



TUGAS AKHIR PROGRAM MAGISTER (TAPM)

**ANALISIS PROSPEKTIF USAHA PRODUK OLAHAN ABON IKAN
CV. AROMA FOOD KOTA BANDA ACEH**



UNIVERSITAS TERBUKA

**TAPM diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Magister Manajemen Perikanan**

Disusun Oleh :

UYUNUN

NIM. 501483141

PROGRAM PASCASARJANA

UNIVERSITAS TERBUKA

JAKARTA

2020

ABSTRACT

Prospective Analysis of Shredded Fish Processed Products CV Aroma Food Kota Banda Aceh

Uyunun
Universitas Terbuka
uyun_cute87@yahoo.com

Fish is one of the foods needed by the human body because it has a high nutrient content. In general, fisheries products experience rapid deterioration in quality when compared to other food ingredients. Quality deterioration in fish is caused by the presence of decomposing bacteria and chemical changes occur in dead fish causing decay. One of the efforts made to maintain fish quality and extend its shelf life is by processing fish into shredded fish. This study aims to analyze the application of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), analyze the financial efforts of CV Aroma Food in Banda Aceh City with financial indicators such as benefits, Benefit Cost Ratio, Break Event Points, and Payback Period, nutrient content of shredded fish, microbiological aspects such as *E. coli* and ALT bacteria as quality indicators on shredded fish processed products, organoleptic aspects of shredded fish processed products with indicators of appearance, smell, taste and texture and social and environmental aspects of the community around CV Aroma Food Banda Aceh. This research was conducted qualitatively by interview and observation methods. The parameters observed in this study include the application of GMP and SSOP, financial analysis with profit indicators, Benefit Cost Ratio, Break Event Point, and Payback Period, shredded fish nutrient content, microbiological aspects such as *E. coli* and ALT and organoleptic bacteria. The results showed that CV Aroma Food in Banda Aceh City had implemented the Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on the processing of shredded fish. Judging from the financial analysis of the business with financial indicators such as profits, Benefit Cost Ratio, Break Event Point, and Pay Back Period of CV Aroma Food, Banda Aceh City is feasible to run. Nutrient content of abon fish protein is 31.14%. Water content is 29, 76%. *E. coli* bacteria found in fish shreds <3 APM / g and ALT as much as 2.0×10^4 colonies / g (20,000 colonies / g). Organoleptic tests of appearance, odor, taste and texture each have a value of 9. The social and environmental aspects of abon tuna products from CV Aroma Food in Banda Aceh City had a positive impact on both business owners and the surrounding community.

Key words: BEP, GMP, Organoleptic, Shredded Fish, SSOP, Yellowfin Tuna

ABSTRAK

Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan CV Aroma Food Kota Banda Aceh

Uyunun
Universitas Terbuka
uyun_cute87@yahoo.com

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang diperlukan oleh tubuh karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Secara umum hasil perikanan cepat mengalami kemunduran mutu jika dibandingkan dengan bahan makanan lain. Kemunduran mutu pada ikan tersebut disebabkan oleh adanya bakteri pembusuk dan terjadi perubahan kimiawi pada ikan yang mati sehingga menyebabkan pembusukan. Salah satu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan mutu ikan dan memperpanjang daya simpannya adalah dengan pengolahan ikan menjadi abon ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), menganalisis finansial usaha CV Aroma Food Kota Banda Aceh dengan indikator finansial seperti keuntungan, *Benefit Cost Ratio*, *Break Event Point*, dan *Payback Period*, kandungan gizi abon ikan, aspek mikrobiologi seperti bakteri *E. coli* dan ALT sebagai indikator mutu pada produk olahan abon ikan, aspek organoleptik terhadap produk olahan abon ikan dengan indikator kenampakan, bau, rasa dan tekstur serta aspek sosial dan lingkungan terhadap masyarakat di sekitar CV Aroma Food Banda Aceh. Penelitian ini dilakukan secara kualitatif dengan metode wawancara dan observasi. Parameter yang diamati dalam penelitian ini antara lain penerapan GMP dan SSOP, analisis finansial dengan indikator keuntungan, *Benefit Cost Ratio*, *Break Event Point*, dan *Payback Period*, kandungan gizi abon ikan, aspek mikrobiologi seperti bakteri *E. coli* dan ALT serta organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa CV Aroma Food Kota Banda Aceh sudah melakukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada pengolahan abon ikan. Ditinjau dari analisis finansial usaha dengan indikator finansial seperti keuntungan, *Benefit Cost Ratio*, *Break Event Point*, dan *Pay Back Period* CV Aroma Food Kota Banda Aceh layak untuk dijalankan. Kandungan gizi kadar protein abon ikan sebesar 31,14%. Kandungan air sebesar 29,76%. Bakteri *E. coli* yang ditemukan pada abon ikan <3 APM/g dan ALT sebanyak 2.0×10^4 koloni/g (20.000 koloni/g). Uji organoleptik terhadap kenampakan, bau, rasa dan tekstur masing-masing memiliki nilai 9. Aspek sosial dan lingkungan pada produk abon ikan tuna CV Aroma Food Kota Banda Aceh memberikan dampak positif baik terhadap pemilik usaha maupun masyarakat sekitar.

Kata Kunci: Abon, BEP, GMP, Ikan Tuna, Organoleptik, SSOP

**UNIVERSITAS TERBUKA
PROGRAM PASCASARJANA
MAGISTER ILMU KELAUTAN BIDANG MINAT
MANAJEMEN PERIKANAN (MMP)**

PERNYATAAN

TAPM yang berjudul “Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan CV. Aroma Food Kota Banda Aceh” adalah hasil karya saya sendiri, dan seluruh sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar. Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Jakarta, 28 Mei 2019
Yang Menyatakan

METERAI
TEMPEL

TGL. 20
9D2DDAFF98975483

6000
ENAM RIBU RUPIAH



UYUNUN
501483141

LEMBAR PERSETUJUAN TAPM

Judul TAPM : Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan
CV Aroma Food Kota Banda Aceh
Penyusun TAPM : Uyunun
NIM : 501483141
Program Studi : Manajemen Perikanan
Hari/Tanggal : Selasa, 28 Mei 2019

Menyetujui:

Pembimbing I,



Dr. Ernik Yuliana, S.Pi, MT
NIP. 197207152005012012

Pembimbing II,



Dr. Mala Nurilmala, M.Si
NIP. 197309092005012001

Mengetahui:

Ketua Bidang Ilmu
Manajemen Perikanan



Dr. Ir. Nurhasanah, M.Si
NIP. 19631111 1988 3 2 002

Jakarta, (28 Mei 2019)

Dekan FMIPA UT



Dr. Agus Santoso, M.Si
NIP. 19640217 199303 1 001

**UNIVERSITAS TERBUKA
PROGRAM PASCASARJANA
MAGISTER ILMU KELAUTAN BIDANG MINAT
MANAJEMEN PERIKANAN (MMP)**

PENGESAHAN

Nama : Uyunun
NIM : 501483141
Program Studi : Manajemen Perikanan
Judul TAPM : Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan CV
Aroma Food Kota Banda Aceh

Telah dipertahankan dihadapan Sidang Komisi Penguji TAPM Program Pascasarjana, Program Studi Manajemen Perikanan, Universitas Terbuka pada:

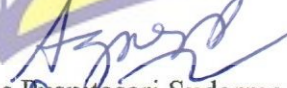
Hari/Tanggal : Selasa, 28 Mei 2019


Waktu : 15.00 WIB


Dan telah dinyatakan LULUS

PANITIA PENGUJI TAPM:

Ketua Komisi Penguji : 
(Dr. Ir. Nurhasanah, M.Si)

Penguji Ahli : 
(Dr. Agnes Puspitasari Sudarmo, M.A.)

Penguji I/
Pembimbing I : 
(Dr. Ernik Yuliana, S.Pi, MT)

Penguji II/
Pembimbing II : 
(Dr. Mala Nurilmala, M.Si)

PRAKATA

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillahirabbil'alamin Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas Rahmad dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis yang berjudul **“Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan CV Aroma Food Kota Banda Aceh”** yang dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar kesarjanaan Strata 2 (S2). terselesaikannya penulisan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada semua pihak yang telah membantu baik dalam proses penelitian maupun selama penulisan. Ucapan terima kasih ini disampaikan kepada :

1. Ibu Dr. Ernik Yuliana, S.Pi, MT, selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan arahan selama penyusunan tesis ini serta atas ilmu yang diberikan selama masa studi pada Program Pasca sarjana Magister Ilmu Kelautan Bidang Minat Manajemen Perikanan Fakultas MIPA Universitas Terbuka.
2. Ibu Dr. Mala Nurilmala, M.Si, selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan semangat serta motivasi selama penyusunan tesis.
3. Ibu Dr. Agnes Puspitasari Sudarmo, M.A selaku dosen penguji ahli yang telah meluangkan waktu untuk menguji tesis ini.

Bapak/Ibu dosen yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas ilmu yang telah diberikan selama masa studi.

4. Kedua orang tua ku (Mamak dan Ayah), mertua ku, suami tercinta Ayah dari anak-anak ku, kak Milah, dek Ika, angel Noval dan buah hati ku abang AUFAR dan dek Atha di Aceh atas kesabaran, kepercayaan, dukungan moral dan materi serta semangat yang tak pernah berhenti sehingga menjadi kekuatanku selama menyelesaikan tesis ini. Kalian adalah orang yang paling berarti dalam hidupku.
5. Kak Lina rumila dan temen-temen analis laboratorium UPTD PPMHP Aceh buat dukungan dan bantuan menemani penulis melakukan pengujian di Laboratorium. "I am thankful cos I met someone like you".
6. Kak Istiqomah, Direktris CV Aroma Food yang telah meluangkan waktunya, memberikan motivasi, inspirasi dan memberi izin penulis untuk melakukan penelitian di tempat usahanya.
7. Teman-teman seperjuangan Pascasarjana Ilmu Kelautan Bidang Minat Manajemen Perikanan Fakultas MIPA Universitas Terbuka angkatan 2016 untuk keceriaan, motivasi ketika penulis sedang bosan dan jenuh dan kenangan serta telah menjadi bagian dalam perjalanan studiku.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu. Ibarat tiada gading yang tak retak, penulis menyadari bahwa dalam tesis ini masih terdapat banyak kekurangan. Untuk itu masukan berupa kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata penulis berharap semoga tesis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak.

Jakarta, Mei 2019

Penulis.

**UNIVERSITAS TERBUKA
PROGRAM PASCASARJANA**

Jl. Cabe Raya, Pondok Cabe, Pamulang, Tangerang Selatan 15418
Telp. (021) 7490941, Fax. (021) 7415588

BIODATA MAHASISWA

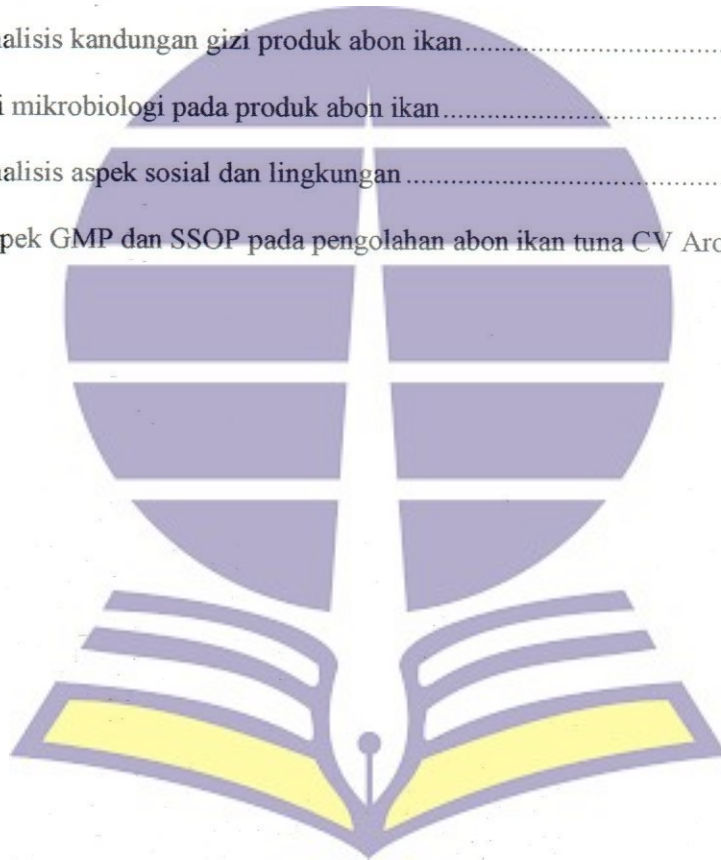
Nama : Uyunun
NIM : 501483141
Tempat dan Tanggal Lahir : Lambleut, 17 April 1987
Registrasi Pertama : 20162
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri No. 1 Saree (Lulus 1999)
2. SLTP Negeri 3 Darul Imarah (Lulus 2002)
3. SUPM Negeri Ladong (Lulus 2005)
4. S1 Budidaya Perairan Universitas Abulyatama
Aceh (Lulus 2012)
Riwayat Pekerjaan : Analis sistem jaminan mutu UPTD PPMHP
Dinas Kelautan dan Perikanan Aceh
Alamat Tetap : Gp. Lambleut, Kec. Darul Kamal, Kab. Aceh
Besar
Telp/HP : 0811687343
Email : uyun_cute87@yahoo.com

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Analisis Prospektif Usaha	7
2.2 Abon Ikan	12
2.3 Komposisi Kimia Ikan Tuna Sirip Kuning	14
2.4 Penerapan GMP dan SSOP	18
2.5 Kerangka Teori	7
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Waktu dan Tempat	23
3.2 Metode Pengumpulan Data	23
3.3 Metode Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Hasil Wawancara Aspek GMP dan SSOP	39
4.2 Uji Mikrobiologi	41
4.3 Uji Organoleptik	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	57

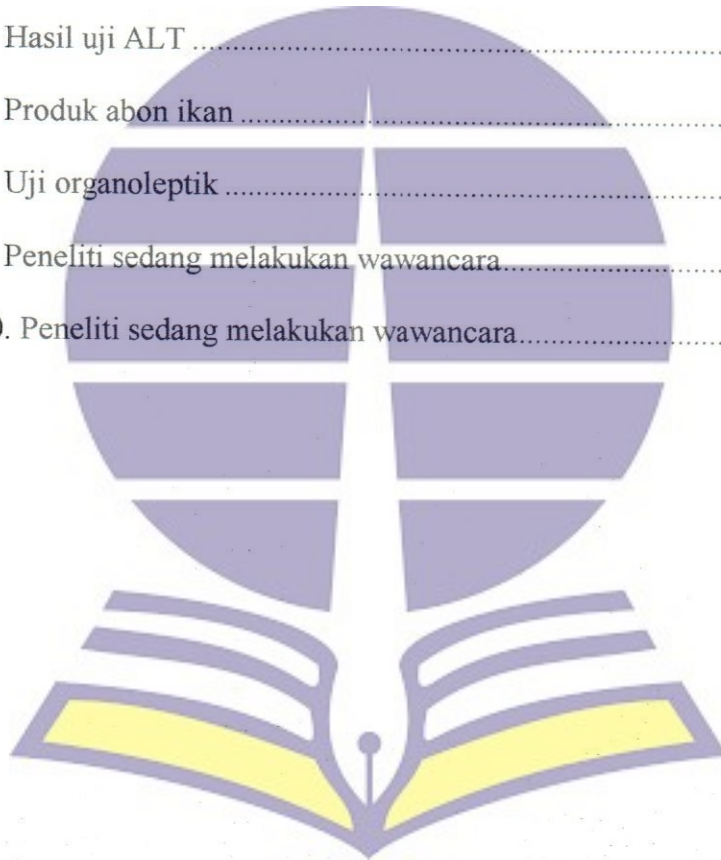
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi ikan tuna sirip kuning.....	15
Tabel 2. Komposisi asam amino pada ikan tuna sirip kuning.....	16
Tabel 3. Komposisi asam lemak pada ikan tuna sirip kuning.....	17
Tabel 4. Analisis aspek GMP dan SSOP.....	26
Tabel 5. Analisis aspek finansial.....	27
Tabel 6. Analisis kandungan gizi produk abon ikan.....	29
Tabel 7. Uji mikrobiologi pada produk abon ikan.....	33
Tabel 8. Analisis aspek sosial dan lingkungan.....	36
Tabel 9. Aspek GMP dan SSOP pada pengolahan abon ikan tuna CV Aroma Food.....	69



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . Kerangka teori analisis prospektif usaha abon ikan CV Aroma Food Kota Banda Aceh.....	22
Gambar 2. Data analisis aspek sosial dan lingkungan.....	52
Gambar 4. Denah lokasi CV Aroma Food Kota Banda Aceh.....	62
Gambar 5. Peneliti sedang melakukan pengujian mikrobiologi.....	63
Gambar 6. Hasil uji ALT.....	63
Gambar 7. Produk abon ikan.....	64
Gambar 8. Uji organoleptik.....	64
Gambar 9. Peneliti sedang melakukan wawancara.....	65
Gambar 10. Peneliti sedang melakukan wawancara.....	65



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah lokasi CV Aroma Food Kota Banda Aceh.....	62
Lampiran 2. Dokumentasi selama penelitian.....	63
Lampiran 3. Topik-topik yang ditanyakan ketika penelitian berlangsung	64
Lampiran 4. Aspek GMP dan SSOP.....	69
Lampiran 5. Perhitungan aspek analisis finansial.....	73
Lampiran 6. Hasil uji Angka Lempeng Total.....	76
Lampiran 7. Hasil Uji <i>E. coli</i>	77
Lampiran 8. Hasil perhitungan organoleptik.....	78
Lampiran 9. Hasil analisis kadar air dan kadar protein abon ikan tuna	79
Lampiran 10. Hasil analisis kadar lemak.....	80
Lampiran 11. Hasil analisis proksimat ikan Tuna awal.....	81
Lampiran 12. Kuesioner yang diberikan kepada nara sumber di sekitar CV Aroma Food Kota Banda Aceh.....	82
Lampiran 13. Hasil kuesioner terhadap aspek sosial dan lingkungan.....	83
Lampiran 14. Hasil analisis SPSS terhadap kuesioner	84