

Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung

[Business management of catfish (*Clarias gariepinus*.) floss processing
in Bulu District Temanggung]

Indri Tri Setiawati¹, Sri Ningsih²

¹Jurusan Penyuluhan Perikanan, Sekolah tinggi Perikanan

Jl. Cikaret No.2 Bogor, Kode Pos 16000, Jawa Barat

²Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Perikanan

Jaya Mandiri Kecamatan Bulu Kabupaten Temanggung

Abstrak

Abon merupakan makanan tradisional yang biasanya digunakan untuk lauk karena rasanya yang gurih. Abon ikan lele diolah dari daging ikan lele yang berukuran besar (>1 kg) sehingga abon yang diperoleh mempunyai serat seperti abon dari daging sapi. Usaha pengolahan abon ikan lele mempunyai prospek yang besar karena daging ikan lele yang mudah didapat dan orang mulai bergeser mengkonsumsi ikan daripada daging merah seperti sapi. Penelitian bertujuan untuk mempelajari manajemen usaha pengolahan abon ikan lele. Penelitian dilaksanakan selama selama 21 hari dengan metode magang pada P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu Kabupaten Temanggung. Data yang diambil adalah data primer yang diambil secara langsung yaitu observasi langsung di lapangan serta melakukan wawancara manajemen usaha pengolahan Abon Ikan Lele di P2MKP Jaya Mandiri. Hasil penelitian menunjukkan manajemen usaha pengolahan ikan lele tersebut terlaksana dengan baik dimulai dari input produksi, proses produksi, pasca produksi hingga pemasaran. Dari segi analisa usaha yang membuktikan bahwa P2MKP Jaya Mandiri adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha perikanan. Hasil analisa usaha ini bisa dikatakan layak dan dapat dilanjutkan karena dalam produk abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C sebesar 1,29, artinya bahwa setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1,000 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 1,290. Hasil perhitungan secara normal maka usaha ini layak untuk dilanjutkan.

Kata kunci: abon ikan lele; analisa usaha; manajemen usaha

Abstract

Abon or floss or shredded catfish is a traditional food that is usually used for side dishes because it tastes delicious. Catfish floss is processed from catfish meat that is large (> 1 kg) so that the abon obtained has fiber such as abon from beef. The business of processing catfish floss has a great prospect because catfish meat is easily available and people begin to shift to consuming fish rather than red meat like beef. The study aims to study the business management of catfish floss processing. The study was conducted for 21 days with an apprenticeship method in P2MKP Jaya Mandiri, Bulu District, Temanggung Regency. The data taken is primary data taken directly, namely direct observation in the field and conducting interviews with management of catfish floss processing business in P2MKP Jaya Mandiri. The results showed that the management of catfish floss processing business was carried out well starting from production inputs, production processes, post-production to marketing. In terms of business analysis that proves that P2MKP Jaya Mandiri is a processing business that is feasible to run and can be a source of innovation and examples in the field of fisheries. The results of this business analysis can be said to be feasible and can be continued because in the catfish floss product get an R / C value of 1.29, meaning that for every expenditure of Rp 1,000, additional revenues of Rp 1.290 will be obtained. As a result of normal calculations, this business is feasible to continue.

Keywords: business analysis; business management; catfish floss

Penulis korespondensi

Indri Tri Setiawati | indri.tri05@gmail.com

PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan komoditas budidaya perikanan air tawar unggulan di Jawa Tengah (Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya 2016). Kabupaten Temanggung mengembangkan budidaya ikan air tawar seperti nila, ikan mas dan lele (Suyitno, 2014).

Ikan lele merupakan bahan pangan sumber protein hewani yaitu sekitar 22,0% hingga 46,6% (b/k). Komposisi gizi lain adalah kadar lemak \pm 20.8 (b/k), mineral \pm 14.6% (b/k), air dan \pm 6.81% (b/k) (Adebayo dkk. 2016). Ikan lele kaya akan asam amino esensial seperti essential amino (dalam % protein): arginine 4,3 %, histidine 1,5%, isoleucine 2,6%, leucine 3,5%, lysine 5,1%, methionine 2,3%, phenylalanine 5,0%, threonine 2,0%, tryptophan 0,5% dan valine 3.0% (Robinson dan Li 2015).

Berbagai olahan diproduksi oleh masyarakat untuk menaikkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk berbahan baku ikan lele yang bervariasi seperti nugget ikan lele (Ubadillah dan Hersoelistyori 2010), pempek ikan lele (Ririsanti dkk. 2017) dan abon ikan lele (Kusumayanti dkk. 2011).

Pengolah abon ikan lele di Kabupaten Temanggung adalah Kelompok Jaya Mandiri. Kelompok ini pada awal pembentukan merupakan Kelompok Pembudidaya Ikan, berlokasi di Desa Mondoretno Kecamatan Bulu. Usaha yang dilakukan adalah budidaya ikan nila, khususnya pembenihan. Usaha tersebut berkembang pesat. Kelompok berkeinginan untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan guna menampung hasil produksi budidaya ikan nila.

Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan Jaya Mandiri didirikan pada tanggal 17 Januari 2010. Tujuan didirikannya kelompok ini adalah meningkatkan nilai tambah produk hasil perikanan, membuka lapangan usaha baru dan meningkatkan pendapatan dari sektor perikanan. Pendirian kelompok ini disahkan oleh Kepala Desa Mondoretno Kecamatan Bulu, dan telah terdaftar resmi pada Dinas Peternakan dan Perikanan Kab. Temanggung.

Kelompok pengolah "Jaya Mandiri" ini kemudian ditetapkan sebagai Lembaga P2MKP Jaya Mandiri dibidang pengolahan pada tanggal 16 Maret 2015 oleh BPSDM Kementerian Kelautan dan

Perikanan. Pelatihan yang pernah diikuti adalah Pelatihan Dasar Metodologi Pelatihan Bagi Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan Angkatan IV Tahun Anggaran 2015 Tanggal 29 Juni sampai dengan tanggal 4 Juli 2015 di BPPP Tegal. Kemudian Lembaga P2MKP Jaya Mandiri ini mengadakan pelatihan bagi masyarakat sekitar untuk pertama kali selama empat hari pada tanggal 10 sampai dengan 13 Oktober 2015.

Kelompok Jaya Mandiri menjalankan manajemen didalam mengkoordinir kegiatan pengolahan abon lele. Manajemen adalah suatu proses yang terdiri dari tindakan-tindakan perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan yang dilakukan untuk menentukan serta mencapai tujuan melalui pemanfaatan sarana atau sumber-sumber daya. Dalam kehidupan sehari-hari, manajemen sangat diharapkan dan diperlukan agar tidak terjadi benturan antara masing-masing faktor yang menyebabkan tujuan tidak tercapai.

Manajemen usaha sangat diperlukan supaya dapat berjalan lancar dan mendapat hasil yang sesuai harapan. Pada manajemen sendiri terdapat beberapa fungsi sebagai bagian dari proses manajemen. Semua fungsi-fungsi manajemen terdapat dalam setiap kegiatan usaha. Dalam usaha perikanan,

fungsi-fungsi tersebut memiliki wujud yang berbeda, tergantung dari faktor-faktor yang mempengaruhi dan jenis komoditas yang diusahakan (Rahardi, 2008).

Tujuan penelitian adalah untuk mempelajari manajemen usaha pengolahan abon ikan lele di P2MKP Jaya Mandiri yang terdiri dari meng-identifikasi manajemen usaha, cara pengolahan dan analisa usaha abon lele.

BAHAN DAN METODE

Bahan baku utama yang digunakan pada penelitian ini ikan lele. Bumbu-bumbu yang digunakan antara lain bawang putih, ketumbar, lengkuas yang telah diparut gula pasir dan garam dapur. Metode penelitian dilakukan dengan cara magang, yaitu penulis mengikuti setiap kegiatan sesuai dengan jadwal kegiatan. Materi penelitian ini berupa kegiatan proses pembuatan abon lele yang berkaitan dengan manajemen usaha dalam pengolahan abon lele. Penentuan responden yaitu Kelompok P2MKP ditentukan secara *purposive* (sengaja).

Penentuan analisa usaha menggunakan komponen-komponen sebagai berikut: (1) Biaya Investasi adalah alokasi dana kedalam usaha yang bersangkutan yang digunakan untuk pengadaan sarana dan prasaran produksi; (2) Biaya Produksi merupakan modal yang harus dikeluarkan untuk

melakukan suatu usaha. Biaya produksi dibagi menjadi dua bagian, yaitu: (a) Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali produksi; (b) Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya habis dalam satu masa produksi. Selain investasi dan biaya produksi, terdapat kelayakan investasi, yaitu:

- *Break event point* adalah perbandingan antara nilai hasil penjualan produksi dengan biaya produksi. Nilai yang diperoleh merupakan titik impas sebuah usaha dan menggambarkan kondisi usaha tidak mengalami keuntungan maupun kerugian.

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \text{Biaya Variabel/Penjualan}}$$

$$\text{BEP (Unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel}}$$

- *Return Of Investment* merupakan nilai keuntungan yang diperoleh pengusaha yang diperoleh pengusaha dari setiap jumlah uang yang diinvestasikan dalam periode waktu tertentu.

$$\text{ROI} = \frac{\text{Laba usaha}}{\text{Modal usaha}} \times 100\%$$

- Dengan R/C ini bisa dilihat kelayakan suatu usaha. Bila nilainya lebih dari 1 berarti usaha tersebut layak untuk dilaksanakan, digunakan rumus:

$$\text{R/C} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

- *Payback period* dapat diartikan sebagai jangka waktu kembalinya

investasi yang telah dikeluarkan, melalui keuntungan yang diperoleh.

$$\text{Payback Periode} = \frac{\text{Total Investasi Awal}}{\text{Keuntungan Akhir Periode}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

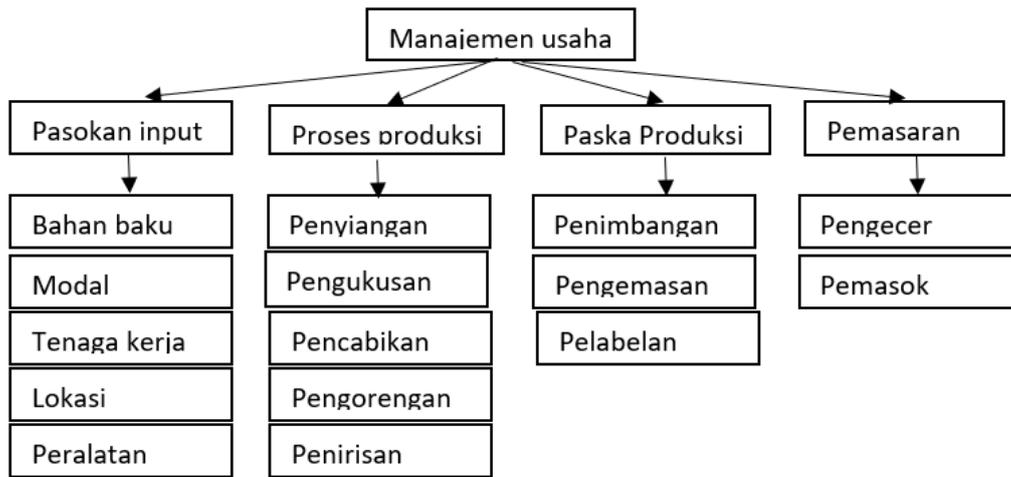
Hasil

Identifikasi manajemen usaha

Hasil identifikasi manajemen usaha pada Kelompok P2MKP Jaya Mandiri meliputi pasokan input, proses produksi, paska produksi, dan pemasaran, dapat dilihat pada Gambar 1.

Bahan baku yang digunakan adalah ikan lele yang berukuran 1 – 2 kg yang dibeli dari mitra budidaya atau pengepul yang ada di daerah Temanggung.

Jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk satu kali siklus produksi adalah 10 kg ikan lele. Kebutuhan bahan baku bisa meningkat apabila permintaan pasar meningkat. Harga bahan baku ikan lele yaitu 1 kg seharga Rp 20.000,00. Bahan baku pembuatan abon lele bisa dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Manajemen usaha perikanan

Modal yang digunakan untuk mengawali usaha berasal dari modal pribadi. Adapun bantuan berupa peralatan dan bahan baku dari Gerakan Kewirausahaan Nasional dan Disperindagkop, dialokasikan untuk meningkatkan sarana dan prasarana dalam pembuatan usaha pengolahan ikan dan dimanfaatkan sebaik mungkin agar usaha tersebut tetap dapat berjalan hingga saat ini.

Modal yang berasal dari modal pribadi adalah sebesar Rp 2.000.000,00 dan dana bantuan sebesar Rp 35.000.000,00. Sehingga total modal yang dimiliki oleh usaha pengolahan abon lele adalah sebesar Rp 37.000.000,00.

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah mesin spinner, kompor gas, wajan besar, tampah, baskom besar, mesin sealer, mesin print tanggal, pisau, cobek, talenan, serok,

spatula, etalase, timbangan digital, gilingan adonan dan celemek.

Bangunan P2MKP Jaya Mandiri menyatu dengan rumah pribadi Ibu Sri Ningsih selaku ketua P2MKP Jaya Mandiri. Ruang pemasaran hasil olahan abon lele terdapat di bagian depan rumah, sedangkan bagian belakang untuk menyimpan bahan baku utama dan bagian atas atau di lantai dua adalah ruang keluarga Ibu Sri Ningsih.

Proses Produksi Pengolahan Abon Lele

Cara pengolahan abon ikan lele memerlukan bahan baku yaitu ikan lele dan rempah-rempah lainnya. Proses pembuatan meliputi: (a) penyiangan; (b) pengukusan; (d) pencabikan; (d) penggorengan dan pemberian bumbu; (e) penirisan dan pengepresan. Berikut adalah gambar proses pengolahan abon lele.



Gambar 2. Bahan baku



Gambar 3. Perebusan



Gambar 4. Pemberian bumbu



Gambar 5. Penggorengan



Gambar 6. Penirisan dan pengepresan



Gambar 7. Produk abon lele

Abon lele yang sudah jadi dilakukan penimbangan, pengemasan dan labelling pastikan label telah memiliki tanggal kadaluarsa lalu tempelkan pada plastik alumunium. Pengemasan pada olahan abon lele memiliki berat 100

gram, produk yang telah dikemas langsung disealer agar produk terjaga akan daya simpannya. Batas mengkonsumsi produk dapat disimpan maksimal selama 6 bulan. Gambar kemasan produk abon ikan lele dari



Gambar 8. Penimbangan dan pengemasan produk abon ikan lele

Tabel 1. Biaya tetap per bulan

No	Jenis Barang	Nilai Beli (Rp)
1	Biaya Listrik	50.000,00
2	Biaya Transportasi	200.000,00
3	Biaya Komunikasi	70.000,00
4	Biaya Penyusutan Investasi	772.214,00
Jumlah biaya tetap		Rp.1.092.214,00

P2MKP Jaya Mandiri disajikan pada Gambar 9.

Produk Produk abon ikan lele dari Kelompok P2MKP Jaya Mandiri telah bersertifikat halal dengan nomor 150200291112 pada tanggal 2 November 2012 dan sertifikasi PIRT dengan nomor 2023323120184-21.

Analisis kelayakan usaha abon lele

Kelayakan usaha pengolahan abon ikan lele dianalisa menggunakan komponen-komponen analisa usaha. Jumlah biaya investasi yang diperoleh dari semua peralatan untuk 1 produk yang ada di P2MKP Jaya Mandiri jumlah

biaya investasinya adalah Rp 98.948.000,00.

Jumlah biaya penyusutan yang diperoleh dari pengolahan abon ikan lele yang ada di P2MKP Jaya Mandiri yaitu dengan biaya penyusutannya adalah Rp 772.214,00. Rincian biaya penyusutan disajikan pada Tabel 2. Perhitungan biaya penyusutan menggunakan rumus:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Pembelian} - \text{Nilai Sisa}}{\text{JUE}}$$

Tabel 2. Biaya penyusutan investasi

No	Jenis Barang	Jumlah (Buah)	Nilai Beli (Rp)	JUE (tahun)	Biaya Penyusutan Perbulan (Rp)
1	Etalase	1	1.000.000,00	10	8.333,00
2	Kompot	2	1.000.000,00	3	27.777,00
3	Selang Gas	2	300.000,00	4	6.250,00
4	Mesin spinner	1	3.500.000,00	8	36.458,00
5	Tabung Gas	1	120.000,00	6	8.640,00
6	Alat pencetak Exp.	1	200.000,00	3	5.555,00
7	Timbangan Digital	1	800.000,00	8	8.333,00
8	Celemek	5	120.000,00	5	2.000,00
9	Sealer	1	1.250.000,00	8	13.020,00
10	Tampah	4	116.000,00	2	4.833,00
11	Wajan besar	2	560.000,00	3	15.555,00
12	Pisau	10	120.000,00	1	10.000,00
13	Baskom	5	250.000,00	2	10.416,00
14	Talenan	5	125.000,00	2	5.208,00
15	Panci besar	1	285.000,00	3	7.916,00
16	Serok	2	100.000,00	1	8.333,00
17	Sutil	5	160.000,00	1	13.333,00
18	Spatula plastik	10	25.000,00	1	2.083,00
19	Cobek	1	35.000,00	1	2.916,00
20	Toples	2	432.000,00	5	7.200,00
21	Blender	1	450.000,00	3	12.500,00
22	Bangunan	1	80.000.000,00	12	555.555,00
23	Motor	2	8.000.000,00	5	133.333,00
Jumlah biaya penyusutan					772.214,00

Total Biaya Produksi yang dikeluarkan dalam usaha abon ikan lele untuk satu bulan produksi adalah:

= Biaya Tetap + Biaya Variabel
= Rp 1.092.214,00 + Rp 430.200,00
= Rp 1.522.414,00

Satu siklus produksi abon ikan lele menghasilkan 28 bungkus dan dalam 1 bulan dapat menghasilkan 336 bungkus. Dengan harga satuan yaitu Rp 17.000,00 jadi pendapatan perbulan yang di peroleh yaitu Rp 5.712.000,00.

Tabel 3. Biaya variabel produksi

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga Konsumsi (Rp)
1	Ikan Lele	10	Kg	20.000,00	200.000,00
2	Gula Pasir	1	Kg	15.000,00	15.000,00
3	Plastik + merk	28	Buah	1.300,00	36.400,00
4	Minyak Goreng	5	Liter	13.000,00	65.000,00
5	Tenaga kerja	3	Orang	20.000,00	60.000,00
6	Gas	1	Tabung	20.000,00	20.000,00
7	Ketumbar bubuk	1	Sachet	1.000,00	1.000,00
8	Lengkuas	70	Gr	7.000,00	7.000,00
9	Jahe	3	Buah	500,00	500,00
10	Bawang merah	4	Ons	2.000,00	8.000,00
11	Bawang putih	3	Ons	2.500,00	7.500,00
12	Serai	6	Batang	300,00	1.800,00
13	Garam	150	Gr	2.000,00	3.000,00
14	Daun jeruk	5	Buah	1.000,00	5.000,00
Total					430.200,00
Harga Satu Bungkus					15.364,00
Harga Jual					17.000,00
Total Harga Jual					476.000,00
Laba Satuan					1.636,00
Laba Satu Kali Produksi					45.808,00

Perhitungan keuntungan dalam usaha abon ikan lele dalam 1 bulan produksi adalah sebagai berikut:

= Pendapatan – Total Biaya Produksi
 = Rp 5.712.000,00 – Rp 1.522.414,00
 = Rp 4.189.586,00.

Usaha pengolahan abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C yaitu 3,7 artinya bahwa setiap penambahan biaya

sebesar Rp 1000,00 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 3.700,00. Jika menurut perhitungan normal maka usaha ini layak untuk dilanjutkan.

Perhitungan *payback periode* diperoleh nilai 1,9. Investasi yang telah dikeluarkan pada usaha pengolahan abon ikan lele akan kembali jika

memproduksi abon ikan lele tersebut selama 1 tahun 9 bulan.

Hasil perhitungan nilai BEP diperoleh nilai BEP sebesar Rp. 1.181.621,00. Usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah menghasilkan penjualan sebesar Rp 1.181.621,00 Apabila penjualan belum mencapai nilai tersebut maka usaha tersebut akan mengalami kerugian. Nilai BEP/unit adalah 667 artinya usaha pengolahan abon lele akan mengalami titik impas apabila telah memproduksi sebanyak 667 bungkus abon ikan lele.

Nilai ROI yang diperoleh pada produksi abon ikan lele tersebut adalah sebesar 3,7 %, artinya dalam satu bulan produksi abon ikan lele mampu mengembalikan 3,7 % dari biaya produksi yang telah di keluarkan.

Pembahasan

Manajemen usaha pengolahan abon lele

Usaha pengolahan abon lele pada Kelompok P2MK Jaya Mandiri belum sepenuhnya memiliki manajemen yang baik. Kelompok ini masih belum melakukan perencanaan usaha sepenuhnya. Usaha ini belum memiliki perencanaan baik untuk pembelian bahan baku, perluasan pemasaran maupun pelatihan untuk anggotanya. Namun kelompok telah memiliki organisasi yang baik, yang terdiri dari

pengurus sejumlah tiga orang, yaitu Ketua, Sekretaris, Bendahara. Jumlah anggota telah bertambah menjadi 11 orang, yang merupakan penduduk setempat. Pada Kelompok 'Jaya Mandiri' anggota kelompok juga menjadi karyawan.

Perencanaan yang bisa dilakukan antara lain dengan mengembangkan fasilitas kolam ikan lele sendiri sehingga dapat menurunkan biaya pembelian bahan. Pengembangan fasilitas ini dapat dilakukan dengan perencanaan pengembangan modal usaha. Perencanaan pengembangan modal usaha dapat dilakukan dengan menggunakan pinjaman dari bank, dengan mempertimbangkan kemampuan pengembalian pinjaman yang rasional (Trihasa dkk. 2016).

Menurut Rahardi dkk. (2018) manajemen yang baik adalah manajemen usaha yang memiliki fungsi-fungsi manajemen yang terdapat dalam sebuah usaha perikanan, antara lain sebagai berikut:

1. Perencanaan

Fungsi ini merupakan tindakan untuk menentukan sasaran dan arah yang dipilih. Perencanaan dituntut kemampuan untuk meramalkan, mewujudkan, dan melihat kedepan dengan dilandasi oleh tujuan-tujuan tertentu.

2. Pengorganisasian

Fungsi ini merupakan tindakan mengatur dan membagi-bagi bidang pekerjaan antara kelompok yang ada. Setelah terbentuk kelompok yang diperlukan, fungsi pengorganisasian akan menetapkan dan memperinci hubungan-hubungan yang diperlukan.

3. Penggerakan

Penggerakan merupakan gerakan untuk merangsang anggota-anggota kelompok agar melaksanakan tugas-tugas yang telah dibebankan dengan baik dan antusias.

4. Pengawasan

Fungsi ini merupakan tindakan untuk mengawasi aktivitas-aktivitas yang terkait agar dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Pengolahan abon ikan lele

Bahan baku utama pada pembuatan abon adalah ikan lele segar yang diperoleh dari lokasi pasar dan budidaya setempat, sehingga kesegaran dan mutu abon ikan lele dapat terjaga. Kesegaran ikan merupakan salah satu komponen utama yang mempengaruhi mutu dari produk perikanan (Giannini dkk. 2001). Mutu produk ikan yang tinggi membuat biaya produksi menjadi lebih rendah. Biaya tenaga kerja menjadi rendah karena pekerjaan menangani ikan menjadi lebih sederhana, tidak

banyak perlakuan tambahan yang dilakukan seperti pencucian berkali-kali, pembuangan atau penyiangan bahan yang tidak bermutu, serta penggunaan bahan-bahan tambahan lain, mengakibatkan waktu produksi menjadi lebih singkat (Chun dkk. 2014).

Bahan baku 10 kg daging ikan lele setelah diproses, menjadi 3 kg abon ikan, sehingga rendemen yang dihasilkan adalah 30%. Rendemen abon ikan ini lebih rendah daripada rendemen abon ikan yang dibuat oleh CV. Duta Agro Lestari Kota Palu yang menghasilkan rendemen abon ikan sebesar 50% (Batara dan Lamusa 2014).

Proses pembuatan abon ikan lele ini tidak menggunakan campuran bahan lain selain bumbu. Peningkatan rendemen dapat dilakukan dengan penambahan bahan lain seperti menggunakan kluwih (*Artocarpus camasi*), namun terjadi penurunan kadar protein abon, walaupun tingkat penerimaan konsumen masih tinggi hingga penambahan kluwih 60% (Rohmawati dkk. 2013). Penelitian lain menggunakan jantung pisang 25% dan 75% daging ikan tuna pada pembuatan abon ikan tuna (Dara dan Fanyalita 2017).

Penirisan produk abon ikan lele kemudian pengepresan berfungsi untuk mengurangi kadar minyak pada produk abon ikan lele. Kadar minyak yang tinggi

dapat mempercepat proses kemunduran mutu abon karena terbentuk senyawa turunan minyak seperti asam lemak bebas, hidrogen peroksida, asam tio barbiturik sebagai hasil oksidasi minyak oleh oksigen dan sinar matahari. Akibatnya abon ikan menjadi mudah berbau tengik (Dewi dkk. 2011). Penambahan vitamin C sebagai antioksidan pada produk abon dapat mengurangi tingkat ketengikan abon (Aryani dan Evnaweri 2014).

Peralatan lain yang dapat digunakan untuk mengurangi kadar minyak adalah Alat *Spinner Pulling Oil*. Alat ini merupakan pengentas minyak otomatis elektrik yang memanfaatkan gaya sentrifugal dan menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan pada skala industri rumah tangga hingga kadar lemak 25,49% (Argo dkk. 2014).

Analisa dan Kelayakan usaha.

Hasil analisa dan kelayakan usaha dilihat dari perhitungan R/C yaitu 3,7 atau lebih dari 1, maka usaha pengolahan abon ikan lele layak untuk diusahakan. Nilai BEP tercapai jika produksi abon ikan lele mencapai 28 bungkus/siklus atau 336 bungkus/bulan atau 3360/tahun. Nilai BEP ini lebih tinggi dibandingkan dengan nilai BEP yang produksi abon ikan dari Kelompok Pengolahan Ikan Pantur di Kelurahan Humusu C Kecamatan Insana Utara

Kabupaten Timor Tengah Utara yaitu sebesar 435 unit/tahun (Kaet dan Hutapea 2016).

Harga satuan abon lele ini adalah Rp.17.000,00 per bungkus per 100 g. Abon ikan lele ini lebih murah dibandingkan dengan abon ikan yang diproduksi oleh CV Duta Argo Lestari dengan kemasan 100-400 g mempunyai harga jual Rp. 20.000,00-Rp. 80.000,00. Produk abon ikan ini menggunakan kemasan yang berbeda tergantung pada target konsumen. Kemasan-kemasan yang digunakan antara lain mika, alumunium foil dan toples plastik (Batara dan Lamusa 2014).

Pelabelan pada kemasan pangan

Kemasan abon ikan lele ini telah memenuhi aturan dari BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dimana pada kemasan tersebut telah memuat informasi produk olahan seperti Nama jenis pangan (b) Nama dagang (c) Jenis kemasan (d) Berat bersih/isi bersih (mg/g/kg atau ml/l/kl) (e) Komposisi (f) Nama, alamat, kode pos IRTP (g) Informasi tentang masa simpan (kedaluwarsa) (k) Informasi tentang kode produksi. Namun informasi "bebas pengawet" atau tanpa bahan tambahan pangan pada kemasan tidak sesuai dengan Peraturan BPOM No 23



Gambar 9 Kemasan abon ikan lele

Tahun 2016 tentang Pencantuman Informasi Tanpa Bahan Tambahan Pangan pada Label dan Iklan Pangan. Pada peraturan tersebut, industri tidak boleh mencantumkan informasi atau iklan tanpa pemanis buatan, tanpa pengawet, tanpa pewarna sintetis, tanpa antioksidan, dan atau tanpa penguat rasa. Pelanggaran terhadap aturan tersebut akan mendapatkan peringatan, hingga pencabutan ijin edar.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan pada Kelompok P2MKP Jaya Mandiri, maka simpulan yang diambil adalah:

a. Dalam satu bulan usaha pengolahan abon ikan lele di P2MKP Jaya Mandiri memiliki pendapatan sebesar Rp 6.480.000,00 dan keuntungan sebesar Rp 1.463.942,00 dari olahan

abon ikan lele. Dalam produk olahan abon ikan lele ini mendapatkan nilai R/C sebesar 1,29 artinya bahwa setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1.000,00 maka akan di peroleh tambahan penerimaan sebesar Rp 1.290,00.

- b. Pengolahan abon ikan lele menghasilkan abon ikan yang bermutu karena berasal dari ikan lele segar. Rendemen abon yang dihasilkan adalah 30%.
- c. Manajemen usaha pengolahan Abon Ikan Lele di P2MKP Jaya Mandiri terlaksana dengan baik dimulai dari input produksi, proses produksi, pasca produksi hingga pemasaran yang dilaksanakan sebagaimana mestinya, walaupun mempunyai kelemahan belum melaksanakan perencanaan. Analisa kelayakan usaha secara perhitungan membuktikan bahwa P2MKP Jaya

Mandiri adalah sebuah usaha pengolahan yang layak untuk dijalankan dan dapat menjadi sumber inovasi dan contoh dalam bidang usaha perikanan.

Saran

- a. Meningkatkan produksi olahan abon ikan lele karena permintaan terus meningkat.
- b. Menambah dan memperluas saluran pemasaran., seperti pemasaran melalui *online shop* akan banyak diketahui oleh orang dan sangat mudah untuk mempelajarinya.
- c. Menambah jenis variasi olahan yang diproduksi, karena pada ikan lele sendiri hampir semua bisa diolah seperti: kulit, tulang, sirip itu bisa menjadi variasi olahan.
- d. Perlu dilakukan upaya-upaya untuk meningkatkan pengetahuan karyawan tentang pentingnya pengawasan agar diperoleh produk yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih kepada Kelompok P2MKP Jaya Mandiri yang telah mengizinkan dan memfasilitasi penulis melaksanakan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Adebayo IA, Fapohunda OO, Ajibade AO. 2016. Evaluation of nutritional

quality of *clarias gariepinus* from selected fish farms in Nigeria. *Am. J. Food Sci. Nutr. Res.* 3(4):56–62.

Argo BD, Lutfi M, Sugiarto Y. 2014. Rancang bangun alat “Spinner Pulling Oil” sebagai pengentas minyak otomatis dalam peningkatan mutu abon ikan patin (*Pangaius pangaius*) pada Koperasi Wanita Srikandi. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 15(2):103–110.

Aryani A, Evnaweri E. 2014. Kajian pemberian asam askorbat (vitamin C) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap ketengikan abon ikan lele (*Clarias batrachus*). *Fish Sci.* 4(7):1–15.

Batara DL, Lamusa A. 2014. analisis titik pulang pokok usaha abon ikan pada CV. Duta Agro Lestari di Kota Palu. *J. Agroteks* 2(April):186–192.

Chun HN, Kim B, Shin HS. 2014. Evaluation of a freshness indicator for quality of fish products during storage. *Food Sci. Biotechnol.* 23(5):1719–1725.

Dara W, Fanyalita A. 2017. Pengaruh substitusi ikan tuna (*Thunnus sp.*) terhadap mutu organoleptik dan kimia abon jantung pisang (*Musa acuminata balbisiana colla*). *J. Sainstek* 9(1):1–7.

- Dewi EN, Ibrahim R, Yuaniza N. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus trewavas*) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda. *J. Saintek Perikan.* 6(1):6–12.
- Direktorat Produksi Dan Usaha Budidaya. 2016. *Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya.*
- Giannini D, Parin MA, Gadaleta L, Carrizo G, Zugarramurdi A. 2001. Influence of raw material quality on quality of iced and frozen white fish products. *J. Food Qual.* 24(6):527–538.
- Kaet L, Hutapea N. 2016. Analisis finansial usaha abon ikan pada Kelompok Pengolahan Ikan Pantura Di Kelurahan Humusu C Kecamatan Insana Utara Kabupaten Timor Tengah Utara. *J. Agribisnis Lahan Kering* 1(2502):82–83.
- Kusumayanti H, Astuti W, Broto RW. 2011. Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan 1). *Gema Teknol.* 16(3):119–121.
- Ririsanti NN, Liviawaty E, Ihsan YN, Pratama RI. 2017. penambahan karagenan terhadap tingkat kesukaan pempek lele. *J. Perikan. Dan Kelaut.* 8(1):165–173.
- Robinson EH, Li MH. 2015. A Brief Overview of Catfish Nutrition. *MISSISSIPPI Agric. For. Exp. Stn. Res. Rep.* 24(16):1–6.
- Rohmawati N, Sulistiyani, Ratnawati LY. 2013. Pengaruh penambahan keluwi (*Artocarpus camasi*) terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. IKESMA* 9(2):127–135.
- Trihasa R, Ikhwana A, Tinggi S, Garut T. 2016. Analisis rencana pengembangan usaha abon ikan lele. *J. Kalibr. Sekolah Tinggi Teknol. Garut* 14(1):1–6.
- Ubadillah A, Hersoelistyori W. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*) *J. Pangan Dan Gizi* . 01(02):45–54.
- Rahardi, F. Kristinawati dan Nazarudin (2008). *Agribisnis Perikanan.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rustaman. (2015). *Lele Ikan Favorit.* Penerbit Putra Amanah Murni. Jakarta Timur.
- Suryaningrum, T. D. (2012). *Aneka Poduk Olahan Lele.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyitno H. 2014. Temanggung Budidayakan Ikan Nila, Lele, dan Mas. Senin, 23 Februari 2015,

diakses pada <https://jateng.antaranews.com/detail/temanggung-budidayaan-ikan-nila-lele-dan-mas.html>. [diunduh tanggal 12 Juli 2018]