

**ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN ASIN SELAR DI DESA
PANIPAHAN KECAMATAN PASIR LIMAU KAPAS
KABUPATEN ROKAN HILIR**

SKRIPSI

Oleh :

SURYANI

NPM : 2104300083

Program studi : Agribisnis



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2025**

**ANALISIS NILAI TAMBAH IKAN ASIN SELAR DI DESA PANIPAHAN
KECAMATAN PASIR LIMAU KAPAS KABUPATEN ROKAN HILIR**

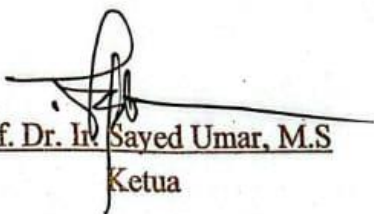
SKRIPSI

Oleh :

**SURYANI
2104300083
AGRIBISNIS**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Strata 1 (S1) Pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

Komisi Pembimbing


Prof. Dr. Ir. Sayed Umar, M.S
Ketua

**Disahkan Oleh:
Dekan**


Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si.

Tanggal Lulus : 29-08-2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : Suryani

NPM : 2104300083

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas, berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata adanya penjiplakan (*plagiarisme*), maka saya akan menerima saksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Agustus 2025

Yang menyatakan



Suryani

RINGKASAN

SURYANI (2104300083) dengan judul penelitian “ **Analisis Nilai Tambah Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir**”. Penyusun skripsi ini di bimbing oleh Bapak Prof. Dr. Ir. Syahed Umar, S.M. penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah ikan asin selar di desa panipahan kecamatan pasir limau kapas.

Tujuan dari penelitian ini yaitu: 1 Untuk mengetahui proses pengolahan ikan selar di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir. 2. Untuk mengetahui nilai tambah ikan asin selar Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir.

Metode pebelitian ini menggunakan metode *kuantitatif*, sedangkan metode penentuan lokasi penelitian ditentukan dengan cara *perposive* (sengaja). Adapun metode pengumpulan sumber data di peroleh dari data primer, data sekunder dan dokumentasi. Metode penarikan sampel dilakukan dengan metode *sampling jenuh*. Dan untuk metode analisis data menggunakan *rumus keuntungan* $\pi = TR - TC$ serta *metode hayami* 1987.

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian sebagai berikut: 1. Penelitian menggunakan metode hayami untuk menghitung nilai tamabh ikan asin selar di Desa Panipahan. 2. Diperoleh nilai tambah ikan asin dalam usaha pengolah ikan asin selar sebesar Rp.1.788/Kg dengan rasio nilai tambah 15,16% dari pendapatan total. 3. Tingkat keuntungan sebesar Rp. 1.752 /Kg dengan rasio 14,86% yang cukup menjanjikan untuk skala usaha rumah tangga. Dari hasil penelitian ini dapat di ketahui bahwa nilai tambah ikan asin selar di desa panipahan menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin secara sederhana dapat memberikan kontribusi ekonomi yang berarti bagi masyarakat, terutama pelaku usaha kecil dan rumah tangga.

Kata kunci : Desa Panipahan, Ikan Asin Selar

SUMMARY

SURYANI (2104300083) with the research title "Analysis of the Added Value of Salted Selar Fish in Panipahan Village, Pasir Limau Kapas District, Rokan Hilir Regency." This thesis was written under the guidance of Prof. Dr. Ir. Syahed Umar, S.M. This study aims to analyze the added value of salted selar fish in Panipahan Village, Pasir Limau Kapas District.

The objectives of this study are: 1. To determine the processing process of selar fish in Panipahan, Pasir Limau Kapas District, Rokan Hilir Regency. 2. To determine the added value of salted selar fish in Panipahan, Pasir Limau Kapas District, Rokan Hilir Regency.

This research method uses a quantitative method, while the method for determining the research location is determined by purposive (intentional). The data collection method is obtained from primary data, secondary data, and documentation. The sampling method is carried out using a saturated sampling method. The data analysis method used the profit formula $\pi = TR - TC$ and the Hayami method (1987).

The following conclusions were drawn from the research results: 1. The study used the Hayami method to calculate the added value of salted selar fish in Panipahan Village. 2. The added value of salted selar fish processing business was Rp. 1,788/kg, with a value-added ratio of 15.16% of total revenue. 3. The profit level was Rp. 1,752/kg, with a ratio of 14.86%, which is quite promising for a household business scale. The results of this study indicate that the added value of salted selar fish in Panipahan Village demonstrates that simple salted fish processing can provide a significant economic contribution to the community, especially small businesses and households.

Keywords: Panipahan Village, Salted Selar Fish

RIWAYAT HIDUP

Penulis yang bernama Suryani yang dilahirkan pada tanggal 21 Februari 2003 di Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir berjenis kelamin perempuan anak pertama dari 2 bersaudara yang merupakan anak dari Almarhum Ayahanda Surahmat Dan Ibunda Rosmita. Pendidikan yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut:

1. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar (SD) di Sd Nergi 008 Sei Sarang Burung, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir pada Tahun 2015.
2. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah menengah pertama (MTS) di Madrasah Tsanawiyah, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir pada Tahun 2018.
3. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah menengah atas (SMA) di SMA Negri 1 Pasir Limau Kapas, kabupaten Rokan Hilir pada Tahun 2021.
4. Penulis melanjutkan pendidikan strata 1 (S1) pada program studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara pada Tahun 2021.

Kegiatan yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa fakultas pertanian universitas muhammadiyah sumatera utara, antara lain:

1. Mengikuti Kegiatan Pengenalan Kehidupan Kampus Bagi Mahasiswa Baru (PKKMB) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

2. Mengikuti Masta Taaruf Pemimpin Komisariat Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Tahun 2021.
3. Mengikuti Organisasi (IMM) Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Universitas Muhammadiyah Sumtaera Utara
4. Mengikuti Kegiatan Bakti Tani 7 Himpunan Mahasiswa Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Di Desa Tanjung Rejo, Kecamatan Percut Sai Tuan, Kabupaten Deli Serdang Tahun 2022
5. Mengikuti Merdeka Belajar Kampus Merdeka Program Wirausaha Merdeka Angkatan II Di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Tahun 2023
6. Pada Tahun 2024 Melaksanakan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Di Pt Saudara Sejati Luhur Asian Agri Grup Kecamatan Rahuning
7. Tahun 2024 Melaksanakan Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Di Desa Pulau Maria.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah Subhanahu Wata'ala, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini. Sholawat beriring dengan salam penulis hadiahkan kepada Nabi Muhammad Shallahu Alaihi Wassalam karena beliau adalah yang telah membawa kita dari zaman jahiliyah menuju zaman yang terang benderang ini. Penulis telah menyelesaikan proposal ini dengan judul " Analisis Nilsi Tambah Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas ". Proposal ini disusun dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Strata 1 (S1) pada program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Selama penyusunan proposal penelitian ini peneliti tidak terlepas dari adanya bantuan, dorongan, bimbingan doa, serta dukungan yang besar dari beberapa pihak. Sehingga pada kesempatan kali ini peneliti mengucapkan dengan penuh rasa hormat kepada semua pihak yang sudah memberikan dukungan serta memberikan bantuan kepada peneliti dalam menyusun penelitian hingga selesai.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan trimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepada ibunda tercinta saya yaitu ibu Rosmita yang telah membesarkan dan membimbing, serta doa yang selalu diberikan kepada peneliti bisa menjalani kehidupan saat ini.
2. Bapak Prof, Dr, Agussani, M.AP., selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

3. Ibu Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Wan afriani barus, M. P., selaku wakil dekan I fakultas pertanian universitas muhammadiyah sumatera utara.
5. Bapak Dr. Akbar Habib, S.P., M.P., selaku wakil dekan III fakultas pertanian universitas muhammadiyah sumatera utara.
6. Ibu Mailina Harahap, S.P., M.Si. selaku ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Bapak Prof. Dr. Ir. Syahed Umar, S.M selaku ketua Komisi Pembimbing yang selalu mendukung dan memberi arahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah banyak memberi ilmu pengetahuan serta nasehat kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2 Stambuk 2021 yang selama ini memotivasi dan mendukung penulis dalam menyelesaikan proposal ini.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat menyempurnakan skripsi ini menjadi lebih baik.

Medan, Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Pengertian Ikan Asin.....	5
Pengolahan Dan Pengawetan Ikan Asin	5
Biaya Produksi.....	6
Penerimaan dan Pendapatan	7
Analisis Nilai Tambah	7
Penelitian Terdahulu	7
Kerangka Pemikiran Penelitian.....	8
METODE PENELITIAN.....	10
Lokasi dan waktu penelitian	10
Metode Penentuan Sempel.....	10
Metode Pengumpulan Data.....	11
Metode Analisis Data.....	11

Definisi Batasan Operasional.....	13
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	14
Sejarah Desa Panipahan.....	14
Luas Daaerah Desa Panipahan.....	15
Karakteristik Sampel.....	15
Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	15
Karakteristik Responden Menurut Tingkat Usia.....	16
Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan	17
Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Ikan Asin	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
Proses Produksi Ikan Asin Selar di Desa Panipahan	19
Proses Pengolahan Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan	21
Analisis Biaya	23
Analisis nilai tambah.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
Kesimpulan	29
Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	15
2.	Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	19
3.	Jumlah Responden Berdasarkan Usia.....	19
4.	Perhitungan Faktor Produksi.....	21
5.	Biaya Tetap Pengolahan.....	25
6.	Biaya Variabel.....	25
7.	Biaya Upah Tenaga Kerja.....	26
8.	Rincian Biaya Tetap.....	27
9.	Analisis Nilai Tambah.....	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka pemikiran penelitian	12
2.	Proses pengolahan ikan asin selar.....	23

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia ialah tanah kepulauan dengan 17.499 pulau dan garis pantai 98.181 km, di mana sekitar 5,8 juta km² atau tiga perempat wilayahnya berupa perairan pesisir, laut terbuka, teluk, serta selat. Sehingga, Indonesia memiliki julukan sebagai negara maritim berada pada peringkat ketiga global dalam bidang produksi perikanan tangkap, dan urutan ke empat pada sektor produksi ikan budidaya. Keanekaragaman hayati biota laut merupakan kekayaan laut yang dimiliki Indonesia dengan jumlah yang sangat berlimpah. Marine megabiodiversity merupakan julukan bagi negara Indonesia. Menurut FAO (*Food and Agricultural Organization*), energi keberlanjutan hasil kelautan dan perikanan Indonesia mencapai 6,5 juta ton per tahun, dan dimanfaatkan sebesar 5,71 juta ton, salah satunya melalui produk ikan asin yang diawetkan dengan garam dan digemari sebagai lauk (Susanto, 2021).

Ikan asin berperan penting dalam perekonomian masyarakat Panipahan. Jenis yang umum diasinkan ialah ikan selar bercita rasa gurih, banyak dijumpai di pesisir Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Riau. Desa Panipahan mempunyai keunggulan yang sangat besar dimana masyarakat disana menggantung hidupnya pada sektor perikanan khususnya produk ikan asin. Ikan selar, sebagai salah satu jenis ikan yang melimpah di daerah Panipahan, diolah menjadi ikan asin untuk meningkatkan daya simpan dan nilai ekonominya. Ikan asin selar diolah dengan cara tradisional oleh mayoritas warga, sebagai warisan usaha lintas generasi.

Ikan asin ialah salah satu komoditas hasil laut yang sangat digemari di Indonesia. Produk ini diolah oleh masyarakat pesisir dengan memanfaatkan metode tradisional, yakni mengubah ikan segar menjadi ikan kering melalui proses penggaraman dan penjemuran di bawah sinar matahari sebagai teknologi pengawetan alami (Wachdijono & Rofi julhan, 2019). Proses pembuatan ikan asin meliputi penyiangan, pencucian, penggaraman, dan pengeringan. Perbedaan tahap pengolahan bergantung pada jenis, ukuran ikan, serta tingkat keasinan yang diinginkan (Marpaung, 2015).

Sektor perikanan di desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir memiliki peran penting dalam ekonomi lokal. Sektor perikanan di desa panipahan mencakup berbagai komoditas seperti ikan asin selar, ikan segar dan produk yang di hasilkan dari laut (Badan pusat statistik, 2021). Guna mengoptimalkan mutu ikan asin kering, dibutuhkan penanganan yang baik agar meningkatkan kualitas ikan, yaitu untuk menyiapkan hasil tangkapan ikan yang melimpah pada musim ikan, mengupayakan pemasaran ikan asin hingga luar daerah produksi serta menghasilkan diversifikasi produk perikanan bercita rasa khas.

Desa Panipahan di Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir, Riau, mempunyai keunggulan perikanan tangkap yang melimpah. Perairan Selat Malaka kaya akan berbagai spesies laut bernilai ekonomi tinggi yang menjadi sumber penghidupan utama warga. Dari total produksi perikanan tangkap Rokan Hilir sekitar 15.730 ton per tahun, sebagian besar berasal dari Panipahan, sehingga produksi ikan asinnya pun tinggi.

Potensi sumber daya laut di Desa Panipahan yang diolah menjadi ikan asin memiliki keunggulan khas, yakni rasa yang tidak terlalu asin serta kesegaran ikan

yang tetap terjaga. Produk ini digemari konsumen baik untuk konsumsi maupun dikomersilkan ulang. Masyarakat Panipahan pun mengembangkan industri ikan asin dengan beragam olahan. Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat, produksi ikan asin turut meningkat. Tingkat penghasilan masyarakat dapat tercermin dari daya beli dan pendapatan daerah; semakin tinggi keduanya, semakin kuat pula perekonomian setempat.

Analisis nilai tambah ikan asin selar sangat penting untuk di lakukan, karena dapat membantu para pengusaha ikan asin dalam mengidentifikasi tahap proses pengolahan yang memiliki nilai tambah tertinggi. Proses pengolahan bertujuan memberikan nilai tambah (*value added*) pada ikan dan hasil perikanan, yang menjadi indikator penting dalam aktivitas ekonomi perusahaan serta mencerminkan kekuatan ekonominya (Aji et al., 2018).

Berdasarkan potensi perikanan di Riau, khususnya Kabupaten Rokan Hilir, masyarakat Desa Panipahan mengolah ikan segar menjadi ikan asin untuk melihat adanya nilai tambah dari proses tersebut (Nunung, 2024). Oleh karena itu, Periset bermaksud mengulas secara mendalam melalui kajian berjudul “ Analisis Nilai Tambah Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir”.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengolahan ikan selar di desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir?
2. Bagaimana nilai tambah ikan asin selar di desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir?

Tujuan Penelitian

1. Guna menelusuri mekanisme pengolahan ikan selardi Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir.
2. Guna menelaah besaran nilai tambah produk ikan asin selar di Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menghadirkan nilai guna epistemik bagi beragam kalangan:

1. Bagi peneliti arena perluasan cakrawala keilmuan dan pemenuhan tahapan akademika guna memperoleh gelar Sarjana (S1).
2. Bagi Pengelola, sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kualitas pengelolaan perikanan.
3. Bagi Universitas, sebagai referensi pengembangan materi ajar di bidang Agribisnis.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Ikan Asin

Ikan asin merupakan hasil pengawetan ikan melalui proses penggaraman dan pengeringan yang bertujuan memperpanjang daya simpan dengan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Penggunaan garam berfungsi menarik kadar air dari daging ikan sehingga lingkungan menjadi tidak mendukung bagi mikroorganisme penyebab pembusukan (Hadi et al, 2022).

Sebagai produk olahan tradisional yang sederhana, ikan asin dihasilkan melalui proses penjemuran hingga kadar air ikan berkurang sekitar 20–35%. Penurunan kadar air ini membuat ikan lebih awet dan tahan disimpan dalam waktu lama, sehingga banyak dimanfaatkan masyarakat pesisir sebagai sumber pangan maupun komoditas ekonomi (Ayu, 2018).

Pengolahan Dan Pengawetan Ikan Asin

Pengolahan ikan kini menjadi hal umum karena hasil tangkapan nelayan atau stok pedagang sering tidak habis terjual. Agar tidak merugi, ikan diolah menjadi produk lain yang tetap bernilai gizi meski berbeda bentuk dan rasa. Tujuannya adalah mencegah pembusukan serta menjaga kualitas daging ikan.

Pada musim hujan, proses pengolahan ikan asin sering terkendala sehingga masyarakat kerap menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) untuk mengatasinya (Windayanti & Laksmi, 2017). Salah satunya adalah formalin, bahan kimia yang seharusnya digunakan untuk pengawet mayat, disinfektan, atau industri tekstil. Penggunaan formalin dalam makanan membuat produk lebih tahan lama, bahkan mampu memperpanjang daya simpan dari 1–2 hari menjadi jauh lebih lama, sehingga dianggap menguntungkan bagi penjual (Demalinda et al., 2020).

Maraknya penggunaan formalin pada ikan asin mencerminkan rendahnya pengetahuan pedagang sebagai produsen mengenai dampaknya terhadap kesehatan (Windayanti & Laksmi, 2017). Penyalahgunaan ini sering terjadi karena alasan efisiensi, mengingat formalin mudah diperoleh, murah, dan efektif memperpanjang daya simpan produk (Oheo et al., 2020).

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan total nilai seluruh faktor produksi, baik berupa barang maupun jasa, yang digunakan selama proses pembuatan ikan asin. Biaya ini mencakup pengadaan bahan baku, bahan tambahan, peralatan, hingga pajak terkait produksi. Menurut Hanum (2017), biaya produksi terbagi menjadi dua jenis:

1. Biaya eksplisit (*explicit cost*), yaitu biaya riil yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh faktor produksi.
2. Biaya implisit (*implicit cost*), yaitu biaya taksiran atas penggunaan faktor produksi yang dimiliki sendiri oleh perusahaan.

Biaya taksiran dihitung berdasarkan *opportunity cost*, yakni nilai tertinggi dari penggunaan alternatif terbaik suatu faktor produksi. Dalam teori biaya, dikenal beberapa jenis biaya, antara lain:

- a. Biaya Akuntansi, yaitu seluruh biaya yang dicatat dalam periode akuntansi; selisih positifnya disebut laba akuntansi.
- b. Biaya Ekonomi, yakni biaya yang timbul karena harus mengorbankan alternatif lain untuk memproduksi suatu barang.
- c. *Incremental Cost*, yaitu biaya tambahan akibat peningkatan output atau keputusan produksi baru.

d. *Sunk Cost*, yaitu biaya yang sudah dikeluarkan dan tidak dapat dipulihkan kembali.

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan merupakan total pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produk selama periode tertentu, yang dihitung dari perkalian antara jumlah produksi dan harga jual. Penerimaan mencerminkan keuntungan material yang dihasilkan dari aktivitas usaha atau pemanfaatan barang modal yang dimiliki. Sementara itu, pendapatan menggambarkan besarnya uang yang diterima seseorang sebagai hasil dari kinerja, usaha, atau kegiatan ekonomi yang dijalankannya (Suratiyah, 2015).

Analisis Nilai Tambah

Peningkatan nilai tambah produk dapat dilakukan dengan memodifikasi setiap komoditi melalui tahapan pengolahan sehingga harga jual lebih tinggi. Pengolahan hasil pertanian atau perikanan penting karena beberapa alasan:

1. Peningkatan Nilai Tambah: Proses pengolahan seperti penyimpanan, pengirisan, dan pengemasan dapat meningkatkan nilai produk.
2. Kualitas Produk: Pengolahan yang baik meningkatkan kualitas, memengaruhi segmentasi pasar dan perbedaan produk.
3. Penyerapan tenaga kerja: Proses pengolahan membutuhkan tenaga kerja lebih banyak, sehingga dapat memanfaatkan tenaga kerja yang tersedia.

Penelitian Terdahulu

Sartika (2022), meneliti nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin. Dari 67,86 kg ikan basah diperoleh 47,14 kg ikan asin per bulan dengan harga jual Rp23.000/kg dan keuntungan Rp393.453,70. Nilai tambah mencapai

Rp10.837,22/kg dengan rasio 68,29% (>50%), dan analisis kelayakan usaha 1,57 (>1), menunjukkan usaha layak dijalankan.

Larasati Hardian (2018) meneliti nilai tambah, pendapatan, dan pengembangan produk olahan singkong di Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang. Nilai tambah tertinggi produk utama singkong adalah opak Rp3.739/kg, sedangkan produk sampingan tertinggi tepung Rp6.160/kg. Pendapatan tertinggi untuk produk utama tapai Rp7.057.860/bulan (R/C 2,1) dan untuk tepung Rp3.926.700/bulan (R/C 2,9), keduanya efisien. Strategi pengembangan produk meliputi diferensiasi, promosi online, bazar, pelatihan, izin usaha, kemitraan bahan baku, koperasi produksi, peningkatan kuantitas dan kualitas, serta distribusi melalui outlet lokal.

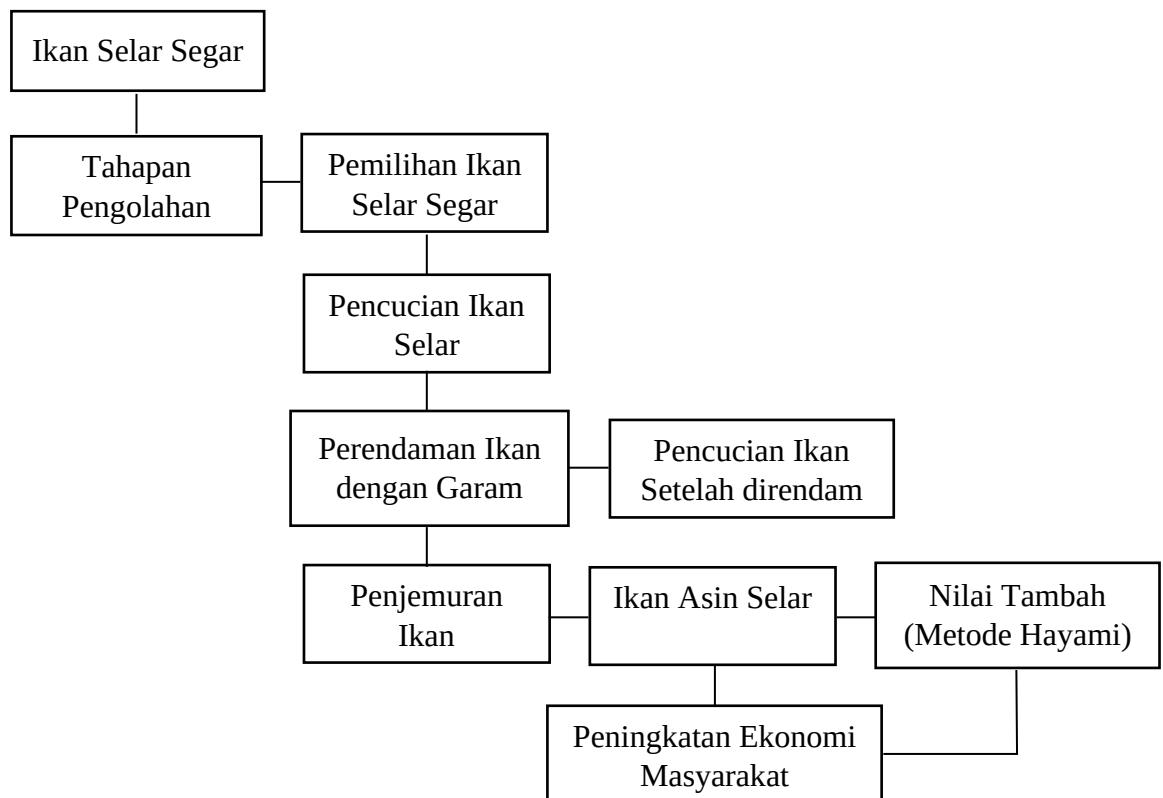
Kerangka Pemikiran Penelitian

Indonesia sebagai negara kepulauan dengan wilayah maritim yang luas memiliki potensi luar biasa dalam sektor perikanan, baik dari segi sumber daya alam maupun peluang pengembangan industri pengolahan hasil laut. Namun, hasil tangkapan ikan segar sering kali bernilai jual rendah karena cepat rusak apabila tidak segera diolah. Oleh karena itu, pengolahan ikan menjadi produk awet seperti ikan asin salah satu upaya strategis untuk meningkatkan nilai tambah sekaligus menjaga keberlanjutan ekonomi masyarakat pesisir.

Proses pengolahan ikan asin selar dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari pemilihan ikan segar, pencucian, perendaman dalam larutan garam, pencucian ulang setelah perendaman, hingga penjemuran di bawah sinar matahari. Setiap tahap berperan penting dalam menghasilkan ikan asin berkualitas yang tahan lama dan disukai konsumen. Melalui proses tersebut, terjadi perubahan bentuk dan nilai

ekonomis dari bahan baku ikan segar menjadi produk olahan bernilai jual lebih tinggi.

Nilai tambah hasil pengolahan ini kemudian dianalisis menggunakan metode Hayami, untuk mengetahui seberapa besar peningkatan keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan ikan asin selar. Hasil analisis diharapkan menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan ikan asin dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi masyarakat di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir.



Gambar 1. Kerangka Berfikir Penelitian

METODE PENELITIAN

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, wilayah yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan dan pengolah ikan asin. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive atau sengaja, dengan dasar pertimbangan bahwa Desa Panipahan merupakan sentra utama aktivitas pengolahan ikan asin di kawasan tersebut, sehingga relevan sebagai lokasi penelitian. Kegiatan penelitian berlangsung selama periode Februari hingga April 2025, mencakup tahap observasi lapangan, wawancara responden, serta pengumpulan dan pengolahan data empiris.

Metode Penentuan Sempel

Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh pelaku usaha pengolahan ikan asin selar yang beroperasi di Desa Panipahan, dengan total sebanyak 25 individu. Menurut Sugiyono (2018), sampel merupakan representasi terbatas dari populasi yang memiliki ciri-ciri spesifik dan dipilih untuk menggambarkan karakteristik keseluruhan populasi secara ilmiah. Mengingat ukuran populasi yang tergolong kecil dan homogen, penelitian ini mengimplementasikan metode sampling jenuh, yakni pendekatan di mana seluruh anggota populasi dijadikan responden penelitian tanpa pengecualian (Sugiyono, 2016). Pendekatan ini dianggap paling relevan karena mampu memberikan gambaran empiris yang komprehensif dan mengeliminasi bias akibat seleksi sampel. Oleh sebab itu, keseluruhan populasi yang berjumlah 25 orang dijadikan sebagai unit analisis dalam penelitian ini.

Metode Pengumpulan Data

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2020), data primer ialah data utama yang diperoleh langsung dari responden tanpa perantara, baik melalui wawancara, observasi, maupun angket.

b. Data Sekunder

Data sekunder ialah data pendukung yang diperoleh secara tidak langsung dari sumber lain, seperti buku, jurnal, artikel, dan situs internet yang relevan dengan penelitian.

Metode Analisis Data

Untuk menjawab rumusan masalah pertama, penelitian ini menggunakan analisis deskriptif untuk menggambarkan proses pengolahan ikan asin selar mulai dari ikan segar hingga pendistribusian ke konsumen. Menurut Arikunto (2019), analisis deskriptif digunakan untuk meneliti suatu kondisi atau peristiwa dan menyajikannya dalam bentuk laporan. Perhitungan nilai tambah ikan asin dilakukan dengan metode Hayami, yang menghasilkan informasi mengenai input, output, harga, dan nilai tambah dari proses pengolahan:

1. Total Biaya Sartika (2022), total biaya dihitung dengan formulasi berikut ini:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (Biaya Total) (Rp)

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

TVC = Total Variable Cost (Total Biaya Variabel) (Rp)

2. Penerimaan dapat dihitung dengan formulasi:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

P = Price (Harga Produk)

Q = Jumlah Produk

3. Pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan formulasi berikut ini:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Income (Pendapatan) (Rp)

TR = Total Revenue (Total Penerimaan) (Rp)

TC = Total Cost (Biaya Total) (Rp)

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	A
2. Bahan Baku (Kg/hari)	B
3. Tenaga Kerja (jam/hari)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	G
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$

b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = ((K/J) \times 100\%)$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = ((M/K) \times 100\%)$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = ((O/J) \times 100\%)$

Sumber: Hayami et al

Definisi Batasan Operasional

1. Analisis adalah proses menguraikan suatu permasalahan atau bahan menjadi bagian-bagian yang lebih sederhana untuk dipahami.
2. Nilai tambah adalah hasil kerja yang memberikan keunggulan atau manfaat lebih dari yang diharapkan oleh konsumen atau pihak lain.
3. Ikan asin Selar merupakan ikan laut dari suku *Carangidae* dan satu-satunya spesies dari marga *Selaroides*.
4. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas, Kabupaten Rokan Hilir.
5. Populasi dan sampel adalah seluruh pengusaha ikan asin selar di Desa Panipahan.
6. Objek peneitian adalah kegiatan pengolahan ikan asin selar.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Sejarah Desa Panipahan

Desa Panipahan merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Rokan Hilir yang dikenal sebagai kota nelayan sekaligus ibu kota Kecamatan Pasir Limau Kapas. Sebagian besar wilayahnya berada di atas laut, dengan ribuan rumah yang berdiri kokoh di atas kayu penyangga meskipun telah berusia puluhan tahun. Selain menjadi penghasil ikan terbesar di Rokan Hilir, Panipahan juga dikenal sebagai daerah penghasil kopra basah. Nama “Panipahan” sendiri berasal dari dua kata dalam bahasa Tiong Hoa, yaitu *Nipa* yang berarti pohon nipah dan *Ham* yang berarti kerang, karena pada masa lampau wilayah pesisir ini dipenuhi oleh pohon nipah dan kerang.

Desa Panipahan berdiri sejak tahun 1958, dengan Kepala Desa pertama yaitu Kuning Jalil yang ditunjuk langsung oleh Camat Kubu. Pemilihan kepala kampung pertama kali diadakan pada tahun 1961 dan kembali dimenangkan oleh Kuning Jalil hingga beliau wafat pada tahun 1969. Kepemimpinan kemudian diteruskan oleh M. Idris Hasibuan hingga tahun 1985 dan kembali terpilih hingga akhir masa jabatannya sebelum beliau wafat pada tahun 2000. Setelah itu, jabatan kepala desa dijabat sementara oleh M. Idris Daud yang kemudian terpilih secara resmi pada pemilihan tahun 2003 dan menjabat hingga tahun 2008.

Pada tahun 2016, Panipahan kembali menggelar pemilihan kepala desa serentak gelombang pertama yang dimenangkan oleh Edi Syahrial, A.MK. Beliau kemudian resmi menjabat sebagai Kepala Desa Panipahan dengan masa jabatan 2017–2022. Sejarah kepemimpinan tersebut menunjukkan perkembangan tata pemerintahan Desa Panipahan yang terus berjalan secara demokratis, seiring

dengan pertumbuhan ekonomi masyarakat yang banyak bergantung pada sektor perikanan dan hasil laut.

Luas Daaerah Desa Panipahan

Desa Panipahan memiliki wilayah yang relatif kecil dibandingkan dengan desa-desa sekitarnya. Berdasarkan data Kantor Desa Panipahan Teluk Pulau tahun 2020, luas wilayah Desa Panipahan hanya sekitar 1,00 km² dengan jumlah penduduk mencapai 4.799 jiwa. Hal ini menjadikan kepadatan penduduk di desa tersebut tergolong sangat tinggi, yaitu sekitar 4.799 jiwa per kilometer persegi. Desa Panipahan berada pada koordinat 2.315626° Lintang Selatan dan 100.358813° Bujur Timur, dengan wilayah pesisir seluas ±0,91 km². Adapun batas-batas wilayahnya yaitu:

- a. Sebelah utara berbatasan dengan Kepenghuluan Teluk Pulau
- b. Sebelah selatan dengan Desa Panipahan Laut
- c. Sebelah timur dengan Selat Malaka
- d. Sebelah barat dengan Kelurahan Panipahan serta Kepenghuluan Panipahan Darat

Karakteristik Sampel

Responden penelitian ini adalah 25 pengusaha pengolah ikan asin di Desa Panipahan, Kecamatan Pasir Limau Kapas. Data diperoleh melalui wawancara dan kuesioner terkait jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pengalaman usaha. Penggolongan ini bertujuan memberikan gambaran jelas mengenai profil responden sebagai objek penelitian.

Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Data yang berkaitan dengan jenis kelamin dalam penelitian ini yaitu laki-laki dan perempuan. Laki-laki umumnya memiliki pengalaman lebih lama dibandingkan dengan perempuan dalam proses pengolahan ikan asin.

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis kelamin	Jumlah responden (orang)	Presentase (%)
1	Laki-laki	18	80%
2	Perempuan	7	20%
	Jumlah	25	100%

Berdasarkan Tabel 2, jenis kelamin laki-laki memiliki jumlah yang lebih banyak dibandingkan jenis kelamin perempuan yaitu 18 laki-laki dengan presentase 80% sedangkan perempuan dengan presentase 20%. Hal ini menunjukkan bahwa laki-laki memiliki aktivitas pengolah ikan asin lebih banyak dibandingkan perempuan.

Karakteristik Responden Menurut Tingkat Usia

Dalam penelitian ini, usia merupakan penentu yang signifikan. Signifikan ini muncul dari perbedaan yang melekat di antara responden proses pengolahan ikan asin selar di Desa Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas yang dapat dilihat pada tabel.

Tabel 3. Karakteristik Responden Menurut Tingkat Usia

Usia (Tahun)	Jumlah (orang)	Presentasi (%)
25 – 40	16	65
41 – 56	9	35
Jumlah	25	100

Pada tabel 3. Menunjukkan bahwa responden dengan usia 25 – 40 tahun sebanyak 16 orang (65%) dan responden dengan usia 41- 56 tahun sebanyak 9 orang (35%).

Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan ialah proses perubahan sikap maupun potensi seseorang. Di dalam proses pengolahan ikan asin pendidikan tidak menjadi patokan karena hal yang digunakan ialah skill dan pengetahuan serta pengalaman seseorang dalam berusaha. Untuk mengetahui jenis pendidikan terakhir para pengusaha pengola ikan asin dapat kita lihat pada tabel.

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan Terakhir	Jlh Responden (orang)	Presentasi (%)
1	SD	9	35
2	SMP	10	37
3	SMA	6	28
4	SMK	0	0
5	MA	0	0
6	S1	0	0
Jumlah		25	100

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa dari 25 responden terdapat 9 orang pengusaha ikan asin selar lulusan SD (35%), lalu terdapat 10 orang pengusaha ikan asin selar lulusan SMP (37%) dan 6 orang pengusaha ikan asin selar lulusan SMA (28%). Dengan ini dikatakan bahwa pengusaha ikan asin selar di Desa Panipahan lebih banyak lulusan SMP.

Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Ikan Asin

Dalam proses pengolahan ikan asin tentunya hal yang dapat mempengaruhi yaitu pengalaman atau beberapa lama seseorang berkecimpung di dunia usaha ikan asin.

Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman Usaha Ikan Asin

No	Pengalaman Pengusaha (tahun)	Jlh Responden (orang)	Presentasi (%)
1	1	0	0
2	2	3	20
3	3	6	28
4	4	4	24
5	5	10	37
6	6	0	0
7	7	0	0
8	8	2	6
Jumlah		25	100

Berdasarkan tabel 5 menegaskan dari 25 responden memiliki pengalaman perikanan yang berbeda-beda dengan jumlah 3 orang yaitu pada nilai interval sebesar 2 tahun dengan nilai presentasi 20%. Selanjutnya, lamanya responden perikanan pada interval 3 tahun berjumlah 6 orang dengan nilai presentasi 28%. Kemudian lamanya responden pada nilai interval sebesar 4 tahun berjumlah 4 orang dengan nilai resentasi sebesar 24% dan lamanya responden perikanan pada interval 5 tahun 10 orang (37%). Dan lamanya responden perikanan pada interval 8 tahun berjumlah 2 orang (6%). Dengan ini dapat dikatakan bahwa lamanya responden usaha perikanan pada interval 5 tahun memiliki nilai presentasi yang paling tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

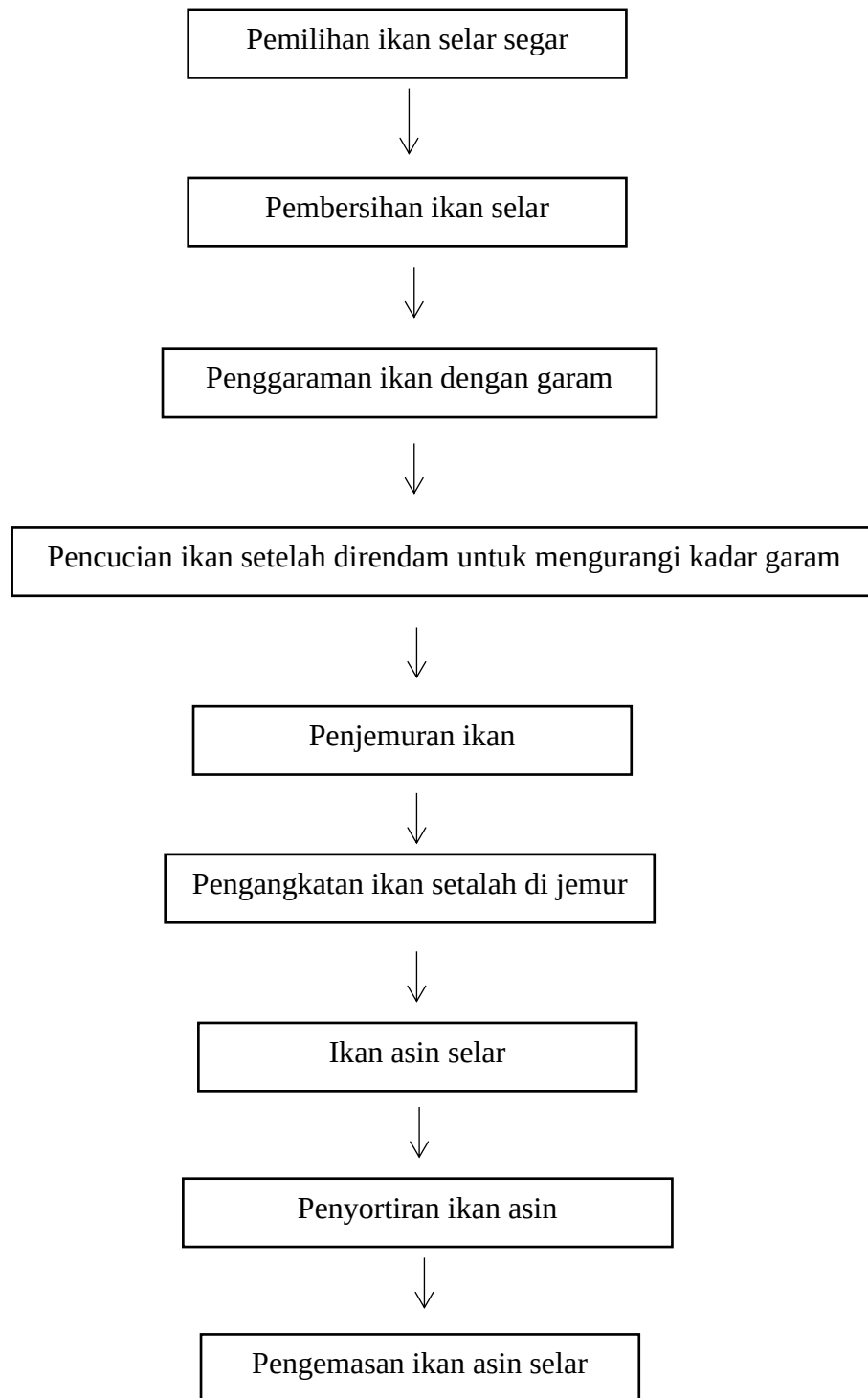
Proses Produksi Ikan Asin Selar di Desa Panipahan

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan terkait proses pengolahan ikan asin selar di desa panipahan yaitu :

- a. Pemilihan ikan selar segar
- b. Pembersihan ikan selar
- c. Penggaraman dengan garam kasar selama 24 Jam
- d. Pencucian ikan setelah direndam untuk mengurangi kadar garam
- e. Penjemuran ikan asin selar selama 1-2 hari (tergantung cuaca)
- f. Pengangkatan ikan setelah di jemur
- g. Ikan asin selar
- h. Pengemasan ikan asin selar

Pengolahan ikan asin selar di Desa Panipahan masih dilakukan secara tradisional dengan peralatan sederhana dan proses manual. Namun, berkat keterampilan pengolah, produk yang dihasilkan tetap berkualitas dan digemari pasar. Nilai tambah dari pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Tahapan dari proses produksi pengolahan ikan selar menjadi ikan asin selar sebagai berikut :



Gambar 2. Diagram proses pengolahan ikann selar menjadi ikan asin

Proses Pengolahan Ikan Asin Selar Di Desa Panipahan

Pemilihan Ikan Selar

Dalam memilih ikan selar untuk diolah menjadi ikan asin, kualitas kesegaran menjadi faktor utama yang diperhatikan. Ikan selar yang digunakan harus memiliki ciri-ciri seperti, mata jernih dan menonjol, insang berwarna merah cerah, daging ikan terasa keras saat ditekan dan sisik masih melekat kuat pada kulit ikan.

Pembersihan ikan selar

Tahap ini berfungsi untuk memastikan kebersihan bahan baku sebelum dilakukan penggaraman dan penjemuran. Kebersihan bahan baku yang baik akan sangat mempengaruhi kualitas akhir ikan asin, baik dari segi rasa, daya tahan simpan maupun penampilan produk. Pembersihan ikan selar dilakukan segera setelah ikan diterima dari nelayan atau pengepul agar kesegaran tetap terjaga. Prosesnya biasanya dilakukan secara manual dengan langkah sebagai berikut :

- a. Ikan selar dimasukkan kedalam wadah atau bak besar yang berisi air bersih.
- b. Ikan dicuci secara hati-hati sambil digosok lembut untuk menghilangkan lendir dan kotoran pada permukaan tubuhnya.
- c. Air cucian diganti sebanyak 2 kali agar selalu dalam kondisi bersih selama proses berlangsung.

Penggaraman ikan dengan garam

Proses perendaman ikan selar dengan garam dilakukan secara tradisional yaitu :

- a. Ikan selar yang sudah di cuci bersih dimasukkan ke dalam wadah perendaman (bak).

- b. Garam kasar ditaburkan secara merata diantara lapisan ikan. Biasanya digunakan fgaram sebanyak 300 Kg untuk 1000 Kg ikan selar.
- c. Ikan didiamkan dan direndam dalam larutan garam atau ditaburi garam selama 1 hari.
- d. Setelah perendaman selesai, ikan diangkat dan ditiriskan dan dibilas menggunakan air bersih sebelum proses penjemuran.

Pencucian ikan setelah di rendam untuk mengurangi kadar garam

Pencucian ikan dilakukan agar mengurangi kadar garam yang masih menempel pada ikan dan kotoran yang mungkin masih menempel selama proses perendaman. Proses ini relatif sederhana, namun penting dilakukan benar agar tidak merusak tekstur ikan yang telah di rendam.

Penjemuran ikan

Di desa Panipahan, proses penjemuran dilakukan masih manual dengan mengandalkan sinar matahari sebagai sumber panas alami. Penjemuran berfungsi untuk mengurangi kadar air ikan hingga mencapai tingkat aman, sehingga produk akhir dapat bertahan lama dan tidak mudah rusak selama penyimpanan amupun distribusi.

Pengangkutan ikan setelah di jemur

Setelah selesai penjemuran selama 1-2 hari (tergantung cuaca) maka dilakukan lah Proses pengangkutan ikan setelah di jemur dan di kemas untuk di kirim ke berbagai tempat seperti, Tanjung Balai, Medan, dan bahkan sampai Malaysia.

Penyortiran ikan asin

Penyortiran ikan asin selar di Desa Panipahan dilakukan dalam proses pengolahan untuk memastikan mutu, kebersihan, dan nilai jual ikan tetap terjaga.

Penyortiran ikan asin selar di Desa Panipahan merupakan tahap penting dalam proses pengolahan ikan yang dilakukan untuk memisahkan ikan berdasarkan jenis, ukuran, dan kualitasnya.

Pengemasan ikan asin

Di desa panipahan, proses pengemasan ikan asin umumnya dilakukan secara manual dan menggunakan kemasan yang sederhana namun efektif, seperti kotak dan di lapiskan dengan goni supaya menghindari kotak yang bisa terkena air. Dalam 1 kotak berisika 10 Kg ikan asin selar.

Analisis Biaya

1. Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan pengeluaran yang nilainya konstan tanpa terpengaruh oleh fluktuasi volume produksi, baik saat output meningkat maupun menurun. Dalam proses produksi, biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan. Penyusutan sendiri merupakan penurunan nilai aset tetap akibat pemakaian, keausan, atau perkembangan teknologi, yang dicatat sebagai beban dalam laporan laba rugi.

Metode perhitungan yang digunakan dalam menghitung nilai penyusutan yaitu metode garis lurus (*straight-line method*), yaitu menghitung penyusutan dengan cara membagi selisih antara harga beli aset dan nilai residu (nilai sisa) dengan umur pemanfaatan aset. Dengan demikian, jumlah penyusutan yang dibebankan setiap tahun.

Besarnya rata-rata biaya penyusutan atau biaya tetap usaha ikan asin selar dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 6 Biaya Penyusutan

Alat	Jlh (unit)	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)	Nilai sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
Timbangan	2	750.000	1.500.000	75.000	20	71.250
Fiber cooler box ikan	20	800.000	16.000.000	800.000	25	608.000
Kayu penyanggah ikan	50	35.000	1.750.000	40.000	5	342.000
Jaring pejemur ikan	100 m	2.800	280.000	14.000	5	53.200
Keranjang	30	150.000	4.500.000	25.000	15	225.000
Terpal	20	450.000	9.000.000	450.000	15	570.000
Pisau	10	25.000	250.000	12.500	10	23.750
Total jumlah biaya penyusutan						1.893.200

Dari tabel 6, total biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.893.200. Biaya penyusutan tertinggi berasal dari peralatan bak perendam ikan dengan umur penggunaan 20 tahun sebesar Rp. 800.000, sedangkan biaya terendah berasal dari pisau sebesar Rp. 12.500. Secara keseluruhan, biaya produksi ini mencakup seluruh pengeluaran yang terjadi selama proses produksi berlangsung.

2. Biaya Variabel

Menurut Kadriyani et al. (2022), biaya variabel merupakan pengeluaran yang fluktuatif selaras dengan intensitas aktivitas produksi, meliputi antara lain ongkos bahan baku serta upah kerja langsung. Dengan demikian, biaya variabel merupakan biaya yang meningkat seiring bertambahnya jumlah produksi atau penjualan sesuai perubahan kuantitas dikalikan biaya per unit.

Tabel 7 Biaya Variabel Pengolahan Ikan Asin Selar

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total harga (Rp)
1	Ikan selar	1 ton	5.000	5.000.000
2	Garam	300 kg	5.000	1.500.000
3	Kemasan	15 kotak	10.000	150.000

Pada tabel 7, memperoleh biaya variabel terbesar dalam satu kali produksi ikan asin selar adalah pembelian ikan selar segar sebesar Rp5.000.000, sedangkan biaya terendah adalah pembelian garam sebesar Rp5.000. Total biaya bahan baku penolong mencapai Rp1.650.000, sehingga total keseluruhan biaya variabel untuk proses produksi ikan asin selar adalah Rp6.650.000.

Biaya Upah Tenaga Kerja

Tenaga kerja ditaksir dalam satuan Hari Orang Kerja (HOK), yang dimanfaatkan untuk mengestimasi besaran honorarium yang dialokasikan kepada pekerja selama satu siklus kerja harian.

Tenaga kerja langsung ini biasanya membantu dalam aktivitas penyiangan, pencucian, penggaraman, penjemuran, hingga pengemasan produk. Dalam konteks usaha kecil-menengah (UKM) seperti di Desa Panipahan, sistem pembayaran tenaga kerja umumnya menggunakan sistem harian lepas atau borongan.

Tabel 8 Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Ikan Asin Selar

No	Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah (Rp)	Waktu (Jam/Hari)
1	Pembersihan	4 orang	66.000	8 jam/Hari
2	Pencucian	4 orang	66.000	8 jam/Hari
3	Penggaraman	4 orang	66.000	8 jam/Hari
4	Penjemuran	4 orang	66.000	8 jam/Hari
5	Pengemasan	4 orang	66.000	8 jam/Hari

Total biaya variabel untuk upah tenaga kerja dalam satu kali proses pengolahan ikan asin selar sebesar Rp. 1.320.000. Biaya tersebut mencakup upah

untuk empat orang pekerja dengan gaji harian masing-masing Rp. 66.000. Perhitungan biaya tenaga kerja dilakukan berdasarkan total pembayaran kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, kemudian dibagi sesuai dengan volume produksi yang dihasilkan. Meskipun kontribusinya terhadap nilai tambah relatif kecil perannya sangat penting dalam menjaga kelancaran produksi. Efisiensi tenaga kerja dapat meningkatkan margin keuntungan pengusaha, terutama di skala usaha kecil seperti desa panipahan.

Analisis nilai tambah

Analisis nilai tambah bertujuan untuk mengetahui besarnya peningkatan nilai dari pengolahan ikan asin selar di Desa Panipahan. Metode ini menghitung selisih antara nilai produksi dengan nilai bahan baku serta input lain selain tenaga kerja. Menurut Arianti dan Waluyati (2019), nilai tambah merupakan peningkatan nilai produk setelah melalui proses pengolahan yang menghasilkan nilai lebih tinggi dibanding sebelum diolah.

Menurut Hayami (1987), Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu komoditas setelah melalui proses pengolahan. Input fungsional tersebut yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengolahan bentuk (*from untility*), pemindahan tempat (*place untility*), perubahan waktu (*time untility*) maupun perubahan kepemilikan (*position untility*).

Hasil analisis nilai tambah dan rasio nilai tambah ikan asin selar di desa panipahan dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9 analisis perhitungan nilai tambah ikan asin selar menggunakan Metode Hayami.

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	4006,12
2. Bahan Baku (Kg/hari)	9516
3. Tenaga Kerja (jam/hari)	40,64
4. Faktor Konversi	0,42
5. Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	0,004270702
6. Harga Output (Rp/Kg)	28.000
7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	8.250
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5.000
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	5.000
10. Nilai Output (Rp/Kg)	11787,65868
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	1.788
b. Rasio Nilai Tambah (%)	15,16551105
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	35,2332913
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	1,970918257
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	1.752
b. Tingkat Keuntungan (%)	14,86661123

Sumber: Hayami et al

Tabel 9 diatas menunjukkan hasil nilai tambah dalam satu kali produksi berdasarkan perhitungan metode Hayami. Adapun pengolahan ikan asin selar desa Panipahan dalam satu kali produksi menghasilkan output sebesar 4006,12 kilogram ikan asin selar. Bahan baku yaitu ikan selar dalam 1 bulan sebanyak 9516 kg, dan jam kerja harian yang dibutuhkan 40,64 jam. Selanjutnya hitungan faktor konversi 0,42 yang merupakan rasio antara output dan bahan baku. Koefisien tenaga kerja 0,0042jam/kg, menunjukan jumlah jam kerja yang di butuhkan untuk proses setiap kg bahan baku menjadi produk jadi. Selanjutnya harga output Rp. 28.000/kg dan upah rata-rata tenaga kerja Rp. 8,250/kg.

Perhitungan nilai tambah dan keuntungan. Total pendapatan dari penjualan output dihitung sebesar Rp. 11787,65/kg. Biaya produksi dihitung berdasarkan harga bahan baku Rp. 5.000/kg serta harga input lain sama dengan harga bahan baku Rp. 5.000/kg sehingga total biaya produksi mencapai Rp. 10.000/kg. Selisih antara total pendapatan dan biaya produksi yang menghasilkan nilai tambah Rp. 1.788 per kg. Nilai tambah ini menunjukkan kontribusi lebih dari proses produksi terhadap nilai output. Dengan rasio nilai tambah 15,16% yang menunjukkan proporsi nilai tambah terhadap pendapatan total.

Kajian proporsi nilai tambah. Upah entitas pekerja dihitung Rp. 35,233 per kilogram, yang merupakan 1,9709% dari nilai tambah. Proporsi yang cukup signifikan ini menegaskan pentingnya andil entitas pekerja dalam siklus operasional produksi. Sisa nilai tambah Rp. 1.752 per kilogram merupakan keuntungan bersih setelah dikurangi biaya tenaga kerja. Tingkat keuntungan 14,86% menunjukkan presentase keuntungan terhadap pendapatan total.

Tingginya nilai tambah ini sejalan dengan penelitian sebelumnya menyatakan bahwa usaha pengolahan hasil perikanan sederhana mampu memberikan pendapatan yang signifikan bagi pengusaha skala rumah tangga.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dengan menggunakan metode hayami untuk menghitung nilai tambah ikan asin selar di Desa panipahan diperoleh nilai tambah ikan asin dalam usaha pengolah ikan asin selar Rp.1.788/Kg dengan perbandingan nilai tambah 14,86% dari pendapatan keseluruhan.
2. Tingkat keuntungan sebesar Rp. 1.752 /Kg dengan rasio 15,16% yang cukup menjanjikan untuk skala usaha rumah tangga. Temuan ini menegaskan nilai tambah ikan asin selar di desa panipahan menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin secara sederhana dapat memberikan kontribusi ekonomi yang berarti bagi masyarakat, terutama pelaku usaha kecil dan rumah tangga.

Saran

Mengacu pada temuan analisis, sehingga anjuran yang dapat diprakarsai ialah sebagai berikut:

1. Pengembangan modal dan teknologi

Untuk pengembangan usaha pengolahan ikan asin selar perlu meningkatkan kapasitas usaha melalui pemanfaatan teknologi pengeringan modern guna mengurangi ketergantungan pada cuaca.

2. Perluasan jaringan pemasaran

Pengusaha memanfaatkan media sosial atau platform digital guna ekspansi pasar serta mempertinggi keunggulan kompetitif produk ikan asin selar. Selain di pasarkan produk ikan asin selar juga di kirim ke beberapa tempat seperti, Malaysia , Medan Dan Tanjung Balai.

3. Pelatihan manajemen usaha

Pengusaha lokal perlu mendapatkan pelatihan tentang pengelolaan keuangan dan manajemen pemasaran agar usaha dapat berkelanjutan dan berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol 17(1):56- 61
- Arianti, Y. S., & waluyati, L. R. (2019). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri gula merah di kabupaten madiun. *Jurnal ekonomi pertanian dan agribisnis*, Vol 3 (2) : 256-266. ISSN : 2598-8174.
- Akmar, N. H. (2023). Skripsi analisis usaha pengolahan ikan asin di desa aeng batu-batu, kecamatan galesong utara, kabupaten takalar.
- Ayu. (2018). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Sektor perikanan di desa panipahan, kecamatan pasir limau kapas, kabupaten rokan hilir memiliki peran penting dalam ekonomi lokal. Sektor perikanan di desa panipahan mencakup berbagai komoditas seperti ikan asin selar, ikan segar dan produk yang di hasilkan.
- Demalinda et al. (2020). Penggunaan bahan berbahaya formalin dalam produk Ikan Asin.
- Hadi et al. (2022). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.
- Hayami, Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A prospectif from A Sunda Village*. Bogor.
- Hanum, N. 2017. Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72-86.
- Hardian, L. (2018). Analisis Nilai Tambah, Pendapatan Usaha, Dan Pengembangan Produk Olahan Singkong Skala Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Kecamatan Sepatan Timur In *Repository.Uinjkt.Ac.Id*.
- Larasati hardian. (2018). Analisis Nilai Tambah, Pendapatan Usaha, Dan Pengembangan Produk Olahan Singkong Skala Industri Rumah Tangga.
- Laksmi, W. &. (2017). Banyak penggunaan formalin pada makanan ini khususnya pada makanan ikan asin.
- Marpaung, R. (2015). Kajian Mikrobiologi Pada Produksi Ikan Asin Kering Yang di Pasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Jambi*. Vol 15 (3) :145- 15.

- Rangkuti Rizky Ridhani. 2009. Analisis Pendapatan, Kesempatan Kerja, dan Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Ikan Asin. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hikmatul Nahriyah. (n.d.). *Analisis nilai tambah pengolahan ikan*.
- Kadriyani, E., Mislinawati, & Aksarin. (2022). Penerapan Biaya Diferensial Dalam Rangka Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada Kupu Brownies Atjeh, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(2), 114–128.
- Sartika, S., Lubis, M. M., & Saleh, K. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang). *AGRISAINS: Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis*, 4(1), 24–33. <https://doi.org/10.31289/agrisains.v4i1.1198>
- Sugiono. (2018). metode penelitian. 2.
- Sugiono. (2020). metode penelitian. Data Primer, 6.
- Susanto. (2021). (Food and Agricultural Organization), hasil kelautan dan perikanan indonesia memiliki potensi lestari sebesar.
- Wachdijono & Rofi julhan. (2019). produk prikanan laut yang sudah terkenal di Indonesia. Pengolahan ikan asin.
- Windayanti & Laksmi. (2017). Pengolahan mengolah ikan asin pada musim hujan. skripsi.

LAMPIRAN

1. Karakteristik Responden

No	Nama	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Lama Berusaha (Tahun)	Jumlah Anggota Keluarga (Orang)
1	SG	45	Laki-Laki	SMA	8	4
2	Ijeb	25	Laki-Laki	SMP	2	3
3	Rahmat	27	Laki-Laki	SMP	2	4
4	Ying	24	Perempuan	SMP	2	2
5	Wawan	28	Laki-Laki	SD	8	4
6	Sukri	34	Laki-Laki	SD	5	5
7	Acau	50	Laki-Laki	SMA	5	6
8	Ilui	32	Laki-Laki	SMA	5	4
9	Amin	50	Laki-Laki	SMA	5	8
10	Januar	56	Laki-Laki	SMA	5	5
11	Ahai	40	Laki-Laki	SMP	5	7
12	Siti	36	Perempuan	SD	5	5
13	Eni	43	Perempuan	SD	5	4
14	Hui	30	Perempuan	SD	5	4
15	Indra	52	Laki-Laki	SD	4	5
16	Ipan	38	Laki-Laki	SMP	4	5
17	Mei	38	Perempuan	SMP	4	3

18	Berkat	38	Laki-Laki	SD	4	5
19	Darwin	26	Laki-Laki	SMA	3	4
20	Nasri	46	Laki-Laki	SMP	3	6
21	Anguo	41	Laki-Laki	SMP	3	5
22	Que	30	Perempuan	SMP	3	4
23	ria	31	perempuan	sma	5	3
24	barau	41	Laki-Laki	sd	3	6
25	an	27	laki-laki	sd	3	7

Lampiran 2. Variabel Biaya Tetap (Penyusutan)

No. Respo nden	Peralatan																																				Total biaya tetap													
	Timbangan							bak perendam ikan							kayu penyanggah ikan							jaring penjemur ikan							keranjang							terpal							pisau							
	Jl h u n i t	Harg a satua n	Jlh harga	Nilai i sis	Umu r ekon omis	Harg a - nilai sis	Penyus utan	Jl h u n i t	Harg a satua n	Jlh harga	Nilai i sis	Umu r ekon omis	harga -nilai sis	Penyu sutan	Jlh uni t	Har ga satu an	Jlh harga	Nil ai sis	Umu r ekon omis	harga -nilai sis	Penyu sutan	Jl h un it	Ha rga sat uan	Jlh harga	Nil ai sis	umur ekon omis	harga -nilai sis	Penyu sutan	Jl h u n i t	Har ga satua n	Jlh harga	Nilai i sis	Umu r ekon omis	harga -nilai sis	Penyu sutan	Jl h u n i t		Har ga satu an	Jlh harg a	Nil ai sis	Umu r ekon omis	harg a- nilai sis	Penyu sutan							
1	2	750,000	1500	750	20	1425000	71250	2	8000	16000	800	25	1520000	60800	50	350	17500	400	5	1710000	34200	10	28	2800	140	5	266000	53200	3	150	4500	225	15	4275000	28500	2	4500	9000	450	15	8550000	57000	1	250	250	125	237	1953200		
2	1	7000	7000	350	15	665000	44333.	0	8000	24000	120	24	2280000	0	40	350	14000	600	5	1394000	27880	20	28	5600	280	5	532000	10640	0	150	7500	375	15	7125000	0	0	4100	1230	615	1168	250	125	625	118	500	23750	6736800			
		7000	7000	350	15	665000	44333.	3	8000	32000	160	24	3040000	12160	40	350	17500	800	5	1742000	34840	10	28	2800	140	5	266000	0	5	150	9000	450	12	855000	59375	3	4100	8200	410	15	7790000	77900	5	250	750	375	712	11875	7095500	
3	1	7000	7000	350	15	665000	44333.	4	8000	24000	120	25	2280000	0	50	350	17500	800	5	1742000	34840	10	28	2800	140	5	266000	53200	6	150	9000	450	15	855000	57000	2	4100	8200	410	10	7790000	77900	3	250	750	375	50	7125	8333300	
		7000	7000	350	18	665000	3694.4	3	8000	24000	120	25	2280000	0	100	350	35000	600	5	3494000	69880	10	28	2800	140	5	266000	150	2	150	3000	150	14	2850000	19000	2	4100	8200	410	15	7790000	55642	400	800	400	760	7600	9291300		
4	1	7500	1500	750	20	1425000	71250	5	8000	40000	200	25	3800000	15200	150	350	52500	100	5	5240000	10480	20	28	5600	280	5	532000	10640	2	150	4500	225	15	4275000	30535	4500	1350	675	1282	250	500	250	475	7600	7301600					
		7000	7000	350	20	665000	71250	5	8000	40000	200	25	3800000	0	150	350	52500	100	5	5240000	10480	20	28	5600	280	5	532000	10640	3	150	4500	225	14	4275000	30535	4500	1350	675	1282	250	500	250	475	7600	7301600					
5	3	7500	2250	112	20	2137500	10687	1	8000	12000	600	24	1140000	47500	67	350	23450	300	5	2315000	46300	15	28	4200	210	5	399000	15960	3	150	4500	225	15	4275000	35625	3560	1424	712	1352	400	120	600	114	11400	1582500					
		7000	7000	350	20	665000	10687	5	8000	12000	600	24	1140000	0	67	350	23450	300	5	2315000	46300	15	28	4200	210	5	399000	0	0	150	4500	225	12	4275000	35625	3560	1424	712	1352	400	120	600	114	11400	1582500					
6	2	5900	1180	590	18	1121000	62277.	1	8000	12000	600	24	1140000	47500	30	350	63000	300	5	6270000	12540	30	28	8400	420	5	798000	15960	2	150	3750	187	15	3562000	23750	4100	2460	123	2337	250	125	625	118	11875	2356000					
		7000	7000	350	18	665000	77778	5	8000	12000	600	24	1140000	0	180	350	63000	300	5	6270000	12540	30	28	8400	420	5	798000	0	5	150	3750	187	15	3562000	23750	4100	2460	123	2337	250	125	625	118	11875	2356000					
7	1	6500	6500	325	14	6175000	44107.	6	9000	54000	270	25	5130000	20520	80	350	28000	135	5	27865000	55730	15	28	4200	210	5	399000	15960	5	150	7500	375	15	7125000	0	6	3360	1344	672	1276	250	500	250	475	7600	1035600				
		7000	7000	350	14	665000	44286	6	9000	54000	270	25	5130000	0	80	350	28000	135	5	27865000	55730	15	28	4200	210	5	399000	79800	5	150	7500	375	12	7125000	59375	4	3360	1344	672	1276	250	500	250	475	7600	1035600				
8	2	6500	1300	650	15	1235000	82333.	8	8000	64000	320	24	6080000	25333	90	350	31500	160	5	3134000	62680	15	28	4200	210	5	399000	15960	7	150	1050	525	12	9975000	83125	9	4100	3690	184	3505	23370	250	750	375	712	1366200				
		7000	7000	350	15	665000	82333.	8	8000	64000	320	24	6080000	3.33	90	350	31500	160	5	3134000	62680	15	28	4200	210	5	399000	79800	7	150	1050	525	12	9975000	83125	9	4100	3690	184	3505	23370	250	750	375	712	1366200				
9	2	7500	1500	750	20	1425000	71250	6	8000	80000	400	24	7600000	31666	200	350	52500	200	5	5230000	10460	30	28	8400	420	5	798000	15960	4	150	7500	375	15	7125000	0	4	4000	1600	800	1520	250	500	250	475	7600	1995400				
		7000	7000	350	20	665000	71250	6	8000	80000	400	24	7600000	0	200	350	52500	200	5	5230000	10460	30	28	8400	420	5	798000	0	5	150	7500	375	15	7125000	47500	4	4000	1600	800	1520	250	500	250	475	7600	1995400				
10	2	7500	1500	750	20	1425000	71250	1	8000	80000	400	24	7600000	31666	200	350	52500	200	5	5230000	10460	30	28	8400	420	5	798000	15960	1	200	3000	150	15	2850000	19000	4100	1230	615	1168	400	800	400	760	7600	8333300					
		7000	7000	350	15	665000	95000	0	8000	80000	400	24	7600000	6.67	150	350	52500	200	5	5230000	10460	30	28	8400	420	5	798000	0	5	150	3000	150	15	2850000	0	3	4100	1230	615	1168	400	800	400	760	7600	8333300				
11	1	5900	5900	295	14	5605000	40035.	4	8000	32000	160	24	3040000	12666	150	350	52500	800	5	5242000	10484	20	28	5600	280	5	532000	10640	2	150	7500	375	15	7125000	0	3	4000	8000	400	7600	50666	250	750	375	712	1426700				
		7000	7000	350	14	665000	40035.	4	8000	32000	160	24	3040000	6.67	150	350	52500	800	5	5242000	10484	20	28	5600	280	5	532000	10640	5	150	7500	375	15	7125000	47500	2	4000	8000	400	7600	50666	250	750	375	712	1426700				
12	1	7000	7000	350	14	6650000	47500	3	8000	40000	200	24	7600000	31666	200	350	52500	200	5</																															

16	1	7500	7500	375		7125		8000	32000	160		30400	12160		350	52500	800		52420	10484	20	28	5600	280		5320	10640		150	4500	225		4275		4100	1640	820		1558	10386		500	100	500		950		14657		
		00	00	00	15	00	47500	4	00	00	000	25	00	0	150	00	00	0	5	00	00	0	00	00	00	5	00	0	3	000	00	00	15	00	28500	4	00	000	00	15	000	6.67	2	00	000	0	10	00	9500	66.667
17	1	7000	7000	350		6650		8000	40000	200		38000	15833		350	35000	100		34900	69800	15	28	4200	210		3990			150	4500	225		4275		4500	9000	450		8550		250	500	250		475		10596			
		00	00	00	20	00	33250	5	00	00	000	24	00	3.33	100	00	00	00	5	00	0	0	00	00	00	5	00	79800	3	000	00	00	15	00	28500	2	00	00	00	15	00	57000	2	00	00	0	10	00	4750	33.333
18	1	7000	7000	350		6650		8000	80000	400		76000	30400		350	70000	200		69800	13960	30	28	8400	420		7980	15960		150	1200	600		1140		4100	1230	615		1168		250	500	250		475		20515			
		00	00	00	20	00	33250	0	00	00	000	25	00	0	200	00	00	00	5	00	00	0	00	00	00	5	00	0	8	000	000	00	15	000	76000	3	00	000	00	15	500	77900	2	00	00	0	10	00	4750	00
19	1	6500	1300	650		1235		8000	80000	400		76000	30400		350	35000	200		34800	69600	20	28	5600	280		5320	10640		150	9000	450		8550		4100	1230	615		1168		1	250	250	125		237		13268		
		00	000	00	20	000	61750	0	00	00	000	25	00	0	100	00	00	00	5	00	0	0	00	00	00	5	00	0	6	000	00	00	15	00	57000	3	00	000	00	15	500	77900	0	00	000	00	10	500	23750	00
20	2	6500	6500	325		6175		8000	32000	160		30400	12666		350	35000	800		34920	69840	15	28	4200	210		3990			150	4500	225		4275		4500	9000	450		8550		250	750	375		712		10283			
		00	00	00	20	00	30875	4	00	00	000	24	00	6.67	100	00	00	0	5	00	0	0	00	00	00	5	00	79800	3	000	00	00	15	00	28500	2	00	00	00	15	00	57000	3	00	00	0	10	50	7125	66.667
21	1	7000	7000	350		6650		8000	32000	160		30400	12160		350	52500	800		52420	10484	20	28	5600	280		5320	10640		150	6000	300		5700		4100	1640	820		1558	10386		250	750	375		712		14586		
		00	00	00	20	00	33250	4	00	00	000	25	00	0	150	00	00	0	5	00	00	0	00	00	00	5	00	0	4	000	00	00	15	00	38000	4	00	000	00	15	000	6.67	3	00	00	0	10	50	7125	41.667
22	2	7500	1500	750		1425		8000	80000	400		76000	30400		350	70000	200		69800	13960	30	28	8400	420		7980	15960	1	150	1500	750		1425		4500	1800	900		1710	11400		250	500	250		475		21446		
		00	000	00	20	000	71250	0	00	00	000	25	00	0	200	00	00	00	5	00	00	0	00	00	00	5	00	0	0	000	000	00	15	000	95000	4	00	000	00	15	000	0	2	00	00	0	10	00	4750	00
23	1	7500	7500	375		7125		8000	48000	240		45600	18240		350	35000	120		34880	69760	20	28	5600	280		5320	10640		150	9000	450		8550		4500	9000	450		8550		250	750	375		712		11431			
		00	00	00	20	00	35625	6	00	00	000	25	00	0	100	00	00	00	5	00	0	0	00	00	00	5	00	0	6	000	00	00	15	00	57000	2	00	00	00	15	00	57000	3	00	00	0	10	50	7125	50
24	1	7500	7500	375		7125		8000	80000	400		76000	30400		350	52500	200		52300	10460	25	28	7000	350		6650	13300		150	7500	375		7125		4100	8200	410		7790	51933		350	700	350		665		16247		
		00	00	00	20	00	35625	0	00	00	000	25	00	0	150	00	00	00	5	00	00	0	00	00	00	5	00	0	5	000	00	00	15	00	47500	2	00	00	00	15	00	.333	2	00	00	0	10	00	6650	08.333
25	2	7000	1400	700		1330		8000	80000	400		76000	30400		350	87500	200		87300	17460	40	28	1120	560		1064	21280	1	150	1500	750		1425		4100	1230	615		1168		250	750	375		712		25093			
		00	000	00	20	000	66500	0	00	00	000	25	00	0	250	00	00	00	5	00	00	0	00	000	00	5	000	0	0	000	000	00	15	000	95000	3	00	000	00	15	500	77900	3	00	00	0	10	50	7125	25
jlh	3			127				1		766											70							2	380		168				204									232						
		1695	2554	700		2426	13518	9	2020	15320	000		14554	59150	310	875	10874	383		10836	21672	50	00	1414	707		1343	26866	1	000	3360	000		3192	22606	9	1037	4098	940		3893	26255	8	770	500	122		275	23227	36744
rata-	7	0000	0000	0	447	3000	65.079	0	0000	0000	0	615	0000	16.7	7	000	5000	000	125	2000	400	50	0	0000	000	125	3000	00	9	0	0000	0	356	0000	60.7	8	2000	8000	0	369	8600	82.9	3	000	0	250	250	0	5	400.32
		1.																											8.																					
rata-	4	6780	1021	510	17.8	9705	54074.	7.	8080	61280	306		58216	23660	124	350	43498	153		43344	86689	20	28	5656	282		5373	10746	7	152	1344	672	14.2	1276	90426	9	4148	1639	819	14.7	1557	10502	3	308	978	489		929		14697
		8	00	600	80	8	20	60317	6	00	00	400	24.6	00	0.67	.28	00	00	20	5	80	6	2	00	00	80	5	20	4	6	000	000	00	4	800	.429	2	80	520	76	6	544	3.31	2	00	00	0	10	10	9291

Lampiran 3. Biaya Variabel

No	1 bulan proses ikan asin																produksi	harga satuan	total harga	garam jlh (Kg)	harga satuan	total harga	Kemasan jlh unit	harga satuan	total harga	total biaya variabel
	bahan baku																									
	minggu 1 (jlm/kg)				minggu 2 (jlm/kg)				minggu 3 (jlm/kg)				minggu 4 (jlm/kg)													
	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4										
1	1,000	600	800	1,000	1,000	800	1,000	600	1,000	1,000	1,000	800	1,000	1,000	1,000	6,132	5,000	5,013,600	1,830	5,000	9,150,000	409	7,000	2,863,000	17,026,600	
2	400	500	400	600	400	400	600	600	500	600	600	600	600	600	600	3,612	5,000	3,008,000	1,080	5,000	5,400,000	241	7,000	1,687,000	10,095,000	
3	500	700	300	500	500	500	600	500	700	500	500	500	500	500	500	3,486	5,000	2,507,800	1,050	5,000	5,250,000	233	7,000	1,631,000	9,388,800	
4	500	500	500	600	500	600	500	600	500	600	600	600	600	600	600	3,780	5,000	3,008,400	1,140	5,000	5,700,000	252	7,000	1,764,000	10,472,400	
5	500	500	400	300	500	600	400	300	500	500	500	300	500	500	500	3,066	5,000	2,506,800	930	5,000	4,650,000	205	7,000	1,435,000	8,591,800	
6	1,000	700	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	700	1,000	1,000	1,000	800	1,000	1,000	1,000	6,381	5,000	5,014,200	1,920	5,000	9,600,000	426	7,000	2,982,000	17,596,200	
7	1,000	600	400	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	700	700	1,000	700	700	700	5,295	5,000	3,511,900	1,590	5,000	7,950,000	352	7,000	2,464,000	13,925,900	
8	600	600	500	300	600	600	500	300	600	300	300	300	300	300	300	2,814	5,000	1,506,400	840	5,000	4,200,000	188	7,000	1,316,000	7,022,400	
9	400	400	400	600	400	400	400	600	400	600	600	600	400	600	600	4,056	5,000	3,007,400	1,200	5,000	6,000,000	271	7,000	1,897,000	10,904,400	
10	600	500	500	400	600	600	500	400	500	400	400	400	400	400	400	3,318	5,000	2,007,000	990	5,000	4,950,000	222	7,000	1,554,000	8,511,000	

11	1,00 0	1,00 0	600	400	1,00 0	1,00 0	700	400	1,00 0	400	400	400	600	400	400	400	4,242	5,00 0	2,009,7 00	1,29 0	5,000	6,450,00 0	283	7,000	1,981,0 00	10,440,70 0
12	400	400	500	400	400	400	500	400	400	400	400	400	400	400	400	400	2,772	5,00 0	2,006,2 00	840	5,000	4,200,00 0	185	7,000	1,295,0 00	7,501,200
13	300	500	500	300	300	300	500	300	500	300	300	300	300	300	300	300	2,352	5,00 0	1,505,3 00	720	5,000	3,600,00 0	157	7,000	1,099,0 00	6,204,300
14	500	600	500	700	500	500	500	700	600	700	700	700	700	700	700	700	4,200	5,00 0	3,509,3 00	1,26 0	5,000	6,300,00 0	280	7,000	1,960,0 00	11,769,30 0
15	500	500	300	300	600	600	300	300	500	300	300	300	300	300	300	300	2,646	5,00 0	1,505,7 00	810	5,000	4,050,00 0	177	7,000	1,239,0 00	6,794,700
16	500	500	500	400	500	500	500	400	500	400	300	400	400	300	300	300	2,814	5,00 0	1,506,4 00	840	5,000	4,200,00 0	188	7,000	1,316,0 00	7,022,400
17	500	500	700	500	500	500	700	500	500	500	500	500	500	500	500	500	3,528	5,00 0	2,507,9 00	1,05 0	5,000	5,250,00 0	236	7,000	1,652,0 00	9,409,900
18	1,00 0	800	600	1,00 0	1,00 0	700	600	1,00 0	800	600	600	1,00 0	600	600	600	600	5,082	5,00 0	3,011,5 00	1,53 0	5,000	7,650,00 0	339	7,000	2,373,0 00	13,034,50 0
19	1,00 0	700	700	1,00 0	1,00 0	800	700	1,00 0	700	600	600	1,00 0	600	600	600	600	5,124	5,00 0	3,011,6 00	1,53 0	5,000	7,650,00 0	342	7,000	2,394,0 00	13,055,60 0
20	600	600	500	600	600	600	500	600	600	600	600	600	600	600	600	600	3,948	5,00 0	3,008,8 00	1,20 0	5,000	6,000,00 0	264	7,000	1,848,0 00	10,856,80 0
21	500	600	500	500	500	500	500	500	600	500	500	500	500	500	500	500	2,644	5,00 0	2,507,7 00	810	5,000	4,050,00 0	177	7,000	1,239,0 00	7,796,700
22	1,00 0	800	1,00 0	500	1,00 0	1,00 0	800	500	800	500	500	500	500	500	500	500	4,578	5,00 0	2,510,4 00	1,38 0	5,000	6,900,00 0	306	7,000	2,142,0 00	11,552,40 0

23	600	600	300	600	600	600	300	600	600	600	600	600	600	600	600	600	3,780	5,000	3,008,400	1,140	5,000	5,700,000	252	7,000	1,764,000	10,472,400
24	1,000	700	800	1,000	800	1,000	800	1,000	700	600	600	1,000	600	600	600	600	5,208	5,000	3,011,800	1,560	5,000	7,800,000	348	7,000	2,436,000	13,247,800
25	1,000	700	800	1,000	1,000	1,000	800	1,000	700	600	600	1,000	600	600	600	600	5,295	5,000	3,012,000	1,590	5,000	7,950,000	353	7,000	2,471,000	13,433,000
jlh	#### ##	#### ##	14,000	#### ##	16,800	16,700	14,400	#### ##	15,500	#### ##	13,700	15,500	#####	#####	13,700	#### ##	100,153	#### ##	##### ###	30,120	#### ###	##### ####	6,686	175,000	46,802,000	266,126,200
rat a- rat a	676	604	560	620	672	668	576	620	620	552	548	620	536	548	548	548	4,006	5,000	2,748,968	1,205	5,000	6,024,000	267	7,000	1,872,080	10,645,048

Lampiran 4. Biaya Tenaga kerja

No	Nama	Pembersihan dan pencucian			Penggaraman			Penjemuran			Packing		Jlh total upah tenaga kerja	
		Jlh tenaga kerja	UPAH/HK	Jlh Upah (RP)	Jlh tenaga kerja	UPAH/HK	Jlh Upah (RP)	Jlh tenaga kerja	UPAH/HK	Jlh Upah (RP)	Jlh tenaga kerja	Total HK		Jlh Upah (RP)
1	SG	20	66000	1,320,000	5	66000	330,000	20	66000	1,320,000	20	66000	1,320,000	4,290,000
2	Ijeb	8	66000	528,000	4	66000	264,000	8	66000	528,000	8	66000	528,000	1,848,000
3	Rahmat	13	66000	858,000	5	66000	330,000	13	66000	858,000	13	66000	858,000	2,904,000
4	ying	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
5	Wawan	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
6	sukri	17	66000	1,122,000	6	66000	396,000	17	66000	1,122,000	17	66000	1,122,000	3,762,000
7	acau	15	66000	990,000	5	66000	330,000	15	66000	990,000	15	66000	990,000	3,300,000
8	ilui	13	66000	858,000	4	66000	264,000	13	66000	858,000	13	66000	858,000	2,838,000
9	Amin	8	66000	528,000	3	66000	198,000	8	66000	528,000	8	66000	528,000	1,782,000
10	Januar	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
11	Ahai	15	66000	990,000	5	66000	330,000	15	66000	990,000	15	66000	990,000	3,300,000
12	Siti	7	66000	462,000	3	66000	198,000	7	66000	462,000	7	66000	462,000	1,584,000
13	Eni	7	66000	462,000	3	66000	198,000	7	66000	462,000	7	66000	462,000	1,584,000
14	hui	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
15	indra	9	66000	594,000	4	66000	264,000	9	66000	594,000	9	66000	594,000	2,046,000
16	Ahai	8	66000	528,000	3	66000	198,000	8	66000	528,000	8	66000	528,000	1,782,000
17	mei	8	66000	528,000	3	66000	198,000	8	66000	528,000	8	66000	528,000	1,782,000
18	berkat	18	66000	1,188,000	5	66000	330,000	18	66000	1,188,000	18	66000	1,188,000	3,894,000
19	darwin	18	66000	1,188,000	5	66000	330,000	18	66000	1,188,000	18	66000	1,188,000	3,894,000
20	nasri	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
21	anguo	8	66000	528,000	3	66000	198,000	8	66000	528,000	8	66000	528,000	1,782,000
22	que	17	66000	1,122,000	5	66000	330,000	17	66000	1,122,000	17	66000	1,122,000	3,696,000
23	Ria	10	66000	660,000	4	66000	264,000	10	66000	660,000	10	66000	660,000	2,244,000
24	barau	18	66000	1,188,000	5	66000	330,000	18	66000	1,188,000	18	66000	1,188,000	3,894,000
25	an	17	66000	1,122,000	4	66000	264,000	17	66000	1,122,000	17	66000	1,122,000	3,630,000

Jlh	304	1650000	20064000	104	1650000	6864000	304	1650000	20064000	304	1650000	20064000	67056000
Rata-rata	12.16	66000	802560	4.16	66000	274560	12.16	66000	802560	12.16	66000	802560	2682240

Lampiran 5. Penerimaan

bahan baku																			
no responde n	minggu 1				minggu 2				minggu 3				minggu 4				produk si	harga per kg	jlh penerimaan
	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4	hari 1	hari 2	hari 3	hari 4			
1	1000	600	800	1000	1000	1000	800	1000	600	1000	1000	1000	800	1000	1000	1000	6132	28000	171696000
2	400	500	400	600	400	400	600	600	500	600	600	600	600	600	600	600	3612	28000	101136000
3	500	700	300	500	500	500	600	500	700	500	500	500	500	500	500	500	3486	28000	97608000
4	500	500	500	600	500	600	500	600	500	600	600	600	600	600	600	600	3780	28000	105840000
5	500	500	400	300	500	600	400	300	500	500	500	300	500	500	500	500	3066	28000	85848000
6	1000	700	1000	1000	1000	1000	1000	1000	700	1000	1000	1000	800	1000	1000	1000	6381	28000	178668000
7	1000	600	400	1000	1000	1000	400	1000	1000	700	700	1000	700	700	700	700	5295	28000	148260000
8	600	600	500	300	600	600	500	300	600	300	300	300	300	300	300	300	2814	28000	78792000
9	400	400	400	600	400	400	400	600	400	600	600	600	400	600	600	600	4056	28000	113568000
10	600	500	500	400	600	600	500	400	500	400	400	400	400	400	400	400	3318	28000	92904000
11	1000	1000	600	400	1000	1000	700	400	1000	400	400	400	600	400	400	400	4242	28000	118776000
12	400	400	500	400	400	400	500	400	400	400	400	400	400	400	400	400	2772	28000	77616000
13	300	500	500	300	300	300	500	300	500	300	300	300	300	300	300	300	2352	28000	65856000
14	500	600	500	700	500	500	500	700	600	700	700	700	700	700	700	700	4200	28000	117600000
15	500	500	300	300	600	600	300	300	500	300	300	300	300	300	300	300	2646	28000	74088000
16	500	500	500	400	500	500	500	400	500	400	300	400	400	300	300	300	2814	28000	78792000
17	500	500	700	500	500	500	700	500	500	500	500	500	500	500	500	500	3528	28000	98784000
18	1000	800	600	1000	1000	700	600	1000	800	600	600	1000	600	600	600	600	5082	28000	142296000

19	1000	700	700	1000	1000	800	700	1000	700	600	600	1000	600	600	600	600	5124	28000	143472000
20	600	600	500	600	600	600	500	600	600	600	600	600	600	600	600	600	3948	28000	110544000
21	500	600	500	500	500	500	500	500	600	500	500	500	500	500	500	500	2644	28000	74032000
22	1000	800	1000	500	1000	1000	800	500	800	500	500	500	500	500	500	500	4578	28000	128184000
23	600	600	300	600	600	600	300	600	600	600	600	600	600	600	600	600	3780	28000	105840000
24	1000	700	800	1000	800	1000	800	1000	700	600	600	1000	600	600	600	600	5208	28000	145824000
25	1000	700	800	1000	1000	1000	800	1000	700	600	600	1000	600	600	600	600	5295	28000	148260000
	1690	1510	1400	1550	1680	1670	1440	1550	1550	1380	1370	1550	1340	1370	1370	1370		70000	280428400
jlh	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100153	0	0
rata-rata	676	604	560	620	672	668	576	620	620	552	548	620	536	548	548	548	4006.12	28000	112171360

Lampiran 6. Pendapatan

No responden	nama	biaya tetap	biaya variabel	total biaya	penerimaan	pendapatan
1	sg	1,953,200	17,026,600	18,979,800	171,696,000	152,716,200
2	ijeb	673,683	10,095,000	10,768,683	101,136,000	90,367,317
3	rahmat	789,558	9,388,800	10,178,358	97,608,000	87,429,642
4	ying	929,137	10,472,400	11,401,537	105,840,000	94,438,463
5	wawan	1,498,436	8,591,800	10,090,236	85,848,000	75,757,764
6	sukri	1,582,512	17,596,200	19,178,712	178,668,000	159,489,288
7	acau	2,356,053	13,925,900	16,281,953	148,260,000	131,978,047
8	ilui	1,035,652	7,022,400	8,058,052	78,792,000	70,733,948
9	amin	1,366,217	10,904,400	12,270,617	113,568,000	101,297,383
10	januar	1,995,483	8,511,000	10,506,483	92,904,000	82,397,517
11	ahai	1,892,767	10,440,700	12,333,467	118,776,000	106,442,533
12	siti	1,426,794	7,501,200	8,927,994	77,616,000	68,688,006
13	eni	664,041	6,204,300	6,868,341	65,856,000	58,987,659
14	hui	1,081,325	11,769,300	12,850,625	117,600,000	104,749,375
15	indra	1,767,050	6,794,700	8,561,750	74,088,000	65,526,250
16	ipan	1,465,767	7,022,400	8,488,167	78,792,000	70,303,833
17	mei	1,059,633	9,409,900	10,469,533	98,784,000	88,314,467
18	berkat	2,051,500	13,034,500	15,086,000	142,296,000	127,210,000
19	darwin	1,326,800	13,055,600	14,382,400	143,472,000	129,089,600
20	nasri	1,028,367	10,856,800	11,885,167	110,544,000	98,658,833
21	anguo	1,458,642	7,796,700	9,255,342	74,032,000	64,776,658
22	que	2,144,600	11,552,400	13,697,000	128,184,000	114,487,000

23	ria	1,143,150	10,472,400	11,615,550	105,840,000	94,224,450
24	barau	1,624,708	13,247,800	14,872,508	145,824,000	130,951,492
25	an	2,509,325	13,433,000	15,942,325	148,260,000	132,317,675
Jumlah		36,824,400	266,126,200	302,950,600	2,804,284,000	2,501,333,400
Rata-rata		1,472,976	10,645,048	12,118,024	112,171,360	100,053,336