

**STUDI KOMPARASI ANALISA NILAI TAMBAH ANTARA USAHA
PEMINDANGAN DAN USAHA PENGASAPAN IKAN DI
KECAMATAN GENTENG, KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA
TIMUR**

**LAPORAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

Oleh:

LATHIFATUL ROSYIDAH

NIM. 0910840052



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

MALANG

2014

**STUDI KOMPARASI ANALISA NILAI TAMBAH ANTARA USAHA
PEMINDANGAN DAN USAHA PENGASAPAN IKAN
DI KECAMATAN GENTENG, KABUPATEN BANYUWANGI,
JAWA TIMUR**

**LAPORAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan
di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya**

Oleh :

LATHIFATUL ROSYIDAH

0910840052



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

MALANG

2014

**STUDI KOMPARASI ANALISA NILAI TAMBAH ANTARA USAHA
PEMINDANGAN DAN USAHA PENGASAPAN IKAN DI KECAMATAN GENTENG,
KABUPATEN BANYUWANGI, JAWA TIMUR**

Oleh :
LATHIFATUL ROSYIDAH
NIM : 0910840052

Telah dipertahankan di depan penguji
pada tanggal 17 April 2014 dan
dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Dosen Penguji I

Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS
NIP. 19630820 19882 1 00 1
TANGGAL :

Dosen Penguji II

Zainal Abidin, S.Pi, MP, MBA
NIP. 19770221 200212 1 008

Dosen Pembimbing I

Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP
NIP. 19610417 199003 1 001
TANGGAL :

Dosen Pembimbing II

Dr. Ir. Pudji Purwanti, MP
NIP. 19640226 198903 2 003
TANGGAL :

**MENGETAHUI,
KETUA JURUSAN**

Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP
NIP. 19610417 199003 1 001
TANGGAL:

PERNYATAAN ORISINALITAS

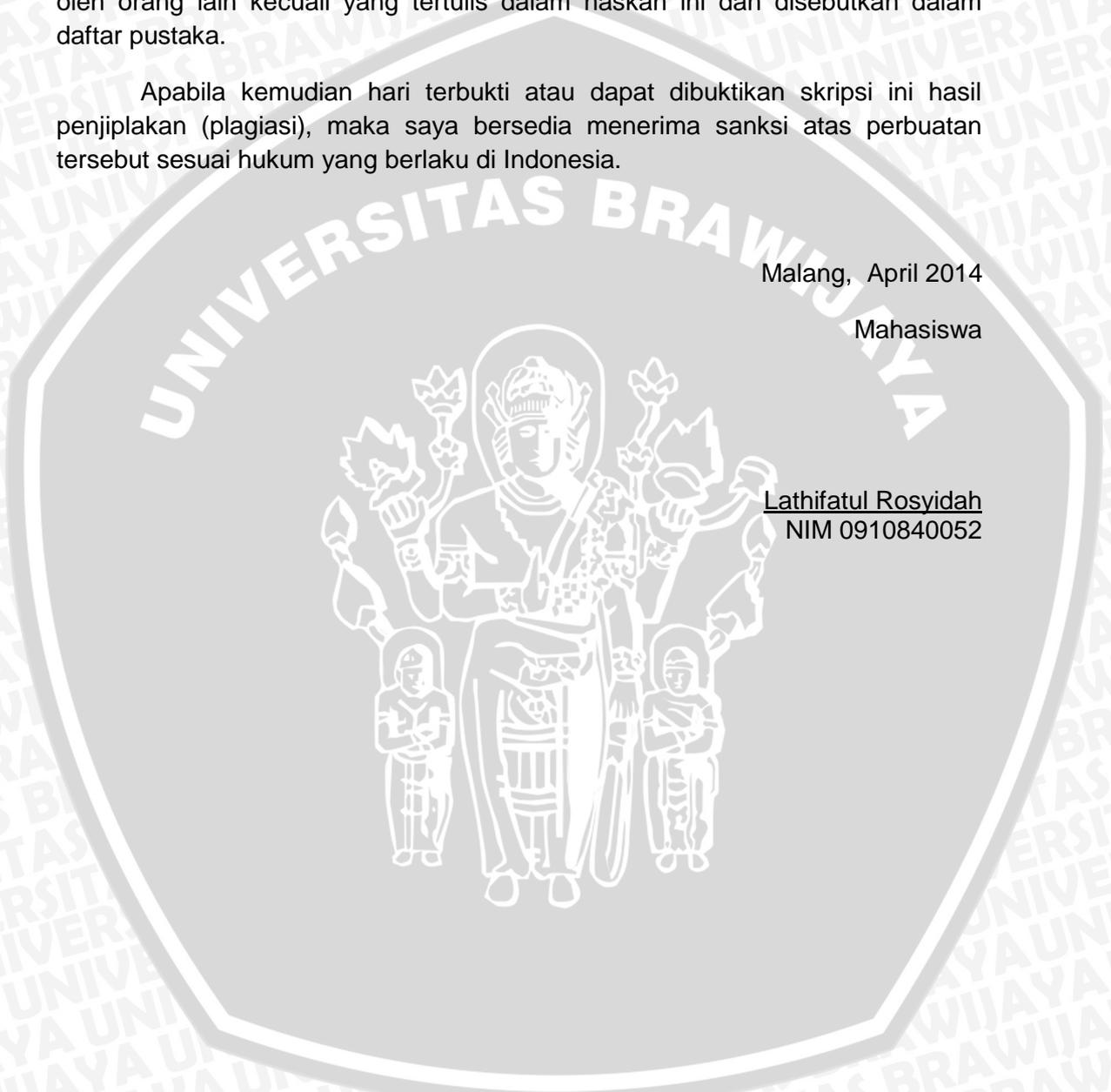
Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.

Malang, April 2014

Mahasiswa

Lathifatul Rosyidah
NIM 0910840052



RINGKASAN

LATHIFATUL ROSYIDAH. Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. (Dibawah bimbingan **Dr.Ir.NUDDIN HARAHAP,MP** dan **Dr.Ir.PUDJI PURWANTI,MP**.)

Kabupaten Banyuwangi dengan hasil lautnya yang sangat melimpah masih memiliki berbagai macam permasalahan yang berdampak pada penurunan nilai produk diantaranya nilai tambah yang rendah. Berkaitan dengan rendahnya nilai tambah dan mutu hasil produk perikanan di Kabupaten Banyuwangi, perlu dilakukan upaya penanganan hasil produksi melalui diversifikasi produk dengan pengolahan lebih lanjut salah satunya dengan pemindangan dan pengasapan ikan.

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Genteng yang terdapat pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan. Tujuan penelitian ini adalah 1) menganalisis karakteristik *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan, 2) nilai tambah yang dihasilkan, 3) analisa efisiensi usaha, serta 4) prospek usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dengan melihat peluang usaha, kendala dan alternatif yang diberikan. Penelitian dilakukan mulai tanggal 1 Mei sampai 10 Mei 2013 dengan teknik pengambilan sampel secara sensus terhadap 5 populasi pengusaha pemindangan dan 1 pengusaha pengasapan. Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder yang dikumpulkan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi, dan pemberian kuisioner. Selanjutnya data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng masih bersifat tradisional dengan peralatan sederhana yang biasa dijumpai pada rumah tangga. Pemasaran yang mampu menjangkau dan memenuhi pasar lokal di wilayah Kecamatan Genteng memberikan keuntungan tersendiri. Jika dibandingkan dengan usaha pengasapan yang hanya ada satu orang memberikan ruang dan keuntungan secara maksimal karena tidak ada usaha yang serupa. Namun, dengan jumlah penduduk yang besar serta besarnya kapasitas Pasar Genteng yang menjadi tujuan konsumen dari berbagai daerah di luar Kecamatan Genteng sehingga pengusaha pemindangan maupun pengasapan ikan di Kecamatan Genteng tidak memiliki kendala dalam hal pemasaran.

Usaha pengasapan ikan memberikan nilai tambah yang lebih besar daripada usaha pemindangan. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap sebesar Rp 4524,96 per kilogram bahan baku menunjukkan bahwa nilai produk pada usaha pengasapan ikan lebih baik daripada usaha pemindangan. Selain itu, jika dilihat dari distribusi margin yang dihasilkan, pada usaha pengasapan memberikan *share* keuntungan pemilik usaha yang lebih besar daripada usaha pemindangan yaitu sebesar 56,66 % per produksi.

Hasil analisa jangka pendek pada usaha pengasapan ikan menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada usaha pemindangan. Hasil perhitungan *R/C Ratio* per tahun juga menunjukkan bahwa usaha pengasapan memberikan nilai sebesar 1,22 per tahun sedangkan *R/C Ratio* pada usaha pemindangan sebesar 1,14 per tahun. Hasil nilai rentabilitas usaha menunjukkan bahwa baik usaha pengasapan maupun pemindangan menguntungkan untuk dijalankan. Hal ini terlihat dari rentabilitas usaha pengasapan sebesar 22,35 per tahun dan pada

usaha pemindangan rentabilitas rata-rata sebesar 14,19. Nilai rentabilitas usaha pengasapan dan pemindangan tersebut lebih besar daripada *BI rate* yaitu acuan bagi suku bunga pinjaman maupun simpanan selama satu tahun pada bank maupun lembaga keuangan yang ditetapkan Bank Indonesia untuk tahun 2014 sebesar 7,5 % per tahun.

Prospek usaha ditinjau dari ketersediaan bahan baku, usaha pemindangan dan pengasapan sangat menguntungkan. Hal ini didukung dengan produksi perikanan laut Kabupaten Banyuwangi yang mencapai 40.425,84 ton pada tahun 2011 dan meningkat menjadi 44.469,39 ton pada tahun 2012. Selain itu dari aspek produksi, usaha pemindangan dan pengasapan ikan tidak mengalami kendala dikarenakan proses produksi yang sederhana sehingga dapat dengan mudah dilakukan oleh siapapun. Sarana dan prasarana yang dibutuhkan pada usaha pengasapan dan pemindangan tidak terlalu mahal sehingga dapat menghemat biaya pengeluaran. Namun, secara keseluruhan, usaha pengasapan ikan lebih prospektif daripada usaha pemindangan mengingat jumlah persaingan usaha sejenis tidak ada karena hanya ada satu pengusaha pengasapan ikan dengan jumlah konsumen yang banyak dan area pemasaran yang luas mengingat Kecamatan Genteng sebagai sentra perdagangan di wilayah Kabupaten Banyuwangi.

Saran yang diberikan dari hasil penelitian ini adalah bagi peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini, diharapkan melakukan pengkajian lebih lanjut mengenai aspek lain yang mendukung kelayakan usaha pemindangan dan pengasapan ikan terutama aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen, aspek sosial ekonomi, aspek lingkungan, aspek hukum, serta aspek finansial jangka panjang. Bagi pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan hendaknya lebih memperhatikan aspek sanitasi dan *higiene* produk karena mempengaruhi kualitas produk, serta melakukan pembukuan usaha sehingga kelayakan usaha secara administratif dapat terwujud. Bagi pemerintah hendaknya dapat memberikan pendampingan usaha serta akses informasi dalam mendapatkan bantuan usaha karena pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng masih belum mendapatkan bantuan usaha secara maksimal.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesehatan, kekuatan dan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Skripsi yang berjudul “Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur”. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang.

Dengan selesainya laporan ini, penulis banyak menerima bimbingan dan masukan dari berbagai pihak. Akhir kata, penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pihak yang memerlukan.

Malang, April 2014

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada seluruh pihak-pihak yang mendukung kelancaran skripsi saya:

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan pertolongan dan Nabi Muhammad SAW sebagai suri tauladan umat muslim.
2. Ibu dan Alm. Ayah, dan kedua adikku beserta keluarga besar yang telah memberikan dukungan kasih sayang, motivasi dan materi.
3. Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP dan Ibu Dr. Ir Pudji Purwanti, MP selaku dosen pembimbing yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing penyusunan laporan sehingga dapat terselesaikan.
4. Bapak Dr.Ir. Agus Tjahjono, MS dan Bapak Zainal Abidin, S.Pi, MP, MBA selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan serta saran agar laporan ini lebih baik
5. Saudari-saudari seperjuangan di Kampus Brawijaya, kakak, sahabat, dan adik-adik di Griya Al-Mansyur Jl.Watu Gilang I no 3, Malang.
6. Segenap sahabat-sahabatku selaku Pengurus Harian di Umitas Riset dan Karya Ilmiah Mahasiswa Universitas Brawijaya 2011 dan 2012.
7. Teman-teman Agrobisnis Perikanan 2009 yang telah memberi dukungan dan semangat selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga selesai.

Malang, April 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Potensi Perikanan di Kabupaten Banyuwangi.....	7
2.2 <i>Home Industry</i>	9
2.3 Pemindangan Ikan.....	10
2.4 Pengasapan Ikan.....	12
2.5 Nilai Tambah.....	12
2.6 Aspek Finansial	13
2.6.1 Permodalan.....	13
2.6.2 Biaya Produksi.....	14
2.6.3 Penerimaan.....	15
2.6.4 <i>Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)</i>	15
2.6.5 Keuntungan	16
2.6.6 Rentabilitas.....	17
2.6.7 BEP (<i>Break Even Point</i>).....	17
2.7 Penelitian Terdahulu	18
2.8 Kerangka Pemikiran Penelitian	21
3. METODE PENELITIAN	24
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	24
3.2 Jenis Penelitian	24
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	24
3.4 Teknik Pengambilan Sampel.....	24
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.5.1 Observasi.....	25
3.5.2 Wawancara.....	25
3.5.3 Dokumentasi.....	26

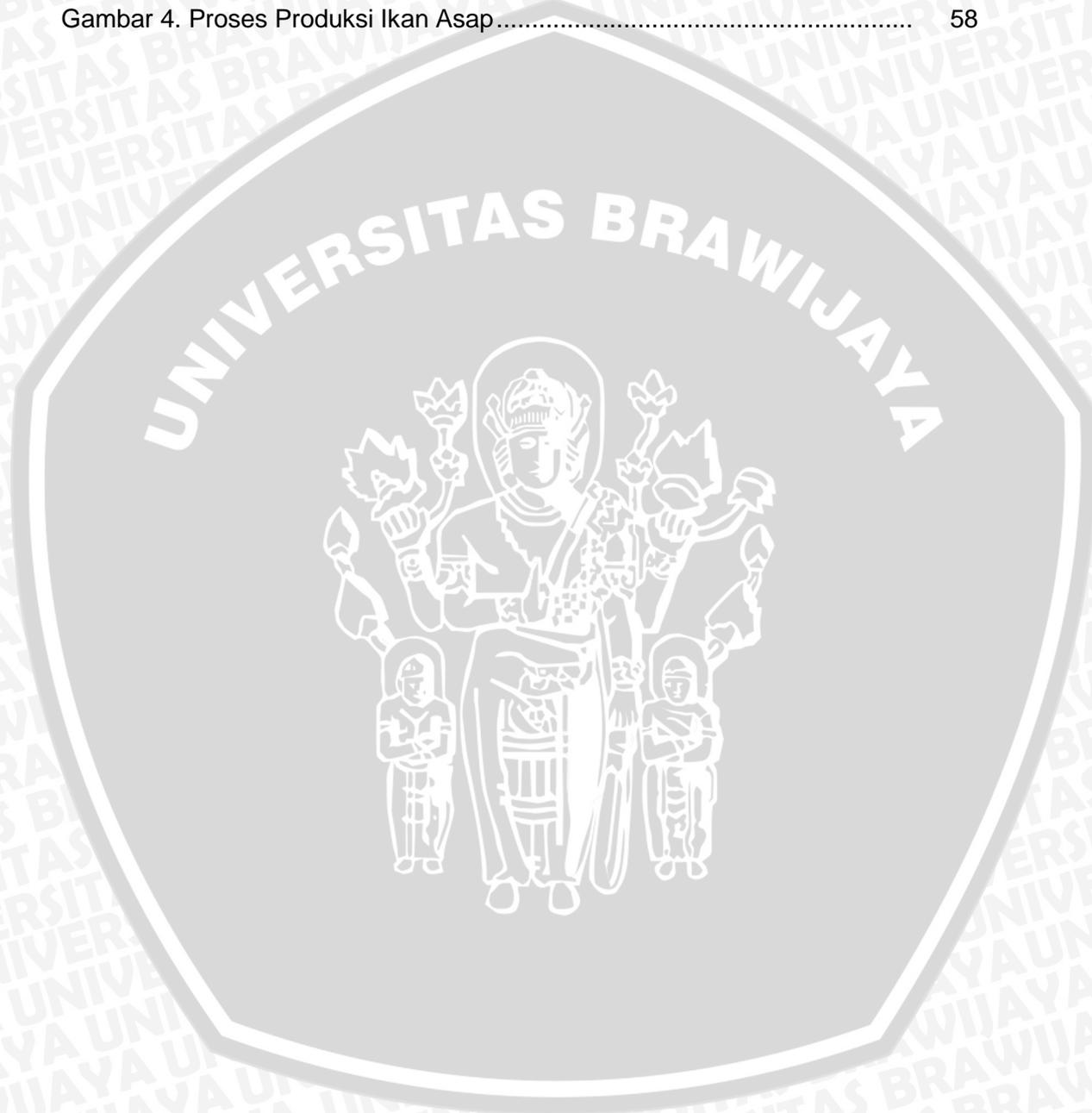
3.5.4 Kuisisioner.....	26
3.6 Analisa Data.....	26
3.6.1 Analisa Deskriptif Kualitatif	26
3.6.1 Analisa Deskriptif Kuantitatif.....	28
3.7 Definisi Operasional.....	34
4. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	35
4.1 Letak Geografis dan Topografi.....	35
4.2 Keadaan Penduduk.....	37
4.2.1 Berdasarkan Umur.....	37
4.2.2 Berdasarkan Mata Pencapaian.....	37
4.2.3 Berdasarkan Tingkat Pendidikan	38
4.3 Keadaan Perikanan di Kecamatan Genteng.....	39
4.4 Profil Responden	40
5. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
5.1 Karakteristik <i>Home Industry</i> pada Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng.....	42
5.1.1 Usaha Pemindangan	42
5.1.2 Usaha Pengasapan	53
5.1.3 Perbedaan Karakteristik <i>Home Industry</i> Pemindangan dan Pengasapan	60
5.2 Analisa Nilai Tambah.....	61
5.2.1 Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan.....	61
5.2.2 Analisa Nilai Tambah Usaha Pengasapan.....	65
5.2.3 Perbandingan Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan dan Pengasapan.....	67
5.3 Analisa Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng.....	69
5.3.1 Analisa Efisiensi Usaha Pemindangan.....	69
5.3.2 Analisa Efisiensi Usaha Pengasapan.....	78
5.3.3 Perbandingan Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng.....	81
5.4 Prospek Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng.....	82
5.4.1 Peluang Pengembangan.....	82
5.4.2 Kendala Pengembangan.....	84
5.4.3 Alternatif Pengembangan.....	85
6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
6.1 Kesimpulan	88
6.2 Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	91
Lampiran	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan Pengasapan Panas dan Pengasapan Dingin	12
Tabel 2. Metode Perhitungan Nilai Tambah Hayami.....	29
Tabel 3. Luas Wilayah Menurut Kelurahan/Desa di Kecamatan Genteng.....	35
Tabel 4. Ketinggian Tempat di Kecamatan Genteng Berdasarkan Wilayah....	36
Tabel 5. Aliran Sungai di Wilayah Kecamatan Genteng	36
Tabel 6 Jumlah Penduduk Kecamatan Genteng Menurut Usia.....	37
Tabel 7. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian.....	38
Tabel 8. Jumlah Sekolah Negeri dan Swasta Beserta Jumlah Murid tahun 2011 di Kecamatan Genteng.....	39
Tabel 9 Jumlah Pengusaha Bidang Perikanan di Kecamatan Genteng	40
Tabel 10. Profil Responden.....	40
Tabel 11. Perbandingan Harga Ikan pada Saat Musim dan Tidak Musim Tangkap pada Tahun 2013.....	46
Tabel 12. Perbandingan Harga Bahan Bakar pada Usaha Pemindangan.....	48
Tabel 13. Perbedaan Karakteristik <i>Home Industry</i> Pemindangan dan Pengasapan.....	60
Tabel 14. Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan.....	62
Tabel 15. Analisa Nilai Tambah Usaha Pengasapan	66
Tabel 16. Perbandingan Penelitian Nilai Tambah Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng Tahun 2013 dengan Produk olahan perikanan pada industri perikanan Tradisional di DKI Jakarta Tahun 2004.....	68
Tabel 17. Modal Tetap dan Modal Kerja Usaha Pemindangan.....	71
Tabel 18. Biaya Tetap Usaha Pemindangan	71
Tabel 19. Biaya Variabel Usaha Pemindangan.....	73
Tabel 20. Penerimaan Usaha Pemindangan.....	73
Tabel 21. Analisa R/C Ratio Usaha Pemindangan.....	74
Tabel 22. Keuntungan Usaha Pemindangan.....	75
Tabel 23. Analisa Rentabilitas Usaha Pemindangan.....	76
Tabel 24. BEP Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng	77
Tabel 25. Perbedaan Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan.....	81

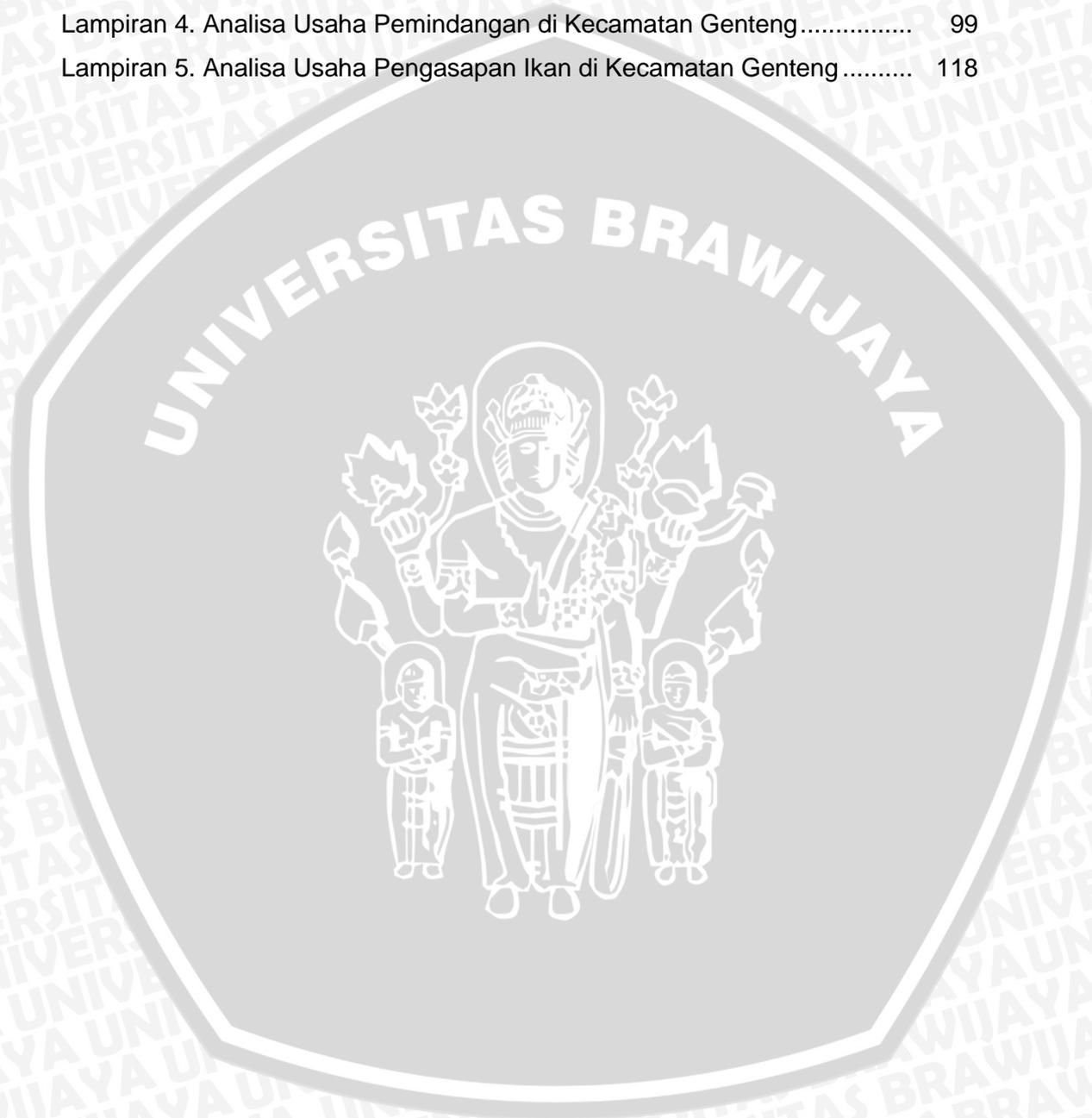
DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	22
Gambar 2. Proses Pemandangan.....	50
Gambar 3. Saluran Pemasaran Ikan Pindang	52
Gambar 4. Proses Produksi Ikan Asap.....	58



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kecamatan Genteng.....	94
Lampiran 2. Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan.....	95
Lampiran 3. Analisa Nilai Tambah Usaha Pengasapan Ikan.....	98
Lampiran 4. Analisa Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng.....	99
Lampiran 5. Analisa Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng	118



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara kepulauan dan Negara maritim yang mempunyai wilayah lautan lebih luas dari daratan. Indonesia merupakan salah satu produsen ikan dan hasil laut dunia. Hampir 90 % produksi ikan Indonesia dipasarkan di dalam negeri dan sebagian kecil di ekspor. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani terbaik dan mempunyai berbagai manfaat bagi kesehatan (DKP, 2009).

Kabupaten Banyuwangi merupakan wilayah dengan geografis terluas di provinsi Jawa Timur dengan bentang mulai dataran rendah hingga dataran tinggi. Kondisi tersebut sangat menguntungkan bagi perekonomian karena berbagai potensi hasil daratan dan lautan sangat melimpah. Hasil produksi perikanan merupakan potensi alam yang utama di Kabupaten Banyuwangi. Pada tahun 2011 jumlah produksi pada subsektor perikanan laut sebanyak 40.425,84 ton dan subsektor perikanan darat sebesar 101,76 ton. Pada tahun 2012 jumlah produksi pada subsektor perikanan laut meningkat menjadi 44.469,36 ton dan subsektor perikanan darat sebesar 106,69 ton (BPS Kab.Banyuwangi,2013).

Sektor perikanan dengan segala potensi ekonominya juga merupakan salah satu sektor yang memiliki berbagai macam permasalahan yang berdampak pada penurunan nilai produksi diantaranya nilai tambah yang rendah. Permasalahan tersebut ditambah dengan adanya isu degradasi lingkungan, rendahnya akses nelayan maupun pembudidaya dalam permodalan dan informasi, sarana prasarana yang belum memadai, tingkat produktivitas dan mutu hasil produksi yang masih rendah, serta belum optimalnya koordinasi

antara pemerintah pusat dan daerah dalam menangani pembangunan perikanan (PKDSP FEB UB, 2013).

Berkaitan dengan rendahnya nilai tambah dan mutu hasil produksi perikanan di Kabupaten Banyuwangi, perlu dilakukan upaya penanganan hasil produksi melalui diversifikasi produk. Hal ini dikarenakan ikan memiliki sifat fisik berupa mudah terjadinya kerusakan. Secara umum kerusakan ikan disebabkan karena kerusakan biologis, kerusakan enzimatik, kerusakan fisika, dan kerusakan kimiawi. Kerusakan biologis disebabkan oleh bakteri, jamur, ragi, dan serangga. Kerusakan enzimatik disebabkan oleh enzim. Kerusakan kimia disebabkan karena kecerobohan penanganan misalnya luka memar, patah, kering, dan sebagainya. Sedangkan kerusakan kimiawi disebabkan adanya kerusakan kimia misalnya ketengikan (*rancidity*) karena proses oksidasi lemak dan denaturasi (perubahan sifat) protein (Murniati dan Sunarman, 2004).

Untuk menghambat proses terjadinya kerusakan pada ikan, saat ini terdapat banyak metode dalam mengolah/mengawetkan ikan. Menurut Murniati dan Sunarman (2004), metode pengawetan yaitu:

- a. Pendinginan (*chilling*) dengan menggunakan es, es kering, air dingin, air laut dingin, ataupun alat pendingin mekanis
- b. Pembekuan (*freezing*)
- c. Pengalengan (*canning*)
- d. Penggaraman (*salting*), termasuk pemindangan
- e. Pengeringan (*drying*) secara mekanis dan secara alami
- f. Pengasaman (*pickling* atau *marinaging*)
- g. Pengasapan (*smoking*)
- h. Pembuatan hasil olahan khusus misalnya bakso ikan, abon, sushi, dan lain-lain

- i. Pembuatan hasil sampingan seperti tepung ikan, minyak ikan, kecap ikan, fish protein concentrate (FPC), vitamin A concentrate, terasi, kerupuk, petis, dan sebagainya

Kecamatan Genteng merupakan wilayah yang berada di Banyuwangi bagian tengah barat. Kondisi geografis wilayah tersebut berjauhan dengan pusat penangkapan ikan seperti Muncar, Pulau Merah, pantai Grajagan, dan Pancer. Namun, kondisi tersebut tetap memunculkan usaha masyarakat dalam bidang pengolahan ikan. Usaha pengolahan ikan di Kecamatan Genteng sangat menarik untuk diteliti. Dilihat dari jarak tempuh dan proses mendapatkan bahan baku yang memakan waktu dan biaya, tidak menyurutkan minat pengusaha ikan olahan untuk tetap memproduksi. Pengusaha ikan olahan kebanyakan hanya mengandalkan keterampilan dalam berwirausaha dikarenakan tingkat pendidikan yang rendah. Usaha pengolahan ikan di wilayah tersebut masih berupa industri rumahan dengan jumlah tenaga kerja bervariasi hingga 6 orang.

Usaha pengolahan ikan di kecamatan Genteng yaitu usaha pemindangan dan pengasapan ikan. Kedua jenis usaha tersebut memiliki karakteristik usaha, teknis produksi, nilai tambah, kelayakan finansial, serta kendala yang berbeda pada masing-masing jenis usaha. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis ingin mengetahui lebih lanjut karakteristik usaha, seberapa besar nilai tambah produk yang dihasilkan serta kelayakan usaha jangka pendek serta peluang pengembangan usaha melalui penelitian pada pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng. Oleh karena itu, penulis mengambil judul "Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur". Dengan adanya penanganan ikan segar menjadi berbagai macam produk dapat meningkatkan nilai tambah yang dapat menjadi bahan

pertimbangan pemerintah dan *stakeholder* terkait untuk membuat kebijakan dalam peningkatan keberlanjutan pembangunan perikanan.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam menjalankan suatu usaha, suatu perusahaan akan mempertimbangkan keuntungan yang akan didapatkan. Besarnya keuntungan yang didapatkan pelaku usaha tidak terlepas dari faktor teknis dan faktor non teknis pada usaha tersebut. Dilihat dari sisi produksi, kegiatan pengolahan ikan membutuhkan berbagai macam input yang berasal dari luar industri perikanan. Besarnya nilai input tersebut mempengaruhi besarnya nilai tambah yang dihasilkan pada masing-masing jenis usaha. Besarnya nilai produk pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng belum diketahui secara detail, termasuk nilai margin, imbalan tenaga kerja langsung, besarnya sumbangan input lain, hingga besarnya keuntungan yang diterima pelaku usaha. Berdasarkan masalah di atas, maka rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana karakteristik *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dilihat dari ketersediaan bahan baku, proses, sistem pemasaran, serta permasalahan yang melingkupinya?
2. Berapa nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng?
3. Bagaimana efisiensi usaha yang dihasilkan pada usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng?
4. Bagaimana prospek pengembangan usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dilihat dari ketersediaan bahan baku, proses,

sistem pemasaran, nilai tambah, efisiensi usaha, serta permasalahan yang melingkupinya?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian mengenai Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan Dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur yaitu :

1. Mengetahui dan menganalisa karakteristik *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dilihat dari ketersediaan bahan baku, proses, sistem pemasaran, serta permasalahan yang melingkupinya.
2. Mengetahui dan membandingkan nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dengan metode Hayami
3. Mengetahui dan menganalisis efisiensi usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dengan analisa jangka pendek.
4. Menganalisis prospek usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dilihat dari ketersediaan bahan baku, proses, sistem pemasaran, nilai tambah, efisiensi usaha, serta permasalahan yang melingkupinya.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

- a. Pelaku usaha *home industry* pemindangan dan pengasapan

Bagi pelaku usaha dapat menjadi bahan informasi dan masukan dalam menentukan langkah-langkah yang akan diambil untuk peningkatan nilai tambah produk serta pengembangan usaha selanjutnya.

b. Pemerintah Daerah

Sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan dan merumuskan kebijakan pemerintah daerah dalam membina dan mengembangkan industri rumah tangga perikanan sebagai salah satu upaya mengurangi kemiskinan.

c. Mahasiswa dan kalangan akademis

- Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan, dan keterampilan untuk meningkatkan kompetensi dan kecerdasan intelektual.
- Dapat menerapkan pengetahuan teoritis dengan kondisi aktual yang terjadi di lapang serta menjadi pedoman penelitian lebih lanjut.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Potensi Perikanan di Kabupaten Banyuwangi

Kabupaten Banyuwangi adalah salah satu wilayah yang terluas di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 578,25 ha dan di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Situbondo, sebelah timur berbatasan dengan Selat Bali, sebelah selatan berbatasan dengan Samudera Hindia, serta di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jember dan Kabupaten Bondowoso (KKP, 2011).

Sebagai wilayah yang menghubungkan Pulau Jawa dengan Selat Bali, Kabupaten Banyuwangi memiliki sumberdaya alam yang melimpah baik di darat maupun di lautan. Salah satu sumberdaya alam yang melimpah yaitu pada sektor perikanan. Pada tahun 2009, Kabupaten Banyuwangi menyumbang produksi ikan terbesar di Jawa Timur yaitu mencapai 51,371 ton yang berasal dari pelabuhan Muncar. Daerah tangkapan di wilayah Muncar pada dasarnya adalah selat Bali yang menghubungkan Pulau Jawa dengan Pulau Bali. Perairan Selat Bali memiliki luas sebesar 2.500 km² dengan potensi tangkapan 80% berupa ikan lemuru. Hasil tangkapan yang melimpah di Muncar tersebut disebabkan oleh banyaknya nelayan. Pada tahun 2011, jumlah nelayan di Muncar disebabkan oleh banyaknya nelayan. Pada tahun 2011, jumlah nelayan di Kecamatan Muncar sebanyak 14.624 orang termasuk didalamnya nelayan juragan 1.908, nelayan pandega sebanyak 12.716 orang (DKP 2012 dalam Pamungkas, 2013).

Perkembangan kinerja sektor perikanan di wilayah Kabupaten Banyuwangi mengalami fluktuasi yang signifikan. Pada tahun 2008, jumlah produksi ikan mencapai 66.532 ton dan pada tahun 2009 mengalami penurunan

produksi sebesar 21.685 ton menjadi 44.847 ton. Pada tahun 2010 jumlah produksi ikan mengalami peningkatan sebesar 13.030 ton menjadi 57.877 ton. Namun pada tahun 2011 mengalami penurunan jumlah produksi menjadi 41.773 ton (DKP 2012 *dalam* PKDSP, 2013).

Terjadinya fluktuasi produksi ikan di Kabupaten Banyuwangi tersebut tidak terlepas dari adanya over fishing yang dilakukan nelayan. Berdasarkan penelitian Purwaningsih (2012), terjadinya *over fishing* dilakukan nelayan pada saat musim El Nino. Pada musim tersebut terjadi peningkatan pasokan ikan lemuru sehingga nelayan menambah trip melaut dan menjadikannya sebagai musim tangkapan ikan dan mengabaikan potensi ikan sebagai kapasitas lestari yang ada di wilayah Muncar. Selain itu, terjadinya over fishing tersebut juga tidak terlepas dari meningkatnya jumlah nelayan yang ada di Kabupaten Banyuwangi. Berdasarkan data DKP (2012) *dalam* PKDSP (2013), jumlah cakupan bina kelompok nelayan mengalami peningkatan pada tahun 2008 dan 2009 sebesar 21 kelompok, pada tahun 2009 meningkat menjadi 25 kelompok. Jumlah tersebut terus bertambah sehingga pada tahun 2011 jumlah bina kelompok nelayan meningkat menjadi 32 kelompok.

Terlepas dari permasalahan penurunan produksi di atas, tidak dapat dipungkiri bahwa potensi perikanan di Kabupaten Banyuwangi sangat besar. Sebagaimana banyak diketahui bahwa ikan merupakan sumberdaya yang memiliki sifat *perishable* yaitu mudah mengalami pembusukan sehingga menurunkan mutu produk yang dapat menurunkan nilai tambah bagi pelaku usaha pengolahan ikan. Untuk menanggulangi hal tersebut perlu dilakukan pengawetan yang dilakukan melalui pengolahan produk. Di wilayah Kabupaten Banyuwangi, jumlah industri pengolahan produk perikanan berkembang sangat pesat. Berdasarkan data BPS pada tahun 2002, jumlah industri pengalengan

ikan di Kabupaten Banyuwangi sebanyak 12 perusahaan dengan kapasitas produksi mencapai 20 ton per unit per tahun.

2.2 Home Industry

Secara bahasa, pengertian *Home* berarti rumah, tempat tinggal, ataupun kampung halaman. Sedangkan *Industry* diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang dan ataupun perusahaan. Jadi, *home industry* adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan kecil karena usaha ini dijalankan di rumah. Pada umumnya, pelaku ekonomi yang berbasis di rumah ini adalah keluarga itu sendiri ataupun salah satu dari anggota keluarga yang berdomisili di tempat tinggalnya itu dengan mengajak beberapa orang di sekitarnya sebagai karyawannya. Kegiatan yang berbasis rumah tangga ini biasanya tidak menyita banyak waktu sehingga memungkinkan pelaku usaha membagi waktunya untuk keluarga dan pekerjaan tetap yang diembannya. (Khumalasari,2011).

Home Industry atau yang biasa disebut industri rumah tangga berdasarkan peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, gizi, dan pangan Pasal 1 ayat 16 mengenai Industri Rumah tangga dijelaskan bahwa industri rumah tangga pangan adalah perusahaan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Sedangkan berdasarkan UU no 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah, disebutkan bahwa kriteria Usaha Mikro adalah memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Industri Rumah Tangga pada umumnya memusatkan kegiatannya di sebuah rumah keluarga tertentu dan biasanya para karyawan berdomisili di tempat yang tak jauh dari rumah produksi tersebut. Hubungan yang secara geografis dan psikologis yang dekat memungkinkan untuk menjalin komunikasi yang mudah sehingga memunculkan etos kerja yang tinggi karena masing-masing merasa bahwa kegiatan ekonomi tersebut merupakan usaha keluarga, kerabat, dan juga warga sekitar (Abrianto, 2012).

2.3 Pemindangan Ikan

Ikan pindang merupakan salah satu hasil olahan ikan yang cukup dikenal di Indonesia selain ikan asin pada kategori olahan ikan tradisional. Jika dibandingkan dengan ikan asin, ikan pindang memiliki kelebihan pada cita rasa yang lebih lezat serta produk yang siap makan (*ready to eat*). Selain itu, hampir semua jenis ikan dapat diolah menjadi ikan pindang (Badan Riset Kelautan dan Perikanan, 2005 *dalam* Anisah dan Susilowaty, 2007).

Pemindangan adalah metode pengawetan ikan dengan perebusan ikan bersama-sama dengan penggaraman. Ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan ikan pindang yaitu ikan basah dan ikan yang sudah mengalami proses penggaraman atau ikan asin. Daya tahan ikan pindang bervariasi dipengaruhi oleh faktor panas dan garam, serta wadah pembungkus yang digunakan. Menurut Murniati dan Sunarman (2004), pemindangan dibagi tiga jenis berdasarkan proses pembuatannya yaitu :

1. Pemindangan tradisional

Pemindangan tradisional dilakukan dengan menggunakan wadah yang terbuat dari tanah liat dengan berbagai bentuk dan ukuran. Saat ini, metode pemindangan tradisional telah mengalami sedikit kemajuan dengan

menggunakan *container* berupa besek, periuk tanah liat yang dibuat steril dengan sistem penutupan yang rapat, dan kantung plastik yang tahan panas.

2. Pemindangan modern

Metode pemindangan modern dilakukan dengan menggunakan wadah plastik yang tahan pada temperatur tinggi misalnya poli-etilen dan poliester setebal 2 mm. Bahan baku ikan yang digunakan pada pemindangan modern biasanya ikan fillet atau dressed (tanpa kepal dan ekor) sehingga pemindangan modern membutuhkan jenis ikan dengan ukuran yang agak besar.

3. Pemindangan dengan periuk bertekanan

Metode pemindangan ini biasa dilakukan pada ikan bandeng yang hasilnya biasa disebut dengan bandeng presto. Ciri yang menonjol pada metode ini adalah duri dan tulang ikan menjadi lunak.

Pengolahan ikan melalui proses pemindangan memiliki karakteristik yang hampir merata di seluruh Indonesia. Pengolahan ikan pindang secara tradisional biasanya kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienitas sehingga menyebabkan rendahnya mutu, daya simpan, dan keasaman produk. Ikan yang dijual di pasaran hanya mampu bertahan selama satu hingga dua hari dan relatif tidak terjamin kemanannya. Selain itu, mutu ikan pindang juga belum memuaskan, yakni tampilan kemasan yang kurang menarik, terkelupas, daging retak, warna kecoklatan, dan berbau sedikit tengik sehingga menyebabkan harga produk tersebut tergolong rendah dan jangkauan pemasaran sangat terbatas pada pasar-pasar tradisional yang jaraknya sangat dekat (Djumarti,dkk, 2004).

2.4 Pengasapan Ikan

Ikan Asap adalah ikan yang diawetkan dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu keras yang banyak menghasilkan asap dan

lambat terbakar. Asap mengandung senyawa fenol dan formaldehida, masing-masing bersifat bakterisida (membunuh bakteri). Kombinasi kedua senyawa tersebut juga bersifat fungisida (membunuh kapang). Kedua senyawa tersebut membentuk lapisan mengkilat pada permukaan ikan. Cara kerja panas pembakaran pada pengasapan ikan yaitu membunuh mikroba dan menurunkan kadar air ikan. Produk yang memiliki kadar air yang rendah sulit dirusak oleh mikroba (Tarwiyah dan Kemal, 2001).

Ikan Asap adalah hasil pengawetan ikan secara tradisional yang pengerjaannya merupakan gabungan dari penggaraman (perendaman dalam air garam) dan pengasapan sehingga memberikan rasa khas. Faktor-faktor yang mempengaruhi cara pengasapan yaitu jenis ikan yang diasap, dan besar kecilnya ikan yang diasap (Esti dan Kemal, 2000).

Menurut Murniati (2000), pengasapan dapat dilakukan dalam dua cara yaitu pengasapan dingin (*cold smoking*) dan pengasapan panas (*hot smoking*).

Perbedaan pengasapan panas dan dingin dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbedaan Pengasapan Panas dan Pengasapan Dingin

No	Indikator	Jenis Pengasapan	
		Pengasapan Panas	Pengasapan Dingin
1	Temperatur	70 ⁰ -100 ⁰ C	40 ⁰ -50 ⁰ C
2	Waktu	Beberapa jam	1-2 Minggu
3	Daya Awet	Beberapa hari	2-3 minggu

Sumber : Murniyati, 2000

2.5 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (pemberian/penggunaan) input fungsional. Nilai tambah tersebut juga dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisa nilai tambah adalah besarnya nilai

tambah, rasio nilai tambah, margin, dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Hayami, 1987).

Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai tambah adalah penyusutan yaitu biaya penggantian untuk keausan dan kelapukan modal dalam produksi. Penyusutan dalam hal ini yaitu konsumsi modal dan pemakaian modal. Dengan memperhatikan penyusutan tersebut, terdapat dua konsep nilai tambah yaitu nilai tambah *netto* dan nilai tambah *bruto*. Nilai tambah *netto* adalah nilai yang memperhitungkan penyusutan yang terjadi, sedangkan nilai tambah *bruto* adalah nilai yang tidak memperhitungkan penyusutan (Sicat dan Arndt, 1991 dalam Pramudiarto, 2006).

2.6 Aspek Finansial

Aspek finansial yang digunakan pada penelitian ini meliputi analisa finansial jangka pendek. Jangka pendek yang dianalisa meliputi permodalan, biaya produksi, penerimaan, *R/C Ratio*, keuntungan, rentabilitas, dan *Break Even Point* (BEP).

2.6.1 Permodalan

Sejumlah investasi yang dilakukan dalam berbagai bidang usaha memerlukan modal disamping keahlian lainnya. Modal yang digunakan untuk membiayai suatu bisnis dimulai dari biaya prainvestasi, biaya investasi dalam aktiva tetap, sampai dengan modal kerja atau aktiva lancar (Primyastanto, 2011).

Menurut Riyanto (2001), modal jika dilihat dari bentuknya disebut dengan modal aktif sedangkan menurut asalnya disebut modal pasif. Berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan, modal aktif dibedakan lagi menjadi dua yaitu modal kerja dan modal tetap. Modal kerja itu akan mengalami proses perputaran dalam jangka waktu yang panjang. Untuk menentukan apakah suatu

aktiva itu termasuk dalam modal kerja atau dalam modal tetap dapat dilihat dari fungsi dari aktiva tersebut dalam perusahaan yang bersangkutan.

2.6.2 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya tetap dijumlah dengan biaya operasional atau biaya variabel per tahun yang selanjutnya disebut dengan modal kerja (Primyastanto, 2011).

1. Biaya tetap

Total Fixed Cost atau ongkos tetap total adalah jumlah ongkos-ongkos yang tetap dibayar perusahaan (produsen) berapapun tingkat outputnya. Jumlah TFC adalah tetap untuk setiap tingkat output. Misalnya penyusutan, sewa gedung, dan lain-lain (Riniwati, 2005) dalam Primyastanto (2011).

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan dalam jangka pendek. Yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku (Gasperz, 1999) dalam (Santi, 2009).

3. Biaya Total

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dapat ditulis sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = biaya total

TFC = total biaya tetap

TVC = total biaya variabel

Biaya jangka pendek (*Short run cost*) berkaitan dengan penggunaan biaya itu dalam waktu dan atau situasi yang tidak lama, jumlah masukan (faktor produksi) tidak sama, dapat berubah-ubah. Namun demikian biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya variabel dan biaya tetap, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel (Lipsey, *et al*, 1990) dalam (Santi, 2009).

2.6.3 Penerimaan

Menurut Soekartawi (1995) dalam Santi (2009), penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Secara matematis rumus untuk menghitung penerimaan dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = penerimaan total

Q = jumlah produk yang dihasilkan

P = harga produk

2.6.4 Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan untuk memproduksi yaitu dengan menggunakan R/C Ratio. R/C Ratio adalah singkatan *Return Cost Ratio* atau dikenal dengan perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya, secara matematis sebagai berikut :

$$\text{Efisiensi} = R/C$$

Keterangan :

R = penerimaan

C = biaya total

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah :

- a. $R/C > 1$ berarti usaha industri yang dijalankan sudah efisien,
- b. $R/C = 1$ berarti usaha industri belum efisien atau usaha mencapai titik impas,
- c. $R/C < 1$ berarti usaha industri yang dijalankan tidak efisien

(Soekartawi, 1995) dalam (Santi, 2009).

2.6.5 Keuntungan (π)

Keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar dari pada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat. Jika perubahan penerimaan lebih kecil dari pada perubahan biaya, maka keuntungan yang diterima akan menurun. Keuntungan akan maksimal jika perubahan penerimaan sama dengan perubahan biaya. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \text{ atau } \pi = Q \times P - (TFC + TVC)$$

Keterangan :

π = keuntungan

TR = penerimaan total

TC = biaya total

Q = jumlah produksi

P = harga produk

TFC = total biaya tetap

TVC = total biaya variabel

(Lipsey, *et al.*, 1990) dalam (Santi, 2009).

2.6.6 Rentabilitas

Menurut Riyanto (2001), Rentabilitas usaha merupakan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan presentase keuntungan selama periode tertentu, yang dirumuskan sebagai berikut :

$$R = L/M \times 100\%$$

Dimana : L = jumlah keuntungan/ laba yang diperoleh dalam periode tertentu

M = modal/ aktiva yang digunakan untuk menghasilkan laba

2.6.7 BEP (*Break Event Point*)

Menurut Primyastanto (2011), *Break Event Point* atau titik impas merupakan keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak memperoleh kerugian. BEP merupakan teknik analisa yang mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, volume kegiatan, dan keuntungan. Cara perhitungan BEP ada 2 macam :

- BEP total dalam unit

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{FC}}{\text{P-VC}} \quad \text{atau BEP Unit} = \frac{\text{BEP Sales}}{\text{Harga Satuan (P)}}$$

- BEP total dalam sales (rupiah)

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}}$$

Keterangan : P = Harga /unit

VC = Biaya variabel/unit

FC = *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC= *Variable cost* (Biaya variable)

S = Total Penjualan

BEPs<TR menandakan usaha ini menguntungkan.

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian Nurhayati (2004), berjudul Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta bertujuan untuk mengkaji nilai tambah produk-produk olahan perikanan serta mengkaji implikasi nilai tambah produk olahan perikanan tradisional. Penelitian tersebut mengambil 9 responden berdasarkan 9 variasi jenis produk olahan yang dipasarkan di kawasan PHPT Muara Angke, DKI Jakarta. Jenis produk olahan yang dianalisis adalah pengasinan ikan kakap, penyamakan kulit ikan pari, pengasinan ikan mayung, pembuatan bakso ikan, pengasapan ikan cucut, pengasinan ikan tenggiri, pembuatan otak-otak ikan, pembuatan nugget ikan, dan pengolahan limbah ikan.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, terdapat 2 jenis produk olahan yang menghasilkan nilai tambah terbesar yaitu pengasinan ikan kakap yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 12.854,48 dan penyamakan kulit ikan pari yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 8.919,44 sedangkan ketujuh jenis produk olahan lainnya hanya menghasilkan nilai tambah di bawah Rp 4.000,00 per kilogram bahan baku. Implikasi dari penelitian ini yaitu jika ditinjau dari aspek pasar, pengasinan ikan kakap memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Namun, jika ditinjau dari ketersediaan bahan baku, ketersediaan ikan kakap perlu mendapatkan perhatian untuk memenuhi kebutuhan bahan baku industri. Hal ini dikarenakan produksi ikan kakap berdasarkan statistik perikanan tangkap Indonesia hanya menduduki peringkat keempat belas dari 40 jenis ikan yang ditangkap, sedangkan ikan pari yang dalam industri pengolahan menghasilkan nilai tambah sebesar kedua terbesar setelah industri pengasinan ikan kakap menduduki peringkat kesepuluh.

Penelitian Anisah dan Susilowati (2007) mengenai pengolahan ikan menjadi produk olahan ikan pindang yang berjudul Kajian Pemasaran Ikan Pindang Layang di Kota Tegal bertujuan untuk menganalisis aspek teknis, pemasaran, persepsi konsumen, serta strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pindang di kelurahan Tegalsari, Kota Tegal dengan menggunakan alat analisis statistik deskriptif terhadap 15 responden. Pengolah ikan, dan 15 konsumen.

Hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa ikan layang yang digunakan pelaku usaha pemindangan di dapatkan dari PPI Tegalsari, PPI Pelabuhan, dan PPI Muarareja melalui distribusi pemasaran mencakup nelayan, pedagang besar, dan pengolah. Pola pemasaran dengan melewati 2-3 tangan sebelum berpindah ke tangan konsumen. Besarnya modal yang dikeluarkan pelaku usaha pemindangan sebesar Rp 17.611.565 (skala kecil), Rp 116.135.870,00 (skala sedang), dan Rp 185.450.650,00 (skala besar). Keuntungan usaha pada skala kecil sebesar Rp 11.001.733,00, pada usaha skala sedang sebesar Rp 58.048.910 dan pada usaha skala besar menghasilkan keuntungan sebesar Rp 103.335.558. Persepsi konsumen terhadap ikan pindang adalah ikan pindang sudah cukup bagus, namun perlu ada perbaikan mutu rasa agar lebih gurih, perbaikan kemasan agar lebih higienis, produk mudah didapat, harga terjangkau, dan yang terpenting adalah bebas dari penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BMT) sehingga kualitasnya terjamin dan bisa tahan lama untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama. Perbaikan mutu bisa dilakukan dengan rasionalisasi dan standarisasi serta pembinaan dari pihak terkait yang kompeten dalam menentukan kebijakan seperti penyuluhan/kampanye, pendidikan/pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup pelaku usaha pemindangan.

Penelitian Yusroni (2009) mengenai usaha pengasapan ikan yang berjudul Analisis Profit Margin untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pendapatan Antar Pengrajin Pengasapan Ikan Manyung, Ikan Tongkol, dan Ikan Pari di Bandarharjo, Semarang bertujuan untuk menganalisis profit margin olahan ikan asap di Kelurahan Bandarharjo. Analisa data menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menjelaskancara pengasapan ikan, keadaan sosial dan budaya pengolah ikan asap, sedangkan metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek ekonomi dengan perhitungan laba kotor atau tingkat keuntungan (*profit rate*).

Hasil penelitian mengindikasikan bahwa industri ikan asap di Kelurahan Bandarharjo dibagi menjadi 3 berdasarkan skala usahanya yaitu skala kecil, skala menengah, dan skala besar. Berdasarkan biaya produksi, pengolahan ikan asap dengan biaya produksi terbesar adalah ikan asap dengan bahan baku ikan manyung, sedangkan biaya produksi terendah dengan menggunakan bahan baku ikan pari. Besar kecilnya biaya produksi dipengaruhi oleh harga bahan baku, skala produksi, biaya transportasi, upah buruh, dan lain-lain. Harga jual ikan asap yang diproduksi bervariasi mulai Rp 300,00 per potong hingga mencapai Rp 600,00 per potong. Keuntungan untuk jenis ikan asap pari yang tertinggi sebesar Rp 78.000,00 atau memiliki tingkat keuntungannya sebesar 1,5%, sedangkan keuntungan terendahnya sebesar Rp10.750,00 atau tingkat keuntungannya sebesar 0,22%. Untuk jenis ikan asap jenis tongkol yang tertinggi sebesar Rp 382.000,00 atau tingkat keuntungannya sebesar 7,71%, sedangkan keuntungan terendahnya sebesar Rp26.000,00 atau tingkat keuntungannya sebesar 0,52%. Keuntungan tertinggi untuk ikan asap jenis manyung adalah sebesar Rp 878.500,00 atau tingkat keuntungannya sebesar 17,74%, sedangkan keuntungan terendahnya adalah Rp 57.500,00 atau tingkat keuntungannya

sebesar 1,16%. Nilai produksi pada pengolahan ikan asap/panggang ini dipengaruhi oleh : jenis ikan sebagai bahan baku, harga per potong dan jumlah potongan, jumlah produksi sampingan (cekathak, kepala, telur, dan arang tempurung kelapa). Keuntungan yang diperoleh oleh masing-masing pengusaha ikan asap bervariasi, tergantung pada besar kecilnya nilai produksi total dan biaya produksi total. Dengan pendapatan sebagian besar berasal dari hasil usaha pengasapan tanpa adanya sumber-sumber pendapatan dari usaha yang lainnya.

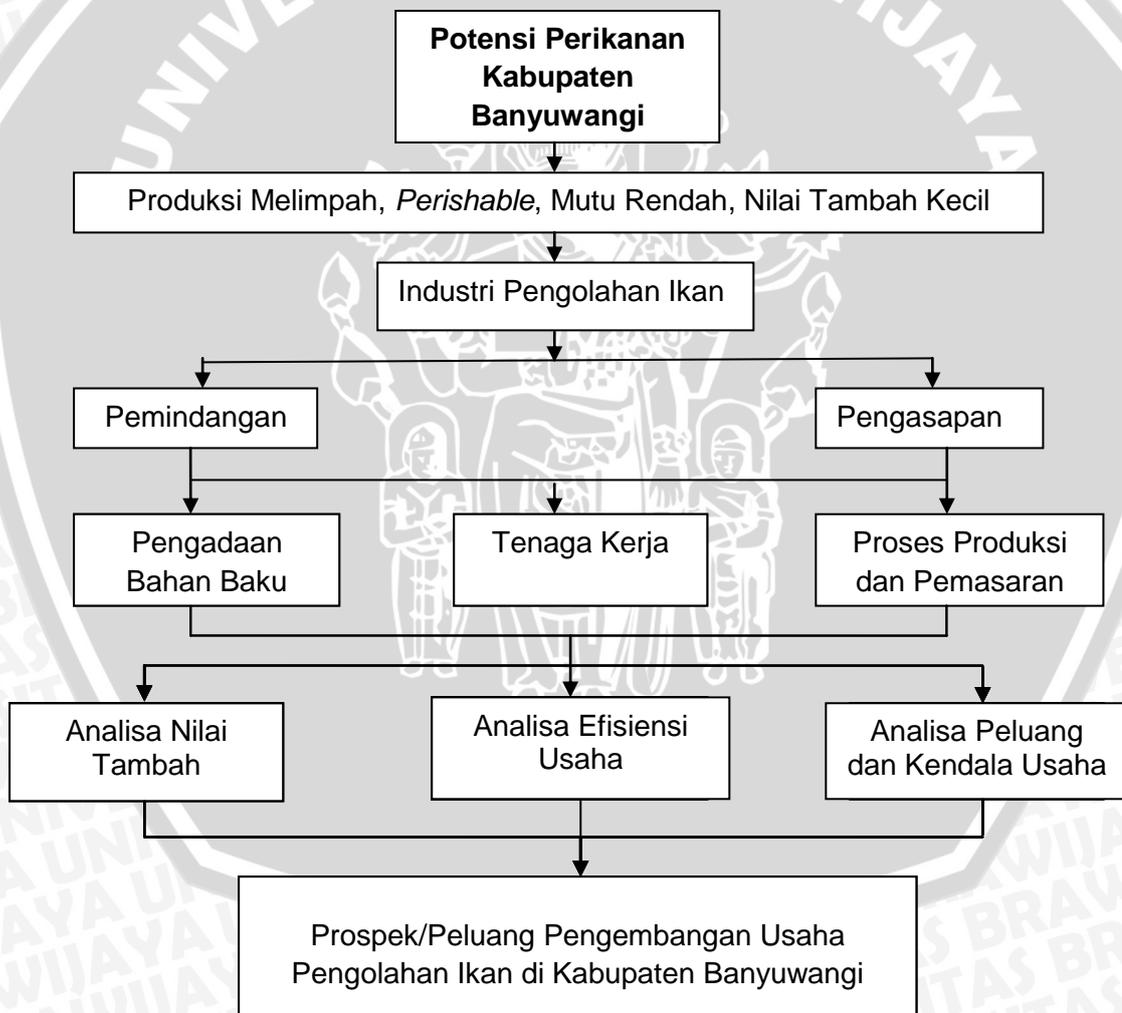
2.8 Kerangka Pemikiran Penelitian

Produksi pada sektor Perikanan di Kabupaten Banyuwangi mengalami perkembangan yang signifikan. Jumlahnya yang melimpah merupakan suatu keuntungan tersendiri bagi perkembangan hasil laut di Kabupaten Banyuwangi. Ikan sebagai hasil alam memiliki sifat mudah rusak (*perishable food*) sehingga kualitas/mutu ikan dapat dengan mudah mengalami penurunan. Mutu yang rendah ini juga menyebabkan kecilnya nilai tambah yang dihasilkan selama distribusi pemasaran.

Usaha pengolahan ikan merupakan salah satu cara yang tepat dalam meningkatkan daya tahan serta dapat nilai tambah ikan sehingga menjadi suatu produk yang diminati konsumen. Dengan adanya peningkatan nilai tambah ini diharapkan selain meningkatkan nilai tambah ikan, juga meningkatkan pendapat pengolah ikan segar menjadi ikan olahan.

Industri pengolahan ikan yang berada di Kecamatan Genteng adalah usaha pemindangan dan pengasapan ikan. Industri pengolahan ikan di kecamatan tersebut masih berskala rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja yang bervariasi. Meskipun wilayah Kecamatan Genteng jauh dari Pelabuhan Perikanan Muncar, namun tidak menyurutkan minat pelaku usaha pengolahan

untuk bertahan dengan usahanya tersebut. Tingkat pendapatan yang diperoleh pelaku usaha pengolahan dipengaruhi oleh nilai tambah yang dihasilkan serta balas jasa tenaga kerja yang terlibat dalam usaha tersebut. Kesiediaan konsumen untuk membayar harga produk yang dihasilkan merupakan keuntungan tersendiri bagi pelaku usaha pengolahan. Apabila nilai tambah meningkat, maka pelaku usaha pengolahan ikan juga akan mengalami keuntungan sehingga dapat menjadi modal untuk meningkatkan produksinya. Kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian

III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian yang berjudul “Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur” ini dilaksanakan pada tanggal 1 Mei hingga 10 Mei 2013. Lokasi penelitian terletak di beberapa desa di Kecamatan Genteng yang terdapat *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan. Pemilihan lokasi didasarkan pada kondisi perkembangan *home industry* pengolahan ikan di Kecamatan Genteng. Walaupun lokasi Kecamatan Genteng jauh dari pesisir, namun terdapat masyarakat yang mengandalkan mata pencahariannya melalui usaha pengolahan ikan.

3.2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan metode gabungan (*mixed methods*), yaitu melalui pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Penggunaan kedua metode secara bersamaan tersebut dapat memberikan pemahaman secara mendalam terhadap permasalahan penelitian dan memberikan hasil penelitian yang lebih valid. Menurut Nazir (2005), metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu obyek, suatu set kondisi, sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Penelitian ini menggambarkan keadaan sebenarnya yang terjadi pada industri rumah tangga pengolahan meliputi aspek teknis usaha meliputi pengadaan bahan baku, proses produksi, sistem pemasaran, dan untuk mengetahui nilai tambah produk, analisa efisiensi usaha, prospek usaha

3.3. Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Kelebihan data primer yaitu data yang dikumpulkan benar-benar sesuai dengan kebutuhan peneliti. Sedangkan kelemahannya yaitu cara memperoleh data relatif lebih sulit dan lebih mahal jika dibandingkan dengan data sekunder (Suliyanto, 2006). Data primer yang dikumpulkan meliputi :

- a. Identitas responden
- b. Keadaan industri pengolahan
- c. Proses produksi

Data sekunder merupakan data pelengkap dalam penelitian. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dengan menggunakan metode pembagian kuisisioner, observasi, serta wawancara terstruktur dengan menggunakan pertanyaan dan wawancara mendalam, sedangkan data sekunder didapatkan melalui pencatatan dan pengumpulan data dari literatur dan instansi yang ada seperti Kantor Desa, Kantor Kecamatan, Balai Benih Ikan (BBI) Kecamatan Genteng, dan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi.

3.4. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel dilakukan secara sensus dengan mengambil seluruh populasi yang ada yaitu *5home industry* pemindangan yang ada di Kecamatan Genteng dan 1 *home industry* pengasapan yang merupakan satu-satunya industri kecil pengasapan ikan di Kecamatan Genteng. Pemilihan ini didasarkan pada data dari Balai Benih Perikanan (BBI) yang merupakan Unit

Pelaksana Teknis Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi di wilayah Kecamatan Genteng.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan 4 teknik yaitu observasi, wawancara, dokumentasi, dan kuisioner. Adapun teknik pengambilan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

3.5.1. Observasi

Teknik observasi merupakan cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut (Nazir, 2005). Sedangkan menurut Zuriah (2007), observasi diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian. Pengamatan dan pencatatan ini dilakukan terhadap objek di tempat terjadi atau berlangsungnya peristiwa. Observasi yang dilakukan pada penelitian ini meliputi aspek teknis, aspek pasar, dan aspek manajemen pengelolaan usaha.

3.5.2. Wawancara

Menurut Nazir (2005), wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatap muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan alat yang dinamakan *interview guide* (panduan wawancara). Penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur dengan terlebih dahulu menyiapkan daftar pertanyaan. Data yang dikumpulkan meliputi identitas responden, jenis usaha, perolehan bahan baku, proses produksi, pemasaran, permodalan, permasalahan serta harapan usaha di masa depan.

3.5.3. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006), pengertian dokumentasi yaitu pencarian data mengenai hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, dan sebagainya. Dalam penelitian ini, dokumentasi yang dilakukan meliputi data kecamatan, jumlah industri pengolahan ikan, serta dokumentasi proses pengolahan ikan.

3.5.4. Kuisisioner

Kuisisioner merupakan satu set pertanyaan yang secara logis berhubungan dengan masalah penelitian dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban yang mempunyai makna dalam menguji hipotesa (Nazir, 2005).

Pertanyaan yang diajukan dalam kuisisioner meliputi identitas responden, jenis usaha, perolehan bahan baku, proses produksi, pemasaran, permodalan, permasalahan serta harapan usaha di masa depan.

3.6. Analisa Data

Analisa data dalam penelitian ini diuraikan secara kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif diolah dan disajikan dalam bentuk Tabel, sedangkan data kualitatif dipaparkan dalam bentuk uraian untuk mendukung data kuantitatif. Dalam pengolahan data, hal yang dilakukan pertama kali adalah menyusun daftar menurut variabel-variabel dan ditabulasikan dalam Tabel yang telah disiapkan.

3.6.1. Analisa Deskriptif Kualitatif

Analisa deskriptif kualitatif digunakan untuk menjawab pertanyaan yang berkaitan dengan karakteristik *home industry* pengolahan ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi. Hal-hal yang dianalisa untuk menggambarkan

karakteristik *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi dapat dilihat melalui aspek-aspek sebagai berikut :

a. Sarana dan Prasarana

Penggunaan sarana dan prasarana dalam suatu usaha mutlak diperlukan untuk kelangsungan usaha. Jenis sarana dan prasarana yang digunakan dalam usaha pemindangan dan pengasapan ikan dianalisa secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan keadaan sebenarnya.

b. Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu

Dalam menjalankan usahanya, pelaku usaha pengolahan ikan sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku dan cara mendapatkan bahan baku, hingga harga bahan baku yang harus dibayar dianalisa secara deskriptif kualitatif.

c. Bahan Bakar

Penggunaan jenis bahan bakar dianalisa secara kualitatif karena berhubungan dengan analisa usaha yang nantinya dihitung secara kuantitatif.

d. Tenaga Kerja

Analisa deskriptif kualitatif pada penggunaan tenaga kerja dengan mengkaji pembagian tugas kerja, jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan, jumlah upah, serta jam kerja yang diberlakukan.

e. Proses Produksi

Analisa deskriptif kualitatif juga digunakan untuk menganalisa proses produksi pada usaha pengolahan pemindangan dan pengasapan ikan. Perbedaan proses produksi akan menjadi perbandingan tersendiri bagi masing-masing jenis usaha.

f. Pemasaran

Penelitian ini juga fokus pada pemasaran pada masing-masing jenis usaha. Pola pemasaran dan saluran distribusi juga menjadi pertimbangan tersendiri dalam penelitian ini. Faktor yang berpengaruh terhadap pemasaran seperti harga, produk, tempat, dan pola promosi juga dianalisa secara deskriptif kualitatif.

g. Kendala Usaha

Setiap usaha yang dijalankan oleh pelaku usaha tidak terlepas dari setiap kendala yang terjadi. Kendala usaha yang dirasakan pelaku usaha pengolahan ikan di Kecamatan Genteng juga dianalisa secara deskriptif kualitatif.

h. Prospek Pengembangan Usaha

Setelah mengetahui karakteristik *home industry* pengolahan ikan di Kecamatan Genteng, penelitian ini bertujuan untuk menganalisa prospek pengembangan usaha pengolahan kedepannya dengan cara mengolah dan membandingkan aspek-aspek yang berperan dalam pengembangan suatu usaha dari ketersediaan bahan baku, proses produksi, sistem pemasaran, nilai tambah, efisiensi usaha, serta permasalahan yang melingkupinya.

3.6.2. Analisa Deskriptif Kuantitatif**a. Analisa Nilai Tambah**

Untuk menjawab tujuan 2, dengan membandingkan hasil analisa nilai tambah pada usaha pemindangan dan pengasapan ikan menggunakan metode Hayami (Hayami, et al, 1987) dalam bentuk tabel. Analisa nilai tambah dengan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Metode Perhitungan Nilai Tambah Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1	Hasil/produksi (kudhung/proses) atau (tusuk/proses)	a
2	Bahan baku (kg/proses)	b
3	Tenaga Kerja (orang/proses)	c
4	Faktor konversi	$m = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja	$n = c/b$
6	Harga produk rata-rata (Rp/kudhung)	d
7	Upah rata-rata (Rp/orang)	e
	Pendapatan dan keuntungan (Rp)	
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	f
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	g
10	Nilai produk (Rp/kg)	$m \times d = k$
11	a. Nilai Tambah (10-8-9) (Rp/kg)	$l = k - f - g$
	b. Rasio Nilai Tambah(%) (11a/10)	$l/k \% = h\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/orang) (5x7)	$p = n \times c$
	b. bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	$q \% = p/l\%$
13	a. Keuntungan (Rp) (11a-12a)	$r = l - p$
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	$o \% = r/l\%$

Sumber : Hayami, et all 1987

Adapun kelebihan dari analisa nilai tambah Hayami adalah:

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah dan nilai produk.
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi.
3. Prinsip analisa nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan pula untuk subsistem lain diluar pengolahan, misal untuk kegiatan pemasaran.

Konsep pendukung dalam analisa nilai tambah metode Hayami untuk subsistem pengolahan adalah:

1. Faktor konversi, menunjukkan jumlah output yang dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja langsung, menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.

3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.
4. Rasio nilai tambah, menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
5. Imbalan tenaga kerja, menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
6. Bagian tenaga kerja, menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
7. Keuntungan, menunjukkan bagian yang diterima/ diperoleh perusahaan.
8. Tingkat keuntungan, menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
9. Marjin, menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
10. Pendapatan tenaga kerja langsung (12.a), menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin.
11. Sumbangan input lain (9), menunjukkan persentase input lain terhadap marjin.
12. Keuntungan perusahaan (13 b), menunjukkan persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin.

b. Analisa Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha pada *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dianalisa secara deskriptif kuantitatif. Untuk menentukan suatu usaha layak atau tidak layak untuk dijalankan perlu dilakukan dengan mengetahui efisiensi usaha perlu dilakukan perhitungan numerik secara mendalam.

➤ **Permodalan**

Untuk menganalisa modal yang digunakan pada masing-masing jenis usaha, dengan memasukkan data modal investasi yang digunakan oleh pelaku usaha.

➤ **Biaya Produksi**

Untuk menganalisa biaya yang dikeluarkan pada masing-masing jenis usaha dengan menghitung biaya total yaitu keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dengan menjumlahkan dari biaya tetap dan biaya variabel dapat ditulis sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = biaya total

TFC = total biaya tetap

TVC = total biaya variabel

➤ **Penerimaan**

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang diperoleh dengan harga jual. Secara matematis rumus untuk menghitung penerimaan dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = penerimaan total

Q = jumlah produk yang dihasilkan

P = harga produk

➤ **Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)**

R/C rasio adalah unit analisa untuk melihat keuntungan relatif suatu usaha selama satu tahun ke depan terhadap biaya yang dipakai dalam kegiatan tersebut. Secara matematis sebagai berikut :

$$\text{Efisiensi} = \text{TR}/\text{TC}$$

Keterangan :

TR = penerimaan

TC = biaya total

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah :

- R/C > 1 berarti usaha industri yang dijalankan sudah efisien,
- R/C = 1 berarti usaha industri belum efisien atau usaha mencapai titik impas,
- R/C < 1 berarti usaha industri yang dijalankan tidak efisien

➤ **Keuntungan (π)**

Analisa ini digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang didapatkan suatu jenis usaha. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC} \text{ atau } \pi = Q \times P - (\text{TFC} + \text{TVC})$$

Keterangan :

π = keuntungan

TR = penerimaan total

TC = biaya total

Q = jumlah produksi

P = harga produk

TFC = total biaya tetap

TVC = total biaya variabel

➤ **Rentabilitas**

Menurut Riyanto (2001), Rentabilitas usaha merupakan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan presentase keuntungan selama periode tertentu, yang dirumuskan sebagai berikut :

$$R = L/M \times 100\%$$

Dimana :

L = jumlah keuntungan/ laba yang diperoleh dalam periode tertentu

M = modal/ aktiva yang digunakan untuk menghasilkan laba

➤ **BEP (Break Event Point)**

Break Event Point atau titik impas merupakan keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak memperoleh kerugian. BEP merupakan teknik analisa yang mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, volume kegiatan, dan keuntungan. Cara perhitungan BEP ada 2 macam :

- BEP total dalam unit

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{FC}}{\text{P-VC}} \quad \text{atau} \quad \text{BEP Unit} = \frac{\text{BEP Sales}}{\text{Harga Satuan (P)}}$$

- BEP total dalam sales (rupiah)

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{\text{FC}}{1 - \text{VC}} \quad \text{S}$$

Keterangan : P = Harga /unit

VC = Biaya variabel/unit

FC = *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC= *Variable cost* (Biaya variable)

S = Total Penjualan

BEPs < TR menandakan usaha ini menguntungkan.

3.7. Definisi Operasional

1. Nilai tambah adalah pertambahan nilai karena suatu komoditas mengalami pengolahan lebih lanjut
2. Biaya adalah keseluruhan jumlah masukan ekonomis yang diperlukan dalam suatu usaha.
3. Biaya Tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi . Biaya tetap tidak tergantung pada jumlah produk yang dihasilkan.
4. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran-pembayaran input-input variable dalam proses produksi. Biaya variabel tergantung pada kuantitas input yang diproduksi.
5. Penerimaan adalah jumlah yang dihasilkan dari perkalian antara output dengan harga jual produk yang dihasilkan.
6. Keuntungan/pendapatan adalah laba yang dihasilkan pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan produksinya.
7. R/C Ratio merupakan unit analisa untuk melihat keuntungan relatif suatu usaha.
8. Rentabilitas adalah kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dengan menggunakan modal yang ada.
9. BEP (*Break Even Point*) adalah keadaan suatu perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian (impas).

4. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Letak Geografis dan Keadaan Topografis

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Kecamatan Genteng yang berada di lingkup wilayah Kabupaten Banyuwangi, Propinsi Jawa Timur dan terletak pada $08^{\circ} 22'$ Lintang Selatan dan $114^{\circ} 09'$ Bujur Timur. Kecamatan Genteng terletak di Banyuwangi bagian tengah barat dengan batas wilayahnya yaitu :

- Utara : Kecamatan Sempu
- Timur : Kecamatan Srono
- Selatan : Kecamatan Gambiran
- Barat : Kecamatan Sempu

Wilayah Kecamatan Genteng memiliki luas sebesar $50,24 \text{ km}^2$ atau sebesar $50.240.000 \text{ m}^2$ dan memiliki lima desa yaitu Kaligondo, Setail, Genteng Kulon, Genteng Wetan, dan Kembiritan. Jika dilihat dari luas wilayahnya, Desa Kembiritan merupakan wilayah yang paling luas dengan presentase luas wilayah mencapai 29,59% dari luas wilayah total Kecamatan Genteng atau $15,16 \text{ km}^2$ sedangkan desa yang memiliki luas wilayah terkecil berada di Desa Genteng Kulon dengan luas wilayah $4,14 \text{ km}^2$ atau 8,08% dari luas wilayah total Kecamatan Genteng. Luas wilayah menurut desa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Luas Wilayah Menurut Desa di Kecamatan Genteng

No	Kelurahan/Desa	Luas (km ²)	Persentase (%)
1	Kaligondo	14,62	28,53
2	Setail	11,48	22,4
3	Genteng Kulon	4,14	8,08
4	Genteng Wetan	5,84	11,4
5	Kembiritan	15,16	29,59
Total		50,24	100

Sumber : Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

Seluruh wilayah Kecamatan Genteng berbentuk hamparan dengan ketinggian mencapai 188 meter diatas permukaan laut. Hal ini sangat mendukung bagi usaha pertanian. Data mengenai ketinggian tempat di Kecamatan Genteng berdasarkan wilayah desa dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Ketinggian Tempat di Kecamatan Genteng Berdasarkan Wilayah Desa

No	Desa/Kelurahan	Letak	Tinggi Tanah (m.dpl)
1	Kaligondo	Hamparan	188
2	Setail	Hamparan	183
3	Genteng Kulon	Hamparan	176
4	Genteng Wetan	Hamparan	174
5	Kembiritan	Hamparan	142

Sumber: Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

Potensi wilayah perikanan darat cukup berkembang dengan ditunjang aliran sungai yang memiliki debit air yang cukup besar dan aliran sungai yang panjang. Sungai terpanjang yang melintasi wilayah Kecamatan Genteng adalah sungai Porolinggo dengan panjang aliran mencapai 5,2 km atau 28,57 % dari panjang total sungai yang melintasi wilayah Kecamatan Genteng sedangkan sungai terpendek adalah sungai Rimpis dengan panjang aliran 1,5 km. Aliran sungai yang melintasi wilayah Kecamatan Genteng dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Aliran Sungai di Wilayah Kecamatan Genteng

No	Nama Sungai	Panjang Sungai (km)	Persentase (%)
1	Porolinggo	5,2	28,57
2	Njalen	3,5	19,23
3	Setail	4,5	24,73
4	Pandan	3,5	19,23
5	Rimpis	1,5	8,24
	Total	18,2	100

Sumber : Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

4.2 Keadaan Penduduk

4.2.1 Berdasarkan Umur

Kecamatan Genteng merupakan wilayah dengan kepadatan penduduk sebesar 1.632 jiwa per km². Total populasi di wilayah Kecamatan Genteng sebanyak 89.496 jiwa. Jumlah penduduk perempuan menempati posisi terbanyak dengan jumlah sebanyak 44.775 jiwa atau sebesar 50,03% hanya selisih tipis dengan penduduk yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 44.721 jiwa atau sebesar 49,97%.

Sebagian besar penduduk di Kecamatan Genteng merupakan usia produktif, yaitu penduduk yang berusia 10-59 tahun sebanyak 65.196 jiwa atau 72,85 % dari total populasi penduduk di Kecamatan Genteng. Usia produktif merupakan tahapan manusia dapat menghasilkan produktivitas optimal. Data jumlah penduduk di Kecamatan Genteng berdasarkan usia dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Kecamatan Genteng Menurut Usia pada Tahun 2012

No	Usia (tahun)	Jumlah (jiwa)	Persentase(%)
1	0-4 tahun	6.981	7,80
2	5-9 tahun	7.681	8,58
3	10-59 tahun	65.196	72,85
4	≥60 tahun	9.637	10,77
Total		89.495	100

Sumber : Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

4.2.2 Berdasarkan Mata Pencaharian

Sebagian besar penduduk di Kecamatan Genteng memiliki mata pencaharian sebagai petani yaitu mencapai 7.671 jiwa atau 32,05 %. Hal ini disebabkan kondisi geografis dan tingkat kesuburan tanah di Kecamatan genteng sangat berpotensi untuk sektor pertanian. Mata pencaharian penduduk

terbanyak kedua yaitu di bidang perdagangan sebanyak 7.468 jiwa atau 31,2 %. Berdasarkan data tersebut dapat dikatakan bahwa Kecamatan Genteng ditopang oleh dua sektor utama yaitu pertanian dan perdagangan. Pusat perdagangan di Kecamatan Genteng terletak di pasar Genteng Kulon dan Genteng wetan serta sepanjang jalan Gajah Mada. Adapun jumlah penduduk Kecamatan Genteng berdasarkan mata pencaharian untuk usia diatas 15 tahun dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk di Kecamatan Genteng Berdasarkan Mata Pencaharian pada Tahun 2012

No	Jenis Mata Pencaharian	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1	Pertanian	7.671	32,05
2	Perdagangan	7.468	31,20
3	Industri	3.340	13,95
4	Angkutan/Transportasi	1.646	6,88
5	Jasa	2.736	11,43
6	Lainnya	1.074	4,49
Total		23.935	100,00

Sumber : Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

4.2.3 Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Secara administratif, data mengenai jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan yang ditempuh belum ada laporan yang mendukung. Data yang dikumpulkan dari kantor Kecamatan Genteng hanya memuat jumlah sekolah beserta jumlah murid pada tahun 2011. Berdasarkan data tersebut, penduduk di wilayah Kecamatan Genteng sangat peduli pada pendidikan. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya sekolah negeri, swasta bahkan sekolah Non Diknas turut menyumbang sektor pendidikan di wilayah Kecamatan Genteng. Jumlah lulusan SD yang tidak tertampung di sekolah negeri dan swasta, bisa melanjutkan ke sekolah tingkat SMP Non Diknas yang berada di wilayah

Kecamatan Genteng. Data jumlah sekolah beserta jumlah murid pada tahun 2011 dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Sekolah Negeri dan Swasta Beserta Jumlah Murid tahun 2011 di Kecamatan Genteng

Tingkat Pendidikan	Jumlah Sekolah (gedung)			Jumlah Murid (jiwa)		
	SD	SMP	SMA	SD	SMP	SMA
Total	44	14	11	8.348	4.357	6.475

Sumber : Data Kecamatan Genteng dalam Angka, 2012

4.3 Keadaan Perikanan di Kecamatan Genteng

Potensi perikanan di wilayah Kecamatan Genteng berupa perikanan darat. Hal ini ditunjang dengan sumber air yang potensial berupa aliran sungai yang memiliki debit air yang cukup besar. Sungai terpanjang yaitu Sungai Porolinggo dengan panjang 5,2 kilometer, sedangkan sungai terpendek yang melintasi wilayah ini yaitu Sungai Rimpis dengan panjang 1,5 kilometer.

Potensi perikanan di wilayah Kecamatan Genteng hampir merata di seluruh wilayah desa yang sebagian besar merupakan pembudidaya ikan tawar. Jumlah pembudidaya ikan air tawar menduduki posisi terbesar dengan jumlah 53 orang atau 55,21%. Pemasar ikan segar merupakan usaha terbesar kedua di bidang perikanan untuk wilayah Kecamatan Genteng sebanyak 33 orang atau 34,38% disusul usaha pemindangan sebanyak 5 orang atau 5,21%, pengolahan ikan lele sebanyak 4 orang atau 4,17% dan sisanya pengolahan ikan asap sebanyak 1 orang atau 1,04%. Berdasarkan data tersebut, 5 pengusaha pemindangan yang berada di wilayah Kecamatan Genteng dijadikan sebagai obyek penelitian dikarenakan untuk menganalisa nilai tambah diperlukan tahapan produksi yang mengubah bahan baku mentah menjadi produk jadi ataupun produk setengah jadi. Data mengenai jumlah pengusaha di bidang perikanan dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Pengusaha Bidang Perikanan di Kecamatan Genteng

No	Jenis Usaha	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Pembudidaya	53	55,21
2	Pengolahan Ikan Lele	4	4,17
3	Pemasar Ikan Segar	33	34,38
4	Pemindangan	5	5,21
5	Pengasapan	1	1,04
Total		96	100

Sumber : Balai Benih Ikan (BBI)Kecamatan Genteng, 2012

4.4 Profil Responden

Responden pada penelitian ini sebanyak 6 responden yang terdiri dari 5 orang pemilik industri rumah tangga pemindangan dan 1 orang pemilik usaha pengasapan ikan yang berada di Kecamatan Genteng. Sebagian besar responden pemindangan berjenis kelamin laki-laki dan hanya satu orang responden perempuan. Profil responden pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Profil Responden

Responden	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan	Jenis Usaha	Lama Usaha (Tahun)
I	Laki-Laki	45	SD	Pemindangan	5
II	Perempuan	50	SD	Pemindangan	35
III	Laki-Laki	56	SD	Pemindangan	15
IV	Laki-Laki	45	SD	Pemindangan	15
V	Laki-Laki	37	SMA	Pemindangan	3
VI	Laki-Laki	37	SMP	Pengasapan	14

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

Berdasarkan Tabel 10 diketahui bahwa usia responden berkisar antara 37-56 tahun dengan pendidikan terakhir SD-SMA. Mayoritas responden mengaku menjalankan profesinya secara turun-temurun dari orang tua. Usaha pemindangan dan pengasapan ikan merupakan pekerjaan utama responden. Hal ini dikarenakan para responden tidak memiliki alternatif keterampilan untuk

pekerjaan lain dikarenakan tingkat pendidikan yang rendah. Lama berdirinya usaha pemindangan dan pengasapan ikan berkisar antara 3-35 tahun. Mayoritas pengusaha pemindangan mengaku mempertahankan usahanya dengan alasan tidak memiliki keterampilan lainnya dan usaha tersebut telah dilakukan secara turun-temurun.

Proses produksi yang dilakukan responden dimulai sejak menjelang shubuh pukul 03.00-17.00 WIB. Setiap pagi, pengusaha dibantu istrinya menjual produk olahan ikan pindang maupun ikan asap di pasar tradisional hingga pukul 10.00 WIB. Setelah itu, responden membeli bahan baku ikan di lokasi TPI yang ada di Kabupaten Banyuwangi yaitu di Muncar, Pulau Merah, Grajagan, dan Pancer. Jika sedang tidak musim ikan, pengusaha membeli bahan baku di *cold storage* yang ada di Kecamatan Muncar untuk segera diolah menjadi produk ikan pindang atau ikan asap. Jenis ikan yang sering digunakan untuk ikan pindang adalah ikan tongkol dan ikan layang, sedangkan pada usaha pengasapan menggunakan ikan pari atau ikan hiu. Rata-rata bahan baku yang digunakan setiap harinya berkisar antara 1 kuintal – 1,5 kuintal tergantung harga ikan yang berlaku. Mayoritas pengusaha mengalokasikan dana untuk membeli bahan baku antara Rp 1.000.000,00 hingga Rp 1.500.000,00 dalam setiap kali produksi.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik *Home Industry* pada Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

5.1.1. Usaha Pemindangan

Industri pemindangan di Kecamatan Genteng masih berskala rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja 1 hingga 4 orang. Jenis industri tersebut hanya mampu memenuhi kebutuhan pasar lokal di wilayah Kecamatan Genteng dan sekitarnya. Produksi ikan pindang tidak hanya dilakukan pada pengadaan bahan baku hingga proses produksi saja, namun pengusaha pemindangan dalam hal ini pemilik usaha juga melakukan pemasaran ikan pindang secara langsung di pasar-pasar tradisional. Meskipun terdapat beberapa pelaku industri yang melakukan proses pemasaran dengan diserahkan kepada tengkulak, namun keberadaan tengkulak tidak memberikan andil yang cukup besar bagi aspek pemasaran ikan pindang tersebut.

A. Sarana dan Prasarana

Sarana merupakan segala sesuatu berupa alat dan bahan yang digunakan untuk mencapai maksud dan tujuan. Sarana yang dipakai pada usaha pemindangan meliputi tanah dan bangunan, peralatan yang terdiri dari *blong* sebagai wadah untuk mengangkut ikan dari TPI, besi pengangkut ditempatkan pada motor sebagai alat pengaman agar *blong* tidak jatuh pada saat di perjalanan, dandang berfungsi untuk merebus ikan yang telah di tata dalam keranjang yang terbuat dari bambu atau pengusaha menyebutnya *kudhung*, ember dan timba berfungsi sebagai tempat untuk mengangkut air maupun sebagai wadah sementara ikan yang diturunkan dari *blong*, gayung digunakan untuk mengganti air pada dandang yang digunakan untuk merebus

ikan. Sarana lain yang digunakan pada usaha pemindangan yaitu tungku yang terbuat dari tumpukan batu bata, dan tabung gas elpiji atau kayu bakar sebagai bahan bakar.

Prasarana merupakan segala sesuatu yang berfungsi sebagai penunjang utama terselenggaranya suatu produksi. Prasarana yang digunakan pada usaha pemindangan antara lain :

1. Sumber Air

Sumber air yang digunakan pada usaha pemindangan yaitu air sumur. Namun, ada juga pengusaha yang masih menggunakan air sungai sebagai sumber air dalam proses pencucian ikan karena sumber air terdekat yang dimiliki adalah air sungai. Penggunaan air sumur dikarenakan sumber air tanah melimpah, dan kualitas air yang bagus. Air sumur diambil dengan menggunakan pompa listrik yang dialirkan melalui pipa kecil yang terhubung dengan kran air atau dengan menggunakan timba yang dihubungkan dengan katrol.

2. Keadaan Jalan dan Transportasi

Keadaan jalan yang menghubungkan Kecamatan Genteng dengan TPI di Muncar adalah jalan raya yang beraspal. Kondisi jalan raya tersebut ada yang baik, namun juga ada yang mengalami kerusakan. Jalan yang mengalami kerusakan sebagian besar adalah jalan menuju TPI. Hal ini dikarenakan banyaknya kendaraan bertonase besar yang lalu lalang untuk mengangkut ikan dari TPI di Muncar.

3. Energi Listrik

Sumber energi listrik yang digunakan dalam kegiatan usaha pemindangan berasal dari Perusahaan Listrik Negara (PLN). Sumber listrik digunakan untuk menyalakan pompa air.

4. Komunikasi

Sistem komunikasi berkaitan dengan kegiatan pembelian bahan baku, pemasaran, dan komunikasi antar pengusaha pemindangan. Komunikasi dengan para tengkulak ikan di TPI berguna untuk memastikan ketersediaan bahan baku ikan. Hal ini penting karena untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang ada di TPI. Pada kegiatan pemasaran, komunikasi terjalin antara pengusaha pemindangan dengan konsumen. Jenis komunikasi biasanya dilakukan secara langsung. Kegiatan usaha pemindangan juga melibatkan komunikasi antar sesama pengolah, hal ini untuk berbagi informasi mengenai harga bahan baku, dan harga jual ikan pindang yang mereka terapkan. Selain itu, dengan adanya komunikasi tersebut mempercepat akses informasi dalam pengembangan usaha pemindangan, misalnya informasi untuk mendapatkan bantuan usaha dari Dinas Kelautan dan Perikanan Banyuwangi.

B. Bahan Baku dan Bahan Pembantu

Menurut Budiman (2004), jenis ikan yang sering digunakan sebagai bahan baku ikan pindang antara lain : ikan bandeng (*Chanos chanos*), tongkol (*Ethynus affinis*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), layang (*Decapterus ruselli*), kembung (*Rastrelliger canagurta*), ikan mas (*Cyprinus carpio*), nila (*Tilapia mosambica*), dan lain-lain. Pengolah ikan pindang di Kecamatan Genteng lebih banyak menggunakan ikan layang, tongkol, dan ikan banyar. Meskipun Kabupaten Banyuwangi merupakan daerah penghasil ikan lemuru terbesar di Jawa Timur, namun pelaku *home industry* pemindangan jarang menggunakan ikan lemuru sebagai bahan baku. Hal ini dikarenakan ikan lemuru memiliki sifat fisik yang dapat menurunkan mutu produk yaitu kulitnya mudah mengelupas dan memiliki struktur duri yang banyak. Ikan layang banyak digunakan sebagai bahan

baku ikan pindang selain harga yang terjangkau juga ketersediaannya hampir dapat dijumpai sepanjang tahun. Jika sedang tidak musim tangkapan ikan, pengusaha pemindangan membeli bahan baku ikan melalui *cold storage* yang berada di Kecamatan Muncar.

Pada industri pengolahan ikan pindang, tingkat kesegaran ikan mutlak menjadi bahan pertimbangan utama dalam memilih bahan baku. Hal ini dikarenakan kualitas bahan baku ikan mempengaruhi mutu hasil produk yang dihasilkan. Menurut Budiman (2004), keberhasilan proses pemindangan sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kesegaran ikan, garam, sanitasi dan *higiene*, serta pengemasan dan penyimpanan. Sedangkan menurut Esti dan Kemal (2000), ikan yang masih segar memiliki ciri-ciri yaitu tekstur daging kenyal, mata jernih menonjol, sisik kuat dan mengkilat, sirip kuat, warna kulit cemerlang, insang berwarna merah, dinding perut kuat, dan bau ikan masih segar.

Home Industry pemindangan di Kecamatan Genteng mendapatkan bahan baku dari wilayah lokal yaitu Muncar, Grajagan, Pancer, dan Pulau Merah. Produksi ikan yang bersifat musiman menyebabkan jumlah tangkapan ikan nelayan mengalami fluktuasi. Jika sedang tidak musim ikan, pengusaha pemindangan cenderung membeli bahan baku ikan pada perusahaan *cold storage* yang berada di Kecamatan Muncar. Hal ini dilakukan agar usaha dapat berproduksi setiap hari. Proses mendapatkan bahan baku dibeli melalui tengkulak yang berada di tempat pelelangan ikan (TPI) di Muncar. Pengusaha pemindangan tidak membeli ikan langsung pada nelayan karena sistem perikanan mengharuskan nelayan menjual hasil tangkapannya kepada tengkulak.

Aktivitas pengolahan ikan di Kecamatan Genteng hanya mampu memproduksi ikan pindang dengan kebutuhan bahan baku ikan sebesar 1

hingga 1,5 kuintal perhari dengan jumlah modal yang dikeluarkan sebesar Rp 1.000.000,00 hingga Rp 1.500.000,00 untuk pembelian bahan baku ikan. Jika sedang musim ikan, maka harga ikan akan murah sehingga pengusaha dapat menambah kapasitas produksinya. Namun, tambahan kapasitas produksi tersebut tidak bisa dilakukan secara langsung. Hal ini dikarenakan alat transportasi yang digunakan hanya menggunakan motor dan kapasitas alat pengangkut (blong) yang digunakan hanya mampu menampung ikan maksimal satu kuintal tiap blong. Sedangkan alat transportasi motor hanya mampu untuk mengangkut ikan dalam 2 blong saja. Harga ikan pada saat musim tangkap lebih murah jika dibandingkan pada musim paceklik dimana ikan-ikan sulit dijumpai di perairan Muncar dan sekitarnya. Harga bahan baku ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Perbandingan Harga Ikan Pada Saat Musim dan Tidak Musim Tangkap Pada Tahun 2013

No	Jenis Ikan	Harga Rata-Rata Ikan Segar(Rp/kg)	
		Saat Musim	Saat Tidak Musim
1	Layang (<i>Decapterus spp</i>)	7.000-10.000	12.000
2	Tongkol (<i>Euthunnus affinis</i>)	8.000-11.000	12.500
3	Lemuru (<i>Sardinella sp</i>)	8.000-10.000	10.000
4.	Ekor Merah	8.000-11.000	12.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

Dalam mendapatkan bahan baku ikan, pengusaha pemindangan yang berada di Kecamatan Genteng rata-rata membeli dari tengkulak yang berada di TPI. Adanya tengkulak turut memperbesar mata rantai pemasaran sehingga meningkatkan harga beli bahan baku. Keberadaan tengkulak tersebut juga menjadi permasalahan tersendiri bagi nelayan karena tengkulak berperan sebagai penentu harga jual ikan di pasaran. Sistem pembayaran untuk mendapatkan bahan baku ini dilakukan secara tunai. Namun, ada beberapa Responden yang bisa membeli ikan dengan pembayaran secara kredit apabila terdapat saling

kepercayaan antara pengusaha pemindangan dengan tengkulak. Walaupun pengusaha pemindangan dapat melakukan sistem pembayaran secara kredit, tetapi mereka jarang melakukannya karena tidak ingin terjerat hutang kepada tengkulak.

Selain menggunakan bahan baku berupa ikan, pada industri pemindangan di Kecamatan Genteng membutuhkan bahan baku penolong berupa garam (NaCl) dan air. Jenis garam yang digunakan ada dua, yaitu garam laut dan garam dapur (yodium). Penggunaan garam bervariasi disesuaikan dengan kebutuhan untuk menimbulkan rasa asin. Penggunaan garam pada usaha pemindangan, selain menimbulkan rasa asin, garam juga berfungsi menurunkan kadar air pada daging ikan sehingga dapat menurunkan aktivitas mikroorganisme penyebab pembusukan pada ikan. Selain itu, garam juga dapat menyebabkan sel mikroba menjadi lisis karena proses osmosis (Anisah dan Susilowati, 2007).

C. Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan pada proses produksi pemindangan ada dua jenis yaitu kayu bakar dan gas elpiji. Penggunaan bahan bakar tersebut tidak digunakan secara bersama-sama melainkan masing-masing pengusaha menggunakan salah satu dari jenis bahan bakar tersebut. Pengusaha pemindangan yang menggunakan bahan bakar gas menggunakan tabung gas 3 kilogram dengan harga setiap tabung gas Rp 13.500,00 sedangkan harga kayu bakar setiap kubik mencapai Rp 80.000,00. Setiap kali proses produksi biasanya menghabiskan bahan bakar gas rata-rata sebanyak 1,5 tabung atau jika menggunakan kayu bakar untuk setiap satu kubik kayu bakar dapat digunakan selama tujuh kali produksi. Jika dilihat dari segi harga, penggunaan kayu bakar cenderung menghemat biaya produksi. Hal ini dikarenakan setiap kali proses

produksi hanya menghabiskan biaya sebesar Rp 11.428,00 sedangkan jika menggunakan gas elpiji dapat menghabiskan biaya sebanyak Rp 20.500,00. Perbandingan biaya bahan bakar pada produksi pemindangan dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Perbandingan Harga Bahan Bakar pada Usaha Pemindangan

No	Jenis Bahan Bakar	Harga (Rp)
1	Gas Elpiji	13.500,00/3kg
2	Kayu Bakar	80.000,00/kubik

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

D. Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja/karyawan pada usaha pemindangan bervariasi. Ada yang tidak menggunakan tenaga kerja dan ada yang menggunakan tenaga kerja. Pemilik usaha yang menggunakan tenaga kerja merekrut tenaga kerja sebanyak 2 sampai 4 orang. Pembagian tugas pada usaha pemindangan yaitu pengemasan ikan dalam kudhung dan pada proses perebusan ikan. Tenaga kerja yang dipekerjakan berasal dari sekitar rumah pemilik usaha pemindangan yang berasal dari tetangga sendiri dengan pertimbangan lebih efisien.

Upah yang diberikan kepada masing-masing tenaga kerja dihitung sama rata. Besarnya upah tidak tergantung kuantitas bahan baku yang digunakan dan menghabiskan waktu 2 jam hingga 4 jam untuk setiap kali produksi dengan upah bervariasi mulai dari Rp 10.000,00 untuk setiap proses produksi. Upah diberikan setiap hari setelah proses produksi selesai dilakukan. Jika tenaga kerja tidak datang dikarenakan sakit atau alasan lainnya, maka upah tidak diberikan.

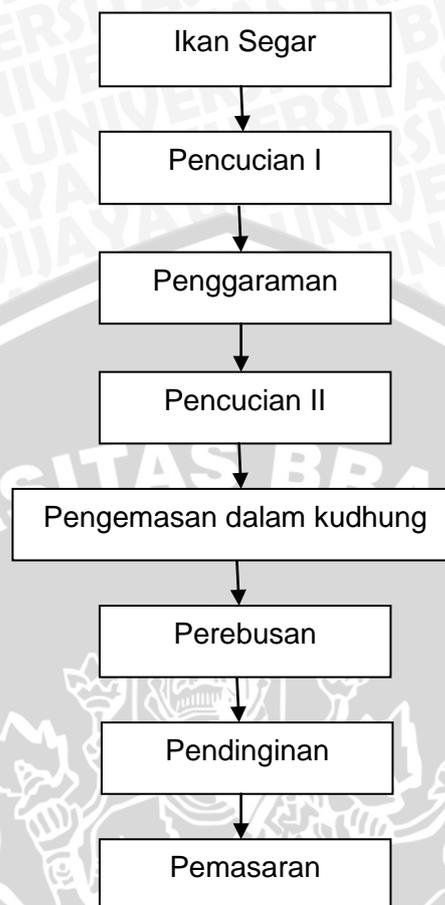
E. Proses Produksi

Aktivitas pemindangan di Kecamatan Genteng masih menggunakan cara tradisional. Usaha yang dilakukan dan pengetahuan didapatkan secara turun-temurun dari orang tua. Teknologi yang digunakan juga masih sederhana

dengan mengandalkan tenaga manusia sepenuhnya dengan jumlah tenaga kerja bervariasi antara satu hingga 4 orang. Sistem pemberian upah dilakukan setiap hari Rp 10.000,00 hingga Rp 15.000,00 per orang dengan jam kerja 3 hingga 4 jam.

Pada umumnya, usaha pemindangan ikan secara tradisional menggunakan metode penggaraman dan kemudian dilakukan perebusan. Pengolahan tersebut dilakukan dengan merebus atau memanaskan ikan dalam suasana beragam selama waktu tertentu di dalam wadah (kudhung, reyeng, naya, dan lain-lain). Wadah ini digunakan sebagai tempat ikan selama perebusan/pemanasan serta digunakan sebagai kemasan selama proses distribusi pemasaran.

Proses pemindangan yang banyak dilakukan di Kecamatan Genteng yaitu setelah ikan didatangkan dari TPI, ikan dicuci bersih dan dikelompokkan berdasarkan ukuran. Kemudian ikan disusun rapi dalam wadah yang disebut kudhung dan dilumuri garam di atasnya. Setiap kudhung berisi 3-4 ekor ikan untuk ikan yang berukuran kecil, dan 2 ekor ikan yang berukuran besar. Setelah itu didiamkan selama 2 jam agar garam meresap pada daging ikan. Setelah 2 jam, ikan yang ditempatkan pada kudhung disusun dalam satu ikatan. Setiap ikatan berisi 10 kudhung sampai 15 kudhung. Pengikatan kudhung ini berguna untuk memudahkan pada proses perebusan agar mudah diangkat dan dimasukkan pada tempat perebusan yang disebut dandang. Pada saat yang bersamaan, kudhung yang berisi ikan tersebut dimasukkan dalam air mendidih yang telah ditaburi garam selama 30 hingga 45 menit. Cara merebus dengan menggantung ikatan pada kudhung dengan menggunakan tongkat yang terbuat dari bambu. Bagan proses produksi pemindangan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Proses Pemindangan

Kualitas produk yang dihasilkan selama produksi termasuk dalam kategori baik karena ikan tidak rusak dan hasilnya bagus. Selama proses produksi, biaya produksi yang dihabiskan mmencapai Rp 1.500.000,00 untuk memenuhi bahan baku dan faktor produksi lainnya. Produk ikan pindang yang dihasilkan mampu bertahan 1-2 hari. Hal ini dikarenakan metode pengemasan menggunakan kemasan yang sangat sederhana yaitu menggunakan kudhung yang terbuat dari bambu. Untuk menyiasati produk yang tidak terjual, pengusaha melakukan pemanasan ulang pada produk ikan pindang dan dijual pertama kali keesokan harinya. Jika ikan pindang tidak terjual selama 3 hari, biasanya pengusaha pemindangan mengolah ikan pindang menjadi ikan pepes. Harga ikan pepes per bungkus adalah Rp 500,00. Pengolahan ikan pindang menjadi

ikan pepes tidak memberikan keuntungan secara maksimal, namun hanya mengurangi jumlah kerugian yang diderita akibat masih adanya ikan pindang yang tidak laku di pasaran.

Permasalahan yang biasa dihadapi pengusaha pemindangan dalam hal proses produksi adalah kualitas produk yang dihasilkan ada yang rusak. Biasanya ikan yang mengalami kerusakan setelah proses perebusan berasal dari bahan baku yang dibeli di perusahaan *cold storage*. Ikan yang dibeli di *cold storage* tidak dapat diketahui tingkat kesegarannya karena telah mengalami pengemasan pada *box* karton. Selain itu, keterbatasan wadah/dandang yang digunakan tidak dapat merebus ikan secara sekaligus sehingga memakan waktu yang cukup lama selama proses perebusan.

F. Pemasaran

Menurut Rahardi (2003), setidaknya terdapat tiga macam distribusi pemasaran yaitu secara langsung, semi langsung, dan tidak langsung. Pada saluran distribusi secara langsung produsen memasarkan produknya kepada konsumen tanpa melalui perantara sedangkan pada distribusi semi langsung produsen menyalurkan hasil produksinya kepada konsumen melalui pedagang eceran. Pada distribusi tidak langsung, produsen menyalurkan hasil produksinya kepada konsumen melalui beberapa perantara. Semakin banyak perantara maka panjang dan rumit jalur tataniaga yang harus dilalui.

Pada usaha pemindangan di Kecamatan Genteng, hasil produksi dari produsen dipasarkan sendiri secara langsung kepada konsumen. Pengusaha pemindangan, selain melakukan proses produksi juga sekaligus melakukan proses pemasaran. Hal ini dikarenakan tidak adanya peran dari pengepul ikan pindang di Kecamatan Genteng. Hasil produksi dijual secara eceran dengan harga bervariasi setiap kudungnya. Ikan pindang dalam kudung kecil dijual

seharga Rp 2.000,00, kudung ukuran sedang dijual seharga Rp 3.000,00. Rata-rata pengusaha pemindangan tidak menggunakan ukuran kudung yang besar karena ukuran bahan baku ikan yang digunakan hanya yang berukuran kecil hingga sedang saja.

Pengusaha pemindangan memasarkan hasil produksinya di pasar yang ada di Kecamatan Genteng yaitu Pasar Genteng Kulon, Pasar Genteng Wetan, dan Pasar Sumber Wadung dan sistem pembayaran dilakukan secara tunai agar modal dapat segera terkumpul untuk membeli bahan baku ikan di siang harinya. Kendala pemasaran yang dihadapi pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng yaitu apabila produk tidak habis terjual, harga bahan baku ikan yang mahal pada saat musim paceklik. Jika terjadi hal tersebut, biasanya pengusaha pemindangan melakukan pemanasan ulang terhadap produk yang tidak habis terjual, dan jika masih tidak habis lagi, maka ikan pindang diolah menjadi ikan pepes. Kendala bahan baku ikan yang mahal pada saat musim paceklik disiasati pengusaha pemindangan dengan sistem jual rugi, yaitu dengan menjual produk sesuai dengan harga seperti biasanya agar produk bisa terjual habis. Namun hal ini jarang sekali terjadi pada pengusaha pemindangan. Pengusaha lain bahkan ada yang memilih tidak beroperasi pada saat harga ikan sangat mahal.



Gambar 3. Saluran Pemasaran Ikan Pindang

5.1.2. Usaha Pengasapan

A. Sarana dan Prasarana

Sarana merupakan segala sesuatu berupa alat dan bahan yang digunakan untuk mencapai maksud dan tujuan. Sarana yang dipakai pada usaha pengasapan meliputi tanah dan bangunan, peralatan yang terdiri dari *cool box* sebagai wadah untuk mengangkut ikan dari TPI, ember dan timba berfungsi sebagai tempat untuk mengangkut air untuk mencuci ikan maupun sebagai wadah sementara ikan yang diturunkan dari *cool box*. Sarana lain yang digunakan pada usaha pengasapan yaitu oven atau tungku pengasapan, pisau untuk memotong ikan, kayu bakar sebagai bahan bakar, dan penjepit atau tusuk ikan yang terbuat dari bambu.

Prasarana merupakan segala sesuatu yang berfungsi sebagai penunjang utama terselenggaranya suatu produksi. Prasarana yang digunakan pada usaha pengasapan hampir sama dengan prasarana yang pada usaha pemindangan.

Prasarana pada usaha pengasapan ikan yaitu :

1. Sumber Air

Sumber air yang digunakan pada usaha pemindangan yaitu air sumur. Pengusaha pemindangan tidak menggunakan sumber air yang berasal dari PDAM karena biaya yang dikeluarkan akan semakin besar sehingga akan mengurangi keuntungan. Penggunaan air sumur dikarenakan sumber air tanah melimpah, dan kualitas air yang bagus. Air sumur diambil dengan menggunakan pompa listrik yang dialirkan melalui pipa kecil yang terhubung dengan kran air.

2. Keadaan Jalan dan Transportasi

Keadaan jalan yang menghubungkan Kecamatan Genteng dengan TPI di Muncar adalah jalan raya yang beraspal. Kondisi jalan raya tersebut

ada yang baik, namun juga ada yang mengalami kerusakan. Jalan yang mengalami kerusakan sebagian besar adalah jalan menuju TPI. Hal ini dikarenakan banyaknya kendaraan bertonase besar yang lalu lalang untuk mengangkut ikan dari TPI di Muncar.

3. Energi Listrik

Sumber energi listrik yang digunakan dalam kegiatan usaha pemindangan berasal dari Perusahaan Listrik Negara (PLN). Sumber listrik digunakan untuk menyalakan pompa air.

4. Komunikasi

Sistem komunikasi berkaitan dengan kegiatan pembelian bahan baku, dan pemasaran. Komunikasi dengan para tengkulak ikan di TPI berguna untuk memastikan ketersediaan bahan baku ikan yang ada di TPI. Pada kegiatan pemasaran, komunikasi terjalin antara pengusaha pengasapan dengan konsumen. Jenis komunikasi biasanya dilakukan secara langsung. Usaha pengasapan di Kecamatan Genteng tidak terdapat komunikasi dengan sesama pengolah ikan asap. Hal ini dikarenakan tidak adanya pengusaha serupa yang menjalankan usaha pengasapan ikan.

B. Bahan Baku dan Bahan Pembantu

Pengasapan ikan merupakan usaha pengolahan ikan yang memiliki prospek yang cukup baik untuk dikembangkan. Hal ini sejalan dengan penelitian Suhendar,dkk (2010) bahwa produk ikan asap merupakan produk yang siap dikonsumsi karena produk tersebut telah mendapat perlakuan pemansan sehingga membunuh bakteri. Selain itu, aroma khas yang terdapat paada produk ikan asap juga memberikan daya awet yang cukup tinggi karena efek dari asap yang mengandung senyawa *aldehid,keton*, dan berbagai senyawa organik. Jenis ikan yang sering diolah menjadi ikan asapa adalah jenis ikan pari

(*Trigonidae* sp). Jenis ikan tersebut juga digunakan sebagai bahan baku dalam pengolahan ikan asap di Kecamatan Genteng.

Bahan baku dalam pengolahan ikan asap didapatkan dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di Muncar. Jika sedang tidak musim ikan, pengusaha mendatangkan ikan Pari hingga ke Pantai Sendangbiru, Malang. Meskipun ketersediaan bahan baku tidak menentu, namun jenis ikan ini mudah dijumpai di pelabuhan. Jika sedang tidak musim tangkapan ikan pari, pengusaha juga membeli melalui perusahaan *cold storage* di Muncar, Banyuwangi. Hal ini merupakan satu-satunya alasan utama bagi pengusaha pengasapan agar usahanya dapat terus berjalan.

Tingkat kesegaran bahan baku menjadi bahan pertimbangan pengusaha pengasapan karena kualitas bahan baku yang baik juga mempengaruhi kualitas hasil produksi. Pengadaan bahan baku diperoleh dari pedagang ikan dan tengkulak di TPI Muncar. Harga ikan Pari per kilogram seharga Rp 12.000,00 pada saat musim ikan, jika sedang tidak musim ikan, harga ikan pari bisa mencapai Rp 18.000,00 per kilogram. Dalam sekali produksi, pengusaha pengasapan ikan mampu menghasbiskan bahan baku rata-rata 80 kilogram. Jumlah modal yang digunakan pelaku saha pemindangan untuk membeli bahan baku bersifat tetap yakni Rp 1.000.000,00 dalam sekali produksi. Jika harga ikan naik, maka jumlah bahan baku ikan yang dibeli untuk produksi akan berkurang.

Sistem pembayaran dalam pengadaan bahan baku ikan dilakukan secara tunai. Permasalahan yang dihadapi pengusaha pengasapan ikan adalah ketersediaan ikan yang tidak menentu pada saat pergantian musim. Pengusaha biasa menyasati hal ini dengan membeli bahan baku melalui *cold storage* atau mendatangkan ikan dari daerah lain. Namun hal tersebut juga menimbulkan permasalahan lain karena harga yang didapatkan juga akan lebih mahal.

Bahan pembantu yang digunakan pada usaha pengasapan ikan adalah es. Es digunakan untuk mengawetkan ikan dalam perjalanan setelah membeli bahan baku ikan berlangsung. Sedangkan pada proses pengasapan ikan sendiri tidak menggunakan bahan lain.

C. Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan pada produksi pengasapan ikan adalah kayu bakar. Jenis kayu yang digunakan bermacam-macam yaitu batok kelapa, kayu kelapa, dan lain-lain, namun kayu yang sering dipakai adalah kayu yang berasal dari pelepah daun kelapa dan batok kelapa. Penggunaan kayu bakar pada proses pengasapan ikan dimaksudkan agar memberikan cita rasa pada produk ikan asap. Selain itu penggunaan kayu bakar pada pengasapan ikan dapat meningkatkan daya tahan ikan (awet) karena asap dari kayu bakar mengandung komponen gas kimia berupa aldehid, phenol, dan asam. Kandungan zat-zat tersebut bersifat racun bagi bakteri pembusuk yang merugikan tetapi tidak merugikan bagi manusia. Menurut Komar (2001), reaksi kimia yang terjadi pada proses pengasapan ikan menghasilkan senyawa formaldehid dengan phenol yang menghasilkan damar tiruan pada permukaan ikan. Sedangkan warna kecoklatan pada ikan asap merupakan akibat dari reaksi kimia phenol dengan oksigen dari udara hasil pembakaran langsung dalam bentuk bara dari pembakaran tidak sempurna (*in-complite*).

D. Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja/karyawan pada usaha pengasapan sebanyak enam orang dengan spesifikasi tugas yang berbeda. Pembagian tugas pada usaha pengasapan yaitu penyisiran/pemotongan ikan pari sebanyak dua orang, dan empat orang lainnya bertugas menjapit dan mengasap ikan pada tungku

pengasapan. Tenaga kerja yang dipekerjakan berasal dari sekitar rumah pemilik usaha pengasapan yang sebagian besar tetangga sendiri dengan pertimbangan lebih efisien sehingga tidak mengeluarkan biaya lebih untuk tempat tinggal dan penggantian biaya transportasi.

Upah yang diberikan kepada masing-masing tenaga kerja dihitung sama rata. Besarnya upah tidak tergantung kuantitas bahan baku yang digunakan dan menghabiskan waktu 4 jam/produksi dengan upah rata-rata Rp 15.000,00 untuk setiap proses produksi. Upah diberikan setiap hari setelah proses produksi selesai dilakukan. Jika tenaga kerja tidak datang dikarenakan sakit atau alasan lainnya, maka upah tidak diberikan.

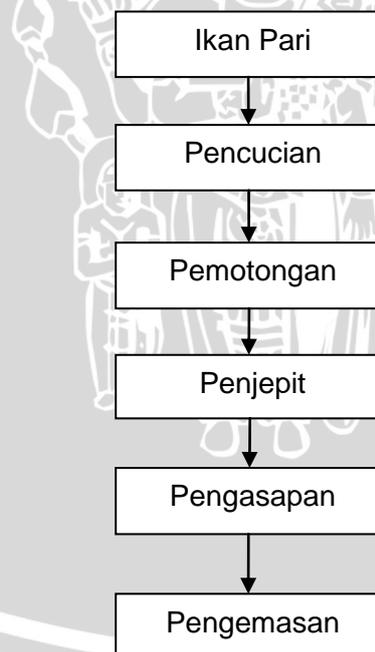
E. Proses Produksi

Pengusaha pengasapan di Kecamatan Genteng jumlahnya sangat kecil jika dibandingkan dengan pengusaha pemindangan. Namun, modal untuk usaha pengasapan ikan lebih besar daripada modal yang digunakan untuk pemindangan. Perbedaan ini terletak pada jenis ikan yang digunakan. Pada usaha ikan asap, bahan baku ikan yang digunakan berasal dari jenis hiu, cakalang, dan pari yang harganya relatif lebih mahal karena sulit dijumpai di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di wilayah Muncar.

Untuk mendapatkan bahan baku ikan asap, pengusaha harus mencari dari Muncar, bahkan hingga mendatangkan dari Pantai Sendang Biru, Malang. Pengusaha pengasapan biasanya membeli ikan di tengkulak-tengkulak yang biasa disebut "blantik". Tengkulak-tengkulak tersebut menguasai harga ikan yang didapat nelayan. Nelayan di Muncar tidak dapat menjual ikan hasil tangkapannya sendiri ke pembeli karena adanya tengkulak tersebut. Saat musim paceklik ikan, pengusaha pengasapan membeli ikan di cold storage yang berada di daerah Muncar. Pengusaha mengambil resiko membeli ikan dengan

harga lebih mahal agar usahanya tetap berjalan. Tingkat kesegaran ikan sangat diperhatikan agar hasil produksi memiliki kualitas yang bagus sehingga memudahkan proses pemasarannya.

Dalam proses pengasapan, setelah ikan segar diturunkan dari *freezer*, ikan dicuci dengan air hingga bersih. Setelah itu, ikan di kuliti dan dagingnya di potong-potong. Daging hasil potongan tersebut di tusukkan pada penjepit panjang yang bagian ujungnya telah diberi potongan gedebog pisang. Hal ini bertujuan untuk memberi aroma pada ikan asap. Ikan diletakkan pada tungku pengasapan pada jarak tertentu agar asapnya saja yang mengenai ikan. Ikan asap yang telah jadi, didiamkan sejenak pada wadah besar. Proses produksi dalam usaha pengasapan melalui tahapan-tahapan mulai dari pencucian hingga pada proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses Produksi Ikan Asap

- Pencucian

Bahan baku dibersihkan dari kotoran dan memisahkan daging dengan kulit ikan dengan menggunakan air yang bersih. Sumber air didapatkan dari sumur yang dimiliki produsen ikan asap.

- Pemotongan

Setelah dilakukan pembersihan, ikan dipotong dan disayat berbentuk persegi.

- Penjepitan

Setelah dilakukan pemotongan, potongan daging ikan pari ditusukkan pada penjepit yang terbuat dari bambu yang bagian ujungnya telah ditusukkan pelepah (gedebog) batang pisang. Hal ini dilakukan untuk memberikan aroma sedap pada hasil ikan asap.

- Pengasapan

Setelah dilakukan penjepitan, ikan yang telah dijepit dipanggang diatas tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar.

- Pengemasan

Setelah ikan asap matang, ikan asap dimasukkan dalam plastik transparan sejumlah lima tusuk setiap plastik.

F. Pemasaran

Ikan asap yang telah matang, dipasarkan sendiri secara eceran di pasar lokal wilayah Kecamatan Genteng. Harga jual ikan asap Rp 500,00 per tusuk. Sistem pembayaran dilakukan secara tunai, yaitu uang dibayarkan saat terjadi transaksi jual beli. Kendala usaha pengolahan ikan asap ini adalah belum mampu memenuhi permintaan pasar dikarenakan tidak adanya pengusaha sejenis di wilayah Kecamatan Genteng sehingga hampir tidak ada masalah

pemasaran bagi Responden karena tidak ada persaingan usaha sejenis di wilayah Kecamatan Genteng. Untuk memenuhi permintaan pasar yang besar, dibutuhkan alat yang mampu menampung kapasitas bahan baku ikan dalam jumlah yang besar. Jenis alat yang dibutuhkan *freezer* yang berkapasitas 1 ton.

5.1.3. Perbedaan Karakteristik *Home Industry* Pemindangan dan Pengasapan

Secara garis besar, karakteristik kegiatan usaha pemindangan dengan usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Perbedaan Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

No	Karakteristik	Pemindangan	Pengasapan
1	Sarana dan Prasarana	Menggunakan peralatan yang sederhana	Peralatan produksi sederhana, namun juga menggunakan peralatan yang sudah modern hanya pada proses distribusi bahan baku dengan menggunakan freezer
2	Bahan baku dan Bahan Penolong	Ikan layang, ikan tongkol, garam, bahan pengemas	Ikan pari, ikan hiu, penjepit dari bambu
3	Bahan Bakar	Kayu bakar dan gas elpiji	Kayu bakar
4	Tenaga Kerja	Maksimal 4 orang, upah mulai Rp 10.000,00	6 orang tenaga kerja, upah mulai Rp 15.000,00
5	Proses Produksi	Sederhana dan tradisional	Sederhana dan tradisional
6	Pemasaran	Dipasarkan sendiri, wilayah pemasaran lokal wilayah Kecamatan Genteng	Dipasarkan sendiri di wilayah Kecamatan Genteng

Sumber : Data Primer (diolah),2013.

Usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng masih bersifat tradisional dengan peralatan sederhana dengan menggunakan peralatan yang biasa dijumpai pada rumah tangga. Pemasaran yang mampu menjangkau dan memenuhi pasar lokal di wilayah Kecamatan Genteng memberikan keuntungan tersendiri. Pada usaha pemindangan dengan jenis produk yang sama tetapi jumlah pengusaha pemindangan yang banyak mengakibatkan terjadinya persaingan usaha. Jika dibandingkan dengan usaha pengasapan yang hanya ada satu orang memberikan ruang dan keuntungan secara maksimal karena tidak ada usaha yang serupa. Namun, dengan jumlah penduduk yang besar serta besarnya kapasitas Pasar Genteng yang menjadi tujuan konsumen dari berbagai daerah di luar Kecamatan Genteng seperti Kecamatan Gambiran, Sempu, dan Glenmore sehingga pengusaha pemindangan maupun pengasapan ikan di Kecamatan Genteng tidak memiliki kendala dalam hal pemasaran.

5.2. Analisa Nilai Tambah

5.2.1. Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan

Usaha industri dapat meningkatkan nilai tambah bahan baku menjadi produk akhir yang dipasarkan kepada konsumen. Analisa komparasi nilai tambah antara usaha pemindangan dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan di Kecamatan Gneteng
Tahun 2013

VARIABEL	RESPONDEN					RATA-RATA
	I	II	III	IV	V	
1. Hasil/Produksi (kudhung/proses)	600,00	420,00	900,00	900,00	600,00	684,00
2. Bahan Baku (kg/proses)	100,00	70,00	150,00	150,00	100,00	114,00
3. Tenaga Kerja (orang/proses)	0,00	0,00	3,00	4,00	2,00	1,80
4. Faktor Konversi	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
5. Koefisien Tenaga Kerja	0,00	0,00	0,02	0,03	0,02	0,01
6. Harga Produk Rata-Rata	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
7. Upah Rata-Rata (Rp)	0,00	0,00	16.666,67	15.000,00	15.000,00	9.333,33
8. Harga Bahan Baku (Rp)	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	1.187,50	935,50	962,86	962,86	1.187,50	1.047,24
10. Nilai Produk (Rp)	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
11. Nilai Tambah (Rp)	1.312,50	1.564,50	1.537,14	1.537,14	1.312,50	1.452,76
12. Rasio Nilai Tambah (%)	8,75	10,43	10,25	10,25	8,75	9,69
13. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	0,00	0,00	333,33	400,00	300,00	206,67
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	0,00	0,00	21,69	26,02	22,86	14,11
14. a. Keuntungan (Rp)	1.312,50	1.564,50	1.203,81	1.137,14	1.012,50	1.246,09
b. Tingkat Keuntungan (%)	100,00	100,00	78,31	73,98	77,14	85,89
15. Marjin (Rp)	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	0,00	0,00	13,33	16,00	12,00	8,27
b. Sumbangan input lain (%)	47,50	37,42	38,51	38,51	47,50	41,89
c. Keuntungan pemilik usaha (%)	52,50	62,58	48,15	45,49	40,50	49,84

Sumber : Data Primer (diolah),2013

Pada Tabel 14 terlihat bahwa responden III dan IV merupakan penghasil output terbesar yaitu sebanyak 900 kudhung dan responden II merupakan penghasil output ikan pindang terkecil yaitu sebanyak 420 kudhung. Dari perhitungan tersebut didapatkan hasil output rata-rata sebanyak 684 kudhung dengan jumlah bahan baku rata-rata sebanyak 114 kilogram.

Faktor konversi merupakan perbandingan jumlah output atau hasil produksi dengan jumlah input bahan baku yang dibutuhkan selama satu kali proses produksi. Dengan membandingkan output dan bahan baku didapatkan nilai faktor konversi pada masing-masing responden sebesar 6, artinya setiap satu kilogram bahan baku mampu menghasilkan produk sebanyak 6 kudhung ikan pindang. Nilai ini juga diperoleh berdasarkan hasil wawancara dengan seluruh responden di Kecamatan Genteng.

Jumlah tenaga kerja yang digunakan oleh responden pemindangan bervariasi, ada responden yang tidak menggunakan tenaga kerja dan ada pula yang menggunakan tenaga kerja. Banyaknya jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan pengusaha pemindangan mempengaruhi nilai koefisien tenaga kerja yang diperoleh dari hasil perbandingan antara jumlah tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Pada responden I dan II tidak menggunakan tenaga kerja dari luar sehingga nilai koefisien tenaga kerja bernilai nol. Berdasarkan perhitungan didapatkan fakta bahwa jumlah tenaga kerja rata-rata yang dibutuhkan sebanyak 1,8 dengan nilai koefisien tenaga kerja rata-rata sebesar 0,01 sedangkan jumlah tenaga kerja terbanyak digunakan oleh responden IV sebanyak 4 orang dengan nilai koefisien 0,03 dan responden I dan II menggunakan tenaga kerja paling sedikit (nol). Dengan demikian dalam hal penggunaan tenaga kerja, responden I dan II lebih efisien dibandingkan responden yang lainnya.

Harga output rata-rata pada masing-masing responden bernilai Rp 2.500,00 per kudhung diperoleh dengan membagi harga antara hasil produksi dengan kudhung besar senilai Rp 3.000,00 dan kudhung kecil senilai Rp 2.000,00. Upah rata-rata tenaga kerja pada responden III sebesar Rp 16.667, pada responden IV dan V masing-masing tenaga kerja mendapatkan upah

sebesar Rp 15.000,00. Sehingga nilai upah rata-rata setiap tenaga kerja pada usaha pemindangan sebesar Rp 9.333,33 selama satu kali proses produksi.

Harga bahan baku ikan yang diperoleh masing-masing responden rata-rata Rp 12.500,00 per kilogram. Nilai sumbangan input lain pada responden I sebesar Rp 1.187,5 per kilogram artinya setiap satu kilogram bahan baku menggunakan sumbangan input lain sebesar Rp 1.187,5. Jumlah sumbangan input lain terbanyak digunakan oleh responden I dan V dengan nilai Rp 1.187,50 dan nilai rata-rata sumbangan input lain sebesar Rp 1.047,2 untuk setiap kilogram bahan baku.

Nilai produk usaha pemindangan untuk setiap kilogramnya sebesar Rp 15.000,00. Nilai ini berasal dari perkalian antara harga output setiap kudhung yaitu Rp 2.500,00 dengan nilai faktor konversi sebesar 6.

Nilai tambah diperoleh dari hasil nilai produk dikurangi biaya bahan baku dan biaya sumbangan input lain. Nilai tambah terbesar diperoleh responden II, sedangkan pada responden I dan V nilai tambahnya kecil yaitu sebesar Rp 1.313,00 dan nilai rata-rata nilai tambah pada usaha pemindangan sebesar 1.453,00. Perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk akan diperoleh rasio nilai tambah daam bentuk persentase. Berdasarkan hal tersebut, rasio nilai tambah terbesar diperoleh pada responden II dan nilai rasio tambah terkecil diperoleh responden I dan V yaitu sebesar 8,75 % dan rasio nilai tambah rata-rata pada usaha pemindangan sebesar 9,69 %.

Imbalan tenaga kerja didapatkan dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata. Rata-rata imbalan tenaga kerja pada usaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 206,67 dan bagian tenaga kerja rata-rata sebesar 14,11 %. Pada usaha pemindangan imbalan tenaga kerja terbesar pada responden IV yaitu sebesar Rp 400,00 dengan bagian tenaga

kerja 26,02 % dan imbalan tenaga kerja terendah pada responden I dan II yaitu nol karena tidak menggunakan tenaga kerja dari luar.

Analisa nilai tambah pada usaha pemindangan menunjukkan bahwa *share* keuntungan terbesar diperoleh responden II sebesar Rp 1.565,00 dan *share* keuntungan terendah diperoleh responden V sebesar Rp 1.013,00. Nilai rata-rata *share* keuntungan dari nilai tambah setiap kilogram bahan baku pada usaha pemindangan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 1.246,09 dengan tingkat keuntungan sebesar 85,89 %.

Analisa nilai tambah juga menunjukkan margin dari bahan baku ikan segar yang diolah menjadi ikan pindang yang didistribusikan penggunaannya pada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin didapatkan dari selisih nilai produk dengan harga bahan baku. Dari hasil analisa tersebut dihasilkan margin terbesar diperoleh Responden II dimana dengan margin sebesar Rp 2.500,00 mampu memberikan presentase keuntungan kepada pemilik usaha sebesar 62,58% sedangkan margin rata-rata yang sebesar Rp 2.500,00 yang didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja sebesar 8,27 %, sumbangan input lain 41,89%, dan keuntungan pemilik usaha sebesar 49,84 %.

5.2.2. Analisa Nilai Tambah pada Usaha Pengasapan

Usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng pada satu responden dengan menggunakan bahan baku dengan harga Rp 12.000,00 sebesar 83 kilogram mampu menghasilkan rata-rata 3.000 tusuk ikan pari asap. Faktor konfersi yang dihasilkan dari perbandingan antara hasil produksi dengan bahan bakau sebesar 6. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak 6 orang sehingga koefisien tenaga kerja yang dihasilkan sebesar 0,07 artinya setiap satu kilogram bahan baku menggunakan 0,07 tenaga kerja atau setiap 100 kilogram

bahan baku menggunakan tenaga kerja sebanyak 7 orang. Analisa nilai tambah pada usaha pengasapan dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Analisa Nilai Tambah Usaha Pengasapan di Kecamatan Genteng Tahun 2013

No	Variabel	Nilai
1	Hasil/Produksi (tusuk/proses)	3.000,00
2	Bahan Baku (kg/proses)	83,00
3	Tenaga Kerja (orang/proses)	6,00
4	Faktor Konversi	36,14
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,07
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp)	500,00
7	Upah Rata-Rata (Rp)	15.000,00
8	Harga Bahan Baku (Rp)	12.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp)	1.547,33
10	Nilai Produk (Rp)	18.072,29
11	Nilai Tambah (Rp)	4.524,96
12	Rasio Nilai Tambah (%)	25,04
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	1.084,34
	Bagian Tenaga Kerja (%)	23,96
14	Keuntungan (Rp)	3.440,62
	Tingkat Keuntungan (%)	76,04
15	Marjin (Rp)	6.072,29
	Pendapatan tenaga kerja (%)	17,86
	Sumbangan Input Lain (%)	25,48
	Keuntungan pemilik usaha (%)	56,66

Sumber : Data Primer (diolah),2013

Harga produk rata-rata Rp 500,00 setiap tusuk dan upah rata-rata tenaga kerja Rp 15.000,00 dan sumbangan input lain sebesar Rp 1.284,00. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp 18.072,00 menunjukkan bahwa setiap kilogram penggunaan bahan baku untuk produksi menghasilkan nilai produk setiap kilogramnya Rp 18.072,00. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 4.788,00 menunjukkan bahwa setiap kilogram bahan baku menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 4.788,00 sehingga rasio nilai tambah yang dihasilkan sebesar 26,65%.

Imbalan tenaga kerja yang merupakan perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata sebesar Rp 1.084, artinya dari nilai tambah yang dihasilkan mampu memberikan imbalan tenaga kerja sebesar Rp 1.084,00 sehingga menghasilkan imbalan tenaga kerja sebesar 22,65%. Keuntungan yang dihasilkan melalui usaha pengasapan ikan untuk setiap kilogram bahan baku sebesar Rp 3.704,00 sehingga tingkat keuntungan yang dihasilkan sebesar 77,35%.

Analisa nilai tambah juga menunjukkan margin dengan pembagian distribusinya untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pemilik usaha. Margin usaha pengasapan ikan sebesar Rp 6.072,00 didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 17,89%, sumbangan input lain 21,15%, dan keuntungan pemilik usaha sebesar 60,99%.

5.2.3. Perbandingan Analisa Nilai Tambah Usaha Pemindangan dan Pengasapan

Hasil analisa nilai tambah antara usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dapat disimpulkan bahwa pada usaha pengasapan ikan memberikan nilai tambah yang lebih besar daripada usaha pemindangan. Nilai tambah pada pengolahan ikan asap sebesar Rp 4.524,96 sedangkan nilai tambah pada pengolahan ikan pindang hanya sebesar Rp 1.452,76 per kilogram bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa nilai produk pada usaha pengasapan ikan lebih baik daripada usaha pemindangan dikarenakan pengaruh dari nilai produk yang berasal dari nilai faktor konversi yang lebih besar dan koefisien tenaga kerja yang lebih baik daripada usaha pemindangan. Selain itu, jika dilihat dari distribusi margin yang dihasilkan, pada usaha pengasapan memberikan margin yang lebih besar daripada usaha pemindangan sebesar Rp 6.072,29. Untuk

lebih jelasnya, analisa komparasi nilai tambah antara usaha pemindangan dan pengasapan ikan dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Perbandingan Penelitian Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng pada Tahun 2013 dengan Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta Tahun 2004

No.	Variabel	Nilai Tambah (Rp)	Marjin (Rp)
1	Penelitian Nilai Tambah Produk Perikanan di Kecamatan Genteng		
	a. Ikan Pindang	1.452,76	2.500,00
	b. Ikan Asap	4.524,96	6.072,29
2	Nilai Tambah Produk Perikanan di DKI Jakarta (Nurhayati, 2004)		
	a. Pengasinan Ikan Kakap	12.854,48	13.000,00
	b. Penyamakan Kulit Ikan Pari	8.919,44	12.500,00
	c. Pengasinan Ikan Mayung	3.983,00	4.250,00
	d. Pembuatan Bakso Ikan	2.912,75	6.794,00
	e. Pengasapan Ikan Cucut	2.688,64	3.333,33
	f. Pengasinan Ikan Tengiri	2.522,43	3.600,00
	g. Pembuatan Otak-Otak Ikan	1.616,31	7.970,00
	h. Pembuatan nugget ikan	825,52	8.599,00
	i. Pengolahan limbah ikan	455,34	567,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

Jika dibandingkan dengan hasil penelitian Nurhayati (2004) yang berjudul Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan Tradisional di DKI Jakarta di Muara Angke DKI Jakarta, produk perikanan di Kecamatan Genteng memiliki nilai tambah yang jauh lebih kecil. Nilai tambah produk perikanan terbesar di Kecamatan Genteng yaitu pada usaha pengasapan ikan yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 4.524,96 untuk penggunaan setiap kilogram bahan baku, sedangkan pada produk olahan di DKI Jakarta yang menghasilkan nilai tambah terbesar pada usaha pengasinan ikan kakap sebesar Rp 12.854,48 per kilogram bahan baku. Marjin yang dihasilkan dari usaha pengasinan ikan kakap juga lebih

besar daripada marjin usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng yang mencapai Rp 13.000,00 per kilogram bahan baku ikan kakap. Perbedaan nilai tambah dan margin pada usaha pengasapan ikan kakap di DKI Jakarta yang hampir mencapai tiga kali lipat dari nilai tambah usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dikarenakan faktor kapasitas produksi. Kapasitas pengolahan ikan di Kecamatan Genteng pada usaha pemindangan dan pengasapan masih berskala rumah tangga, sedangkan pada usaha pengolahan produk di DKI Jakarta yang sudah berada pada skala menengah. Selain itu, perbedaan jenis dan ketersediaan bahan baku yang digunakan juga turut mempengaruhi nilai tambah produk yang dihasilkan. Usaha pengasapan ikan kakap memiliki ketersediaan bahan baku yang masih melimpah dengan harga bahan baku yang masih rendah pada saat itu sehingga menghasilkan nilai tambah yang lebih besar daripada usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng.

5.3. Analisa Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

5.3.1. Analisa Efisiensi Usaha Pemindangan

A. Modal

Menurut Riyanto (1995) *dalam* Primyastanto (2011) modal usaha yang biasanya berupa modal tetap/aktiva dan modal kerja dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru). Sedangkan menurut Suratman (2001) *dalam* Primyastanto (2011), aktiva tetap adalah aktiva yang memiliki umur ekonomis lebih dari satu periode normal operasi perusahaan (1 tahun), dibeli tidak untuk dijual kembali

melainkan digunakan untuk operasi dan setiap periodenya disusutkan. Tidak termasuk disusutkan adalah tanah dan disebut *capital flow* (pengeluaran modal). Sedangkan aktiva lancar/modal kerja adalah aktiva yang digunakan dalam operasi perusahaan yang diharapkan dalam satu periode normal operasi perusahaan (1 tahun) dapat berubah menjadi kas dan disebut *revenue expenditure* atau pengeluaran pendapatan.

Pada usaha pemindangan modal tetap meliputi tanah, bangunan, motor, besi pengangkut, blong, dandang, keranjang plastik, tobos, tali tampar, dan bak plastik. Sedangkan modal kerja yang digunakan meliputi sewa lahan, penyusutan, biaya transportasi, pajak bumi dan bangunan (PBB), pembelian bahan baku dan bahan pembantu, pembelian bahhan pengemas, dan bahan bakar. Jumlah modal tetap terbesar digunakan oleh Responden V yaitu sebesar Rp 25.005.000,00 sedangkan modal tetap terkecil pada Responden II yaitu sebesar Rp 6.765.000,00. Adanya perbedaan jumlah modal disebabkan oleh perbedaan jenis dan kualitas modal serta banyaknya jumlah modal untuk pembelian investasi yang digunakan.

Modal kerja terbesar digunakan oleh Responden IV yaitu sebesar Rp 696.672.333,00 sedangkan modal kerja terkecil digunakan oleh Responden II yaitu sebesar Rp 313.151.833,00 sehingga nilai modal kerja rata-rata yang digunakan pada usaha pemindangan selama satu tahun produksi adalah sebesar Rp 527.158.267,00. Data nilai modal tetap dan modal kerja yang digunakan pada usaha pemindangan dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Modal Tetap dan Modal Kerja Usaha Pemandangan

Identitas Responden	Jenis Modal	
	Modal Tetap (Rp)	Modal Kerja (Rp)
I	15.080.000	454.488.583
II	6.765.000	313.151.833
III	23.350.000	696.037.000
IV	23.140.000	696.672.333
V	25.005.000	475.441.583
Rata-Rata	18.668.000	527.158.267

Sumber : Data Primer (diolah),2013

B. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk mengolah bahan baku menjadi suatu produk. Biaya produksi yang diperlukan pada usaha pemandangan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi (Primyastanto,2011). Pada usaha pemandangan jenis biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha pemandangan diantaranya sewa lahan, transportasi, penyusutan, dan PBB. Biaya tetap yang digunakan pengusaha pemandangan untuk masing-masing Responden dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Biaya Tetap Usaha Pemandangan di Kecamatan Genteng 2013

Responden	Jumlah (Rp)
I	4.665.583
II	1.288.333
III	6.343.000
IV	6.266.333
V	4.750.583
Rata-Rata	4.014.767

Sumber : Data Primer (diolah),2013

Biaya tetap yang digunakan pada usaha pemindangan oleh Reponden III sebesar Rp 6.343.000,00 merupakan modal tetap yang paling tinggi diantara pengusaha lainnya, selanjutnya Reponden II dengan modal tetap sebesar Rp1.288.333,00 adalah pengusaha yang menggunakan modal paling kecil diantara pengusaha lainnya sehingga rata-rata biaya tetap yang digunakan pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 4.662.767,00.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan langsung dengan jumlah produksi, dimana besar kecilnya ditentukan oleh biaya produksi (Primyastanto,2011). Pada usaha pemindangan, diketahui bahwa biaya variabel yang digunakan diantaranya biaya pembelian bahan baku, garam, bahan pengemas atau kudhung, bahan bakar, es, dan tali rafia. Biaya variabel yang digunakan untuk usaha pemindangan pada Responden IV sebesar Rp 690.396.000,00 merupakan yang tertinggi sedangkan biaya variabel pada Responden II sebesar Rp 311.863.500,00 merupakan yang terendah dibandingkan pengusaha lainnya sehingga dari hasil perhitungan didapatkan rata-rata biaya variabel yang digunakan masing-masing pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 521.893.500,00. Data biaya variabel pada masing-masing Responden dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Biaya Variabel Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng Tahun 2013

Responden	Jumlah (Rp)
I	446.823.000
II	311.863.500
III	689.694.000
IV	690.396.000
V	470.691.000
Rata-Rata	521.893.500

Sumber : Data Primer (diolah),2013

C. Penerimaan

Menurut Primyastanto (2011), penerimaan atau yang sering disebut dengan *Total Revenue* (TR) diperoleh dari penjualan produk akhir yang berupa uang. Penerimaan usaha diperoleh dari hasil penjualan produk dengan harga jual yang telah ditentukan pengusaha pemindangan. Data penerimaan masing-masing Responden dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Penerimaan Usaha Pemindangan

Responden	Jumlah (Rp)
I	526.500.000
II	368.550.000
III	789.750.000
IV	789.750.000
V	526.500.000
Rata-Rata	600.210.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

Pada usaha pemindangan, Jumlah penerimaan terbesar didapatkan oleh Responden III dan IV yaitu sebesar Rp 789.750,00 sedangkan penerimaan terkecil pada Responden II yaitu sebesar Rp 368.550.000,00 dan jumlah penerimaan rata-rata pada pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 600.210.000,00. Adanya perbandingan penerimaan dengan hasil yang sama pada beberapa Responden dikarenakan konferensi

yang sama pada perhitungan jumlah bahan baku dengan produk yang dihasilkan yaitu untuk setiap kali produksi dengan bahan baku 100 kilogram dapat menghasilkan rata-rata 600 kudhung ikan pindang.

D. Analisa Jangka Pendek

1. Analisa R/C Ratio

Analisa R/C Ratio merupakan salah satu analisa untuk mengetahui apakah biaya-biaya yang dikeluarkan sudah menghasilkan keuntungan atau belum. Analisa R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dalam satuan produksi per satuan waktu. Apabila $R/C > 1$ usaha menguntungkan, $R/C = 1$ usaha dikatakan impas, dan $R/C < 1$ maka usaha mengalami kerugian. (Primyastanto,2011). Data analisa R/C Ratio pada usaha pmindangan dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Analisa R/C Ratio Usaha Pemindangan

Responden	Jumlah
I	1,16
II	1,18
III	1,13
IV	1,13
V	1,10
Rata-Rata	1,14

Sumber: Data Primer (diolah),2014

Pada usaha pemindangan R/C Ratio yang didapatkan Responden Nilai R/C Ratio terbesar didapatkan oleh Responden II sebesar 1,18sedangkan R/C Ratio terkecil didapatan oleh Responden V sebesar 1,10 dan nilai R/C Ratio rata-rata pada usaha pemindangan sebesar 1,14. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa seluruh Responden memiliki R/C Ratio > 1 sehingga usaha mereka termasuk pada taraf menguntungkan.

2. Keuntungan

Keuntungan usaha adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang digunakan untuk proses produksi baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap (Primyastanto,2011). Keuntungan usaha yang diperoleh pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Keuntungan Usaha Pemindangan

Responden	Keuntungan (Rp)
I	72.011.417
II	55.398.167
III	93.713.000
IV	93.077.667
V	51.058.417
Rata-Rata	73.051.733

Sumber : Data Primer (diolah),2013

Pada Tabel 22 terlihat bahwa keuntungan yang diperoleh Responden III merupakan merupakan keuntungan yang tertinggi diantara pengusaha lainnya sedangkan keuntungan yang diterima Responden V merupakan keuntungan yang terendah dibandingkan pengusaha lainnya. Hal ini dipengaruhi oleh besarnya biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing pengusaha pemindangan sehingga jumlah keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 73.051.733,00.

3. Analisa Rentabilitas

Menurut Riyanto (1995) dalam Primyastanto (2011), rentabilitas adalah suatu kemampuan perusahaan dengan modal yang bekerja di dalamnya untuk menghasilkan keuntungan. Rentabilitas suatu perusahaan menunjukkan indikator efisiensi penggunaan modal yang

ditanamkan pada perusahaan untuk melihat gambaran kelancaran dan keberhasilan usaha. Data rentabilitas masing-masing Responden pada usaha pemindangan dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Analisa Rentabilitas Usaha Pemindangan

Responden	Rentabilitas (%)
I	15,84
II	17,69
III	13,41
IV	13,31
V	10,68
Rata-Rata	14,19

Sumber : Data Primer (diolah),2013

Perhitungan rentabilitas usaha pemindangan pada Responden II merupakan rentabilitas terbesar dibandingkan pengusaha lainnya yaitu sebesar 17,69 % artinya setiap modal Rp 100,00 dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp 17,69 sedangkan rentabilitas usaha pada Responden V merupakan yang terendah dibandingkan pengusaha lainnya yaitu sebesar 10,68 % artinya setiap Rp 100,00 modal yang dikeluarkan akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 10,68,-. Nilai rentabilitas rata-rata pada usaha pemindangan di Kecamatan Genteng sebesar 14,19 sehingga berdasarkan data tersebut usaha pemindangan pada Responden I hingga Responden V layak untuk dijalankan dan dikembangkan karena nilai Rentabilitas usaha lebih tinggi daripada suku bunga yang ditetapkan Bank Indonesia (*BI rate*) yang digunakan sebagai patokan suku bunga pinjaman pada Bank maupun lembaga keuangan di wilayah Indonesia yaitu sebesar 7,5%. Nilai Rentablitas Responden V dapat ditingkatkan lagi dengan mengurangi tenaga kerja ataupun menghilangkan tenaga kerja sehingga biaya untuk upah tenaga kerja dapat dialokasikan pada pendapatan yang dapat menambah nilai

rentabilitas karena memiliki nilai penerimaan yang sebanding dengan responden I dan II yang tidak menggunakan tenaga kerja dari luar.

4. Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan kondisi usaha dalam keadaan tidak untung maupun tidak rugi sehingga untuk mendapatkan keuntungan, setiap pemilik usaha harus menjual produk di atas nilai BEP. Adapun perhitungan BEP usaha pemindangan di Kecamatan Genteng dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. BEP Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng

Responden	BEP Total (Rp)	Ukuran	BEP Sales (Rp)	BEP Unit
I	30.829.846	Kecil	12.331.938	6.166
		Sedang	-	-
		Besar	18.497.907	6.166
II	8.376.161	Kecil	3.350.464	1.675
		Sedang	-	-
		Besar	5.025.697	1.675
III	50.065.806	Kecil	-	-
		Sedang	50.065.806	20.026
		Besar	-	-
IV	49.810.141	Kecil	-	-
		Sedang	49.810.141	19.924
		Besar	-	-
V	44.816.824	Kecil	17.926.730	8.963
		Sedang	-	-
		Besar	26.890.094	8.963

Sumber : Data Primer (diolah), 2013

Berdasarkan hasil perhitungan BEP pada Tabel 24 dapat diketahui BEP total, BEP sales, dan BEP unit pada masing-masing responden. Nilai BEP Total pada Responden II sebesar Rp 8.376.132,89 yang menghasilkan BEP sales untuk kudhung kecil sebesar Rp 3.350.453,15, BEP kudhung besar Rp 5.025.679,73 dengan masing-

masing BEP unit pada kudhung kecil dan kudhung besar 1.675,22 merupakan responden yang memiliki BEP terendah jika dibandingkan dengan responden lainnya. Responden III merupakan responden dengan BEP terbesar jika dibandingkan dengan seluruh responden pada usaha pemindangan di Kecamatan Genteng yaitu dengan BEP total sebesar Rp 50.065.806,00 yang menghasilkan BEP unit sebanyak 20.026 unit kudhung.

5.3.2. Analisa Efisiensi Usaha Pengasapan

A. Modal

Modal investasi yang digunakan pada usaha pengasapan ikan yaitu tanah, bangunan, motor, cool box, freezer, timbangan, pisau, oven, pompa air, dan selang. Sedangkan modal kerja pada usaha pengasapan terdiri dari sewa lahan, transportasi, penyusutan, pajak, pembelian bahan baku ikan, tusuk/jepit bambu, bahan bakar kayu, plastik, dan pembayaran upah tenaga kerja. Modal investasi pada usaha pengasapan ikan pari di Kecamatan Genteng sebesar Rp 18.880.000,00 sedangkan modal kerja selama satu tahun produksi sebesar Rp 430.334.019,00.

B. Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya tidak dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap yang digunakan pada usaha pengasapan ikan sebesar Rp Rp 5.273.019,00 terdiri dari biaya untuk transportasi, penyusutan, dan pembayaran Pajak Bumi dan Bangunan (PBB), dan pembayaran listrik.

C. Biaya Variabel

Biaya variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya dipengaruhi oleh besarnya bahan baku yang digunakan, serta jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya variabel yang digunakan pada usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng sebesar Rp 425.061.000,00 terdiri dari biaya untuk pembelian bahan baku ikan pari, tusuk atau jepit bambu, kayu, plastik, dan upah tenaga kerja.

D. Analisa Penerimaan

Pada usaha pengasapan ikan, penerimaan yang dihasilkan dalam kurun waktu satu tahun produksi adalah sebesar Rp 526.500.000,00 berasal dari perkalian jumlah produksi selama satu tahun sebesar 1.053.000 tusuk ikan asap dengan harga jual produk per tusuk yang sebesar Rp 500,00.

E. Analisa Jangka Pendek

1. Analisa R/C Rasio

Analisa R/C Ratio digunakan untuk melihat keuntungan relatif dari usaha pengasapan ikan di Kecamatan Genteng selama satu tahun terhadap biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Usaha dikatakan layak jika nilai R/C Ratio >1 . Jika R/C Ratio semakin tinggi, maka tingkat keuntungan usaha juga semakin tinggi. R/C Ratio pada usaha pengasapan ikan sebesar 1,22 sehingga usaha pengasapan ikan termasuk dalam kategori menguntungkan.

2. Keuntungan

Keuntungan usaha didapatkan dari besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang digunakan untuk proses produksi baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap. Pada usaha pengasapan ikan di

Kecamatan Genteng, penerimaan total (TR) yang didapatkan Responden sebesar Rp 526.500.000,00 dan biaya total (TC) Rp 430.334.019,00 sehingga keuntungan usaha yang didapatkan oleh pengusaha pengasapan yaitu sebesar Rp 96.165.981,00.

3. Rentabilitas

Rentabilitas usaha adalah kemampuan perusahaan dengan modal sendiri untuk menghasilkan keuntungan. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa rentabilitas usaha pengasapan ikan sebesar 22,35% per tahun artinya setiap Rp 100,00 modal yang dikeluarkan akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 22,35. Usaha pengasapan ini layak untuk dikembangkan karena rentabilitas usaha lebih tinggi daripada *BI rate* yang pada tahun 2014 dipatok sebesar 7,5%. Nilai *BI rate* merupakan tingkat suku bunga dalam kurun waktu satu tahun yang ditetapkan oleh Bank Indonesia sebagai acuan suku bunga pinjaman pada perbankan maupun lembaga keuangan di seluruh wilayah di Indonesia.

4. Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) merupakan kondisi usaha dalam keadaan tidak untung maupun tidak rugi sehingga untuk mendapatkan keuntungan, setiap pemilik usaha harus menjual produk di atas nilai BEP. Responden berada pada titik impas sebesar Rp 27.752.732,00 dengan penjualan sebesar 55.505 unit. Apabila responden mampu menjual produksi ikan asap sebesar Rp 27.752.732,00 dan 55.505 unit setiap tahunnya maka akan dicapai titik impas dimana usaha tidak mendapatkan keuntungan dan tidak mengalami kerugian. Usaha milik Responden pengasapan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 526.500.000,00 dan

penjualan masing-masing kudhung kecil dan besar rata-rata sebanyak 1.053.000 unit sehingga usaha tersebut menghasilkan keuntungan.

5.3.2. Perbedaan Analisa Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

Ditinjau dari analisa usahanya, usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng menghasilkan keuntungan yang berbeda. Perbedaan analisa usaha jangka pendek pada usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng dapat dilihat pada Tabel 25.

Tabel 25. Perbedaan Efisiensi Usaha Pemindangan dan Pengasapan di Kecamatan Genteng Tahun 2013

No.	Uraian	Pemindangan	Pengasapan
1	Permodalan (Rp)	18.668.000	18.880.000
2	Biaya		
	a. Biaya Tetap (Rp)	4.662.767	5.273.019
	b. Biaya Variabel (Rp)	521.893.500	425.061.000
	c. Total Biaya (Rp)	526.556.267	430.334.019
3	Total Penerimaan (Rp)	600.210.000	526.500.000
4	Keuntungan (Rp)	73.653.733	96.165.981
5	R/C Ratio	1,14	1,22
6	Rentabilitas	14,19	22,35
7	BEP Total (Rp)	36.779.755	27.752.732

Sumber : Data Primer (diolah),2014

Tabel 28 di atas menunjukkan bahwa dengan modal yang relatif hampir sama untuk kegiatan usaha pemindangan dan pengasapan, memberikan peluang pada usaha pengasapan untuk menghasilkan keuntungan yang lebih besar karena biaya yang dikeluarkan lebih sedikit daripada usaha pemindangan. Hal ini dapat dilihat dari penerimaan pada usaha pengasapan sebesar Rp 526.500.000,00 mampu memberikan keuntungan sebesar Rp96.165.981,00. Sedangkan pada usaha pemindangan, meskipun penerimaan yang dihasilkan lebih besar, namun keuntungan yang dihasilkan lebih kecil dengan melihat

penerimaan rata-rata usaha pemindangan sebesar Rp 600.210.000,00 hanya mampu memberikan keuntungan sebesar Rp73.653.733,00 per tahun.

Hasil perhitungan R/C *Ratio* juga menunjukkan bahwa usaha pengasapan memberikan nilai lebih besar daripada usaha pemindangan. Hasil nilai rentabilitas usaha menunjukkan bahwa baik usaha pengasapan maupun pemindangan layak untuk dijalankan. Hal ini terlihat dari rentabilitas usaha pengasapan sebesar 22,35% per tahun dan pada usaha pemindangan rentabilitas rata-rata sebesar 14,19% per tahun. Nilai rentabilitas usaha pengasapan dan pemindangan tersebut lebih besar daripada *Bl rate* yang ditetapkan Bank Indonesia untuk tahun 2014 sebesar 7,5% per tahun.

Nilai BEP menjadi acuan minimum bagi pengusaha agar kondisinya berada pada posisi tidak mengalami keuntungan dan kerugian. Agar usaha menguntungkan maka pengusaha harus menjual produknya di atas nilai BEP yang telah dihitung. Pengusaha pemindangan memerlukan upaya untuk melampaui BEP total sebesar Rp 36.779.755,00 per tahun sedangkan pada usaha pengasapan hanya membutuhkan BEP diatas Rp 27.752.732 per tahun.

5.4. Prospek Usaha Pemindangan dan Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

5.4.1. Peluang Usaha

Usaha pemindangan dan pengasapan ikan merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan harga jual ikan disamping meningkatkan nilai tambah ikan dari bahan mentah menjadi produk yang bisa langsung dikonsumsi. Indikator yang dijadikan acuan sebagai peluang pengembangan usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng yaitu:

1. Ketersediaan bahan baku

Usaha pemindangan dan pengasapan sangat prospektif untuk dikembangkan. Hal ini didukung dengan produksi perikanan laut Kabupaten Banyuwangi yang mencapai 40.425,84 ton pada tahun 2011 dan meningkat menjadi 44.469,39 ton pada tahun 2012 (BPS Kab.Banyuwangi,2013). Hasil produksi perikanan laut tersebut menunjukkan peningkatan produksi sehingga dapat menjadi peluang bagi industri pengolahan ikan di Kabupaten Banyuwangi termasuk *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan yang berada di Kecamatan Genteng.

2. Aspek produksi

Dalam hal teknis usaha pemindangan dan pengasapan ikan tidak mengalami kendala yang berarti dikarenakan proses produksi yang sederhana sehingga tidak membutuhkan keahlian khusus sehingga dapat dengan mudah dilakukan oleh siapapun.

3. Sarana dan prasarana

Sarana dan prasarana yang dibutuhkan pada usaha pengasapan dan pemindangan tidak terlalu mahal. Sarana yang digunakan biasa ditemukan pada rumah tangga sehingga dapat menghemat biaya pengeluaran.

4. Analisa Nilai Tambah

Usaha pengasapan ikan memberikan nilai tambah yang cukup tinggi yaitu sebesar Rp 4.524,96 sedangkan usaha pemindangan memberikan nilai tambah sebesar Rp 1.452,76. Usaha pengasapan ikan lebih prospektif untuk dikembangkan mengingat jumlah persaingan usaha sejenis tidak ada karena hanya ada satu pengusaha pengasapan ikan dengan jumlah konsumen yang banyak dan area pemasaran yang luas mengingat Kecamatan Genteng sebagai sentra perdagangan di wilayah Kabupaten Banyuwangi.

5. Aspek Finansial

Jika ditinjau dari aspek finansial, usaha pengasapan ikan lebih prospektif untuk dikembangkan. Berdasarkan nilai R/C rasio usaha pengasapan lebih tinggi dibandingkan usaha pemindangan yaitu 1,22 dengan rentabilitas 22,35% sehingga berdasarkan suku bunga yang berlaku layak untuk dikembangkan.

6. Aspek Pemasaran

Jika ditinjau dari aspek pemasaran, usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng memiliki pangsa pasar yang cukup besar. Jumlah penduduk yang banyak berpotensi sebagai konsumen utama. Keadaan ini juga didukung dengan adanya fasilitas pasar tradisional yang berkembang cukup pesat sebagai pusat kegiatan ekonomi di Kecamatan Genteng. Dengan adanya faktor tersebut akan mendukung pemasaran olahan ikan pindang dan ikan asap.

5.4.2. Kendala Usaha

Kendala yang biasa dihadapi pengusaha pemindangan yaitu jarak tempuh yang jauh dalam mendapatkan bahan baku, harga bahan baku yang tidak stabil karena bersifat musiman. Jika membeli bahan baku ikan di *cold storage* pengusaha pemindangan tidak dapat mengetahui kualitas bahan baku ikan sehingga seringkali pada saat proses perebusan banyak produk yang mengalami kerusakan sehingga tidak laku terjual. Proses produksi juga masih konvensional dan cenderung mengabaikan aspek *higiene* dan sanitasi produk. Hal ini diketahui pada saat proses produksi, masih ada pengusaha yang menggunakan air sungai yang terkontaminasi sampah rumah tangga untuk mencuci bahan baku. Sarana perebusan/dandang yang digunakan juga sudah berkarat dan rusak sehingga memerlukan penggantian dandang yang baru.

Dalam meningkatkan produksinya pengusaha pemindangan juga terkendala dalam aspek modal. Usaha pemindangan yang selama ini dijalankan menggunakan sistem perputaran modal harian, artinya hasil penjualan ikan pindang hari kemarin digunakan untuk membeli bahan baku ikan di TPI pada pagi hari sehingga diperlukan modal usaha dua kali lipat untuk meningkatkan jumlah produksi. Jika mendapatkan bantuan modal dari pemerintah, pengusaha rata-rata membutuhkan sarana untuk kelancaran produksinya seperti alat transportasi *tossa yang dilengkapi dengan freezer*, dandang, meja *stainless steel* yang berfungsi untuk meniriskan ikan pasca pencucian, serta pinjaman modal dengan bunga lunak.

Jika dibandingkan dengan usaha pengasapan ikan, pengusaha pengasapan mengaku tidak mengalami kendala yang berarti dalam menjalankan usahanya, khususnya dalam hal pemasaran. Sarana yang dibutuhkan juga sudah lengkap meskipun masih sederhana. Namun pengusaha pengasapan ini membutuhkan *freezer* dengan kapasitas 1 ton untuk menyimpan bahan baku ikan.

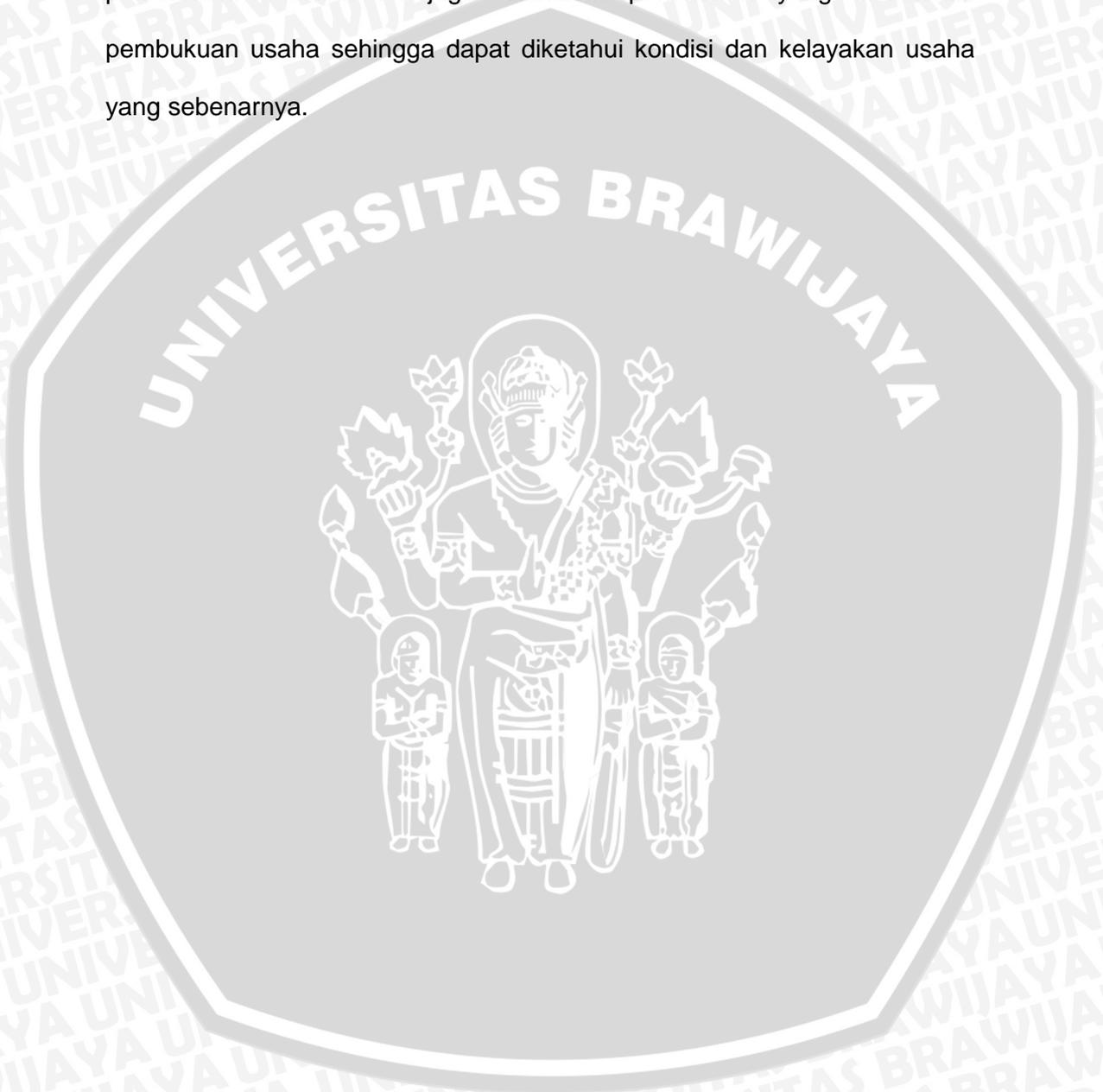
Dalam hal administrasi, *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan masih belum dijalankan. Tidak adanya pembukuan usaha dapat berpotensi menyulitkan lembaga keuangan apabila akan menanam modalnya pada kedua jenis usaha tersebut.

5.4.3. Pengembangan Usaha

Berdasarkan analisa peluang dan kendala usaha *home industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng maka pengembangan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Merujuk pada hasil komparasi nilai tambah dan analisa finansial bahwa usaha pengasapan lebih memberikan nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar, namun masih belum bisa dijadikan acuan bahwa usaha pengasapan memiliki prospek yang lebih bagus untuk dikembangkan lebih banyak dan lebih besar. Hal ini dikarenakan masih banyak kendala ketersediaan bahan baku, transportasi, dan ketidakstabilan harga bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu, disarankan untuk pelaku usaha lebih memperbaiki teknis produksi usaha sebelumnya dan tidak dengan mudah mengalihkan usaha dari pemindangan ke pengasapan dikarenakan kemampuan mengelola faktor resiko, modal, dan pasar berbeda setiap pelaku usaha.
2. Pada usaha pemindangan dan pengasapan ikan perlu diadakan pendampingan dan pelatihan usaha untuk lebih meningkatkan kualitas produk dan *higiene* selama proses produksi. Selain itu juga dilakukan perbaikan kemasan produk sehingga dapat merambah pasar modern dan dapat meningkatkan harga jual.
3. Pemberian bantuan modal usaha baik berupa pinjaman bunga lunak maupun bantuan peralatan dari pemerintah. Berdasarkan penjelasan dari penyuluh perikanan dari DKP Kabupaten Banyuwangi, bantuan modal dapat diajukan kepada DKP dengan terlebih dahulu membentuk kelompok usaha sejenis yang beranggotakan 5 sampai 10 orang. Pada tanggal 5 September 2013, DKP Kabupaten Banyuwangi telah menyalurkan bantuan dalam bidang pengolahan ikan kepada 24 kelompok pemasar ikan segar yang berasal dari 10 kecamatan. Adanya bantuan tersebut belum menjangkau pada pengusaha pemindangan yang berada di wilayah Kecamatan Genteng sehingga untuk mengembangkan dan mempertahankan eksistensi usaha

pemindangan yang ada di Kecamatan Genteng perlu dilakukan penambahan pengusaha sehingga dapat terbentuk kelompok usaha pemindangan dan pengasapan ikan untuk mempermudah akses penerimaan bantuan dari pemerintah. Selain itu juga dilakukan pencatatan yang sistematis/ pembukuan usaha sehingga dapat diketahui kondisi dan kelayakan usaha yang sebenarnya.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang berjudul Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur yaitu:

1. *Home Industry* pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng merupakan industri yang mengolah bahan baku ikan mentah menjadi produk ikan pindang atau ikan asap dengan skala usaha kecil dengan teknologi yang masih sederhana dan bahan baku yang bersifat musiman sehingga terjadi fluktuasi harga bahan baku.
2. Hasil analisa nilai tambah pada usaha pemindangan dan pengasapan ikan diperoleh fakta bahwa nilai tambah yang dihasilkan pada usaha pengasapan lebih besar daripada nilai tambah produk pada usaha pemindangan.
3. Efisiensi usaha dengan menggunakan analisa finansial jangka pendek menunjukkan fakta bahwa ditinjau dari nilai R/C ratio dan rentabilitasnya, usaha pengasapan ikan lebih menguntungkan daripada usaha pemindangan karena nilai R/C ratio dan rentabilitas usahanya lebih besar daripada usaha pemindangan. Namun, baik usaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng secara ekonomi layak untuk dikembangkan karena $R/C \text{ Ratio} > 1$ untuk ikan pindang 1,14 per tahun dengan rentabilitas 14,19 per tahun, sedangkan usaha pengasapan ikan nilai R/C ratio 1,22 per tahun dengan rentabilitas 22,35 per tahun.
4. Analisa ketersediaan bahan baku, aspek produksi, aspek pasar, nilai tambah, aspek finansial, serta kendala usaha yang melingkupi usaha

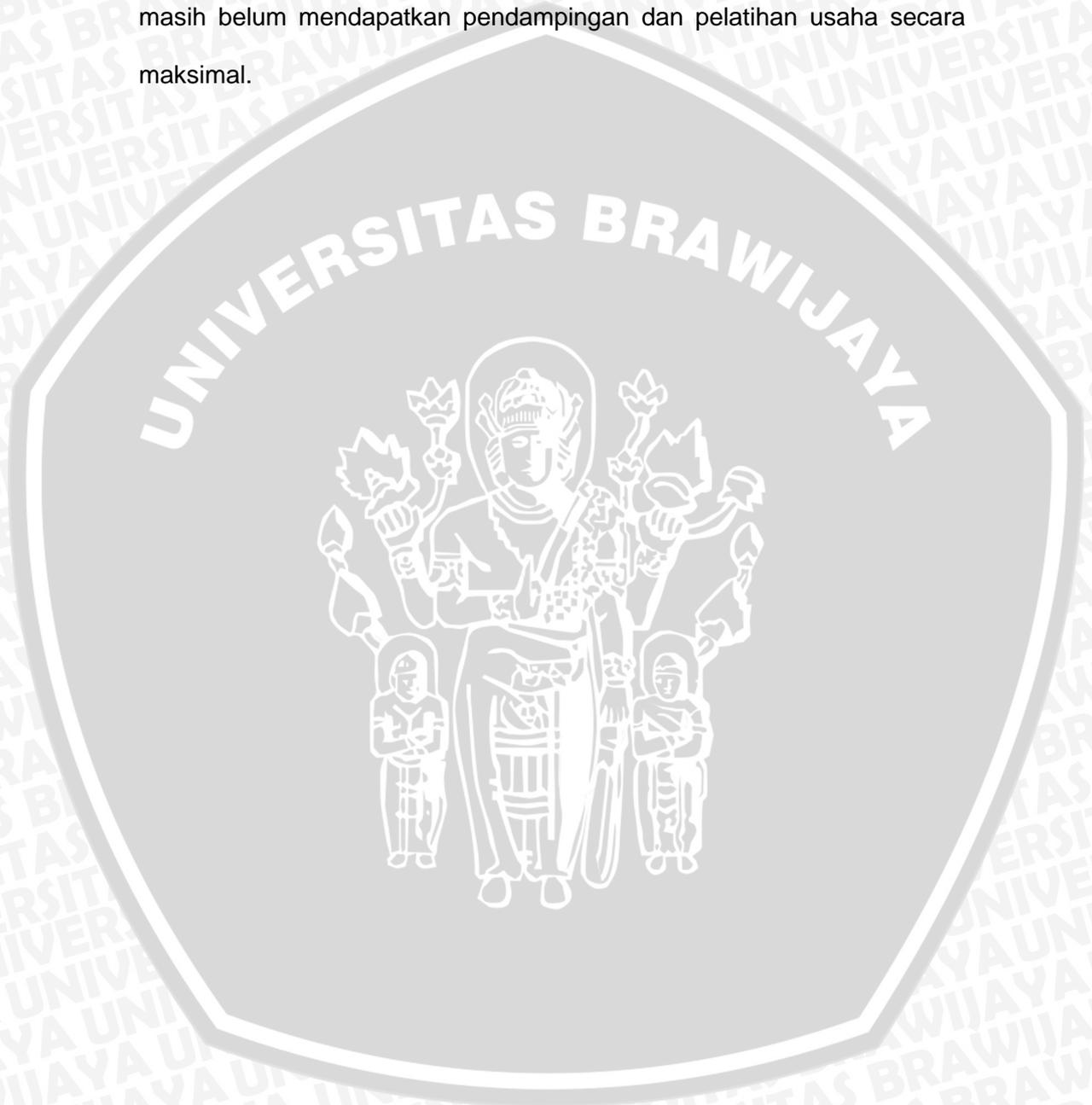
pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan dengan menjalankan berbagai alternatif pengembangan usaha.

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan pasca penelitian mengenai Studi Komparasi Analisa Nilai Tambah Antara Usaha Pemindangan dan Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur yaitu:

1. Bagi peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini, diharapkan melakukan pengkajian lebih lanjut mengenai aspek lain yang mendukung kelayakan usaha pemindangan dan pengasapan ikan terutama aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen, aspek sosial ekonomi, aspek lingkungan, aspek hukum, serta aspek finansial jangka panjang sehingga penelitian ini menjadi lebih sempurna dan dapat membantu peran pemerintah dalam mengentaskan kemiskinan dengan memberikan alternatif program yang mendukung pengembangan usaha pengolahan ikan laut baik di Kecamatan Genteng maupun di wilayah Kabupaten Banyuwangi secara umum.
2. Bagi pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan hendaknya lebih memperhatikan teknis produksi, aspek sanitasi dan higiene produk karena mempengaruhi kualitas produk, serta melakukan pembukuan usaha sehingga kelayakan usaha secara administratif dapat terwujud. Selain itu, pelaku usaha tidak dengan mudah mengalihkan usaha dari pemindangan ke pengasapan dikarenakan kemampuan mengelola faktor resiko, modal, dan pasar berbeda setiap pelaku usaha.

3. Bagi pemerintah hendaknya dapat memberikan pendampingan usaha serta akses informasi untuk mendapatkan bantuan usaha karena pengusaha pemindangan dan pengasapan ikan di Kecamatan Genteng masih belum mendapatkan pendampingan dan pelatihan usaha secara maksimal.



DAFTAR PUSTAKA

- Anisah, R.N dan Susilowati, I. 2007. **Kajian Manajemen Pemasaran Ikan Pindang Layang di Kota Tegal**. Jurnal Pasir Laut Volume 3. 1 : 1-18
- Arikunto, Suharimin. 2006. **Prosedur Penelitian**. PT.Rineka Cipta.Jakarta
- BPS Kab.Banyuwangi. 2013. **PDRB Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha Tahun 2008-2011**.<http://banyuwangikab.bps.go.id/index.php?hal=tabel&id=4>.
- _____. 2013. **Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kecamatan dan Subsektor (ton) Tahun 2011-2012**.
<http://banyuwangikab.bps.go.id.index.php>.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2009. **Gizi Ikan**. Warta Pasar Ikan.Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi. 2011. **Keadaan Umum Perikanan Tangkap Kabupaten Banyuwangi**. Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi.
- Djumarti,dkk. 2004. **Studi Pembuatan Ikan Pindang Siap Saji Berdaya Simpan Tinggi**. Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) di Jakarta tanggal 17-18 Desember 2004. PATPI: hlm. 152-157.
- Esti dan Kemal, P. 2000. **Ikan Asap. Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi**.http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/pi/wp/ikan_asap.pdf.
- Hayami,Y et al. 1987. **Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A perspective From A Sunda Village**. CGPRT Center. Bogor.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. **BPPP Banyuwangi Siap Mendongkrak Perikanan Budidaya**.http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/5611/BPPP-BANYUWANGI-SIAP-MENDONGKRAK-PERIKANAN-BUDIDAYA/?category_id=91
- Komar, Nur. 2001. **Penerapan Pengasap Ikan Laut Bahan-Bakar Tempurung Kelapa (Applied of Sea Fish in Sawdust Fuel)**.Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 2, No.1, April 2001 : 58-67. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Marzuki, M. 2005. **Metodologi Riset**. Ekonisia. Fakultas Ekonomi Universitas Islam Indonesia. Jogjakarta.

Murniati A.S dan Sunarman, 2004. **Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan**. Kanisius. Yogyakarta.

Nazir, M. 2005. **Metode Penelitian**. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Nurhayati, Popong. 2004. **Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta**. Buletin Ekonomi Perikanan. Volume V. 2 : 17-23.

Pamungkas, W.P. 2013. **Implikasi Ekonomi dan Sosial Masyarakat Pesisir Atas Turunnya Hasil Tangkapan Lemuru (Studi Kasus Masyarakat Pesisir Muncar Kabupaten Banyuwangi)**. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya.Malang.

Pramudiarto, Donatus B. 2006. **Analisis Nilai Tambah dan Ketercukupan Bahan baku industri pemanfaatan rotan di Kabupaten Cirebon**. Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor.Bogor.

Primyastanto, Mimit. 2011. **Feasibility Usaha Perikanan (Sebagai Aplikasi dari Teori Studi Kelayakan Usaha Perikanan)**.UB Press. Malang.

Purwaningsih,Ratna. 2012. **Pengembangan Model Sistem Dinamik Klaster Industri Perikanan Berkelanjutan**.Program Doktorat Ilmu Kelautan. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.

Pusat Kajian Dinamika Sistem Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya (PKDSP). 2013. **Kajian Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Perikanan**. Tidak diterbitkan.

Riyanto, Bambang. 2001. **Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan**. BPFE Yogyakarta. Yogyakarta.

Santi,Yenny M. 2009. **Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (*Monopterus Albus Zuieuw*)**. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Suliyanto. 2006. **Metode Riset Bisnis**. CV.Andi Offset. Yogyakarta.

Tarwiyah dan Kemal. 2001. **Ikan Asap (Ikan Sale) Cara Pengasapan Tradisional**. Deputi Menteri Negara Riset dan Teknologi Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.http://www.warintek.ristek.go.id/pangan/ikan,%20daging,%20elur%20dan%20udang/ikan_asap_cara_tradisional.p.df.

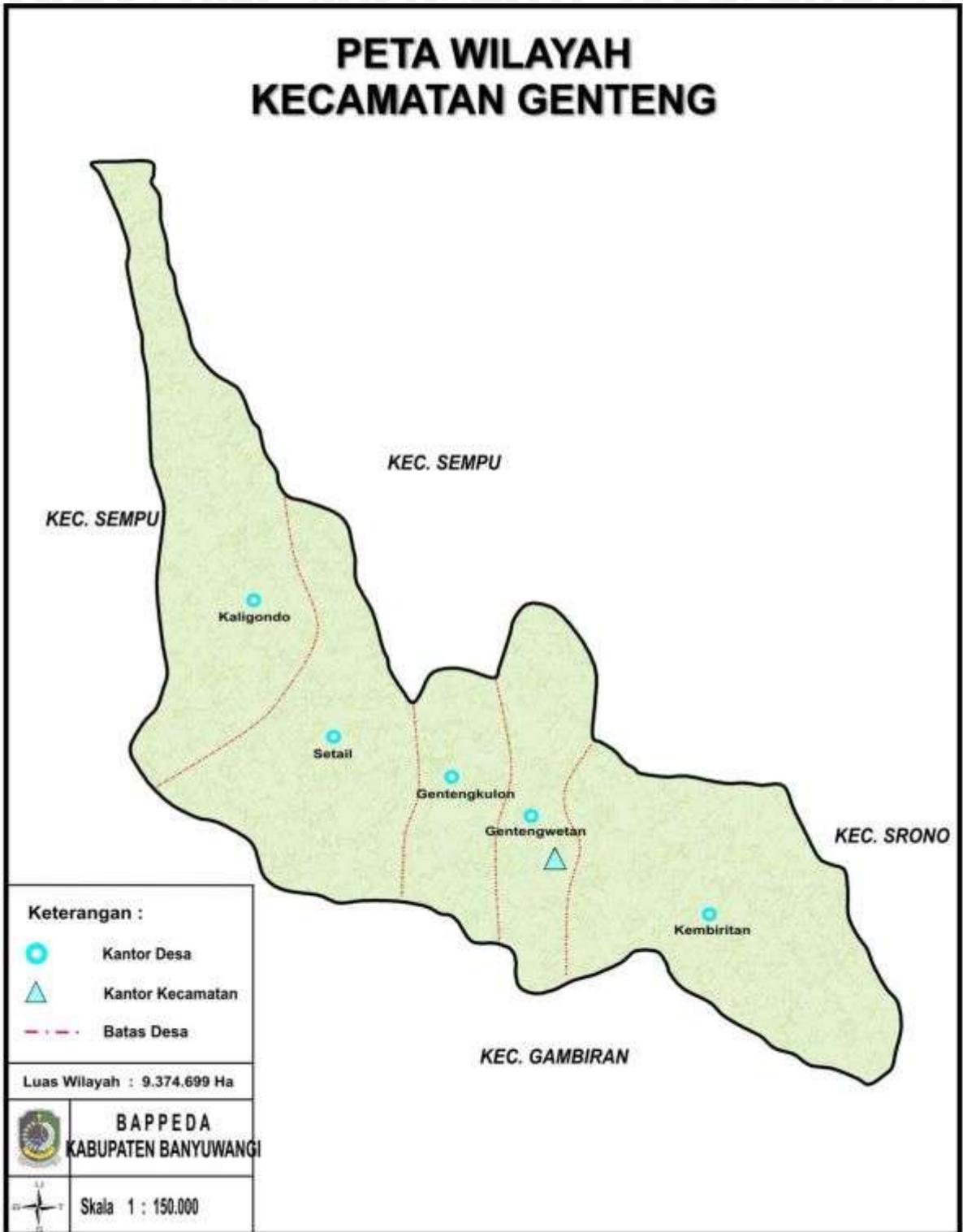
Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Yusroni, Nanang. 2009. **Analisis Profit Margin Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pendapatan Antar Pengrajin Pengasapan Ikan Manyung,**

Ikan Tongkol, dan Ikan Pari di Bandarharjo, Semarang. Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim, Semarang. AKSES :Jurnal Ekonomi dan Bisnis Vol 4 No 8, Oktober 2009.



Lampiran 1. Peta Kecamatan Genteng



a. Sumbangan Input Lain Responden I

Uraian	Jumlah (kg)	Harga per satuan (Rp)	Harga total (Rp)
Bahan penolong			
Garam	12,00	1.000,00	12.000,00
Bahan bakar			
Gas/kayu bakar	4,50	4.500,00	20.250,00
Bahan pengemas			
Kudhung (biji)	600,00	140,00	84.000,00
Plastik (bendel)	1,00	2.500,00	2.500,00
Penyusutan			3.514,00
Total (Rp/proses)			118.750,00
Sumbangan input lain (Rp/kg)			1.187,50

b. Sumbangan Input Lain Responden II

Uraian	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga total (Rp)
Bahan penolong			
Garam (kg)	12,00	1.000,00	12.000,00
Bahan bakar			
Gas (kg)	4,50	4.500,00	20.250,00
Bahan pengemas			0,00
Kudhung (biji)	420,00	140,00	58.800,00
Plastik (bendel)	1,00	2.500,00	2.500,00
Penyusutan			793,00
Total			93.550,00
Sumbangan input lain (Rp/kg)			1.336,43

c. Sumbangan Input Lain Responden III

Uraian	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga total (Rp)
Bahan penolong			
Garam (kg)	20,00	1.000,00	20.000,00
Bahan bakar			
Kayu bakar (kubik)	0,14	80.000,00	11.428,57
Bahan pengemas			0,00
Kudhung (biji)	900,00	120,00	108.000,00
Plastik (bendel)	2,00	2.500,00	5.000,00
Penyusutan			3.519,00
Total			144.428,57
Sumbangan input lain (Rp/kg)			962,86

d. Sumbangan Input Lain Responden IV

Uraian	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga total (Rp)
Bahan penolong			
Garam (kg)	20,00	1.000,00	20.000,00
Bahan bakar			
Kayu bakar (kubik)	0,14	80.000,00	11.428,57
Bahan pengemas			0,00
Kudhung (biji)	900,00	120,00	108.000,00
Plastik (bendel)	2,00	2.500,00	5.000,00
Penyusutan			3.428,00
Total			144.428,57
Sumbangan input lain (Rp/kg)			962,86

e. Sumbangan Input Lain Responden V

Uraian	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga total (Rp)
Bahan penolong			
Garam (kg)	12,00	1.000,00	12.000,00
Bahan bakar			
Gas (kg)	4,50	4.500,00	20.250,00
Bahan pengemas (biji)			0,00
Kudhung	600,00	140,00	84.000,00
Plastik	1,00	2.500,00	2.500,00
Penyusutan			3.072,00
Total (Rp)			118.750,00
Sumbangan input lain (Rp/kg)			1.187,5

Lampiran 3. Analisa Nilai Tambah Usaha Pengasapan Ikan

No	Variabel	Notasi	Suhadak
1	Hasil/Produksi (tusuk/proses)	a	3000,00
2	Bahan Baku (kg/proses)	b	83,00
3	Tenaga Kerja (orang/proses)	c	6,00
4	Faktor Konversi	$a/b=m$	36,14
5	Koefisien Tenaga Kerja	$c/b=n$	0,07
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp)	d	500,00
7	Upah Rata-Rata (Rp)	e	15000,00
8	Harga Bahan Baku (Rp)	f	12000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp)	g	1547,33
10	Nilai Produk (Rp)	$m*d=k$	18072,29
11	Nilai Tambah (Rp)	$k-f-g=l$	4524,96
12	Rasio Nilai Tambah (%)	$l/k%=h%$	25,04
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	$nxe =p$	1084,34
	Bagian Tenaga Kerja (%)	$p/l%=q%$	23,96
14	Keuntungan (Rp)	$l-p=r$	3440,62
	Tingkat Keuntungan (%)	$r/l%= o%$	76,04
15	Marjin (Rp)		6072,29
	Pendapatan tenaga kerja (%)		17,86
	Sumbangan Input Lain (%)		25,48
	Keuntungan pemilik usaha (%)		56,66

Sumbangan Input Lain

Uraian	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
Bahan penolong			
Es (balok)	1,50	8.000,00	12.000,00
Bahan bakar			
Kayu bakar (kubik)	0,14	80.000,00	11.428,57
Bahan pengemas			
Jepit/tusuk bambu (biji)	3.000,00	15,00	45.000,00
Plastik (biji)	3.000,00	20,00	60.000,00
Penyusutan			4.546,00
Total (Rp)			128.428,57
Sumbangan input lain (Rp/kg)			1547,33

Lampiran 4. Analisa Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng

1. Modal Tetap Usaha Pemindangan Ikan

a. Responden I

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan (Rp/Tahun)
1	Tanah (m ²)	56	100.000	5.600.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	9	80.000	720.000	-	-
3	Motor	1	7.500.000	7.500.000	10	750.000
4	Besi	1	300.000	300.000	5	60.000
5	Blong	2	200.000	400.000	5	80.000
6	Dandang	1	250.000	250.000	3	83.333,33
7	Keranjang Plastik	4	45.000	180.000	1	180.000
8	Tobos	1	100.000	100.000	2	50.000
9	Tali Tambang (Tampar)	10	1.500	15.000	1	15.000
10	Bak plastik	2	7.500	15.000	1	15.000
Total Investasi				15.080.000		1.233.333,33

b. Responden II

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan (Rp/Tahun)
1	Tanah (m ²)	56	100.000	5.600.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	9	80.000	720.000	-	-
3	Dandang	1	250.000	250.000	3	83.333
4	Keranjang Plastik	4	45.000	180.000	1	180.000
5	Bak plastik	2	7.500	15.000	1	15.000
Total Investasi				6.765.000		278.333

c. Responden III

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan (Rp/tahun)
1	Tanah (m ²)	100	100.000	10.000.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	20	80.000	1.600.000	-	-
3	Motor	1	10.000.000	10.000.000	10	1.000.000
4	Besi	1	300.000	300.000	5	60.000
5	Blong	4	200.000	800.000	5	160.000
6	Dandang	1	400.000	400.000	3	133.333
7	Timba	2	7.500	15.000	1	15.000
8	Tobos	1	100.000	100.000	2	50.000
9	Tali Tambang (Tampar)	10	1.500	15.000	1	15.000
10	Bak plastik	2	35.000	70.000	1	70.000
11	Selang (m)	10	5.000	50.000	3	16.667
TOTAL				23.350.000		1.520.000

d. Responden IV

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan (Rp/tahun)
1	Tanah (m ²)	100	100.000	10.000.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	20	80.000	1.600.000	-	-
3	Motor	1	10.000.000	10.000.000	10	1.000.000
4	Besi	1	300.000	300.000	5	60.000
5	Blong	3	200.000	600.000	5	120.000
6	Dandang	1	400.000	400.000	3	133.333
7	Timba	2	7.500	15.000	1	15.000
8	Tobos	1	100.000	100.000	2	50.000
9	Tali Tambang (Tampar)	10	1.500	15.000	1	15.000
10	Bak plastik	1	35.000	35.000	1	35.000
11	Selang (m)	15	5.000	75.000	3	25.000
TOTAL				23.140.000		1.453.333

e. Responden V

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
1	Tanah (m ²)	150	100.000	15.000.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	16	80.000	1.280.000	-	-
3	Motor	1	7.500.000	7.500.000	10	750.000
4	Besi	1	300.000	300.000	5	60.000
5	Blong	2	200.000	400.000	5	80.000
6	Dandang	1	250.000	250.000	3	83.333
7	Timba	2	7.500	15.000	1	15.000
8	Tobos	1	100.000	100.000	2	50.000
9	Tali Tambang/ Tampar (m)	10	1.500	15.000	1	15.000
10	Selang (m)	9	5.000	45.000	3	15.000
11	Tabung gas	2	50.000	100.000	10	10.000
	TOTAL			25.005.000,00		1.078.333

2. Modal Kerja Usaha Pemindangan Ikan per Tahun

Modal kerja merupakan modal yang digunakan untuk membayar biaya operasional usaha pemindangan yang merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel.

a. Responden I

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Transportasi	3.422.250
2	Penyusutan	1.233.333
3	PBB	10.000
Total		4.665.583

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Bahan baku ikan ikan tongkol	17.550	12.500	219.375.000
2	Bahan baku ikan ikan layang	17.550	10.000	175.500.000
3	Garam	4.212	1.000	4.212.000
4	Kudhung/besek kecil	105.300	150	15.795.000
5	Kudhung/besek besar	105.300	200	21.060.000
6	Gas 1 tabung	351	13.500	4.738.500
7	Es 1,5 plat	526,5	8.000	4.212.000
8	Tali rafia (bal)	1.053	1.000	1.053.000
9	Tas Plastik HDPE	351	2.500	877.500
Total				446.823.000

- Modal Kerja = biaya operasional
 = biaya tetap + biaya variabel
 = Rp 7.665.583,00 + Rp 446.823.000,00
 = Rp 451.488.583,00

b. Responden II

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Penyusutan	278.333
2	PBB	10.000
Total		1.288.333

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Bahan baku ikan ikan tongkol (kg)	12.285	12.500	153.562.500
2	Bahan baku ikan ikan layang (kg)	12.285	10.000	122.850.000
3	Garam (kg)	4.212	1.000	4.212.000
4	Kudhung/besek kecil	73.710	150	11.056.500
5	Kudhung/besek besar	73.710	200	14.742.000
6	Gas 1 tabung	351	13.500	4.738.500
7	Tali rafia	702	1.000	702.000
Total				311.863.500

- Modal Kerja = biaya operasional
- = biaya tetap + biaya variabel
- = Rp 1.288.333,00 + Rp 311.863.500 ,00
- = Rp 312.151.833,00

c. Responden III

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Transportasi	4.563.000
2	Penyusutan	1.520.000
3	PBB	20.000
4	Listrik	240.000
Total		6.343.000

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan tongkol (kg)	17.550	11.000	193.050.000
2	Ikan layang (kg)	17.550	12.000	210.600.000
3	Ikan ekor merah (kg)	17.550	12.000	210.600.000
4	Garam (kg)	7.020	1.000	7.020.000
5	Kudhung/besek kecil	315.900	120	37.908.000
6	Kayu bakar (kubik)	48	80.000	3.840.000
7	Es 2 plat per hari	702	8.000	5.616.000
8	Tali rafia 4 bal/hari	1.755	1.000	1.755.000
9	Tas Plastik HDPE	702	2.500,00	1.755.000
10	Upah tenaga kerja	3	16.666,67	17.550.000
Total				689.694.000

➤ Modal Kerja = biaya operasional

= biaya tetap + biaya variabel

= Rp 6.343.000,00 + Rp 689.694.000 ,00

= Rp 696.037.000,00

d. Responden IV

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Transportasi	4.563.000
2	Penyusutan	1.453.333
3	PBB	10.000
4	Listrik	240.000
Total		6.266.333

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan tongkol (kg)	26.325	11.000	289.575.000
2	Ikan layang (kg)	26.325	12.000	315.900.000
3	Garam (kg)	7.020	1.000	7.020.000
4	Kudhung/besek sedang (kg)	315.900	140	44.226.000
5	Kayu bakar (kubik)	48	80.000	3.840.000
6	Es 2 plat per hari	702	8.000	5.616.000
7	Tali rafia 4 bal/hari	1.404	1.000	1.404.000
8	Tas Plastik HDPERp	702	2.500	1.755.000
9	Upah tenaga kerja	4	15.000	21.060.000
Total				690.396.000

➤ Modal Kerja = biaya operasional

= biaya tetap + biaya variabel

= Rp 6.266.333,00 + Rp 690.396.000,00

= Rp 696.672.333,00

e. Responden V

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Transportasi	3.422.250
2	Penyusutan	1.078.333
3	PBB	10.000
4	Listrik	240.000
Total		4.750.583

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan tongkol	17.550	11.000	193.050.000
2	Ikan layang	17.550	13.000	228.150.000
3	Garam	4.212	1.000	4.212.000
4	Kudhung/besek besar	105.300	140	14.742.000
5	Kudhung/besek kecil	105.300	120	12.636.000
6	Gas	351	13.500	4.738.500
7	Es 1,5 plat	526,5	8.000	4.212.000
8	Tali rafia 3 bal/hari	1.053	1.000	1.053.000
9	Tas Plastik HDPE	351	2.500	877.500
10	Upah tenaga kerja	2	10000	7.020.000
Total				470.691.000

- Modal Kerja = biaya operasional
 = biaya tetap + biaya variabel
 = Rp 4.750.583,00 + Rp 470.691.000 ,00
 = Rp 475.441.583,00

f. Modal Kerja Rata-Rata Usaha Pemindangan

Modal Kerja = biaya operasional

= biaya tetap + biaya variabel

= Rp 5.262.767,00 + Rp 521.893.500 ,00

= Rp 527.156.267,00

3. Penerimaan Usaha Pemindangan

a. Responden I

No	Jenis	Jumlah (unit)	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan pindang kudhung/besek kecil	105.300	2.000	210.600.000
2	Ikan pindang kudhung/besek besar	105.300	3.000	315.900.000
Total				526.500.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Setiap 100 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 600 kudhung ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 100 kilogram

b. Responden II

No	Jenis	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan pindang kudhung/besek kecil	73.710	2.000	147.420.000
2	Ikan pindang kudhung/besek besar	73.710	3.000	221.130.000
Total				368.550.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Setiap 100 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 600 kudhung ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 70 kilogram

c. Responden III

No	Jenis	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan pindang kudhung/besek kecil	315.900	2.500	789.750.000
Total				789.750.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Setiap 100 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 600 kudhung ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 150 kilogram, sehingga menghasilkan 900 kudhung per hari.

d. Responden IV

No	Jenis	Jumlah	Harga per satuan	Harga Total
1	Ikan pindang kudhung/besek kecil	315.900	2.500	789.750.000
Total				789.750.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Diasumsikan setiap 100 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 600 kudhung ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 150 kilogram, sehingga menghasilkan 900 kudhung per hari.

e. Responden V

No	Jenis	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan pindang kudhung/besek kecil	105.300	2.000	210.600.000
2	Ikan pindang kudhung/besek besar	105.300	3.000	315.900.000
Total				526.500.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Diasumsikan setiap 100 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 600 kudhung ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 100 kilogram, sehingga menghasilkan 600 kudhung per hari.

f. Penerimaan Rata-Rata Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng

Responden	Jumlah (Rp)
I	526.500.000
II	368.550.000
III	789.750.000
IV	789.750.000
V	526.500.000
Rata-Rata	600.210.000

4. R/C Rasio Usaha Pemindangan

a. Responden I

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 526.500.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost
 = Rp 4.665.583,00 + Rp 446.823.000,00
 = Rp 451.488.583,00

R/C Rasio = $\frac{TR}{TC}$
 = $\frac{Rp\ 526.500.000,00}{Rp\ 451.488.583,00}$
 = 1,16

b. Responden II

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 368.550.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost
 = Rp 1.288.333,00 + Rp 311.863.500,00
 = Rp 312.151.833,00

R/C Rasio = $\frac{TR}{TC}$
 = $\frac{Rp\ 368.550.000,00}{Rp\ 312.151.833,00}$
 = 1,18



c. Responden III

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 789.750.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost

= Rp 9.343.000,00 + Rp 689.694.000 ,00

= Rp 696.037.000,00

R/C Rasio

= $\frac{TR}{TC}$

= $\frac{Rp\ 789.750.000,00}{Rp\ 696.037.000,00}$

= 1,13

d. Responden IV

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 789.750.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost

= Rp 6.266.333,00 + Rp 690.396.000,00

= Rp 696.672.333,00

R/C Rasio

= $\frac{TR}{TC}$

= $\frac{Rp\ 789.750.000,00}{Rp\ 696.672.333,00}$

= 1,13

e. Responden V

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 526.500.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost

= Rp 4.750.583,00 + Rp 470.691.000 ,00

= Rp 475.441.583,00

R/C Rasio

= $\frac{TR}{TC}$

= $\frac{Rp\ 526.500.000,00}{Rp\ 475.441.583,00}$

= 1,10

f. R/C Rasio Rata-Rata Usaha Pemindahan di Kecamatan Genteng

$$\begin{aligned} \text{Total Revenue (TR) /Penerimaan} &= \text{Rp } 600.210.000,00 \\ \text{Total Cost (TC)} &= \text{Total Fixed Cost} + \text{Total Variabel Cost} \\ &= \text{Rp } 5.262.767,00 + \text{Rp } 521.893.500,00 \\ &= \text{Rp } 527.156.267,00 \\ \text{R/C Rasio} &= \frac{\text{TR}}{\text{TC}} \\ &= \frac{\text{Rp } 526.500.000,00}{\text{Rp } 475.441.583,00} \\ &= 1,10 \end{aligned}$$

5. Keuntungan Usaha Pemindahan

a. Responden I

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 526.500.000,00 - \text{Rp } 451.488.583,00 \\ &= \text{Rp } 72.011.417,00 \end{aligned}$$

b. Responden II

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 368.550.000,00 - \text{Rp } 313.151.833,00 \\ &= \text{Rp } 55.398.167,00 \end{aligned}$$

c. Responden III

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 789.750.000,00 - \text{Rp } 696.037.000,00 \\ &= \text{Rp } 93.713.000,00 \end{aligned}$$

d. Responden IV

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 789.750.000,00 - \text{Rp } 696.662.333,00 \\ &= \text{Rp } 93.087.667,00 \end{aligned}$$

e. Responden V

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 526.500.000,00 - \text{Rp } 475.441.583,00 \\ &= \text{Rp } 51.058.417,00\end{aligned}$$

f. Keuntungan Rata-Rata Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp } 600.210.000,00 - \text{Rp } 526.556.267,00 \\ &= \text{Rp } 73.653.773,00\end{aligned}$$

6. Rentabilitas Usaha Pemindangan di Kecamatan Genteng

a. Responden I

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas } (R) &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 72.011.417,00}{\text{Rp } 451.488.583,00} \times 100\% \\ &= 15,84\%\end{aligned}$$

b. Responden II

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas } (R) &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 55.398.167,00}{\text{Rp } 313.151.833,00} \times 100\% \\ &= 17,69\%\end{aligned}$$

c. Responden III

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas } (R) &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 93.713.000,00}{\text{Rp } 696.037.000,00} \times 100\% \\ &= 13,41\%\end{aligned}$$

d. Responden IV

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas } (R) &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 93.087.667,00}{\text{Rp } 696.662.333,00} \times 100\% \\ &= 13,31\%\end{aligned}$$

e. Responden V

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas (R)} &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 51.058.417,00}{\text{Rp } 475.441.583,00} \times 100\% \\ &= 10,68\% \end{aligned}$$

f. Rentabilitas Rata-Rata

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas (R)} &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{\text{Rp } 73.653.773,00}{\text{Rp } 526.556.267,00} \times 100\% \\ &= 14,19\% \end{aligned}$$

7. Break Even Point (BEP)

a. Responden I

$$\begin{aligned} \text{BEP Total} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \\ &= \frac{\text{Rp } 4.665.583,00}{1 - \frac{\text{Rp } 446.823.000,00}{\text{Rp } 526.500.000,00}} \\ &= \text{Rp } 30.829.846,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Sales Mix} &= \text{Kudhung kecil} : \text{kudhung besar} \\ &= \text{Rp } 210.600.000,00 : \text{Rp } 315.900.000,00 \\ &= 1 : 1,5 \end{aligned}$$

$$\text{Sales Mix Total} = 2,5$$

➤ Kudhung kecil

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1}{2,5} \times \text{Rp } 30.829.846,00 \\ &= \text{Rp } 12.331.938,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 12.331.938,00}{\text{Rp } 2.000,00} \\ &= 6.166 \text{ unit} \end{aligned}$$



➤ Kudhung besar

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,5}{2,5} \times \text{Rp } 30.829.846,00 \\ &= \text{Rp } 18.497.907,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 18.497.907,00}{\text{Rp } 3.000,00} \\ &= 6.166 \text{ unit} \end{aligned}$$

b. Responden II

$$\begin{aligned} \text{BEP Total} &= \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}} \\ &= \frac{\text{Rp } 1.288.333,00}{1 - \frac{\text{Rp } 311.863.500,00}{\text{Rp } 368.550.000,00}} \end{aligned}$$

$$= \text{Rp } 8.376.161,00$$

Sales Mix

$$\begin{aligned} &= \text{Kudhung kecil} : \text{kudhung besar} \\ &= \text{Rp } 147.420.000,00 : \text{Rp } 221.130.000,00 \\ &= 1 : 1,5 \end{aligned}$$

$$\text{Sales Mix Total} = 2,5$$

➤ Kudhung kecil

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1}{2,5} \times \text{Rp } 8.376.161,00 \\ &= \text{Rp } 3.350.464,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 3.350.464,00}{\text{Rp } 2.000,00} \\ &= 1.675 \text{ unit} \end{aligned}$$

➤ Kudhung besar

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,5}{2,5} \times \text{Rp } 8.376.161,00 \\ &= \text{Rp } 5.025.697,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 5.025.697,00}{\text{Rp } 3.000,00} \\ &= 1.675 \text{ unit} \end{aligned}$$

c. Responden III

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales Total} &= \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}} \\ &= \frac{\text{Rp } 9.343.000,00}{1 - \frac{\text{Rp } 689.694.000,00}{\text{Rp } 789.750.000,00}} \\ &= \text{Rp } 50.065.806,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 50.065.806,00}{\text{Rp } 2.500,00} \\ &= 20.026 \text{ unit} \end{aligned}$$

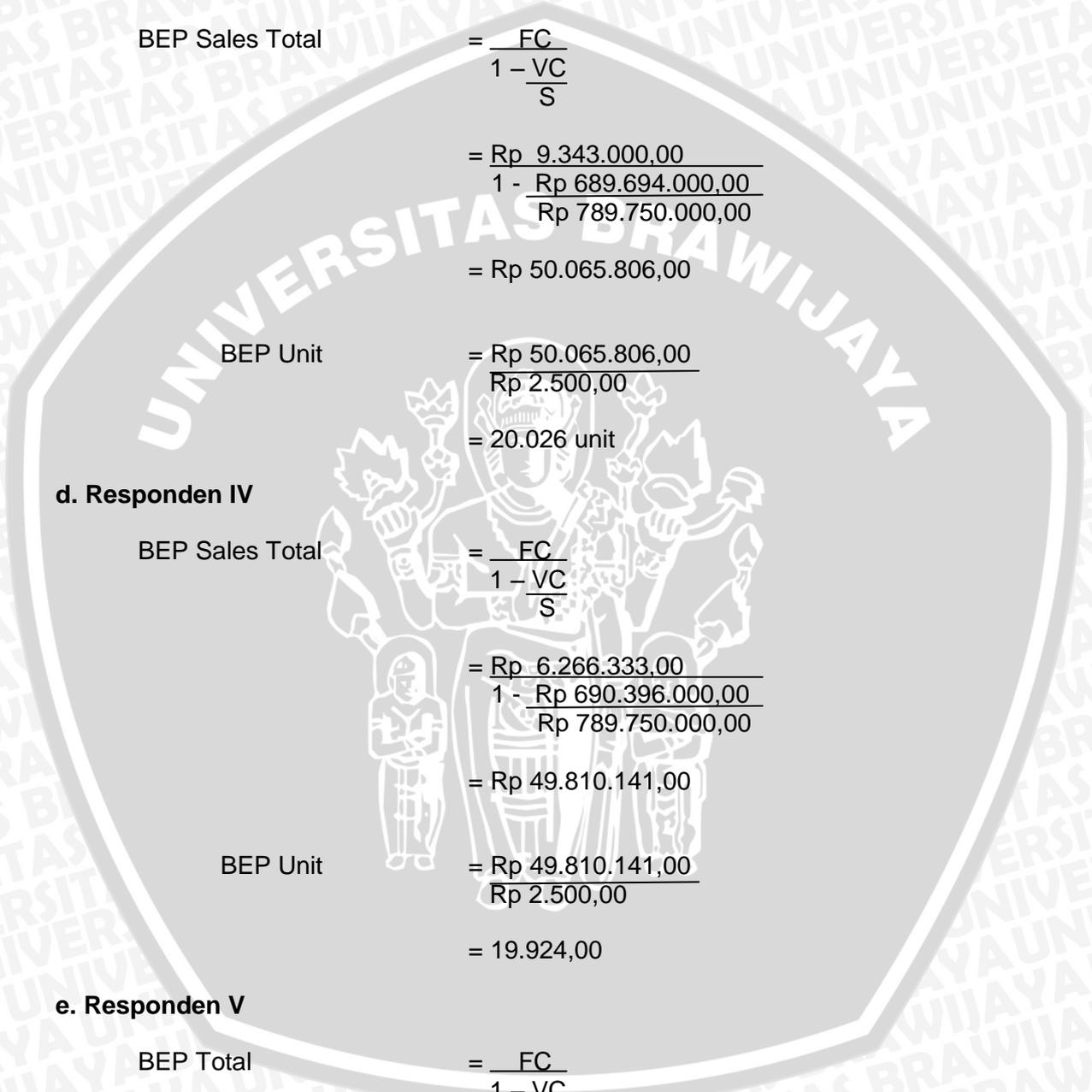
d. Responden IV

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales Total} &= \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}} \\ &= \frac{\text{Rp } 6.266.333,00}{1 - \frac{\text{Rp } 690.396.000,00}{\text{Rp } 789.750.000,00}} \\ &= \text{Rp } 49.810.141,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 49.810.141,00}{\text{Rp } 2.500,00} \\ &= 19.924,00 \end{aligned}$$

e. Responden V

$$\begin{aligned} \text{BEP Total} &= \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}} \\ &= \frac{\text{Rp } 4.750.583,00}{1 - \frac{\text{Rp } 470.691.000,00}{\text{Rp } 526.500.000,00}} \\ &= \text{Rp } 44.816.824,00 \end{aligned}$$



$$\begin{aligned} \text{Sales Mix} &= \text{Kudhung kecil} : \text{kudhung besar} \\ &= \text{Rp } 210.600.000,00 : \text{Rp } 315.900.000,00 \\ &= 1 : 1,5 \end{aligned}$$

$$\text{Sales Mix Total} = 2,5$$

➤ Kudhung kecil

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1}{2,5} \times \text{Rp } 44.816.824,00 \\ &= \text{Rp } 17.926.730,00 \end{aligned}$$

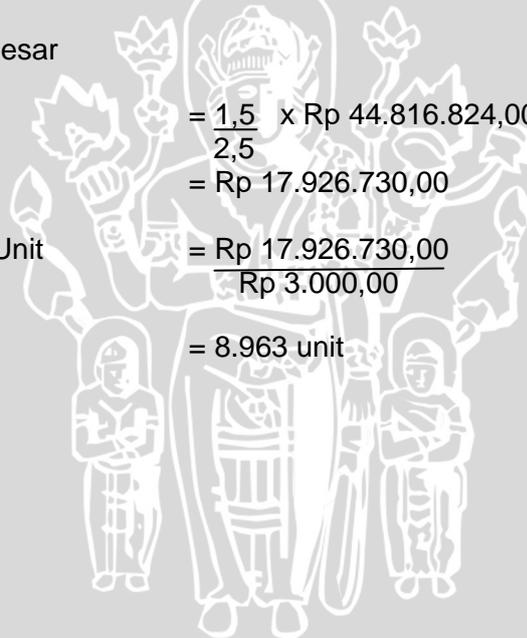
$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 17.926.730,00}{\text{Rp } 2.000,00} \\ &= 8.963 \text{ unit} \end{aligned}$$

➤ Kudhung besar

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,5}{2,5} \times \text{Rp } 44.816.824,00 \\ &= \text{Rp } 17.926.730,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 17.926.730,00}{\text{Rp } 3.000,00} \\ &= 8.963 \text{ unit} \end{aligned}$$

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



Lampiran 5. Analisa Usaha Pengasapan Ikan di Kecamatan Genteng

1. Modal Tetap Usaha Pengasapan Ikan

No	Jenis Modal Investasi	Jumlah (Rp)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Rp)	Penyusutan (Rp/tahun)
1	Tanah (m ²)	100	100.000	5.600.000	-	-
2	Bangunan (m ²)	16	80.000	720.000	-	-
3	Motor	1	7.500.000	7.500.000	10	750.000
4	Cool box	2	250.000	500.000	5	100.000
5	Freezer	1	4.000.000	4.000.000	10	400.000
6	Timbangan	1	60.000	60.000	8	7.500
7	Pisau	5	30.000	150.000	5	30.000
8	Oven	1	3.000.000	3.000.000	13	230.769
9	Pompa air	1	500.000	500.000	8	62.500
10	Selang (m)	15	5.000	75.000	5	15.000
TOTAL				18.880.000		1.595.769

2. Modal Kerja Usaha Pengasapan Ikan

➤ Biaya Tetap

No	Jenis Modal	Harga Total (Rp)
1	Transportasi	3.422.250
2	Penyusutan	1.595.769
3	PBB	15.000
4	Listrik	240.000
Total		5.273.019

➤ Biaya Variabel

No	Jenis Modal	Jumlah	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan Pari (kg)	29.133	12.000	349.596.000
2	Tusuk/jepit bambu (unit)	1.053.000	15	15.795.000
3	Kayu (kubik)	87,75	80.000	7.020.000
4	Plastik (lembar)	1.053.000	20	21.060.000
5	Upah tenaga kerja	6	15.000	31.590.000
Total				425.061.000

➤ Modal Kerja = biaya operasional
 = biaya tetap + biaya variabel
 = Rp 5.273.019,00 + Rp 425.061.000,00
 = Rp 430.334.019 ,00

3. Penerimaan Usaha Pengasapan Ikan

No	Jenis	Jumlah (Tusuk)	Harga per satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Ikan asap	1.053.000	500	526.500.000
Total				526.500.000

Keterangan :

1. Produksi Harian selama satu tahun 351 kali produksi dengan masa libur 14 hari (libur hari raya idul Fitri dan Idul Adha)
2. Diasumsikan setiap 1 kilogram bahan baku ikan mampu menghasilkan 36 tusuk ikan pindang
3. Setiap hari membutuhkan bahan baku rata-rata 83 kilogram, sehingga menghasilkan 3000 tusuk per hari.

4. R/C Rasio

Total Revenue (TR) /Penerimaan = Rp 526.500.000,00

Total Cost (TC) = Total Fixed Cost + Total Variabel Cost
 = Rp 5.273.019,00 + Rp 425.061.000,00
 = Rp 430.334.019 ,00

R/C Rasio = $\frac{TR}{TC}$
 = $\frac{Rp\ 526.500.000,00}{Rp\ 430.334.019 ,00}$
 = 1,22



5. Keuntungan

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan } (\pi) &= TR - TC \\
 &= \text{Rp } 526.500.000,00 - \text{Rp } 430.334.019,00 \\
 &= \text{Rp } 96.165.981,00
 \end{aligned}$$

6. Rentabilitas

$$\begin{aligned}
 \text{Rentabilitas } (R) &= \frac{L}{M} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp } 96.165.981,00}{\text{Rp } 430.334.019,00} \times 100\% \\
 &= 22,35 \%
 \end{aligned}$$

7. Break Even Point (BEP)

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Sales Total} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 5.273.019,00}{1 - \frac{\text{Rp } 425.061.000,00}{\text{Rp } 526.500.000,00}} \\
 &= \text{Rp } 27.752.732,00
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Rp } 27.752.732,00}{\text{Rp } 500,00} \\
 &= 55.505 \text{ unit}
 \end{aligned}$$

Lampiran 2. Analisa Nilai Tambah pada Usaha Pemindangan Ikan di Kecamatan Genteng

NO	Variabel	Notasi	I	II	III	IV	V	Rata-Rata
1	Hasil/Produksi (kg/proses)	a	600,00	420,00	900,00	900,00	600,00	684,00
2	Bahan Baku (kg/proses)	b	100,00	70,00	150,00	150,00	100,00	114,00
3	Tenaga Kerja (orang/proses)	c	0,00	0,00	3,00	4,00	2,00	1,80
4	Faktor Konversi	a/b=m	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
5	Koefisien Tenaga Kerja	c/b=n	0,00	0,00	0,02	0,03	0,02	0,01
6	Harga Produk Rata-Rata	d	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
7	Upah Rata-Rata	e	0,00	0,00	16.666,67	15.000,00	15.000,00	9.333,33
8	Harga Bahan Baku	f	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00	12.500,00
9	Sumbangan Input Lain	g	1.187,50	1.336,43	962,86	962,86	1.187,50	1.047,24
10	Nilai Produk	mx d=k	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
11	Nilai Tambah	k-f-g=l	1.312,50	1.163,57	1.537,14	1.537,14	1.312,50	1.452,76
12	Rasio Nilai Tambah	l/k%=h%	8,75	7,76	10,25	10,25	8,75	9,69
13	Imbalan Tenaga Kerja	nxe =p	0,00	0,00	333,33	400,00	300,00	206,67
	Bagian Tenaga Kerja	p/l%=q%	0,00	0,00	21,69	26,02	22,86	14,11
14	Keuntungan	l-p=r	1.312,50	1.163,57	1.203,81	1.137,14	1.012,50	1.246,09
	Tingkat Keuntungan	r/l%= o%	100,00	100,00	78,31	73,98	77,14	85,89
15	Margin		2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00
	Pendapatan Tenaga Kerja		0,00	0,00	13,33	16,00	12,00	8,27
	Sumbangan Input lain		47,50	53,46	38,51	38,51	47,50	41,89
	Keuntungan pemilik Usaha		52,50	46,54	48,15	45,49	40,50	49,84