

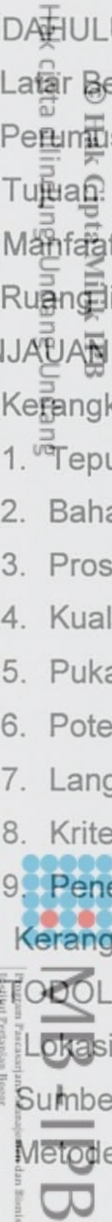


DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	8
C. Tujuan	10
D. Manfaat	10
E. Ruang lingkup	11
TINJAUAN PUSTAKA	12
A. Kerangka Teorities	12
1. Tepung Ikan	12
2. Bahan baku	12
3. Proses Pembuatan Tepung Ikan	15
4. Kualitas Tepung Ikan	27
5. Pukat Udang	28
6. Potensi Ikan Demersal.	31
7. Langkah-langkah Analisis Finansial	32
8. Kriteria Investasi	37
9. Penentuan Lokasi Pabrik	37
B. Kerangka Konseptual	39
III. METODOLOGI	44
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	44
B. Sumber Data dan Metode Pengumpulan Data	44
C. Metode Pengolahan dan Analisis Data	46

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya ini tanpa mengutip sumbernya.
 a. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

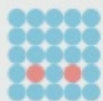




1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menuliskan dan menyebutkan sumber :
a. Pengujiannya hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengujiannya tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

HASIL, ANALISIS DAN PEMBAHASAN	48
A. Analisis SWOT	48
B. Permintaan, Pasar Tepung Ikan dan Peramalan	52
C. Analisis Bahan Baku	58
D. Analisis Teknologi	61
E. Asumsi-asumsi yang Digunakan Dalam Analisis Finansial	77
F. Analisis Finansial	78
G. Kelembagaan	83
KESIMPULAN DAN SARAN	85
A. Kesimpulan	85
B. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	91



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor



DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Volume, Nilai dan Harga Rata-rata Impor Tepung Ikan di Indonesia dari tahun 1986 s/d 1995	2
2.	Produk Perikanan Laut, Bahan baku Tepung Ikan dari tahun 1986 - 1995	3
3.	Alternatif Bahan Baku Ikan untuk Pengolahan Tepung Ikan	15
4.	Perbandingan Pengeluaran Menurut Metode Proses Pengolahan Tepung Ikan	26
5.	Komposisi Kimia Tepung Ikan Lokal dan Impor	27
6.	Standar Mutu Tepung Ikan Berdasarkan SNI 01-2/15 - 1996/Rev.1992	28
7.	Jumlah Kapal Penangkap Pukat Udang	29
8.	Jumlah Kapal Menurut Alat Tangkap yang Diope-rasikan di ZEE Indonesia.	30
9.	Jumlah Kapal dengan Berbagai Bobot yang Bero-perasi di Maluku dan Irian Jaya.	30
10.	Peramalan Impor Tepung Ikan Indonesia dengan Dekomposisi	54
11.	Impor Tepung Ikan Berdasarkan Pelabuhan Keda-tangan.	56
12.	Harga Tepung Ikan Impor Produk Chili dan Peru	58
13.	Data Penangkapan Pukat Udang di Maluku dan Irian Jaya.	60

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB
Jurnal Perikanan, Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor



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

Nomor

Teks

Halaman

14

Perkiraan Jumlah Bahan Baku dari HTS Kapal Pu-
kat Udang di KTI

61

15

Alternatif Teknologi Pengolahan Tepung Ikan Di-
tinjau dari Aspek Teknis.

63

16

Spesifikasi Kapal Pabrik Pengolah Tepung Ikan

74

17

Asumsi Operasional Berdasarkan Pelabuhan Basis
Sorong/Ambon dan Surabaya.

80

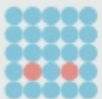
18

Hasil Analisis Sensitivitas Variable Harga Jual, har-
ga Bahan Baku, Produksi Terhadap NPV dan IRR

83

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

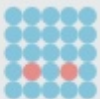


DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Konsep Arus Kegiatan Operasional Pengolahan Tepung Ikandi Atas Kapal	40
2.	Konsep Analisis Investasi Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal.	43
3.	Grafik Peramalan Impor Tepung Ikan dari Tahun 1998 - 2007	55

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© 2007
HAK CIPTA MILIK IPB



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

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



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Grafik Persentase Penyerapan Tepung Ikan Impor dan Persentase Jumlah Pabrik Pakan.	91
2.	Daftar Jumlah Pabrik Pakan Ternak (1992-1996) Per Propinsi.	92
3.	Daftar Kapasitas Pabrik Pakan Ternak (1992 - 1996) Per Propinsi	93
4a.	Pengolahan Tepung Ikan dari Ikan Laut	94
4b.	Flow Diagram Pengolahan Tepung Ikan	95
5.	Instalasi Mesin Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal.	96
6.	Mincer, Oil Separator, dan Sludge Sentrifuge	97
7a.	Struktur BiayaProduksi Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal Pelabuhan Basis Sorong atau Ambon	98
7b.	Struktur BiayaProduksi Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal Pelabuhan Basis Surabaya	99
7c.	Proyeksi Rugi - Laba Tahunan Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Sorong atau Ambon	100
7d.	Proyeksi Rugi - Laba Tahunan Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Surabaya	101
	Cash-flow Pengoahan Tepung Ikan di Atas Kapal	102

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

MB-IPB

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 atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



	Teks	Halaman
9.	Indeks Profitabilitas Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Sorong/Ambon	103
10.	Indeks Profitabilitas Pengolahan Tepung Ikan di Atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Surabaya	103
11.	Benefit-Cost Ratio Pengolahan Tepung Ikan di atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Sorong/Ambon.	104
12.	Benefit-Cost Ratio Pengolahan Tepung Ikan di atas Kapal dengan Pelabuhan Basis Surabaya.	105
13.	Payback Period Pengolahan Tepung Ikan dengan Pelabuhan Basis Sorong/Ambon dan Surabaya	106
14.	Daftar Nama-nama Ikan (Indonesia, Latin, Inggris) yang Tertangkap dengan Pukat Udang di KTI dan merupakan HTS	108
15.	Hasil Peramalan Impor Tepung Ikan Indonesia	110
16.	Daerah Penangkapan Pukat Udang di KTI	111
17.	Trek Pelayaran Kapal Pabrik dari Pelabuhan Basis ke Daerah Penangkapan	112

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© MIA Cipta Dilindungi



MB-IPB
Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

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