

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan dimana sebagian besar dari seluruh luas Indonesia adalah berupa perairan. Indonesia adalah negara kepulauan terbesar didunia, karena memiliki 17.480 pulau dengan garis pantai sepanjang 95.181 KM. Terdiri atas ribuan pulau yang membentuk beberapa kepulauan diantaranya yaitu Kepulauan Riau khususnya Tanjung Balai Karimun. Sama seperti daerah pada umumnya Tanjung Balai karimun juga memiliki kearifan lokalnya sendiri. Keraifan local adalah bagian dari budaya milik masyarakat yang diwariskan secara turun temurun dari satu generasi ke generasi melalui cerita dari mulut ke mulut. Warisan kebudayaan tersebut ada di dalam cerita rakyat, peribahasa, lagu, dan permainan rakyat yang tidak dapat dipisahkan dari bahasa milik suatu masyarakat. Selain itu Tanjung Balai Karimun memiliki wilayah perairan yang cukup luas dan dihuni oleh beranekaragam biota laut yang menghiasi wilayah perairan salah satunya yaitu ikan tenggiri.

Tenggiri adalah nama umum bagi sekelompok ikan yang tergolong ke dalam marga Scomberomorus, suku Scombridae. Ikan ini merupakan kerabat dekat tuna, tongkol, madidihang, makerel dan kembung. Tenggiri banyak disukai orang, diperdagangkan dalam bentuk segar, ikan kering, atau diolah menjadi kerupuk, siomay, dan lain-lain. Ikan tenggiri digemari oleh masyarakat karena rasa dagingnya yang gurih dan tidak amis bila dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Ikan tenggiri banyak ditemukan di perairan Indonesia seperti di pantai utara Jawa, pantai selatan Jawa Tengah, pantai utara dan selatan Bali, Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Nusa Tenggara, Maluku, dan Irian Jaya.

Pengolahan ikan tenggiri di Indonesia sudah cukup banyak dilakukan seperti bakso ikan, pempek, dan otak-otak. Bakso ikan, pempek, dan otak-otak merupakan produk emulsi yang memiliki tekstur kompak, elastis, kenyal, tidak lembek, tidak basah berair, tidak rapuh dan tidak terdapat serat daging.

Pengolahan ikan tenggiri saat ini juga tidak harus memerlukan tempat usaha yang cukup besar, hanya dengan berbasis sebuah rumah saja atau yang biasa disebut *Home Industry*. *Home industry* adalah tempat tinggal yang merangkap tempat usaha, baik itu berupa usaha jasa, kantor hingga perdagangan. Semula pelaku *home industry* yang mempunyai desain ini adalah kalangan entrepreneur dan profesional, yang sekarang mulai meluas pada kalangan umum. Untuk mempunyai lokasi yang strategis untuk tempat berkembangnya usaha jenis rumahan ini tidak terlepas dari berkembangnya virus entrepreneur/kewirausahaan yang dapat berperan membuka pola pikir ke depan masyarakat bahwa rumah bukan hanya sebagai tempat tinggal namun dapat digunakan juga sebagai tempat mencari penghasilan. Pada umumnya, istilah home industri adalah pelaku kegiatan ekonomi yang dapat berbasis di rumah ini adalah keluarga itu sendiri ataupun salah satu dari anggota keluarga yang berdomisili di tempat tinggalnya itu dengan mengajak beberapa orang di sekitarnya sebagai karyawannya. Meskipun dalam skala yang tidak terlalu besar, namun dalam kegiatan ekonomi ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan untuk sanak saudara ataupun tetangga di kampung halamannya. Dengan begitu, usaha perusahaan kecil ini otomatis bisa membantu program pemerintah dalam upaya mengurangi angka pengangguran.

Kerupuk Ikan Kemplang 999 merupakan industri rumah tangga yang mengolah ikan tenggiri menjadi makanan ringan yaitu kerupuk. Industri rumah tangga ini mulai terbentuk pada tahun 2001. Kerupuk ikan kemplang ini juga merupakan industri turun temurun dari keluarga yang berasal dari Palembang dengan menggunakan bahan dari ikan tenggiri, kerupuk ikan kemplang 999 ini dapat menghasilkan berbagai jenis kerupuk yaitu kerupuk kemplang dan kerupuk kancing. Dengan menciptakan berbagai bentuk kerupuk ini pula yang diharapkan mampu untuk menciptakan nilai tambah pada usaha yang dibangun tersebut.

Menurut Hayami dalam (Nuzuliyah, 2018), nilai tambah merupakan selisih nilai komoditi karena adanya perlakuan pada tahap tertentu yang dikurangi dengan pengeluaran yang dilakukan selama proses tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis (kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku dan input penyerta) dan faktor pasar (harga jual output, upah tenaga kerja dan harga bahan baku). Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja, Hayami et al dalam (Widiastuti dkk., 2020).

Kerupuk Ikan Kemplang 999 merupakan suatu usaha yang menjanjikan. Maka dari itu perlu dilakukannya analisis nilai tambah secara menyeluruh mulai dari bahan baku, proses produksi, penjualan dan nilai tambah yang berhasil dihasilkan dari proses tersebut. Maka dari itu peneliti sangat tertarik untuk melakukan penelitian terkait dengan besarnya nilai tambah yang dihasilkan melalui pengolahan ikan tenggiri menjadi kerupuk dengan judul “Analisis Nilai

Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) Di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah Analisis Nilai Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Berapakah Besar Nilai Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun?
2. Berapakah Besar Nilai Tambah Kerupuk Kancing Milik Bapak Subandi?
3. Berapakah Besar Keuntungan dari Satu Proses Pengolahan Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun?
4. Berapakah Besar Keuntungan dari Satu Proses Pengolahan Kerupuk Kancing Milik Bapak Subandi?

1.4 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini di buat agar tidak menyimpang dari sasaran dan tujuan dari penelitian serta membatasi ruang lingkupnya agar tidak memperluas permasalahan, maka peneliti membatasi hanya meneliti tentang Analisis Nilai Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui Nilai Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun.
2. Untuk mengetahui Nilai Tambah Kerupuk Kancing Milik Bapak Subandi.
3. Untuk mengetahui Keuntungan dari Satu Proses Pengolahan Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun.
4. Untuk mengetahui Keuntungan dari Satu Proses Pengolahan Kerupuk Kancing Milik Bapak Subandi.

1.6 Manfaat Penelitian

★ Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti dan pengalaman baru mengenal Analisis Nilai Tambah *Home Industry*. Dan untuk memperoleh gelar sarjana S1 Akuntansi Universitas Maritim Raja Ali Haji.

2. Manfaat bagi Pembaca

Hasil penelitian ini semoga bermanfaat bagi pembaca untuk pemenuhan informasi dan referensi atau bahan kajian dalam menambah ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang *home industry*.

3. Manfaat bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan atau bahan referensi untuk peneliti selanjutnya.

4. Manfaat bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu referensi atau literature mengenai Analisis Nilai Tambah *Home Industry* Kerupuk Ikan Kemplang 999 (Studi Milik Bapak Subandi) di Bukit Tembak Tanjung Balai Karimun.

5. Manfaat bagi *Home Industry*

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu dasar pertimbangan untuk mengembangkan usaha dimasa yang akan datang, terutama dalam memperoleh nilai tambah.

1.7 Sistematika Penelitian

Sistematika ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran yang jelas dan sistematis bagi pembaca dalam memahami penelitian ini. Masing-masing bab secara garis besar dapat diuraikan sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab pertama ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan masalah dan manfaat penelitian, batasan penelitian serta sistematika penelitian.

BAB II KAJIAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Menjelaskan dan menguraikan teori –teori dan konsep – konsep dari hasil penelitian yang dijadikan sebagai kajian pustaka dalam penelitian serta teori –teori dari hasil penelitian dan jurnal yang relevan dengan variabel yang menjadi objek penelitian.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ketiga menjelaskan tentang variabel penelitian dan definisi operasional, populasi dan sampel perusahaan yang diteliti, jenis dan sumber data yang akan dipakai, metode pengumpulan data serta metode analisa data.

BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab keempat memuat tentang hasil penelitian (analisa data), pengujian asumsi klasik serta pembahasan teoritik baik secara kuantitatif dan statistik.

BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN

Bab kelima berisi tentang kesimpulan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yang merupakan jawaban dari rumusan masalah, serta berisi tentang saran dan keterbatasan penelitian.

