

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN TERI NASI KERING DI PULAU PASARAN
KECAMATAN TELUK BETUNG BARAT KOTA BANDAR LAMPUNG**

*(The Main Production Cost Analysis and Development Strategy of Dried Rice Anchovy Industry
in Pasaran Island, West Teluk Betung Sub-District of Bandar Lampung City)*

Dwinta Diana Laisa, Wuryaningsih Dwi Sayekti, Adia Nugraha

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro
No.1 Bandar Lampung 35141, e-mail: dwintadialaisa@ymail.com

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyse the main production cost of dried rice anchovy processing industry's. This study was located in Pasaran Island, West Teluk Betung Sub-District, Bandar Lampung City. This study uses census method involves all of 38 dried rice anchovy cultivator, independent community, the Head of Processing and Marking of Fishery From Marine and Fisheries Department of Bandar Lampung and one of the Indonesia's Bank Placeman. The analysis method in this study were determination of the main production cost and SWOT analysis. The result of the main production cost in summer monsoon, Normal monsoon, and eastern monsoon respectively were Rp43.330,15, Rp34.269,58 and Rp31.180,36. The selling price was determined on the main production cost by cultivator, so that the industry got the profit. The priority strategies to develop this processing industry were, a) using modern technology adoption, b) concluding a worker training, c) concluding a business book to maximize capital uses.

Keywords: dried rice anchovy, pasaran island, strategy priority, SWOT analysis, the main production cost

PENDAHULUAN

Subsektor pertanian merupakan kegiatan utama di Indonesia dalam upaya peningkatan devisa negara. Berdasarkan hal tersebut, maka pemerintah sangat menaruh perhatian pada setiap upaya yang dilakukan guna memacu perkembangan sektor pertanian. Salah satu subsektor pertanian yang memiliki usaha yang cukup baik adalah subsektor perikanan karena ditunjang dengan adanya sifat iklim tropis yang memungkinkan budidaya perikanan diusahakan sepanjang tahun.

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi namun ikan memiliki kelemahan cepat mengalami pembusukan apabila tidak segera diolah atau dikonsumsi. Pembusukan ikan dapat dicegah dengan teknik pengolahan dan pengawetan dengan menggunakan metode penggaraman (Adawyah, 2008).

Subsektor perikanan di Provinsi Lampung mampu memproduksi ikan olah dalam jumlah yang cukup tinggi setiap tahunnya. Hal ini disebabkan, karena kondisi komoditas perikanan yang melimpah sehingga memicu masyarakat untuk memanfaatkan ikan menjadi berbagai bentuk olahan ikan sehingga menjadi lebih tahan lama dan lebih bernilai ekonomis.

Pasokan bahan baku ikan tersebar di beberapa daerah salah satunya adalah Bandar Lampung. Salah satu produk hasil olahan ikan yang menjadi komoditas unggulan di Bandar Lampung adalah ikan teri asin. Pengolahan ikan asin terbesar di Bandar Lampung terdapat di Pulau Pasaran.

Pulau Pasaran dikenal sebagai sentra produksi dan pengolahan ikan teri asin karena mampu memproduksi sebesar 99.000 kg/bulan. Produk hasil olahan ikan yang menjadi prioritas utama di Pulau Pasaran adalah ikan teri nasi kering.

Masalah yang terkait dalam penelitian ini adalah adanya kendala-kendala yang timbul baik dari lingkungan internal maupun lingkungan eksternal serta apabila terjadi kesalahan penentuan harga jual. Harga jual sangat berpengaruh terhadap laba atau rugi yang diperoleh dari industri pengolahan ikan teri nasi kering ini. Strategi yang tepat juga menjadi sangat penting untuk mempertahankan keberlangsungan industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran.

Berdasarkan masalah tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan tujuan: (1) mengetahui harga pokok produksi industri pengolahan ikan teri nasi kering dan (2) menyusun strategi pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode sensus. Penelitian dilaksanakan di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan salah satu sentra pengolahan ikan teri nasi kering di Bandar Lampung. Pengumpulan data dilakukan pada Januari – Februari 2013. Jumlah responden sebanyak 38 pengolah ikan teri nasi kering sehingga merupakan penelitian populasi (Arikunto, 2002), serta perwakilan dari Dinas Kelautan dan Perikanan yaitu Kepala Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kota Bandar Lampung serta pejabat Bank Indonesia yang dianggap memiliki pengetahuan di bidang pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara menggunakan kuesioner dan pengamatan serta pencatatan langsung tentang keadaan di lapangan. Data sekunder diperoleh dari lembaga/instansi terkait dalam penelitian ini.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis dekriptif kualitatif untuk menganalisis strategi pengembangan dan analisis kuantitatif untuk menganalisis harga pokok produksi (HPP).

Analisis Harga Pokok Produksi (HPP)

Penentuan harga pokok produksi dalam penelitian ini menggunakan metode variabel *costing*. Perhitungan biaya produksi dalam harga pokok produksi dilakukan dengan memisahkan berbagai jenis biaya yang terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap. Ketentuan perhitungan harga pokok produksi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Harga pokok produksi menggunakan variabel *costing*

Penerimaan	xxx	
Biaya bahan baku langsung	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya tidak langsung	xxx	
Harga pokok produksi		xxx
Laba Kotor	xxx	

Sumber : Mulyadi, (1999)

Analisis SWOT

Analisis SWOT digunakan untuk menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal yang terdiri dari kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman. Tahap pertama dalam metode ini adalah mendaftarkan item-item faktor strategis internal dan eksternal yang paling penting. Tahap kedua yaitu memberi bobot dengan skala mulai dari 100 (paling penting) sampai 0 (tidak penting). Tahap ketiga dengan memberikan skala mulai dari 4 sampai dengan 1 dan tahap terakhir adalah mengalikan bobot dengan peringkat untuk menghasilkan jumlah pada kolom skor berbobot (Hunger dan Wheelen, 2001).

Focus Group Discussion

Focus group discussion digunakan untuk menentukan strategi prioritas dari berbagai alternatif strategi yang dihasilkan metode analisis SWOT. FGD menjadi sangat penting untuk menghindari pemaknaan yang salah dari seorang peneliti terhadap masalah yang sedang diteliti (Bungin, 2010). Partisipan dalam diskusi adalah para pengolah ikan teri nasi kering, perwakilan dari Dinas Kelautan dan Perikanan yaitu Kepala Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan serta pejabat Bank Indonesia. Tahapan pada metode ini adalah mendiskusikan kesepuluh strategi yang nantinya akan diurutkan berdasarkan prioritas pertama hingga akhir. Strategi tersebut disesuaikan dengan kondisi industri pengolahan teri nasi kering di Pulau Pasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Responden Pengolah Ikan Teri Nasi Kering

Pada penelitian ini sebagian besar responden berusia 36 – 45 tahun di mana kelompok umur tersebut berada pada usia produktif. Tingkat pendidikan sebagian besar pengolah ikan teri nasi kering masih tergolong rendah karena hanya tamatan Sekolah Dasar. Lama berusaha pengolah ikan teri nasi kering bervariasi antara 4 – 42 tahun dengan rata-rata yaitu 18,92 tahun. Jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan pengolah ikan teri nasi kering berkisar antara 2 sampai dengan 9 orang. Sebagian besar responden memiliki modal awal lebih dari Rp5.000.000,00 dan keseluruhan modal yang digunakan pengolah merupakan modal milik sendiri.

Biaya Produksi

Ketersediaan bahan baku ikan teri nasi berbeda-beda setiap musimnya sehingga berpengaruh terhadap biaya produksi yang dikeluarkan. Berdasarkan hal tersebut, maka biaya produksi ini dihitung berdasarkan tiga musim yaitu musim angin Barat, musim angin Normal dan musim angin Timur.

Bahan Baku Utama

Bahan baku utama yang digunakan dalam membuat ikan teri nasi kering adalah ikan teri nasi basah. Pembelian bahan baku biasanya menggunakan bakul kecil atau disebut dengan rombongan dimana ketersediaan bahan baku ini dipengaruhi oleh tiga musim. Rata-rata total pembelian bahan baku pada musim angin Barat, Normal dan Timur berturut-turut yaitu sebesar Rp5.412.497,54, Rp13.376.000,69 dan Rp15.812.825,48 per produksi. Pembelian bahan baku tertinggi terdapat pada musim angin Timur dimana pada musim ini ketersediaan bahan baku melimpah karena didukung kondisi iklim dan cuaca yang baik.

Penggunaan Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja pada penelitian ini dipengaruhi oleh tiga musim yaitu musim angin Barat, Normal dan Timur yang terdiri tenaga luar keluarga dan tenaga kerja dalam keluarga. Tenaga kerja ini digunakan dalam kegiatan-kegiatan produksi yaitu perebusan ikan, penirisan dan penjemuran, penyortiran, penimbangan dan pengemasan, supir kapal/nahkoda, pemegang tali, pembeli ikan dan anak buah kapal (ABK). Rata-rata total upah yang diterima oleh tenaga kerja pada musim angin Barat, musim angin Normal dan musim angin Timur berturut-turut adalah sebesar Rp908.421,05 Rp1.452.894,74 dan Rp1.924.342,11.

Biaya Overhead Pabrik Tidak Tetap (variabel)

Biaya *overhead* pabrik tidak tetap (variabel) pada penelitian ini dipengaruhi oleh tiga musim yaitu musim angin Barat, Normal dan musim angin Timur yang terdiri dari biaya pendukung yaitu garam, biaya bahan bakar, biaya pengemasan dan biaya transportasi. Total biaya *overhead* pabrik variabel musim angin Barat, Normal dan Timur berturut-turut yaitu sebesar Rp1.079.802,63, Rp1.563.394,74 dan Rp1.795.065,79 per produksi.

Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya overhead pabrik tetap penelitian ini terdiri dari biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp 531.844,46 dan biaya perawatan kapal yaitu sebesar Rp194.877,21 per produksi. Total biaya *overhead* pabrik tetap adalah sebesar Rp 726.721,67 per produksi. Biaya pemeliharaan kapal dikeluarkan setiap bulan untuk menghindari kerusakan berlebih. Peralatan yang digunakan terdiri dari kapal, kompor mawar, bakul, kual, stensil, selang kuningan, laha atau para-para, timbangan dan tungku.

Harga Pokok Produksi Ikan Teri Nasi Kering di Pulau Pasaran

Penentuan harga pokok produksi ini memperhitungkan unsur-unsur biaya yang berperilaku variabel. yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya bahan pendukung yaitu garam, biaya bahan bakar, biaya pengemasan dan transportasi. Harga pokok produksi pada musim angin Barat, Normal dan Timur berturut-turut yaitu sebesar Rp43.330,15, Rp34.269,58 dan Rp31.180,36. Berdasarkan hasil penelitian bahwa rata-rata harga jual yang ditentukan pengolah ikan teri kering sudah di atas harga pokok produksi sehingga industri pengolahan ikan teri nasi kering sudah memperoleh laba dengan harga jual yang berlaku sekarang.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Mukti (2001), perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp38.785,93 dan harga jual abon ikan yang berlaku Rp40.000,00. Harga jual yang berlaku sudah di atas harga pokok produksi sehingga memperoleh laba. Sama halnya dengan hasil perhitungan harga pokok produksi industri pengolahan ikan teri nasi kering, bahwa harga jual yang berlaku sudah di atas harga pokok produksi sehingga pengolah memperoleh laba.

Analisis SWOT

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung kondisi di lapangan, kuesioner dan wawancara dengan sekelompok pengolah ikan teri nasi kering yang merupakan anggota dari Koperasi Perikanan Mitra Karya Bahari diperoleh beberapa faktor lingkungan internal dan lingkungan eksternal yang sangat berpengaruh terhadap pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran.

Analisis Lingkungan Internal

a. Produksi

Dalam hal produksi, produk ikan teri nasi kering yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Di sisi lain, kelemahan yang dimiliki industri ini adalah harga bahan baku yang berfluktuasi karena dipengaruhi oleh musim.

b. Manajemen dan pendanaan

Berdasarkan manajemen dan pendanaan, para pengolah atau pemilik industri cepat dalam mengambil keputusan yang terbaik untuk menunjang keberhasilan industri pengolahan. Hal ini merupakan kekuatan yang dimiliki oleh industrinya. Meskipun demikian, terbatasnya modal dan tidak adanya catatan pembukuan yang lengkap dapat menjadi kelemahan bagi industri pengolahan.

c. Sumber daya manusia

Tersedianya tenaga kerja yang cukup banyak merupakan komponen sumber daya manusia yang dapat menjadi kekuatan bagi industri ini. Berbeda dengan faktor kekuatan, tidak adanya pelatihan bagi tenaga kerja dapat menjadi kelemahan, karena kurangnya pengetahuan dan informasi untuk mengadopsi teknologi yang lebih modern.

d. Investasi

Dalam hal investasi, industri pengolahan ini memiliki sarana dan fasilitas yang lengkap sehingga dapat digunakan secara optimal dalam proses produksi. Di sisi lain, kelemahan yang dimiliki industri ini adalah sarana dan fasilitas investasi yang rentan rusak disebabkan karena peralatan yang digunakan masih belum menggunakan teknologi yang modern.

e. Lokasi

Kekuatan yang dimiliki industri pengolahan ini dalam hal lokasi adalah Pulau Pasaran merupakan lokasi penghasil ikan teri asin terbesar di Bandar Lampung sehingga berpotensi untuk memperluas jaringan pemasaran baik di dalam maupun di luar Provinsi Lampung. Kesulitan menjangkau lokasi merupakan kelemahan bagi industri pengolahan ini karena masih menggunakan perahu sebagai sarana transportasi. Kerangka matrik faktor strategi internal untuk kekuatan dan kelemahan disajikan pada Tabel 7 dan Tabel 8.

Tabel 7. Matrik faktor strategi internal untuk kekuatan (*strengths*)

Komponen	Kekuatan	Bobot	Rating	Skor	Rangking
Produk (40%)	Produk yang dihasilkan berkualitas	0,40	4	1,60	1
Manajemen dan Pendanaan (15%)	Pengelola industri pengolahan adalah pemilik industri pengolahan	0,15	2	0,30	4
SDM (15%)	Banyaknya tenaga kerja yang tersedia	0,15	3	0,45	3
Investasi (5%)	Sarana dan fasilitas investasi yang cukup baik	0,05	2	0,10	5
Lokasi (25%)	Lokasi merupakan sentra pengolahan ikan teri asin terbesar di Bandar Lampung	0,25	3	0,75	2

Tabel 8. Matrik faktor strategi internal untuk kelemahan (*weaknesses*)

Komponen	Kelemahan	Bobot	Rating	Skor	Rangking
Produk (40%)	Harga bahan baku berfluktuasi	0,40	2	0,80	1
Manajemen dan Pendanaan (25%)	Terbatasnya modal dan tidak ada pembukuan yang lengkap	0,25	2	0,50	2
SDM (15%)	Tidak ada pelatihan bagi tenaga kerja	0,15	3	0,45	3
Investasi (15%)	Sarana dan fasilitas investasi yang rentan rusak	0,15	3	0,45	4
Lokasi (5%)	Sulitnya menjangkau lokasi industri pengolahan	0,05	2	0,10	5

Analisis Lingkungan Eksternal

a. Ekonomi, sosial, budaya dan lingkungan

Berdasarkan komponen ekonomi, sosial, budaya dan lingkungan, tingkat pertumbuhan penduduk mempengaruhi permintaan terhadap produk ikan teri nasi kering. Di sisi lain, kelemahan yang dimiliki industri pengolahan ini adalah terjadi kenaikan bahan bakar minyak (BBM) yang mengakibatkan tambahan biaya pada biaya produksi sehingga dapat mengancam keberlangsungan usaha dari industri ini.

b. Pasar

Peluang yang dimiliki industri pengolahan ini pada komponen pasar adalah adanya peluang pasar yang masih besar karena sudah mampu menjual produknya di luar provinsi yang berada di daerah Kapuk, Jakarta Barat. Di lain hal, pemasaran ikan teri nasi kering untuk dalam provinsi masih sangat sulit karena harga jual produk yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi ancaman bagi keberlangsungan industri pengolahan.

c. Pesaing

Berdasarkan komponen pesaing, peluang yang dimiliki industri pengolahan ini adalah mampu memproduksi ikan teri nasi yang cukup tinggi dibandingkan industri pengolahan lainnya seperti di daerah Lempasing. Di sisi lain, menurut pengolah ikan teri nasi kering, adanya pesaing dari negara Thailand yang mampu menjual produk dengan harga yang lebih murah menjadi ancaman untuk keberlanjutan industri pengolahan ini.

d. Ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK)

Pemanfaatan teknologi yang tersedia secara optimal merupakan peluang yang cukup baik untuk menunjang keberlanjutan usaha dari industri ini. Pemanfaatan peralatan yang baik dan optimal menjadi peluang bagi industri ini. Berbeda halnya dengan peluang, ancaman yang dimiliki industri pengolahan ini yaitu perkembangan IPTEK yang sulit diikuti karena membutuhkan biaya tinggi

e. Iklim dan Cuaca

Berdasarkan komponen iklim dan cuaca, ketersediaan bahan baku teri nasi melimpah disebabkan adanya musim angin Timur. Adapun ancaman yang dimiliki industri pengolahan ini yaitu terjadinya musim angin Barat dikarenakan

iklim dan cuaca yang tidak menentu sehingga menyebabkan penurunan ketersediaan bahan baku. Kerangka matrik faktor strategi eksternal untuk peluang dan ancaman disajikan pada Tabel 9 dan Tabel 10.

Tabel 9. Matrik faktor strategi eksternal untuk peluang (*opportunity*)

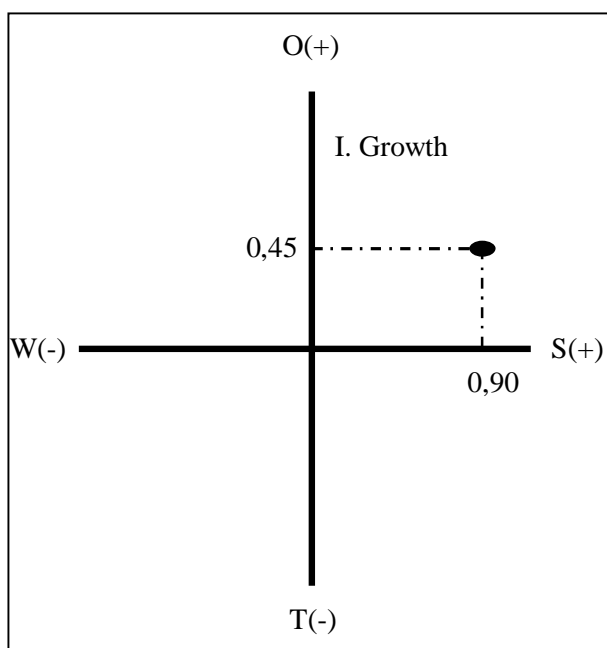
Komponen	Peluang	Bobot	Rating	Skor	Rangking
Ekonomi, sosial, budaya dan lingkungan (5%)	Pertumbuhan penduduk dan kebutuhan masyarakat semakin meningkat	0,05	3	0,15	5
Pasar (30%)	Peluang pasar yang masih besar	0,30	3	0,90	1
Pesaing (25%)	Pesaing antar industri pengolahan relatif kecil	0,25	2	0,50	3
IPTEK (15%)	Memanfaatkan teknologi yang ada dalam industri pengolahan	0,15	2	0,30	4
Iklim dan cuaca (25%)	Kondisi angin Timur meningkatkan ketersediaan bahan baku	0,25	3	0,75	2

Tabel 10. Matrik faktor strategi eksternal untuk ancaman (*threats*)

Komponen	Ancaman	Bobot	Rating	Skor	Rangking
Ekonomi, sosial, budaya dan lingkungan (10%)	Kebijakan pemerintah menaikkan harga BBM	0,10	2	0,20	5
Pasar (15%)	Peluang pasar di dalam provinsi masih sulit	0,15	3	0,45	3
Pesaing (30%)	Adanya pesaing yang memiliki harga lebih murah	0,30	2	0,60	1
IPTEK (20%)	Perkembangan IPTEK sulit diikuti karena membutuhkan biaya tinggi	0,20	2	0,40	4
Iklim dan cuaca (25%)	Iklim dan cuaca tidak menentu akan mempengaruhi bahan baku.	0,25	2	0,50	2

Berdasarkan nilai skor faktor-faktor internal dan eksternal industri pengolahan ikan teri nasi kering yang ada, maka dapat dibuat diagram SWOT yaitu pembobotan pada faktor internal untuk kekuatan memiliki nilai 3,20 dan untuk kelemahan memiliki nilai 2,30.

Pembobotan pada faktor eksternal untuk peluang memiliki nilai 2,60 dan untuk ancaman memiliki nilai 2,15. Setelah diperoleh angka dari selisih faktor internal dan faktor eksternal, maka dapat dibuat diagram SWOT seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram SWOT industri pengolahan ikan teri nasi kering

Berdasarkan diagram kartesius menunjukkan bahwa industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran termasuk dalam Kuadran I atau kondisi pertumbuhan (*growth*). Kuadran I merupakan situasi yang sangat menguntungkan di mana industri pengolahan berada dalam kondisi pertumbuhan baik dalam penjualan, asset, profit atau kombinasi dari ketiganya. Industri pengolahan ini dapat memanfaatkan peluang dan kekuatan yang ada untuk menunjang keberlangsungan usaha.

Strategi Pengembangan

Penentuan tiga strategi prioritas pada penelitian ini menggunakan *Focus Group Discussion* (FGD). Penentuan strategi prioritas dimulai dari tahap pertama yaitu menganalisis lingkungan internal

dan eksternal dengan menggunakan matrik SWOT untuk menghasilkan 100 strategi, kemudian dilakukan penentuan peringkat sepuluh besar berdasarkan visi dan misi dari Koperasi Perikanan Mitra Karya Bahari. Tahap terakhir yaitu dengan melakukan FGD sehingga diperoleh rumusan yang paling utama untuk mendukung perkembangan dan keberlangsungan usaha industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran ke depannya sebagai berikut:

1. Mengadopsi teknologi yang lebih modern seperti ruangan pendingin (*cilling room*) dan blower sehingga mampu mengoptimalkan penggunaan sarana dan fasilitas investasi.
2. Mengadakan pelatihan untuk menghasilkan tenaga kerja yang berkualitas khususnya untuk tenaga kerja penyortiran. Pelatihan dapat berupa tata cara penggunaan sarung tangan dan masker untuk menjaga kehygienisan produk sehingga mampu bersaing dengan industri pengolahan sejenis.
3. Membuat pembukuan untuk memaksimalkan penggunaan modal sehingga mampu mengoptimalkan hasil produksi dan mampu mengadopsi mesin-mesin modern.
4. Menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga terjangkau sehingga dapat menggunakan jaringan pasar untuk memasarkan produk baik di dalam maupun diluar provinsi.
5. Menjalin kerjasama dengan pihak lain dalam penyediaan dan penggunaan bahan bakar pengganti BBM.
6. Menghasilkan produk yang tahan lama dan melakukan penyimpanan sehingga dapat menjual produk meskipun bahan baku sedikit.
7. Mengadakan pelatihan untuk menghasilkan tenaga kerja yang berkualitas sehingga dapat memperoleh informasi tentang teknologi baru.
8. Bekerjasama dengan pihak lain dalam membantu mengarahkan dalam mengikuti perkembangan teknologi yang lebih modern.
9. Mengadopsi mesin-mesin modern untuk mempertahankan industri pengolahan sebagai sentra pengolahan ikan teri asin.
10. Memaksimalkan penggunaan tenaga kerja yang tersedia guna mengoptimalkan produksi yang dihasilkan sehingga mampu memperluas jaringan pasar.

Berdasarkan sepuluh strategi yang ada direkomendasikan tiga strategi teratas dengan pertimbangan bahwa ketiga strategi ini sesuai dengan kondisi industri pengolahan ikan teri nasi kering.

KESIMPULAN

Harga pokok produksi (HPP) pada industri pengolahan ikan teri nasi berdasarkan analisis metode variabel *costing* pada musim angin Barat adalah Rp43.330,15, pada musim angin Normal adalah Rp34.269,58 dan harga pokok produksi pada musim angin Timur adalah Rp31.180,36. Perbedaan harga jual tersebut dipengaruhi ketersediaan bahan baku pada setiap musim. Strategi prioritas industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran yaitu: (a) mengadopsi teknologi yang lebih modern (b) mengadakan pelatihan untuk menghasilkan tenaga kerja yang berkualitas dan (c) membuat pembukuan untuk memaksimalkan penggunaan modal.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Arikunto S. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Bungin B. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif : Aktualisasi Metodologis Ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Hunger JD., TL. Wheleen. 2001. *Manajemen Strategis*. Diterjemahkan oleh J. Agung. Andi. Yogyakarta.
- Mulyadi. 1999. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Universitas Gadjah Mada. Aditya Media. Yogyakarta.
- Mukti ATD. 2001. "Analisis Harga Pokok Produksi dan Titik Impas Produk abon Ikan di Kecamatan Cisolok Kabupaten Sukabumi Jawa Barat". *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.