

ANALISA KELAYAKAN UKM PENGOLAHAN KERUPUK KULIT IKAN TUNA DI KUB “FRESH FISH” BANTUL YOGYAKARTA

I Putu Eldwin Ivan Demetriawan¹⁾, Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²⁾, Nafis
Khuriyati²⁾

INTISARI

KUB “Fresh Fish” merupakan unit pengolahan ikan tuna yang ada di Bantul, Yogyakarta. Produk utama yang dihasilkan adalah *fillet* ikan tuna. Tingginya permintaan akan produk *fillet* ikan tuna membuat jumlah produksi olahan ikan tuna di KUB “Fresh Fish” terus meningkat. Peningkatan ini mengakibatkan produk samping menjadi makin meningkat, khususnya kulit ikan tuna. Kulit ikan tuna dapat diolah menjadi beberapa produk lain seperti, gelatin, kulit samak dan kerupuk. Penelitian ini difokuskan pada pengolahan kulit ikan tuna menjadi kerupuk. Tujuan dari penelitian ini adalah menyusun dan menyeleksi konsep kerupuk kulit ikan tuna, mengidentifikasi karakteristiknya serta menganalisa kelayakan UKM dari aspek teknis dan finansial.

Dalam penelitian ini, dilakukan uji coba pembuatan kerupuk di Laboratorium untuk mengetahui metode pembuatan kerupuk secara umum dan menyusun beberapa konsep produk. Konsep yang ada kemudian diseleksi untuk mengetahui konsep yang paling sesuai dengan keinginan konsumen. Seleksi konsep dilakukan dengan menggunakan kuisioner pada uji sensoris. Hasil yang diperoleh diolah berdasarkan modus data. Untuk mengetahui harga jual produk, dilakukan pengambilan data di pasar dengan metode WTP (*willingness to pay*) dengan mewawancarai beberapa pengunjung pasar yang sedang membeli kerupuk di lima pasar yang ada di Yogyakarta. Harga yang diperoleh kemudian digunakan sebagai data dalam perhitungan finansial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk dapat dihasilkan dari kulit ikan tuna. Komposisi terbaik yang dipilih oleh konsumen melalui uji sensoris adalah komposisi dengan perbandingan kulit : tepung, 1:2, dengan penambahan sedikit telur dan Natrium metabisulfat 0,1%. Berdasarkan metode WTP (*willingness to pay*) diketahui bahwa harga produk per kemasan 250 gram adalah Rp 7.000,00. Kerupuk kulit ikan tuna mengandung kadar air sebesar 7,292%, kadar abu sebesar 2,462 %, protein 11,64275% dan lemak 3,5035%.

Kata kunci : *kulit ikan tuna, kerupuk, kelayakan UKM.*

¹⁾Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

²⁾Staf Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM

SMEs FEASIBILITY ANALYSIS OF TUNA FISH SKIN CRACKERS IN KUB "FRESH FISH" BANTUL YOGYAKARTA

I Putu Eldwin Ivan Demetriawan¹⁾, Ibnu Wahid Fakhruddin Aziz²⁾, Nafis
Khuriyati²⁾

ABSTRACT

KUB "Fresh Fish" is a tuna fish processing units in Bantul, Yogyakarta. The main products produced are tuna fish fillets. The high demand of tuna fish fillet products cause production quantities of processed tuna in KUB "Fresh Fish" continues to rise. This increase resulted byproducts be increased, especially tuna fish skin. Tuna fish skin can be processed into other products such as, gelatin, leather and crackers. This study focused on the processing of tuna fish skin becomes crackers. The purpose of this study was to develop and selecting the concept of tuna skin crackers, identify their characteristics and analyze the SMEs feasibility of the technical and financial aspects.

In this study, conducted trials manufacture of crackers in the laboratory to determine the general manufacture method to make crackers and develop some product concepts. The concept then selected to determine the most appropriate concept to consumer desires. Selection is done by using a questionnaire on sensory test. The results obtained were processed based on the data mode. To determine the selling price of the product, carried out the data collection in the market using WTP (willingness to pay) method with interview some market visitors who are buying crackers in five markets in Yogyakarta. The price obtained then used as the data in the financial calculations.

The results shown that the crackers can be produced from tuna fish skin. Best compositions chosen by consumers through sensory test is the ratio composition skin : flour, 1: 2, with the addition of a little egg and 0.1% Sodium metabisulfite. Based on the method of WTP (willingness to pay) note that the price of the product per 250 gram package is Rp 7000.00. Tuna fish skin crackers moisture content is 7,292%, ash content is 2.462%, protein content is 11.64275% and fat content 3.5035%.

Key words : tuna fish skin, crackers, SMEs feasibility.

¹⁾Student of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agriculture, Technology, Gadjah Mada University

²⁾Lecture Staff of Agroindustrial Technology Department, Faculty of Agriculture, Technology, Gadjah Mada University