \mu \leq 8,07$	8	
Rata-rata		8	

Tabel 2. Mutu Sensori produk akhir di IKM Sumber Mitra

Pengamatan	Interval Nilai Sensori	Nilai Sensori	SNI 7690:2019
1	$8,37 \leq \mu \leq 7,47$	8	Minimal 7
2	$8,34 \leq \mu \leq 8,44$	8	

3	$8,59 \leq \mu \leq 8,70$	9
4	$8,09 \leq \mu \leq 8,13$	8
5	$8,20 \leq \mu \leq 8,29$	8
6	$8,10 \leq \mu \leq 8,18$	8
7	$7,93 \leq \mu \leq 8,01$	8
8	$8,33 \leq \mu \leq 8,41$	8
9	$8,31 \leq \mu \leq 8,41$	8
10	$8,53 \leq \mu \leq 8,59$	8,5
Rata Rata		8

Tabel 3. Hasil pengujian proksimat produk akhir abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra

Pengamatan	Parameter (%)				
	Air	Abu	Lemak	Protein	Karbohidrat
1	7,93	5,3	16,18	30,22	40,37
2	4,07	5,5	23,88	31,41	35,14
3	7,21	4,93	22,43	33,98	31,45
Rata rata	$6,40 \pm 2,05$	$5,24 \pm 0,29$	$20,83 \pm 4,09$	$31,87 \pm 1,92$	$35,65 \pm 4,48$
SNI 7690:2019	Maks 15 %		Min 30 %		

Perhitungan finansial usaha

Hasil perhitungan nilai investasi dan penyusutan pada Tabel 4, perhitungan biaya variabel pada Tabel 5, dan perhitungan biaya tetap pada Tabel 6. Perhitungan total penerimaan pada Tabel 7, dan perhitungan BEP pada Tabel 8.

Tabel 4. Hasil perhitungan investasi dan penyusutan

No	Jenis	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Harga total (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
1	Freezer	2	3.500.000	7.000.000	5	1.400.000
2	Spinner abon	2	1.100.000	2.200.000	4	440.000
3	Pisau	7	60.000	420.000	4	105.000
4	Keranjang	4	50.000	200.000	3	50.000
5	Baskom	6	35.000	210.000	4	70.000
6	Kukusan	3	160.000	480.000	5	120.000
7	Continuous sealer	1	4.000.000	4.000.000	3	800.000
8	Talenan	4	45.000	170.000	4	56.667
9	Kompor	2	360.000	720.000	5	180.000
10	Gas	2	260.000	520.000	5	104.000
11	Spatula	4	20.000	80.000	5	16.000
Total				16.000.000		3.910.000

Tabel 5. Hasil perhitungan biaya variabel

No	Nama bahan	Kebutuhan	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Ikan tuna	30 kg	33.000	990.000
2	Minyak goreng	15 L	32.000	480.000
3	Bawang putih	1,5 kg	27.000	40.500
4	Bawang merah	3 kg	29.000	87.000
5	Serai	500 g	18.000	9.000
6	Lengkuas	3 kg	20.000	60.000
7	Jahe	800 g	18.000	14.400
8	Kemiri	800 g	8.000	6.400
9	Gula	6 L	12.000	7.200
10	Garam	1,2 kg	10.000	12.000
11	Penyedap rasa	500 g	13.000	6.500
12	Cetak stiker	60	500	3.000
13	Tabung gas	3	20.000	60.000
Jumlah Total/Hari				1.776.000
Jumlah Total/Tahun				468.864.000

Tabel 6. Hasil perhitungan biaya tetap

No	Jenis	Jumlah	Harga/tahun (Rp)
1	Biaya penyusutan	1	3.910.000
2	Listrik	1	300.000
3	Air	1	264.000
4	Gaji karyawan	4	76.800.000
5	Pajak motor	1	110.000
6	Pemeliharaan motor	2	154.000
Total			81.538.000

$$\begin{aligned} \text{Total biaya} &= \text{biaya variabel} + \text{biaya tetap} \\ &= \text{Rp.468.864.000} + \text{Rp.81.538.000} = \text{Rp.550.402.000} \end{aligned}$$

Tabel 7. Total penerimaan produk abon ikan tuna

No	Jenis	Produksi Hari/bulan	Hasil produksi /hari (kg)	Harga (Rp/kg)	Total (kg/tahun)
1	Abon ikan tuna	22	22	200.000	5.808
Jumlah Total Penerimaan 1 Tahun (Rp)				Rp. 1.161.600.000	

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan laba/rugi} &= \text{total penerimaan} - \text{total biaya} \\ &= \text{Rp.1.161.600.000} - \text{Rp.550.402.000} = \text{Rp.611.198.000 (laba)} \end{aligned}$$

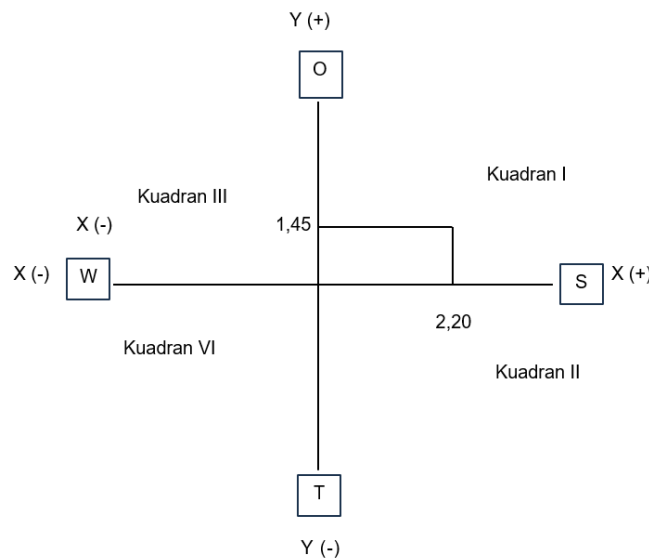
Tabel 8. Perhitungan BEP

No	Jenis	Jumlah	Analisis BEP	
1	Total biaya	Rp.550.402.000		
2	Total produksi	5.808 kg	Rp.94.766/kg	BEP Rupiah
3	Harga jual produk	Rp.200.000/kg	2.812 kg	BEP Unit

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan R/C Ratio} &= \text{total penerimaan} / \text{total biaya} \\ &= \text{Rp.1.161.600.000} / \text{Rp.550.402.000} = 2,11 \end{aligned}$$

Strategi Pengembangan Usaha

Strategi pengembangan usaha melalui analisis SWOT menghasilkan matriks posisi SWOT setelah memberikan bobot pada matriks *Internal Factor Analysis Summary* (IFAS) pada aspek *Strengths* (S) dan *Weaknesses* (W) dan matriks *External Factor Analysis Summary* (EFAS) pada aspek *Opportunities* (O) dan *Threats* (T) seperti ditunjukkan pada Gambar 1. Strategi pengembangan usaha dari hasil analisis SWOT disajikan pada Tabel 9.



Gambar 1. Matriks posisi SWOT pada IKM Sumber Mitra

Tabel 9. Matriks strategi pengembangan usaha berdasarkan analisis SWOT

Internal <hr/> Eksternal	Kekuatan (<i>Strengths</i>)	Kelemahan (<i>Weaknesses</i>)
	<ul style="list-style-type: none"> • Tempat pemasaran yang strategis • Memiliki merek dagang dan label kemasan • Harga terjangkau di kalangan masyarakat • Produk telah memiliki izin edar • Produk tanpa bahan pengawet 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurangnya supplier bahan baku • Manajemen pembukuan masih manual • Kekurangan tenaga kerja • Belum mempunyai <i>nutrition fact</i>
Peluang (<i>Opportunities</i>)	Strategi S-O (Prioritas 1)	Strategi W-O (Prioritas 3)
<ul style="list-style-type: none"> • Dukungan pemerintah • Jaringan pemasaran • Reputasi IKM 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempertahankan ciri khas cita rasa produk dan meningkatkan kualitas produk agar dapat meningkatkan permintaan pasar • Memperluas pemasaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan manajemen pembukuan dengan menggunakan Excel atau aplikasi pembantu lainnya • Menambah <i>supplier</i> bahan baku baku untuk mempertahankan konsumen • Melakukan inovasi produk untuk meningkatkan kualitas produk

Ancaman (<i>Threats</i>)	Strategi S-T (Prioritas 2)	Strategi W-T (Prioritas 4)
<ul style="list-style-type: none"> • Banyaknya kompetitor • Harga bahan baku naik turun • Ketersediaan bahan baku 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempertahankan harga jual ke masyarakat • Mempertahankan bahan baku yang berkualitas meski harga bahan baku tidak stabil 	<ul style="list-style-type: none"> • Menambah <i>supplier</i> bahan baku untuk mengatasi harga bahan baku yang tidak stabil • Menambah <i>supplier</i> bahan baku untuk mengatasi kelangkaan bahan baku

Pembahasan

Pengolahan Abon Ikan Tuna

Pengolahan abon ikan diawali dengan proses penerimaan bahan baku ikan tuna sirip kuning utuh segar sebanyak 30-40 kg per sekali produksi. Bahan baku ditangani secara baik antara lain dengan diberikan es curah untuk mempertahankan keadaan dingin dengan tujuan antara lain untuk mencegah terbentuknya histamin. Bahan baku lalu dicuci menggunakan air mengalir dan dilakukan penyiangan dengan membuang kepala, insang, dan isi perut. Bagian-bagian tersebut dibuang karena dapat menjadi tempat pertumbuhan bakteri yang dapat merusak mutu ikan (Suharman et al., 2022).

Ikan tuna kemudian dikukus hingga matang selama 20 menit agar memudahkan untuk proses selanjutnya. Semua bumbu disiapkan serta ditimbang sesuai dengan kebutuhan selama menunggu ikan tuna matang. Ikan yang telah dikukus kemudian ditiriskan. Setelah ikan dingin, dilanjutkan pemisahat kulit dari daging dan pencabikan. Proses pencabikan daging ikan dilakukan dengan manual menggunakan tangan yang bertujuan untuk membentuk tekstur abon. Proses pencabikan dilakukan agar tidak terjadi penggumpalan. Proses pencabikan ini akan selesai setelah terbentuk cabikan ikan kecil-kecil dengan tekstur yang seragam (Hartini & Indrarini, 2020).

Tahapan selanjutnya adalah pencampuran bumbu yang terdiri dari bawang putih, ketumbar, lengkuas yang telah diparut, gula pasir, dan garam dapur. Penambahan bumbu ini turut menyebabkan berubahnya warna abon menjadi cokelat (Wahida et al., 2020). Setelah bumbu-bumbu tercampur secara merata kemudian dilakukan penggorengan \pm 60 menit dengan suhu minyak mencapai 170-200 °C. Proses penggorengan menjadi faktor lain yang menjadi penyebab timbulnya warna kuning kecokelatan serta dipengaruhi oleh hasil reaksi pencokelatan non enzimatis (reaksi Maillard) (Mirratunnisya et al., 2021).

Setelah abon ikan matang lalu ditiriskan untuk menghilangkan minyak yang ada pada abon menggunakan mesin *spinner*, lalu didinginkan. Pendinginan bertujuan untuk menurunkan

panas dan mengurangi kadar air pada produk abon sebelum siap dikemas. Abon ikan yang sudah ditiriskan dan dingin menghasilkan tekstur yang kering dan akan memperlambat proses ketengikan. Pengemasan abon ikan tuna menggunakan *standing pouch*, lalu disimpan pada suhu ruang. Pendistribusian produk abon ikan tuna dilakukan sesuai dengan pesanan konsumen.

Pengujian mutu bahan baku dan produk

Hasil organoleptik bahan baku pada Tabel 1 adalah 8 yang telah sesuai dengan standar SNI ikan segar 2729:2021 yaitu minimal 7. Baiknya mutu organoleptik bahan baku ikan segar menunjukkan penanganan bahan baku mulai dari penangkapan hingga diterima oleh IKM telah diterapkan dengan baik. Apabila terjadi penurunan mutu dan tingginya kerusakan pascapanen, dapat diakibatkan oleh antara lain cara penangkapan maupun penanganan yang buruk, panjangnya rantai pasok, atau tidak memadainya fasilitas penanganan. Cara penanganan ikan yang dilakukan tergolong masih buruk karena masih dilakukan seadanya tanpa memperhatikan syarat-syarat yang harus dipenuhi, baik menyangkut fasilitas penanganan maupun cara penanganan termasuk penggunaan es sebagai bahan pendingin ikan (Metusalach, Kasmiasi, 2014).

Adapun hasil pengujian mutu produk akhir abon ikan secara sensori pada Tabel 2 diperoleh nilai 8 yang sudah memenuhi standar SNI 7690:2019 yaitu minimal 7. Baiknya mutu abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra menunjukkan cara pengolahan bahan baku ikan tuna menjadi abon ikan telah diterapkan dengan baik, memperhatikan penggunaan bahan baku ikan segar yang bermutu baik, ditunjang dengan menjaga sanitasi dan hygiene dari fasilitas pengolahan yang dimiliki.

Hasil pengamatan kimia produk akhir pada Tabel 3 dapat disimpulkan bahwa kadar proksimat produk abon ikan telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Rata-rata kadar air pada abon ikan 6,40% yang masih di bawah batas maksimal kadar air yang ditetapkan di SNI 7690:2019 yaitu maksimal 15%. Rendahnya kadar air pada abon ikan menjadikan produk tersebut bertekstur kering yang membantu mencegah pembusukan oleh mikroorganisme.

Rata rata kadar abu adalah 5,24%, dan kadar lemak abon ikan 20,83%. Tingginya kadar lemak dikarenakan adanya proses penggorengan sehingga minyak goreng meresap ke dalam serat abon. Adanya proses penirisan minyak mampu membuat kebanyakan minyak pada abon berkurang dan mencegah terjadinya oksidasi minyak yang mengakibatkan ketengikan. Minyak

dapat mengalami proses oksidasi yang menyebabkan bau tengik pada minyak yang dimulai dengan terbentuknya peroksida dan hiperoksida (Argo et al., 2018).

Rata-rata kadar protein pada abon adalah 31,87% yang telah sesuai dengan standar yaitu minimal 30%. Tingginya kadar protein disebabkan bahan baku ikan tuna sendiri memang telah memiliki kadar protein yang tinggi, dan dapat juga bertambah protein dari bumbu maupun bahan lainnya yang dicampur dalam adonan pembuatan abon ikan. Adapun untuk kadar karbohidrat yang didapatkan dari *by difference* adalah 35,65%.

Perhitungan finansial usaha

Biaya Investasi merupakan alokasi dana ke dalam usaha yang bersangkutan yang digunakan untuk pengadaan sarana dan prasarana produksi (Setiawati & Ningsih, 2018). Biaya investasi IKM Sumber Mitra di luar tanah dan bangunan adalah Rp.16.000.000 dengan nilai penyusutan Rp. 3.910.000 per tahun. Biaya variabel adalah biaya dengan jumlah berubah-ubah mengikuti intensitas pemakaian sumber biaya. Biaya variabel ini besarnya bergantung pada *output* produksi. Hal ini berbeda dengan biaya tetap yang nilainya relatif tetap tanpa dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya variabel pada umumnya adalah bahan mentah, upah buruh langsung (*direct labor*), komisi penjualan, sedangkan yang termasuk biaya tetap pada umumnya adalah depresiasi aktiva tetap, sewa, gaji pegawai, dan biaya kantor (Maruta, 2018a).

Berdasarkan perhitungan finansial, diketahui bahwa IKM Sumber Mitra memperoleh laba mencapai Rp.611.198.000 per tahun, dengan kelayakan usaha pada parameter R/C ratio diperoleh usaha ini layak dengan nilai 2,11.

Strategi Pengembangan Usaha

Matriks SWOT digunakan untuk menganalisis data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan menggunakan pendekatan Analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats*). Matriks SWOT adalah matriks yang mengkombinasikan faktor-faktor yang menjadi kekuatan (*Strength*), kelemahan (*Weakness*), peluang (*Opportunity*), dan ancaman (*Threat*) UKM untuk merumuskan alternatif strategi (Agusdiansyah et al., 2019). Dari analisis SWOT ini dapat dirumuskan strategi pengembangan usaha yang tepat.

Perencanaan strategis dan proses pengambilan keputusan perusahaan haruslah

memegang prinsip mengembangkan kekuatan yang dimiliki, minimalkan kelemahan yang ada, mengambil segala peluang yang ada dan mewaspadai sekaligus menghilangkan ancaman yang menghambat. Penggunaan Analisis SWOT dalam sebuah perusahaan diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memahami kondisi internal organisasi baik kelemahan maupun kekuatannya serta mampu mengantisipasi perubahan-perubahan yang terjadi di luar lingkungan organisasi (Rachman, 2018).

Hasil yang didapat dari matriks posisi SWOT menunjukkan bahwa strategi utama pada IKM Sumber Mitra yaitu strategi SO (*Strengths – Opportunities*). Strategi SO dibuat berdasarkan cara berpikir perusahaan dengan memanfaatkan seluruh kekuatan untuk dapat merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. IKM Sumber Mitra dapat menangkap seluruh peluang yang ada dengan memanfaatkan kekuatan yang dimilikinya. Strategi yang dapat diterapkan oleh IKM Sumber Mitra yaitu mempertahankan ciri khas cita rasa produk dan meningkatkan kualitas produk agar dapat meningkatkan permintaan pasar dan memperluas penjualan konsinyasi.

Simpulan

Proses produksi abon ikan tuna sesuai dengan SNI abon ikan 7690:2019. Mutu bahan baku dan mutu sensori produk akhir abon ikan tuna di IKM Sumber Mitra sudah sesuai dengan standar, yaitu di atas 7. Usaha IKM Sumber Mitra dikatakan layak dengan parameter B/C Ratio lebih dari 1 yakni 2,11. Pemetaan SWOT usaha IKM Sumber Mitra terletak pada kuadran 1, sehingga strategi pengembangan usaha yang cocok adalah strategi agresif.

Daftar Pustaka

- Agusdiansyah, E., Ismayani, & Romano. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Abon Ikan (Studi Kasus Di Usaha Dagang Tuna Di Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(4), 33–35.
- Argo, B. D., Sugiarto, Y., & Irianto, B. (2018). Analisis Kandungan Abon Ikan Patin (Pangasius pangasius) dengan Treatment Alat “Spinner Pulling Oil” sebagai Pengentas Minyak Otomatis The Analysis of Contents from Catfish Floss (Pangasius pangasius) With Treatment by “Spinner Pulling Oil” as an. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(1), 52–62.
- Dzulmawan, M., Geo, L., & Gafaruddin, A. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Tuna di Kelurahan Mata Kecamatan Kendari Kota Kendari (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Dzakiyah Permata). *Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 4(2), 29–34.

- Hartini, S. S., & Indrarini. (2020). Laporan akhir pengabdian pada masyarakat olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan di kecamatan candi kabupaten sidoarjo. *Skripsi*, 0025035901.
- Kalor, J. D., Runggamusi, B. S., & Rumahorbo, B. T. (2022). Analisis Kadar Air, Lemak, Protein dan Uji Organoleptik Pada Ikan Tuna (Katsuwonus pelamis, L). *ACROPORA: Jurnal Ilmu Kelautan Dan Perikanan Papua*, 4(2). <https://doi.org/10.31957/acr.v4i2.1905>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2025). *Produksi Perikanan*. <https://portaldata.kkp.go.id/datainsight/produksi-ikan-total/>
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen Oleh: Heru Maruta 1 Abstrak. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 9–28.
- Metusalach, M., Kasmiati, F., & Jaya, I. (2014). Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penanganan dan Cara Penanganan Ikan Terhadap Kualitas Ikan yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 1(1), 40–52.
- Mirratunnisya, M., Dilla, P. F., Natalia, R., & Muflihati, I. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(1), 44. <https://doi.org/10.21111/atj.v5i1.5304>
- Rachman, T. (2018). Analisis SWOT dalam Memenangkan Persaingan Bisnis. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Santoso, A., Palupi, N. S., & Kusumaningrum, H. D. (2020). Histamine Control Study in the Process Chain for Export Frozen Tuna Product. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131–142.
- Suharman, I., Chaniago, A., Hidayat, R., Anda restu, D., Firdaus, M., Aliya setiyani, M., Aida ningsih, N., Fitriyasari, Nopika, D., Putri, K., & Auliya, R. (2022). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan di Desa Pulau Sarak Dengan Pembuatan Nugget Ikan Patin. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 6(2), 137–144. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v6i2.4054>
- Wahida, W., Sunarni, S., & Widijastuti, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1), 21–26. <https://doi.org/10.35308/jmk.v4i1.2453>
- Zakariah, M. I., Mukaddar, U., & Fanath, A. J. (2022). Analisis usaha Tangkap Ikan Tuna (Thunnus sp) Dengan Pancing Tonda Di Desa Waepure. *Uniqbu Journal of Exact Sciences*, 3(2), 46–35.