

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN REBUS DI KELURAHAN PASAR BATU GERIGIS  
KECAMATAN BARUS KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ADI SUSANTO**

**1604300113**

**AGRIBISNIS**



**UMSU**

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2021**

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN REBUS DI KELURAHAN PASAR BATU GERIGIS  
KECAMATAN BARUS KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ADI SUSANTO**

**NPM 1604300113**

**PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS**

**Proposal ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1  
pada Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis  
Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

**Disetujui oleh :**

**Ketua Pembimbing**



**Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si.**

**Anggota Pembimbing**



**Akbar Habib, S.P., M.P.**

**Disahkan oleh :**

**Dekan**



**Assoc. Prof. Dr. Ir. Asritanarni Munar, M.P.**

Tanggal Lulus 10 Februari 2021

## PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Adi Susanto

NPM : 1604300113

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul “Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Rebus Di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah” adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. 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 akan menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Februari 2021



ADI SUSANTO

## RINGKASAN

Adi Susanto “Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Rebus Di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah )”. Dibimbing oleh : Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Akbar Habib, S.P.,M.Si. sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah : Bagaimana pendapatan pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian? Dan Bagaimana kelayakan pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian? Tujuan Penelitian untuk mengetahui dan menganalisis pendapatan pada pengolahan ikan asin rebus serta untuk mengetahui bagaimana kelayakan pengolahan ikan asin rebus. Penelitian ini dilaksanakan pada lokasi yang terletak di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah. Metode pengambilan sampel pada penelitian ini dilaksanakan dengan metode teknis sensus yaitu populasi menjadikan sampel yang ada di lokasi penelitian 100% dijadikan sampel. Data yang dipakai yaitu data primer dan data sekunder. Dalam penelitian ini analisis yang dipakai yaitu analisis pendapatan, R/C rasio, B/C rasio.

Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa pendapatan usaha pengolahan ikan asin rebus di kelurahan pasar batu gerigis kecamatan barus kabupaten tapanuli tengah adalah Biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp.6.455.691,- untuk satu kali produksi. Hasil produksi yang dihasilkan untuk satu kali produksi 450 kg. Penerimaan yang diterima adalah Rp.13.050.000,- untuk satu kali produksi dan pendapatan yang diperoleh adalah Rp.6.594.309,-. Usaha pengolahan ikan asin rebus di kelurahan pasar batu gerigis kecamatan barus kabupaten tapanuli tengah jika dilihat berdasarkan R/C rasio layak untuk diusahakan sebesar R/C yang diperoleh sebesar  $2,02 > 1$ , Selain itu juga jika dilihat berdasarkan B/C yang diperoleh sebesar  $1,02 > 1$ . Sehingga usaha ikan asin rebus ini dinyatakan layak dan menguntungkan untuk diusahakan.

**Kata Kunci : Ikan Asin Rebus, Usaha Petani, Pendapatan, dan Kelayakan.**

## **RIWAYAT HIDUP**

Adi Susanto, lahir di Bajamas 13 April 1997 anak pertama dari Tiga bersaudara anak dari Bapak Rusminto dan Ibu Suwarni. Dengan alamat jalan Pendidikan Kelurahan Bajamas Kecamatan Sirandorung Kabupaten Tapanuli Tengah

Jenjang pendidikan yang ditempuh penulis:

1. Pada tahun 2004-2010 menjalani pendidikan di SDN 158326 Bajamas Dua
2. Pada tahun 2010-2013 menjalani pendidikan di SMP Negeri 1 Sirandorung Kabupaten Tapanuli Tengah
3. Pada tahun 2013-2016 menjadi pendidik di SMK Negeri 1 Sirandorung
4. Tahun 2016, masuk Perguruan Tinggi di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU) Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.
5. Tahun 2020 penulis melakukan penelitian skripsi dengan judul skripsi ” Abnalisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Rebus Di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah
6. Tahun 2019, melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Timbang Deli Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang
7. Tahun 2019, melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PTPN 4 PASIR MANDOGGE.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini digunakan untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian (SP) pada Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat masukan, nasihat, bantuan, arahan, bimbingan serta kritik maupun saran yang bersifat membangun, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua tersayang yaitu Ayahanda Rusminto dan Ibunda Suwarni yang telah mendidik serta membesarkan penulis dengan cinta, ketulusan dan kasih sayang dan memberikan semangat berupa dukungan, do'a, motivasi dan kebutuhan moril maupun materil kepada penulis.
2. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Asritanarni Munar, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
3. Bapak Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si. selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah banyak membantu memberikan bimbingan dan masukan untuk penulis.
4. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P. selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah banyak membantu memberikan bimbingan dan masukan untuk penulis.

5. Istri tercinta Putri Lestari yang telah menemani, memberikan dukungan dan semangat serta doa yang tulus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sampai selesai
6. Ibu Dr. Dafni Mawar Tarigan,S.P.,M.Si selaku Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Bapak Muhammad Thamrin,S.P.,M.Si selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
8. Ibu Khairunnisa Rangkuti,S.P.,M.Si selaku Ketua Program Studi Agribisnis.
9. Dosen Fakultas Pertanian Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
10. Seluruh Pegawai Biro Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan administrasi selama perkuliahan.
11. Keluarga Besar yang telah memberikan dukungan, semangat, do'a dan motivasi kepada penulis.
12. Abangnda Abdoni Sitorus, S.P., Abangda Beny Febrian, S.P., Abangda Satrio Utomo. S.P., dan Muhammad Soli., S.P yang telah memberikan dukungan dan semangat serta doa tulus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sampai selesai.
13. Teman aku terbaik sedari awal masuk sampai sekarang Dikki, Indra, Daud, dan Abdul Rahmad, terimakasih atas pertemanan kita sampai saat ini.

14. Teman satu kost yang tersayang Totok, Eva, dedek, dan Gandhi yang selalu mau di repotkan.
15. Teman-teman seperjuangan saya agribisnis 2016 dan terkhusus teman saya agribisni 3 yang telah memberikan kesan yang luar biasa dan terimakasih atas kerjasamanya selama ini dari mulai susah sampai senangnya.
16. Seluruh teman saya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu terimakasih telah membantu dan mendoakan penulis.

Akhir kata penulis ucapkan terimakasih atas kehadiran Allah SWT karena atas Ridha dan karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul “**Analisis Pendapatan dan Kelakayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah**” proposal ini digunakan untuk memenuhi syarat dalam rangka menyelesaikan Program Sarjana Agribisnis di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Dalam penulisan proposal ini, penulis banyak bantuan dari pihak lain, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua tersayang Bapak Rusminto dan Ibu Suwarni yang telah mendidik dan memberikan semangat berupa dukungan, do'a dan materi kepada penulis.
2. Ibu Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si. selaku Ketua Pembimbing Penulis dalam menyusun proposal.
3. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P. selaku Anggota Pembimbing Penulis dalam menyusun proposal.
4. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Aristanami Munar, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.S.i. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Seluruh Dosen dan Pegawai Biro Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Kepada semua teman-teman dari jurusan Agribisnis angkatan 2016 yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

Medan, Februari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN .....	i
RINGKASAN .....	ii
RIWAYAT HIDUP .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah .....	6
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Pengolahan Hasil Perikanan .....	7
Ikan Asin Rebus .....	7
Cara Pengolahan Ikan Asin Rebus .....	9
Biaya produksi.....	10
Pendapatan.....	12
Kelayakan Usaha .....	13
Penelitian Terdahulu.....	14
Kerangka Pemikiran .....	15
METODOLOGI PENELITIAN.....	17
Metode Penentuan Lokasi .....	17
Metode Pengambilan Sampel.....	17
Metode Pengambilan Data .....	18
Metode Analisis Data .....	18
Definisi dan Batasan Operasional .....	20

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Proses Produksi Ikan Asin Rebus .....	25
Karakteristik Pengusaha Ikan Asin .....	27
Analisis Tingkat Pendapatan.....	28
Analisis Kelayakan.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN.....	38

## **DAFTAR TABEL**

Nomor	Judul	Halaman
1.	Produksi Perikanan Tangkap Provinsi Sumatera Utara Tahun 2018 .....	4
2.	Usia Pengusaha Ikan Asin Rebus .....	27
3.	Pendidikan Pengusaha Ikan Asin Rebus .....	27
4.	Lama Usaha Ikan Asin Rebus .....	28
5.	Biaya Tetap Usaha Ikan Asin Rebus .....	29
6.	Biaya Tidak Tetap Usaha Ikan Asin Rebus .....	30
7.	Penerimaan Usaha Ikan Asin Rebus .....	31
8.	Pendapatan Usaha Ikan Asin Rebus .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran.....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap Ember.....	39
2.	Biaya Tetap Plastik.....	40
3.	Biaya Tetap Rinti.....	41
4.	Biaya Tetap Keranjang Rotan .....	42
5.	Biaya Tetap kualiti.....	43
6.	Biaya Tetap Talam .....	44
7.	Biaya Pembelian Ikan per Satu Kali Produksi .....	45
8.	Biaya Pembelian Garam per Satu Kali Produksi.....	46
9.	Biaya Pembelian Kayu per Satu Kali Produksi.....	47
10.	Biaya Pembelian Kardus per Satu Kali Produksi .....	48
11.	Biaya Pembelian Minyak Tanah per Satu Kali Produksi .....	49
12.	Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga per Satu Kali Produksi .....	50
13.	Biaya Tenaga Kerja Keluarga per Satu Kali Produksi .....	51
14.	Pendapatan Pengusaha Ikan Asin.....	52
15.	Kuisisioner Penelitian .....	53
16.	Dokumentasi Penelitian .....	56



## **PENDAHULUAN**

### **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) 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. 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 merupakan komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal daripada hasil perikanan yang lain karena paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Menurut tempat hidupnya terapat tiga golongan ikan yaitu ikan laut, ikan darat (ikan air tawar) dan ikan migrasi (Warsito dkk, 2015). Menurut Adawyah (2014), ikan memiliki beberapa kelebihan antara lain ikan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan tersusun oleh asam-asam amino yang berpola mendekati pola kebutuhan asam amino tubuh manusia, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh karena mengandung sedikit tenunan pengikat (tendon), daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolestrol rendah yang dibutuhkan oleh

tubuh manusia dan daging ikan mengandung sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Mn, Zn, F, Ar, Cu dan Y.

Selain memiliki banyak kelebihan diatas, Adawyah (2014) juga menjelaskan bahwa ikan juga memiliki beberapa kekurangan diantaranya adalah kandungan air yang tinggi (80%), pH tubuh ikan mendekati netral dan daging ikan yang mudah dicerna oleh enzim *autolysis* menyebabkan daging sangat lunak, sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk dan kandungan asam lemak tak jenuh mengakibatkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik. Dari hal tersebut sehingga kita dapat mengetahui bahwa ikan merupakan bahan pangan yang mudah membusuk (rusak), hanya dalam waktu 8 jam sejak ikan tersebut ditangkap sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan.

Seiring meningkatnya produksi dalam sektor perikanan, maka permintaan untuk ikan segar semakin meningkat. Sehingga ikan-ikan yang sudah ditangkap akan ditangani sebaik mungkin agar tetap segar hingga sampai ke tangan konsumen, tetapi tidak sedikit pula ikan yang salah dalam penanganannya sehingga mengalami penurunan kualitas. Sehingga harga jual semakin rendah sehingga nelayan tidak mendapatkan keuntungan yang seharusnya didapatkan. Permasalahan diatas dapat diatasi dengan dilakukannya pengolahan pasca penangkapan yaitu pengawetan ikan sehingga produk perikanan dapat bertahan lebih lama. Selain mempertahankan kualitas produk perikanan, pengolahan ikan dilakukan untuk menambahkan nilai ekonomis ikan sehingga meningkatkan harga jual ikan. Produk-produk perikanan yang diolah dan diawetkan ada berbagai

macam yaitu ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, ikan kering, ikan asap, dan lain-lain (Sari, 2011).

Ikan asin rebus 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 di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Ikan sebagai bahan makanan yang berprotein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna oleh konsumen (Geffken, 2016).

Kabupaten Tapanuli Tengah merupakan salah satu kabupaten di kawasan Pantai Barat Pulau Sumatera. Dimana sebagian besar wilayahnya berada di pulau Sumatera dan sebagian kecil merupakan pulau-pulau kecil. Sebagian besar wilayah kecamatan di Kabupaten Tapanuli Tengah berbatasan dengan lautan dengan panjang garis pantai 200 km. Secara umum lapangan usaha yang dominan di Kabupaten Tapanuli Tengah adalah pertanian. Dimana masyarakat petani terdiri atas nelayan, petani padi, petani hortikultura dan peternak. Luasnya kelautan yang terdapat di Kabupaten Tapanuli Tengah merupakan salah satu potensi yang ada di daerah ini, dimana luas kelautan yang dimiliki Kabupaten Tapanuli Tengah adalah 4.000 km<sup>2</sup>. Jika melihat data yang dikeluarkan Badan Pusat Statistik Sumatera Utara, pada tahun 2018 Kabupaten Tapanuli Tengah berada di urutan kelima dalam hal hasil tangkap perikanan setelah Kabupaten Asahan, Kabupaten Deli Serdang, Kabupaten Langkat dan Kota Medan. Adapun data tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Produksi Perikanan Tangkap Provinsi Sumatera Utara Tahun 2018

Kabupaten/Kota	Volume (Ton)
Nias	15.555
Mandailing Natal	8.784
Tapanuli Selatan	5.893
<b>Tapanuli Tengah</b>	<b>51.056</b>
Tapanuli Utara	3.370
Toba	615
Labuhan Batu	12.544
Asahan	72.206
Simalungun	4.712
Dairi	7.266
Karo	1.705
Deli Serdang	58.806
Langkat	52.614
Nias Selatan	15.398
Humbang Hasundutan	128
Pakpak Bharat	-
Samosir	3.908
Serdang Bedagai	16.766
Batu Bara	32.109
Padang Lawas Utara	6
Padang Lawas	56
Labuhan Batu Selatan	87
Labuhan Batu Utara	14.315
Nias Utara	13.095
Nias Barat	129
Kota Sibolga	-
Kota Tanjung Balai	44.408
Kota Pematang Siantar	166
Kota Tebing Tinggi	-
Kota Medan	51.226
Kota Binjai	-
Kota Padangsidimpuan	20
Kota Gunungsitoli	16.055
Sumatera Utara	502.998

Sumber : BPS Sumatera Utara, 2020

Melihat jumlah hasil tangkap ikan di Kabupaten Tapanuli Tengah yang begitu besar, perlu dilakukannya pengolahan terhadap ikan hasil tangkapan, mengingat sifat ikan yang mudah rusak atau membusuk. Beberapa daerah di Kabupaten Tapanuli Tengah mengolah hasil tangkap ikan tersebut dengan cara mengawetkannya menjadi ikan asin rebus. Salah satu daerah tersebut adalah

Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus yang sebagian penduduknya membuat industri kecil (rumahan) pengolahan ikan asin rebus. Daerah tersebut terletak dekat pelabuhan Barus yang setiap harinya banyak menyediakan ikan segar untuk bahan baku pembuatan ikan asin rebus. Usaha pembuatan ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis ini sebagian besar dilakukan oleh penduduk dengan skala kecil atau usaha rumah tangga.

Berdasarkan hasil pra survey dilapangan ditemukan beberapa kendala yang dapat mempengaruhi proses produksi ikan asin rebus. Adapun kendala yang ditemukan adalah cuaca, dimana jika cuaca mendung atau hujan maka proses pengeringan yang akan dilakukan menjadi lebih lama dan ikan asin rebus yang dihasilkan berisiko rusak. Selain itu kendala lain yang ditemukan adalah jika terjadi terang bulan, maka nelayan yang menangkap ikan dilaut akan mendapatkan hasil ikan yang sedikit, hal ini berpengaruh terhadap pengusaha ikan asin rebus, dimana mereka tidak dapat bahan baku utama yaitu ikan karena hasil tangkap nelayan sedikit.

Pengolahan ikan asin rebus termasuk bisnis yang menjanjikan, karena harganya yang terjangkau dan banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sehingga dapat dijual kesemua lapisan masyarakat. Cukup banyak pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis akan tetapi usaha ikan asin rebus ini juga memiliki kendala yaitu cuaca dan stok ikan tergantung dari hasil tangkap nelayan, hal tersebut dapat mempengaruhi pendapatan dari pengusaha ikan asin rebus ini. Dari hal tersebut peneliti tertarik untuk melihat dan meneliti langsung, apakah usaha ikan asin ini benar-benar menguntungkan dan layak untuk dijadikan usaha atau usaha ikan asin rebus ini dijadikan usaha karena tidak ada usaha lain

yang dapat dijalankan oleh masyarakat sekitar atau juga usaha ikan asin rebus ini hanya dijadikan usaha sampingan oleh masyarakat.

### **Rumusan Masalah**

Bersadarkan uraian latar belakang diatas maka pada rumusan masalah ini penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pendapatan pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian?
2. Bagaimana kelayakan pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian?

### **Tujuan Penelitian**

Bersadarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pendapatan pada pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian
2. Untuk mengetahui bagaimana kelayakan pengolahan ikan asin rebus di daerah penelitian

### **Manfaat Penelitian**

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan kegunaan sebagai berikut :

1. Bagi penulis yaitu sebagai salah syarat mendapatkan gelar sarjana di universitas muhammadiyah sumatera utara
2. Sebagai bahan referensi dan informasi bagi para peneliti lain yang berkenang dengan judul penelitian ini
3. Bagi pengerajin penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan suatu penelaian baru dalam upaya mengolah usahan pembuatan ikan asin rebus.

## TINJAUAN PUSTAKA

### **Pengolahan Hasil Perikanan**

Pengolahan hasil perikanan merupakan proses untuk mengolah dan mengawetkan ikan hasil tangkap para nelayan dan peternak ikan sehingga ikan tersebut dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup panjang. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Adapun tujuan utama dari pengolahan dan pengawetan ikan menurut Hasan (2005) adalah untuk menyelamatkan hasil tangkapan ikan yang melimpah pada musim ikan, menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai *flavour* yang spesifik dan mengupayakan agar ikan dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi.

Di Indonesia sendiri terdapat beberapa cara dalam melakukan pengawetan hasil perikanan yaitu dengan cara penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, fermentasi, pembekuan dan pengalengan. Dari semua proses pengawetan yang ada, paling banyak digunakan di Indonesia adalah proses pengawetan dengan cara penggaraman. Dimana proses penggaraman ini memiliki dua tahap yaitu penggaraman dan pengeringan. Menurut Heruwati (2002), ikan yang telah mengalami proses penggaraman akan mempunyai daya simpan yang lebih lama.

### **Ikan Asin Rebus**

Ikan asin rebus merupakan bahan makanan yang dibuat dari daging ikan hasil tangkap nelayan maupun peternak ikan yang kemudian diawetkan dengan menambahkan garam. Dengan melakukan pengawetan ini, daging ikan yang

biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Penggaraman itu sendiri pada dasarnya dilakukan untuk mengurangi kadar air dalam ikan sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang.

Menurut Afrianto dan Liviawaty (1991), proses penggaraman ikan dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu :

1. Penggaraman kering (*dry salting*)

Penggaraman kering dapat digunakan baik untuk ikan berukuran besar maupun kecil. Penggaraman ini menggunakan garam berbentuk kristal. Ikan yang akan diolah ditaburi garam lalu disusun selapis demi selapis. Selanjutnya lapisan garam akan menyerap keluar cairan di dalam tubuh ikan, sehingga kristal garam berubah menjadi larutan garam yang dapat merendam seluruh lapisan ikan.

2. Penggaraman basah (*wet salting*)

Proses penggaraman dengan sistem ini menggunakan larutan garam sebagai media untuk merendam ikan. Larutan garam akan menghisap cairan tubuh ikan dan garam akan segera masuk ke dalam tubuh ikan.

3. Penggaraman campuran (*kench salting*)

Penggaraman campuran pada dasarnya hampir sama dengan penggaraman kering, tetapi tidak menggunakan bak. Ikan dicampur dengan kristal garam seperti pada penggarman kering dengan menggunakan keranjang. Larutan garam yang terbentuk dibiarkan mengalir dan terbuang sehingga memerlukan lebih banyak garam.

Ikan asin rebus sendiri menggunakan metode penggarman kering, hanya saja pada prosesnya ada sedikit perbedaan. Dimana ikan setelah dilakukan pembersihan dan ditaburi garam, ikan tersebut di masukkan ke dalam media perebusan atau pengukusan yang memiliki tujuan untuk mengurangi kadar air dalam badan ikan dan mematikan sebagian besar bakteri. Sehingga proses penggarman dan perebusan ini akan menarik lebih banyak air yang ada pada ikan, sehingga ikan semakin awet.

### **Cara Pengolahan Ikan Asin Rebus**

Menurut Adawyah (2014), cara pengolahan ikan asin dengan metode penggarman kering secara garis besar sebagai berikut :

#### **1. Persiapan**

Pertama-tama ikan disortir berdasarkan jenis, ukuran dan kesegarannya, untuk menyeragamkan proses penetrasi pada saat penggarman berlangsung. Kemudian sediakan garam sebanyak 10-35% dari berat total ikan (tergantung tingkat keasinan yang diinginkan) dan siapkan bak kedap air beserta penutup bak dilengkapi pemberat untuk membantu mempercepat penetrasi garam dan pengeluaran cairan dari dalam tubuh ikan serta pisau, talenan dan timbangan untuk menimbang ikan dan garam yang akan digunakan.

#### **2. Penanganan ikan dan penyiangan**

Ikan yang diolah, dicuci dari kotoran yang melekat pada tubuh bagian luar (kulit, sisik maupun sirip), lalu dilakukan penyiangan tergantung besar kecil ikan. Ikan yang berukuran kecil (seperti teri) langsung dicuci dan ditiriskan, ikan yang berukuran sedang (seperti kembung dan gurami),

insang dan isi perutnya dibuang dan ikan yang berukuran besar (seperti kakap, tenggiri, tongkol) dilakukan pembelahan dari arah punggung kearah perut sehingga perut menjadi satu lembar, selanjutnya dicuci bersih dan ditiriskan.

### 3. Penggaraman

Selesai ditiriskan, ikan dapat langsung digarami sesuai dengan ukurannya. Ikan kecil digarami dengan cara mengaduk ikan dan garam secara bersama-sama sampai tercampur rata kemudian didiamkan hingga tiba saat penjemuran sedangkan ikan sedang dan ikan besar digarami dengan cara melumuri ikan dengan garam lalu disusun berlapis-lapis di bak penggaraman dan dibiarkan selama 24 jam atau lebih. Setelah penggaraman selesai, ikan diangkat dari bak dan dicuci bersih untuk menghilangkan lendir dan sisa-sisa darah serta sisa-sisa garam, kemudian ikan ditiriskan sebentar lalu dijemur ditempat yang sudah disediakan.

Ikan asin rebus sendiri memiliki proses pengolahan sama seperti diatas, hanya saja setelah dilakukan penggaraman, ikan langsung direbus atau dikukus menggunakan alat perebus atau pengkukus tanpa harus ditunggu sampai 24 jam. Setelah ikan direbus atau dikukus, ikan langsung dijemur ditempat yang sudah disediakan.

### **Biaya produksi**

Nafarin (2012) mengatakan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Mulyadi (2012) menyatakan bahwa biaya produksi

merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Sutrisno (2012) menyatakan bahwa biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Dari pendapat para ahli diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan pada tahap proses pembuatan suatu barang mentah menjadi barang jadi sampai barang itu siap dipasarkan atau dijual.

Terdapat beberapa jenis-jenis biaya produksi dimana Carter (2004) mendefinisikan biaya produksi berdasarkan pola perilakunya sebagai berikut :

1. Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang secara total tidak berubah saat aktivitas bisnis meningkat ataupun menurun. Biaya tetap bernilai tetap dalam rentang aktivitas yang relevan (*relevant range*), diluar rentang aktivitas ini biaya tetap dapat berubah nilainya. Contoh biaya tetap antara lain beban penyusutan, beban sewa dan beban asuransi.

2. Biaya variabel (*variable cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang secara total meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dalam aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan aktivitas perusahaan. Contoh biaya variabel antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*.

3. Biaya semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang memperlihatkan baik karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel. Alasan pengklasifikasian biaya kedalam biaya semi variabel antara lain adanya pengaturan minimum yang

diperlukan untuk memelihara kesiapan operasi perusahaan atau berdasarkan objek pengeluaran dikelompokkan ke biaya tetap dan biaya variabel secara bersama-sama.

Sedangkan menurut Joerson, dkk (2003), biaya dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu biaya total (*total cost*), biaya tetap total (*total fixed cost*) dan biaya variabel total (*total variable cost*). Biaya total merupakan biaya keseluruhan yang digunakan untuk menghasilkan output tertentu, biaya tetap merupakan biaya yang tidak akan berubah meskipun tingkat output berubah, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang akan berubah apabila tingkat output berubah. Secara matematis hubungan biaya total, biaya tetap dan biaya variabel dapat dituliskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = biaya total (*total cost*)

TFC = biaya tetap total (*total fixed cost*)

TVC = biaya variabel total (*total variable cost*)

### **Pendapatan**

Pendapatan adalah sejumlah penghasilan yang diperoleh masyarakat atas prestasi kerjanya dalam periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan maupun tahunan (Sukirno, 2012). Rahardja dan Manurung (2001) mengemukakan pendapatan adalah total penerimaan (uang dan bukan uang) seseorang atau suatu rumah tangga dalam periode tertentu. Soekartawati (2011) berpendapat bahwa pendapatan merupakan selisih dari penerimaan suatu usaha dan pengeluaran dari suatu usaha, yang secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = pendapatan (*income*)

TR = total penerimaan (*total revenue*)

TC = total biaya (*total cost*)

Selain itu Sokartawati (2011), juga menjelaskan bahwa penerimaan merupakan perkalian antara produksi dengan harga jual, yang dimana secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Y \times P_y$$

Keterangan :

TR = total penerimaan (*total revenue*)

Y = tingkat *output* produksi

P<sub>y</sub> = harga *output* produksi

### **Kelayakan Usaha**

Kelayakan dari suatu kegiatan usaha diperhitungkan atas dasar besarnya laba finansial yang diharapkan. Kegiatan usaha dikatakan layak jika memberikan keuntungan finansial, sebaliknya kegiatan usaha dikatakan tidak layak apabila usaha tersebut tidak memberikan keuntungan finansial (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Dengan kata lain, kelayakan dapat artikan bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan nonfinansial sesuai dengan tujuan yang mereka inginkan. Salah satu cara untuk mengetahui kelayakan suatu

usaha adalah dengan cara menganalisis perbandingan penerimaan dan biaya usaha tersebut, yaitu menggunakan analisis R/C ratio usahatani itu makin besar keuntungan yang diperoleh dari usaha tersebut (Soekartawi, 2011).

Analisis B/C *ratio*. Menurut Soekartawi (2011), analisis *benefit-cost ratio* (B/C) ini prinsipnya sama dengan analisis R/C (*revenue-cost ratio*), hanya saja pada analisis B/C ratio ini data yang diperhitungkan adalah besarnya manfaat.

### **Penelitian Terdahulu**

Sari (2011), melakukan penelitian dengan judul analisis usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap. Tujuan penelitian ini untuk melihat besarnya biaya penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap, menganalisis besarnya efisiensi usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap dan menganalisis besarnya risiko dalam usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 30 sampel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total rata-rata pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap adalah sebesar Rp.19.438.078,20 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp.33.216.666,67 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp.13.778.558,47 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari satu.

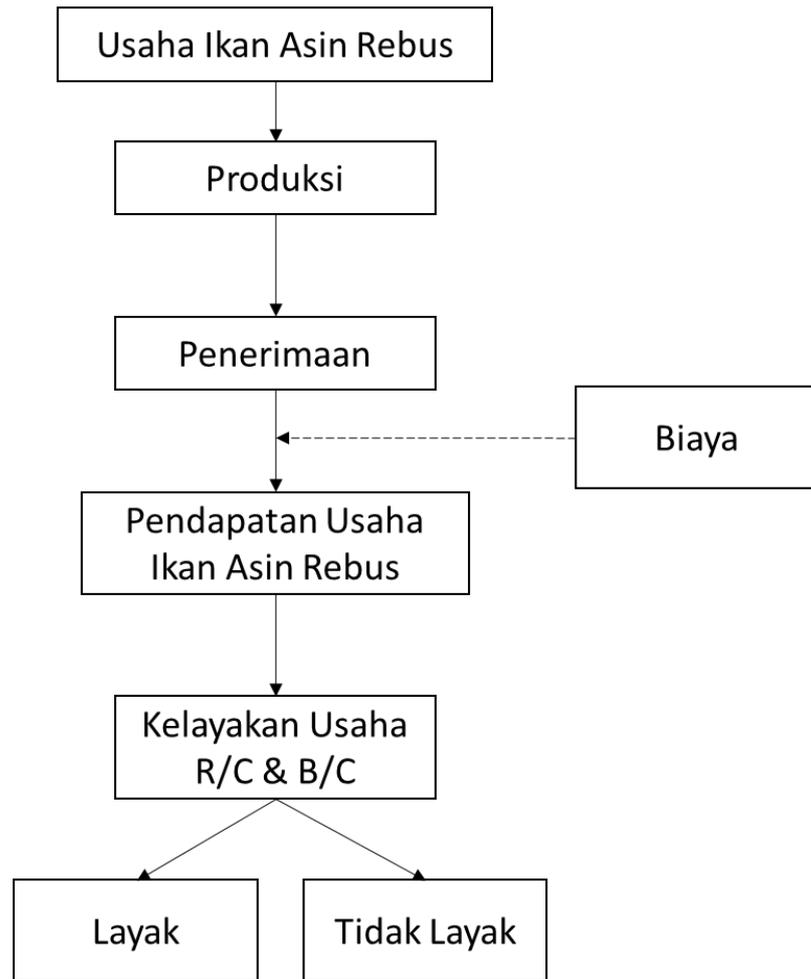
Apriani (2018), melakukan penelitian dengan judul analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mendiskripsikan pengolah mendapatkan persediaan bahan baku untuk

produksi ikan asin, menganalisis pendapatan dari usaha penjualan ikan asin dan membandingkan kebutuhan hidup layak (KHL) dan pendapatan ikan asin. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 30 sampel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku utama pengolahan ikan asin yaitu ikan segar dan garam. Rata-rata pendapatan usaha ikan asin sebesar Rp.826.837 per bulan. Berdasarkan kebutuhan hidup layak (KHL), yang dibutuhkan sebesar Rp.4.699.651 per bulan dan selisih dengan pendapatan sebesar Rp.3.872.814 per bulannya, sehingga dikategorikan belum sejahtera.

### **Kerangka Pemikiran**

Keluurahan Pasar Batu Gerigis merupakan sentral produksi ikan asin rebus di Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah. Sehingga potensi untuk usaha ikan asin rebus di daerah ini memiliki potensi yang baik. Akan tetapi perlu dilakukan pertimbangan dengan melakukan analisis pendapatan yang diterima pengusaha setiap bulannya, apakah usaha ikan asin rebus ini sudah menguntungkan bagi pengusaha dan apakah usaha ikan asin rebus ini sudah layak untuk diusahakan. Sehingga baik peneliti maupun pengusaha mengetahui jika harus ada perbaikan dalam menjalankan usaha ikan asin rebus ini.

Pendapatan dari usaha ikan asin rebus ini akan di analisis menggunakan analisis pendapatan dengan melihat total biaya produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, kemudian melihat penerimaan yang diperoleh pengusaha atas penjualan ikan asin dan melihat keuntungan yang diterima pengusaha. Setelah dilakukan analisis pendapatan, barulah dilihat apakah usaha ini menguntungkan dan layak dengan menggunakan analisis kelayakan R/C rasio dan B/C rasio. Secara sistematis kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

## METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) yaitu metode yang didasarkan atas fenomena atau kejadian yang terjadi disuatu daerah yang berkaitan dengan bidang yang sedang dikaji, yang digunakan untuk menetapkan poin-poin yang penting, munculnya masalah atau bahkan meningkatkan pemahaman dan pengalaman pelajar dari para peserta. Studi kasus pendukung bahan-bahan yang lebih bersifat spesifik dan bahan informasi berdasarkan subjektif dan tidak dapat di generalisir.

### **Metode Penentuan Lokasi**

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah. Lokasi penelitian diambil secara *purposive* yaitu dengan sengaja, dengan mempertimbangkan bahwa daerah ini mempunyai aktifitas nelayan yang sebagian hasil tangkapannya dijual langsung kepada pengolahan ikan asin rebus di daerah lokasin penelitian.

### **Metode Pengambilan Sampel**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh penelitian untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah pengerajin ikan asin rebus yang ada di kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah. Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2012).

Populasi Responden di daerah penelitian sebanyak 10 orang maka metode yang digunakan Metode Sensus dengan mengambil keseluruhan populasi menjadikan sampel.

### Metode Pengambilan Data

Penelitian ini menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder, dimana data primer akan diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner dan wawancara dengan pengusaha ikan asin rebus yang dijadikan sampel dalam penelitian. Sedangkan data sekunder akan dilihat dari instansi-instansi serta literatur-literatur yang memiliki kaitan dengan penelitian ini.

### Metode Analisis Data

Masalah pertama dalam penelitian ini akan diselesaikan dengan menggunakan analisis pendapatan, dimana Soekartawati (2011) menyatakan untuk menghitung analisis pendapatan adalah dengan menggunakan rumus :

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = pendapatan (*income*)

TR = total penerimaan (*total revenue*)

TC = total biaya (*total cost*)

Soekartawati (2011) juga menjelaskan untuk mencari penerimaan yang diperoleh dari suatu usaha dapat menggunakan rumus :

$$TR = Y \times P_y$$

Keterangan :

TR = total penerimaan (*total revenue*)

Y = tingkat *output* produksi

P<sub>y</sub> = harga *output* produksi

Selain itu, Soekartawati (2011) juga menyatakan rumus untuk mencari total biaya produksi yang dikeluarkan dari suatu usaha sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = biaya total (*total cost*)

TFC = biaya tetap total (*total fixed cost*)

TVC = biaya variabel total (*total variable cost*)

Masalah kedua akan diselesaikan dengan menggunakan analisis kelayakan R/C rasio dan B/C rasio, yang dimana rumus untuk mencari R/C rasio adalah sebagai berikut :

$$R/C \text{ ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C = *Return Cost Ratio*

TR = Penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Dimana kriteria yang harus digunakan dalam pengambilan keputusan R/C rasio adalah sebagai berikut :

- R/C > 1, usaha menguntungkan diusahakan
- R/C < 1, usaha tidak menguntungkan diusahakan
- R/C = 1, usaha dikatakan impas

Sedangkan untuk mencari nilai dari B/C rasio dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$B/C \text{ ratio} = \frac{FI}{TC}$$

Keterangan :

B/C = *Benefit Cost Ratio*

FI = Total Pendapatan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Dimana kriteria yang harus digunakan dalam pengambilan keputusan B/C rasio adalah sebagai berikut :

- $B/C > 1$ , usaha layak diusahakan
- $B/C < 1$ , usaha tidak layak diusahakan
- $B/C = 1$ , usaha dikatakan impas

### **Definisi dan Batasan Operasional**

#### 1. Definisi operasional

Agar tidak terjadi kesalahpahaman dari penelitian yang dilakukan, maka diberikan definisi operasional :

- 1) Ikan asin rebus merupakan ikan segar yang diolah menjadi ikan asin dengan memberikan garam dan dilakukan perebusan sebelum dilakukan penjemuran
- 2) Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin rebus yang tidak terpengaruh oleh besar kecilnya jumlah produksi
- 3) Biaya variabel dalam peneliti ini merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin rebus yang nilainya bergantung pada besar kecilnya jumlah produksi
- 4) Biaya produksi dalam penelitian ini merupakan total biaya yang dikeluarka pengusaha ikan asin rebus yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel

- 5) Penerimaan dalam penelitian ini merupakan hasil dari penjualan ikan asin rebus sebelum dikurangi dengan biaya produksi usaha ikan asin rebus
- 6) Pendapatan dalam penelitian ini merupakan keuntungan yang diperoleh pengusaha ikan asin setelah mengurangkan penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan

## 2. Batasan operasional

- 1) Populasi dalam penelitian ini merupakan pengusaha yang bergerak di bidang pengolahan ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah
- 2) Sampel dalam penelitian ini ditentukan melalui pernyataan sugiyono (2012) dengan menjadikan seluruh populasi untuk dijadikan sampel dalam penelitian
- 3) Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah karena memiliki aktifitas perikanan yang cukup tinggi dan terdapat pengusaha ikan asin rebus
- 4) Analisa kelayakan dalam penelitian ini digunakan untuk melihat apakah usaha ikan asin rebus yang dijalankan pengusaha ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk diusahakan atau tidak

## DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

### 1. Keadaan fisik wilayah

Kabupaten Tapanuli Tengah merupakan salah satu kabupaten yang berada di kawasan Pantai Barat Sumatera Utara. Secara astronomis Kabupaten Tapanuli Tengah terletak pada  $01^{\circ}11'00''$  Lintang Utara –  $02^{\circ}22'00''$  Lintang Utara dan  $98^{\circ}07'00''$  Bujur Timur –  $98^{\circ}12'00''$  Bujur Timur dengan ketinggian berkisar 0 – 1.266 meter di atas permukaan laut. Batas wilayah Kabupaten Tapanuli Tengah di sebelah Utara adalah Provinsi Nangroe Aceh Darussalam, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Tapanuli Selatan, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Tapanuli Utara, serta sebelah Barat berbatasan dengan Samudera Hindia.

Kabupaten Tapanuli Tengah memiliki luas wilayah  $2.194,98 \text{ km}^2$  yang terdiri dari 20 kecamatan, 159 desa dan 56 kelurahan. Kecamatan yang paling luas wilayahnya adalah Kecamatan Kolang yaitu  $436,29 \text{ km}^2$  atau 19,88 persen dari luas Kabupaten Tapanuli Tengah. Luas wilayah terkecil adalah Kecamatan Barus yaitu  $21,81 \text{ km}^2$  atau 0,99 persen dari luas Kabupaten Tapanuli Tengah. Kecamatan Pandan merupakan ibu kota Kabupaten Tapanuli Tengah dengan luas wilayah  $34,31 \text{ km}^2$  atau 1,56 persen dari total luas wilayah Tapanuli Tengah. Dua puluh kecamatan yang tersebar di Kabupaten Tapanuli Tengah memiliki luas wilayah yang berbeda-beda serta jarak tempuh yang cukup jauh. Oleh karena itu diperlukan akses jalan yang baik yang menghubungkan antar kecamatan di Kabupaten Tapanuli Tengah.

## 2. Iklim

Kabupaten Tapanuli Tengah memiliki iklim tropis dengan suhu udara minimum paling rendah terjadi di bulan Juli yaitu  $20,50^{\circ}$  C sedangkan suhu udara maksimum paling tinggi terjadi di bulan Februari sebesar  $32,80^{\circ}$  C. Perbedaan suhu udara minimum dan maksimum cukup jauh. Hal ini dapat disebabkan karena Kabupaten Tapanuli Tengah terletak diantara pegunungan dan lautan yakni Samudera Hindia. Curah hujan di Kabupaten Tapanuli Tengah sepanjang tahun 2018 mengalami perubahan ekstrim. Pada Juni 2018 mengalami curah hujan terendah yakni 9,8 mm sebaliknya curah hujan tertinggi terjadi pada bulan Oktober 2018 sebesar 28,5 mm.

Rata-rata kecepatan angin sebesar 8 knot dimana rata-rata kecepatan angin terendah di bulan Januari, Maret, April dan Juni sebesar 7 knot sedangkan tertinggi sebesar 10 knot di bulan Agustus dan November. Rata-rata jumlah hari hujan tahun 2018 sebanyak 21 hari/bulan. Jumlah hari hujan tertinggi terjadi di bulan Mei yakni 27 hari sedangkan jumlah hari hujan terendah adalah 14 hari terjadi di Bulan Februari. Rata-rata penyinaran matahari tahun 2018 sebesar 43 persen dimana penyinaran matahari terendah terjadi di Bulan November sebesar 31 persen sedangkan penyinaran matahari tertinggi sebesar 69 persen terjadi di bulan Februari. Rata-rata penguapan tahun 2018 sebesar 4,9 mm/hari dimana penguapan terendah terjadi di bulan Oktober sebesar 4,1 mm/hari dan penguapan tertinggi sebesar 6,3 mm/hari di bulan Juli.

## 3. Demografi

Jumlah penduduk di Kabupaten Tapanuli Tengah pada Tahun 2019 adalah sebanyak 376.667 jiwa dimana jumlah penduduk laki-laki tahun 2019 mencapai

189.007 jiwa dan jumlah penduduk perempuan mencapai 187.660 jiwa. Perbandingan jumlah penduduk laki-laki dan perempuan di Kabupaten Tapanuli Tengah adalah 101 dimana setiap 100 penduduk perempuan terdapat 101 penduduk laki-laki. Angka kepadatan penduduk Kabupaten Tapanuli Tengah tahun 2019 adalah 171 jiwa/km<sup>2</sup>. Pada tahun 2019 jumlah rumah tangga di Kabupaten Tapanuli Tengah adalah sebanyak 80.839, dimana rata-rata anggota rumah tangga adalah 5 jiwa/ruta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Produksi Ikan Asin Rebus

Komoditi ikan asin menurut Hadiwiyoto (2005) adalah produk yang tidak asing lagi bagi rakyat Indonesia, karena harganya murah dan mudah dalam membuatnya. Bahan utama dalam pembuatan ikan asin rebus adalah garam sedangkan yang dapat dibuat ikan asin rebus adalah hampir semua jenis ikan asin rebus, termasuk pula ikan campuran, ikan Teri, Ikan dencis, Ikan Maning, ikan Gambolo, Ikan sare sebagainya. Langkah-langkah dalam proses pembuatannya berdasarkan observasi dilapangan sebagai berikut :

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan dengan mempersiapkan bahan dan alat yaitu ember, plastik, rinti, keranjang rotan, kuali dan talam.

b. Pencucian

Pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan bekas 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 dikerjakan di daratan maka untuk pencucian menggunakan air bersih.

c. Perebusan

Setelah melakukan proses pembersihan kemudian bahan ikan asin dimasukkan kedalam kuali besar untuk dimasak, kemudian ditambahkan garam sebanyak 10 kg apabila kurang penggaraman maka garam ditambahkan secukupnya, dengan suhu  $50^{\circ}\text{C}$  perebusan dilakukan selama

1-1,5 jam dilakukan perubahan agar tidak mengakibatkan ikan asin rebus rusak atau lunak.

d. Penjemuran

Setelah perebusan selesai dikerjakan, ikan lalu di jemur atau dikeringkan dengan manfaat sinar matahari langsung, penjemuran dilakukan kurang lebih selama 10 jam. Tujuan penjemuran dapat mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair. Jadi, penjemuran tidak sampai ikan asin rebus menjadi benar-bener kering, Agar tahan lama selama 2 minggu.

e. Pengemasan

Setelah penjemuran dilakukan maka langkah selanjutnya adalah penyortiran, penyortiran dilakukan dengan memilih ikan asin rebus yang tidak rusak agar dapat layak di jual. Pengemasan merupakan faktor yang penting dalam menjaga mutu dan kualitas produk.

f. Penjualan

Penjualan ikan asin rebus dengan melalukan dua cara yaitu agen dan lokal. Dengan harga sebesar Rp 25.000 /Kg jika di jual pada agen sedangkan di jual dilokal dengan harga sebesar 30.000 /Kg. Harga berbeda karena petani penjual di lokal seperti di pasar daerah sehingga harga di lokal lebih tinggi dibandingkan dengan menjual di agen.

### Karakteristik Pengusaha Ikan Asin

Responden yang dijadikan sampel dalam penelitian ini berjumlah 10 orang sampel. Responden yang dijadikan sampel merupakan pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah. Adapun karakteristik sampel penelitian sebagai berikut :

Tabel 2. Usia Pengusaha Ikan Asin Rebus

Kelompok Usia (Tahun)	Pengusaha Ikan Asin Rebus (Orang)	Persentase
30-34	1	10%
35-39	6	60%
40-44	3	30%
Total	10	100%

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa pengelompokan usia responden dalam penelitian ini dibagi menjadi tiga bagian, yaitu kelompok usia 30 sampai 34 tahun sebanyak 1 orang (10%), kelompok usia 35 sampai 39 tahun sebanyak 6 orang (60%), dan kelompok usia 40 sampai 44 tahun sebanyak 3 orang (30%).

Tabel 3. Pendidikan Pengusaha Ikan Asin Rebus

Tingkat Pendidikan	Pengusaha Ikan Asin Rebus (Orang)	Persentase
SD	-	-
SMP	-	-
SMA	10	100%
Total	10	100%

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa dari keseluruhan responden pernah mendapatkan pendidikan secara formal. Adapun seluruh responden yang dijadikan sampel dalam penelitian menempuh pendidikan akhir sampai ke jenjang SMA (Sekolah Menengah Atas).

Tabel 4. Lama Usaha Ikan Asin Rebus

Lama Usaha (Tahun)	Pengusaha Ikan Asin Rebus (Orang)	Persentase
6-11	1	10%
12-17	-	-
18-23	5	50%
24-29	2	20%
30-35	2	20%
Total	10	100%

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 4, diperoleh data lama usaha ikan asin rebus ini berjalan. Lama usaha dibagi menjadi 5 kelompok bagian yaitu 6 sampai 11 tahun usaha berjalan ada 1 orang pengusaha (10%), 12 sampai 17 tahun usaha berjalan tidak ada sama sekali (0%), 18 sampai 23 tahun usaha berjalan ada 5 orang (50%), 24 sampai 29 tahun usaha berjalan ada 2 orang (20%) dan 30 sampai 35 tahun usaha berjalan ada 2 orang (20%). Usaha ikan asin rebus ini merupakan usaha yang sudah turun temurun dari nenek moyang pengusaha.

#### **Analisis Tingkat Pendapatan**

Sebelum mengetahui tingkat pendapatan atau keuntungan yang diperoleh dari usaha ikan asin rebus, perlu dilihat beberapa struktur biaya yang dikeluarkan selama proses produksi ikan asin rebus yang dilakukan pengusaha, yang dimana biaya tersebut dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Setelah total biaya diperoleh, barulah dicari total penerimaan yang diterima pengusaha dari hasil penjualan ikan asin rebus. Setelah diketahui total penerimaan dan total biaya, kemudian mencari pendapatan atau keuntungan yang diperoleh pengusaha dengan mengurangi total penerimaan dikurangi total biaya yang digunakan pengusaha. Adapun total biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap), penerimaan dan pendapatan disajikan pada data berikut :

### 1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin rebus terlepas dari aktivitas usaha yang dilakukannya, dimana penambahan jumlah produksi tidak mempengaruhi biaya tersebut. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha ikan asin rebus sebagai berikut :

Tabel 5. Biaya Tetap Usaha Ikan Asin Rebus

No	Jenis	Biaya (Rp)	Rataan Biaya (Rp)	Penyusutan (Rp)	Rataan Penyusutan (Rp)
1	Ember	1.400.000	140.000	7.778	778
2	Plastik	2.580.000	258.000	28.667	2.867
3	Rinti	3.095.000	309.500	17.194	1.719
4	Keranjang Rotan	3.300.000	330.000	18.333	1.833
5	Kuali	7.000.000	700.000	12.963	1.296
6	Talam	316.000	31.600	1.756	176
Total		17.691.000	1.769.100	86.691	8.669

Sumber : Data primer diolah, 2020

Tabel 5 menunjukkan biaya tetap yang dikeluarkan 10 pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah selama satu kali proses produksi. Adapun total biaya tetap yang dikeluarkan setelah disusutkan sebesar Rp.86.691,- dengan rata-rata Rp.8.669,-. Dimana biaya terbesar setelah disusutkan dikeluarkan untuk pembelian plastik yaitu Rp.28.667,- dengan rata-rata Rp.2.867,-, untuk harga satuan plastik adalah Rp.30.000,-/kg dimana 1 kg plastik mempunyai panjang 3 meter dan lebar 1 meter. Plastik sendiri digunakan sebagai penutup ikan asin rebus saat diletakkan di atas rinti.

Biaya tetap terbesar kedua setelah disusutkan dikeluarkan untuk pembelian keranjang rotan yaitu Rp.18.333,- dengan rata-rata Rp.1.833,-. Harga satuan untuk keranjang rotan sendiri Rp.100.000,-/pcs. Adapun keranjang rotan digunakan

untuk mengumpulkan hasil ikan yang ditangkap oleh nelayan. Biaya tetap terbesar ketiga setelah disusutkan dikeluarkan untuk pembelian rinti yaitu Rp.17.194,- dengan rata-rata Rp.1.794,-, untuk harga satuan rinti mulai dari Rp.60.000,- sampai Rp.80.000,-/pcs dengan ukuran panjang 3 meter dan lebar 1 meter. Untuk rincian data pada biaya tetap lainnya dapat dilihat pada data lampiran.

## 2. Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan berdasarkan besar kecilnya volume produksi yang akan dihasilkan pengusaha. Jika volume produksi dinaikkan maka biaya variabel yang dikeluarkan juga bertambah dan sebaliknya jika volume produksi diturunkan, maka biaya variabel juga berkurang. Adapun biaya variabel yang dikeluarkan 10 pengusaha ikan asin rebus sebagai berikut :

Tabel 6. Biaya Tidak Tetap Usaha Ikan Asin Rebus

No	Jenis	Biaya (Rp)	Rataan (Rp)
1	Ikan	1.080.000	108.000
2	Garam	900.000	90.000
3	Kayu	595.000	59.500
4	Kardus	170.000	17.000
4	Minyak Tanah	24.000	2.400
5	Tenaga Kerja		
	-Luar Keluarga	2.080.000	208.000
	-Keluarga	1.520.000	152.000
	Total	6.369.000	636.900

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari Tabel 6 diperoleh biaya tidak tetap yang dikeluarkan oleh 10 pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah dalam satu kali produksi sebesar Rp.6.369.000,-/produksi dengan rata-rata Rp.636.900,-/produksi. Biaya tidak tetap terbesar dikeluarkan untuk pembayaran upah tenaga kerja, dimana biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.3.600.000,-/produksi dengan rata-rata Rp.36.000,-/produksi, adapun

upah untuk satu orang tenaga kerja Rp.80.000,-/orang baik itu tenaga kerja keluarga maupun tenaga kerja luar keluarga.

Untuk biaya tidak tetap terbesar kedua dikeluarkan untuk pembelian ikan yaitu sebesar Rp.1.080.000,-/produksi dengan rata-rata Rp.108.000,-/produksi, adapun harga ikan untuk satu keranjang sebesar Rp.60.000,-/keranjang yang dimana satu keranjang berisi 50 kg, sehingga jika dikonversikan dalam harga per kg sebesar Rp.1.200,-/kg. Biaya tidak tetap terbesar ketiga dikeluarkan untuk pembelian garam yaitu sebesar Rp.900.000,-/produksi dengan rata-rata Rp.90.000,-/produksi, adapun harga garam 1 karung 50 kg adalah Rp.100.000,-/karung sehingga jika dikonversikan menjadi harga per kg sebesar Rp.2.000,-/kg. Untuk rincian biaya tidak tetap lainnya dapat dilihat di data lampiran.

### 3. Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan merupakan sejumlah uang yang diterima oleh pengusaha yang berasal dari penjualan produk yang dihasilkan. Adapun penerimaan yang diterima sebagai berikut :

Tabel 7. Penerimaan Usaha Ikan Asin Rebus

No Sampel	Output per Produksi (Kg)	Harga Jual (Rp/ Kg)	Penerimaan (Rp/ 1 kali proses Produksi)	Total Biaya (Rp/ 1 kali proses Produksi)	Pendapatan (Rp/ 1 kali proses Produksi)
1	30	25.000	750.000	425.419	324.581
2	50	30.000	1.500.000	721.141	778.859
3	60	30.000	1.800.000	846.002	953.998
4	30	25.000	750.000	425.752	324.248
5	30	25.000	750.000	425.613	324.387
6	50	30.000	1.500.000	721.835	778.165
7	50	30.000	1.500.000	722.369	777.631
8	50	30.000	1.500.000	722.613	777.387
9	50	30.000	1.500.000	722.557	777.443
10	50	30.000	1.500.000	722.391	777.609
Total	450		13.050.000	6.455.691	6.594.309
Rataan	45		1.305.000	645.569	659.431

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari Tabel 7 menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh 10 pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah dalam satu kali produksi. Adapun *output* atau produksi yang dihasilkan adalah 450 kg dengan rata-rata 45 kg dan harga jual di angka Rp.25.000,-/kg sampai Rp.30.000,-/kg sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp.13.050.000,-/produksi dengan rata-rata Rp.1.305.000,-/produksi.

#### 4. Pendapatan (*Benefit*)

Pendapatan merupakan penerimaan bersih yang diterima pengusaha setelah dikurangi dengan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Adapun pendapatan yang diterima sebagai berikut :

Tabel 8. Pendapatan Usaha Ikan Asin Rebus

Jenis	Jumlah (Rp)	Rataan (Rp)
Penerimaan	13.050.000	1.305.000
Total Biaya	6.455.691	645.569
Pendapatan	6.594.309	659.431

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari data pada Tabel 8 diketahui hasil pengurangan antara penerimaan yang diterima Rp.13.050.000,-/produksi dikurangi total biaya yang dikeluarkan Rp.6.455.691,-/produksi diperoleh pendapatan (*benefit*) sebesar Rp.6.594.309,-/produksi dengan rata-rata Rp.659.431,-/produksi.

### **Analisis Kelayakan**

#### 1. R/C Rasio

Analisa kelayakan R/C rasio dilakukan untuk melihat nilai keuntungan relatif yang diperoleh pengusaha ikan asin rebus, yang dimana jika nilai dari R/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih besar dari 1 maka usaha ikan asin rebus tersebut menguntungkan dan sebaliknya, jika nilai dari R/C rasio yang diperoleh

dinyatakan lebih kecil dari 1 maka usaha ikan asin rebus tersebut tidak menguntungkan. Adapun perhitungan R/C rasio disajikan dibawah ini :

$$\text{R/C Rasio} : \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{R/C Rasio} : \frac{\text{Rp.13.050.000}}{\text{Rp.6.455.691}}$$

$$\text{R/C Rasio} : 2,02$$

Berdasarkan hasil dari perhitungan yang dilakukan diperoleh bahwa nilai dari R/C rasio usaha ikan asin rebus lebih besar dari 1 yaitu 2,02. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ikan asin rebus yang dilakukan 10 pengusaha di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah ini menguntungkan.

## 2. B/C Rasio

Analisa kelayakan B/C rasio dilakukan untuk melihat apakah usaha yang dilakukan pengusaha ikan asin rebus ini layak untuk diusahakan atau tidak, yang dimana jika nilai dari B/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih besar dari 1 maka usaha ikan asin rebus tersebut layak untuk diusahakan dan sebaliknya, jika nilai dari B/C rasio yang diperoleh dinyatakan lebih kecil dari 1 maka usaha ikan asin rebus tersebut tidak layak untuk diusahakan. Adapun perhitungan B/C rasio disajikan dibawah ini :

$$\text{B/C Rasio} : \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$\text{B/C Rasio} : \frac{\text{Rp.6.594.309}}{\text{Rp.6.455.691}}$$

$$\text{B/C Rasio} : 1,02$$

Berdasarkan hasil dari perhitungan yang dilakukan diperoleh bahwa nilai dari B/C rasio usaha ikan asin rebus lebih besar dari 1 yaitu 1,02. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ikan asin rebus yang dilakukan 10 pengusaha ikan asin rebus di Kelurahan Pasar Batu Gerigis, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli Tengah ini layak untuk diusahakan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

1. Biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp.6.455.691,- untuk satu kali produksi. Hasil produksi yang dihasilkan untuk satu kali produksi 450 kg. Penerimaan yang diterima adalah Rp.13.050.000,- untuk satu kali produksi dan pendapatan yang diperoleh adalah Rp.6.594.309,-.
2. R/C yang diperoleh  $2,02 > 1$  dan B/C yang diperoleh  $1,02 > 1$ . Sehingga usaha ikan asin rebus ini dinyatakan layak dan menguntungkan untuk diusahakan.

### Saran

1. Bagi pengusaha ikan asin rebus untuk lebih memperhatikan kembali untuk pembelian unit-unit yang akan digunakan agar tidak *overbudget*, sehingga pendapatan bisa lebih maksimal. Selain itu pengusaha kedepannya seharusnya mensortir jenis ikan asin rebus yang hendak dijual berdasarkan ukuran sehingga mampu meningkatkan pendapatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Afrianti, L. H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung
- Afrianto, E dan Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Apriani, Okti. 2018. Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. Sumatera Selatan
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta. Jakarta
- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo
- Carter, ussy. 2004. Akuntansi Biaya. Salemba Empat. Jakarta
- Heruwati, ES. 2002. Pengolahan Ikan secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. Departemen Pertanian. Jakarta
- Joesron, Tati Suhartati dan Fathorrozi. 2003. Teori Ekonomi Mikro Dilengkapi Beberapa Bentuk Fungsi Produksi. Salemba Empat. Jakarta
- Kasmir dan Jakfar. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Kencana Prenada Media Group. Jakarta
- Nafarin, M. 2012. Penganggaran Perusahaan. Salemba empat. Jakarta
- Mulyadi. 2012. Akuntansi Biaya, Edisi ke-5 Cetakan Kesebelas. STIM YKPN. Yogyakarta
- Rahardja, P dan Mandala Manurung. 2008. Teori Ekonomi Makro. LPFEUI. Jakarta
- Sari, Kiki Mega. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Soekartawi. 2011. Ilmu Usaha Tani. Universitas Indonesia. Jakarta
- Sugiyono. 2012. Metodologi Penelitian Administrasi. CV. Alfabeta. Jakarta
- Sukirno, Sadono. 2012. Makro Ekonomi Teori Pengantar, Edisi Ketiga. PT. Rajawali. Jakarta

Sutrisno. 2012. Manajemen Keuangan Teori, Konsep dan Aplikasi. EKONISIA.  
Yogyakarta

Warsito, H., Rindiani, & Nurdyansyah, F. (2015). Ilmu Bahan Makanan Dasar.  
Nuha Medika. Yogyakarta

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Biaya Tetap Ember

Nama	Ember				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/1 kali proses Produksi)
Erick Nasution	2	45.000	90.000	1	500
Lapion Tambah	3	50.000	150.000	1	833
Erwin F. Sitohang	3	50.000	150.000	1	833
Posman Purba	2	45.000	90.000	1	500
Rangkuti Sinaga	2	50.000	100.000	1	556
Bayu L.Tanjung	3	45.000	135.000	1	750
Sinarluli Simamora	3	50.000	150.000	1	833
Sapdan Barasa	4	50.000	200.000	1	1.111
Alwin S. Tambah	4	50.000	200.000	1	1.111
Dhani N. Simamora	3	45.000	135.000	1	750
Total	29		1.400.000		7.778
Rataan	3		140.000		778

## Lampiran 2. Biaya Tetap Plastik

Nama	Plastik				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/1 kali proses produksi)
Erick Nasution	6	30.000	180.000	0,5	2.000
Lapion Tambah	8	30.000	240.000	0,5	2.667
Erwin F. Sitohang	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Posman Purba	6	30.000	180.000	0,5	2.000
Rangkuti Sinaga	6	30.000	180.000	0,5	2.000
Bayu L.Tanjung	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Sinarluli Simamora	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Sapdan Barasa	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Alwin S. Tambah	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Dhani N. Simamora	10	30.000	300.000	0,5	3.333
Total	86		2.580.000		28.667
Rataan	9		258.000		2.867

## Lampiran 3. Biaya Tetap Rinti

Nama	Rinti				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/1 kali proses produksi)
Erick Nasution	3	60.000	180.000	1	1.000
Lapion Tambah	4	70.000	280.000	1	1.556
Erwin F. Sitohang	5	60.000	300.000	1	1.667
Posman Purba	3	80.000	240.000	1	1.333
Rangkuti Sinaga	3	65.000	195.000	1	1.083
Bayu L.Tanjung	5	80.000	400.000	1	2.222
Sinarluli Simamora	5	75.000	375.000	1	2.083
Sapdan Barasa	5	75.000	375.000	1	2.083
Alwin S. Tambah	5	70.000	350.000	1	1.944
Dhani N. Simamora	5	80.000	400.000	1	2.222
Total	43		3.095.000		17.194
Rataan	4		309.500		1.719

## Lampiran 4. Biaya Tetap Keranjang Rotan

Nama	Keranjang Rotan				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/1 kali proses produksi)
Erick Nasution	2	100.000	200.000	1	1.111
Lapion Tambah	4	100.000	400.000	1	2.222
Erwin F. Sitohang	4	100.000	400.000	1	2.222
Posman Purba	2	100.000	200.000	1	1.111
Rangkuti Sinaga	2	100.000	200.000	1	1.111
Bayu L.Tanjung	3	100.000	300.000	1	1.667
Sinarluli Simamora	4	100.000	400.000	1	2.222
Sapdan Barasa	4	100.000	400.000	1	2.222
Alwin S. Tambah	4	100.000	400.000	1	2.222
Dhani N. Simamora	4	100.000	400.000	1	2.222
Total	33		3.300.000		18.333
Rataan	3		330.000		1.833

## Lampiran 5. Biaya Tetap kualii

Nama	Kualii				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/ 1 kali proses produksi)
Erick Nasution	1	700.000	700.000	3	1.296
Lapion Tambah	1	700.000	700.000	3	1.296
Erwin F. Sitohang	1	700.000	700.000	3	1.296
Posman Purba	1	700.000	700.000	3	1.296
Rangkuti Sinaga	1	700.000	700.000	3	1.296
Bayu L.Tanjung	1	700.000	700.000	3	1.296
Sinarluli Simamora	1	700.000	700.000	3	1.296
Sapdan Barasa	1	700.000	700.000	3	1.296
Alwin S. Tambah	1	700.000	700.000	3	1.296
Dhani N. Simamora	1	700.000	700.000	3	1.296
Total	10		7.000.000		12.963
Rataan	1		700.000		1.296

## Lampiran 6. Biaya Tetap Talam

Nama	Talam				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/ 1 kali proses produksi)
Erick Nasution	2	10.000	20.000	1	111
Lapion Tambah	3	10.000	30.000	1	167
Erwin F. Sitohang	3	15.000	45.000	1	250
Posman Purba	2	10.000	20.000	1	111
Rangkuti Sinaga	2	15.000	30.000	1	167
Bayu L.Tanjung	3	10.000	30.000	1	167
Sinarluli Simamora	3	12.000	36.000	1	200
Sapdan Barasa	3	10.000	30.000	1	167
Alwin S. Tambah	3	15.000	45.000	1	250
Dhani N. Simamora	3	10.000	30.000	1	167
Total	27		316.000		1.756
Rataan	3		31.600		176

## Lampiran 7. Biaya Pembelian Ikan per Satu Kali Produksi

Nama	Ikan			
	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	60	Kg	1.200	72.000
Lapion Tambah	100	Kg	1.200	120.000
Erwin F. Sitohang	120	Kg	1.200	144.000
Posman Purba	60	Kg	1.200	72.000
Rangkuti Sinaga	60	Kg	1.200	72.000
Bayu L.Tanjung	100	Kg	1.200	120.000
Sinarluli Simamora	100	Kg	1.200	120.000
Sapdan Barasa	100	Kg	1.200	120.000
Alwin S. Tambah	100	Kg	1.200	120.000
Dhani N. Simamora	100	Kg	1.200	120.000
Total	900			1.080.000
Rataan	90			108.000

## Lampiran 8. Biaya Pembelian Garam per Satu Kali Produksi

Nama	Garam			
	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	30	kg	2.000	60.000
Lapion Tambah	50	kg	2.000	100.000
Erwin F. Sitohang	60	kg	2.000	120.000
Posman Purba	30	kg	2.000	60.000
Rangkuti Sinaga	30	kg	2.000	60.000
Bayu L.Tanjung	50	kg	2.000	100.000
Sinarluli Simamora	50	kg	2.000	100.000
Sapdan Barasa	50	kg	2.000	100.000
Alwin S. Tambah	50	kg	2.000	100.000
Dhani N. Simamora	50	kg	2.000	100.000
Total	450			900.000
Rataan	45			90.000

## Lampiran 9. Biaya Pembelian Kayu per Satu Kali Produksi

Nama	Kayu			
	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	5	Ikat	7.000	35.000
Lapion Tambah	10	Ikat	7.000	70.000
Erwin F. Sitohang	10	Ikat	7.000	70.000
Posman Purba	5	Ikat	7.000	35.000
Rangkuti Sinaga	5	Ikat	7.000	35.000
Bayu L.Tanjung	10	Ikat	7.000	70.000
Sinarluli Simamora	10	Ikat	7.000	70.000
Sapdan Barasa	10	Ikat	7.000	70.000
Alwin S. Tambah	10	Ikat	7.000	70.000
Dhani N. Simamora	10	Ikat	7.000	70.000
Total	85			595.000
Rataan	9			59.500

## Lampiran 10. Biaya Pembelian Kardus per Satu Kali Produksi

Nama	Kardus			
	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	1	Kg	10.000	10.000
Lapion Tambah	2	Kg	10.000	20.000
Erwin F. Sitohang	2	Kg	10.000	20.000
Posman Purba	1	Kg	10.000	10.000
Rangkuti Sinaga	1	Kg	10.000	10.000
Bayu L.Tanjung	2	Kg	10.000	20.000
Sinarluli Simamora	2	Kg	10.000	20.000
Sapdan Barasa	2	Kg	10.000	20.000
Alwin S. Tambah	2	Kg	10.000	20.000
Dhani N. Simamora	2	Kg	10.000	20.000
Total	17			170.000
Rataan	2			17.000

Lampiran 11. Biaya Pembelian Minyak Tanah per Satu Kali Produksi

Nama	Minyak Tanah			
	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	0,2	Liter	12.000	2.400
Lapion Tambah	0,2	Liter	12.000	2.400
Erwin F. Sitohang	0,2	Liter	12.000	2.400
Posman Purba	0,2	Liter	12.000	2.400
Rangkuti Sinaga	0,2	Liter	12.000	2.400
Bayu L.Tanjung	0,2	Liter	12.000	2.400
Sinarluli Simamora	0,2	Liter	12.000	2.400
Sapdan Barasa	0,2	Liter	12.000	2.400
Alwin S. Tambah	0,2	Liter	12.000	2.400
Dhani N. Simamora	0,2	Liter	12.000	2.400
Total	2			24.000
Rataan	0,2			2.400

Lampiran 12. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga per Satu Kali Produksi

Nama	Tenaga Kerja Luar Keluarga		
	Jumlah (Orang)	Upah (Rp/HK)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	2	80.000	160.000
Lapion Tambah	3	80.000	240.000
Erwin F. Sitohang	4	80.000	320.000
Posman Purba	2	80.000	160.000
Rangkuti Sinaga	2	80.000	160.000
Bayu L.Tanjung	3	80.000	240.000
Sinarluli Simamora	4	80.000	320.000
Sapdan Barasa	2	80.000	160.000
Alwin S. Tambah	2	80.000	160.000
Dhani N. Simamora	2	80.000	160.000
Total	26		2.080.000
Rataan	3		208.000

Lampiran 13. Biaya Tenaga Kerja Keluarga per Satu Kali Produksi

Nama	Tenaga Kerja Keluarga		
	Jumlah (Orang)	Upah (Rp/HK)	Biaya (Rp)
Erick Nasution	1	80.000	80.000
Lapion Tambah	2	80.000	160.000
Erwin F. Sitohang	2	80.000	160.000
Posman Purba	1	80.000	80.000
Rangkuti Sinaga	1	80.000	80.000
Bayu L.Tanjung	2	80.000	160.000
Sinarluli Simamora	1	80.000	80.000
Sapdan Barasa	3	80.000	240.000
Alwin S. Tambah	3	80.000	240.000
Dhani N. Simamora	3	80.000	240.000
Total	19		1.520.000
Rataan	2		152.000

Lampiran 14. Pendapatan Pengusaha Ikan Asin

Nama	Output per Produksi (Kg)	Harga Jual (Rp/ Kg)	Penerimaan (Rp/ 1 kali proses Produksi)	Total Biaya (Rp/ 1 kali proses Produksi)	Pendapatan (Rp/ 1 kali proses Produksi)
Erick Nasution	30	25.000	750.000	425.419	324.581
Lapion Tambah	50	30.000	1.500.000	721.141	778.859
Erwin F. Sitohang	60	30.000	1.800.000	846.002	953.998
Posman Purba	30	25.000	750.000	425.752	324.248
Rangkuti Sinaga	30	25.000	750.000	425.613	324.387
Bayu L.Tanjung	50	30.000	1.500.000	721.835	778.165
Sinarluli Simamora	50	30.000	1.500.000	722.369	777.631
Sapdan Barasa	50	30.000	1.500.000	722.613	777.387
Alwin S. Tambah	50	30.000	1.500.000	722.557	777.443
Dhani N. Simamora	50	30.000	1.500.000	722.391	777.609
Total	450		13.050.000	6.455.691	6.594.309
Rataan	45		1.305.000	645.569	659.431

## Lampiran 16. Kuisisioner Penelitian

**KUISISIONER PENELITIAN****ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN REBUS DI KELURAHAN PADANG MASIANG  
KECAMATAN BARUS KABUPATEN TAPANULI TENGAH**


---

Kuisisioner ini digunakan dalam rangka penyusunan bahan penelitian untuk skripsi oleh Adi Susanto, Mahasiswa Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Mohon bapak/ibu berkenan mengisi dengan jujur dan objektif sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Karena hal ini sangat membantu keberhasilan penelitian ini

---

**A. Identitas Responden**

1. Nama : .....
2. Jenis Kelamin : .....
3. Usia : .....
4. Pendidikan : .....
5. Pekerjaan : .....
6. Jumlah Anggota Keluarga : .....

**B. Usaha Ikan Asin Rebus**

1. Apa alasan Bapak/Ibu memilih usaha ini ?

Jawab :

2. Kapan Bapak/Ibu memulai usaha ini ?

Jawab :

3. Kendala apa saja yang Bapak/Ibu terima selama menjalankan usaha ini

Jawab :

4. Apakah usaha ikan asin rebus ini menguntungkan bagi Bapak/Ibu ?

Jawab :



## 3. Biaya lainnya per produksi

No.	Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Beli (Rp/Satuan)	Total Biaya (Rp)

## E. Hasil Produksi

1. Berapa banyak output yang dihasilkan dalam satu kali produksi ?

Jawab :

2. Berapa hari yang dibutuhkan untuk satu kali produksi ?

Jawab :

3. Berapa Harga Jual ikan asin rebus ?

Jawab :

4. Dimana Bapak/Ibu menjual ikan asin rebus ?

Jawab :

## Lampiran 16 : Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Proses Pembersihan Ikan



Gambar 2. Proses Perebusan Ikan Asin Rebus



Gambar 3. Proses Penjemuran Ikan Asin Rebus



Gambar 4. Proses Penyutiran Ikan Asin Rebus



Gambar 5. Proses Wawancara Kepada Petani



Gambar 6. Wawancara Petani dan  
Proses Penyutiran