

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI KECAMATAN PANDAN KABUPATEN TAPANULI TENGAH SUMATERA UTARA

Hendrik¹⁾

¹⁾Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru

Diterima : 25 Maret 2010 Disetujui : 12 April 2010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan ikan asin serta permasalahannya di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan ikan asin yang diolah rata-rata untuk setiap kali pengolahan sebanyak 600 kg dalam sebulan sebanyak 6 kali. Pendapatan bersih setiap kali pengolahan sebesar Rp 710.900. Berdasarkan berbagai kriteria kelayakan dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah ikan asin adalah semakin berkurangnya bahan baku dan rendahnya kualitas ikan yang diolah terutama ditinjau dari segi kemasan.

Kata kunci: Ikan asin, pengolahan, analisa usaha.

PENDAHULUAN

Kecamatan Pandan merupakan salah satu Kecamatan dan pusat pemerintahan di Tapanuli Tengah. Daerah ini terletak di Pantai Barat Pulau Sumatera dan merupakan salah satu sentral produksi perikanan laut di pantai barat Sumatera. Berdasarkan keadaan tersebut pemerintah Tapanuli Tengah menjadikan sektor perikanan sebagai sektor unggulan.

Menurut keterangan Dinas Perikanan Tapanuli Tengah sektor perikanan merupakan sektor strategis di wilayahnya karena berhubungan dengan kehidupan dan mata pencaharian sebagian masyarakat di wilayah ini.

Usaha perikanan yang berkembang di daerah ini adalah usaha penangkapan ikan dilaut, usaha pengolahan dan pengawetan serta usaha pendukung lainnya seperti pabrik es, *cold storage*, galangan kapal, tangkahan (pelabuhan rakyat) dan usaha lainnya yang berhubungan dengan perikananannya.

Sebagaimana diketahui ikan merupakan produk yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: 1) Kerusakan biologi, 2) Kerusakan enzimatis, 3) Kerusakan fisika, 4) Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah

melalui proses penggaraman. Selama proses penggaraman berlangsung terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau pengenceran larutan garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam pun masuk kedalam tubuh ikan. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah, 2008).

Berdasarkan keadaan dan permasalahan tersebut maka penelitian ini akan melihat kelayakan usaha pembuatan ikan asin ditinjau dari aspek finansial serta kendala dan permasalahan dalam pengembangan usaha.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2010 di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Propinsi Sumatera Utara.

Lokasi penelitian ditentukan secara purposive yaitu Kecamatan yang mempunyai aktifitas perikanan yang cukup tinggi dan merupakan salah satu sentral perikanan laut di Sumatera Utara. Responden ditetapkan sebanyak 6 orang ditentukan dengan pertimbangan jenis dan jumlah ikan yang diasinkan, kontinuitas usaha dan aspek managerial seperti pencatatan produk dan adanya pembukuan untuk pembelian dan penjualan barang.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey melalui pengamatan langsung

kelengkapan. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dari responden dengan menggunakan kuisioner yang telah terpola, sedangkan data sekunder dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian.

Analisa Data

Untuk mengetahui hasil pengolahan sarana produksi dianalisis secara deskriptif, sedangkan untuk perhitungan kelayakan usaha dilakukan analisis finansial dengan menggunakan kriteria BCR, FRR, dan PPC.

Benefit Cost of Ratio (BCR)

Merupakan perbandingan antara pendapatan kotor atau hasil penjualan dengan total biaya pemeliharaan, secara matematis dapat dihitung sebagai berikut:

$$BCR = GI/TC$$

Dimana:

GI = *Gross Income* (Pendapatan Kotor)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

Dalam suatu usaha dikatakan untung apabila nilai BCR lebih dari 1 dan usaha tersebut dapat atau layak dilanjutkan dan dikembangkan (Cholik dan Sofwan, 1999; Kadariah dan Gray, 1999).

Financial Rate of Return (FRR)

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

$$FRR = (NI/I) \times 100\%$$

Dimana:

NI = *Net Income* (Pendapatan Bersih)

I = Investasi

Nilai FRR berguna untuk menentukan apakah modal yang dimiliki diinvestasikan pada suatu usaha atau disimpan di bank. Bila nilai FRR lebih besar dari suku bunga bank berarti modal yang dimiliki oleh pengusaha lebih baik diinvestasikan dan sebaliknya.

Payback Period of Capital (PPC)

PPC adalah lamanya waktu yang diperlukan agar modal yang ditanamkan pada investasi diperoleh kembali seluruhnya dalam jangka waktu tertentu.

$$PPC = (I/NI) \times \text{periode}$$

Semakin kecil nilai PPC semakin cepat masa pengembalian modal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis usaha pembuatan ikan asin dihitung berdasarkan investasi yang dikeluarkan untuk kegiatan ikan asin terdiri dari analisis finansial, tingkat pendapatan dan analisis kelayakan usaha serta prospek dan kendala pengembangan.

Analisis Finansial

Analisis finansial pembuatan ikan asin bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha di tinjau dari modal tetap, modal kerja, investasi, biaya tetap, total biaya dan pendapatan. Hasil perhitungan dan analisis ini akan dilihat melalui parameter kelayakan usaha biaya tetap yang diperhitungkan dalam usaha ini adalah biaya penyusutan dari modal tetap. Seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Modal Tetap dan Penyusutan Pada Usaha Pembuatan Ikan Asin

No	Modal Tetap	Jumlah (unit)	Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
1	Tempat penjemuran	50	3.000.000	4	750.000
2	Bak perendaman	2	5.000.000	10	500.000
3	Bak pencuci	12	3.000.000	10	300.000
4	Timbangan	1	500.000	5	100.000
5	Keranjang rotan	10	200.000	2	100.000
6	Ember	10	200.000	2	100.000
7	Sewa lahan dan bangunan	-	3.500.000	1	3.500.000
8	Listrik dan Air	-	3.000.000	1	3.000.000
9	Biaya lain-lainnya	-	6.000.000	1	6.000.000
	Jumlah	-	24.400.000	-	14.350.000

Sumber: Pengolahan Data

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui modal tetap terbesar biaya lainnya seperti retribusi, peralatan, administrasi, dan telepon.

Selanjutnya diikuti oleh biaya untuk sewa bangunan dan listrik serta air. Sedangkan biaya untuk pelaksanaan penjemuran jumlahnya relatif kecil.

Modal Kerja

Modal kerja termasuk kedalam biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin untuk pembelian ikan selar dan ikan serai, garam, tawas, dan tenaga kerja. Modal kerja untuk sekali produksi dapat dilihat pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui pengeluaran terbesar untuk

modal kerja pembuatan ikan asin adalah untuk pembelian ikan. Menurut keterangan nelayan setiap kali usaha pengasinan dibutuhkan ikan rata-rata sebanyak 600 kg. Proses pengeringan dimulai dengan tahap pembersihan ikan pada sampai tahap pengeringan memerlukan waktu 3-4 hari tergantung pada kondisi cuaca.

Tabel 2. Perincian Rata-rata Modal Kerja Untuk Sekali Pembuatan Ikan Asin

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Ikan Selar	300 kg	3.000	900.000
2	Ikan Serai	300 kg	3.000	900.000
3	Garam	150 kg	1.000	150.000
4	Tawas	-	-	-
5	Tenaga kerja	10 hok	40.000	400.000
6	Pengepakan	15 kardus	10.000	150.000
Jumlah				2.550.000

Frekuensi pengolahan setiap bulan berkisar 5-7 kali hal ini tergantung pada ketersediaan ikan dari hasil tangkapan nelayan dan kondisis cuaca. Apabila di rata-ratakan setiap bulannya nelayan melakukan pengolahan sebanyak 6 kali dan dalam setahun rata-rata sebanyak 60 kali.

Total Investasi

Total investasi dalam usaha pembuatan ikan asin merupakan penjumlahan modal tetap dan modal kerja untuk satu kali pengolahan dengan jumlah keseluruhan sebesar Rp 26.950.000.

Total Biaya

Total biaya produksi merupakan penjumlahan biaya tetap per produksi ditambah modal kerja.

Untuk sekali produksi total biaya pengolahan ikan asin adalah sebesar Rp.2.789.100.

Pendapatan

Setiap kali melakukan proses pembuatan ikan asin jumlah ikan segar yang dibutuhkan rata-rata sebanyak 600 kg. Dari jumlah tersebut didapatkan ikan asin sebanyak 350 kg, harga rata-rata ikan asin sebesar Rp 10.000/kg. Berdasarkan data tersebut dapat dilihat pendapatan bersih untuk setiap kali usaha pengolahan ikan asin pada Tabel 3.

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui pendapatan bersih rata-rata setiap kali pengolahan ikan asin sebesar Rp 710.900. Setiap tahun masyarakat nelayan melakukan pengolahan rata-rata sebanyak 60

kali maka pendapatan bersih setiap tahun adalah Rp 42.654.000.

Tabel 3. Pendapatan dan Penerimaan Nelayan Pengolah Ikan Asin

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	3.500.000
2	Total biaya	2.789.100
3	Pendapatan bersih	710.900

Analisis Kelayakan Usaha

Analisa kelayakan usaha bertujuan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan masyarakat di Kecamatan

Pandan layak dikembangkan atau tidak. Untuk mengukur kelayakan ini digunakan parameter BCR, FRR, dan PPC seperti terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah

No	Uraian	Nilai
1	Investasi	24.400.000
2	Total Biaya	2.789.100
3	Pendapatan kotor satu kali produksi	3.500.000
4	Pendapatan bersih satu kali produksi	710.900
5	Pendapatan bersih per tahun	42.654.000
6	BCR	1,26
7	FRR	174,8
8	PPC	0,572

Sumber: Pengolahan Data

Berdasarkan analisis kelayakan yang dilakukan didapatkan nilai pendapatan bersih sebesar Rp 710.900,- untuk satu kali pengolahan ikan asin. Pendapatan bersih satu tahun sebesar Rp 42.654.000,-. nilai BCR untuk usaha ini lebih besar dari satu jadi layak untuk dikembangkan (Kadariyah, 1999). Begitu juga dengan nilai FRR jauh di atas suku bunga yang berlaku sehingga layak untuk dikembangkan. (Riyanto, 1995). Nilai PPC sebesar 0,572 artinya tingkat pengembalian modal kurang dari 6 bulan.

Permasalahan dan Prospek Pengembangan

Dari hasil analisis kelayakan yang telah diuraikan dapat diketahui usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Namun demikian menurut keterangan pengolah ikan asin keuntungan yang mereka dapat semakin menurun karena semakin besarnya biaya produksi sedangkan harga penjualan relatif tetap. Selain itu semakin berkurangnya hasil tangkapan nelayan dan banyaknya penjualan ikan dalam bentuk segar ikut mempengaruhi jumlah ikan yang mereka olah.

Ikan yang diolah oleh nelayan adalah ikan yang tingkat kesegarannya sudah sangat rendah keadaan ini berpengaruh terhadap kualitas ikan asin yang dihasilkan dan pada akhirnya berpengaruh kepada nilai jual. Untuk pengembangan dimasa yang akan datang diharapkan kepada para nelayan dan bimbingan instansi-instansi terkait agar pengolahan ikan asin lebih memperhatikan kualitas ikan, proses pengolahan yang lebih higienis serta dibuat dalam kemasan yang lebih menarik hal ini akan meningkatkan nilai jual ikan asin dan pada akhirnya dapat lebih meningkatkan pendapatan nelayan pengolah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil analisa kelayakan usaha pengolahan ikan asin dapat disimpulkan usaha ini masih layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh nelayan pengolah adalah semakin berkurangnya hasil tangkapan nelayan dan banyaknya hasil perikanan yang dijual dalam bentuk segar.

Saran

Untuk meningkatkan pendapatan nelayan pengolahan ikan asin diharapkan bimbingan dari dinas terkait terutama dalam proses pengolahan yang *higienis* dan membuat dalam bentuk kemasan/*packing* yang lebih menarik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Dinas Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah, nelayan pengolah ikan asin dan mahasiswa/i SEP angkatan 2007 yang telah membantu dalam pengumpulan data.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hal.
- Choliq, A. dan O. Sofwan, 1999. Evaluasi Proyek (Suatu Pengantar). Pionir Jaya, Bandung. 138 hal.
- Dinas Perikanan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah, 2009. Laporan Tahunan.
- Kadariah, Lien Karlina dan Clive Gray, 1999. Pengantar Evaluasi Proyek. Lembaga Penelitian Fakultas Ekonomi UI. Jakarta. 181 hal.
- Riyanto, B., 1995. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan. Yayasan Penerbit Gajah Mada Yogyakarta. 365 hal.