

AGRIBISNIS PERIKANAN DI KELURAHAN AIR DINGIN KECAMATAN BUKIT RAYA KOTA PEKANBARU (STUDI KASUS PADA USAHA IKAN SALAI SEDAP)

Fisheries Agribusiness in Air Dingin Village, Bukit Raya District of Pekanbaru City (Case Study of Ikan Salai Sedap Farm)

Yanti Sipahutar, Septina Elida dan Wahyu Hamidi*

Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau
Jl. Kaharuddin Nasution No. 113 Perhentian Marpoyan-Pekanbaru
Fakultas Ekonomi Universitas Riau Kampus Widya Km 12,5 Pekanbaru*
Email : septinaelida@agr.uir.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the agribusiness subsystem of the "Usaha Ikan Salai Sedap". The results of the study indicated that the applied agribusiness system has been not optimal yet. The production finputs were sufficiently available. Business activities are carried out every day with harvesting 150 kg of *Pangasius sp* and *Clarias sp*. The harvesting was done selectively in accordance with the weight of the fish, i.e. 120-140 grams/tail (7-8 tails/kg) for *Pangasius sp* and 250-300 grams/tail (3-4 tails/kg) for *Claria sp*. Fresh *Pangasius sp* and *Clarias sp* from farming are processed into smoked fish, and marketed through marketing institutions. Smoked fish produced from each spesies (*Pangasius sp* and *Clarias sp*) was 37.5 kg each). The added value obtained per kg of raw materials, for *Pangasius sp* is Rp 7,933.70, and *Clarias sp* was Rp. 11,760. The profit gained from *Pangasius sp* and *Clarias sp* agribusiness for the *Pangasius sp* and *Clarias sp* farming activities was Rp 36,297,283.32/process, and Rp 2,233,543.96/process *Pangasius sp* and *Clarias sp* for agroindustry activities. Profits from marketing of *Pangasius sp* and *Clarias sp* was as much as Rp 7,419,950. The dominant supporting subsystem in order to support the business activities of the "Usaha Ikan Salai Sedap" agribusiness was financial institutions/banks, counseling, and training.

Keywords: *Agribusiness, Fisheries, Smoked Fish, Pangasius sp, Clarias sp*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis subsistem agribisnis pada "Usaha Ikan Salai Sedap". Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem agribisnis yang diterapkan belum maksimal. Sarana produksi cukup tersedia. Kegiatan usaha dilakukan setiap hari, dengan jumlah ikan patin dan lele yang dipanenkan masing-masing 150 kg. Pemanenan dilakukan secara selektif sesuai dengan bobot ikan yaitu berat ikan lele 120-140 gram/ekor (7-8 ekor/kg) dan ikan patin 250-300 gram/ekor (3-4 ekor/kg). Ikan patin dan lele segar hasil usahatani diolah menjadi ikan salai, dan dipasarkan melalui lembaga pemasaran. Ikan salai patin dan lele yang dihasilkan masing-masing 37,5 kg). Nilai tambah yang diperoleh per kg bahan baku, untuk ikan salai patin Rp 7.933,70,- dan ikan salai lele Rp 11.760. Keuntungan yang diperoleh dari usaha agribisnis ikan patin dan lele, pada kegiatan usahatani ikan patin dan lele yaitu sebesar Rp 36.297.283,32/proses produksi, kegiatan agroindustri ikan salai patin dan lele yaitu sebesar Rp 2.233.543,96/porses produksi, dan keuntungan dari pemasaran ikan salai lele dan patin sebesar Rp 7.419.950,- . Subsistem penunjang yang dominan, terkait dalam mendukung kegiatan usaha agribisnis "Usaha Ikan Salai Sedap" yaitu lembaga keuangan/Bank, penyuluhan & pelatihan.

Kata kunci: *Agribisnis, Perikanan, Ikan Salai, Ikan Patin, Ikan Lele*

PENDAHULUAN

Usaha budidaya perikanan terutama budidaya perbesaran ikan saat ini diminati masyarakat di Kota Pekanbaru. Usaha ini tersebar hampir disemua kecamatan, rumah tangga yang melakukan kegiatan ini sebanyak 2.657 rumah tangga, dengan luas lahan pada umumnya 0,5 hektar. Data statistik budidaya perikanan kota Pekanbaru tahun 2018, menunjukkan jenis ikan yang umum dibudidayakan adalah ikan nila, gurame, patin dan lele, namun masyarakat lebih memilih jenis ikan patin dan lele karena masa pemeliharaannya lebih cepat dibanding jenis lainnya, memiliki resiko yang lebih ringan. Selain itu, usaha budidaya ikan patin dan lele juga tidak memerlukan teknologi tinggi, sehingga semua orang dapat membudidayakannya. Produksi ikan hasil budidaya yang tertinggi pada tahun 2018 adalah ikan lele yaitu 5.816,23 ton disusul ikan patin dengan produksi 2.026,04 ton.

Kecamatan Bukit Raya merupakan salah satu sentra produksi perikanan budidaya kolam di Kota Pekanbaru. Ikan patin dan ikan lele merupakan jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan. Ikan ini sangat lahap menelan pakan buatan berupa pellet atau pakan jenis lainnya (Djarjah AS, 2001). Ikan ini biasanya dijual secara lokal dalam bentuk segar atau diproses bentuk fillet beku untuk konsumsi domestik dan internasional, karena rasanya yang enak dengan kualitas yang diinginkan seperti dagingnya putih, lembut, kadar lemak rendah dan kandungan protein yang mudah dicerna (Bakar, at.all. 2018). Ikan patin juga dapat diolah menjadi abon (Hamidi, 2016).

Kebutuhan ikan berdasarkan preferensi konsumen Kota Pekanbaru pada periode 2015-2017, menunjukkan bahwa ikan patin dan lele setiap tahunnya dibutuhkan dalam jumlah yang cukup tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya, yaitu 5.576 ton pada tahun 2015, 6.111,11 ton pada tahun 2016 dan pada tahun 2017 sebanyak 9.870 ton. Perspektif masyarakat yang tinggi terhadap ikan patin dan lele menyebabkan permintaan terhadap ikan patin dan lele juga meningkat, sehingga cukup menjanjikan bagi pengusaha ikan patin dan lele. Pemenuhan kebutuhan ikan perlu memperhatikan ketersediaan ikan yang akan dikonsumsi. Pemberian pakan dengan kualitas dan kuantitas

yang baik akan mengoptimalkan usaha budidaya ikan sehingga ketika produksi terus menerus ada maka kebutuhan ikan untuk rumah tangga akan terjamin (Kurniasih, dkk 2014 dalam Bokings 2017).

Bisnis pada sektor perikanan merupakan salah satu bisnis yang sangat menjanjikan. Selain karena kebutuhan pasokan pangan yang sangat tinggi, bisnis pada sektor perikanan juga berkembang baik sejalan dengan perubahan pola pikir masyarakat untuk lebih sehat (Puspita dan Wiyono, 2014).

“Usaha Ikan Salai Sedap” merupakan salah satu usaha perikanan yang terdapat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya. Kegiatan usaha perikanan yang dilakukan adalah pembesaran dan pengolahan hasil. Jenis ikan yang dipilih untuk di usahakan adalah ikan patin dan ikan lele, karena kemudahan dalam mengelola, resiko yang lebih ringan dibandingkan jenis ikan lainnya, nilai ekonomi cukup tinggi, cocok untuk diolah menjadi ikan salai dan preferensi konsumen terutama masyarakat pekanbaru terhadap produk olahan (ikan salai patin dan lele) tinggi.

Pengusaha ikan salai sedap sudah menjalankan usaha selama 9 tahun, dan jika di amati usaha ini telah menerapkan pembangunan perikanan dengan pendekatan agribisnis. Menurut Firdaus (2012), agribisnis menurut pandangan secara luas, mencakup semua kegiatan mulai dari pengadaan sarana produksi pertanian (*farm supplies*) sampai dengan tata niaga produk pertanian yang dihasilkan usahatani atau hasil olahannya. Semua aktivitas mulai dari pengadaan, prosesing, penyaluran sampai pada pemasaran produk yang dihasilkan oleh suatu usahatani atau agroindustri yang saling terkait satu sama lain diartikan sebagai agribisnis (Maulidah, 2012). Dengan demikian sistem agribisnis merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan mulai dari hulu sampai hilir (Saragih, 2004). Pada “Usaha Ikan Salai Sedap” pengusaha melaksanakan aktifitas pembesaran ikan dan mengolah produknya (ikan patin dan lele) menjadi ikan salai. Ikan patin dan lele pemanenannya secara selektif, ikan yang sudah memenuhi bobot yang sudah ditetapkan yaitu untuk ikan patin dengan berat 250-300 gram/ekor (berkisar 3-4 ekor/kg) dan ikan lele 120-140 gram/ekor (berkisar 7-8 ekor/kg) langsung dipanenkan dan jika tidak memenuhi bobot yg ditentukan maka akan dilepas kembali

ke kolam. Ikan segar hasil tangkapan langsung diolah menjadi ikan salai dan kemudian dipasarkan. Secara keseluruhan kegiatan yang dilakukan cukup memberikan keberlanjutan usahanya, dan telah menerapkan sistem agribisnis, namun belum maksimal, oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian bagaimana sistem agribisnis yang diterapkan yang mencakup subsistem-subsistemnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode survey, yang dilakukan pada “Usaha Ikan Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Responden adalah pemilik Usaha Ikan Sedap dan tenaga kerjanya, serta pengelola 5 pusat oleh-oleh di Pekanbaru. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan dari pihak pertama, yang biasanya dapat dilakukan melalui wawancara Arikunto (2010), sedangkan, data sekunder menurut Silalahi (2012), merupakan data yang dikumpulkan dari sumber-sumber lain yang sudah tersedia sebelum penelitian dilakukan.

Data dalam penelitian ini di analisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif, serta menggunakan rumus-rumus. Kegiatan pada “Usaha Ikan Selai Sedap” meliputi budidaya ikan patin dan lele, serta pengolahan ikan patin dan lele menjadi ikan salai.

Biaya Produksi

Menurut Firdaus (2008), biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Untuk menghitung biaya total dengan rumus berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

a) Usahatani

$$TC = \{(X_1PX_1) + (X_2PX_2) + (X_3PX_3) + (X_4PX_4) + (X_5PX_5) + (X_6PX_6)\} + D \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

- TC = Total Biaya (Rp/Proses produksi)
- TVC = Total biaya variabel (Rp/Proses produksi)
- X₁ = Jumlah penggunaan bibit ikan patin (ekor/proses produksi)
- PX₁ = Harga bibit ikan patin (Rp/ekor)
- X₂ = Jumlah penggunaan bibit ikan lele (ekor/proses produksi)
- PX₂ = Harga bibit ikan lele (Rp/ekor)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis subsistem pada agribisnis “Usaha Ikan Salai Sedap” meliputi subsistem penyediaan sarana produksi usahatani, subsistem usahatani, subsistem agroindustri, subsistem pemasaran, dan subsistem layanan penunjang agribisnis.

- X₃ = Jumlah penggunaan Tenaga Kerja (HOK/proses produksi)
- PX₃ = Upah tenaga kerja (Rp/proses produksi)
- X₄ = Jumlah penggunaan pakan patin (Kg/proses produksi)
- PX₄ = Harga pakan patin (Rp/Kg)
- X₅ = Jumlah penggunaan pakan lele (Kg/proses produksi)
- PX₅ = Harga pakan lele (Rp/Kg)

b) Agroindustri

$$TC = \{(X_1PX_1) + (X_2PX_2) + (X_3PX_3) + (X_4PX_4)\} + D \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

- X₁ = Jumlah penggunaan bahan baku ikan patin (Kg/proses produksi)
- PX₁ = Harga bahan baku ikan patin (Rp/Kg)
- X₂ = Jumlah penggunaan bahan baku ikan lele (Kg/proses produksi)
- PX₂ = Harga bahan baku ikan lele (Rp/Kg)
- X₃ = Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/proses produksi)
- PX₃ = Upah tenaga kerja (Rp/proses produksi)
- X₄ = Jumlah penggunaan bahan pendukung (Unit/proses produksi)
- PX₄ = Harga bahan pendukung (Rp/proses produksi)
- TFC = Total biaya tetap) (Rp/proses produksi)

Pendapatan

Pendapatan yang diperoleh pengusaha pada “Usaha ikan Salai Sedap” dapat dihitung menggunakan rumus menurut Soekartawi (2006). Pendapatan kotor ditentukan dengan rumus:

$$TR = (Y_1 \cdot Py_1) + (Y_2 \cdot Py_2) \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

- TR = Pendapatan kotor (Rp/Proses produksi)
- Y₁ = Produksi ikan salai patin (Kg/Proses produksi)

Y₂ = Produksi ikan salai lele (Kg/Proses produksi)
 Py₁ = Harga ikan salai patin (Rp/Kg)
 Py₂ = Harga ikan salai lele (Rp/Kg)

Keterangan :
 RCR = *Return Cost Of Ratio*
 TR = Total penerimaan (Rp/Proses produksi)
 TC = Total biaya (Rp/Proses produksi)

Pendapatan bersih ditentukan dengan rumus:
 $\pi = TR - TC$ (4)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :
 RCR > 1, Usaha sudah efisien dan menguntungkan.
 RCR = 1, Usaha berada pada titik impas (BEP).
 RCR < 1, Usaha tidak menguntungkan.

Keterangan:
 π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)
 TR = Total penerimaan (Rp/proses produksi)
 TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

Efisiensi

Efisiensi usaha dianalisis dengan menggunakan rumus Return Cost Ratio (RCR) (Soekartawi, 2006) sebagai berikut:

Nilai Tambah Ikan Salai Patin dan Lele
 Perhitungan nilai tambah dilakukan menggunakan model menurut Hayami (1987) dalam Maharani (2013). Dasar perhitungan nilai tambah adalah per kg bahan baku.

$RCR = \frac{TR}{TC}$(5)

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	(1)
2	Bahan Baku (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/ (2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3)/ (2)
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(9a+9b) (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x(7)
	Tingkat Keuntungan(%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100
14	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/ (14) x 100
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9a+9b)/(14)x100
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100

Sumber: Hayami (1987) dalam Maharani (2013).

Analisis Pemasaran

Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran ikan patin dan ikan lele serta produk agroindustri ikan salai patin dan lele tentukan menggunakan rumus menurut Soekartawi (1995) dalam Mulatini (2016), sebagai berikut:

Keterangan :
 BP = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)
 B1 = Biaya Karton Rentengan (Rp/Lembar)
 B2 = Biaya Tinta untuk Stempel (Rp/Botol)
 B3 = Biaya kertas merek dagang (Rp/lembar)
 B4 = Biaya Pengemasan (Rp/Kg)
 B5 = Biaya Transportasi (Rp/ Kg)

$Bp=B1+B2+B3+B4+B5+B6+B7+B8+Bn...$
(6)

B6 = Biaya Tenaga Kerja (Rp/Kg)

B7 = Biaya Label Harga (Rp/Kg)

B8 = Biaya Sewa Tempat (Rp/Kg)

Margin Pemasaran

Margin pemasaran pada “Usaha Ikan Sedap” ditentukan dengan menggunakan rumus menurut Saefuddin dan Hanafiah (1986) dalam Mulatini (2016), sebagai berikut :

$$M = H_k - H_p \dots\dots\dots(7)$$

Dimana:

M = Margin pemasaran (Rp/Kg)

H_k = Harga ditingkat konsumen (Rp/Kg)

H_p = Harga ditingkat produsen (Rp/Kg)

Keuntungan Pemasaran

Menghitung keuntungan yang diterima pengusaha digunakan rumus menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut :

$$\pi = M - B \dots\dots\dots(8)$$

Dimana:

π = Keuntungan Pemasaran(Rp/Kg)

M = Margin Pemasaran (Rp/Kg)

B = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Ikan Salai Sedap

Profil usaha merupakan gambaran umum mengenai kondisi usaha yang sedang dijalankan oleh pengusaha. “Usaha ikan salai sedap” berada di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2010, pengusaha fokus pada budidaya ikan patin dan lele hingga agroindustri. Pemilik usaha berusia 43 tahun, dan berpendidikan sarjana (S1), sehingga memungkinkan mengembangkan usahanya secara profesional. Modal usaha awal yang digunakan oleh pengusaha yaitu dengan meminjam pada lembaga keuangan yaitu bank BTN sebanyak Rp 35.000.0000.

Kegiatan usaha mulai dari pembudidayaan sampai pengolahan ikan segar (patin dan lele) menjadi ikan salai. Kegiatan usaha dilakukan setiap hari selama satu periode (6 bulan), dengan pemanenan ikan secara selektif, yaitu berat ikan lele 120-140 gram/ekor (berkisar 7-8 ekor/kg) dan untuk ikan patin dengan berat 250-300 gram/ekor (berkisar 3-4 ekor/kg). Usaha ini telah memiliki izin usaha dari Dinas Kesehatan P-IRT No. 2061471010156-19, sertifikasi halal dari

LPPOM 05030003871211 serta bersertifikat cara pengolahan ikan yang baik No. 9182/14/SKP/AS/V/2018.

Berdasarkan kriteria agroindustri menurut Hayami dalam Maharani (2013), maka agroindustri ikan salai patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya adalah skala usaha industri rumah tangga (*home processing*). Pengolahan ikan salai patin dan lele, sudah berlangsung pada bangunan yang terpisah dengan tempat tinggal pengusaha, namun masih satu pekarangan. Berdasarkan dari tingkat pengolahan bahan baku (*degree of transformation*) menurut Austin dalam Hamidi dan Septina (2006), usaha ini termasuk dalam tingkat pengolahan ketiga, yaitu pengolahan dengan cara memasak.

Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Ikan Patin dan Ikan Lele

Penyediaan sarana produksi merupakan kegiatan subsistem hulu yang membantu kegiatan “Usaha Ikan Salai Sedap” untuk menghasilkan output. Input dan saprotan untuk usaha (kolam, benih, pakan, obat-obatan, tenaga kerja dan bahan penunjang lainnya tersedia.

Subsistem Usahatani Ikan Patin dan Ikan Lele

Teknologi budidaya ikan patin dan lele yang dilakukan pengusaha mulai dari persiapan kolam hingga panen dan pasca panen pada umumnya berpedoman pada teori-teori yang ada. Lebih jelasnya disajikan pada Tabel 2. Pada Tabel 2 nampak teknologi budidaya yang dilakukan pengusaha dan teori berbeda pada kegiatan persiapan kolam pengusaha tidak melakukan kegiatan pemupukan, pengapuran kolam, pengisian air dilakukan oleh pengusaha berbeda untuk kolam ikan patin dan lele. Selanjutnya pada kegiatan pemanenan yang dilakukan oleh pengusaha secara selektif sesuai dengan bobot ikan yaitu berat ikan lele 120-140 gram/ekor (berkisar 7-8 ekor/kg) dan untuk ikan patin dengan berat 250-300 gram/ekor (berkisar 3-4 ekor/kg) dan pengusaha langsung mengolah ikan segar (patin dan lele) menjadi ikan salai.

Pendapatan pada usahatani merupakan perolehan dari kegiatan usaha mulai dari kegiatan penebaran benih sampai panen, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Perbandingan Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele Secara Teori dengan Praktek pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.

No.	Teknologi Budidaya	Teori (Mulatini, 2016)	Praktek pada Usaha Ikan Salai Sedap
1	Persiapan kolam	Melakukan pemupukan dan pengapuran kolam	Kegiatan pemupukan dan pengapuran tidak dilakukan
2	Pengisian air kolam	Air kolam ikan patin 1,2-1,5 m, dan ikan lele 1-1,2 m, setelah pengisian kolam dibiarkan selama 2 hari.	Air kolam ikan patin 1,5 m dan ikan lele 1 m, kemudian dibiarkan selama 2 hari.
3	Penebaran bibit	Pagi hari atau sore hari	Pagi atau sore hari
4	Pemberian Pakan	Dilakukan 4-5 kali	Dilakukan 4-5 kali
5	Frekuensi Pemberian Pakan	Frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan	Sesuai, frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan
6	Hama dan Penyakit	Hama seperti burung, ular, penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri	Sesuai, hama seperti burung, ular, musang dan penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri
7	Pemanenan	Waktu panen berumur 2,5-3,5 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif	Tidak sesuai, waktu panen berumur 3 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif
8	Pasca panen	Pengembalian kondisi seperti semula, pengangkutan hasil panen, dan menjualnya.	Pengembalian kondisi kolam seperti semula, pengangkutan hasil panen, dan mengolah ikan segar menjadi ikan salai.

Tabel 3. Rekapitulasi Biaya Produksi, Pendapatan, Keuntungan dan Efisiensi Usahatani Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase
1	Produksi				
	a. Ikan Patin (Kg)	1.900	16.500	31.350.000,00	
	b. Ikan Lele (Kg)	2.375	14.500	34.437.500,00	
2	Pendapatan Kotor			65.787.500,00	
3	Biaya				
	A. Biaya Variabel				
	1. Bibit				
	a. Patin (Ekor)	10.000	250	2.500.000,00	8,48
	b. Lele (Ekor)	14.000	125	1.750.000,00	5,93
	2. Pakan (Kg)				
	a. Ikan Patin				
	- F 99	60	3.625	217.500,00	
	- F 500	45	4.875	219.375,00	5,71
	- F 1000	45	6.625	298.125,00	
	- 781-2	150	6.325	948.750,00	
	b. Ikan Lele				
	- F 99	600	3.625	2.175.000,00	75,41
	- 781-1	900	11.750	10.575.000,00	
	- 781-2	1.500	6.325	9.487.500,00	
	3. Biaya Tenaga Kerja (HOK)	9,25	90.000	832.500,00	2,82
	4. Biaya Listrik (KWh)	202,90	1.380	280.000,00	0,95
	Total Biaya Variabel			29.283.750,00	
	B. Biaya Tetap				
	Biaya Penyusutan Alat			206.466,67	0,70
	Total Biaya Tetap			206.466,67	
	Total Biaya Produksi			29.490.216,67	100,00
4	Pendapatan Bersih			36.297.283,33	
5	Efisiensi Usahatani			2,23	

Pada Tabel 3, Pengalokasian biaya yang terbesar digunakan untuk pembelian pakan ikan lele sebesar Rp 22.237.500,- (75,41%). Hal ini dikarenakan ikan lele membutuhkan makanan yang lebih banyak untuk mendukung pertumbuhannya, kemudian disusul dengan pembelian bibit ikan patin sebesar Rp 2.500.000,-(8,48%). Jumlah bibit yang ditebarkan per proses produksi untuk ikan patin sebanyak 10.000 ekor dan ikan lele 14.000 ekor, dengan jumlah produksi yang diperoleh untuk ikan patin sebanyak 1.900 kg dan ikan lele 2.375 kg. Berat panen rata-rata ikan patin adalah 250 gr/ekor (1 kg terdapat 4 ekor ikan patin), dan berat rata-rata ikan lele adalah 150 gr/ekor (1 kg terdapat 7 ekor). Pendapatan bersih usahatani (budidaya perikanan patin dan lele) pada “Usaha Ikan Salai Sedap” diperoleh sebanyak Rp 36.297.383,33,-, dengan nilai RCR 2,23. Hal ini berarti usaha ini efisien atau layak untuk dikembangkan, karena setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha akan memberikan keuntungan sebesar Rp 2,23,-.

Subsistem Agroindustri

Agroindustri ikan patin dan lele merupakan serangkaian kegiatan pengolahan ikan patin dan lele yang meliputi pembersihan ikan segar, penyusunan di oven, pengemasan, penyusunan di box penyimpanan, sehingga produk ikan salai patin dan lele memiliki nilai tambah. Kegiatan subsistem agroindustri ikan salai patin dan lele terdiri dari beberapa kegiatan pengelolaan, yaitu penyediaan sarana input, teknologi produksi, yang membutuhkan biaya produksi. Kegiatan agroindustry akan memberikan nilai tambah dan pendapatan bagi pengusaha. Setiap kali proses produksi ikan salai menggunakan ikan lele dan patin segar masing-masing sebanyak 150 Kg. Harga bahan baku yang digunakan ikan lele segar Rp 16.500,00/Kg dan ikan patin segar Rp 6.000,00/Kg. Tabel 6 menampilkan penggunaan bahan baku dan penunjang agroindustry “Usaha Ikan Salai Sedap” per proses produksi.

Tabel 4. Distribusi Biaya, Produksi, pendapatan Per Proses Produksi (tiga hari) Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Nilai (Rp/Proses Produksi)
A	Biaya Variabel				
1	Bahan Baku (Kg)				
	a. Ikan Patin	150	14.500,00	2.175.000,00	2.175.000,00
	b. Ikan Lele	150	16.500,00	2.475.000,00	2.475.000,00
2	Bahan Pendukung (Unit)				
	1. Kayu Bakar	2	200.000,00	400.000,00	40.000,00
	2. Sarung Tangan	16	7.000,00	112.000,00	11.200,00
	3. Plastik Packing (Lembar)				
	- 200 gr	188	435,29	81.834,52	81.834,52
	- 250 gr	150	435,29	65.293,50	65.293,50
3	Total Biaya Bahan Pendukung			659.128,02	198.328,02
4	Biaya Tenaga Kerja	2	90.000,00	180.000,00	180.000,00
5	Listrik			17.500,00	17.500,00
6	Total Biaya Variabel			856.628,02	395.828,02
B	Biaya Tetap				39.888,11
	Total Biaya Produksi				5.679.827,17
C	Produksi				
	-Ikan Salai Patin (kg)	37,5	92.000,00		3.450.000,00
	-Ikan Salai Lele (kg)	37,5	115.000,00		4.312.500,00
D	Pendapatan				
	-Pendapatan Kotor				7.762.500,00
	-Pendekatan Bersih				2.714.572,61
E	Efisiensi (RCR)				1,54

Pada Tabel 4. dapat dilihat satu kali penyalaaian dibutuhkan masing-masing 150 ekor ikan segar. Pendapatan bersih dari pengolahan

ikan segar menjadi ikan salai sebesar 2.714.572,61/proses produksi. Dalam satu bulan terdapat 10 kali proses produksi, penggunaan

bahan baku usaha ikan salai sedap selama sebulan masing-masing yaitu 1500 Kg untuk ikan patin dan 1500 Kg ikan lele, apabila bahan baku kurang maka pengusaha mendatangkan bahan baku dari luar seperti dari sekolah SMK Pertanian jurusan perikanan.

Sehingga pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha selama sebulan sebesar

Rp 27.145.726,10. Nilai RCR diperoleh 1,54, hal ini menunjukkan bahwa usaha efisien.

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami pengolahan. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin dan ikan lele menjadi ikan ditampilkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai Tambah Metode Hayami pada Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No	Variabel	Nilai	
		Ikan Patin	Ikan Lele
Output, Input, dan Harga			
1	Output (Kg)	37,5	37,5
2	Bahan Baku (Kg)	150	150
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	2,61	2,61
4	Faktor Konversi	0,25	0,25
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,02	0,02
6	Harga Output (Rp/Kg)	92.000,00	115.000,00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	90.000,00	90.000,00
Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	14.500,00	16.500,00
9a	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)		
9b	Sumbangan Input Lain (Operasional) (Rp/Kg)	872,97	872,97
10	Nilai Output (Rp/Kg)	23.307,00	29.133,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	7.933,70	11.760,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	34,04	40,37
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.566,00	1.566,00
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	19,74	13,32
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	6.368,00	10.194,00
	b. Tingkat Keuntungan (%)	80,26	86,68
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	8.807,00	12.633,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	17,78	12,40
	b. Sumbangan Input Lain (%)	21.836,60	15.222,25
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	72,31	80,69
15	Efisiensi		
	RCR	1,32	1,48

Pada Tabel 5 nampak nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele menjadi ikan salai lele Rp 11.760/kg, lebih tinggi dibandingkan ikan patin Rp 7.933,70. Hal ini menunjukkan pengolahan ikan salai lele lebih menguntungkan (Rp Rp 6.368,00/kg) daripada ikan salai patin (Rp 10.194,00/kg). Tingginya keuntungan pada pengolahan ikan salai lele diantaranya disebabkan harga jual dari lele lebih tinggi.

Subsistem Pemasaran

Pemasaran ikan salai pada Usaha Ikan Salai Sedap dilakukan dengan satu saluran, yaitu pengusaha menyalurkan produk (ikan salai) ke pedagang pengecer (swalayan yaitu : Hypermart, Mega Rasa, Pasar Buah, Silungkang dan pusat oleh-oleh Pekanbaru) dan selanjutnya pengecer menyalurkan ke konsumen akhir. Biaya, marjin dan *farmer share* dalam pemasaran dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Pemasaran, Marjin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, *Farmer Share* dan Efisiensi Pemasaran pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019.

No.	Uraian	Nilai	
		(Rp/kg)	(Rp/proses)
	Pengusaha		
1	Karton (kg)	26,67	2.000,00
	Solasiban (lembar)	100,00	7.500,00
	Kertas Merk Jual 200 gr (lembar)	3.008,00	112.800,00
	Kertas Merk Jual 250 gr (lembar)	2.400,00	90.000,00
	Label Harga Jual (Rp/botol)	399,00	59.850,00
	Tinta Stempel Kadaluarsa (unit)	87,72	30.000,00
	Transportasi (HOK)	405,33	30.400,00
	Tenaga Kerja	133,33	10.000,00
	Total Biaya	6.560,05	342.550,00
	Keuntungan	98.932,67	7.419.950,00
	Harga Jual	103.500,00	7.762.500,00
	a. Ikan Salai Patin	92.000,00	3.450.000,00
	b. Ikan Salai Lele	115.000,00	4.312.500,00
	<i>Farmer Share (%)</i>		
a. Ikan Salai Patin		76,07	
b. Ikan Salai Lele		79,31	
2	Pusat Oleh-oleh Pekanbaru		
	Harga Beli	207.000,00	7.762.500,00
	a. Ikan Salai Patin	92.000,00	3.450.000,00
	b. Ikan Salai Lele	115.000,00	4.312.500,00
	Harga Jual	265.940,00	
			9.972.750,00
3	Marjin Pemasaran	58.900,00	
	a. Ikan salai patin	28.940,00	2.210.250,00
	b. Ikan salai lele	30.000,00	
4	Efisiensi		
	a. Ikan Salai Patin (%)		19,70
	b. Ikan Salai Lele(%)		25,18

Pada Tabel 6, total biaya dalam pemasaran ikan salai patin dan lele sebesar Rp 6.560,05/Kg atau Rp 342.550,-/proses produksi. Biaya Pemasaran tersebut terdiri dari pembelian peralatan untuk keperluan memasarkan, biaya transportasi, dan tenaga kerja. Harga jual oleh pengusaha ikan salai sedap, untuk harga ikan salai patin Rp 92.000,00/Kg dan ikan salai lele dengan harga Rp 115.000,00/Kg. Total harga kedua ikan salai yaitu Rp 207.000,00. Sedangkan harga yang diterima oleh konsumen, untuk ikan salai patin Rp 120.940,00/Kg dan ikan salai lele sebesar Rp 145.000,00/Kg. Total harga kedua ikan salai yaitu Rp 265.940,00. Sehingga di peroleh marjin pemasaran (selisih antara harga antara pengusaha dan pedagang pengecer) sebesar Rp 28.940,00/Kg ikan salai patin dan Rp 30.000,00/Kg ikan salai lele. Nilai *farmer share* pemasaran ikan salai patin pada

tingkat pengusaha yaitu sebesar 76,07%, sedangkan pada ikan salai lele sebesar dan lele pada tingkat pengusaha sebesar 79,31%.

Subsistem Penunjang Agribisnis

Subsistem penunjang merupakan subsistem yang memberikan dukungan terhadap kegiatan agribisnis. Lembaga keuangan, penyuluh dan KPPI (Kelompok Peternak dan Pengolah Ikan), transportasi yang mendukung kegiatan pemasaran merupakan lembaga yang penting dalam subsistem penunjang. Lembaga keuangan pada usaha Ikan Salai Sedap berperan dalam mendukung permodalan yang dikelola oleh pengusaha. Hubungan antara pelaku agribisnis dengan penyuluhan belum ada, pengusaha mengusahakan usahanya sendiri dengan cara memberikan agunan atau jaminan kepada pihak lembaga keuangan atau bank.

Transportasi juga salah satu penunjang pada usaha Ikan Salai Sedap, transportasi yang

digunakan oleh pengusaha yaitu berupa sepeda motor yang mendukung kegiatan pemasaran pada “Usaha Ikan Salai Sedap” yaitu ikan salai patin dan lele. Transportasi sebagai penunjang mempermudah konsumen untuk mendapatkan ikan salai sedap di pusat oleh-oleh Pekanbaru.

Keuntungan Usaha Agribisnis pada Usaha Ikan Salai Sedap

Pelaksanaan kegiatan Usaha Ikan Salai Sedap yang dimiliki oleh pengusaha, yang menerapkan sistem agribisnis mendapatkan

keuntungan yang berbeda-beda untuk setiap subsistem yang sudah dijalankan. Semua keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha selama satu kali proses produksi adalah keuntungan dalam usaha agribisnis ikan salai lele dan patin. Keuntungan yang dihasilkan dari Usaha Ikan Salai Sedap yaitu ikan salai lele dan ikan salai patin merupakan hasil dari keuntungan usahatani, keuntungan ushaa agroindustri dan keuntungan pemasaran ikan salai lele dan salai patin (Tabel 7).

Tabel 7. Keuntungan Usaha Agribisnis Pada “Usaha Ikan Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Subsistem Agribisnis	Jumlah Penggunaan Bahan Baku (Ekor/Kg/proses)	Jumlah Produksi (Kg/Proses)	Keuntungan (Rp/proses produksi)
	Usahatani :	24.000	4.275	36.297.283,32
1	a. Ikan Patin	10.000	2.375	26.506.766,66
	b. Ikan Lele	14.000	1.900	9.790.516,66
	Agroindustri:	300	75	2.233.543,96
2	a. Ikan Salai Patin	150	37,5	843.792,49
	b. Ikan Salai Lele	150	37,5	1.389.751,47
	Pemasaran :	300	75	7.419.950,00
3	a. Ikan Salai Patin	150	37,5	3.278.725,00
	b. Ikan Salai Lele	150	37,5	4.141.225,00
Jumlah				45.950.777,28

Hasil produksi dari kegiatan usahatani ikan patin dan lele berjumlah 4.275 Kg/proses produksi. Untuk menghasilkan output atau produk agroindustri ikan salai sedap yaitu ikan salai patin dan lele untuk setiap kali proses produksinya membutuhkan 150 Kg ikan lele dan 150 Kg patin. Untuk memanfaatkan hasil produksi kegiatan budidaya maka kegiatan proses pada agroindustri dan pemasaran ikan salai patin dikalikan dengan 15,83 (hampir 16 kali proses produksi). Sedangkan hasil produksi ikan lele yang dihasilkan dari kegiatan budidaya maka proses agroindustri dan pemasaran ikan lele dapat dilakukan sebanyak 12,66 kali (13 kali proses produksi). Pada Tabel 7 dapat dilihat bahwa, keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha dari usaha agribisnis ikan patin dan lele sebesar Rp 45.950.777,28/proses produksi. Keuntungan terbesar yang diperoleh oleh pengusaha berasal dari kegiatan usahatani ikan patin dan lele yaitu sebesar Rp 36.297.283,32/proses produksi, kemudian diikuti keuntungan dari pemasaran ikan salai lele dan patin sebesar Rp 7.419.950,- dan keuntungan kegiatan agroindustri ikan salai

patin dan lele yaitu sebesar Rp 2.233.543,96/porses produksi.

KESIMPULAN

Sistem agribisnis yang diterapkan pada “Usaha Ikan Selai Sedap” telah berhasil membuat usaha tersebut berkelanjutan. Secara keseluruhan sarana produksi tersedia dan terpenuhi dengan baik. Ikan patin dan lele segar dari hasil usahatani langsung diolah oleh pengusaha menjadi ikan salai patin dan lele, selanjutnya ikan salai yang dihasilkan dipasarkan melalui lembaga pemasaran.

Kegiatan usaha dilakukan setiap hari, dengan pemanenan yang dilakukan oleh pengusaha secara selektif sesuai dengan bobot ikan yaitu berat ikan lele 120-140 gram/ekor (berkisar 7-8 ekor/kg) dan untuk ikan patin dengan berat 250-300 gram/ekor (berkisar 3-4 ekor/kg). Pengolahan ini memberikan nilai tambah

yaitu untuk ikan salai patin senilai Rp 7.933,70/Kg bahan baku dan nilai tambah ikan salai lele senilai Rp 11.760,-.

Keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha dari usaha agribisnis ikan patin dan lele sebesar Rp 45.950.777,28/proses produksi. Keuntungan terbesar yang diperoleh oleh pengusaha berasal dari kegiatan usahatani ikan patin dan lele yaitu sebesar Rp 36.297.283,32/proses produksi, kemudian diikuti keuntungan dari pemasaran ikan salai lele dan patin sebesar Rp 7.419.950,- dan keuntungan kegiatan agroindustri ikan salai patin dan lele yaitu sebesar Rp 2.233.543,96/porses produksi.

Subsistem penunjang yang dominan, terkait dalam mendukung kegiatan usaha agribisnis Usaha Ikan Salai Sedap yaitu lembaga keuangan/Bank, penyuluhan & pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2002. *Pakan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Kota Pekanbaru dalam Angka*. Pekanbaru.
- Bakar, S.N.A., Hassan MD, Jintasatporn O, Hasliza AH, Murni Marlina AK, Nurhidayahanum H and Fairus MSS. 2018. Evaluation of striped catfish, *Pangasius hypophthalmus* (Sauvage, 1878) dried viscera and its intestinal putative probiont on juvenile African catfish, *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822) growth performance. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 7(1): 249-254.
- Bokings L. U, Yuniarti K, Juliana. 2017. Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) yang Diberi Pakan Buatan, Cacing Sutra (*Tubifex Sp.*) dan Kombinasi Keduanya. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Gorontalo, 5(3):82-89.
- Djarajah AS. 2001. *Budidaya Ikan Patin*. Kanisius. Yogyakarta.
- Firdaus. M. 2012. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara : Jakarta.
- Hamidi, W. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*. 18(1):54-64.
- Maharani CND, Lestari DAH, Kasymir E. 2013. Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) Di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 1(4) 284-290.
- Maulidah, S. 2012. *Sistem Agribisnis*. Brawijaya University. Malang.
- Muhammad, W.N. dan S. Adriyanto. 2013. Manajemen Budidaya Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Kampung Lele, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. *Vol.8(1):63-71*
- Mulatini, T.A. 2016. *Studi Agribisnis Usaha Ikan Lele (Kasus pada Koperasi Panco Masua Bakat Group) di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau.
- Puspita, R. M dan W.Ahmad. 2014. *Budidaya Ikan Patin Cepat Panen*. PT. Infra Pustaka, Jakarta.
- Saragih, B. 2001. *Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Yayasan USESE. Bogor.
- _____. 2004. *Membangun Pertanian dalam Perspektif Agrobisnis dalam Ruang*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sebayang. 2002. *Teknologi Pengasapan Ikan bagi Masyarakat Nelayan*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol.8(28):42-45.
- Silalahi, U. 2012. *Metode Penelitian Sosial*. PT. Refika Aditama: Bandung
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- _____. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- _____. 2006. *Analisis Usaha Tani*. UI Press, Jakarta
- Umar, Z.A. 2011. *Pengembangan Agribisnis Terpadu di Sektor Perikanan*. *Jurnal Inovasi* Volume 8, No.4, Desember 2011. Gorontalo.

