SKRIPSI

ANALISIS STRATEGI PEMASARAN DAN NILAI TAMBAH DARI PRODUK BERBAHAN BAKU IKAN PATIN DI DESA PUDAK KECAMATAN KUMPEH ULU KABUPATEN MUARO JAMBI

ANALYSIS OF MARKETING STRATEGY AND ADDED VALUE OF CATFISH RAW MATERIAL IN PUDAK VILLAGE KUMPEH ULU DISTRICT MUARO JAMBI

Dani Apriansyah
05011181320031

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017

SUMMARRY

DANI APRIANSYAH. Analysis of Marketing Strategy and Added Value of Catfish Product in Pudak Village Kumpeh Ulu District Muaro Jambi Regency (Guided by **YULIUS** and **EKA MULYANA**).

The purpose of this research are to (1) Analyze the income received by businееman of catfish shredded in Pudak Village Kumpeh Ulu Sub-Disrict Muaro Jambi Regency, (2) Analyze how much added value obtained from processing catfish become shredded and crackers in Pudak Village Kumpeh Ulu Disrict Muaro Jambi Regency, (3) Analyze the marketing strategy used by entrepreneurs and their constraints in marketing the processed products made from raw catfish especially in Pudak Village Kumpeh Ulu Disrict Muaro Jambi Regency and (4) Analyze the efforts to improve the marketing strategy of processed products made from catfish especially in Pudak Village Kumpeh Ulu Disrict Muaro Jambi Regency. The research method used in this research is case study method. Sampling method used in this research is indepth study method by asking all the entrepreneurs about all the activities dobe in processing fresh catfish into shredded and crackers.

Sources of data used in this study included primary and secondary data. The results of this study indicated that catfish shredded producers in Pudak Village Kumpeh Ulu Disrict Muaro Jambi Regency used two marketing strategy whuch were mix marketing strategy and SWOT. Total income earned by shredded and crackers carfish producers per month was about Rp15.416.666,67. Based on the calculation of value added analysis that has been done both products produced were able to produce added value. Added value of catfish shredded product was Rp10.667,02 and the added value of the crackers product was Rp12.499,20.

Key Word : Marketing strategy, Income, Value Added

RINGKASAN

DANI APRIANSYAH. Analisis Strategi Pemasaran dan Nilai Tambah Dari Produk Berbahan Baku Ikan Patin Di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. (Dibimbing oleh **YULIUS** dan **EKA MULYANA**).

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Menganalisis pendapatan yang diterima pengusaha abon ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. (2) Menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin menjadi abon dan kemplang di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. (3) Menganalisis strategi pemasaran yang digunakan pengusaha serta kendala dalam pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin khususnya di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. (4) Menganalisis upaya untuk memperbaiki strategi pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin khususnya di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode studi kasus. Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode indepth study dengan menanyakan semua kegiatan dalam mengelola ikan patin segar hingga menjadi abon dan kemplang kepada pengusaha. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder.

Hasil penelitian ini menunjukan bahwa pengusaha abon ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi dalam melakukan strategi pemasaran menggunakan dua strategi pemasaran yaitu strategi bauran pemasaran dan SWOT. Total pendapatan yang didapatkan oleh pengusaha abon dan kemplang ikan patin per bulan sebesar Rp15.416.666,67. Berdasarkan perhitungan analisis nilai tambah yang telah dilakukan kedua produk yang dihasilkan mampu menghasilkan nilai tambah. Nilai tambah produk abon patin sebesar Rp10.667, 02 dan nilai tambah yang dihasilkan produk kemplang ikan patin sebesar Rp12.499,20.

Kata Kunci : Strategi Pemasaran, Pendapatan, Nilai Tambah

SKRIPSI

ANALISIS STRATEGI PEMASARAN DAN NILAI TAMBAH DARI PRODUK BERBAHAN BAKU IKAN PATIN DI DESA PUDAK KECAMATAN KUMPEH ULU KABUPATEN MUARO JAMBI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Universitas Sriwijaya

Dani Apriansyah
05011181320031

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS STRATEGI PEMASARAN DAN NILAI TAMBAH DARI PRODUK BERBAHAN BAKU IKAN PATIN DI DESA PUDAK KECAMATAN KUMPEH ULU KABUPATEN MUARO JAMBI

SKRIPSI

Telah Diterima Sebagai Salah Satu
Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pertanian

Oleh

DANI APRIANSYAH
05011181320031

Indralaya, 2017

Pembimbing I

Ir. Yulius, M.M.
NIP. 195907051987101001

Pembimbing II

Eka Mulyana, S.P., M.Si.
NIP. 197710142008122002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian

Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan judul "Analisis Strategi Pemasaran dan Nilai Tambah dari Bahan Baku Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi" oleh Dani Apriansyah telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 27 Juli 2017 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

1.	Ir. Yulius, M.M. NIP. 19590705 198710 1 001	Ketua	(.....)
2.	Eka Mulyana, S.P ., M.Si. NIP. 19771014 200812 2 002	Sekretaris	(.....)
3.	Ir. Nukmal Hakim, M.Si. NIP. 19550101 198503 1 004	Penguji	(.....)
4.	Erni Purbiyanti, S.P ., M.Si. NIP. 19780210 200812 2 001	Penguji	(.....)
5.	Indri Januarti, S.P ., M.Sc. NIP. 19830109 200812 2 002	Penguji	(.....)

Indralaya, September 2017

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya

Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP. 196012021986031003

Ketua Program Studi
Agribisnis

Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP. 196501021992031001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Dani Apriansyah
NIM	: 05011181320031
Judul	: Analisis Strategi Pemasaran dan Nilai Tambah dari Produk Berbahan Baku Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan penjiplakan / plagiat. 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 mendapat paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

Indralaya, 2017

METERAI TEMPEL 23BE0AEF680406296 6000 ENAM RIBU RUPIAH

[Dani Apriansyah]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota Palembang Sumatra Selatan pada tanggal 15 April 1995 yang merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dan orang tua bernama Santoso dan Yatiningsih.

Penulis menyelesaikan pendidikan di TK Bhayangkari30 Kota Jambi pada tahun 2001, Pendidikan sekolah dasar di SD 28 Kota Jambi pada tahun 2007. Sekolah menengah pertama di SMP Negeri 4 Kota Jambi pada tahun 2010. Sekolah menengah atas di SMA Negeri 6 kota Jambi pada tahun 2013. Alhamdulillah Kemudian penulis diterima di Perguruan Tinggi Universitas Sriwijaya pada tahun 2013 melalui jalur seleksi nasional masuk perguruan tinggi negeri (SNMPTN) dan tercatat sebagai salah satu seorang Mahasiswa Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis dan sampai sekarang masih menuntut ilmu didalam Universitas Sriwijaya.

Penulis juga aktif mengikuti kegiatan organisasi kampus yaitu organisasi Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Sriwijaya (HIMASEPERTA UNSRI) sebagai anggota minat dan bakat periode 2014-2015.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan judul "Analisis Strategi Pemasaran dan Nilai Tambah dari Produk Berbahan Baku Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi''. Skripsi ini ditujukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Ir. Yulius.M.M. selaku dosen pembimbing 1 dan Ibu Eka Mulyana SP., M.Si. selaku pembimbing 2 yang telah memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Dr.Ir.Maryadi.M.Si sebagai ketua program studi agribisnis. Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak dan ibu yang selalu berdo'a dan berkorban untuk keberhasilan saya.
2. Abang dan adik saya yang selalu membuat saya bersemangat untuk menjalankan kuliah ini.
3. Para dosen yang telah bersedia menjadi penguji dalam ujian akhir penelitian mahasiswa ibu Erni Purbiyanti, S.P., M.Si, ibu Indri Januarti, S.P., M.Sc. dan bapak Ir. Nukmal Hakim, M.Si.
4. Semua kerabat tante Henny beserta keluarga, Wiwid sekeluarga, Yuni sekeluarga dan masih banyak yang lainnya yang tidak bisa dituliskan namanya satu persatu.
5. Teman seperjuangan para laki-laki Wolter Bona, Ade Ferdian, Rizki Ferdi, Rahmad Jerry, Ahmad Juanda, Leo, Tarmizi, Bobby.
6. Teman seperjuangan wanita super Imas, Yuvi, Rizka, Venny, Anti, Renda, Yara, Indah, Rullen, Mega, Tian, Fitri, Della, Dini, Tiyak, Luluk.
7. Teman agribisnis 13 semua yang tidak dapat di tuliskan namanya satu- persatu, terimakasih atas semuanya selama dalam perkuliahan di Univwesitas Sriwijaya Indralaya.
8. Anggota keluarga Perumahan Indralaya Alam Lestari terimasih atas semuanya yang telah diberikan selama saya tinggal disana.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini terdapat kekurangan, maka penulis mengucapkan banyak terima kasih terhadap kritik dan saran yang diberikan. Demikian penulisan yang lebih baik di masa akan datang. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN i

KOMISI PENGUJI ii

PERNYATAAN INTEGRITAS iii

KATA PENGATAR iv

DAFTAR ISI vi

DAFTAR TABEL ix

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB 1. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 3

1.3. Tujuan dan Kegunaan 4

BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN 5

2.1. Tinjauan Pustaka 5

2.1.1. Konsepsi Ikan Patin 5

2.1.2. Konsepsi Abon 6

2.1.3. Konsepsi Pemasaran 7

2.1.4. Konsepsi Biaya Produksi 12

2.1.5. Konsepsi Keuntungan 13

2.1.6. Konsepsi Nilai Tambah 14

2.1.7. Analisis SWOT 14

2.2. Model Pendekatan 16

2.3. Hipotesis 17

2.4. Batasan Operasional 18

BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN 20

3.1. Tempat dan Waktu 20

3.2. Metode Penelitian 20

3.3. Metode Pengumpulan Data 20

3.4. Metode Penarikan Contoh 21

3.5. Metode Pengolahan Data 21

BABA 4. HASIL DAN PEMBAHASAN 25

4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian 25

4.1.1. Keadaan Umum Kecamatan dan Batas Geografi 25

4.1.2. Keadaan Tanah dan Iklim 26

4.1.3. Keadaaan Penduduk dan Mata Pencaharian 27

4.1.4. Sarana dan Prasarana 29

4.2. Gambaran Umum Industri Pengolahan Produk Berbahan Baku Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 30

4.3. Proses Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin 32

4.3.1. Penyiangan dan Pembersihan Ikan patin 33

4.3.2. Pengukusan Ikan Patin 34

4.3.3. Pemisahan Daging Ikan dari Duri dan Kulit 34

4.3.4. Pemberian Bumbu 35

4.3.5. Penggorengan 36

4.3.6. Pemisahan Minyak dari Abon 37

4.3.7. Pendinginan dan Pengemasan 38

4.4. Proses Pembuatan Kemplang Ikan Patin 38

4.5. Strategi Pemasaran 39

4.5.1. Strategi Produk 40

4.5.2. Strategi Harga 41

4.5.3. Strategi Tempat 42

4.5.4. Strategi Promosi 43

4.6. Kendala Dalam Pemasaran Produk Berbahan Baku Ikan Patin 45

4.6.1. Permintaan Pasar yang Tidak Stabil 45

4.6.2. Belum Adanya Koperasi Bagi Pengolahan Produk Ikan Patin 45

4.6.3. Masih Menggunakan Peralatan Olahan Sederhana 45

4.6.4. Kemampuan Promosi 46

4.7. Analisis SWOT 46

4.7.1. Faktor Internal 46

4.7.1.1. Kekuatan 46

4.7.1.2. Kelemahan 48

4.7.2. Faktor Eksternal 48

4.7.2.1. Peluang 49

4.7.2.2. Ancaman 49

4.7.3. Hasil Analisis SWOT 52

4.7.3.1. Strategi SO 52

4.7.3.2. Strategi WO 53

4.7.3.3. Strategi ST 53

4.7.3.4. Strategi WT 54

4.7.4. Analisis Nilai Tambah 55

4.7.5. Analisis Pendapatan 57

4.7.5.1. Biaya Produksi Total 57

4.7.5.2. Biaya Tetap 58

4.7.5.3. Biaya Variabel 59

4.7.5.4. Biaya Pemasaran 61

4.7.5.5. Penerimaan dan Pendapatan 62

4.7.5.6. Biaya Bersama (Join Cost) 64

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN 66

5.1. Kesimpulan 66

5.2. Saran 67

DAFTAR PUSTAKA 68

DAFTAR TABEL

Halaman

2.1. Komposisi Zat Gizi Ikan Patin 6

2.2. Komposisi Kandungan Gizi Dalam Abon Ikan 7

3.1. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami 22

3.2. Matrik SWOT..... 24

4.1. Luas Wilayah Menurut Penggunaan 2016 26

4.2. Luas Tanaman Pangan Menurut Komoditas, 2016 26

4.3. Jumlah Penduduk Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi Menurut Jenis Kelamin..... 27

4.4. Tingkatan Pendidikan di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi, 2016..... 28

4.5. Mata Pencaharian Penduduk Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi..... 29

4.6. Matrik SWOT dan Perumusan Strategi dalam Pemasaran Produk Olahan Ikan Patin di Desa Pudak Kabupaten Muaro Jambi 51

4.7. Analisis Nilai Tambah Produk Abon Patin dan Kemplang Patin dalam Satu Bulan Produksi 56

4.8. Biaya Produksi Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 2016 58

4.9. Biaya Tetap/Penyusutan Alat Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 59

4.10. Biaya Variabel Usaha Ibu Rumah Tangga dalam Produksi Abon di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 60

4.11. Biaya Pemasaran Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Puda Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 62

4.12. Produksi Abon dan Kemplang Ikan Patin dalam Satu kali Produksi di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 63

4.13. Penerimaan Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi, 2016 63

4.14. Pendapatan Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi, 2016 64

4.15. Nilai join cost Pengusaha Abon Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi 65

DAFTAR GAMBAR

Halaman

2.2. Model Pendekatan Diagramatik 16

4.1. Unit pengolahan ikan patin 32

4.2. Penyiangan Ikan Patin 33

4.3. Pengukusan Ikan Patin 34

4.4. Proses Pemisahan Daging Ikan Dari Duri dan Kulit 35

4.5. Proses Pemberian Bumbu 36

4.6. Penggorengan 37

4.7. Pemisahan Minyak Dari Abon 37

4.8. Pendingan Abon 38

4.9. Jalur Penjualan Abon dan Kemplang 42

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1 72

BAB 1
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara bahari dimana wilayah lautnya mencakup tiga perempat luas Indonesia atau 5,8 juta km^2 dengan garis pantai sepanjang 81.000 km, sedangkan luas daratnya hanya 1,9 juta km^2. Wilayah laut yang sangat luas tersebut mengandung sumber daya alam (perikanan) dan jasa lingkungan yang sangat berlimpah yang belum dikembangkan secara optimal. Perairan laut Indonesia memiliki banyak sekali jenis ikan yaitu sekitar 3.000 jenis ikan (Burhan, 2006).

Salah satu jenis ikan yang terdapat di perairan umum Indoneisa adalah ikan patin. Ikan patin adalah salah satu ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan, karena merupakan salah satu ikan unggul. Ikan patin merupakan ikan penting di dunia karena daging patin tergolong enak, lezat, dan gurih. Di samping itu, patin mengandung protein yang tinggi dan kolesterol yang rendah. Penggemar daging patin bahkan terdapat di berbagai negara (Minggawati dan Saptono, 2011).

Ikan patin bersifat *nocturnal* atau melakukan aktivitas dimalam hari sebagaimana umumnya ikan *catfish* lainnya. Patin suka bersembunyi di dalam liang-liang tepi sungai dan termasuk ikan dasar, hal ini dapat dilihat dari bentuk mulutnya yang condong kebawah (Susanto dan Amri, 2002).

Ikan patin mampu bertahan hidup pada perairan yang kondisinya sangat buruk dan akan tumbuh normal di perairan yang memenuhi persyaratan ideal sebagai habitan aslinya. Kandungan oksigen (O_2) yang cukup baik untuk kehidupan ikan patin berkisar 2-5 ppm dengan kandungan karbondioksida ($C0_2$) tidak lebih 12,0 ppm. Nilai pH adalah 7,2-7,5, konsentrasi ammonia (NH_3) yang masih dapat ditoleransi oleh ikan patin yaitu 1 ppm. Keadaan suhu air yang optimal untuk kehidupan ikan patin antara 28^0C-29^0C (Djariah, 2001).

Ikan patin pun cukup digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Palembang. Hal ini karena rasa daging ikan memiliki karakteristik rasa yang sangat khas. Dari nilai gizi, daging ikan patin juga tergolong cukup tinggi

dengan kandungan protein 35-68 persen dan lemak 2,5-6,0 persen (Khairuman, 2002).

Salah satu jenis makanan olahan ikan patin adalah abon. Abon ikan merupakan olahan ikan, melalui kombinasi proses penggilingan, penggorengan, pengeringan, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan (Suryani *et.al*, 2007). Produk yang dihasilkan dalam metode tersebut mempunyai tekstur yang lembut, rasa dan aroma yang khas. Agar produk abon ikan ini bekelanjutan di masa yang akan datang maka diperlukan wadah/tempat yang mengelola ikan patin segar menjadi abon, dalam hal ini dibutuhkannya peranan Usaha Kecil Menengah (UKM).

Usaha kecil di Indonesia telah mendapatkan perhatian dari pemerintah dan masyarakat. Berbagai keringanan dan kemudahan disediakan pemerintah Indonesia untuk merangsang dan membina usaha kecil. Keringanan pajak, kemudian dalam perizinan, dan kemudahan mendapatkan kredit khusus telah disediakan pemerintah. Kedudukan usaha kecil di tengah-tengah kehidupan berusaha telah mendapatkan tempat yang layak, banyak menyerap tenaga kerja, ikut melancarkan perekonomian negara, dan mampu berdampingan dengan perusahaan-perusahaan besar. Diakui bahwa usaha kecil dapat memegang peranan penting dan menompang usaha besar. Mereka dapat menyediakan bahan-bahan mentah, suku cadang, pembungkus, bahan pembantu, dan sebagainya. Usaha kecil juga dapat berfungsi sebagai ujung tombak bagi usaha besar dengan menyalurkan dan menjual hasil usaha kepada konsumen (Wibowo, 2007).

Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi merupakan salah satu daerah sentra perikanan di Provinsi Jambi. Hasil budidaya ikan patin di Desa ini sangat berlimpah, sehingga masyarakat di sana mengelola ikan patin segar menjadi abon ikan patin dan kerupuk ikan patin. Usaha ibu rumah tangga yang ada di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi didirikan pada tahun 2005 dengan diketuai oleh ibu Triwarni hingga sampai saat ini usahanya masih berjalan. Kelompok Wanita Tani Tunas Baru ini mempunyai 7 anggota dalam melaksanakan kegiatan pengolahan ikan patin hingga menjadi makanan siap saji yaitu abon. Abon ikan patin yang ada di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi ini sudah terdaftar di Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-

obatan dan Kosmetika (LP POM) MUI, sedangkan limbah dari proses pembuatan abon ikan patin yaitu duri dan kulitnya diolah kembali menjadi kemplang ikan patin. Usaha Ibu Rumah Tangga yang ada di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi dalam melakukan pemasaran dibutuhkan strategi pemasaran agar dapat meningkatkan keuntungan yang meliputi, strategi harga, strategi tempat, dan strategi promosi. Dalam hal ini Usaha Ibu Rumah Tangga harus menerapkan strategi pemasaran untuk meminimalisir kendala-kendala dalam pemasaran serta mengoptimalkan pendapatan. Kegiatan pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin dari produsen sampai konsumen akhir layak diperhitungkan karena kegiatan tersebut akan mempengaruhi secara langsung pendapatan pengusah. Dengan sistem pemasaran abon ikan patin yang efisien maka pendapatan akan meningkat.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Strategi Pemasaran dan Nilai Tambah Dari Produk Berbahan Baku Ikan Patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi".

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan yang diterima pengusaha abon ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi ?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin menjadi abon dan kemplang di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi ?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang digunakan pengusaha dan apa kendala dalam pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin khususnya di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi ?
4. Bagaimana upaya untuk memperbaiki strategi pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin yang ada saat ini oleh pengusaha di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi ?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis pendapatan yang diterima pengusaha abon ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.
2. Menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin menjadi abon dan kemplang di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.
3. Menganalisis strategi pemasaran yang digunakan pengusaha serta kendala dalam pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin khususnya di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.
4. Menganalisis upaya untuk memperbaiki strategi pemasaran produk olahan berbahan baku ikan patin khususnya di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.

4. Pendapatan yang diterima oleh pengusaha abon dan kermplang ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi sebesar Rp 15.416,666,67 per bulan.

5.2. Saran

1. Disarankan bagi produsen dapat memperbanyak produk olahan berbahan baku ikan patin menjadi abon dan kemplang ikan patin, dikarenakan besar volume yang dijual sangat berpengaruh terhadap pendapatan, tetapi produsen harus memperbanyak mitra terlebih dahulu supaya ketika menjualkan abon dan kemplang tidak sulit.

2. Sebaiknya semua alat yang akan dipergunakan sudah ada dan tidak melakukkan proses produksi secara manual, dikarenakan jika sudah menggunakan alat/mesin akan mempermudah kerjaan dan hasil yang didapatkan juga kualitasnya bagus (keuntungan bertambah).

3. Bagi peneliti selanjutnya hendaklah melakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai strategi pemasaran yang dilakukan pengusaha abon ikan patin di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, K. 2000. Akuntansi Manajemen. Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan. Rajawali Pers. Jakarta.

Alamsyah. 2011. Abon Ikan Patin, Lebih Lezat Lebih Untung (Online). http://www.artikelwirausaha.com/tentang-atrikel-wirausaha, (Diiakses 15 November 2016).

Angipora, M.P. 2002. Dasar-dasar Pemasaran. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Burhan, B. 2006. Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan. Jakarta.

Candriana, 2005. Analisis Keuntungan dan Strategi Pemasaran Kecap Perusahaan Indutri Damai Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

Djariah, A.S. 2001. Budidaya Ikan Patin Kanisius. Yogyakarta.

Husin, L dan Lifianthi. 2008. Ekonomi Produksi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

_____. 1995. Ekonomi Produksi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. Diktat Kuliah (Tidak Dipublikasikan).

Ilmanoz. 2008. Strategi Pemasaran dan Pengendalian Mutu Produk (online). http://www.google.co.id, (Diakses 15 November 2016).

Indra, B. 2007. Akuntasi Untuk LSM dan Partai Politik. Erlangga. Yogyakarta.

Khairuman, M. 2002. Teknik Budidaya Ikan Patin. Sinar Baru Aglesido. Bandung.

Kotler, P. 2002. Manajemen Pemasaran di Indonesia. Analisis Perencanaan. PT. Perhallindo. Jakarta.

Kotler, P. 2005. Manajemen Pemasaran Edisi Kesebelas Jilid1. Perhallindo. Jakarta.

Lamb, C. W., Joseph F.H. dan Carl McDaniel. 2000. Marketing. Diterjemahkan oleh Octareva, D. 2001. Pemasaran Buku 2. Salemba Empat. Jakarta.

Lestari, S. 2001. Pemanfaatan Tulang Ikan (limbah) Untuk Pembuatan Tepung Tulang. Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (dipublikasikan).

Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. (dipublikasikan).

McDaniel, dkk. 2001. Pemasaran. Salemba Empat. Jakarta.

Millah, F. 2009. Produksi Abon Ikan Pari (*rayfish*) Penentuan Kualitas Gizi Abon. Skripsi S1. Institut Teknologi Sepuluh November. (dipublikasikan).

Minggawati, I dan Saptono. 2011. Analisa Usaha Pembesaran Ikan Patin Djambal (*Pangasius djambal*) dalam Kolam di Desa Sidomulyo Kabupaten Kuala Kapuas. Fakultas Pertanian Universitas Kristen Palangka Raya.

Mulyadi, 2005. Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Pindyck, dkk. 2007. Mikroekonomi Edisi 6 Jilid 1. Jakarta.

Rangkuti, F. 2008. Analisis SWOT. Teknik Membenah Kasus Bisnis. Penerbit PT Gramedian Pustaka Utama. Jakarta.

Ridwan, M. 2008. Analisis Keuntungan dan Pemasaran Usaha Pembibitan Kelapa Sawit di Balai Penelitian Sembawa Kecamatan Banyuasin III Kabupaten Banyuasin. Skripsi S1. Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).

Rosyidi, S. 2001. Pengantar Teori Ekonomi. Pendekatan Kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sarina. 2001. Analisis Efisiensi Pemasaran Gula Aren. Program Pasca Sarjana. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Setiawan. 2014. Analisis Strategi Pemasaran Tempe Sebagai Upaya Untuk Memperbaiki Pemasaran Hasil Industri Rumah Tangga di Macan Lindungan Palembang. Universitas Sriwijaya. Indralaya.

Shinta, A. 2011. Manajemen Pemasaran. Universitas Brawijaya Press. Malang.

Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-hasil Pertanian. Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi. 2010. Agribisnis. Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sukirno, S. 2002. Pengantar Teori Mikroekonomi. Edisi Ketiga. Rajawali Pers. Jakarta.

Suryani, A., E. Hambali dan E. Hidayat. 2007. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.

Susanto, A.H. 2001. Mempelajari Pengaruh Berbagai Jenis Proses Pemasakan Awal (*pre-cooking*) dan Jenis Minyak Goreng Terhadap Mutu Abon Ikan Patin (*Pangasius hypopthalmus*). Skripsi S1. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (dipublikasikan).

Susanto, S.R. 2001. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.

Susanto, H dan Amri, K. 2002. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.

Umar, H. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi 2. Gramedia. Jakarta.

Wibowo, S. 2007. Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil. Penebar Swadaya. Jakarta.

Yamit. 2002. Manajemen Kualitas Produk dan Jasa. Elonisisa. Jakarta.