

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT  
KESEJAHTERAAN PELAKU USAHA PENGOLAHAN IKAN  
ASIN DI KAMPUNG SIABANG KECAMATAN SEBERANG  
ULU I KOTA PALEMBANG**

***ANALYSIS OF INCOME AND WELFARE LEVEL OF  
SALTED FISH PROCESSING BUSINESSES ACTORS IN  
KAMPUNG SIABANG SEBERANG ULU I DISTRICT  
PALEMBANG CITY***



**Sandya Putri  
05011182126030**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2025**

## **SUMMARY**

**SANDYA PUTRI.** Analysis of Income and Welfare Level of Salted Fish Processing Businesses Actors in Kampung Siabang, Seberang Ulu I District, Palembang City (Supervised by **ELISA WILDAYANA**).

Income is one of the important indicators in achieving household welfare, including for salted fish processing entrepreneurs in Kampung Siabang. The welfare of entrepreneurs in processing is the ultimate goal of regional development. The objectives of this study are: 1) to describe how salted fish processing entrepreneurs obtain raw material supplies to produce salted fish in Kampung Siabang, Seberang Ulu I Subdistrict, Palembang City. 2) To analyze the income of salted fish processing entrepreneurs in Kampung Siabang, Seberang Ulu I Subdistrict, Palembang City. 3) To analyze the welfare level of salted fish processing entrepreneurs in Kampung Siabang, Seberang Ulu I Subdistrict, Palembang City. This research was conducted in Kampung Siabang, Seberang Ulu I Subdistrict, Palembang City in October 2024. The method used in this research is a survey method. The results of this study indicate that the main raw materials in salted fish processing in Kampung Siabang are fresh fish and salt, which are obtained directly from local fishermen and salt suppliers. The average income of salted fish processing businesses in Kampung Siabang is Rp526.488 per month. The welfare level of salted fish processing entrepreneurs in Kampung Siabang, based on 8 indicators including population, health and nutrition, education, employment, standard and consumption patterns, housing and environment, poverty, and social, shows that 55% of entrepreneurs fall into the "not well-off" category, while 45% are categorized as well-off. This indicates that the majority of fish entrepreneurs in Kampung Siabang are still in a condition of lower welfare.

**Keywords:** income, raw materials, welfare level.

## RINGKASAN

**SANDYA PUTRI.** Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang (Dibimbing oleh **ELISA WILDAYANA**).

Pendapatan merupakan salah satu indikator penting dalam mencapai kesejahteraan rumah tangga, termasuk bagi pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang. Kesejahteraan pelaku usaha pengolahan adalah tujuan akhir dari pembangunan suatu daerah. Tujuan penelitian ini adalah 1) mendeskripsikan cara pelaku usaha pengolahan mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang. 2) menganalisis pendapatan dari pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang. 3) menganalisis tingkat kesejahteraan rumah tangga pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang. Penelitian ini dilakukan di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang pada bulan Oktober 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa bahan baku utama dalam pengolahan ikan asin di Kampung Siabang adalah ikan segar dan garam, yang diperoleh langsung dari nelayan dan pemasok garam lokal. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang adalah Rp526.488 per bulan. Tingkat kesejahteraan pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang yang dilihat dari 8 indikator diantaranya kependudukan, kesehatan dan gizi, pendidikan, ketenagakerjaan, taraf dan pola konsumsi, perumahan dan lingkungan, kemiskinan, dan sosial didapatkan hasil sebanyak 55% pelaku usaha masuk dalam kategori belum sejahtera, sementara 45% lainnya sudah sejahtera. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas pelaku usaha ikan asin di Kampung Siabang masih dalam kondisi kesejahteraan yang belum sejahtera.

Kata kunci : bahan aku, pendapatan, tingkat kesejahteraan.

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT  
KESEJAHTERAAN PELAKU USAHA PENGOLAHAN IKAN  
ASIN DI KAMPUNG SIABANG KECAMATAN SEBERANG  
ULU I KOTA PALEMBANG**

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



**Sandya Putri  
05011182126030**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT  
KESEJAHTERAAN PELAKU USAHA PENGOLAHAN IKAN  
ASIN DI KAMPUNG SIABANG KECAMATAN SEBERANG  
ULU I KOTA PALEMBANG

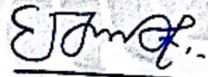
SKRIPSI

Sebagai Syarat untuk Mendapat Gelar Sarjana Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:  
Sandya Putri  
05011182126030

Indralaya, Januari 2025

Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Elisa Wildayana, M.Si.  
NIP. 196104261987032007

Mengetahui

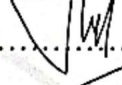

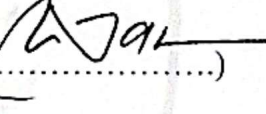
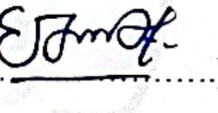
Dekan Fakultas Pertanian Unsri



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

Skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.” Oleh Sandya Putri telah dipertahankan di hadapan komisi penguji skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya tanggal 07 Januari 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

- |  |            |   |
|--|------------|---|
| 1. Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S.<br>NIP. 195907281984122001             | Ketua      | (  )   |
| 2. Muhammad Andri Zuliansyah, S.P., M.Si.<br>NIP. 199106192024211001 | Sekretaris | (  )   |
| 3. Dr. Ir. M. Yamin, M.P.<br>NIP. 196609031993031001                 | Penguji    | (  )  |
| 4. Prof. Dr. Ir. Elisa Wildayana, M.Si<br>NIP.196104261987032007     | Pembimbing | (  ) |

Indralaya, Januari 2025  
Ketua Jurusan,  
Sosial Ekonomi Pertanian

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

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sandya Putri

NIM : 05011182126030


Judul : Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.

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

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



Indralaya, Januari 2025



METERA  
TEMPEL  
384 ECAMX141125278  
Sandya Putri

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis bernama Sandya Putri, biasa dipanggil Sandya, lahir pada tanggal 10 April 2003, di Solok, Sumatera Barat. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara, anak dari Bapak Maivendri dan Ibu Maiyulis. Alamat penulis yaitu di Desa Sibarambang, Kecamatan X Koto Diatas, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat.

Penulis memulai pendidikan dari Taman Kanak-Kanak, yaitu PAUD Al-Huda lalu menempuh pendidikan sekolah dasar (SD), yaitu SD Negeri 09 Balai Selasa Sibarambang pada tahun 2009 dan lulus pada tahun 2015. Setelah lulus dari SD, penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 02 Kubung pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Setelah lulus SMP, penulis melanjutkan pendidikan di bangku Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Kubung pada tahun 2018 dan lulus pada tahun 2021. Sekarang penulis melanjutkan pendidikan sebagai mahasiswa di Universitas Sriwijaya Fakultas Pertanian Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis.

Penulis merupakan salah satu anggota aktif dari Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) anggota Ppsdm Periode 2022-2023, dan juga anggota aktif Badan Pengurus Harian Persatuan Mahasiswa Tuah Sakato (PERMATO SUMSEL) Universitas Sriwijaya Periode 2023-2024 sebagai sekretaris umum.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang” Pada saat penulisan skripsi ini penulis sadari banyak yang telah membantu memberi bimbingan, arahan, dan do’a yang selalu penulis syukuri. Oleh karena itu atas kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Maivendri. Terima kasih atas izin, motivasi, dan dukungan hingga penulis menyelesaikan studi. Meski tak sempat mengenyam bangku perkuliahan, Ayah mampu mendidik dan menginspirasi dengan ketulusan. Semoga segala pengorbanan Ayah menjadi ladang pahala dan inspirasi abadi bagi penulis.
2. Pintu Surga, Ibu Maiyulis. Terima kasih atas doa, kasih sayang, dan pengorbanan yang selalu menguatkan langkah penulis. Semoga Allah membalas kebaikan Ibu dengan rahmat dan kebahagiaan di dunia dan akhirat. Beliau adalah alasan utama penulis terus berjuang dan berusaha menjadi anak yang membanggakan. Terima kasih karena selalu meyakinkan penulis bahwa semuanya dapat dilalui dengan baik.
3. *My self*, Sandya Putri. Terima kasih sudah berjuang sejauh ini, kamu hebat, kamu bisa melalui semua badai dengan baik dan kamu luar biasa. Terus semangat untuk perjalanan hidup selanjutnya. *I did it , Proud of you !*
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Elisa Wildayana, M.Si. selaku dosen pembimbing akademik penulis yang selalu sabar, perhatian, siap siaga serta pemberi arahan dan masukan terbaik kepada penulis sejak perencanaan, pelaksanaan sampai penyusunan dan penulisannya ke dalam bentuk skripsi ini.
5. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. selaku ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah memberikan arahan dan izinnya kepada penulis.
6. Ibu Merna Ayu Sulastri, S.P, M.Si. Selaku Penelaah Seminar Proposal yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan saran dalam

penyusunan skripsi ini hingga selesai dengan baik. Ibu Reshi Wahyuni, S.P., M.Si. selaku Penelaah Seminar Hasil Skripsi yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan saran dalam penyusunan skripsi hingga selesai dengan baik.

7. Kepada komisi penguji ujian skripsi Ibu Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S. sebagai Ketua Penguji, Bapak Muhammad Andri Zuliansyah, S.P., M.Si. sebagai Sekretaris Penguji dan Bapak Dr. Ir. M. Yamin, M.P. sebagai Dosen Penguji. Terimakasih saya ucapkan karena sudah bersedia meluangkan waktunya untuk menjadi komisi penguji dan memberikan saran, masukan dan kritik yang membangun dan membimbing dalam proses penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh dosen program studi agribisnis, dan fakultas pertanian yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
9. Adik tersayang, yaitu Muhammad Habil dan Insan Kamil. Terimakasih telah menjadi motivasi penulis agar menjadi contoh yang baik dan berpendidikan tinggi.
10. Terakhir teruntuk teman-teman penulis Mytha, Afifah, Mella dan yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, penulis sangat bersyukur dikelilingi orang-orang baik seperti kalian. Penulis mengucapkan banyak terima kasih karena kalian telah memberikan warna baik itu suka maupun duka, menjadi tempat berkeluh kesah penulis, dan selalu memberikan energi positif saat semangat penulis *up and down* sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan oleh penulis, karena penulis menyadari dalam penyusunan masih banyak terdapat kekurangan. Besar harapan penulis kiranya skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Januari 2025

Sandya Putri

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan .....	5
1.4. Kegunaan .....	6
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	7
2.1. Tinjauan Pustaka .....	7
2.1.1. Konsepsi Ikan Asin .....	7
2.1.2. Konsepsi Pengolahan Ikan Asin dengan Cara Penggaraman.....	8
2.1.3. Konsepsi Usaha .....	10
2.1.4. Konsepsi Produksi.....	11
2.1.5. Konsepsi Biaya Produksi .....	11
2.1.6. Konsepsi Harga .....	12
2.1.7. Konsepsi Penerimaan .....	12
2.1.8. Konsepsi Pendapatan .....	13
2.1.9. Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga .....	15
2.2. Model Pendekatan .....	20
2.3. Hipotesis.....	21
2.4. Batasan Operasional.....	22
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	26
3.1. Tempat dan Waktu .....	26
3.2. Metode Penelitian.....	26
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	26
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	26
3.5. Metode Pengolahan Data .....	27

	Halaman
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian .....	31
4.1.1. Keadaan Penduduk.....	31
4.2. Karakteristik Responden Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang .....	34
4.2.1. Umur Pelaku Usaha.....	34
4.2.2. Tingkat Pendidikan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin .....	35
4.2.3. Jumlah Anggota Keluarga Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	37
4.2.4. Lama Melakukan Usaha.....	38
4.3. Persediaan Bahan Baku untuk Memproduksi Ikan Asin.....	38
4.3.1. Keadaan Umum Proses Produksi .....	41
4.4. Pendapatan Usaha Pelaku usaha pengolahan pengolahan Ikan Asin	46
4.4.1. Biaya Produksi .....	46
4.4.2. Biaya Tetap .....	47
4.4.3. Biaya Variabel.....	48
4.4.4. Biaya Produksi Total.....	50
4.4.5. Produksi .....	51
4.4.6. Harga Jual.....	52
4.4.7. Penerimaan .....	52
4.4.8. Pendapatan .....	53
4.5. Analisis Tingkat Kesejahteraan.....	54
4.5.1. Uji Validitas Tingkat Kesejahteraan .....	54
4.5.2. Uji Reliabilitas Tingkat Kesejahteraan .....	55
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
5.1. Kesimpulan .....	59
5.2. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Kandungan Gizi dari Berbagai Ikan Asin .....	3
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Kecamatan Seberang Ulu I.....	32
Tabel 4.2. Prasarana Pendidikan di Kecamatan Seberang Ulu I.....	33
Tabel 4.3. Prasarana Kesehatan di Kecamatan Seberang Ulu I.....	33
Tabel 4.4. Umur Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin Tahun, 2024.....	34
Tabel 4.5. Tingkat Pendidikan Pelaku Usaha Ikan Asin Tahun, 2024 .....	36
Tabel 4.6. Jumlah Anggota Keluarga Pelaku usaha Pengolahan Ikan Asin Tahun, 2024 .....	37
Tabel 4.7. Lama Melakukan Usaha Ikan Asin Tahun, 2024.....	38
Tabel 4.8. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan, Cara Pembayaran, Banyak Produksi ikan asin.....	40
Tabel 4.9. Status Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang.....	42
Tabel 4.10. Sumber Modal Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang .....	43
Tabel 4.11. Waktu Penggaraman Ikan Asin di Kampung Siabang.....	45
Tabel 4.12. Waktu Penjemuran Ikan Asin di Kampung Siabang .....	46
Tabel 4.13. Rata-Rata Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang .....	48
Tabel 4.14. Rata-Rata Biaya Variabel Pengolahan Ikan Asin, Tahun 2024	49
Tabel 4.15. Rata-Rata Biaya Produksi Total Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, Tahun 2024.....	51
Tabel 4.16. Rata-Rata Harga Jual Ikan Asin di Kampung Siabang .....	52
Tabel 4.17. Rata-Rata Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang .....	53
Tabel 4.18. Rata-Rata Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang .....	54
Tabel 4.19. Hasil Uji Validitas.....	55
Tabel 4.20. Hasil Uji Reliabilitas .....	56
Tabel 4.21. Kategori Tingkat Kesejahteraan.....	57
Tabel 4.22. Hasil Perhitungan Tingkat Kesejahteraan.....	57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Diagramatik .....	20
Gambar 4.1. Diagram Tahapan Proses Pembuatan Ikan Asin .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Administratif Kecamatan Seberang Ulu I .....	65
Lampiran 2. Identitas Pelaku usaha pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang.....	66
Lampiran 4. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024.....	67
Lampiran 3. Jumlah Bahan Baku, Garam, Tenaga Kerja, dan Produksi pada Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	68
Lampiran 5. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024.....	69
Lampiran 6. Biaya Produksi Total Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024.....	73
Lampiran 7. Rincian Jumlah Produksi Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024 .....	74
Lampiran 8. Rincian Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024.....	75
Lampiran 9. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang, 2024 .....	77
Lampiran 10. Uji Validitas Menggunakan Spss Statistik .....	78
Lampiran 11. Uji Reliabilitas Menggunakan Spss Statistik.....	86
Lampiran 12. Perhitungan Tingkat Kesejahteraan.....	87
Lampiran 13. Hasil Uji Validitas .....	95
Lampiran 14. Hasil Uji Reliabilitas .....	97
Lampiran 15. Proses Produksi Ikan Asin.....	98
Lampiran 16. Proses Pengambilan Data .....	103
Lampiran 17. Tempat Penjemuran Ikan Asin .....	105

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan garis pantai terpanjang nomor dua di dunia setelah Kanada, Indonesia mempunyai keanekaragaman sumberdaya hayati perairan yang sangat tinggi. Salah satu diantaranya adalah sumberdaya ikan laut dengan potensi produksi lestari mencapai 6,4 juta ton pertahun. Potensi sumber daya ini telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat dan telah berperan penting sebagai sumber mata pencaharian, sumber protein hewani, dan bahan baku industri, dan sarana penyedia lapangan pekerjaan (Harmaida, 2021).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), pada triwulan II tahun 2023, sektor perikanan berkontribusi sebesar 2,81 persen atau sekitar Rp146,78 triliun terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Data ini menunjukkan pentingnya sektor perikanan dalam perekonomian Indonesia dan bagaimana potensi sumber daya laut diharapkan menjadi "primer mover" dalam mendukung pertumbuhan ekonomi negara.

Ketersediaan pangan di Indonesia sangat dipengaruhi oleh industri perikanan, yang mengandalkan pasokan pangan yang melimpah di negara ini. Bagian yang tidak terpisahkan dari strategi peningkatan produksi perikanan adalah ikan, karena sumber air tawar memberikan potensi yang sangat besar bagi pertumbuhan perikanan pesisir dan perikanan darat. Ketiga komponen sistem ketahanan pangan yaitu ketersediaan, distribusi, dan konsumsi yang diperkuat oleh hal ini.

Provinsi Sumatera Selatan mempunyai potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang besar yang mencakup potensi perikanan di laut dan di perairan umum daratan. Potensi kelautan dan perikanan tersebut belum dimanfaatkan secara optimal untuk kemakmuran masyarakat Sumsel. Parameter-parameter peningkatan kemakmuran adalah pengurangan kemiskinan, penciptaan lapangan kerja dan pertumbuhan ekonomi. Menurut data Badan Pusat Statistik (2021) Sumatera Selatan memiliki potensi produksi ikan mencapai 5.167.853.735 ton per



tahun. Selain itu Palembang yang merupakan ibu kota dari Sumatera Selatan juga mempunyai sektor perikanan yang potensial. Berdasarkan data BPS produksi ikan di Palembang sebanyak 33.490,76 ton per tahun, yang terdiri dari perikanan tangkap dan perikanan umum perairan daerah.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena kandungan proteinnya tinggi, mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu, nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Selain itu, ikan merupakan pilihan pangan yang murah karena tidak semahal daging lain seperti ayam dan sapi. Salah satu alasan mengapa ikan merupakan sumber zat kimia bioaktif yang baik dan memiliki daya serap protein yang tinggi dibandingkan dengan daging lainnya adalah karena serat proteinnya lebih pendek (Rahma *et al.*, 2024).

Selain memiliki kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan, yaitu dengan adanya kandungan air yang tinggi (80%), pH mendekati netral dan kandungan daging ikan yang mudah dicerna enzim *autolisis* menyebabkan daging sangat lunak, sehingga menjadi media yang baik untuk perkembangbiakan bakteri pembusuk. Jadi, untuk mencegah ikan membusuk dan membuatnya dapat diawetkan lebih lama, memperluas jangkauan pemasaran, mendiversifikasi pengolahan hasil perikanan, dan meningkatkan pendapatan, diperlukan metode pengawetan dan pengolahan. Ikan memerlukan penanganan atau pengolahan yang cermat untuk meningkatkan rasa, aroma, bentuk, tekstur, dan keawetannya (Rabiatul Adawyah, 2023).

Pengawetan ikan adalah mengawetkannya dengan cara yang menjaga kualitasnya dan mencegahnya membusuk. Selain itu, pengawetan juga tentang mencegah atau setidaknya mengurangi secara signifikan faktor-faktor yang menyebabkan penurunan kualitas ikan, pembusukan, atau kerusakan sehingga ikan tetap segar selama mungkin. Salah satu dari banyak cara untuk mencegah makanan membusuk adalah dengan mengasinkannya. Akibat gradien konsentrasi, garam meresap ke dalam daging ikan saat penggaraman. Kristal garam akan larut dengan cepat dalam cairan. Partikel garam masuk ke dalam tubuh ikan bersamaan dengan keluarnya cairan dari dalam tubuhnya. Istilah "ikan asin" mengacu pada

ikan yang telah mengalami proses penggaraman.

Masyarakat Indonesia sangat menyukai ikan olahan, dan ikan asin merupakan salah satu favorit mereka. Ikan asin tidak hanya lebih mudah didapat, tetapi juga lebih murah. Ikan Asin merupakan ikan yang menjadi asin dan kering melalui proses penggaraman dan penjemuran, ikan asin mempunyai kadar air rendah karena penguapan oleh panas dan penyerapan oleh garam. Ikan asin dapat bermanfaat sebagai bahan makanan yang tahan lama dan tidak mudah busuk atau mengalami kerusakan sehingga hasilnya diharapkan dapat memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga nelayan. Dibandingkan dengan ikan asin yang memiliki nilai protein 42% per 100 gram, ikan segar hanya memiliki kandungan protein 17%. Ikan asin memiliki kandungan lemak yang lebih rendah (1,50% vs. 4,50% pada ikan segar). Ikan asin merupakan metode tradisional untuk mengawetkan makanan laut dengan cara mengolahnya. Penggaraman, pengeringan, pengasapan, fermentasi, dan pendinginan hanyalah beberapa metode untuk mengawetkan ikan (Maâ *et al.*, 2017). Rincian nutrisi ikan asin ditampilkan pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Kandungan gizi berbagai macam ikan asin per 100 gram

No	Kandungan Gizi	Jenis Ikan Asin				
		Layur	Teri	Layang	Pethek	Kembung
1.	Energi (kkal)	83,9	335,1	83,9	83,9	112,1
2.	Protein (gr)	18,2	58,6	18,2	14,8	21,4
3.	Lemak (gr)	0,7	9,4	0,7	2,3	2,3
4.	Kalsium (mg)	13,0	1702,0	13,0	11,0	50,0
5.	Pospor (mg)	110,0	1300,0	110,0	243,0	228,0
6.	Zat Besi (mg)	0,4	2,5	0,4	0,3	0,9
7.	Vitamin A (SI)	11,0	0	11,0	12,0	43,0
8.	VitaminB1 (mg)	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1
9.	VitaminB2 (mg)	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1
10.	VitaminB3 (mg)	0,2	0,4	0,2	0,1	0,3

Sumber : Dinas Perikanan Jawa Barat (2021)

Berdasarkan kandungan gizi pada Table di atas ikan asin dapat digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak rendah. Kandungan air dalam ikan asin tidak ada karena terjadi penguapan oleh panas dan penyerapan oleh garam. Disamping itu ikan asin juga mengandung berbagai macam vitamin.

Kampung Siabang, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, dikenal sebagai pusat produksi ikan asin terbesar di Palembang. Produksi rata-rata ikan asin di Kampung Siabang mencapai 400-500 kg per hari. Usaha pembuatan ikan asin yang dilakukan di Kampung Siabang ini sebagian besar dilakukan oleh pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Kampung Siabang dikenal sebagai pusat pembuatan ikan asin terbesar di Palembang, dan di sini terdapat puluhan pelaku UMKM yang memproduksi ikan asin hingga ratusan kilogram setiap harinya. Bahan baku utama pengolahan ikan asin di sini adalah ikan segar, terutama ikan kepala batu, ikan bulu ayam, ikan bilis, dan ikan pari, dengan ikan bulu ayam yang paling banyak diproduksi. Ikan asin yang di produksi antara lain ikan asin kepala batu, pari, lidah, ungu, ikan bilis yang bahan baku diperoleh dari sungsang, kemudian ikan tersebut dibersihkan dari kotorannya, diawetkan dengan cara direndam dengan garam setelah itu dijemur selama kurang lebih satu hari dibawah teriknya sinar matahari agar ikan asin tersebut cepat kering, lalu ikan asin tersebut dikemas kedalam kardus.

Namun, meskipun Kampung Siabang terkenal sebagai pusat produksi ikan asin, terdapat tantangan signifikan terkait dengan ketidakstabilan dalam ketersediaan bahan baku. Pasokan bahan baku dari Sungsang dan Kualo seringkali tidak konsisten, yang dapat menghambat alur produksi ikan asin di Kampung Siabang. Ketidakstabilan ini berpotensi mempengaruhi kualitas dan kuantitas produk akhir, serta berdampak langsung pada pendapatan pengusaha ikan asin. Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang tidak hanya berperan sebagai sumber penghidupan, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Menurut Nursahida et al., (2024) pendapatan berpengaruh positif dan signifikan terhadap tingkat kesejahteraan, yang artinya semakin tinggi pendapatan usaha pengolahan ikan asin maka akan menambah tingkat kesejahteraan yang didapatkan.

Tingkat kesejahteraan adalah sebuah kondisi dimana seorang dapat memenuhi kebutuhan pokok, baik itu kebutuhan akan makanan, pakaian, tempat tinggal, air minum yang bersih serta kesempatan untuk melanjutkan pendidikan dan memiliki pekerjaan yang memadai yang dapat menunjang kualitas hidupnya sehingga memiliki status sosial yang mengantarkan pada status sosial yang sama

terhadap sesama warga lainnya (Novenda et al., 2022). Menurut data BPS Kota Palembang (2023), bahwa tingkat kesejahteraan Kecamatan Seberang Ulu I termasuk kecamatan dengan masyarakat yang banyak tergolong kedalam tingkat keluarga pra sejahtera mencapai 21.959 jiwa dari total masyarakat mencapai 93.013 jiwa. Sebagai sentra produksi ikan asin, usaha ini telah menjadi salah satu penopang ekonomi bagi masyarakat Kampung Siabang. Dengan demikian, usaha pengolahan ikan asin memiliki peranan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Berdasarkan pada penguraian diatas maka peneliti tertarik meneliti tentang “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.”

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka dalam penelitian ini dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti antara lain :

1. Bagaimana pelaku usaha mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang ?
2. Berapa besar pendapatan pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang ?
3. Bagaimana tingkat kesejahteraan rumah tangga pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang ?

## **1.3. Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan cara pelaku usaha pengolahan mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.
2. Menganalisis pendapatan dari pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.
3. Menganalisis tingkat kesejahteraan rumah tangga pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.

#### **1.4. Kegunaan**

Berdasarkan Permasalahan dan tujuan kegunaan penelitian ini adalah :

1. Bagi mahasiswa: Berguna untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan selama proses penelitian.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik di masa datang, terutama dalam pengembangan usaha kecil dan dalam menciptakan usaha yang mendukung khususnya bagi pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kampung Siabang Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang.
3. Bagi pelaku usaha pengolahan , hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk peningkatan usahanya.
4. Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan wacana dan kajian guna menambah pengetahuan dan wawasan, perbandingan dan bahan pustaka serta informasi dalam permasalahan yang sejenis di masa datang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, M. P. 2023. *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
- W., Qurniati, R., dan Kaskoyo, H. 2019. Contribution of Agroforestry Plants to Farmers' Income and Welfare. *Jurnal Sylva Lestari*, 7 (1): 118.
- Amanda, L., Yanuar, F., dan Devianto, D. 2019. Uji validitas dan reliabilitas tingkat partisipasi politik masyarakat kota Padang. *Jurnal Matematika UNAND*, 8(1): 179–188.
- Bahrin, B., dan Yolanda, D. 2022. Analisis Tingkat Pendapatan Pedagang Ikan Asin Di Pantai Malabero Kota Bengkulu. *Jurnal Multidisiplin Dehasen* , 1(4): 519–524.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Indikator Kesejahteraan Rakyat 2014*. Jakarta: BPS
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Penangkapan di Provinsi Sumatera Selatan, 2021*: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Laporan Perekonomian Indonesia 2023*: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Kesejahteraan Rakyat Kota Palembang 2023*: BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Indikator Tingkat Kesejahteraan Masyarakat 2023*: BPS.
- Fajar, Salman, dan Tibrani. 2014. Agroindustry Analysis and Salted Fish Marketing (Study Case of Fisherman Village in Bangko District Rokan Hilir Regency). *Jurnal Dinamika Pertanian*, XXIX, 283–294.
- Gustika, R. 2019. Pengaruh Pemberian Kredit Usaha Rakyat Terhadap Pendapatan Masyarakat Ladang Panjang Kec. Tigo Nagari Kab. Pasaman (Studi Kasus Masyarakat Pemilik Ukm. *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, 4(2): 107–115.
- Harmaida. 2021. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahn Ikan Asin. (Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)*.
- Rabiatul Adawyah, M. P. 2023. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Bumi Aksara.
- Kodu, S. 2013. Harga, kualitas produk dan kualitas pelayanan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian mobil Toyota avanza. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3).
- Maâ, H., Sangi, M. S., dan Wuntu, A. D. 2017. Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Ikan Asin Dan Tahu Dari Pasar Pinasungkulan Manado Dan Pasar Beriman Tomohon. *Jurnal Mipa*, 6(2): 24–28.

- Majid, A., Agustini, T. W., Rianingsih, L., Staf, M., Jurusan, P., dan Perikanan, F. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap mutu sensori dan kandungan senyawa volatil pada terasi ikan teri (*Stolephorus* sp). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2): 17–24.
- Martha, A. D., Haryono, D., dan Marlina, L. 2020. Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Peternak Sapi Potong Kelompok Ternak Limousin Desa Astomulyo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 8(2): 77.
- Menek s, C. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima Studi Kasus PKL di Surabaya. *Majalah Ekonomi*, XX I(1411): 185–192.
- Muhammad, M., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 2019. Oksidasi Lemak Pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Asin Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 67–75.
- Muzaki, A., Pirda, P., dan Pujilestari, P. 2023. Hubungan Antara Kecerdasan Interpersonal dengan Sikap Sosial Terhadap Hasil Belajar Matematika Siswa SMP. *Jurnal Ilmiah IKIP Mataram*, 9(1): 59–68.
- Novenda, A. R., Murniati, K., dan Riantini, M. (2022). Analisis Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Jagung Di Desa Sukabanjar, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 9(3): 1250.
- Nurfauzi, Y., Taime, H., Hanafiah, H., Yusuf, M., dan Asir, M. 2023. Literature Review: Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian, Kualitas Produk dan Harga Kompetitif. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 4(1): 183–188.
- Nursahida, W., Karismawan, P., dan Fatimah, S. 2024. Pengaruh Pendapatan Dan Konsumsi Rumah Tangga Terhadap Tingkat Kesejahteraan Pengusaha Roti Di Kelurahan Babakan Kecamatan Sandubaya Kota Mataram. *Jurnal Oportunitas : Ekonomi Pembangunan*, 3(1): 35–41.
- Putri, C. K., dan Noor, T. I. 2018. Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteran Rumah Tangga Petani Padi Sawah Berdasarkan Luas lahan Di Desa Sindangsari Kecamatan Banjarsari, Kabupaten ciamis, Provinvi Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 4(3): 927–935.
- Putri, D. L., Nurmansyah, N., dan Aznuryandi, A. 2022. Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Rotte Ragam Rasa. *Jurnal Akuntansi Kompetif*, Online ISSN:2622-5379, 5(1): 95–101.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., dan Pajrin, A. D. 2024. Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3): 3132–3142.

- Sawitri, N., dan Yuzlizar, Y. 2021. Analisis nilai tambah gula kelapa di desa Sialang Jaya, Indragiri Hilir. *Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 7(3): 183–192.
- Syahrifa, Z., dan Selvia, Eka, T. 2018. Analisis Usaha Pengasapan Ikan Lele (Clarias) UD.Sarohara Kecamatan Binjai Utara, Sumatra Utara. *ANALISIS USAHA PENGASAPAN IKAN LELE (Clarias) UD. SAROHA KECAMATAN BINJAI UTARA, SUMATRA UTARA BUSINESS*: 87–98.
- Wardani, R. I., dan Mulasari, S. A. 2016. Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Kawasan Pantai Teluk Penyuh Kabupaten Cilacap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1): 43–48.