

PENGEMBANGAN WIRUSAHA PRODUK FISH JELLY IKAN BANDENG DI POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

Muhammad Fitri¹⁾, Fifi Arfina¹⁾, Nur Laylah¹⁾, dan Sri Udayana Tartar¹⁾

**e-mail: muhammadfitri@rocketmail.com*

1) Jurusan TPHP Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Diserahkan tanggal 10 Mei 2018, disetujui tanggal 30 Mei 2018

ABSTRAK

Pengembangan Pemasaran wirausaha Produk Fish Jelly di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep diharapkan dapat meningkatkan aspek sosial ekonomi bagi masyarakat Sulawesi Selatan khususnya kabupaten Pangkep dan memberikan kebutuhan gizi dan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng dan jika diusahakan secara maksimal akan meningkatkan pendapatan masyarakat. Tujuan pengembangan wirausaha Produk Fish Jelly adalah mengembangkan budaya kewirausahaan dan memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dan alumni di perguruan tinggi. Program pengembangan wirausaha produk fish jelly (bakso, nugget, otak – otak, kaki naga, sosis dan tofu) ikan bandeng pada kegiatan tahun 2017 menghasilkan = 3.240 kg (berat 500 g/kemasan). Produksi tahun 2017 sebanyak 6.480 kemasan, dijual Rp 20.000 / kemasan sehingga total penjualan = Rp. 129.600.000. Pemasaran produk Fish Jelly dilakukan di Mini Plant Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, minimarket di kabupaten Pangkep, Barru, Maros dan kota Makassar serta penjualan sistem on line.

Kata Kunci: Ikan bandeng, Fish Jelly, Kewirausahaan

ABSTRACT

Development of marketing of Fish Jelly Product entrepreneurship in State Pangkep Agriculture Polytechnic is expected to improve socio-economic aspect for people of South Sulawesi, especially Pangkep regency and provide nutritional needs and diversification of processed milkfish products and if cultivated maximally will increase people's income. The purpose of entrepreneurship development of Fish Jelly Products is to develop an entrepreneurial culture and provide work experience to students and alumni in college. The entrepreneurship marketing development program of fish jelly production (meatballs, nuggets, brains, dragon legs, sausage and tofu) of milkfish in the year 2017 activity produced as much as 3240 kg (weighs 500 gr / pack) with production / year of 6480 packages sold IDR 20,000 per package resulted in a total sale of IDR. 129.6 million. The marketing of Fish Jelly product was carried out through Mini Plant State Agricultural Polytechnic of Pangkep, minimarket of Pangkep, Barru, Maros and Makassar municipalities as well as on line system sales.

Keywords: Surimi, Milkfish, Fish Jelly, Development, Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan Provinsi Sulawesi Selatan. Sulawesi Selatan memproduksi

ikan bandeng sekitar 71.147 ton (BPS, 2012), sedangkan potensi produksi ikan bandeng di Kabupaten Pangkep sekitar 3.557 ton pada tahun 2008 (Anonim 2014).

Dalam rangka peningkatan konsumsi ikan, peningkatan ekspor dan pengembangan usaha maka pengembangan produk bernilai tambah perlu dioptimalkan. Salah satu bentuk usaha pengembangan produk bernilai tambah adalah dengan merubah produk primer menjadi produk sekunder atau produk akhir siap saji antara lain adalah surimi dan produk olahan yang sering disebut "Fish Jelly Product" (Sunarya, 1996). Disisi lain, terjadi kecenderungan perubahan gaya hidup masyarakat diantaranya adalah manusia memerlukan makanan sehat yang berprotein tinggi dan rendah kolesterol. Manusia disibukkan dengan aktifitas atau pekerjaannya terutama di kota-kota besar, sehingga sangat memerlukan makanan yang siap/cepat saji dan makanan tersebut dapat diterima oleh semua orang (berskala internasional). Diversifikasi produk olahan surimi menjadi suatu alternatif yang dapat dikembangkan dan mempunyai prospek industri yang baik untuk menanggulangi masalah tersebut.

Ikan bandeng mempunyai keunggulan dari segi kandungan gizi dan cita rasa yang gurih sehingga dikatakan ikan susu (fish milk). Komposisi gizi per 100 gram daging bandeng antara lain: energi 129 kkal, protein 20 g, lemak 4,8 g, kalsium 20 mg, fosfor 150 mg, besi 2 mg, vitamin A 150 SI, dan vitamin B1 0,05 mg. Ikan bandeng juga mempunyai kekurangan selain kelebihan, yaitu ikan bandeng mempunyai tulang dan duri yang banyak sehingga sebahagian

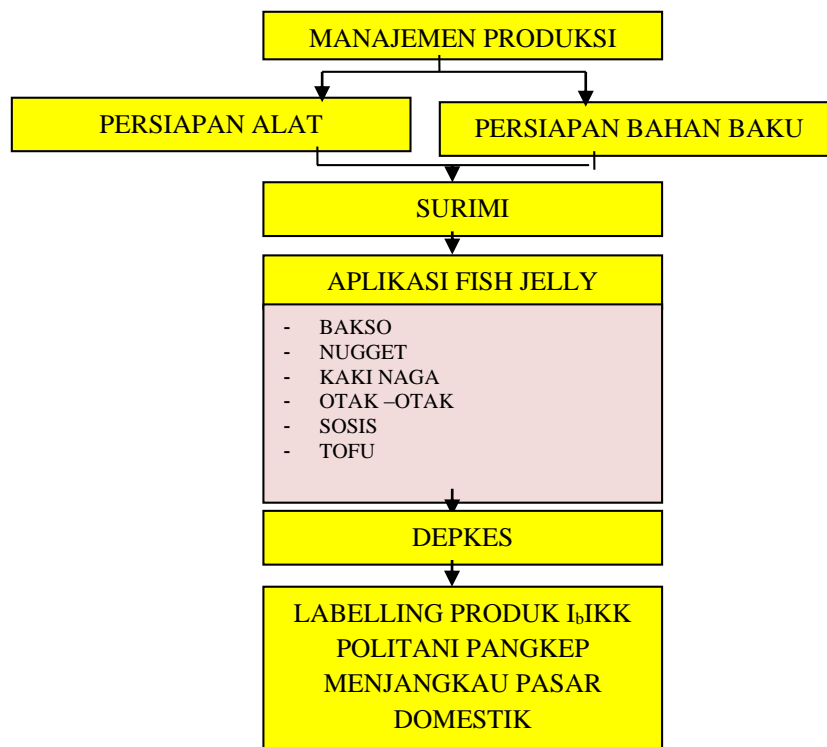
masyarakat kurang menyukainya. Keuntungan fish jelly rata-rata 20 - 30 % di atas harga produk international serta merupakan jenis usaha yang menyerap tenaga kerja cukup besar (Hui, 1992)

Upaya peningkatan konsumsi ikan melalui diversifikasi olahan ini sejalan dengan upaya memanfaatkan dan memberikan nilai tambah ikan yang berlimpah pada saat panen. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan mengolah menjadi surimi yang merupakan bahan baku produk fish jelly. Selain itu pengolahan produk fish jelly seperti bakso, nugget, kaki naga, otak-otak, sosis dan tofu dapat dikembangkan atau diproduksi dengan skala rumah tangga/home industry.

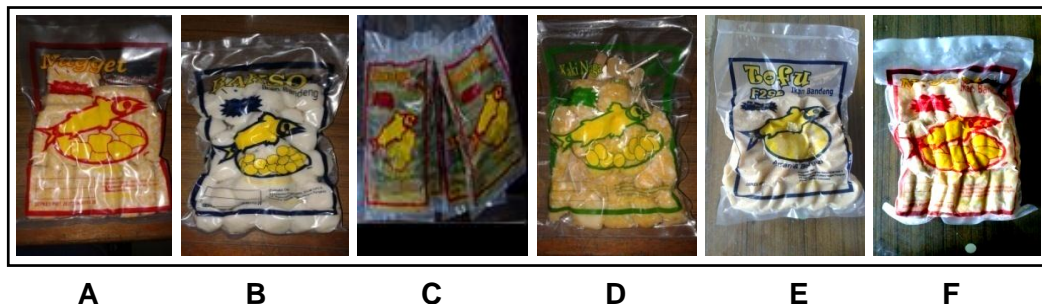
METODE PELAKSANAAN

Proses Produksi Fish Jelly Ikan Bandeng

Sistem manajemen produksi yang akan dijalankan diperlihatkan pada Gambar 1. Kegiatan produksi fish jelly diawali dengan persiapan alat dan bahan baku. Bahan baku yang digunakan adalah ikan bandeng (yang kesegarannya sesuai standar mutu maksimal) yang diambil dari petambak di kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. Selanjutnya adalah pembuatan surimi dari bahan baku ikan bandeng yang telah dipersiapkan. Surimi yang dibuat merupakan bahan dasar pembuatan produk fish jelly yang selanjutnya didaftarkan pada Depkes dan melalui proses pengemasan dan pemberian label sebelum produk dilempar ke pasaran (Gambar 2).



Gambar 1. Sistem Manajemen Produksi Produk Fish Jelly

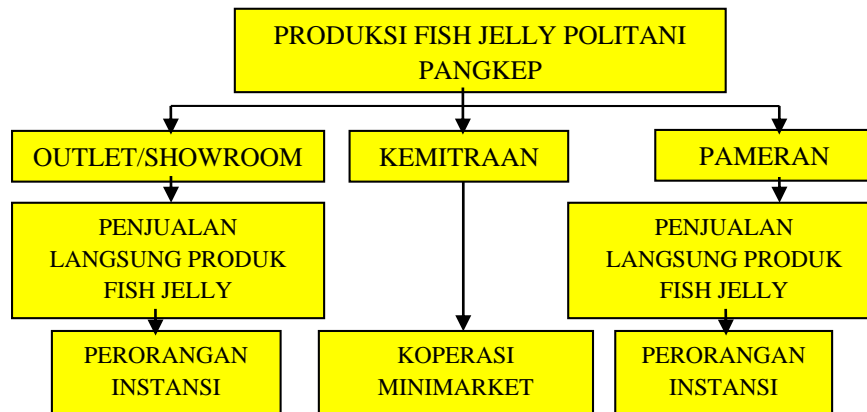


Gambar 2. Produk Fish Jelly Ikan Bandeng Program IBIKK Tahun 2017 yang dipasarkan (A = Nugget B =Bakso C= Kaki Naga D = Otak- Otak E= Sosis dan F=Tofu)

Pemasaran Produksi Fish Jelly Ikan Bandeng

Sistem pemasaran produk fish jelly yang dihasilkan pada program IBIKK Tahun 2017 ditunjukkan pada Gambar 3. Skema pemasaran produk yang telah dikemas dan diberi label dilakukan secara langsung baik melalui outlet atau showroom pada Mini

Plant Politeknik Pertanian Negeri Pangkep maupun memanfaatkan event pameran. Selain itu, pemasaran produk fish jelly juga ditempuh dengan sistem kemitraan dengan koperasi maupun minimarket di kabupaten Pangkep, Barru, Maros dan kota Makassar serta penjualan sistem on line.



Gambar 3. Skema Teknik Pemasaran Produk Fish Jelly Ikan Bandeng

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjualan produk Fish Jelly Ikan Bandeng bekerjasama dengan koperasi Bahari Sejahtera Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, minimarket kabupaten Pangkep, Barru, Maros dan kota Makassar serta penjualan sistem on line. Tabel 1 menunjukkan jumlah kemasan yang terjual

selama tahun 2017. Penjualan yang tertinggi pada periode kedua (April, Mei dan Juni) yaitu 1707 kemasan, dengan harga Rp 34.140.000, dimana pesanan terbanyak adalah otak-otak sebanyak 564 kemasan dan produk dengan penjualan yang paling sedikit adalah bakso sebanyak 72 kemasan

Tabel 1. Jumlah Penjualan produk Fish Jelly program IbIKK selama tahun 2017

Produk IbIKK	Periode I	Periode II	Periode III	Periode IV	Total	Harga (Rp.)
Bakso	72	73	73	74	292	5.840.000
Nugget	321	344	212	275	1152	23.040.000
Otak-otak	564	504	488	507	2063	41.260.000
Kaki naga	425	459	367	477	1728	34.560.000
Sosis	233	219	215	151	818	16.360.000
Tofu	86	108	108	125	427	8.540.000
Total	1701	1707	1463	1609	6480	129.600.000
Harga (Rp.)	34.020.000	34.140.000	29.260.000	32.180.000	129.600.000	

Tabel 2. Pengeluaran dan Penyusutan Selama Tahun 2017

Produk IBIKK	Periode I	Periode II	Periode III	Periode IV	Total (Rp)
Bakso	2.652.500	2.320.150	2.764.200	2.327.450	10.064.300
Nugget	3.620.000	3.976.200	3.818.350	3.668.200	15.082.750
Otak-otak	6.902.000	6.612.550	6.189.750	7.004.900	26.709.200
Kaki naga	4.292.000	4.272.000	3.424.750	4.118.950	16.107.700
Sosis	4.527.500	4.157.000	3.657.950	3.991.750	16.334.200
Tofu	3.126.000	3.402.100	3.288.000	2.900.750	12.716.850
Total (Rp)	25.120.000	24.740.000	23.143.000	24.012.000	97.015.000

Tabel 2 menunjukkan pengeluaran yang tertinggi pada periode kedua (April, Mei dan Juni) yaitu Rp 25.120.000, dimana pengeluaran biaya untuk produk otak otak yang terbanyak Rp 6.902.000 yang paling sedikit adalah bakso Rp 2.652.500

A. Harga Pokok Penjualan (HPP)

$$\text{Harga Pokok Penjualan} = \frac{\text{Total Biaya Tahun 2017}}{\text{Total Produksi Tahun 2017}}$$

Total biaya adalah biaya penyusutan ditambah biaya produksi

Total biaya = Rp 97.015.000

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Penjualan} &= \frac{\text{Rp } 97.015.000}{6480 \text{ kemasan}} \\ &= \text{Rp.14.971/kemasan} \end{aligned}$$

Harga penjualan = Rp 20.000/kemasan

B. Analisa kelayakan

Analisis kelayakan yang disajikan adalah titik impas/break even point (BEP), pay back periode (PB), net present value (NVP) dan profitability index (PI)

1. Analisis break even point (BEP)

BEP terjadi bila total biaya sama dengan harga jual fish jelly ikan Bandeng. BEP dirumuskan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga jual}} \\ &= \frac{\text{Rp } 97.015.000}{\text{Rp } 20.000} \\ &= \text{Rp. 4.850,75 kemasan/tahun} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan BEP tersebut diketahui bahwa produksi fish jelly akan mencapai titik impas bila dapat menjual produk sebanyak 4.850,75 kemasan dengan harga jual senilai Rp 20.000.

2. Keuntungan

$$= \text{Rp } 20.000 \times 6480 = \text{Rp } 129.600.000$$

Keuntungan yang didapat pada tahun 2017 bila produk terjual habis, adalah sebagai berikut :

$$\text{Keuntungan} = \text{Penjualan tahun 2017} - \text{Biaya produksi di tahun 2017}$$

$$= \text{Rp.}129.600.000 - \text{Rp } 97.015.000$$

Penjualan pada tahun 2017 = Harga jual x jumlah kemasan

$$= \text{Rp } 32.585.000.$$

Tabel 3 Perhitungan Aliran Net Cash Flow

Tahun ke	Net Cash Flow (Rp)	Tingkat Suku Bunga (i=22 %)	Present Value Cash Flow (Rp)
1	32.585.000	0,820	26.719.700
2	32.585.000	0,672	21.897.120
3	32.585.000	0,551	17.954.335
4	32.585.000	0,451	14.695.835
5	32.585.000	0,370	12.056.450
			93.323.440

Keterangan : i = tingkat suku bunga
t = lama investasi (t= 1,2,3.....n)

$$\text{Tingkat suku bunga} = \frac{I}{(1+i)^t}$$

3. Pay back periode (PB)

Pay back periode (PB) pada usaha pengolahan fish jelly di tahun 2017 dihitung berdasarkan nilai investasi dan net cash flow (Tabel 3) sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Pay Back Periode (PB)} &= \frac{\text{Nilai investasi}}{\text{Net Cash Flow}} \\ &= \frac{\text{Rp } 50.222.000}{\text{Rp } 32.585.000} \\ &= 1,54 \text{ tahun} \end{aligned}$$

Pay back periode (PB) = 1,54 tahun x 12 bulan = 18,48 bulan

Dari hasil perhitungan pay back periode (PB) di atas dihasilkan angka sebesar 18,48

bulan. Artinya, dalam jangka waktu 18,48 bulan modal usaha pengolahan fish jelly akan kembali

4. Net present value (NPV)

Dalam perhitungan net present value (NPV) diperlukan aliran net cash flow , termasuk nilai sisa (*selvage value*). Perhitungan aliran net cash flow adalah sebagai berikut :

NPV dihitung dengan menyelisihkan nilai sekarang dengan investasi awal

NPV = Present value cash flow – nilai investasi

$$= \text{Rp } 93.323.440 - \text{Rp } 55.222.000$$

$$= \text{Rp } 38.101.440$$

Dari hasil perhitungan NPV di atas, diperoleh hasil yang positif. Artinya usaha pengolahan fish jelly layak untuk dijalankan

5. Profitability indeks (PI)

Profitability indeks (PI) menunjukkan tingkat keuntungan yang mungkin diperoleh berdasarkan nilai investasi yang dikeluarkan. PI dihitung dengan rumus sebagai berikut

$$PI = \frac{\text{Present Value Cash Flow}}{\text{Investasi}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 93.323.440}{\text{Rp } 55.222.000} = 1,69$$

Dari hasil perhitungan diperoleh angka 1,69. Oleh karena hasil yang diperoleh lebih dari 1, maka usaha pengolahan fish jelly dinyatakan layak untuk dijalankan.

SIMPULAN

Program pengembangan pemasaran wirausaha produksi fish jelly (bakso, nugget, otak-otak, kaki naga, sosis dan tofu) ikan bandeng pada kegiatan tahun 2017

menghasilkan sebanyak 3.240 kg (dalam 1 kemasan beratnya 500 gr/kemasan) dimana produksi /tahun adalah 6480 kemasan x Rp 20.000 dengan total penjualan = Rp. 129.600.000. Pemasaran produk Fish Jelly dilakukan dengan di Mini Plant Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, minimarket kabupaten Pangkep, Barru, Maros dan kota Makassar serta penjualan dengan sistem on line.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2014. Profil Kabupaten Pangkajene Kepulauan 2012 . [http ://sebatasgis.blogspot.co.id/2012/04/profil-kabupaten-pangkajene-dan.html](http://sebatasgis.blogspot.co.id/2012/04/profil-kabupaten-pangkajene-dan.html)
- Hui, Y.H. 1992, Minced Fish dalam Encyclopedia of Food Science and Technology, Volume 2 John Wiley and Sons.Inc.
- Sunarya, 1996. Prospek Pengembangan Pasca Panen Perikanan di Indonesia dalam Prosiding Seminar Pengembangan produk dan Mutu Mikrobiologi Hasil Perikanan BBPMHP Jakarta.