

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Beberapa penelitian terdahulu tentang analisis kelayakan finansial usaha diuraikan pada bagain berikut: Penelitian yang telah di lakukan oleh Manurung et al., (2024) dengan judul Evaluasi Kelayaakan Usaha Tambak Bandeng Di Kabupaten Sidoarjo Dari Perspektif Finansial. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa mengolah sebagian hasil epanen menjadi produk olahan smenjadi alternatif terpilih untuk dijalankan. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang sedang dilakukan ialah jenis pendekatan penelitian yang digunakan ialah pendekatan kuantitatif deskriptif serta penggunaan metodenya yaitu metode kuelayakan secara finansial. Dan adapun perbedaannya ialah dimana penelitian terdahulu ini terfokus pada evaluasi kelayakan usaha budidaya tambak ikan bandeng itu sendiri (fokus kedalam budidayanya), sedangkan dalam penelitian ini terfokus pada kelayakan finansial pada usaha otak-otak bandeng atau lebih terfokus kepengolahan dari hasil dari budidaya ikan bandengnya itu sendiri.

Megasari & Bulotio (2022) meneliti mengenai Pembuatan Otak – Otak Bandeng Di Desa Lomuli Kabupaten Pohuwato. Hasil penelitian menjelaskan bahwa IKM Sinar Lomuli memperkenalkan dan menjual produk otak-otak bandeng ke masyarakat melalui offline maupun online. Pelaksanaan evalusi PKM ini meliputi 3 aspek yaitu aspek perencanaan, aspek pelaksanaan dan aspek hasil. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada kelayakan finansial pada usaha otak-otak bandeng atau lebih terfokus pada produk otak-otak bandeng, yangmenjadi pembeda ialah objek yang diteliti dimana dalam penelitian terdahulu meneliti usaha pembuatan otak – otak bandeng di desa lomuli Kabupaten

Pohuwato, sedangkan dalam penelitian sekarang meneliti usaha otak-otak bandeng “bu reza” di Kabupaten Lamongan.

Kartikaningsih et al., (2021) dalam penelitiannya berjudul Otak Otak Bandeng Milenial, Diversifikasi Produk Bandeng Cabut Duri Untuk Segala Umur Dari Cv Anugrah Mitra Lestari mengemukakan bantuan berupa *freezer box*, *sausage stuffer* dan *vacuum sealer* dapat meningkatkan keefektifan proses produksi mitra. Bentuk produk yang sebelumnya tidak seragam menjadi seragam. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada usaha otak-otak bandeng atau lebih terfokus pada produk otak-otak bandeng, yang menjadi pembeda ialah metode penelitiannya dimana dalam penelitian terdahulu menggunakan penelitian kualitatif dan hanya mengupas tentang penyimpanan produk otak-otak bandeng, sedangkan dalam penelitian sekarang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengujinya menggunakan data yang diperoleh dari hasil wawancara (primer).

Puspitorini et al., (2017) meneliti mengenai Inovasi Pengolahan Otak-Otak Bandeng. Hasil penelitian menunjukkan Kegiatan PkM pada usaha pengolahan Otak-otak Bandeng “Paijo” yang telah dilaksanakan kurang lebih selama 2,5bulan telah berhasil membuka wawasan mitra PkM akan pentingnya sanitasi, higienitas alat dan bahan serta mampu menumbuhkan kreatifitas usaha melalui perbaikan kemasan produk. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada usaha otak-otak bandeng atau lebih terfokus pada produk otak-otak bandeng, yang menjadi pembeda ialah metode penelitiannya dimana dalam penelitian terdahulu menggunakan penelitian kualitatif dan hanya membahas tentang packing kemasan yang lebih praktis dan ekonomis tanpa mengurangi keuntungan dan menurunkan standar kualitas terhadap produk otak-otak bandeng

itu sendiri, sedangkan dalam penelitian sekarang menggunakan pendekatan kuantitatif guna mengetahui tingkat investasi, operasional dan benefit, serta kelayakan finansial dan sensitivitas kelayakan usaha otak-otak bandeng “Bu Reza” terhadap kenaikan biaya variable.

Nurwulandari et al., (2022) dalam penelitiannya mengenai *Integrated Small And Medium Industry Development Strategy of Milkfish Brain In Gresik District*. Hasil Penelitian menunjukkan Pemasaran UMKM otak bandeng Gresik yang sedang berkembang dan stabil memerlukan strategi pemasaran perlu diperkuat. Strategi prioritas lainnya menjaga harga produk dan meningkatkankualitas dengan segmentasi pasar serta publisitas yang lebih banyak melalui mediaonline. Adapun persamaannya ialah sama- sama terfokus pada faktor internal seperti kelayakan produksi dan finansial pada usaha otak-otak bandeng, yangmenjadi pembeda ialah dalam penelitian terdahulu ini juga membahas tentang faktor eksternalnya misalnya pemasaran produk otak-otak, serta objek yang diteliti dimana dalam penelitian terdahulu meneliti usaha pembuatan otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik , sedangkan dalam penelitian sekarang meneliti usaha otak-otak bandeng “bu reza” di Kabupaten Lamongan.

Sethi et al., (2018) meneliti mengenai *Detection of betanodavirus in wild caught fry milk fish, chanos chanos, (Lacepedes 1803)*. Hasil penelitian ialah temuan histopatologis betanodavirus adalah adanya vakuolasi dan nekrosis pada otak dan retina mata ikan bandeng. Deteksi molekuler Betanodavirus (VNN) menggunakan RT-PCR pada benih ikan bandeng tangkapan liar. Kerentanan alami ikan bandeng terhadap betanodavirus, yang menyebabkan VNN akut menjadi

penyebab kematian massal. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada saat proses budidaya ikan bandeng, dimana ikan bandeng yang ditangkap secara liar sangat berbeda dengan ikan bandeng yang di budidaya dalam tambak penangkaran saat diolah, sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng budidaya menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak-otak ikan bandeng.

Chaudhuri et al., (1997) dalam penelitiannya berjudul *Artificial Fertilization Of Eggs and Early Development Of The Milkfish Chanos Chanos (Forsk.)*. Hasil penelitian mengemukakan Telur terhidrasi yang diperoleh dari bandeng betina dibuahi secara buatan dengan milt dikumpulkan dari seekor jantan yang disuntik dengan kelenjar pituitari salmon yang dikeringkan dengan aseton. Telur yang telah dibuahi berkembang secara normal di air laut dalam cekungan dan cawan Petri pada salinitas 30-34 ppt dan berhasil menetas dalam waktu 25 hingga 28½ jam pada suhu 26,4-29,9°C. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada proses pembuahan sel telur pada budidaya ikan bandeng sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak-otak ikan bandeng.

Achmad et al., (2022) meneliti mengenai *Variety of Flavors, Appropriate Technology, and Online Marketing for Developing Milkfish Cracker Small Business*. Hasil penelitian menjelaskan bahwa ibu nelayan mampu untuk membuat donat kerupuk yang higienis dengan variasi rasa, melakukan pemasaran

online dengan Instagram, mampu mendesain logo dan kemasan baru dan meningkatkan kapasitas produksi. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitianterdahulu terfokus pada olahan ikan bandeng menjadi produk kerupuk ikan bandeng sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk otak-otak ikan bandeng.

Rusdi Walinono & Rahmayati (2023) dalam penelitiannya berjudul *Marketing Prospects of Omega-3 Thornless Milkfish Agribusiness*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penjualan Ikan Bandeng Omega-3 Bebas Tulang berpengaruh terhadap perolehan laba perusahaan, hal ini menunjukkan bahwa usaha perikanan Bandeng Omega-3 Bebas Tulang CV.Dinar Bali mempunyaiprospek yang baik. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitianterdahulu terfokus pada olahan ikan bandeng menjadi produk ikan bandeng tulanglunak, bandeng presto dan ikan bandeng omega3 tanpa duri untuk dijual dipasaran sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi produk otak-otak ikan bandeng.

Patmawari et al., (2022) meneliti mengenai *Analysis of Nutritional Value and Consumer Behavior Diversification of Milkfish (Chanos sp.) Products From Aquaculture Products By Packaging Modification In MSME Sukolilo, Surabaya*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Diversifikasi produk dan nilai peningkatan tambahan produk perikanan hal yang penting. Peningkatan nilai tambah produk melalui proses pengemasan terbukti meningkatkan minat konsumen dalam memilih produk. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus dengan produk

hasil olahan ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dalam penelitian terdahulu membahas tentang nilai gizi yang terkandung dalam ikan bandeng dan perilaku konsumen di kota surabaya, serta modifikas design kemasan mengenai produk itu sendiri, sedangkan dalam penelitian sekarang menggunakan pendekatan kuantitatif guna mengupas masalah operasional misalnya tingkat investasi, operasional dan benefit, serta kelayakan finansial dan sensitivitas kelayakan usaha otak-otak bandeng “Bu Reza” terhadap kenaikan biaya variable.

Agustin et al., (2018) dalam penelitiannya berjudul *Packaging Design of Milkfish Products in Tambak Oso Village Sidoarjo*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hasil analisis diperoleh bahwa dari segi bentuk dihasilkan 3 (tiga) bentuk dengan fungsi yang berbeda-beda. Bahan yang digunakan dari bahan art carton laminasi pada bagian luar dan laminasi glossy pada bagian dalam. Untuk warnanya menggunakan kombinasi coklat, abu-abu, kuning dan hitam. Sedangkan untuk logo dan nambanya masih menggunakan yang lama. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada UMKM dengan produk hasil olahan ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah metode penelitiannya dimana dalam penelitian terdahulu menggunakan metode penelitian kualitatif dan hanya membahas tentang brand image atau citra merek melalui design kemasan yang baik yang menampilkan informasi mengenai produk seperti ingredients dibalik kemasan packing kemasan produk itu sendiri, sedangkan dalam penelitian sekarang menggunakan pendekatan kuantitatif guna mengupas masalah operasional misalnya tingkat investasi, operasional dan benefit, serta kelayakan finansial dan sensitivitas kelayakan usaha otak-otak bandeng “Bu Reza” terhadap kenaikan biaya variable.

Cahyo & Al-Ghiffary (2024) dalam penelitiannya berjudul *An Image*

*Processing Study: Image Enhancement, Image Segmentation, and Image Classification using Milkfish Freshness Images.* Hasil penelitian menjelaskan bahwa sepanjang tahap ekstraksi GLCM, teknik Image Enhancement dan Image Segmentation menunjukkan efek yang berbeda terhadap karakteristik tekstur pada tingkat kesegaran yang berbeda. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada aobyek ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah metode penelitiannya dimana dalam penelitian terdahulu informasi mengenai proses pengolahan gambar untuk mengkategorikan tingkat kesegaran dari ikan bandeng tersebut melalui cahakya kontras dan sebagainya, sedangkan dalam penelitian sekarang mengupas masalah operasional misalnya tingkat investasi, operasional dan benefit, sertakelayakan finansial dan sensitivitas kelayakan usaha otak-otak bandeng “Bu Reza” terhadap kenaikan biaya variable.

Swastawati et al., (2021) meneliti mengenai *Physicochemical Changes And Sensory Quality Of Liquid Smoked Milkfish Nuggets*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Memvariasikan jenis dan konsentrasi asap cair ternyata berpengaruh nyata terhadap kekerasan, deformasi, kekuatan gel, kadar protein dankarbohidrat, serta sifat organoleptik dan hedonik yang dihasilkan nugget bandeng. Adapun persamaannya ialah sama-sama terfokus pada UMKM dengan olahan hasil olahan ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah metode penelitiannya dimana dalam penelitian terdahulu mengolah ikan bandeng menjadi produk nugget bandeng dengan media kontrasepsi asap cair untuk mempertahankan kualitas dan gizi dalam ikan bandeng kedalam olahan nugget tersebut , sedangkan dalam penelitian sekarang mengupas masalah operasional misalnya tingkat investasi, operasional dan benefit, serta kelayakan finansial dan sensitivitas

kelayakan usaha otak-otak bandeng “Bu Reza” terhadap kenaikan biaya variable.

Catacutan et al., (2015) dalam penelitiannya mengenai *Digestibility and effective level of meat and bone meal in practical formulated diet for milkfish, Chanos chanos Forsskal, in freshwater and seawater*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa efisiensi pertumbuhan, data kelangsungan hidup, dan histologi jaringan yang diperiksa, bandeng mampu memanfaatkan tingkat MBM dalam pakan sebesar 30% di FW dan 22,5% di SW. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada proses budidaya dan pertumbuhan ikan bandeng sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak-otak ikan bandeng.

Rosyidah et al., (2021) meneliti mengenai *Nutrition Analysis Of Milkfish Processed In Keputih Timur, Surabaya*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ikan bandeng yang dihasilkan dari kolam Keputih Timur mempunyai kualitas nutrisi yang sangat baik. Potensi yang dimiliki dapat dirasakan dan dinikmati. Sehingga harapan peningkatan pendapatan dan pendapatan dapat tercapai. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada olahan beku dari ikan bandeng itu sendiri (*Frozen food*), sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak-otak ikan bandeng.

Winarni et al., (2010) dalam penelitiannya berjudul *Will Soft-Boned*

*Milkfish-a Traditional Food Product From Semarang City, Indonesia-Breakthrough the Global Market ?*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bandeng presto lebih efisien dipromosikan melalui website, terutama untuk menjangkau pelanggan jarak jauh. Selain itu, perbaikan dalam desain kemasan dan pelabelan akan membantu pelanggan untuk menjamin kualitas produk dengan baik. . Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang olahan dari ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada olahan ikan bandeng menjadi bandeng presto lunak untuk dijual dipasaran sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi otak-otak ikan bandeng untuk dipasarkan.

Azanza et al., (2001) meneliti mengenai *Microbial Quality of Rellenado milkfish (Chanos chanos, Forskal)*. Hasil penelitian menjelaskan bahwa Sampel relenado bandeng goreng irisan yang disimpan pada kondisi sekitar selama  $0\pm 6$  jam operasi penjual memiliki profil mikroba sebagai berikut: TPC  $103\pm 106$  cfu/g; jumlah coliform T103 MPN/g; jumlah stafilokokus T103 cfu/g; dan keberadaan Salmonella spp. per 25 g sampel. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada kualitas mikroba dalam budidaya ikan bandeng sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak-otak ikan bandeng. Malle et al., (2019) dalam penelitiannya berjudul *Nutrient composition of milkfish (Chanos chanos, Forskal) from Pangkep, South Sulawesi, Indonesia*. Hasil penelitian menjelaskan bahwa Bandeng sumber yang bergizi tinggi dari makanan hewani. Berdasarkan proteinnya kandungannya, asam glutamat yang ada dalam

konsentrasi tertinggi, membuat bandeng sangat populer. Selain itu, Kandungan asam oleat menjadikan ikan bandeng sangat enak baik untuk kesehatan. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikanbandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitian terdahulu terfokus pada kandungan gizi yang terkandung dalam atau pada saat mengkonsumsi ikan bandeng sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan dalam bentuk otak- otak ikan bandeng.

Peralta (2003) meneliti mengenai *Process Accounting (PA) Applications to Milkfish Processing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Sebagaimana diterapkan pada pengolahan ikan bandeng, metode PA ini menentukan kegunaan ikan dan bagian-bagiannya. Apapun residu yang dihasilkan oleh proses konversi, kegunaan dari residu tersebut juga ditentukan. Bahkan kegunaan air limbah akhir telah ditentukan. Adapun persamaannya ialah sama-sama mengangkat tema tentang ikan bandeng, yang menjadi pembeda ialah dimana dalam penelitianterdahulu terfokus pada budidaya ikan bandeng secara alami dikorea melalui limbah tunik sea squirt yang dihancurkan untuk produksi masal untuk keperluan industri pengolahan sedangkan dalam penelitian sekarang fokus pada olahan ikan bandeng menjadi suatu produk yang dapat dipasarkan oleh UMKM dalam bentuk otak-otak ikan bandeng.

## **2.2 Studi Kelayakan Bisnis**

Studi kelayakan merupakan sebuah penilaian atas suatu proyek atau kelangsungan hidup suatu usaha untuk mencapai kesuksesan (Chukwuka & Igweh, 2024). Sementara itu kelayakan bisnis dapat disebut aktivitas dalam menilai manfaat yang akan diperoleh dalam melaksanakan suatu aktivitas bisnis

atau proyek yang masih direncanakan. Studi kelayakan bisnis berkaitan dengan penelitian tentang layak atau tidaknya suatu bisnis untuk dijalankan baik jangka pendek maupun jangka Panjang.

Kelayakan bisnis dalam suatu penelitian bertujuan untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis layak untuk dijalankan atau tidak. Ide bisnis dianggap layak untuk dijalankan apabila ide tersebut dapat memberikan banyak manfaat bagi semua pihak (suliyanto, 2010). Studi kelayakan bisnis layak atau tidak dioperasionalkan secara rutin dalam rangka mendapatkan keuntungan yang optimal dalam waktu yang tidak ditentukan (sunyoto, 2014).

### **2.3 Ikan Bandeng**

Ikan Bandeng merupakan salah satu komoditas perikanan budidaya yang potensial untuk meningkatkan produksi perikanan budidaya di Indonesia. Hal ini dikarenakan sifat bandeng yang mudah dibudidayakan, cukup toleran terhadap perubahan lingkungan dan tahan terhadap penyakit, bahkan di beberapa daerah cara budidaya ikan Bandeng tanpa memberikan pakan buatan, karena termasuk jenis ikan herbivora atau pemakan tumbuhan (Makmur et al., 2020). Di samping itu budidaya ikan bandeng mempertahankan produktivitas tambak. Sebagai salah satu pengganti komoditas udang windu, bandeng memiliki beberapa keunggulan antara lain mudah dalam pemeliharaannya, tidak rentan terhadap serangan penyakit.

Ikan Bandeng termasuk jenis ikan yang sudah menjadi komoditas utama dalam budidaya di tambak air payau di Sulawesi Selatan. Jenis ikan ini dipilih karena komoditas unggulan yang biasa dibudidayakan di tambak seperti udang windu sering mendapatkan masalah yang mengakibatkan kematian massal dan kerugian bagi petani. Hal ini disebabkan ikan ini merupakan ikan asli Indonesia,

termasuk ikan dengan toleransinya yang amat besar terhadap salinitas lingkungannya. Menurut Kuo (1995) dalam Cholik et al. (2005), bahwa ikan bandeng tahan hidup dalam kisaran salinitas antara 8–105 ppt. Walaupun ikan ini termasuk ikan laut, ikan ini dapat pula hidup dan tumbuh pesat di perairan tawar seperti di sawah tambak di Jawa Timur dan di Waduk Jatiluhur. Selain Indonesia, Negara-negara yang telah membudidayakan bandeng adalah Filipina dan Taiwan.

Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Bahkan tulang ikan bandeng diproduksi sebanyak 15 kg atau sekitar 5.4 ton per tahun. Tulang ikan bandeng mencapai 4% kalsium, 3% fosforus, 32% protein (Karim, et al 2021). Sementara itu, menurut Pasaribu (2004) mengemukakan bahwa ikan bandeng diekspor dalam bentuk bandeng umpan dan konsumsi. Bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Pamijati (2009) menyatakan bahwa ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein yang lengkap dan penting untuk tubuh.

Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Akan tetapi zat gizi ini tidak akan bernilai tinggi dan turun mutunya apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan. Kandungan gizi pada setiap ikan akan berbeda beda tergantung pada faktor internal dan eksternal. Faktor internal berupa jenis atau spesies ikan, jenis kelamin, umur dan fase reproduksi pada ikan. Faktor eksternal berupa faktor yang ada pada lingkungan hidup ikan berupa habitat, ketersediaan pakan dan kualitas perairan tempat ikan

hidup. Aziz et al., (2013) mengemukakan bahwa habitat ikan berpengaruh terhadap kandungan kimia di dalam dagingnya seperti proksimat, asam amino dan asam lemak.

Penanganan dan penyimpanan ikan hingga sampai ke konsumen merupakan faktor yang sangat penting untuk mempertahankan kualitas ikan agar tidak cepat mengalami kemunduran mutu (Bao et al., 2007; Kandeepan dan Biswas, 2007; Gandotra et al., 2012). Beberapa penelitian tentang ikan bandeng di Indonesia telah dilakukan sebelumnya yaitu menurut Elfrida et al., (2012) yang mengemukakan tentang pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi terhadap mutu ikan bandeng. Prasetyaningtyas (2009) yang melakukan pengamatan tentang penggunaan larutan bubuk daun bakau merah (*Rhizophora mucronata lamk*) dengan perlakuan penyimpanan suhu dingin menggunakan es curai untuk mempertahankan mutu ikan bandeng. Menurut Dewi et al., (2008) melakukan penelitian tentang analisis mutu ikan bandeng (*Chanos chanos forsk.*) menggunakan metode pendinginan ikan dengan media es air laut serpihan (*sea water flake ice*).

#### **2.4 Otak-Otak Bandeng**

Otak-otak bandeng banyak diproduksi oleh banyak usaha kecil dan menengah (Primyastanto et al., 2018). Otak-otak bandeng merupakan salah satu olahan dari bahan ikan bandeng, yang sebelumnya daging dipisahkan dari duri dan kulitnya, selanjutnya duri ikan dibuang dan kulitnya dijadikan sebagai pembungkus daging ikan yang sudah dibumbui. Ikan bandeng dapat dijadikan olahan otak-otak karena memiliki kulit yang ulet sehingga tidak mudah sobek pada saat proses pengeluaran daging dan durinya. Sebagai makanan khas Jawa Timur

khususnya daerah Gresik dan Lamongan, otak- otak bandeng banyak diminati oleh para pengunjung sebagai oleh-oleh, baik pengunjung yang berasal dari pulau Jawa atau luar Jawa, bahkan para pelancong yang berasal dari mancanegara. Namun daya awet otak-otak bandeng tersebut relatif singkat sehingga produk tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Terdapat 2 cara pengolahan otak-otak bandeng yaitu dengan cara dibakar atau dikukus atau ada pula yang diasap tergantung dari kebiasaan di wilayah pesisir masing-masing daerah di Indonesia, daging ikan yang sangat mudah dilunakkan meskipun memiliki duri yang sangat banyak, rasa yang khas, lebih gurih, dan kandungan protein yang cukup tinggi.

## 2.5 Aspek Finansial

Aspek finansial mencakup seluruh aspek keuangan yang digunakan untuk menilai perusahaan. Terdapat bahasan yakni investasi, aliran kas, *Payback Period*, *Net Present Value*, dan *Internal Rate of Return* di dalamnya. Pada aspek finansial, terdapat 5 aspek yang harus dianalisis, yaitu:

1. Investasi adalah penanaman modal dalam suatu kegiatan yang memiliki jangka waktu relatif panjang dalam berbagai bidang usaha. Penanaman modal yang ditanaman dalam artian sempit berupa proyek tertentu baik yang bersifat fisik ataupun non fisik, seperti proyek pendirian pabrik, jalan, jembatan, pembangunan gedung dan proyek penelitian, dan pengembangan.

Investasi terbagi menjadi dua macam, yaitu:

- a. Investasi awal
  - b. *Working Capital*
2. *Cash Flow* Aliran kas adalah bentuk proyeksi keuangan perusahaan. Ada dua

komponen utama kas ini, yakni pertama, *initial cash flow* yang berhubungan dengan pengeluaran investasi. Kedua adalah *operational cash flow*, yang berkaitan dengan pengeluaran dan penerimaan selama operasi perusahaan. *Operasional cash flow* ini biasanya akan mempunyai selisih neto yang positif dan dari sini pengambilan investasi dilakukan. Rumus aliran kas masuk untuk investasi dari modal sendiri dan aliran kas masuk untuk investasi dengan meminjam dana ke pihak bank atau pihak luar sangatlah berbeda. Aliran kas masuk untuk yang menggunakan pinjaman dari pihak luar mempertimbangkan bunga dan tarif pajak. Berikut rumusnya :

- a. Jika dana investasi berasal dari modal sendiri:

$$\text{Aliran Kas Masuk} = \text{Laba setelah pajak} + \text{Depresiasi}$$

- b. Jika dana investasi berasal dari pinjaman ke pihak luar

$$\text{Aliran Kas Masuk} = \text{Laba setelah pajak} + \text{Depresiasi} + (1 - \text{tarif pajak}) \times \text{Bunga}$$

3. *Net Present Value* (NPV) adalah nilai sekarang dari arus pendapatan yang ditimbulkan oleh penanaman modal investasi. Analisis NPV ini digunakan untuk menganalisis bagaimana nilai investasi dengan mempertimbangkan nilai mata uang untuk menunjukkan perbedaan antara nilai sekarang dari keuntungan dan biaya.

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{B_t - C_t}{(1+r)^t}$$

Keterangan:

$B_t = \text{Benefit}$  (penerimaan) tahun  $t$   $C_t = \text{Cost}$  (Biaya) tahun  $t$

$R = \text{Discount rate}$  / tingkat bunga = umur proyek

4. *Payback Period* (PBP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian investasi suatu bisnis. Rumus yang digunakan untuk menghitung PP adalah sebagai berikut:

$$PP = n + \frac{a-b}{c-b} \times 1 \text{ tahun}$$

Keterangan

PP = Payback period

$n$  = Tahun terakhir dimana arus kas masih belum bisa menutupi biaya investasi

pada tahun pertama

$a$  = jumlah investasi pada tahun pertama

$b$  = jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke- $n$

$c$  = jumlah kumulatif arus kas pada tahun ke- $n+1$

5. *Internal Rate of Return* merupakan suatu tingkat bunga yang menunjukkan nilai NPV sama dengan jumlah seluruh investasi usaha. *Internal Rate of Return* digunakan dalam menentukan apakah investasi dilaksanakan atau tidak, untuk itu biasanya digunakan acuan bahwa investasi yang dilakukan harus lebih tinggi dari *Minimum Acceptable Rate of Return*.

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1)$$

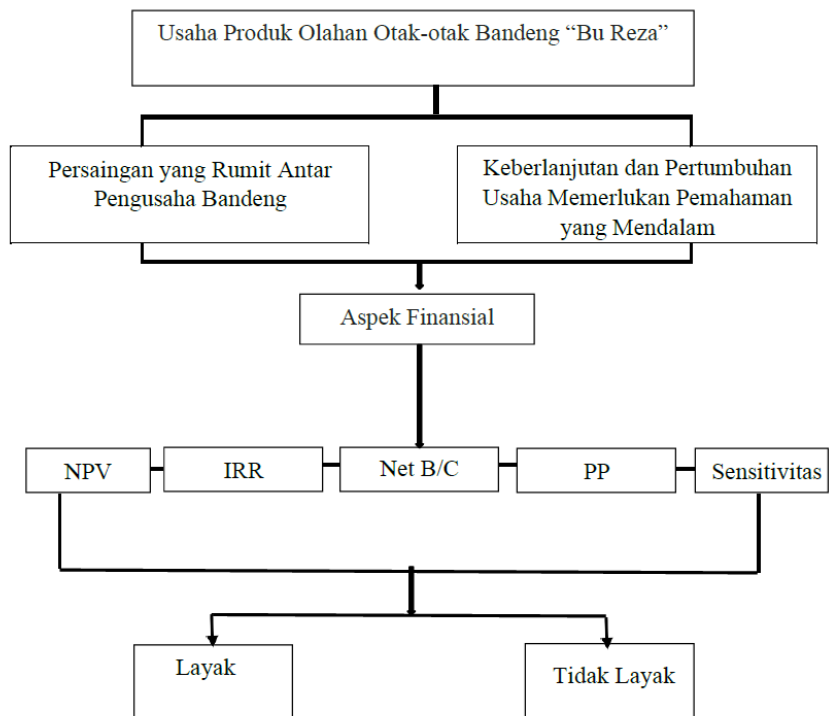
Keterangan:

IRR	: Tingkat bunga yang dicari nilainya
$i_1$	: Nilai suku bunga ketika NPV bernilai positif Mendekati nol
$i_2$	: Nilai suku bunga ketika NPV negatif Mendekati nol
NPV <sub>1</sub>	: NPV bernilai positif Mendekati nol
NPV <sub>2</sub>	: NPV bernilai negative Mendekati nol

## 2.6 Kerangka Berfikir

Penelitian ini diarahkan untuk mengetahui kelayakan finansial, sehingga dapat dinilai layak atau tidaknya usaha tersebut untuk dijalankan. Dalam mengembangkan usaha Otak-Otak Bandeng Bu Reza maka terlebih dahulu diidentifikasi karakteristik usaha tersebut dengan melihat berbagai aspek. Meliputi biaya investasi, biaya operasional, dan hasil penjualan. Dalam penelitian ini, untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diteruskan hanya ditentukan pada aspek finansial yang data-datanya didukung oleh aspek nonfinansial. Untuk menentukan analisis *Cash flow* sebagai landasan untuk melakukan pengukuran dengan beberapa kriteria kelayakan investasi, yang meliputi; NPV, IRR, dan Net B/C ratio. Untuk menganalisis waktu pengembalian investasi dengan *payback period*. Analisis sensitivitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh yang terjadi atas perubahan-perubahan pada manfaat dan biaya terhadap kelayakan tersebut.

Setelah mendapatkan hasil tentang studi kelayakan finansial pada usaha otak-otak bandeng bu reza maka dapat disimpulkan apakah usaha tersebut layak atau tidak. Apabila usaha tersebut layak maka usaha dapat terus dilaksanakan atau dilanjutkan. Adapun alur pemikiran diatas dapat digambarkan oleh kerangka pemikiran seperti yang terdapat pada Gambar 2.1.



Gambar 1 Kerangka Berpikir

