

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang memiliki sumber daya potensial yang dapat dijadikan sebagai peluang bisnis, diantaranya sektor pertanian, sektor peternakan, sektor perikanan, dan sektor pertambangan. Secara geografis Indonesia memiliki wilayah perairan yang lebih besar dibandingkan dengan wilayah daratan, sehingga potensi ekonomi dan peluang bisnis pada sektor perikanan di Indonesia cukup tinggi. Sektor perikanan memiliki banyak peluang yang cukup besar untuk dapat berkembang sehingga saat ini belum banyak masyarakat yang memanfaatkan kekayaan alam perikanan secara maksimal. Perikanan adalah semua jenis kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungan, mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran, dan dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan (Undang-undang Nomor 31 Tahun 2004 Pasal 1). Diketahui bahwa hasil perikanan merupakan salah satu sumber devisa bagi negara karena pembangunan dalam perikanan merupakan bagian dari pembangunan ekonomi di Indonesia. Selain sebagai sumber devisa negara, peningkatan daya saing dalam hal perikanan mempunyai prospek yang cukup baik bagi pertumbuhan ekonomi. Kota Depok merupakan wilayah yang mempunyai potensi besar untuk pengembangan usaha budidaya ikan konsumsi termasuk ikan lele. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya data dan jumlah produksi ikan di Kota Depok tahun 2019, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi ikan di Kota Depok tahun 2019

No	Jenis ikan	Jumlah produksi (ton)			
		Triwulan I	Triwulan II	Triwulan III	Triwulan IV
1.	Bawal	15.860	15.570	17.170	18.370
2.	Patin	49.950	50.390	49.850	50.750
3.	Gurame	97.670	95.670	96.220	97.120
4.	Lele	195.730	201.120	257.350	307.700

Sumber : Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan kota Depok (2019)

Tabel 1 menunjukkan bahwa ikan lele merupakan ikan yang mempunyai angka produksi tertinggi dibandingkan jenis ikan lainnya di Kota Depok. Hal tersebut menunjukkan bahwa banyak minat dari masyarakat Kota Depok untuk mengkonsumsi ikan lele sebagai makanan maupun olahan. Ikan lele adalah salah satu ikan konsumsi yang dapat memenuhi kebutuhan nilai gizi dan protein yang tinggi pada masyarakat. Ikan Lele merupakan salah satu jenis ikan yang digemari oleh masyarakat, dengan rasa yang lezat, daging yang empuk, dan dapat disajikan dalam berbagai macam menu masakan. Ikan lele menjadi salah satu komoditas budidaya yang memiliki banyak keunggulan, seperti dapat hidup di berbagai lingkungan air tawar, tahan terhadap penyakit, memiliki pangsa pasar luas, dan perawatan dalam budidaya ikan lele relatif mudah.



Peternakan Lele Bos merupakan salah satu perusahaan yang berada di Kota Depok Jawa Barat. Peternakan Lele Bos saat ini mempunyai jumlah kolam sebanyak 50, dengan menghasilkan jumlah produksi sebanyak 1.063 kg per siklus, dikurangi dengan tingkat jumlah ikan lele tidak layak jual sebesar 3%, yang menghasilkan ikan lele tidak layak jual sebanyak 31,89 kg per siklus. Jumlah hasil panen serta ikan tidak layak jual pada Peternakan Lele Bos pada tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah hasil panen ikan lele pada Peternakan Lele Bos 2020

Keterangan	Tahun 2020	
	Per kg	Per ekor
Total produksi ikan lele	1.063	8.504
Jumlah ikan terjual	1.031	5.155
Ikan lele tidak layak jual per tahun	191,34	956,7
Ikan lele tidak layak jual per siklus	31,89	159,54
Ikan lele tidak layak jual per bulan	16	80
Ikan lele tidak layak jual per 2 minggu	8	40
Ikan lele tidak layak jual per minggu	4	20

Sumber : Data primer (2020)

Tabel 2 merupakan total hasil produksi ikan lele pada Peternakan Lele Bos. Peternakan Lele Bos memproduksi ikan lele sebanyak 1.063 kg per siklus atau sebanyak 8.504 ekor ikan lele, namun perusahaan hanya dapat menjual ikan lele ukuran konsumsi sebanyak 1.031 kg per siklus, di mana ikan lele konsumsi yang tidak layak jual atau *oversize* dan memiliki luka dengan rata-rata sebanyak 8 kg setiap dua minggu sekali.

Ikan lele tidak layak jual pada Peternakan Lele Bos biasanya langsung dipisahkan pada kolam karantina, di mana kolam karantina itu terdapat beberapa jenis ikan yang tidak layak jual seperti ikan yang cacat, *oversize*, dan sakit. Ikan yang tidak layak jual saat ini belum ada penanganan khusus untuk bisa menghasilkan keuntungan lebih pada perusahaan, karena biasanya ikan yang terdapat di kolam karantina dibiarkan begitu saja, atau diberikan kepada warga setempat, dan dibuang ke kolam pembuangan. Maka dari itu untuk mendapatkan nilai tambah serta peningkatan keuntungan dari ikan lele yang tidak layak jual, ikan tersebut dapat diolah menjadi produk olahan yaitu *nugget* ikan lele.

Nugget ikan merupakan salah satu produk olahan perikanan yang cukup digemari oleh masyarakat, dan merupakan terobosan baru dalam dunia perikanan. Selain cara pembuatannya yang sederhana dan produk yang praktis, disiapkan terutama untuk anak-anak dengan berbagai bentuk yang menarik. *Nugget* ikan mempunyai kandungan kadar gizi yang tinggi yang berasal dari kandungan protein ikan. Bahan *nugget* ikan yang dapat digunakan adalah jenis ikan air tawar maupun ikan air laut, yang tentunya mempunyai daging yang cukup tebal dan tidak mempunyai banyak duri. Jenis ikan yang dapat digunakan adalah ikan lele, ikan patin, ikan nila, dan jenis ikan lainnya. Bahan mudah diperoleh baik di pasar tradisional maupun pasar modern sehingga dapat memudahkan konsumen.

Nugget merupakan salah satu makanan yang disukai oleh masyarakat Kota Depok, karena sebagai alternatif makanan untuk dimasak secara praktis. Berdasarkan hasil survei melalui penyebaran kuisioner kepada 33 responden

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

terkait minat dan permintaan masyarakat Kota Depok, yaitu masyarakat yang berminat untuk mengkonsumsi *nugget* dari bahan baku ikan, dan berdasarkan survei pasar yang telah dilakukan ke beberapa pasar di Kota Depok sebanyak 20 toko *frozen food*, belum terdapat adanya *nugget* dari olahan ikan yang dijual. Dengan adanya survei yang telah dilakukan, maka *nugget* dari olahan bahan baku ikan lele akan siap diproduksi untuk memenuhi permintaan pasar di Kota Depok. Pendirian unit bisnis *nugget* ikan lele ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perusahaan dengan tujuan untuk mengurangi permasalahan dari adanya ikan lele yang tidak layak jual menjadi nilai tambah dan meningkatkan keuntungan pada perusahaan, serta dapat mengkaji kelayakan usaha pada pengembangan unit bisnis *nugget* ikan lele berdasarkan aspek finansial dan non finansial.

1.2 Tujuan

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis dengan Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Ikan Lele menjadi *Nugget* pada Peternakan Lele Bos Kota Depok.
2. Mengkaji kelayakan bisnis pengolahan ikan lele menjadi *nugget* pada Peternakan Lele Bos berdasarkan aspek finansial dan non finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Laporan Akhir Kajian Pengembangan Bisnis ini merupakan hasil dari kegiatan Praktik kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di Peternakan Lele Bos yang berlokasi di Jalan Juanda, Kelurahan Cisalak, Kecamatan Sukmajaya, Kota Depok, Jawa Barat. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan selama tiga bulan dimulai dari tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.

2.1 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu cara untuk mengumpulkan data dan informasi. Sumber data yang digunakan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber informasi. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari data yang ada. Sumber data yang di dapatkan selama melakukan Praktik Kerja Lapangan dapat dilihat pada Tabel 3.