



## *ANALYSIS OF SALTED FISH (CASE STUDY OF REBO VILLAGE, SUNGAILIAT DISTRICT, BANGKA DISTRICT)*

## *ANALISIS USAHA IKAN ASIN (STUDI KASUS DESA REBO KECAMATAN SUNGAILIAT KABUPATEN BANGKA)*

**Fitri Yunda Sari<sup>a</sup>, Yudi Sapta Pranoto<sup>b</sup>, Rati Purwasih<sup>c</sup>**

<sup>a,b,c</sup> Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi,  
Universitas Bangka Belitung, 33172 Bangka, Indonesia

\* Email Korespondensi: [fitriyundasa@gmail.com](mailto:fitriyundasa@gmail.com)

---

Dikirim: 02 Januari 2020, Diterima: 30 Juni 2020, Diterbitkan, 17 Juli 2020

---

### *Abstract*

*This study aims to analyze the business of processing fresh fish into salted fish. The place and time of the study was carried out in Rebo Village, Sungailiat Subdistrict, Bangka Regency and in September to December 2019. The research method used the case study method. The sampling method uses the census method. Quantitative descriptive data processing and analysis methods with income analysis methods. The results showed that there were two business scale groups based on capital. Large scale businesses have capital of more than 100 million rupiahs while small scale businesses are under 100 million rupiahs. Each small-scale and large-scale business is feasible to be based on indicators of production BEP, price BEP, revenue BEP and R / C ratio.*

**Keywords:** BEP, R / C ratio, Large Scale, Small Scale

---

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin. Tempat dan waktu penelitian dilaksanakan di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka dan pada bulan September hingga Desember 2019. Metode penelitian menggunakan metode studi kasus. Metode penarikan contoh menggunakan metode sensus. Metode pengolahan dan analisis data deskriptif kuantitatif dengan metode analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat dua kelompok skala usaha berdasarkan modal. Skala usaha besar memiliki modal lebih dari 100 juta rupiah sedangkan skala usaha kecil dibawah 100 juta rupiah. Masing-masing usaha skala kecil

dan skala besar layak untuk diusahakan berdasarkan indikator BEP produksi, BEP harga, BEP penerimaan dan R/C ratio.

**Kata Kunci:** BEP, R/C ratio, Skala Besar, Skala Kecil

## 1. PENDAHULUAN

Produksi ikan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung meningkat dari 203.281 ton pada tahun 2014 menjadi 228.520 ton pada tahun 2018 (Badan Pusat Statistik, 2019). Pada tahun 2018 produksi yang terbesar yaitu terdapat di Kabupaten Belitung, diikuti oleh Belitung Timur pada urutan kedua dan Bangka Selatan di urutan ketiga, serta Bangka pada urutan keempat.

Meskipun Kabupaten Bangka berada diposisi ke empat, tetapi di tahun 2015 sampai tahun 2018 mengalami kenaikan produksi yang cukup drastis. Menurut salah satu nelayan di desa Rebo di tahun 2016 telah terjadi perluasan daerah tangkapan ikan yang semakin menjauh dari garis pantai. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2019), Pada tahun 2014 ke tahun 2015 mengalami penurunan sebesar 76 persen, sedangkan pada tahun 2015 hingga tahun 2018 Kabupaten Bangka mengalami kenaikan produksi. Kenaikan produksi ini meningkat lima kali lipat di bandingkan persentase penurunan yang terjadi pada tahun 2014 hingga tahun 2015.

Kabupaten Bangka merupakan salah satu kabupaten yang memiliki potensi perikanan. Hal ini dapat dilihat dari jumlah produksi dan nilai penangkapan ikan di Tabel 1.

Tabel 1.  
Jumlah Produksi dan Nilai Penangkapan Ikan Kabupaten Bangka 2018

Kecamatan	Produksi (ton)	Nilai Tangkapan (ribu Rp)
Sungailiat	13.944,65	399.723.262,81
Bakam	23,47	781.874,05
Pemali	630,34	21.085.547,42
Merawang	616,96	16.528.164,28
Puding Besar	366,58	10.048.448,19
Mendo Barat	1.161,62	31.263.385,96
Belinyu	8.529,95	291.831.226,90
Riau Silip	743,52	23.666.342,52

Sumber : Dinas Perikanan Kabupaten Bangka, 2019

Berdasarkan Tabel 2 jumlah produksi dan nilai tangkapan ikan tertinggi di Kabupaten Bangka tahun 2018 terletak di Kecamatan Sungailiat, yaitu sebesar 13.944,65 ton dan Rp399.723.262,81. Banyaknya produksi ini menyebabkan berkembangnya usaha rumah tangga pengolahan dibidang perikanan. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), jumlah

industri pengolahan dibidang perikanan Kecamatan Sungailat tahun 2018 sebanyak 128 usaha. Adapun jumlah nelayan dan produksi ikan laut Kecamatan Sungailiat dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2.  
Jumlah Nelayan dan Produksi Ikan Laut Kecamatan Sungailiat 2017

Kelurahan/Desa	Nelayan 2017 (Orang)	Produk 2017 (Ton)
Kenanga	24	-
Rebo	128	12.275,90
Parit Padang	92	359,90
Sri Menanti	12	-
Sungailiat	2.786	5.806,68
Kudai	36	8,60
Sinar Baru	184	706,80

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2018

Berdasarkan tabel dapat diketahui bahwa produksi ikan laut tertinggi pada tahun 2017 terdapat di Desa Rebo yaitu sebesar 12.275,9 Ton. Potensi ini sangat mendukung untuk mengembangkan usaha di bidang perikanan, salah satunya usaha ikan asin. Usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin tentunya terdapat perbedaan harga, terutama harga *input* dengan harga *output*. *Input* merupakan ikan segar dan *output* merupakan ikan asin.

Berdasarkan hasil survei dilapangan harga ikan segar sebelum menjadi ikan asin lebih rendah jika dibandingkan dengan harga ikan asin yang dijual di pasaran, artinya harga jual ikan asin lebih tinggi dibandingkan dengan harga ikan segar yang langsung dijual ke konsumen.

Ikan yang diolah menjadi ikan asin terdiri atas Ikan Lesi, Ikan Tamban, Ikan Liban dan Ciu. Menurut data Profil Desa Rebo (2019), jumlah usaha ikan asin di Desa Rebo sebanyak 8 rumah tangga pengolahan.

Sebagian besar mata pencaharian masyarakat Desa Rebo merupakan nelayan (Profil Desa Rebo, 2019). Menurut Afrianto & Liviawaty (2005) secara umum *output* produksi nelayan merupakan ikan segar yang segera dijual ke konsumen. Saat produksi ikan melimpah seringkali hasil produksi tidak dapat dijual seluruhnya, sedangkan ikan laut memiliki sifat mudah rusak atau busuk sehingga dapat mengakibatkan kerugian yang cukup besar.

Bahan baku usaha ikan asin di Desa Rebo ini justru bukan ikan sisa penjualan nelayan kepada pedagang ikan di Pantai Rebo, tetapi menggunakan ikan segar. Ikan segar yang digunakan bukan berasal dari produksi ikan yang melimpah karena tidak mampu diserap oleh pasar. Sejak awal usaha pengolahan ikan asin di desa ini memilih ikan segar untuk bahan ikan asin. Terlepas dari hasil tangkapan ikan melimpah atau tidak, pengusaha ikan asin tetap menggunakan bahan baku ikan segar. Menurut mereka penggunaan ikan segar ini untuk menjamin kualitas ikan asin yang dihasilkan. Usaha ini dilakukan untuk

meningkatkan daya simpan produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan serta untuk mencari keuntungan dari penjualan produk ikan asin.

Pada usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin terdapat upaya yang tentunya memerlukan biaya. Biaya tersebut seperti modal, biaya perlengkapan, biaya peralatan dan biaya lainnya. Tahun 2019 usaha ikan asin di Desa Rebo berjumlah delapan usaha, namun pada tahun sebelumnya berjumlah 12 usaha. Jumlah pengusaha ini mengalami penurunan karena kurangnya modal dalam usaha ikan asin. Peneliti ingin mengetahui dalam analisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin ini layak atau tidak. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis usaha sehingga dapat mengetahui apakah usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo layak di jalankan atau tidak.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Ikan Asin

Ikan asin merupakan salah satu produk pengolahan perikanan tradisional yang paling sederhana dibandingkan dengan produk pengolahan lainnya. Produk ini dihasilkan dari proses pengasinan (penggaraman) dengan pengeringan. Saat proses pengeringan, kadar air ikan berkurang hingga tersisa 20-35 persen, sehingga mikroorganisme pengurai tidak berkembang dan ikan lebih awet sampai batas waktu tertentu. Industri ikan asin berkembang di sekitar sentra produksi perikanan, antara lain tempat pendaratan ikan, tangkahan (tempat pendaratan ikan milik swasta), tempat pelelangan ikan dan pelabuhan perikanan (Effendi & Oktariza, 2013). Menurut Buckle *et al* (1985) dalam Sari (2011) ikan asin dapat bertahan dalam kondisi baik selama 2-3 bulan pada suhu di bawah 10°C, ketika suhu di atas 15°C kerusakan terjadi agak cepat.

### 2.2. Pengolahan Perikanan

Pengolahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan, baik yang berasal dari perikanan tangkap maupun akuakultur. Usaha ini juga bertujuan untuk mendekatkan produk perikanan ke pasar dan diterima oleh konsumen secara lebih luas.

Selain itu, pengolahan perikanan dapat berperan dalam menstabilkan ketersediaan produk perikanan di pasar. Melalui pengolahan, permasalahan produk perikanan yang antara lain bersifat musiman (terutama produk perikanan tangkap), fluktuatif, mudah busuk dan membutuhkan penyimpanan khusus dapat diatasi sampai batas-batas tertentu.

Usaha pengolahan perikanan bertujuan untuk memproduksi makanan dan bahan baku industri. Pengolahan perikanan untuk tujuan memproduksi makanan meliputi antara lain pengeringan, pengasinan, pengasapan, pemindangan, pengalengan dan kegiatan pengolahan lainnya yang merubah sama sekali bentuk atau morfologi bahan baku, seperti sosis, bakso, *burger* dan *nugget* ikan (Effendi & Oktariza, 2013).

### 2.3. Pengolahan ikan asin

Penggaraman merupakan bentuk pengawetan kuno yang masih banyak digunakan hingga sekarang. Secara umum terdapat dua cara yang digunakan yaitu penggaraman kering dan penggaraman basah. Penggaraman kering dimana garam yang dihamburkan antara lapisan ikan yang telah diambil isi perutnya dan dibersihkan. Perbandingan garam

terhadap ikan bervariasi antara 10-35 persen. Garam menarik air pada waktu meresap mengakibatkan denaturasi protein. Daging menjadi berwarna keruh (*opaque*) dan tidak lengket serta menjadi mudah hancur. Proses ini memakan waktu selama 14-16 hari, kadar garam pada daging naik menjadi kira-kira 20 dan ikan kehilangan 30 persen dari berat semula. Produk ikan yang digarami dan disebut *green cure* kemudian dikeringkan sampai keras dengan alat pengering buatan ataupun di udara terbuka. Penggaraman basah (*wet* atau *pickle curing*), dimana ikan yang telah diambil isi perutnya dan dibersihkan diletakkan dalam tong berisi larutan yang terdiri dari garam dan cairan ikan.

## 2.4. Produksi

Menurut Mubyarto (2007), produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah *input* (faktor produksi) menjadi *output* (keluaran). Kegiatan tersebut dalam ekonomi biasanya dinyatakan dalam fungsi produk, fungsi produk menunjukkan jumlah maksimum *output* yang dapat dihasilkan dari pemakaian sejumlah *input* dengan menggunakan teknologi tertentu sehingga nilai barang tersebut bertambah.

*Input* dapat berupa barang atau jasa yang digunakan dalam proses produksi dan *output* adalah barang atau jasa yang dihasilkan dari suatu proses produksi. Proses produksi merupakan pengubahan faktor produksi (*input*) menjadi barang (*output*).

## 2.5. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung. Biaya produksi yang digunakan terdiri dari sewa tanah, bunga, modal, biaya sarana produksi untuk bibit, pupuk dan obat-obatan serta sejumlah tenaga kerja (Soekartawi, 2010).

## 2.6. Penerimaan dan Pendapatan

Menurut Mankiw (2018), penerimaan total (*total revenue*) pada dasarnya adalah jumlah yang dibayarkan oleh pembeli dan yang diterima penjual atas suatu barang yaitu harga barang (*price*) dikalikan jumlah barang yang terjual (*quantity*). Sedangkan penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual (Sugiarto, 2005). Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus matematis sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P = *Price* (Harga)

Q = *Quantity* (Jumlah Barang)

Menurut Suratiyah (2015), pendapatan selisih antara penerimaan dengan total biaya dengan satuan rupiah. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus matematis sebagai berikut:

$$Pd = TR - TC$$

Dimana :

Pd = Pendapatan

TR = Total *Revenue* (Biaya Penerimaan)

TC = Total *Cost* (Biaya Total)

## 2.7. Analisis Usaha Ikan Asin

Analisis usaha adalah kegiatan untuk menilai seberapa besar pendapatan yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha. *Break Event Point* (BEP) merupakan titik impas usaha. Dari nilai BEP dapat diketahui pada tingkat produksi dan harga berapa suatu usaha tidak memberikan keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian. Secara sistematis, rumus yang digunakan adalah sebagai berikut (Suratiah, 2015) :

### 1. BEP produksi

Rumus BEP produksi

$$\text{BEP Produksi} = \frac{FC}{P - AVC} \times 1\text{Kg}$$

Keterangan :

BEP = *Break Event Point* Produksi

FC = Biaya Tetap

P = Harga Produk

AVC = Biaya Variabel Rata-Rata

### 2. BEP harga

Rumus BEP harga

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{TP}$$

Keterangan :

BEP = *Break Event Point* Harga

TC = Total Biaya

TP = Total Produksi

### 3. BEP Penerimaan

Rumus BEP penerimaan

$$\text{BEP Penerimaan} = \frac{FC}{1 - \left(\frac{AVC}{P}\right)}$$

Keterangan :

BEP = *Break Event Point*  
Penerimaan

FC = Biaya Tetap

P = Harga Produk

AVC = Biaya Variabel Rata-Rata



Menurut Rahim dan Hastuti (2007), *R/C ratio* merupakan perbandingan antara TR (*Total Revenue*) atau total penerimaan dengan TC (*Total Cost*) atau total biaya produksi. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus matematis sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Adapun kriteria pengujian dengan menggunakan *R/C ratio* adalah:

- $R/C < 1$  : Usaha tidak layak dijalankan
- $R/C = 1$  : Usaha tidak menguntungkan dan tidak merugikan
- $R/C > 1$  : Usaha layak dijalankan

## 2.8. Industri Kecil dan Menengah

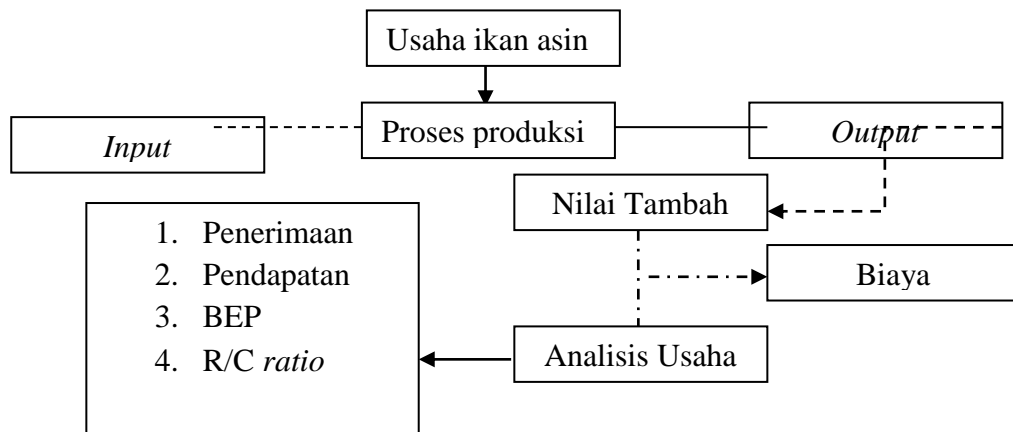
Kelompok industri kecil, menengah dan koperasi merupakan wujud kehidupan ekonomi sebagian besar rakyat Indonesia. Keberadaan kelompok ini tidak dapat dipisahkan dari pertumbuhan ekonomi secara nasional. Kelompok usaha kecil, menengah dan koperasi mampu menyerap lebih dari 64 juta tenaga kerja dan memberikan kontribusi sebesar lebih kurang 58,2 persen dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (Afrianto, 2005).

Menurut UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM pasal 1, berikut ini merupakan pengertian dari usaha kecil dan usaha menengah.

1. Usaha mikro adalah usaha produktif milik perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha.
2. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang per orangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.
3. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan.

Jenis-jenis atau macam industri berdasarkan jumlah tenaga kerja (Afrianto, 2005) :

1. Industri rumah tangga adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 1 sampai 4 orang.
2. Industri kecil adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 5 sampai 19 orang.
3. Industri sedang/ menengah adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 20 sampai 99 orang.
4. Industri besar adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 100 orang atau lebih.



Gambar 1. Skema kerangka pemikiran penelitian

**Keterangan:**

—————> : Melakukan  
 - - - - -> : Menghasilkan  
 - . . . . .> : Memerlukan

- - - - - : Pengubahan  
 ————— : Menjadi

### 3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan daerah tersebut merupakan salah satu daerah pengolahan ikan asin di Kecamatan Sungailiat.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai dengan Desember 2019. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan metode penarikan contoh sensus. Jumlah populasi pengusaha ikan asin adalah 8 usaha.

Data dan informasi yang telah di peroleh dilapangan dianalisis dan diolah secara deskriptif kuantitatif untuk memaparkan hasil yang didapatkan untuk di uraikan secara sistematis. Data yang di ambil adalah data produksi dan penjualan pengusaha ikan asin pada bulan Oktober 2019 dan bulan September 2019.

Sedangkan pengolahan data dilakukan dengan menggunakan program *microsoft excel*, dimulai dengan mengelompokkan data dan tabulasi data, untuk mempermudah penafsiran. Rumusan dianalisis secara kuantitatif dengan menggunakan data primer.

Teknik analisis data penelitian menggunakan pendekatan pendapatan, penerimaan, B/C ratio dan keuntungan serta BEP. Data yang akan dianalisis adalah data primer berupa jawaban kuisioner mengenai biaya, penerimaan proses produksi usaha ikan asin rumus matematis sebagai berikut (Suratiyah, 2015):

1. Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Dimana :



TR = Total Penerimaan (Rp/proses produksi)

P = Harga (Rp/Kg)

Q = Jumlah Barang (Kg/proses produksi)

## 2. Pendapatan

$$Pd = TR - TC$$

Dimana :

Pd = Pendapatan (Rp/proses produksi)

TR = Biaya Penerimaan (Rp/proses produksi)

TC = Biaya Total (Rp/proses produksi)

Menurut Suratiyah (2015) analisa *Break Event Point* (BEP) dihitung untuk mengetahui pada kondisi dimana usaha tidak menerima kerugian atau dengan kata lain total biaya produksi sama dengan total penjualan sehingga tidak ada laba dan tidak ada rugi. Secara sistematis, rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

## 3. BEP produksi

Rumus BEP produksi

$$\text{BEP Produksi} = \frac{FC}{P - AVC} \times 1 \text{ Kg}$$

Keterangan :

BEP = *Break Event Point* Produksi (Kg/proses produksi)

FC = Biaya Tetap (Rp)

P = Harga Produk (Rp)

AVC = Biaya Variabel Rata-Rata (Rp/proses produksi)

## 4. BEP harga

Rumus BEP harga

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{TP}$$

Keterangan :

BEP = *Break Event Point* Harga (Rp/Kg)

TC = Total Biaya (Rp)

TP = Total Produksi (Kg)

## 5. BEP Penerimaan

Rumus BEP penerimaan

$$\text{BEP Penerimaan} = \frac{FC}{1 - AVC/P}$$

Keterangan :

BEP	=Break Event Point Penerimaan (Rp/proses produksi)
FC	=Biaya Tetap (Rp)
P	=Harga Produk (Rp)
AVC	=Biaya Variabel Rata-Rata (Rp/proses produksi)

Menurut Rahim dan Hastuti (2007), R/C ratio merupakan perbandingan antara TR (*Total Revenue*) atau total penerimaan dengan TC (*Total Cost*) atau total biaya produksi. Pernyataan tersebut dapat dinyatakan dalam rumus matematis sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Adapun kriteria pengujian dengan menggunakan R/C ratio adalah:

R/C < 1 : Usaha tidak layak dijalankan

R/C = 1 : Usaha tidak menguntungkan dan tidak merugikan

R/C > 1 : Usaha layak dijalankan

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### 4.1. Analisis Usaha

Adapun analisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka terdapat dua skala usaha yang dikelompokkan berdasarkan modal. Modal usaha yang lebih besar dari 100 juta dikelompokkan dalam skala usaha besar sedangkan modal usaha yang kurang dari 100 juta dikelompokkan dalam skala usaha kecil. Hal ini sejalan dengan penelitian Febriyanti (2017) tentang analisis finansial dan nilai tambah agroindustri keripik pisang skala UMK di Kota Metro yang mengelompokkan industri berdasarkan skala usahanya.

Kelompok usaha skala besar terdapat tiga usaha sedangkan kelompok usaha kecil terdapat lima usaha yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

##### 1. Biaya produksi

###### a. Biaya tetap

Biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat dikelompokkan atas dua usaha pengolahan yang didasarkan banyaknya modal usaha.

Biaya tetap adalah bak perebusan, bak pengasinan, pengangkat rebusan, wareng perebusan, tempat penjemuran, timbangan, alat isolasi, keranjang, drum plastik, terpal, selang, mesin air, bangunan gudang, sumur, tedmond, mobil *pick up*.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa biaya tetap kelompok skala besar adalah Rp56.552/hari yang didalamnya termasuk biaya penyusutan peralatan dan biaya yang dikeluarkan selama satu bulan secara berkala dalam proses produksi.

Pada umumnya rata-rata pengusaha ikan asin menggunakan bak perebusan ikan asin sebanyak 3 unit dengan harga rata-rata Rp2.410.000 per unit, dengan umur ekonomis selama 5 tahun yang di konversikan dalam hari sehingga menjadi 1.825 hari, menghasilkan biaya penyusutan peralatan Rp3.962. Umur ekonomis bak perebusan di

dasarkan pada batas usia pakai bak perebusan yang di tanyakan langsung kepada pengusaha ikan asin.

Rumah produksi usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin rata-rata menggunakan biaya sebanyak Rp93.333.333 dengan umur ekonomis 50 tahun yang dikonversikan dalam hari sehingga menjadi 18.250 hari yang menghasilkan biaya penyusutan sebanyak Rp5.114 per hari. umur ekonomis bangunan selama 50 puluh tahun dikarenakan bangunan rumah produksi yang digunakan menggunakan batu secara permanen. Menurut salah satu pengusaha ikan asin memperkirakan bahwa umur ekonomis bangunan ini bisa mencapai 50 tahun.

Biaya tetap pada skala usaha besar lebih tinggi di bandingkan dengan biaya tetap pada skala usaha kecil. Hal ini dikarenakan rata rata penggunaan jenis biaya tetap pada kelompok skala besar lebih banyak dibandingkan dengan kelompok skala kecil, selain itu rata-rata produksi kelompok skala besar lebih tinggi dibandingkan kelompok skala kecil.

Perhitungan ini dilakukan dalam satu kali produksi pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka. Total biaya tetap rata-rata yang dikeluarkan oleh kelompok skala kecil usaha ikan asin untuk pengadaan peralatan yaitu sebesar Rp44.547/hari.

Hal lebih rendah dibandingkan dengan kelompok usaha skala besar dikarenakan pada kelompok usaha skala kecil jumlah tempat penjemuran ikan asin lebih sedikit dibandingkan dengan jumlah tempat penjemuran ikan asin kelompok skala besar. Tempat penjemuran pada kelompok skala besar lebih banyak sehingga menyebabkan penambahan besarnya biaya pada biaya tetap usaha, meskipun kelompok usaha skala besar tidak menggunakan wareng penjemuran tetapi banyaknya tempat penjemuran ini sangat membantu apabila produksi ikan asin lebih banyak di musim tertentu.

#### b. Biaya Variabel

Biaya variabel rata-rata kelompok skala besar usaha pengolahan ikan asin adalah sebesar Rp7.381.897,19. Biaya variabel per jenis ikan tertinggi terdapat pada jenis ikan teri yaitu Rp3.242.604,86 dan biaya variabel terendah terdapat pada jenis ikan ciu yaitu Rp34.484,67.

Biaya variabel rata-rata kelompok skala kecil usaha pengolahan ikan asin adalah sebesar Rp6.243.836,47. Biaya variabel per jenis ikan tertinggi terdapat pada jenis ikan teri yaitu Rp4.281.200,68 dan biaya variabel terendah terdapat pada jenis ikan ciu yaitu Rp20.602,47.

Biaya variabel pada skala usaha besar lebih tinggi di bandingkan dengan biaya tetap pada skala usaha kecil. Perhitungan ini dilakukan dalam satu kali produksi usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo.

Total biaya variabel rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha yaitu sebesar Rp7.381.897,19/hari pada skala usaha besar sedangkan Rp6.234.836,47/hari pada usaha kecil. Biaya variabel rata-rata kelompok kecil per jenis ikan tertinggi juga terdapat pada ikan teri yaitu Rp4.281.200,68/hari, nilai ini lebih tinggi di bandingkan dengan biaya variabel rata-rata yang dikeluarkan untuk ikan asin teri pada skala besar. Hal ini dikarenakan produksi ikan teri pada skala kecil lebih tinggi dibandingkan dengan produksi ikan teri pada skala besar sehingga memerlukan biaya variabel yang tinggi dalam pengolahan usaha ikan segar menjadi ikan asin.

## c. Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3.  
Biaya Total Usaha Per Proses Produksi Tahun 2019

No	Jenis Biaya	Biaya Total Rata-Rata (Rp/Hari)	
		Skala Besar	Skala Kecil
1	Biaya Tetap	56.522,00	44.547,00
2	Biaya Variabel	7.381.897,19	6.234.836,47
Total		7.438.449,19	6.279.383,47

Sumber : Olahan Data Primer, 2019

Bersarkan Tabel 3, biaya total pada skala usaha besar lebih tinggi di bandingkan dengan biaya total pada skala usaha kecil. Hal ini dikarenakan pada kelompok usaha besar rata-rata pengusaha memproduksi ikan asin dengan kuantitas yang lebih besar dibandingkan dengan kelompok kecil. Total biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha yaitu sebesar Rp7.438.897,19/hari pada skala usaha besar sedangkan Rp6.279.383,47/hari pada usaha kecil.

## 2. Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan dalam usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka dapat di lihat dalam Tabel 4.

Tabel 4.  
Penerimaan Usaha Per Proses Produksi Berdasar Skala Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Tahun 2019

No	Jenis Ikan	Harga (Rp/Kg)	Skala Usaha			
			Besar	Kecil	Besar	Kecil
			Kuantitas (Kg)		Penerimaan (Rp)	
1	Lesi	22000	185,00	54,85	4.070.000	1.206.700
2	Tamban	18000	6,41	2,95	115.470	53.208
3	Teri	38000	111,50	136,40	4.237.000	5.183.200
4	Ciu	16000	4,33	2,40	69.376	38.512
5	Liban	21000	81,58	70,76	1.713.180	1.485.960
Total			388,83	267,37	10.205.026	7.967.580

Sumber : Olahan Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4, penerimaan rata-rata usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka diasumsikan menjadi dua kelompok berdasarkan banyaknya modal dan produksi. Penerimaan rata-rata usaha yang skalanya besar lebih tinggi dibanding dengan usaha yang skala usaha yang kecil. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan ikan segar pada skala usaha besar yaitu

Rp10.205.026/hari dan pada skala kecil yaitu Rp7.967.580/hari. Penerimaan masing-masing kelompok usaha ini diasumsikan semuanya laku terjual dalam satu kali proses produksi. Pendapatan rata-rata dalam usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5.  
Pendapatan Usaha Per Proses Produksi Berdasar Skala Usaha

No	Jenis Biaya Variabel	Biaya Variabel Rata-Rata (Rp/Hari)	
		Besar	Kecil
1	Total Penerimaan (TR)	10.205.026,00	7.967.580,00
2	Total Biaya (TC)	7.438.449,19	6.279.383,47
	Total	2.766.576,81	1.688.196,53

Sumber : Olahan Data Primer, 2019

Berdasar Tabel 5, dapat diketahui bahwa biaya variabel rata-rata pada skala usaha besar lebih tinggi yaitu Rp2.766.576,81/hari sedangkan pada skala usaha kecil yaitu Rp1.688.196,53/hari. Hasil ini diperoleh dari selisih antara total penerimaan dikurangi dengan total biaya.

### 3. Analisa Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin.

Hasil perhitungan usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin dapat dilihat pada Tabel 6 untuk skala Kelompok Besar dan Tabel 7 untuk Kelompok Kecil.

Tabel 6.  
Hasil Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin Pada Skala Besar Per Jenis Ikan Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Tahun 2019

No	Alat Analisis	Hasil Analisis	Kondisi Rill	Keterangan
1.	BEP Produksi			
	Ikan Lesi	5,37 Kg/hari	185,00 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Tamban	0,13 Kg/hari	6,40 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Teri	1,82 Kg/hari	112,00 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Ciu	0,07 Kg/hari	4,30 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Liban	1,17 Kg/hari	82,00 Kg/hari	Menguntungkan
2.	BEP Harga			
	Ikan Lesi	Rp17.140/Kg	Rp22.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Tamban	Rp11.101/Kg	Rp18.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Teri	Rp29.227/Kg	Rp38.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Ciu	Rp145/Kg	Rp16.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Liban	Rp145/Kg	Rp21.000/Kg	Menguntungkan
3.	BEP Penerimaan			
	Ikan Lesi	Rp118.355/hari	Rp4.070.000/hari	Menguntungkan
	Ikan Tamban	Rp68.841/hari	Rp115.470/hari	Menguntungkan
	Ikan Teri	Rp114.844/hari	Rp4.237.000/hari	Menguntungkan

No	Alat Analisis	Hasil Analisis	Kondisi Rill	Keterangan
4.	Ikan Ciu	Rp53.497/hari	Rp69.376/hari	Menguntungkan
	Ikan Liban	Rp56.027/hari	Rp1.713.180/hari	Menguntungkan
	R/C ratio			
	Ikan Lesi	1,28		Layak
	Ikan Tamban	1,62		Layak
	Ikan Teri	1,30		Layak
	Ikan Ciu	1,97		Layak
	Ikan Liban	1,89		Layak

Sumber : Olahan Data Primer, 2019

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 6, dapat diketahui bahwa usaha skala besar ini akan mengalami pulang modal awal pada saat volume produksi per hari ikan lesi sebesar 5,37 kilogram, ikan tamban sebesar 0,13 kilogram, ikan teri 1,82 kilogram, ikan ciu 0,07 kilogram dan ikan liban 1,17 kilogram. Jumlah produksi ikan pada kondisi rill jauh lebih besar dibandingkan dengan jumlah BEP produksi. Jumlah ikan ini merupakan jumlah ikan asin jadi bukan jumlah bahan baku. BEP Harga menunjukkan pengusaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin akan mengalami kondisi impas atau tidak untung dan tidak rugi jika ikan asin lesi dijual Rp17.140 per kilogram, ikan tamban Rp11.101 per kilogram, ikan teri Rp29.227 per kilogram, ikan ciu dan liban sebanyak Rp145 per kilogram.

BEP Penerimaan menunjukkan bahwa penerimaan akan impas atau tidak untung dan tidak rugi apabila penerimaan ikan asin jenis lesi sebesar Rp118.355 per hari, ikan asin jenis tamban sebesar Rp68.841 per hari, ikan asin jenis teri sebesar Rp114.844 per hari, ikan ciu sebesar Rp53.497 per hari dan ikan liban sebesar Rp56.027 per hari. Hasil R/C ratio menunjukkan bahwa lebih dari 1 hal ini artinya usaha ikan asin layak untuk dijalankan. Nilai R/C ratio ikan asin skala besar rata-rata menunjukkan nilai > 1. Hal ini sesuai dengan pendapat Rahim dan Hastuti (2007), yang menyatakan bahwa apabila nilai R/C ratio > 1 maka usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Analisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin pada kelompok kecil tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7.  
Hasil Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin  
Pada Skala Kecil Per Jenis Ikan Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Tahun 2019

No	Alat Analisis	Hasil Analisis	Kondisi Rill	Keterangan
1.	BEP Produksi			
	Ikan Lesi	1,98 Kg/hari	55 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Tamban	0,10 Kg/hari	3 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Teri	3,43 Kg/hari	136 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Ciu	0,05 Kg/hari	2,4 Kg/hari	Menguntungkan
	Ikan Liban	1,52 Kg/hari	71 Kg/hari	Menguntungkan
2.	BEP Harga			
	Ikan Lesi	Rp17.555/Kg	Rp22.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Tamban	Rp13.350/Kg	Rp18.000/Kg	Menguntungkan



No	Alat Analisis	Hasil Analisis	Kondisi Rill	Keterangan
3.	Ikan Teri	Rp31.553/Kg	Rp38.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Ciu	Rp8.726/Kg	Rp16.000/Kg	Menguntungkan
	Ikan Liban	Rp13.454/Kg	Rp21.000/Kg	Menguntungkan
	BEP Penerimaan			
	Ikan Lesi	Rp43.601/hari	Rp1.206.700/hari	Menguntungkan
	Ikan Tamban	Rp1.840/hari	Rp53.208/hari	Menguntungkan
	Ikan Teri	Rp130.590/hari	Rp5.183.200/hari	Menguntungkan
	Ikan Ciu	Rp862/hari	Rp38.512/hari	Menguntungkan
	Ikan Liban	Rp32.103/hari	Rp1.485.960/hari	Menguntungkan
	R/C ratio			
4.	Ikan Lesi	1,25		Layak
	Ikan Tamban	1,34		Layak
	Ikan Teri	1,20		Layak
	Ikan Ciu	1,83		Layak
	Ikan Liban	1,56		Layak

Sumber : Olahan Data Primer, 2019

Tabel 7 menunjukkan bahwa produksi skala kecil ikan asin di Desa Rebo lebih tinggi dibandingkan dengan hasil analisis BEP produksi. Ikan asin jenis lesi akan mengalami impas apabila di produksi dalam jumlah 1,98 kilogram per hari, pada kondisi rill ikan asin jenis lesi di produksi rata-rata sebanyak 55 kilogram per hari. Ikan asin jenis tamban, teri, ciu dan liban juga lebih besar produksi per harinya dibandingkan dengan BEP produksi. Hal ini berarti usaha skala kecil akan mengalami kondisi impas apabila volume produksi per hari ikan asin di Desa Rebo sama dari kondisi BEP produksi dan akan bersifat menguntungkan jika lebih dari BEP produksi. Hal ini sejalan dengan penelitian Meiranda (2019), analisis usaha pembuatan terasi.

BEP Harga menunjukkan pengusaha skala kecil pengolahan ikan segar menjadi ikan asin akan mengalami kondisi impas atau tidak untung dan tidak rugi jika ikan asin lesi dijual Rp17.555 per kilogram, ikan tamban Rp13.350 per kilogram, ikan teri Rp31.553 per kilogram, ikan ciu Rp8.726 per kilogram dan liban sebanyak Rp13.454 per kilogram. Kondisi rill menunjukkan harga jual per jenis ikan asin lebih tinggi dibandingkan dengan BEP harga, artinya usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin mengalami keuntungan. BEP Penerimaan skala kecil juga menunjukkan bahwa kondisi rill ikan asin lebih tinggi dibandingkan dengan hasil analisis, hal ini artinya usaha ikan asin skala kecil menguntungkan. BEP Penerimaan untuk ikan Lesi yaitu Rp43.601 per hari, ikan tamban Rp1.840 per hari, ikan teri Rp130.590 per hari, ikan ciu Rp862 per hari dan ikan liban Rp32.103 per hari. Hasil R/C ratio menunjukkan bahwa lebih dari 1 hal ini artinya usaha ikan asin layak untuk dijalankan. Nilai R/C ratio rata-rata per jenis ikan asin menunjukan nilai > 1. Hal ini sejalan dengan penelitian Reswita (2014), dengan judul kelayakan usaha pengolahan ikan asin di sumber jaya kampung melayu kota bengkulu, yang juga pada analisisnya nilai R/C ratio > 1.

## 5. KESIMPULAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian analisis usaha ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka dapat disimpulkan bahwa terdapat dua kelompok usaha didasarkan pada modal, yaitu skala besar dan skala kecil, masing-masing usaha skala kecil dan skala besar layak untuk diusahakan berdasarkan indikator BEP produksi, BEP harga, BEP penerimaan dan R/C ratio.

### 5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini diperoleh saran sebagai berikut:

1. Peneliti merekomendasikan kepada pengusaha ikan asin pada masing masing skala usaha agar menjalankan usaha dan memproduksi ikan asin dalam satu kali proses produksi rata-rata lebih dari 5 kilogram.
2. Peneliti merekomendasikan untuk melanjutkan penelitian agar dapat mengkaji lebih lanjut mengenai pemasaran usaha ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka.

### Daftar Pustaka

- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 2005. *pengawetan dan pengolahan ikan*. Jakarta: Kanisius.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Dalam Angka*. Bangka: bps.go.id.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Provinsi Kepulauan Bangka Belitung Dalam Angka*. Pangkalpinang: Badan Pusat Statistik.
- Effendi, I., dan Oktariza, W. 2013. *Manajemen Agribisnis Kelautan*. Depok: Penebar Swadaya.
- Febriyanti. 2017. Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMK di Kota Metro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis* 5: (1).
- Fahrizal, Yusriana, dan Fadhil, R. 2010. Peningkatan Mutu Ikan Teri Asin Kering Di Aceh Besar Nanggroe Aceh Darussalam. *Aceh Development International Conference* , 555.
- Indrastuti, N. A. 2019. Profil Pengolahan Ikan Asin Di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (Phpt) Muara Angke. *Journal IPB* , 218-228.
- Mankiw, N. G. 2018. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Jakarta: Erlangga.
- Meiranda, Y. H. 2019. *Analisis Usaha Produksi Pembuatan Terasi di Kelurahan Tanjung Ketapang Kecamatan Toboali Kabupaten Bangka Selatan*. Balunijuk: UBB.
- Mubyarto. 2007. *Pengantar Ekonomi*. Jakarta: Erlangga.
- Narojahan, S. C. 2019. *Analisis Usaha Budidaya dan Pemasaran Kerang Darah di Dusun Sukal Desa Belo Laut Kecamatan Muntok*. Pangkalpinang: Universitas Bangka Belitung .
- Nazir, M. 2013. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nuitja, I. N. 2010. *Manajemen Sumberdaya Perikanan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Raharja, P., dan Manurung, M. 2018. *Pengantar ilmu ekonomi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Reswita. 2014. Kelayakan usaha pengelolaan ikan asin di Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *Agroindustri* , 15-20.
- Romauli, N. 2016. *Gender, Tingkat Pendidikan dan Lama Usaha Sebagai Determinan Penghasil UMKM Kota Surabaya*. Surabaya: IBM.



- Sari, K. M. 2011. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Cilacap*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Soekartawi. 2010. *Manajemen Proyek*. Jakarta: Erlangga.