

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perikanan adalah kontributor signifikan terhadap perekonomian nasional, memberikan kontribusi yang substansial terhadap konsumsi protein nasional dan kesempatan kerja (Putalan *et al.*, 2022). Indonesia, khususnya dikenal karena sumber daya lautnya yang kaya, dengan berbagai spesies ikan yang sangat dihargai karena nilai gizi dan kulinernya yang tinggi.

Ikan layang (*Decapterus spp.*) merupakan salah satu komoditas unggulan perikanan Indonesia. Hal ini diperkuat dengan data Statistik Pelabuhan Perikanan (2023), pada tahun 2022 ikan layang menempati posisi pertama hasil tangkapan dengan volume dan nilai produksi terbesar di Indonesia pada jenis ikan pelagis kecil yakni volume produksi 1.051.030,54 kuintal dan nilai produksi Rp 1,87 triliun. Komoditas unggulan lainnya yakni jenis pelagis besar yakni cakalang yang menempati posisi pertama dengan volume produksi 1.411.934,49 kuintal dan nilai produksi mencapai Rp 2,38 triliun rupiah, kemudian diikuti oleh cumi-cumi di posisi ketiga dengan volume produksi 541.544,23 kuintal dan nilai produksi Rp 2,53 triliun.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang populer dikonsumsi oleh masyarakat karena ketersediaannya yang melimpah dan harganya yang terjangkau. Hal ini dibuktikan dengan konsumsi ikan hingga Oktober 2023 mencapai 56,48 kg per kapita. Namun, hasil tangkapan perikanan rentan mengalami penurunan kualitas dan pembusukan setelah penangkapan (Munaeni *et al.*, 2023). Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang cepat, tepat, dan efektif untuk menjaga kualitasnya sebelum dijual dan sampai ke tangan konsumen. Salah satu solusinya adalah dengan menggunakan metode pengawetan untuk memperpanjang daya simpannya.

Ikan ini sangat mudah rusak, memerlukan penanganan dan penyimpanan yang hati-hati untuk mempertahankan kualitas dan keselamatannya untuk dikonsumsi. Praktik penanganan dan penyimpanan yang tidak tepat dapat

menyebabkan rusaknya produk, kontaminasi, dan kerugian nilai produk yang signifikan. Selain itu, industri terus mencari cara untuk meningkatkan efisiensi dan mengurangi biaya tanpa mengorbankan kualitas produk, karena ini dapat memiliki dampak langsung terhadap keuntungan dan daya saing. Proses penanganan dan penyimpanan ikan asin layang memegang peranan penting dalam memastikan kualitas produk yang dihasilkan.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan tahapan penting dalam rantai produksi industri perikanan. Tanpa kedua proses ini, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai akan menjadi tidak berarti, karena tidak semua produk perikanan dapat dikonsumsi dalam keadaan yang baik. Pengawetan ikan tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga mencegah perkembangan bakteri. Hasil pengawetan yang berkualitas, memerlukan perlakuan yang hati-hati selama proses pengawetan termasuk menjaga kebersihan bahan dan peralatan yang digunakan, serta menggunakan garam yang bersih (Sahubawa, 2018).

Penggaraman ikan adalah pengawetan ikan dengan menambahkan garam pada jumlah tertentu dan dikeringkan, metode pengolahan ini bertujuan untuk mengurangi kadar air pada ikan sehingga menghambat pertumbuhan mikroba (Bahmid *et al.*, 2019). Ikan asin layang (*Decapterus spp.*) adalah pilihan yang populer untuk konsumsi domestik dan ekspor karena rasanya yang lembut, teksturnya yang keras, dan nilai gizi yang tinggi. Namun, pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang menimbulkan tantangan signifikan bagi industri dikarenakan jumlah produsen yang banyak.

Industri perikanan Indonesia memiliki banyak usaha kecil dan menengah, dengan banyak usaha-usaha ini yang berjuang untuk mempertahankan kualitas dan efisiensi dalam praktek pengolahan dan penyimpanan. Hal ini sangat terlihat pada perusahaan-perusahaan yang beroperasi di daerah tidak terjangkau dari fasilitas modern dan keahlian yang mungkin terbatas.

Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke merupakan salah satu *home industry* yang bergerak dibidang perikanan. Usaha dagang ini berdiri pada tahun 2013 yang beroperasi di wilayah Muara Angke dengan fokus pengolahan produk pada ikan asin layang. Berdasarkan data penjualan Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke,

didapatkan bahwa produksi ikan asin layang mengalami penurunan dari tahun 2022 yaitu 136 ton menjadi 111 ton pada tahun 2023. Kondisi yang dialami Usaha Dagang DMD Jaya Muara Baru juga terjadi di Kabupaten Tuban sebagaimana yang disajikan Putra *et al.* (2022) bahwa di Kabupaten Tuban juga terjadi penurunan penjualan. Berkaitan dengan hal tersebut, Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke berupaya mempertahankan kualitas dan efisiensi, dengan upaya identifikasi kebutuhan untuk pendekatan yang lebih sistematis dalam pengolahan dan penyimpanan yang seimbang antara efisiensi dengan kualitas dan keselamatan.

Berdasarkan hal-hal tersebut, melalui penelitian “Efisiensi Penanganan dan Penyimpanan Ikan Asin Layang (*Decapterus spp.*) di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke” ini dilakukan evaluasi efisiensi dan kualitas produk, dengan cara mengembangkan rekomendasi untuk pengoptimalan pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pengembangan industri perikanan yang lebih berkelanjutan dan kompetitif di Indonesia, serta meningkatkan kualitas dan keselamatan produk yang dikonsumsi masyarakat.

1.2 Perumusan Masalah

Penanganan dan penyimpanan produk ikan asin layang dapat mempengaruhi efisiensi serta kualitas produk yang akan dipasarkan, sehingga diperlukan penanganan dan penyimpanan produk yang tepat guna meningkatkan kualitas produk. Berdasarkan hal tersebut, perumusan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana teknis pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang (*Decapterus spp.*) di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke?
2. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas ikan asin layang di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke?
3. Apakah Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke sudah melakukan efisiensi dalam pengolahan ikan asin layang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat ditulis tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis teknis pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang (*Decapterus spp.*) di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas ikan asin layang di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke.
3. Menghitung biaya operasional dalam pengolahan ikan asin layang di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilakukan, yakni:

1. Menyumbangkan pemikiran terhadap perubahan cara penanganan dan penyimpanan ikan asin layang di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke agar dapat berkembang sesuai kebutuhan industri perikanan.
2. Menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pengolahan dan penyimpanan ikan asin layang di Usaha Dagang DMD Jaya Muara Angke dan menjadi bahan kajian lebih lanjut.

