**Rencana Bisnis Olahan Ikan Asin**

**(Technopreneurship A)**

**Supangat, M.Kom., ITIL., COBIT**

**Oleh :**

**Putri Baydhotul M**

**1151800052**

**PROGRAM STUDI ILMU KOMUNIKASI**

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

**UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945**

**SURABAYA**

**2021**

1. **Latar Belakang**

Ikan asin merupakan produk ikan yang telah diawetkan dengan cara penggaraman.ada dua jenis pengawetan pada ikan, yaitu proses pengeringan dan proses penggaraman. Tujuan dari proses penggaraman pada ikan dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan.

Ikan asin bisa di bilang salah satu jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia sampai saat ini.walaupun memiliki gizi yang cukup tinggi, ikan asin sering dianggap makanan masyarakat golongan ekonomi kebawah. Namun, saat ini ikan asin telah diterima oleh masyarakat golongan ekonomi menengah keatas. Dan harga ikan asin terbilang mahal untuk saat ini.

Peminat ikan asin mulai banyak digemari banyak orang, dengan ini saya memproduksi ikan asin untuk bisnis pangan yang strategis dan menguntungkan, dengan packaging yang bagus dan memanfaatkan media sosial sebagai alat bantu promosi dan penjualan. Manfaat dalam memanfaatkan teknologi tidak hanya untuk meningkatkan keuntungan dari pelaku usaha,namun juga memberikan nilai tambah kepada khalayak guna menunjang agar terus berkembang (Kusnanto and Supangat, 2019).

1. **Barang/Jasa Yang Di Produksi**

Berupa olahana pangan kuliner khas madura yaitu Ikan Asin

1. **Keunggulan Produk**

Keunggulan produk ikan asin saya berupa saat pengolahan dan pengawetan mengutamakan kebersihan, tanpa bahan formalin, dan packaging juga di pakai untuk pengemasaan ikan asin menggunakan kemasan kedap udara agar bau ikan asin yang khas tidak menggangu pembeli dan saat pengiriman. Memakai ikan pilihan untuk di olah agar citra rasanya berbeda dengan produk ikan asin yang lain.

1. **Analisis Aspek Pasar**
2. **Target Pemasaran**

Target pemasaran mengunakan sosial media, E-commers, toko oleh-oleh yang berada di madura, Rata-rata penggemar berat makanan ikan asin adalah kalangan ibu-ibu atau orang dewasa. Ini menjadikan sebagai target pasar yang sangat potensial, dengan cara menawarkan untuk memenuhi permintaan para konsumen seperti menawarkan kepada ibu-ibu pkk.

1. **Strategi Pemasaran**

melakukan Promosi dengan berbagai cara, mulai dari membuat iklan di media sosial khususnya media sosial yang banyak dikunjungi masyrakat online, membuat spanduk, melakukan Promosi langsung ke konsumen, dimana konsumen disuruh untuk mencoba memakannya dengan harapan mereka akan selalu ingat akan rasa dan produk dari ikan asin dan diharapkan dapat menjadi media untuk mempromosikan kepada orang lain.

1. **Analisis Teknik**

Dari Pengamatan langsung di lapangan, ikan asin yang kami produksi sangat digemari oleh konsumen, terutama para orang dewasa karena mempunyai rasa khas yang membedakan dengan produk serupa lainnya. Maka dapat diambil kesimpulan sementara bahwa ikan asin cukup laris dan memasyarakat serta dari segi ekonomi layak untuk dijadikan Produk yang akan dipasarkan. Data tersebut juga ditunjang oleh data yang meningkat dari para distributor yang memesan langsung ikan asin untuk dijual kembali.

Dengan mengambil Asumsi bahwa Produksi ikan asin ini berjalan dengan baik, dimana pada tahap awal branding dan penjualan produk kami langsung menarik konsumen dari segi kemasan maupun kualitas rasa dan bahannya.

1. **Analisis Aspek Manajemen**
2. **Perencanaan Tenaga Kerja**

Tenaga kerja yang kami pilih untuk membantu memproduksi ikan asin adalah ibu-ibu ppk di desa banyusangka untuk membantu perekonomian mereka.

1. **Perencanaan pelatihan kerja**

Dimulai dengan mengajarkan cara pengawetan ikan, menjemur ikan agar tidak cepat berjamur, dan mengajarkan cara pengemasan ikan asin agar aroma ikan tidak menyenggat.

1. **Analisis Finansial**
2. **Bahan baku**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Nama Bahan | Jumlah kebutuhan |
| 1 | Ikan dugdug | 5kg |
| 2 | Ikan layar | 5kg |
| 3 | Air | secukupnya |
| 4 | Garam | 20-30 % sesuai berat ikan |

**Alat:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| no | Nama alat | Jumlah kebutuhan |
| 1 | Alat penjemur ikan | 1 |
| 2 | Sarung tangan plastik | 1 |
| 3 | Bak | 2 |
| 4 | Pisau | 2 |
| 5 | Talenan | 2 |
| 6. | Anyaman bambu | 2 |

1. **Proses produksi :**
2. Lakukan penyiangan ikan yang akan diolah kemudian dicuci agar bersih hingga bebas dari sisa-sisa kotoran yang ada
3. Selanjutnya, Sediakan sejumlah garam kristal sesuai berat ikan, untuk ikan berukuran besar jumlah garam yang harus disediakan berkisar 20-30 persen dari berat ikan, untuk ikan berukuran sedang 15-20 persen, sedangkan ikan yang berukuran kecil 5 persen.
4. Taburkan garam ke dalam wadah atau bak setebal 1-5 cm, tergantung jumlah garam dan ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman
5. Susunlah ikan di atas lapisan garam tersebut dengan cara bagian perut ikan menghadap ke dasar bak. Selanjutnya taburkan kembali garam pada lapisan ikan tersebut, lakukkan penyusunan ikan dan garam secara berlapis-lapis hingga lapisan teratas adalah susunan dengan lapisan lebih banyak atau tebal
6. Tutuplah tumpukan ikan dan garam tersebut dengan keranjang atau anyaman bambu dan beri pemberat di atasnya.
7. Biarkan selama beberapa hari untuk terjadinya proses penggaraman.
8. Untuk ikan berukuran besar selama 2-3 hari, ikan yang berukuran sedang dan ikan yang berukuran kecil selama 12-24 jam
9. Selanjutnya cucilah dengan air bersih dan tiriskan, susun ikan di atas para-para penjemuran
10. Pada saat penjemuran atu pengering, ikan sekali-kali dibalik agar ikan cepat mengering
11. **Rencana keuangan**

Uraian tentang ;

* Sumber pendanaan usaha
* Rencana anggaran biaya

1. Peralatan dan investasi (biaya alat-alat produksi yang dibutuhkan)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Material | Jumlah | Harga satuan | Jumlah |
| Alat penjemur ikan | 2 unit | Rp.39.000 | Rp.78.000 |
| Sarung tangan plastik | 1 bungkus | Rp.18.000 | Rp.18.000 |
| Talenan | 2 unit | Rp.15.000 | Rp.30.000 |
| pisau | 2 unit | Rp.10.000 | Rp.20.000 |
| Bak | 2 unit | Rp.19.000 | Rp.19.000 |
| Sasak Anyaman bambu | 2 unit | Rp.45.000 | Rp.90.000 |
| packaging | 100 lembar | Rp. 1.305 | Rp. 130.500 |
|  |  | **TOTAL** | Rp. 295.000 |

1. Biaya variabel ( biaya atas bahan bahan untuk kegiatan produksi)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Bahan | Jumlah kebutuhan | Harga satuan | Jumlah |
| 1 | Ikan dugdug | 5kg | Rp.15.000/kg | Rp.75.000 |
| 2 | Ikan layar | 5kg | Rp.15.000/kg | Rp.75.000 |
| 3 | Garam kristal | - | Rp.25.000 | Rp.25.000 |
|  |  |  | **TOTAL** | Rp. 175.000 |

1. Biaya promosi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nama | Jumlah | Harga per unit | Total |
| Print kartu nama toko | 100 | Rp.30.000 | Rp.30.000 |
|  |  | **Total** | Rp.30.000 |

1. Jumlah total

Jumlah total keseluruhan dari data diatas yaitu :

Uraian jumlah (Rp.)

Biaya bahan baku Rp. 295.000

Biaya peralatan Rp. 175.000

Biaya promosi Rp. 30.000

**Daftar Pustaka**

Septiadi, B. E., Kusnanto, G. and Supangat, S. (2019) *‘Analisis Tingkat Kematangan Dan Perancangan Peningkatan Layanan Sistem Informasi Rektorat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya* (Studi Kasus : Badan Sistem Informasi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)’, Konvergensi, 15(1). doi: 10.30996/konv.v15i1.2831.

Bukti gambar Uji Plagiarim



