

**LAPORAN KEWIRAUSAHAAN
PRODUK SERUNDENG IKAN**



**Diajukan Oleh:
NURESQUAD**

Loin Januarina Ahadian Pehi	(2213010001)
Gadis Glorya Valentina Olang	(2213010069)
Maria Indriyati Idam	(2213010013)
Crisantus Rinaldy Nafanu	(2113010008)

**PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN
FAKULTAS PETERNAKAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS NUSA CENDANA
KUPANG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KEWIRAUSAHAAN
PRODUK SERUNDENG IKAN

Tim Pengusul:

NURESQUAD

Loin Januarina Ahadian Pehi	(2213010001)
Gadis Glorya Valentina Olang	(2213010069)
Maria Indriyati Idam	(2213010013)
Crisantus Rinaldy Nafanu	(2113010008)

Kupang, Agustus 2023

Mengetahui

Pembimbing



Dr. Ir. Sunadji, M.P

NIP. 19650417 199203 1 002

Ketua Pelaksana



Loin J. Ahadian Pehi

NIM. 2213010001

Koordinator Program Studi

Budidaya Perairan



Dr. Yuliana Salosso, S.Pi., MP

NIP. 19750701199903001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga kami kelompok Nuresquad dapat menyelesaikan proposal kewirausahaan yang berjudul “Produk Serundeng Ikan” dengan baik dalam waktu yang telah ditentukan. Dan terima kasih pada Fakultas Peternakan, Kelautan, dan Perikanan mempercayai kami untuk melaksanakan kegiatan kewirausahaan pada Program Studi Budidaya Perairan.

Penulisan proposal ini tak terlepas dari bantuan banyak pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih juga kepada semua pihak yang telah banyak membantu. Kami juga menyadari bahwa dalam penulisan proposal ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kami meminta saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca.

Kupang, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Kover	i
Lembar Pengesahan	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Gambar	v
Daftar Tabel.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	2
2.1 Pengertian Serundeng Ikan.....	2
2.2 Ikan Tongkol	2
2.2.1 Klasifikasi Ikan Tongkol	2
2.2.2 Morfologi Ikan Tongkol.....	3
BAB III PELAKSANAAN.....	4
3.1 Waktu dan Tempat	4
3.2 Struktur Organisasi.....	4
3.3 Alat dan Bahan	5
3.3.1 Alat.....	5
3.3.2 Bahan	5
3.4 Proses Produksi	5
3.5 Pemasaran	6
3.6 Analisis Usaha	6
3.6.1 Biaya Alat (Biaya Investasi).....	6
3.6.2 Biaya Bahan (Biaya Tidak Tetap)	7
3.6.3 Modal Yang Diperlukan	8
3.6.4 Pendapatan dan Keuntungan	8
DAFTAR PUSTAKA	9

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Serundeng Ikan.....	2
Gambar 2.2.1 Ikan Tongkol	3
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	4

DAFTAR TABEL

Tabel 3.3.1 Alat dan Fungsinya	5
Tabel 3.3.2 Bahan dan Fungsinya	5
Tabel 3.6.1.1 Biaya Alat.....	6
Tabel 3.6.1.2 Biaya Tetap Alat	7
Tabel 3.6.2 Biaya Bahan	7

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin tingginya kebutuhan gizi protein terhadap tubuh manusia menjadikan produk olahan ikan cukup banyak dicari masyarakat. Produk serundeng ikan adalah satu diantaranya. Serundeng ikan tentu sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat. Selain memiliki rasa yang gurih, produk ini juga membawa kandungan protein yang cukup tinggi untuk pemenuhan gizi tubuh.

Serundeng merupakan jenis makanan yang bahan utamanya adalah kelapa melalui proses penambahan bumbu, dan serundeng di sangrai hingga kering. Warna dari serundeng bervariasi dari mulai kuning kecokelatan dan bisa juga kemerahan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, ketumbar, kunyit, gula, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas.

Serundeng memiliki rasa yang gurih, sehingga dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis makanan. Serundeng yang berasal dari kelapa, selain memiliki berbagai kandungan yang sangat penting untuk tubuh manusia seperti protein dan lemak.

Serundeng merupakan salah satu produk olahan kelapa yang cukup berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan yang memiliki daya tahan yang cukup lama tanpa perlu menambahkan pengawet sintetis. Daya tahan ini diperoleh dari proses pengolahannya, bahan-bahan yang terlibat serta cara pengemasannya.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan dari proposal ini adalah:

- 1) Untuk menghasilkan produk olahan serundeng ikan dengan kualitas yang baik dan tahan lama.
- 2) Untuk mengetahui besar pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan serundeng ikan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pembuatan proposal ini adalah untuk mengembangkan produk olahan ikan dan menambah wawasan dan pengalaman dari berwirausaha ini. Dan bisa belajar dalam bidang usaha yang di dukung oleh Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan terkhususnya Program Studi Budidaya Perairan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Serundeng

Serundeng adalah masakan khas Indonesia yang dikonsumsi sebagai lauk pelengkap makanan, yang dimakan bersamaan dengan nasi. Bahan utama dalam proses pembuatannya adalah daging kelapa yang diparut kemudian digoreng atau disangrai dan ditambah bumbu rempah yang sudah dihaluskan kemudian dilakukan pemasakan hingga berwarna kuning kecoklatan (Alfitri et al., 2019).



Gambar 2.1 Serundeng Ikan (Sumber: *cookpad.com*)

2.2 Ikan Tongkol

2.2.1 Klasifikasi Ikan Tongkol

Klasifikasi ikan tongkol menurut Saanin (1984) adalah:

Kingdom : Animalia
Phylum : Chordata
Class : Teleostei
Ordo : Perciformes
Family : Scrombidae
Genus : Euthynnus
Spesies : Eutynnus affines



Gambar 2.2.1 Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) (Sumber: *blogspot.com*)

2.2.2 Morfologi Ikan Tongkol

Ikan tongkol memiliki ciri-ciri yakni tubuh berukuran sedang, memanjang seperti torpedo, mempunyai dua sirip punggung yang dipisahkan oleh celah sempit. Sirip punggung pertama diikuti oleh celah sempit, sirip punggung kedua diikuti oleh 8-10 sirip tambahan. Ikan tidak memiliki gelembung renang. Warna tubuh pada bagian punggung ikan ini adalah gelap kebiruan dan pada sisi badan dan perut berwarna putih keperakan (Oktaviani, 2008).

Ikan tongkol memiliki sirip punggung pertama berjari-jari keras sebanyak 10 ruas, sedangkan yang kedua berjari-jari sebanyak 12 ruas, dan terdapat enam sampai sembilan jari-jari tambahan. Terdapat dua tonjolan antara kedua sirip perut. Sirip dada pendek dengan ujung yang tidak mencapai celah diantara kedua sirip punggung. Sirip dubur berjari-jari lemah sebanyak 14 dan memiliki 6-9 jari-jari sirip tambahan. Sirip-sirip kecil berjumlah 8-10 buah terletak di belakang sirip punggung kedua (Agustini, 2000).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah ikan yang berpotensi cukup tinggi dengan kandungan gizi yang lengkap yang mana nilai proteinnya mencapai 26%, kadar lemak rendah yaitu 2%, mengandung asam lemak omega-3, dan kandungan garam-garam mineral penting yang tinggi (Djuhanda, 1981).

BAB III PELAKSANAAN

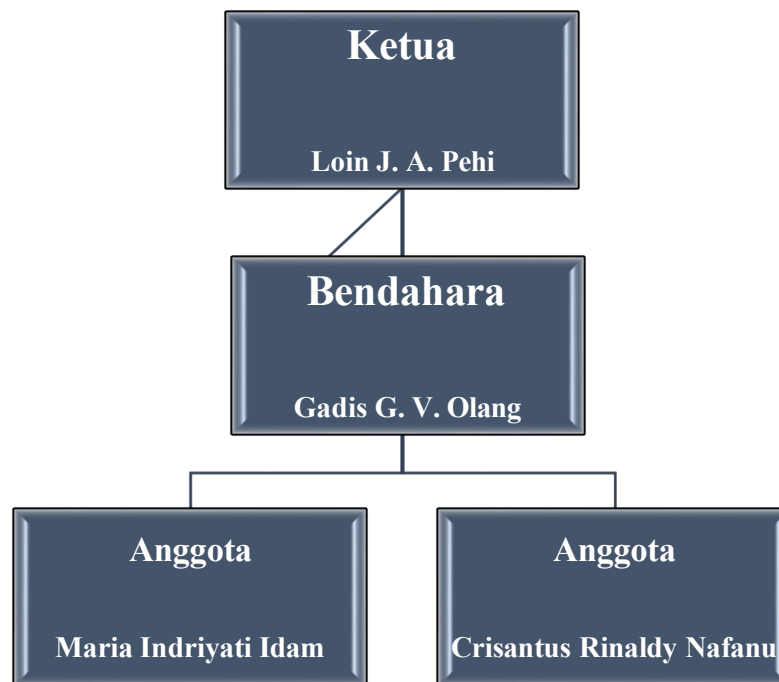
3.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan produksi usaha Produk Serundeng Ikan, akan dilaksanakan pada bulan September 2023. Kegiatan ini akan bertempat di Jalan Herewila 31, RT/RW. 05/03, Kelurahan Naikoten 2, Kecamatan Kota Raja, Kota Kupang.

3.2 Struktur Organisasi

NURESQUAD adalah gabungan dari dua kata yaitu *Nures* yang jika dibaca dari belakang menjadi *Serun* yang merupakan lima huruf pertama dari kata *Serundeng* dan juga kata *Squad* yang artinya sekelompok teman yang memiliki rasa kebersamaan untuk melakukan suatu aktivitas yang terikat dalam tujuan bersama.

Dalam kegiatan ini, tim NURESQUAD memiliki pembagian tugas sebagai berikut:



Gambar 3.2 Struktur Organisasi

3.3 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang diperlukan dalam kegiatan produksi Produk Serundeng Ikan, antara lain:

3.3.1 Alat

Tabel 3.3.1 Tabel Alat dan Fungsinya.

No	Alat	Fungsi
1	Panci kukus	Mengukus ikan
2	Wajan	Tempat memasak serundeng
3	Blender atau ulekan	Menghaluskan bumbu
4	Kompor minyak	Memasak serundeng
5	Pisau	Memotong ikan
6	Sutel	Mencampur serundeng
7	Kemasan	Untuk membungkus produk

3.3.2 Bahan

Tabel 3.3.2 Tabel Bahan dan Fungsinya.

No	Bahan	Fungsi
1	Ikan	Bahan baku utama
2	Bawang merah	Bumbu serundeng
3	Bawang putih	Bumbu serundeng
4	Daun jeruk	Bumbu serundeng
5	Lengkuas	Bumbu serundeng
6	Kunyit	Bumbu serundeng
7	Sereh	Bumbu serundeng
8	Ketumbar dan jintan	Bumbu serundeng
9	Cabai keriting	Bahan serundeng
10	Cabai besar	Bahan serundeng
11	Kelapa	Bahan serundeng
12	Minyak goreng	Untuk menumis bumbu
13	Minyak tanah	Bahan bakar kompor
14	Garam	Bumbu serundeng
15	Asam	Bumbu serundeng
16	Gula lempeng	Bumbu serundeng

3.4 Proses Produksi

1. Siapkan bahan, haluskan bawang merah dan bawang putih, sereh, kunyit, ketumbar, jintan, cabai, lengkuas.
2. Lalu oseng kelapa agar sedikit kering
3. Selanjutnya oseng juga ikan tongkol yang sudah dikukus secara terpisah dari kelapa.

4. Setelah itu panaskan minyak, setelah minyak panas, taruhlah bumbu yang telah dihaluskan ke dalam minyak yang sudah panas hingga mengering tambahkan juga asam dan gula lempeng.
5. Setelah bumbu sedikit mengering lalu masukkan ikan yang sudah dikukus.
6. Selanjutnya setelah ikan sudah tercampur dengan bumbu lalu tambahkan kelapa, lalu campur hingga merata.
7. Setelah bumbu merata, serundeng ikan sudah siap disajikan.

3.5 Pemasaran

Pemasaran pada kegiatan usaha Produk Serundeng Ikan akan dilakukan dengan memanfaatkan media sosial seperti unggahan di aplikasi *Facebook*, *Instagram*, *Whatsapp*, dan lainnya yang dapat menjadi media pemasaran. Selain itu, produk akan kami tawarkan langsung kepada konsumen yang ada di sekitaran kota Kupang.

3.6 Analisis Usaha

3.6.1 Biaya Alat (Biaya Investasi)

Berikut rincian harga alat yang diperlukan dalam kegiatan produksi Produk Serundeng Ikan.

Tabel 3.6.1.1 Biaya Alat

No	Nama Alat	Jumlah Unit	Harga per Unit	Total
1	Panci Kukus	1	Rp 200.000	Rp 200.000
2	Kompor Minyak	1	Rp 350.000	Rp 350.000
3	Blender	1	Rp 300.000	Rp 300.000
4	Wajan	1	Rp 100.000	Rp 100.000
5	Pisau	2	Rp 30.000	Rp 60.000
6	Sutel	1	Rp 20.000	Rp 20.000
TOTAL BIAYA ALAT				Rp1.030.000

Adapun **biaya tetap** alat adalah sebagai berikut.

Tabel 3.6.1.2 Biaya Tetap Alat

No	Nama Alat	Nilai	UT	Penyusutan per tahun	Penyusutan per bulan
1	Panci Kukus	Rp 200.000	4	Rp 50.000	Rp 4.167
2	Kompore Minyak	Rp 350.000	4	Rp 87.500	Rp 7.292
3	Blender	Rp 300.000	4	Rp 75.000	Rp 6.250
4	Wajan	Rp 100.000	3	Rp 33.333	Rp 2.778
5	Pisau	Rp 30.000	3	Rp 10.000	Rp 833
6	Sutel	Rp 20.000	3	Rp 6.667	Rp 556
TOTAL BIAYA TETAP per BULAN					Rp 21.875

3.6.2 Biaya Bahan (Biaya Tidak Tetap)

Berikut rincian harga bahan yang diperlukan dalam kegiatan produksi Produk Serundeng Ikan.

Tabel 3.6.2 Biaya Bahan

No	Nama Bahan	Jumlah Unit	Nama Unit	Harga per Unit	Total
1	Ikan	6	kg	Rp 50.000	Rp 300.000
2	Bawang Merah	1	kg	Rp 50.000	Rp 50.000
3	Bawang Putih	1	kg	Rp 50.000	Rp 50.000
4	Daun Jeruk	1	plastik	Rp 20.000	Rp 20.000
5	Lengkuas	1	kg	Rp 20.000	Rp 20.000
6	Kunyit	1	kg	Rp 20.000	Rp 20.000
7	Sereh	1	kg	Rp 20.000	Rp 20.000
8	Ketumbar Bubuk	1	bungkus	Rp 5.000	Rp 5.000
9	Cabai Keriting	1	kg	Rp 60.000	Rp 60.000
10	Cabai Besar	1	kg	Rp 60.000	Rp 60.000
11	Kelapa	6	buah	Rp 6.000	Rp 36.000
12	Minyak Goreng	1	liter	Rp 18.000	Rp 18.000
13	Minyak Tanah	5	liter	Rp 7.000	Rp 35.000
14	Garam	2	bungkus	Rp 5.000	Rp 10.000
15	Penyedap Rasa	4	bungkus	Rp 9.000	Rp 36.000
16	Asam	1	bungkus	Rp 5.000	Rp 5.000
17	Gula Lempeng	1/2	kg	Rp 50.000	Rp 25.000
17	Kemasan	200	bungkus	Rp 2.500	Rp 500.000
18	Transportasi	4	kali produksi	Rp 50.000	Rp 200.000
TOTAL BIAYA BAHAN					Rp 1.470.000

3.6.3 Modal Yang Diperlukan

Berdasarkan dua rincian biaya utama di atas maka modal yang diperlukan adalah sebagai berikut.

$$\begin{aligned}\text{TOTAL MODAL} &= \text{Biaya Investasi} + \text{Biaya Tidak Tetap} \\ &= \text{Rp. 1.030.000} + \text{Rp. 1.470.000} \\ &= \text{Rp. 2.500.000}\end{aligned}$$

3.6.4 Pendapatan dan Keuntungan

$$\text{Harga jual} = \text{Rp. 25.000/bungkus (500 gr)}$$

$$\text{1 bulan} = 4 \text{ kali produksi}$$

$$\text{Jumlah 1 kali produksi} = 35 \text{ bungkus}$$

Pendapatan 1 Bulan

$$= \text{Rp. 25.000} \times 4 \times 35 \text{ bungkus}$$

$$= \text{Rp. 3.500.000}$$

Kuntungan 1 Bulan

$$= \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya}$$

$$= \text{Total Pendapatan} - (\text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Tidak Tetap})$$

$$= \text{Rp. 3.500.000} - (\text{Rp. 21.875} + \text{Rp. 1.470.000})$$

$$= \text{Rp. 3.500.000} - 1.491.875$$

$$= \text{Rp. 2.008.125}$$

Keterangan : Produk serundeng ikan diproduksi ditargetkan mencapai berat 500 gram per kemasan plastik dengan harga penjualan Rp. 25.000, dimana setiap kali produksi akan diusahakan mencapai sebanyak 35 kemasan. Dalam waktu 1 bulan ada 4 kali kegiatan produksi. Jadi, dalam waktu 1 bulan akan menghasilkan 140 kemasan. Penjualan produk per bulan target pendapatannya sebesar Rp. 3.500.000. Target keuntungan yang didapat dalam 1 bulan pertama adalah Rp. 2.008.125.

BAB IV

HASIL

Dalam pelaksanaan produksi serundeng ikan ini, kami melakukan produksi sebanyak 2 kali. Setiap kali produksi menghasilkan 35 kemasan serundeng ikan dengan berat 500 gram per kemasan. Berikut adalah hasil produksi dan analisisnya:

1) Volume Produksi

Jumlah kemasan yang dihasilkan selama dua kali produksi adalah:

$$2 \text{ kali produksi} \times 35 \text{ kemasan per produksi} = 70 \text{ kemasan}$$

2) Pendapatan

Dengan harga jual Rp 25.000 per kemasan, total pendapatan dari dua kali produksi adalah:

$$\text{Rp } 25.000 \times 70 \text{ kemasan} = \text{Rp } 1.750.000.$$

3) Biaya Produksi

Biaya bahan untuk satu kali produksi adalah Rp 1.470.000 dibagi pada 4 kali produksi, maka biaya bahan untuk dua kali produksi secara proporsional adalah:

$$(\text{Rp } 1.470.000 / 4) \times 2 = \text{Rp } 735.000.$$

Biaya tetap alat per bulan adalah Rp 21.875, jadi untuk dua kali produksi dalam satu bulan tetap:

$$\text{Rp } 21.875.$$

Total biaya produksi selama dua kali produksi adalah:

$$\text{Biaya bahan} + \text{Biaya tetap alat} = \text{Rp } 735.000 + \text{Rp } 21.875 = \text{Rp } 756.875.$$

4) Keuntungan

Keuntungan dari dua kali produksi adalah:

$$\text{Pendapatan} - \text{Biaya Produksi} = \text{Rp } 1.750.000 - \text{Rp } 756.875 = \text{Rp } 993.125.$$

Kesimpulan:

Produksi dua kali serundeng ikan menghasilkan pendapatan sebesar Rp 1.750.000 dengan keuntungan bersih Rp 993.125 setelah dikurangi biaya produksi.

DOKUMENTASI



DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. D. (2000). Aplikasi Metode Schaefer: Analisis Potensi Sumberdaya Tongkol (Scombridae) di Perairan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Jawa Barat.
- Alfitri, M., Aisyah, S. dan Adawyah, R., 2019. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Toman (*Channa micropeltes*) yang Berbeda terhadap Kadar Abu, Kadar Protein dan Kadar Lemak pada Pengolahan Serundeng. Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan, Banjarbaru 24 November 2019.
- Djuhanda.1981. Dunia Ikan. Bandung: Armico.
- Oktaviani D. 2008. Caution for the introduction of exotic fish species in Indonesian public waters. Prosiding Forum Nasional Pemacuan Sumberdaya Ikan I. 63-74.
- Saanin H. 1984. Taksonomi dan kunci indentifikasi ikan, Bandung (ID): P.D.Garfika Unit II.