

**IMPLEMENTASI WIRAUSAHA BAKSO IKAN BANDENG
DITNJAU DARI KESEJAHTERAANYA DI KELURAHAN
BAURUNG, KECAMATAN BANGGAE TIMUR KABUPATEN
MAJENE PROVINSI SULAWESI BARAT**

MUHAMMAD AZIZII

Universitas Tomakaka Mamuju

Email: muhazizi@yahoo.com

ABSTRACT

Meatballs that are often circulating in the market include beef meatballs, shrimp meatballs, and chicken meatballs. Although fish meatballs have also been circulating in the community, but it is still rare for meatballs to use milk fish as the main ingredient. Park (2004). This research is planned to be carried out at the "NEW BUSINESS" Fisheries Processing and Marketers Group (POLAKSAR) located in Baurung Village, Banggae District, Majene Regency. This type of research used in this study is a qualitative study by considering the phenomena that exist.

The technique used in this research is descriptive qualitative analysis and quantitative descriptive, qualitative descriptive method is used to determine the processing of milkfish meatballs and the use of milk fish as raw material for milk fish meatballs while the quantitative descriptive method is used to determine the profitability of milk fish meatball processing.

Keywords : *Milkfish; Income; fish meatball processor*

PENDAHULUAN

Ikan bandeng(chanos-chanos)merupakan salah satu jenis ikan air payau yang selain dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi juga dipakai sebagai ikan umpan hidup padausaha penangkapan ikan tuna. Ikan bandeng telah lama dikenal masyarakat karna selain memiliki rasa daging yang enak, ikan bandeng jugamerupakan sumber protein dan gizi yang cukup baik. Kandungan Protein dan gizi bandeng yang cukup tinggi ini menjadikan ikan bandeng sangat mudah dicerna dan baik di konsumsi oleh semua usia untuk mencukupi kebutuhan protein tubuh, menjaga dan memelihara kesehatan serta mencegah penyakit akibat kekurangan zat gizi. Selain itu ikan bandeng juga mengandung asam lemak omega-3, dimana asam lemak ini bermanfaat mencegah terjadinya penggumpalan keping-keping darah sehingga mengurangi terkena arteriosclerosis dan mencegah jantung koroner. Asam lemak ini juga bersifat hipokolesterolemik yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah, mampu meningkatkan daya tahan tubuh serta berperan dalam pertumbuhan otak(Zulaihah,2006).

Karena manfaat yang tinggi tersebut banyak orang mengkonsumsi ikan baik berupa daging ikan segar maupun makanan-makanan yang merupakan hasil olahan dari ikan. Ikan hasil pengolahan dan pengawetan umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau (odour), rasa (flavour), bentuk (appearance) dan tekstur(Pamijati2009).

Salah satu makanan olahan hasil ikan yang cukup digemari oleh masyarakat yaitu bakso ikan.Ikan memiliki tekstur daging yang kenyal seperti layaknya seperti daging sapi. Kemudian ditambah dengan bahan tambahan seperti tepung kanji,tepung tapioka bawang merah, bawang putih, dan ditambahkan bahan perasa lainnya kemudian di bentuk bulat – bulat dan direbus sampai mengapung sebagai tanda bakso tersebut sudah masak.

Pembuatan bakso ikan bandeng saat ini juga sedang dikembangkan

oleh masyarakat di Kelurahan Baurung, Kecamatan Bangggae, Kabupaten Majene. Pemanfaatan ikan bandeng sebagai bahan baku tentunya akan mudah didapatkan karna di Provinsi Sulawesi Barat ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan hasil perikanan. Dimana produksi ikan bandeng tiap tahunnya mengalami peningkatan.pada tahun 2015 Produksi ikan bandeng di Provinsi Sulawesi Barat mencapai 17,068 ton/ tahun dan pada tahun 2016 mencapai 21,003 ton /tahun.(Statistik Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulbar, 2017).

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui usaha pembuatan bakso Ikan dengan bahan baku ikan bandeng, yang nantinya bakso ikan bandeng ini diharapkan mampu menjadi alternatif produk olahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi yang baik bagi masyarakat sekitar,dan dapat memberikan tambahan penghasilan bagi para pengolah bakso ikan bandeng.

TINJAUAN PUSTAKA

Ikan Bandeng

Ikan bandeng yang dalam bahasa latin adalah *Chanos chanos*, bahasa Inggris Milkfish, dan dalam bahasa Bugis Makassar Bale Bolu, pertama kali ditemukan oleh seseorang yang bernama Dane Forsskal pada Tahun 1925 di laut merah

Map Luaran

Bakso ikan yang ada di pasaran selama ini hanya biasa- biasa saja yaitu hanya berasa ikan tuna dan tenggiri sehingga perlu adanya upaya untuk melakukan diversifikasi bahan. Kreativitas dalam pembuatan bakso ikan yaitu dengan membuat bakso ikan bandeng akan memberikan rasa yang berbeda sehingga dapat memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat pengolah bakso ikan bandeng yang ada di Desa Tandung Kecamatan Tinambung, Kabupaten Majene. Untuk melihat kerangka pikir usaha pembuatan bakso ikan bandeng berikut akan dijabarkan mengenai kerangka pikir penelitian

Bahan Utama

Bahan utama untuk bakso ikan adalah daging ikan adalah daging ikan dari satu jenis ikan atau campuran daging beberapa jenis ikan (Wibowo 2006).

Daging yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging yang masih dalam keadaan segar tanpa melalui proses penyimpanan atau pengawetan sehingga dapat menghasilkan mutu bakso yang lebih baik (Buckle et al. 2010). Adapun bahan utama dalam penelitian pembuatan bakso ikan ini adalah daging ikan bandeng.

2. Bahan Tambahan

Bahan tambahan adalah bahan yang diperlukan untuk melengkapi bahan utama dalam proses produksi (Wibowo 2006). Adapun bahan tambahan dalam proses pembuatan bakso meliputi bahan pengisi, garam dapur, es, dan bumbu-bumbu.

1. Bahan pengisi

Bahan pengisi yang umumnya digunakan pada pembuatan bakso adalah tepung tapioka atau sagu aren. Bahan tersebut memiliki kadar karbohidrat yang tinggi, namun kadar proteinnya rendah (Pandisurya 1983 diacu dalam Afrianty 2002).

2. Garam dapur (NaCl)

Komponen lain yang penting dalam pembuatan bakso adalah garam. Garam sering digunakan sebagai bahan tambahan agar mutu bakso menjadi lebih baik. Penambahan garam dapur atau NaCl mempunyai fungsi untuk meningkatkan cita rasa bakso, sebagai pelarut protein sehingga dapat menstabilkan emulsi daging, sebagai pengawet karena dapat mencegah pertumbuhan mikroba sehingga memperlambat kebusukan, serta meningkatkan daya ikat air yang biasa dipadukan dengan sodium tripolifosfat (Lawrie 2003).

3. Bumbu-bumbu

Pembuatan bakso pada umumnya selalu perlu penambahan bumbu-bumbu. SNI 01-3717-1995 menyatakan bahwa merica atau lada putih bubuk adalah lada putih (Piper nigrumlin) yang dihaluskan, mempunyai aroma dan rasa khusus lada. Manfaat penambahan lada

yaitu untuk menguatkan rasa yang terdapat pada makanan terutama rasa pedas.

RANCANGAN PENELITIAN

Metode Penelitian

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Penelitian Kualitatif dengan memperhatikan fenomena-fenomena yang ada dilapangan dan pada penelitian ini juga menggunakan jenis penelitian kuantitatif untuk mengetahui keuntungan finansial yang diperoleh.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder dan primer

Teknik Pengumpulan Data Penelitian ini menggunakan beberapa instrument untuk mendapatkan data-data yang dibutuhkan. Adapun jenis data yang dibutuhkan adalah data primer dan data sekunder, data-data tersebut diperoleh dari :

- a. Observasi, pengamatan secara langsung terhadap kondisi yang ada dilokasi penelitian dalam waktu yang singkat dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran mengenai objek penelitian. Observasi dilakukan penulis dengan mengamati bagaimana kondisi dan tingkat pendapatan pengolahan bakso ikan bandeng Kelompok Usaha Baru yang ada pada Kelurahan Baurung, Kecamatan Banggae Timur.
- b. Wawancara, teknik yang digunakan untuk mendapatkan informasi-informasi yang lebih mendalam pada responden berkaitan dengan penelitian dengan cara mengajukan pertanyaan-pertanyaan langsung kepada responden sesuai dengan daftar pertanyaan yang telah disiapkan. Daftar pertanyaan tersebut akan digunakan untuk mendapatkan informasi dan setiap respon atau jawaban yang diberikan oleh responden akan dicatat dalam sebuah buku catatan dan dijadikan sebagai data yang kemudian dianalisis agar mendapatkan data yang kongkrit yang dibutuhkan dalam penelitian.
- c. Kuesioner, (daftar pertanyaan) yang akan dibagikan kepada

responden dengan tujuan untuk mendapatkan beberapa informasi tambahan.

d. Dokumentasi, digunakan untuk merekam data sekaligus sebagai data pendukung penelitian. Data pendukung didapatkan seperti foto-foto, video, penelitian terdahulu, jurnal, artikel, penelusuran pustaka, serta laporan dari instansi pemerintahan terkait. Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

Instrumen Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis Deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif, Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk mengetahui proses pengolahan bakso ikan bandeng dan pemanfaatan ikan bandeng sebagai bahan baku bakso ikan bandeng sedangkan Metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengetahui keuntungan usaha pengolahan bakso ikan bandeng dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } \pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

π = pendapatan (Rp)

TR = total penerimaan (Rp)

TC = total (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Faktor

Pembuatan bakso ikan bandeng dimulai dengan penentuan jenis ikan bandeng, biasanya ikan bandeng yang digunakan adalah jenis ikan yang memiliki berat 4 ekor/ kilogram. Dan dalam setiap produksinya biasanya kelompok Usaha Baru menggunakan 3 kilogram ikan bandeng. Selanjutnya bahan baku ikan segarnya yang sudah dipilih dilakukan pembersihan sisik ikan dan pemisahan daging dari tulang - tulang dan durinya dengan cara menyayat memanjang pada bagian punggung hingga terbelah. Selanjutnya dilakukan pencabutan duri dengan cara

memotong tulang bagian atas kepalanya kemudian ditarik sampai ke tulang ekor. Selanjutnya dilakukan pembersihan sisa-sisa tulang kecil yang masih menempel di daging ikan.

Proses selanjutnya adalah setelah daging ikan dianggap bersih, bagian dagingnya kemudian dikerok menggunakan sendok kemudian dikumpulkan dalam satu wadah (baskom). Hancuran ikan dicuci dan direndam dengan air es selama 15 menit, kemudian dilakukan pengepresan atau pemerasan dengan menggunakan kain kasa. Setelah airnya terbuang daging ikan kemudian dilumatkan dengan cara di blender,

b. Pembuatan Adonan

Daging ikan yang telah dilumatkan kemudian dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dan bahan lainnya. Adapun jenis bumbu yang digunakan pada pembuatan bakso ikan bandeng antara lain merica bubuk, bumbu penyedap, garam bawang merah dan bawang putih, sementara bahan yang digunakan adalah tepung kanji, telur, dan es batu. Perbandingan takaran bahan dalam persatu kilogram ikan bandeng adalah :

Tabel. 8 Bahan Pembuatan Bakso Ikan

No.	Bahan	Takaran	
		Volume	Satuan
1	Ikan bandeng	1	Kg
2	Tepung kanji	1	Kg
3	Telur ayam	2	Butir
4	Merica bubuk	2	Bungkus
5	Bumbu penyedap	2	Bungkus
6	Garam	½	Sendok teh

(Sumber : Data Primer 2018)

Setelah bahan dan bumbu dicampurkan secara merata kemudian diaduk adonan sampai homogen dan tidak lengket di tangan. Adonan

yang sudah homogen dicetak menjadi bola-bola bakso yang siap direbus atau dikukus. Pembentukan adonan menjadi bola bakso dapat dilakukan dengan menggunakan tangan, caranya adalah adonan diambil dengan sendok makan kemudian diputar-putar dengan menggunakan tangan sehingga terbentuk bola bakso. Bagi mereka yang sudah mahir, untuk membuat bola bakso ini cukup dengan mengambil segenggam adonan lalu diremas-remas dan ditekan ke arah ibu jari. Adonan yang keluar dari lubang antara ibu jari dan telunjuk membentuk bulatan kemudian bulatan tersebut dilakukann pengambilan dengan sendok.

c. Pemasakan bakso ikan

Adonan bakso yang sudah siap kemudian direbus dalam panci selama kurang lebih 15 menit. jika bakso yang direbus sudah mengapung di permukaan air berarti bakso sudah matang dan dapat diangkat. Kematangan bakso juga dapat dilihat dengan melihat bagian dalam bakso. Jika diiris, bekas irisan bakso yang sudah matang tampak mengilap agak transparan, tidak keruh seperti adonan lagi. Setelah cukup matang, bakso diangkat dan ditiriskan sambil didinginkan pada suhu ruang.

a. Peralatan pembuatan bakso ikan

Dalam proses pembuatan bakso ikan bandeng diperlukan beberapa alat pendukung dalam produksinya. Beberapa alat yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan pada kelompok “Usaha Baru” masih tergolong tradisional, karna jenis usahanya pun masih tergolong industri rumah tangga. Adapun jenis peralatan yang diperlukan dalam pembuatan bakso ikan antaralain : kompor, blender, panci, baskom, sendok makan, baki, saringan, timbangan, alat untuk menumbuk, pisau, dan sarung tangan plastic.

Pemanfaatan ikan bandeng dalam pembuatan bakso ikan

Produksi ikan bandeng yang cukup besar di Kelurahan Baurung menjadi salah satu keunggulan dalam pembuatan bakso ikan pada kelompok Usaha Baru karna dapat memudahkan dalam mendapatkan bahan baku, selain itu harga perolehan bahan baku juga tergolong relative murah karna dapat di beli langsung.

Pemanfaatan ikan bandeng dalam pembuatan bakso ikan menggunakan ikan bandeng sebanyak 24 kg dalam tiap bulannya, dan dalam setahunnya menggunakan ikan bandeng sebanyak 288 kg.jumlah ini bisa saja bertambah tergantung dari pesanan bakso ikan dari konsumen.

Selain itu penerimaan konsumen terhadap pemanfaatan ikan bandeng pada pembuatan bakso ikan cukup baik, konsumen memilih bakso ikan bandeng karena rasanya yang enak, baik untuk kesehatan dan tentu saja karna harganya yang jauh lebih murah.

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso Ikan Bandeng

Analisis pendapatan usaha bakso ikan bandeng dilakukan dengan cara menghitung selisih antara penerimaan usaha bakso dengan biaya-biaya usaha bakso yang dikeluarkan. Analisis yang dilakukan adalah dengan cara menghitung jumlah penerimaan terlebih dahulu dengan cara menjumlahkan jumlah produksi dengan harga satuan produksi. Selanjutnya menghitung segala biaya-biaya yang dikeluarkan dalam produksi yaitu menjumlahkan biaya tetap dengan biaya tidak tetap.

Adapun total pendapatan usaha pengolahan bakso ikan bandeng pada kelompok Usaha Baru dalam satu kali produksi dapat dilihat melalui rincian sebagai berikut :

a. penerimaan

Penerimaan yang diperoleh kelompok Usaha Baru dalam satu kali produksinya adalah sebesar Rp 864.000.Dimana jumlah produksi bakso ikan bandeng sebanyak 864 buah bakso setiap satu kali produksi.Untuk harga penjualan bakso ikan bandeng dijual seharga Rp. 2.000/tusuk, dimana dalam satu tusuknya sebanyak 4 buah bakso. Dan dalam jangka waktu satu bulan kelompok Usaha Baru melakukan produksi sebanyak tiga kali sehingga didapatkan total penerimaan sebanyak Rp. 2.952.000.

b. Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha dalam proses produksinya, biaya produksi ini dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Pada usaha pembuatan bakso ikan bandeng di kelompok Usaha Baru didapatkan biaya tetap sebesar Rp 651.793. Dimana biaya tersebut terdiri dari biaya penyusutan investasi gedung tempat pengolahan sebesar Rp. 119.047/bulan, biaya peralatan yang digunakan sebesar Rp 32.746/bulan, dan biaya gaji karyawan sebesar Rp. 500.000/bulan.

Sementara untuk biaya tidak tetapnya adalah sebesar Rp 136.500. Dimana biaya tersebut diperoleh dari jumlah bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan bandeng. Dan untuk mengetahui biaya tidak tetap dalam satu bulan maka biaya tidak tetap harus dikalikan dengan jumlah proses produksi dalam satu bulannya sehingga didapatkan total biaya tidak tetap dalam satu bulan sebesar Rp. 409.500 dan jika dijumlahkan maka total biaya yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan bandeng pada kelompok Usaha Bersama adalah sebesar Rp. 1.061.293.

Tabel 9. Jumlah Biaya Variabel Usaha Bakso Ikan Bandeng

No.	Jenis Biaya	Volume Biaya	Jumlah Biaya
1	Ikan Bandeng	3 Kg	Rp. 60.000
2	Tepung Kanji	3 Kg	Rp. 36.000
3	Telur	2 Butir	Rp 3.000
4	Ladah bubuk	6 bks	Rp. 6.000
5	Penyedap rasa	6 bks	Rp. 6.000
6	Bawang Putih	1 Siung	Rp 2.000
7	Bawang Merah	5 Siung	Rp 5.000
8	Garam	1 bks	Rp 3.000
9	Tusukan Bakso	3 Ikat	Rp. 15.000
10	Sarung Tangan	1 Pasang	Rp. 5.000

(Sumber :Data Primer 2018)

Tabel 10. Jumlah Biaya Tetap Usaha Bakso Ikan Bandeng

No.	Jenis Biaya	Jumlah Pembelian	Nilai Penyusutan/ bulan
1	Gedung/tempat Pengolahan	Rp 15.000.000	Rp. 119.047
2	Kompas	Rp 300.000	Rp. 8.333
3	Blender	Rp 350.000	Rp 16 .666
4	Panci	Rp. 55.000	Rp. 2.916
5	Timbangan	Rp. 70.000	Rp. 1.250
6	Baskom	Rp. 20.000	Rp 833
7	Baki/wadah	Rp. 20.000	Rp 833
8	Saringan	Rp. 10.000	Rp 416
9	Pisau	Rp. 20.000	Rp. 833
10	Sendok	Rp. 15.000	Rp 666
11	Gaji Karyawan	Rp. 600.000	Rp. 600.000

(Sumber :Data Primer 2018)

Selanjutnya untuk mendapatkan hasil pendapatan maka jumlah total penerimaan harus dikurangi dengan jumlah total biaya yang dikeluarkan, sehingga akan menghasilkan laba bersih usaha. Dari data jumlah penerimaan dan dan total biaya diatas maka dapat diketahui bahwa jumlah pendapatan yang diperoleh kelompok Usaha Baru dalam waktu satu bulan adalah sebesar Rp 1.530.707.

Tabel. 11 Tingkat Pendapatan Usaha Bakso Ikan Bandeng

No.	Uraian	Nilai/ Bulan
1	Penerimaan	Rp 2.592.000
2	Biaya Tetap	Rp 651.793
3	Biaya Variabel	Rp 409.500
4	Pendapatan	Rp 1.530.000

(Sumber :Data Primer 2018)

Analisis Imbangan Penerimaan dan Biaya (*R/C Ratio*)

Pendapatan yang besar tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi karena ada kemungkinan pendapatan yang besar itu diperoleh dari investasi yang berlebihan, oleh karena itu analisis pendapatan selalu disertai dengan pengukuran efisiensi. Analisis imbangan antara jumlah penerimaan dengan jumlah biaya merupakan suatu pengujian keuntungan suatu jenis usaha. Analisis imbangan penerimaan dan biaya (*R/C Ratio*) didapat berdasarkan pembagian antara total penerimaan dengan total biaya.

Tingkat efisiensi pendapatan usaha bakso ikan bandeng yang diperoleh dari hasil analisis perbandingan penerimaan dan biaya (*R/C Ratio*) pada usaha pembuatan bakso ikan bandeng kelompok Usaha Baru adalah sebesar 2.78, hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan bakso ikan bandeng dianggap menguntungkan karena berdasarkan rumus menunjukkan $R/C > 1$.

KESIMPULAN

Proses pembuatan bakso ikan bandeng dilakukan dengan masih sangat sederhana mulai dari pemilihan ukuran ikan bandeng kemudian dibersihkan dari duri dan pelumatan daging ikan hingga menjadi adonan dan proses pemasakan. Pemanfaatan ikan bandeng dalam pembuatan bakso ikan di Kelurahan Baurung sangat tepat karena ikan bandeng memiliki rasa yang khas dan enak, selain itu usaha tersebut juga ditunjang ketersediaan bahan baku yang murah dan mudah didapatkan sehingga harga penjualan bakso ikan bandeng dapat bersaing dengan jenis bakso lainnya. Usaha pembuatan bakso ikan bandeng pada Usaha Bersama memperoleh pendapatan sebesar Rp. 1.530.000 dengan total nilai Imbangan Penerimaan dan Biaya (*R/C Ratio*) sebesar 2.78, sehingga dapat dikatakan usaha tersebut menguntungkan karena $R/C > 1$.

REFERENSI :

- Effendi, I dan O, Wawan. 2006. *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Irianto HE, Giyatmi S. 2009. *Materi Pokok Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Siagian V. 2008. *Peningkatan protein hewani untuk ketahanan pangan*.
www.litbang.deptan.go.id [27 Mei 2017].
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Suhartini S, Hidayat N. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- arwotjo, Hartini IS, Soekirman S, Sumartono. 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta*. Jakarta: Akademi Gizi.
- Wibowo S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Salemba Empat