



## BAB I

### PENDAHULUAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
© Hak cipta milik IBI KKG (Institus Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

#### A. Ide Bisnis

Dewasa ini, kebutuhan akan konsumsi makanan semakin tinggi, terlebih lagi kebutuhan konsumsi ikan. Masyarakat saat ini mulai berpaling dari konsumsi daging dan ayam, dan beralih ke konsumsi ikan. Hal ini disebabkan informasi dan pengetahuan masyarakat akan makanan dan kesehatan sudah didapat dengan mudah melalui internet atau acara-acara televisi. Ikan diketahui memiliki protein yang tinggi di bandingkan daging dan ayam, memiliki kadar lemak yang rendah, memiliki kandungan asam dokosaheksaenoat atau yang juga sering dikenal sebagai DHA. DHA merupakan asam lemak tak jenuh rantai panjang golongan omega-3 yang banyak dijumpai di otak dan retina mata, sehingga sangat penting untuk fungsi penglihatan. Dari berbagai manfaat tersebut, menyebabkan ikan ini menjadi makanan favorit masyarakat.

Ikan terbagi menjadi 2 jenis, yaitu ikan air tawar dan ikan air laut. Ikan air laut memang memiliki protein yang lebih tinggi dari ikan air tawar, namun harganya cukup mahal dan sulit ditemukan pada daerah yang jauh dari laut. Ikan yang paling mudah didapat dimanapun adalah ikan air tawar. Ikan air tawar mudah ditemukan karena dapat dikembangbiakkan dimanapun dan rasanya mudah diterima oleh masyarakat.

Ikan air tawar yang banyak diketahui oleh masyarakat adalah ikan gurame, ikan nila, ikan lele, ikan mas dan ikan patin. Namun diantara ikan tersebut yang paling banyak digemari oleh masyarakat adalah ikan lele. Ikan lele yang paling banyak dikonsumsi merupakan ikan lele dari *famili Clariidae* dengan nama ilmiahnya yaitu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institus Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



*Clarias*. Nama *Clarias* berasal dari bahasa Yunani yaitu *Chlaros* yang berarti lincah dan kuat. Ikan lele juga memiliki kelebihan yaitu mengandung Vitamin D yang tinggi, mengandung asam lemak Omega-3 yang rendah namun memiliki asam lemak Omega-6 yang tinggi.

Ikan lele digemari karena mudah ditemukan, tekstur daging ikan lele yang lembut dengan sedikit tulang, harga yang cukup terjangkau, serta dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya restoran atau warung tenda yang menjual ikan lele.

Dari sisi budidaya pun lele menjadi primadona karena tidak memerlukan banyak perawatan, memiliki masa tunggu panen yang singkat yaitu sekitar 45 hari untuk ukuran optimal, dan dapat dibudidayakan di lahan yang sempit. Terlebih lagi lele menjadi komoditas unggulan ikan air tawar, sehingga Departemen Kelautan dan Perikanan menetapkan ikan lele sebagai salah satu dari 10 komoditas perikanan budidaya unggulan yang dikembangkan.

Konsumsi lele di Indonesia juga meningkat setiap tahunnya dan saat ini Indonesia juga mampu mengekspor lele ke berbagai negara tetangga. Namun pemasok lele sampai saat ini belum mampu memenuhi tingginya kebutuhan konsumsi lele baik di dalam negeri maupun untuk diekspor ke luar negeri.

Kurangnya pasokan lele tersebut membuat bisnis ini sangat layak untuk didirikan, terlebih jika lokasi yang dipilih pebisnis merupakan lokasi yang strategis dan mampu mendistribusikan produk lele secara merata. Jika dilihat melalui *product life cycle*, budidaya lele ini masih berada pada tahap *growth* atau masih terus bertumbuh baik di pasar nasional dan global. Tahap *growth* ini juga tercermin dari tingginya permintaan pasar. Dengan tingginya permintaan, promosi yang gencar pada awalnya dapat dikurangi.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Aspek yang perlu ditingkatkan adalah dengan memperluas distribusi produk hingga sampai ke tangan pelanggan.

## B. Tujuan dan Bidang Usaha

Dalam mendirikan usaha, setiap pebisnis pasti memiliki tujuan untuk bisnisnya baik jangka panjang maupun jangka pendek. Untuk itu tujuan jangka panjang bisnis ini adalah agar mampu menjadi produsen lele terbesar di Jabodetabek, serta mampu memperluas pasar hingga ke daerah Bandung.

Tujuan yang diharapkan tersebut dapat dicapai melalui pemilihan bidang usaha yang tepat sesuai dengan permintaan pasar, penetapan strategi pemasaran dan operasional, serta penetapan struktur organisasi yang jelas. Oleh karena itu, dalam usaha ini pebisnis memilih bidang pembesaran ikan lele dari dua bidang usaha yang berkaitan dengan perikanan, yaitu pembenihan dan pembesaran. Pembesaran ini melibatkan pembelian bibit dari produsen yang bergerak dalam bidang pembibitan lele, kemudian dari bibit tersebut dilakukan proses pembesaran lele oleh usaha pembesaran yang didirikan oleh pebisnis, dan selanjutnya dilakukan distribusi atau penyebaran produk kepada pelanggan. Dalam usaha yang akan didirikan ini, pebisnis juga dianggap sebagai pemasok untuk beberapa usaha yang membutuhkan ikan lele sebagai bahan baku dalam usahanya.

Ikan lele di Indonesia terdapat banyak jenisnya namun yang paling *familiar* di telinga masyarakat adalah lele dumbo dan lele lokal. Sebenarnya ikan lele terbagi menjadi 4 (empat) jenis, yaitu lele lokal, lele dumbo, lele sangkuriang dan lele phyton. Berbagai lele tersebut tentu memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Namun saat ini yang mulai dilirik masyarakat adalah lele sangkuriang. Asal usul lele



sangkuriang ini tetap tidak terlepas dari lele dumbo, karena lele sangkuriang sendiri merupakan keturunan dari lele dumbo. Lele dumbo telah mengalami penurunan yang diakibatkan oleh tidak diimbangnya permintaan lele yang pesat dengan pengelolaan induk yang baik, akibatnya terjadi penurunan kualitas lele dumbo.

Penurunan lele dumbo ini menarik pakar perikanan Indonesia untuk mengembalikan kualitas lele dumbo seperti semula. Oleh karena itu dilakukanlah proses silang balik atau *backcross* yang ternyata memunculkan hasil yang positif. Maka pada tahun 2004 lele hasil silang balik tersebut resmi dilepas secara luas oleh Departemen Kelautan dan Perikanan sebagai komoditas baru lele yang unggul dengan dikehendukannya Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No.KP.26/MEN/2004 tanggal 21 Juli 2004. Lele hasil silang balik tersebut diberi nama lele sangkuriang. Nama sangkuriang sendiri terinspirasi dari cerita rakyat Jawa Barat tentang kisah asmara Sangkuriang dengan ibu kandungnya yang bernama Dayang Sumbi. Proses silang balik ini mirip dengan kisah Sangkuriang, yakni induk betina disilangkan dengan induk jantan yang masih keturunannya.

Lele sangkuriang ini memiliki kekurangan yang lebih sedikit dari pada jenis yang lain dikarenakan proses hasil silang balik. Hal ini dapat dilihat dari tingkat FCR atau (*Food Conversion Rate*) yang lebih rendah dari pada jenis lele yang lain. Menurut Nurdin (2014:3) FCR sendiri adalah perbandingan pakan yang diberikan dengan penambahan bobot ikan selama masa pemeliharaan hingga saat panen ikan tiba. Artinya semakin rendah FCR, semakin menguntungkan bagi pebisnis lele.

Dalam hal tekstur, daging lele sangkuriang juga jauh lebih unggul. Kelebihan lainnya adalah lele sangkuriang lebih tahan banting dan teknik pemeliharaan lebih

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



mudah. Oleh karena itu, dilihat dari tingginya kualitas lele sangkuriang, maka pebisnis berkeinginan untuk membudidayakan lele sangkuriang.

### C Besarnya Peluang Bisnis

Pebisnis yang memilih usaha pembesaran lele ini pasti bergantung peluang usaha yang masih tersedia dan dapat pebisnis garap untuk memenuhi tujuan yang telah ditetapkan. Peluang dan besarnya peluang tersebut dapat terlihat dari data resmi pemerintah mengenai komoditas perikanan di Indonesia.

Menurut survey produksi perikanan hasil dari Direktorat Jendral Perikanan Budidaya Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP) tahun 2012, total produksi ikan dan perikanan budi daya mencapai 9.675.533 ton. Data tersebut merupakan peningkatan tingkat konsumsi ikan dari tahun 2010 hingga 2012 yang rata-rata naik hingga 5,44%. Di mana pada 2010 tingkat konsumsi ikan mencapai 30,48 kilogram (kg) per kapita per tahun, pada 2011 sebanyak 32,25 kg per kapita per tahun. Sedangkan pada 2012, tingkat konsumsi ikan mencapai 33,89 kg per kapita per tahun, dan pada 2013 meningkat 35,14 kg per kapita per tahun.

Dilihat dari data hingga tahun 2013 tersebut, konsumsi ikan di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup terlihat, namun jika dibandingkan dengan negara tetangga seperti Malaysia, Singapura, dan Filipina, konsumsi ikan per kapita di Indonesia masih jauh di bawah negara-negara tersebut. Berdasarkan data Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP), konsumsi ikan per kapita masyarakat Malaysia per tahun mencapai 56,1 kg. Sedangkan Singapura mencapai 48,9 kg per kapita per tahun dan Filipina mencapai 35,4 kg per kapita per tahun.



Dari data tersebut pemerintah terus meminta masyarakat untuk mengonsumsi ikan melalui program-program yang akan dibentuk pemerintah nantinya, hingga konsumsi ikan di Indonesia dapat meningkat. Hal ini menjadi peluang bagi usaha yang dilakukan oleh pebisnis yang masih berhubungan dengan komoditas ini. Peluang yang diciptakan akan sangat besar apabila pemerintah merealisasikan program untuk meningkatkan konsumsi ikan tersebut.

Semakin tingginya permintaan masyarakat akan kebutuhan ikan menyebabkan semakin tingginya juga produksi yang dihasilkan oleh para peternak ikan. Dalam hal ikan lele, produksi lele di dunia mengalami peningkatan yang cukup signifikan dengan kenaikan rata-rata per tahunnya sebesar 26,49%. Peningkatan tersebut sebagian besar dipengaruhi oleh peningkatan produksi lele di Indonesia. Di Indonesia sendiri, minat masyarakat tercermin dari tingginya produksi ikan lele yang terus mengalami peningkatan setiap tahunnya dengan rata-rata 29,62%. Hal tersebut menunjukkan terdapat potensi dan peluang yang terbilang cukup tinggi terhadap permintaan ikan lele di Indonesia **Tabel 1. 1**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Tabel 1.1**  
**Produksi Lele di Dunia (dalam ton)**

Country	2009	2010	2011	2012	2013	Annual Average Rate (%)
<b>TOTAL</b>	<b>285,795</b>	<b>353,029</b>	<b>444,997</b>	<b>553,336</b>	<b>663,274</b>	<b>26.49</b>
Indonesia	144,755	242,811	337,577	441,217	543,774	29.62
Malaysia	83,727	63,206	46,778	46,523	50,534	21.38
Nigeria	13,531	14,897	15,992	19,11	26,321	11.39
Viet Nam	14,6	10	18,8	18,9	14,388	15.83
Egypt	17,895	9,717	13,175	13,622	13,28	249.72
Myanmar	6,972	7,804	7,582	8,242	8,7	7.20
Philippines	2,892	2,972	3,129	3,606	3,761	7.89
Cambodia	1,4	1,6	1,95	2,1	2,5	16.93
Angola	10	10	10	10	10	29.63
Togo	10	5	2	4	4	10.00
Others	3	7	2	2	2	(6.82)

Sumber : FishstatJ FAO, Maret 2015 dalam <http://djpb1.kkp.go.id/arsip/>

Untuk daerah Jawa Barat sendiri terutama Bogor, produksi lele turut menyumbang sebagian besar hasil produksi lele di Indonesia. Selama lima tahun terakhir (2010-2014), produksi lele di Kabupaten Bogor terus mengalami peningkatan dengan kenaikan rata-rata 30% per tahun, diikuti dengan ikan mas, nila, gurame dan patin. Produksi perikanan di Kabupaten Bogor selama lima tahun terakhir dapat dilihat pada **Tabel 1. 2**

**Tabel 1.2**  
**Produksi Perikanan Budidaya Komoditas Unggulan di Kabupaten Bogor**

No	Komoditas Ikan	Produksi Kabupaten Bogor (ton)				
		2010	2011	2012	2013	2014
1	lele	24.884,52	33.922,46	47.733,14	64.047,79	79.640,83
2	Mas	4.063,56	9.042,50	10.557,85	9.241,72	11.179,77
3	nila	2.073,37	6.133,40	6.585,95	6.832,72	8.095,41
4	Gurame	2.057,61	2.340,00	3.783,40	4.065,40	5.124,24

Sumber: <http://disnakan.bogorkab.go.id/>



Jika dilihat dari data faktual mengenai produksi lele dan konsumsi ikan di Indonesia, dapat dipastikan jika produksi ikan masih terus bertumbuh dengan pertumbuhan yang cukup signifikan. Produksi ikan yang terus bertumbuh ini dipengaruhi oleh tingkat pertumbuhan konsumsi ikan masyarakat yang terus meningkat. Untuk itu terdapat peluang yang sangat besar dalam usaha pembudidayaan lele di Indonesia, ditambah lagi dengan terbukanya pangsa pasar yang luas untuk digarap dalam usaha pembesaran lele.

## D. Identitas Perusahaan

### 1. Data Perusahaan

Nama Perusahaan	: Citra Sari
Bidang Usaha	: Perikanan
Jenis Produk	: Ikan Lele Sangkuriang
Alamat Perusahaan	: Jl. Jampang No. 9, Desa Iwul, Ciseeng. Kabupaten Bogor – Jawa Barat
Telepon	: 0878 – 7264 – 436
Bentuk Badan	: Usaha Perseorangan
Rencana Pendirian	: 2017

### 2. Data Pendiri Perusahaan

Nama	: Clara Monica
------	----------------

1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





Jabatan : Pemilik (*Owner*)

Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 14 Januari 1995

Alamat : Perum. Tamansari Persada Blok B4 No 9  
Cibadak – Bogor

Telepon : 0878 – 7264 - 436

Email : [Clara\\_monica95@yahoo.com](mailto:Clara_monica95@yahoo.com)

Pendidikan Terakhir : Strata 1 (Sarjana Administrasi Bisnis)

#### E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan akan dana merupakan hal yang tidak akan pernah terlepas dari pendirian sebuah usaha, baik usaha yang baru akan didirikan maupun usaha yang telah berjalan akan selalu membutuhkan dana untuk setiap kegiatannya. Untuk itu, Usaha Pembesaran dan Penjualan Lele Citra Sari ini tentu membutuhkan dana yang akan digunakan untuk pendirian usaha hingga usaha tersebut berjalan.

Dana yang diperlukan untuk mendirikan usaha ini berasal dari dana keluarga atau orang tua dan dana pribadi yang diperkirakan sebesar Rp. 620.273.500 dana tersebut akan digunakan untuk sewa tanah, pembangunan kantor, gaji karyawan, peralatan, perlengkapan, dan kebutuhan kas. Dana tersebut digunakan untuk kegiatan operasional Usaha Pembesaran dan Penjualan Lele Citra Sari selama lima tahun. Keterangan mengenai penggunaan dana akan dijabarkan pada **Tabel 1.3** :

**Tabel 1. 3**  
**Kebutuhan Dana Usaha Pembesaran dan Penjualan Lele Citra Sari**  
**(dalam Rupiah)**

Kebutuhan Dana	
Kas	1.000.000
Perlengkapan Kantor	800.500
Perlengkapan Operasional	575.000
Inventory	19.688.000
Peralatan Kantor	22.748.000
Peralatan Operasional	132.652.000
Leasing	357.810.000
Investasi bangunan	85.000.000
<b>MODAL USAHA</b>	<b>620.273.500</b>

Sumber : Data Usaha Pembesaran dan Penjualan Lele Citra Sari 2016


**Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.