

JURNAL

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
DI KELURAHAN PONDOK BATU KECAMATAN SARUDIK
KOTA SIBOLGA PROVINSI SUMATERA UTARA**

OLEH

**ROLF GEFFKEN SITUMEANG
1204114133**



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2016**

BUSINESS ANALYSIS OF SALTED FISH PROCESSING IN PONDOK BATU VILLAGES SARUDIK SUBDISTRICT SIBOLGA DISTRICT NORTH SUMATRA PROVINCE

Rolf Geffken¹⁾, Hendrik²⁾, Zulkarnain²⁾
Email: rolfgeffken24@gmail.com

ABSTRACT

The research was conducted on July, 2016 in Pondok Batu Villages, Sarudik Subdistrict, Sibolga District, North Sumatra Province. This study was aimed to analyzed the input, process, output in analysis of salted fish processing, determine the investment and profits as well as analyzing the prospects and constraints of salted fish processing business. The research method used was a survey by takeing an activity/case study and determine the respondents using census method.

Based on this research, salted fish processing business activities in the form of inputs have sufficient availability, process and output runs regularly so as to produce output in the form of processed products salted fish ready for market. The total investment every month is Rp 76.952 million,- and profits every month is Rp 9.895.083. According to different eligibility criteria, this effort deserves to be continued and developed.

Keywords: Business Analysis, Processing, Salted Fish, Pondok Batu

- 1) Student in Fisheries and Marine Science Faculty of the University of Riau
- 2) Lecturer in Fisheries and Marine Science Faculty of the University of Riau

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sibolga merupakan salah satu kota di Provinsi Sumatera Utara yang mana dikenal sebagai salah satu daerah penghasil ikan terbesar di wilayah Sumatera Utara. Produksi perikanan di Sibolga mengalami peningkatan setiap tahunnya.

Seiring meningkatnya produksi dalam sektor perikanan, maka permintaan untuk ikan segar semakin meningkat. Sehingga ikan-

ikan yang sudah ditangkap akan ditangani sebaik mungkin agar tetap segar hingga sampai ke tangan konsumen, tetapi tidak sedikit pula ikan yang salah dalam penangannya sehingga mengalami penurunan kualitas. Sehingga harga jual semakin rendah sehingga nelayan tidak mendapatkan keuntungan yang seharusnya didapatkan.

Permasalahan di atas dapat diatasi dengan dilakukannya pengolahan pasca penangkapan yaitu

pengawetan ikan sehingga produk perikanan dapat bertahan lebih lama. Selain mempertahankan kualitas produk perikanan, pengolahan ikan dilakukan untuk menambahkan nilai ekonomis ikan sehingga meningkatkan harga jual ikan. Produk-produk perikanan yang diolah dan diawetkan ada berbagai macam yaitu ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, ikan kering ikan asap, dan lain-lain (Sari, 2011).

Pengolahan ikan asin termasuk bisnis yang menjanjikan, karena harganya yang terjangkau dan banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sehingga dapat dijual kesemua lapisan masyarakat. Meskipun pengolahan ikan asin adalah pekerjaan yang sudah banyak dilakukan oleh masyarakat Sibolga tetapi berbeda untuk Kelurahan Pondok Batu. Masyarakat masih sedikit melakukan pengolahan ikan asin, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian di Kelurahan Pondok Batu, Kecamatan Sarudik, Kota Sibolga, Provinsi Sumatera Utara.

Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis input, proses dan output usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara.
2. Menghitung besarnya investasi dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik

Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara.

3. Menganalisis prospek dan kendala dalam pengembangan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara.

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti untuk menambah wawasan dan pengetahuan khususnya dibidang pengolahan ikan asin.
2. Bagi pengusaha pengolahan ikan asin diharapkan menjadi sumbangan ide, pemikiran dan pertimbangan pengusaha pengolahan ikan asin untuk mengembangkan usahanya.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini dapat digunakan untuk menambah wawasan, menambah informasi dan pengetahuan seputar pengolahan ikan asin.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian dengan melakukan studi kasus pada usaha pengolahan ikan asin.

Penentuan Responden

Dalam penelitian ini yang menjadi responden adalah pemilik pengolahan ikan asin berjumlah 1 orang. Sehingga penentuan

responden menggunakan metode sensus yaitu bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono 2008).

Analisis Data

Untuk mengetahui input, proses, output, prospek dan kendala usaha pengolahan ikan asin dianalisis secara deskriptif, sedangkan untuk mengetahui investasi dan keuntungan digunakan rumus sebagai berikut:

Total Investasi

Merupakan penjumlahan dari modal tetap dan modal kerja dalam usaha pengolahan ikan asin dapat dihitung sebagai berikut:

$$TI = MT + MK$$

Dimana:

TI = Total Investasi

MT = Modal tetap

MK = Modal Kerja

Biaya Penyusutan

Adalah biaya pembelian peralatan yang dipakai dalam dibagi dengan umur ekonomis peralatan dengan rumus:

$$D = \frac{C}{N}$$

Dimana:

D = Biaya Penyusutan

C = Harga Beli

n = Umur Ekonomis

Pendapatan Kotor

Yaitu pendapatan yang diperoleh dengan harga jual ikan asin yang dihitung satu bulan dengan rumus

$$GI = Y \cdot Py$$

Dimana:

GI = *Gross income*

Y = Jumlah Produksi

Py = Harga jual ikan asin

Keuntungan

Untuk mengetahui keuntungan dalam penjualan ikan asin digunakan rumus:

$$NI = GI - TC$$

Dimana:

NI = *Net Income*

GI = *Gross Income*

TC = Biaya Total

Total Biaya

Yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi ikan asin dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC = Biaya Total

FC = *Fixed Cost*

VC = *Variable Cost*

Untuk mengetahui kelayakan usaha digunakan beberapa kriteria investasi yaitu

Revenue Cost of Ratio (RCR)

Adalah teknik usaha yang digunakan untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dan biaya (Soekartawi 1995) dengan rumus:

$$RC = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan:

R/C > 1, usaha pengolahan untung

R/C = 1, usaha pengolahan tidak untung dan tidak rugi

R/C < 1, usaha pengolahan rugi

Payback Period of Capital (PPC)

Merupakan suatu metode dalam menilai kelayakan usaha yang digunakan untuk mengukur periode jangka waktu pengembalian modal (Maulana, 2008)

$$PPC = \frac{TI}{NI} \times \text{Periode}$$

Dimana:

TI = Total Investasi

NI = *Net Income*

Financial Rate of Return (FRR)

Merupakan perbandingan antara penghasilan bersih dengan investasi yang ditanamkan (Riyanto, 1995) dengan rumus:

$$FRR = \frac{TI}{NI} \times 100\%$$

Dimana:

TI = Pendapatan Bersih

NI = Total Investasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Pengolahan Ikan Asin

Industri perikanan mulai berdiri sejak tahun 1980-an di Kelurahan Pondok Batu. Pada awalnya ada 12 pengusaha perikanan yang tersebar di Kelurahan Pondok Batu. Namun seiring berjalannya waktu para pengusaha mulai gulung tikar dan beralih profesi, hingga tersisa satu pengolah ikan asin yaitu Bapak Kalimun. Usaha Bapak Kalimun dimulai sejak tahun 1990 yang berdiri dikawasan Pelabuhan Perikanan Nusantara Sibolga dengan luas bangunan 40 m x 18 m yang memiliki 12 pekerja yaitu 10 wanita dan 2 orang pekerja pria dengan produksi 4-5 ton ikan asin perbulannya.

Pengolahan Ikan Asin

Input Produksi

Input produksi merupakan bagian penting yang tidak dapat dipisahkan di dalam usaha pengolahan ikan asin. Aspek yang terdapat dalam input produksi yaitu bahan baku dan bahan pembantu.

Bahan Baku terdiri dari ikan segar dan bahan pembantu yaitu garam. Berikut tabel pembelian bahan baku.

Tabel 1. Jenis ikan dan harga pembeliannya.

Jenis Ikan	Harga Pembelian (Rp/kg)
Palu-Palu	6.000
Kembung	5.000
Tamban	4.000
Baledang	8.000
Perak-Perak	8.000
Biji Nangka	6.500

Sumber: Data Primer

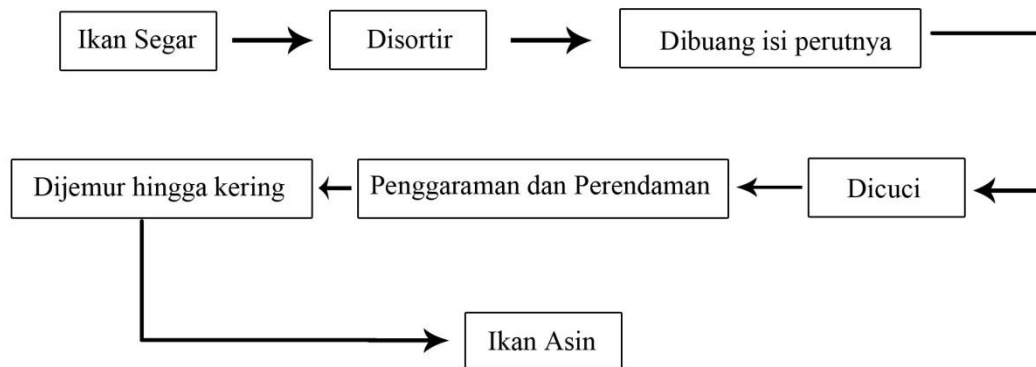
Ikan-ikan yang sudah dibeli akan diantar lokasi pengolahan ikan asin dengan becak/gerobak dengan biaya Rp 100/kg. Bahan pembantu yaitu berupa garam dengan harga Rp 65.000/karung.

Proses Pengolahan

Dalam proses pengolahan, ada beberapa aspek yang penting yaitu sarana, prasarana dan tenaga kerja. Sarana dan prasarana yang digunakan adalah ember, timbangan, tong, pin penjemur, plastik penjemur, keranjang, tempat penjemuran dan bangunan.

Adapun tenaga kerja yang digunakan berjumlah >12 jika musim banyak, 12 jika musim sedang dan <12 jika musim sedikit.

Gambar 1. Prosedur Pengolahan Ikan Asin



Proses pengolahan ikan asin menggunakan metode penggaraman basah yaitu penggaraman dengan menggunakan larutan garam jenuh dengan kadar garam 30% dari berat ikan sebagai media perendamannya. Ikan-ikan yang sudah direndam selama 12-24 jam. Perendaman dilakukan pada malam hari sehingga penjemuran dilakukan pada pagi harinya. Ikan akan dijemur hingga kering. Adapun standar kadar air pada ikan asin yang dikeringkan yaitu berkadar air paling tinggi 25% (Standar Industri Indonesia). Namun pada prakteknya kadar air pada ikan yang dikeringkan melebihi 25%. Setelah ikan kering, maka ikan tersebut akan siap untuk di pasarkan.

Output, Pemasaran, dan Distribusi

Output dari usaha pengolahan ikan asin adalah ikan asin yang siap untuk dikonsumsi. Dalam sekali produksi seberat 600 kg akan mengalami penyusutan sebesar 40% sehingga akan didapatkan output seberat 360 kg.

Distribusi ikan asin terbagi menjadi 3 pola pemasaran yaitu tingkat nol, tingkat 1 dan tingkat 2.

Tingkat nol yaitu dari produsen langsung ke konsumen, tingkat 1 yaitu dari produsen disalurkan ke pada pedagang pengumpul, kemudian kepada konsumen. Saluran tingkat 2 yaitu distribusi dari produsen menuju pedangan pengumpul kemudian kepada pedagang pengecer lalu didistribusikan kepada konsumen.

Pemasaran ikan asin tidak hanya terjadi di dalam kota, produk olahan ikan asin didistribusikan juga ke luar kota seperti Medan, Nias, Pekanbaru, Palembang dan hampir semua daerah tapanuli. Adapun perbandingan pemasaran didalam dan luar kota yaitu 40% : 60% yang artinya pemasaran di luar kota lebih banyak dibanding di dalam kota.

Analisis Usaha Ikan Asin

Investasi

Investasi adalah pengeluaran penanaman modal yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk membeli barang-barang modal dan perlengkapan produksi dalam memproduksi barang dan jasa berupa produk ikan asin. Investasi terbagi atas dua jenis yaitu modal tetap dan

modal kerja. Modal tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian alat dan bahan yang tidak habis digunakan dalam 1 kali proses

produksi. Modal kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha dalam 1 kali proses produksi.

Tabel 2. Investasi Usaha Pengolahan Ikan asin

	Rincian	Unit/ kg	Harga (Rp)	Total	Penyusutan (Bulan)
Modal Tetap	Ember	10	35.000	350.000	14.583
	Timbangan	1	700.000	700.000	29.167
	Tong	7	400.000	2.800.000	46.667
	Pin Penjemur	30	200.000	6.000.000	166.667
	Plastik Penjemur	8	20.000	160.000	13.333
	Keranjang	15	50.000	750.000	62.500
	Sewa Bangunan	1	6.000.000	6.000.000	500.000
	Jumlah			16.760.000	832.917
Modal Kerja	Bahan Baku	7.200	6.250	45.000.000	
	Upah Belah	7.200	1.000	7.200.000	
	Upah Penjemuran	4.320	1.000	4.320.000	
	Garam	2.160	1.300	2.808.000	
	Biaya Transport	12	72.000	864.000	
	Jumlah			60.192.000	
	Total Investasi			76.952.000	
	Total Biaya / Bulan				61.024.917

Sumber: Data Primer diolah

Berdasarkan tabel di atas modal tetap yaitu sebesar Rp 16.760.000 dan modal kerja sebesar Rp 60.192.000 sehingga total investasi yaitu Rp 76.952.000 dan total biaya perbulannya yaitu sebesar Rp 61.024.917.

Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan yang diterima oleh produsen ikan asin adalah perkalian antara jumlah produk ikan asin yang dihasilkan dengan harga ikan asin.

Tabel 3. Penerimaan dan Keuntungan Bersih menurut Jenis Ikan Asin

No	Jenis ikan	Total Produksi (kg)	Harga per Satuan (Rp/kg)	Total Penerimaan
1.	Palu-Palu	20.736	18.000	373.248.000
2.	Tamban	6.912	12.000	82.944.000
3.	Baledang	4.320	25.000	108.000.000
4.	Perak-Perak	6.048	20.000	120.960.000
5.	Biji Nangka	10.368	12.500	129.600.000
6.	Kembung	3.456	10.500	36.288.000
	Jumlah	51.840		851.040.000
	Rata-rata/Bulan	4.320		70.920.000
	Biaya Total/Bulan			61.024.917
	Keuntungan			9.895.083

Sumber: Data Primer diolah

Berdasarkan tabel di atas adapun total penerimaan yang didapatkan pertahunnya yaitu sebesar Rp 851.040.000. Sedangkan rata-rata penerimaan perbulannya sebesar Rp 70.920.000, sehingga keuntungan yang didapatkan dalam usaha pengolahan ikan asin Bapak Kalimun Perbulannya yaitu sebesar Rp 9.895.000.

Tabel 4. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pondok Batu

No	Uraian	Nilai
1	Penerimaan satu kali produksi	70.920.000
2	Pendapatan bersih satu kali produksi	9.895.000
3	Total Biaya	61.024.917
4	Total Investasi	76.952.000
5	RCR	1,162
6	PPC	7,8
7	FRR	12,9%

Sumber: Data olahan

Berdasarkan analisis kelayakan yang dilakukan maka didapatkan nilai RCR yaitu sebesar 1,162 yang artinya setiap pengeluaran sebesar Rp 1, maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,162 sehingga jika RCR lebih besar dari 1 maka usaha tersebut dapat dilanjutkan (Yulinda, 2012).

Nilai PPC sebesar 7,8 yang artinya pengembalian modal kurang dari 8 bulan. Semakin kecil nilai PPC maka semakin cepat pengembalian modal (Hendrik, 2010). Berdasarkan nilai di atas, maka pengembalian modal pada usaha pengolahan ikan asin relatif cepat.

Nilai FRR yaitu sebesar 12,9% dimana nilai FRR lebih besar dari suku bunga bank perbulannya yaitu 4,25%. Yang artinya pengusaha lebih baik melakukan investasi

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan ikan asin tersebut layak untuk dikembangkan atau tidak. Untuk mengukur kelayakan ini digunakan parameter RCR, PPC dan FRR pada tabel 4.

terhadap usaha ini dibandingkan dengan menginvestasikannya ke bank (Hendrik, 2013).

Kendala dan Prospek Usaha Pengolahan Ikan Asin

Kendala usaha pengolahan ikan asin adalah hambatan yang menghalangi proses produksi, proses maupun output dalam usaha pengolahan ikan asin (Romita, 2014).

Setiap usaha memiliki berbagai kendala yang dapat menghalangi kelancaran proses produksi sehingga setiap kendala harus dapat di atasi agar usaha tersebut tetap berjalan dan terus berkembang sehingga memiliki prospek yang baik. Adapun kendala dalam usaha pengolahan ikan asin dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Kendala Dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin

No	Kendala	Keterangan
1	Ketersediaan Bahan Baku	Bahan baku yang ada selalu tidak menentu.
2	Rendahnya Mutu dan Kualitas	Pengolahan ikan asin yang tidak mengikuti Standart Pengolahan
3	Rendahnya Tingkat Pendidikan Pengolah Ikan Asin	Tidak adanya pendidikan yang diterima pengolah ikan asin sehingga produk perikanan tidak berkembang

Sumber: Data Primer

Sedangkan prospek usaha menurut Djasmin (2004) adalah kebijakan pengusaha untuk meningkatkan kinerja penjualan. Prospek usaha pengolahan ikan asin cukup menjanjikan. Hal itu dapat dilihat dari subsistem agribisnis yaitu: subsistem input supply, subsistem processing dan subsistem marketing, selain itu dapat juga dilihat dari kriteria investasi yaitu RCR dimana nilai RCR sebesar 1,162. Jika nilai RCR lebih besar dari 1 maka usaha itu layak dikembangkan.

Berdasarkan pemaparan di atas, tujuan dari prospek usaha menurut Djasmin (2004) adalah untuk meningkatkan kinerja penjualan dengan meraih peluang yang ada serta mengatasi hambatan dan ancaman baik jangka panjang maupun jangka pendek dan hal di atas sesuai dengan tujuan dari prospek usaha sehingga kedepannya, usaha tersebut akan dapat lebih berkembang lagi.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dijelaskan, maka kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian Analisis Usaha

Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pondok Batu adalah:

1. Kegiatan yang berlangsung dalam input, proses dan output berjalan secara baik dan teratur sehingga menghasilkan output berupa produk olahan ikan asin yang siap di pasarkan.
2. Total Investasi pada usaha pengolahan ikan asin perbulan sebesar Rp 76.952.000 dan keuntungan bersih perbulan sebesar Rp 9.895.083.
3. Kendala dalam usaha pengolahan ikan asin yaitu tidak menentukannya ketersediaan bahan baku, rendahnya mutu dan kualitas serta rendahnya tingkat pendidikan pengolah ikan asin. Sedangkan prospek usaha pengolahan ikan asin cukup menjanjikan dilihat dari subsistem agribisnis dan kriteria investasi sehingga usaha dapat lebih dikembangkan.

Saran

Melihat kondisi usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pondok batu, maka ada beberapa langkah yang harus dilakukan untuk memajukan usaha pengolahan ikan asin yaitu:

1. Dalam input proses dan output yaitu meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan, memperbaiki cara kerja agar sesuai standart yang berlaku sehingga output yang dihasilkan lebih baik.
2. Meningkatkan modal untuk diinvestasikan agar usaha dapat lebih dikembangkan lagi.
3. Pengusaha Pengolahan Ikan Asin sebaiknya mengikuti penyuluhan yang diadakan penyuluh dan dinas perikanan sehingga dapat menambah pengetahuan terjait pengolahan ikan asin, selain mendapatkan ilmu juga memperluas pasar pemasaran.
4. Pemerintah sebaiknya lebih memperhatikan usaha-usaha masyarakat menengah ke bawah agar usaha itu dapat bertahan, dan lebih berkembang lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Djasmin, S. 2004. Manajemen Pemasaran : Analisis Perencanaan, Pelaksanaan, dan Pengendalian. Bandung : Linda Karya.
- Hendrik. 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 15 (1) : 83-88
- Hendrik. 2013. Studi Kelayakan Proyek Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Maulana, M. E. S. 2008. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Bandeng Isi Pada Banisi di Kecamatan Soreang Kabupaten Bandung Jawa Barat. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Riyanto, B. 1995. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan. Yayasan Penerbit Gajah Mada Yogyakarta. 365 hal.
- Romita, T. 2014. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Pangkal Kerinci Kabupaten Pelalawan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.
- Sari, K. M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta.
- Yulinda, E. 2012. Analisis Finansial Usaha Pembenihan Ikan Lele Dumbo (*Clarias geriepinus*) di Kelurahan Lembah Sari Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru Provinsi Riau. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 17(1) : 38-55.