

**STUDI KELAYAKAN PENDIRIAN  
INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN TERI**  
**FEASIBILITY STUDY FOR ESTABLISHMENT OF  
STOLEPHORUS. SP PROCESSING INDUSTRY**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**Widodo Pranoto**

**NIM : 96.70.0038**

**NIRM : 96.6.11122050.50013**



<b>PERPUSSTAKAAN</b> 	No. INV.	009 / TP / C1
	Th. ANGG.	Cat :
	PARAP.	for TGL. 2/2 / 2001

**2000**

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**STUDI KELAYAKAN PENDIRIAN  
INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN TERI  
FEASIBILTY STUDY FOR ESTABLISHMENT OF  
STOLEPHORUS. SP PROCESSING INDUSTRY**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Widodo Pranoto

NIM : 96.70.0038

NIRM : 96.6.111.22050.50013

Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipersidangkan di hadapan sidang Penguji pada tanggal:16  
Juli 2000

Semarang, 2000

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing

Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc.



Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc.

Pembimbing II

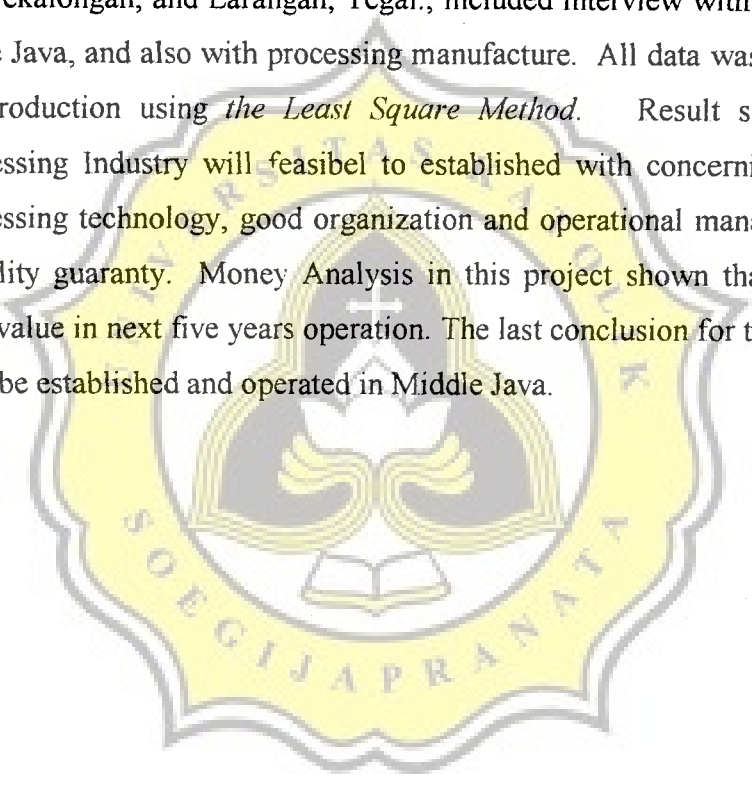
Ir. Soemardi, MSc.

## Ringkasan

Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) merupakan hasil laut yang memiliki potensi yang besar baik dalam ketersediaannya di laut maupun pangsa pasar yang luas. Untuk memanfaatkan potensi tersebut, sebuah industri pengolahan ikan teri direncanakan akan didirikan di daerah utara Jawa Tengah. Dalam merealisasikan industri tersebut dilakukan penyusunan Studi Kelayakan. Studi tersebut mencakup deskripsi proyek dan produk, aspek teknis, aspek pasar, rencana usaha, dan aspek keuangan. Observasi dan pengambilan sampel ikan teri dilakukan lima Tempat Pelelangan Ikan (TPI): Pasarbanggi, Rembang; Morodemak, Demak; Tanggul Malang, Kendal; Wonokerto, Pekalongan, dan Larangan), Tegal, untuk memperoleh data inventori bahan baku. Wawancara pada Biro Pusat Statistik dan Dinas Perikanan Jawa Tengah, dilakukan untuk memperoleh data volume dan nilai ekspor Jawa Tengah, sedangkan wawancara pada praktisi rekayasa pengolahan untuk memperoleh inventori rekayasa pengolahan. Baik data inventori bahan baku di lima TPI, maupun data volume netto- nilai devisa (1990-1998) diproyeksikan dengan metode Jumlah Kuadrat Terkecil. Hasil Studi Kelayakan menunjukkan bahwa secara teknis industri pengolahan ikan teri didirikan dengan memperhatikan bahan baku yang tersedia di lima TPI, teknologi pengolahan, manajemen organisasi-operasional, dan HACCP Plan. Kelayakan usaha menunjukkan bahwa adanya peningkatan volume-nilai ekspor ikan teri di Jawa Tengah, persaingan pasar yang sehat, dan keuntungan investasi yang tinggi. Berdasarkan hal tersebut di atas maka industri pengolahan ikan teri layak untuk didirikan di daerah utara Jawa Tengah.

## SUMMARY

*Stolephorus* sp. ("Teri" Fish) is one of potential sea product, with their largest habitat and stock market. For enlargement, the *Stolephorus* sp Processing Industry will be establish at north sea of Middle Java. In that way, Feasibility Study was a basic to realized that industry. Method that used is observation and fish sampling places at five stock fish market (TPI), they are: Pasarbanggi, Rembang; Morodemak, Demak; Tanggul Malang, Kendal; Wonokerto, Pekalongan, and Larangan, Tegal., included interview with BPS, Fish Department of Middle Java, and also with processing manufacture. All data was projected in next five years production using *the Least Square Method*. Result shown that *Stolephorus* sp. Processing Industry will feasibel to established with concerning at raw material supply, processing technology, good organization and operational manajerial and HACCP Plan for quality guaranty. Money Analysis in this project shown that industry have a good financial value in next five years operation. The last conclusion for this project are the industry could be established and operated in Middle Java.



## KATA PENGANTAR

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan hasil laut yang memiliki potensi sumber daya alam yang besar, untuk mengembangkan potensi yang ada direncanakan akan didirikan industri pengolahan. Untuk merealisasikan industri tersebut diperlukan langkah penyusunan Studi Kelayakan Pendirian Industri Pengolahan Ikan Teri. Survei ke lapangan yang meliputi lima TPI sepanjang Jawa Tengah, wawancara pada Biro Pusat Statistik, Dinas Perikanan Jawa Tengah, maupun praktisi rekayasa pengolahan secara khusus dilakukan untuk meninjau setiap aspek dari studi kelayakan tersebut. Dengan berbagai pertimbangan kelayakan teknis (dan usaha maka industri tersebut layak dan dapat didirikan di daerah utara Jawa Tengah.

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, yang telah memberikan segala sesuatu bagi kelancaran penelitian maupun penulisan hingga berlangsungnya ujian. Dan pada pihak-pihak yang memberikan dorongan, waktu, tenaga dan biaya demi tugas akhir ini, antara lain:

1. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc dan Ir. Soemardi sebagai dosen Pembimbing Skripsi.
2. Ir. Lucia Sri Lestari, yang selalu membimbing dan mengarahkan studi saya
3. Ir. Lindayani, MPA yang telah membimbing dan membantu pada awal studi saya.

Dosen-dosenku, Laboran, TU, My Family, Teman-teman seangkatan dan '98, MI, Agus Dwian I dan Ruska yang menemani saya di luar kota, nelayan dan petugas TPI di pantura Jateng.

## **Recipe for healthy life**

Janganlah kuatir akan suatu apa pun,

Melainkan bawalah segala sesuatu dalam doa

Sampaikan kebutuhan Saudara kepada

Allah dan jangan lupa bersyukur atas jawaban-Nya

Bila Saudara melakukan hal-hal ini, Saudara akan mengalami

damai Allah yang jauh melebihi pengertian akal manusia

Damai-Nya akan menjadikan pikiran dan

hati Saudara tenang dan tentram.

Sementara Saudara mempercayakan kepada Kristus Yesus.

**FILIPPI 4:6-7**

## DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	5
2.1 Inventori Bahan Baku (Survei lapangan)	5
2.2 Inventori Permintaan	5
2.3 Inventori Proses Pengolahan	5
2.4 Karakterisasi Produk	6
2.5 Analisis Data	8
2.6 Penyusunan Laporan	10
3. HASIL	12
3.1 Deskripsi Proyek dan Produk	12
3.2 Aspek Teknis	13
3.2.1 Inventori Bahan Baku	13
3.2.2 Deskripsi Alur Proses dan Pengolahannya	14
3.2.3 Konsep HACCP Plan	18
3.2.4 Kebutuhan Energi Listrik	20
3.2.5 Tata Letak	21
3.3 Aspek Pasar	23
3.3.1 Prospek Ikan Teri di Jawa Tengah	23
3.3.2 Kekuatan Pasar	26
3.4 Rencana Usaha	27
3.4.1 Pencanaan Produksi	30
3.4.2 Aspek Keuangan	29

3.5 Aspek Keuangan	.....	32
4. PEMBAHASAN	.....	36
5. KESIMPULAN	.....	41
6. DAFTAR PUSTAKA	.....	42
LAMPIRAN		





## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Inventori Bahan Baku	13
Tabel 2. Proyeksi, Produksi, Harga	14
Tabel 3. Perbedaan Mesin Lotus dan Ray	15
Tabel 4. Konsep HACCP Plan	19
Tabel 5. Kebutuhan Energi Listrik	21
Tabel 6. Perbandingan Volume Ikan Teri (Ton) terhadap Hasil Perikanan Jawa Tengah dalam Pelita VI	25
Tabel 7. Perbandingan Nilai Devisa Ikan Teri (US\$) terhadap Hasil Perikanan Jawa Tengah dalam Pelita VI	25
Tabel 8. Manajemen Operasional	29
Tabel 9. Proyeksi Penjualan	31
Tabel 10. Biaya Investasi	32
Tabel 11. Depresiasi Keuangan	33
Tabel 12. Kebutuhan Modal Kerja	34

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 Morfologi Ikan Teri .....	01
GAMBAR 2 Unit Proses Perebusan Ikan Teri .....	15
GAMBAR 3 Mesin Pengipas beserta <i>Roll Conveyor</i> .....	16
GAMBAR 4 Proses Produksi Industri Pengolahan Ikan Teri .....	18
GAMBAR 5 Tata Letak Industri Pengolahan Ikan Teri .....	22
GAMBAR 6 Volume Netto Ekspor Ikan Teri Tahun 1990-1998 (Ton) .....	23
GAMBAR 7 Nilai Devisa Ekspor Ikan Teri Tahun 1990-1998 (US\$) .....	24
GAMBAR 8 Kekuatan Pasar .....	26
GAMBAR 9 Susunan Organisasi .....	28

