

ABSTRAK

Skripsi dengan judul “Analisis Studi Kelayakan Bisnis Ikan Pindang di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek” yang ditulis oleh Amilaton Nasibah NIM. 12405183075, pembimbing Jusuf Bachtiar, S.S., M.Pd.

Bisnis ikan pindang merupakan salah satu jenis usaha pengolahan ikan yang banyak di gemari masyarakat Indonesia. Memang pada dasarnya, pemindangan ikan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan melalui penggaraman dan pemanasan di dalam wadah yang dibuat dari anyaman bambu, namu seperti yang telah kita ketahui bahwa proses produksi dan proses pengemasan yang sangat sederhana seperti saat ini menjadikan olahan ikan pindang di pandang tidak memenuhi standart kelayakan yang telah di tentukan oleh lembaga yang berwenang.

Fokus penelitian ini adalah 1) bagaimana kelayakan proses produksi ikan pindang menurut standart dan yang terjadi pada realitanya?, 2) bagaimana kelayakan pengemasan produksi ikan pindang menurut standart dan realitanya?, sedangkan tujuan penelitian ini adalah 1) untuk menganalisis kelayakan proses produksi ikan pindang menurut standart dan realitanya, 2) untuk menganalisis kelayakan proses pengemasan menurut standart dan yang terjadi di realita.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan pendekatan kualitatif, teknik yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian ini berupa wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan dengan cara mereduksi data kemudian men-*display* data, lalu menarik kesimpulan. Pengecekan keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Analisis studi kelayakan bisnis ikan pindang di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek dari aspek proses produksi dinilai layak untuk terus berproduksi karena telah menerapkan prinsip sanitasi dan *hygyne* meskipun belum sempurna dan belum sepenuhnya di terapkan, hal ini disebabkan kurangnya SDM yang paham mengenai prinsip ke higienisan dalam melakukan proes produksi sehingga hanya menerapkan apa yang mereka pahami dan ketahui. .; (2) Proses pengemasan ikan diusaha Hamas Pindang dinilai kurang memenuhi standart karena terlalu terbuka dengan hanya menggunakan besek dari anyaman bambu, namun metode pengemasan seperti ini masih umum digunakan pada usaha pindang, terutama di wilayah Jawa Timur. Metode pengemasan yang sekarang sangat penting untuk dikembangkan lagi guna meningkatkan mutu dan kebersihan dari produk yang di dihasilkan selain itu dapat juga meningkatkan daya tarik konsumen terhadap ikan pindang.

Kata kunci: Olahan ikan pindang, studi Kelayakan bisnis

ABSTRACT

The thesis with the title "Feasibility Study Analysis of Pindang Fish Business in Tasikmadu Village Kecamatan Watulimo Trenggalek Regency" written by Amilatun Nasibah NIM. 12405183075, supervisor Jusuf Bachtiar, S.S., M.Pd.

The pindang fish business is one type of fish processing business that is much loved by the people of Indonesia. Indeed, basically, fish farming is an effort to preserve and process fish through salting and heating in a container made from woven bambu, namu as we already know that the production process and packaging process are very simple as it is today making processed pindang fish in view not meeting the feasibility standards that have been determined by the authorized institution.

The focus of this study is 1) how is the feasibility of the pindang fish production process according to standards and what happens in reality?, 2) how is the feasibility of packaging pindang fish production according to standards and its reality?, while the purpose of this study is 1) to analyze the feasibility of the pindang fish production process according to standards and its reality, 2) to analyze the feasibility of the packaging process according to standards and what occurs in reality.

The research method used in this study is with a qualitative approach, the techniques used in collecting data on this study are in the form of interviews and documentation. Data analysis techniques are carried out by reducing data then displaying data, then drawing conclusions. Checking the validity of the data is carried out by triangulation techniques.

The results of this study show that: (1) Analysis of the feasibility study of the pindang fish business in Tasikmadu Village, Watulimo District, Trenggalek Regency from the aspect of the production process is considered feasible to continue producing because it has applied the principles of sanitation and hygiene even though it is not perfect and has not been fully implemented, this is due to the lack of human resources who understand the principle of hygiene in carrying out production processes so that only apply what they understand and know. .; (2) The fish packaging process in Hamas Pindang is considered not to meet the standards because it is too open to only use bamboo matting, but this kind of packaging method is still commonly used in pindang businesses, especially in the East Java region. The packaging method that is now very important to be developed again in order to improve the quality and cleanliness of the products produced, besides that it can also increase consumer attraction to pindang fish.

Keywords: *Processed pindang fish, Business Feasibility Study*