

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Objek Penelitian

Objek penelitian yang dapat diangkat dari file tersebut adalah analisis mengenai penyebab kebangkrutan bisnis pada startup Healthyle yang bergerak di bidang budidaya ikan lele sehat dan berkelanjutan. Bisnis ini menghadapi berbagai tantangan yang berkontribusi terhadap kegagalannya, salah satunya adalah persepsi negatif masyarakat terhadap ikan lele. Stigma bahwa ikan lele merupakan ikan yang tidak higienis, beraroma tidak sedap, dan bahkan dianggap mengandung zat berbahaya menyebabkan rendahnya minat konsumen, meskipun sebenarnya ikan lele memiliki kandungan nutrisi yang baik dan dapat dibudidayakan secara higienis dengan teknologi modern. Selain itu, permasalahan operasional seperti kualitas benih, pakan, serta manajemen air yang kurang optimal dapat menyebabkan tingginya angka kematian ikan dan kerugian ekonomi. Penggunaan teknologi seperti dispenser makanan otomatis juga berisiko menimbulkan pencemaran air jika tidak dikontrol dengan baik. Di sisi lain, persaingan yang ketat di industri budidaya lele, keterbatasan kolaborasi dengan lembaga sertifikasi, serta strategi pemasaran yang kurang efektif semakin memperburuk posisi bisnis di pasar. Kurangnya edukasi dan promosi untuk mengubah persepsi masyarakat serta keterbatasan dalam menjangkau segmen pasar yang lebih luas membuat inovasi produk seperti frozen food dari lele sehat kurang mendapat respons positif. Dengan demikian, penelitian ini akan memfokuskan pada identifikasi dan analisis faktor-faktor internal maupun eksternal yang menyebabkan kegagalan bisnis Healthyle, serta memberikan rekomendasi strategi agar bisnis budidaya ikan lele sehat dapat lebih berkelanjutan dan kompetitif di masa depan

1.2 Latar Belakang

Ikan lele, sebagai salah satu jenis ikan air tawar yang aktif dibudidayakan di Indonesia, memiliki dampak ekonomi yang sangat penting dalam konteks domestik. Secara alami, spesies ikan lele mendiami wilayah seperti rawa-rawa,

persawahan, dan kolam budidaya air tawar, dengan preferensi hidup di lingkungan air tawar dan bukan di air payau atau air asin. Pertumbuhan ikan lele sangat dipengaruhi oleh sejumlah faktor, termasuk elemen biotik seperti suhu. Namun ikan lele merupakan ikan yang sangat bersih sehingga membantu menjaga lingkungan perairannya tetap rapi dengan mengonsumsi limbah dan meninggalkan makanan berlebih. Penggunaan dispenser makanan otomatis untuk memberi makan ikan dapat menyebabkan ikan lele diberi makan secara berlebihan, sehingga menyebabkan sisa makanan dan potensi pencemaran air. Selain itu, terdapat laporan mengenai peternakan ikan lele yang menjual ikan mati kepada petani ikan lain, yang dapat berkontribusi terhadap penyebaran penyakit dan bakteri resisten. Untuk memastikan produksi ikan lele yang berkelanjutan dan menjaga standar kebersihan, penting untuk memiliki pasokan benih ikan dan pakan ikan hidup berkualitas baik. Selain itu, sangat penting untuk menerapkan praktik kebersihan yang benar dan mengendalikan infeksi di tempat pembenihan dan area produksi ikan lele. Selain itu, pengelolaan kualitas air yang tepat dan pemantauan rutin terhadap tingkat nutrisi dan kebutuhan oksigen biokimia sangat penting untuk mengurangi risiko polusi yang terkait dengan budidaya ikan lele.

Secara keseluruhan, kebersihan ikan lele yang baik mencakup menjaga kebersihan lingkungan, memastikan pola makan yang seimbang dan tepat, memantau kualitas air, dan menerapkan langkah-langkah biosekuriti yang ketat untuk mencegah wabah penyakit dan meningkatkan kesehatan dan produktivitas peternakan ikan lele secara keseluruhan. Oleh karena itu, anggapan bahwa ikan lele adalah ikan yang tidak higienis adalah tidak tepat dan nilai salah kaprah. Namun ikan lele merupakan ikan yang sangat bersih sehingga membantu menjaga lingkungan perairannya tetap rapi dengan mengonsumsi limbah dan meninggalkan makanan berlebih. Menggunakan langkah-langkah kebersihan yang tepat dan menerapkan metode pengendalian kualitas air yang efektif sangat penting untuk memastikan produksi ikan lele yang berkelanjutan dan higienis. Untuk memastikan produksi ikan lele berkelanjutan dan menjaga standar kebersihan, penting untuk memiliki pasokan benih ikan berkualitas baik dan makanan ikan hidup, seperti cacing tubificid. Dengan menerapkan langkah-langkah ini, budidaya ikan lele dapat

menjadi praktik yang higienis dan berkelanjutan yang berkontribusi terhadap produksi ikan berkualitas tinggi untuk dikonsumsi. Namun ikan lele merupakan ikan yang sangat bersih sehingga membantu menjaga lingkungan perairannya tetap rapi dengan mengonsumsi limbah dan meninggalkan makanan berlebih.

Tindakan kebersihan yang tepat dan pengendalian infeksi diperlukan di tempat pembenihan ikan lele untuk mencegah kerugian ekonomi. Oleh karena itu, persepsi bahwa ikan lele adalah ikan yang tidak higienis didasarkan pada kesalahpahaman dan dapat dibantah dengan menerapkan praktik kebersihan yang benar dan memastikan kualitas air dan sistem budidaya dikelola secara efektif.

Peran suhu dalam pertumbuhan ikan lele memiliki peranan yang sangat penting, karena suhu air mempengaruhi aktivitas metabolisme mereka secara signifikan. Ketika suhu air berada dalam rentang yang optimal, ikan lele dapat mencapai tingkat pertumbuhan yang paling produktif. Namun, ketika suhu air terlalu rendah atau terlalu tinggi, aktivitas enzim dalam tubuh ikan lele dapat terpengaruh, yang pada akhirnya berdampak pada metabolisme dan pertumbuhan mereka.

Pentingnya budidaya ikan lele adalah dalam kontribusinya yang besar terhadap sektor pangan dan perekonomian. Ikan lele dapat diproduksi sepanjang tahun dan memberikan sumber pangan yang dapat diandalkan bagi masyarakat. Namun, ada beberapa hambatan yang nyata dalam pengembangan budidaya ikan lele, salah satunya adalah stigma negatif yang melekat pada ikan lele dalam masyarakat. Terdapat persepsi yang umum bahwa ikan lele kurang higienis, terutama di perkotaan. Stereotip negatif ini mencakup aroma yang tidak sedap, pandangan negatif terhadap kebersihan, serta salah kaprah tentang kualitas makanan yang beredar, termasuk anggapan yang keliru bahwa dalam ikan lele terdapat kandungan sel kanker yang tinggi. Peran budidaya ikan lele di Indonesia sangat penting bagi sektor pangan dan perekonomian. Budidaya ikan lele tidak hanya menyediakan sumber protein berkelanjutan bagi penduduk Indonesia tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi negara. Hal ini mendukung mata pencaharian para petani ikan dan menciptakan peluang kerja di industri akuakultur. Selain itu, ekspor produk ikan lele memberikan kontribusi

terhadap perolehan devisa dan memperkuat posisi Indonesia di pasar makanan laut global. Budidaya ikan lele memainkan peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia karena menyediakan sumber protein yang berkelanjutan

Klaim ikan lele sebagai ikan yang kotor tidak benar. Faktanya, lele merupakan ikan yang rendah kolesterol dan mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh. Pakan yang diberikan juga bisa dipilih dan tidak harus mengandalkan limbah. Anggapan bahwa ikan lele adalah “ikan kotor” adalah kesalahpahaman umum. Ikan lele sering dikaitkan dengan istilah "kotor" karena perilakunya mencari makan di dasar laut. Mereka adalah pemakan oportunistik yang mengonsumsi berbagai organisme akuatik, termasuk detritus dan bahan organik yang ditemukan di dasar perairan. Namun, hal ini tidak berarti makanan tersebut kotor atau tidak aman untuk dimakan. Ikan lele merupakan makanan padat nutrisi, kaya protein dan rendah kolesterol sehingga menyehatkan pilihan bagi individu yang ingin menjaga pola makan seimbang. Ini juga merupakan sumber yang bagus vitamin dan mineral, termasuk vitamin B12, vitamin D, dan selenium. Selain itu, ikan lele mengandung asam lemak omega-3, yang telah dikaitkan dengan berbagai manfaat kesehatan seperti mengurangi peradangan dan mendukung kesehatan jantung. Ikan lele merupakan komoditas air tawar yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi di pasaran dan permintaan yang tinggi khususnya di Indonesia Sumatera dan Kalimantan (Elfrida et al., 2022).

Faktanya, ikan lele merupakan sumber makanan yang populer dan aman di banyak belahan dunia. Mereka dikonsumsi setelah dibersihkan, diiris, dan dimasak dengan benar. Rasa "berlumpur" yang terkadang diasosiasikan dengan ikan lele dapat dikurangi melalui metode penyiapan yang tepat. Terkait ikan lele, penting untuk memastikan penanganan, penyimpanan, dan pemasakan yang benar teknik untuk menjaga standar keamanan pangan. Hal ini termasuk menyimpan ikan lele pada suhu yang sesuai, menghindari kontaminasi silang dengan makanan lain, memasak ikan lele hingga matang untuk membunuh potensi bakteri atau parasit, dan hanya mengonsumsi ikan lele yang bersumber dari pemasok terkemuka dan teregulasi. Hal ini sangat penting karena ikan lele rentan terhadap kontaminasi

bakteri seperti dari spesies *Salmonella* dan *Vibrio*, yang dapat menimbulkan risiko kesehatan jika dikonsumsi mentah atau kurang matang. Dengan mengikuti praktik keamanan pangan ini, konsumen dapat menikmati manfaatnya ikan lele sebagai sumber pangan yang lezat dan bergizi tanpa mengurangi kesehatannya.

Penting untuk diingat bahwa ikan lele adalah keluarga spesies ikan yang beragam, dan tidak semuanya menunjukkan perilaku makan atau profil rasa yang sama. Oleh karena itu, istilah "ikan kotor" merupakan generalisasi yang tidak mewakili keseluruhan kelompok secara akurat. Salah satu budidaya yang memenuhi Cara Budidaya Ikan yang Baik adalah inovasi Super Six Intensive – Urban Aquaculture, yaitu sistem usaha budidaya perikanan intensif di lahan sempit perkotaan. Budidaya ikan yang menggunakan sistem ini memiliki enam keunggulan, yaitu intensif air, waktu, pembudidaya, ikan, pakan, dan sayuran. Ikan yang dihasilkan dengan sistem budidaya ini adalah ikan yang sehat sesuai standar CBIB, karena air kolam budidaya di filter dengan baik sehingga kandungan Amoniak yang ada bisa dikendalikan. Namun, kegiatan yang memberikan dampak positif bagi sebagian masyarakat ini, bukan berarti tidak menimbulkan permasalahan bagi masyarakat lainnya dan lingkungan. Program Cara Budidaya ikan yang baik dengan tujuan membenahi kantong-kantong budidaya perikanan yang dianggap menyalahi peraturan. Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor Kep. 02/MEN/2007 mengenai pedoman cara budidaya ikan yang baik untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi komoditas perikanan budidaya di Indonesia.

Pemasaran yang dilakukan UMK Pintu Air diantaranya pemasaran ke Pasar Parung, Koperasi Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bogor, Pedagang pecel lele di sekitar Kota Bogor, dan yang terakhir adalah produk yang kami buat yaitu Frozen Food. Frozen Food ini memudahkan konsumen untuk menyantap lele bersih secara instan. Produk yang tersedia berupa lele siap goreng, nugget lele, katsu lele, dan otak – otak. Dengan penelitian ini kami berusaha untuk meningkatkan penjualan lele di masyarakat dengan menyebarkan awareness agar masyarakat dapat menikmati lele tanpa harus memiliki ketakutan atas produk ikan lele yang tidak dapat dipastikan kebersihannya seperti yang beredar dipasaran

sebelumnya. Pengembangan kesadaran adalah langkah penting dalam mengubah persepsi yang umumnya negatif terhadap ikan lele yang seringkali dianggap terkait dengan ikan yang hidup dalam kondisi kotor atau tidak terjamin kebersihannya. Namun, penting untuk diingat bahwa persepsi ini mungkin tidak selalu benar. Lele, seperti ikan lainnya, dapat dikelola dan dibudidayakan dalam lingkungan yang bersih dan terkendali. Untuk meningkatkan kesadaran ini, edukasi masyarakat mengenai praktik budidaya lele yang sehat dan aman adalah kunci. Kegiatan ini dapat mencakup penjelasan mengenai bagaimana lele dapat tumbuh dalam lingkungan yang terkontrol dan diberi pakan yang sehat. Hal ini akan membantu memisahkan ikan lele dari asumsi bahwa mereka selalu hidup dalam kondisi kotor. Selain itu, sertifikasi dan label kebersihan pada produk-produk lele yang memenuhi standar keamanan dan kebersihan tertentu juga dapat membantu membangun kepercayaan konsumen. Dengan tindakan seperti ini, kita dapat merubah persepsi ikan lele menjadi ikan yang aman, lezat, dan dapat dinikmati oleh masyarakat tanpa khawatir akan masalah kebersihan. Melalui upaya ini, kita dapat mengubah cara ikan lele dipandang oleh masyarakat menjadi ikan yang memenuhi standar keamanan dan kebersihan yang tinggi.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pemasaran yang dapat meningkatkan daya saing startup Healthyle di industri perikanan berbasis digital. Dengan analisis yang komprehensif, diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan solusi yang aplikatif bagi pengembangan bisnis perikanan di Indonesia.

Data Produksi Lele di Indonesia Periode 2012-2022

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, produksi ikan lele di Indonesia mencapai 1,12 juta ton dengan nilai Rp22,24 triliun pada 2022. Volumennya naik 5,03% dibandingkan setahun sebelumnya yang mencapai 1,07 ton senilai Rp18,94 triliun.



Ridhwan Mustajab

5 Feb 2024 - 13.18

BERLANGGANAN

Data

Gambar 1.2 Data Produksi Ikan Lele 2012-2022

Data yang dirilis Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Tahun 2022 diketahui bahwa produksi ikan lele di Indonesia sebesar 1,06 juta ton dengan nilai Rp18,93 triliun pada 2021. Secara rinci, produksi ikan lele yang berasal dari hasil budidaya sebanyak 1,03 juta ton dengan nilai Rp17,79 triliun sepanjang tahun lalu. Sementara, produksi ikan lele dari hasil tangkap perairan umum daratan (PUD) sebanyak 34.915,83ton dengan nilai Rp1,13 triliun (Widi, 2022). Data tersebut menjelaskan bahwa ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang paling berkembang karena peluang pasar domestik dan internasional, dimana ikan lele yang diekspor dalam bentuk fillet, utuh, tanpa kepala, digiling dan dihancurkan (gilgutet) dan dicincang (surimi) (Tarigan dkk., 2023). Tingginya permintaan pasar akan bahan baku ini dengan keuntungan yang menjanjikan membuat masyarakat berupaya untuk memanfaatkan lahan yang tersedia untuk budidaya ikan lele., baik dengan kolam tanah, bak tembok, maupun kolam terpal (Nasution & Prayogi, 2018; Nasution dkk., 2019)

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, startup Healthyle menghadapi tantangan dalam meningkatkan pemasaran dan daya saing di industri perikanan berbasis digital. Persaingan yang ketat, stigma negatif terhadap ikan lele,

serta kurangnya strategi pemasaran yang efektif menjadi kendala utama dalam pertumbuhan bisnis. Oleh karena itu, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: "Bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing startup Healthyle dalam industri perikanan berbasis digital?"

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, tujuan dari penelitian ini adalah: "Merumuskan strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing startup Healthyle dalam industri perikanan berbasis digital."

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan (Startup Healthyle)
 - a. Memberikan rekomendasi strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan jangkauan pasar dan daya saing.
 - b. Membantu dalam penguatan branding dan komunikasi pemasaran, khususnya dalam mengubah persepsi negatif masyarakat terhadap ikan lele.
 - c. Menyediakan strategi diversifikasi produk berbasis ikan lele, seperti produk olahan inovatif yang lebih menarik bagi konsumen.
 - d. Memberikan wawasan mengenai pemanfaatan teknologi digital dan media sosial untuk meningkatkan efisiensi pemasaran.
2. Bagi Peneliti
 - a. Menambah wawasan dan pemahaman mengenai strategi pemasaran dalam industri perikanan berbasis digital.
 - b. Menjadi referensi akademik dalam pengembangan studi terkait manajemen pemasaran dan bisnis akuakultur.
 - c. Memberikan pengalaman dalam melakukan penelitian berbasis kasus nyata dan menerapkan konsep pemasaran strategis dalam dunia usaha.
 - d. Menjadi dasar bagi penelitian lanjutan yang dapat lebih mendalami aspek efektivitas strategi pemasaran digital dalam industri perikanan.

