

---

**ANALISIS PROSPEK INDUSTRI PENGOLAHAN  
KERUPUK IKAN PATIN "INTAN SARI" DI MARTAPURA,  
KABUPATEN BANJAR**

***PROSPECT ANALYSIS OF CATFISH CRACKERS PROCESSING  
INDUSTRY "INTAN SARI" IN MARTAPURA, BANJAR DISTRICT***

**Leila Ariyani Sofia<sup>1)</sup>**

<sup>1)</sup>Program Studi Agrobisnis Perikanan, FPIK Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru HP.  
081251375009 – E-mail : leila\_sofia28@yahoo.co.id

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) proses pembuatan kerupuk ikan patin, (2) besarnya keuntungan dan tingkat efisiensi usaha, (3) kelayakan usaha, (4) pemasaran produk, (5) tingkat kelemahan, kekuatan, peluang, dan ancaman (6) prospek dalam pengembangan usaha. Hasil penelitian ini adalah (1) proses pembuatan kerupuk ikan patin terdiri penyiangkan ikan, pelumatan daging ikan, pengadonan, pengukusan, pengirisan, dan penjemuran, serta pengemasan; (2) Keuntungan yang diperoleh pada usaha ini adalah Rp 1.213.011,00/tahun dan nilai R/C Ratio yaitu sebesar 1,18; (3) Usaha kerupuk ikan patin secara finansal layak untuk diteruskan dengan waktu pengembalian modal investasi cukup pendek (lebih kurang 4 bulan); (4) Saluran distribusi kerupuk ikan patin dengan cara semi-langsung dan daerah pemasaran meliputi Kabupaten Banjar, Banjarmasin, Palangkaraya dan Kapuas (Kalimantan Tengah), dan Samarinda (Kalimantan Timur); (5) Manajemen yang ada pada usaha kerupuk ikan patin ini dilakukan oleh satu orang dan dibantu oleh bawahannya untuk masing-masing bagian sehingga belum ada pembagian tugas yang mendasar antara berbagai fungsi; (6) Hasil dari analisis faktor internal dan faktor eksternal, yaitu antara lain: penambahan kapasitas produksi, perluasan pasar, peningkatan pelayanan jasa, harga produk yang bersaing, perbaikan manajemen usaha, serta pengetahuan tentang selera konsumen.

Kata kunci : kerupuk ikan patin, prospek, industri pengolahan

**ABSTRACT**

*The purpose of this research is to determine: (1) the process of making fish crackers catfish, (2) the level of profits and business efficiency, (3) the feasibility of the business, (4) marketing the product, (5) the level of weaknesses, strengths, opportunities, and threat (6) to improve their business prospects. The results of this research are (1) the process of making fish crackers weeding catfish consists of fish, to grind the fish meat, mixed, steaming, slicing, and drying, and packaging; (2) The profit in this business is IDR 1,213,011.00/year and the value of R/C ratio in the*

*amount of 1.18; (3) fish cracker business financial catfish are eligible to continue, with investment payback time is short (approximately 4 months); (4) distribution channel catfish fish crackers by semi direct-marketing areas include Banjar District, Banjarmasin, Palangkaraya and Kapuas (Central Kalimantan), and Samarinda (East Kalimantan); (5) Management available on catfish fish cracker business is done by one person and assisted by subordinates for each part so that there is no fundamental dividing line between the various functions; (6) The results of the analysis of internal factors and external factors, which include: the addition of production capacity, market expansion, service improvements, price competitive products, improvement of business management, and knowledge about consumer tastes.*

[  
*Keywords: catfish crackers, prospects, processing industry*

## **PENDAHULUAN**

Produksi ikan patin budidaya di Kabupaten Banjar pada tahun 2006 mengalami kenaikan sebesar 17,92% yaitu dari 460,5 ton (tahun 2005) menjadi 543 ton (tahun 2006). Produksi budidaya ikan patin tersebut berasal dari usaha kolam, karamba dan jaring apung (Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Banjar, 2006). Peningkatan produksi budidaya tersebut tidak diikuti oleh peningkatan permintaan pasar, pasar ikan segar produksi budidaya mulai mengalami kejenuhan dilihat dari terjadinya penurunan harga ikan budidaya seperti patin, mas, dan nila. Pembudidaya mulai mengalami kesulitan untuk memasarkan produk ikan segarnya terutama pada saat terjadi panen bersamaan antara

kolam, karamba dan jaring apung (Hidayat, dkk., 2009).

Jika saja sebagian komoditas perikanan budidaya tersebut diolah terlebih dahulu sebelum dijual tentu produk perikanan dapat dipasarkan ke wilayah yang lebih luas dan dalam jangka waktu yang lebih lama, sehingga nilai tambah akibat pengolahan tersebut akan dinikmati oleh masyarakat perikanan. Upaya-upaya untuk meraih nilai tambah dari pengolahan komoditas perikanan budidaya tersebut sangat perlu digalakkan untuk menjadikan agribisnis perikanan sebagai sektor ekonomi unggulan (*leading sector*).

Pengolahan (agroindustri hilir) adalah salah satu kegiatan yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan lain baik bahan jadi maupun bahan setengah jadi. Subsistem

pengolahan mempunyai peluang dan kelebihan untuk dapat dikembangkan. Bahan bakunya melimpah, peluang perluasan pasar lebih besar, memberikan nilai tambah lebih besar (Masyhuri, 2000).

Salah satu cara untuk memanfaatkan ikan patin tersebut adalah dengan cara membuat kerupuk ikan. Kerupuk ikan adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan daging ikan (Soemarno, 2009). Produk makanan kering ini sangat digemari masyarakat. Makanan ini sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan. Selain rasa yang enak tersebut, kerupuk ikan juga memiliki kandungan zat-zat kimia yang diperlukan oleh tubuh manusia.

Proses pembuatan kerupuk ikan sangatlah sederhana dan mudah diusahakan. Industri ini banyak berkembang di wilayah-wilayah perairan dengan produksi ikan tinggi. Di samping dapat diusahakan dengan peralatan modern, usaha ini juga dapat dijalankan dengan peralatan tradisional. Oleh sebab itulah usaha

kerupuk ikan banyak dilakukan oleh rumah tangga yang merupakan industri mikro.

Dengan adanya hal tersebut maka dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana prospek usaha dari kerupuk ikan dalam mengembangkan usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari" yang ada di Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) teknik pembuatan kerupuk ikan patin, (2) aspek ekonomi meliputi besarnya keuntungan, tingkat efisiensi usaha, dan kelayakan pada usaha kerupuk ikan patin, (3) aspek pemasaran meliputi daerah pemasaran, saluran distribusi dan promosi yang dilakukan, (4) manajemen yang ada pada usaha ini, (5) tingkat kelemahan, kekuatan, peluang, dan ancaman dalam usaha kerupuk ikan patin, dan (6) prospek dalam pengembangan usaha kerupuk ikan patin.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di usaha pembuatan kerupuk ikan patin "Intan Sari" milik Ibu Hj. Nor Aida yang berada di Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan diinterpretasikan untuk mendapatkan kesimpulan yang akurat (Nazir, 1992). Teknik metode penelitian yang digunakan adalah teknik studi kasus yaitu pengamatan penelitian lebih terfokus pada sifat tertentu yang tidak berlaku umum, biasanya dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat tertentu serta waktu tertentu (Daniel, 2002).

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Sedangkan metode analisis data yang digunakan yaitu analisis data kualitatif dan analisis data kuantitatif.

Analisis data kualitatif digunakan untuk mengetahui gambaran umum mengenai potensi-potensi kerupuk ikan patin yang telah dan akan dikembangkan dengan menggunakan dokumentasi sebagai alat bantu, terutama pada urutan proses produksinya dan analisis SWOT digunakan untuk membandingkan antara faktor eksternal peluang dan ancaman dengan faktor internal kekuatan dan kelemahan. Sedangkan data yang

dianalisis secara kuantitatif yaitu antara lain :

a) Analisis keuntungan

(Primyastanto, 2005) :

$$\pi = TR - TC$$

di mana :  $\pi$  = keuntungan usaha;  
TR = total penerimaan; TC = total biaya

b) Analisis efisiensi usaha digunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) :

$$RC = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total biaya produksi}}$$

c) Analisis biaya produksi digunakan *Break Event Point* (BEP) :

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

di mana : FC = biaya tetap; VC = biaya tidak tetap; S = harga penjualan per satuan produk

d) Analisis kelayakan usaha berdasarkan kriteria investasi : *Net Present Value* (NPV), *Gross Benefit Cost Ratio* (BCR), dan *Internal Rate of Return* (IRR) (Kadariah, dkk., 1999).

e) Analisis *Payback Period* (Effendi dan Oktariza, 2006).

$$\text{Payback period} = \frac{\text{Total Investasi} \times 1 \text{ tahun}}{\text{Keuntungan}}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Aspek Teknis Pembuatan Kerupuk Ikan Patin

Kerupuk merupakan produk makanan kering dengan bahan baku ikan dicampur dengan tepung tapioka sangat digemari masyarakat. Teknik pengolahan kerupuk ikan patin secara umum terdiri dari beberapa tahapan yaitu persiapan bahan baku, penyiangan, pencampuran (pengadonan), pencetakan dan pengukusan, pengirisan, pengeringan, dan penyimpanan. Proses pembuatan kerupuk ikan patin dapat dilihat pada Gambar 1.

Proses penyiangan ikan memerlukan waktu  $\frac{1}{2}$  - 1 hari tergantung banyaknya jumlah produksi. Untuk 1 kg ikan patin segar hanya menghasilkan  $\frac{1}{2}$  kg daging ikan (lumat) karena banyak bagian ikan yang harus dibuang seperti kepala, ekor, dan lemak. Lemak yang masih tersisa pada daging ikan akan dapat menyebabkan pengadonan sulit

dilakukan dan kurang merata, serta kerupuk ikan cepat tengik dan rusak.

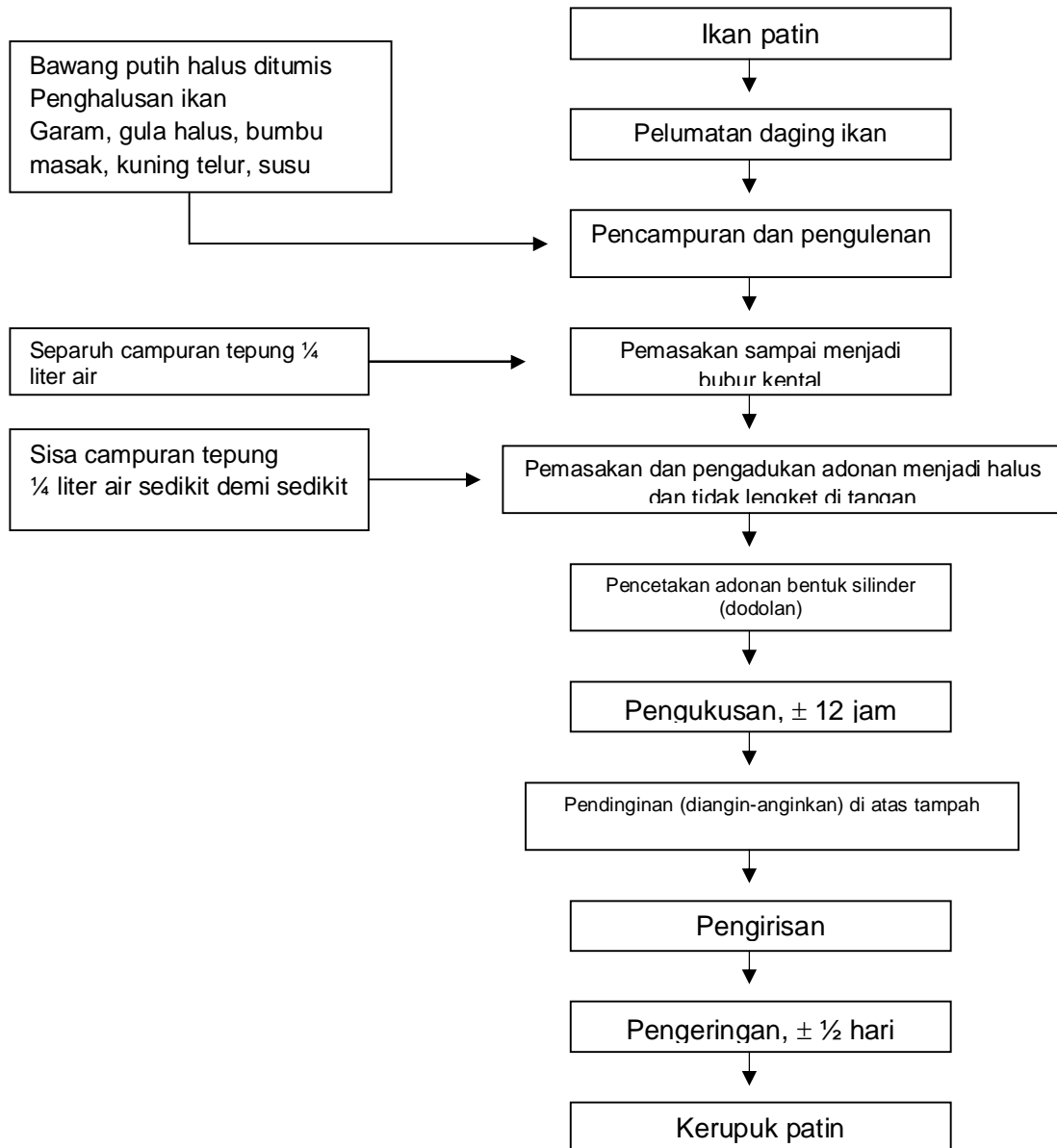
Lumatan daging ikan kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan bahan lainnya. Untuk 1 kg adonan kerupuk dihasilkan dari  $\frac{1}{2}$  kg lumatan daging ikan dan dicampur dengan  $\frac{1}{2}$  kg tepung tapioka (perbandingan 1 : 1), 1 butir telur itik,  $\pm$  100 gr susu skim, dan bawang putih. Penggunaan bawang putih bermanfaat selain sebagai bumbu penyedap, juga memperbaiki tekstur kerupuk patin yang dihasilkan, sedangkan susu skim digunakan untuk meningkatkan rasa gurih kerupuk. Proses pengadonan 100 kg campuran bahan memerlukan waktu  $\pm$   $\frac{1}{2}$  hari.

Hasil wawancara dengan pengolah diketahui bahwa kemampuan teknik mengolah kerupuk ikan patin didapatkannya dengan jalan coba-coba ditambah keterampilan mengolah kerupuk ikan yang telah dipelajarinya dari keluarga secara turun temurun hingga ditemukannya komposisi bahan yang tepat untuk menghasilkan kerupuk sesuai mutu yang diharapkan.

Adonan yang sudah halus dan tidak lengket lagi di tangan kemudian dicetak berbentuk silinder dan dikukus hingga matang selama  $\pm$  12 jam.

Adonan yang sudah matang kemudian didinginkan sebentar dan diiris tipis-tipis, kemudian dilakukan penjemuran. Proses penjemuran pada cuaca yang

cerah biasanya memerlukan waktu  $\pm$   $\frac{1}{2}$  hari.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kerupuk Patin

Kerupuk yang telah kering kemudian dibungkus dalam kantong plastik dengan ukuran berat masing-masing 200 gr dan dimasukkan dalam kotak berlabel produk, serta dicantumkan tanggal kadaluarsanya, dan siap untuk dipasarkan.

### **Aspek Ekonomi**

Modal yang digunakan dalam usaha pembuatan kerupuk ikan patin "Intan Sari" ini dibedakan menjadi dua, yaitu berupa modal investasi atau modal tetap dan modal tidak tetap. Usaha pengolahan kerupuk patin "Intan Sari" menggunakan modal dari kekayaan sendiri. Modal investasi yang diperlukan sebesar Rp 4.505.000,00. Perincian modal investasi usaha pengolahan kerupuk patin disajikan pada Tabel 1.

Menurut Soekartawi (2002), biaya diklasifikasikan menjadi dua,

yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Besarnya operasional pengolahan kerupuk patin adalah sebesar Rp 6.786.989,00 per bulan meliputi biaya tetap sebesar Rp 211.388,89 dan biaya variabel sebesar Rp 6.575.600,00/bulan.

Hasil analisis finansial kelayakan usaha, baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang disajikan pada Tabel 2. Pada Tabel 2 diketahui untuk analisis jangka pendek diperoleh keuntungan pada usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari" adalah sebesar Rp 1.213.011,00/bulan. Perhitungan dari analisis efisiensi usaha didapatkan hasil R/C Ratio sebesar 1,18 yang berarti bahwa usaha kerupuk patin ini menguntungkan, sebab nilai R/C Ratio lebih besar dari satu.

Tabel 1. Biaya Investasi Pengolahan Kerupuk Ikan Patin

<b>No.</b>	<b>Uraian</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1.	Wajan besar + tutup	4	buah 450.000	1.800.000
2.	Kompor	4	buah 300.000	1.200.000
3.	Pisau	2	buah 15.000	30.000
4.	Talenan	2	buah 20.000	40.000
5.	Timbangan	1	buah 130.000	130.000
6.	Baskom besar	4	buah 18.000	72.000
7.	Tampah (nyiru)	4	buah 10.000	40.000
8.	Para-para bambu	2	buah 10.000	20.000
9.	Baskom kecil	4	buah 8.000	32.000
10.	Penggiling bumbu	1	buah 80.000	80.000

11.	Cobek dan muntu	1	set	25.000	25.000
12.	Sendok kayu	2	buah	10.000	20.000
13.	Gunting	2	buah	8.000	16.000
14.	Sealer plastik	1	buah	800.000	800.000
Jumlah					4.305.000
15.	Sewa bangunan	1	tahun	1.000.000	1.000.000
16.	Penunjang administrasi	1	set	200.000	200.000
Jumlah					1.200.000
Jumlah Biaya Investasi					4.505.000

Sumber : Data primer yang diolah, 2009

Perhitungan BEP (*Break Even Point*) produksi usaha kerupuk patin ini yaitu 118,72 kemasan (@ 200 gr)/bulan atau senilai Rp 1.187.244,53/bulan, yang menunjukkan bahwa usaha kerupuk patin ini tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian pada saat produksi atau nilai produksi mencapai nilai tersebut.

Untuk analisis jangka panjang diperoleh nilai *Net Present Value* (NPV) pada *discount rate* (i) 18% dan masa usaha 5 tahun yaitu sebesar Rp 46.213.243,59. Nilai NPV yang diperoleh tersebut adalah lebih besar dari nol, berarti bahwa usaha kerupuk ikan patin ini layak untuk diteruskan. Peroleh nilai *Gross B/C Ratio* adalah sebesar 1,15. Nilai tersebut besarnya adalah lebih dari satu, menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan telah menghasilkan keuntungan sehingga layak untuk diteruskan.

Interpolasi yang dilakukan dengan menggunakan *discount rate*

(i) sebesar 14% diperoleh NPV' Rp 52.440.387,28 dan ii" sebesar 18% diperoleh NPV" Rp 46.213.243,59, sehingga diperoleh nilai IRR sebesar 56,11%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai *discount rate* yang tidak memberikan keuntungan maupun kerugian (impas) terhadap usaha kerupuk ikan patin adalah sebesar 56,11%. Dengan demikian apabila suku bunga kredit usaha dari bank atau lembaga keuangan kurang dari 56,11%, maka pengusaha kerupuk ikan patin dapat mengajukan kredit permodalan karena usaha yang dijalankan masih dapat memperoleh keuntungan. Sebaliknya apabila kredit usaha lebih dari 56,11%, maka pelaku usaha kerupuk ikan patin tidak dapat mengajukan kredit permodalan karena dengan suku bunga di atas 56,11% tersebut tidak dapat memberikan keuntungan bagi usaha yang dijalankan. *Payback period* adalah jangka waktu tertentu yang



menunjukkan terjadinya arus penerimaan (*cash in flows*) secara kumulatif sama dengan jumlah investasi dalam bentuk *present value*. *Payback period* ditampilkan untuk mengetahui berapa lama usaha yang dikerjakan baru dapat mengembalikan investasi. Nilai *payback period* yang diperoleh pada usaha ini adalah sebesar 0,31; yang berarti bahwa waktu pengembalian modal investasi yang ditanamkan pada usaha kerupuk ikan patin adalah selama lebih kurang 4 bulan. Usaha ini layak untuk diteruskan karena waktu pengembalian modal investasi tidak lama jika dibandingkan dengan besar modal yang digunakan.

### **Aspek Pemasaran**

Belum banyaknya kegiatan usaha pengolahan kerupuk ikan hasil budidaya atau sejenis menjadikan bisnis ini cukup potensial. Kenyataan ini didukung pula oleh bahan baku yang mudah dijangkau dan ketersediaannya yang terjaga.

Posisi Kabupaten Banjar yang berada pada jalur utama transportasi dan distribusi utama yang menghubungkan Banjarmasin (ibukota provinsi Kalimantan Selatan) dengan kota-kota di Kalimantan Tengah dan Kalimantan Timur, serta merupakan

salah satu tujuan wisata daerah baik pengunjung lokal maupun luar daerah, selain itu daerah ini cukup dekat dengan bandar udara dan pelabuhan laut. Kondisi ini dapat dimanfaatkan sebagai potensi pasar yang cukup besar dan kemudahan distribusi produk ke luar daerah.

Sasaran pemasaran dari usaha kerupuk ikan patin ini adalah semua kalangan masyarakat. Daerah pemasarannya adalah di daerah Kabupaten Banjar, Banjarmasin, Palangkaraya dan Kapuas (Kalimantan Tengah), dan Samarinda (Kalimantan Timur). Berdasarkan hasil wawancara dengan industri pengolahan, jumlah permintaan kerupuk ikan pada tahun 2008 untuk wilayah Banjarmasin mencapai 400 kg/mini market/tahun, untuk wilayah Palangkaraya mencapai 100 kg/minggu, dan untuk wilayah Samarinda mencapai 100 – 200 kg/bulan.

Tabel 2. Kriteria Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk Patin

---

Harga pokok produksi	: Rp 8.483,74 per kemasan 200 gr
Hasil penjualan per bulan	: Rp 8.000.000,00
Keuntungan per bulan	: Rp 1.213.011,00
<i>Revenue Cost Ratio</i>	: 1,18
<i>Break even point</i> (produksi)	: 118,72 kemasan (@ 200 gr) per bulan
<i>Break even point</i> (Rp)	: Rp 1.187.244,53 per bulan
<i>Net Present Value</i> (i = 18%, n = 5 tahun)	: Rp 46.213.243,59
<i>Gross Benefit Cost Ratio</i>	: 1,15
<i>Internal Rate of Return</i>	: 56,11%
<i>Payback period</i>	: 0,31

---

Sumber : Analisis data primer, 2009

Bentuk saluran distribusi yang dilakukan adalah semi-langsung yaitu produsen menyalurkan hasil produksinya melalui agen atau distributor (toko, mini market, rumah makan, dan *outlet*) kemudian disalurkan atau dijual ke konsumen. Kerupuk ikan patin tersedia dalam kemasan 200 gram dan permintaan khusus *outlet-outlet* di Bandara Syamsudin Noor kerupuk dikemas dengan berat 300 gram per kemasan.

Sertifikasi P-IRT dari Dinas Kesehatan yang telah dilakukan pengusaha diharapkan menjadi jaminan mutu produk sehingga dapat

menembus pasar yang lebih luas. Pola kemitraan antara kelompok industri olahan perikanan dengan pengusaha swalayan, restoran, hotel, dan koperasi perlu dijalin untuk lebih membuka pasar yang telah ada.

### **Aspek Manajemen**

Manajemen yang ada pada usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari" dilakukan oleh satu orang dan dibantu oleh bawahannya untuk masing-masing bagian. Dalam usaha ini belum ada pembagian tugas yang mendasar antara berbagai fungsi.

Faktor-faktor dalam fungsi manajemen usaha perikanan antara lain :

1. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan adalah proses dasar yang digunakan untuk memilih tujuan dan menentukan cakupan pencapaiannya (Siswanto, 2007). Merencanakan berarti mengupayakan penggunaan sumberdaya manusia (*human resources*), sumberdaya alam (*natural resources*), dan sumberdaya lainnya (*other resources*) untuk mencapai tujuan.

Dalam usaha pembuatan kerupuk ikan patin ini perencanaan lebih pada perencanaan proses produksi yaitu biaya produksi, penjadwalan proses produksi, sumber-sumber *input* dan sistem pengadaannya. Perencanaan biaya produksi sangat terkait dengan kemampuan pembiayaan yang dimiliki oleh pengolah, karena sumber permodalan seluruhnya berasal dari kekayaan sendiri. Penentuan jumlah produksi disesuaikan dengan jumlah permintaan konsumen. Apabila telah direncanakan banyaknya jumlah produksinya, maka dapat ditentukan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kerupuk patin dan jumlah bahan baku yang dibutuhkan.

Perencanaan jadwal proses produksi terutama untuk menghadapi musim-musim puncak permintaan. Biasanya menjelang dan saat bulan Ramadhan terjadi peningkatan permintaan konsumen, sementara produktivitas tenaga kerja mengalami penurunan, maka beberapa bulan sebelumnya pengolah akan meningkatkan produksi dan melakukan penyimpanan produk (*stocking*). Daya simpan kerupuk ikan yang cukup lama yaitu lebih kurang 6 bulan memungkinkan hal tersebut dilakukan.

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian adalah proses pengaturan dan pengalokasian kerja, wewenang, dan sumber-sumber daya di antara para anggota organisasi sehingga mereka dapat mencapai tujuan organisasi (Sudarsono, 2002). Apabila setiap orang dalam sebuah perusahaan mengetahui dengan jelas apa yang harus dilaksanakan, dan apabila setiap bagian dalam perusahaan dapat saling menunjang dalam mencapai tujuan, maka perusahaan tersebut dikatakan terorganisasi dengan baik.

Pada usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari", jumlah tenaga kerja yang digunakan 10 orang terdiri dari 3 orang

tenaga kerja dalam keluarga dan 7 orang tenaga kerja luar keluarga. Meskipun usaha ini masih berskala rumah tangga, tetapi telah terdapat pembagian tugas masing-masing tenaga kerja berdasarkan keahliannya, seperti kegiatan penyiangan, pengadonan, pengukusan, pengirisan, penjemuran, pengemasan dan pendistribusian (pemasaran). Namun pembagian tugas ini cenderung tidak bersifat tetap dan sangat tergantung pada jumlah produksi yang akan dihasilkan.

Pada usaha pembuatan kerupuk ikan patin "Intan Sari", sistem upah tenaga kerja masih bersifat tidak tetap, tergantung pada berat ringannya pekerjaan dan jumlah produksi yang dihasilkan. Misalnya upah penyiangan Rp 15.000,00 sampai dengan Rp 25.000,00/orang/hari, upah pengadonan Rp 1.000,00/kg, upah pengirisan Rp 7.500,00/10 batang, sedangkan pengukusan, penjemuran, pengemasan, dan pemasaran dilakukan sendiri oleh pemilik.

### 3. Pelaksanaan (*Actuating*)

Pelaksanaan yang ada pada usaha kerupuk ikan patin ini, pekerja selalu melaksanakan instruksi dan perintah pekerjaan dari pimpinan

(pemilik) untuk melaksanakan pekerjaan dengan baik. Hubungan antara pemilik dan pekerja berjalan dengan baik, sedangkan dalam pengambilan keputusan sepenuhnya ditentukan oleh pemilik. Hal ini dapat dipahami karena merupakan tugas dari pemilik untuk mengambil keputusan penting yang berkaitan langsung dengan usaha ini.

### 4. Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan yang dilakukan pada usaha kerupuk ikan patin ini sudah cukup, baik secara teknis maupun finansial karena sudah ada kepercayaan yang cukup tinggi dan jumlah tenaga kerja yang tidak banyak. Pengawasan secara teknis dilakukan mulai dari pembelian bahan baku, proses pengolahan sampai dengan penjualan. Sedangkan pengelolaan keuangan dilakukan sepenuhnya oleh pemilik dan dengan cara yang sangat sederhana. Tidak ada pencatatan khusus terhadap jumlah pembelian bahan baku dan jumlah produk yang terjual, dan arus dana hanya didasarkan pada arsip nota-nota penjualan dan pembayaran produk yang dimiliki pemilik.

## **Analisis SWOT**

Analisis SWOT dilakukan untuk mengevaluasi kekuatan dan kelemahan usaha pembuatan kerupuk ikan patin. Analisis SWOT didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunities*) dan secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*).

### a) Kekuatan (*strength*)

Kekuatan dalam pengembangan usaha kerupuk ikan patin di Kabupaten Banjar antara lain bahan baku mudah diperoleh, yaitu usaha budidaya air tawar (kolam, karamba, dan jaring apung). Jarak usaha budidaya perikanan yang dekat dengan rumah produksi meminimalisir biaya transportasi. Ketersediaan ikan patin dan sumber daya manusia merupakan salah satu faktor kekuatan pengembangan usaha pembuatan kerupuk patin di Kabupaten Banjar. Peluang pasar usaha ini cukup kuat khususnya di wilayah Kabupaten Banjar, wilayah Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, dan Kalimantan Tengah. Introduksi teknologi yang relatif sederhana, mudah dipelajari dan diaplikasikan menjadikan usaha ini cocok dikelola dalam rangka

pemberdayaan masyarakat perikanan di Kabupaten Banjar.

### b) Kelemahan (*weakness*)

Pengembangan usaha kerupuk patin ini terbentur pada keterbatasan modal, proses pengolahannya masih sederhana dan menggunakan alat semi manual. Pemasaran termasuk kegiatan promosi dan manajemen yang masih sederhana turut menjadi faktor kelemahan pengembangan usaha kerupuk ikan patin ini.

### c) Peluang (*opportunities*)

Peluang pengembangan usaha kerupuk ikan patin di Kabupaten Banjar antara lain tren konsumsi ikan yang cenderung meningkat, program gemar makan ikan (GEMARI), kemudahan dalam memperoleh fasilitas permodalan, kebijaksanaan nasional yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat, adanya pelatihan dan pembinaan dari instansi pemerintah (DKP, perguruan tinggi) yang memberikan bantuan dalam hal teknologi, manajemen, maupun informasi.

### d) Ancaman (*threats*)

Ancaman dalam mengembangkan usaha kerupuk patin ini ialah harga bahan baku yang tidak stabil (*fluktuatif*) tergantung musim, penurunan daya beli masyarakat, dan persaingan produk sejenis dengan

kompetitor besar. Harga bahan baku yang tergantung pada musim ikan dapat disiasati dengan memperbanyak *stock* bahan baku dalam bentuk surimi.

### **Prospek Pengembangan Usaha**

Pada usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari" ini mempunyai prospek untuk mengembangkan usahanya. Hal ini dilihat dari hasil analisis aspek ekonomi, aspek pemasaran, aspek manajemen, dan analisis SWOT. Untuk dapat mengembangkan usahanya dapat dilakukan dengan cara: memberikan harga produk tidak lebih tinggi dari produk kerupuk sejenis, menambah permodalan melalui skim-skim kredit yang disediakan lembaga keuangan, mengetahui selera konsumen dalam hal kualitas produk sehingga dapat memperbaiki kualitas produk dan melakukan promosi yang lebih menarik perhatian konsumen, seperti mengikuti pameran dan ajang promosi lainnya sehingga dapat memperluas daerah pemasaran.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **Kesimpulan**

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan: (1) teknik pembuatan

kerupuk ikan patin ini terdiri dari bahan baku yang digunakan adalah ikan patin dan bahan pelengkap, serta proses pembuatan kerupuk ikan yang meliputi penyiangan ikan, pelumatan daging ikan, pengadonan, pengukusan, pengirisan, dan penjemuran, serta pengemasan; (2) Keuntungan yang diperoleh pada usaha ini adalah Rp 1.213.011,00/tahun dan nilai R/C Ratio yaitu sebesar 1,18; (3) Nilai NPV Rp 46.213.243,59, nilai Gross BCR 1,15, nilai IRR-nya 56,11%, dan *payback period* lebih kurang 4 bulan; (4) Usaha kerupuk ikan patin "Intan Sari" ini pemasarannya di di daerah Kabupaten Banjar, Banjarmasin, Palangkaraya dan Kapuas (Kalimantan Tengah), dan Samarinda (Kalimantan Timur). Saluran distribusi yang dilakukan dengan cara semi-langsung dan promosi yang sudah dilakukan antara lain: mengikuti pameran dan cara penjualan personal; (5) Manajemen yang ada pada usaha kerupuk ikan patin ini dilakukan oleh satu orang dan dibantu oleh bawahannya untuk masing-masing bagian sehingga belum ada pembagian tugas yang mendasar antara berbagai fungsi; (6) Pada usaha kerupuk ikan patin ini didapatkan hasil dari analisis faktor

internal dan faktor eksternal, yaitu antara lain: penambahan kapasitas produksi, melakukan perluasan daerah pemasaran dan jaringan distribusi, meningkatkan pelayanan jasa, meningkatkan pemasaran dalam hal promosi, harga produk tidak lebih tinggi dari produk kerupuk lainnya, memperbaiki manajemen usaha, mengetahui selera konsumen dalam hal produk, mempertahankan dan memanfaatkan kepercayaan konsumen/pelanggan.

### **Saran**

Saran dari penelitian ini adalah: (1) Hubungan kerjasama dengan distributor perlu ditingkatkan untuk memperlancar dan memperluas daerah pemasarannya; (2) Meningkatkan kegiatan promosi yang lebih menarik konsumen agar konsumen lebih mengenal produk kerupuk ikan patin.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Daniel, M., 2002. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Banjar, 2006. *Laporan Tahunan Dinas Perikanan dan Kelautan kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan Tahun 2006*.
- Effendi, Irzal., dan Wawan Oktariza, 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hidayat, A.Syamsu., Leila Ariyani Sofia dan Emmy Lilimantik, 2009. *Model Agribisnis Berbasis Budidaya Perikanan Air Tawar di Kabupaten Banjar*. Laporan Penelitian Hibah Strategis Nasional. Universitas Lambung Mangkurat.
- Kadariah, Lien Karlina, dan Clive Gray., 1999. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Edisi Revisi. Penerbit Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Masyhuri, 2000. *Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan*. *Jurnal Agro Ekonomi*. Vol.VII/No.1 Juni/2000. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Nazir, M., 1992. *Metode Penelitian*. PT. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Primyastanto, M., 2005. *Business Plan Sebagai Aplikasi Ekonomi Perikanan*. PT. Bahtera. Malang.
- Siswanto, 2007. *Pengantar Manajemen*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Soekartawi, 2002. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soemarno, 2009. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Hasil Ikan*. <http://www.images.soemarno.multiply.multiplycontent.com>. (diakses 18 Oktober 2009).
- Sudarsono, J., 2002. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Prenhallindo. Jakarta.