

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sektor pertanian bagaikan fondasi kokoh yang menopang perekonomian Indonesia. Hampir seluruh aktivitas ekonomi berputar di sektor ini, menjadikannya pilar utama pembangunan bangsa. Peran penting sektor pertanian tidak lepas dari pengolahan hasil panen yang optimal. Pengolahan ini, dengan berbagai pertimbangan matang, mampu menghasilkan banyak manfaat diantaranya meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil produksi, menyerap lebih banyak tenaga kerja, dan meningkatkan pendapatan perusahaan (Hamidah *et al.*, 2015). Menurut Manullang & Darus (2021) agroindustri merupakan sektor usaha yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan di Indonesia karena dapat mengatasi masalah ketenagakerjaan dan juga dapat memberikan nilai tambah jika dikelola dengan baik. Nilai tambah terjadi karena adanya penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah mengalami pengolahan lebih lanjut akibat dari peningkatan nilai tambah tersebut membuat pendapatan pada perusahaan meningkat (Arianti & Waluyati, 2019). Proses produksi dan pengolahan melibatkan banyak tenaga kerja, mulai dari petani hingga pekerja agroindustri hal ini dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sehingga membantu mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan perekonomian Indonesia.

Perikanan merupakan bagian integral dari sektor pertanian yang fokus pada pengelolaan sumber daya perairan untuk tujuan produksi pangan baik berupa ikan, udang, kerang, maupun organisme air lainnya. Aktivitas perikanan meliputi budidaya ikan di berbagai lingkungan seperti kolam, sungai, dan laut. Dalam konteks sektor pertanian, perikanan memegang peranan penting dalam menyediakan sumber pangan proteinik yang penting bagi populasi manusia.

Peluang bisnis perikanan di Indonesia saat ini menjanjikan pertumbuhan yang signifikan. Negara kepulauan ini memiliki potensi sumber daya perairan yang luas, mulai dari laut hingga sungai yang mendukung kegiatan perikanan. Populasi yang besar dan meningkatnya kesadaran akan manfaat gizi ikan, permintaan akan produk perikanan terus meningkat. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2022) menunjukkan tingginya konsumsi ikan per kapita pada tahun 2022 mencapai 56,48 kg mencerminkan pasar yang kuat bagi produk-produk perikanan.

Ikan nila merupakan salah satu hasil perikanan yang mudah mengalami kemunduran mutu sehingga dalam penanganannya perlu kecermatan untuk

menghindari terjadinya kemunduran mutu. Pengolahan pada bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu hasil tangkapan atau budidaya dan memberikan daya awet yang lebih lama (Suhanda *et al.*, 2020)

Menurut Asiah *et al.*, (2018) tujuan dari pengolahan pangan adalah untuk meningkatkan umur masa simpan produk. Ikan yang dilakukan pengolahan tidak hanya menambah umur masa simpan, tetapi juga dapat memberikan nilai tambah dan pendapatan. Penelitian Wachidatus (2021) diketahui bahwa pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin menghasilkan nilai tambahnya sebesar Rp 50.505/kg dengan rasio 70%. Penelitian lain dilakukan oleh Sarah (2021) diketahui nilai tambah yang dihasilkan yaitu Rp 219.349/kg dengan rasio 69%. Berdasarkan kedua penelitian tersebut diketahui bahwa persentase nilai tambahnya tergolong tinggi.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang agroindustri pengolahan ikan yaitu *House of Bread* berlokasi Kabupaten Bogor dan telah berdiri sejak tahun 2015. Perusahaan ini melakukan pengolahan ikan nila segar menjadi ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet. Keempat variasi ikan nila masing-masing dilakukan pembekuan guna memperpanjang umur masa simpan agar produk yang dihasilkan dapat didistribusikan secara luas.

Pengolahan ikan nila segar selain memperpanjang umur masa simpan juga dapat menghasilkan nilai tambah pada produk sehingga dapat meningkatkan pendapatan. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus *House of Bread* di Sukamulya, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)”

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dan penjelasan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari olahan ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet pada perusahaan *House of Bread* di Bogor?
2. Seberapa besar pendapatan yang dihasilkan dari olahan ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet pada perusahaan *House of Bread* di Bogor?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian penjelasan latar belakang dan permasalahan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari olahan ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet pada perusahaan *House of Bread* di Bogor.
2. Menganalisis besarnya pendapatan yang dihasilkan dari olahan ikan nila bumbu kuning, ikan nila bumbu kuning filet, ikan nila original, dan ikan nila original filet pada perusahaan *House of Bread* di Bogor.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menambah wawasan bagi penulis terkait nilai tambah dan pendapatan pada produk pengolahan ikan nila.
2. Memberikan informasi kepada perusahaan *House of Bread* terkait nilai tambah dan pendapatan pada produk pengolahan ikan nila.
3. Menjadi penelitian rujukan untuk peneliti yang akan mendatang.

