

Prospektus Investasi: DEANG SALTY FISH

Lokasi : Area Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Kota Pangkalpinang

Kategori Bisnis : Pengolahan Hasil Laut & Distribusi Agro-Maritim

1. Ringkasan Eksekutif

DEANG SALTY FISH adalah sebuah inisiatif bisnis modern yang bergerak di sektor hilirisasi produk perikanan, khususnya pengolahan ikan asin premium yang higienis, terstandarisasi, dan berskala komersial di Kota Pangkalpinang. Berlokasi strategis tepat di pelabuhan dan kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI), proyek ini dirancang untuk menangkap potensi komoditas laut Bangka yang melimpah, mengolahnya dengan standar kebersihan tinggi, serta mengemasnya dalam volume grosir (10 Kg per paket) guna memenuhi kebutuhan pasar domestik dan antar-pulau yang terus meningkat.

2. Gambaran Umum Proyek

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, khususnya Kota Pangkalpinang, dianugerahi wilayah perairan yang kaya akan komoditas perikanan bermutu tinggi seperti Tenggiri dan Tongkol. Namun, tantangan klasik yang dihadapi oleh sektor ini adalah tingginya fluktuasi harga saat panen raya dan kerentanan produk segar terhadap kerusakan materi (perishable). Proyek DEANG SALTY FISH hadir sebagai solusi struktural untuk menjembatani suplai ikan segar yang melimpah dengan permintaan pasar produk olahan yang stabil dan berdaya simpan lama.

Proyek ini mengintegrasikan keunggulan lokasi geografis (zero-distance logistik bahan baku) dengan metode pengolahan yang memprioritaskan higienitas demi menghapus stigma bahwa ikan asin adalah produk inferior atau kurang bersih. Dengan menyasar segmentasi pasar B2B (Business-to-Business) seperti distributor pangan, agen grosir, industri kuliner, serta sektor perhotelan, DEANG SALTY FISH diproyeksikan menjadi salah satu market leader penyuplai ikan asin berkualitas dari Pangkalpinang.

3. Deskripsi Detail Proyek

Aktivitas utama proyek DEANG SALTY FISH mencakup rantai pasok hulu-ke-hilir yang terukur, yang dijabarkan dalam beberapa dimensi operasional berikut:

A. Spesifikasi Produk & Karakteristik Bahan Baku

Produk diolah berdasarkan karakteristik biologis dan tekstur daging ikan guna memastikan standar rasa dan keawetan alami yang optimal. Spesifikasi lini produk utama meliputi:

- **Ikan Tenggiri Asin:** Produk tier premium dengan target pasar industri kuliner pembuat pempek, kemplang, maupun restoran spesialis. Memiliki tekstur daging yang padat, serat halus, dan cita rasa gurih yang khas.

- **Ikan Tongkol Asin:** Produk tier reguler dengan volume serapan pasar yang sangat tinggi di tingkat masyarakat luas. Memiliki karakteristik daging yang tebal dan ketahanan simpan yang baik.
- **Ikan Variasi Musiman:** Menyesuaikan dengan tangkapan harian nelayan TPI untuk memanfaatkan harga bahan baku yang jatuh saat musim tertentu, memberikan fleksibilitas produksi yang tinggi.

B. Identitas Visual & Konsep Packaging Mock-up

Untuk membedakan produk ini dari komoditas curah tanpa merk di pasar tradisional, DEANG SALTY FISH menerapkan strategi branding yang kuat semenjak produk keluar dari gudang produksi:

- **Skala Kemasan:** Dikemas secara industrial dengan berat bersih 10 Kilogram per paket/karung. Target distribusi difokuskan pada pemesanan dalam volume besar (bulk order).
- **Material Kemasan:** Menggunakan anyaman plastik polimer tebal (woven bag) berwarna putih bersih (melambangkan higienitas) yang dilapisi oleh *inner plastic* (lapisan plastik dalam) kedap udara untuk mencegah kelembaban eksternal serta mempertahankan kadar garam optimal produk.
- **Desain Estetika (Mock-up):** Bagian muka paket dilengkapi dengan stiker vinyl laminasi tebal yang menampilkan logo "DEANG SALTY FISH" dengan tipografi bold berwarna biru navy (merekpresentasikan ketegasan identitas bahari). Label memuat informasi esensial: Jenis Ikan, Tanggal Produksi, Kode Batch, Berat Bersih (10 Kg), serta teks kurasi "Premium Salted Selection - Pangkalpinang".

C. Infrastruktur & Manajemen Tapak (Site Layout)

Operasional proyek menempati fasilitas seluas 120 meter persegi yang disewa secara strategis langsung di kawasan pelabuhan pelelangan ikan. Layout fasilitas dibagi menjadi 4 zona kerja utama guna mencegah kontaminasi silang:

1. **Area Penerimaan & Penyiangan (Wet Zone):** Tempat bongkar muat ikan segar dari nelayan, pencucian, pembersihan jeroan, dan pemisahan insang.
2. **Area Penggaraman (Curing Zone):** Dilengkapi dengan bak-bak penampungan khusus untuk proses penggaraman basah maupun kering dengan formulasi terukur.
3. **Area Pengeringan (Drying Zone):** Area terbuka yang higienis untuk penjemuran alami, dengan opsi pemasangan meja jemur gantung berbahan stainless steel/faser penjaga higienitas dari hama.
4. **Gudang Sortir, Pengemasan, & Logistik (Dry Zone):** Ruang steril, sejuk, dan bebas hama untuk penimbangan, pemasangan packaging 10 Kg, pelabelan, dan penyimpanan produk siap kirim.

D. Alokasi Sumber Daya Manusia (SDM)

Proyek digerakkan oleh tim kerja efektif sebanyak 5 orang tenaga kerja lokal dengan pembagian spesialisasi tugas demi produktivitas maksimal:

- **1 Kepala Operasional & Pemasaran:** Mengatur rantai pasok, negosiasi harga bahan

baku di TPI, menjaga hubungan dengan investor, serta mengelola pesanan grosir.

- **2 Tenaga Pengolah & Sortir:** Bertanggung jawab penuh pada penyiangan ikan segar, kebersihan bahan baku, proses penggaraman, dan pengawasan mutu penjemuran.
- **1 Tenaga Pengemasan & Pengawasan Mutu (QC):** Melakukan penimbangan presisi 10 Kg, memastikan kerapian kemasan batin dan luar, serta penempelan identitas brand.
- **1 Tenaga Logistik & Distribusi:** Mengoperasikan kendaraan pick-up operasional untuk mobilisasi bahan penolong, pengantaran paket ke ekspedisi/pelabuhan kargo, serta perawatan fasilitas tapak.

4. Rencana Anggaran Operasional Riil (Per Bulan)

Berikut adalah struktur biaya operasional yang rasional untuk target kapasitas produksi awal sebesar 500 Kg (50 Paket @ 10 Kg) per bulan:

Komponen Pengeluaran	Estimasi Biaya (Rp)	Catatan Teknis & Rasionalisasi
Sewa Tempat (120 m²)	1.800.000	Penyesuaian tarif riil kawasan pelabuhan (Rp 15.000/m ² /bulan). Akses langsung ke TPI.
Gaji Karyawan (5 Orang)	12.500.000	Alokasi merata Rp 2.500.000/orang sesuai dengan standar upah dan beban kerja UMKM lokal.
Bahan Baku (Ikan Segar)	20.000.000	Pembelian grosir di TPI: Estimasi rata-rata Rp 40.000/kg untuk volume 500 kg ikan segar pilihan.
Sewa Kendaraan Pick-Up	3.000.000	Alokasi armada logistik harian untuk pengantaran barang, garam, dan distribusi produk jadi (Rp 100.000/hari).
Bahan Penolong (Garam Curing, Air Bersih)	1.500.000	Garam krosok berkualitas tinggi dalam volume besar dan air bersih sterilisasi penyiangan.
Packaging & Branding Kit	1.000.000	Pengadaan karung woven premium, inner plastic liner, dan stiker vinyl branding DEANG SALTY FISH.
Utilitas (Listrik & Air)	800.000	Kebutuhan daya pompa air, penerangan gudang, dan

Komponen Pengeluaran	Estimasi Biaya (Rp)	Catatan Teknis & Rasionalisasi
		operasional administrasi tapak.
Biaya Tak Terduga (Contingency)	1.000.000	Cadangan dana untuk fluktuasi harga ikan musiman, perawatan alat, atau keperluan darurat.
TOTAL BIAYA OPERASIONAL (TBO)	41.600.000	Proyeksi pengeluaran modal kerja bulanan pada fase operasional normal.

5. Struktur Pendanaan Investor & Proyeksi Imbal Hasil

Untuk merealisasikan potensi penuh dari proyek ini, kami membuka peluang kemitraan strategis dengan skema investasi sebagai berikut:

- **Total Target Modal Investasi: Rp 200.000.000,-** (Dua Ratus Juta Rupiah). Alokasi modal akan digunakan untuk pengamanan kas operasional 3 bulan pertama (runway), pengadaan aset tetap seperti freezer box kapasitas besar, timbangan digital industrial, konstruksi meja jemur stainless, perizinan usaha (NIB, P-IRT, Halal), serta renovasi minor kebersihan tapak usaha.
- **Estimasi Profitabilitas (ROI p.a):** Diproyeksikan secara konservatif pada angka **20% - 25% per tahun**. Penentuan angka ini didasarkan pada perhitungan batas aman fluktuasi cuaca dan harga komoditas laut di Pangkalpinang, yang memberikan imbal hasil yang jauh lebih kompetitif dibandingkan instrumen keuangan konvensional.
- **Tenor Kontrak Investasi: 36 Bulan (3 Tahun).** Durasi ini memberikan waktu yang matang bagi lini usaha untuk melakukan penetrasi pasar pada tahun pertama, mencapai Titik Impas (Break-Even Point) pada pertengahan tahun kedua, dan memaksimalkan akumulasi keuntungan serta ekspansi distribusi luar pulau pada tahun ketiga.

CATATAN ARUS KAS:

Tahun	Volume Produksi (Kg)	Pendapatan (Rp 85rb/kg)	Total Biaya Operasional (Rp)	Laba Bersih (EBITDA) (Rp)	Arus Kas Kumulatif (Rp)
Tahun 0	0	0	0	(200.000.000)	(200.000.000)
Tahun 1	6	510.000.000	499.200.000	10.800.000	(189.200.000)
Tahun 2	6.6	561.000.000	524.160.000	36.840.000	(152.360.000)
Tahun 3	7.26	617.100.000	550.368.000	66.732.000	(85.628.000)

Tahun 4	7.986	678.810.000	577.886.400	100.923.600	15.295.600
Tahun 5	8.785	746.725.000	606.780.720	139.944.280	155.239.880

Catatan Analisis:

- **Investasi Awal:** Modal sebesar Rp 200.000.000.
- **Pertumbuhan:** Menggunakan asumsi kenaikan volume produksi sebesar 10% per tahun dan kenaikan biaya operasional sebesar 5% per tahun (faktor inflasi).
- **Break Even Point (BEP):** Berdasarkan proyeksi di atas, arus kas mencapai titik positif (balik modal) pada **Tahun ke-4**.
- **Strategi:** Angka pendapatan didasarkan pada harga jual rata-rata Rp 85.000/kg yang kompetitif untuk pasar grosir di wilayah Bangka dan Jawa.