

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
LIDAH (*Cynoglossus lingua*) DI KECAMATAN SORKAM,
KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

SKRIPSI

OLEH

FATMA YUNARTI SITUMORANG

188220009



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 25/2/25

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

Access From (repository.uma.ac.id)25/2/25

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
LIDAH (*Cynoglossus lingua*) DI KECAMATAN SORKAM,
KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

SKRIPSI

OLEH:

FATMA YUNARTI SITUMORANG

188220009

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

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 25/2/25

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

Access From (repository.uma.ac.id)25/2/25

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah
(Cynoglossus lingua) Di kecamatan Sorkam
Kabupaten Tapanuli Tengah

Nama : Fatma Yunarti Situmorang

Npm : 188220009

Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh :

Komisi Pembimbing

(Prof. Ir. Zulkarnain Lubis, MS, Ph.D)

Pembimbing I

(Mitra Musika Lubis, SP, Msi)

Pembimbing II

Diketahui Oleh:



Dr. Siswa Panjang Hernosa, S.P, M.SI
Dekan Fakultas Pertanian



Marizha Nurcahyani, S.ST., M.Sc
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus: 02 September 2024

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya 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 dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi saya.



Medan, 01 Juni 2024



Fatma Yunarti Situmorang

188220009

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fatma Yunarti Situmorang

Npm : 188220009

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul "Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah (*Cynoglossus lingua*) Di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media atau formatkan, mengelola dalam bentuk pangkal data (data base), 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 : 01 Juni 2024

Yang Menyatakan



Fatma Yunarti Situmorang

ABSTRAK

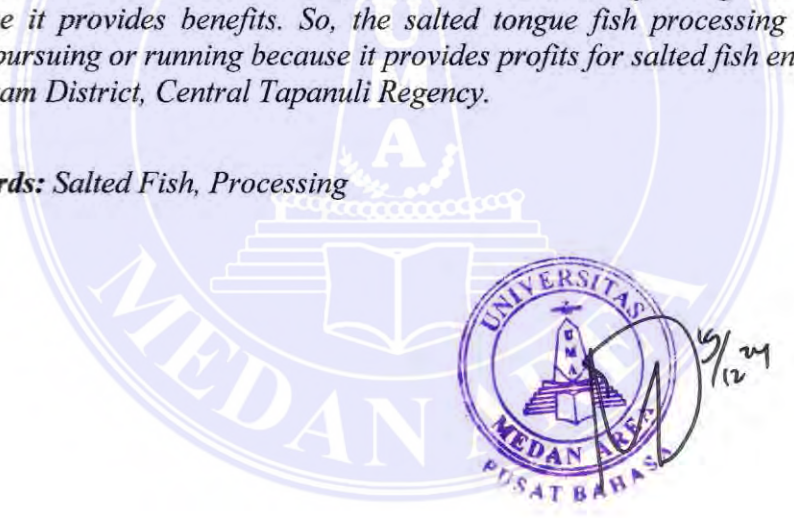
Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya produksi, untuk mengetahui besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan usaha pengolahan ikan asin lidah terhadap pendapatan produsen dan menganalisis tingkat kelayakan usaha pengolahan ikan asin lidah terhadap pendapatan produsen. Metode Analisis Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan analisis Biaya Total, Penerimaan, Pendapatan dan untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin lidah yaitu dengan menggunakan rumus *R/C rasio* dan *Net B/C rasio*. Adapun hasil dalam penelitian ini yaitu total biaya rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah adalah sebesar Rp 25.305.940/Tahun. Penerimaan rata-rata yang diperoleh usaha pengolahan ikan asin lidah adalah sebesar 57.751.200/Tahun. Sehingga pendapatan yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan asin lidah di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah sebesar 33.916.000/Tahun. Analisa kelayakan menunjukkan usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah jika dilihat dari nilai *R/C Rasio* maka usaha ini layak diusahakan karena nilai $R/C > 1$, yakni sebesar 2,2 karena memberikan pendapatan bagi para pengusaha ikan asin dan jika dilihat dari nilai *Net B/C rasio* usaha ini juga layak untuk diusahakan karena nilai $Net B/C > 1$, yaitu sebesar 1,3 artinya lebih besar dari satu. Karena memberikan keuntungan. Jadi, usaha pengolahan ikan asin lidah layak untuk diusahakan atau dijalankan karena memberikan keuntungan bagi para pengusaha ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah.

Kata Kunci: Ikan Asin, Pengolahan

ABSTRACT

The aim of this research was to determine the amount of production, to determine the amount of production costs, revenues, income from the salted tongue fish processing business on producer income and to analyze the feasibility level of the salted tongue fish processing business on producer income. The data analysis method used in this research was using Total Cost, Revenue, Income analysis and to determine the feasibility of the salted tongue fish processing business, namely by using the R/C ratio and Net B/C ratio formulas. The results of this research are that the total average cost of a salted fish processing business in Sorkam District, Central Tapanuli Regency is IDR 25,305,940/year. The average income obtained by the salted tongue fish processing business is 57,751,200/year so that the income obtained by the salted tongue fish processing business in Sorkam District, Central Tapanuli Regency is 33,916,000/year. Feasibility analysis showed that the salted fish processing business in Sorkam District, Central Tapanuli Regency, if seen from the R/C Ratio value, this business was worth pursuing because the R/C value is >1 , which is 2.2 because it provides income for salted fish entrepreneurs and if seen From the Net B/C value, this business ratio is also worth pursuing because the Net B/C value is > 1 , which is 1.3, meaning it is greater than one. Because it provides benefits. So, the salted tongue fish processing business is worth pursuing or running because it provides profits for salted fish entrepreneurs in Sorkam District, Central Tapanuli Regency.

Keywords: Salted Fish, Processing



RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama Fatma Yunarti Situmorang, Dilahirkan Pada Tanggal 30 November 1999 Di Desa Pahieme 1, Kecamatan Sorkam Barat, Kabupaten Tapanuli Tengah, Provinsi Sumatra Utara. Dari Ayahanda Dermanto Situmorang Dan Ibu Tiarna Pasaribu Penulis Anak Ke 2 Dari 5 Bersaudara. Anak pertama bernama Haida Yulispi Situmorang, Anak ketiga bernama Dino Winky Situmorang, keempat bernama Trisakina Situmorang, kelima bernama Salman Sahri Situmorang

Pendidikan Formal Yang Pernah Diikuti Oleh Penulis Adalah Sebagai Berikut:

1. Tahun 2012 Lulus Dari Sekolah Dasar Negeri 153017 Pahieme 1
2. Tahun 2015 Lulus Dari SMP Negeri 3 Sorkam Barat
3. Tahun 2018 Lulus Dari Sekolah Menengah Kejuruan 1 Harian
4. Tahun 2018 Diterima Di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area

Kegiatan yang pernah Di Ikuti Penulis Selama Masa Perkuliahan Sebagai Berikut:

1. Pernah Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Di Dinas Kehutanan, Provinsi Sumatra Utara Pada Tahun 2021
2. Bulan November 2023 Penulis Melaksanakan Penelitian Skripsi Di Pengolahan Ikan Asin Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah
3. Penulis melakukan penelitian skripsi dengan judul: **Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah (*Cynoglossus lingua*) Di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas Berkat dan KaruniaNya yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN LIDAH (*Cynoglossus lingua*) DI KECAMATAN SORKAM, KABUPATEN TAPANULI TENGAH.

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 dan rasa hormat kepada :

1. Bapak Dr. Siswa Panjang Hernosa,S.P,M.SI. selaku Dekan Fakultas pertanian Universitas Medan Area
2. Marizha Nurcahyani, M.Sc selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area
3. Prof. Ir.Zulkarnain Lubis, MS, Ph.D selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah banyak membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Mitra Musika Lubis,SP,MSi Selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh pengajar dan staf pegawai Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah mendukung dan memperhatikan selama masa pendidikan di program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area

6. Kepada orang tua saya tercinta ayah saya D. Situmorang dan ibu saya T.Pasaribu yang telah banyak membrikan dukungan baik itu secara moral maupun material serta doa-doa yang mereka panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa untuk penulis
7. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Khususnya rekan-rekan satu angkatan stambuk 2018 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan baik dalam penyajian maupun tata bahasa untuk itu penulis memohon maaf dan menerima kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Penulis



Fatma Yunarti Situmorang

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| RIWAYAT HIDUP | viii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI | xi |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xv |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| I.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 10 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 10 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 10 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 13 |
| 2.2 Analisis Kelayakan..... | 13 |
| 2.3 Pengolahan Ikan Asin..... | 15 |
| 2.3.1 Prospek Ikan Asin..... | 17 |
| 2.3.2 Biaya Produksi..... | 18 |
| 2.3.3 Harga | 21 |
| 2.3.4 Penerimaan..... | 21 |
| 2.3.5 Pendapatan | 22 |
| 2.3.6 Kriteria Analisa Kelayakan | 23 |
| 2.4 Penelitian Terdahulu..... | 24 |
| III. METODE PENELITIAN | 30 |
| 3.1 Lokasi dan waktu penelitian | 30 |
| 3.2 Metode Pengambilan Sampel | 30 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data | 31 |
| 3.4 Metode Analisis Data | 32 |
| 3.5 Definisi Operasional Variabel..... | 34 |
| IV. DESKRIPSI DAN KARAKTERISTIK SAMPEL | 36 |
| 4.1 Deskripsi Wilayah Penelitian..... | 36 |
| 4.2 Keadaan Penduduk..... | 37 |
| 4.3 Karakteristik Sampel | 39 |
| 4.4 Karakteristik Sampel Pengusaha Ikan Asin Lidah Berdasarkan Jumlah Tanggungan | 41 |
| 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha | 41 |
| 4.5.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Luas Lahan Areal Penjemuran Ikan Asin | 42 |
| VI. HASIL DAN PEMBAHASAN | 43 |
| 5.1 Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin..... | 43 |
| 5.2 Pendapatan..... | 47 |

| | |
|---|-----------|
| 5.3 Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah | 47 |
| 5.4 Pembahasan Hasil Penelitian | 50 |
| VI. KESIMPULAN | 57 |
| 6.1 Kesimpulan | 57 |
| 6.2 Saran..... | 57 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 59 |



DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Tangkap Menurut Triwulan Di Kabupaten Tapanuli Tengah 2018-2021 | 4 |
| Tabel 2. Jumlah Produksi Ikan Asin di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah | 5 |
| Tabel 3. Jumlah Nelayan Di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah | 6 |
| Tabel 4 . Jumlah Pengusaha Ikan Asin di Kecamatan Sorkam | 7 |
| Tabel 5 . Harga Ikan Lidah Basah Di Kecamatan Sorkam..... | 8 |
| Tabel 6. Harga Ikan Asin Lidah Di Kecamatan Sorkam..... | 8 |
| Tabel 7. Penduduk Menurut Mata Pencarian Di Kecamatan Sorkam..... | 37 |
| Tabel 8. Sarana dan Prasarana di Kecamatan Sorkam | 38 |
| Tabel 9 . Karakteristik Responden Berdasarkan Umur | 39 |
| Tabel 10. Karakteristik Sampel Pengusaha Ikan Asin Lidah Berdasarkan Jenis Kelamin | 40 |
| Tabel 11. Karakteristik Sampel Pengusaha Ikan Asin Lidah Berdasarkan Pendidikan | 41 |
| Tabel 12. Karakteristik Sampel Berdasarkan Tanggungan..... | 41 |
| Tabel 13. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha | 41 |
| Tabel 14. Karakteristik Sampel Berdasarkan Luas Areal Penjemuran Ikan Asin Lidah | 42 |
| Tabel 15. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah..... | 44 |
| Tabel 16. Biaya Variabel Usaha Pengolahaan Ikan Asin Lidah | 45 |
| Tabel 17. Biaya Total Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah | 46 |
| Tabel 18. Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah | 46 |
| Tabel 19. Pendapatan Pengusaha Ikan Asin Lidah..... | 47 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah..... | 11 |
| Gambar 2. Peta wilayah kecamatan sorkam..... | 36 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian | 61 |
| Lampiran 2. Olah Data Karakteristik Responden | 66 |
| Lampiran 3. Jumlah Barang Biaya Tetap | 67 |
| Lampiran 4. Harga Biaya Tetap/Item..... | 68 |
| Lampiran 5. Total Harga Biaya Tetap..... | 69 |
| Lampiran 6. Nilai Sisa..... | 70 |
| Lampiran 7. Umur Ekonomis Biaya Tetap | 71 |
| Lampiran 8. Total Biaya Penyusutan Peralatan..... | 72 |
| Lampiran 9. Jumlah Barang Biaya Variabel..... | 73 |
| Lampiran 10. Jumlah Ikan Lidah Basah/Bulan (Kg) | 74 |
| Lampiran 11. Harga Ikan Lidah Basah/Bulan(Kg) | 75 |
| Lampiran 12. Jumlah Pembelian Ikan Lidah Basah | 76 |
| Lampiran 13. Jumlah Ikan Asin Lidah /Bulan (Kg) | 77 |
| Lampiran 14. Harga Ikan Asin Lidah /Bulan (Kg) | 78 |
| Lampiran 15. Jumlah Penjualan Ikan Asin Lidah /Bulan(Kg) | 78 |
| Lampiran 16. Biaya Variabel Lainnya | 80 |
| Lampiran 17. Total Biaya | 83 |
| Lampiran 18. Penerimaan..... | 84 |
| Lampiran 19. Pendapatan | 85 |
| Lampiran 20. Analisis Kelayakan R/C Ration (Revenue Cost Ration) pada Usaha Pengolahan Ikan Asin DiKecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah..... | 85 |
| Lampiran 21. Analisis Kelayakan B/C Ration (Benefit Cost Ration) pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah..... | 86 |
| Lampiran 22 . Dokumentasi Penelitian | 87 |
| Lampiran 23. Surat Pengambilan Data/Riset..... | 93 |
| Lampiran 24. Surat Selesai Riset | 94 |



I PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan wilayah laut yang lebih luas daripada daratan. Jumlah pulau di Indonesia sebanyak 17.499 pulau (sebelumnya disebut 17.508 pulau) dan garis pantai sepanjang 95.181 km. Sekitar tiga perempat (5,8 juta) wilayah Indonesia adalah perairan laut yang terdiri dari laut pesisir, laut lepas, teluk, dan selat. Keseluruhannya adalah perairan laut teritorial dengan luas sekitar 3,1 juta. Potensi wilayah perairan laut dan garis pantai yang begitu luas menyimpan sumber daya alam yang cukup besar Potensi perikanan Indonesia mencapai 65 juta ton/tahun dan 57,7 juta ton merupakan potensi perikanan budidaya. Potensi perikanan penangkapan di laut dan perairan umum (air tawar) sebesar 7,3 juta ton yang terdiri dari 6,4 juta ton potensi penangkapan laut (Ghufran, 2015).

Sumber daya alamnya yang melimpah luasnya 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 datarannya 38% dari total wilayah Indonesia dengan kondisi tersebut Indonesia dikenal dengan negara maritim dan negara bahari.

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein

yang cukup tinggi yaitu 20%, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolestrol yang rendah, dan daging ikan sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, vitamin A dan D. Selain memiliki banyak kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk, bila tidak langsung diberi perlakuan dan penanganan yang tepat setelah ditangkap mutunya akan cepat menurun (Warsidi, 2008).

Ikan merupakan salah satu komoditi perikanan yang tidak tahan lama dan mudah membusuk bila tidak langsung diberikan perlakuan atau penanganan yang cepat setelah ditangkap. Hal ini disebabkan bahwa didalam tubuh ikan mengandung air yang cukup tinggi. Kelemahan pada ikan ini dapat menghambat kegiatan pemasaran hasil laut seringkali menimbulkan kerugian besar terutama pada saat produksi ikan melimpah. Agar produksi ikan ini tidak terbuang secara begitu saja maka diperlukannya upaya untuk menghambat proses pembusukan ikan yaitu dengan cara melakukan proses pengolahan ikan. Proses pengolahan merupakan cara alternatif yang dilakukan untuk meningkatkan daya simpan dan memberi cita rasa serta aroma yang khas pada ikan, dengan melibatkan proses pengasinan dan pengeringan. Hasil pengolahan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dengan memberikan perlakuan yang baik selama proses pengolahan seperti menjaga kebersihan ikan, bahan dan alat yang digunakan dengan adanya proses pengolahan, nantinya dapat menyerap tenaga kerja dan meningkatkan nilai tambah produk serta memperoleh keuntungan (Adawyah, 2008).

Ikan asin merupakan 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 disuhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus di tutuprapat. Ikan sebagai bahan maka nan yang berprotein tinggi dan mengandung asam amino essensial yang di perlukan oleh tubuh disamping itu nilai biologis nya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah di cerna oleh konsumen (Geffken, 2016).

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).

Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: Kerusakan biologi, Kerusakan enzimatis, Kerusakan fisika, Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Selama proses penggaraman berlangsung terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau pengenceran larutan garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan partikel garam pun masuk kedalam tubuh ikan. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah 2008). Luas kelautan yang terdapat diKabupaten Tapanuli Tengah merupakan potensi dilaut ini. Kabupaten Tapanuli Tengah terletak di pesisir Pantai Barat. Pulau Sumatra dengan panjang garis pantai 200 km dan wilayahnya sebagian besar

berada di daratan Pulau Sumatra dan sebagian lainnya di pulau-pulau kecil dengan luas wilayah 2.188 km². Luas laut Kabupaten Tapanuli Tengah ± 4.000 Km², sebagian besar berada di Pulau Sumatera dan sebagian kecil merupakan pulau-pulau yang tersebar di Samudera Hindia. Produksi penangkapan ikan laut 42.321 ton produksi budidaya laut sebesar 1.210 ton per tahun kabupaten tapanuli tengah ini memiliki potensi untuk membangun perikanan. Pemanfaatan potensi kelautan ini telah lama dilakukan di kabupaten tapanuli tengah ditunjukkan dengan banyaknya nelayan tradisional dan modren yang masih menumpahkan harapan hidup mereka di laut. Dapat dikatakan nelayan tradisional merupakan nelayan yang masih menggunakan alat-alat tangkap konvensional dan nelayan modren telah menggunakan peralatan teknologi tinggi termasuk dengan menggunakan kapal. Walaupun demikian, mereka telah memanfaatkan potensi kelautan tersebut dengan sebaik-baiknya sehingga bermanfaat bagi mereka sendiri dan masyarakat yang berada di kabupaten tapanuli tengah. Hal ini membuat perekonomian di daerah Kabupaten Tapanuli Tengah tersebut berputar dengan adanya pasokan ikan-ikan segar yang ditangkap langsung dari laut dan didistribusikan ke berbagai daerah didalam atau pun diluar daerah Kabupaten Tapanuli Tengah (Dirjen Perikanan, 2015).

Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Tangkap Menurut Triwulan Di Kabupaten Tapanuli Tengah 2018-2021

| Triwulan | Produksi (kg) | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|
| Tahun | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| Triwulan I | 33,5 | 162,62 | 101,750 | 201,150 |
| Triwulan II | 47,0 | 162,65 | 155,800 | 200,800 |
| Triwulan III | 225,6 | 163,62 | 205,700 | 209,600 |
| Triwulan IV | 251,8 | 161,59 | 343,750 | 202,170 |
| Jumlah | 557,9 | 650,48 | 807,00 | 813,720 |

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah 2021

Dari Tabel 1. dapat kita liat produksi perikanan budidaya tangkap di Kabupaten Tapanuli Tengah dari tahun Tahun 2018 - 2021 mengalami peningkatan dan penurunan hasil produksi di setiap tahunnya. Peningkatan ini sangat menguntungkan bagi para pengusaha ikan dimana lebih banyak produksi ikan tangkap yang dihasilkan semakin banyak ikan segar yang diolah menjadi ikan asin yang akan diperoleh dan penurunan produksi ikan sering terjadi disebabkan oleh keadaan cuaca yang buruk sehingga menyebabkan nelayan tidak melaut.

Tabel 2 . Jumlah Produksi Ikan Asin di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah

| Kecamatan | Tahun | | | |
|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| Bottot | 12,1 | 20,5 | 35,5 | 37,5 |
| Dolok pantis | 33,6 | 43,9 | 38,8 | 37,8 |
| Fajar | 11,6 | 17,5 | 30,3 | 35,2 |
| Gotting mahe | 47,8 | 33,1 | 45,2 | 40,3 |
| Hite urat | 12,5 | 24,7 | 33,1 | 31,5 |
| Muara nauli | 18,5 | 22,1 | 32,5 | 33,6 |
| Naipopos barat | 14,8 | 20,1 | 35,2 | 40,5 |
| Nauli | - | 10,2 | 13,5 | 33,8 |
| Pagaran julu | 19,7 | 26,5 | 45,5 | 40,6 |
| Pananggahan | 10,5 | 25,9 | 30,9 | 33,5 |
| Pardamean | 13,2 | 21,5 | 38,1 | 40,1 |
| Pargarutan | 16,9 | 28,2 | 40,1 | 47,3 |
| Pearaja | 16,0 | 21,6 | 32,6 | 34,5 |
| Pelita | 21,5 | 28,5 | 35,6 | 33,4 |
| Riniate | 14,1 | 20,5 | 30,6 | 38,1 |
| Sihapas | 13,1 | 25,1 | 34,6 | 35,8 |
| Sorkam | 30,1 | 33,8 | 39,2 | 40,3 |
| Sorkam Kiri | 20,1 | 33,1 | 35,9 | 37,4 |
| Sorkam Tengah | 15,4 | 22,6 | 32,5 | 40,1 |
| Tarutung bolak | 14,9 | 21,4 | 30,5 | 34,5 |
| Jumlah | 356,4 | 500,8 | 690,2 | 750,8 |

Sumber: data diolah,2023

Tabel 2. Produksi Ikan Asin di Kecamatan Sorkam Tapanuli Kabupaten Tapanuli Tengah dapat kita lihat dari tahun 2018-2021 itu peningkatan

persentasinya berbeda-beda dimana naik turunnya produksi ikan diakibatkan oleh keadaan laut yang yang tidak stabil seperti keadaan cuaca yang tidak memungkinkan bagi para nelayan yang akan melaut penambahan armada kapal penangkap ikan, bertambahnya bagan pancang, serta adanya rekondisi alat tangkap nelayan. Sedangkan pada tahun 2018-2021 mengalami kenaikan yang yang tidak terlalu signifikan.

Tabel 3 . Jumlah Nelayan Di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah

| Kecamatan | Tahun | | | |
|----------------|------------|------------|------------|------------|
| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
| Bottot | 20 | 35 | 30 | 35 |
| Dolok pantis | 32 | 30 | 40 | 39 |
| Fajar | 19 | 25 | 40 | 39 |
| Gotting mahe | 30 | 27 | 38 | 34 |
| Hite urat | 28 | 30 | 38 | 37 |
| Muara nauli | 15 | 28 | 30 | 33 |
| Naipopos barat | 10 | 18 | 23 | 30 |
| Nauli | 16 | 20 | 25 | 27 |
| Pagaran julu | 21 | 28 | 32 | 34 |
| Pananggahan | 16 | 23 | 28 | 31 |
| Pardamean | 20 | 18 | 27 | 25 |
| Pargarutan | 18 | 23 | 30 | 30 |
| Pearaja | 12 | 20 | 21 | 27 |
| Pelita | 25 | 20 | 28 | 30 |
| Riniate | 15 | 21 | 23 | 26 |
| Sihapas | 20 | 18 | 22 | 28 |
| Sorkam | 20 | 18 | 22 | 35 |
| Sorkam Kiri | 13 | 20 | 25 | 28 |
| Sorkam Tengah | 17 | 21 | 20 | 30 |
| Tarutung bolak | 18 | 22 | 25 | 35 |
| Jumlah | 385 | 465 | 557 | 633 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 3. Dari tabel diatas dapat kita lihat jumlah nelayan di Kecamatan Sorkam pada setiap tahun jumlahnya berbeda-beda. Setiap tahunnya mengalami

peningkatan, peningkatan ini terjadi akibat adanya peningkatan ini terjadi akibat adanya penghasilan yang menjanjikan bekerja sebagai nelayan.

Tabel 4 . Jumlah Pengusaha Ikan Asin di Kecamatan Sorkam

| Tahun | Jumlah Pengusaha Ikan Asin |
|-------|----------------------------|
| 2018 | 5 orang |
| 2019 | 2 orang |
| 2020 | 2 orang |
| 2021 | 1 orang |

Sumber: Data diolah, 2023

Dari tabel 4, diatas dapat kita lihat bahwa di setiap tahunnya jumlah pengusaha ikan asin berbeda-beda dari tahun 2018 sampai dengan pada tahun 2021 jumlah pengusaha ikan asin terdapat sebanyak 10 orang. Kecamatan sorkam adalah salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Tapanuli Tengah umumnya masyarakat disini sebagian besar adalah nelayan. Kecamatan Sorkam juga dikenal sebagai sentra pengolahan ikan asin. Ikan yang diasinkan pun bermacam-macam seperti ikan lidah, ikan baledang, ikan maco, palu-palu belah, ikan gabus, ikan asin tawar, asin bulat dan lainnya. Pengolahan dengan cara ikan yang telah dibuang sisiknya dicuci bersih lalu dimasukkan kedalam viber dan dicampurkan dengan garam dan didiamkan selama 1 malam kemudian paginya ikan dijemur. Untuk garamnya, biasanya dalam satu sak (goni) untuk 2 viber. Ikan asin biasanya akan dipasarkan ke medan, sibolga, nias, gunung sitoli dan lain sebagainya.

Salah satu jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin oleh pengusaha ikan asin di Kecamatan Sorkam adalah Ikan lidah yang memiliki nama latin (*Cynologus lingua*). Hal ini dikarenakan Ikan lidah memiliki harga lebih murah dibandingkan jenis ikan lainnya dan juga memiliki rasa yang enak . Maka dari itu pengusaha ikan asin kebanyakan mengolah Ikan lidah menjadi olahan ikan asin selain untuk

mengawetkan ikan agar lebih tahan lama hasil olahan Ikan lidah memiliki nilai ekonomi.

Tabel 5 . Harga Ikan Lidah Basah Di Kecamatan Sorkam

| Tahun | Harga |
|-------|-----------|
| 2018 | Rp 18 000 |
| 2019 | Rp 22 000 |
| 2020 | Rp 28 000 |
| 2021 | Rp 30 000 |

Sumber:Data dioalah,2023

Dari tabel 5 diatas. Harga ikan lidah meningkat disetiap tahunnya di Kecamatan Sorkam. Namun ketika harga ikan naik jarang sekali berlangsung normal. Hal ini disebabkan oleh faktor cuaca yang buruk atau tidak bagus menyebabkan para nelayan susah untuk mendapatkan ikan dari laut jadi sedikit atau bahkan tidak ada sama sekali yang didapat oleh para nelayan.

Tabel 6 . Harga Ikan Asin Lidah Di Kecamatan Sorkam

| Tahun | Harga /Kg |
|-------|-----------|
| 2018 | Rp 20 000 |
| 2019 | Rp 25 000 |
| 2020 | Rp 32 000 |
| 2021 | Rp 35 000 |

Sumber :Data diolah 2021

Dari tabel 6. Diatas dapat kita lihat bahwa harga ikan asin meningkat sedikit pada tahun 2020-2021 yaitu dengan harga Rp 32.000-35. 000. Sedangkan pada tahun 2018-2019 harga ikan tidak terlalu tinggi/mahal. Perbedaan harga pada tahun 2020 dan 2021 itu hanya sedikit, melimpahnya produksi ikan segar yang didapatkan oleh nelayan akan sangat berpengaruh bagi pengusaha ikan asin.

Kecamatan sorkam masyarakat memiliki pekerjaan yang berbeda-beda, seperti petani, berdagang, pegawai dan nelayan. Dari pengamatan tersebut, ada

sekitar 40% kepala keluarga yang mayoritas masyarakatnya sehari-harinya berkerja sebagai nelayan. Sebagian besar para nelayan mendapatkan hasil tangkapan jenis ikannya yang sangat beragam, sehingga ada beberapa ikan yang dapat di jual di pasaran atau yang dapat di terima oleh konsumen dan ada juga yang kurang laku di pasaran. Jenis ikan yang dapat di jual dipasaran adalah jenis ikan seperti ikan tongkol, selar tenggiri, Lidah. Adapun ikan lidah yang kurang diminati jadi diasinkan. Oleh sebab itu masyarakat desa memanfaatkan hasil penangkapan ikan lidah yang kurang di minati di pasaran di jadikan ikan kering atau ikan asin, dengan tujuan untuk menambah pendapatan dan membantu perekonomian keluarga.

Usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam sudah cukup lama diusahakan oleh pengusaha ikan asin, tetapi belum pernah melakukan pencatatan biaya-biaya yang dikeluarkan dengan mempertimbangkan biaya produksi yang telah dikeluarkan dengan penerimaan dari usaha pengolahan ikan asin, Sehingga mereka tidak bisa melakukan analisis terhadap usahanya. Pengusaha ikan asin lidah biasanya dalam menetapkan harga terhadap biaya yang dikeluarkan dan jumlah produksi ikan yang di hasilkan. maka perlu dilakukan analisis untuk mengetahui usaha yang dijalankan apakah layak untuk dijalankan atau sebaliknya didalam memulai usaha pengolahan ikan asin.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Kelayakan Pengolahan Ikan Asin Lidah (*Cynoglossus lingua*) Di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan pada pengolahan usaha ikan asin lidah di daerah penelitian?
2. Bagaimana tingkat kelayakan usaha pengolahan ikan asin lidah di daerah penelitian?

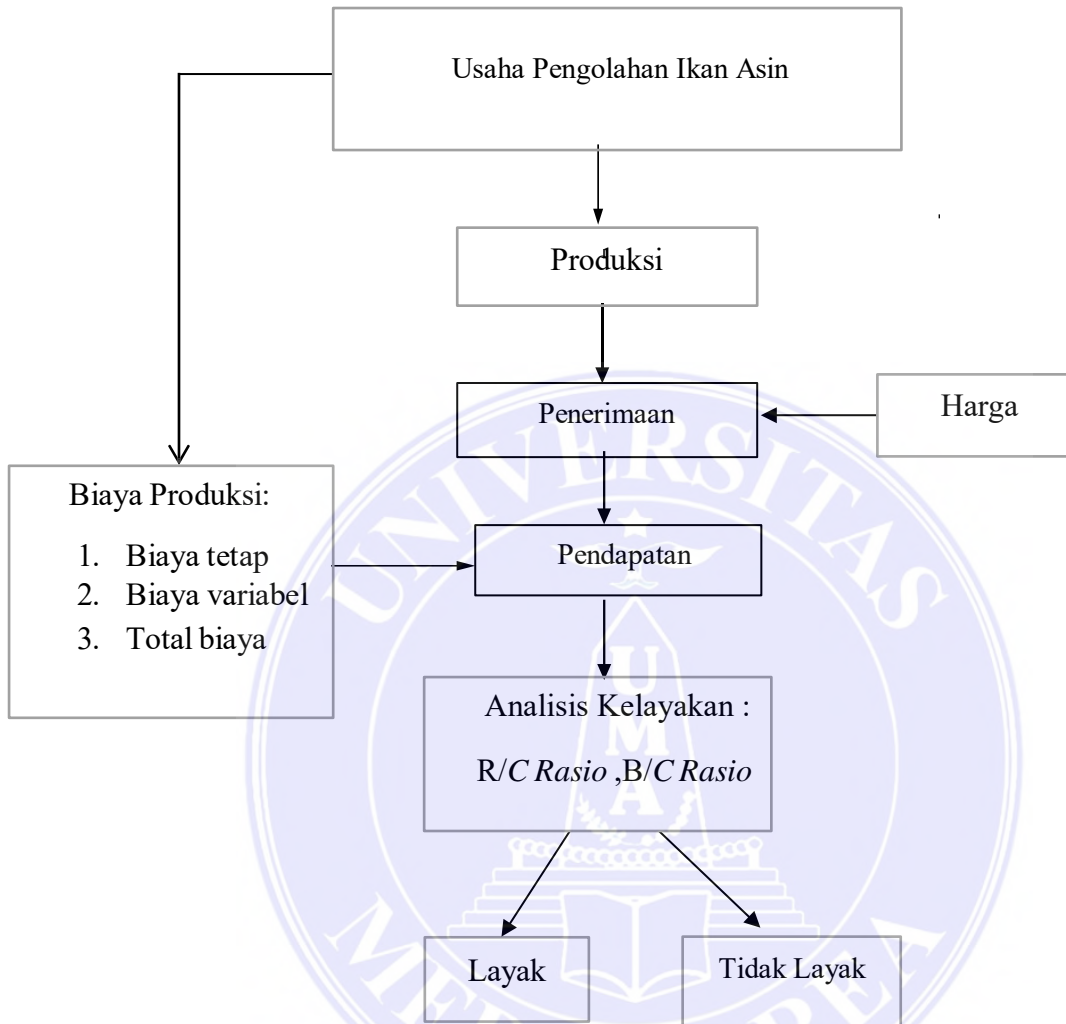
1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, pendapatan pada pengolahan usaha ikan asin lidah di daerah penelitian.
2. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengolahan ikan asin lidah di daerah penelitian.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1 Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Bagi pengusaha pengolahan ikan asin, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan bagi pengusaha ikan asin dalam rangka peningkatan usaha.
3. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan kontribusi dan sumbangan pemikiran bagi Mahasiswa dan Mahasiswi Fakultas Pertanian untuk memperkuat penelitian sebelumnya serta menambah informasi dan sumbangan serta bahan kajian bagi penelitian selanjutnya.

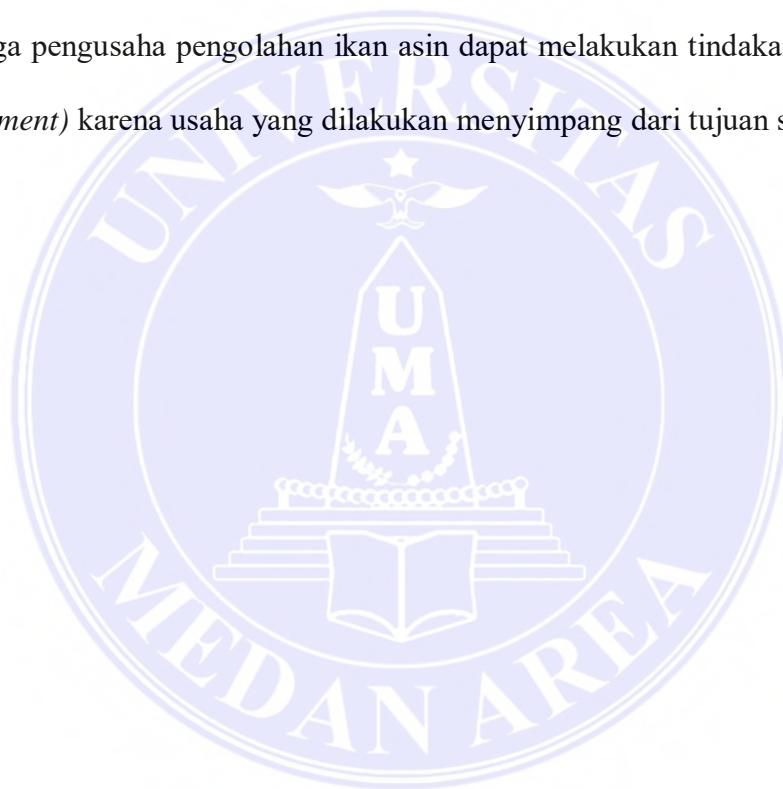
1.5 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah

Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin dalam pengolahan ikan asin ada beberapa kendala diantaranya yaitu; Pengusaha ikan asin membutuhkan biaya produksi dalam proses pengolahan ikan asin. Penerimaan merupakan hasil perkalian produksi ikan asin dengan harga jual ikan asin. Pendapatan yang diperoleh pengusaha ikan asin merupakan jumlah penerimaan dari hasil penjualan ikan asin dikurang dengan biaya produksi. Setelah diketahui jumlah dari

pendapatan usaha pengolahan ikan asin akan dilakukan analisis kelayakan yang bertujuan mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin. Adapun kriteria kelayakan yang bertujuan untuk mengetahui kelayakan yang dipakai dalam penelitian ini. Bila kriteria kelayakan tersebut terpenuhi maka dapat dikatakan usaha tersebut layak untuk tetap dilaksanakan dan jika usaha dikatakan tidak layak artinya usaha tersebut memberikan keuntungan atau manfaat, namun bila dikatakan tidak layak artinya usaha tersebut tidak memberikan keuntungan atau manfaat sehingga pengusaha pengolahan ikan asin dapat melakukan tindakan penyesuaian (*adjustment*) karena usaha yang dilakukan menyimpang dari tujuan semula.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kelayakan

Pengertian kelayakan bisnis mempunyai maksud dan tujuan untuk memberikan keputusan apakah suatu ide bisnis layak atau tidak untuk dilaksanakan. Suatu gagasan sebuah ide bisnis dikatakan layak untuk di tindak lanjuti apabila ide gagasan tersebut dapat memberikan manfaat yang lebih besar untuk semua pihak (*stake holder*) dari pada dampak negatif yang dihasilkan oleh peng gagasan bisnis. Defenisi diatas dapat diambil kesimpulan bahwa pengertian studi kelayakan bisnis adalah studi mengenai layak atau tidaknya sebuah ide gagasan dari bisnis untuk dilaksanakan yaitu dengan mempertimbangkan suatu resiko dalam bisnis.

2.2 Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan (*feasibility analysis*) adalah proses menentukan apakah suatu ide bisnis yang baru dapat bertahan menjadi sebuah usaha yang sukses. Tujuannya adalah untuk menentukan apakah ide bisnis tersebut layak diwujudkan atau tidak. Jika ide bisnis tersebut tergolong layak maka langkah berikutnya adalah menyusun rencana bisnis yang solid (unggul) untuk mengeksploitasi ide tersebut (Hery, 2017).

Analisis kelayakan penting untuk pengembangan usaha. Tidak berhasilnya usahatani dan bisnis rumah tangga usaha tani salah satu bagian dari kurangnya analisi kelayakan yang tepat. Setiap usaha tani dimulai dengan analisis kelayakan yang tepat, resiko kegagalan dan kerugian dapat di minimalkan (Subagyo, 2007).

Untuk mengetahui kelayakan suatu usahatani, yaitu melalui analisis keseimbangan, analisis R/C, dan analisis B/C.

- 1) Analisis R/C (*Revenue Cost Ratio*) yang merupakan untuk menentukan tingkat penerimaan biaya total. Oleh karena itu analisis R/C adalah perbandingan penerimaan biaya per usaha tani dan total. Secara teoritis pada rasio $R/C = 1$, ini berarti tidak ada untung atau rugi. Maka usahatani dinyatakan layak jika nilai $R/C > 1$.
- 2) Analisis B/C (*benefit cost ratio*) ini pada dasarnya sama dengan analisis R/C, tetapi tingkat keuntungan hanya penting dalam analisis B/C datapenting. Kriteria yang digunakan yaitu usahatani dianggap jika $B/C > 1$ (Soekartawi, 1995). Jika analisis kelayakan merekomendasikan bahwa pengendalian yang diterapkan tidak layak maka perlu diperhatikan kekurangan-kekurangan yang masih dapat ditingkatkan dari segi produksi, pengendalian dan keuangan yang masih dapat ditingkatkan (Subagyo, 2007)

2.2.1 Taksonomi Ikan Lidah

Ikan lidah adalah jenis ikan laut yang memiliki bentuk badan pipih (lateral) seperti ikan sebelah, mulut kecil dengan posisi inferior dan kedua mata berada pada satu sisi tubuh bagian atas (namun terletak dibagian tengah). Sirip punggung mulai dari depan mata bersambung sampai ekor. Pinggir preoperkulumnya keliatan dagu mencolok dan memiliki warna dari coklat mudandan coklat tua. Ikan lidah pada umumnya dipasarkan sebagai ikan segar atau diolah secara tradisional yaitu dengan cara penggaraman dan pengeringan. Hal ini memiliki nilai ekonomis yang tidak terlalu tinggi sehingga dapat memenuhi kriteria utama dalam penyediaan bahan baku.

Menurut jeffri (2010), klasifikasi ikan lidah adalah sebagai berikut:

Kingdom : *Animalia*
Ordo : *Heterosomata*
Famili : *Soleidae*
Genus : *Cynoglossus* Spesies
: *Cynoglossus lingua*

Ikan lidah mempunyai tubuh yang non bilateral simetris. Bentuk mulutnya *non protractile* dan ukuran mulutnya sempit. Ikan ini tergolong dalam kelas *Osteichthyes* dengan cirinya yang memiliki rahang dan overculum, dirhinous dan memiliki rangka tulang sejati. Ikan ini juga mempunyai Linea Lateralis lengkap. Jumlah linea lateralisnya adalah lebih dari satu posisi sudut mulut ikan ini adalah tegak lurus dengan bagian belakang bola mata. Bibirnya ikan tak berlipat dengan ukuran sedang, Bibir atas dan bawahnya bersambung moncong ikan ini adalah tumpul, dan ikan ini tidak mempunyai sungut sama sekali. Ikan ini mempunyai sirip punggung yang menyatu dengan sirip ekornya. Begitu juga dengan sirip perut, dada, dan sirip anusny menyatu ikan ini memiliki sisik diseluruh tubuhnya (Rahardjo.M.F dkk,2011).

2.3 Pengolahan Ikan Asin

Ikan asin lidah adalah salah satu ikan yang banyak di gemari oleh masyarakat di indonesia umumnya, selain harganya yang terjangkau oleh masyarakat ikan asin juga dapat dengan mudah didapatkan. Ikan asin juga memilik kandungan gizi yang tinggi dibandingkan dengan ikan segar. Kandungan ikan segar memiliki kandungan protein segar per 100 gram sebesar 17 % sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebesar 42%. Kandungan lemak ikan asin

sebesar 1,50 % lebih rendah daripada ikan segar yaitu sebesar 4,50 %. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan dalam hal kesehatan (Sari, 2011).

Ikan asin diproses dari ikan laut untuk diawetkan secara tradisional. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Hasil pengawetan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dengan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan tubuh, bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peraginan, dan pendinginan ikan. Berikut ini adalah proses pengolahan ikan asin:

- a. Dilakukan penyiangan ikan yang akan diolah kemudian dicuci agar bersih hingga terhindar dari segala sisa-sisa kotoran.
- b. Sediakan sejumlah garam kristal sesuai dengan berat ikan, untuk ikan berukuran besar jumlah garam yang harus disediakan berkisar 20 -30% dari berat ikan, untuk ikan berukuran sedang 15 – 20%, sedangkan ikan yang berukuran kecil 5%.
- c. Selanjutnya Taburkan garam ke dalam wadah / bak setebal 1 – 5 cm, tergantung jumlah garam dan ikan yang akan diolah. Lapisan garam ini berfungsi sebagai alas pada saat proses penggaraman.
- d. Susunlah ikan di atas lapisan garam tersebut dengan cara bagian perut ikan menghadap ke dasar bak. Selanjutnya taburkan kembali garam pada lapisan ikan tersebut, lakukan penyusunan ikan dan garam secara berlapis-lapis hingga lapisan teratas adalah susunan dengan lapisan lebih banyak/tebal.

- e. Kemudian langkah selanjutnya adalah Tutuplah tumpukan ikan dan garam tersebut dengan keranjang /anyaman bambo dan diberi pemberat di atasnya.
- f. Biarkan selama beberapa hari untuk terjadinya proses penggaraman. Untuk ikan berukuran besar selama 2-3 hari ikan yang berukuran sedang dan ikan yang berukuran kecil selama 12-24 jam.
- g. Selanjutnya cucilah dengan air bersih dan tiriskan, susun ikan di atas para-para penjemuran.
- h. Terakhir yaitu Pada saat penjemuran / pengering ikan sekali-kali dibalik agar ikan cepat mengering.

2.3.1 Prospek Ikan Asin

Adanya perbedaan tingkat pengetahuan yang terjadi dikalangan nelayan maupun petani ikan mengenai proses penggaraman menyebabkan mutu ikan asin yang dihasilkan mempunyai kualitas berlainan. Meskipun memiliki nilai gizi yang tinggi, ikan asin sering dianggap sebagai makanan masyarakat golongan lemah. Akan tetapi saat ini ikan asin telah diterima oleh masyarakat golongan ekonomi menengah keatas. Bahkan produk-produk ikan asin tertentu dapat dikategorikan sebagai makanan mewah.

Prospek pemasaran ikan asin cukup menggembirakan baik dalam maupun di luar negeri. Saat ini Arab Saudi dan Belanda telah berusaha mengimpor ikan dari Indonesia, Namun kesempatan ini belum dapat dipenuhi seluruhnya karena produksi ikan asin negara kita masih rendah. Permintaan Arab Saudi akan ikan asin sebesar 4.200 ton/tahun telah berhasil dipenuhi. Oleh karena itu kita perlu meningkatkan kuantitas dan kualitas produk penggaraman (Afrianto dan Liviawaty, 1989).

2.3.2 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah suatu nilai tukar pengorbanan atau pengeluaran yang dilakukan untuk menjamin porelahan manfaat. Besarnya biaya produksi adalah besarnya pembebanan yang diperhitungkan atas pemakaian faktor-faktor produksi yang berupa tenaga kerja, bahan baku, serta mesin dan peralatan yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk tertentu (William, 2009).

Biaya adalah harga pokok yang telah memberi manfaat dan telah habis dimanfaatkan. Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi baik yang berwujud maupun tidak berwujud yang dapat ditukar dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual produksi .

Biaya yang digunakan untuk menghasilkan setiap produk memerlukan biaya produksi. Besar biaya produksi berhubungan dengan jumlah produk yang dihasilkan atau biaya variabel. Disamping itu terdapat jenis biaya yang besar kecilnya tidak berhubungan dengan jumlah produk atau biaya tetap. Jumlah biaya variabel dan biaya tetap disebut biaya produksi. Jenis biaya produksi sebagai berikut (Tajidan, 2002).

a. Biaya Tetap (*Fixet Cost*)

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (input) yang tidak dapat diubah jumlahnya. Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya

satuan dan sebaliknya jika volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan semakin tinggi. Berikut penjelasan mengenai biaya peralatan produksi yang dipakai dalam pengolahan ikan asin dikecamatan sorkam, kabupaten tapanuli tengah:

1. Pisau

Alat yang digunakan untuk menyangin ikan.

2. Ember

Alat yang digunakan sebagai wadah untuk tempat ikan saat dibersihkan.

3. Timbangan

Alat yang digunakan untuk menentukan berat garam dan pengeluaran cairan dalam tubuh ikan.

4. Keranjang plastik/ keranjang bambu

Alat yang digunakan untuk mengangkat ikan sebelum atau setelah proses penggaraman.

5. Tempat penjemuran (para-para)

Alat yang digunakan untuk menjemur ikan .

6. Angkong

Alat yang digunakan untuk mengangkat ikan asin yang di jemur

b. Biaya variabel

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. Biaya tidak tetap atau biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin tinggi jumlah biaya total variabel dan sebaliknya semakin rendah jumlah total biaya variabel. Biaya satuan pada biaya variabel bersifat konstan karena tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Berikut

adalah penjelasan biaya variabel yang digunakan dalam proses pengolahan ikan asin:

1. Ikan segar

Bahan utama dalam proses pembuatan ikan asin adalah dengan menggunakan ikan yang masih segar yang akan diolah menjadi ikan asin.

2. Biaya Transportasi

Biaya transportasi (Bbm) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin untuk keberlangsungan biaya produksi selama proses pembuatan ikan asin. Setiap pengusaha ikan asin mengeluarkan biaya transportasi dengan jumlah yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan transportasinya.

3. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang ikut dalam proses pengolahan ikan asin adalah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Tenaga kerja diluar keluarga adalah tetangga atau orang yang telah berpengalaman dalam pengolahan ikan asin gaji yang didapatkan juga berbeda-beda tergantung kepada pemilik usaha ikan mulai dari upah Rp 50.000-70.000/hari.

c. Biaya Total (*Total Cost/TC*)

Biaya total adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa. Komponen biaya total terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel ($\text{Biaya Total} = \text{biaya tetap} + \text{biaya variabel}$). Biaya produksi adalah biaya yang terjadi pada fungsi produksi dimana fungsi produksi merupakan fungsi yang mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Biaya produksi itu sendiri mencakup semua biaya yang berkaitan dengan peroleh atau pembuatan suatu produk (Riwayadi,2006).

Secara matematis total biaya dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC=TVC+TFC$$

Keterangan:

TC= Biaya total produksi (*Total Cost*)

TVC= Biaya total variabel (*Total variabel cost*)

TFC=Total biaya tetap (*Total fixed cost*)

2.3.3 Harga

Harga adalah suatu nilai uang yang ditentukan oleh perusahaan sebagai imbalan barang atau jasa yang di perdagangkan dan sesuatu yang lain yang diadakan suatu perusahaan guna memuaskan keinginan pelanggan. Sedangkan menurut Kotler harga adalah jumlah uang yang ditukarkan konsumen dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan produk dan jasa. Harga berperan sebagai penentu utama pilihan pembeli. Harga sendiri merupakan suatu permainan dalam pemasaran, apabila harga yang ditetapkan oleh penjual terlalu tinggi maka harga tersebut tidak mampu terjangkau oleh konsumen atau customer, akhirnya akan berdampak pada lesu atau menurunnya pemasaran suatu produk di perusahaan tersebut.

2.3.4 Penerimaan

Menurut Fair, R.C dan Case, K.E (2007:205-206) ”Penerimaan total adalah jumlah total yang didapatkan perusahaan dari penjualan produknya”. Menurut Pracoyo, A dan Pracoyo, K.T. (2006), Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima dari setiap output yang dijual dengan memperhitungkan seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Penerimaan adalah jumlah nilai

atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Total penerimaan dalam usaha diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar. Penerimaan yaitu jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Septiawan, 2017).

Menurut Soekartawi (2002), untuk menghitung penerimaan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Penerimaan Total Usaha Pengolahan Ikan Asin (rp)

Q = Jumlah Produksi Ikan Asin (kg)

P = Harga Ikan Asin (rp)

2.3.5 Pendapatan

Pendapatan (*income*) adalah penerimaan dari penjualan hasil produksi. Analisis pendapatan dilakukan guna untuk mengetahui berapa jumlah pendapatan yang dapat dihasilkan dalam kegiatan usahanya. Analisis pendapatan dapat berfungsi untuk mengukur keberhasilan pengusaha dalam kegiatan usaha yang dilakukannya. Pendapatan juga keseluruhan penerimaan baik berupa uang maupun barang baik dari pihak lain maupun dari hasil sendiri dengan jalan dinilai dengan sejumlah uang atas harga yang berlaku pada itu (Sukardi, 2007).

Pendapatan dapat dibagi menjadi dua pengertian, yaitu :

1. Pendapatan kotor, yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga per satuan berat pada saat pemungutan hasil.
2. Pendapatan bersih, yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi. Biaya produksi meliputi biaya riil tenaga kerja dan biaya riil sarana produksi.

2.3.6 Kriteria Analisis Kelayakan

Dalam menjalankan usaha, seorang pelaku usaha harus dapat memperhitungkan terlebih dahulu baik buruknya usaha tersebut. Oleh karena itu sebelum melakukan usaha atau mengembangkan usaha, perlu dilakukan adanya studi kelayakan untuk mengetahui apakah investasi yang akan dijalankan layak atau tidak. Saat berjalannya usaha pun secara rutin analisis kelayakan harus dilakukan dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan, misalnya rencana peluncuran produk baru.

Penentuan suatu usaha layak diusahakan atau tidak dilihat dari aspek keuangan perlu dilakukan pengukuran dari beberapa kriteria. Kriteria ini sangat tergantung pada kebutuhan masing-masing pengusaha dan metode mana yang digunakan. Setiap metode yang digunakan memiliki kelebihan dan kelemahan, dalam penilaian suatu usaha hendaknya menggunakan beberapa metode sekaligus. Artinya semakin banyak banyak metode yang digunakan maka semakin memberikangambaran yang lengkap sehingga memberikan hasil yang diperoleh menjadi lebih sempurna (Kasmir dan Jakfar, 2007).

Tingkat kelayakan suatu usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam dapat dikatakan layak dinilai dengan menggunakan kriteria-kriteria seperti R/C rasio, Net B/C Rasio R/C Ratio (*Return Cost Ratio*)

- a. Analisis R/C Ratio singkatan dari Return Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. R/C merupakan alat analisis yang digunakan untuk mengukur biaya dari suatu produksi, dimana jika nilai R/C. Ratio > 1 maka proyek atau usaha tersebut layak dilaksanakan, dan jika R/C Ratio < 1 maka usaha atau proyek tersebut tidak layak untuk dilaksanakan (Soekartawi, 2002).

- b. *Net Benefit Cost Ratio* (Net B/C)

Analisis B/C Ratio adalah metode yang digunakan dalam evaluasi awal perencanaan investasi atau sebagai analisis tambahan dalam rangka memvalidasi hasil evaluasi yang telah dilakukan dengan metode lainnya. B/C Ratio akan menggambarkan keuntungan dan layak dilaksanakan jika mempunyai B/C Rasio > 1 , Apabila B/C Ratio = 1 maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi, Apabila B/C Ratio < 1 maka usaha tersebut merugikan sehingga lebih baik tidak dilaksanakan.

2.4 Penelitian Terdahulu

Menurut Penelitian Fitratul Fajri (2014) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Total investasi, Pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin di Bangliau Besar, Bangliau Sedang dan Bangliau Kecil di Panipahan Kecamatan Pasir Limau Kapas Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan rata-rata ikan asin yang diolah di masing-masing Bangliau setiap bulan

nya yaitu Bangliau Besar 5000 kg, Bangliau Sedang 2300 kg dan Bangliau Kecil 550 kg. Total investasi di masing masing Bangliau yaitu Bangliau Besar Rp. 263.052.500, Bangliau Sedang Rp. 157.057.500 dan Bangliau Kecil Rp. 47.430.500. Pendapatan bersih masing- masing Bangliau yaitu Bangliau Besar Rp. 55.425.000, Bangliau Sedang Rp. 20.282.500 dan Bangliau Kecil Rp. 3.469.500 perbulan . Berdasarkan berbagai kriteria Analisis Pendapatan, RCR dan PPC dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan.

Menurut Penelitian Hendrik (2010) yang berjudul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatra Utara. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan ikan asin serta permasalahannya di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan ikan asin yang diolah rata-rata untuk setiap kali pengolahan sebanyak 600 kg dalam sebulan sebanyak 6 kali. Pendapatan bersih setiap kali pengolahan sebesar Rp. 710.900. Berdasarkan berbagai kriteria kelayakan dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah ikan asin adalah semakin berkurangnya bahan baku dan rendahnya kualitas ikan yang diolah terutama ditinjau dari segi kemasan.

Try Sanjaya (2015) Analisis Kelayakan Agribisnis Udang di Desa Sentang, Kecamatan Teluk Mengkud, Kabupaten Serdang Bedagai. identifikasi masalah, Bagaimana ketersediaan sarana input produksi di desa penelitian Bagaimana kondisi kedaan sub system produksi agribisnis udang di desa penelitian, Bagaimana kondisi sub system post produksi (pasca panen dan pemasaran di desa penelitian, Apakah usahani udang layak secara financial, Bagaimana peran pemerintah dan lembaga

pendukung lainnya dalam usahatani udang di desa penelitian, Apa hambatan lainnya dalam bisnis usaha tani udang. Dengan menggunakan metode perhitungan BEP, R/C sebesar 1,7. Usahatani udang layak secara financial dengan R/C sebesar 1,71.

Indo Yama Nasarudin (2013) , Analisis Kelayakan Ekonomi Dan Keuangan Usaha Ikan Lele Asap di Pekanbaru identifikasi masalah Bagaimana Karakteristik usaha ikan lele asap, Bagaimana kelayakan ekonomi dan keuangan usaha ikan lele asap. Dengan menggunakan metode B/C. NPV, Payback period, Indeks Profitabilitas dan IRR R/C memberikan hasil sebesar 1.39, nilai payback period ialah 2.44 tahun di bawah waktu yang ditentukan 10 tahun. Kemudian nilai positif dari NPV sebesar 739.508.138, nilai indeks profitabilitas sebesar 6,35. Nilai IRR sebesar 53,099 %

Penelitian Gusti Ayu, 2018 yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya penerimaan, biaya, dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin serta untuk menganalisis kelayakan pada usaha pengolahan ikan asin melalui studi kasus usaha ikan asin Bapak Abdullah di Desa Tanah Merah. Metode yang digunakan untuk menganalisis data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan alat analisis biaya, penerimaan, keuntungan serta kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tidak tetap sebesar Rp.44.254.000,00/bulan dan biaya tetap sebesar Rp.2.463.277,78/bulan. Rata – rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 46.717.277,78 per bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh adalah sebesar Rp. 14.202.722,22 per bulan. Dari hasil tersebut diperoleh nilai RCR sebesar 1,30 yang berarti usaha pengolahan ikan asin Bapak Abdullah di Desa Tanah Merah efisien.

Menurut penelitian Reswita (2014) yaitu yang berjudul "Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Penelitian ini bertujuan untuk analisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin yang terdapat di Kelurahan 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.

Menurut penelitian Ismi Jasila (2021) yang berjudul " Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan layang kering (*Decapterus spp.*) di UD. Mutiara Laut. penelitian ini menggunakan metode studi kasus (case study) dan dilakukan pada bulan Februari 2020. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi dan wawancara dengan pemilik usaha. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut dalam satu bulan sebesar Rp 63.887.479. R/C ratio sebesar 1.08. Hal itu berarti usaha pengolahan ikan layang kering di UD. Mutiara Laut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Menurut penelitian Samuel Jeujan (2021) yang berjudul "Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis,L*) oleh Masyarakat Pengolah Ikan Asap . kan asap yang biasanya disebut oleh masyarakat

sebagai ikan asar merupakan produk hasil olahan masyarakat di Kelurahan Hinekombe Kabupaten Jayapura. Salah satu pengolahan ikan asap yang merupakan sentra produksi penjualan ikan asap yang selama ini dipasarkan di pasar Prahara Kota Sentani Kabupaten Jayapura yaitu industri rumahan. Mengingat produk yang dihasilkan dalam usaha tersebut yaitu bersifat musiman, sehingga penting memperhatikan aspek ketersediaan dan keberlanjutan. Tujuan penelitian yaitu menganalisis kelayakan usaha ikan cakalang (*Kasuwonus pelamis L*) oleh masyarakat pengolah ikan asap di Kelurahan Hinekombe Kabupaten Jayapura. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kuantitatif dengan menganalisis secara finansial dan mengetahui besar total biaya produksi, penerimaan, total pendapatan, dan Net Benefit Cost Ratio (Net B/C Ratio). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ratio keuntungan Wiji dan Sumiarsih >1 . Perolehan nilai Ratio tersebut memberikan gambaran bahwa usaha pengolahan ikan asap layak untuk dilanjutkan.

Menurut penelitian Gefken (2016) yang berjudul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik, Kota Sibolga Provinsi Sumatra Utara. Penelitian ini adalah bertujuan untuk menganalisis input, proses, output dalam analisis pengolahan ikan asin, menentukan investasi dan keuntungan serta menganalisis prospek dan kendala usaha pengolahan ikan asin. Metode penelitian yang digunakan adalah asurvei dengan mengambil kegiatan/studi kasus dan menentukan responden yang menggunakannya metode sensus. Berdasarkan penelitian tersebut, kegiatan usaha pengolahan ikan asin berupa input mempunyai ketersediaan yang cukup, proses dan output berjalan secara teratur sehingga untuk menghasilkan output berupa produk olahan ikan asin

yang siap dipasarkan. Total investasi setiap bulan sebesar Rp 76.952 juta,- dan keuntungan setiap bulannya adalah Rp 9.895.083. Berdasarkan kriteria kelayakan yang berbeda, upaya ini layak dilakukan dilanjutkan dan dikembangkan.



III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara *purposive* (sengaja). Alasan dalam memilih lokasi ini adalah karena di kecamatan sorkam merupakan salah satusentra produksi ikan asin di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah hal tersebut saya ketahui ketika saya melakukan prasurvey. Penelitian dilakukan pada tanggal 23 November sampai dengan 23 Desember 2023.

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan dan penentuan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pemilik usaha ikan asin di Kecamatan sorkam, Kabupaten tapanuli tengah yang berjumlah 10 pemilik usaha ikan asin. Sampel adalah bagian populasi yang karakteristiknya sedang diselidiki mewakili seluruh populasi sehingga jumlahnya lebih kecil dari populasi. Dari pernyataan tersebut maka peneliti memutuskan memilih metode sensus. Metode ini dilakukan karena jumlah pengusaha ikan asin di kecamatan sorkam kabupaten tapanuli tengah hanya berjumlah 10 pengusaha ikan asin lidah yang untuk dijadikan sampel.

Maka sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah semua pengusaha usaha ikan asin sebanyak 10 pengusaha yang dijadikan sampel di kecamatan sorkam penentuan sampel dilakukan secara sensus dengan kriteria sampel., pengusaha ikan asin lidah dengan lama usaha minimal 5 tahun keatas usaha milik sendiri. Berikut adalah jumlah pengusaha ikan asin lidah di kecamatan sorkam, tapanuli tengah.

| No. | Nama Desa | Jumlah Sampel |
|-------|--------------|---------------|
| 1. | Pasar Sorkam | 4 |
| 2. | Pahieme 1 | 3 |
| 3. | Pahieme 2 | 1 |
| 4. | Binasi | 2 |
| Total | | 10 |

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil secara langsung dari tempat penelitian yang berupa data hasil wawancara, kuisisioner, dan dokumentasi secara langsung.

a. Wawancara

Penulis mengadakan wawancara langsung dengan pihak-pihak yang bersangkutan, yaitu dengan pengusaha ikan asin guna mendapatkan data-data yang diperlukan.

b. Dokumentasi

Yaitu teknik pengumpulan data dengan cara untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, dokumen, arsip, tulisan angka dan gambar berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.

c. Kuisisioner

Kuisisioner dilakukan dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan kepada responden dengan panduan kuisisioner maupun memberikan daftar pertanyaan untuk diisi oleh responden, dan data yang diperoleh dapat diolah dan memberikan informasi tertentu kepada peneliti.

Data sekunder adalah data penunjang yang dikumpulkan melalui studi pustaka seperti buku, literature, sumber bacaan lain yang terkait dengan topik penelitian.

3.4 Metode Analisis Data

Untuk rumusan masalah yang pertama, yaitu untuk mengetahui biaya total produksi, penerimaan dan pendapatan kelayakan usaha ikan asin dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

a. Biaya Total

Kendala yang dihadapi dalam pengolahan ikan asin adalah seperti ketika cuaca buruk, sehingga dapat mempengaruhi ketersediaan ikan asin, biaya produksi, harga, penerimaan, pendapatan. Dengan ini penulis ingin mengetahui prospek dan kendala dalam pengelolaan ikan asin serta mengetahui pendapatan dan sebaran pengelolaan ikan asin di Kecamatan Sorkam.

Untuk mengetahui total biaya yang secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$TC=FC+VC$$

Keterangan :

TC= Biaya Total (*Total Cost*)

FC= Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

VC= Biaya Tidak Tetap (*Variabel Cost*)

b. Penerimaan

Analisis penerimaan digunakan untuk mengetahui besarnya suatu penerimaan yang diperoleh dan besarnya keuntungan yang diperoleh. Penerimaan dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Q = Jumlah Produksi (*Quantity*)

P = Harga Ikan Asin (*Price*)

c. Pendapatan

Pendapatan bersih usaha pengolahan ikan asin dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\square = TR - TC$$

Keterangan:

\square = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan) (Rp)

TC = *Total Cost* (Total Biaya) (Rp)

Untuk rumusan masalah yang kedua yaitu mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin dengan menggunakan metode analisis data R/C dan B/C.

Adapun rumusnya adalah sebagai berikut .

a. *R/C Ratio*

Setelah itu dapat dihitung jumlah R/C Ratio yang dirumuskan sebagai berikut:

$$\mathbf{R/C\ Rasio = Total\ Penerimaan/Total\ Biaya}$$

Keterangan:

R = Revenue (Penerimaan) (Rp)

C = Cost (Biaya) (Rp)

Kriteria Penilaian :

Jika $R/C > 1$ maka usaha pengolahan Ikan Asin Lidah layak untuk tetap dilaksanakan.

Jika $R/C < 1$ maka usaha pengolahan Ikan Asin Lidah tidak layak untuk tetap dilaksanakan.

Jika $R/C = 1$ maka usaha pengolahan Ikan Asin Lidah dalam keadaan impas.

b. B/C-Ratio (benefit-cost ratio)

Untuk menghitung kelayakan usaha pengolahan ikan asin menggunakan B/C Ratio atau dikenal juga dengan perbandingan antara keuntungan bersih usaha dengan biaya. Adapun rumusnya adalah sebagai berikut: (Haryati La Kamisi, 2018).

$$\text{B/C Ratio} = \text{Pendapatan/Total Biaya}$$

Keterangan :

Jika $NET\ B/C > 1$, maka suatu usaha dikatakan menguntungkan dan layak untuk dilaksanakan atau dilanjutkan.

Jika $NET\ B/C = 1$, maka usaha dikatakan tidak untung dan tidak rugi.

Jika $NET\ B/C < 1$, maka usaha dikatakan rugi dan tidak layak dilaksanakan .

3.5 Definisi Operasional Variabel

Untuk menghindari kesalah pahaman dalam memahami penelitian ini maka perlu dibuat defenisi istilah dalam penelitaian ini sebagai berikut:

1. Kelayakan usaha pengolahan ikan asin untuk memberikan keputusan apakah suatu ide bisnis layak atau tidak untuk dilaksanakan
2. Biaya produksi adalah jumlah biaya yang harus dikeluarkan selama masa produksi hingga menghasilkan produk ikan asin (Rp/Bulan).
3. Biaya tetap adalah biaya dikeluarkan dalam proses produksi di mana biaya peralatan yang diukur dalam satuan rupiah per than (Rp/Bulan).

4. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang jumlahnya dapat berubah-ubah tergantung dengan volume produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi upah tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya lainnya seperti, biaya listrik, biaya transportasi dan biaya tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah per tahun (Rp/Bulan).
5. Total biaya adalah keseluruhan biaya produksi yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah output ini tidak tergantung dengan volume produksi, meliputi biaya penyusutan tertentu baik yang bersifat tetap maupun variabel.
6. Harga jual adalah besarnya nilai penjualan yang diterima oleh pengusaha Ikan Asin Lidah (Rp/Kg)
7. Penerimaan adalah jumlah produksi ikan asin lidah dikalikan dengan harga jual ikan asin tingkat pengusaha ikan asin pertahun (Rp/Bulan).
8. Pendapatan usaha pengolahan ikan asin adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi pertahun (Rp/Bulan).
9. *R/C ratio* dan *Net B/C Ratio* adalah rumus yang digunakan untuk menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan asin lidah dikecamatan sorkam, kabupaten tapanuli tengah.

VI. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Total Biaya rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah adalah sebesar Rp. 25.305.940/Tahun. Maka total penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan ikan asin lidah adalah sebesar Rp. 48.126.000/Tahun. Dengan rata-rata penerimaan pengusaha ikan asin sebanyak Rp. 4.812.600/bulannya. Sedangkan pendapatan yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan asin lidah di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah sebesar Rp. 33.916.000 /Tahun.
2. Analisa kelayakan menunjukkan usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah jika dilihat dari nilai *R/C Rasio* maka usaha ini layak diusahakan karena nilai $R/C > 1$,yakni sebesar 2,2 karena memberikan pendapatan bagi para pengusaha ikan asin dan jika dilihat dari nilai *Net B/C rasio* usaha ini juga layak untuk diusahakan karena nilai $Net B/C > 1$, yaitu sebesar 1,3 artinya lebih besar dari satu. Karena memberikan keuntungan. Jadi, usaha pengolahan ikan asin lidah layak untuk diusahakan atau dijalankan karena memberikan keuntungan bagi para pengusaha ikan asin di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah.

6.2 Saran

1. Bagi pengusaha ikan asin sebaiknya mencari informasi lebih dalam mengenai perubahan harga ikan segar yang akan diolah menjadi ikan asin harga bahan baku ataupun bahan lainnya agar usaha yang dijalankan tidak merugi.

2. Sebaiknya pengusaha ikan mengumpulkan bahan baku langsung dari lokasi pengumpul ikan (nelayan pencari ikan lidah) agar dapat menekan biaya produksi.
3. Bagi peneliti selanjutnya tertarik untuk meneliti pemasaran produksi ikan asin lidah dari Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah.



DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Edisi Pertama. Jakarta : PT, Bumi Aksara
- Ayu, Gusti. 2018. "Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah)." *Jurnal Agribisnis* 7(1): 16–28.
- Afrianto, E dan E Liviatty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan* Yogyakarta : Kanisius
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagus Tri Laksono (2009) Dalam penelitian yang berjudul "Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Nasabah Pengguna Kartu BPD Bank Jateng Cabang Utama Semarang.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah. 2018. *Produksi Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah*.
- Direktur Jenderal Perikanan Tangkap. 2015. Keputusan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 20/KEPDJPT/ 2015 Tentang Pedoman Evaluasi Kinerja Operasional Pelabuhan Perikanan
- Dewanti, P. C., B. Guritno dan N. Herlina. 2017. Pengaruh penambahan cahaya pada 3 varietas krisan (*Chrysanthemum morifolium*) tipe spray. *Jurnal produksi tanaman* Vol. 5 No. 1. 77-83.
- Geffken, Rolf, Hendrik, and Zulkarnain. 2017. "Business Analysis of Salted Fish Processing in Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province." *Jom* 4(1): 1–9.
- Gefken R. 2016. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Dikelurahan Pondok Batu Dikecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara*. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Ghufran M. 2015. *Pengolahan Perikanan Indonesia*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Hery. 2017. *Auditing dan Asurans*. Jakarta. Grasindo.
- Jeffri. 2010. "Ikan Air Payau" (online), (<http://jeffri022.student.umm.ac.id/2010/05/01/morfologi/>, diakses hari Senin 05 Januari 2015).
- Jazila, Ismi, and Ramli Ramli. 2021. "Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering Di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo." *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan* 12(1): 52–58.
- Kabupaten, Pandan, Tapanuli Tengah, and Sumatera Utara. 2010. "295976- Analisis-Usaha-Pengolahan-Ikan-Asin-Di-K-5F931888." 1: 83–88.
- Mangantar, M, Adolfina, and DN Baramuli. 2015. "Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Di Kota Bitung." *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum* 2: 73–84. *Budidaya Perairan* 7(2): 881.
- Mutakin, Muhammad, Supono Supono, and Yudha Trinoegraha Adiputra. 2019. "Kelayakan Usaha Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) DI

Desa Purworejo, Kecamatan Pasir Sakti Kabupaten Lampung Timur.” *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi*

- Nasarudin, Indo Yama. 2013. “Analisis Kelayakan Ekonomi Dan Keuangan Usaha Ikan Lele Asap Di Pekanbaru.” *Etikonomi* 12(2): 165–78.
- Nurjanah, Hidayat T, Perdana SM. 2015. Analisis Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi ikan pada wanita dewasa di Indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 11-18
- Notoatmodjo, S. 2010 *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta:Rineka Cipta
- Rahardjo.M.F, Sajfei D.S, Affandi R .dan Sulistiono .2011 *Ikhtologi* .CV. Lubuk Agung . Bandung. 396 hlm
- Reswita. 2014. “Business Feasibility of Salted Fish Processing in Sumber.” (2): 247–55
- Sari, K.M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Cilacap. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sardjono, S. (2017). *Ekonomi Mikro-Teori dan Aplikasi* (P. Christian (ed.); 1sted.). Andi.
- Shatu, Yayah Pudin. 2016. *Kuasai Detail Akuntansi Laba dan Rugi*, Jakarta:Pustaka Ilmu Semesta
- Septiawan, S . (2017) *Jurnalisme Kontemporer, Edisi Kedua* . Jakarta: YayasanPustaka Obor Indonesia
- Soekartawi, 2002. *Analisis Usahatani*. Jakarta:UI Press.
- Suliyanto .2010. *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Suliyanto. (2013). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Try Sanjaya. 2015 *Model Pengajaran Dan Pembelajaran*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Warsidi, E. 2008. *Bagaimana Mengolah dan Mengawetkan Ikan*. Mitra Utama. Bekasi.

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKANASIN LIDAH

(*Cynoglossus lingua*) DIKECAMATAN SORKAM, KABUPATEN

TAPANULI TENGAH

No Urut :

Tanggal wawancara :

Assalamu'alaikum wr.wb

Bapak/ibu yang terhormat, saya mahasiswa Universitas Medan Area sedang melakukan penelitian untuk skripsi saya yang mengenai “Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah (*Cynoglossus lingua*) DiKecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah. Saya mohon kesediaan Bapak/ibu untuk mengisi kuisisioner penelitian ini. Partisipasi dari Bapak/ibu sangat berharga sebagai bahan masukan untuk proses pengambilan keputusan dari penelitian ini. Atas ketersediaan Bapak/ibu saya ucapkan banyak terimakasih

Wassalamu'alaikum wr.wb

- ✓ Isilah daftar identitas yang telah disediakan
- ✓ Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti dan seksama
- ✓ Isilah setiap pertanyaan dengan jujur dan sesuai keadaan

Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin :

- laki-laki
 perempuan

Umur Tahun

T.Tinggal :

T.Pendidikan :

- SD
 SMP
 SMA
 D3
 S1

Lama usaha Tahun

1. Dari mana sumber modal usaha bapak/ibu dalam usaha pengolahan ikan asin ?

- modal sendiri
 modal orang lain/pinjaman

2. Bagaimana status kepemilikan usaha pengolahan ikan asin ?

- Usaha sendiri
 Usaha orang lain

3. Apakah saudara memiliki pekerjaan sampingan?

- Ya
 Tidak

Jika ya, sebutkan. ?

4. Berapa jumlah anggota keluarga.....?

5. Berapa jumlah tanggungan dalam keluarga..... ?

II. Data Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah

a. Nama Usaha Pengolahan Ikan Asin:

b. Sejak Kapan awal melakukan usaha pengolahan ikan asin?

c. Apakah ada ijin bangunan usaha?(no ijin)

d. Berapakah luas areal penjemuran ikan asin?

1. Tenaga kerja

| Jenis Kegiatan | Jumlah Tenaga Kerja | Upah (Rp) | Total Pengeluaran |
|----------------|---------------------|-----------|-------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

2. Peralatan

| No. | Jenis Peralatan | Jumlah Unit | Harga (Rp) | Jumlah Biaya |
|--------------|-----------------|-------------|------------|--------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| Jumlah Total | | | | |

3. Pertanyaan

| No. | Pertanyaan | Jawaban |
|-----|---|---|
| 1 | Berapa jumlah ikan yang dibutuhkan dalam satu kali |(Kg) |
| 2 | Berapa Jumlah garam yang dipakai 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 |

111.Laporan Keuangan Biaya Tetap

1. Berapa biaya pembuatan tempat penjemuran ikan asin ?
2. Berapa 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. Olah Data Karakteristik Responden

| No. | Nama | Jenis kelamin | Umur | Jumlah tanggungan | Pendidikan terakhir | Pengalaman Usaha (Tahun) | Luas lahan yang dipakai dalam pengolahan ikan asin (M ²) |
|------------|------------------|---------------|------|-------------------|---------------------|--------------------------|--|
| 1. | Dino Aritonang | Laki-laki | 40 | 5 | SMA | 10 | 25,6 |
| 2. | Rafit | Laki-laki | 39 | 3 | SMA | 16 | 16,8 |
| 3. | Aliman | Laki-laki | 49 | 4 | SMA | 21 | 30,5 |
| 4. | Nuryani | Perempuan | 48 | 6 | SMP | 12 | 27 |
| 5. | David Pasaribu | Laki-laki | 40 | 3 | SMA | 13 | 20,3 |
| 6. | Yusnaini | Perempuan | 49 | 4 | SMA | 16 | 23 |
| 7. | Fahmi | Laki-laki | 38 | 3 | SMA | 18 | 17,5 |
| 8. | Agung Tanjung | Laki-laki | 40 | 6 | SMA | 15 | 10,7 |
| 9. | Sakina Pasaribu | Perempuan | 45 | 5 | SMP | 18 | 22 |
| 10. | Suprin Manullang | Laki-laki | 48 | 6 | SMA | 10 | 35 |
| Total | | | 436 | 45 | | 149 | 228,4 |
| Rata -rata | | | 43,6 | 4,5 | | 14,9 | 22,84 |

Sumber : Data Diolah, 2023

Lampiran 3. Jumlah Barang Biaya Tetap

| No. | Jumlah Barang Biaya Tetap (Rp)/Tahun | | | | | | |
|-----------|--------------------------------------|-----------|-----------|-----------------|-------|-------|-------|
| | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Viber | Pisau |
| 1. | 1 | 1 | 5 | 2 | 3 | 1 | 4 |
| 2. | 1 | 1 | 3 | 2 | 5 | 1 | 4 |
| 3. | 1 | 1 | 4 | 5 | 5 | 1 | 4 |
| 4. | 1 | 1 | 4 | 3 | 4 | 1 | 3 |
| 5. | 1 | 1 | 4 | 4 | 4 | 1 | 3 |
| 6. | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 5 |
| 7. | 1 | 1 | 5 | 2 | 4 | 1 | 5 |
| 8. | 1 | 1 | 4 | 2 | 5 | 1 | 4 |
| 9. | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | 1 | 4 |
| 10. | 1 | 1 | 4 | 2 | 3 | 1 | 5 |
| Total | 10 | 10 | 39 | 27 | 39 | 10 | 41 |
| Rata-rata | 1 | 1 | 3,9 | 2,7 | 3,9 | 1 | 4,1 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Lampiran 4. Harga Biaya Tetap/Item

| No. | Harga Biaya Tetap/Item (Rp)/Tahun | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------|------------|-----------------|---------|-----------|---------|
| | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Fiber | Pisau |
| 1 | 525.000 | 750.000 | 1.500.000 | 41.000 | 16.000 | 1.415.000 | 15.000 |
| 2 | 540.000 | 596.000 | 1.000.000 | 40.000 | 10.000 | 850.000 | 9.000 |
| 3 | 565.000 | 1.000.000 | 1.500.000 | 50.000 | 18.000 | 660.000 | 10.000 |
| 4 | 599.000 | 655.000 | 1.300.000 | 45.000 | 21.000 | 1.490.000 | 15.000 |
| 5 | 525.000 | 1.550.000 | 1.000.000 | 35.000 | 30.000 | 900.000 | 15.000 |
| 6 | 540.000 | 612.000 | 1.450.000 | 40.000 | 12.000 | 850.000 | 13.000 |
| 7 | 500.000 | 900.000 | 1.250.000 | 40.000 | 15.000 | 700.000 | 10.000 |
| 8 | 560.000 | 550.000 | 1.500.000 | 50.000 | 20.000 | 780.000 | 15.000 |
| 9 | 575.000 | 699.000 | 1.300.000 | 40.000 | 24.000 | 950.000 | 10.000 |
| 10 | 545.000 | 778.000 | 1.500.000 | 43.000 | 20.000 | 1.000.000 | 10.000 |
| Total | 5.474.000 | 8.090.000 | 13.300.000 | 424.000 | 186.000 | 9.595.000 | 122.000 |
| Rata-rata | 547,4 | 809.000 | 1.330.000 | 42.400 | 18.600 | 959.500 | 12.200 |

Sumber: Data Diolah,2023

Lampiran 5. Total Harga Biaya Tetap

| No | Harga Biaya Tetap/Item (Rp)/Tahun | | | | | | | Total |
|-----------|-----------------------------------|-----------|------------|-----------------|---------|-----------|---------|------------|
| | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Fiber | Pisau | |
| 1.. | 525.000 | 750.000 | 7.500.000 | 81.000 | 48.000 | 1.415.000 | 60.000 | 10.379.000 |
| 2. | 540.000 | 596.000 | 3.000.000 | 80.000 | 50.000 | 850.000 | 36.000 | 5.152.000 |
| 3. | 565.000 | 1.000.000 | 6.000.000 | 250.000 | 90.000 | 660.000 | 40.000 | 8.605.000 |
| 4. | 599.000 | 655.000 | 5.200.000 | 135.000 | 84.000 | 1.490.000 | 45.000 | 8.208.000 |
| 5. | 525.000 | 1.550.000 | 4.000.000 | 140.000 | 120.000 | 900.000 | 45.000 | 15.380.000 |
| 6. | 540.000 | 612.000 | 4.350.000 | 120.000 | 36.000 | 850.000 | 65.000 | 6.573.000 |
| 7. | 500.000 | 900.000 | 6.250.000 | 80.000 | 60.000 | 700.000 | 50.000 | 8.540.000 |
| 8. | 560.000 | 550.000 | 6.000.000 | 100.000 | 100.000 | 780.000 | 60.000 | 8.150.000 |
| 9. | 575.000 | 699.000 | 3.900.000 | 80.000 | 72.000 | 950.000 | 60.000 | 6.336.000 |
| 10. | 545.000 | 778.000 | 6.000.000 | 86.000 | 60.000 | 1.000.000 | 50.000 | 8.519.000 |
| Jumlah | 5.474.000 | 8.090.000 | 52.200.000 | 1.152.000 | 720.000 | 9.595.000 | 511.000 | 85.842.000 |
| Rata-rata | 547,400 | 809.000 | 5.220.000 | 115,200 | 72.000 | 959.500 | 51,100 | 8.584.000 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Lampiran 6. Nilai Sisa

| Nilai Sisa (Rp)/Tahun | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|-----------|-----------|-----------------|--------|---------|--------|
| No. | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Fiber | Pisau |
| 1. | 8.750 | 12.500 | 125.000 | 1.350 | 800 | 23.000 | 1.000 |
| 2. | 9.000 | 10.000 | 50.000 | 1.500 | 8.000 | 15.000 | 600 |
| 3. | 10.000 | 17.000 | 100.000 | 5.000 | 1.500 | 11.000 | 665.00 |
| 4. | 10.000 | 11.000 | 87.000 | 2.250 | 1.400 | 25.000 | 750.00 |
| 5. | 8.750 | 26.000 | 67.000 | 3.000 | 2.000 | 15.000 | 750.00 |
| 6. | 9.000 | 10.200 | 72.500 | 2.000 | 600 | 15.000 | 1.200 |
| 7. | 9.000 | 15.000 | 105.000 | 1.400 | 1.000 | 12.000 | 833.00 |
| 8. | 9.000 | 10.000 | 100.000 | 2.000 | 1.700 | 13.000 | 1.000 |
| 9. | 10.000 | 11.650 | 65.000 | 1.400 | 1.200 | 16.000 | 1.000 |
| 10. | 10.000 | 13.000 | 100.000 | 1.500 | 1.000 | 17.000 | 833.00 |
| Total | 94.000 | 136.350 | 871.500 | 21.400 | 19.200 | 162.000 | 8.631 |
| Rata-rata | 7.833 | 11.362 | 72.625 | 1.783 | 1.600 | 13.500 | 719.25 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Lampiran 7. Umur Ekonomis Biaya Tetap

| Umur Ekonomis Alat (Rp)/Tahun | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------|-----------|-----------|-----------------|-------|-------|-------|
| No. | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Viber | Pisau |
| 1. | 5 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 2. | 6 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 3. | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 4. | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 5. | 5 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 6. | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 7. | 6 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 8. | 5 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 9. | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| 10. | 4 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |
| Total | 47 | 50 | 60 | 20 | 30 | 50 | 20 |
| Rata-rata | 4,7 | 5 | 6 | 2 | 3 | 5 | 2 |

Sumber: data diolah, 2023

Lampiran 8. Total Biaya Penyusutan Peralatan

| Total Penyusutan Biaya Tetap (Rp)/Tahun | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------|-----------|-----------------|---------|-----------|---------|------------|
| No. | Gerobak Sorong | Timbangan | Para-Para | Keranjang Bambu | Ember | Viber | Pisau | Total |
| 1. | 105.000 | 150.000 | 1.500.000 | 16.200 | 9.600 | 283.000 | 12.000 | 2.075.800 |
| 2. | 108.000 | 119.200 | 600.000 | 16.000 | 10.000 | 170.000 | 7.200 | 877.400 |
| 3. | 113.000 | 200.000 | 1.200.000 | 50.000 | 18.000 | 132.000 | 8.000 | 1.721.000 |
| 4. | 119.800 | 131.000 | 1.040.000 | 27.000 | 16.800 | 298.000 | 9.000 | 1.641.600 |
| 5. | 105.000 | 310.000 | 800.000 | 28.000 | 24.000 | 180.000 | 9.000 | 1.480.000 |
| 6. | 108.000 | 122.400 | 870.000 | 24.000 | 7.200 | 170.000 | 13.000 | 1.314.600 |
| 7. | 100.000 | 180.000 | 1.250.000 | 16.000 | 12.000 | 140.000 | 10.000 | 2.608.000 |
| 8. | 112.000 | 110.000 | 1.200.000 | 20.000 | 20.000 | 156.000 | 12.000 | 1.630.000 |
| 9. | 115.000 | 139.800 | 780.000 | 16.000 | 14.400 | 190.000 | 12.000 | 1.267.200 |
| 10. | 109.000 | 155.600 | 1.200.000 | 17.200 | 12.000 | 200.000 | 10.000 | 1.703.800 |
| Total | 985.800 | 1.618.000 | 9.315.000 | 230.400 | 144.000 | 1.919.000 | 102.200 | 14.796.100 |
| Rata-rata | 98.580 | 161.800 | 931.500 | 23.040 | 14.400 | 191.000 | 10.220 | 147.961 |

Sumber: data diolah, 2023

Lampiran 9. Jumlah Barang Biaya Variabel

| No | Biaya Variabel (RP) / Tahun | | |
|-----------|-----------------------------|--------------|--------------|
| | Ikan Basah | Tenaga Kerja | Transportasi |
| 1. | 1.135 | 5 | 1 |
| 2. | 1.153 | 3 | 1 |
| 3. | 1.225 | 4 | 1 |
| 4. | 1.230 | 3 | 1 |
| 5. | 1.202 | 4 | 1 |
| 6. | 1.180 | 3 | 1 |
| 7. | 1.510 | 4 | 1 |
| 8. | 1.228 | 4 | 1 |
| 9. | 1.241 | 4 | 1 |
| 10. | 1.188 | 4 | 1 |
| Total | 11.225 | 41 | 10 |
| Rata-Rata | 1.193 | 4,1 | 1 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Lampiran 10. Jumlah Ikan Lidah Basah/Bulan (Kg)

| Jumlah Ikan Basah /Bulan (Kg) | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|---------|
| No. | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | Total |
| 1. | 50 | 67 | 60 | 108 | 115 | 90 | 170 | 100 | 120 | 100 | 70 | 85 | 1.135 |
| 2. | 55 | 65 | 100 | 95 | 100 | 120 | 98 | 125 | 100 | 90 | 90 | 115 | 1.153 |
| 3. | 65 | 80 | 120 | 100 | 110 | 90 | 100 | 120 | 130 | 100 | 110 | 100 | 1.225 |
| 4. | 50 | 100 | 120 | 95 | 90 | 120 | 130 | 120 | 100 | 115 | 100 | 100 | 1.230 |
| 5. | 70 | 100 | 125 | 115 | 100 | 130 | 130 | 125 | 100 | 102 | 100 | 95 | 1.202 |
| 6. | 60 | 75 | 100 | 102 | 100 | 140 | 115 | 104 | 100 | 95 | 89 | 100 | 1.180 |
| 7. | 63 | 70 | 100 | 102 | 95 | 102 | 110 | 112 | 102 | 100 | 95 | 100 | 1.510 |
| 8. | 55 | 75 | 120 | 108 | 115 | 105 | 100 | 120 | 110 | 113 | 107 | 100 | 1.228 |
| 9. | 70 | 75 | 100 | 120 | 115 | 120 | 100 | 130 | 106 | 100 | 105 | 100 | 1.241 |
| 10. | 65 | 70 | 100 | 105 | 98 | 115 | 110 | 120 | 100 | 85 | 95 | 125 | 1.188 |
| Jumlah | 605 | 777 | 925 | 1.040 | 1.038 | 1.132 | 1.163 | 1.196 | 1.068 | 1.000 | 961 | 1.020 | 12.292 |
| Rata - rata | 60,3 | 77,7 | 92,5 | 104 | 103,8 | 113,2 | 116,3 | 119,6 | 106,8 | 100 | 96,1 | 102 | 1.229.2 |

Sumber :data diolah,2023

Lampiran 11. Harga Ikan Lidah Basah/Bulan(Kg)

| Harga Ikan Basah/Bulan (Kg) | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|
| No. | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | Total |
| 1. | 15.000 | 15.000 | 15.500 | 14.000 | 15.000 | 14.700 | 15.500 | 12.500 | 14.500 | 16.000 | 15.000 | 15.500 | 178.200 |
| 2. | 15.000 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 14.000 | 15.000 | 16.000 | 17.000 | 16.000 | 15.000 | 15.000 | 15.000 | 184.000 |
| 3. | 15.000 | 16.500 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 16.500 | 15.000 | 16.000 | 16.500 | 15.500 | 15.000 | 15.500 | 187.500 |
| 4. | 15.000 | 15.000 | 15.000 | 15.000 | 17.000 | 15.000 | 15.000 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 15.000 | 16.000 | 184.000 |
| 5. | 16.000 | 17.500 | 15.000 | 15.500 | 15.000 | 16.000 | 16.000 | 15.000 | 17.000 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 192.000 |
| 6. | 16.000 | 17.000 | 17.000 | 15.000 | 16.000 | 16.500 | 17.500 | 15.000 | 16.500 | 15.500 | 15.000 | 15.000 | 175.000 |
| 7. | 17.000 | 15.000 | 16.000 | 16.500 | 15.000 | 16.000 | 16.000 | 16.000 | 16.500 | 16.000 | 15.500 | 14.500 | 175.000 |
| 8. | 17.000 | 15.000 | 15.000 | 16.000 | 16.000 | 16.500 | 15.500 | 15.000 | 16.000 | 17.000 | 16.000 | 15.000 | 190.000 |
| 9. | 16.000 | 16.000 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 16.000 | 16.500 | 15.500 | 17.000 | 16.000 | 15.500 | 15.000 | 189.500 |
| 10. | 15.500 | 15.000 | 16.500 | 16.500 | 16.000 | 16.000 | 17.000 | 16.500 | 15.000 | 15.000 | 16.000 | 15.000 | 173.500 |
| Jumlah | 157.500 | 157.000 | 155.500 | 155.500 | 154.000 | 158.200 | 160.000 | 153.500 | 161.000 | 156.000 | 154.000 | 151.500 | 1.828.200 |
| Rata - rata | 15.750 | 17.700 | 15.550 | 15.550 | 15.400 | 15.820 | 16.000 | 15.350 | 16.100 | 16.500 | 15.400 | 15.150 | 182.820 |

Sumber: Data Diolah,2023

Lampiran 12. Jumlah Pembelian Ikan Lidah Basah

| JUMLAH PEMBELIAN IKAN BASAH /BULAN (Kg) | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| No. | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | Total |
| 1. | 750.000 | 1.005.000 | 930.000 | 1.512.000 | 1.725.000 | 1.323.000 | 2.635.000 | 1.250.000 | 1.740.000 | 1.600.000 | 1.050.000 | 1.317.000 | 16.837.000 |
| 2. | 825.000 | 975.000 | 1.600.000 | 1.520.000 | 1.400.000 | 1.800.000 | 1.568.000 | 2.125.000 | 1.600.000 | 1.350.000 | 1.350.000 | 1.725.000 | 17.838.000 |
| 3. | 975.000 | 1.320.000 | 1.800.000 | 1.500.000 | 1.650.000 | 1.485.000 | 1.500.000 | 1.920.000 | 2.145.000 | 1.550.000 | 1.705.000 | 1.550.000 | 19.100.000 |
| 4. | 750.000 | 1.500.000 | 1.800.000 | 1.275.000 | 1.530.000 | 1.800.000 | 1.950.000 | 1.800.000 | 1.600.000 | 1.725.000 | 1.550.000 | 1.600.000 | 18.880.000 |
| 5. | 1.120.000 | 1.312.000 | 1.875.000 | 1.782.500 | 1.500.000 | 2.080.000 | 2.080.000 | 1.875.000 | 1.700.000 | 1.530.000 | 1.600.000 | 1.425.000 | 19.879.500 |
| 6. | 960.000 | 1.190.000 | 1.500.000 | 1.530.000 | 1.600.000 | 2.310.000 | 2.012.500 | 1.820.000 | 1.650.000 | 1.472.000 | 1.424.000 | 1.500.000 | 18.968.500 |
| 7. | 1.071.000 | 1.125.000 | 1.600.000 | 1.683.000 | 1.425.000 | 1.632.000 | 1.760.000 | 1.560.000 | 1.638.000 | 1.600.000 | 1.472.500 | 1.500.000 | 18.066.500 |
| 8. | 935.000 | 1.125.000 | 1.800.000 | 1.728.000 | 1.840.000 | 1.732.500 | 1.650.000 | 1.800.000 | 1.760.000 | 1.921.000 | 1.712.000 | 1.450.000 | 19.453.500 |
| 9. | 1.120.000 | 1.200.000 | 1.500.000 | 1.920.000 | 1.725.000 | 1.980.000 | 1.600.000 | 2.015.000 | 1.802.000 | 1.600.000 | 1.627.000 | 1.500.000 | 19.589.000 |
| 10. | 1.007.500 | 1.050.000 | 1.650.000 | 1.732.500 | 1.568.000 | 1.840.000 | 1.760.000 | 1.980.000 | 1.500.000 | 1.275.000 | 1.520.000 | 1.875.000 | 18.758.000 |
| Jumlah | 9.513.000 | 11.802.000 | 16.055.000 | 16.183.000 | 15.963.000 | 17.982.000 | 18.515.500 | 18.145.000 | 17.135.000 | 15.623.000 | 15.010.000 | 15.422.000 | 187.370.000 |
| Rata-Rata | 951.350 | 1.180.200 | 1.605.500 | 1.618.300 | 1.596.300 | 1.798.200 | 1.851.550 | 1.814.500 | 1.713.500 | 1.562.300 | 1.501.000 | 1.544.200 | 18.737.000 |

Sumber :Data Diolah,2023

Lampiran 13. Jumlah Ikan Asin Lidah /Bulan (Kg)

| No. | Jumlah Ikan Kering /Bulan (Kg) | | | | | | | | | | | | Total |
|-------------|--------------------------------|------|------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-----|------|-----|---------|
| | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | |
| 1. | 30 | 50 | 45 | 93 | 100 | 75 | 145 | 80 | 100 | 90 | 50 | 65 | 923 |
| 2. | 45 | 50 | 85 | 80 | 85 | 100 | 78 | 105 | 80 | 70 | 75 | 100 | 881 |
| 3. | 50 | 65 | 100 | 80 | 90 | 70 | 80 | 100 | 120 | 80 | 90 | 90 | 1.015 |
| 4. | 35 | 80 | 100 | 75 | 70 | 100 | 100 | 100 | 80 | 95 | 80 | 80 | 995 |
| 5. | 60 | 80 | 105 | 95 | 90 | 110 | 110 | 115 | 90 | 82 | 90 | 85 | 1.112 |
| 6. | 40 | 65 | 90 | 82 | 90 | 120 | 95 | 84 | 90 | 75 | 69 | 90 | 990 |
| 7. | 43 | 60 | 90 | 82 | 75 | 82 | 90 | 90 | 82 | 90 | 75 | 90 | 1.076 |
| 8. | 35 | 55 | 100 | 88 | 95 | 85 | 90 | 100 | 90 | 93 | 87 | 90 | 1.008 |
| 9. | 50 | 55 | 90 | 100 | 95 | 100 | 90 | 120 | 86 | 90 | 85 | 90 | 1.051 |
| 10. | 45 | 50 | 90 | 85 | 78 | 95 | 90 | 100 | 90 | 65 | 75 | 105 | 968 |
| Jumlah | 433 | 610 | 895 | 860 | 868 | 937 | 968 | 994 | 908 | 830 | 776 | 975 | 10.019 |
| Rata - rata | 60,3 | 77,7 | 92,5 | 104 | 103,8 | 113,2 | 116,3 | 119,6 | 106,8 | 100 | 96,1 | 102 | 1.001,9 |

Sumber: Data Diolah,2023

Lampiran 14. Harga Ikan Asin Lidah /Bulan (Kg)

| Harga Ikan Kering /Bulan (Kg) | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|
| No. | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | Total |
| 1 | 55.000 | 54.000 | 60.000 | 56.000 | 60.000 | 55.000 | 60.000 | 55.000 | 57.000 | 65.000 | 50.000 | 65.000 | 692.000 |
| 2 | 60.000 | 55.000 | 50.000 | 55.000 | 65.000 | 65.000 | 60.000 | 65.000 | 60.000 | 55.000 | 55.000 | 50.000 | 695.000 |
| 3 | 65.000 | 60.000 | 50.000 | 65.500 | 50.000 | 55.000 | 60.000 | 55.000 | 50.000 | 55.000 | 60.000 | 65.000 | 690.500 |
| 4 | 64.000 | 65.000 | 65.000 | 60.000 | 55.000 | 60.000 | 55.000 | 55.000 | 60.000 | 55.000 | 55.000 | 50.000 | 699.000 |
| 5 | 70.000 | 65.000 | 75.000 | 55.000 | 50.000 | 55.000 | 56.000 | 65.000 | 50.000 | 65.000 | 60.000 | 60.000 | 726.000 |
| 6 | 55.000 | 55.000 | 60.000 | 65.000 | 57.000 | 60.000 | 55.000 | 75.000 | 65.000 | 60.000 | 55.000 | 60.000 | 722.000 |
| 7 | 60.000 | 65.000 | 65.000 | 60.000 | 65.000 | 57.000 | 60.000 | 60.000 | 55.000 | 55.000 | 50.000 | 55.000 | 707.000 |
| 8 | 60.000 | 50.000 | 55.000 | 53.000 | 50.000 | 65.000 | 57.000 | 65.000 | 60.000 | 65.000 | 50.000 | 60.000 | 690.000 |
| 9 | 65.000 | 65.000 | 60.000 | 57.000 | 55.000 | 55.000 | 65.000 | 50.000 | 55.000 | 60.000 | 60.000 | 55.000 | 767.000 |
| 10 | 59.000 | 56.000 | 65.000 | 59.000 | 50.000 | 60.000 | 55.000 | 65.000 | 65.000 | 50.000 | 65.000 | 60.000 | 709.000 |
| Jumlah | 613.000 | 590.000 | 605.000 | 585.500 | 557.000 | 587.000 | 583.000 | 610.000 | 577.000 | 585.000 | 560.000 | 580.000 | 7.097.5000 |
| Rata-rata | 61.300 | 59.000 | 60.500 | 58.550 | 55.700 | 58.700 | 58.300 | 61.000 | 57.700 | 58.500 | 56.000 | 58.000 | 709.750 |

Sumber: data diolah, 2023

Lampiran 15. Jumlah Penjualan Ikan Asin Lidah /Bulan(Kg)

| Jumlah Penjualan Ikan Kering /Bulan (Kg) | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| No. | Jan | Feb | Mart | Apr | Mei | Juni | Juli | Agt | Sep | Okt | Nov | Des | Total |
| 1. | 1.650.000 | 2.700.000 | 2.700.000 | 5.208.000 | 6.000.000 | 4.125.000 | 8.700.000 | 4.400.000 | 4.700.000 | 5.850.000 | 2.500.000 | 4.225.000 | 52.758.000 |
| 2. | 2.700.000 | 2.750.000 | 4.250.000 | 4.400.000 | 5.525.000 | 6.500.000 | 4.680.000 | 6.825.000 | 4.800.000 | 3.850.000 | 4.125.000 | 5.000.000 | 55.405.000 |
| 3. | 3.250.000 | 3.900.000 | 5.000.000 | 5.240.000 | 4.500.000 | 3.850.000 | 4.800.000 | 5.500.000 | 6.000.000 | 4.400.000 | 5.400.000 | 5.850.000 | 57.690.000 |
| 4. | 2.240.000 | 5.200.000 | 6.500.000 | 4.500.000 | 3.850.000 | 6.000.000 | 5.500.000 | 5.500.000 | 4.800.000 | 5.225.000 | 4.400.000 | 4.000.000 | 57.715.000 |
| 5. | 4.200.000 | 5.200.000 | 7.875.000 | 5.225.000 | 4.500.000 | 6.050.000 | 6.160.000 | 7.475.000 | 4.500.000 | 5.330.000 | 5.400.000 | 5.100.000 | 67.015.000 |
| 6. | 2.200.000 | 3.375.000 | 6.300.000 | 5.330.000 | 5.130.000 | 7.200.000 | 5.225.000 | 6.300.000 | 5.850.000 | 4.500.000 | 3.795.000 | 5.400.000 | 60.605.000 |
| 7. | 2.580.000 | 3.900.000 | 5.850.000 | 4.920.000 | 4.875.000 | 4.674.000 | 5.400.000 | 5.400.000 | 4.510.000 | 4.950.000 | 3.750.000 | 4.950.000 | 51.085.000 |
| 8. | 2.100.000 | 2.750.000 | 5.500.000 | 4.664.000 | 4.750.000 | 5.525.000 | 5.130.000 | 6.500.000 | 5.400.000 | 6.045.000 | 4.350.000 | 5.400.000 | 57.814.000 |
| 9. | 3.250.000 | 3.575.000 | 5.400.000 | 5.700.000 | 5.225.000 | 5.500.000 | 5.850.000 | 6.000.000 | 4.730.000 | 5.400.000 | 5.100.000 | 4.950.000 | 60.680.000 |
| 10. | 2.655.000 | 2.800.000 | 5.850.000 | 5.015.000 | 3.000.000 | 5.700.000 | 4.950.000 | 6.500.000 | 5.850.000 | 3.250.000 | 4.875.000 | 6.300.000 | 56.745.000 |
| Jumlah | 26.825.000 | 36.150.000 | 55.225.000 | 50.202.000 | 47.335.000 | 55.124.000 | 56.395.000 | 60.400.000 | 51.140.000 | 48.800.000 | 43.695.000 | 51.175.000 | 577.512.000 |
| Rata-rata | 2.682.000 | 3.615.000 | 5.522.500 | 5.020.000 | 4.735.500 | 5.512.000 | 5.639.000 | 6.040.000 | 5.114.000 | 4.880.000 | 4.369.000 | 5.117.500 | 57.751.200 |

Sumber: Data Primer Diolah,2023

Lampiran 16. Biaya Variabel Lainnya

a. Transportasi

| Biaya Transportasi (Rp)/ Tahun | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------------------------|
| No | Jumlah (Transportasi) | Biaya/Tahun | Jumlah Biaya Transportasi/Tahun (Rp) |
| 1 | 1 | 1.200.000 | 1.200.000 |
| 2 | 1 | 900.000 | 900.000 |
| 3 | 1 | 1.500.000 | 1.500.000 |
| 4 | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| 5 | 1 | 1.600.000 | 1.600.000 |
| 6 | 1 | 1.750.000 | 1.750.000 |
| 7 | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| 8 | 1 | 950.000 | 950.000 |
| 9 | 1 | 1.500.000 | 1.500.000 |
| 10 | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| Total | 10 | 12.400.000 | 12.400.000 |
| Rata-Rata | 1 | 1.240.000 | 1.240.000 |

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

b. Tenaga Kerja

| Jumlah Tenaga Kerja/ Tahun | | | | |
|----------------------------|------------|--------------|-------------|--------------------------------------|
| No. | Luas Lahan | Tenaga Kerja | Biaya/Tahun | Jumlah Biaya Tenaga Kerja/Tahun (Rp) |
| 1 | 25,6 | 5 | 4.800.000 | 4.800.000 |
| 2 | 16,8 | 3 | 2.880.000 | 2.880.000 |
| 3 | 30,5 | 4 | 3.840.000 | 3.840.000 |
| 4 | 27 | 3 | 2.700.000 | 2.700.000 |
| 5 | 20,3 | 4 | 3.360.000 | 3.360.000 |
| 6 | 23 | 3 | 2.700.000 | 2.700.000 |
| 7 | 17,5 | 4 | 3.360.000 | 3.360.000 |
| 8 | 10,7 | 4 | 3.360.000 | 3.360.000 |
| 9 | 22 | 4 | 3.600.000 | 3.600.000 |
| 10 | 35 | 4 | 3.840.000 | 3.840.000 |
| Total | 228,4 | 38 | 28.380.000 | 28.380.000 |
| Rata-rata | 22,84 | 3,8 | 2.838.000 | 2.838.000 |

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

c. Biaya Garam

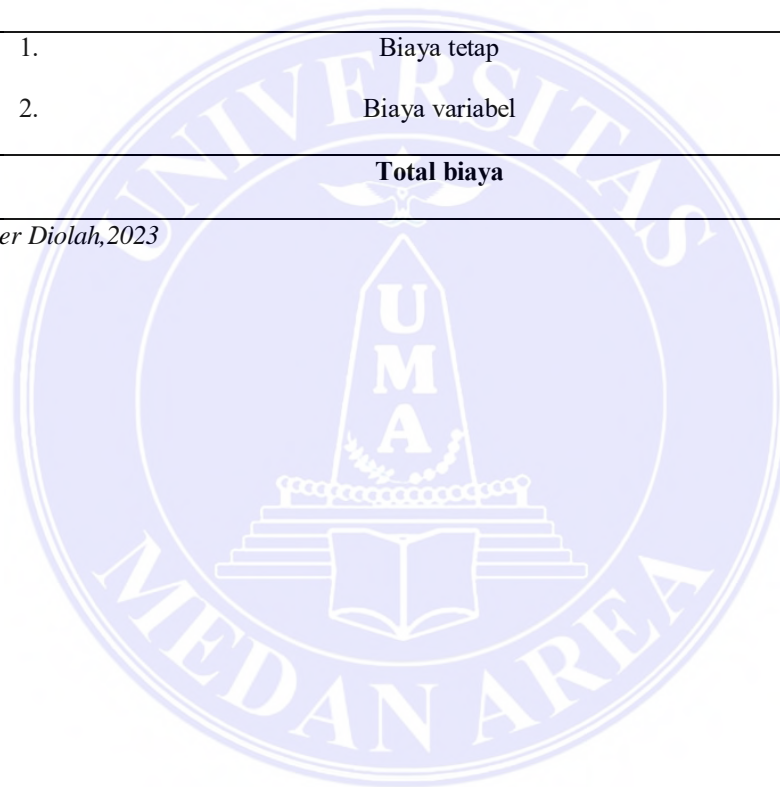
| Biaya Garam / Tahun | | | |
|---------------------|------------|-------------|-------------------|
| No. | Garam (Kg) | Harga Garam | Biaya Garam/Tahun |
| 1 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| 2 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| 3 | 150 | 3.200 | 480.000 |
| 4 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| 5 | 150 | 3.200 | 480.000 |
| 6 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| 7 | 150 | 3.200 | 480.000 |
| 8 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| 9 | 150 | 3.200 | 480.000 |
| 10 | 100 | 3.200 | 320.000 |
| Total | 1.200 | 32.000 | 3.840.000 |
| Rata-rata | 120 | 3.200 | 384.000 |

Sumber: Data Diolah,2023

Lampiran 17. Total Biaya

| No. | Uraian | Jumlah |
|--------------------|----------------|-------------------|
| 1. | Biaya tetap | 144.940 |
| 2. | Biaya variabel | 25.161.000 |
| Total biaya | | 25.305.940 |

Sumber :Data Primer Diolah,2023



Lampiran 18. Penerimaan

| Penerimaan | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------|-------------|
| No | Biaya Tetap/Tahun (Rp) | Biaya Variabel | | | | Total Biaya/Tahun (Rp) | Penerimaan/Tahun (Rp) | Pendapatan/Tahun (Rp) | R/C Ratio | B/C Ratio |
| | | Ikan Basah (Rp) | Tenaga Kerja (Rp) | Kendaraan (Rp) | Garam (Rp) | | | | | |
| | | 1. | 98.580 | 16.837.000 | 4.800.000 | | | | | |
| 2. | 161.800 | 17.838.000 | 2.880.000 | 900.000 | 320.000 | 21.938.800 | 55.405.000 | 33.466.800 | 2,5 | 1,5 |
| 3. | 931.500 | 19.100.000 | 3.840.000 | 1.500.000 | 480.000 | 24.920.000 | 57.690.000 | 32.770.000 | 2,3 | 1,3 |
| 4. | 23.040 | 18.880.000 | 2.700.000 | 1.000.000 | 320.000 | 22.900.000 | 57.715.000 | 34.815.000 | 2,5 | 1,5 |
| 5. | 14.400 | 19.879.500 | 3.360.000 | 1.600.000 | 480.000 | 25.319.000 | 67.015.000 | 41.696.000 | 2,6 | 1,5 |
| 6. | 191.000 | 18.968.500 | 2.700.000 | 1.750.000 | 320.000 | 23.738.000 | 60.605.000 | 36.867.000 | 2,5 | 1,5 |
| 7. | 10.220 | 18.066.500 | 3.360.000 | 1.000.000 | 480.000 | 24.233.500 | 51.085.000 | 28.179.000 | 2,2 | 1,2 |
| 8. | 98.580 | 19.453.500 | 3.360.000 | 950.000 | 320.000 | 24.383.500 | 57.814.000 | 33.430.500 | 2,3 | 1,3 |
| 9. | 161.800 | 19.589.000 | 3.600.000 | 1.500.000 | 480.000 | 25.169.000 | 60.680.000 | 35.511.000 | 2,4 | 1,4 |
| 10. | 931.500 | 18.758.000 | 3.840.000 | 1.000.000 | 320.000 | 25.011.400 | 56.745.000 | 32.827.000 | 2,3 | 1,3 |
| Jumlah | 1.444.940 | 187.370.000 | 28.380.000 | 12.400.000 | 3.840.000 | 250.161.000 | 577.512.000 | 339.163.300 | 23,8 | 13,7 |
| Rata-Rata | 144.940 | 18.737.000 | 2.838.000 | 1.240.000 | 384.000 | 25.161.000 | 57.751.200 | 33.916.330 | 2,38 | 1,37 |

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Lampiran 19. Pendapatan

| No. . | Uraian | Jumlah |
|-------|-------------------|-------------------|
| 1. | Total penerimaan | 57.751.200 |
| 2. | Total Biaya | 25.305.940 |
| | Pendapatan | 33.916.330 |

Sumber:Data Primer Diolah,2023

Lampiran 20. Analisis Kelayakan R/C Ration (Revenue Cost Ration) pada Usaha Pengolahan Ikan Asin DiKecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah

| No. | Uraian | Jumlah |
|-----|--------------------|------------|
| 1. | Total penerimaan | 57.751.200 |
| 2. | Total Biaya | 25.305.940 |
| | R /C Ration | 2,2 |

Sumber:Data Diolah,2023

Lampiran 21. Analisis Kelayakan B/C Ration (Benefit Cost Ration) pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah

| No. | Uraian | Jumlah |
|-----|-------------------|------------|
| 1. | Pendapatan | 33.916.330 |
| 2. | Total Biaya | 25.305.940 |
| | B/C Ration | 1,3 |

Sumber: Data Diolah, 2023

Lampiran 22 . Dokumentasi Penelitian



Dokumentasi: Wawancara Bersama Dengan Bapak Aliman



Dokumentasi: Wawancara dengan Ibu Yusnaini



Dokumentasi: Wawancara Bersama Dengan Bapak Rafit



Dokumentasi : Wawancara Bersama Ibu Nuryani



Dokumentasi :Wawancara Bersama Dengan Bapak Suprin Manullang



Dokumentasi: Wawancara Bersama Ibu Sakina



Dokumentasi: Wawancara Bersama Bapak Agung Tanjung



Dokumentasi: Wawancara Bersama Dengan Bapak Fahmi



Dokumentasi: Wawancara Bersama Dengan Bapak Dino




Dokumentasi: Wawancara Bersama Dengan Bapak David



Dokumentasi: Bersama Bapak Sekretaris Kepala Desa



Lampiran 23. Surat Pengambilan Data/Riset

 **UNIVERSITAS MEDAN AREA**
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I Jalan Kolam Nomor 1 Medan Estate ☎ (061) 7360168, 7366878, 7364348 📠 (061) 7368012 Medan 20371
Kampus II Jalan Setiabudi Nomor 79 / Jalan Sei Serayu Nomor 70 A ☎ (061) 8225602 📠 (061) 8226331 Medan 20122
Website: www.uma.ac.id E-Mail: univ_medanarea@uma.ac.id

Nomor : 4010/FP.2/01.10/XI/2023
Lamp. : -
Hal : Pengambilan Data/Riset

Medan, 20 November 2023

Kepada yth.
Camat Sorkam
Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah
di _____
Tempat


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:

N a m a : Fatma Yunarti Situmorang
NIM : 188220009
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di Kantor Camat Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah untuk kepentingan skripsi berjudul "**Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Lidah (*Cynolongus lingua*) di Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah**".

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

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.


Dekan,
UNIVERSITAS MEDAN AREA
FAKULTAS PERTANIAN
Dr. Ir. Zulheri Noer, MP

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

Lampiran 24. Surat Selesai Riset

