

**ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN IKAN ASIN**

**(Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten
Mandailing Natal)**

SKRIPSI

**OLEH :
HARMAIDA
16.822.0031**



**PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS FAKULTAS
PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN
AREA MEDAN
2021**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 9/5/22

Access From (repository.uma.ac.id)9/5/22

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN

**(Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten
Mandailing Natal)**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana di Program
Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Medan Area*

OLEH:

**HARMAIDA
168220031**

**PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS FAKULTAS
PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN
AREA MEDAN
2021**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 9/5/22

Access From (repository.uma.ac.id)9/5/22

Judul Skripsi : Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus : Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)

Nama : Harmaida
NPM : 16.822.0031
Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing :



(Prof. Dr. Ir. Hj. Yusniar Lubis, MMA)
Pembimbing I



(Rahma Sari Siregar, SP.M.Si.)
Pembimbing II

Diketahui:



(Dr. Ir. Syahbudin, M.Si)
Dekan Fakultas Pertanian



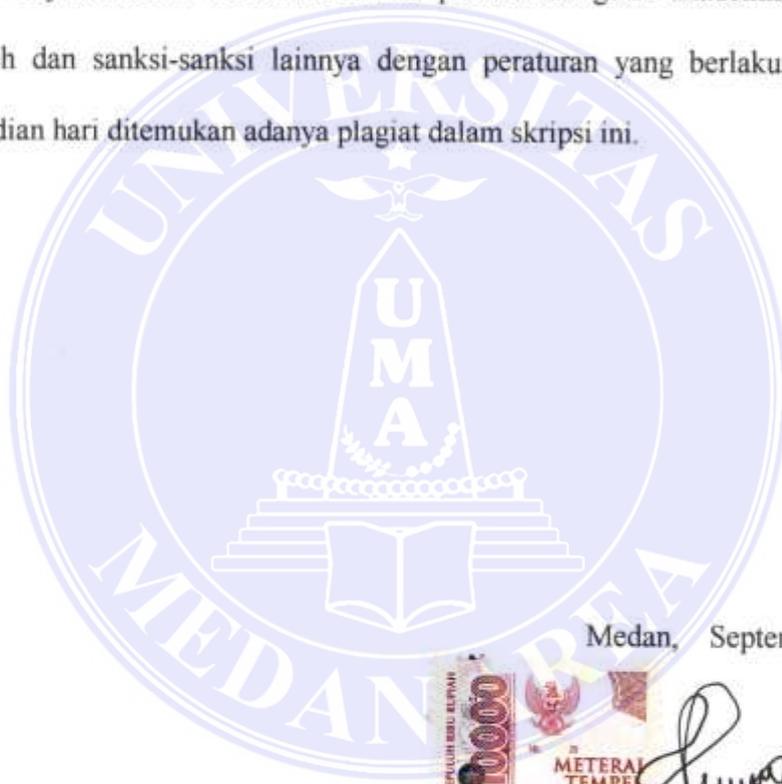
(Virda Zikria, SP. M.Sc.)
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus: 24 Juni 2021

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.



Medan, September 2021



Harmaida
16.822.0031

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Harmaida
NPM : 16.822.0031
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus : Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hal bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada Tanggal : September 2021
Yang menyatakan


Harmaida

ABSTRAK

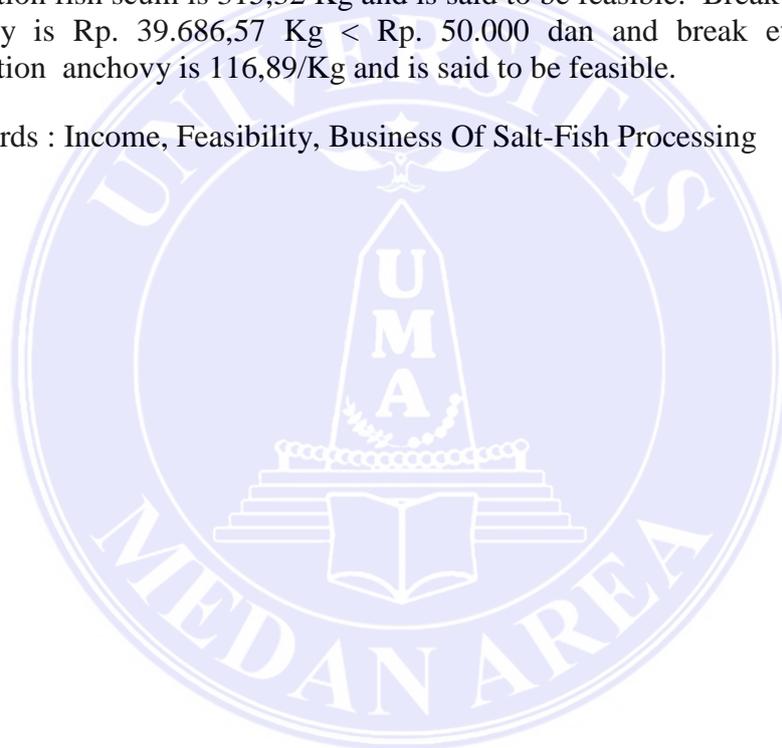
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan usaha pengolahan ikan asin dan apakah usaha pengolahan ikan asin layak untuk dijalankan. Penelitian ini dilakukan dari bulan September sampai dengan Oktober 2020. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara *purposive* (sengaja) karena mempertimbangkan lokasi dengan jumlah pengolah atau pemilik ikan asin terbanyak yang berada di Kecamatan Natal, sampel berjumlah 35 pengolah ikan asin yang ditentukan dengan metode sampel jenuh atau sensus, data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah, analisis pendapatan dan kelayakan, pada analisis kelayakan digunakan dua alat yaitu R/C Ratio dan BEP (Break Even Point). Pendapatan usaha pengolahan ikan asin adalah RP. 5.007.138 /bulan, Nilai R/C Ratio usaha pengolahan ikan asin $1,08 > 1$ dengan titik impas harga ikan sampah Rp. 8.833,60/Kg $<$ Rp. 10.000 dan titik impas produksi ikan sampah 315,32 Kg dan dikatakan layak. Titik impas harga ikan teri Rp. 39.686,57/Kg $<$ Rp. 50.000 dan titik impas produksi ikan teri 116,89 dan dikatakan layak.

Kata Kunci : Pendapatan, Kelayakan, Usaha Pengolahan Ikan Asin

ABSTRACT

The aim of this study is to know the income of the salt-fish processing business and whether the salt-fish processing business is feasibility. The study is carried out from September to October 2020. The identification of the study has been Purposive, for considering the location with the largest number of salt fish or owner in the Natal district, the sampel number 35 salted fish processing determined by saturated or census method, the data used is primary and secondary data. The analysis used in the study is, income and feasibility, the feasibility analysis uses two test instruments namely R/C Ratio dan BEP (Break Even Point). The income salt-fish processing business is Rp. 5.007.138 /month, R/C Ratio value The income salt-fish processing business $1,08 > 1$ with break even price of fish scum Rp. 8.833,60/Kg $<$ Rp. 10.000 and break even point of production fish scum is 315,32 Kg and is said to be feasible. Break even price of anchovy is Rp. 39.686,57 Kg $<$ Rp. 50.000 dan and break even point of production anchovy is 116,89/Kg and is said to be feasible.

Keywords : Income, Feasibility, Business Of Salt-Fish Processing



RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Harmaida dan merupakan anak pertama dari Pasangan Bapak Mansur, S.Pd dan Ibu Erniati Lubis yang lahir di Muara Bangko, 17 Agustus 1997. Penulis memiliki adik perempuan yaitu bernama Kholidah Hannum, adik perempuan yang bernama Henni Rahma, adik perempuan yang bernama Wardah, adik perempuan yang bernama Mawaddah, adik perempuan yang bernama Patimah Zahra, adik perempuan yang bernama Roma Yani Ito

Penulis mengawali pendidikannya di Sekolah Dasar Negeri (SD) 312 Muara Bangko selesai pada tahun 2010. Setelah itu, penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Ranto Baek dan selesai pada tahun 2013. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Lingga Bayu dan selesai pada tahun 2016. Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi, yaitu Universitas Medan Area (UMA) dan mengambil program studi Agribisnis di Fakultas Pertanian.

Awal masuk pendidikan di Universitas Medan Area pada tahun 2016 akhir bulan agustus penulis mengikuti Program Pengenalan Kampus (PKKMB) selama 3 hari, kemudian tepat pada tahun 2019 bulan Agustus s/d September penulis menjalani kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara (PTPN) III Kebun Pamela.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha pengolahan Ikan Asin (Studi kasus Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)”**.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan Strata satu (S-1) pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Dr.Ir.Syahbudin Hasibuan, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Virda Zikria SP, M.Sc selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
3. Prof. Dr. Ir. Hj.Yusniar Lubis, MMA selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
4. Rahma Sari Siregar, SP,M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
5. Ir. Gustami Harahap, M.P selaku Dosen Pembimbing Akademik Stambuk 2016 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa pendidikan di program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
6. Ir. Azwana, MP selaku Wakil Dekan Bidang Akademik Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.

7. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff Pegawai Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah mendukung dan memperhatikan selama masa pendidikan di program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
8. Kepada Kepala Lurah dan pelaku usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pasar II Natal yang telah memberikan informasi dan juga data untuk kesempurnaan skripsi ini.
9. Kedua Orangtua dan keluarga yang telah memberikan dorongan baik berupa materil maupun non materil selama proses pendidikan dan penyelesaian pendidikan di Universitas Medan Area.
10. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area khususnya rekan-rekan satu angkatan stambuk 2016 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang terdapat dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Penulis



(Harmaida)

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	10
1.3. Tujuan Penelitian	10
1.4. Manfaat Penelitian	10
1.5. Kerangka Pemikiran	11
II. TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1. Deskripsi Ikan Asin.	13
2.2. Kandungan Vitamin Ikan Asin dan Manfaat Ikan Asin	16
2.3. Pengolahan Ikan Asin dengan Cara Penggaraman	17
2.4. Pengertian Usaha	21
2.5. Pendapatan	22
2.6. Analisis Kelayakan	26
2.7. Titik Impas (break even point)	28
2.8. Penelitian Terdahulu	30
III. METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
3.2. Metode Pengambilan Sampel	34
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	36
3.4. Metode Analisis Data	36
3.5. Defenisi Operasional	39
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	42
4.1. Gambaran Produksi Ikan Asin.....	42
4.2. Letak Geografis dan Iklim	43
4.3. Kependudukan	44
4.4. Karakteristik Responden.....	45
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
5.1. Proses Produksi Ikan Asin	48
5.2. Analisis Biaya.....	51
5.3. Penerimaan	57
5.4. Pendapatan.....	60
5.2. Analisis Kelayakan	61

VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
6.1 Kesimpulan	71
6.2 Saran	71

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Volume Produksi Perikanan Tangkap Laut Menurut Provinsi di Indonesia 2018	2
2.	Produksi Perikanan Tangkap Laut Sumatera Utara 2014-2018	2
3.	Produksi Ikan Menurut Asal Tangkap Menurut Kabupaten/Kota matera Utara 2018	3
4.	Produksi Perikanan Tangkap Laut Mandailing Natal 2015-2018	4
5.	Produksi Perikanan Tangkap Laut Menurut Kecamatan di Kabupaten dailing Natal 2017	5
6.	Jumlah Pengolah/Pemilik Usaha Ikan Asin di Kecamatan Natal	35
7.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	44
8.	Karakteristik Responden Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin	45
9.	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	45
10.	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	46
11.	Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha	46
12.	Rata-rata Biaya Tetap Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	53
13.	Rata-rata Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	55
14.	Rata-rata Biaya Total Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	57
15.	Produksi Ikan Asin	58
16.	Penerimaan Menurut Jenis Ikan Asin Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	59
17.	Rata-rata Pendapatan Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	61
18.	Kelayakan Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	62
19.	Titik Impas Produksi/BEP Produksi Ikan Sampah Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	64
20.	Titik Impas/BEP Harga Ikan Sampah Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	65
21.	Titik Impas/BEP Produksi Ikan Teri Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	67
22.	Titik Impas/BEP Harga Ikan Teri Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal	68

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran	12
2.	Skema Penggaraman Ikan	19
3.	Proses Pembelahan Ikan dan Pembersihan Ikan	49
4.	Proses Penggaraman Pada Ikan.....	50
5.	Proses Pencucian Ikan Setelah Digarami.....	50
6.	Penjemuran Ikan	50
7.	Grafik BEP Produksi Ikan Sampah.....	65
8.	Grafik BEP Harga Ikan Sampah	66
9.	Grafik BEP Produksi Ikan Teri.....	67
10.	Grafik BEP Harga Ikan Teri	68



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Kusioner Penelitian	75
2.	Data Penelitian	79
3.	Dokumentasi Penelitian	96
4.	Lokasi Penelitian	100
5.	Surat Pengantar Riset/ Penelitian	101
6.	Surat Sekesai Riset/ Penelitian	102



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan garis pantai terpanjang nomor dua didunia setelah Kanada, Indonesia mempunyai keaneka ragaman sumberdaya hayati perairan yang sangat tinggi. Salah satu diantaranya adalah sumberdaya ikan laut dengan potensi produksi lestari mencapai 6,4 juta ton pertahun. Potensi sumber daya ini telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat dan telah berperan penting sebagi sumber mata pencaharian, sumber protein hewani, dan bahan baku industri, dan sarana penyedia lapangan pekerjaan. Bahkan sejak terbentuknya Departemen Kelautan dan Perikanan, sumber daya ini diharapkan menjadi primer mover perekonomian Indonesia (Widodo, J, dkk, 2006).

Sumber daya alamnya yang melimpah luas perairannya yang sangat terbentang luas. Jika dibandingkan antara luas daratan dan lautnya, maka lautan Indonesia memiliki dominasi lebih besar yaitu 62% dari total wilayah Indonesia, sedangkan luas daratannya hanya 38 % dari total wilayah Indonesia dengan kondisi tersebut Indonesia dikenal dengan negara Maritim dan negara Bahari.

Indonesia memiliki produksi perikanan laut dan perairan umum, produksi ikan yang paling banyak berasal dari hasil tangkapan laut. Indonesia terdiri atas 34 Provinsi, terdapat beberapa Provinsi yang menghasilkan produksi perikanan yang tinggi, salah satunya adalah provinsi Sumatera Utara. Berikut 10 Provinsi yang menghasilkan perikanan tangkap laut terbesar di Indonesia.

Tabel 1. Produksi Perikanan Laut yang dijual di TPI (ton) 2019

No	Provinsi	Produksi (Ton)
1.	DI Yogyakarta	1.844,45
2.	Jawa Tengah	182.359,30
3.	Jawa Timur	121.707,10
4.	DKI Jakarta	86.531,44
5.	Sulawesi Utara	70.949,19
6.	Sulawesi Selatan	54.207,85
7.	Aceh	47.090,10
8.	Sulawesi Tenggara	29.747,87
9.	Gorontalo	19.777,79
10.	Sumatera Utara	12.971,46

Sumber : Subdit Statistik Perikanan BPS 2020

Berdasarkan Tabel 1. Produksi ikan hasil tangkapan laut terbesar pertama berasal dari Provinsi DI Yogyakarta dengan produksi 1.844,45 ton/tahun. Sumatera berada pada posisi sepuluh dengan jumlah produksi 12.971,46. Sumatera Utara (Sumut) memiliki perairan cukup luas, sektor perikanan sangat menjanjikan dan memiliki prospek cerah. Terlebih lagi wilayah perairan Sumatera Utara yang berada di Selat Malaka dan Samudera Hindia kaya akan ikan. Hasil ikan tangkapan laut tidak hanya menyuplai kebutuhan protein masyarakat Sumut, tetapi juga menjadi sumber dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sementara itu produksi ikan di Sumatera Utara dalam lima tahun terakhir mengalami fluktuasi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Perikanan Tangkap Laut Sumatera Utara 2015-2019

Tahun	Produksi (Ton)	Persentase (%)
2015	475.789,3	19,48
2016	380.329	-25,09
2017	764.064	50,22
2018	715.422,065	-6,79
2019	368.530	-41,28

Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Utara 2020

Bedasarkan Tabel 2. produksi ikan di Sumatera Utara mengalami penurunan produksi mulai dari tahun 2015 sampai 2016 akan tetapi meningkat kembali pada tahun 2017 sebesar 764.064 ton dengan persentase 50,22% dan pada tahun 2018 mengalami penurunan sebesar 715.422,065 dengan persentase -6,79%, dan pada tahun 2019 juga mengalami penurunan sebesar 368.530 dengan persentase 41,28% .

Sumatera Utara mempunyai panjang pantai Timur 545 km, panjang pantai Barat 375 km dan kepulauan Nias dan pulau baru sepanjang 350 km (DKP Sumut). Sumatera Utara terdiri dari 25 kabupaten dan 8 kota dengan jumlah produksi ikan berbeda-beda berdasarkan asal tangkapannya, yaitu laut dan perairan umum. Adapun jumlah produksi ikan 10 tertinggi menurut asal tangkapan perkabupaten/kota di Sumatera Utara dapat dilihat pada tabel 3. Berikut :

Tabel 3. Produksi Ikan Menurut Asal Tangkap Menurut Kabupaten/Kota Sumatera Utara (ton) 2019

No	Kabupaten/Kota	Laut	Perairan Umum	Jumlah
1.	Asahan	53.983	-	53.983
2.	Tapanuli Tengah	48.910	2.146	51.056,00
3.	Langkat	45.844	6.770	52.614
4.	Batu Bara	32.109	-	32.109
5.	Kota Medan	31.576	19.650	51.226
6.	Kota Tanjung Balai	31.086	14.322	45.408
7.	Deli Serdang	26.615	32.191	58.806
8.	Serdang Berdagai	16.609	157	16.766
9.	Nias	15.555	-	15.555
10	Nias Selatan	15.398	-	15.398
11.	Nias Utara	13.095	-	13.095
12.	Kota Gunung Sitoli	11.449	4.606	16.055
13.	Labuhan Batu	10.354	2.189	2189
14.	Mandailing Natal	6.184	2.600	8.784
15.	Labuhan Batu Utara	10.354	2.189	2189

Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Utara,2020

Berdasarkan Tabel 3. Dapat dilihat bahwa Produksi perikanan laut terbesar berasal dari Asahan dengan produksi perikanan laut sebesar 53.983 ton/tahun dan Kabupaten Mandailing Natal merupakan salah satu sentra produksi perikanan keempat belas terbesar dengan produksi 6.184 ton per tahun. Sementara itu jumlah produksi ikan hasil tangkapan laut di Mandailing Natal dalam kurun waktu 4 tahun terakhir mengalami fluktuatif, dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Jumlah Produksi Perikanan Tangkap Laut Mandailing Natal 2015-2018 (ton)

Tahun	Produksi (Ton)	Persentase (%)
2015	17.563,80	-3,19
2016	18.586,93	5,50
2017	18.090.17	-2,74
2018	18.786,93	3,70

Sumber : Badan Pusat Statistik Mandailing Natal 2019

Berdasarkan Tabel 4. dalam kurun waktu 4 tahun terakhir produksi perikanan tangkap laut Kabupaten Mandailing Natal mengalami fluktuasi yakni Produksi tertinggi pada tahun 2016 dengan jumlah produksi sebesar 18.786,93 ton/tahun dengan persentase 3,70% , dan produksi terendah pada tahun 2015 dengan produksi sebesar 11.586,80 dengan persentase -3,19.

Kabupaten Mandailing Natal terdiri dari 23 kecamatan terdapat tiga kecamatan yang menghasilkan ikan laut dari hasil tangkapannya yaitu kecamatan Batahan, Kecamatan Natal, dan Kecamatan Muara Batangadis. Berikut adalah jumlah produksi hasil ikan tangkapan laut berdasarkan kecamatan yang ada Mandailing Natal dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Produksi Perikanan Tangkap Laut Menurut Kecamatan di Kabupaten Mandailing Natal 2017 (ton)

No.	Kecamatan	Produksi (ton)
1.	Natal	8.520,27
2.	Muara Batang Gadis	5.783,91
3.	Batahan	3.785,99
	Jumlah	18.090,17

Sumber : Dinas Perikanan dan Kelautan Mandailing Natal 2018

Berdasarkan Tabel 5. Bahwa produksi ikan perikanan tangkap laut terbesar berasal dari Kecamatan Natal dengan produksi sebesar 8.520,27 ton/tahun. Dan produksi ikan terendah terdapat di kecamatan Batahan dengan produksi sebesar 3.785,99 ton/tahun.

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 energy, membantu perumbuhan dan pemeliharaan tubuh, dan memperlancar proses fisiologis 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 kolesterol yang rendah, dan daging ikan memiliki sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, Vitamin A dan D (Adawiyah , 2008).

Selain banyak memiliki banyak kelebihan ikan juga memiliki beberapa kekurangan. 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 dimiliki ikan segar dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan, hal tersebut menimbulkan kerugian besar pada 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 proses pengawetan dan pengolahan adalah memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Selain itu proses pengolahan diperlukan untuk memperoleh 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 %.

Menurut Srisuhartini dan Nur Hidayat (2005), teknik umum yang digunakan dalam usaha pengawetan ikan untuk mencegah kerusakan ikan adalah:

1. Cara-cara penggunaan suhu, yaitu suhu panas dalam pengalengan atau suhu rendah dalam pendinginan dan pembekuan.
2. Secara kimiawi yang menyangkut penggunaan garam yang dibarengi dengan pengeringan. Pada Masyarakat pesisir sendiri cara yang digunakan dalam pengawetan adalah secara kimiawi dengan menggunakan garam, atau penggaraman.
3. Cara pengasapan untuk mematikan aktivitas enzim mikroba.

Ikan yang sifatnya mudah busuk butuh waktu 8 jam saja setelah penangkapan, ikan akan mengalami pembusukan, untuk menanggulangi hal tersebut cara yang diambil masyarakat adalah dengan melakukan pengawetan.

Proses pengawetan yang baik dan benar membuat ikan menjadi awet dan dapat didistribusikan ke daerah. Produk olahan tradisional meliputi produk olahan tradisional dan modern. Dalam kurun waktu 20 tahun terakhir ini, pengolahan ikan didominasi oleh pengolahan ikan secara tradisional, yaitu sebesar 43-46% (Dinas kelautan dan Perikanan, 2006).

Pengolahan ikan secara modren adalah pengolaan ikan yg lebih maju dan berkembang, seperti penggunaan mesin dalam proses produksi, proses pembuatan hasil olahan ikan menjadi cepat, tidak tergantung pada faktor kondisi alam. Namun dibalik kelebihan yang didapat dalam proses pengolaan ikan secara modren terdapat kekurangannya yakni, memakan banyak biaya dalam proses produksi. Sehingga umumnya masyarakat belum mampu untuk beralih dari proses produksi tradisional menjadi modren. Pengolaan ikan secara tradisional adalah pengolahan ikan yang masih dilakukan secara manual, dan tergantung pada kondisi alam dalam proses pembuatannya, sehingga dalam proses produksi memakan waktu yang cukup lama. Menurut FAO, ikan olahan tradisional atau “*cured fish*” adalah produk yang diolah secara sederhana dan umumnya dilakukan pada skala industry rumah tangga. Jenis olahan yang termasuk dalam olahan tradisional adalah ikan kering, atau ikan asin, ikan pindang, ikan asap, serta produk fermentasi yaitu kecap, terasi dan sejenisnya. Pengawetan ikan secara tradisioanl bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan, seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar dan garam yang masih bersih

(Rusiman,2008).

Produk hasil olahan tradisional mempunyai sebaran distribusi yang luas karena pada umumnya produk relative stabil walaupun pengawetan dan pengemasannya sangat sederhana.

Menurut Nitibaskara (1988), ciri khas pengolahan ikan tradisional adalah sebagai berikut:

- a. Mutu bahan mentah sangat bervariasi. Bahan mentah untuk pengolahan ikan tradisional adalah ikan-ikan yang sangat beragam komposisi kimia, kondisi fisik, dan bakteriologisnya sehingga kesegarannya pun beragam.
- b. Proses kondisi lingkungan sulit dikontrol.
- c. Bahan pembantu sangat bervariasi.
- d. Titik akhir proses tidak pasti.

Kecamatan Natal merupakan kawasan pesisir paling Barat Sumatera Utara yang berbatasan langsung dengan Samudra Hindia. Pasar II Natal adalah salah satu kelurahan dari 30 desa yang berada di kecamatan Natal dan merupakan salah satu desa yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar dan strategis. Lokasi dari Kecamatan Natal khususnya Pasar II Natal yang berbatasan langsung dengan laut menjadikan masyarakat setempat sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional, dan melakukan usaha pengolahan ikan asin.

Kecamatan Natal khususnya kelurahan Pasar II Natal merupakan daerah yang paling menonjol dalam memproduksi ikan asin yang berada di Kecamatan Natal. Terdapat tiga daerah atau desa yang berada di kecamatan Natal yang melakukan usaha atau pengolahan ikan asin diantaranya adalah kelurahan Pasar II Natal, desa

Bintuas dan desa Buburan, menurut penuturan oleh masyarakat setempat kelurahan pasar II Natal merupakan daerah dengan jumlah pengolah atau pembuat ikan asin terbanyak dikecamatan Natal.

Pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di kelurahan pasar II Natal bertujuan untuk menambah nilai ekonomis serta menghindari tingkat kerugian ketika ikan hasil tangkapan nelayan tidak habis terjual. Sebagian besar penduduk di Kelurahan pasar II Natal bekerja sebagai nelayan dan pembuat ikan asin. Berdasarkan pra survey yang dilakukan bahwa pembuatan ikan asin yang berada di kelurahan Pasar II Natal masih menggunakan cara yang tradisional dalam pemanfaatan setiap proses pembuatannya. Usaha pengolahan ikan asin yang ada di kelurahan Pasar II Natal masih tergolong usaha rumah tangga. Kebanyakan para pengusaha ikan asin tidak mengetahui secara rinci bagaimana perhitungan ekonomi dari usaha yang mereka jalankan, sehingga mereka melakukan produksi tanpa mempertimbangkan biaya-biaya yang telah mereka keluarkan, dan selama ini masyarakat belum menghitung dan mengetahui secara jelas besar pendapatan yang mereka peroleh. Dari hal tersebut perlu diketahui bagaimana pendapatan dan apakah usaha tersebut dikategorikan layak untuk diusahakan dengan mempertimbangkan biaya produksi yang telah dikeluarkan dengan penerimaan dari usaha pembuatan ikan asin tersebut. Maka dari itu penulis menganalisis pendapatan dan kelayakan dari usaha tersebut agar pengusaha ikan asin dapat mempertimbangkan usaha yang telah mereka lakukan selama ini.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas peneliti tertarik meneliti pendapatan dan kelayakan usaha masyarakat kelurahan pasar II Natal dengan judul “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin” (Studi

Kasus: Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapakah pendapatan dari usaha pengolahan ikan asin di kelurahan Pasar II Natal ?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengolahan ikan asin di kelurahan Pasar II Natal ditinjau dari segi aspek finansial?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pendapatan usaha pengolahan ikan asin yang berada di kelurahan Pasar II Natal.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin di kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal dari aspek finansial.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha ikan asin, diharapkan dapat menjadi informasi dan pertimbangan sebagai bahan informasi dalam melihat prospek pengembangan usaha pengolahan ikan yang diolah.
2. Bagi pemerintah daerah, diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dan informasi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan asin.
3. Bagi akademis, hasil dari penelitian ini dapat dijadikan masukan bagi para peneliti dibidangnya dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan dan

teknologi.

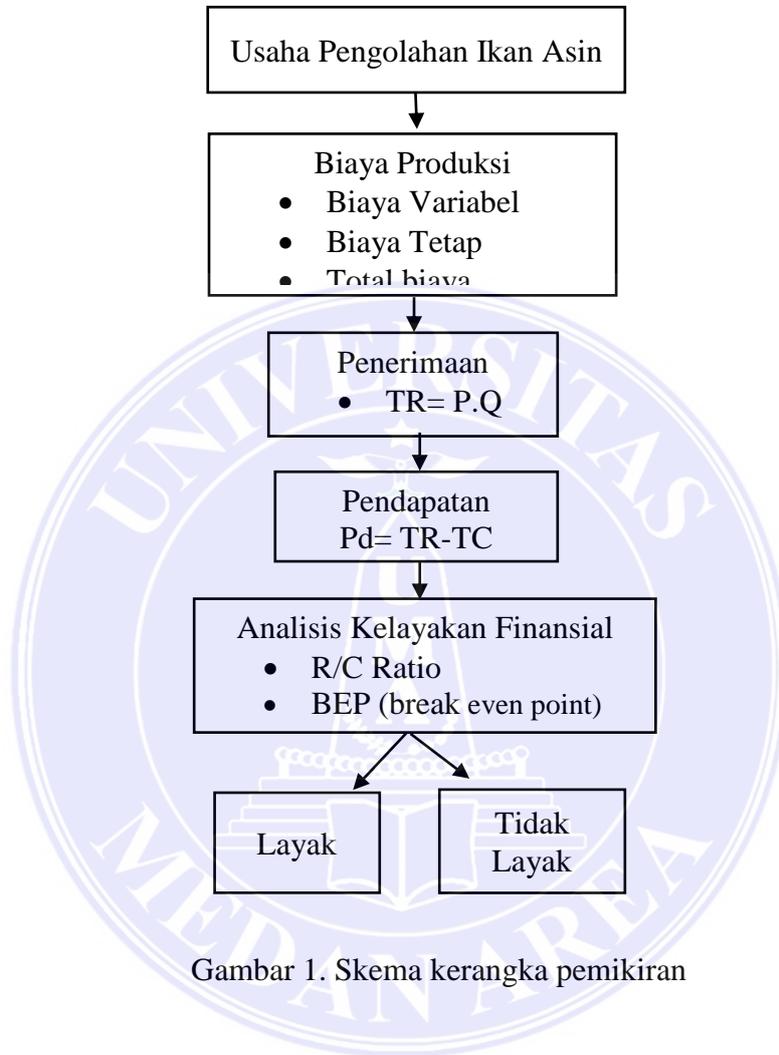
1.5 Kerangka Pemikiran

Usaha pengolahan ikan asin merupakan usaha yang dilakukan dalam mengolah ikan dengan sistem penggaraman dan penjemuran. Usaha pengolahan ikan asin yang terdapat di Kelurahan Pasar II Natal adalah usaha yang masih bersifat tradisional. Proses produksi dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan asin dapat memberikan dampak terhadap penerimaan yang diterima oleh pengusaha ikan asin. Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin diperoleh dari harga jual produksi ikan asin tersebut. Selain itu dalam usaha pengolahan ikan asin pendapatan juga perlu dianalisis. Pendapatan usaha pengolahan ikan asin diperoleh dari selisih antara total penerimaan usaha pengolahan ikan asin dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi.

Pada usaha pengolahan ikan asin untuk mengetahui pendapatan para pelaku usaha digunakan analisis yaitu analisis pendapatan, analisis pendapatan bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah pendapatan usaha pengolahan ikan asin ikan asin yang ada di Pasar II Natal, analisis pendapatan dalam penelitian ini menggunakan rumus $Pd=TR-TC$. Studi kelayakan bertujuan untuk mengetahui layak, atau tidaknya suatu usaha untuk dijalankan, pada uji kelayakan pada penelitian ini alat yaitu R/C Ratio, R/C ratio yaitu perbandingan total penerimaan dengan total biaya. Dengan ketentuan $R/C > 1$ layak, $R/C < 1$ tidak layak, dan $R/C = 1$ impas. BEP (*Break Even Point*) yaitu titik dimana suatu usaha dalam keadaan impas tidak untung dan tidak rugi. Dari kedua uji diatas dapat kita tentukan apakah usaha pengolahan ikan asin yang ada di pasar II Natal layak atau tidak untuk dijalankan, untuk lebih jelasnya berikut adalah skema kerangka pemikiran analisis

pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin.

Skema kerangka pemikiran pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 1. Skema kerangka pemikiran

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Deskripsi Ikan Asin

Kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan, tetapi hanya dapat dipertahankan. Menurut Juniantio (2003), sangat penting untuk mengetahui perubahan-perubahan yang terjadi setelah ikan mati. Setelah ikan mati akan mengalami perubahan-perubahan fisik, kima, dan organoleptik berlangsung dengan cepat. Semua proses perubahan ini akhirnya mengarah kepembusukan. Dengan demikian, dapat dilakukan tindakan penanganan yang baik dalam mempertahankan kesegaran ikan. Penanganan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan karena dapat mempengaruhi mutu. Menurut Eddy dan Evi Livianan (1994), baik buruknya penanganan ikan segar akan mempengaruhi mutu ikan sebagai bahan makanan atau sebagai bahan mentah untuk proses pengolahan lebih lanjut. Oleh karena itu untuk mencegah proses pembusukan perlu dikembangkan berbagai cara pengawetan dan pengolahan yang cepat dan cermat agar sebagian besar ikan yang diproduksi dapat dimanfaatkan.

Dasar pengawetan ikan adalah mempertahankan kesegaran dan mutu ikan selama atau sebaik mungkin. Hampir semua cara pengawetan ikan meninggalkan sifat-sifat khusus pada tiap hasil awetan karena berubahnya sifat-sifat bau (odor), cita rasa (flavour), wujud atau rupa (appearance), dan tekstur (tekxture) daging ikan. Pengawetan ikan juga bertujuan untuk menghambat dan menghentikan kegiatan enzim dan mikroorganisma yang dapat menimbulkan pembusukan (kemunduran mutu) dan kerusakan ikan. Menurut Srisuhartini dan Nur Hidayat (2005), teknik umum yang digunakan dalam usaha pengawetan ikan untuk mencegah kerusakan ikan adalah:

4. Cara-cara penggunaan suhu, yaitu suhu panas dalam pengalengan atau suhu rendah dalam pendinginan dan pembekuan.
5. Secara kimiawi yang menyangkut penggunaan garam yang dibarengi dengan pengeringan.
6. Cara pengasapan untuk mematikan aktivitas enzim mikroba.

Penggaraman merupakan cara pengawetan ikan yang banyak dilakukan di berbagai negara, termasuk Indonesia. Proses ini menggunakan garam sebagai media pengawet, baik yang berbentuk kristal maupun larutan. Menurut Eddy Efrianto dan Eviliviawaty (1994) selama proses penggaraman berlangsung terjadi penetrasi garam ke dalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi.

Ikan asin adalah ikan yang telah diawetkan dengan cara penggaraman. Pengawetan ini sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan pengeringan. Tujuan utama dari penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan (Simanjuntak, 2012).

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat-rapat. Beraneka jenis ikan yang biasanya diasinkan adalah diantaranya ikan darat maupun laut. Ikan-ikan ini dikumpulkan dalam suatu wadah lalu ditaburi atau direndam dalam larutan garam pekat. Ikan-ikan besar biasanya dibelah atau dipotong-potong lebih dahulu agar garam mudah meresap ke dalam daging.

Karena perbedaan kepekatan dan tekanan osmosis. Kristal-kristal garam akan menarik cairan sel dalam daging ikan. Penggaraman pada ikan biasanya dilakukan untuk mengurangi air dalam ikan sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang. Adanya garam akan menyebabkan terjadinya proses osmosis pada sel daging ikan sehingga bakteri menjadi mati. Hildaniyulia (2012) menyatakan penggaraman merupakan proses yang pengawetan yang banyak dilakukan diberbagai negara termasuk Indonesia. Proses tersebut menggunakan garam sebagai pengawet, baik yang berbentuk kristal maupun larutan. Selama proses penggaraman, terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Cairan itu dengan cepat melarutkan kristal garam atau mengencerkan larutan garam. Selanjutnya dijelaskan bersamaan dengan keluarnya cairan dari dalam tubuh ikan, partikel garam akan memasuki tubuh ikan. Lama kelamaan kecepatan proses pertukaran garam dan cairan semakin lambat dengan menurunnya konsentrasi garam diluar tubuh ikan. Bahkan pertukaran garam dan cairan tersebut berhenti sama sekali setelah terjadi keseimbangan. Proses itu mengakibatkan pengentalan cairan tubuh yang masih tersisa dan pengumpulan protein denaturasi serta pengerutan sel-sel tubuh ikan sehingga sifat dagingnya berubah.

Proses ini berlangsung hingga tercapai keseimbangan konsentrasi garam diluar dan didalam daging. Konsentrasi garam yang tinggi menyusutnya cairan sel akan menghentikan proses *autolysis* dan menghambat pertumbuhan bakteri dalam daging ikan setelah itu, ikan-ikan dijemur, direbus atau difermentasi untuk meningkatkan keawetannya. Pengolahan dan pengawetan hasil perikanan ditujukan:

1. Untuk menyelamatkan hasil tangkapan yang melimpah pada musim ikan.
2. Menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai flavour yang spesifik.
3. Mengupayakan agar ikan dapat dipasarkan di daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi.

Pada prinsipnya ada dua (2) pengolahan dan pengawetan, yaitu secara tradisional dan modern. Cara tradisional adalah dengan menggunakan alat-alat yang sederhana seperti penggaraman (pengasinan) yang diberikan pada ikan atau ikan yang dicampur dengan garam. Pengeringan yaitu ikan yang sudah dicampuri atau ditaburi garam, lalu dikeringkan dengan sinar matahari atau cuaca tidak lagi bagus serta pemindangan dan fermentasi, contohnya seperti ikan asin dan ikan teri. Sedangkan cara modern adalah menggunakan teknologi maju seperti pendinginan atau memakai es batu ataupun pembekuan. Pengalengan yaitu ikan diberi pengawet lalu dikemas didalam kaleng, contohnya seperti ikan sarden (ikan kaleng). Pengolahan tradisional memegang peran penting dalam posisi hasil perikanan Indonesia hampir 50% hasil tangkapan diolah secara tradisional.

Untuk cara pengolahan tradisional, misalnya dengan melakukan penggaraman terhadap ikan. Penggaraman diartikan sebagai kombinasi proses kimia dan fisika yaitu dengan penetrasi garam pada ikan dan menarik air keluar jaringan tubuh ikan, sedangkan produk yang dihasilkan akan mengalami perubahan berat (Heruwati, 2002).

2.2 Kandungan Vitamin Ikan Asin dan Manfaat Ikan Asin

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. 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 %. Ikan asin memiliki fosfor dan kalsium yang baik bagi kesehatan gigi dan tulang, ikan asin terdapat zat besi yang dapat membantu penyembuhan luka, dan zat besi yang ada pada ikan asin dapat mencegah terjadinya anemia. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan dalam hal kesehatan (Agung, 2017).

2.3 Pengolahan Ikan Asin Dengan Cara Penggaraman

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi (Adawyah, 2008). Penggaraman merupakan proses pengawetan yang banyak dilakukan di berbagai negara, termasuk Indonesia. Proses tersebut menggunakan garam sebagai media pengawet, baik yang berbentuk kristal maupun larutan. Selama proses penggaraman, terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Proses itu mengakibatkan pengentalan cairan tubuh yang masih tersisa dan penggumpalan protein (denaturasi) serta pengerutan sel-sel tubuh ikan sehingga sifat dagingnya berubah (Adawyah, 2008).

Pengawetan ikan yang dilakukan dengan cara penggaraman sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Ikan yang mengalami proses penggaraman akan menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan tersebut

(Afrianto dan Liviawaty, 1994). Menurut Adawyah (2008) metode penggaraman ikan dapat dikelompokkan menjadi 3 (tiga), yaitu penggaraman kering, penggaraman basah, dan penggaraman campuran.

1. Penggaraman Kering (Dry Salting)

Metode penggaraman kering menggunakan kristal garam yang dicampurkan dengan ikan. Pada umumnya, ikan-ikan yang besar dibuang isi perutnya terlebih dahulu dan bila perlu dibelah agar dagingnya menjadi tipis sehingga lebih mudah untuk ditembus oleh garam. Pada proses penggaraman, ikan ditempatkan di dalam wadah yang kedap air, misalnya bak dari kayu atau dari bata disemen. Ikan disusun selapis demi selapis didalam wadah, diselingi dengan lapisan garam. Jumlah garam yang dipakai umumnya 10-35% dari berat ikan.

2. Penggaraman Basah (Wet Salting)

Penggaraman basah menggunakan larutan garam 30-50% (setiap 100 liter larutan garam berisi 30-50 kg garam). Ikan dimasukkan kedalam larutan itu dan diberi pemberat agar semua ikan terendam dalam jangka waktu tertentu tergantung pada:

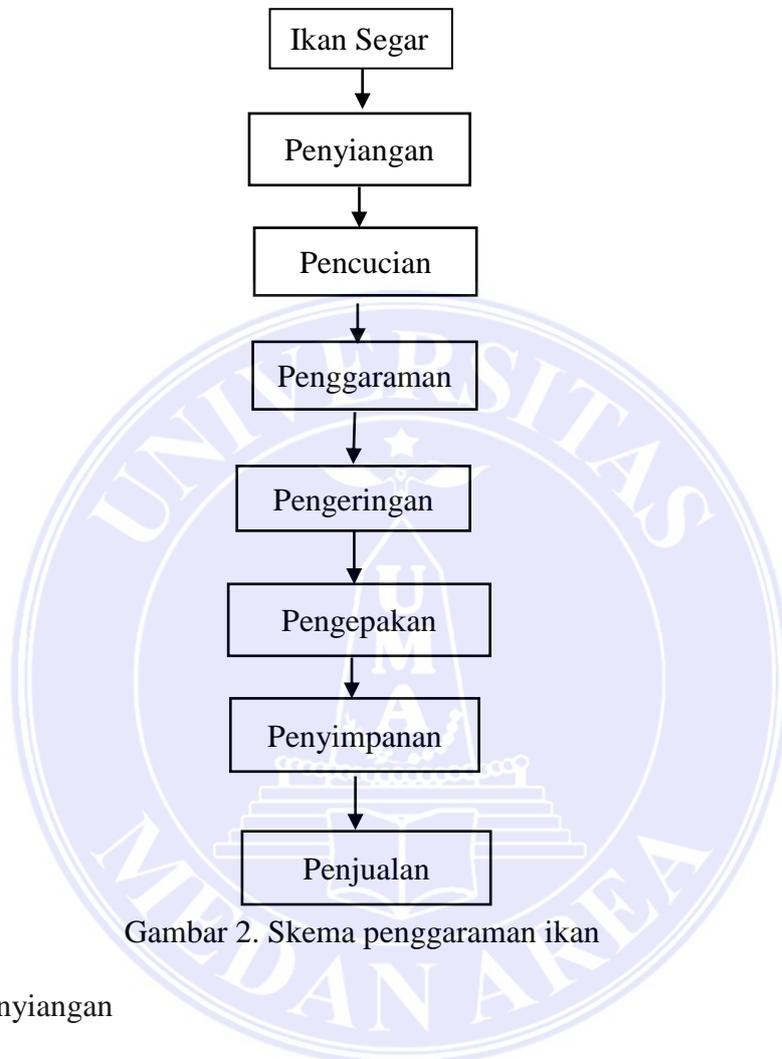
- a) Ukuran dan tebal ikan.
- b) Derajat keasinan yang diinginkan.

3. Penggaraman Campuran (Kench Salting)

Penggaraman Kench pada dasarnya adalah penggaraman kering, tetapi tidak menggunakan bak. Ikan dicampur dengan kristal garam seperti pada penggaraman

kering diatas geladak kapal. Larutan garam yang terbentuk dibiarkan mengalir dan terbuang. Cara tersebut tidak memerlukan bak, tetapi memerlukan lebih banyak

garam untuk mengimbangi larutan garam yang mengalir dan terbuang. Proses penggaraman Kench lebih lambat. Secara umum proses pengolahan ikan menjadi ikan asin dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Skema penggaraman ikan

a. Penyiangan

Ikan-ikan yang berukuran besar di bersihkan dengan cara membersihkan sisiknya dan dibuang isi perutnya, kemudian dibelah. Beberapa jenis ikan dipotong bagian kepanya misalnya jenis ikan tongkol dan ikan salem. Cara yang banyak dilakukan berlainan namun pada umumnya perbedaan tidak banyak.

b. Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan untuk menghilangkan bekas-bekas darah, sisik dan kotoran lainnya. Kadang-kadang untuk pencucian digunakan larutan garam ringan sebagai garam awal dengan kadar garam rendah agar ikan yang ditangkap tidak membusuk ketika masih dikapal. Apabila penggaraman dikerjakan ditengah laut (dikapal penangkapan ikan), maka untuk pencucian digunakan air laut.

c. Penggaraman

Penggaraman yang masih tradisional masih dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan atau menyikatnya dengan larutan garam, campuran antara kristal garam dan larutan garam. Pada penggaraman yang sudah maju digunakan alat-alat yang dapat memasukkan larutan garama kedalam daging ikan.

d. Pengeringan dan Pengepakan

Setelah penggaraman selesai dikerjakan, ikan lalu dijemur atau dikeringkan dengan cara mekanis. Pengeringan hanya bertujuan untuk mengurangu sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair. Jadi pengeringan tidak sampai ikan asinnya menjadi benar-benar kering. Bila penegeringan dianggap cukup maka ikan asin dapat dijual.

Menurut Astawan M. W. M. Astawan (1988), langkah penggaraman pada ikan asin pada prinsipnya bersifat menarik air dari jaringan daging ikan sehingga protein daging ikan akan menggumpal dan sel daging pun mengerut. Penggraman juga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk tetapi dengan kadar garam tingkat tinggi. Dengan langkah pengeringan berikutnya, maka kadar

air ikan yang digarami terus akan berkurang dan memebentuk keadaan yang tidak mmeungkinkan mikroorgnisme pengganggu untuk tumbuh. Oleh sebab itu, jumlah garama yang ditambahkan sebaiknya diperhitungkan benar supaya tidak terlalu tinggi, sehingga ikan asin dapat dikonsumsi lebih banyak sebagi sumber protein dalam usaha peningkatan konsumsi protein penduduk. Jumlah penambahan garam sangat tergantung pada kesegaran ikan, besar kecilnya serta lama pengawetan ikan. Sedangkan mutu ikan asin, selain ditentukan oleh jumlah garam yang ditambahkan, juga oleh tingkat kemurnian garama yang digunakan.

Ikan asin dapat bertahan dalam Kondisi baik selama 2-3 bulan pada suhu dibawah 10°C . Pada sushu diatas 15°C kerusakan terjadi agak cepat. Ikan asin dapat stabil karena tiga faktor yaitu:

- a. Kerja langsung dari sodium khlorida pada jenis-jenis organisme pembusuk protein (putrefractive).
- b. Penghilangan oksigen dari jaringan yang mencegah pertumbuhan mikroorganisme.
- c. Gagasan sodium khlorida terhadap kegiatan enzim proteolitik dalam daging.

2.4 Pengertian Usaha

Usaha adalah segala kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh manusia atau dilakukan oleh orang-orang dengan mengarahkan tenaga, fikiran atau badan dalam rangka mencapai tujuan tertentu. Usaha dapat dilakukan sendiri atau berkelompok untuk mencapai tujuab yang diinginkan. Menurut Harmaizar Z dalam buku “Merangkap peluang Usaha” usaha dapat disebut juga suatu perusahaan adalag suatu bentuk usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus dengan tujuan memperoleh keuntungan, baik yang diselenggarakan oleh

perorangan maupun badan usaha yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, yang didirikan dan berkedudukan disuatu daerah atau dalam suatu negara.

Menurut Samuelson dan Nordhaus (2003, h. 125) “usaha adalah suatu kegiatan yang melakukan kegiatan aktivitas produksi yang sangat beragam”. Bagian terbesar dari kegiatan perekonomian dalam perekonomian pasar yang maju berlangsung dalam beberapa bentuk usaha, salah satunya usaha perorangan atau pribadi dimana modalnya berasal dari kekayaan pribadi dan resiko kerugiannya akan ditanggung sendiri.

2.5 Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu tujuan didirikannya sebuah usaha. Dengan adanya pendapatan itu berarti sebuah usaha masih berjalan dan layak untuk dipertahankan walaupun sebenarnya masih ada beberapa hal yang lain selain pendapatan yang bisa menjadi bahan pertimbangan untuk meneruskan sebuah usaha. Dengan memperhatikan jumlah pendapatan, akan diketahui apakah suatu usaha mendapatkan keuntungan atau malah merugi menurut M. Munandar (1996:18) Pendapatan suatu pertambahan assets yang mengakibatkan bertambahnya owners equity, tetapi bukan karena pertambahan modal baru dari pemiliknya dan bukan pula merupakan pertambahan assets yang disebabkan karena bertambahnya liabilities. Defenisi ini menjelaskan bahwa suatu berasal dari kontra prestasi yang diterima perusahaan atas jasa-jasa yang diberikan kepada pihak lain. Selanjutnya, pertambahan atau peningkatan aset akan mengakibatkan bertambahnya owners equity.

Dalam analisis Mikro Ekonomi, menurut Sadono sukirno (2002: 391)

pendapatan pengusaha merupakan keuntungan. Dalam kegiatan perusahaan, keuntungan ditentukan dengan cara mengurangi berbagai biaya yang dikeluarkan dari hasil penjualan yang diperoleh. Istilah pendapatan digunakan apabila berhubungan dengan aliran penghasilan pada suatu periode tertentu yang berasal dari penyediaan faktor-faktor produksi (sumber daya alam, tenaga kerja dan modal) masing-masing dalam bentuk sewa, upah dan bunga, secara berurutan. Pertambahan assets dapat disebut revenue apabila pertambahan assets tersebut. Pendapatan merupakan balas jasa terhadap penggunaan faktor-faktor produksi. Menurut Soekartawi (2006) pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Pendapatan adalah faktor-faktor produksi yang digunakan sebagai balas jasa yang sempurna yang berbentuk sewa, upah dan gaji. Pengertian tersebut menekankan pendapatan sebagai perwujudan balas jasa atau partisipasi dimana tergambar melalui sumbangan dalam bentuk faktor-faktor produksi, yang dalam proses kegiatan mendapatkan tambahan atau balas jasa tertentu yang kemudian dinilai sebagai pendapatan, sedangkan pendapatan pribadi yaitu semua jenis pendapatan yang diperoleh tanpa memberikan sesuatu kegiatan apapun yang diterima oleh penduduk suatu negara.

Dimana pendapatan atas biaya tunai merupakan pendapatan yang di peroleh atas biaya-biaya yang benar di keluarkan. Sedangkan pendapatan atas biaya total merupakan pendapatan setelah di kurangi biaya tunai dan biaya yang di perhitugkan.

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd= Pendapatan

TR= Total Revenue

TC= Total Cost

2.5.1 Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian dari produksi total dengan harga peroleh satuan. Produksi total adalah hasil utama dan sampingan, sedangkan harga adalah harga pada tingkat usaha usahatani atau harga jual petani (Soeharjo dan Patong, 1973).

Menurut Soekartawi (2006) penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual dari produk tersebut. Adapun Nurdin (2010) menyatakan bahwa penerimaan total atau total revenue pada umumnya dapat didefinisikan sebagai penerimaan dari penjualan barang-barang yang diperoleh penjual. Penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR (Total Revenue) = penerimaan total

Q (Quantity) = jumlah produk yang dihasilkan

P (Price) = harga tiap satuan barang

2.5.2 Biaya Produksi

Biaya adalah pengorbanan sumber daya produksi untuk mencapai suatu sasaran/tujuan tertentu yang diukur dengan satuan nilai uang yang telah atau mungkin terjadi serta memberikan manfaat untuk masa yang akan datang. Menurut Mulyadi (2009) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Selanjutnya dikatakan biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu

biaya langsung (direct cost) dan biaya tidak langsung (indirect cost). Biaya langsung (direct cost) adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tidak langsung (indirect cost) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai.

Menurut Suhartati dan Fathorrozi (2003) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengkaitkan antara pengeluaran yang harus dibayar dengan produk atau output yang dihasilkan yaitu:

- a. Biaya Tetap (Fixed Cost) merupakan kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan per satuan waktu tertentu untuk keperluan pembayaran semua input tetap dan besarnya tidak bergantung dari jumlah produk yang dihasilkan. Jenis-jenis biaya tetap dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah ember, selang, bilah, fiber, gayung, fiber, delta
- b. Biaya Variabel (Variabel Cost) adalah kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan pada waktu tertentu untuk pembayaran semua input variabel yang digunakan dalam proses produksi. Jenis biaya variabel dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah bahan baku utama ikan segar, garam, tenaga kerja, dan lain-lain.
- c. Biaya Total (Total Cost) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi.

$$TC = FC + VC$$

2.6 Analisis Kelayakan

Studi kelayakan usaha merupakan suatu kegiatan yang mempelajari secara

mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak layak nya usaha tersebut dijalankan. Kelayakan artinya penelitian yang dilakukan secara mendalam tersebut dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang sedang atau akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan sesuai dengan tujuan yang diinginkan (Meizi. 2012).

Menurut Kadariah et al (1978) dalam Meizi (2012), tujuan analisis kegiatan usaha adalah:

- (1) untuk menghindari kerugian yang dicapai dari investasi suatu usaha
- (2) menghindari pemborosan sumberdaya dengan tidak melakukan usaha apabila tidak menguntungkan
- (3) mengadakan penilaian terhadap peluang investasi yang ada, sehingga dapat dipilih alternatif usaha yang paling menguntungkan
- (4) menentukan prioritas usaha.

Penentuan studi kelayakan aspek-aspek yang perlu diteliti dalam studi kelayakan bisnis meliputi aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen, aspek hukum, aspek sosial ekonomi, aspek lingkungan, dan aspek finansial. Aspek tersebut perlu diperhatikan karena untuk menentukan bagaimana manfaat yang akan diperoleh dari suatu investasi tertentu dan harus dipertimbangkan pada setiap tahap dalam perencanaan usaha dan siklus pelaksanaan.

2.6.1Aspek Finansial

Analisis finansial adalah analisis mengenai biaya (cost) dan penerimaan (benefit). Kedua komponen ini akan dianalisis dengan menggunakan metodenya masing-masing. Biaya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya variabel dan

juga biaya tetap (Husnan, 2009).

Aspek finansial berkaitan dengan bagaimana menentukan kebutuhan jumlah dana dan pengalokasiannya serta mencari sumber dana yang bersangkutan secara efisien, sehingga memberikan tingkat keuntungan yang menjanjikan bagi investor (Ibrahim, 2003).

Analisis mengenai aspek finansial digunakan untuk mengkaji jumlah dana yang dibutuhkan untuk membangun dan mengoperasikan kegiatan usaha. Aspek ini memperhitungkan penerimaan yang diperoleh selama suatu usaha berjalan. Data yang diperlukan dalam analisis ini antara lain biaya investasi, biaya operasional yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel serta penerimaan yang diperoleh selama umur usaha. Data-data tersebut diolah menggunakan analisis kelayakan bisnis berupa kriteria investasi seperti Net Revenue-Cost Ratio (Net R/C). Dalam berjalannya usaha terdapat perubahan-perubahan yang mungkin terjadi selama bisnis berjalan yang dapat dianalisis dengan menggunakan analisis sensitivitas dan analisis nilai pengganti (Switching Value Analysis).

Analisis kelayakan usaha ditinjau dari aspek penanaman investasinya sehingga kelayakan usaha dapat dilihat dari sisi kelayakan investasi. Kriteria kelayakan investasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: Net Revenue Cost Ratio (Net R/C) dan Benefit Cost Ratio (B/C).

a. R/C Rasio

R/C adalah singkatan dari Return Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. Hal ini dapat ditulis sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C : Total Revenue Cost Ratio

TR : Total Revenue (Total Penerimaan)

TC : Total Cost (Total Biaya)

Kriteria penilaian kelayakan berdasarkan R/C adalah sebagai berikut:

$R/C > 1$: Usaha layak untuk di jalankan

$R/C < 1$: Usaha tidak layak untuk di jalankan

$R/C = 1$: Usaha tidak untung dan tidak rugi.

2.7 Titik Impas (Break Even Point)

Pengertian break even point adalah suatu keadaan dimana suatu usaha tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi (penghasilan sama dengan total biaya). Dari pengertian tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa suatu usaha dikatakan mencapai *break even point* apabila tidak memperoleh laba tetapi juga tidak menderita rugi, dimana laba adalah nol. Jadi dapat dikatakan *break even point* adalah hubungan antara volume penjualan, biaya dan tingkat keuntungan yang akan diperoleh pada tingkat penjualan tertentu, sehingga analisis *break even point* sering disebut dengan biaya, volume, analisis profit (Mulyadi, 1993).

Selain itu analisis *break even point* sangat berguna untuk menentukan kebijakan dalam perusahaan, baik perusahaan yang sudah maju maupun perusahaan yang baru mengadakan perencanaan. Menurut Faud (2001) analisis titik impas atau *break even point* adalah suatu titik kembali modal dimana pengurangan penerimaan total sama dengan nol. Suatu perusahaan dikatakan dalam keadaan impas (break even), yaitu apabila setelah disusun laporan

perhitungan laba rugi untuk suatu periode tertentu. Hasil penjualan (*sales revenue*) yang diperoleh untuk periode tertentu sama besarnya dengan keseluruhan biaya (*total cost*), yang telah dikorbankan sehingga perusahaan tidak memperoleh keuntungan atau menderita kerugian.

Analisis titik impas diperlukan untuk mengetahui hubungan antara volume produksi, volume penjualan, harga jual, biaya produksi dan biaya lainnya baik yang bersifat tetap maupun variabel, dan laba atau rugi.

Untuk mengetahui berapa batas nilai produksi atau besarnya volume produksi sebuah usaha untuk mencapai titik tidak untung maupun rugi (impas) maka dilakukan perhitungan BEP (*break even point*) adapun rumus BE harga dan BEP produksi menurut Sunarjono (2005) adalah sebagai berikut :

$$\text{BEP produksi} = \frac{Tc}{p}$$

Dan

$$\text{BEP harga} = \frac{Tc}{Q}$$

Dimana :

Tc= Total cost

P = Price atau Harga (rupiah/kg)

Q = Produksi (kg)

Kriteria BEP produksi adalah sebagai berikut :

- a). Jika BEP produksi < jumlah produksi, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- b). Jika BEP produksi = jumlah produksi, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c). Jika BEP produksi > jumlah produksi maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Kriteria BEP harga sebagai berikut :

- a). Jika $BEP \text{ harga} < \text{jumlah harga}$, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- b). Jika $BEP \text{ harga} = \text{jumlah harga}$, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c). $BEP \text{ harga} > \text{jumlah harga}$ maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

2.8 Penelitian Terdahulu

Takril (2016) dengan judul Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya dengan Pendapatan Nelayan di Kelawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan usaha pengeringan ikan teri di Kelawa, kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kuantitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan teri yang ada di Kelawa, Kelurahan Lantora Kabupaten Polewali Mandar. Hasil Penelitian menunjukkan pendapatan bersih yang diperoleh oleh nelayan penjemur ikan teri dalam melakukan usahanya sebesar Rp. 1.481.612 dan R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,1 berarti usaha tersebut dinyatakan layak, Karena setiap penambahan biaya Rp.1, maka akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 1,1. Dengan demikian usaha pengeringan ikan teri yang dijalankan memperoleh keuntungan.

Reswita (2016) dengan judul Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Responden dalam

penelitian ini adalah 20 orang pengolah ikan asin. Metode analisis yang digunakan adalah analisis pendapatan, R/C ratio, dan ROI (Return On Investment). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan dari usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp. 134.457,15 R/C ratio sebesar 1,2 dan ROI sebesar 9,7%. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan asin layak untuk diusahakan.

Darsalina Puceh Barus. 2019. Dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil. 2019. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Menganalisis besarnya efisiensi dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Pengambilan sampel responden dilakukan secara proporsional sebanyak 15 orang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah sebesar Rp.47.749565 perbulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 57.538.667 perbulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh Produsen ikan asin sebesar Rp. 9.789.102 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C ratio yaitu 1,21 yang berarti setiap biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asin memberi penerimaan sebesar 1,21 kali biaya yang telah dikeluarkan.

Rika Ramadani Dkk (2018) dengan judul Analisis kelayakan usaha ternak domba kecamatan bandar kabupaten simalungaun". Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel pada penelitian ini adalah metode sensus. Analisis

dalam penelitian ini dengan menganalisis kelayakan usaha ternak domba dengan alat R/C ratio dan BEP. Terlebih dahulu menentukan Total Revenue (Total Penerimaan) dan TotalCost (Biaya Total), menentukan pendapatan (profit), menentukan titik impas, lalu menentukan kelayakan usaha ternak. Nilai R/C Ratio sebesar 4,63 lebih besar dari satu artinya setiap peternak mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 1.000.000 maka akan diperoleh penerimaan sebesar Rp. 4.630.000 dalam waktu 6 bulan. Menurut Soekartawi (2003), usaha tersebut dikatakan menguntungkan jika nilai R/C Ratio lebih besar dari satu (R/C Ratio >1). Sehingga disimpulkan bahwa usaha ternak domba di daerah penelitian layak untuk diusahakan.

Mariam A.Basra Pasau,dkk (2015) dengan judul analisis pendapatan dan kelayakan usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas di Kota Palu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan atau keuntungan pada usaha keripik ubi kayu yang di peroleh Industri Pundi Mas di Kota Palu dan juga untuk mengetahui kelayakan dari usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas di Kota Palu. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis pendapatan dengan cara menghitung selisih antara penerimaan(TR) dengan total biaya(TC). Hasil dari penelitian ini adalah pendapatan ataupun keuntungan usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas di Kota Palu per bulan sebesar Rp.22.259.250,34 atau Rp.267.111.004 per tahun dengan kata lain usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas ini Menguntungkan dan juga revenue cost rasio (R/C Rasio) yang diperoleh Industri Pundi Mas adalah lebih besar dari satu yaitu 1,17 artinya usaha layak untuk dijalankan.

Dirman Btr. 2019. Dengan judul Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha

Ternak Kambing di Kelurahan Kota Siantar, Kecamatan Panyabungan, Kabupaten Mandailing Natal.2019. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan peternak dan apakah usaha ternak layak untuk dijalankan. Sampel yang digunakan adalah peternak pembibitan dengan jumlah 44 peternak, metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu *stratified random sampling* dengan tiga strata, yaitu peternak kecil, peternak sedang, peternak besar, analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis pendapatan dan kelayakan, pada analisis kelayakan digunakan dua alat uji yaitu R/C ratio dan BEP (break even point), pendapatan peternak kecil yaitu Rp. 1.470.738, pendapatan peternak sedang yaitu Rp. 1.539.682,556 dan pendapatan peternak besar yaitu Rp. 6.671.706,3. Nilai R/C peternak kecil $0,90 < 1$ dengan titik impas harga Rp. 2.801.572,81 $>$ Rp. 2.300.000 dan titik impas produksi 5,65 dan dikatakan tidak layak. Nilai R/C peternak sedang $1,09 >$ dengan titik impas harga Rp. 2.173.673,8 $<$ Rp. 2.300.000 dan titik impas produksi 8,41 dan dikatakan layak. Nilai R/C peternak besar $1,24 >$ 1 dengan titik harga Rp. 1.853.630,51 $<$ Rp. 2.300.000 dan diktkan layak.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal Kabupaten Mandailing Natal, Provinsi Sumatera Utara. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Natal merupakan kecamatan dengan produksi ikan laut tertinggi diantara kecamatan yang ada di Kabupaten Mandailing Natal yang dapat dilihat pada tabel 5 yang menunjukkan produksi perikanan tangkap laut di Kabupaten Mandailing Natal, sehingga hal ini menjadi alasan pemilihan Kecamatan Natal sebagai lokasi penelitian.

Pemilihan Kelurahan Pasar II Natal berdasarkan hasil Pra Survey pada 01 Februari 2020 bahwa Kelurahan Pasar II Natal adalah daerah dengan jumlah pengolah ikan asin terbanyak yang ada di kecamatan Natal dengan jumlah pengolah atau pemilik ikan asin sebanyak 35 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan september – oktober 2020.

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Dalam suatu penelitian di butuhkan populasi sebagai sasaran untuk memperoleh data dan informasi untuk menjawab permasalahan penelitian. Menurut Sugiyono (2008) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek dan subjek yang mempunyai karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Berikut table pengolah ikan asin/pemilik usaha ikan asin yang berada di Kecamatan Natal.

Tabel 6. Jumlah Pengolah / Pemilik Usaha Ikan Asin di Kecamatan Natal

Desa	Pemilik Usaha (orang)
Kelurahan Pasar II Natal	35
Bintuas	9
Buburan	5
Jumlah	49

Sumber : Data diolah Primer 2020

Berdasarkan pra-survey yang dilakukan pada bulan Februari 2020, di kecamatan Natal terdapat 3 desa yang memproduksi dan melakukan usaha pengolahan ikan asin. Jumlah keseluruhan populasi yang ada di kecamatan Natal adalah 53 orang. Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah pengolah ikan asin/pemilik usaha ikan asin yang berada di Kelurahan Pasar II Natal, dengan jumlah populasi yaitu 35 orang.

Sampel merupakan bagian dari jumlah yang ada dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi, sehingga sampel harus diambil dari populasi yang bersifat mewakili (Sugiyono,2012). Menurut Arikunto (2012) jika jumlah populasi kurang dari 100 orang, maka jumlah sampelnya diambil secara keseluruhan, tetapi jika populasi lebih besar dari 100 orang, maka bisa diambil 10-15% atau 20-25% dari jumlah populasi. Jumlah populasi pemilik atau pengolah usaha ikan asin yang berada di kelurahan pasar II Natal adalah 35 orang, karena jumlah populasi kurang dari 100 maka sampel dari penelitian ini adalah semua populasi, maka metode pengambilan sampel ini adalah sampel jenuh atau sensus. Sampel jenuh merupakan teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer dapat diperoleh dari observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha pengolahan ikan asin yang ada di kelurahan pasar II Natal sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga lembaga instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik (BPS), jurnal penelitian, dan lembaga lainnya.

3.4 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang dilakukan pada penelitian ini ada dua yaitu analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha dapat diukur sebagai berikut:

3.4.1 Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui nilai pendapatan yang diperoleh pemilik usaha ikan asin di kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal Kabupaten Mandailing Natal. Terlebih dahulu dilakukan perhitungan penerimaan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P.Q$$

Keterangan :

P = Harga pokok (Rp)

Q = Jumlah produks yang dihasil (RP)

Perhitungan pengeluaran sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total biaya tetap (Rp)

VC = Total biaya variabel (Rp)

Perhitungan pendapatan sebagai berikut :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = Total Pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha ikan asin (Rp)

TR = Total penerimaan (*total revenue*) yang diperoleh oleh pemilik usaha ikan asin (Rp)

TC = Total biaya (*total cost*) yang dikeluarkan oleh pemilik usaha ikan asin (Rp)

3.4.2. Analisis Kelayakan

Analisis yang digunakan untuk dapat mengukur kelayakan usaha dapat diukur dengan melalui perhitungan *Net Revenue Cost Ratio* (Net RC). Net R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya yaitu menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Net R/C} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Return cost ratio

TR = Total Penerimaan (*total revenue*)

TC = Total biaya (*total cost*)

Pada usaha pengolahan ikan asin TR (*total revenue*) merupakan seluruh penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan ikan asin yang telah diolah. Sedangkan TC (*total cost*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan ikan menjadi ikan asin.

Kriteria keputusan:

$R/C > 1$ = layak

$R/C < 1$ = Tidak layak

$R/C = 1$ = Impas (Warisno, at al : 2010)

BEP atau titik impas adalah volume penjualan diman jumlah pendapatan dan jumlah bebannya sama, tidak ada laba maupun rugi bersih (Simamora, 2012)

$$\text{BEP produksi} = \frac{Tc}{p}$$

Dan

$$\text{BEP harga} = \frac{Tc}{Q}$$

Dimana :

Tc= Total cost

P = Price atau Harga (rupiah/kg)

Q = Produksi (kg)

Kriteria BEP produksi adalah sebagai berikut :

- a). Jika BEP produksi < jumlah produksi, maka usaha berada pada posisis mengeuntungkan.
- b). Jika BEP produksi = jumlah produksi, maka usaha berada pada posisis titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c). Jika BEP produksi > jumlah produksi maka usaha berada pada posisis yang tidak menguntungkan.

Kriteria BEP harga sebagai berikut :

- a). Jika BEP harga < jumlah harga, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- b). Jika BEP harga = jumlah harga, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- c). BEP harga > jumlah harga maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

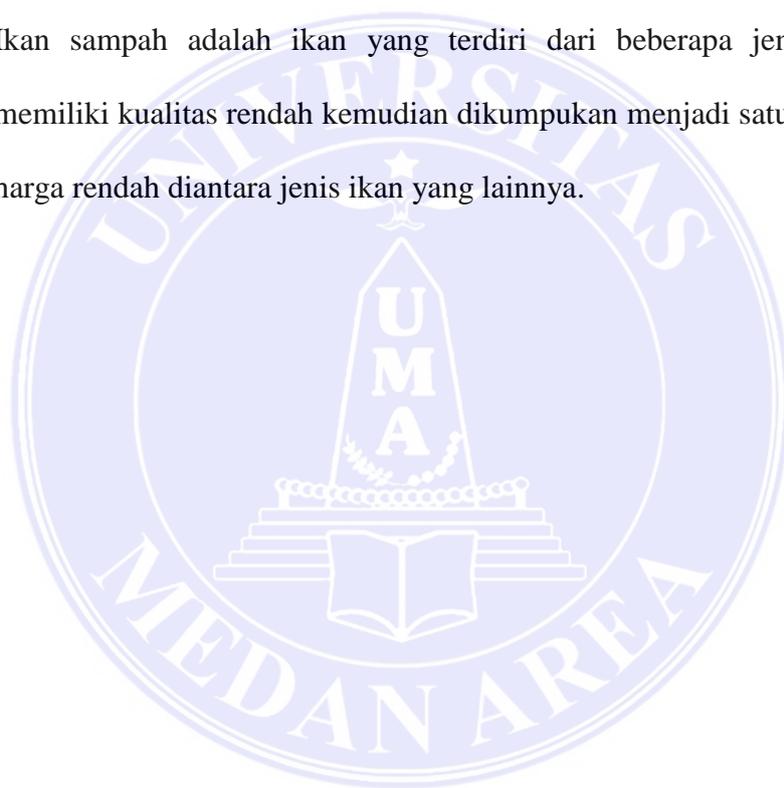
3.5 Defenisi Operasional

Untuk menghindari salah pengertian dan kesalah pahaman maka diuraikan beberapa defenisi dan batasan operasional yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Ikan asin adalah ikan yang diolah dengan sistem penggaraman dan penjemuran.
2. Pembuat ikan asin adalah masyarakat setempat yang melakukan usaha pengolahan ikan asin dan bukan merupakan nelayan. Dalam hal ini adalah masyarakat yang melakukan pengolahan ikan menjadi ikan asin yang berada di Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal Kabupaten Mandailing Natal.
3. Usaha pengolahan ikan asin merupakan usaha yang dilakukan dalam mengolah ikan dengan sistem penggaraman menjadi ikan asin. Dalam hal ini adalah usaha yang berada di Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal Kabupaten Mandailing Natal.
4. Produksi ikan asin adalah jumlah hasil yang diperoleh dari kegiatan pengolahan ikan menjadi ikan asin (Kg/Bulan). Dalam hal ini adalah produksi yang diterima oleh usaha pengolahan ikan asin.
5. Harga jual adalah besarnya nilai penjualan yang diterima oleh pengusaha ikan asin (Rp/Kg). Dalam hal ini adalah harga yang diterima oleh usaha pengolahan ikan asin.
6. Biaya produksi adalah jumlah biaya yang harus dikeluarkan selama masa produksi hingga menghasilkan produk ikan asin (Rp) per bulan. Dalam hal ini adalah biaya produksi dari usaha pengolahan ikan asin.

7. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual (Rp/Kg) per bulan. Dalam hal ini adalah penerimaan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin.
8. Biaya total adalah keseluruhan biaya meliputi biaya tetap, biaya variabel yang dikeluarkan dalam melakukan usaha pengolahan ikan asin diukur dalam satuan rupiah (Rp) per bulan. Dalam hal ini adalah biaya total dari usaha pengolahan ikan asin.
9. Biaya tetap adalah sejumlah uang yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan ikan asin yang tidak tergantung pada skala produksi diukur dalam satuan rupiah (Rp) perbulan. Biaya variabel dalam usaha pengolahan ikan asin ini meliputi : pisau, ember, para, viber, tenda, keranjang, tong, timbangan, kantong, kardus.
10. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi diukur dalam satuan rupiah (Rp) per bulan. Biaya variabel dari usaha pengolahan ikan asin ini meliputi : ikan, garam, tenaga kerja. Dalam hal ini adalah biaya variabel dari usaha pengolahan ikan asin.
11. Penerimaan adalah jumlah produksi ikan asin dikalikan dengan harga jual ikan asin di tingkat pengusaha ikan asin diukur dengan satuan rupiah (Rp) perbulan. Dalam hal ini adalah penerimaan dari usaha pengolahan ikan asin.
12. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi dihitung dalam satuan rupiah (Rp) per bulan. Dalam hal ini adalah pendapatan dari usaha pengolahan ikan asin.

13. Analisis kelayakan adalah menganalisis suatu usaha layak atau tidak layak untuk dijalankan. Dalam hal ini adalah analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin.
14. R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Dalam hal ini adalah kelayakan usaha pengolahan ikan asin.
15. Break Even Point merupakan titik impas atau titik dimana suatu usaha berada pada keadaan tidak merugi atau tidak untung.
16. Ikan sampah adalah ikan yang terdiri dari beberapa jenis ikan yang memiliki kualitas rendah kemudian dikumpulkan menjadi satu dan memiliki harga rendah diantara jenis ikan yang lainnya.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka kesimpulan dalam penelitian ini dengan judul “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus : Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)” adalah sebagai berikut :

1. Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin yaitu sebesar Rp. 5.007.138/bulan.
2. Analisis Kelayakan menggunakan Net Revenew Cost Ratio (Net R/C Ratio) dan BEP (Break Even Point). Nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ($R/C > 1$ atau $1,08 > 1$), titik impas harga atau BEP harga pada jenis ikan sampah berada pada harga Rp. 8.833,60/Kg ikan sampah dan titik impas produksi atau BEP Produksi ikan sampah berada pada jumlah 315,32Kg/bulan. Titik impas harga atau BEP harga pada jenis ikan teri berada pada harga Rp. 39.686,57/Kg ikan teri dan titik impas produksi atau BEP Produksi ikan teri berada pada jumlah 116,89Kg/bulan. Berdasarkan hasil tersebut maka Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal layak untuk dijalankan.

6.2 Saran

1. Kepada semua produsen ikan asin di Kelurahan Pasar II Natal agar mengembangkan kembali usahanya dan bisa menambah harga jual pada setiap jenis ikan yang ada, karena usaha ikan asin ini cukup menguntungkan dan perlunya memerhatikan kemasan agar nilai jual ikan asin bertambah dan menjadi daya tarik tersendiri.

2. Kepada pemerintah agar, memberikan perhatian khusus kepada produsen ikan asin di daerah penelitian, seperti bantuan penyuluh, bantuan-bantuan peralatan dll, agar nantinya usaha ikan asin ini dapat berkembang.
3. Kepada Peneliti Selanjutnya, agar melakukan analisis dengan judul Analisis Pemasaran Ikan Asin.



DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R, 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E dan Liviatty. 1994. *Pengawetan dan pengolahan Ikan*. Kanisius Yogyakarta.
- Astawan, M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. C.V. Akademika Pressindo. Bogor.
- Agung EW. 2007. *Lauk Ikan Asin*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Arikunto, S., 2010, *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Statistik Indonesia Tahun 2020*. : Badan Pusat Statistik .
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Mandailing Natal, 2020. *Statistik Indonesia Tahun 2020*. Mandailing Natal : Badan Pusat Statistik.
- Dalyono. 2005. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta. Fuad, M, 2002, *Pengantar Bisnis*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Darsalina Puceh Barus, Dkk. 2019. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil*. Skripsi. Medan : Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Dirman Btr, Dkk. 2019. *Analisis Pendapatan dan Kelayakan dan Kelayakan Usaha Ternak Kambing di Kelurahan Kota Siantar, Kecamatan Panyabungan, Kabupaten Mandailing Natal*. Skripsi. Medan: Universitas Medan Area.
- Daniel, M. 2002. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fuad, M, 2002, *Pengantar Bisnis*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Husein Umar, 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta : Salemba Empat Husnan, Suad and Suwarsono Muhammad. (2000). *Studi Kelayakan Proyek*. Edisi Keempat, Penerbit UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Heruwati, ES 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan*, Jurnal Litbang Pertanian. Vol 2. No.1 ISSN 22537598.
- Ibrahim, dkk. 2003, *Dimensi Ekonomi Kehidupan Sosial Masyarakat Nelayan*, Jurnal Ekonomi. Vol 14 No. 4A ISSN 19075498.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Mariam A. Basra Pasau ,Dkk. 2015. *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu Pada Industri Pundi Mas Di Kota Palu*. Skripsi Agribisnis. Universitas Tadulako Palu.
- M. Munandar, 1996. Pokok-Pokok Intermediate Accounting, Edisi Keenam, Cetakan Pertama, Penerbit Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta:STIE YPKPN.
- Nitibaskara,A.S.2000.*Pendinginan,Pembekuan,dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Rika Ramadani, Dkk.2018. *Analisis Kelayakan Usaha Ternak Domba Kecamatan Bandar Kabupaten Simalungau*. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Reswita. 2014. *Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu*. Skripsi Agribisnis. Universitas Bengkulu.
- Rahardjha. 1994. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Jakarta : PT. Erlangga.
- Soekartawi, 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Samuelson dan Nordhaus, 2003. *Ilmu Makroekonomi*. McGraw-Hill. Media Global Edukasi.
- Simanjuntak, M. 2012. Kualitas Air Laut Ditinjau dari Aspek Hara, Oksigen Terlarut dan pH di perairan Banggai, Sulawesi Tengah. LIPI. Jakarta.
- Suhartini,S, dan Nurhidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya. Trubus Agri Sarana.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D* : PT. Alfabet Bandung.
- Sukirno, Sadono. 2002. *Pengantar Teori Makro Ekonomi*. Jakarta : FEUI
- Sunardi, 1992. *Ekonomi Pertanian*. Universitas Terbuka Jakarta.
- Takril. 2016. *Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya dengan Pendapatan Nelayan di Kelawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar*. Universitas Al Asyariah Mandar.
- Widodo, J., dkk. 2006. *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut*. Jurnal Ekonomi Pembangunan. Vol 1. No.2 ISSN 2621-6366.

Lampiran 1

Kusioner Penelitian

ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI KELURAHAN PASAR II NATAL

(Studi Kasus : Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal)

Assalamualaikum wr.wb

Saya mahasiswa S1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, yang saat ini sedang menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal”

Sehubungan dengan hal tersebut saya meminta bantuan dalam pengisian lembar angket ini sesuai dengan keadaan/perasaan bapak/ibu, kusioner ini hanya akan digunakan sebagai instrumen (data) dalam penelitian ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas perhatian, kerja sama, dan bantuan yang telah bapak atau ibu berikan saya ucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum wr.w

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jenis Kelamin : Laki- laki
 Perempuan
3. Umur :Tahun
4. Status :
- Menikah Tidak Menikah
5. Pendidikan :
 Tidak Sekolah Tamat SMA
 Tamat SD D₃
 Tamat SMP S₁
6. Apakah Usaha ini merupakan usaha utama ?
 Ya Tidak

7. Apakah Saudara memiliki pekerjaan sampingan?

Ya Tidak

Jika ya, sebutkan :.....?

8. Berapa jumlah anggota keluarga :.....?

9. Berapa jumlah tanggungan dalam keluarga.....?

B. DATA USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN

- a. Nama Usaha Ikan Asin:
- b. Sejak Kapan awal melakukan usaha pengolahan ikan asin?
- c. Apakah ada ijin bagunan usaha?
(no ijin)
- d. Berapakah luas areal penjemuran ikan asin?
Lebar = m
Panjang = m

1. Tenaga Kerja :

Jenis Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja	Upah (Rp)	Total Pengeluaran

2. Peralatan

No	Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Jumlah Biaya	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan
1						
2						
3						
4						
5						
6						
Jumlah						
Total						

3. Pertanyaan

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Berapa jumlah ikan yang dibutuhkan dalam satu kali produksi?(Kg)
2.	Berapa Jumlah garam yang dipakai dalam satu kali proses produksi?(Kg)
3.	Berapa waktu yang dibutuhkan dalam satu kali produksi?Hari
4.	Jenis ikan apa saja yang diolah menjadi ikan asin?	
5.	Berapa harga setiap jenis ikan asin yang telah diolah? (Rp/Kg)
6.	Berapa produksi ikan asin dalam satu kali produksi menurut jenis ikan yang diolah ?(Kg)
7.	Berapa kali produksi ikan asin dalam satu bulan?Hari
8.	Berapa biaya produksi ikan asin dalam satu kali produksi?(Rp)
9.	Dari mana sumber modal ?	a. Modal sendiri b. Pinjaman dari Bank c. Bagi hasil d. Lainnya Sebutkan.....
10.	Bagaimana saudara menjual atau memasarkan ikan asin?	a.Dijual sendiri ke konsumen b.Melalui pedagang perantara c.Sudah ada penampung

Jenis Ikan yang diolah menjadi ikan asin dan harga ikan yang telah diolah.

Jenis Ikan	Produksi (Kg)	Harga (Kg)
Ikan Maco		
Ikan Sipuntung		
Ikan Teri		
Ikan Bawang		
Ikan Kepala Batu		
Ikan Beledang		
Ikan Sinangin		
Ikan Lidah		
Ikan Tamban		
Ikan Kase		
Ikan Reli		
Ikan Sampah		

C. Laporan Keuangan

Biaya Tetap

1. Berapa biaya pembuatan tempat penjemuran ikan asin?
2. Berapakah Biaya peralatan dalam proses pembuatan ikan asin?

Biaya Variabel

1. Berapakah total pengeluaran untuk membeli ikan ?
2. Berapakah total pengeluaran untuk membeli garam?
3. Bagaimana sistem gaji pegawai diusaha Bapak?
4. Berapa jumlah gaji pegawai per orangnya di usaha Bapak?
5. Apakah Bapak menerapkan system tunjangan gaji ke karyawan Bapak?
6. Bila ada bagaimana system pembagian gaji tersebut?

Penerimaan

1. Berapa produksi ikan asin yang diperoleh?
2. Berapa harga jual ikan asin yang Bapak jual?
3. Kemana Bapak menjual ikan asin Bapak?
4. Bagaimana sistem penjualan ikan asin Bapak?
5. Apakah Bapak sudah mempunyai pembeli khusus?
6. Apakah ada permintaan khusus untuk ikan asin yang Bapak olah?
7. Bagaimana Bapak melakukan transaksi pembayaran?

Lampiran 2

Data Penelitian

1. Tabulasi Data Sampel Penelitian Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir	Status	Lama Usaha
1	Anto	Laki-laki	62	SD	Menikah	27
2	Rosadan	Laki-laki	45	SMP	Menikah	8
3	Sahbudin	Laki-laki	35	SMA	Menikah	6
4	Arisman	Laki-laki	38	SD	Menikah	7
5	Ikmal	Laki-laki	33	SMA	Belum menikah	6
6	Rahmad	Laki-laki	40	SD	Menikah	9
7	Irwan	Laki-laki	42	SD	Menikah	8
8	Khairul	Laki-laki	39	SMP	Menikah	9
9	Hasan	Laki-laki	60	SD	Menikah	25
10	Asbullah	Laki-laki	45	SD	Menikah	8
11	Yasril	Laki-laki	39	SD	Menikah	8
12	Iwan	Laki-laki	38	SD	Menikah	10
13	Dahlan	Laki-laki	46	SMP	Menikah	12
14	Mansurdin	Laki-laki	44	SD	Menikah	9
15	Martina	Perempuan	42	SMP	Menikah	10
16	Leo	Laki-laki	40	SD	Menikah	8
17	Tini	Perempuan	36	SMA	Menikah	6
18	Yandi	Laki-laki	42	SD	Menikah	11
19	Kasmar	Laki-laki	39	SD	Menikah	8
20	Misran	Laki-laki	35	SD	Menikah	6
21	Gea	Perempuan	41	SMP	Menikah	9
22	Suman	Laki-laki	58	SD	Menikah	13
23	Darwin	Laki-laki	60	SD	Menikah	23
24	Amin	Laki-laki	56	SD	Menikah	19
25	Menir	Laki-laki	41	SD	Menikah	7
26	Baiyar	Laki-laki	46	SMP	Menikah	8
27	Kardin	Laki-laki	48	SD	Menikah	7
28	Safri	Laki-laki	49	SD	Menikah	9
29	Yardin	Laki-laki	46	SD	Menikah	7
30	Syukur	Laki-laki	42	SD	Menikah	8
31	Mardi	Laki-laki	36	SMA	Menikah	4
32	Nasir	Laki-laki	48	SD	Menikah	8
33	Karimuddin	Laki-laki	42	SD	Menikah	7
34	Saleh	Laki-laki	38	SMA	Menikah	6
35	Sapar	Laki-laki	52	SD	Menikah	18

2. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Pengolahan Ikan Asin

Biaya Total Penyusutan Alat												
No Sampel	Jenis Alat											
	Pisau	Keranjang	Timbangan	Ember	Tong	Viber	Para	Tenda	Waring	Kardus	Plastik Kantongan	Total Penyusutan
1	3,333	8,333	12,500	13,888	11,111	33,333	29,166	16,666	55,416	500	280	963,746
2	3,472	7,222	12,5	12,5	11,111	33,333	35	16,666	47,5	500	240	919,304
3	2,777	7,222	12,5	12,5	11,111	33,333	29,166	16,666	50,666	500	290	965,941
4	2,777	9,027	12,5	12,5	11,111	33,333	29,166	16,666	47,5	500	270	944,58
5	6,25	8,333	12,5	12,5	11,111	33,333	29,166	16,666	47,5	525	280	982,359
6	5,208	8,333	12,5	12,5	11,111	33,333	29,166	16,666	47,5	550	280	1,006,317
7	2,777	8,333	12,5	12,5	16,666	33,333	29,166	16,666	50,666	450	260	892
8	2,777	10,416	12,5	12,5	16,666	33,333	40,833	16,666	50,666	500	280	976,357
9	5	12,638	12,5	15	22,222	46,666	58,333	33,333	63,333	650	420	1,339,025
10	3,472	9,027	12,5	18,75	16,666	33,333	10	16,666	47,5	475	280	947,914
11	3,472	10,416	12,5	12,5	16,666	33,333	10	16,666	47,5	475	260	923,053
12	3,472	10,416	12,5	10	11,111	33,333	10	16,666	47,5	475	290	944,998
13	3,472	10,416	12,5	11,25	11,111	33,333	10	16,666	47,5	500	290	971,248
14	3,333	10,416	12,5	11,25	11,111	33,333	40,833	16,666	47,5	525	260	971,942
15	4,166	8,333	12,5	10	11,111	33,333	35	16,666	47,5	550	280	1,008,609
16	2,777	8,333	12,5	10	11,111	33,333	35	16,666	47,5	500	220	897,22
17	2,777	8,333	12,5	10	11,111	33,333	35	16,666	47,5	475	220	872,22
18	3,472	8,333	12,5	10	11,111	33,333	40,833	16,666	52,25	475	220	878,748
19	3,472	8,333	12,5	13,888	16,666	26,666	35	16,666	52,25	475	260	920,441
20	3,472	8,333	12,5	13,888	11,111	33,333	35	16,666	52,25	500	270	956,553
21	3,472	8,333	12,5	13,888	11,111	26,666	35	16,666	52,25	500	270	942,386
22	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	26,666	35	16,666	50,666	475	220	870,525
23	4,166	9,027	12,5	11,111	11,111	26,666	35	16,666	50,666	500	240	916,913
24	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	26,666	35	16,666	47,5	450	220	842,359
25	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	26,666	35	16,666	47,5	450	450	882,359
26	4,166	8,333	12,5	11,111	11,111	33,333	35	16,666	47,5	450	450	899,72
27	4,166	8,333	12,5	11,111	11,111	33,333	35	16,666	47,5	475	500	924,72
28	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	33,333	40,833	16,666	52,25	500	500	909,609
29	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	33,333	40,833	16,666	50,666	500	500	928,025
30	2,777	8,333	12,5	9,722	11,111	33,333	40,833	16,666	55,416	500	500	930,691
31	3,472	6,25	12,5	9,722	11,111	26,666	40,833	16,666	55,416	500	500	922,636
32	3,472	8,333	12,5	9,722	11,111	26,666	40,833	16,666	55,416	500	500	924,719
33	3,472	8,333	12,5	12,5	11,111	26,666	40,833	16,666	55,416	500	500	927,497
34	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	26,666	40,833	16,666	55,416	500	500	926,108
35	3,472	8,333	12,5	11,111	11,111	26,666	40,833	16,666	55,416	500	500	926,108
Jumlah	125,195	304,152	437	403,19	427,771	1,106,651	1,219,217	599,977	1,771,741	17,400,000	17,400,000	32,957,557
Rata-rata	3,577	8,69	12,5	11,519	12,222	31,618,60	34,834	17,142	50,621	497,142	497,142	941,644,48

3. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin

No	Biaya Penyusutan Peralatan	Biaya Lahan	TFC
1	963.746	1.250.000	2.213.746
2	919.304	1.250.000	2.169.304
3	965.941	1.250.000	2.215.941
4	944.580	1.250.000	2.194.580
5	982.359	1.250.000	2.232.359
6	1.006.317	1.250.000	2.256.317
7	892.607	1.250.000	2.142.607
8	976.357	1.250.000	2.226.357
9	1.339.025	1.666.666	3.005.691
10	947.914	1.250.000	2.197.914
11	923.053	1.250.000	2.173.053
12	944.998	1.250.000	2.194.998
13	971.248	1.250.000	2.221.248
14	971.942	1.250.000	2.221.942
15	1.008.609	1.250.000	2.258.609
16	1.008.609	1.250.000	2.258.609
17	1.008.609	1.083.000	2.091.609
18	1.008.609	1.250.000	2.258.609
19	920.441	1.083.000	2.003.441
20	956.553	1.250.000	2.206.553
21	942.386	1.250.000	2.192.386
22	870.525	1.000.000	1.870.525
23	916.913	1.250.000	2.166.913
24	842.359	1.250.000	2.092.359
25	882.359	1.000.000	1.882.359
26	899.720	1.000.000	1.899.720
27	924.720	1.250.000	2.174.720
28	909.609	1.250.000	2.159.609
29	928.025	1.250.000	2.178.025
30	930.691	1.250.000	2.180.691
31	922.636	1.250.000	2.172.636
32	924.719	1.250.000	2.174.719
33	927.497	1.250.000	2.177.497
34	926.108	1.250.000	2.176.108
35	926.108	1.250.000	2.176.108
Jumlah	32.957.557	41.832.666	74.789.260
Rata-rata	941.644,48	1.195.219	2.136.863

4. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Asin

No	Biaya ikan	Biaya Garam	Biaya Tenaga Kerja	TVC
1	31.900.000	1.800.000	21.600.000	55.300.000
2	32.200.000	1.800.000	23.700.000	57.700.000
3	32.200.000	1.800.000	23.700.000	57.700.000
4	31.400.000	1.680.000	22.800.000	55.880.000
5	32.900.000	1.680.000	23.700.000	58.280.000
6	32.000.000	1.680.000	23.700.000	57.380.000
7	32.200.000	1.680.000	23.700.000	57.580.000
8	31.600.000	1.680.000	20.700.000	53.980.000
9	49.500.000	3.000.000	35.100.000	86.760.000
10	33.000.000	1.200.000	23.700.000	58.500.000
11	32.400.000	1.680.000	21.600.000	55.680.000
12	31.700.000	1.680.000	21.600.000	54.980.000
13	32.100.000	1.680.000	19.500.000	53.280.000
14	24.550.000	1.680.000	15.600.000	41.830.000
15	24.150.000	1.680.000	19.500.000	45.330.000
16	32.200.000	1.680.000	19.500.000	53.380.000
17	32.700.000	1.680.000	22.800.000	57.180.000
18	32.900.000	1.800.000	20.700.000	55.400.000
19	32.800.000	1.800.000	23.700.000	58.300.000
20	26.050.000	1.800.000	18.600.000	46.450.000
21	32.400.000	1.800.000	21.600.000	57.900.000
22	32.400.000	1.800.000	23.700.000	57.900.000
23	33.200.000	1.800.000	21.600.000	56.600.000
24	25.750.000	1.800.000	18.600.000	46.150.000
25	28.750.000	1.800.000	21.600.000	54.250.000
26	32.800.000	1.800.000	23.700.000	58.300.000
27	32.500.000	1.800.000	20.700.000	58.000.000
28	32.300.000	1.800.000	23.700.000	57.800.000
29	33.400.000	1.800.000	21.600.000	56.800.000
30	32.400.000	1.800.000	19.500.000	53.700.000
31	25.750.000	1.800.000	23.700.000	51.250.000
32	24.750.000	1.800.000	20.700.000	47.250.000
33	24.650.000	1.800.000	23.700.000	50.150.000
34	25.950.000	1.800.000	19.500.000	47.250.000
35	33.200.000	1.800.000	25.800.000	60.800.000
Jumlah	1.090.950.000	40.920.000	757.200.000	1.934.970.000
Rata-rata	31.170.000	1.169.142	21.634.285	55.284.857,14

5. Biaya Total Usaha Pengolahan Ikan Asin

No	Total Biaya Tetap	Total Biaya variabel	Total Biaya (TC)
1	2.213.746	55.300.000	57.513.746
2	2.169.304	57.700.000	59.869.304
3	2.215.941	57.700.000	59.825.941
4	2.194.580	55.880.000	58.074.580
5	2.232.359	58.280.000	60.512.359
6	2.256.317	57.380.000	59.636.317
7	2.142.607	57.580.000	59.722.607
8	2.226.357	53.980.000	58.206.357
9	3.005.691	86.760.000	89.765.691
10	2.197.914	58.500.000	60.697.914
11	2.173.053	55.680.000	57.853.053
12	2.194.998	54.980.000	57.174.998
13	2.221.248	53.280.000	55.501.248
14	2.221.942	41.830.000	44.051.942
15	2.258.609	45.330.000	47.588.609
16	2.258.609	53.380.000	55.638.609
17	2.091.609	57.180.000	59.271.609
18	2.258.609	55.400.000	57.658.609
19	2.003.441	58.300.000	60.303.441
20	2.206.553	46.450.000	48.656.553
21	2.192.386	57.900.000	60.092.386
22	1.870.525	57.900.000	59.770.525
23	2.166.913	56.600.000	58.766.913
24	2.092.359	46.150.000	48.242.359
25	1.882.359	54.250.000	56.072.359
26	1.899.720	58.300.000	60.199.720
27	2.174.720	58.000.000	60.174.720
28	2.159.609	57.800.000	59.959.609
29	2.178.025	56.800.000	58.978.025
30	2.180.619	53.700.000	55.880.619
31	2.172.636	51.250.000	53.422.636
32	2.174.719	47.250.000	49.424.719
33	2.177.497	50.150.000	52.327.497
34	2.176.108	47.250.000	49.426.108
35	2.176.108	60.800.000	62.976.108
Jumlah	74.789.260	1.934.970.000	2.013.238,012
Rata-rata	2.136.863	55.284.857,14	57.521.086,05

6. Penerimaan Ikan Teri Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Teri			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	5	150	50.000	7.500.000
2	5	150	50.000	7.500.000
3	5	150	50.000	7.500.000
4	5	150	50.000	7.500.000
5	5	150	50.000	7.500.000
6	4	120	50.000	6.000.000
7	4	120	50.000	6.000.000
8	4	120	50.000	6.000.000
9	8	240	50.000	12.000.000
10	5	150	50.000	7.500.000
11	4	120	50.000	6.000.000
12	5	150	50.000	7.500.000
13	4	120	50.000	6.000.000
14	-	-	-	-
15	5	150	50.000	7.500.000
16	5	150	50.000	7.500.000
17	5	150	50.000	7.500.000
18	5	150	50.000	7.500.000
19	5	150	50.000	7.500.000
20	5	150	50.000	7.500.000
21	5	150	50.000	7.500.000
22	5	150	50.000	7.500.000
23	5	150	50.000	7.500.000
24	5	150	50.000	7.500.000
25	5	150	50.000	7.500.000
26	5	150	50.000	7.500.000
27	4	120	50.000	6.000.000
28	6	180	50.000	9.000.000
29	8	240	50.000	7.500.000
30	4	120	50.000	6.000.000
31	5	150	50.000	7.500.000
32	5	130	50.000	7.500.000
33	-	-	-	-
34	4	120	50.000	6.000.000
35	5	150	50.000	7.500.000
Jumlah	162	4.860	1.650.000	213.000.000
Rata-rata	4,90	147,27	50.000	7.636.636

7. Penerimaan Ikan Sinangin Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Sinangin			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	7	210	40.000	8.400.000
2	7	210	40.000	8.400.000
3	7	210	40.000	8.400.000
4	6	180	40.000	7.200.000
5	7	210	40.000	8.400.000
6	7	180	40.000	8.400.000
7	7	180	40.000	8.400.000
8	5	150	40.000	6.000.000
9	10	300	40.000	12.000.000
10	6	180	40.000	8.400.000
11	6	210	40.000	8.400.000
12	5	150	40.000	6.000.000
13	5	150	40.000	6.000.000
14	-	-	-	-
15	-	-	-	-
16	4	120	40.000	4.800.000
17	6	180	40.000	7.200.000
18	5	150	40.000	6.000.000
19	7	120	40.000	8.400.000
20	-	-	-	-
21	5	150	40.000	6.000.000
22	6	180	40.000	7.200.000
23	6	180	40.000	6.000.000
24	-	-	-	-
25	6	180	40.000	6.000.000
26	7	210	40.000	8.400.000
27	6	180	40.000	6.000.000
28	7	210	40.000	8.400.000
29	6	180	40.000	6.000.000
30	7	210	40.000	8.400.000
31	-	-	-	-
32	-	-	-	-
33	-	-	-	-
34	-	-	-	-
35	7	210	40.000	8.400.000
Jumlah	168	5.040	1.080.000	201.600.000
Rata-rata	6,22	186,66	40.000	7.466.666

8. Penerimaan Ikan Kase

No Sampel	Ikan Kase			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	9	270	25.000	6.750.000
2	9	270	25.000	6.750.000
3	9	270	25.000	6.750.000
4	9	270	25.000	6.750.000
5	9	270	25.000	6.750.000
6	9	270	25.000	6.750.000
7	9	270	25.000	6.750.000
8	9	270	25.000	6.750.000
9	14	420	25.000	10.500.000
10	9	270	25.000	6.750.000
11	9	270	25.000	6.750.000
12	9	270	25.000	6.750.000
13	9	270	25.000	6.750.000
14	9	270	25.000	6.750.000
15	9	270	25.000	6.750.000
16	9	270	25.000	6.750.000
17	9	270	25.000	6.750.000
18	9	270	25.000	6.750.000
19	9	270	25.000	6.750.000
20	9	270	25.000	6.750.000
21	9	270	25.000	6.750.000
22	9	270	25.000	6.750.000
23	9	270	25.000	6.750.000
24	9	270	25.000	6.750.000
25	9	270	25.000	6.750.000
26	9	270	25.000	6.750.000
27	9	270	25.000	6.750.000
28	9	270	25.000	6.750.000
29	9	270	25.000	6.750.000
30	9	270	25.000	6.750.000
31	9	270	25.000	6.750.000
32	9	270	25.000	6.750.000
33	9	270	25.000	6.750.000
34	9	270	25.000	6.750.000
35	9	270	25.000	6.750.000
Jumlah	320	9.600	875.000	240.000.000
Rata-rata	9,14	274,28	25.000	6.857.142

9. Penerimaan Ikan Tamban Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Tamban			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	5	150	25.000	3.750.000
2	4	120	25.000	3.000.000
3	5	150	25.000	3.750.000
4	4	150	25.000	3.000.000
5	5	150	25.000	3.750.000
6	5	150	25.000	3.750.000
7	5	150	25.000	3.750.000
8	5	150	25.000	3.750.000
9	8	240	25.000	6.000.000
10	5	120	25.000	3.750.000
11	4	120	25.000	3.000.000
12	4	120	25.000	3.000.000
13	5	150	25.000	3.750.000
14	5	150	25.000	3.750.000
15	4	120	25.000	3.000.000
16	5	150	25.000	3.750.000
17	5	150	25.000	3.750.000
18	5	150	25.000	3.750.000
19	5	150	25.000	3.750.000
20	6	180	25.000	4.500.000
21	6	180	25.000	4.500.000
22	6	180	25.000	4.500.000
23	6	150	25.000	4.500.000
24	-	-	-	-
25	4	120	25.000	3.000.000
26	5	150	25.000	3.750.000
27	5	150	25.000	3.750.000
28	5	150	25.000	3.750.000
29	5	150	25.000	3.750.000
30	5	150	25.000	3.750.000
31	-	-	-	-
32	4	120	25.000	3.000.000
33	7	210	25.000	5.200.000
34	5	120	25.000	3.750.000
35	5	150	25.000	3.750.000
Jumlah	167	5.010	825.000	125.250.000
Rata-rata	5	151,81	25.000	3.795.454

10. Penerimaan Ikan Sampah Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Sampah			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	11	330	10.000	3.300.000
2	11	330	10.000	3.300.000
3	11	330	10.000	3.300.000
4	11	330	10.000	3.300.000
5	15	450	10.000	4.500.000
6	15	450	10.000	4.500.000
7	15	450	10.000	4.500.000
8	15	450	10.000	4.500.000
9	20	600	10.000	6.000.000
10	12	330	10.000	3.600.000
11	11	330	10.000	3.300.000
12	11	3.300	10.000	3.300.000
13	11	360	10.000	3.300.000
14	12	360	10.000	3.600.000
15	12	360	10.000	3.600.000
16	11	360.	10.000	3.600.000
17	15	450	10.000	4.500.000
18	15	450	10.000	4.500.000
19	12	330	10.000	3.600.000
20	15	450	10.000	4.500.000
21	12	330	10.000	3.600.000
22	12	360	10.000	3.600.000
23	11	330	10.000	3.300.000
24	12	360	10.000	3.600.000
25	10	300	10.000	3.000.000
26	12	360	10.000	3.600.000
27	15	450	10.000	4.500.000
28	15	450	10.000	4.500.000
29	15	450	10.000	4.500.000
30	14	420	10.000	4.200.000
31	15	450	10.000	4.500.000
32	11	330	10.000	3.600.000
33	15	450	10.000	4.500.000
34	12	330	10.000	3.600.000
35	12	360	10.000	3.600.000
Jumlah	464	13.920	350.000	37.860.000
Rata-rata	13,25	397,71	10.000	3.938.857

11. Penerimaan Ikan Maco Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Maco			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	12	360	20.000	7.200.000
2	12	360	20.000	7.200.000
3	12	360	20.000	7.200.000
4	12	360	20.000	7.200.000
5	12	360	20.000	7.200.000
6	12	360	20.000	7.200.000
7	12	360	20.000	7.200.000
8	12	360	20.000	7.200.000
9	18	540	20.000	10.800.000
10	12	360	20.000	7.200.000
11	12	360	20.000	7.200.000
12	12	360	20.000	7.200.000
13	12	360	20.000	7.200.000
14	12	360	20.000	7.200.000
15	12	360	20.000	7.200.000
16	12	360	20.000	7.200.000
17	12	360	20.000	7.200.000
18	12	360	20.000	7.200.000
19	12	360	20.000	7.200.000
20	12	360	20.000	7.200.000
21	12	360	20.000	7.200.000
22	12	360	20.000	7.200.000
23	12	360	20.000	7.200.000
24	12	360	20.000	7.200.000
25	12	360	20.000	7.200.000
26	12	360	20.000	7.200.000
27	12	360	20.000	7.200.000
28	12	360	20.000	7.200.000
29	12	360	20.000	7.200.000
30	12	360	20.000	7.200.000
31	12	360	20.000	7.200.000
32	12	360	20.000	7.200.000
33	12	360	20.000	7.200.000
34	12	360	20.000	7.200.000
35	12	360	20.000	7.200.000
Jumlah	426	12.780	700.00	255.600.000
Rata-rata	12,17	365,14	20.000	7.302.857

12. Penerimaan Ikan Lidah Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Lidah			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	9	270	18.000	4.860.000
2	9	270	18.000	4.860.000
3	9	270	18.000	4.860.000
4	9	270	18.000	4.860.000
5	9	270	18.000	4.860.000
6	9	270	18.000	4.860.000
7	9	270	18.000	4.860.000
8	9	270	18.000	4.860.000
9	12	360	18.000	6.480.000
10	9	270	18.000	4.860.000
11	8	240	18.000	4.320.000
12	9	270	18.000	4.860.000
13	9	270	18.000	4.860.000
14	9	270	18.000	4.860.000
15	8	240	18.000	4.320.000
16	8	240	18.000	4.320.000
17	8	240	18.000	4.320.000
18	7	210	18.000	3.780.000
19	8	240	18.000	4.320.000
20	8	240	18.000	4.320.000
21	8	240	18.000	4.320.000
22	8	240	18.000	4.320.000
23	8	240	18.000	4.320.000
24	8	240	18.000	4.320.000
25	8	240	18.000	4.320.000
26	9	270	18.000	4.860.000
27	9	270	18.000	4.860.000
28	8	240	18.000	4.320.000
29	8	240	18.000	4.320.000
30	8	180	18.000	3.240.000
31	8	240	18.000	5.940.000
32	9	270	18.000	4.860.000
33	10	300	18.000	5.400.000
34	8	240	18.000	4.320.000
35	10	300	18.000	5.400.000
Jumlah	301,16	9.035	630.000	162.640.000
Rata-rata	8,60	258,14	180.000	4.646.857

13. Penerimaan Ikan Kepala Batu Usaha pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Kepala Batu			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	9	270	25.000	6.750.000
2	9	270	25.000	6.750.000
3	9	270	25.000	6.750.000
4	7	210	25.000	5.250.000
5	10	300	25.000	7.500.000
6	7	210	25.000	5.250.000
7	9	270	25.000	6.750.000
8	9	270	25.000	6.750.000
9	12	360	25.000	9.000.000
10	9	300	25.000	7.500.000
11	9	270	25.000	6.750.000
12	9	270	25.000	6.750.000
13	9	270	25.000	6.750.000
14	9	270	25.000	6.750.000
15	9	270	25.000	6.750.000
16	7	210	25.000	5.250.000
17	8	240	25.000	6.000.000
18	8	240	25.000	6.000.000
19	9	270	25.000	6.750.000
20	7	210	25.000	5.250.000
21	7	210	25.000	5.250.000
22	8	240	25.000	6.000.000
23	8	240	25.000	6.000.000
24	8	240	25.000	6.000.000
25	7	210	25.000	5.250.000
26	8	240	25.000	6.000.000
27	9	270	25.000	6.750.000
28	7	210	25.000	5.250.000
29	8	240	25.000	6.000.000
30	7	210	25.000	5.200.000
31	9	270	25.000	6.750.000
32	9	270	25.000	6.750.000
33	9	270	25.000	6.750.000
34	9	270	25.000	6.750.000
35	9	270	25.000	6.750.000
Jumlah	297	8.910	875.000	222.750.000
Rata-rata	8,48	254.57	25.000	6.364.285

14. Penerimaan Ikan Bawang Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Bawang			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	6	180	25.000	4.500.000
2	6	180	25.000	4.500.000
3	6	180	25.000	4.500.000
4	6	180	25.000	4.500.000
5	6	180	25.000	4.500.000
6	6	180	25.000	4.500.000
7	6	180	25.000	4.500.000
8	6	180	25.000	4.500.000
9	12	360	25.000	9.000.000
10	6	180	25.000	10.000.000
11	6	180	25.000	4.500.000
12	6	180	25.000	4.500.000
13	6	180	25.000	4.500.000
14	6	180	25.000	4.500.000
15	-	-	-	-
16	5	150	25.000	3.750.000
17	6	180	25.000	4.500.000
18	4	120	25.000	3.000.000
19	5	150	25.000	3.750.000
20	6	180	25.000	4.500.000
21	5	150	25.000	3.750.000
22	6	180	25.000	4.500.000
23	6	180	25.000	4.500.000
24	6	180	25.000	4.500.000
25	4	120	25.000	3.750.000
26	5	150	25.000	3.000.000
27	6	180	25.000	3.750.000
28	5	120	25.000	3.750.000
29	5	150	25.000	3.750.000
30	6	180	25.000	4.500.000
31	5	150	25.000	3.750.000
32	-	-	-	-
33	7	210	25.000	5.250.000
34	6	180	25.000	4.500.000
35	7	210	25.000	5.250.000
Jumlah	202	6.060	825.000	151.500.000
Rata-rata	6,12	183,63	25.000	4.590.909

15. Penerimaan Ikan Reli Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Reli			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	5	150	30.000	4.500.000
2	5	150	30.000	4.500.000
3	5	150	30.000	4.500.000
4	5	150	30.000	4.500.000
5	5	150	30.000	4.500.000
6	5	150	30.000	4.500.000
7	5	150	30.000	4.500.000
8	5	150	30.000	4.500.000
9	10	300	30.000	9.000.000
10	5	150	30.000	4.500.000
11	5	150	30.000	4.500.000
12	5	150	30.000	4.500.000
13	5	150	30.000	4.500.000
14	5	150	30.000	4.500.000
15	5	150	30.000	4.500.000
16	5	150	30.000	4.500.000
17	5	150	30.000	4.500.000
18	5	150	30.000	4.500.000
19	5	150	30.000	4.500.000
20	-	-	-	-
21	5	150	30.000	4.500.000
22	5	150	30.000	4.500.000
23	5	150	30.000	4.500.000
24	5	150	30.000	4.500.000
25	5	150	30.000	4.500.000
26	5	150	30.000	4.500.000
27	5	150	30.000	4.500.000
28	5	150	30.000	4.500.000
29	5	150	30.000	4.500.000
30	5	150	30.000	4.500.000
31	5	150	30.000	4.500.000
32	5	150	30.000	4.500.000
33	5	150	30.000	4.500.000
34	-	-	-	-
35	5	150	30.000	4.500.000
Jumlah	170	5.100	990.000	153.000.000
Rata-rata	5,15	154,54	30.000	4.636.363

16. Penerimaan Ikan Sipuntung Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Sipuntung			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	5	150	30.000	4.500.000
2	5	150	30.000	4.500.000
3	5	150	30.000	4.500.000
4	5	150	30.000	4.500.000
5	5	150	30.000	4.500.000
6	5	150	30.000	4.500.000
7	5	150	30.000	4.500.000
8	4	120	30.000	3.600.000
9	8	240	30.000	7.200.000
10	6	180	30.000	5.400.000
11	5	150	30.000	4.500.000
12	5	150	30.000	4.500.000
13	5	150	30.000	4.500.000
14	5	150	30.000	4.500.000
15	5	150	30.000	4.500.000
16	5	150	30.000	4.500.000
17	5	150	30.000	4.500.000
18	5	150	30.000	4.500.000
19	5	150	30.000	4.500.000
20	5	150	30.000	4.500.000
21	5	150	30.000	4.500.000
22	5	150	30.000	4.500.000
23	5	150	30.000	4.500.000
24	5	150	30.000	4.500.000
25	5	150	30.000	4.500.000
26	5	150	30.000	4.500.000
27	5	150	30.000	4.500.000
28	5	150	30.000	4.500.000
29	5	150	30.000	4.500.000
30	5	150	30.000	4.500.000
31	5	150	30.000	4.500.000
32	5	150	30.000	4.500.000
33	5	150	30.000	4.500.000
34	5	150	30.000	4.500.000
35	5	150	30.000	4.500.000
Jumlah	178	5.340	1.050.000	160.200.000
Rata-rata	5	152,57	30.000	4.577.142

17. Penerimaan Ikan Beledang Usaha Pengolahan Ikan Asin

No Sampel	Ikan Beledang			
	Jumlah Produksi/hari Kg	Jumlah Produksi /bulan (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	5	150	20.000	3.000.000
2	5	150	20.000	3.000.000
3	5	150	20.000	3.000.000
4	5	150	20.000	3.000.000
5	5	150	20.000	3.000.000
6	5	150	20.000	3.000.000
7	5	150	20.000	3.000.000
8	4	120	20.000	2.400.000
9	8	240	20.000	4.800.000
10	5	150	20.000	3.000.000
11	5	150	20.000	3.000.000
12	5	150	20.000	3.000.000
13	5	150	20.000	3.000.000
14	5	150	20.000	3.000.000
15	4	120	20.000	2.400.000
16	5	150	20.000	3.000.000
17	4	120	20.000	2.400.000
18	5	150	20.000	3.000.000
19	5	150	20.000	3.000.000
20	5	150	20.000	3.000.000
21	5	150	20.000	3.000.000
22	5	150	20.000	3.000.000
23	5	150	20.000	3.000.000
24	5	150	20.000	3.000.000
25	4	120	20.000	2.400.000
26	5	150	20.000	3.000.000
27	4	120	20.000	2.400.000
28	4	120	20.000	2.400.000
29	5	150	20.000	3.000.000
30	4	120	20.000	2.400.000
31	7	210	20.000	4.200.000
32	7	210	20.000	4.200.000
33	7	210	20.000	4.200.000
34	5	150	20.000	3.000.000
35	5	150	20.000	3.000.000
Jumlah	179		700.000	107.550.000
Rata-rata	5,11		20.000	3.072.857

Lampiran 3

Dokumentasi Penelitian



Pembelian ikan segar di TPI (Tempat Pelelangan Ikan)



Proses pembelahan dan pembersihan ikan

Proses pengaraman pada ikan



Pencucian Ikan yang telah digarami



Penjemuran ikan



Pemilahan ikan sesuai dengan jenis ikan



Ikan asin yang siap untuk dijual



Ikan teri



Ikan Sampah



Ikan Sinangin



Ikan kepala batu



Ikan Sipuntung



Ikan Kase



Ikan Bawang



Ikan Maco



Ikan Tamban



Ikan Lidah



Ikan Beledang



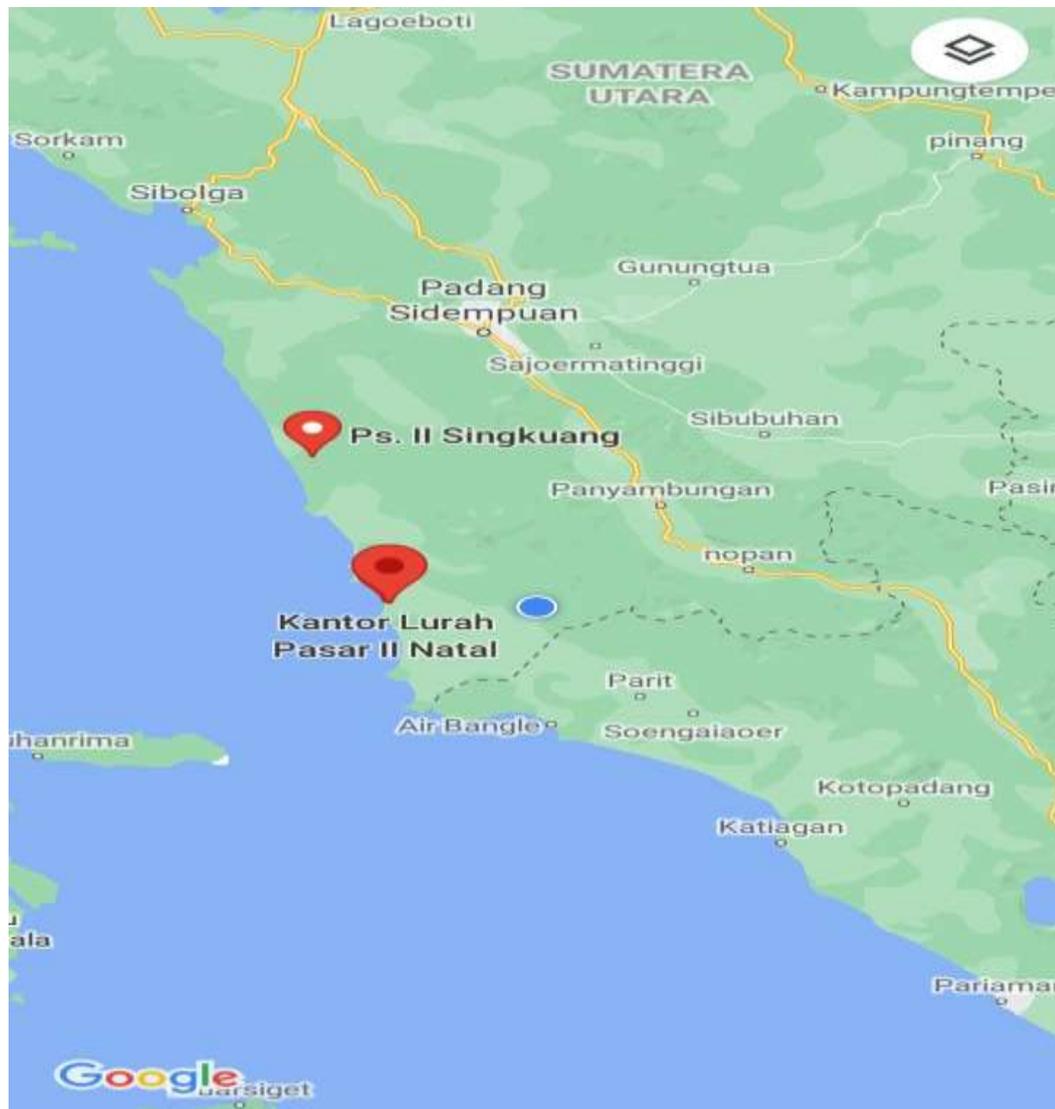
Ikan Reli



Wawancara dengan pemilik usaha pengolahan ikan asin

Lampiran 4

Lokasi Penelitian



Lampiran 5

Surat Pengantar Riset/Penelitian

 **UNIVERSITAS MEDAN AREA**
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I : Jl. Kofan No. 1 Medan estate, Medan 20171 Telp. 061-7360878, Fax. 061-7360112
Kampus II : Jl. Setia Budi No. 79 B / Jl. Sei Selayu No. 70 A Medan 20132 Telp. 061-8225602
Email : univ_medanarea@uma.ac.id Website : www.uma.ac.id

Nomor : 0077/FP.0/01.10/VIII/2020 24 Agustus 2020
Lamp. :
Hal : Pengambilan Data/Riset

Yth. Lurah Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal
Kabupaten Mandailing Natal

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian studi dan penyusunan skripsi di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, maka bersama ini kami mohon kesediaan Bapak/ibu untuk dapat memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama :

Nama : Harmaida
NPM : 168220031
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal untuk kepentingan skripsi berjudul **"Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus Kelurahan Pasar II Natal Kecamatan Natal Kabupaten Mandailing Natal)"**

Penelitian dan atau Pengambilan Data Riset ini dilaksanakan semata-mata untuk kepentingan dan kebutuhan akademik.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/ibu diucapkan terima kasih.


Dekan,
Dr. Ir. Syahbudin, M.Si

Tembusan:
1. Ka.Prodi Agribisnis
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip

Lampiran 6

Surat Selesai Riset/Penelitian

**PEMERINTAH KABUPATEN MANDAILING NATAL
KECAMATAN NATAL
KELURAHAN PASAR II NATAL**

SURAT KETERANGAN
Nomor : 470 / 733 / 2020

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Amrin, S.SOs
NIP : 196364051992021001
Jabatan : Lurah Pasar II Natal

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Harmaida
NPM : 168220031
Asal Perg. Tinggi : Universitas Medan Area
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian

Nama tersebut diatas benar telah selesai melaksanakan penelitian di Kelurahan Pasar II Natal,
Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal pada tanggal 23 Oktober 2020.

Demikian Surat Keterangan ini diperbuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Pasar II Natal, 23 Oktober 2020
Lurah Pasar II Natal,

Amrin, S.SOs
NIP : 196364051992021001

