

**KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI SUMBER JAYA
KECAMATAN KAMPUNG MELAYU KOTA BENGKULU*****FEASIBILITY OF SALTED FISH ON
SUMBER JAYA KAMPUNG MELAYU DISTRIK IN BENGKULU CITY*****Reswita**

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu

E-mail: reswita17@yahoo.co.id

ABSTRACT

The aims the research was to analysis feasibility of salted fish on Kampung Melayu distrik in Bengkulu City. The responden in the research was 20 processor salted fish. Analisis method is income analysis, R/C ratio, and ROI (Return of Investment). The result showed that Income from salted fish is Rp. 134.457,15, R/C ratio is 1,2, and ROI 9,7%. From the research can be concluded that the salted fish business was feasible to carry on based on.

Keywords : salted fish, analysis feasibility, processing

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin yang terdapat di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Responden dalam penelitian ini adalah 20 orang pengolah ikan asin. Metode analisis yang digunakan adalah analisis pendapatan, R/C ratio, dan ROI (Return On Invesment). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan dari usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp. 134.457,15 R/C ratio sebesar 1,2, dan ROI sebesar 9,7%. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan asin layak untuk diusahakan.

Kata kunci : ikan asin, kelayakan usaha, pengolahan

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20%, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolestrol yang rendah, dan daging ikan sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, vitamin A dan D.

Selain memiliki banyak kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk, bila tidak langsung diberi perlakuan dan penanganan yang tepat setelah ditangkap mutunya akan cepat menurun (Warsidi, 2009). Hal ini disebabkan karena ikan mengandung air yang cukup tinggi sehingga cepat rusak dan mengalami pembusukan. Hanya dalam waktu 8 jam sejak ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul perubahan yang mengarah pada kerusakan (Adawyah, 2008).

Kekurangan yang terdapat pada ikan dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan, tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama di saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, diperlukan proses pengawetan dan pengolahan. Tujuan utama dari pengawetan dan pengolahan adalah untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lama, meningkatkan jangkauan pemasaran, melaksanakan diversifikasi pengolahan produk-produk perikanan, dan meningkatkan pendapatan. Afrianto dan Liviawati (1994), menyatakan tujuan dari proses pengawetan dan pengolahan adalah memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Selain itu, proses pengolahan diperlu-

kan untuk meningkatkan nilai tambah, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk/tekstur, maupun daya awet. Hasil penelitian Soejono (2008), menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29,6%.

Salah satu bentuk pengawet dan pengolahan ikan adalah dengan mengasin ikan-ikan tersebut. Dengan mengasin ikan-ikan tersebut dengan garam, ikan-ikan tersebut akan tahan lebih lama, selain itu juga meningkatkan nilai jual (Nyoman, dkk, 2007). Selain keuntungan yang menjanjikan, ikan asin juga sangat disenangi oleh masyarakat

Kelurahan Kampung Melayu merupakan salah satu daerah di Kota Bengkulu yang sebagian besar penduduknya bekerja sebagai pembuat ikan asin. Daerah tersebut terletak dekat pelabuhan pulau Baai yang setiap harinya banyak menyediakan segar untuk bahan baku pembuatan ikan asin. Usaha pengolahan ikan asin di Kampung Melayu ini sebagian besar dilakukan oleh nelayan tradisional dengan skala kecil atau usaha rumah tangga. Jenis ikan asin yang dibuat adalah ikan teri, ikan kase, dan ikan beledang. Untuk melihat usaha tersebut menguntungkan atau tidak maka perlu dilakukan studi tentang analisis usaha pengolahan ikan asin. Maka tujuan penelitian adalah untuk menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu bulan Pebruari 2012 sampai Maret 2012. Responden adalah 20 orang pengolah ikan asin. Data yang digunakan adalah data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari responden melalui wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) dan data sekunder, yaitu dari studi literatur yang berkaitan dengan penelitian.

Analisis Data

1. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan ikan asin

Untuk menghitung pendapatan digunakan rumus (Soekartawi, 1995):

$$\pi = TR - TC$$

$$TR = Y \cdot Py$$

Ket: TR = Total penerimaan (Rp/produksi)

Y = Produksi (Rp/produksi)

Py = Harga output (Rp/kg)

$$TC = FC + VC$$

Ket: TC = Total Biaya (Rp/produksi)

FC = Total Biaya Tetap (Rp/produksi)

VC = Total Biaya Variabel (Rp/MT)

2. Analisis Kelayakan Usaha

Untuk mengetahui kelayakan usaha (aspek ekonomi) ikan asin teri maka dilakukan analisa ROI (*Return of Investment*) dan R/C Rasio (*Revenue Cost Ratio*).

a. Analisis R/C Rasio

Efisiensi usaha ditunjukkan oleh besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan yang disebut *Revenue Cost (R/C)*. Semakin tinggi R/C berarti usaha tersebut semakin efisien. $R/C > 1$, maka usaha tersebut mengalami keuntungan atau efisien, $R/C < 1$ maka usaha tersebut mengalami kerugian/tidak efisien, $R/C = 1$, maka usaha tersebut mengalami impas. Menurut Soekartawi (1995), efisiensi usaha dapat diketahui dengan membandingkan antara penerimaan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan, sehingga efisiensi usaha dapat dirumuskan :

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Ket: TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

b. Analisis ROI

ROI adalah keuntungan yang diperoleh dari sejumlah modal. Nilai ini dapat digunakan untuk mengetahui efisiensi penggunaan modal. Adapun rumus ROI dalam Rahardi, dkk (1999) adalah :

$$ROI = \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Ikan Asin

Tahap-tahap dalam pengolahan ikan asin adalah pembersihan, penggaraman, dan penjemuran

Pembersihan :

Pada tahap ini dilakukan pencucian dengan menggunakan air sampai bersih, yang dilakukan pada bak-bak. Setelah bersih bahan baku ikan-ikan tersebut di masukan pada tempat yang disediakan yaitu ember-ember besar.

Penggaraman :

Penggunaan garam dalam pembuatan ikan asin berfungsi sebagai pengawet karena dapat mengurangi kadar air yang terkandung dalam ikan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan menghambat aktivitas enzim. Garam yang digunakan dalam pembuatan ikan asin adalah garam dapur atau garam murni (NaCl) agar menghasilkan ikan asin berwarna putih dan bertekstur lunak. Jika direndam dalam air, ikan asin akan cepat menyerap air sehingga bila digoreng akan berasa seperti ikan segar (Astawan, 2004). Perbandingan antara bahan baku dengan garam adalah 1 : 2.

Penjemuran (Pengerinan) :

Ikan yang telah digaramkan, kemudian dicuci bersih dan dijemur di atas para-para. Tempat penjemuran bebas dari naungan

dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para-para dibuat dari bambu yang telah dibelah-belah. Proses pembalikan ikan saat penjemuran dilakukan minimum 2-3 kali setiap harinya. Lamanya penjemuran sekitar 2-3 hari.

Karakteristik Responden

Umur responden rata-rata 34 tahun, tergolong usia produktif sehingga pengolah ikan asin dapat bekerja secara optimal mengembangkan usahanya. Tingkat pendidikan formal responden rata-rata 9,6 tahun atau setingkat SLTA. Tingkat pendidikan formal akan berpengaruh terhadap daya adopsi dan inovasi dalam pengelolaan usaha. Pengalaman responden dalam mengolah ikan asin rata-rata 5,6 tahun. Pengalaman ini dapat membantu pengolah dalam pengambilan keputusan dan belajar dari pengalaman sehingga mengetahui yang akan dilakukan bagi peningkatan produktivitas usahanya dan jumlah tanggungan keluarga responden rata-rata 4,3 orang. Jumlah tanggungan keluarga akan memberikan motivasi pengolah untuk berupaya meningkatkan pendapatan usahanya.

Penggunaan Modal dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Jumlah keseluruhan modal yang digunakan dalam satu kali proses pem-

buatan ikan asin sebesar Rp 1.390.104,00. Modal terdiri dari modal tetap dan modal kerja (operasional).

Modal Tetap (Investasi) :

Modal tetap yang digunakan dalam pengolahan ikan asin adalah waring, bambu, pisau, ember, dan keranjang. Jumlah modal tetap Rp 718.654,00. Modal tetap terbesar yang dikeluarkan pengolah ikan asin adalah untuk pembelian waring yaitu sebesar 52,18%. Waring digunakan untuk tempat menjemur ikan asin.

Modal Kerja atau Operasional :

Modal kerja termasuk kedalam biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin untuk pembelian ikan, garam, tenaga kerja, dan transportasi. Rata-rata modal kerja untuk satu kali proses produksi sebesar Rp 671.450,00

Biaya Usaha Pengolahan Ikan Asin

Total biaya pengolahan ikan asin adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Biaya total adalah penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan petani untuk satu kali proses produksi.

Jumlah biaya yang terserap dalam satu kali proses pembuatan ikan asin di Kelurahan Kampung Melayu Jaya Kota

Tabel 1. Penggunaan Modal dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Modal Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Waring	375.000,00	52,18
Bambu	221.429,00	30,81
Pisau	12.375,00	1,72
Ember	53.900,00	7,50
Keranjang	55.950,00	7,79
Jumlah	718.654,00	100,00

Tabel 2. Penggunaan Modal Operasional dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Modal Operasional	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya pembelian ikan	551.200,00	82,09
Biaya pembelian garam	25.156,00	3,75
Biaya tenaga kerja	80.000,00	11,91
Biaya transportasi	15.094,00	2,25
Jumlah	671.450,00	100,00

Bengkulu adalah Rp. 672.736,60. Biaya pembelian bahan baku merupakan biaya yang terbesar, yaitu 81,93%; diikuti biaya tenaga kerja sebesar 11,89% (Tabel 3).

Penerimaan

Penerimaan usaha ikan asin berasal dari hasil penjualan ikan teri, ikan dencis, ikan beledang, dan ikan kase. Penerimaan merupakan jumlah produksi ikan asin dikalikan dengan harga jual masing-masing ikan asin. Rata-rata untuk setiap jenis ikan asin yang dihasilkan adalah 11 kg. Rata-rata penerimaan ikan asin dalam satu kali produksi 807.250,00 (Tabel 4)

Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara seluruh penerimaan dan pengeluaran. Rata-rata pendapatan yang diperoleh pengolah ikan asin sebesar Rp. 134.457,15 per proses produksi. Frekuensi pengolahan per bulan rata-rata 12 kali dan dalam satu bulannya rata-rata pendapatan pengolah ikan asin sebesar Rp. 1.614.040,80 (Tabel 5).

Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Perhitungan R/C Rasio

Nilai R/C Rasio sebesar 1,2 berarti dengan modal Rp. 672.736,60 diperoleh hasil penjualan sebesar 1,2 kali. Hasil ini tidak jauh berbeda dari penelitian Hendrik (2010), analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah diperoleh R/C Rasio sebesar 1,26. Nilai R/C Rasio > 1 menunjukkan usaha ini layak untuk dikembangkan. Hal ini senada dengan hasil penelitian Sutarni (2013), koefisien regresi dari penambahan bahan baku sebesar 0,816, yang berarti dengan peningkatan bahan baku sebesar 10% akan meningkatkan produksi sebesar 8,16%. Dengan peningkatan produksi maka penerimaan akan meningkat, begitu juga dengan perolehan keuntungan.

$$R/C = \frac{\text{Rp. 807.250,00}}{\text{Rp. 672.736,60}} = 1,2$$

Tabel 3. Total Biaya dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Biaya Usaha	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya tetap		
Biaya penyusutan alat	1.286,60	0,19
Biaya variabel		
1. Biaya pembelian ikan	551.200,00	81,93
a. Ikan Teri 12,59 kg x Rp 18.000 =	226.575	
b. Ikan dencis 12,41 kg x Rp 14.000 =	173.775	
c. Ikan beledang 12,40 kg x Rp 8.000 =	99.200	
d. Ikan kase 12,91 kg x Rp 4.000 =	51.650	
2. Biaya pembelian garam	25.156,00	3,74
3. Biaya tenaga kerja	80.000,00	11,89
4. Biaya transportasi	15.094,00	2,24
Jumlah	672.736,60	100,00

Tabel 4. Rata-rata Penerimaan dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Penerimaan	Produksi	Harga jual	Total Penerimaan (Rp/produksi)
Ikan teri	10.99	29.000	318.710,00
Ikan dencis	11.00	24.000	264.000,00
Ikan beledang	10.95	14.000	153.300,00
Ikan kase	10.96	6.500	71.240,00
Jumlah	43.90		807.250,00

Tabel 5. Rata-rata Pendapatan dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

Uraian	Jumlah (Rp/produksi)	Jumlah (Rp/bulan)
Penerimaan	807.250,00	9.687.000,00
Biaya	672.736,60	8.072.959,20
Pendapatan	134.457,15	1.614.040,80

Perhitungan ROI

ROI digunakan untuk mengukur efektifitas usaha di dalam menghasilkan keuntungan dengan memanfaatkan modal yang dimilikinya. Semakin besar ROI menunjukkan kinerja yang semakin baik, karena tingkat kembalian semakin besar. Nilai ROI sebesar 9,67 menunjukkan bahwa kemampuan modal menghasilkan laba sebesar 9,67 dari Rp 10,000 modal yang diinvestasikan. Suatu usaha dikatakan mempunyai kemampuan tinggi dalam menghasilkan laba apabila nilai ROI lebih besar dari 1. Dibandingkan hasil penelitian Resmiati, dkk (2003), kemampuan menghasilkan keuntungan di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu relatif lebih rendah dari usaha ikan asin di di Desa Karanghantu Serang, dimana nilai ROI usaha ikan asin di Desa Karanghantu Serang sebesar 33%.

$$ROI = \frac{Rp. 134.475,15}{Rp. 1.390.104,00} = 0,0967.37 \text{ atau } 9,67$$

KESIMPULAN

Pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan asin sebesar Rp. 134.457,15 per proses produksi. Frekuensi pengolahan setiap bulan rata-rata 12 kali dan dalam satu bulannya rata-rata pendapatan pengolah ikan asin sebesar Rp. 1.614.040,80, R/C ratio sebesar 1,2 dan ROI sebesar 9,76%. Usaha pengolahan ikan asin layak untuk dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianto, E dan Liviawaty. 1994. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Astawan, M. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo

Hendrik. 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Selatan. Sumatera Utara. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 15 (1) : 83 – 88.

Nyoman, S, dkk. 2007. Perikanan. SIC. Surabaya

Resmiati, dkk.2003. Pengolahan Ikan asin dan Kelayakannya. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/07/pengasinan_ikan_teri.pdf.

Rahardi. 1999. Agribisnis Perikanan. PT. Penebar Swadaya. Bogor.

Sutarni. 2013. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin di Kecamatan Labuhan Meringgai Kabupaten Lampung Timur. Jurnal Ilmiah ESAI. 7 (1) : 1 – 14.

Soejono, D. 2008. Pola Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Jurnal J-SEP. 2 (1) : 30 – 37.

Soekartawi. 1995. Analisa Usahatani. UI-Press. Jakarta.

Warsidi, E. 2009. Bagaimana Mengolah dan Mengawetkan Ikan. Mitra Utama. Bekasi.