

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Pindang

2.1.1 Pengertian dan Jenis-Jenis Ikan Pindang

Proses dan teknik mempertahankan kesegaran ikan yang banyak dikenal dikalangan masyarakat secara tradisional adalah pemindangan. Teknik ini biasanya dipergunakan bagi kebutuhan ikan segar untuk pasar lokal.

Pemindangan adalah salah satu cara pengolahan ikan segar dengan kombinasi perlakuan antara penggaraman dan perebusan, Garam yang digunakan berperan sebagai pengawet sekaligus memberikan cita rasa pada ikan sedangkan perebusan mematikan sebagian besar bakteri pada ikan terutama bakteri pembusuk. Proses ini dimaksudkan agar produk bisa tahan lebih lama sehingga dapat dipasarkan ke daerah yang cukup jauh, karena ketahanan produk ikan dengan teknik ini mencapai 3-4 hari, dan lebih dari masa itu ikan akan mengalami proses pembusukan. Proses ini banyak dilakukan oleh masyarakat dengan skala usaha rumah tangga sampai dengan sedang yang melibatkan tenaga kerja diluar rumah tangga dengan teknologi yang sederhana, tetapi proses ini juga tetap memiliki nilai tambah yang akan dinikmati oleh masyarakat

Pemindangan dapat dikelompokkan berdasarkan proses, wadah yang digunakan, jenis ikan, perlakuan atau bumbu yang di tambahkan, dan daerah asal (Adawyah 2007). Pembagian jenis ikan pindang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis Ikan Pindang di Indonesia

Dasar Pengelompokan	Nama Dalam Perdagangan
Proses	Pindang cue (perebusan di dalam air garam), pindang garam (pemanasan dengan garam dan sedikit air), pindang presto (pemindangan dengan tekanan tinggi, pindang duri lunak).
Wadah	Pindang naya (pindang cue dengan wadah naya), pindang besek (pindang cue dengan wadah besek), pindang badeng (pindang garam dalam wadah badeng), pindang paso (pindang garam dalam paso), pindang kendil (pindang garam dalam kendil).
Jenis ikan	Pindang bandeng, pindang tongkol, pindang layang, pindang cakalang, pindang tawes, pindang gurami, dan sebagainya.
Bumbu	Pindang bumbu (memakai bumbu tambahan, misalnya kunyit).
Asal	Pindang pekalongan, pindang kudus, pindang juwono, pindang tuban, pindang muncar, dan sebagainya.

Sumber : Adawyah, 2007

2.1.2 Bahan Baku Ikan Pindang

Ikan merupakan hasil tangkapan laut yang sangat penting bagi penduduk di Indonesia, disamping sebagai sumber makanan utama protein hewani juga obyek mata pencaharian pokok bagi nelayan. Permintaan ikan laut segar untuk kebutuhan pasar lokal maupun pasar ekspor semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini menuntut nelayan untuk tetap menjaga kesegaran ikan yang diperolehnya dengan teknik-teknik yang semakin diperbaiki.

Adapun yang dimaksud ikan segar adalah ikan yang masih mempunyai sifat yang sama seperti ikan hidup, baik rupa, bau, rasa maupun teksturnya (Adawyah 2007), karenanya diperlukan upaya-upaya tertentu untuk mempertahankan kesegaran ikan hingga sampai ketangan konsumen, mengingat ikan segar mempunyai sifat-sifat mudah rusak yaitu menjadi berbau anyir/amis, membusuk, daging menjadi rusak/koyak dan kulit berlendir karena aktivitas mikroorganisme atau terjadinya proses kimiawi dalam tubuh ikan itu sendiri.

Tabel 2. Ciri-ciri Ikan Segar dan Tidak Segar

Kenampakan	Ikan Segar	Ikan Tidak Segar
Sisik	- Sisik menempel kuat pada tubuh sehingga sulit lepas.	- Sisik mudah terlepas dari tubuh
Mata	- Mata tampak terang, jernih, menonjol dan cembung	- Tampak suram, tenggelam dan mengkerut.
Insang	- Insang berwarna merah sampai merah tua, terang dan lamella insang terpisah - Insang tertutup oleh lendir berwarna terang dan berbau segar seperti bau ikan	- Insang berwarna coklat suram atau abu-abu dan lamella insang berdempetan. - Lendir insang keruh dan berbau asam, menusuk hidung
Daging	- Daging kenyal, menandakan rigormortis masih berlangsung - Daging dan bagian tubuh lain berbau segar - Bila daging ditekan dengan jari tidak tampak bekas lekukan - Daging melekat pada tulang	- Daging lunak, menandakan rigormortis telah selesai - Daging dan bagian tubuh lain mulai berbau busuk - Bila ditekan dengan jari tampak bekas lekukan - Daging mudah lepas dari tulang

Sumber: Hadiwiyoto, 1993

2.1.2.1 Deskripsi Jenis Ikan Yang di Pindang

a. Ikan Layang



Gambar 2. Ikan Layang

Sumber : www.Fishbase.org

Ikan Layang merupakan salah satu hasil perikanan lepas pantai yang terdapat di Indonesia. Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan zooplankton, hidup di dekat permukaan laut (pelagis), berkadar garam tinggi dan membentuk gerombolan besar, Panjang tubuhnya dapat mencapai 30cm, umumnya 20-30cm, bentuk badan panjang dan agak gepeng, warna punggungnya biru tua, perut berwarna putih, (Ditjen Perikanan 1979).

Klasifikasi ikan Layang menurut Saanin (1984) adalah sebagai berikut:

Phylum : Chordata
 Class : Pisces
 Sub Class : Teleostei
 Ordo : Perchomorphi
 Famili : Carangidae
 Genus : Decapterus
 Species : *Decapterus ruselli* Rupel

Daerah penyebaran Ikan Layang hampir merata di seluruh perairan Indonesia mulai dari Laut Jawa, Selat Bali, Selat Makassar, Selat Malaka, Laut Flores, dan Laut Arafuru. Penangkapan Ikan Layang terutama diusahakan oleh Perikanan Industri dan nelayan kecil yang bermodal sedang (Ditjen Perikanan 1979).

b. Ikan Cakalang



Gambar 3. Ikan Cakalang

Klasifikasi ikan Cakalang adalah sebagai berikut (Anonymus 1979):

Phylum : Chordata
 Class : Pisces
 Sub Class : Teleostei
 Ordo : Percomorphi
 Famili : Scombridae
 Genus : Katsuwonus
 Spesies : *Katsuwonus Pelamis*

Ikan Cakalang merupakan ikan perenang cepat dan melawan arus, mencari makan berdasarkan penglihatan dan raku terhadap makanannya. Dalam gerakannya, ikan cakalang mengandalkan loncatan lamban dan membentuk lengkungan (Tampubolon 1980).

c. Ikan Tongkol



Gambar 4. Ikan Tongkol

Klasifikasi Ikan tongkol adalah sebagai berikut (saanin 1984):

Phylum : Chordata

Class : Pisces

Sub Class: Teleostei

Ordo : Percomorphi

Famili : Scombridea

Genus : *Auxis* sp

Spesies : *Auxis thazard*

Ciri-ciri morfologis ikan Tongkol (*Auxis thazard*) adalah badan memanjang seperti torpedo. Sirip punggung pertama berjari-jari keras 15, sedang yang kedua berjari-jari lemah 13, diikuti 8-10 jari-jari sirip tambahan (*finlet*). Sirip dubur berjari-jari lemah 13, diikuti 8-10 jari-jari sirip tambahan. Pada umumnya panjang tubuh mencapai 50-60cm. Tubuh bagian atas berwarna biru kehitaman sedangkan bagian bawahnya putih perak.

Beberapa sifat Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) sebagai berikut (saanin 1984):

- a. Terdapat didaerah tropis sampai sub tropis, yang berkadar salinitas tinggi
- b. Bergerak dalam gerombolan besar di lautan bebas dan dapat beruaya dengan jarak yang sangat jauh
- c. Dalam beruayanya kadang-kadang berhenti untuk beberapa saat di dekat pulau-pulau kecil, yang terdapat makanan di daerah tersebut.
- d. Ikan tongkol umumnya adalah karnivora yang nafsu makannya besar.

2.1.3 Teknik Pembuatan Ikan Pindang dan Mutu Ikan Pindang

Berdasarkan cara perebusan ikan dalam suasana bergaram, maka dalam prakteknya teknik penggaraman dibedakan atas dua kelompok (Badan Penelitian dan Pengembangan Perikanan 1980) :

- a. Pemindangan garam, yaitu proses pemindangan dimana ikan dan garam yang telah tersusun dalam wadah kedap air dan telah ditambah sedikit air kemudian dipanaskan bersama-sama. Perubahan berlangsung agak lama sampai beberapa jam. Cairan perebus kemudian dibuang melalui lubang kecil di bagian bawah wadah. Selanjutnya permukaan lapisan ikan paling atas ditutup dengan kertas dan di atas permukaan kertas ini disebarakan merata selapis garam. Kemudian pemasakan dilanjutkan lagi untuk menguapkan sisa air di sekitar ikan dan dasar wadah. Setelah selesai proses pemasakan kemudian wadah diberi penutup, diikat dan siap dipasarkan. Wadah perebus yang digunakan biasanya terbuat dari tanah (paso), logam (bandeng), dan lain-lain.
- b. Pemindangan air garam, yaitu proses pemindangan dimana ikan dan garam yang telah tersusun dalam wadah tembus air (besek, keranjang bambu) dicelupkan dalam larutan garam mendidih dan direbus selama waktu yang singkat dalam beberapa menit. Setelah perebusan, wadah dimana ikan tersusun kemudian diangkat, disiram atau direndam sebentar dengan air tawar mendidih untuk membersihkan permukaan ikan, selanjutnya

ditiriskan dan didinginkan. Setelah itu produk siap untuk didistribusikan dan dipasarkan.

Apabila dikaji lebih jauh, sebenarnya terdapat kesamaan proses antara teknik perebusan dalam larutan garam dan pemanasan dengan garam kerang. Kemudian berkembang cara baru yang mengadopsi proses pengalengan, yaitu menggunakan pemanasan bertekanan tinggi sehingga dihasilkan pindang berduri lunak. Teknik pemindangan ini disebut presto. Dengan demikian, ada tiga cara pemindangan, yaitu pemindangan di dalam larutan garam (lebih dikenal sebagai pemindangan cue), pemindangan garam, dan pemindangan presto (Wibowo, 2000).

Sejauh ini, mutu ikan pindang yang dihasilkan belum memuaskan karena cara pengolahan yang belum baik dan benar. Penampilan fisik kurang menarik, banyak luka, terkelupas, daging retak, warna agak kecoklatan, berbau sedikit tengik, dan sebagainya. Faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan pada ikan pindang antara lain :

- a. Penggunaan larutan garam yang tidak bersih
- b. Mutu ikan kurang bagus
- c. Penggunaan larutan perebus yang berulang-ulang sampai kental dan kecekelatan
- d. Bau tengik atau tidak sedap
- e. Sanitasi dan higienis yang diabaikan

Namun demikian, dalam proses pemindangan yang dilakukan masyarakat masih cukup besar tingkat kerusakan yang terjadi, sehingga tidak memenuhi standar kualitas produk untuk dipasarkan. Kerusakan ini meliputi, produk cacat atau ikan hasil olahan cacat seperti ekor patah, terlalu masak (lunak) sampai kepala ikan patah, dimana biasanya ikan dianggap tidak layak untuk dipasarkan.

Kerusakan pada proses pemindangan dapat terjadi pada setiap tahapan proses yang dilakukan, mulai dari seleksi bahan yang akan diproses sampai tahapan penirisan dan pemindahan pada wadah yang siap dipasarkan. Hal ini karena dalam rangkaian proses pemindangan sepenuhnya dikerjakan oleh tenaga manusia, sehingga ketrampilan, ketekunan dan ketelitian sangat diperlukan untuk

menjaga agar tingkat kerusakan yang terjadi dapat ditekan. Oleh karena itu diperlukan pengawasan kualitas produk pada setiap tahapan proses pemindangan. Artinya jika produk yang dihasilkan rusak atau cacat atau yang dapat dianggap akan rusak jika diikutkan dalam proses berikutnya pada satu tahapan, tidak diikutkan lagi pada proses tahapan berikutnya. Dengan demikian tidak terjadi kumulatif kerusakan pada akhir proses dan pengawasan kualitas dapat dilakukan pada setiap tahapan proses pemindangan.

Ikan pindang yang baik harus memenuhi kriteria tertentu. Cara paling mudah untuk menilai mutu ikan pindang dengan menilai mutu sensorinya. Selain itu, pengujian secara kimia dan mikrobiologi digunakan untuk melengkapi pengujian mutu sensori. Parameter dalam pengujian sensori ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Parameter dalam Pengujian Sensori Ikan Pindang

Parameter	Deskripsi
Rupa dan warna	Ikan utuh tidak patah, bersih, tidak terdapat benda asing, tidak ada endapan lemak, garam atau kotoran lain. Warna spesifik untuk tiap jenis, cemerlang, tidak berjamur, dan tidak berlendir.
Bau	Bau spesifik ikan pindang atau seperti bau ikan rebus, gurih, segar, tanpa bau tengik, masam, basi, atau busuk.
Rasa	Gurih spesifik ikan pindang, enak tidak terlalu asin, ras asin merata, dan tidak ada rasa asin
Tekstur	Daging pindang kompak, padat, cukup kering dan tidak berair atau tidak basah (kesat)

Sumber: Saleh, 2002

2.1.4 Input Produksi Pemindangan Ikan

Kegiatan pengolahan pemindangan ikan tidak akan bisa terlaksana dengan baik apabila tidak ada unsur pendukungnya. Faktor produksi atau *input* merupakan hal yang mutlak harus ada untuk menghasilkan suatu produksi. Dalam proses produksi, seorang pengusaha dituntut mampu menganalisa teknologi tertentu yang dapat digunakan dan bagaimana mengkombinasikan beberapa faktor produksi sedemikian rupa sehingga dapat diperoleh hasil produksi yang optimal dan efisien.

Untuk mempermudah dalam melakukan analisis, Faried (1991) menyatakan bahwa semua faktor produksi dianggap tetap kecuali tenaga kerja, sehingga pengaruh faktor produksi terhadap kuantitas produksi dapat diketahui secara jelas. Artinya, kuantitas produksi dipengaruhi banyaknya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi tetap adalah faktor produksi yang dianggap konstan, dan banyaknya faktor produksi ini tidak dipengaruhi oleh banyaknya hasil produksi. Sedangkan faktor produksi tidak tetap adalah faktor produksi yang dapat berubah kuantitasnya selama proses produksi atau banyaknya faktor produksi yang dipergunakan tergantung pada hasil produksi. Dalam proses produksi akan terdapat faktor produksi yang bersifat variabel maupun tetap apabila periode produksinya merupakan jangka pendek. Sedangkan untuk proses produksi jangka panjang semua faktor produksi bersifat variabel.

Suryawati (2004) menyatakan bahwa faktor-faktor produksi (*input*) yang diperlukan oleh perusahaan atau produsen untuk melakukan proses produksi. *Input* dapat dikategorikan menjadi 2 (dua) yakni :

- *Input* Tetap, yaitu *input* yang tidak dapat diubah jumlahnya dalam jangka panjang, misalnya gedung, lahan.
- *Input* Variabel, yaitu *input* yang dapat diubah-ubah jumlahnya dalam jangka pendek, contohnya tenaga kerja.

Dalam usaha pemindangan ikan, terdapat beberapa faktor produksi (*input*) yang mempengaruhi produksi (*output*), antara lain :

1. Ikan Mentah

Ikan mentah merupakan faktor produksi yang utama dalam melakukan usaha pemindangan ikan. Ikan mentah sebagai bahan baku pembuatan ikan pindang ada beberapa macam, antara lain ikan Bandeng, Cakalang, Tongkol, Layang. Ukuran untuk bahan baku ikan mentah yang dipakai dalam penelitian ini adalah kilogram (kg), bukan berdasarkan jumlah banyaknya ekor ikan ataupun besar kecilnya masing-masing ekor ikan, karena ikan mentah yang akan dipindang berbeda untuk setiap kilogramnya tergantung besar kecilnya ikan.

2. Garam

Salah satu bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan ikan pindang yaitu garam. Untuk ukuran garam yang dipakai adalah kilogram (kg).

3. Kompor dan Gas

Kompor merupakan alat yang digunakan sebagai sarana pemindangan dalam ikan mentah menjadi ikan pindang. Dalam penelitian ini yang menjadi ukuran adalah banyaknya kompor yang dimiliki oleh pengusaha industri pemindangan ikan yang dihitung dengan jumlah biji/buah. Dalam proses produksi pemindangan ikan memerlukan bahan bakar yang menghasilkan api. Tabung gas merupakan bahan bakar yang dapat digunakan dalam proses pemindangan ikan.

4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang perlu diperhitungkan dalam proses produksi dalam jumlah yang cukup. Dalam penelitian ini ukuran yang dipakai untuk tenaga kerja adalah jam kerja. Jam kerja ditentukan dari jumlah orang yang bekerja dalam 1 (satu) hari dikalikan dengan waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan semua proses produksi sampai menghasilkan produk berupa ikan pindang yang siap jual.

5. Produksi

Hasil akhir dari suatu proses produksi adalah produk atau *output*. Untuk usaha pemindangan ikan produk yang dihasilkan adalah berupa ikan pindang yang siap jual dan siap untuk dimasak. Ukuran produksi dari usaha pemindangan ikan adalah kilogram (kg). Setiap pengusaha industri pemindangan ikan menjual produknya berdasarkan jumlah kilogram ikan pindang atau sebanyak badeng ikan pindang yang diproduksi.

2.2 Gambaran Umum Tempat Usaha Pemindangan Gebyar Cakalang

Gebyar Cakalang merupakan industri pengolahan yang bergerak di bidang pemindangan ikan. Industri pemindangan Gebyar Cakalang ini berdiri pada tahun 1993 dan bertempat di Kecamatan Palabuhan Ratu di Desa Jayanti. Untuk mendapatkan bahan baku ikan, Gebyar Cakalang memperoleh dari Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Ratu yang lokasinya tidak jauh dari tempat usaha.

Dilihat dari proses pembuatannya tempat usaha Gebyar Cakalang ini termasuk kelompok pengolahan tradisional. Pemindangan tradisional banyak dilakukan oleh masyarakat di berbagai daerah di Indonesia dengan cara yang berbeda-beda. Perbedaan ini terletak pada wadah, jenis ikan dan cara pengolahannya. Walau demikian, secara umum proses pemindangan tidaklah banyak berbeda yaitu merupakan gabungan antara penggaraman dan perebusan. Tempat usaha pemindangan Gebyar Cakalang ini dalam proses pembuatannya menggunakan wadah badeng sehingga termasuk kelompok jenis pindang badeng. Jenis ikan yang di gunakan adalah jenis ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan Layang (*Decapterus ruselli Rupel*)

2.3 Strategi Pengembangan Bisnis Pemindangan Ikan

Rangkuti (2006) menyatakan bahwa Strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan. Strategi berasal dari kata Yunani *strategos*, yang berarti jenderal. Oleh karena itu, kata strategi secara harafiah berarti ”seni para jenderal”. Kata ini mengacu pada apa yang merupakan perhatian utama manajemen puncak organisasi. Secara khusus, strategi adalah ‘penempatan’ misi perusahaan, penetapan sasaran organisasi dengan mengingat kekuatan eksternal dan internal, perumusan kebijakan dan strategi tertentu untuk mencapai sasaran dan memastikan implementasinya secara tepat, sehingga tujuan dan sasaran utama organisasi akan tercapai.

2.3.1 Konsep Strategi

Rangkuti (2006) konsep – konsep strategi adalah :

a. Distinctive Competence

Distinctive Competence merupakan tindakan yang dilakukan oleh perusahaan agar dapat melakukan kegiatan lebih baik dibandingkan pesaingnya.

b. Competitive Advantage

Kegiatan spesifik yang dikembangkan oleh perusahaan agar lebih unggul dibandingkan dengan pesaingnya

Strategi erat kaitannya dengan pemenuhan tujuan organisasi. (Rangkuti 2006), strategi digunakan untuk memenuhi tiga tujuan organisasi, yaitu

1. Strategi sebagai pendukung untuk pengambilan keputusan.
2. Strategi sebagai sarana kordinasi dan komunikasi.
3. Strategi sebagai konsep.

2.3.2 Tipe - Tipe Strategi

(Rangkuti 2006) strategi dapat dikelompokkan menjadi :

a. Strategi Manajemen

Strategi manajemen meliputi strategi yang dapat dilakukan oleh manajemen dengan orientasi pengembangan strategi secara makro, misalnya strategi pengembangan produk, strategi penerapan harga, strategi akuisisi dan strategi pengembangan pasar, strategi mengenai keuangan, dan sebagainya.

b. Strategi Investasi

Strategi ini merupakan kegiatan yang berorientasi pada investasi, misalnya apakah perusahaan ingin melakukan strategi pertumbuhan yang agresif atau berusaha mengadakan penetrasi pasar, strategi bertahan, strategi pembangunan kembali divisi baru atau strategi divestasi dan sebagainya.

c. Strategi Bisnis

Strategi bisnis ini sering juga disebut strategi bisnis secara fungsional karena strategi ini berorientasi pada fungsi-fungsi kegiatan manajemen, misalnya strategi pemasaran, strategi produksi atau operasional, strategi distribusi, strategi organisasi, dan strategi-strategi yang berhubungan dengan keuangan.

2.3.3 Jenis-jenis Strategi

Banyak organisasi menjalankan dua strategi atau lebih secara bersamaan, namun strategi kombinasi dapat sangat beresiko jika dijalankan terlalu jauh. Di perusahaan yang besar dan terdiversifikasi, strategi kombinasi biasanya digunakan ketika divisi-divisi yang berlainan menjalankan strategi yang berbeda. Juga, organisasi yang berjuang untuk tetap hidup mungkin menggunakan gabungan dari

sejumlah strategi defensif, seperti divestasi, likuidasi, dan rasionalisasi biaya secara bersamaan. Jenis-jenis strategi adalah sebagai berikut:

1. Strategi Integrasi

Integrasi ke depan, integrasi ke belakang, integrasi horizontal kadang semuanya disebut sebagai integrasi vertikal. Strategi integrasi vertikal memungkinkan perusahaan dapat mengendalikan para distributor, pemasok, dan atau pesaing.

2. Strategi Intensif

Penetrasi pasar, dan pengembangan produk kadang disebut sebagai strategi intensif karena semuanya memerlukan usaha-usaha intensif jika posisi persaingan perusahaan dengan produk yang ada hendak ditingkatkan.

3. Strategi Diversifikasi

Terdapat tiga jenis strategi diversifikasi, yaitu diversifikasi konsentrik, horizontal, dan konglomerat. Menambah produk atau jasa baru, namun masih terkait biasanya disebut diversifikasi konsentrik. Menambah produk atau jasa baru yang tidak terkait untuk pelanggan yang sudah ada disebut diversifikasi horizontal. Menambah produk atau jasa baru yang tidak disebut diversifikasi konglomerat.

4. Strategi Defensif

Strategi integrative, intensif, dan diversifikasi, organisasi juga dapat menjalankan strategi rasionalisasi biaya, divestasi, atau likuidasi. Rasionalisasi Biaya, terjadi ketika suatu organisasi melakukan restrukturisasi melalui penghematan biaya dan aset untuk meningkatkan kembali penjualan dan laba yang sedang menurun. Kadang disebut sebagai strategi berbalik (*turnaround*) atau re-organisasi, rasionalisasi biaya dirancang untuk memperkuat kompetensi pembeda dasar organisasi. Selama proses rasionalisasi biaya, perencana strategi bekerja dengan sumber daya terbatas dan menghadapi tekanan dari para pemegang saham, karyawan dan media. Divestasi adalah menjual suatu divisi atau bagian dari organisasi. Divestasi sering digunakan untuk meningkatkan modal yang selanjutnya akan digunakan untuk akuisisi atau investasi strategis lebih lanjut. Divestasi dapat

menjadi bagian dari strategi rasionalisasi biaya menyeluruh untuk melepaskan organisasi dari bisnis yang tidak menguntungkan, yang memerlukan modal terlalu besar, atau tidak cocok dengan aktivitas lainnya dalam perusahaan. Likuidasi adalah menjual semua aset sebuah perusahaan secara bertahap sesuai nilai nyata aset tersebut. Likuidasi merupakan pengakuan kekalahan dan akibatnya bisa merupakan strategi yang secara emosional sulit dilakukan. Namun, barangkali lebih baik berhenti beroperasi daripada terus menderita kerugian dalam jumlah besar.

5. Strategi Umum Michael Porter

Menurut Porter, ada tiga landasan strategi yang dapat membantu organisasi memperoleh keunggulan kompetitif, yaitu keunggulan biaya, diferensiasi, dan fokus. Porter menamakan ketiganya strategi umum. Keunggulan biaya menekankan pada pembuatan produk standar dengan biaya per unit sangat rendah untuk konsumen yang peka terhadap perubahan harga. Diferensiasi adalah strategi dengan tujuan membuat produk dan menyediakan jasa yang dianggap unik di seluruh industri dan ditujukan kepada konsumen yang relatif tidak terlalu peduli terhadap perubahan harga. Fokus berarti membuat produk dan menyediakan jasa yang memenuhi keperluan sejumlah kelompok kecil konsumen.

2.4 Evaluasi Kinerja Usaha

Berdasarkan pengertiannya studi evaluasi kinerja usaha adalah suatu seni cara merangkai, menggabungkan dan menganalisa suatu investasi secara keseluruhan atas faktor-faktor yang mempengaruhi antara multi disiplin ilmu, sehingga menghasilkan keluaran (*output*) yang diinginkan yakni menguntungkan dan tidak menguntungkan investasi tersebut. Dengan demikian dalam kegiatan usaha pengolahan ikan pindang harus ada studi evaluasi kinerja usahanya.

Menganalisis kinerja usaha perlu dianalisis biaya yang dibutuhkan oleh usaha. Berdasarkan pengelompokkannya biaya terdiri dari dua bagian yaitu biaya investasi dan biaya operasional. Biaya investasi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan mulai kegiatan itu berlangsung sampai kegiatan tersebut mulai

berjalan contohnya: pendirian bangunan, pembelian peralatannya, tenaga kerja yang berhubungan biaya investasi, survey. Sedangkan biaya operasional adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama produksi itu berlangsung, misalnya: pembelian bahan baku ikan, tenaga kerja, biaya listrik dan air, bahan bakar, dan lain-lain.

Operasional produksi setiap proses produksi agar dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan, maka sebelum melakukan proses produksi diperlukan perencanaan. Perencanaan tersebut menyangkut bagaimana produksi bisa berlangsung dengan biaya seoptimal mungkin dengan hasil yang optimal pula. Dengan demikian pengertian perencanaan biaya operasional produksi adalah perencanaan mengelola dari mulai *input*, proses sampai dengan *output* yang berupa produk tersebut dihasilkan dengan penekanan kepada penggunaan biaya seefisien mungkin dengan menghasilkan produk yang optimal.

Evaluasi kinerja usaha yang baik akan menentukan keberhasilan usaha selanjutnya. Pada evaluasi kinerja usaha meliputi: aspek teknik, pemasaran, teknik perencanaan, dan organisasi, serta keuangan. Kegiatan usaha pemindangan biasanya merupakan usaha jangka panjang dengan investasi yang cukup tinggi, dengan demikian suatu usaha harus menguntungkan ditinjau dari aspek finansial, aspek finansial ini terutama menyangkut perbandingan antara pengeluaran (biaya) dengan pendapatan (*revenue earning*) dari aktivitas usaha, serta waktu didupatkannya hasil (*returns*).

2.5 Teori Pengembangan Usaha (Analisis SWOT)

Analisis SWOT merupakan salah satu metode untuk menggambarkan kondisi dan mengevaluasi suatu masalah, proyek atau konsep bisnis berdasarkan faktor internal (dalam) dan faktor eksternal (luar) yaitu *Strengths*, *Weakness*, *Opportunities* dan *Threats*. Metode ini paling sering digunakan dalam metode evaluasi bisnis untuk mencari strategi yang akan dilakukan. Analisis SWOT hanya menggambarkan situasi yang terjadi bukan sebagai pemecah masalah.

Analisis SWOT terdiri dari empat faktor, yaitu:

1. Strengths (kekuatan)

Merupakan kondisi kekuatan yang terdapat dalam organisasi, proyek atau konsep bisnis yang ada. Kekuatan yang dianalisis merupakan faktor yang terdapat dalam tubuh organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri.

2. Weakness (kelemahan)

Merupakan kondisi kelemahan yang terdapat dalam organisasi, proyek atau konsep bisnis yang ada. Kelemahan yang dianalisis merupakan faktor yang terdapat dalam tubuh organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri.

3. Opportunities (peluang)

Merupakan kondisi peluang berkembang dimasa datang yang terjadi. Kondisi yang terjadi merupakan peluang dari luar organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri. Misalnya kompetitor, kebijakan pemerintah, kondisi lingkungan sekitar.

4. Threats (ancaman)

Merupakan kondisi yang mengancam dari luar. Ancaman ini dapat mengganggu organisasi, proyek atau konsep bisnis itu sendiri.