

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Bakso adalah produk olahan daging yang umumnya berbentuk menyerupai bola. Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis daging seperti sapi, ikan, ayam dan sebagai bahan tambahannya adalah tepung tapioka dan bumbu (garam, merica, dan bawang putih). Ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso memiliki nilai gizi yang tinggi, tidak terlalu amis, dan masih segar. Salah satu jenis ikan air tawar yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso ikan antara lain adalah ikan lele (Suprapti, 2007).

Ikan lele, selain harganya yang relatif murah dan mudah didapat, lele juga mempunyai struktur tulang atau duri yang sangat cocok untuk dijadikan makanan olahan seperti bakso ikan lele. Ikan lele adalah sumber protein yang baik, mengandung lemak baik dan rendah kolesterol sehingga aman untuk dikonsumsi. Ikan lele juga mengandung vitamin D dan zat besi untuk mendukung pertumbuhan.

Studi kelayakan suatu usaha atau industri diperlukan untuk dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam memutuskan layak atau tidak layak usaha yang akan didirikan. Studi kelayakan usaha dapat dilihat dari aspek teknologi dan aspek finansial. Analisis aspek teknologi yang dilakukan secara semi modern (menggunakan mesin dan tangan manusia), sedangkan secara finansial dapat dilihat dari nilai NPV, IRR, B/C *Ratio*, PBP, BEP Hasil analisis finansial akan menunjukkan usaha tersebut menguntungkan atau tidak (Nurchayyo, 2011).

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah yang dapat dirumuskan adalah belum diketahuinya kapasitas produksi bakso ikan lele yang layak dari aspek teknologi dan aspek finansial.

C. Kerangka Pikir

Berdasarkan masalah di atas diperlukan data-data yang dibutuhkan untuk analisis finansial. Data-data tersebut antara lain: proses pembuatan bakso ikan lele, biaya tetap dan tidak tetap untuk pembuatan bakso ikan lele, peralatan pembuatan bakso beserta harganya. Proses pembuatan bakso ikan lele dapat dilihat pada hasil penelitian Musdalifah (2016). Parameter analisis finansial dapat dilihat pada beberapa hasil penelitian sejenis.

Analisis finansial yang akan dilakukan untuk perancangan IKM bakso ikan lele berdasarkan penelitian Hurati (2020) dalam perancangan pabrik kerupuk jengkol (*Pithecellobium Lobatum B.*) dan penelitian Mahesy (2018) dalam parameter kelayakan usaha produksi oncom merah yaitu *Net Present Value (NPV)*, *Benefit-Cost ratio (B/C)*, *Internal Rate of Return (IRR)* dan *Pay Back Periode*. Data yang diperlukan yaitu asumsi formula, kapasitas produksi, biaya, kebutuhan mesin dan alat produksi, kebutuhan luas ruang industri dan tata letak.

D. Maksud dan Tujuan penelitian

Maksud penelitian ini adalah melihat peluang pengembangan usaha bakso berbahan baku ikan lele pada skala Industri Kecil dan Menengah (IKM). Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan analisis kelayakan usaha bakso ikan lele

dengan kapasitas 60 kg per hari yang layak dari aspek teknologi dan aspek finansial.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai pengetahuan dan acuan bagi masyarakat atau industri yang akan mengembangkan usaha bakso ikan lele.

F. Hipotesis

Industri pengolahan bakso ikan lele skala IKM dengan kapasitas 60 kg per hari dari aspek teknologi dan finansial dapat memberikan keuntungan dan layak untuk dijalankan.

