

SKRIPSI

**ANALISIS MUTU PRODUK, PENDAPATAN DAN
KELAYAKAN USAHA IKAN TERI ASIN
(*Stolephorus* sp.) DI DESA SUNGSANG BANYUASIN,
SUMATERA SELATAN**

***ANALYSIS OF QUALITY PRODUCT, INCOME AND
BUSINESS FEASIBILITY OF SALTED ANCHOVY
(*Stolephorus* sp.) IN SUNGSANG VILLAGE OF
BANYUASIN, SOUTH SUMATERA***



**Desi Soleha Santri
05121006022**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

SUMMARY

DESI SOLEHA SANTRI Analysis Of Quality Product, Income And Business Feasibility Of Salted Anchovy (*Stolephorus* sp.) In Sungsang Village Of Banyuasin, South Sumatera (Supervised by **ACE BAEHAKI** and **INDAH WIDIASTUTI**).

This study aims to identify the series of technical activities, analyze quality product, income and proper business of salted anchovies. The research was conducted in Sungsang village in August to September 2016. Sungsang was chosen as the research area because Sungsang is the largest area of salted anchovy processing in South Sumatera. The data used in this study were sourced from the primary and secondary data. The analysis tools used proximate analysis, income analysis and feasibility analysis. Result showed that proximate analysis of salted anchovy consist of moisture content 33.39%, protein content 43.74%, fat content 2.32%, carbohydrate content 0.40%, histamine content <4.00 ppm, and salt content 15.30%. The average incomes of fisherman was Rp 4.735.290,71 /month. Salted anchovy in Sungsang village was viable business with R/C value 1.43.

Key words : salted anchovy, quality product, income and feasibility business, sungsang village

RINGKASAN

DESI SOLEHA SANTRI Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (*Stolephorus* sp.) di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan (dibimbing oleh **ACE BAEHAKI** dan **INDAH WIDIASTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi rangkaian kegiatan teknis, menganalisa mutu produk, pendapatan dan kelayakan usaha ikan teri asin. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sungsang pada Bulan Agustus hingga September 2016. Penentuan daerah penelitian dengan pertimbangan Sungsang merupakan salah satu sentra pengolahan ikan teri asin terbesar di Sumatera Selatan. Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan adalah analisa proksimat, pendapatan dan kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisa proksimat ikan teri asin meliputi kadar air 33,39%, protein 43,74%, lemak total 2,32%, karbohidrat total 0,40%, kadar histamine <4,00 ppm, dan kadar garam 15,30%. Pendapatan nelayan rata-rata Rp 4.735.290,71 setiap bulannya. Usaha ikan teri asin di Desa Sungsang layak untuk dikembangkan dengan nilai R/C ratio 1,43.

Kata kunci : ikan teri asin, mutu produk, pendapatan dan kelayakan usaha, desa sungsang

SKRIPSI

**ANALISIS MUTU PRODUK, PENDAPATAN DAN
KELAYAKAN USAHA IKAN TERI ASIN (*Stolephorus* sp.) DI
DESA SUNGSANG BANYUASIN, SUMATERA SELATAN**

***ANALYSIS OF QUALITY PRODUCT, INCOME AND BUSINESS
FEASIBILITY OF SALTED ANCHOVY (*Stolephorus* sp.) IN
SUNGSANG VILLAGE OF BANYUASIN, SOUTH SUMATERA***

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Perikanan**



**Desi Soleha Santri
05121006022**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS MUTU PRODUK, PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA IKAN TERI ASIN (*Stolephorus* sp.) DI DESA SUNGSANG BANYUASIN, SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan

Oleh:

Desi Soleha Santri
05121006022

Indralaya, Mei 2017

Pembimbing I



Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si
NIP 197606092001121001

Pembimbing II



Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 198005052001122002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian




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

Skripsi dengan judul "Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (*Stolephorus* sp.) di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan" oleh Desi Soleha Santri telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 3 Mei 2017 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

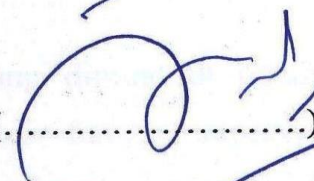
1. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si.
NIP 197606092001121001

Ketua

(..........)

2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 198005052001122002

Sekretaris

(..........)

3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 197404212001121002

Anggota

(..........)


4. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc
NIP 198310252008122004

Anggota

(..........)


5. Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc
NIP 198111012006042002

Anggota


(..........)

Inderalaya, Mei 2017

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya


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

Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan


Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP 197404212001121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Desi Soleha Santri
NIM : 05121006022
Judul : Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (*Stolephorus* sp.) di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan


Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang dicantumkan 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, Mei 2017




[Desi Soleha Santri]

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kelurahan Sumberharta, Kabupaten Musi Rawas Sumsel, pada tanggal 04 Desember 1994 sebagai anak ketiga dari pasangan Bapak Dedi Rakhdianto dan Ibu Sokinah.

Pendidikan penulis bermula di Taman Kanak-Kanak TPA Bustanul Affal dan Pendidikan Dasar penulis diselesaikan di SDN Sumberharta Musi Rawas Sumsel Tahun 2006, Pendidikan Menengah Pertama diselesaikan di SMPN Sumberharta Musi Rawas Sum-sel Tahun 2009, dan Pendidikan Menengah Kejuruan jurusan Agribisnis Perkebunan diselesaikan di SMK-Pertanian Pembangunan Sembawa Banyuasin Sumsel Tahun 2012. Penulis mengikuti lomba Gelar Inovasi Teknologi (GIT) SMK Pertanian se-Indonesia yang diadakan oleh Departemen Pertanian RI di Lombok Provinsi NTB pada tahun 2011. Sejak 2012 penulis tercatat sebagai mahasiswa program studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur SNMPTN Tertulis (Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri).

Penulis pernah aktif dalam kegiatan organisasi mahasiswa Ikatan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (IMASILKAN) sebagai staff Divisi Kerohanian Islam periode 2014-2015. Kemudian penulis pernah mengikuti organisasi kedaerahan sebagai Sekretaris Departemen Kaderisasi IKAMURA (Ikatan Keluarga Mahasiswa Musi Rawas) periode 2013-2014, Sekretaris Departemen Syiar periode 2013-2014 dan Sekretaris Departemen PPSDM Lembaga Dakwah Fakultas Pertanian BWPI (Badan Wakaf Pengkajian Islam) periode 2014-2015, penulis juga pernah aktif sebagai staff Departemen Sosial Masyarakat diorganisasi KAMMI (Kesatuan Aksi Mahasiswa Muslim Indonesia). Penulis juga pernah diamanahkan sebagai salah satu staff PPSDM LDK NADWAH Universitas Sriwijaya periode 2015 dan sebagai staff Komisi B (Bidang KeLDK) FSLDK PUSKOMDA SUMSEL periode 2016 hingga sekarang.

Penulis pernah menjadi asisten mata kuliah Penilaian Indrawi tahun 2015 serta Sosiologi dan Ekonomi Perikanan tahun 2016. Pengalaman kuliah lapangan yang penulis ikuti selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil

Perikanan diantaranya pernah mengikuti Pelatihan HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) yang dilaksanakan pada tanggal 9 sampai dengan 11 Desember 2014 di Institut Pertanian Bogor (IPB), mengikuti Sertifikasi Profesi Penangkapan Ikan (*Fishing*) dan Pengolahan Hasil Perikanan (*Fish Processing*) yang diselenggarakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Kelautan dan Perikanan Desember 2015 di Universitas Sriwijaya, dan pernah Praktek Lapangan di Provinsi Lampung dengan judul “Analisis Residu Kloramfenikol Pada Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) menggunakan *Enzyme-Linked Immunosorbent Assay* di PT.Phillips Seafoods Indonesia” daerah Lampung. Terakhir pengalaman penulis KKN (Kuliah Kerja Nyata) reguler awal tahun 2016 bertempat di Desa Pagar Ayu Kabupaten Musi Rawas Sumatera Selatan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (*Stolephorus* sp.) di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan.

Shalawat dan salam senantiasa tercurah kepada Rasulullah Shallallahu 'Alaihis wa Sallam beserta Keluarga, Sahabat dan pengikutnya yang senantiasa istiqomah hingga akhir zaman. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan tersusun dengan baik tanpa adanya bantuan dari pihak-pihak terkait.

Pada kesempatan ini penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak, Ibu, saudaraku (Mbak Ise, Kak Dona, dek Gagah) dan keluarga besarku tercinta yang selalu memberikan dukungan, doa, semangat serta materi.
2. Bapak Dekan Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sekaligus dosen penguji I skripsi penulis.
4. Bapak Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si. selaku pembimbing skripsi I dan Ibu Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku Pembimbing Akademik sekaligus pembimbing skripsi II yang telah memberikan bimbingan, arahan serta perhatian kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc selaku dosen penguji skripsi II sekaligus pembimbing praktek lapangan dan Ibu Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc dosen penguji skripsi III yang telah memberi wawasan serta saran untuk perbaikan skripsi penulis.
6. Ibu Dr. Sherly Ridhowati S.TP., M.Sc., Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si., Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Bapak Dr. Rinto, S.Pi., MP, Ibu Dian Wulansari,

S.Pt., M.Si, selaku dosen pendidik, dan mbak Ana selaku admin prodi Teknologi Hasil Perikanan

7. Ibu Siti Hanggita Rachmawati J, S.TP., M.Si selaku dosen pendidik sekaligus pembimbing akademik semester awal yang telah memberi motivasi serta dukungannya.
8. Guru-guru kehidupan yang pernah membimbing diri dari SMK hingga kuliah, dan sahabat sesyurga dalam lingkaran cinta semoga Allah SWT kumpulkan kita di jannah-Nya. Tetap berjuang memperbaiki diri dan semoga tetap istiqomah.
9. Sahabat kosan (Aisyah Nurhasanah, S.Pi, Asniyanti, S.TP, dan Dwi Ayu Raffi, c.S.Pi), mbak Winda Andayani c.S.Pi, Ukhti Nyayu Fatimah, c.S.Pi dan teman-teman seperjuangan Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2012. Terima kasih atas kebersamaan dan semangatnya. Sukses dan berkah untuk kita semua.
10. Para pejuang syurga LDF BWPI, LDK NADWAH, ADLPM 12 UNSRI, IKAMURA, KAMMI, HIMASILKAN dan PUSKOMDA FSLDK SUMSEL terima kasih atas ghirah, doa, semangat dan dukungannya.
11. Ustadz Fauzan pendidik Rumah Qur'an Al-Itqon yang selalu menginspirasi dan memotivasi untuk menghafal Al-Qur'an dan menjadi Sarjana yang mempunyai bekal hafalan Al-Qur'an, Ustadz Sunoto selaku pendidik kelas Bahasa Arab dan Ummi Sri selaku guru sekaligus pengajar kelas tahsin serta tahfidz di Pesantren Mahasiswa Al-Maqdis yang selalu menginspirasi, memotivasi dan menasehati agar selalu dekat dengan Al-Qur'an dan pejuang tahfidz serta bahasa arab di Pesantren Mahasiswa Al-Maqdis Inderalaya semoga tetap istiqomah menghafal dan menjaga kalamullaah, syukraan jazakumullaahu ahsanal jaza telah menjadi salah satu faktor penyemangat menyelesaikan skripsi ini.
12. Sahabat lamaku kala SMK Yeni Sasmita, S.Pt dan Fatwa Nadiya, Ummi Iin's Cake yang selalu memberi semangat, doa dan dukungannya serta pihak-pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu telah berkontribusi demi selesainya dalam menyusun skripsi ini, semoga Allah membalas segala kebaikannya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna perbaikan skripsi ini kedepan. Akhir kata, penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kesalahan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis pada khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Inderalaya, April 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SUMMARY	ii
RINGKASAN	iii
HALAMAN JUDUL DALAM	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR KOMISI PENGUJI	vi
PERNYATAAN INTEGRITAS	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Klasifikasi dan Habitat Ikan Teri	5
2.2. Komposisi Kimia Ikan Teri	5
2.3. Mutu Produk Ikan Teri	6
2.4. Konsep Pendapatan	7
2.4.1. Biaya Produksi	7
2.4.2. Penerimaan	7
2.4.3. Pendapatan	8
2.5. <i>Break Event Point</i> (BEP)	8
2.6. Kelayakan Usaha	9
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	10
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	10

3.2. Metode Penelitian.....	10
3.3. Analisa Mutu Ikan Teri Asin	10
3.3.1. Analisis Kadar Air	11
3.3.2. Kadar Protein	11
3.3.3. Kadar Lemak	13
3.3.4. Kadar Karbohidrat	13
3.3.5. Analisis Kadar Garam	14
3.3.6. Analisis Histamin	14
3.4. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Profil Usaha Ikan Teri Asin	17
4.1.1. Jenis Ikan Hasil Tangkapan	17
4.1.2. Proses Produksi Ikan Teri Asin	18
4.2. Analisa Mutu Ikan Teri Asin Desa Sungsang.....	21
4.2.1. Kadar Garam	22
4.2.2. Analisis Kadar Histamin	23
4.3. Profil Nelayan Bagan Tancap	24
4.4. Analisis Pendapatan Usaha Ikan Teri Asin Nelayan Bagan Tancap	25
4.4.1. Bahan Baku dan Peralatan Produksi	26
4.4.2. Biaya Pagar Bagan Tancap	29
4.4.3. Tenaga Kerja	30
4.4.4. Produksi Ikan Teri Asin	30
4.4.5. Analisis Biaya	30
4.4.6. Pendapatan Nelayan Bagan Tancap dari Produk Ikan Teri Asin.....	33
4.4.7. Musim Penangkapan Ikan Teri	34
4.4.8. Analisis Nilai <i>Break Event Point</i> (BEP) Ikan Teri Asin.....	36
4.4.9. Analisis R/C Ratio Ikan Teri Asin Desa Sungsang	36
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.) per 100 gram bahan	6
Tabel 2.2. Analisa Mutu Ikan Teri Asin Kering	7
Tabel 4.1. Analisa Proksimat Ikan Teri	21
Tabel 4.2. Analisa Kadar Garam Ikan Teri Asin	22
Tabel 4.3. Analisa Kadar Histamin Ikan Teri Asin.....	24
Tabel 4.4. Profil Karakteristik Responden.....	24
Tabel 4.5. Profil Usaha Responden.....	25
Tabel 4.6. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat dan Biaya Keseluruhan	26
Tabel 4.7. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Ikan Teri Asin	31
Tabel 4.8. Rata-rata Biaya Variabel Ikan Teri Asin.....	32
Tabel 4.9. Rata-rata Total Biaya Produksi	33
Tabel 4.10. Rata-rata Pendapatan Nelayan	33
Tabel 4.11. Rata-rata Bulan Produksi Jumlah dan Harga Jual Ikan teri	35
Tabel 4.12. Analisis Titik Impas <i>Break Event Point</i>	36
Tabel 4.13. Analisis R/C Ratio Usaha Ikan Teri Asin	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1. Diagram Alir Proses	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Peta Daerah Penelitian.....	44
Lampiran 2 Karakteristik Umur, Pendidikan dan Jumlah Tanggungan.....	45
Lampiran 3 Jumlah Bagan Tancap Pengusaha Lama Usaha	46
Lampiran 4 Penggunaan Garam per Bulan	47
Lmpiran 5 Penggunaan Kayu Bakar per Bulan.....	48
Lampiran 6 Pemakaian Bahan Bakar Lampu.....	49
Lampiran 7 Biaya Pemakaian Karung	50
Lampiran 8 Biaya Bahan Bakar Kapal	51
Lampiran. 9 Biaya Penyusutan Pemakaian Jaring	52
Lampiran 10 Biaya Penyusutan Lampu	53
Lampiran 11 Biaya Penyusutan Tampah	54
Lampiran 12 Biaya Penyusutan Para-Para.....	55
Lampiran 13 Biaya Penyusutan Tempat Perebusan.....	56
Lampiran 14 Biaya Penyusutan Alat Serok	57
Lampiran 15 Biaya Penyusutan Kapal.....	58
Lampiran 16 Biaya Sewa Bagan Tancap per Bulan.....	59
Lampiran 17 Biaya Upah Karyawan per Bulan	60
Lampiran 18 Biaya Pagar Bagan.....	61

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Desa Sungsang merupakan perkampungan yang terletak di daerah pesisir sebelah timur Kecamatan Banyuasin II berbatasan langsung dengan Selat Bangka. Desa Sungsang memiliki luas 2.207,62 km² yang terdiri dari lima desa berdekatan yaitu Marga Sungsang, Sungsang 1, Sungsang II, Sungsang III dan Sungsang IV yang diketuai oleh kepala desa. Transportasi menuju Desa Sungsang dapat ditempuh melalui sarana angkutan air dan darat (BPS, 2015). Sebagian besar mata pencaharian penduduk Desa Sungsang berprofesi sebagai nelayan.

Rosalina (2008) mengungkapkan bahwa usaha perikanan yang berkembang di Kabupaten Banyuasin masih tergolong perikanan pantai yaitu kegiatan penangkapan ikan dilakukan disekitar pantai. Alat tangkap yang digunakan nelayan untuk menangkap ikan pelagis di daerah ini adalah rawai hanyut, jaring insang hanyut dan bagan tancap. Menurut Resmiati *et al.*, (2003), bagan tancap merupakan salah satu alat penangkapan ikan yang menetap pada suatu tempat (tidak bisa berpindah-pindah) dan dioperasikan saat malam hari pada perairan laut yang arusnya tidak terlalu kuat. Fauziyah *et al.*, (2013) mengatakan mengenai target utama alat tangkap bagan merupakan ikan teri meski tidak menutup kemungkinan tertangkapnya ikan pelagis kecil lain sebagai hasil tangkapan sampingan.

Berdasarkan data statistik perikanan DKP Kabupaten Banyuasin pada tahun 2001 sampai 2007 menunjukkan salah satu tangkapan laut jenis ikan pelagis kecil dengan hasil tangkapan tertinggi adalah ikan teri dengan rata-rata berat total 565,7 ton/tahun dan meningkat sebesar 11,89 persen pada tahun 2010 (Fauziyah *et al.*, 2012). Sehingga ikan teri menjadi komoditas mata pencaharian masyarakat Desa Sungsang dilihat dari aktivitas nelayan yang menggunakan bagan tancap sebagai alat tangkapnya (Fauziyah *et al.*, 2013).

Usaha penangkapan ikan teri menggunakan bagan tancap telah lama dilakukan secara turun temurun oleh nelayan Desa Sungsang. Berdasarkan hasil survei kepada masyarakat, terjadi penurunan jumlah nelayan yang melakukan

usaha ikan teri dengan bagan tancap. Padahal lokasi desa yang strategis dan akses pemasaran yang dekat dengan ibu kota provinsi Sumatera Selatan menjadikan usaha ini tergolong cerah. Amrullah (2012) mengatakan usaha ikan teri tergolong potensial karena produk tersebut banyak diminati dan dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Namun produksi ikan teri di Desa Sungsang untuk memenuhi kebutuhan pasar tidak diiringi dengan peningkatan kualitas mutu produknya.

Ikan yang mempunyai sifat mudah rusak (*perishable food*) harus ditangani dengan baik agar mempertahankan umur simpan dan mempertahankan mutunya. Salah satu cara mengawetkan ikan yang biasa dilakukan masyarakat yaitu dengan mengkombinasikan metode penggaraman dan pengeringan yang sering dijumpai dalam bentuk ikan asin (Budiman, 2004). Nelayan ikan teri Desa Sungsang menerapkan metode pengawetan ikan teri dengan cara penggaraman dan pengeringan secara tradisional sehingga menghasilkan produk ikan teri asin.

Berbeda pada umumnya, proses produksi ikan teri asin di Desa Sungsang dilakukan di bagan tancap dengan metode penggaraman basah dan perebusan sehingga menghasilkan ikan teri asin yang sudah matang. Sedjati (2006) mengungkapkan bahwa ada dua jenis produk ikan teri asin kering yaitu teri kering asin mentah dan teri asin kering dengan perebusan. Banyak sedikitnya produksi ikan teri asin yang dihasilkan akan sangat mempengaruhi pendapatan nelayan bagan tancap.

Berdasarkan uraian di atas, aktivitas pengolahan ikan teri asin di Desa Sungsang telah lama dilakukan secara turun temurun oleh nelayan bagan tancap, namun sampai saat ini belum diketahui mutu produk ikan teri asin yang berasal dari desa tersebut. Selain itu, pengolahan ikan teri asin juga dapat menjadi peluang usaha untuk menambah pendapatan masyarakat desa karena potensialnya produk ikan teri, akan tetapi yang terjadi di Desa Sungsang saat ini berkurangnya jumlah nelayan yang mengusahakannya.

1.2. Kerangka Pemikiran

Keseluruhan proses produksi pembuatan ikan teri asin dimulai dari penangkapan hingga penjemuran dilakukan di bagan tancap. Sedangkan nelayan ikan teri dari daerah lain seperti di Desa Karanghantu Serang, nelayan bagan

tancap menjual ikan teri basah kepada pengumpul di TPI (Tempat Pelelangan Ikan) atau langsung kepada nelayan pengasin ikan teri asin (Resmiati *et al.*, 2003). Proses pengolahan ikan teri asin di Desa Sungsang yang berbeda dibandingkan daerah lain diasumsikan akan memiliki mutu produk yang berbeda pula. Sampai saat ini belum ada yang meneliti terkait mutu produk ikan teri asin di Desa Sungsang dimana desa tersebut merupakan sentra penghasil ikan teri asin terbesar di Sumatera Selatan.

Jika dilihat dari prospek usahanya, usaha ikan teri asin merupakan usaha yang sangat menjanjikan karena produknya banyak diminati dan dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat terkhusus di Sumatera Selatan. Selain itu, usaha ini juga dapat menjadi sumber pendapatan nelayan dan semua yang berperan dalam usaha tersebut. Berdasarkan hal inilah yang menjadi landasan penulis untuk meneliti mutu ikan teri asin, pendapatan nelayan bagan tancap serta kelayakan usahanya dilihat dari segi ekonomi apakah usaha ikan teri asin di Desa Sungsang ini layak untuk dikembangkan.

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi rangkaian kegiatan teknis proses produksi ikan teri basah menjadi ikan asin teri di perairan Sungsang, dan menganalisa mutu ikan teri asin yang dihasilkan.
2. Menganalisis pendapatan produk ikan asin teri dan kelayakan usaha oleh nelayan di Desa Sungsang Kabupaten Banyuasin.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Diharapkan dapat menjadi gambaran dan informasi kepada pihak-pihak terkait yakni masyarakat, pengrajin ikan asin teri dan pemerintah untuk keberlanjutan usaha di masa mendatang.
2. Diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka atau referensi bagi peneliti lain yang memerlukan di masa mendatang.

3. Bagi penulis pribadi diharapkan mampu menambah pengetahuan atau wawasan serta pengalaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar MY., Gusti Diansyah., dan Isnaini. 2015. Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. pada Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. *Maspari Journal*. 8(1): 25-30.
- Aliyubi FK., Boesono H., dan Setiyanto I. 2015. Analisis Perbedaan Hasil Tangkapan Berdasarkan Warna Lampu Pada Alat Tangkap Bagan Apung dan Bagan Tancap di Perairan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 4(2): 93-101.
- Altieri I., Semeraro A., Scalise F., Calderari I., and Stacchini P. 2016. Determination Of Histamine in Fish Products by A HPLC –UV-DAD Method. Accepted Manuscript : Food Chemistry.
- Amrullah F. 2012. Kadar Protein dan Ca pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Dengan Abu Pelepah Kelapa. *Naskah Publikasi Ilmiah FKIP Universitas Muhammadiyah, Surakarta*.
- AOAC [Association Official Analytical Chemistry]. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington, New York.
- Aodhyoa AU. 1981. *Metode Penangkapan Ikan*. Yayasan Dewi Sri, Bogor.
- Ariyanti R., Sri MR., dan Achmad Husaini. 2014. Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Manajemen Terhadap Perencanaan Volume Penjualan Dan Laba. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 11(1): 1-10.
- Assadad L dan Utomo BSB. 2011. Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Squalen*. 6(1): 26-37.
- Astawan M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Indikator Pembangunan Sumatera Selatan 2015. BPS, Provinsi Sumatera Selatan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-3461-1994. Ikan Teri Nasi Setengah Kering. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI (Standar Nasional Indonesia) 8273:2016. Ikan Asin Kering. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Bank Indonesia. 2004. Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Industri Pengasinan Ikan Teri Nasi. Direktorat Kredit BPR dan UMKM.

- BNPB, 2010. Indeks Peta Kabupaten Banyuasin. http://geospasial.bnpb.go.id/wp-content/uploads/2010/09/indeks_peta/250K/ID-I06-250K.pdf. (Diakses tanggal 29 November 2016).
- Brown A., Isnaniah., dan Domitta S. 2013. Perbandingan Hasil Tangkapan Kelong (*Lift Net*) Menggunakan Lampu Celup Bawah Air (LACUBA) dan Petromaks di Perairan Desa Kote Kecamatan Singkep Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Akuatika*. 4(2): 149-158.
- Budiman MS. 2004. *Teknik Penggaraman dan Pengeringan*. Modul Pelajaran (Dipublikasikan). Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. PK.TPHPi.C.02.M
- Csirke J. 1988. *Small Shoaling Pelagic Fish Stocks*. In : J.A. Gulland (ed). Fish Population Dynamics, 2nd John Willy and Sons, Cheshester. 271-302.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuasin. 2007. Buku Statistik Perikanan, Sumatera Selatan.
- De Bruin GHP., Russel BC., and Bogusch A. 1994. The Marine Fishery Resources of Sri Lanka. *FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose*. ISBN 92-5-103293, 400 pp.
- Fahmi AS., Widodo FM dan Titi S. 2015. Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*. 11(1): 41-46.
- Fauziah., Shaleh K., Hadi., dan Supriyadi F. 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri (*Stolephorus* spp) di Desa Sungsang Banyuasin Sumatera Selatan. *Jurnal Insentif Riset Sistem Inovasi Nasional*. 1313(1): 122-126.
- Fauziah., Supriyadi F., Saleh K., dan Hadi. 2013. Perbedaan Waktu *Hauling* Bagan Tancap terhadap Hasil Tangkapan di Perairan Sungsang, Sumatera Selatan. *Jurnal Lahan Suboptimal*. 2(1): 50-57.
- Gunarso W. 1985. Tingkah Laku Ikan Dalam Hubungannya Dengan Alat, Metode dan Teknik Penangkapan. Diktat Kuliah. Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan IPB, Bogor. 149 hal.
- Gustaman G, Fauziah dan Isnaini. 2011. Efektifitas Perbedaan Warna Cahaya Lampu terhadap Hasil Tangkapan Bagan Tancap di Perairan Sungsang Sumatera Selatan. *Maspari Journal*. 4(1): 92-102.
- Hadiwoyoto. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty, Yogyakarta.
- Hariati T dan Wahyono MM. 1994. Komposisi Hasil Tangkapan dan Perkembangan Laju Tangkap Perikanan Bagan Perahu di Wilayah Perairan Sumatera Barat. *Jurnal Pen. Perikanan Laut*. 2(1): 37-47.

- Januar HI. 2009. Perbandingan Beberapa Metode Analisis Histamin Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Squalen*. 4(2): 48-54.
- Kung HF., Wang TY., Huang YR., Lin CS., Wu WS., Lin CM and Tsai YH. 2009. Isolation and Identification of Histamine-Forming Bacteria in Tuna Sandwiches. *Journal of Food Control*. 20, 1013-1017.
- Kurniawan R., Yoswaty D dan Nedi S. 2012. Analisis Bakteri Pembentuk Histamin pada Ikan Tongkol di Perairan Pasie Nan Tigo Koto Tengah Padang Sumbar. <http://repository.unri.ac.id/1148/RomyKurniawan.pdf>. (Diakses 01 Desember 2016).
- Laisa DD., Sayekti WD., dan Nugraha A. 2013. Analisis Harga Pokok Produksi Dan Strategi Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Teri Nasi Kering Di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung. *JIA*. 1(2): 111-117.
- Mangunwardoyo W., Sophia RA., dan Heruwati ES. 2007. Seleksi dan Pengujian Aktivitas Enzim L-Histidine Decarboxylase dari Bakteri Pembentuk Histamin. *Makara Sains*. 11(2): 104-109.
- Muchtadi T dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press, Bogor.
- Mulyawan., Masjamsir., dan Andryani Y. 2015. Pengaruh Perbedaan Warna Cahaya Lampu Terhadap Hasil Tangkapan Cumi-Cumi (*Loligo sp*) pada Bagan Apung di Perairan Pelabuhan Ratu Kabupaten Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 2(1): 116-124.
- Nontji A. 2005. *Laut Nusantara*. Djambatan. Jakarta.
- Nurlia A., Hengki S., dan AH Lukman. 2013. Pola Pemanfaatan dan Pemasaran Nibung di Sekitar Kawasan Taman Nasional Sembilang Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*. 10(4): 241-251.
- Philippine National Standart. 2015. *Dried Anchovies*. Bureau Of Agriculture And Fisheries Standards, Departement of Agriculture Philipine.
- Puspita Aulia KD. 2012. Analisis *Break Even* Terhadap Perencanaan Laba PR. Kreatifa Hasta Mandiri Yogyakarta. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Putra RSR. 2013. *Optimalisasi Operasi Penangkapan Ikan Bagan Apung di Teluk Pelabuhanratu Kabupaten Sukabumi Jawa Barat*. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Radjawane C., Darmanto YS dan Swastawati F. 2016. Kajian Kandungan Histamin Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Segar dan Asap Sentral Pengolahan Ikan Asap di Kota Ambon. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Universitas Trunojoyo Madura*. 27 Juli 2016.
- Rahim A dan Hastuti. 2007. Ekonomi Pertanian. ISBN 979-002-005-4. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmawati M., Fitri ADP., Wijayanto D. 2013. Analisis Hasil Tangkapan Per Upaya Penangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus spp*) di Perairan Pemalang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(3): 213-222.
- Resmiati T, Diana S, Astuty S. 2003. Pengasinan Ikan Teri (*Stoleprohus spp*) dan Kelayakan Usahanya di Desa Karanghantu Serang. *Laporan Penelitian*. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran.
- Retnowati E. 2011. Nelayan Indonesia Dalam Pusaran Kemiskinan Struktural (Perspektif Sosial, Ekonomi dan Hukum). *Jurnal Perspektif*. 16(3): 149-159.
- Riana. 2015. *Kandungan Formalin dan Kadar Garam pada Ikan Sunu dari Pasar Tradisional Makasar, Sulawesi Selatan*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Program Studi Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanudin.
- Rosalina D. 2008. *Pengembangan Perikanan Tangkap Berbasis Optimasi Sumberdaya Ikan Pelagis di Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan*, Tesis S2 (dipublikasikan). Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Rozi F. 2013. Keragaan Unit Bagan Apung di PPN Palabuhanratu Sukabumi Jawa Barat. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso HB. 1998. *Ikan Asin*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sedjati S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Tesis S2 (dipublikasikan). Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Soekartawi. 2002. Manajemen Pemasaran dalam Bisnis Modern. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Soekartawi. 2010. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

- Subani W dan HR. Barus, 1989. Alat Penangkapan Ikan dan Udang Laut. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut* (Edisi Khusus). 5: 248.
- Sudarmadji S, B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suratiyah K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susaniati W. 2011. *Studi Tentang Produktivitas Bagan Tancap di Perairan Kabupaten Jeneponto Sulawesi Selatan*. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tumbelaka Roberto A., Niau Asri S., dan Dali Faiza A. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. *Jurnal ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(1): 48-54.
- Winarno FG. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno FG. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Witono JRB., Miryanti A., dan Yuniarti L. 2013. *Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik Pada Ikan Teri Dalam Larutan Biner dan Tenner*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Young JZ. 1962. *The Life of Vertebrates*. Second eds, Oxford University Press. New York. 820 pp.