

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN  
(STUDI KASUS: DESA KUALA BARU, KECAMATAN  
KUALA BARU, KABUPATEN ACEH SINGKIL)**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**DARSALINA PUCEH BARUS**

**NPM : 1404300063**

**JURUSAN : AGRIBISNIS**



**UMSU**

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2019**

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN  
( STUDI KASUS: DESA KUALA BARU, KECAMATAN  
KUALA BARU, KABUPATEN ACEH SINGKIL)**

**SKRIPSI**

Oleh :

**DARSALINA PUCEH BARUS**

**NPM : 1404300063**

**Program Studi : Agribisnis**

**Disusun Sebagai salah satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) Pada  
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

**Komisi Pembimbing:**



**Khairunnisa Bangkuti, S.P., M.Si.**  
Ketua



**Ainul Mardhiyah, S.P., M.Si.**  
Anggota

**Disahkan Oleh:  
Dekan**



**Ir. Asritanar Munar, M.P.**

**Tanggal Lulus : 09-11-2018**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Darsalina Puceh Barus

NPM : 1404300063

Judul : "ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN  
(STUDI KASUS: DESA KUALA BARU, KECAMATAN  
KUALA BARU, KABUPATEN ACEH SINGKIL)"

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Studi Kasus: Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran, dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan programming yang tercantum sebagai bagian dari skripsi ini. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, 13 Maret 2019

Yang Menyatakan



*Darsalina*

Darsalina Puceh Barus

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya :

Nama : Darsalina Puceh Barus

NPM : 1404300063

Judul : "ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN  
(STUDI KASUS: DESA KUALA BARU, KECAMATAN  
KUALA BARU, KABUPATEN ACEH SINGKIL)"

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Skripsi dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Studi Kasus: Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran, dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan programming yang tercantum sebagai bagian dari skripsi ini. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, 13 Maret 2019  
Yang Menyatakan

Darsalina Puceh Barus

## RINGKASAN

DARSALINA PUCEH BARUS (1404300063/Agribisnis) dengan judul skripsi “ Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin”. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, dibimbing oleh Khairunnisa Rangkuti,S.P.,M.Si selaku ketua komisi pembimbing dan Ainul Mardhiyah,S.P.,M.Si selaku anggota komisi pembimbing. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2018 s/d Juni 2018.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang bertujuan untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Menganalisis besarnya efisiensi dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru.

Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Desa Kuala Baru. Pengambilan lokasi Kecamatan dan kelurahan/desa sampel dilakukan secara *purposive sampling* yaitu Desa Kuala Baru, dengan alasan daerah tersebut merupakan sentra usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Pengambilan sampel responden dilakukan secara proporsional sebanyak 15 orang. Jenis dan sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan pencatatan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah sebesar Rp 47.749.565 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 57.538.667 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp 9.789.102 per bulan.

Usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru yang dijalankan selama ini sudah efisien yang di tunjukkan dengan R/C ratio lebih dari satu yaitu sebesar 1,21, yang berarti setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asin memberikan penerimaan sebesar 1,21 kali dari biaya yang telah dikeluarkan.

Kata Kunci: Analisis Usaha, Pengolahan, Ikan Asin, Kuala Baru

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

**DARSALINA PUCEH BARUS** dilahirkan di Sidikalang, 09 Maret 1997. Anak satu-satunya dari ayahanda bernama **DARWIS BARUS** dan Ibunda **DIANA** Dengan alamat tempat tinggal di Tanah Merah, Kecamatan Rimba Melintang, Kabupaten Rokan Hilir, Provinsi Riau.

jenjang Pendidikan yang telah ditempat penulis :

1. SD N 007 Mukti Jaya, Tanah Merah.
2. SMP N 1 Rimba Melintang, Tanah Merah.
3. SMA N 1 Kembang Tanjong, Sigli
4. Pada tahun 2014 diterima di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Tahun 2014 mengikuti MPMB dan Masa Ta'aruf (MASTA) Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Tahun 2017 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PTPN II Kebun Sawit Seberang pada bulan januari sampai bulan Februari.
7. Tahun 2018 pada bulan Juni Melaksanakan penelitian skripsi dengan judul skripsi **“ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN (Studi Kasus : Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil)”**

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Alhamdulillah rabbil'alamin, puji dan syukur kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini guna melengkapi dan memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan. Adapun judul skripsi Penelitian ini adalah “ **Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin**”. Penelitian dilakukan di Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil.

Penulis menyadari bahwa dalam penelitian skripsi penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Dengan demikian penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan pada penelitian skripsi nantinya.

Medan, Februari 2018

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam menyusun laporan ini penulis banyak menerima bantuan dan berupa bimbingan dan petunjuk serta arahan yang sangat berharga dari segala pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya dan setulus-tulusnya kepada:

1. Teristimewa kepada orang tua penulis Ayahanda Darwis Barus dan Ibunda Diana yang dengan penuh kasih sayang telah mengasuh, membimbing dan memberi dukungan moril dan materil serta doa dan menjadi alasan penulis untuk selalu semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
2. Ibu Ir. Asritanarni Munar, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P,M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing Skripsi.
4. Ibu Ainul Mardhiyah, S.P,M.Si selaku anggota Komisi pembimbing.
5. Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P,M.Si selaku ketua jurusan Agribisnis.
6. Teman-teman penulis terkhusus untuk Samsul, Tita sari ayu, Juliana, Irma wati Srg, Nurhadida Nst, yang banyak membantu memberi nasehat, saran, dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-teman Agribisnis 2 stambuk 2014 dan teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang senantiasa saling tolong menolong dalam penyelesaian skripsi ini.

Akhirnya hanya kepada allah semua ini di serahkan. Keberhasilan seseorang tidak akan berarti tanpa adanya proses dari kesalahan yang di buat nya, karena manusia adalah tempatnya salah dan semua kebaikan merupakan anugrah dari Allah Swt. Semoga masih ada kesempatan penulis untuk membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu dan semoga amal baik mereka diterima oleh Allah Swt. Amin.

Medan, Februari 2018

Penulis

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>i</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Perumusan Masalah.....	5
Tujuan Penelitian .....	5
Kegunaan Penelitian .....	5
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
Tinjauan Pustaka .....	7
Ikan Asin .....	7
Pengolahan Ikan Asin .....	9
Kendala Yang Dihadapi.....	10
Klasifikasi Industri .....	11
Biaya.....	11
Penerimaan.....	13
Keuntungan .....	14
Efisiensi .....	15
Penelitian Terdahulu.....	16
Kerangka Pemikiran .....	19
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>22</b>
Metode Penelitian .....	22
Metode Penentuan Lokasi Penelitian .....	22
Metode Penarikan Sampel .....	22
Jenis Dan Sumber Data .....	23
Metode Analisis Data .....	23

Definisi Operasional.....	25
Pembatasan Masalah .....	26
<b>KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
Letak Dan Keadaan Geografis .....	27
Luas Wilayah Dan Penggunaan Lahan .....	27
Keadaan Penduduk .....	28
Sarana Dan Prasarana .....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
Karakteristik Responden Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	31
Identitas Responden.....	31
Karakteristik Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	33
Peralatan Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	37
Proses Produksi Ikan Asin .....	37
Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	39
Analisis Biaya .....	39
Biaya Tetap .....	39
Biaya Variabel .....	40
Biaya Total .....	41
Analisis Penerimaan .....	42
Analisis Keuntungan.....	44
Analisis Efisiensi .....	45
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
Kesimpulan .....	46
Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>DOKUMENTASI.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Produksi Perikanan Kabupaten Aceh Singkil Tahun 2016 .....	4
2. Luas Dan Jenis Penggunaan Lahan di Desa Kuala Baru .....	28
3. Distribusi Kepala Keluarga .....	28
4. Distribusi Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian .....	29
5. Sarana dan Prasarana di Kuala Baru .....	30
6. Identitas Responden Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	31
7. Status Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	33
8. Alasan Utama Mengusahakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	34
10. Sumber Modal Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	35
11. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan, dan Cara Pembayaran Bahan Baku Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	36
12. Rata-rata Biaya Tetap Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	39
13. Rata-rata Biaya variabel Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	40
14. Rata-rata Biaya Total Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	41
15. Penerimaan Menurut Jenis Ikan Asin Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	43
16.Keuntungan Rata-rata Pada Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	44
17.Efisiensi Usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru .....	45

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Skema Kerangka Pemikiran .....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Karakteristik Responden .....	48
2. Identitas Responden .....	49
3. Status Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	50
4. Alasan Utama Mengusahakan Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	51
5. Sumber Modal Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	52
6. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan, dan Cara Pembayaran Bahan Baku Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	53
7. Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	54
8. Biaya Penyusutan Pisau Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	55
9. Biaya Penyusutan Viber Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	56
10. Biaya Penyusutan Baskom Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	57
11. Biaya Penyusutan Alat Penjemuran (Para-para) Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	58
12. Biaya Penyusutan Keranjang Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru .....	59
13. Total Biaya Penyusutan Alat .....	60
14. Biaya Tetap.....	61
15. Biaya Bahan Baku Ikan Maning.....	62
16. Biaya Bahan Baku Ikan Teri .....	63
17. Biaya Bahan Baku Ikan Dencis.....	64
18. Biaya Bahan Baku Ikan Kembung .....	65

19. Biaya Bahan Baku Ikan Selar.....	66
20. Biaya Bahan Baku Ikan Maco.....	67
21. Biaya Bahan Baku Ikan Bledang.....	68
22. Biaya Bahan Baku Ikan Aso-aso.....	69
23. Biaya Bahan Pelengkap (Garam).....	70
24. Biaya Variabel.....	71
25. Biaya total.....	72
26. Keuntungan.....	73

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Jumlah pulau di Indonesia sebanyak 17.499 pulau (sebelumnya disebut 17.508 pulau) dan garis pantai sepanjang 95.181 km. Sekitar tiga perempat (5,8 juta  $km^2$ ) wilayah Indonesia adalah perairan laut yang terdiri dari laut pesisir, laut lepas, teluk, dan selat. Keseluruhannya adalah perairan laut teritorial dengan luas sekitar 3,1 juta  $km^2$ . Potensi wilayah perairan laut dan garis pantai yang begitu luas menyimpan sumber daya alam yang cukup besar. Potensi perikanan Indonesia mencapai 65 juta ton/tahun dan 57,7 juta ton merupakan potensi perikanan budidaya. Potensi perikanan penangkapan di laut dan perairan umum (air tawar) sebesar 7,3 juta ton yang terdiri dari 6,4 juta ton potensi penangkapan laut (Ghufran, 2015)

Ikan sebagai sumber pangan memiliki kandungan gizi yang sangat baik misalnya protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan kandungan protein pada ikan sangat cocok untuk membantu pembentukan sel-sel otak pada balita., vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. Nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga lebih mudah dicerna. Harg Kandungan vitamin D pada ikan laut berguna untuk membantu penyerapan kalsium sehingga menjaga kesehatan tulang. Vitamin B kompleks pada ikan laut berperan penting dalam proses metabolisme karbohidrat dan mencegah penyakit berbahaya seperti serangan jantung ataupun hipertensi. Harganya juga jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Ikan mengandung mineral

cukup tinggi yang berguna untuk melengkapi kebutuhan nutrisi tubuh. Jenis mineral yang terdapat pada ikan laut yaitu yodium dan zat besi (Nurjanah, 2015).

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini, daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan disuhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus di tutup rapat. Ikan sebagai bahan makanan yang berprotein tinggi dan mengandung asam amino essensial yang di perlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologis nya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah di cerna oleh konsumen (Geffken, 2016).

Dalam segi pemenuhan gizi, ikan asin kering sangat berperan dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani, karena mengandung nilai gizi yang tinggi. Dengan harga yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewan lainnya, hal ini sangat memungkinkan masyarakat berpenghasilan rendah untuk dapat memenuhi kebutuhan proteinnya. Namun saat ini ikan asin kering juga telah diterima oleh golongan menengah ke atas, bahkan produk-produk ikan asin kering tertentu dikategorikan sebagai makanan mewah. Pada awalnya proses pengeringan hanya menggunakan sinar matahari dan tiupan angin. Pada prinsipnya proses pengeringan akan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sebanyak banyaknya, sehingga kegiatan bakteri akan bisa dihambat atau bila memungkinkan bisa dihentikan (Ulfah, 2013).

Luasnya kelautan yang terdapat di Kabupaten Aceh Singkil merupakan salah satu potensi yang ada di daerah ini. Dengan luas laut 2.652,92 kilometer persegi dan produksi ikan tangkap 11.172,03 ton per tahun serta produksi

perikanan budidaya 31,14 ton per tahun Kabupaten Aceh Singkil memiliki potensi untuk mengembangkan sektor perikanan. Pemanfaatan potensi kelautan telah lama dilakukan di Kabupaten Aceh Singkil ditunjukkan dengan banyaknya nelayan tradisional dan modern yang masih menumpukan harapan hidup mereka dari hasil laut. Dapat dikatakan bahwa nelayan tradisional merupakan nelayan yang masih menggunakan alat-alat konvensional dalam penangkapan ikan sedangkan nelayan modern telah menggunakan peralatan dengan teknologi tinggi termasuk kapal yang digunakan. Walaupun demikian, mereka telah memanfaatkan potensi kelautan tersebut dengan sebaik-baiknya sehingga bermanfaat bagi mereka sendiri maupun bagi masyarakat yang berada di Kabupaten Aceh Singkil. Hal ini membuat roda perekonomian di Aceh Singkil berputar dengan adanya pasokan ikan-ikan segar yang langsung ditangkap dari laut dan kemudian didistribusikan ke berbagai daerah didalam dan diluar Kabupaten Aceh Singkil (Dirjen perikanan, 2015).

**Tabel 1. Produksi Perikanan Kabupaten Aceh Singkil 2016**

No	Jenis Produksi	Volume (Kg)	Volume (%)	Nilai (Rp)	Nilai (%)
1.	Produksi ikan penangkapan	6.266.340,58	6,9	45.543.572.445	51
	a. Produksi penangkapan ikan diperairan umum ( sungai dan rawa)	436.046,00	4,80	4.601.237.300	5,15
	b. Produksi ikan penangkapan di laut	5.830.294,58	4,20	90.942.335.145	5,85
2.	Produksi ikan budidaya	2.797.454.30	31	44.593.493.900	49
	a. Produksi ikan budidaya kolam	2.196.244.70	24,34	29.950.305.900	32,91
	b. Produksi ikan budidaya tambak	593.548,60	6,58	14.580.086.000	16,02
	c. Produksi ikan budidaya karamba	7.661	0,08	63.102.000	0,07

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Aceh Singkil

Kuala Baru adalah salah satu Desa yang ada di Kabupaten Aceh Singkil. Umumnya, masyarakat disini sebagian besarnya adalah sebagai nelayan. Desa Kuala Baru juga dikenal sebagai sentra pengolahan ikan asin. Di desa ini terdapat 15 unit gudang pengolahan ikan asin. Ikan yang diasinkan pun bermacam-macam seperti ikan teri, ikan maning, ikan kembung, ikan maco, dan lainnya. Pengolahannya dengan cara ikan yang telah dibuang sisiknya dicuci bersih lalu dimasukkan kedalam viber dan di campurkan dengan garam dan didiamkan selama 1 malam, kemudian paginya ikan dijemur. Untuk garam, biasanya dalam 1 sak ( 1 goni) garam bisa untuk 2 viber. Ikan asin disini biasanya dipasarkan ke Aceh, Lubuk Sikaping, Nias, Padang, Medan, Sibolga, Gunung Sitoli dan lain sebagainya.

Oleh karena itu, prospek usaha ini juga cukup menjanjikan. Dari latar belakang diatas, maka penulis berminat untuk melakukan penelitian berjudul **“Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Kuala Baru Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil”**.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka timbul pertanyaan yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Berapa Biaya, Penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru?
2. Berapa tingkat efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru ?

### **A. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghitung besarnya Biaya, Penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru?
2. Menganalisis besarnya tingkat efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru?

### **B. Kegunaan Penelitian**

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi S1 Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Bagi pengusaha pengolahan ikan asin, hasil penelitian ini di harapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan bagi pengusaha pengolahan ikan asin dalam rangka peningkatan usaha.

3. Bagi pihak lain hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau bahan rujukan bagi pembaca dalam melakukan penelitian lebih lanjut.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Landasan Teori

#### 1. Ikan Asin

Produk ikan asin menurut Heruwati (2002) yang paling banyak dipilih oleh pengolah adalah jenis ikan kecil, yaitu tembang, teri, dan cumi, karena tingkat ketersediaan bahan bakunya tinggi. Karakteristik pengolah yang berhubungan secara signifikan dengan sikap pengolah dalam memilih komoditas ikan asin. Langkah-langkah dalam proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

##### a. Penyiangan

Ikan-ikan yang berukuran besar dibuang isi perutnya, dibuang sisiknya, kemudian dibelah, beberapa jenis ikan dipotong bagian kepalanya, misalnya jenis ikan tongkol dan ikan salem.

##### b. Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan untuk menghilangkan bekas-bekas darah, sisik dan kotoran lainnya. Kadang-kadang untuk pencucian ini digunakan larutan garam ringan sebagai penggaraman awal dengan kadar garam rendah agar ikan yang ditangkap tidak membusuk ketika masih dikapal. Apabila penggaraman dikerjakan di tengah laut, maka untuk pencucian digunakan air laut.

##### c. Penggaraman

Penggaraman yang masih tradisional dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan atau mencampurkannya dengan larutan garam. Pada penggaraman yang sudah maju, digunakan alat yang dapat memasukkan larutan garam kedalam daging ikan.

#### d. Pengeringan

Setelah penggaraman selesai dilakukan, ikan lalu dijemur dengan cara mekanis. Pengeringan hanya bertujuan mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair. Bila pengeringan dianggap cukup, lalu dikemas dan dapat dijual ke pasar-pasar.

Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian dan pendinginan ikan. Penambahan garam menyebabkan protein ikan terdenaturasi sehingga daging ikan mengkerut dan air akan terperas keluar. Berkurangnya kadar air juga akan terjadi selama proses pengeringan, sehingga makin memperpanjang daya awet ikan asin (Tuyu, 2014).

Ikan asin dapat bertahan dalam kondisi baik selama 2-3 bulan pada suhu dibawah  $10^{\circ}\text{C}$ . Pada suhu diatas  $15^{\circ}\text{C}$  kerusakan terjadi agak cepat. Ikan asin dapat stabil karena 3 faktor yaitu:

1. Kerja langsung dari sodium klorida pada jenis-jenis organisme pembusuk protein(*putrefractive*).
2. Penghilangan oksigen dari jaringan yang mencegah pertumbuhan mikroorganisme.
3. Gangguan sodium klorida terhadap kegiatan enzim proteolitik dalam daging.

## 2. Pengolahan Ikan Asin

- a) Lakukan penyiangan ikan yang akan diolah kemudian dicuci agar bersih hingga bebas dari sisa-sisa kotoran.
- b) Sediakan sejumlah garam kristal sesuai berat ikan, untuk ikan berukuran besar jumlah garam yang harus disediakan berkisar 20 – 30% dari berat ikan, untuk ikan berukuran sedang 15 – 20%, sedangkan ikan yang berukuran kecil 5%.
- c) Taburkan garam ke dalam wadah / bak setebal 1 – 5 cm, tergantung jumlah garam dan ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman
- d) Susunlah ikan di atas lapisan garam tersebut dengan cara bagian perut ikan menghadap ke dasar bak. Selanjutnya taburkan kembali garam pada lapisan ikan tersebut, lakukan penyusunan ikan dan garam secara berlapis-lapis hingga lapisan teratas adalah susunan dengan lapisan lebih banyak/tebal
- e) Tutuplah tumpukan ikan dan garam tersebut dengan keranjang /anyaman bambo dan beri pemberat di atasnya.
- f) Biarkan selama beberapa hari untuk terjadinya proses penggaraman. Untuk ikan berukuran besar selama 2-3 hari, ikan yang berukuran sedang dan ikan yang berukuran kecil selama 12-24 jam.
- g) Selanjutnya cucilah dengan air bersih dan tiriskan, susun ikan di atas para-para penjemuran.
- h) .Pada saat penjemuran / pengering, ikan sekali-kali dibalik agar ikan cepat mengering.

## **Kendala Yang di Hadapi**

Setiap usaha pasti memiliki kendala yang dapat mengganggu kelancaran produksi sehingga setiap kendala harus dihadapi agar usaha tersebut dapat terus berkembang. Sama halnya dengan usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru, juga memiliki kendala yang mengganggu kelancaran produksinya.

Kendala yang dihadapi pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah cuaca (sinar matahari). Usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru dilakukan secara tradisional dengan mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan. Jika cuaca mendung atau musim penghujan, usaha pengolahan ikan asin menghadapi kendala pada proses pengeringan atau penjemuran. Pada musim penghujan atau cuaca mendung proses pengeringan atau penjemuran ikan asin akan memerlukan waktu yang lebih lama dan produk yang dihasilkan beresiko rusak.

Kendala lain yang dihadapi produsen ikan asin di Desa Kuala Baru adalah ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung musim. Ikan segar merupakan bahan baku utama pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru, namun ketersediaannya sangat bergantung pada musim/cuaca. Cuaca yang buruk, seperti hujan deras dan disertai angin kencang menjadi hambatan bagi nelayan untuk melaut sehingga ketersediaan ikan segar berkurang. Keadaan seperti itu akan berdampak pada usaha pengolahan ikan asin yang berakibat kontinuitas produksi ikan asin tidak dapat berlangsung baik sepanjang tahun. Sebagian produsen mencukupi kebutuhan bahan baku dengan menggunakan bahan baku dari kota lain seperti Aceh selatan.

## **Klasifikasi Industri**

Menurut Kinasih, 2011 Industri dapat digolongkan berdasarkan beberapa sudut tinjauan atau pendekatan. Di Indonesia, industri dapat digolongkan antara lain berdasarkan kelompok komoditas, berdasarkan skala usaha dan berdasarkan hubungan arus produknya. Penggolongan yang paling universal ialah berdasarkan "Baku Internasional Klasifikasi Industri" (International Standard of Industrial Classification, ISIC). Penggolongan menurut ISIC ini didasarkan atas pendekatan kelompok komoditas, yang secara garis besar dibedakan menjadi 9 golongan, yaitu:

- a) Industri makanan, minuman dan tembakau.
- b) Industri tekstil, pakaian jadi dan kulit.
- c) Industri kayu dan barang-barang dari kayu, termasuk perabot rumah tangga.
- d) Industri kertas dan barang-barang dari kertas, pencetakan dan penerbitan.
- e) Industri kimia dan barang-barang dari bahan kimia, minyak bumi, batu bara, karet dan plastik.
- f) Industri barang galian bukan logam, kecuali minyak bumi dan batu bara.
- g) Industri logam dasar.
- h) Industri barang dari logam, mesin dan peralatannya.
- i) Industri pengolahan lainnya.

## **Biaya**

Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi, misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel adalah biaya yang dipengaruhi oleh kapasitas produksi. Semakin besar kapasitas produksi maka

semakin besar biaya yang dibutuhkan dan sebaliknya. Biaya produksi adalah sebagai kompensasi yang diterima oleh para pemilik faktor-faktor produksi atau biaya-biaya yang dikeluarkan oleh petani dalam proses produksi baik secara tunai maupun tidak tunai. Pada analisis ekonomi, biaya diklasifikasikan ke dalam beberapa golongan sesuai dengan tujuan spesifik dari analisis yang dikerjakan, yaitu sebagai berikut :

- a) Biaya uang, Biaya-biaya yang berupa uang tunai misalnya upah kerja untuk biaya persiapan atau penggarapan tanah, termasuk upah untuk ternak, biaya untuk membeli pupuk, pestisida dan lain-lain. Biaya-biaya panen, bagi hasil, sumbangan dan mungkin pajak-pajak dibayarkan.
- b) Biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi, misalnya sewa atau bunga tanah yang berupa uang. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan langsung dengan besarnya produksi, misalnya pengeluaran-pengeluaran untuk bibit, pupuk dan sebagainya.
- c) Biaya rata-rata dan biaya marginal. Biaya rata-rata adalah hasil bagi antara biaya total dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya marginal adalah biaya tambahan yang dikeluarkan petani/pengusaha untuk mendapatkan tambahan satu satuan produk pada suatu tingkat produksi tertentu.

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan-perusahaan di sektor industri pengolahan dapat dirinci atas biaya bahan baku, biaya bahan lain, biaya sewa kapital dan biaya jasa-jasa. Jumlah dari keempat macam biaya ini dinamakan biaya masukan. Nilai keluaran dikurangi biaya masukan disebut nilai tambah. Di samping itu, tentu saja dikeluarkan biaya tenaga kerja yang terdiri atas gaji, upah

serta berbagai macam tunjangan dan bonus. Biaya tenaga kerja merupakan bagian dari nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu industri. Biaya masukan ditambah biaya tenaga kerja kemudian membentuk biaya total. Selisih antara nilai keluaran dan biaya total merupakan keuntungan kotor/profit bruto (Sari, 2011).

### **Penerimaan**

Menurut Ekalardiyanti, 2014 penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

Penerimaan usaha yaitu jumlah nilai uang (rupiah) yang diperhitungkan dari seluruh produk yang laku terjual. Dengan kata lain penerimaan usaha merupakan hasil perkalian antara jumlah produk (Q) terjual dengan harga (P). Hal ini dapat dimengerti bahwa produk yang dihasil oleh suatu usaha tidak semua dapat atau laku dijual yang dikarenakan misalnya Rusak atau cacat, dikonsumsi sendiri. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Dimana:

TR: Penerimaan Total

Q : Jumlah Produksi

P : Harga

## Keuntungan

Menurut Putra, 2011 laba adalah Yaitu jumlah nilai uang (rupiah) yang diperoleh pelaku usaha, setelah Penerimaan (R) dikurangi dengan seluruh biaya atau Total Biaya (TC). Oleh karena itu pendapatan usaha disebut juga sebagai *Laba Usaha*.

keuntungan adalah selisih antara pendapatan yang diterima dari penjualan dengan biaya kesempatan dari sumberdaya yang digunakan. keuntungan sebagai kelebihan penerimaan (revenue) atas biaya-biaya yang dikeluarkan. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \quad \text{atau} \quad \pi = Q \times P - (TFC + TVC)$$

dimana :

$\pi$	= keuntungan
TR (Total Revenue)	= penerimaan total
TC (Total Cost)	= biaya total usaha
Q (Quantity)	= jumlah produksi
P (Price)	= harga
TFC (Total Fixed Cost)	= total biaya tetap
TVC (Total Variable Cost)	= total biaya variabel

Kriteria pengambilan keputusan:

$TR > TC$  menunjukkan bahwa usaha tersebut menguntungkan

$TR = TC$  menunjukkan bahwa usaha tersebut mengalami impas usaha

$TR < TC$  menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak menguntungkan (rugi).

## **Efisiensi**

Efisiensi menurut ekonomi terkait dengan penggunaan biaya. efisiensi adalah penggunaan sumber daya secara minimum guna pencapaian hasil yang optimum. Efisiensi menganggap bahwa tujuan-tujuan yang benar telah ditentukan dan berusaha untuk mencari cara-cara yang paling baik untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut. Efisiensi hanya dapat dievaluasi dengan penilaian-penilaian relatif, membandingkan antara masukan dan keluaran yang diterima.

Metode yang paling efisien menurut ekonomi ialah metode yang paling kecil biayanya. Efisiensi menurut ekonomi tergantung pada harga-harga faktor produksi dan pada efisiensi teknologi (terkait dengan penggunaan masukan dalam arti fisik). Jika output yang dihasilkan sama, maka proses yang terbaik adalah yang menggunakan masukan yang paling sedikit atau dengan kata lain, proses yang secara teknis paling efisien. Besarnya efisiensi dapat diukur menggunakan R/C ratio. R/C adalah singkatan dari Revenue Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. Secara matematik, hal ini dapat dituliskan sebagai berikut :

$$\text{Efisiensi} = \text{R/C ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Keterangan :

R = Penerimaan

C = Biaya

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah:

R/C > 1 berarti usaha yang dijalankan sudah efisien,

R/C = 1 berarti usaha yang dijalankan mencapai titik impas

R/C < 1 berarti usaha yang dijalankan tidak efisien

R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total. Semakin besar R/C ratio maka akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh petani. Hal ini dapat dicapai bila petani mengalokasikan faktor produksi dengan lebih efisien.

Suatu penggunaan faktor produksi dikatakan efisien secara teknis (efisiensi teknis) kalau faktor produksi yang dipakai menghasilkan produksi yang maksimum. Dikatakan efisiensi harga atau efisiensi alokatif kalau nilai dari produk marginal sama dengan harga faktor produksi yang bersangkutan dan dikatakan efisiensi ekonomi kalau usaha pertanian tersebut mencapai efisiensi teknis dan sekaligus juga mencapai efisiensi harga (Soekartawi, 1995).

### **Penelitian Terdahulu**

Penelitian Zaenuri (2004), yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Pekalongan, menyebutkan bahwa tingkat efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Kota Pekalongan sebesar 1,27. Efisiensi pengolahan ikan asin ini dapat diketahui dengan membandingkan jumlah penerimaan dengan besarnya biaya total (R/C ratio). Tingkat efisiensi sebesar 1,27 berarti bahwa usaha pengolahan ikan asin di Kota Pekalongan efisien. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap satu satuan korbanan yang dikeluarkan dapat menghasilkan 1,27 satuan produk. Efisiensi dalam usaha pengolahan ikan asin terkait langsung dengan fluktuasi harga bahan baku dan harga produk dari ikan asin di pasar. Hal tersebut dikarenakan dua faktor tersebut merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap besarnya penerimaan pada suatu proses produksi atau tingkat produksi tertentu (dalam arti bahwa dalam tingkat produksi yang sama dapat terjadi tingkat efisiensi yang berbeda). Peningkatan efisiensi dapat

dilakukan dengan penggunaan faktor produksi secara lebih optimal, terutama pada penggunaan tenaga kerja. Faktor produksi inilah yang paling fleksibel dengan keputusan manajemen berkaitan dengan tingkat produksi.

Biaya rata-rata usaha pengolahan ikan asin per bulan Rp 73.346.795,05; penerimaan Rp 91.772.440,00 dan keuntungan Rp 20.467.564,95. Keuntungan rata-rata yang diterima oleh pengusaha per bulan adalah Rp 20.467.564,95 dengan fluktuasi keuntungan berkisar Rp 14.488.374,07 sehingga didapat koefisien variasi sebesar 0,71 dari keuntungan rata-rata. Semakin tinggi nilai koefisien variasi, semakin besar risiko yang dihadapi oleh pengusaha. Nilai fluktuasi yang ada pada usaha pengolahan ikan asin lebih besar dari nilai standar koefisien variasi yaitu sebesar 0,71 sehingga usaha pengolahan ikan asin berisiko untuk dijalankan dengan nilai batas bawah keuntungan yang diterima oleh pengusaha mencapai minus Rp 8.509.183,20. Hal tersebut berarti pengusaha harus berani menanggung kemungkinan kerugian sebesar Rp 8.509.183,20.

Penelitian Rokhimawati (2009) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Pekalongan, menyebutkan bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh setiap produsen ikan asin adalah sebesar Rp7.599.768,90. Biaya penyusutan peralatan dan biaya bunga modal investasi memiliki proporsi yang cukup besar pada biaya tetap. Sebenarnya kedua biaya tersebut tidak riil dikeluarkan oleh produsen, tetapi karena dalam penelitian ini menggunakan konsep keuntungan maka biaya-biaya tersebut tetap dimasukkan dalam perhitungan. Biaya variabel rata-rata yang dikeluarkan produsen ikan asin sebesar Rp 423.602.500,00. Kontribusi biaya variabel yang paling besar berasal dari biaya

bahan baku. Tingginya rata-rata biaya untuk bahan baku ikan asin ini yang menyebabkan tingginya biaya investasi dalam usaha pengolahan ikan asin.

Berdasarkan penelitian ini diketahui bahwa penerimaan total lebih besar dari biaya total sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Pekalongan sebesar Rp 7.133.564,43 per bulan. Perbedaan keuntungan yang diperoleh masing-masing produsen dipengaruhi oleh perbedaan besarnya jumlah ikan asin yang diproduksi, jenis ikan asin yang dibuat dan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk produksi ikan asin.

Nilai efisiensi dari usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Pekalongan dalam penelitian ini adalah sebesar 1,02. Nilai efisiensi usaha 1,02 berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin akan didapatkan penerimaan 1,02 kali biaya yang telah dikeluarkan tersebut. Berdasarkan kriteria yang digunakan, maka usaha pengolahan ikan asin ini sudah efisien karena nilai efisiensi lebih dari 1. Hal itu sesuai dengan pendugaan yang dilakukan pada saat awal penelitian, yaitu usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan di Kabupaten Pekalongan sudah efisien.

Penelitian Hendrik (2010) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara bertujuan untuk mengetahui pengolahan dan kelayakan finansial pada usaha tersebut. 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. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey melalui pengamatan

langsung kelapangan. 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, IRR, dan PP. 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,-.

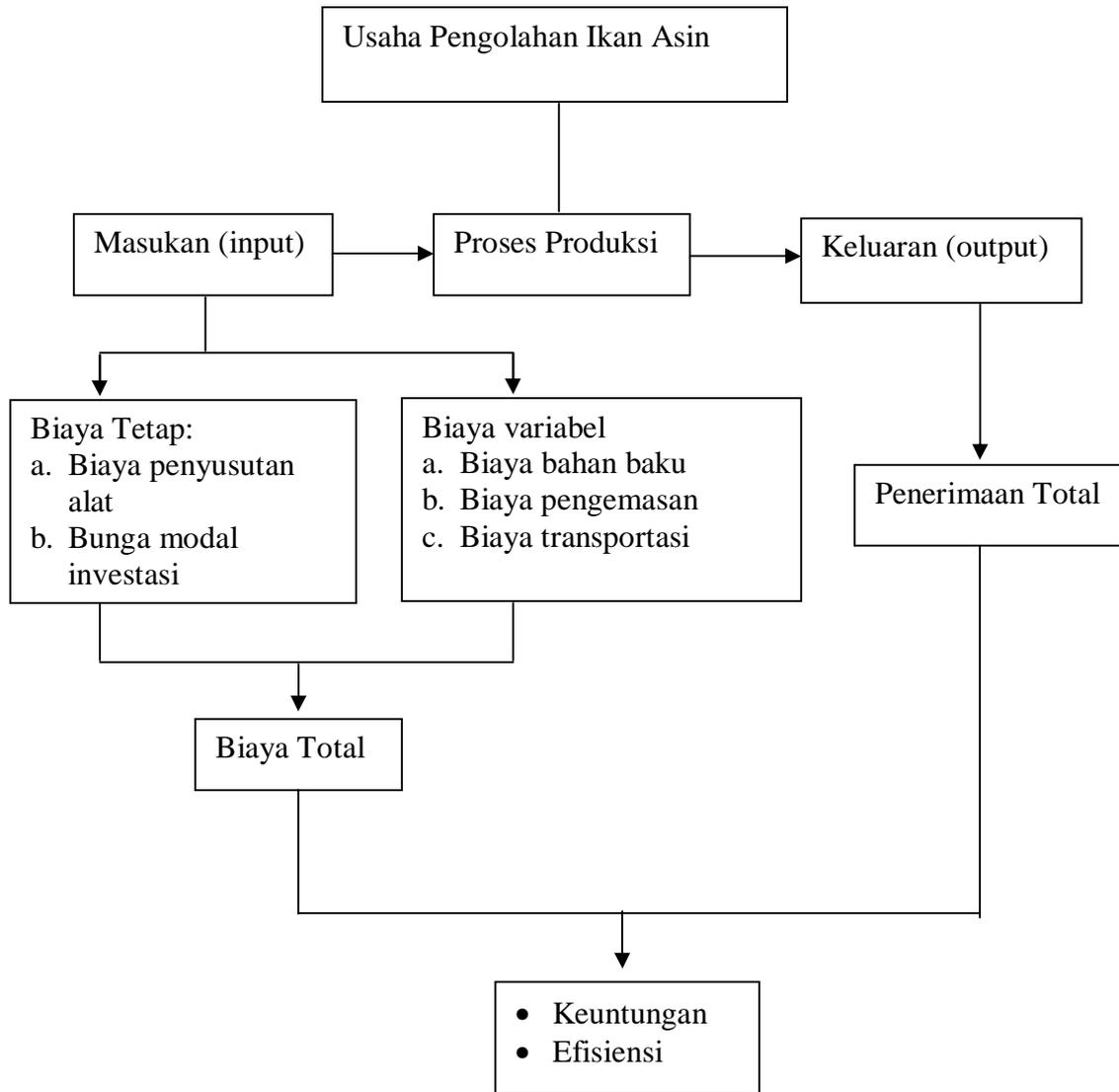
nilai BCR untuk usaha ini lebih besar dari satu jadi layak untuk dikembangkan (Kadariah, 1999). Begitu juga dengan nilai IRR jauh di atas suku bunga yang berlaku sehingga layak untuk dikembangkan (Riyanto, 1995). Nilai PP sebesar 0,572 artinya tingkat pengembalian modal kurang dari 6 bulan.

### **Kerangka Pemikiran**

Usaha pengolahan ikan asin merupakan salah satu industri berbasis pengolahan hasil perikanan yang dilakukan secara tradisional dan sederhana. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan. Analisis biaya dimanfaatkan oleh pengusaha dalam mengambil suatu keputusan. Biaya adalah nilai korbanan yang dicurahkan dalam proses produksi. Proses produksi disebut sebagai suatu proses berupa input (ikan segar) diubah menjadi output (ikan asin). Biaya total usaha pengolahan ikan asin merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang tidak ada kaitannya dengan jumlah barang yang diproduksi. Biaya tetap menjadi sangat penting ketika seorang pengusaha memulai suatu usaha seperti keperluan peralatan, tenaga kerja, mesin atau bangunan. Biaya tidak tetap adalah biaya yang berubah apabila luas usahanya berubah.

Proses produksi pada pengolahan ikan asin dapat memberikan dampak terhadap penerimaan yang diterima oleh pengusaha ikan asin. penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pengusaha yang rasional akan senantiasa berusaha mendapatkan keuntungan yang maksimal dengan penggunaan input yang seminimal mungkin. Selain berusaha mencapai keuntungan yang maksimal, pengusaha juga memperhatikan efisiensi usaha. Efisiensi usaha dihitung dengan menggunakan R/C rasio yaitu membandingkan besarnya penerimaan dengan biaya total.



**Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran.**

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) yaitu penelitian yang dilakukan secara terinci oleh seseorang atau suatu unit organisasi selama kurun waktu tertentu. Metode ini akan melibatkan peneliti secara mendalam dan menyeluruh terhadap objek penelitian, termasuk perubahan-perubahan yang terjadi pada objek penelitian yang disebabkan oleh pengaruh lingkungan.

### **Metode Penentuan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Kuala Baru Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Desa Kuala Baru Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil merupakan salah satu daerah di Kabupaten Aceh Singkil yang memiliki usaha pengolahan ikan asin.

### **Metode Penarikan Sample**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulannya. Sampel dalam hal ini adalah Pengolah ikan asin. Metode dalam penelitian ini digunakan metode sensus, dimana yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah dari populasi pengolahan ikan asin. Menurut Arikunto, apabila seorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitiannya disebut dengan studi sensus. Dalam hal ini jumlah populasi pengolahan ikan asin dengan jumlah 15

pengusaha pengolahan ikan asin sehingga seluruh populasi yang berjumlah 15 unit menjadi sampel.

### **Metode Pengumpulan Data**

Data yang dikumpul kan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan wawancara dengan pengolah ikan asin dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Dara sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini seperti Biro Pusat Statistik Kabupaten Aceh Singkil serta literatur-literatur yang berhubungan dengan penelitian.

### **Metode Analisis Data**

Adapun metode analisis yang dipergunakan untuk setiap tujuan adalah sebagai berikut:

#### **Biaya**

Untuk mengetahui total biaya secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

keterangan:

TC = biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TFC = total biaya tetap usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TVC = total biaya variabel usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

#### **Penerimaan**

Untuk mengetahui penerimaan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\mathbf{TR = Q \times P}$$

keterangan:

TR = penerimaan total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Q = jumlah produksi ikan asin (kilogram)

P = harga ikan asin (rupiah)

### **Keuntungan**

Untuk mengetahui keuntungan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

keterangan:

$\pi$  = keuntungan usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TR = penerimaan total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TC = biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

### **Efisiensi**

Menurut Soekartawi, 1995 untuk mengetahui besarnya tingkat efisiensi usaha dapat digunakan rumus:

$$\text{Efisiensi} = R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

keterangan:

R = penerimaan usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

C = biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah:

$R/C > 1$  berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan sudah efisien,

$R/C = 1$  berarti usaha pengolahan ikan asin mencapai titik impas

$R/C < 1$  berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan tidak efisien.

**Definisi:**

Adapun definisi dan batasan operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin adalah penelitian terhadap kelangsungan usaha pengolahan ikan asin dengan meninjau dari berbagai hal yang meliputi biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi serta resiko usaha.
2. Ikan Asin adalah Ikan laut yang telah mengalami proses pengolahan dengan menggunakan metode penggaraman dan diikuti metode pengeringan dengan menggunakan sinar matahari.
3. Kondisi iklim berpengaruh terhadap hasil tangkapan laut.
4. Faktor produksi berupa tenaga kerja keluarga dalam usaha pengolahan ikan asin menerima upah yang besarnya sama dengan upah tenaga kerja luar keluarga.
5. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah dengan adanya perubahan jumlah produk yang dihasilkan, antara lain biaya penyusutan alat, biaya modal investasi dan biaya tenaga kerja (dinyatakan dalam satuan rupiah).
6. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya berubah sesuai dengan jumlah produk yang dihasilkan, antara lain biaya bahan baku, biaya pengemasan dan biaya transportasi (dinyatakan dalam satuan rupiah).
7. Penerimaan adalah nilai hasil perkalian antara jumlah produk ikan asin dengan harga yang berlaku, dinyatakan dalam satuan rupiah.
8. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya total, dinyatakan dalam rupiah.

9. Efisiensi usaha adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total.

### **Batasan Operasional**

1. Waktu penelitian dilaksanakan pada tahun 2018.
2. Tempat penelitian adalah Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil, Provinsi Aceh.

## **DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN**

### **Letak dan Keadaan Geografis**

Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil dengan ibukota Singkil adalah sebuah kabupaten yang berada di ujung selatan provinsi Aceh di pulau sumatera. Kecamatan Kuala Baru merupakan pemekaran dari kabupaten aceh selatan. Letak Geografis Kabupaten Aceh Singkil berada pada posisi  $2^{\circ}0'2''$  -  $2^{\circ}36'40''$  LU dan  $97^{\circ}04'54''$  -  $98^{\circ}11'47''$  BT. Batas Desa Kuala Baru adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Trumon Kabupaten Aceh Selatan.
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Singkil.
- Sebelah Barat berbatasan dengan Samudera Indonesia.
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Kuta Baharu.

Desa Kuala Baru dengan wilayah berbatasan langsung dengan Samudera Indonesia memberikan potensi tersendiri sebagai daerah pesisir yang sumber penghasilan terbesar penduduknya tergantung pada hasil tangkapan ikan laut. Dengan transportasi sungai sebagai sarana utama transportasi dari dan keibukota Kabupaten Aceh Singkil yang dapat ditempuh dengan waktu  $\pm 45$  menit perjalanan.

### **Luas Wilayah dan Penggunaan Lahan**

Kecamatan Kuala Baru mempunyai Luas wilayah sebesar 191,74 Ha yang menurut fungsinya paling dominan adalah Sungai. Selain itu penggunaan lahan juga digunakan untuk bangunan, perkarangan, dan lainnya. Distribusi luas dan penggunaan lahan di Kuala Baru dapat dilihat pada tabel.

**Tabel 2. Luas dan Jenis Penggunaan Lahan Kecamatan Kuala Baru**

No	Jenis Penggunaan Lahan	Luas(Ha)	Persentase(%)
1	Hutan Terdegradasi	39,82	20,87
2	Kebun Campur	19,95	10,47
3	Pantai	14,65	7,68
4	Pemukiman	17,40	9,12
5	Sungai	47,71	25,01
6	Hutan Muda	24,23	12,70
7	Padang Rumput	27,01	14,15
<b>Jumlah</b>		<b>190,77</b>	<b>100</b>

Sumber : kantor Desa Kuala baru, 2017

Tabel diatas menunjukkan bahwa penggunaan lahan yang paling besar di Desa Kuala Baru adalah areal Sungai yaitu 25,01% dari luas wilayah keseluruhan. penggunaan lahan lainnya untuk hutan terdegradasi sebesar 20,87%, Kebun campur sebesar 10,47%, pemukiman 9,12%, hutan muda sebesar 12,70%, padang rumput 14,15% dan penggunaan lahan yang paling kecil untuk pantai sebesar 7,68% dari luas wilayah keseluruhan.

### **Keadaan Penduduk**

Distribusi penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Kuala baru dapat dilihat pada Tabel.

**Tabel 3. Distribusi Kepala Keluarga**

No	Jenis Kelamin	Jumlah(Jiwa)	Persentase(%)
1	Laki-laki	296	54,01
2	Perempuan	252	45,98
<b>Total</b>		<b>548</b>	<b>100</b>

Sumber : Kantor Desa Kuala Baru, 2017

Berdasarkan tabel diatas, distribusi penduduk berdasarkan jenis kelamin Laki-laki lebih dominan yaitu sebesar 296 Jiwa (54,01%) dan Perempuan sebanyak 252 Jiwa (45,98%).

Komposisi penduduk berdasarkan mata pencaharian dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. Distribusi Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian**

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Penduduk (Jiwa)
1.	Nelayan	198
2.	Pengusaha ikan asin	15
3.	PNS	12
4.	Perkebunan	7
5.	Peternakan	4
<b>Total</b>		<b>236</b>

Sumber : Desa Kuala Baru Dalam Angka, 2017

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar penduduk Desa Kuala Baru bekerja sebagai Nelayan sebanyak 198 orang, sedangkan penduduk yang bekerja sebagai Pengusaha ikan asin sebanyak 15 orang, PNS sebanyak 12 orang, Perkebunan sebanyak 7 orang, dan Peternakan sebanyak 4 orang.

### **Sarana dan Prasarana**

Sarana dan Prasarana akan mempengaruhi perkembangan dan kemajuan masyarakat desa tersebut. Jika sarana dan Prasarana suatu desa membaik, maka semakin cepat laju perkembangan desa tersebut. Berikut adalah Sarana dan Prasarana di Desa Kuala Baru:

**Tabel 5. Sarana dan Prasarana di Desa Kuala Baru**

<b>No</b>	<b>Uraian</b>	<b>Jumlah</b>
1	Mesjid	1
2	Musholla	2
3	Posyandu	1
4	Sekolah Dasar	1
5	SMP	1
6	SMA	1
7	Lapangan Bola	1
8	Pos Ronda	1
9	Kantor Desa	1
10	Tempat Pemakaman Umum	1

Sumber: Kantor Desa Kuala Baru, 2017

Berdasarkan tabel diatas, Desa Kuala Baru memiliki 1 unit Mesjid, 1 unit Musholla, 2 unit musholla, 1 unit posyandu, 1 unit sekolah dasar, 1 unit SMP, 1 unit SMA, 1 unit Lapangan Bola, 1 unit pos ronda, 1 unit kantor desa dan 1 unit tempat pemakaman umum.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Karakteristik Responden Usaha Pengolahan Ikan Asin

#### 1. Identitas Responden

Identitas responden merupakan gambaran secara umum mengenai latar belakang responden. Responden dalam penelitian ini adalah produsen ikan asin yang masih aktif dalam menjalankan usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Identitas responden yang dikaji dalam penelitian ini meliputi umur responden, lama pendidikan, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota keluarga yang aktif berproduksi, jumlah tenaga kerja keluarga, jumlah tenaga kerja keseluruhan dan lama mengusahakan. Berikut data mengenai identitas responden.

**Tabel 6. Identitas Responden pada usaha Pengolahan Ikan asin di Desa Kuala Baru**

No	Uraian	Rata-rata per responden
1	Usia responden (thn)	53,2
2	Jumlah tanggungan (org)	4,66
3	Lama sebagai pengusaha (thn)	23,6
4	Jumlah anggota keluarga(org)	5
5	Jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi (org)	1,26
6	Jumlah tenaga kerja luar keluarga (org)	9
7	Jumlah tenaga kerja keseluruhan (org)	10

Data Primer Diolah,2018

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui umur rata-rata responden adalah 53,2 tahun, yang tergolong usia produktif sehingga produktivitas kerja masih cukup tinggi. Hal itu berkaitan dengan kemampuan fisik dalam melakukan kegiatan pengolahan ikan asin sehingga diharapkan dengan produktivitas kerja yang masih cukup tinggi dapat mengembangkan usaha pengolahan ikan asin.

Sebagian produsen ikan asin di Desa Kuala Baru pernah menempuh pendidikan formal. Rata-rata jumlah keluarga produsen ikan asin sebanyak 5 orang. Hal ini berkaitan dengan ketersediaan tenaga kerja keluarga yang akan digunakan dalam usaha pengolahan ikan asin. Rata-rata jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi sebanyak 1 orang. Anggota keluarga yang ikut aktif dalam produksi adalah suami/istri, suami berperan dalam membantu proses penjemuran ikan asin. Sedangkan, istri berperan dalam membantu proses pembelahan, pencucian dan pengemasan. Namun terkadang hanya suami yang ikut dalam produksi atau istri saja yang aktif karena istri hanya sebagai ibu rumah tangga atau suami yang berprofesi sebagai nelayan.

Rata-rata lama mengusahakan usaha pengolahan ikan asin adalah 23,6 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan usaha pengolahan ikan asin sudah cukup lama dan telah mampu menopang kebutuhan hidup produsen ikan asin. Pengalaman usaha yang cukup lama memberikan pengaruh yang cukup besar dalam perkembangan usaha pengolahan ikan asin tersebut.

Jumlah tenaga kerja luar keluarga yang digunakan rata-rata sebanyak 9 orang. Hal ini dikarenakan usaha pengolahan ikan asin membutuhkan banyak tenaga kerja dan tidak mungkin hanya mengandalkan tenaga kerja keluarga. Sedangkan, jumlah tenaga kerja keseluruhan yang digunakan rata-rata sebanyak 10 orang, yang terdiri dari tenaga kerja keluarga ditambah tenaga kerja luar keluarga. Sebagian besar tenaga kerja pada usaha pengolahan ikan asin adalah perempuan karena perempuan lebih telaten dan lebih terampil dalam melakukan proses pembelahan dan pencucian.

## 2. Karakteristik Usaha Pengolahan Ikan Asin

Karakteristik usaha pengolahan ikan asin memberikan gambaran umum mengenai latar belakang usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan oleh responden di Desa Kuala Baru. Karakteristik usaha pengolahan ikan asin meliputi status usaha, alasan utama mengusahakan, sumber modal, pengadaan bahan baku dan lain-lain. Berikut data mengenai status usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru:

**Tabel 7. Status Pekerjaan Dalam Usaha Pengolahan ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Status Usaha	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
1	Utama	15	100
2	Sampingan	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa seluruh responden (15 orang) menjadikan usaha pengolahan ikan asin sebagai usaha utama. Usaha pengolahan ikan asin ini dikatakan sebagai usaha utama karena anggota keluarga yang terdiri dari suami dan istri lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya dalam usaha pengolahan ikan asin tersebut. Meskipun beberapa kepala keluarga (suami) ada yang berprofesi sebagai nelayan, tetapi usaha pengolahan ikan asin ini tetap dijadikan sebagai usaha utama karena suami lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya dalam usaha pengolahan ikan asin tersebut. Selain itu, penghasilan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin merupakan sumber penghasilan utama dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Responden memiliki berbagai alasan dalam menjalankan usaha pengolahan ikan asin, antara lain yaitu lebih menguntungkan, usaha warisan, tidak memiliki

pekerjaan lain dan menambah penghasilan keluarga. Berikut data mengenai alasan responden mengusahakan usaha pengolahan ikan asin.

**Tabel 8. Alasan Utama Mengusahakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Alasan Usaha	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
1	Lebih Menguntungkan	10	66,67
2	Usaha Warisan	4	26,67
3	Tidak Ada Pekerjaan Lain	0	0
4	Menambah Penghasilan Keluarga	1	6,67
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden memiliki beberapa alasan dalam menjalankan usaha pengolahan ikan asin. Responden yang beralasan bahwa usaha pengolahan ikan asin ini lebih menguntungkan sebanyak 10 responden (66,67%). Responden yang beralasan bahwa usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan merupakan usaha warisan, sebanyak 4 responden (26,67%). Usaha pengolahan ikan asin ini merupakan usaha turun temurun dari keluarga responden. Sedangkan sisanya, sebanyak 1 responden (6,67%) beralasan untuk menambah penghasilan suami, dimana suami memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Namun mata pencaharian nelayan dari suami merupakan usaha sampingan karena suami lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya pada usaha pengolahan ikan asin.

Modal memiliki peranan yang penting dalam menjalankan suatu usaha, seperti usaha pengolahan ikan asin juga memerlukan modal. Modal yang digunakan dapat berasal dari modal pribadi maupun modal pinjaman. Berikut data mengenai sumber modal pada usaha pengolahan ikan asin.

**Tabel 9. Sumber Modal Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Uraian	Jumlah (Responden)	Persentase (%)
1	Modal Pribadi	15	100,00
2	Pinjaman	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>0</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa 100% responden menggunakan modal pribadi dalam menjalankan usahanya. Responden lebih memilih menggunakan modal pribadi dikarenakan modal pinjaman memiliki bunga yang tinggi. Oleh karena itu, responden memilih menggunakan modal pribadi agar tidak memiliki tanggungan untuk membayar modal pinjaman tersebut.

Bahan baku utama yang digunakan dalam usaha pengolahan ikan asin adalah ikan segar. Berikut data mengenai pengadaan bahan baku, cara pembelian, sistem pengadaan dan cara pembayaran bahan baku.

**Tabel 10. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan Dan Cara Pembayaran Bahan Baku Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru.**

No	Uraian	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Pengadaan Bahan Baku		
	a. Beli di TPI	15	100,00
	b. Beli Melalui Pedagang Perantara	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
2	Cara Pembelian		
	a. Diantar	0	0
	b. Langsung Datang ke TPI	15	100
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
3	Sistem Pengadaan Bahan Baku		
	a. Untuk 1x Produksi	15	100
	b. Untuk > 1x Produksi	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
4	Cara Pembayaran		
	a. Tunai di Muka	15	100
	b. Tunai di Belakang	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa pengadaan bahan baku untuk usaha pengolahan ikan asin dilakukan dengan membeli di TPI. Ikan segar hasil tangkapan nelayan yang baru diturunkan dari kapal kemudian dilelang kepada pengolah. Para pengolah membeli dengan langsung datang ke TPI dan ikan yang telah dibeli biasanya dibawa/diangkut oleh pengolah dengan menggunakan pick up atau becak. Para pengolah membeli bahan baku hanya untuk 1x produksi karena jika ikan yang digunakan tidak segar akan mempengaruhi kualitas produk ikan asin. Pembayaran dilakukan dimuka secara tunai oleh para pengolah. Pembayaran dilakukan secara tunai di TPI setelah para pengolah mendapatkan ikan segar yang dilelang tersebut. Dengan kata lain, para pengolah membayar langsung ikan segar tersebut di TPI dan tidak membayar secara tunai dibelakang, ketika hasil ikan olahan (ikan asin) telah habis terjual.

## **B. Peralatan Usaha Pengolahan Ikan Asin**

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi ikan asin secara umum adalah peralatan yang sederhana dan merupakan milik pribadi sehingga produsen ikan asin tidak perlu menyewa peralatan. Peralatan yang digunakan secara lain sebagai berikut

### 1. Pisau

Alat ini digunakan untuk membelah ikan yang akan diasinkan.

### 2. Ember

Alat ini digunakan pada saat pencucian. Ikan yang telah dibelah/digarami kemudian dicuci dengan menggunakan ember yang telah diisi air.

### 3. Keranjang

Alat ini digunakan untuk menampung ikan yang telah dicuci bersih.

### 4. Viber

Alat ini digunakan untuk merendam ikan yang digarami

### 5. Para-para

Alat ini terbuat dari anyaman bambu yang digunakan untuk menjemur ikan yang telah digarami.

## **C. Proses Produksi Ikan Asin**

Kegiatan produksi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru merupakan kegiatan usaha yang dilakukan setiap hari. Dalam baku utama dalam usaha pengolahan ikan asin adalah ikan segar yang diperoleh dengan cara membeli di TPI (Tempat Pelelangan Ikan). Jenis ikan yang digunakan antara lain yaitu ikan Teri, Ikan Maning, ikan pandan-pandan, ikan aso-aso dan ikan bledang. Bahan baku yang digunakan harus berupa ikan segar karena hal ini akan mempengaruhi

kualitas produksi ikan asin. Keiatan produksi ikan asin mengenal dua musim yaitu musim sepi dan musim ramai. Jika produsen mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku ketika musim sepi, beberapa produsen menggunakan bahan baku dengan membeli diluar kota. Usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru pada umumnya dilakukan secara alami yaitu menggunakan sinar matahari dalam proses pengeringan. Langkah-langkah dalam proses produksi ikan asin dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Ikan segar yang telah dibeli kemudian dibelah, dibersihkan isi perutnya dan dibuang kepalanya. Akan tetapi, ada juga jenis ikan yang tidak perlu dibelah seperti ikan teri yaitu ikan yang berukuran kecil. Proses pembelahan ikan sangat memerlukan keterampilan agar diperoleh bentuk ikan asin yang baik dan menarik secara penampilan visual, yaitu yang menghasilkan hasil belahan ikan yang rapi.
2. Ikan yang telah dibelah kemudian dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa isi perut dan kotoran lainnya.
3. Proses selanjutnya adalah penggaraman. Ikan digarami dan direndam dalam viber selama  $\pm 1$  malam. Jumlah garam yang di perlukan adalah sepertiga dari berat ikan. Pada saat perendaman sebaiknya ikan ditata rapi agar ikan yang dibelah tidak kembali menutup.
4. Setelah  $\pm 1$  malam ikan direndam, ikan dicuci kembali dengan air bersih agar tidak ada sisa-sisa garam yang menempel pada ikan.
5. Ikan yang telah bersih dicuci, kemudian ditata rapi diatas para-para, lalu dijemur selama 1-2 hari. Jika ikan asin telah kering, ikan asin dapat dikemas agar dapat langsung dijual.

## Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin

### 1. Analisis Biaya

#### a. Biaya Tetap

Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi. Misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya tetap dalam suatu usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru meliputi biaya tenaga kerja, biaya penyusutan peralatan dan bunga modal investasi. Rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin adalah sebagai berikut:

**Tabel 11. Rata-rata biaya tetap pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Jenis Biaya Tetap	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Tenaga Kerja	3.638.000	95,94
2	Penyusutan Peralatan	154.232	4,06
<b>Jumlah</b>		<b>3.792.232</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata biaya tetap terbesar dalam satu bulan pada usaha pengolahan ikan asin adalah biaya tenaga kerja, yaitu sebesar Rp 3.638.000(95,94%). Biaya tenaga kerja terdiri dari tenaga kerja keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja luar keluarga merupakan tetangga atau saudara dari produsen ikan asin yang diketahui telah berpengalaman dalam proses produksi ikan asin. Upah tenaga kerja keluarga ditetapkan berdasarkan upah tenaga kerja luar keluarga. Upah yang diberikan merupakan upah perbulan.

Biaya tetap pada penyusutan peralatan besarnya rata-rata per bulan yaitu 154.232(4,06%), peralatan yang digunakan berupa peralatan sederhana, yang

memiliki umur ekonomis cukup panjang antara 1-10 tahun. Peralatan yang digunakan meliputi pisau, ember, keranjang, viber, dan alat penjemuran ikan (para-para).

#### **b. Biaya variabel**

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi ikan asin yang dihasilkan, biaya variabel ikan asin terdiri dari biaya bahan baku utama, biaya bahan baku pelengkap, dan biaya transportasi. Berikut data mengenai biaya variabel pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru.

**Tabel 12. Rata-rata biaya variabel pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Di desa Kuala Baru**

No	Jenis Biaya Variabel	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Bahan Baku Utama (Ikan)	43.013.333	97,85
2	Bahan Baku Pelengkap ( Garam)	944.000	2,15
<b>Jumlah</b>		<b>43.957.333</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa besarnya biaya variabel yang dikeluarkan per bulan Rata-rata sebesar Rp 43.957.333. Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah biaya bahan baku utama ikan, besarnya per bulan rata-rata Rp 43.013.333 (97,85%). Jenis ikan yang digunakan untuk bahan baku pembuatan ikan asin terdiri dari berbagai macam dengan harga yang bervariasi, yaitu ikan maning (Rp 4000,00/Kg), ikan teri (Rp 5000,00/Kg), ikan Kembung (Rp 5000,00/Kg), ikan Dencis (Rp 5000,00/Kg), ikan Selar (Rp 4000,00/Kg), ikan maco (Rp 4000,00/Kg), ikan Bledang (Rp 4000,00/Kg), dan ikan Aso-aso (Rp 4000,00/Kg). Tinggi rendahnya biaya bahan baku utama ikan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi

harga ikan segar. Jika harga ikan segar meningkat dapat berdampak pada tingginya biaya bahan baku ikan segar yang akan dikeluarkan oleh produsen dan sebaliknya, jika harga ikan segar menurun, maka biaya bahan baku ikan segar yang dikeluarkan juga menurun.

Besarnya biaya bahan pelengkap (garam) yang dikeluarkan rata-rata per bulan adalah Rp 944.000 (2,15%). Garam sebagai bahan pelengkap digunakan untuk mengasinkan ikan. Garam yang digunakan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah garam krosok yang berasal dari singkil, di beli dengan harga Rp 120.000/karung. Biaya bahan pelengkap garam merupakan biaya variabel terbesar kedua. Hal ini dikarenakan garam merupakan komponen bahan pelengkap yang penting bagi usaha pengolahan ikan asin.

### c. Biaya Total

Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin secara keseluruhan. Berikut data mengenai rata-rata biaya total per bulan pada usaha pengolahan ikan asin.

**Tabel 13. Rata-rata Biaya Total pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Jenis Biaya Total	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	3.792.232	7,94
2	Biaya Variabel	43.957.333	92,06
<b>Jumlah</b>		<b>47.749.565</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa Rata-rata biaya total per bulan yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin adalah Rp 47.979.167. Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin adalah biaya variabel sebesar Rp 44.030.666 (91,77%), sedangkan rata-rata biaya tetap per bulan yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin adalah Rp 3.948.501(8,23%). Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan produsen dikarenakan adanya kenaikan harga bahan baku ikan segar sebagai bahan baku utama akibat ketersediaan ikan segar yang mulai menurun di pelelangan.

## **2. Analisis Penerimaan**

Penerimaan yang diterima oleh produsen ikan asin adalah perkalian antara jumlah produksi ikan asin yang dihasilkan dengan harga ikan asin. Penerimaan yang diterima produsen ikan asin di Desa Kuala Baru berasal dari penerimaan berbagai produk ikan asin yang dihasilkan antara lain yaitu ikan maning, ikan teri, ikan kembung, ikan dencis, ikan selar, ikan maco, ikan bledang, dan ikan aso-aso. Berikut data mengenai penerimaan usaha pengolahan ikan asin.

**Tabel 14. Penerimaan Menurut Jenis Ikan Asin pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Uraian	Total produksi (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total penerimaan
1	Ikan Maning	1854	55000	101970000
2	Ikan Teri	1554	90000	139860000
3	Ikan Kembung	1897	60000	113820000
4	Ikan Dencis	1847	55000	101585000
5	Ikan Selar	1754	60000	105240000
6	Ikan Maco	1887	55000	103785000
7	Ikan Bledang	1760	55000	96800000
8	Ikan Aso-aso	1667	60000	100020000
<b>Jumlah</b>		<b>14.220</b>	<b>490.000</b>	<b>863.080.000</b>
<b>Rataan</b>		<b>948</b>	<b>32.667</b>	<b>57.538.667</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa jumlah penerimaan pada usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp 863.080.000 dengan jumlah produksi sebesar 14.220 Kg dan jumlah harga Rp 490.000. Sedangkan rata-rata jumlah penerimaan sebesar Rp 57.538.667 dengan rata-rata jumlah produksi per jenis ikan dalam satu bulan sebesar 948 Kg dan rata-rata harga per jenis ikan Rp 32.667. Total penerimaan tertinggi adalah pada penerimaan ikan asin Teri sebesar Rp 139.860.000 dan total penerimaan terendah pada ikan asin bledang sebesar Rp 96.800.000. Hal ini di pengaruhi oleh harga ikan asin tersebut. Setiap jenis ikan asin memiliki jumlah produksi, harga per satuan dan jumlah penerimaan yang bervariasi. Hal ini dikarenakan setiap produsen memproduksi jenis ikan asin yang berbeda-beda dengan harga setiap jenis ikan asin yang juga bervariasi.

Setiap produsen ikan asin di Desa Kuala Baru memproduksi lebih dari satu jenis produk ikan asin sehingga penerimaan yang diperoleh produsen berasal dari penerimaan beberapa produk ikan asin yang dihasilkan. Setiap jenis ikan asin yang diproduksi memiliki harga jual yang berbeda-beda, yaitu ikan Maning Rp 55.000/Kg, ikan Teri Rp 90.000/Kg, ikan Kembung Rp 60.000/Kg, ikan Dencis Rp 55.000/Kg, ikan Selar Rp 60.000/Kg, ikan Maco Rp 55.000/Kg, ikan Bledang Rp 55.000/Kg, dan ikan Aso-aso Rp 60.000/Kg.

### 3. Analisis Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru merupakan selisih antara total penerimaan dengan selisih biaya total. Untuk mengetahui besarnya keuntungan dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 15. Keuntungan Rata-rata pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Uraian	Rata-rata per produksi (Rp)
1	Penerimaan	57.538.667
2	Biaya Total	47.749.565
	<b>Keuntungan</b>	<b>9.789.102</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui peneriman rata-rata per produsen dalam satu bulan sebesar Rp 57.538.667 dan biaya total rata-rata per produsen dalam satu bulan sebesar Rp 47.749.565. Keuntungan yang di peroleh setiap produsen berbeda-beda karena perbedaan penerimaan total yang diterima dan biaya total yang dikeluarkan setiap produsen.

#### 4. Analisis Efisiensi

Efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru merupakan perbandingan antara rata-rata penerimaan total yang diterima oleh produsen dengan rata-rata biaya total yang dikeluarkan oleh produsen. Berikut data yang menunjukkan besarnya efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru.

**Tabel 16. Efisiensi Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

No	Uraian	Rata-rata Per Produsen (Rp)
1	Penerimaan	57.538.667
2	Biaya Total	47.749.565
<b>Efisiensi Usaha</b>		1,21

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru sebesar 1,21. Hal tersebut berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan sudah efisien karena nilai efisiensi lebih dari satu.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat kita ketahui besarnya biaya tetap dan biaya variabel pada usaha pengolahan ikan asin. Biaya tetap per bulannya yaitu sebesar Rp 3.792.232 dan biaya variabel nya sebesar Rp 43.957.333. Sedangkan untuk biaya total per bulannya yaitu sebesar Rp 47.794.565. Keuntungan per bulan dari usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp 9.789.102. Sedangkan penerimaan dari Usaha Pengolahan ikan asin yaitu sebesar Rp 57.538.667.
2. Berdasarkan hasil penelitian Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru, di peroleh efisiensi sebesar 1,21. Efisiensi usaha dikatakan efisien karena  $R/C$   $1,21 > 1$  berarti usaha pengolahan ikan asin efisien dilakukan.

### **Saran**

1. Kepada semua produsen Ikan asin di Desa Kuala Baru agar produk ikan asin nya di beri label, agar menambah daya tarik dan mudah dikenal oleh konsumen.
2. Diharapkan Analisis Usaha Pengolahan Ikan asin ini dapat dijadikan penelitian selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2015. Aceh Singkil “Permata Aceh Yang Belum Terasah”. Departemen Pertanian.
- Ekalardiyanti. 2014. Fungsi Biaya Dan Penerimaan. Makalah. Diakses januari 2018.
- Gefken R. 2016. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Dikelurahan Pondok Batu Dikecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Ghufran M. 2015. *Pengolahan Perikanan Indonesia*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Heruwati. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek Dan Peluang Pengembangan. Jurnal. Diakses Januari 2018.
- Kinasih. 2011. Pengetian Definisi Macam Jenis Dan Penggolongan Industri Diindonesia. Jurnal. Universitas Uajy. Diakses Januari 2018.
- Maria, U. 2013. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri Asin Kering Didesa Muara Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
- Nurjanah. 2015. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan Diindonesia. Jurnal. Diakses Januari 2018.
- Putra, D.Y. 2011. Peran Sektor Perikanan Dalam Perekonomian Dan Penyerapan Tenaga Kerja Diindonesia. Jurnal. Diakses Januari 2018.
- Sari, K.M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Cilacap. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Soekartawi. 1995. *Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian*. Rajawali. Jakarta.
- Tuyu, A. 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar(*Selaroises sp*) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Nilai organoleptik. Jurnal. Diakses September 2017.
- Warsidi, E. 2009. *Bagaimana Mengolah Dan Mengawetkan Ikan*. Mitra Utama. Bekasi.

**Dokumentasi**





**Lampiran 1. Karakteristik Responden**

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Status Pernikahan	Jumlah Tanggungans	Lama sebagai Pengusaha (Tahun)
1	Bustami	Laki-laki	51	SMK	Menikah	3	23
2	Yardin	Laki-laki	39	SD	Menikah	2	9
3	H.Mustafa idrus	Laki-laki	70	SD	Menikah	9	45
4	Mardiansyah	Laki-laki	60	SMP	Menikah	6	31
5	Karimuddin	Laki-laki	68	SD	Menikah	7	43
6	Nilham	Laki-laki	58	SD	Menikah	6	26
7	Fauzannur	Laki-laki	52	SD	Menikah	3	24
8	Nasir	Laki-laki	54	SMP	Menikah	6	19
9	Irwansyah	Laki-laki	46	SMP	Menikah	5	24
10	Raman	Laki-laki	41	SD	Menikah	4	15
11	Safri	Laki-laki	63	SMA	Menikah	4	33
12	Kardin	Laki-laki	39	SD	Menikah	3	13
13	Safri	Laki-laki	48	SD	Menikah	5	11
14	Abdurrahman	Laki-laki	53	SMP	Menikah	4	16
15	Ahmad	Laki-laki	56	SD	Menikah	3	22
<b>Jumlah</b>			<b>798</b>			<b>70</b>	<b>354</b>
<b>Rataan</b>			<b>53,2</b>			<b>4,67</b>	<b>23,6</b>

Sumber:Data Primer Diolah, 2018

**Lampiran 2. Identitas Responden Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin**

No	Nama	Jumlah anggota keluarga	Jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi(Orang)	Jumlah tenaga kerja luar keluarga (Orang)	Jumlah tenaga kerja keseluruhan (Orang)
1	Bustami	3	-	9	9
2	Yardin	2	2	10	12
3	H.Mustafa idrus	7	-	9	9
4	Mardiansyah	6	3	8	11
5	Karimuddin	7	-	11	11
6	Nilham	6	2	7	9
7	Fauzannur	3	3	9	12
8	Nasir	6	-	12	12
9	Irwansyah	5	3	8	11
10	Raman	4	-	9	9
11	Safri	4	2	8	10
12	Kardin	3	-	10	10
13	Safri	5	-	10	10
14	Abdurrahman	4	2	8	11
15	Ahmad	3	2	7	9
<b>Jumlah</b>		<b>68</b>	<b>19</b>	<b>135</b>	<b>155</b>
<b>Rataan</b>		<b>4,54</b>	<b>1,27</b>	<b>9</b>	<b>10,33</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

**Lampiran 3. Status Usaha Pengolahan Ikan Asin**

No	Nama	Status Usaha	
		Utama	Sampingan
1	Bustami	Ü	-
2	Yardin	Ü	-
3	H.Mustafa idrus	Ü	-
4	Mardiansyah	Ü	-
5	Karimuddin	Ü	-
6	Nilham	Ü	-
7	Fauzannur	Ü	-
8	Nasir	Ü	-
9	Irwansyah	Ü	-
10	Raman	Ü	-
11	Safri	Ü	-
12	Kardin	Ü	-
13	Safri	Ü	-
14	Abdurrahman	Ü	-
15	Ahmad	Ü	-
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>0</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

**Lampiran 4. Alasan Utama Mengusahakan Usaha Pengolahan Ikan Asin**

No	Nama	Alasan Utama			
		Lebih Menguntungkan	Usaha warisan	Tidak ada pekerjaan lain	Menambah penghasilan keluarga
1	Bustami	ü	-	-	-
2	Yardin	-	ü	-	-
3	H.Mustafa idrus	ü	-	-	-
4	Mardiansyah	ü	-	-	-
5	Karimuddin	ü	-	-	-
6	Nilham	ü	-	-	-
7	Fauzannur	-	-	-	ü
8	Nasir	ü	-	-	-
9	Irwansyah	-	ü	-	-
10	Raman	-	ü	-	-
11	Safri	ü	-	-	-
12	Kardin	-	ü	-	-
13	Safri	ü	-	-	-
14	Abdurrahman	ü	-	-	-
15	Ahmad	ü	-	-	-
<b>Jumlah</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Rataan</b>		<b>0.67</b>	<b>0.267</b>	<b>0</b>	<b>0.067</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

**Lampiran 5. Sumber Modal Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin**

No	Nama	Sumber Modal	
		Modal Pribadi	Pinjaman
1	Bustami	Ü	-
2	Yardin	Ü	-
3	H. mustofa idrus	Ü	-
4	Mardiansyah	Ü	-
5	Karimuddin	Ü	-
6	Nilham	Ü	-
7	Fauzannur	Ü	-
8	Nasir	Ü	-
9	Irwansyah	Ü	-
10	Raman	Ü	-
11	Safri	Ü	-
12	Kardin	Ü	-
13	Safril	Ü	-
14	Abdurrahman	Ü	-
15	Ahmad	Ü	-
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>0</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

**Lampiran 6. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan Bahan Baku Dan Cara Pembayaran Bahan Baku Paa Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru**

no	Nama	Pengadaan bahan baku			Cara Pembelian	Sistem pengadaan bahan baku		Cara pembayaran	
		TPI	Perantara	Diantar	TPI	1x Produksi	>1x Produksi	Tunai dimuka	Tunai dibelakang
1	Bustami	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
2	Yardin	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
3	H.Mustofa idrus	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
4	Mardiansyah	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
5	Karimuddin	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
6	Nilham	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
7	Fauzannur	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
8	Nasir	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
9	Irwansyah	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
10	Raman	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
11	Safri	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
12	Kardin	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
13	Safril	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
14	Abdurahman	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
15	Ahmad	Ü	-	-	Ü	Ü	-	Ü	-
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 7. Biaya Tenaga Kerja**

No	Nama	Pencucian dan Pembelahan	Upah (bulan)	Perendaman/ penggaraman	Upah (bulan)	Penjemuran	Upah (bulan)	Pengemasan	Upah (bulan)
1	Bustami	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
2	Yardin	4×40.000	1600000	2×40.000	800000	3×35.000	1050000	3×30.000	900000
3	H.mustofa idrus	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
4	Mardiansyah	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
5	Karimuddin	4×40.000	1600000	2×40.000	800000	3×35.000	1050000	3×30.000	900000
6	Nilham	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
7	Fauzannur	4×40.000	1600000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	3×30.000	900000
8	Nasir	4×40.000	1600000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	3×30.000	900000
9	Irwansyah	3×40.000	120000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	3×30.000	900000
10	Raman	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	3×35.000	1050000	3×30.000	900000
11	Safri	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
12	Kardin	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
13	Safril	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	3×35.000	1050000	3×30.000	900000
14	Abdurrahman	4×40.000	1600000	2×40.000	800000	2×35.000	1050000	3×30.000	900000
15	Ahmad	3×40.000	1200000	2×40.000	800000	2×35.000	700000	2×30.000	600000
<b>Jumlah</b>			<b>18.920.000</b>		<b>12.000.000</b>		<b>12.250.000</b>		<b>11.400.000</b>
<b>Rataan</b>			<b>1.261.333</b>		<b>800.000</b>		<b>816.667</b>		<b>760.000</b>

Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 8. Biaya Penyusutan Pisau Perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Biaya/Unit</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan</b>
1	Bustami	6	30.000	180.000	3	5000
2	Yardin	5	30.000	150.000	3	4.166
3	H.mustofa idrus	5	20.000	100.000	2	4.166
4	Mardiansyah	5	25.000	125.000	3	3.472
5	Karimuddin	4	25.000	100.000	2	4.166
6	Nilham	4	30.000	120.000	2	5.000
7	Fauzannur	5	25.000	125.000	2	5.208
8	Nasir	4	25.000	100.000	3	2.777
9	Irwansyah	6	20.000	120.000	3	3.333
10	Raman	5	30.000	150.000	2	6.250
11	Safri	6	30.000	180.000	3	5.000
12	Kardin	6	25.000	150.000	2	6.250
13	Safril	5	30.000	150.000	2	6.250
14	Abdurrahman	5	25.000	125.000	3	3.472
15	Ahmad	4	25.000	100.000	3	2.777
<b>Jumlah</b>		<b>75</b>	<b>395.000</b>	<b>1.975.000</b>	<b>38</b>	<b>67.287</b>
<b>Rataan</b>		<b>5</b>	<b>26.333</b>	<b>131.666</b>	<b>25.333</b>	<b>4.485</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 9. Biaya Penyusutan Viber perbulan**

No	Nama	Unit	Biaya/Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penyusutan
1	Bustami	7	400.000	2.800.000	5	46.666
2	Yardin	6	375.000	2.250.000	3	62.500
3	H.mustofa idrus	6	375.000	2.250.000	5	37.500
4	Mardiansyah	4	400.000	1.600.000	3	44.444
5	Karimuddin	7	400.000	2.800.000	4	58.333
6	Nilham	5	375.000	1.875.000	4	39.062
7	Fauzannur	5	275.000	1.375.000	3	38.194
8	Nasir	6	400.000	2.400.000	5	40.000
9	Irwansyah	4	275.000	1.100.000	5	18.333
10	Raman	6	275.000	1.650.000	3	45.833
11	Safri	5	400.000	2.000.000	4	41.666
12	Kardin	7	375.000	2.625.000	4	54.687
13	Safri	4	375.000	1.500.000	3	41.666
14	Abdurrahman	6	400.000	2.400.000	5	40.000
15	Ahmad	4	275.000	1.100.000	5	18.333
<b>Jumlah</b>		<b>82</b>	<b>5.375.000</b>	<b>29.725.000</b>	<b>61</b>	<b>627.217</b>
<b>Rataan</b>		<b>54.666</b>	<b>358.333</b>	<b>1.981.666</b>	<b>4.066</b>	<b>41.814</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 10. Biaya Penyusutan Baskom perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Biaya/Unit</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan</b>
1	Bustami	15	50.000	750.000	5	12.500
2	Yardin	15	55.000	825.000	5	13.750
3	H.mustofa idrus	10	55.000	550.000	5	9.166
4	Mardiansyah	15	50.000	750.000	5	12.500
5	Karimuddin	10	50.000	500.000	4	10.416
6	Nilham	10	55.000	550.000	5	9.166
7	Fauzannur	10	50.000	500.000	4	10.416
8	Nasir	15	50.000	750.000	5	12.500
9	Irwansyah	10	55.000	550.000	5	9.166
10	Raman	15	55.000	825.000	5	13.750
11	Safri	10	50.000	500.000	4	10.416
12	Kardin	10	50.000	500.000	4	10.416
13	Safri	14	50.000	700.000	4	14.583
14	Abdurrahman	10	50.000	500.000	4	10.416
15	Ahmad	10	55.000	500.000	5	8.333
<b>Jumlah</b>		<b>179</b>	<b>780.000</b>	<b>9.250.000</b>	<b>69</b>	<b>167.494</b>
<b>Rataan</b>		<b>11.933</b>	<b>52.000</b>	<b>616.666</b>	<b>4.6</b>	<b>11.166</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 11. Biaya Penyusutan alat Penjemuran (Para-para) perbulan**

No	Nama	Unit	Biaya/Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penyusutan
1	Bustami	200	65.000	13.000.000	10	108.333
2	Yardin	160	50.000	8.000.000	8	83.333
3	H.mustofa idrus	120	55.000	6.600.000	10	55.000
4	Mardiansyah	200	50.000	10.000.000	10	83.333
5	Karimuddin	150	60.000	9.000.000	9	83.333
6	Nilham	150	65.000	9.750.000	10	81.250
7	Fauzannur	170	60.000	10.200.000	8	106.250
8	Nasir	200	60.000	12.000.000	10	100.000
9	Irwansyah	150	50.000	7.500.000	10	62.500
10	Raman	160	50.000	8.000.000	8	83.333
11	Safri	150	55.000	8.800.000	8	91.666
12	Kardin	160	60.000	9.000.000	10	75.000
13	Safri	160	65.000	10.400.000	8	108.333
14	Abdurrahman	170	60.000	10.200.000	10	85.000
15	Ahmad	200	55.000	11.000.000	10	91.666
<b>Jumlah</b>		<b>2500</b>	<b>860.000</b>	<b>143.450.000</b>	<b>139</b>	<b>1.298.330</b>
<b>Rataan</b>		<b>166.666</b>	<b>57.333</b>	<b>9.563.333</b>	<b>9.266</b>	<b>86.555</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 12. Biaya Penyusutan Keranjang perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Biaya/Unit</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan</b>
1	Bustami	15	50.000	750.000	5	12.500
2	Yardin	15	50.000	750.000	5	12.500
3	H.mustofa idrus	15	50.000	750.000	6	10.416
4	Mardiansyah	10	50.000	500.000	5	8.333
5	Karimuddin	15	50.000	750.000	6	10.416
6	Nilham	15	50.000	750.000	6	10.416
7	Fauzannur	10	50.000	500.000	5	8.333
8	Nasir	10	50.000	500.000	5	8.333
9	Irwansyah	15	50.000	750.000	6	10.416
10	Raman	15	50.000	750.000	5	12.500
11	Safri	15	50.000	750.000	6	10.416
12	Kardin	10	50.000	500.000	5	8.333
13	Safri	10	50.000	500.000	5	8.333
14	Abdurrahman	15	50.000	750.000	5	12.500
15	Ahmad	15	50.000	750.000	6	10.416
<b>Jumlah</b>		<b>200</b>	<b>750.000</b>	<b>10.000.000</b>	<b>81</b>	<b>154.161</b>
<b>Rataan</b>		<b>166.666</b>	<b>50.000</b>	<b>666.666</b>	<b>5.4</b>	<b>10.277</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 13. Total Biaya Penyusutan Alat**

No	Penyusutan Pisau	Penyusutan viber	Penyusutan Baskom	Penyusutan Penjemuran	Penyusutan Keranjang	total penyusutan
1	5000	46666	12500	108333	12500	184999
2	4166	62500	13750	83333	12500	176249
3	4166	37500	9166	55000	10416	116248
4	3472	44444	12500	83333	8333	152082
5	4166	58333	10416	83333	10416	166664
6	5000	39062	9166	81250	10416	144894
7	5208	38194	10416	106250	8333	168401
8	2777	40000	12500	100000	8333	163610
9	3333	18333	9166	61500	10416	102748
10	6250	45833	13750	83333	12500	161666
11	5000	41666	10416	91666	10416	159164
12	6250	54687	10416	75000	8333	154686
13	6250	41666	14583	108333	8333	179165
14	3472	40000	10416	85000	12500	151388
15	2777	18333	8333	91666	10416	131525
	<b>67287</b>	<b>627217</b>	<b>167494</b>	<b>1297330</b>	<b>154161</b>	<b>2313489</b>
	<b>4,485</b>	<b>41,814</b>	<b>11,166</b>	<b>86488,66667</b>	<b>10277,4</b>	<b>154.232</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 14. Biaya Tetap**

No	Nama	total biaya	total biaya penyusutan	Total Biaya Tetap(TFC)
1	Bustami	3300000	184999	3484999
2	Yardin	4350000	176249	4526249
3	H. mustofa idrus	3300000	116248	3416248
4	Mardiansyah	3300000	152082	3452082
5	Karimuddin	4350000	166664	4516664
6	Nilham	3300000	144894	3444894
7	Fauzannur	4000000	168401	4168401
8	Nasir	4000000	163610	4163610
9	Irwansyah	2520000	102748	2622748
10	Raman	3950000	161666	4111666
11	Safri	3300000	159164	3459164
12	Kardin	3300000	154686	3454686
13	Safri	3950000	179165	4129165
14	Abdurrahman	4350000	151388	4501388
15	Ahmad	3300000	131525	3431525
<b>Jumlah</b>		<b>54.570.000</b>	<b>2.313.489</b>	<b>56.883.489</b>
<b>Rataan</b>		<b>3.638.000</b>	<b>154.232</b>	<b>3.792.232</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 15. Biaya Bahan Baku Ikan Maning perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Maning(Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1500	4000	6000000
2	Yardin	1500	4000	6000000
3	H.mustofa idrus	1500	4000	6000000
4	Mardiansyah	1500	4000	6000000
5	Karimuddin	1500	4000	6000000
6	Nilham	1500	4000	6000000
7	Fauzannur	1500	4000	6000000
8	Nasir	1500	4000	6000000
9	Irwansyah	1500	4000	6000000
10	Raman	1500	4000	6000000
11	Safri	1500	4000	6000000
12	Kardin	1500	4000	6000000
13	Safri	1500	4000	6000000
14	Abdurrahman	1500	4000	6000000
15	Ahmad	1500	4000	6000000
<b>Jumlah</b>		<b>22500</b>	<b>60000</b>	<b>90000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1500</b>	<b>4000</b>	<b>6000000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 16. Biaya Bahan Baku Ikan Teri perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Teri (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1500	5000	7500000
2	Yardin	1500	5000	7500000
3	H.mustofa idrus	1500	5000	7500000
4	Mardiansyah	1400	5000	7000000
5	Karimuddin	1500	5000	7500000
6	Nilham	1400	5000	7000000
7	Fauzannur	1400	5000	7000000
8	Nasir	1400	5000	7000000
9	Irwansyah	1400	5000	7000000
10	Raman	1500	5000	7500000
11	Safri	1400	5000	7000000
12	Kardin	1400	5000	7000000
13	Safri	1500	5000	7500000
14	Abdurrahman	1500	5000	7500000
15	Ahmad	1500	5000	7500000
<b>Jumlah</b>		<b>21800</b>	<b>75000</b>	<b>109000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1453,333333</b>	<b>5000</b>	<b>7266666,667</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 17. Biaya Bahan Baku Ikan Dencis perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Dencis (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	2000	5000	10000000
2	Yardin	1500	5000	7500000
3	H.mustofa idrus	1500	5000	7500000
4	Mardiansyah	1500	5000	7500000
5	Karimuddin	1500	5000	7500000
6	Nilham	1500	5000	7500000
7	Fauzannur	1500	5000	7500000
8	Nasir	2000	5000	10000000
9	Irwansyah	1500	5000	7500000
10	Raman	1500	5000	7500000
11	Safri	1500	5000	7500000
12	Kardin	2000	5000	10000000
13	Safri	1500	5000	7500000
14	Abdurrahman	1500	5000	7500000
15	Ahmad	1500	5000	7500000
<b>Jumlah</b>		<b>24000</b>	<b>75000</b>	<b>120000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1600</b>	<b>5000</b>	<b>8000000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 18. Biaya Bahan Baku Ikan Kembung perbulan**

<b>Ikan Kembung</b>				
<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>(Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	2000	5000	10000000
2	Yardin	1500	5000	7500000
3	H. mustofa idrus	1500	5000	7500000
4	Mardiansyah	1500	5000	7500000
5	Karimuddin	2000	5000	10000000
6	Nilham	1000	5000	5000000
7	Fauzannur	1500	5000	7500000
8	Nasir	2000	5000	10000000
9	Irwansyah	1000	5000	5000000
10	Raman	1500	5000	7500000
11	Safri	1000	5000	5000000
12	Kardin	1000	5000	5000000
13	Safril	2000	5000	10000000
14	Abdurrahman	1500	5000	7500000
15	Ahmad	1500	5000	7500000
<b>Jumlah</b>		<b>22500</b>	<b>75000</b>	<b>112500000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1500</b>	<b>5000</b>	<b>7500000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 19. Biaya Bahan Baku Ikan Selar perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Selar (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1800	4000	7200000
2	Yardin	1500	4000	6000000
3	H. mustofa idrus	1500	4000	6000000
4	Mardiansyah	1500	4000	6000000
5	Karimuddin	1500	4000	6000000
6	Nilham	1200	4000	4800000
7	Fauzannur	1800	4000	7200000
8	Nasir	1500	4000	6000000
9	Irwansyah	1500	4000	6000000
10	Raman	1200	4000	4800000
11	Safri	1200	4000	4800000
12	Kardin	1500	4000	6000000
13	Safri	1500	4000	6000000
14	Abdurrahman	1500	4000	6000000
15	Ahmad	1800	4000	7200000
<b>Jumlah</b>		<b>22500</b>	<b>60000</b>	<b>90000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1.500</b>	<b>4000</b>	<b>6000000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 20. Biaya Bahan Baku Ikan Maco perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Selar (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1500	4000	6000000
2	Yardin	1500	4000	6000000
3	H. mustofa idrus	1500	4000	6000000
4	Mardiansyah	1500	4000	6000000
5	Karimuddin	1500	4000	6000000
6	Nilham	1500	4000	6000000
7	Fauzannur	1500	4000	6000000
8	Nasir	1500	4000	6000000
9	Irwansyah	1500	4000	6000000
10	Raman	1500	4000	6000000
11	Safri	1500	4000	6000000
12	Kardin	1500	4000	6000000
13	Safri	1500	4000	6000000
14	Abdurrahman	1500	4000	6000000
15	Ahmad	1500	4000	6000000
<b>Jumlah</b>		<b>22500</b>	<b>60000</b>	<b>90000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1500</b>	<b>4000</b>	<b>6000000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 21. Biaya Bahan Baku Ikan Bledang perbulan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan bledang (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1500	4000	6000000
2	Yardin	1500	4000	6000000
3	H. mustofa idrus	1500	4000	6000000
4	Mardiansyah	1500	4000	6000000
5	Karimuddin	1500	4000	6000000
6	Nilham	1500	4000	6000000
7	Fauzannur	1500	4000	6000000
8	Nasir	1500	4000	6000000
9	Irwansyah	1500	4000	6000000
10	Raman	1500	4000	6000000
11	Safri	1500	4000	6000000
12	Kardin	1500	4000	6000000
13	SafriL	1500	4000	6000000
14	Abdurrahman	1500	4000	6000000
15	Ahmad	1500	4000	6000000
<b>Jumlah</b>		<b>22500</b>	<b>60000</b>	<b>90000000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1500</b>	<b>4000</b>	<b>6000000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 22. Biaya Bahan Baku Ikan Aso-aso**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan Aso-aso (Kg/bln)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
1	Bustami	1500	4000	6000000
2	Yardin	2000	4000	8000000
3	H. mustofa idrus	1500	4000	6000000
4	Mardiansyah	1500	4000	6000000
5	Karimuddin	1500	4000	6000000
6	Nilham	1500	4000	6000000
7	Fauzannur	1500	4000	6000000
8	Nasir	2000	4000	8000000
9	Irwansyah	1400	4000	5600000
10	Raman	1400	4000	5600000
11	Safri	1400	4000	5600000
12	Kardin	1500	4000	6000000
13	Safri	1500	4000	6000000
14	Abdurrahman	2000	4000	8000000
15	Ahmad	1500	4000	6000000
<b>Jumlah</b>		<b>23700</b>	<b>60000</b>	<b>94800000</b>
<b>Rataan</b>		<b>1580</b>	<b>4000</b>	<b>6320000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 22. Biaya Bahan Pelengkap Garam perbulan**

No	Nama	Garam (Goni)	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	Bustami	10	120.000	1.200.000
2	Yardin	10	120.000	1.080.000
3	H. mustofa idrus	9	120.000	1.080.000
4	Mardiansyah	9	120.000	1.080.000
5	Karimuddin	9	120.000	1.080.000
6	Nilham	10	120.000	1.200.000
7	Fauzannur	10	120.000	1.200.000
8	Nasir	9	120.000	1.080.000
9	Irwansyah	9	120.000	1.080.000
10	Raman	10	120.000	1.200.000
11	Safri	10	120.000	1.200.000
12	Kardin	10	120.000	1.200.000
13	Safiril	9	120.000	1.080.000
14	Abdurrahman	9	120.000	1.080.000
15	Ahmad	10	120.000	1.200.000
<b>Jumlah</b>		<b>150</b>	<b>1.800.000</b>	<b>14.160.000</b>
<b>Rataan</b>		<b>10</b>	<b>120.000</b>	<b>944.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 23. Biaya Variabel**

No	ikan maning	ikan teri	ikan kembung	ikan dencis	ikan selar	ikan maco	ikan bledang	ikan aso-aso	total biaya ikan	garam	TVC
1	6000000	7500000	10000000	10000000	7200000	6000000	6000000	6000000	48700000	1.200.000	49900000
2	6000000	7500000	7500000	7500000	6000000	6000000	6000000	8000000	44500000	1.080.000	45680000
3	6000000	7500000	7500000	7500000	6000000	6000000	6000000	6000000	42500000	1.080.000	43580000
4	6000000	7000000	7500000	7500000	6000000	6000000	6000000	6000000	53000000	1.080.000	44090000
5	6000000	7500000	10000000	7500000	6000000	6000000	6000000	6000000	42000000	1.080.000	43630000
6	6000000	7000000	5000000	7500000	4800000	6000000	6000000	6000000	38300000	1.200.000	42700000
7	6000000	7000000	7500000	7500000	7200000	6000000	6000000	6000000	41100000	1.200.000	43300000
8	6000000	7000000	10000000	10000000	6000000	6000000	6000000	8000000	46000000	1.080.000	47110000
9	6000000	7000000	5000000	7500000	6000000	6000000	6000000	5600000	39100000	1.080.000	40120000
10	6000000	7500000	7500000	7500000	4800000	6000000	6000000	5600000	40900000	1.200.000	42300000
11	6000000	7000000	5000000	7500000	4800000	6000000	6000000	5600000	36900000	1.200.000	40160000
12	6000000	7000000	5000000	10000000	6000000	6000000	6000000	6000000	42000000	1.200.000	43200000
13	6000000	7500000	10000000	7500000	6000000	6000000	6000000	6000000	43000000	1.080.000	44110000
14	6000000	7500000	7500000	7500000	6000000	6000000	6000000	8000000	43500000	1.080.000	44580000
15	6000000	7500000	7500000	7500000	7200000	6000000	6000000	6000000	43700000	1.200.000	44900000
	<b>90000000</b>	<b>109000000</b>	<b>112500000</b>	<b>120000000</b>	<b>90000000</b>	<b>90000000</b>	<b>90000000</b>	<b>94800000</b>	<b>645200000</b>	<b>14.160.000</b>	<b>659360000</b>
	<b>6000000</b>	<b>7266666,667</b>	<b>7500000</b>	<b>8000000</b>	<b>6000000</b>	<b>6000000</b>	<b>6000000</b>	<b>6320000</b>	<b>43.013.333</b>	<b>944000</b>	<b>43.957.333</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 24. Biaya Total**

No	Nama	Total Biaya Tetap	Total Biaya Variabel	Total Biaya (TC)
1	Bustami	3484999	49900000	53384999
2	Yardin	4526249	45680000	50206249
3	H. mustofa idrus	3416248	43580000	46996248
4	Mardiansyah	3452082	44090000	47542082
5	Karimuddin	4516664	43630000	48146664
6	Nilham	3444894	42700000	46144894
7	Fauzannur	4168401	43300000	47468401
8	Nasir	4163610	47110000	51273610
9	Irwansyah	2622748	40120000	42742748
10	Raman	4111666	42300000	46411666
11	Safri	3459164	40160000	43619164
12	Kardin	3454686	43200000	46654686
13	Safril	4129165	44110000	48239165
14	Abdurrahman	4501388	44580000	49081388
15	Ahmad	3431525	44900000	48331525
<b>Jumlah</b>		<b>56883489</b>	<b>659360000</b>	<b>716243489</b>
<b>Rataan</b>		<b>3.792.232</b>	<b>43.957.333</b>	<b>47.749.565</b>

Sumber: Data Primer Diolah,2018

**Lampiran 25. Keuntungan usaha pengolahan ikan asin**

No	Nama	Total Penerimaan (TR)	Total Biaya (TC)	Keuntungan (TR-TC)
1	Bustami	601500000	53384999	548115001
2	Yardin	554000000	50206249	503793751
3	H.mustofa idrus	531500000	46996248	484503752
4	Mardiansyah	517500000	47542082	469957918
5	Karimuddin	559000000	48146664	510853336
6	Nilham	535000000	46144894	488855106
7	Fauzannur	532500000	47468401	485031599
8	Nasir	595000000	51273610	543726390
9	Irwansyah	513000000	42742748	470257252
10	Raman	510000000	46411666	463588334
11	Safri	530500000	43619164	486880836
12	Kardin	545000000	46654686	498345314
13	Safri	552000000	48239165	503760835
14	Abdurrahman	547000000	49081388	497918612
15	Ahmad	539500000	48331525	491168475
<b>Jumlah</b>		<b>8630800000</b>	<b>716243489</b>	<b>145657565</b>
<b>Rataan</b>		<b>57538666</b>	<b>47749565,93</b>	<b>9.789.102</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

## Lampiran 26. kuesioner Penelitian

### KUESIONER

Kuesioner ini merupakan salah satu instrument yang akan digunakan dalam penelitian yang saya lakukan Dengan judul “**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN** Studi kasus di Desa Kuala Baru Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil”. Adapun tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Menghitung besarnya, biaya, Penerimaan dan keuntungan pada usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru.
2. Menganalisis besarnya tingkat efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala.

Jawaban dan identitas Bapak/Ibu akan Dijaga kerahasiaannya, tidak Untuk disebarluaskan, serta semata-mata digunakan Untuk penelitian akademik. Dalam kuesioner ini tidak ada yang benar atau salah. Apabila Bapak/Ibu menemukan kesulitan dalam proses Pengisian kuesioner ini, Bapak/Ibu dapat mengkomunikasikannya langsung dengan peneliti. Mohon dipastikan semua pertanyaan sudah dijawab, sehingga kuesioner bisa diolah lebih lanjut.

Atas partisipasi dan kesediaan Bapak/Ibu, saya mengucapkan banyak terimakasih, semoga penelitian ini bermanfaat.

Hormat Saya

DARSALINA PUCHEH BARUS