

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN SAGARURUNG DI
DESA BETUNG BARAT KECAMATAN ABAB
KABUPATEN PALI**

***ANALYSIS OF SAGARURUNG FISH BUSINESS INCOME IN
WEST BETUNG VILLAGE ABAB DISTRICT PALI DISTRICT***



**Berlian Ulandari
05011282025072**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

BERLIAN ULANDARI. Analysis of Sagarurung Fish Business Income in West Betung Village, Abab District, PALI Regency (Supervised by **DESI ARYANI**).

Sagarurung fish is a typical processed food from Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) Regency which is prepared by smoking and given special spices. Sagarurung Fish Business Actor Mama Sofi is the person who popularized processed Sagarurung fish. The business location is in West Betung Village, Abab District, PALI Regency. The objectives of this research are (1) Calculate the income of the Sagarurung fish business in West Betung Village, Abab District, PALI Regency. (2) Analyzing the added value of processed Sagarurung fish products in West Betung Village, Abab District, PALI Regency. This research was carried out in West Betung Village, Abab District, PALI Regency. Location determination was carried out deliberately (Purposive Sampling) taking into account that the business was still running well, produced more than 10 kilograms of Sagarurung fish per day, had a business permit, the business was labeled halal, and had a food safety certificate. Calculating the income of Mama Sofi's Sagarurung Fish Business by calculating the results from the production of Sagarurung Patin fish and Sagarurung Tilapia fish, the results of this research show that the average income from Mama Sofi's Sagarurung Fish Business in West Betung Village, Abab District, PALI Regency is IDR 5,263. 607 per month with an R/C Ratio profit level of 1.5. This value shows that $R/C > 1$ means that Mama Sofi's Sagarurung Fish Business is profitable and worth pursuing, for every 1 rupiah spent it will generate income of 1.5 rupiah and The B/C Ratio value obtained is 0.5, where this value is > 0 , meaning that Mama Sofi's Sagarurung Fish Business is profitable, for every 1 rupiah spent by Mama Sofi's Sagarurung Fish Business, it can generate a profit of 0.5 rupiah. Mama Sofi's Sagarurung Fish Business in West Betung Village, Abab District, PALI Regency, the Value Added Ratio is in the medium category, with the results obtained from the added value ratio of Sagarurung Patin fish processing being 25.59 persen and the added value ratio of Sagarurung Tilapia fish processing being 31.65 persen.

Keywords: fish, smoking, value added analysis

RINGKASAN

BERLIAN ULANDARI. Analisis Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI (Dibimbing oleh **DESI ARYANI**).

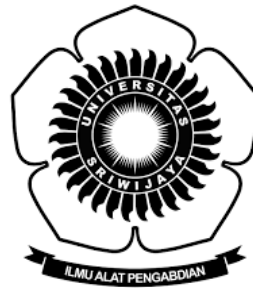
Ikan Sagarurung merupakan olahan makanan khas dari Kabupaten Penulak Abab Lematang Ilir (PALI) yang diolah dengan cara pengasapan dan diberi bumbu rempah yang khas. Pelaku Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi merupakan orang yang mempopulerkan olahan ikan Sagarurung. Lokasi usaha berada di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Menghitung besar pendapatan usaha ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI. (2) Menganalisis nilai tambah dari produk olahan ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) dengan mempertimbangkan usaha tersebut masih berjalan dengan baik, memproduksi ikan Sagarurung setiap hari lebih dari 10 Kilogram per hari, memiliki izin usaha, usaha telah berlabel halal, dan memiliki sertifikat keamanan pangan. Perhitungan pendapatan Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi dengan menghitung hasil dari produksi ikan Sagarurung Patin dan ikan Sagarurung Nila, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan rata-rata dari Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI didapatkan hasil sebesar Rp 5.263.607 per bulan dengan tingkat keuntungan R/C Ratio senilai 1,5 Nilai ini menunjukkan bahwasanya $R/C > 1$ artinya Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi menguntungkan dan layak untuk diusahakan, dari setiap 1 rupiah yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,5 rupiah dan nilai B/C Ratio didapatkan senilai 0,5 dimana nilai ini > 0 artinya Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi menguntungkan, dari setiap 1 rupiah yang dikeluarkan oleh Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi dapat menghasilkan keuntungan sebesar 0,5 rupiah. Usaha ikan Sagarurung mama Sofi di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI memberikan Rasio Nilai tambah katagori sedang, dengan hasil yang didapatkan dari rasio nilai tambah pengolahan ikan Sagarurung Patin senilai 25,59 persen dan rasio nilai tambah pengolahan ikan Sagarurung Nila senilai 31,65 persen.

Kata Kunci: analisis nilai tambah, ikan, pengasapan

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN SAGARURUNG DI
DESA BETUNG BARAT KECAMATAN ABAB
KABUPATEN PALI**

**Diajukan Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya**



**Berlian Ulandari
05011282025072**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN SAGARURUNG DI
DESA BETUNG BARAT KECAMATAN ABAB
KABUPATEN PALI**

SKRIPSI

Sebagai Syarat untuk Mendapat Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Berlian Ulandari
05011282025072

Indralaya, Maret 2023

Pembimbing



Dr. Desi Arvani, S.P., M.Si.
NIP. 198112222003122001

ILMU ALAT PENGABDIAN

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian Unsri



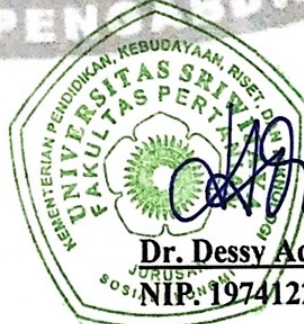
Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M., Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Analisis Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI” oleh Berlian Ulandari telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 18 Maret 2024 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|---|------------|---------|
| 1. Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP.197106242000032001 | Ketua | (.....) |
| 2. Reshi Wahyuni, S.P.,M.Si.
NIP.198005032023212017 | Sekretaris | (.....) |
| 3. Dr. Riswani, S.P.,M.Si.
NIP.197006171995122001 | Penguji | (.....) |
| 4. Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si.
NIP.198112222003122001 | Pembimbing | (.....) |

Indralaya, Maret 2024
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP.197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Berlian Ulandari

NIM : 05011282025072

Judul : Analisis Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung di Desa Betung Barat
Kecamatan Abab Kabupaten PALI

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam proposal skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Maret 2024



Berlian Ulandari

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Berlian Ulandari biasa dipanggil Berlian, lahir pada tanggal 02 Juli 2002, di Desa Betung Kecamatan Abab Kabupaten PALI. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara dari keluarga Bapak Suharmanto dan Ibu Dewi Eliya. Alamat penulis yaitu perumahan Taman Ratu Bukit Baru II, Kecamatan Ilir Barat I, Kota Palembang.

Penulis menempuh pendidikan dasar di MI Nurul Ikhwan Betung dan lulus pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMP Negeri 18 Palembang, lulus pada tahun 2017. Selanjutnya penulis melanjutkan Pendidikan di SMA Negeri 10 Palembang dan menyelesaikan pendidikan pada tahun 2020. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan sebagai mahasiswa di Universitas Sriwijaya Fakultas Pertanian Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis di Kampus Indralaya. Penulis memiliki pengalaman organisasi sebagai anggota PMR dan voly di SMA Negeri 10 Palembang pada tahun 2017-2019, dan bergabung sebagai anggota Himpunan Mahasiswa PALI (HIMAPALI) pada tahun 2020.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian.

Dalam kesempatan ini penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi dukungan, bimbingan, semangat dan nasehat dalam penyusunan skripsi ini. Terimakasih khususnya kepada:

1. Allah SWT dan Rasulullah SAW atas rahmat, hidayah serta karinian-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tua penulis, ibu Dewi Eliya dan Bpk Suharmanto yang selalu memberikan do'a, dukungan, nasehat, perhatian, kasih sayang, dan semangat, secara moral maupun materi kepada penulis dalam menyelesaikan perkuliahan.
3. Keluarga besar penulis terutama Bunda Rita Aziana, nenek, kakak, dan adik yang selalu memberi do'a, dukungan, nasehat, dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan perkuliahan.
4. Ibu Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang telah memberikan izin untuk kelancaran akademik penulis.
6. Seluruh Dosen dan staff akademik Program Studi Agribisnis dan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah membantu penulis selama perkuliahan.
7. Keluarga besar pelaku Usaha Sagarurung Mama Sofi yang telah berkenan menerima dan membantu penulis dalam penelitian ini.
8. Onty Rich yaitu Dwi, Desi, Adriana, Fhadila, Amelia, Riskie, Yessa, Septa, dan Viona yang selalu membantu dan mendukung penulis.
9. Teman-teman Pipip pipip calon SUKSES yang telah memberi do'a dan dukungan kepada penulis.
10. Teman-teman Agribisnis angkatan 2020, dan teman-teman kelas Agribisnis B

Indralaya angkatan 2020 khususnya Scicilia Romatua Marianita.S yang telah kebersamai dan membantu penulis semasa perkuliahan.

11. Teman-teman Bimbingan Umi Desi yaitu Nurul Hayati, Rizqi Auliya, Mariani, Yoga, Shinji, dan Dayat.
12. Diri penulis sendiri atas segala kerja kerasnya, semangatnya yang selalu berusaha dan berjuang dalam perkuliahan ini.

Demikian ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada yang tertera diatas. Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari masih terdapat kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk memperbaiki penulisan skripsi ini. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Indralaya, Maret 2024

Berlian Ulandari

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Konsepsi Ikan Sagarurung	6
2.1.2. Konsepsi Pengasapan Ikan Sagarurung	8
2.1.3. Konsepsi Usaha Kecil Menengah.....	10
2.1.4. Konsepsi Biaya Produksi.....	11
2.1.5. Konsepsi Penerimaan.....	12
2.1.6. Konsepsi Pendapatan	12
2.1.7. Analisis R/C Ratio dan B/C Ratio (Keuntungan).....	13
2.1.8. Konsepsi Nilai Tambah	14
2.2. Model Pendekatan.....	15
2.3. Hipotesis	16
2.4. Batasan Operasional.....	17
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Tempat dan Waktu	19
3.2. Metode Penelitian.....	19
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	19
3.4. Metode Pengumpulan Data	21
3.5. Metode Pengolahan Data	21
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24

	Halaman
4.1. Gambaran Umum Daerah Penelitian	24
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Administratif	24
4.1.2 Geografi dan Topografi	25
4.1.3. Keadaan Penduduk	25
4.1.4. Sarana dan Prasarana	26
4.2. Gambaran Umum Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	27
4.2.1. Profil Umum Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	29
4.2.2. Tenaga Kerja	30
4.2.3. Identifikasi Waktu Bekerja	30
4.3. Proses Produksi Ikan Sagarurung	30
4.3.1. Penyiangan Ikan	31
4.3.2. Pencucian Ikan	32
4.3.3. Persiapan Alat dan Perapian	33
4.3.4. Pembumbuan Ikan	34
4.3.5. Pengasapan Ikan	35
4.3.6. Pengemasan Ikan	36
4.4. Biaya Produksi Ikan Sagarurung	37
4.4.1. Biaya Tetap Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	37
4.4.2. Biaya Variabel Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	38
4.4.3. Biaya Total Produksi Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	39
4.4.4. Produksi Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	40
4.4.5. Harga Jual Produk Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	41
4.4.6. Penerimaan Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	42
4.4.7. Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	43
4.4.8. Tingkat Keuntungan R/C Ratio dan B/C Ratio	44
4.5. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	45
4.5.1. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Sagarurung Patin	45
4.5.2. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Sagarurung Nila	49
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran	52

	Halaman
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Perhitungan Analisis Nilai Tambah	23
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Desa Betung Barat	25
Tabel 4.2. Sarana dan Prasarana Desa Betung Barat	26
Tabel 4.3. Profil Umum Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	29
Tabel 4.4. Biaya Tetap Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi.....	38
Tabel 4.5. Biaya Variabel Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	39
Tabel 4.6. Biaya Total Produksi Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	40
Tabel 4.7. Produksi Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	40
Tabel 4.8. Harga Jual Produk Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	41
Tabel 4.9. Penerimaan Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	43
Tabel 4.10. Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi.....	43
Tabel 4.11. R/C Ratio dan B/C Ratio Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi.....	44
Tabel 4.12. Analisis Nilai Tambah Ikan Sagarurung Patin.....	45
Tabel 4.13. Analisis Nilai Tambah Ikan Sagarurung Nila	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Sagarurung	10
Gambar 2.2. Model Pendekatan secara Diagramatik	15
Gambar 4.1. Proses Produksi Ikan Sagarurung.....	31
Gambar 4.2. Penyiangan Ikan	32
Gambar 4.3. Pencucian Ikan	33
Gambar 4.4. Persiapan Alat dan Perapian.....	34
Gambar 4.5. Pembumbuan Ikan.....	35
Gambar 4.6. Pengasapan Ikan.....	36
Gambar 4.7. Pengemasan Ikan Sagarurung dengan Kotak	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Administrasi Kabupaten PALI	59
Lampiran 2. Biaya Tetap Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	60
Lampiran 3. Biaya Variabel Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi.....	61
Lampiran 4. Joint Cost Nilai Tambah Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	62
Lampiran 5. Biaya Upah Tenaga Kerja Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	63
Lampiran 6. Sumbangan Input Lain Analisis Nilai Tambah	64
Lampiran 7. Analisis Nilai Tambah Ikan Sagarurung Patin Metode Hayami.....	65
Lampiran 8. Analisis Nilai Tambah Ikan Sagarurung Nila Metode Hayami	66
Lampiran 9. Foto Bersama dengan Pelaku Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	67
Lampiran 10. Foto Konsumen dari Luar Kabupten PALI	67
Lampiran 11. Sortasi Ikan Sesuai Ukuran.....	68
Lampiran 12. Ikan Sagarurung yang divacum	68
Lampiran 13. Surat Izin Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	69
Lampiran 14. Sertifikat Halal Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi	70
Lampiran 15. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan Pelaku Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi Tahun 2020.....	71
Lampiran 16. Sertifikat Sosialisasi Keamanan Bahan Pangan Produk Pelaku Usaha Ikan Sagarurung Mama Sofi Tahun 2023	72
Lampiran 17. Piala Juara 1 Ikan Sagarurung Mama Sofi Pada Kegiatan UP2K Kabupaten PALI	73

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peluang dan prospek cerah terbuka lebar di sektor perikanan Indonesia. Hasil-hasil perikanan beragam bisa dijadikan bahan baku agroindustri, yang tidak hanya meningkatkan devisa tetapi juga mendorong pertumbuhan industri lainnya. Salah satu jenis agroindustri yang menarik perhatian adalah yang menggunakan ikan sebagai bahan bakunya, dengan keunggulan dari segi bahan baku, proses produksi, bentuk produk, maupun permintaan. Mengolah ikan menjadi produk siap saji merupakan langkah yang tepat karena ikan tidak hanya kaya gizi tetapi juga memerlukan teknologi dalam pengolahan. Produk olahan ikan juga membantu mengatasi kekurangan produk pangan yang keamanannya masih diragukan dari luar negeri, dengan memanfaatkan potensi lokal untuk distribusi yang lebih luas (Arifin, 2017).

Pentingnya teknik pengolahan dan pengawetan ikan dalam industri perikanan adalah untuk mempertahankan kualitasnya. Salah satu metode yang sering digunakan adalah pengasapan, yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri pembusukan. Pengasapan telah menjadi bagian dari tradisi warisan manusia dalam pengawetan ikan yang sudah berlangsung lama dan merupakan salah satu teknologi yang diwariskan secara turun-temurun (Toisuta, 2019). Kunci untuk meningkatkan daya tahan ikan adalah melalui pengolahan ikan dengan cara yang efektif. Berbagai metode seperti penggaraman, fermentasi, pengeringan, dan pengasapan telah berkembang sebagai hasil dari upaya pengolahan produk perikanan. Kesadaran masyarakat tentang manfaat produk perikanan semakin meningkat, terutama karena pengetahuan yang bertambah mengenai kandungan gizi ikan dan manfaatnya bagi kesehatan. Oleh karena itu, usaha dalam pengolahan ikan asap dapat menjadi peluang untuk meningkatkan perekonomian dan pendapatan (Kamisi *et al.*, 2017).

Pengolahan ikan menjadi ikan asap memberikan nilai tambah dan pendapatan tambahan bagi para pelaku usaha. Peningkatan nilai tambah dapat menyebabkan persaingan yang ketat dalam mendapatkan bahan baku dan

pemasaran produk karena produk semakin diminati dan menguntungkan. Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu komoditas akibat proses produksi, pengangkutan, atau penyimpanan. Dalam konteks pengolahan, nilai tambah adalah selisih antara nilai produk dan biaya bahan baku serta input lainnya, tidak termasuk biaya tenaga kerja. Di sisi lain, margin adalah selisih antara nilai produk dan harga bahan baku saja, termasuk biaya faktor produksi seperti tenaga kerja, input lainnya, dan balas jasa pengusaha pengolahan. Nilai tambah memberikan penjelasan tentang imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen. (Suardani *et al.*, 2016).

Pendapatan merupakan tujuan utama dari sebuah usaha, pendapatan merupakan faktor penting dalam menjalankan sebuah usaha, karena dari pendapatan akan mempengaruhi tingkat laba yang dihasilkan dan diharapkan akan menjamin keberlangsungan sebuah usaha. Pendapatan merupakan nilai ekonomi atau uang yang diperoleh dalam periode tertentu, dapat berupa pemasukan, penambahan aset, atau pengurangan kewajiban yang meningkatkan ekuitas tanpa adanya kontribusi tambahan dari pemilik modal. (Kartikahadi *et al.*, 2012). Pengembangan pengolahan produk perikanan dengan cara pengasapan masih belum banyak dilakukan, terutama dari segi pemasaran. Karena itu, keuntungan dari produk olahan ikan asap masih belum maksimal dalam waktu yang telah ditetapkan untuk itu analisis pendapatan yang komprehensif dari segi finansial sangat diperlukan dalam menjalankan sebuah usaha pengolahan ikan asap. Pengetahuan tentang berbagai biaya, termasuk biaya tetap dan variabel, penerimaan, keuntungan, dan faktor-faktor lainnya masih terbatas, yang akan berdampak pada kelangsungan sebuah usaha tersebut (Sumarni dan Jhon, 2014).

Usaha ikan Sagarurung adalah usaha makanan khas dari Kabupaten PALI, usaha ikan sagarurung tersebar di berbagai daerah di Kabupaten PALI. Salah satunya adalah Desa Betung Kecamatan Abab, olahan ikan Sagarurung awalnya berasal dari Desa Tanjung Kurung Kecamatan Abab, Kabupaten PALI. Asal-usul ikan Sagarurung ini diyakini sudah ada nenek moyang dari puluhan tahun yang lalu karena ditemukan banyak ikan serandang, atau yang dikenal dengan sebutan ikan kerandang (*Chana Pleurophthalma*), di Sungai Sabah yang ada di Desa Tanjung Kurung. Ikan ini sering ditemukan oleh masyarakat di Lebak (sawah), Lebung (danau kecil), dan anak sungai yang ada di Desa Tanjung Kurung, pada zaman itu

hanya ikan Kerandang yang dijadikan bahan untuk membuat ikan Sagarurung karena jenis ikan ini yang banyak ditemukan. Ikan Kerandang Serandang (*Chana pleurophthalma*) merupakan salah satu jenis ikan yang termasuk dalam keluarga *Channidae* (kerabat gabus). Ikan Kerandang juga disebut dengan sebutan ikan Toman Bunga atau Selendang Mayang. Dalam bahasa Inggris, ikan Kerandang ini juga dikenal dengan sebutan *Ocel-lated Snakehead*. Ikan Kerandang yang banyak ditemukan di Sungai Desa Tanjung Kurung ini yang menyebabkan masyarakat setempat lalu menjadikannya olahan ikan Sagarurung yang diawetkan dengan cara diasapkan dan diberi bumbu rempah sebagai makanan siap saji, agar ikan tetap awet dan bisa disimpan, karena pada zaman itu masih terbatasnya teknologi untuk menyimpan bahan makanan (Warisan Budaya Takbenda Indonesia, 2021).

Perkembangan ikan Sagarurung mulai dikenal banyak masyarakat pada tahun 2020, bermula dari postingan sebuah akun sosial media yang memposting mengenai ikan Sagarurung yang awat dibawa sampai ke Negara Jepang, dengan cita rasa khas gurih, pedas, dan segar. Seiring perkembangan zaman ikan Sagarurung semakin dikenal masyarakat melalui sosial media, ikan Sagarurung awalnya dipopulerkan oleh pelaku usaha ikan Sagarurung dari desa Betung Abab yaitu, Sagarurung Mama Sofi pada tahun 2020, ikan sagarung yang awalnya hanya menggunakan ikan kerandang seiring perkembangan zaman dan selera masyarakat sekarang ikan sagarung banyak menggunakan jenis ikan Patin dan ikan Nila yang dinilai lebih ekonomis dengan rasa yang tidak kalah nikmat dengan ikan kerandang sehingga lebih diminati masyarakat. Pada tahun 2022 ikan Sagarurung ditetapkan menjadi makanan khas dari Kabupaten PALI yang ditetapkan oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten PALI. Sagarurung merupakan olahan ikan dengan teknik pengasapan, namun Sagarurung memiliki beberapa perbedaan dengan olahan ikan asap pada umumnya, Sagarurung merupakan olahan ikan asap yang dibumbui berbagai rempah khas. Ikan asap Sagarurung biasanya dibuat dari ikan Patin, ikan Nila, ikan Toman, ikan Kerandang, ikan Lele, Ikan Gabus dan ikan Sungai lainnya. Setelah ikan dibersihkan maka ikan akan dibumbui dengan rempah yang sangat sederhana, antara lain cabai merah, bawang merah, cabai rawit, asam jawa, gula, garam dan gula. Ikan yang sudah dibumbui, akan dimasukkan ke dalam alat pengasap selama kurang lebih 3 jam, Sagarurung yang divacum dapat bertahan satu

minggu pada suhu ruang, penyimpanan dalam lemari es dapat bertahan selama tiga bulan hingga satu tahun, namun jika tidak divacum hanya dapat bertahan selama dua hari pada suhu ruang dan satu minggu dalam lemari es. Ikan Sagarurung bisa dipanaskan menggunakan wajan, kukusan, atau *microwave*. Ikan Sagarurung ini memiliki cita rasa khas karena perpaduan rempah- rempah dan cara pengolahan dengan pengasapan (Febriansyah, 2023).

Ikan Sagarurung memiliki daya tahan yang lebih rendah dibandingkan dengan ikan asap pada umumnya atau yang biasa disebut ikan Sale yang disebabkan oleh adanya penambahan bumbu rempah seperti bawang merah, cabai, asam jawa dan bumbu penyedap seperti gula dan garam dalam bagian perut ikan Sagarurung sehingga ikan Sagarurung menjadi ikan asap semi basah mengakibatkan daya tahan ikan sagarurung tidak sama dengan ikan asap pada umumnya, selain itu karena waktu pengasapan yang lebih singkat dibandingkan dengan ikan asap biasanya sehingga penyusutan kandungan kadar air pada Ikan Sagarurung masih lebih tinggi dari ikan asap atau Sale.

Kabupaten Penukal Abab Lematang Iir (PALI) adalah kabupaten di provinsi Sumatera Selatan, Indonesia. Penukal Abab Lematang Iir merupakan DOB (daerah otonomi baru) hasil pemekaran dari Kabupaten Muara Enim yang disahkan tanggal 11 Januari 2013 melalui UU Nomor 7 tahun 2013. Kondisi topografi daerah di Kabupaten Penukal Abab Lematang Iir umumnya merupakan daerah rawa yang berhadapan langsung dengan daerah aliran Sungai Musi, banyaknya ditemukan jenis ikan disungai Desa Tanjung Kurung Kabupaten PALI, kebutuhan ikan di Kecamatan Abab pada tahun 2022 sebanyak 1.132,00. (BPS PALI, 2023). Ikan Sagarurung adalah makanan khas dari Kabupaten PALI, ikan Sagarurung sudah ada sejak puluhan tahun yang lalu, namun olahan ikan Sagarurung masih kurang dikenal oleh Masyarakat luar Kabupaten PALI dan masih terbatasnya informasi serta Peneliti yang membahas mengenai ikan Sagarurung.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pendapatan dari usaha ikan Sagarurung dan tambah yang didapatkan dari produk olahan ikan Sagarurung yang berjudul "Analisis Pendapatan Usaha Ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI". Untuk mengetahui pendapatan dari usaha ikan Sagarurung dan rasio nilai tambah

dari usaha ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan usaha ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI.
2. Berapa besar nilai tambah dari produk olahan ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghitung besar pendapatan usaha ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI.
2. Menganalisis nilai tambah dari produk olahan ikan Sagarurung di Desa Betung Barat Kecamatan Abab Kabupaten PALI.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang dilaksanakan ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis Sebagai dijadikan sarana penerapan ilmu dari teori yang telah diperoleh semasa kuliah.
2. Sebagai masukan bagi pelaku usaha Ikan Sagarurung dalam pengelolaan usaha ikan Sagarurung untuk meningkatkan pendapatan dan rasio nilai tambah dari ikan Sagarurung.
3. Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai pendapatan dan rasio nilai tambah pengolahan ikan Sagarurung.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, F., dan Hermanto, B. 2022. Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan Usaha Kacang Asin Di Kecamatan Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang ATHA. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(2): 59-62.
- Afandy, I., Dipokusumo, B., dan Sudjatmiko, P. 2020. Di kecamatan palibelo kabupaten bima (kasus pada usaha bandeng presto) study of added value of milkfish processing at palibelo district in bima regency (case of milkfish presto). *Jurnal Agroindustri*, 21(3): 194–201.
- Amalia, A. F., Fitri, A., Dalapati, A., dan Fahmi, F. N. 2020. Analisis Usahatani Sayuran Selada Menggunakan Hidroponik Sederhana Pada Lahan Pekarangan Analysis of Lettuce Farming Using Simple Hydroponic in Yard. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. Juli, 6(2): 774-783.
- Alfina, A. 2022. *Sistem Informasi Akuntansi Pengelolaan APBDes Pemerintah Desa Kadingeh Kabupaten Enrekang (Analisis Akuntansi Syariah)* (Doctoral dissertation, IAIN Parepare).
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., dan Subekti, E. 2019. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. *Jurnal Agrica*, 2(1): 45-51.
- Arifin, I. 2017. *Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Asap* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- ISO 690.
- Ayu, B. W., Ismono, R. H., dan Soelaiman, A. 2013. Analisis Nilai tambah pada klaster industri pengolahan ikan teri kering di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 1(3): 246-253.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir Dalam Angka 2022*. Data Statistik. Palembang: Badan Pusat Statistik.
- BPS RI. 2019. *Analisis Hasil SE2016 Lanjutan: Potensi Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Darwis, J., dan Sadewo, Y. D. 2021. Evaluasi Kelayakan Usaha Agribisnis Jagung Ditinjau Dari Aspek Keuangan. *Business, Economics And Entrepreneurship. Jurnal Agroindustri*, 3(2): 113-127.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2019. *Program prioritas pengembangan perikanan dan kelautan*. Siaran Pers. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP). 2016. *Data Produksi Perikanan Budidaya Tahun 2015*. Jawa Tengah: Dinas Kelautan dan Perikanan.
- Febriansyah, M. R. 2023. Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengembangan Olahan Ikan Asap Sagarurung di Kecamatan Talang Ubi Kabupaten Pali. *Jurnal Al-Tatwir*, 10(1): 57-70.

- Hamidi, W. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus pada CV. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*, 18(1): 55-65.
- Hartono, H., dan Hartomo, D. D. 2016. Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan UMKM di Surakarta. *Jurnal Bisnis dan Manajemen (Journal of Business and Management)*, 14(1): 15-30.
- Hawari. 2017. *Analisis Pendapatan UD. Mitra Usaha dari Penjualan Beras di Desa Kedai Kecamatan Mangeng Kabupaten Aceh Barat Daya*. Skripsi. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Teuku Umar. Meulaboh.
- Hery. 2013. *Akuntansi Keuangan Menengah*. CAPS (Central Of Academic Publishing Service). Yogyakarta.
- Hubeis, M. 1997. *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri, Fakultas Teknologi Industri, Institut Pertanian Bogor.
- Husin, H., Nurwati, N., dan Aisyah, S. 2021. Pengaruh Beban Kerja dan Kompensasi Terhadap Kinerja Pegawai Pada Badan Pengelolaan Keuangan dan Aset Daerah Kabupaten Konawe Selatan. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 10(1): 57-80.
- Ibrahim, Y. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta PT. Rineka Cipta.
- Irwanda, A. 2022. *Uji Kadar Air dan Uji Organoleptik Pada Ikan Patin Asap di Desa Pasie Pinang Kecamatan Meureubo Kababupaten Aceh Barat*. Artikel Ilmia. *Sostech*, 5(2).
- Kamisi, H. La, Lekahena, V. N. J., dan Hiariey, S. L. 2017. Analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asap di Kelurahan Faudu, Kecamatan Pulau Hiri, Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(1): 34-37.
- Kartikahadi, H., Sinaga, RU, Syamsul, M., dan Siregar, S. 2012. *Akuntansi Keuangan berdasarkan SAK berbasis*. IFRS. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Kusumaningrum, D. A., Pangestu, N. D., Yolanda, D., dan Putra, R. H. O. 2021. Strategi Usaha Mikro Kecil (UMK) Kuliner Menghadapi Pandemi Covid-19 di Jakarta. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(6): 551.
- Kosat, W. B. 2020. *Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Pemasaran Terhadap Laba Bersih Di Perusahaan Food And Beverages Yang Listing di Bei Periode 2014-2019* (Doctoral Dissertation, Stie Malangkeucewara).
- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., dan Deswati, R. 2022. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan Terhadap Kadar Air, Lemak dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(2): 179-190.
- Mafut, M. 2017. Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industry Khususnya Jaya Berkahdi Kota Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 5(1): 230-241.

- Mailoa, M. N., Lokollo, E., Nendissa, D. M., dan Harsono, P. I. 2019. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi ikan tuna asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 89-99.
- Maulita, M., Adham, M., dan Azizah, A. 2019. Analisis Pengaruh Beban Usaha dan Pendapatan Usaha Terhadap Laba Perusahaan Pada PT. Arpeni Pratama Ocean Line Tbk. *Jurnal Sebatik*, 23(2): 330-336.
- Putra, S. I., Istiqomah, I., Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. 2020. Analisis pendapatan dan nilai tambah industri pengolahan kopi: pendekatan metode Hayami. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3): 994-1005.
- Purnamasari, E., dan Syafril, M. (2022). Analisis Usaha Pengawetan Tradisional Ikan Asap di Desa Liang Ilir dan Liang Ulu Kecamatan Kota Bangun Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Pembangunan Perikanan Dan Agribisnis*, 9(2): 15-35.
- Hayami. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3): 994-1005.
- Rahardja, P., dan Manurung, M. 2010. *Teori Ekonomi Mikro: Suatu Pengantar*.
- Rahim, A. R., Bela, N. D., Mutmainnah, M., dan Araswati, Z. 2019. Sosialisasi dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. *Dedikasimu Journal of Community Service*, 1(1): 1.
- Rizqullah, M. R., dan Syamsuddin, T. 2020. Analisis Pendapatan Usahatani Cabai Merah di Desa Talang Kemang Kecamatan Rantau Bayur Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Pertanian Agronitas*, 2(1): 54-62.
- Rorano, M., dan Nur, R. M. 2019. Sanitasi dan Higiene Pengolahan Ikan Tuna dan Cakalang Asap di Tanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal AKSARA PUBLIC*, 3(2): 134-141.
- Sa'adah, W. 2021. Analisis Nilai Tambah Pengasapan Ikan Tawes Di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Mimbar Agribisnis*, 7(2): 1585-1594.
- Suardani, A., dan Firdaus, M. 2016. Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi Di Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(2): 214-221.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Sumiratin, E., dan Syarbiah, S. 2018. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe. *Jurnal Mitra Manajemen*, 2(6): 654-664.
- Sumarni, Murti dan Soeprihanto, J. 2014. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*, Edisi ke Enam. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Supriyono. 2018. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.

- Sucipto dan Prihartono. 2017. *Pembesaran Nila hitam Bangkok dan Dikaramba jaring apung, kolam air deras, kolam air tenang, dan keramba*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Soekartawi, S. 2017. Beberapa Hal Yang Perlu Diperhatikan Dalam Melakukan Analisis Sistem Agroindustri Terpadu. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*, 1(2).
- Toisuta, B. R. 2019. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap di Desa Gamhoku. *Jurnal UNIERA*, 8: 58-64.
- Warisan Budaya Takbenda Indonesia. 2021. *Sagarurung*. <https://perwarisanbudaya.kemdikbud.go.id/per?newdetaildandetailTetap=2554>[01 Oktober 2023].
- Wingki, K., dan Taena, L. 2023. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Tembang Asap di Kelurahan Molawe Kecamatan Molawe. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 8(1): 181-189.
- Yusuf, A., Hafid, H., & Tasse, A. M. 2016. Analisis Pendapatan Pedagang Bakso Sapidi Kabupaten Kolaka. *JITRO*, 3(3): 57-66.
- Zaelanie K, Nurdiani R, Dayuti S. 2014. *Teknologi Hasil Perikanan I*. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang.