

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT
KESEJAHTERAAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
DI KELURAHAN SUMBER JAYA KECAMATAN
KAMPUNG MELAYU KOTA BENGKULU**

***REVENUE AND HOUSEHOLD WELFARE OF SALTED FISH
PROCESSING BUSINESS IN SUMBER JAYA VILLAGE
KAMPUNG MELAYU SUB-DISTRICT
BENGKULU***



**Okti Apriani
05011381419116**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

SUMMARY

OKTI APRIANI. Revenue and Household Welfare of Salted Fish Processing Business in Sumber Jaya Village Kampung Melayu Sub-District Bengkulu. (Supervised by **YULIUS** and **YUNITA**)

The purpose of this study was to (1) describe processor way in getting raw material inventory to produce salted fish. (2) analyze income from salted fish sales business. (3) to compare between standard of decent living and income from salted fish.

The study was conducted in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu Sub-district, Bengkulu. The method used in research was survey method. Census technique has been used as in getting data for this research with total population were 30 respondents. Primary data and secondary data were collected in October 2017.

The result showed that the main ingredients of salted fish processing are fresh fish and salt. Fresh fish are obtained from fishermen at Fish Auction Places (TPI) and salt is obtained from stalls and markets around their business location. The average total income of salted fish business in Sumber Jaya Village is Rp826.837 per month. The standard of living for salted fish producers shows the results are not prosperous based on total income from salted fish Rp826.837 per month and still make the difference Rp3.872.814 from the standard of living cost of Rp4.699.651

Keywords : Salted Fish, Revenue, Household Welfare.

RINGKASAN

OKTI APRIANI. Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. (Dibimbing oleh **YULIUS** dan **YUNITA**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) mendeskripsikan pengolah mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin. (2) menganalisis pendapatan dari usaha penjualan ikan asin. (3) membandingkan kebutuhan hidup layak (KHL) dan pendapatan usaha ikan asin.

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Pengambilan data primer dan sekunder dilakukan pada Oktober 2017. Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus dengan jumlah populasi sebanyak 30 orang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku utama pengolahan ikan asin yaitu ikan segar dan garam. Ikan segar diperoleh dari nelayan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dan garam diperoleh dari warung dan pasar didaerah sekitar lokasi usaha mereka. Rata-rata pendapatan total usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya adalah sebesar Rp826.837 per bulan. Berdasarkan Kebutuhan Hidup Layaknya pengolah yang berada di Kelurahan Sumber Jaya belum sejahtera dikarenakan pendapatan total usaha ikan asin yang diperoleh pengolah adalah sebesar Rp826.837 per bulan lebih kecil dari kebutuhan hidup layak (KHL) yang dibutuhkan pengolah setiap bulannya sebesar Rp4.699.651 per bulan sehingga mempunyai selisih sebesar Rp3.872.814 per bulan.

Kata kunci : Ikan Asin, Pendapatan, Kesejahteraan Rumah Tangga.

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT
KESEJAHTERAAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
DI KELURAHAN SUMBER JAYA KECAMATAN
KAMPUNG MELAYU KOTA BENGKULU**

***REVENUE AND HOUSEHOLD WELFARE OF SALTED FISH
PROCESSING BUSINESS IN SUMBER JAYA VILLAGE
KAMPUNG MELAYU SUB-DISTRICT
BENGKULU***

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



**Okti Apriani
05011381419116**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PENDAPATAN DAN TINGKAT
KESEJAHTERAAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI
KELURAHAN SUMBER JAYA KECAMATAN KAMPUNG
MELAYU KOTA BENGKULU**

SKRIPSI

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

Oleh:

Okti Apriani
05011381419116

Pembimbing I

Indralaya, April 2018
Pembimbing II




Ir. Yulius, M.M.
NIP 195907051987101001



Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP197106242000032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




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

Skripsi dengan Judul “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu” oleh Okti Apriani telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 02 April 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Ir. Yulius, M.M.
NIP 195907051987101001

Ketua



2. Dr. Yunita, S.P., M.Si.
NIP 197106242000032001

Sekretaris



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

Anggota




4. Dr. Ir. Idham Alamsyah, M.Si.
NIP 195905151988101001

Anggota



Indralaya, April 2018 |
Ketua Program Studi
Agribisnis




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

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Okti Apriani

NIM : 05011381419116

Judul : Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

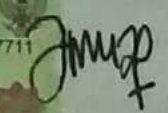
Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi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

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



Indralaya, April 2018




Okti Apriani

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Okti Apriani, dilahirkan pada tanggal 16 Oktober 1996 di Lahat, merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Orang tua bernama Bapak Aprisan dan Ibu Indrianti.

Pada Tahun 2002 penulis memulai pendidikannya di SD Negeri 45 Lahat, dan menyelesaikan pendidikannya pada tahun 2008. Setelah itu melanjutkan dan menyelesaikan pendidikannya selama tiga tahun di SMP Negeri 2 Lahat pada tahun 2011. Lalu melanjutkan pendidikannya di SMA Negeri 1 Lahat dan menyelesaikannya pada tahun 2014. Sejak Juli 2014 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Pada Tahun 2007 penulis aktif di kegiatan Pramuka, Baris-Berbaris, dan Dokter Kecil di tingkat Sekolah Dasar. Penulis melanjutkan kegiatan Pramuka di tingkat Sekolah Menengah Pertama dan bergabung dengan kegiatan Drumband. Pada Sekolah Menengah Atas penulis aktif di kegiatan UKS (Unit Kesehatan Sekolah) pada tahun 2011. Aktif di kegiatan OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah) pada tahun 2012 juga ditahun yang sama penulis aktif di kegiatan LKS (Latihan Kepemimpinan Siswa). Terakhir penulis menjadi anggota HMJ (Himpunan Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian) di tahun 2015 sebagai anggota Divisi Kerohanian dan menjadi anggota BEM (Badan Eksekutif Mahasiswa) di tahun 2016 sebagai Staf Divisi Sosial Masyarakat.

Penulis telah menyelesaikan praktik lapangan yang berjudul “Budidaya Tanaman Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dengan Menggunakan Pupuk Organik di Lahan Praktik Klinik Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya” dan laporan kegiatan magang dengan judul “Analisis Penjualan Pupuk Nonsubsidi dengan Membandingkan Setiap Kategori dalam Incoterm 2010 di PT Pupuk Sriwidjaja Palembang”. Sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji syukur penulis Panjatkan kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian.

Pada kesempatan kali ini penulis dengan segala kerendahan hati ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini, baik itu berupa dorongan, bimbingan, petunjuk, semangat, kerjasama maupun nasehat dari berbagai pihak terima kasih terutama kepada :

1. Allah SWT dan Rasulullah SAW atas rahmat dan hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Orang tuaku Papa Aprisan dan Mama Indrianti serta adikku Rahma Danti, Rahma Dani, Liona Ayu Permata Kusuma yang kucintai yang senantiasa memberikan perhatian dan kasih sayang serta dukungan doa dan dorongan moral maupun materi kepada penulis dalam menyelesaikan perkuliahan.
3. Bapak Ir. Yulius, M.M. selaku dosen pembimbing akademik sekaligus dosen pembimbing skripsi pertama yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
4. Ibu Dr. Yunita, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi kedua yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
5. Dosen penguji dalam ujian akhir skripsi yaitu Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. dan Bapak Dr. Ir. Idham Alamsyah, M.Si. yang telah memberikan saran-saran perbaikan skripsi ini.

6. Seluruh dosen Universitas Sriwijaya terutama dosen jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian yang memberikan banyak ilmu pengetahuan. Tak lupa terima kasih kepada kak Dedy, kak Setyoko dan mba Dian sebagai admin jurusan yang telah membantu.
7. Kakek Ugihan, Nenek Hj. Dina dan Nyai Zaitun serta Pakwo dan Makwo yang selalu memberikan semangat, dan mendoakan yang terbaik.
8. Saudara *RAINBOW* tercinta Aulia Sari, Elva Mayang Sari, Moudy Destriani, Mia Novaria, Adi Agustiansyah, dan Andre Kurniadi sudah menemani selama 7 tahun ini yang selalu menjadi tempat berbagi, memberikan semangat dan doa.
9. Saudara *Kosan Villa Kencana* tercinta Desti Sismaningtyas, Heni Cahyani, Natasya Avionika terimakasih atas support yang kalian berikan.
10. Saudara *IBICITI* tercinta Citra Komala Ranti, Ias Asina Manullang, Inka Arimbi Rahman terimakasih sudah saling mengingatkan, memberikan semangat dan doa.
11. Sahabat *Jombs Berkah* yang menemani sejak 2013 Diana Dwi Utami, Okta Puspa Sari, Tria Sari Hartati yang selalu menemani, mendukung dan mendoakan.
12. Cindy, Devi, Necil, Ajeng, Atid, Ocik, Dhiya, Dwi, Haliza, Sela, Novita, Marisa, Griselda, Desy, Resti, Iqbal, Ilham, Alvin, Julianto, Eko, Vialdi, Faiz, Alim, Ridho, Reza P, Nicko, Noval, Alvrido, Rizky, Ricky, Markus, Reza J, Frazky, Yandri selaku teman seperjuangan di Agribisnis 2014 Palembang Universitas Sriwijaya.

Demikian ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada yang tertera diatas. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk kita semua. Aamiin.

Palembang, April 2018

Penulis

Universitas Sriwijaya

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1. Konsepsi Ikan Asin	7
2.1.2. Konsepsi Penggaraman.....	8
2.1.3. Konsepsi Produksi.....	12
2.1.4. Konsepsi Biaya Produksi.....	15
2.1.5. Konsepsi Harga	16
2.1.6. Konsepsi Penerimaan dan Pendapatan	17
2.1.7. Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>).....	22
2.1.8. Konsepsi Standar Kehidupan Layak	23
2.2. Model Pendekatan.....	25
2.3. Hipotesis	27
2.4. Batasan Operasional.....	28
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	30
3.1. Tempat dan Waktu	30
3.2. Metode Penelitian	30
3.3. Metode Pengumpulan Data	30
3.4. Metode Pengolahan Data.....	31
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Keadaan Umum Daerah	33

4.1.1. Lokasi dan Batasan Umum Administratif.....	33
4.1.2. Geografi dan Topografi	34
4.1.3. Keadaan Penduduk dan Mata Pencaharian	35
4.1.4. Keadaan Sosial dan Tingkat Pendidikan	37
4.1.5. Sarana dan Prasarana.....	39
4.2. Karakteristik Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	40
4.2.1. Umur Pengolah	40
4.2.2. Tingkat Pendidikan.....	41
4.2.3. Anggota Keluarga Pengolah Ikan Asin	43
4.2.4. Lama Melakukan Usaha	44
4.3. Persediaan Bahan Baku Untuk Memproduksi Ikan Asin	45
4.4. Keadaan Umum Proses Produksi Ikan Asin.....	49
4.4.1. Karakteristik Usaha Pengolahan Ikan Asin	49
4.4.2. Pembersihan Ikan	52
4.4.3. Pencucian Ikan	52
4.4.4. Penggaraman Ikan	54
4.4.5. Penjemuran Ikan.....	55
4.5. Pendapatan Rumah Tangga Usaha Ikan Asin.....	56
4.5.1. Pendapatan Usaha Ikan Asin	57
4.6. Produksi.....	61
4.7. Harga Jual.....	63
4.8. Penerimaan	63
4.9. Pendapatan.....	64
4.10. Kebutuhan Hidup Layak (KHL)	65
4.11. Kebutuhan Hidup Layak Total Keluarga Pengolah	65
4.12. Tingkat Kesejahteraan Keluarga Pengolah.....	67
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	69
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Nilai Gizi Ikan Asin dalam 100 gram	2
Tabel 1.2. Volume dan Nilai Bahan Baku Menurut Jenis Kegiatan Pengolahan di Provinsi Bengkulu, Tahun 2015	3
Tabel 2.1. Klasifikasi Kebutuhan Energi	24
Tabel 3.1. Klasifikasi Kebutuhan Energi (3000 kalori)	32
Tabel 3.2. Klasifikasi Kebutuhan Hidup Layak Berdasarkan Umur	32
Tabel 4.1. Jenis dan Luas Lahan di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2016	35
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2016.....	36
Tabel 4.3. Mata Pencaharian Penduduk Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2016	37
Tabel 4.4. Tingkat Pendidikan Penduduk Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2016	38
Tabel 4.5. Sarana dan Prasarana Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2016 ...	39
Tabel 4.6. Umur Pengusaha Ikan Asin, Tahun 2017	41
Tabel 4.7. Tingkat Pendidikan Pengusaha Ikan Asin, Tahun 2017	42
Tabel 4.8. Jumlah Anggota Keluarga Pengusaha Ikan Asin, Tahun 2017	43
Tabel 4.9. Lama Melakukan Usaha Ikan Asin, Tahun 2017	44
Tabel 4.10. Pengadaan, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan, Cara Pembayaran, Banyak Produksi, dan Selisih Harga Bahan Baku pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	47
Tabel 4.11. Status Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	49
Tabel 4.12. Sumber Modal pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	50
Tabel 4.13. Uraian Air yang digunakan untuk Membersihkan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	53
Tabel 4.14. Waktu Penggaraman Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	54
Tabel 4.15. Waktu Penjemuran Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya.....	56
Tabel 4.16. Rata-Rata Biaya Tetap Usaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2017	58
Tabel 4.17. Rata-Rata Biaya Variabel Usaha Ikan Usaha Ikan Asin di	

Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2017	59
Tabel 4.18. Rata-Rata Biaya Produksi Usaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2017	61
Tabel 4.19. Rata-Rata Produksi Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	62
Tabel 4.20. Rata-Rata Harga Jual Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya ...	63
Tabel 4.21. Rata-Rata Penerimaan Usaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	64
Tabel 4.22. Rata-Rata Pendapatan Usaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya	64
Tabel 4.23. Biaya Kebutuhan Hidup Layak (KHL) di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2017	65
Tabel 4.24. Rata-Rata Kebutuhan Hidup Layak (KHL) Total Keluarga Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Perbedaan Kebutuhan Kalori	66
Tabel 4.25. Rata-Rata Kebutuhan Hidup Layak (KHL) Total Keluarga Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Kriteria Umur.....	66
Tabel 4.26. Rata-Rata Tingkat Kesejahteraan Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Berdasarkan Kebutuhan Kalori	67
Tabel 4.27. Rata-Rata Tingkat Kesejahteraan Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Berdasarkan Kriteria Umur	67

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Secara Diagramatik	26
Gambar 4.1. Diagram Tahapan Proses Pembuatan Ikan Asin	51
Gambar 4.2. Alur Pemasaran Ikan Asin	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Kelurahan Sumber Jaya	75
Lampiran 2. Identitas Pengusaha Ikan Asin	76
Lampiran 3. Jumlah Bahan Baku, Garam, Tenaga Kerja dan Produksi Usaha Ikan Asin	77
Lampiran 4. Biaya Tetap Usaha Ikan Asin	78
Lampiran 5. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin	79
Lampiran 6. Biaya Produksi Total Usaha Ikan Asin	81
Lampiran 7. Rincian Jumlah Produksi Ikan Asin	82
Lampiran 8. Rincian Produksi Ikan Asin	83
Lampiran 9. Rincian Penerimaan Ikan Asin	84
Lampiran 10. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Ikan Asin.....	85
Lampiran 11. Kebutuhan Hidup Layak di Kelurahan Sumber Jaya, Tahun 2017.....	86
Lampiran 12. Kebutuhan Hidup Layak Keluarga Berdasarkan Kebutuhan Kalori Kelompok Laki-Laki Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, 2017.....	89
Lampiran 13. Kebutuhan Hidup Layak Keluarga Berdasarkan Kebutuhan Kalori Kelompok Perempuan Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, 2017.....	90
Lampiran 14. Kebutuhan Hidup Layak Keluarga Berdasarkan Kriteria Umur Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, 2017	91
Lampiran 15. Kebutuhan Hidup Layak Total Keluarga Berdasarkan Kebutuhan Kalori Pengolah Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya, 2017.....	92
Lampiran 16. Perbandingan Pendapatan Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Kebutuhan Kalori dengan KHL di Kelurahan Sumber Jaya, 2017.....	93
Lampiran 17. Perbandingan Pendapatan Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Kriteria Umur dengan KHL di Kelurahan Sumber Jaya, 2017	94
Lampiran 18. Foto Keadaan di Lapangan	95

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20%, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolestrol yang rendah, dan daging ikan sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, vitamin A dan D.

Selain memiliki banyak kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk, bila tidak langsung diberi perlakuan dan penanganan yang tepat setelah ditangkap mutunya akan cepat menurun (Warsidi, 2009). Hal ini disebabkan karena ikan mengandung air yang cukup tinggi sehingga cepat rusak dan mengalami pembusukan. Hanya dalam waktu 8 jam sejak ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul perubahan yang mengarah pada kerusakan (Adawyah, 2008).

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.

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 atau tekstur, maupun daya awet. Hasil penelitian Soejono

(2008) menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29,6%.

Salah satu ragam produk (variasi) hasil pengembangan kegiatan usaha pengolahan ikan yaitu ikan asin. Bentuk pengawetan dan pengolahan ikan adalah dengan mengasinkan ikan-ikan tersebut. Dengan mengasinkan ikan-ikan tersebut dengan garam, ikan-ikan akan tahan lebih lama, selain itu juga meningkatkan nilai jual (Nyoman, 2007). Selain keuntungan yang menjanjikan, ikan asin juga sangat disenangi oleh masyarakat.

Ikan asin merupakan salah satu komoditas makanan yang populer di Indonesia, baik dari kalangan ekonomi bawah, menengah hingga atas menyukai pangan ikan yang dikeringkan ini, dimana rasanya yang khas akan membuat siapa saja langsung jatuh hati pada ikan asin. Selain itu keawetan ikan asin juga turut menjadi salah satu alasan kenapa ikan asin menjadi primadona di masyarakat. Bahwa kepopuleran ikan asin bukan hanya ada di Indonesia, hampir di seluruh belahan dunia mengenal ikan asin dan mengolahnya dengan cara dan metode yang hampir sama. Ikan asin populer di beberapa negara baik itu Thailand, Malaysia, Jepang, kawasan Afrika bahkan di kawasan Eropa.

Selain rasanya yang nikmat ikan asin ternyata memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan bahan makanan lainnya. Ikan asin adalah bahan makanan yang sangat baik bagi tubuh dan kesehatan, karena mengandung kandungan gizi dan nutrisi penting yang tidak kalah dengan daging ayam dan sapi. Pada Tabel 1.1. dapat dilihat bahwa ikan asin memiliki kandungan protein yang tinggi.

Tabel 1.1. Nilai Gizi Ikan Asin dalam 100 gram

Zat Gizi	Kandungan	Satuan
Energi	193	Kilokalori
Protein	42	gram
Karbohidrat	0	gram
Lemak	1,5	gram
Kalsium	200	miligram
Fosfor	300	miligram
Zat besi	3	miligram
Vitamin A	0	IU
Vitamin B	0,01	miligram
Vitamin C	0	miligram

Sumber : dkpp.jabarprov.go.id

Berdasarkan Tabel 1.1. dapat dilihat bahwa ikan asin memiliki kandungan protein yang relatif tinggi yang mampu menjaga daya tahan tubuh dan membantu pembentukan serta menambah massa otot. Ikan asin mengandung kalsium dan fosfor yang dapat menyehatkan tulang dan gigi, membantu proses pertumbuhan terutama untuk anak-anak, mencegah kelainan dan memperkuat struktur tulang dan yang paling penting bisa mengurangi resiko osteoporosis dan mengandung omega-3 yang sangat tinggi yang dapat menurunkan kolesterol. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Ikan Asin Kering, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 70%.

Bengkulu memiliki potensi perairan laut teritorial sebesar 46.145 ton per tahun dan potensi perairan laut zona ekonomi eksklusif (ZEE) sebesar 80.071 ton per tahun dengan total jumlah nelayan 3.756 orang. Dengan potensi laut yang cukup besar ini, sudah semestinya sektor kelautan dan perikanan mendapat prioritas utama. Jelas dari sektor ini dipastikan bakal mampu meraup devisa cukup besar.

Tabel 1.2. Volume dan Nilai Bahan Baku Menurut Jenis Kegiatan Pengolahan Ikan di Provinsi Bengkulu Tahun 2015

Jenis Kegiatan	Volume (Kg)	Nilai (Rp)
Penggaraman/Pengeringan	1,336,639	12,557,888,026
Pengasapan/Pemangangan	423,284	6,355,886,046
Pelumatan Daging Ikan	49,546	2,508,977,000
Penanganan Produk Segar	4,320	208,800,000
Pengolahan Lainnya	69,443	2,786,170,000
Jumlah	1,883,232	24,417,721,072

Sumber : Dinas Perikanan Provinsi Bengkulu

Produksi total hasil perikanan berdasarkan jenis kegiatan pengolahan pada tahun 2015 adalah sebesar 1,883,232. Jenis kegiatan dengan total produksi yang paling besar yaitu diolah melalui jenis kegiatan penggaraman/pengeringan yang hasil kegiatan itu disebut dengan ikan asin atau ikan tawar yaitu sebesar 1,336,639.

Dengan hasil perikanan yang melimpah sangat disayangkan apabila sumberdaya yang ada tersebut tidak dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Kegiatan pemanfaatan sumberdaya ikan tidak akan menghasilkan manfaat serta nilai ekonomis yang tinggi apabila tidak diikuti dengan kegiatan usaha pengolahan dan pemasaran yang baik. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan usaha

pengolahan produk hasil perikanan berkelanjutan. Dengan pengembangan kegiatan usaha pengolahan ikan ini akan menciptakan (variasi) ragam produk, sehingga segmen pasar lebih luas.

Pengawetan ikan dapat dilakukan secara tradisional maupun secara modern. Pengawetan ikan tradisional di Indonesia meliputi pengasinan, pemindangan, pembuatan peda, terasi, dan petis. Pembuatan ikan asin merupakan pengawetan yang paling sederhana dengan biaya yang murah (Anonim, 2003). Pengasinan merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan hasil produk berupa ikan asin (Rosmiati, 2003). Cara ini telah umum dilakukan dengan tujuan agar ikan lebih awet atau tahan lama. Menurut Huss (1994), pengasinan adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan.

Dewasa ini banyak dijumpai teknik penggaraman ikan yang beragam. Akan tetapi tidak semua teknik penggaraman tersebut menghasilkan produk yang bagus dan terjamin mutunya. Hal ini karena tidak adanya takaran yang pasti untuk jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, masyarakat kurang mengetahui dasar-dasar ilmu dalam proses penggaraman ikan ini. Proses penggaraman pada ikan dapat dilakukan melalui penggaraman basah maupun kering. Penggaraman kering adalah proses pengawetan ikan dengan penambahan garam dan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sampai titik tertentu sehingga bakteri penyebab pembusukan tidak dapat tumbuh dan berkembang lagi. Metode penggaraman kering ini menghasilkan ikan yang asin sehingga hasilnya juga disebut dengan ikan asin. Teknik ini dinilai cukup bagus karena prosesnya yang mudah dan sederhana, tetapi menghasilkan produk yang tahan lama (Nurjani, 2009).

Kecamatan Kampung Melayu merupakan salah satu daerah di Kota Bengkulu yang sebagian besar penduduknya bekerja sebagai pembuat ikan asin. Daerah tersebut terletak dekat pelabuhan Pulau Baai yang setiap harinya banyak menyediakan ikan segar untuk bahan baku pembuatan ikan asin. Usaha pembuatan ikan asin di Kampung Melayu ini sebagian besar dilakukan oleh nelayan tradisional dengan skala kecil atau usaha rumah tangga. Jenis ikan asin

yang dibuat adalah ikan kerong, ikan beledang dan ikan gleberan.

Untuk melihat apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak, maka perlu dilakukan studi tentang analisis usaha pembuatan ikan asin. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pendapatan dari usaha ikan asin saja bisa memenuhi standar kebutuhan hidup layak.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa hal yang menarik untuk di analisa dalam penelitian yaitu :

1. Bagaimana pengolah mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu?
2. Berapa besar pendapatan usaha penjualan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu?
3. Apakah pendapatan usaha penjualan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu telah memenuhi Standar Kebutuhan Hidup Layak (KHL)?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan cara pengolah mendapatkan persediaan bahan baku untuk memproduksi ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.
2. Menganalisis pendapatan dari usaha penjualan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.
3. Membandingkan antara Kebutuhan Hidup Layak (KHL) dan pendapatan pengolah ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memiliki kegunaan untuk :

1. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan tentang usaha pengolahan ikan dan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian

Universitas Sriwijaya.

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 usaha pengolahan ikan di Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.
3. Bagi pelaku usaha, 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, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Afrianto, E. dan Liviawati. 1994. *Pengawetan dan Pembuatan Ikan*. Kanisius.Yogyakarta.
- Anggraini, Ermi. 2017. *Analisis Perbandingan Pendapatan Industri Pengolahan Kerupuk Kemplang Berdasarkan Sumber Permodalan di Kecamatan Seberang Ulu I Kota Palembang*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Anonim. 2003. *Teknologi dan Pangan Agroindustri*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor IPB dengan Direktorat Suveylan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deput Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahaya BPOM.Bogor; 111.
- Basuki, C. P. 2014. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Jawa Tengah.
- Departemen Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2005. *Komponen Kebutuhan Hidup Layak Untuk Pekerja Lajang Dalam Sebulan Dengan 3000 K Kalori. Per Hari*. Peraturan Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor : PER-17/MEN/VIII/2005, Jakarta.
- Dinas Perikanan Provinsi Bengkulu, 2015. *Volume dan Nilai Bahan Baku Menurut Jenis Kegiatan Pengolahan di Provinsi Bengkulu*. Dinas Perikanan Provinsi Bengkulu 2015.
- Febrianty, D. O. S. 2010. *Analisis Perbedaan Pendapatan dan Determinan Keputusan Penggunaan Asap Cair Sebagai Pembeku Lateks Petani Karet di Desa Lubuk Raman Kecamatan Rambang Dangku Muara Enim*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indaralaya.
- Gray, C; Simanjuntak, P; L. K. Sabur; P. F. L. Maspaitella; R.C. G. Varley. 1997. *Pengantar Evaluasi Proyek. Edisi kedua*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Husin, L dan Lifianthi. 2008. *Diktat Kuliah Ekonomi Produksi Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya (Tidak dipublikasikan)
- Huss, H.H. 1994. Assurance aof Sea Food Quality. *FAO Fisheries Technical Paper. 334*. Rome. M-40 ISBN 92-5-103446-X, 169 pp.

- Kadariah. 1998. *Evaluasi Proyek*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kartosapoetra, G dan Marsetyo. 2005. Ilmu Gizi (Kolerasi Gizi, Kesehatan, dan Produktivitas Kerja). PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Mankiw, N. G. 2000. *Pengantar Ekonomi Jilid 1*. PT. Erlangga, Jakarta.
- Mubyarto. 2000. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Lembaga Penelitian Pendidikan dan Pengembangan Ekonomi. Jakarta.
- Nurjani, A., A. R. Simanjuntak., A. Yakinuddin., H. W. Febrianingrum., Hermansyah., dan S. Mentari. 2009. Teknik Penggaraman Pindang Ikan Yang Baik dan benar. Teknik Penggaraman Ikan Yang Baik dan Benar. Makalah. IPB, Bogor.
- Nyoman, S. 2007. *Perikanan*. SIC. Surabaya.
- Putranto, H. A. 2011. *Analisis Kelayakan Finansial dan Sistem Agribisnis Usahatani Salak Pondoh di Kelurahan Dempo Makmur Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagaralam*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Rahim, A. dan D. R. Hastuti. 2007. *Pengantar Teori dan Kasus Ekonomi Pertanian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosmiati, T., S. Diana dan S. Astuty. 2003. Pengasinan Ikan Teri (*Stelophorus* spp.) dan kelayakan Usahanya di desa Karanghantu Serang. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Rosyidi, S. 2014. *Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan Pada Ekonomi Mikro dan Makro*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Shinta A. 2011. *Ilmu Usahatani*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi. 2006. *Metode Penelitian Survei (Editor)*, LP3ES, Jakarta.
- Situmeang, R. G. 2016. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Medan.
- Sjarkowi, F dan M. Sufri. 2004. *Manajemen Agribisnis*. Baldad Grafiti Press, Jakarta.
- Soeharto, I. 2002. *Manajemen Proyek (Dari Konseptual Sampai Operasional)*. Erlangga, Jakarta.

- 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 15 Agustus 2017.
- Soekartawi. 2003. *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Stice, J. D. dan Skousen, K. Fred. 2004. *Akuntansi Intermediate. Buku Satu, Edisi Lima Belas*. Salemba Empat, Jakarta.
- Sufri, M. 2008. *Reorientasi Hedonistik Rumus Harga Pokok: Implikasi Empiris Peningkatan Kesejahteraan Petani dan Perkuatan Agribisnis Penerima Harga*. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Sriwijaya. (tidak dipublikasikan).
- Suhardi, Muhammad. 2016. *Analisis Break even Point (BEP) Usaha Ikan Asin di Desa Tanjung Aru Kecamatan Tanjung Harapan Kabupaten Paser*. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Kalimantan Timur.
- Sukirno, S. 2011. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Edisi Ketiga. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Suratiah. 2012. *Analisis Sumber dan Ketersediaan Modal Serta Tenaga Kerja Dalam Usaha Optimalisasi Usahatani di Lahan Pasang Surut Sumatera Selatan* (tidak dipublikasikan) : Indralaya.
- Suratiah, K. 2009. *Ilmu Usahatani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Warsidi, E. 2009. *Bagaimana Mengolah dan Mengawetkan Ikan*. Mitra Utama. Bekasi.