

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Muara Angke merupakan sebuah wilayah yang terletak di Pantai Utara Jakarta dengan potensi perikanan yang sangat besar. Lokasi yang berada dipinggiran Ibu Kota menjadikan Muara Angke sebagai komponen penting dalam perputaran roda ekonomi. Usaha perikanan menjadi mata pencaharian utama masyarakat di Muara Angke seperti nelayan tangkap, penjual ikan serta produsen ikan asin.

Usaha pengolahan ikan asin di Muara Angke sudah berjalan sejak lama. Kegiatan ini merupakan salah satu usaha yang banyak digeluti oleh masyarakat sekitar. Ketersediaan bahan baku serta kondisi geografis daerah pantai, menjadikan usaha pengasinan ikan di Muara Angke dapat bertahan hingga saat ini.

Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke merupakan salah satu pusat pengolahan ikan tradisional berdasarkan SK Gubernur No. 2293 tahun 1984. PHPT berada dibawah koordinasi Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pengelola Kawasan Pelabuhan Perikanan dan Pangkalan Pendaratan Ikan (PKPP dan PPI) Kementerian Kelautan dan Perikanan yang bertugas membina dan mengkoordinasikan segala kegiatan para pengolah ikan tradisional.

Heruwati (2002) menyatakan bahwa pengolahan ikan tradisional masih memiliki prospek untuk dikembangkan, hal ini terlihat dari persentase produksi olahan ikan tradisional selalu tinggi meskipun memiliki citra yang kurang bergengsi. Teknologinya yang mudah, serta memiliki sebaran distribusi yang luas karena produknya relatif stabil. Pengembangan olahan tradisional harus disertai dengan upaya perbaikan untuk menghasilkan produk yang konsisten dengan mutu dan nilai nutrisi yang tinggi serta aman bagi konsumen.

Berdasarkan data yang diperoleh dari kantor PHPT Muara Angke pada tahun 2022, terdapat 172 orang pengolah ikan asin dan cumi. Sebanyak 161 orang bergerak di pengolahan ikan asin yang terdiri dari berbagai jenis ikan seperti ikan layang, pari, cucut, tenggiri, tongkol, lemuru, lesi, japu, jambal dan lain-lain. Sedangkan 11 orang bergerak pada pengolahan cumi asin. Berdasarkan data

tersebut dapat diketahui bahwasanya usaha pengolahan ikan asin memiliki prospek yang sangat bagus dilihat dari tingginya jumlah pelaku usaha yang menjadikan usaha tersebut sebagai mata pencarian utamanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka timbul pertanyaan yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini:

- 1) Berapa biaya, penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan layang asin dengan metode perebusan dan penggaraman?
- 2) Berapa besarnya tingkat nilai R/C Ratio pengolahan ikan layang asin dengan metode perebusan dan penggaraman?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1) Mengetahui karakteristik responden pelaku usaha pengasinan ikan layang di Muara Angke, Jakarta Utara.
- 2) Mengetahui prosedur pembuatan ikan layang asin menggunakan metode perebusan dan penggaraman.
- 3) Menghitung Besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan layang dengan metode penggaraman dan perebusan.
- 4) Menganalisis besarnya tingkat R/C Ratio usaha pengolahan ikan layang asin dengan menggunakan metode penggaraman dan perebusan

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Mengetahui prosedur pembuatan ikan layang asin menggunakan metode perebusan dan penggaraman.
- 2) Mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengasinan ikan layang tradisional menggunakan 2 (dua) proses berbeda perebusan dan penggaraman
- 3) Mengetahui tingkat R/C Ratio usaha pengasinan ikan layang menggunakan 2 (dua) proses berbeda perebusan dan penggaraman