

**ANALISIS AGROINDUSTRI DAN PEMASARAN IKAN ASIN  
(SUDI KASUS DI DESA NELAYAN KECAMATAN BANGKO  
KABUPATEN ROKAN HILIR)**

**Agroindustry Analysis and Salted Fish Marketing  
(Sudi Case of Fisherman Village in Bangko District  
Rokan Hilir Regency)**

**Fajar, Salman dan Tibrani**

Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Jl. Kaharuddin Nasution 113, Pekanbaru 28284 Riau

Telp: 0761-64681, Fax: 0761-674681

[Diterima Juni 201, Disetujui Oktober 2014]

**ABSTRACT**

Population growth and changes in consumption patterns have led to fish consumption tends to increase. Salted fish agroindustry have a good perspective, so that there is a necessary effort to improve the quality and guaranteed supply to meet the needs of consumers who continue to increase. The purpose of research was to analyze the characteristics of entrepreneurs and profile of salted fish agroindustry, to know the use of factors of production and technology, to analyze cost of production, revenue, efficiency, and value added, and to recognize channels and marketing functions, costs, margins and marketing efficiency. The research was conducted by using a survey method with a number of sample of 10 entrepreneurs which was selected purposively. In addition, the amount of 3 wholesalers and 2 retailers were selected. The results showed that the entrepreneurs aged 44 years, received 9 years of education, had 8 years experience with 3 family members on average, and the businesses used their own capital. The production cost ranged from Rp 4,179,982.99 to Rp 6,795,417.42, yield ranged from 566.91 kg to 1,319.23 kg, net income ranged from Rp 4,045,566.25 to Rp 6,396,882.58, and efficiency ranged from 1.75 to 1.94 on average. The salted fish was marketed through two marketing channels and the second channel was the most efficient.

**Keywords:** *Agroindustry, Marketing, Salted fish, fishermen village.*

**ABSTRAK**

Pertambahan jumlah penduduk dan perubahan pola konsumsi masyarakat telah menyebabkan konsumsi ikan asin cenderung meningkat. Agroindustri ikan asin memiliki perspektif baik, sehingga perlu usaha peningkatan mutu dan penjaminan suplay untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang terus meningkat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri ikan asin, penggunaan faktor produksi dan teknologi, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah dan saluran dan fungsi pemasaran, biaya, margin dan efisiensi pemasaran. Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan menggunakan sampel pengusaha sebanyak 10 orang secara sengaja (*purposive sampling*), 3 sampel pedagang pengumpul dan 2 sampel pedagang pengecer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pengusaha dengan rata-ran umur sampel yaitu 44 tahun, pendidikan 9 tahun, pengalaman berusaha 8 tahun dengan 3 orang anggota keluarga dan usaha kecil dengan modal sendiri. Biaya produksi berkisar antara Rp 4.179.982,99 sampai Rp 6.795.417,42, produksi berkisar 566,91 kg sampai 1.319,23 kg, pendapatan bersih berkisar Rp 4.045.566,25 sampai Rp 6.396.882,58, efisiensi antara 1,75 sampai 1,94. Terdapat dua saluran pemasaran ikan asin dan saluran ke 2 merupakan rantai pemasaran yang paling efisien.

**Kata Kunci:** *Agroindustri, Pemasaran, Ikan asin, Desa nelayan*

**PENDAHULUAN**

Subsektor perikanan merupakan salah satu andalan utama sumber pangan dan gizi

masyarakat di Indonesia. Khususnya di Kabupaten Rokan Hilir. Selain sebagai sumber protein, ikan juga sebagai "*functional food*" karena

mengandung asam lemak tak jenuh yang memiliki banyak atom C (terutama mengandung asam lemak omega-3) serta makro dan mikro mineral (Heruwati, 2002).

Produksi perikanan di Kabupaten Rokan Hilir sebagian besar berasal dari perikanan laut. Pada Tahun 2013, produksi perikanan tercatat sebanyak 47.511,81 ton, yang terdiri dari hasil perikanan laut sebanyak 46.781 ton (98,46 persen) dan perairan umum 730,81 ton (1,54 persen) hasil dari perikanan budidaya. Jika dibandingkan dengan total produksi ikan pada tahun sebelumnya yang berjumlah 57.850 ton, berarti produksi perikanan mengalami penurunan sebesar 17,87 persen. Selanjutnya, perikanan Kabupaten Rokan Hilir didominasi oleh produksi penangkapan ikan sebesar 98 persen dari pada produksi ikan budidaya 1,54 persen. Jumlah produksi penangkapan ikan laut yang tinggi, menunjukkan bahwa adanya ketersediaan ikan segar yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri. Hal tersebut dapat memicu pertumbuhan ekonomi di subsektor perikanan, seperti usaha agroindustri pengolahan ikan yang banyak berkembang di daerah pesisir (Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Rokan Hilir 2013).

Salah satu produk olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan asin. Selain harganya yang terjangkau, ikan asin juga mudah diperoleh. Ikan asin memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Kandungan protein ikan segar per 100 gram sebesar 17 persen sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebanyak 42 persen dan kandungan lemak sebesar 1,50 persen, lebih rendah dari pada ikan segar yaitu sebesar 4,50 persen. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan kesehatan (Handajani, 1994).

Ikan asin diproses dari ikan laut untuk diawetkan secara tradisional. Pengawetan ikan asin 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 bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar serta garam yang bersih.

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan di daerah penelitian yaitu di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir,

jenis ikan yang sering diolah adalah ikan gula-ma, sembilang dan ikan belanak.

Salah satu tujuan usaha agroindustri ikan asin di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir adalah meningkatkan pendapatan petani ikan yang dapat dilakukan dengan meningkatkan produksi, baik kualitas maupun kuantitas yang diiringi dengan sistem pemasaran yang baik. Karena, tanpa sistem pemasaran yang baik, maka akan terjadi peningkatan produksi tetapi pendapatan malah menurun.

Besarnya penerimaan yang diterima pengolahan ikan asin akan ditentukan oleh faktor biaya produksi dan harga jual. Semakin besar selisih antara penerimaan dan biaya total, keuntungan yang diperoleh pengolahan ikan asin akan lebih besar pula. Dari tingkatan harga sangat menentukan besarnya pendapatan yang akan diperoleh. Saluran pemasaran ikan asin di Kota Bagansiapiapi, khususnya di Desa Nelayan cukup sederhana. Pada daerah ini hanya terdapat dua saluran pemasaran, yaitu pedagang pengumpul kemudian pedagang pengecer dan selanjutnya konsumen.

Sistem pemasaran tersebut sudah berjalan cukup lama dan masih berlaku sampai saat ini. Untuk itu, agroindustri ikan asin mempunyai potensi untuk dikembangkan, terutama dalam upaya menciptakan kesempatan kerja masyarakat, nilai tambah dan pendapatan pengusaha. Selain itu dari sisi pemasaran, ikan asin tersebut di jual melalui pedagang perantara, seperti: pedagang pengumpul dan pedagang pengecer. Sehingga, menimbulkan perbedaan harga jual dan akan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan pengolahan ikan asin.

Penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yaitu untuk: (1) Mengidentifikasi profil usaha agroindustri ikan asin; (2) Menganalisis penggunaan faktor produksi dan teknologi agroindustri ikan asin; (3) Menganalisis biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri ikan asin; dan (4) Menganalisis saluran dan fungsi pemasaran, biaya, margin dan efisiensi pemasaran ikan asin di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode survei di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabu-

paten Rokan Hilir. Dipilihnya lokasi ini dengan pertimbangan bahwa di desa ini terdapat pengusaha ikan asin. Waktu penelitian dilaksanakan selama 5 bulan, yang dimulai dari bulan Maret sampai September 2014.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan dari wawancara dengan pengusaha dan pedagang ikan asin. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait.

Profil usaha dianalisis secara deskriptif kualitatif. Analisis kualitatif, meliputi: bentuk usaha, tujuan usaha, dan modal usaha. Selanjutnya, data yang diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif kualitatif maupun kuantitatif.

Biaya produksi, dihitung dengan menggunakan rumus umum menurut Hernanto (1991):

$$TC = TVC + TFC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

- TC = Total biaya (Rp/proses produksi).
- TVC = Total Biaya Variabel (Rp/proses produksi).
- TFC = Total Biaya Tetap (Rp/proses produksi)

Pendapatan Bersih, untuk menganalisis pendapatan bersih digunakan rumus menurut Hadisapoetra (1973).

$$= Y \cdot P_y - (X_1 \cdot P_{x_1} + X_2 \cdot P_{x_2} + X_3 \cdot P_{x_3} + D) \dots (2)$$

Keterangan:

- = Pendapatan bersih agroindustri (Rp/proses produksi)
- Y = Produksi agroindustri (kg/proses produksi)
- P<sub>y</sub> = Harga produksi yang digunakan (Rp/proses)
- X<sub>1</sub> = Jumlah bahan baku ikan segar (Kg/proses)
- P<sub>x<sub>1</sub></sub> = Harga bahan baku (Rp/kg)
- X<sub>2</sub> = Jumlah Bahan Penunjang (Kg/proses)
- P<sub>x<sub>2</sub></sub> = Harga bahan penunjang (Rp/proses)
- X<sub>3</sub> = Jumlah Tenaga Kerja (HOK/proses)
- P<sub>x<sub>3</sub></sub> = Upah Tenaga Kerja (Rp/proses)
- D = Penyusutan Alat (Rp/proses)

Penyusutan alat, biaya penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus (*straight line method*) menurut Sinuraya (1985):

$$D = \frac{C - SV}{UL} \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

- D = Nilai penyusutan (Rp/unit/tahun)
- C = Harga beli alat (Rp/unit)
- SV = Nilai sisa alat (Rp/unit)

UL = Masa pakai alat (tahun)

Efisiensi usaha dihitung dengan menggunakan *Return Cost Ratio* (RCR) dengan rumus menurut Hernanto (1991).

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:

- RCR = Efisiensi agroindustri ikan asin
- TR = Total revenue (Rp/proses produksi)
- TC = Total cost (Rp/proses produksi)

Nilai tambah, proses pengolahan ikan segar menjadi ikan asin digunakan rumus menurut Suryana (1990):

$$NT = NPJ - (NIB + NIL) \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan:

- NT = Nilai tambah (Rp/kg bahan baku)
- NPJ = Nilai produk jadi (Rp/kg bahan baku)
- NIB = Nilai input baku (Rp/kg bahan baku)
- NIL = Nilai input lainnya (Rp/kg bahan baku)

### Analisis Saluran dan Fungsi Pemasaran

Saluran pemasaran ikan asin dalam penelitian ini ditelusuri dari pengusaha penghasil ikan asin sampai ke pedagang pengecer dengan melakukan wawancara. Analisis fungsi pemasaran dalam penelitian ini, digunakan untuk mengetahui kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh lembaga pemasaran. Analisis pemasaran tersebut dapat dilihat dari fungsi-fungsi pemasaran, yaitu: fungsi pertukaran (pembelian dan penjualan), fungsi fisik (pengangkutan, penyimpanan dan pengolahan, serta fungsi pelancar (standarisasi, penanggungan resiko dan pembiayaan) dengan menggunakan analisis deskriptif.

Rumus yang digunakan untuk menentukan biaya pemasaran sebagai berikut.

$$BP = B_1 + B_2 + B_3 + B_4 + B_5 + B_6 + B_7 + B_8 \dots\dots\dots (6)$$

Keterangan:

- B<sub>p</sub> = Biaya pemasaran (Rp/kg)
- B<sub>1</sub> = Biaya penjualan (Rp/kg)
- B<sub>2</sub> = Biaya pembelian (Rp/kg)
- B<sub>3</sub> = Biaya transportasi (Rp/kg)
- B<sub>4</sub> = Biaya penyimpanan (Rp/kg)
- B<sub>5</sub> = Biaya permodalan (Rp/kg)
- B<sub>6</sub> = Biaya penanggungan resiko (Rp/kg)
- B<sub>7</sub> = Biaya standarisasi (Rp/kg)
- B<sub>8</sub> = Biaya informasi pasar (Rp/kg)

Margin pemasaran di gunakan untuk mengetahui selisih antara harga di tingkat konsumen dengan harga di tingkat produsen. Untuk menghitung margin pemasaran digunakan rumus menurut Hamid (1994):

$$M = Hk - Hp \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan:

M = Margin pemasaran (Rp/kg)

Hk = Harga konsumen (Rp/kg)

Hp = Harga pada pengolah ikan asin (Rp/kg)

Efisiensi pemasaran di gunakan untuk mengetahui perbandingan antara biaya pemasaran dengan penerimaan. Efisiensi pemasaran (Ep), dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (1988), yaitu:

$$EP = \frac{TC}{TNP} \times 100\% \dots\dots\dots (9)$$

Keterangan:

EP = Efisiensi pemasaran (%)

TC = Total biaya pemasaran (Rp/kg)

TNP = Total nilai produk (Rp/kg)

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Profil Usaha

Profil usaha agroindustri ikan asin di Desa Nelayan meliputi bentuk usaha, modal, dan tujuan usaha. Usaha agroindustri ikan asin merupakan usaha secara turun temurun dengan bentuk usaha kecil. Adapun tujuan dari usaha agroindustri ikan asin tersebut adalah untuk memanfaatkan hasil tangkapan yang banyak agar terjaga kualitas agar dapat dikonsumsi. Selain itu, juga mendapatkan nilai tambah dari hasil produksi agroindustri ikan asin, sehingga dapat meningkatkan pendapatan pengusaha.

Modal usaha agroindustri ikan asin yang ada di Desa Nelayan adalah usaha kecil menengah (UKM) atau usaha mandiri dengan modal sendiri. Hal ini dapat dilihat dari skala usahanya, yaitu mulai dari usaha skala kecil dengan modal yang dimiliki pengusaha sangat terbatas yaitu rata-rata sebesar Rp 85.000.000, yang digunakan untuk investasi awal.

#### Penggunaan Faktor Produksi

##### Bahan Baku dan Penunjang

Bahan baku utama agroindustri ikan asin adalah ikan segar diperoleh dengan cara membeli di Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Dimana, adanya ketersediaan bahan baku dalam suatu industri secara kontiniu akan melancarkan proses produksi. Beberapa jenis ikan yang menjadi bahan baku dalam agroindustri ikan asin di Desa Nelayan, antara lain: ikan gulama, ikan sembilang dan ikan belanak.

Ikan gulama, ikan sembilang dan ikan belanak yang diolah menjadi ikan asin berasal dari hasil tangkapan di sekitar Desa Nelayan. Rata-rata jumlah ikan segar yang diolah menjadi ikan asin adalah ikan gulama sebesar 1.465,81 kg/proses produksi, ikan sembilang sebesar 629,90 kg/proses produksi dan ikan belanak sebesar 1.046,98 kg/proses produksi. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan dalam agroindustri ikan asin adalah garam.

Tabel 1. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerja Per Proses Produksi Usaha agroindustri Ikan Asin di Desa Nelayan, 2014

No.	Uraian	Satuan	Gulama	Sembilang	Belanak	Jumlah	Persentase
1.	Pembersihan						
	TKDK	HOK	0,13	0,05	0,09	6,03	20,58
	TKLK	HOK	2,68	1,15	1,92		
Total		2,81	1,21	2,01			
2.	Penggaraman						
	TKDK	HOK	0,08	0,04	0,06	5,46	18,62
	TKLK	HOK	2,46	1,06	1,76		
Total		2,55	1,09	1,82			
3.	Penyusunan						
	TKDK	HOK	0,29	0,13	0,21	12,51	42,69
	TKLK	HOK	5,54	2,38	3,96		
Total		5,83	2,51	4,17			
4.	Penjemuran						
	TKDK	HOK	0,10	0,04	0,07	5,31	18,11
	TKLK	HOK	2,37	1,02	1,70		
Total		2,48	1,06	1,77			
	TKDK	HOK	0,61	0,26	0,43	29,3	100,00
	TKLK	HOK	13,06	5,61	9,33		
	Total		13,67	5,87	9,76		

## Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah orang yang melaksanakan pekerjaan dalam pengolahan ikan asin. Besarnya tenaga kerja yang dicurahkan mempengaruhi produksi yang diperoleh. Adapun tahapan kegiatan agroindustri ikan asin di Desa Nelayan, meliputi: kegiatan pembersihan, penggaraman, penyusunan dan penjemuran. Untuk melihat curahan tenaga kerja yang digunakan dalam disajikan pada Tabel 1.

Hasil penelitian (Tabel 1) menunjukkan bahwa penggunaan tenaga kerja terbesar terdapat pada tahapan penyusunan ikan yaitu 12,51 HOK atau 42,69 persen. Kegiatan pembersihan, penggaraman dan penjemuran memiliki penggunaan tenaga kerja yang hampir sama, masing-masing 6,03 HKP, 5,46 HKP dan 5,31 HKP atau 18 - 21 persen.

Selanjutnya, penggunaan tenaga kerja berdasarkan jenis ikannya, yaitu kegiatan penyusunan tertingggo terdapat pada jenis ikan gulama yaitu sebesar 5,83 HOK/proses, ikan sembilang sebesar 2,51 HOK/proses dan ikan belanak 4,17 HOK/proses produksi. Kemudian, diikuti tahapan pembersihan ikan, yaitu ikan gulama sebesar 2,81 HOK/proses, ikan sembilang 1,21 HOK/proses dan ikan belanak 2,01 HOK/proses. Selanjutnya, untuk penggaraman ikan gulama 2,5HOK/proses, ikan sembilang 1,09 HOK/proses dan ikan belanak 1,82 HOK/proses dan yang paling sedikit pada tahapan penjemuran ikan asin gulama 2,48 HOK/proses, ikan sembilang 1,06 HOK/proses dan ikan belanak 1,77 HOK/proses produksi dari total penggunaan tenaga kerja yang diperlukan untuk satu kali proses produksi.

## Teknologi Agroindustri Ikan Asin

Pengolahan ikan segar menjadi ikan asin

Tabel 2. Rata-rata Jumlah Pemakaian Alat, Penyusutan Harga Per Unit dan Biaya Pada Usaha Pembuatan Ikan Asin di Desa Nelayan Tahun 2014.

No.	Jenis Alat	Jumlah (unit)	Nilai (Rp)	Usia ekonomis (Th)	Nilai penyusutan perproses
1	Pisau	20	240.000	3,4	267,11
2	Landasan	20	197.000	3,1	218,89
3	Timba plastic	10	29.100	2	32,33
4	Tong	11	3.270.000	4	3.633,33
5	Keranjang rotan	4	333.000	2,6	370,00
6	Telotai	89	4.455.000	4	4.950,00
	Total				9.471,66

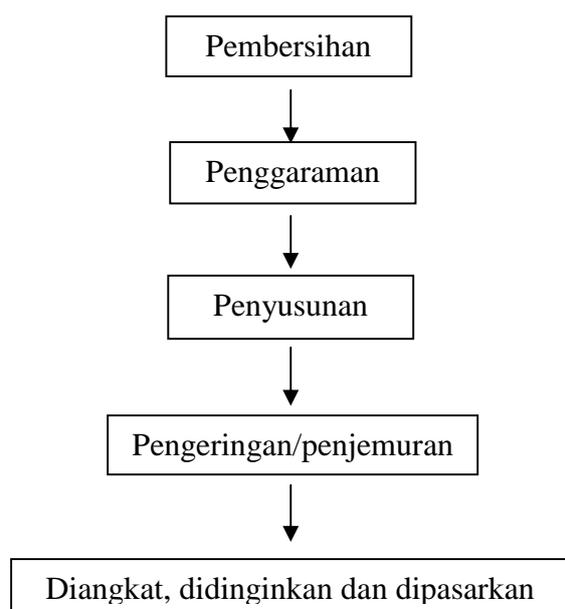
sangat sederhana karena pada dasarnya hanya merupakan proses penggaraman. Namun demikian, untuk menjaga agar rasa ikan tidak berubah dan ikan asin memiliki aroma yang khas. Maka, proses penggaraman harus dilakukan dengan cara menggarami ikan segar dengan baik. Adapun proses pembuatan ikan asin yang dilakukan, sebagai berikut.

- Pisau digunakan untuk menyangi dan membersihkan ikan.
- Landasan, tempat membersihkan ikan.
- Timba plastik, digunakan untuk pengambilan air.
- Tong, tempat perendaman dan penggaraman ikan.
- Keranjang rotan, digunakan untuk pengangkatan ikan dari pembersihan.
- Telotai, tempat penjemuran ikan yang terbuat dari jaring bubu.
- Peti, kardus atau goni sebagai tempat untuk menyimpan ikan asin.
- Bangunan, luas bangunan panjangnya 50 m<sup>2</sup> dan lebar 25 m<sup>2</sup>.
- Luaspeletakan/penjemuran panjang 50 m<sup>2</sup> dan lebar 50 m<sup>2</sup>.

Untuk lebih jelasnya alat yang digunakan dalam proses pembuatan ikan asin disajikan pada Tabel 2. Tabel 2 dapat dilihat bahwa jumlah alat yang digunakan pada agroindustri ikan asin adalah 153 unit. Adapun jumlah alat terbanyak yang digunakan adalah telotai 89 unit, tong 11 unit, timba plastik 10 unit, keranjang rotan 4 unit pisau dan landasan masing-masing 20 unit. Nilai penyusutan alat yang paling besar adalah telotai sebesar Rp 4.950,00 perproses produksi, diikuti oleh Tong sebesar Rp 3.633,00 perproses produksi.

### Prosedur Pengasinan

Ikan yang akan digaram terlebih dahulu disiangi, lalu ikan dicuci dan dibersihkan dengan air di dalam tong sebanyak 2-3 kali cuci. Kemudian ikan direndam kedalam larutan garam selama satu hari. Setelah penggaraman selesai, ikan lalu dijemur atau dikeringkan dengan cara menggunakan sinar matahari. Lamanya pengeringan selama 2 hari dan tergantung kepada sumber panas sinar matahari serta ukuran ikan yang diolah menjadi ikan asin. Kemudian, ikan didinginkan beberapa saat, kemudian ikan disusun dan disimpan dalam peti, kardus atau goni dan siap untuk dipasarkan. Lamanya waktu untuk melakukan pembersihan 3,5 jam, penggaraman 1,7 jam, penyusunan 7,5 jam, pengeringan 2,5 jam dan diangkat/didiamkan 3 jam. Skema prosedur pengolahan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Pengolahan Ikan Asin di Desa Nelayan Tahun 2014.

### Biaya, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi

Biaya merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada usaha agroindustri ikan asin. Untuk lebih jelasnya mengenai biaya produksi, pendapatan dan efisiensi usaha agroindustri ikan asin di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa Total biaya produksi yang dikeluarkan untuk jenis ikan,

yaitu ikan gulama sebesar Rp 6.795.417,42/- proses produksi, ikan sembilang sebesar Rp 4.179.982,99/proses produksi dan ikan belanak sebesar Rp 5.377.233,75/proses produksi. Yang terdiri dari biaya bahan baku masing-masing, yaitu ikan gulama sebesar Rp 5.863.240,00/- proses produksi, ikan sembilang sebesar Rp 3.779.400,00/proses produksi dan ikan belanak sebesar Rp 4.711.410,00/proses produksi, biaya penyusutan alat untuk ikan gulama sebesar Rp 4.417,77/proses produksi, ikan sembilang Rp 1.898,44/proses produksi dan ikan belanak sebesar Rp 3.155,47/proses produksi, biaya bahan penunjang untuk ikan gulama Rp 244.543,43/proses produksi, ikan sembilang Rp 105.087,22/proses produksi dan ikan belanak Rp 174.669,35/proses produksi. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk ikan gulama sebesar Rp 683.216,23/proses produksi, ikan sembilang sebesar Rp 293.597,33/proses produksi dan ikan belanak sebesar Rp 487.998,94/- proses produksi.

Produksi merupakan keseluruhan hasil dari usaha agroindustri ikan asin. Tabel 3 menunjukkan bahwa produksi rata-rata yang dihasilkan ikan gulama adalah sebanyak 1.319,23 kg/proses produksi, ikan sembilang sebanyak 566,91 kg/proses produksi dan ikan belanak sebanyak 942,28 kg/proses produksi. Rata rata pendapatan bersih ikan gulama sebesar Rp 6.396.882,58/proses produksi, ikan sembilang Rp 4.890.577,01/proses produksi dan ikan belanak Rp 4.045.566,25/proses produksi dengan efisiensi, yaitu untuk ikan gulama sebesar 1,94, ikan sembilang 2,17 dan ikan belanak 1,75. Artinya, setiap Rp 1,00 yang dialokasikan untuk agroindustri ikan asin maka akan diperoleh keuntungan ikan gulamasebesar Rp 0,94, ikan sembilang Rp 1,17 dan ikan belanak Rp 0,75.

### Analisis Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan terhadap produksi. Hasil penelitian diperoleh rata-rata nilai produk jadi dari usaha pengolahan ikan asin di Desa Nelayan adalah untuk masing-masing jenis ikan, yaitu nilai produk jadi untuk jenis ikan gulama sebesar Rp 13.192.300,00/proses produksi, sembilang Rp 9.070.560,00/proses produksi dan belanak Rp 9.422.800,00/proses produksi.

Nilai input baku bahan baku yang dikeluarkan untuk usaha agroindustri ikan asin di

Tabel 3. Biaya Produksi dan Pendapatan Usaha Ikan Asin di Desa Nelayan per Proses Produksi, Tahun 2014

No.	Uraian	Satuan	Gulama	Sembilang	Belanak	Jumlah
1.	Bahan baku	Kg	1.465,81	629,90	1.046,98	3.142,69
	Harga	Rp	4.000,00	6.000,00	4.500,00	14.500,00
	Nilai	Rp	5.863.240,00	3.779.400,00	4.711.410,00	14.354.050,00
2.	Bahan penunjang					
	Garam	Rp	217.584,00	93.502,00	155.413,00	466.499,00
	Tali plastik	Rp	2.052,24	881,91	1.465,85	4.400,00
	Goni	Rp	7.182,85	3.086,67	5.130,47	15.399,99
	Jarum goni	Rp	17.723,92	7.616,47	12.659,61	38.000,00
	Jumlah	Rp	244.543,43	105.087,22	174.669,35	524.300,00
3.	Tenaga kerja					
	TKDK	Rp	30.229,77	12.990,59	21.592,14	64.812,50
	TKLK	Rp	652.986,45	280.606,74	466.406,80	1.399.999,99
	Total TK	Rp	683.216,23	293.597,33	487.998,94	1.464.812,50
4.	Penyusutan alat	Rp	4.417,77	1.898,44	3.155,47	9.471,68
	Total biaya	Rp	6.795.417,42	4.179.982,99	5.377.233,75	16352634,16
5.	Produksi	Kg	1.319,23	566,91	942,28	2.828,42
	Harga	Rp	10.000,00	16.000,00	10.000,00	36.000,00
	Nilai	Rp	13.192.300,00	9.070.560,00	9.422.800,00	31.685.660,00
6.	Pendapatan bersih	Rp	6.396.882,58	4.890.577,01	4.045.566,25	15.333.025,84
7.	Efisiensi (RCR)	-	1,94	2,17	1,75	5,86

Desa nelayan adalah ikan gulama sebesar Rp 5.863.240,00/proses produksi, ikan sembilang Rp 3.779.400,00/proses produksi dan ikan belanak Rp 4.711.410,00/proses produksi. Dengan nilai input lainnya (NIL) yang dihasilkan, yaitu ikan gulama sebesar Rp 244.543,43/proses produksi, ikan sembilang Rp 105.087,22/proses produksi dan ikan belanak Rp 174.669,35/proses produksi. Sehingga, diperoleh nilai tambah (NT) ikan gulama sebesar Rp 4.833,18/kg, ikan sembilang Rp 8.233,17/kg dan ikan belanak Rp 4.333,15/kg bahan baku. Untuk le-

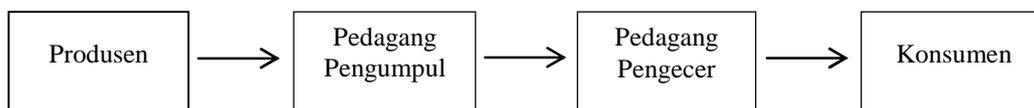
bih jelasnya tentang analisis nilai tambah usaha agroindustri ikan asin di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten rokan Hilir dapat dilihat pada Tabel 4.

Melihat dari besarnya nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan ikan segar menjadi produk ikan asin. Berdasarkan besarnya nilai tambah yang diperoleh oleh pengusaha, maka usaha agroindustri ikan asin mempunyai perspektif yang sangat cerah dimasa mendatang.

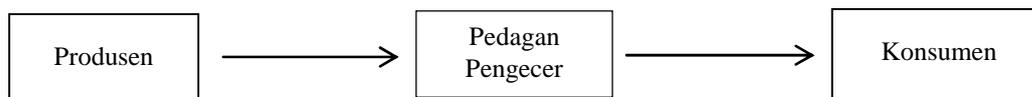
**Saluran dan Fungsi Pemasaran**

Saluran pemasaran ikan asin yang terda-

**Saluran Pemasaran I**



**Saluran Pemasaran 2**



Gambar 2. Saluran/Rantai Pemasaran Ikan Asin di Desa Nelayan, Tahun 2014

pat di Desa Nelayan terdapat dua saluran pemasaran, yaitu saluran 1 dan saluran 2. Saluran pertama (1), dari produsen, pedagang pengumpul, pedagang pengecer dan konsumen. Jumlah ikan yang disalurkan pada saluran pemasaran 1 adalah sebesar 75 persen. Sedangkan saluran kedua (2), dari produsen, pedagang pengecer dan konsumen. Jumlah ikan yang disalurkan dalam saluran pemasaran 2 sebesar 25 persen. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Gambar 2.

Fungsi pemasaran bekerja melalui lembaga pemasaran yang harus dilaksanakan oleh produsen dan lembaga yang terlibat dalam proses pemasaran. Hasil penelitian menunjukkan (Gambar 2) menunjukkan bahwa fungsi pemasaran yang dilaksanakan oleh lembaga pemasaran pedagang pengumpul, pedagang besar dan pedagang pengecer adalah fungsi pembelian, penjualan, pengangkutan, penyimpanan, informasi pasar, pembiayaan dan penanggungungan resiko. Sedangkan fungsi standarisasi dan grading hanya dilakukan oleh pedagang besar dan pedagang pengecer.

#### Biaya, Margin dan Efisiensi Pemasaran Ikan Asin

Pembiayaan berarti mencari dan mengurus modal uang yang berkaitan dengan transaksi arus barang dalam sektor produksi sampai sektor konsumsi. Pembiayaan dalam proses pemasaran perlu diperhitungkan dengan teliti dan sasaran pembiayaannya harus jelas. Untuk lebih jelasnya disajikan pada Tabel 5 dan Tabel 6.

Tabel 5 diketahui bahwa pada saluran

pemasaran 1, pengusaha menjual ikan masing-masing, yaitu ikan gulama sebesar Rp 10.000,-/kg, ikan sembilang Rp 16.000,-/kg, dan ikan belanak Rp 10.000,-/kg, dengan share rata-rata sebesar 63,00 persen. Pedagang pengumpul, kemudian menjual ikan asin dengan harga masing-masing, yaitu ikan gulama sebesar Rp 14.000,-/kg, ikan sembilang Rp 21.000,-/kg dan ikan belanak Rp 14.000,-/kg, sehingga diperoleh margin pemasaran ikan gulama sebesar Rp 4.000,-/kg, ikan sembilang Rp 5.000,-/kg dan ikan belanak Rp 4.000,-/kg. Pedagang pengumpul mengeluarkan biaya pemasaran rata-rata Rp 1.000,-/kg, dan memperoleh keuntungan ikan gulama sebesar Rp 3.000,-/kg, ikan sembilang 4.000,-/kg dan ikan belanak 3.000,-/kg.

Pedagang pengecer menjual dengan harga masing-masing, yaitu ikan gulama Rp 16.000,-/kg, ikan sembilang Rp 25.000,-/kg dan ikan belanak Rp 16.000,-/kg, sehingga diperoleh margin pemasaran ikan gulama sebesar Rp 2.000,-/kg, ikan sembilang Rp 4.000,-/kg dan ikan belanak Rp 2.000,-/kg. Pedagang pengecer mengeluarkan biaya pemasaran rata-rata sebesar Rp 650,-/kg, sehingga diperoleh keuntungan ikan gulama Rp 1.350,-/kg, ikan sembilang Rp 3.350,-/kg dan ikan belanak Rp 1.350,-/kg dengan efisiensi pemasarannya ikan gulama sebesar 10,31 persen, ikan sembilang 6,60 persen dan ikan belanak 10,31 persen.

Selanjutnya, Tabel 6 menunjukkan bahwa pada saluran pemasaran 2, harga jual pengusaha adalah ikan gulama Rp 11.000,-/kg, ikan sembilang Rp 18.000,-/kg dan ikan belanak Rp 12.000,-/kg, dengan share pengusaha rata-rata

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ikan Asin di Desa Nelayan, Tahun 2014

No.	Uraian	Satuan	Gulama	Sembilang	Belanak
1.	Bahan baku	Kg	1.465,81	629,90	1.046,98
	Harga	Rp/kg	4.000	6.000	4.500
	Nilai	Rp	5.863.240,00	3.779.400,00	4.711.410,00
2.	Input lain				
	Garam	Rp/Kg	217.584	93.502	155.413
	Tali plastic	Rp	2.052,24	881,91	1.465,85
	Goni	Rp	7.182,85	3.086,67	5.130,47
	Jarum goni	Rp	17.723,92	7.616,47	12.659,61
	Jumlah	Rp	244.543,43	105.087,22	174.669,35
3.	Produk jadi	Kg	1.319,23	566,91	942,28
	Harga	Rp	10.000	16.000	10.000
	Nilai	Rp	13.192.300,00	9.070.560,00	9.422.800,00
	Nilai tambah	Rp	4.833,18	8.233,17	4.333,15

Tabel 5. Rata-Rata Biaya, Margin dan Efisiensi Pemasaran Ikan Asin di Desa Nelayan Tahun 2014 (Saluran Pemasaran 1)

No.	Uraian	Harga/Biaya (Rp/kg)			Persentase (%)		
		Gulama	Sembilang	Belanak	Gulama	Sembilang	Belanak
<b>Saluran Pemasaran 1</b>							
1.	Pengusaha						
	Harga jual	10.000	16.000	10.000	62,5	64	62,5
2.	Pedagang pengumpul						
	Biaya angkut	1.000	1.000	1.000	6,3	4	6,3
	Keuntungan	3.000	4.000	3.000	18,8	16	18,8
	Margin pemasaran	4.000	5.000	4.000			
	Harga jual	14.000	21.000	14.000			
3.	Pedagang pengecer						
	a. Biaya						
	Angkut	500	500	500	3,13	2	3,13
	Plastik	150	150	150	0,9	0,6	0,9
	Total biaya	650	650	650			
	Keuntungan	1.350	3.350	1.350			
	Margin pemasaran	2.000	4.000	2.000	8,4	13,4	8,4
	Harga jual	16.000	25.000	16.000	100	100	100
4.	Total biaya pemasaran						
5.	Margin pemasaran	6.000	9.000	6.000			
6.	Efisiensi (%)				10,3	6,6	10,3

sebesar 72,00 persen.

Di tingkat pedagang pengecer, harga jual ikan gulama sebesar Rp 16.000,/kg, ikan sembilang Rp 25.000,-/kg dan ikan belanak Rp 16.000,-/kg, sehingga margin pemasaran ikan gulama sebesar Rp 5.000,-/kg, ikan sembilang Rp 7.000,-/kg dan ikan belanak Rp 4.000,-/kg.

Pedagang pengecer mengeluarkan biaya pemasaran rata-rata adalah sebesar Rp 1.150,-/kg, sehingga diperoleh keuntungan ikan gulama sebesar Rp3.850,-/kg, ikan sembilang Rp 5.850,-/kg dan ikan belanak Rp 2.850,-/kg.

Biaya pemasaran yang paling besar adalah pada biaya angkut (transportasi), yaitu Rp

Tabel 6. Rata-Rata Biaya, Margin dan Efisiensi Pemasaran Ikan Asin di Desa Nelayan, Tahun 2014 (Saluran Pemasaran 2)

No.	Uraian	Harga/Biaya (Rp/kg)			Persentase (%)		
		Gulama	Sembilang	Belanak	Gulama	Sembilang	Belanak
<b>Saluran Pemasaran 2</b>							
1.	Pengusaha						
	Harga jual	11.000	18.000	12.000	68,75	72	75
2.	Pedagang pengecer						
	a. Biaya						
	Angkut	1.000	1.000	1.000			
	Plastik	150	150	150			
	Total biaya	1.150	1.150	1.150	7,2	4,6	7,2
	Keuntungan	3.850	5.850	2.850	24,1	23,4	17,8
	Margin pemasaran	5.000	7.000	4.000			
	Harga jual	16.000	25.000	16.000	100	100	100
3.	Total biaya pemasaran	1.150	1.150	1.150			
4.	Margin pemasaran	5.000	7.000	4.000			
5.	Efisiensi (%)				7,19	4,60	7,19

1.000,-/kg, sedangkan biaya pemasaran yang paling kecil adalah pada biaya plastik yaitu Rp 150,-/kg. Efisiensi pemasaran ikan gulama sebesar 7,19 persen, ikan sembilang 4,60 persen dan ikan belanak 7,19 persen. Nilai efisiensi pada saluran pemasaran 2 lebih kecil dibandingkan saluran pemasaran 1, sehingga saluran pemasaran 2 lebih efisien dibandingkan saluran 1.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka diambil kesimpulan, antara lain:

1. Karakteristik pengusaha ikan asin meliputi: umur rata-rata 44 tahun, pendidikan rata-rata 9 tahun, pengalaman berusaha rata-rata 8 tahun dan jumlah tanggungan keluarga 3 orang. Profil usaha agroindustri ikan asin, bentuk usaha adalah perorangan dengan tujuan usahanya adalah untuk mendapatkan nilai tambah dan pendapatan, tenaga kerja terbagi dua yaitu tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) sebanyak 2 orang, dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK) sebanyak 17 - 20 orang, modal usaha rata-rata yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 85.000.000.
2. Penggunaan faktor produksi: bahan baku ikan gulama sebesar 1.465,81 kg, ikan sembilang 629,90 kg dan ikan belanak 1.046,98 kg, bahan baku tersebut diperoleh dari nelayan. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan garam, tali plastik, goni, jarum goni. Tenaga kerja yang digunakan untuk ikan gulama sebesar 13,67 HOK, ikan sembilang 5,87 HOK dan ikan belanak 9,76 HOK per proses produksi. Waktu yang diperlukan melakukan pembersihan 3,5 jam, penggaraman 1,7 jam, penyusunan 7,5 jam, pengeringan 2,5 jam dan diangkat dan didiamkan 3 jam.
3. Rata-rata biaya produksi ikan gulama sebesar Rp 6.795.417,42, ikan sembilang Rp 4.179.982,99 dan ikan belanak Rp 5.377.233,75/proses produksi dengan produksi ikan asin yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi adalah ikan gulama sebesar 1.319,23 kg/proses produksi, ikan sembilang 566,91 kg/proses produksi dan ikan belanak 942,28 kg/proses produksi. Rata-rata pendapatan bersih ikan gulama sebesar Rp 6.396.882,58, ikan sembilang Rp 4.890.577,01 dan ikan belanak Rp 4.045.566,25, dan efisiensi usaha ikan gula-

ma 1,94 persen, ikan sembilang 2,17 persen dan ikan belanak 1,75 persen. Nilai tambah dari usaha agroindustri ikan asin, yaitu ikan gulama sebesar Rp 4.833,18/kg, ikan sembilang Rp 8.233,17/kg dan ikan belanak Rp 4.333,15/kg bahan baku.

4. Analisis biaya pemasaran yang dikeluarkan pada saluran 1, yaitu sebesar Rp 1,650/kg, margin pemasaran ikan gulama sebesar Rp 6.000/kg, ikan sembilang Rp 9.000/kg dan ikan belanak Rp 6.000/kg, keuntungan yang diterima pedagang pengumpul ikan gulama sebesar Rp 3.000/kg, ikan sembilang Rp 4.000/kg dan ikan belanak Rp 3.000/kg, sedangkan keuntungan yang diterima pedagang pengecer ikan gulama sebesar Rp 2.000/kg, ikan sembilang Rp 4.000/kg dan ikan belanak 2.000/kg, efisiensi pemasaran ikan gulama sebesar 10,31 persen, ikan sembilang 6,60 persen dan ikan belanak 10,31 persen. Sedangkan, saluran 2, biaya pemasaran ikan gulama sebesar Rp 1.150/kg, margin pemasaran ikan gulama sebesar Rp 5.000, ikan sembilang Rp 7.000 dan ikan belanak Rp 4.000, keuntungan yang diterima pedagang pengecer ikan gulama sebesar Rp 3.850/kg, ikan sembilang 5.850/kg dan ikan belanak Rp 2.850/kg, efisiensi pemasaran ikan gulama sebesar 7,19 persen, ikan sembilang 4,60 persen dan ikan belanak 7,19 persen. Dari kedua saluran ini saluran 2 merupakan rantai pemasaran yang paling efisien.

## SARAN

Adapun saran yang disampaikan berdasarkan penelitian ini, adalah sebagai berikut:

1. Agroindustri ikan asin di Desa Nelayan harus dikembangkan kembali dan mengolahnya ke dalam bentuk yang lebih beragam.
2. Diharapkan kepada pemerintah, khususnya Dinas Perikanan Kabupaten Rokan Hilir, untuk memberikan perhatian terhadap penyediaan bantuan modal atau pembinaan terhadap pengusaha dan masyarakat sekitar, sehingga pengusaha dapat meningkatkan pendapatannya.
3. Perlu adanya dukungan konkrit baik dari pemerintah maupun pihak lain dalam pengembangan agroindustri ikan asin, sehingga kebutuhan masyarakat terhadap ikan asin dapat terpenuhi di masa yang akan datang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Rokan Hilir. 2013. Data produksi Ikan di Kabupaten Rokan Hilir, Bagan Siapiapi.
- Hanafiah, M. dan Saefuddin, A.M 1986. Tata Niaga Hasil Perikanan, Universitas Indonesia. Press, Jakarta.
- Handajani, S. 1994. Pangan dan Gizi, USM Press, Solo.
- Hernanto, F. 1991. Ilmu Usahatani, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Heruwati, E, S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan (<http://www.pustakadeptan.go.id>)
- Kotler, P, 1997. Manajemen Pemasaran. Jilid 1, Penerbit PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Kottelat. 1993. Ikan Air Tawar Dari Indonesia Barat dan Sulawesi. Edisi Terbatas, Jakarta.
- Kriswantoro dan Sunyoto, 1986. Mengenal Ikan Laut. Badan Penerbit Karya Bani, Jakarta.
- Singarimbun, M. E. 1995. Metoda Penelitian Survei. LP3S, Indonesia.
- Sinuraya. 1985. Pengantar Ilmu Akuntansi II. Fakultas ekonomi. Univesitas Sumatra Utara, Medan.
- Soekartawi, 1993. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Suryana, 1990. Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional. Hasil Konprensi PERHEPI, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

