

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
(Studi Kasus Pada Agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras
Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran)**

***ANALYSIS OF SALTED FISH PROCESSING BUSINESS
(Case Study on Dua Putri Rancage Agroindustry in Batukaras Village,
Cijulang District, Pangandaran Regency)***

LAELA ULAWILDANI KUSMAWANTI^{1*}, BUDI SETIA¹, DAN IVAN SAYID NURAHMAN¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Galuh

*E-mail : Laelaulawildani29@gmail.com

ABSTRAK

Ikan asin merupakan bahan pangan yang terbuat dari ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Bahan baku ikan asin adalah ikan segar yang dipilih dari Tempat Pelelangan Ikan Desa Batukaras tentunya ikan yang memiliki kualitas baik yaitu ikan teri, ikan jambal roti, ikan gabus laut, ikan selar dan ikan emprit, proses ikan asin dari mulai pembersihan sisik, pencucian, penggaraman, penjemuran belangsung selama 3- 4 hari. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis : 1) pengadaan bahan baku di Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang. 2) Besarnya pendapatan dan kelayakan usaha Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik penarikan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara *purposive sampling* yaitu pada Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Pengadaan bahan baku yaitu ikan segar, pengrajin membeli bahan baku dari tempat pelelangan ikan (TPI) Desa Batukaras Bahan baku yang digunakan adalah sebagai berikut dari mulai harga ikan teri Rp. 15.000 per-kg, ikan jambal roti Rp. 25.000 per -kg, ikan gabus laut Rp. 15.000 per-kg, ikan selar Rp. 5.000 per-kg dan ikan emprit Rp. 5.000 per-kg dalam satu kali proses produksi satu minggu 2 kali produksi, pengelolaan ikan asin dua rancage membutuhkan bahan baku ikan sebanyak 111 kg. 2) Pendapatan yang diperoleh pengrajin ikan asin dua putri rancage dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp. 1.814.222 dengan nilai R/C sebesar 1,68 (layak diusahakan).

Kata Kunci : Pengolahan Ikan Asin, Pendapatan, Kelayakan

ABSTRACT

Salted fish is a food ingredient made from fish that has been preserved by adding a lot of salt. The raw material for salted fish is fresh fish selected from TPI Batukaras Village, of course, fish that have good quality, namely anchovies, jambal roti fish, sea cork fish, trevally and emprit fish. The salted fish process starts from cleaning scales, washing, salting, drying in the sun. lasts for 3-4 days. This study aims to analyze: 1) procurement of raw materials in the Dua Putri Rancage Salted Fish Agroindustry in Batukaras Village, Cijulang District. 2) The amount of revenue and feasibility of the Dua Putri Rancage Salted Fish Agroindustry in Batukaras Village, Cijulang District. This type of research is descriptive quantitative. The sampling technique in this study was carried out by purposive sampling, namely in the Dua Putri Rancage Salted Fish Agroindustry. The results showed that: 1) Procurement of raw materials, namely fresh fish, craftsmen buy raw materials from the fish auction place (TPI) Batukaras Village The

raw materials used are as follows, starting from the price of anchovies Rp. 15,000 per kg, Jambal Roti fish Rp. 25,000 per kg, snakehead fish Rp. 15,000 per kg, Rp. 5,000 per kg and Rp. 5,000 per kg in one production process one week 2 times production, the management of two rancage salted fish requires 111 fish raw materials. 2) The income earned by the two rancage salted fish craftsmen in one production process is Rp. 1,814,222 with an R/C value of 1.68 (worth working on).

Keywords : Salted Fish Processing, Income, Feasibility

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan terbesar didunia wilayah lautnya diperkirakan mencapai 5,8 juta km² dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia, yaitu sepanjang 81.000 km² (Hikmat, 2015). Indonesia juga memiliki potensi sumber daya pesisir dan laut sangat luas, bisa dimanfaatkan mampu menghasilkan sumber daya laut yang berkembang. Beberapa sumber daya alam tersebut, misalnya sumber daya penangkapan ikan, akuakultur, hutan tembakau pesisir atau muara, menciptakan terumbu karang dan sumber daya alam lainnya dapat digunakan dan diolah.

Sektor perikanan di Indonesia memiliki potensi penangkapan ikan lapisan air permukaan sebesar 1.685.000 ton dan untuk ikan jenis demersal yang ditemukan di dasar badan air sebesar 1.252.000 ton, sedangkan ikan pelagi diperkirakan ada 1.172.000 ton (Olivya, 2016). Dari data tersebut menunjukkan bahwa luas sumber daya perikanan di Indonesia sangat banyak.

Ikan merupakan komoditas terpenting dari subsektor perikanan, dimana ikan merupakan sepertiga dari jumlah protein hewani yang dikonsumsi oleh orang Indonesia. Makanan berprotein tinggi untuk manusia membutuhkan protein ikan karena protein ikan tidak hanya mudah dicerna, tetapi juga memiliki pola asam amino yang terkandung dalam tubuh manusia (Adam,2015).

Ikan tergolong bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan makanan lainnya. Proses pembusukan ini pada umumnya disebabkan oleh proses kimia (oksidasi), proses mikrobiologis terutama bakteri, dan proses biokimia (enzim). Pada dasarnya proses tersebut berjalan bersama-sama setelah ikan itu mati (Mareta, dkk, 2011). Ikan merupakan bahan makanan yang mudah terurai oleh karena itu, pengolahan hasil perikanan untuk pengawetan sangat diperlukan kualitas ikan agar ikan dalam keadaan baik saat sampai ke tangan konsumen dan cocok untuk digunakan sebagai makanan. Sehingga tidak jarang

terjadi kerugian yang sangat besar saat produksi melimpah.

Pengolahan ikan merupakan upaya yang dilakukan terhadap sumber daya melalui proses pengolahan secara tradisional maupun proses pengolahan secara modern baik secara fisik, kimia, mikrobiologis, atau kombinasi untuk dijadikan ikan segar, ikan beku, dan bentuk olahan lainnya. Proses pengawetan dilakukan untuk memperbaiki penampilan, sifat-sifat fisik, kimia, nilai gizi, dan nilai tambahnya untuk memenuhi konsumsi manusia. Penanganan dan penyimpanan dapat melindungi ikan dari pembusukan (Adwyah, 2008).

Beberapa cara pengolahan ikan yaitu dengan melakukan proses pencucian, pembekuan, penggaraman, pengeringan, fermentasi, dan pengolahan lainnya. Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai peranan yang sangat penting, karena sebagian ikan yang dihasilkan di Indonesia diolah secara tradisional. Salah satu cara pengawetan secara tradisional dan proses ini sudah lama dilakukan oleh masyarakat adalah proses penggaraman, fermentasi dan pengeringan. Pengawetan yang dilakukan dengan cara mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sampai titik tertentu, sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Selama proses

penggaraman berlangsung, terjadi penetrasi garam ke dalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Semakin lama, kecepatan proses pertukaran garam dan cairan semakin lambat dengan menurunnya konsentrasi garam diluar tubuh ikan dan meningkatnya konsentrasi garam didalam tubuh ikan. Produk yang dihasilkan dari proses penggaraman, fermentasi yang diikuti dengan pengeringan adalah ikan asin (Adawyah, 2008).

Pangandaran merupakan salah satu perairan laut yang memiliki tempat wisata bahari yang terkenal dan memiliki destinasi wisata pantai serta alam yang cukup indah yang berada di daerah Kabupaten Pangandaran. Selain itu masyarakat pangandaran sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai nelayan yang dapat menghasilkan perikanan tangkap yang memiliki potensi yang cukup baik bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar.

Beberapa tahun belakangan ini dapat diketahui bahwa pengolahan ikan asin mengalami *fluktuasi* harga jual yang berbeda-beda, perbedaan itu disebabkan karena dari segi bahan baku utama ikan asin sendiri sampai diolah menjadi ikan asin dan sebagian yang memiliki usaha tersebut belum melakukan analisis ekonomi secara tepat bahkan tidak sesuai dengan biaya

yang digunakan. Pada umumnya sebagian besar tujuan perusahaan melakukan suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan atau laba (Barus, 2018).

Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah ikan asin di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang adalah kondisi alam yang terkadang menjadi hambatan bagi para pengolah ikan asin di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang. Kondisi cuaca yang tidak menentu dapat mempengaruhi persediaan bahan baku dan proses produksi bagi pengolah ikan asin. Pengrajin ikan asin sangat mengandalkan persediaan bahan baku hanya pada nelayan di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang itu sendiri sehingga apabila nelayan sedang tidak turun untuk memenuhi bahan baku ikan, maka para pengrajin ikan asin juga tidak melakukan kegiatan pembuatan ikan asin sehingga akan mempengaruhi produksi ikan asin.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: 1) Pengadaan bahan baku ikan asin pada agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang. 2) Besarnya pendapatan dan kelayakan ikan asin pada agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan studi kasus pada agroindustri ikan asin Dua Putri Rancage. Deskriptif kualitatif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif menggunakan angka mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya (Ramdhan, 2021).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Data primer yang diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan.
2. Data sekunder yang diperoleh dari instansi pemerintahan Kecamatan Cijulang, dan Dinas Kelautan dan Perikanan, serta data publikasi yang berkaitan dengan penelitian.

Untuk penentuan lokasi dilakukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu penentuan sampel secara sengaja oleh peneliti berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (Sugiyono, 2016). Dan untuk sampel responden dalam penelitian ini adalah pemilik Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage. Penentuan responden dilakukan dengan pertimbangan bahwa

pemilik agroindustri ikan asin masih aktif melakukan produksi ikan asin hingga memasarkan produk setiap hari.

Rancangan analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis biaya, penerimaan, pendapatan, kelayakan usaha dan titik impas usaha pengolahan ikan asin dirumuskan sebagai berikut:

1) Analisis Biaya

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi (Soekartawi, 2010).

Dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

TVC = *Total Variabel Cost* (Biaya Variabel Total)

2) Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan (Ekalardiyanti, 2014). Dengan rumus penerimaan sebagai berikut:

$$TR = Y \times Py$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

Y = Jumlah Produksi (Kg)

Py = Harga Hasil Produksi

3) Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan hubungan antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan. Salah satu cara untuk memperoleh keuntungan ialah dengan menekan pengeluaran (Arifin, 2016). Pendapatan bersih sangat tergantung pada dua faktor utama yaitu penerimaan dan biaya. Untuk mengetahui pendapatan maka dapat digunakan rumus berikut:

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

4) Analisis Kelayakan

R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost* atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya (Mamondol, 2018). Yang secara matematis dinyatakan dengan rumus:

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

Keterangan:

$R/C < 1$, maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak diteruskan.

$R/C = 1$, maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi (impas), sehingga tidak layak diteruskan.

$R/C > 1$, maka usaha tersebut untung sehingga layak diteruskan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Responden

Identitas responden dalam penelitian ini adalah produsen yang memiliki agroindustri ikan asin Dua Putri Rancage yaitu bernama Ibu Rohayati yang berumur 45 tahun. Produsen merupakan lulusan SD dengan berpengalaman usaha 15 tahun. Pengalaman responden pemilik agroindustri Dua Putri Rancage sudah cukup lama, sehingga pemilik agroindustri Dua Putri Rancage mampu menjalankan usahanya semakin baik dari segi kuantitas, kualitas, jaringan industri dan jaringan pasar, sehingga produk olahan ikan asin yang dihasilkan mampu dikenal di daerah Kabupaten Pangandaran sampai daerah lainnya. Perjalanan usaha Dua Putri Rancage ini sudah mampu memasarkan produknya sampai ke Lampung.

Jumlah tanggungan keluarga responden adalah 1 orang. Hal ini membuktikan bahwa pemilik agroindustri usaha ikan asin sangat mendukung terhadap

program pemerintah yaitu program keluarga berencana sehingga beban perekonomian tidak terlalu berat.

Analisis Biaya

Biaya yang digunakan dalam agroindustri ikan asin Dua Putri Rancage di Desa Batukaras terdiri dari dua jenis biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya atau pengeluaran yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan maka tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan dalam kisaran tertentu, misalnya peralatan-peralatan produksi dan pegawai, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan dengan besarnya produksi, misalnya pengeluaran-pengeluaran operasional sehari-hari dan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri ikan asin di Desa Batukaras dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Total Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage di Desa Batukaras

No	Uraian	Besarnya (Rp)
1	Biaya Tetap	18.278
2	Biaya Variabel	2.633.205
Jumlah Biaya Total		2.635.778

Sumber : Data Primer, diolah (2023)

Tabel 1 menunjukkan bahwa besarnya biaya total sebesar Rp 2.635.778 yang diperoleh dari biaya tetap sebesar

Rp. 18.278 dan biaya variabel sebesar Rp. 2.633.205.

Analisis Penerimaan

Penerimaan agroindustri ikan asin diperoleh dari perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Harga jual ikan asin bervariasi dari mulai Rp. 20.000 sampai dengan Rp. 120.000, sedangkan hasil dari proses pengolahan ikan asin dalam satu kali proses produksi yaitu 111 kg, sehingga penerimaan yang

diperoleh dari pengolahan ikan asin yaitu sebesar Rp 4.445.000.

Analisis Pendapatan

Pendapatan diperoleh dari selisih antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan agroindustri ikan asin dua putri rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang. Mengenai pendapatan ikan asin bisa dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2 Pendapatan Produksi Ikan Asin Dua Putri Rancage

No	Uraian	Pendapatan (Rp)
1	Penerimaan	4.445.000
2	Biaya Total	2.635.778
Total Pendapatan		1.814.222

Sumber : Data Primer, diolah (2023)

Tabel 2 menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh dari agroindustri ikan asin per satu kali proses produksi sebesar Rp 4.445.000 dan pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 1.814.222.

Analisis R/C (*Revenue Cost*)

R/C (*Revenue Cost*) pada agroindustri ikan asin dua putri rancage ibu rohayati di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran. Ratio diperoleh dari penerimaan total Rp 4.445.000 dibagi biaya total Rp 2.635.778 sehingga menghasilkan jumlah Ratio 1,68 itu artinya, $R/C > 1$, maka usaha agroindustri ini menguntungkan dan layak untung diteruskan.

Layak atau tidaknya suatu usaha dapat dilihat dari perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Menurut Mamondol (2018) ada beberapa keterangan dalam kelayakan usaha harus diperhatikan hal- hal sebagai berikut:

$R/C < 1$, maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak diteruskan.

$R/C = 1$. maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi (impas).

$R/C > 1$, maka usaha tersebut untung sehingga layak diteruskan.

Hasil ini sejalan dengan hasil penelitian Harmaida (2021) yang mengungkapkan penelitian tersebut menghasilkan Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin yaitu sebesar Rp.5.007.138/ bulan. Analisis

Kelayakan menggunakan Net Revenew Cost Ratio (Net R/C Ratio). Nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ($R/C > 1$ atau $1,08 > 1$). Berdasarkan hasil tersebut maka Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada agroindustri ikan asin dua putri rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku Ikan Asin untuk pengelolaan terdiri dari: ikan teri sebayak 15 kg, ikan jambal roti 16 kg, ikan gabus laut 10 kg, ikan selar 40 kg dan ikan emprit 30 kg jadi total pengelolaan ikan asin membutuhkan bahan baku dalam dua kali proses produksi selama satu minggu pengrajin biasanya membutuhkan sebanyak 111 kg dengan berbagai jenis ikan yang bervariasi.
2. Pendapatan yang diperoleh dari agroindustri ikan asin dua putri rancage yaitu sebesar Rp. 1.814.222. Analisis kelayakan menggunakan R/C (*Revenue Cost*) lebih besar dari satu ($R/C > 1$ atau $1,68 > 1$) maka agroindustri ikan asin dua putri rancage layak untung diteruskan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan maka disarankan sebagai berikut :

1. Dari segi pengemasan ikan asin harusnya ada pengemasan modern sehingga ikan bisa tahan lama.
2. Dari Pengadaan bahan baku sebaiknya Agroindustri Ikan Asin Dua Putri Rancage menyetok ikan asin supaya terus berjalan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. (2015). Identifikasi Parasit Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) DI Irigasi Barabung Kecamatan Darussalam Aceh Besar (Identification of Parasites on Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fish Collected from Barabung Irrigation Darussalam Aceh Besar). *Jurnal Medika Veterinaria*, 9(2).
- Adawyah, R., 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hal.
- Barus, D. P. (2018). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil) (Doctoral dissertation).
- Ekalardiyanti. 2014. *Fungsi Biaya Dan Penerimaan*.
- Harmaida, dkk. 2021. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)*. Universitas Medan Area.
- Hikmat, A. (2015). Keanekaragaman hayati flora di Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and*

- Environmental Management), 5(2), 187-187.
- Mamondol, M. R. (2018). Analisis Kelayakan Ekonomi Usahatani Padi Sawah Di Kecamatan Pamona Puselemba.
- Mareta, D. T., & Awami, S. N. (2011). Pengawetan ikan bawal dengan pengasapan dan pemanggangan. *Mediagro*, 7(2).
- Olivya, M. (2016). Sistem Informasi zona Potensi penangkapan ikan berbasis GIS di daerah perairan Sulawesi. In *Prosiding Seminar Teknik Elektro & Informaika* (pp. 31-48).
- Ramdhan, M. 2021. *Metode Penelitian*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Soekartawi. 2010. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.