

# **SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN  
PENGOLAHAN IKAN SEPAT SEGAR MENJADI IKAN ASIN  
SEPAT (STUDI KASUS INDUSTRI IKAN ASIN SEPAT DI  
DESA ULAK KEMANG KECAMATAN PAMPANGAN)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND PROFIT OF FRESH  
SEPAT FISH TO SALTED SEPAT FISH PROCESSING  
(CASE STUDY OF SALTED SEPAT FISH INDUSTRY IN ULAK  
KEMANG VILLAGE PAMPANGAN SUBDISTRICT)***



**MELLY AMIR**

**05011181419003**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2019**

## **SUMMARY**

**MELLY AMIR.** Analysis Of Added Value And Profits Of Fresh Sepat Fish To Salted Sepat Fish Processing (Case Study Of Salted Sepat Fish Industry In Ulak Kemang Village Pampangan Subdistrict). (Supervised by **AMRUZI MINHA** and **YULIUS**).

The purposes of this research were (1) To describe the process of salted Sepat fish processing (2) To calculate the profits obtained by salted fish industry in fresh fish into salted fish processing (3) To analyze the added value obtained by the salted fish industry in fresh fish into salted fish processing.

This research was carried out in Ulak Kemang Village, Pampangan subdistrict, Ogan Komering Ilir Regency, in September 2018. The research method used in this study was case study method. Data used in this research were primary and secondary data.

The research results showed that the processing of fresh sepat fish into salted fish consists of some steps, which was cleaning, innards cleaning, washing, salting, drying and packing. The profit obtained by the salted fish industry was Rp. 2.869.100,00 per once production process. Then for the R / C ratio result was 1.47, which means that the processing of fresh sepat fish into salted fish in Pak Bambang's industry shows that it was efficient or feasible to run. At the selling rate of 203,55 Kg and the price of Rp. 20.186,33 the entrepreneur reached a break even point. The added value obtained from processing 1 kg of fresh sepat fish into salted sepat fish was Rp 7.778,20 with the ratio of added value obtained was 43.58 percent.

Key Words: Profit Analysis, Salted Fish Added Value, Sepat Fish

## RINGKASAN

**MELLY AMIR.** Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Ikan sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat (Studi Kasus Industri Ikan Asin Sepat Di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan). (Dibimbing oleh **AMRUZI MINHA** dan **YULIUS**).

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Untuk mengetahui proses pengolahan ikan asin sepat (2) Untuk menghitung keuntungan yang diperoleh industri ikan asin dalam pengolahan ikan segar menjadi ikan asin (3) Untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh industri ikan asin dalam mengolah ikan segar menjadi ikan asin.

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan Kabupaten Ogan Komering Ilir pada bulan September 2018. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat ada beberapa tahap, yaitu pembersihan sisik ikan sepat, pembersihan isi perut ikan sepat, mengendapkan ikan sepat dengan menggunakan garam, penjemuran dan pengepakan. Keuntungan yang diperoleh oleh industri ikan asin sepat ini adalah sebesar Rp. 2.869.100,00 per satu kali proses produksi. Kemudian untuk hasil *R/C ratio* adalah sebesar 1,47 yang berarti bahwa pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat pada industri Pak Bambang menunjukkan sudah efisien atau layak dijalankan. Pada tingkat penjualan 203,55 Kg dan harga Rp. 20.186,33 maka pengusaha mencapai titik impas (*break even point*). Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat adalah Rp 7.778,20 dengan ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 43,58 persen.

Kata Kunci: Keuntungan, Nilai Tambah Ikan Asin, Ikan Sepat

# **SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN  
PENGOLAHAN IKAN SEPAT SEGAR MENJADI IKAN ASIN  
SEPAT (STUDI KASUS INDUSTRI IKAN ASIN SEPAT DI  
DESA ULAK KEMANG KECAMATAN PAMPANGAN)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND PROFIT OF FRESH  
SEPAT FISH TO SALTED SEPAT FISH PROCESSING  
(CASE STUDY OF SALTED SEPAT FISH INDUSTRY IN ULAK  
KEMANG VILLAGE PAMPANGAN SUBDISTRICT)***

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**MELLY AMIR**

**05011181419003**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2019**

## LEMBAR PENGESAHAN

### ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN PENGOLAHAN IKAN SEPAT SEGAR MENJADI IKAN ASIN SEPAT (STUDI KASUS INDUSTRI IKAN ASIN SEPAT DI DESA ULAK KEMANG KECAMATAN PAMPANGAN)

#### SKRIPSI

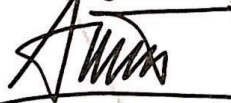
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

**MELLY AMIR**  
05011181419003

Indralaya, Mei 2019

Pembimbing I



Dr. Ir. Amruzi Minha, M.S.  
NIP 195811111984031004

Pembimbing II



Ir. Yulius, M.M.  
NIP 195907051987101001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian



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

NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul “Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Ikan sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat (Studi Kasus Industri Ikan Asin Sepat Di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan)” oleh Melly Amir telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 10 April 2019 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

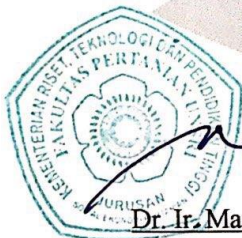
### Komisi Penguji

1. Dr.Ir.Amruzi Minha, M.S.  
NIP. 195811111984031004 Ketua (.....)
2. Ir. Yulius, M.M  
NIP. 195907051987101001 Sekretaris (.....)
3. Thirtawati, S.P.,M.Si.  
NIP. 198005122003122001 Anggota (.....)
4. Dr. Ir. Maryadi, M.Si.  
NIP. 196501021992031001 Anggota (.....)

Indralaya, Mei 2019

Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Sosial Ekonomi Pertanian

Koordinator Program Studi  
Agribisnis



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

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



## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melly Amir

NIM : 05011181419003

Judul : Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat (Studi Kasus Industri Ikan Asin Sepat Di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi penelitian ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah pengawasan pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur *plagiarism* pada penelitian 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, Mei 2019



Melly Amir

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 13 Agustus 1996 di Kota Palembang, anak pertama buah kasih dari pasangan Amir dan Parsi. Penulis hingga saat ini menetap dan dibesarkan di Jalan Kebun Bunga no.1818 RT.66 RW.07 Km.9 Sukarami Palembang.

Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2002 di SD Bina Bangsa Palembang dan lulus pada tahun 2008, kemudian melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Muhammadiyah 4 Palembang dan lulus pada tahun 2011, kemudian melanjutkan lagi ke Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Methodist 1 Palembang dan lulus pada tahun 2014.

Pada tahun 2014 penulis diterima sebagai mahasiswa baru di jurusan Agribisnis Strata 1 (S1) Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selain aktif dalam kuliah regular, penulis juga mengikuti organisasi internal kampus yaitu Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA).



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat atas segala rahmat dan karunia yang diberikan kepada penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat (Studi Kasus Industri Ikan Asin Sepat Di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan)”. Yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian.

Dalam pelaksanaan ini penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan berupa dorongan, semangat, bimbingan, petunjuk, kerjasama ataupun nasehat dari berbagai pihak antara lain :

1. Ucapan terima kasih kepada kedua orang tua Ayah dan Ibu serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan perhatian dan kasih sayang serta dukungannya do'a dan moril maupun materil kepada penulis.
2. Veronica Amir Dan Kayshila Priska Amir selaku saudara kandung yang selalu memberikan semangat dan mendoakan yang terbaik.
3. Bapak Dr.Ir.Amruzi Minha M.S. selaku dosen pembimbing pertama dan Bapak Ir. Yulius, M.M. selaku pembimbing kedua atas kesabaran dan perhatiannya dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sejak perencanaan, pengumpulan sumber referensi sampai dengan selesai pembuatan skripsi ini.
4. Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si. sebagai ketua jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang telah memberikan izin sehingga kegiatan penelitian ini bisa dilaksanakan dengan baik.
5. Untuk seluruh dosen Universitas Sriwijaya yang telah mengajarkan dan memberikan banyak ilmu.
6. Kak Setyoko, Mbak Dian, Mbak Sherly, Kak Bayu dan kak Ari yang sudah banyak membantu dalam pengurusan surat menyurat dalam penulisan skripsi ini.

7. Untuk Pak Bambang yang sudah banyak membantu dalam proses penelitian serta Kepala Desa Ulak Kemang dan staff, serta masyarakat Desa Ulak Kemang atas bantuan dan bimbingannya selama penelitian.
8. Kepada Sahabat Seperjuanganku Ayu Widiyaningsih, Riski Defita Zaskia, E.eng Aquarista S, Aji Hestu S dan Septa Dwi Dara Ariana yang selalu memberikan semangat semoga kita dapat mewujudkan impian-impian kita.
9. Untuk teman-teman Agribisnis Angkatan 2014 terima kasih atas kebahagiaan, kesenangan, dan kesedihannya. Semoga kita sukses semua dan saat bertemu dalam keadaan yang kita inginkan.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan dan penyempurnaan penulisan selanjutnya. Akhir kata, dengan mengharapkan ridho Allah SWT semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat sekaligus menambah wawasan bagi kita semua.

Indralaya, Mei 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan .....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Tinjauan pustaka .....	6
2.1.1. Industri .....	6
2.1.2. Pengolahan Ikan Asin .....	7
2.1.3. Ketersediaan Bahan Baku .....	9
2.1.4. Partisipatif .....	10
2.1.5. Ekonomi Kreatif.....	12
2.1.6. Biaya .....	13
2.1.7. Penerimaan.....	13
2.1.8. Keuntungan .....	14
2.1.8.1. <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	16
2.1.9. Nilai Tambah.....	18
2.2. Model Pendekatan.....	20
2.3. Hipotesis.....	20
2.4. Batasan Operasional.....	22
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN.....	24
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
3.2. Metode Penelitian.....	24
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	24
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	24

	Halaman
3.5. Metode Pengolahan Data .....	25
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
4.1. Keadaan Umum Lokasi Penelitian.....	28
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Administratif.....	28
4.1.2. Keadaan Penduduk.....	28
4.1.3. Sarana Dan Prasarana Desa.....	29
4.1.3.1. Sarana Dan Prasarana Pendidikan.....	29
4.1.3.2. Sarana Dan Prasarana Kesehatan .....	30
4.2. Karakteristik Responden .....	31
4.2.1. Karakteristik Industri .....	31
4.2.2. Karakteristik Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	31
4.2.1.1. Umur .....	32
4.2.1.2. Tingkat Pendidikan .....	32
4.2.1.3. Jumlah Tangkapan Ikan .....	33
4.3. Proses Pengolahan Ikan Asin Sepat .....	34
4.4. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Sepat .....	37
4.4.1. Analisis Biaya .....	37
4.4.2. Analisis Penerimaan dan Keuntungan .....	43
4.4.2.1. Penerimaan.....	43
4.4.2.2. Keuntungan .....	44
4.4.3. Titik Impas (BEP) Dan R/C Ratio .....	45
4.4.3.1. Titik Impas .....	45
4.4.3.2. R/C Ratio.....	46
4.4.4. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat.....	47
4.5. Keuntungan Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	50
4.5.1. Analisis Biaya .....	50
4.5.2. Penerimaan Tenaga Penangkap Ikan .....	52
4.5.3. Keuntungan Tenaga Penangkap Ikan.....	52
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>54</b>
5.1. Kesimpulan .....	54
5.2. Saran.....	54

	Halaman
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Proses Pembuatan Ikan Asin .....	9
Gambar 2.2. Model Pendekatan .....	20
Gambar 4.1. Proses Pengolahan Ikan Asin .....	35

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Metode Hayami.....	19
Tabel 3.1. Metode Hayami.....	28
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Desa Ulak Kemang Dalam 2017 .....	29
Tabel 4.2. Sarana dan prasarana Pendidikan di Desa Ulak Kemang Tahun 2017 .....	29
Tabel 4.3. Sarana dan Prasana Kesehatan di Desa Ulak Kemang 2017 .....	30
Tabel 4.4. Sarana dan Prasarana Kesehatan di Desa Ulak Kemang 2017 .....	31
Tabel 4.5. Umur Tenaga Penangkap Ikan Sepat (Tenaga Penangkap Sampel) di Desa Ulak Kemang .....	31
Tabel 4.6. Tingkat Pendidikan Tenaga Penangkap Ikan (Tenaga Penangkap Sampel) di Desa Ulak Kemang .....	32
Tabel 4.7. Jumlah Tangkapan Ikan (Tenaga Penangkap Sampel) di Desa Ulak Kemang .....	33
Tabel 4.8. Biaya Tetap Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang.....	38
Tabel 4.9. Biaya Lelang Lebak Lebung Pada Industri Ikan Asin di Desa Ulak Kemang Pada Tahun 2018 .....	39
Tabel 4.10. Biaya Penggunaan Bahan Baku per Satu Kali Produksi dalam Pengolahan Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang .....	39
Tabel 4.11. Biaya Bahan Penunjang per Satu Kali Proses Produksi dalam Pengolahan Ikan Asin di Desa Ulak Kemang.....	40
Tabel 4.12. Total Biaya Penunjang dan Sumbangan Input Lain per Satu Kali Proses Produksi dalam Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat .....	41
Tabel 4.13. Kebutuhan dan Upah Tenaga Kerja per Satu Kali Produksi Dalam Pengolahan Ikan Asin di Desa Ulak Kemang.....	41
Tabel 4.14. HOK dalam Satu Kali Proses Produksi Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang .....	42
Tabel 4.15. Total Biaya Variabel per Satu Kali Produksi dalam Pengolahan Ikan Asin di Desa Ulak Kemang.....	42



	Halaman
Tabel 4.16. Biaya Total Pengolahan Ikan Asin Sepat per Satu Kali Produksi di Desa Ulak Kemang.....	43
Tabel 4.17. Penerimaan Hasil Pengolahan Ikan Asin Sepat per Satu Kali Produksi di Desa Ulak Kemang.....	43
Tabel 4.18. Keuntungan per Satu Kali Produksi Pengolahan Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang .....	44
Tabel 4.19. Keuntungan Per Produksi dan Per 1 Kg Ikan Asin Sepat pada Industri Rumah Tangga Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang .....	44
Tabel 4.20. Nilai R/C Pengolahan Ikan Asin di Desa Ulak Kemang .....	46
Tabel 4.21. Analisis Nilai Tambah Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan (Satu Kali Proses Produksi) .....	48
Tabel 4.22. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	50
Tabel 4.23. Rata-Rata Biaya Variabel Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	51
Tabel 4.24. Rata-Rata Biaya Total Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	51
Tabel 4.25. Rata-Rata Penerimaan Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	52
Tabel 4.26. Rata-Rata Keuntungan Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	52
Tabel 4.27. Rata-Rata Keuntungan Tenaga Penangkap Ikan Per 1Kg Ikan Sepat Segar di Desa Ulak Kemang.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Kabupaten Ogan Komering Ilir .....	60
Lampiran 2. Identitas Responden Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	61
Lampiran 3. Rata-rata Jumlah Tangkapan Ikan (Tenaga Penangkap Sampel) Perhari dalam Hitungan Minggu di Desa Ulak Kemang .....	62
Lampiran 4. Identitas Responden Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat Pada Industri Ikan Asin di Desa Ulak Kemang Tahun 2018.....	63
Lampiran 5. Proses Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat Pada Industri di Desa Ulak Kemang Tahun 2018 .....	64
Lampiran 6. Biaya Penyusutan Alat-Alat dalam Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat pada Industri di Desa Ulak Kemang .....	70
Lampiran 7. Biaya Pajak Pada Tahun 2018 pada Industri Ikan Asin di Desa Ulak Kemang .....	71
Lampiran 8. Biaya Variabel dalam Satu Kali Produksi Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat pada Industri di Desa Ulak Kemang.....	72
Lampiran 9. Jumlah Tenaga Kerja dalam Satu Kali Proses Produksi Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat Pada Industri Ikan Asin di Desa Ulak Kemang .....	73
Lampiran 10. Biaya Tenaga Kerja dalam Satu Kali Proses Produksi Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat pada Industri Ikan Asin di Desa Ulak Kemang.....	74
Lampiran 11. Rata-Rata Biaya Penyusutan Ketek (Perahu) Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	75
Lampiran 12. Rata-Rata Biaya Penyusutan Jaring Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang.....	76
Lampiran 13. Rata-Rata Biaya Penyusutan Keranjang Plastik Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	77
Lampiran 14. Rata-Rata Biaya (Rp/Hari) Penyusutan Peralatan Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	78

	Halaman
Lampiran 15. Rata-Rata Biaya (Rp/Kg) Penyusutan Peralatan Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	79
Lampiran 16. Rata-rata Biaya Variabel Bahan Bakar Ketek Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang .....	80
Lampiran 17. Rata-rata Biaya Variabel Karung Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang.....	81
Lampiran 18. Rata-rata Biaya Variabel Per Hari Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang.....	82
Lampiran 19. Rata-rata Biaya Variabel Per Kg Tenaga Penangkap Ikan di Desa Ulak Kemang.....	83

“Analysis Of Added Value And Profits Of Fresh Sepat Fish To Salted Sepat Fish Processing (Case Study Of Salted Sepat Fish Industry In Ulak Kemang Village Pampangan Subdistrict)”

Melly Amir<sup>1</sup>, A.Minha<sup>2</sup>, Yulius<sup>3</sup>

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya  
Jalan Palembang – Prabumulih Km.32, Indralaya Ogan Ilir 30662

**ABSTRACT**

The purposes of this research were (1) To describe the process of salted Sepat fish processing (2) To calculate the profits obtained by salted fish industry in fresh fish into salted fish processing (3) To analyze the added value obtained by the salted fish industry in fresh fish into salted fish processing.

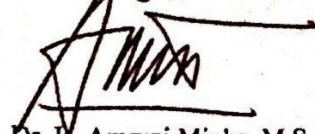
This research was carried out in Ulak Kemang Village, Pampangan subdistrict, Ogan Komering Ilir Regency, in September 2018. The research method used in this study was case study method. Data used in this research were primary and secondary data.

The research results showed that the processing of fresh sepat fish into salted fish consists of some steps, which was cleaning, innards cleaning, washing, salting, drying and packing. The profit obtained by the salted fish industry was Rp. 2.869.100,00 per once production process. Then for the R / C ratio result was 1.47, which means that the processing of fresh sepat fish into salted fish in Pak Bambang's industry shows that it was efficient or feasible to run. At the selling rate of 203,55 Kg and the price of Rp. 20.186,33, the entrepreneur reached a break even point. The added value obtained from processing 1 kg of fresh sepat fish into salted sepat fish was Rp 7.778,20 with the ratio of added value obtained was 43.58 percent.

Key Words: Profit Analysis, Salted Fish Added Value, Sepat Fish

Indralaya, Mei 2019

Pembimbing I,



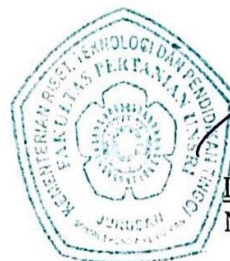
Dr. Ir. Amruzi Minha, M.S  
NIP 195811111984031004

Ketua,

Pembimbing II,



Ir. Yulius, M.M.  
NIP 195907051987101001



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

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pembangunan pertanian yang berwawasan agribisnis diarahkan sebagai suatu upaya yang sangat penting untuk menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan struktur ekonomi yang tangguh, efisien, fleksibel, menciptakan nilai tambah, meningkatkan produksi pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan dan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi dalam Alfina, 2016).

Saat ini, pembangunan pertanian tidak lagi berorientasi semata-mata pada peningkatan produksi tetapi kepada peningkatan produktivitas dan nilai tambah karenanya efisiensi usaha haruslah dipertimbangkan. Petani diharapkan tidak hanya bekerja di lahan pertaniannya saja tetapi diarahkan dan dituntut bagaimana menumbuhkan-kembangkan jiwa dan semangat kewirausahaan serta dapat mengolah produk yang dihasilkan menjadi produk setengah jadi. Hal ini penting artinya karena tujuan pembangunan pertanian adalah meningkatkan kesejahteraan petani beserta keluarganya (Hafsah dalam Israwan, 2016).

Industri yang mengolah hasil-hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi bersifat padat karya merupakan salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini (Anoraga dkk dalam Emawati, 2007). Selain dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat pedesaan di sekitar wilayah industri, juga dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan.

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003).

Suatu agroindustri diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi selain mampu untuk memperoleh keuntungan yang berlanjut. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan selama proses produksi terjadi. Menurut Hubeis dalam Bidarti (2018), terdapat tiga standar nilai tambah yang digunakan, rasio nilai tambah rendah bila  $<15\%$ , rasio nilai tambah sedang bila  $15\%-40\%$  dan rasio nilai tambah tinggi bila  $>40\%$ .

Ikan merupakan salah satu komoditi yang berperan penting dalam kehidupan manusia. Perikanan seperti halnya sektor perekonomian lainnya, merupakan salah satu aktivitas yang memberikan kontribusi terhadap kesejahteraan suatu bangsa (Akhmad, 2004). Berdasarkan data dari BPS Sumatera Selatan terlihat hasil jumlah tangkapan ikan di perairan umum pada tahun 2017 yaitu 117.963 ton ikan. Menurut data di BPS tahun 2017 di Kabupaten Ogan Komering Ilir sendiri mempunyai jumlah hasil tangkapan ikan di perairan umum yaitu sebesar 8.504 ton ikan. Dengan melihat hasil tangkapan ikan yang cukup tinggi di Sumatera Selatan khususnya di Kabupaten Ogan Komering Ilir maka peran pemerintah dan masyarakat dalam pengembangan agroindustri sangat diperlukan. Industri saat ini yang sedang berkembang di Kabupaten Ogan Komering Ilir khususnya di Desa Ulak Kemang adalah industri pengolahan ikan segar menjadi ikan asin. Pengolahan ikan segar menjadi ikan asin adalah usaha yang memiliki potensi untuk dikembangkan di Kabupaten Ogan Komering Ilir karena mengingat hasil tangkapan ikan yang cukup besar. Dengan pengolahan ikan yang berkelanjutan akan meningkatkan nilai tambah ikan.

Prinsip pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Tanpa adanya kedua proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia. Pengolahan ikan dan pengawetan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Selain untuk menghambat dan menghentikan aktivitas enzim maupun mikroorganisme, pengolahan juga bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan

mendiversifikasi produk olahan hasil perikanan serta meningkatkan tingkat pendapatan nelayan sehingga memotivasi nelayan untuk melipat gandakan produksi (Adawyah, 2008).

Pengolahan ikan sangat penting dilakukan karena ikan merupakan komoditas yang tidak tahan lama atau mudah mengalami pembusukan. Untuk itu keberadaan industri perikanan sangat penting karena olahan ikan dapat menjadi sumber pendapatan dimana olahan ikan menjadi suatu produk setengah jadi atau produk jadi yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh konsumen serta bernilai ekonomis. Industrialisasi perikanan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari sektor kelautan dan perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Salah satu produk olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah ikan asin. Selain harganya yang lebih terjangkau, ikan asin juga mudah diperoleh. Ikan asin juga memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Menurut Handajani dalam Sari (2011), kandungan protein ikan segar per 100 gram sebesar 17 % sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebesar 42 %. Kandungan lemak ikan asin sebesar 1,50 % lebih rendah daripada ikan segar yaitu sebesar 4,50 %. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan dalam hal kesehatan.

Kekurangan yang terdapat pada ikan dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan, tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama di saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, diperlukan proses pengawetan dan pengolahan. Tujuan utama dari pengawetan dan pengolahan adalah untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lama, meningkatkan jangkauan pemasaran, melaksanakan diversifikasi pengolahan produk-produk perikanan, dan meningkatkan pendapatan. Menurut Afrianto dan Liviawati (1994), menyatakan tujuan dari proses pengawetan dan pengolahan adalah memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Selain itu, proses pembuatan diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk/tekstur, maupun daya awet.

Hasil penelitian Soejono (2008) menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29,6%. Salah satu bentuk pengawet dan pengolahan ikan adalah dengan mengasinkan ikan-ikan



tersebut. Dengan mengasinkan ikan-ikan tersebut dengan garam, ikan-ikan tersebut akan tahan lebih lama, selain itu juga meningkatkan nilai jual (Nyoman, 2007). Selain keuntungan yang menjanjikan, ikan asin juga sangat disenangi oleh masyarakat.

Salah satu upaya yang dilakukan untuk mengatasi ikan mudah rusak atau busuk adalah dengan mengolah ikan segar menjadi ikan asin. Melalui industri ikan asin sepat ini diharapkan mampu meningkatkan pengolahan ikan dan juga mampu meningkatkan permintaan ikan asin. Berdasarkan survei yang dilakukan di Desa Ulak Kemang diketahui bahwa industri ikan asin sepat ini pengirimannya sudah sampai ke kota Bandung. Sehubungan dengan hal ini maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang menitik beratkan penelitian pada proses pengolahan ikan asin sepat, besarnya keuntungan dan nilai tambah yang diberikan dari pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat pada industri ikan asin sepat di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana proses pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat?
2. Berapa besar keuntungan yang di peroleh industri ikan asin sepat pada pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat?
3. Berapa nilai tambah dari usaha pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat pada industri ikan asin sepat di desa Ulak Kemang?

## **1.3 Tujuan Penelitian dan Kegunaan**

Dari permasalahan yang diuraikan di atas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat.
2. Untuk menghitung keuntungan yang diperoleh industri ikan asin sepat dalam pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat.
3. Untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh industri ikan asin sepat dalam pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan asin sepat.

Adapun kegunaan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi pihak-pihak yang terkait dalam mengambil keputusan yang terbaik bagi usaha pengolahan ikan asin di Desa Ulak Kemang dan dapat menjadi bahan acuan bagi peneliti selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah., R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adisasmita., R. 2006. *Membangun Desa Partisipatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Afrianto., E. dan Liviawaty. 1994. *Pengawetan dan Pembuatan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Akhmad., F. 2004. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Alfina. 2016. *Analisis Pendapatan Industri Tempe Di Gampong Gunong Cut Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Universitas Teuku Umar Meulaboh-Aceh Barat.
- Al-kautsar., H. 2013. *Analisis Industri Rumah Tangga Tempe Di Kecamatan Gamping Kabupaten Sleman*. Skripsi Fakultas Petanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Arief., 2010. *Analisa Usaha Budidaya Lobster Laut (Panulirus SP) Untuk Skala Menengah*. Indonesia. Nusa Tenggara Barat.
- Bidarti., A. 2018. *Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management) Beras Kasus CV Lintas Indo Comodity Mandiri Di Sumatera Selatan*. *Disertasi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- BPS Ogan Komering Ilir. *Kecamatan Pampangan Dalam Angka 2017*. <https://okikab.bps.go.id/publication/download.html>
- Departemen Perdagangan RI, 2008, *Pengembangan Ekonomi Kreatif Indonesia 2025: Rencana Pengembangan Ekonomi Kreatif Indonesia 2009 – 2015*.
- Dita., N., D. 2010. *Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Di Kabupaten Wonogiri*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ditya., Y., C., *et al.* 2013. *Peranan Lebung Sebagai Sumber Ekonomi Bagi Nelayan Dan Sarana Pengelolaan Sumber Daya Ikan Rawa Banjiran Di Sumatera Selatan*. <http://perpustakaan.unitomo.ac.id/repository/2compressPdf.pdf>
- Emawati. 2007. *Analisis Kelayakan Finansial Industri Tahu (Studi Kasus: Usaha Dagang Tahu Bintaro, Kabupaten Tangerang, Propinsi Banten)*. Skripsi. Uin Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Feifi., D.,S. Martini, R. Astuti, and S. Hidayat. 2010. *Added Value and Performance Analyses of Edamame Soybean Supply Chain: A Case Study*. *Journal Operations & Supply Chain Management*. 3 (3) : 148-163.
- Gill., J., O. 2004. *Dasar-dasar Analisis Keuangan*. PPM. Jakarta.

- Haqqie., S.,N.,Y. 2016. *Partisipasi Masyarakat Dalam Program Pemberdayaan (Studi Kasus Kegiatan Pembuatan Pupuk Organic Di Desa Blagung, Boyolali)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Hayami., Y., Y. Kawagoe, M. Morookadan, and Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Up Land Java A Perspective From A Sunda Village* : CGPRT Centre. Bogor.
- Hendratmiko., Y. 2010. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Kecil Menengah Mebel Di Kota Kendal*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Horngren., C., T., S. Datar dan G. Foster. 2006. *Akuntansi Biaya : Penekanan Manajerial*. Edisi Kesebelas. PT Indeks, Kelompok Gramedia, Jakarta.
- Imani., I. 2016. *Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu (Manihot Esculenta) Menjadi Tela-Tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak Di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kendari)*. Skripsi. Universitas Halu Oleo Kendari.
- Ishak., A, *et al.* 2012. *Analisis Nilai Tambah, Keuntungan Dan Titik Impas Pengolahan Hasil Rengginang Ubi Kayu (Rengginang) Skala Rumah Tangga Di Kota Bengkulu*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu.
- Kartasapoetra., G 2000. *Pembentukan Perusahaan Industri*. Grafindo Persada. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Informasi Kelautan dan Perikanan. Pusat Data Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Jakarta.
- Makeham., P.,J and Malcolm., R.,L. 2001. *Manajemen Usahatani Daerah Tropis*. Jakarta: LP3ES.
- Minartin. 2016. *Analisis Persediaan Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tahu (Studi Kasus Pada Industri Tahu Mekar Di Kelurahan Liabuku Kecamatan Bungi Kota Bau-Bau)*. Skripsi. Universitas Halu Oleo Kendari.
- Muller., K.,R.,C and Truby., J.2008. *The Role Of Creative Industries in Industrial Innovation*. Center of European Economic Research. Discussion Paper No.08-109.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi manajemen*. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Mulyadi., A. 2002. *Akunansi Biaya*. Yogyakarta. Ed. Ke-5. Aditya Media.
- Nurmedika, *et al.* 2013. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Kripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu, Jurnal Agrotekbis I (3):ISSN:2338-3011*. Universitas Tadulako. Palu.
- Nyoman., S. 2007. *Perikanan*. SIC. Surabaya.

- Prasetyo, W. 2010. *Analisis Break Even Point (BEP) Pada Industri Pengolahan Tebu Di Pabrik Gula (Pg) Mojo Kabupaten Sragen*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rakhmawati., D. 2008. *Analisis Break Even Point Pada Usaha Pengolahan Pucuk Daun Teh (Kasus di Pabrik Teh Sumber Daun Kabupaten Cianjur)*. Skripsi FP UNS. Surakarta.
- Ridwansyah., M. 2017. *Partisipasi Masyarakat Melalui Pengembangan Desa Wisata Jampang Pada Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Zona Madina Dompot Dhuafa*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Santoso., T., S. 2008. *Analisis Finansial Usaha Kerupuk (Studi Kasus: Kerupuk Suka Asih (Sks) Di Pondok Labu, Jakarta Selatan)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sari., K., M. 2011. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Cilacap*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Soejono., D. 2008. Pola Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal J-SEP*. Volume 2 No. 1 Maret 2008. <http://jurnal.unej.ac.id/index.php/JSEP/article/view/415>. Diakses 30 Juli 2018.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. 2002. *Ilmu Usahatani*. UI Press: Jakarta.
- Soetomo. 2008. *Strategi–Strategi Pembangunan Masyarakat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Soleh., M. 2003. Perbaikan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Olahan Hasil Industri Kecil Melalui Analisa Bahaya dan Penentuan Titik Kendali. Dalam *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 6 Januari 2003*. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (BPTP). Jawa Timur.
- Sudiyono., A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Supriono. 2000. *Akuntansi Biaya*. Buku 1, Edisi Dua. Yogyakarta : BPFE.
- Surya., A. 2009. Analisis Persepsi Konsumen. *Journal of Bissiness Strategy and Execution*.
- Tilaar. 1997. *Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Era Globalisasi*. Jakarta (ID): Grasindo.
- Simatupang., T., M. 2009. Analisis Kebijakan Pengembangan Industri Kreatif di Kota Bandung vol 8 (1)