ZIJEn
ZABAGS INTERNATIONAL JOURNAL OF ENGAGEMENT
EISSN 2988-0246 PISSN 2988-6732

Upaya Pengelolaan Ikan Asin Dalam Meningkatkan Pendapatan Nelayan

M. Ali Zuhdi[1], Al-Munip[2], Daud[3]
[1]STIE Syari'ah Al-Mujaddid Tanjung Jabung Timur, Jambi, Indonesia
[2]STIE Syari'ah Al-Mujaddid Tanjung Jabung Timur, Jambi, Indonesia
[3]STIE Syari'ah Al-Mujaddid Tanjung Jabung Timur, Jambi, Indonesia
*Correspondent Author: Ali-zuhdi@gmail.com

Article Info:
Article history: Accepted, 11/04/2023, | Revision, 21/05/2023, | Published, 30/06/2023, | Vol (1), Issue (1), (Jun, 2023)
e-ISSN 2988-0246 | p-ISSN 2988-6732 | doi: https://doi.org/10.61233/zijen.v1i1.4

Abstract:
Penelitian ini bertujuan untuk mengetaui upaya pengelolaan ikan asin yang dilakukan oleh para nelayan guna meningkatkan pendapatan. Kampung laut Kecamatan Kuala Jambi dikenal dengan penghasilan ikan laut cukup besar di Kabupaten Tanjung Jabung Timur, merupakan tempat yang dijadikan objek penelitian. Mata pencaharian masyarakatnya sebagian besar adalah nelayan, oleh karena itu daerah ini dulu dijuluki sebagai kampung laut. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan formula/ rumus R/C ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan bersih yang diperoleh nelayan dalam usaha pengelolaan ikan asin lendra sebesar Rp1.102.650 dan R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,1. Dengan demikian, maka dapat dikatakan bahwa upaya pengelolaan Ikan Asin yang telah dijalankan dapat meningkatkan pendapatan nelayan.

Keywords:
Pengelolaan, ikan asin, pendapatan.

Abstract:
This study aims to find out the salted fish management efforts carried out by fishermen to increase income. The sea village of Kuala Jambi District is known for its large sea fish production in East Tanjung Jabung Regency, which is a place that is used as an object of research. The livelihood of the people is mostly fishermen, therefore this area used to be dubbed as a sea village. This research method uses a quantitative approach using the formula/formula R/C ratio. The results of the study showed that the net income obtained by fishermen in the salted fish management business was Rp1,102,650 and the R/C ratio obtained was 1.1. Thus, it can be said that the Salted Fish management efforts that have been carried out can increase fishermen's income.

Keywords:
Management, salted fish, revenue.

© 2023 The Author(s).
This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0).

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai potensi perikanan laut yang besar. Salah satu potensi sumberdaya laut dalam perikanan adalah Ikan Asin. Produksi Ikan Asin di Indonesia menurut Saputro pada tahun 2011 mencapai 165.024 ton dan pada tahun 2017 mencapai 175.522 ton sehingga peningkatan produksi yang terjadi adalah6,36 % dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2018 (Saputro, 2017). Dari data di atas terlihat bahwa potensi ikan asin di Indonesia masih tergolong tinggi Kampung laut merupakan salah satu daerah penghasil ikan laut yang memiliki potensi hasil ikan laut. Melimpahnya Ikan Asin yang ada di Kampung laut, maka

perlu dilakukan penanganan khususnya salah satunya adalah dengan cara pengeringan ikan secara alami. Tujuan pengeringan ikan yaitu agar kualitas dan mutuikan tetap terjaga dan tidak mudah mengalami pembusukan.

Untuk meningkatkan kualitas produk Ikan Asin kering makadiperlukan penanganan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas ikan, yaitu untuk menyelamatkan hasil tangkapan ikan yang melimpah pada musim ikan, mengupayakan agar Ikan Asin dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi dan menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai flovour yang spesifik. Kegiatan penangkapan Ikan Asin di Kampung laut telah cukup lama dilakukan, tetapi masih belum banyak dikenal mengenai proses atau tehnik pengelolaan Ikan Asin kering terutama bagaimana prospeknya dilihat dari sudut pandang ekonomi sehingga dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi nelayan atau pendapatan dari penjualanIkan Asin. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan tema upaya pengelolaan ikan asin dalam meningkatkan pendapatan nelayan di kampung laut. Adapaun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan nelayan melalui upaya pengelolaan Ikan di Kampung laut, serta untuk mengetahui tingkat pendapatan pengeringan Ikan Asin.

METODE

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan formula/ rumus R/C ratio. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang mana formulanya berupa (R/C ratio), setelah didapatkan harga jual masing-masing produk, kemudian dilanjutkan dengan analisis keuntungan usaha. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha dapat dilihat perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya (R/C ratio), yang secara sistematik dirumuskan sebagai berikut. Kriteria pengambilan keputusan: Jika nilai R/C ratio > 1 maka usaha tersebut menguntungkan, Jika nilai R/C ratio < 1 maka usaha tersebut tidak menguntungkan (rugi), Jika nilai R/C ratio = 1 maka usaha tersebut tidak untung/rugi (Asnidar, 2017).

Analisis R/C Ratio adalah salah satu parameter kelayakan usaha yang digunakan untuk melihat atau mengetahui apakah usaha tersebut memberikankeuntungan atau kerugian. Menurut Agung Lukito, bahwa kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menggunakan perhitungan revenue cost ratio (R/C Rasio). Perhitungan R/C untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang telah dikeluarkan. Cara perhitungan R/C adalah sebagai berikut: R/C = Total Penerimaan Total Biaya Produksi (Agung Lukito, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Proses Pengadaan Bahan Baku

Pilihlah ikan yang masih segar karena keseragaman ikan sangat menentukan mutu produk hasil yang dihasilkan. Bahan baku untuk pembuatan ikan asin. Setelah itu Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan, oleh karena itu , kemurnian garam sangat menentukan. Garam yang dipakai adalah garam dapur (NaCl) murni.

Bahan baku untuk pembuatan ikan asin dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian:

- Ikan berukuran besar, seperti tenggiri, tongkol, kakap, manyung, dll.
- Ikan berukuran sedang, seperti kembung, layang, tiga waja, dll.
- Ikan berukuran kecil, seperti Petek, teri.

2) Proses Pengeringan Ikan Asin

Dalam pembuatan ikan asin, yang merupakan pekerjaan pokok adalah penggaraman dan pengeringan, meskipun demikian ada beberapa tahapan kegiatan yang sebetulnya dilakukan oleh nelayan di Kampung laut, yaitu

a. Pengsortiran(Pemilahan)Bahan Baku

Pada tahap ini, pengerjaan yang dilakukan sebetulnya bukan memilah Ikan Asin supaya seragam karena ukuran Ikan Asin relatif sudah seragam. Pada tahapan ini yang dilakukan adalah justru memilah ikan ikan spesies lain yang ukurannya terlalu besar dibandingkan dengan ikan misalnya ikan pepetek, tembang, kembung dan lain-lain.

b. Pembersihan

Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pencucian dengan menggunakan air asin atau air laut sampai bersih, yang dilakukan pada bak-bak pencucian. Setelah bersih bahan baku Ikan Asin tersebut di masukan pada tempat yang disediakan yaitu berupa bak-bak penampungan ikan.

c. Penggaraman

Penggaraman atau pemberian garam dilakukan setelah tahap pembersihan selesai. Garam yang diberikan adalah garam murni yang biasanya kandungan NaCl, nya tinggi (>90%). Perbandingan antara bahan baku Ikan Asin dengan garam adalah 10:3. Jadi 360 Kg ikan=108 Kg garam yang dibutuhkan selama 3 bulan. Dan biasanya didiamkan selama ± 0,5 -2jam agar garam tersebut betul-betul meresap pada Ikan Asin.

d. Penjemuran (Pengeringan)

Ikan Asin yang telah diproses dalam penggaraman, kemudian dicuci bersih dan langsung dijemur di atas para-para atau anyaman bambu. Tempat penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para-para dibuat dari bambu yang berada dipinggir dan ditengahnya terdapat waring atau jarring hitam. Para-para ini umumnya mempunyai panjang sekitar lima meter dan lebar satu setengah meter. Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus dibarengi dengan proses pembalikan yang dilakukan 1-2 kali setiap harinya agar ikan yang dikeringkan merata. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 1 hari saja ketika betul-betul tidak ada hujan. Namun jika musim penghujan, ikan biasanya dikeringkan sekitar 2-3 hari bahkan lebih. Untuk mencek apakah Ikan Asin ini sudah betul-betul kering atau belum, biasanya

sedikit ditekan dengan jari, apabila tidak lembek berarti ikan tersebut sudah kering. Pengeringan yang dilakukan oleh nelayan di kampung laut hanya dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari.

3) Biaya Produksi Dan Pendapatan

Biaya produksi adalah dana yang dikeluarkan perusahaan dalam proses pembuatan produk. Apa yang dimaksud dengan biaya produksi adalah akumulasi pengeluaran yang diperlukan oleh perusahaan untuk bisa memproses bahan baku hingga menjadi produk.

.

Peralatan	Harga
Baskom besar	Rp. 250,000
Pisau	Rp. 50,000
Penjemur ikan asin	Rp. 300,000
Mesin pengemas	Rp. 350,000
Peralatan tambahan	Rp. 100,000
Jumlah Investasi	Rp. 1,050,000

Biaya Operasional per Bulan

Biaya Tetap	Nilai
Penyusutan baskom besar 1/48 x Rp. 250.000	Rp. 5,208
Penyusutan pisau 1/42 x Rp. 50.000	Rp. 1,042
Penyusutan penjemur ikan asin 1/36 x Rp. 300.000	Rp. 6,250
Penyusutan mesin pengemas 1/24 x Rp. 350.000	Rp. 7,292
Penyusutan peralatan tambahan 1/24 x Rp. 100.000	Rp. 2,083
Total Biaya Tetap	Rp. **21,875**

Biaya Variabel

Ikan	Rp. 350,000	x	30	= Rp.	10,500,000
Garam	Rp. 20,000	x	30	= Rp.	600,000
Air	Rp. 15,000	x	30	= Rp.	450,000
Plastik kemasan	Rp. 10,000	x	30	= Rp.	300,000
Biaya air	Rp. 65,000	x	1	= Rp.	65,000
Biaya tambahan lain	Rp. 100,000	x	30	= Rp.	3,000,000
Total Biaya Variabel				Rp.	**14,915,000**

Total Biaya Operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 14,936,875

Pendapatan per Bulan

Penjualan rata – rata =

125 kemasan x Rp. 4,500 = Rp. 562,500

Rp. 562,500 x 30 hr = Rp. 16,875,000

Keuntungan per Bulan

Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional

Rp. 17,250,000 – 16,117,396 = Rp. 1,132,604

Bisnis ikan asin jika mampu dijalankan dengan baik maka akan mampu menghasilkan keuntungan yang menjanjikan. Pada saat menjalankan usaha ikan asin ini membutuhkan keuletan dan ketlatenan dalam proses produksi dan pemasaran produk. Bagi pemula yang ingin mencoba menjalankan usaha ikan asin maka perlu mempelajari tata cara dalam menjalankan bisnis ikan asin.

Salah satu kendala yang biasa dialami oleh pengusaha ikan asin ialah proses penjemuran memakan waktu lama. Ketika permintaan pasar semakin meningkat maka dibutuhkan produk ikan asin yang kering sempurna, sedangkan terik matahari tidak selalu maksimal. Untuk mengatasi kendala proses penjemuran maka cobalah beralih untuk menggunakan mesin oven pengering multiguna.

Dengan adanya mesin oven pengering ini maka kegiatan pengeringan akan semakin mudah dan cepat. Mesin ini diciptakan untuk mengganti sinar matahari agar para pengusaha bisa dengan mudah mengeringkan produk tepat waktu. Mesin ini dapat digunakan untuk mengeringkan aneka bahan misalnya ikan asin, makanan ringan, kerupuk dan sebagainya.

KESIMPULAN

Dari hasil pendapatan nelayan dengan system pengeringan ikan asin di kampung laut dapat disimbolkan usaha ini masih layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh nelayan pengolah adalah semakin berkurangnya hasil tangkapan nelayan dan banyaknya hasil perikanan yang dijual dalam bentuk segar. Untukmeningkatkanpendapatannelayan pengolahanikan asin diharapkan bimbingan dari dinas terkait terutama dalam proses pengolahan yang higienis dan membuat dalam bentuk kemasan/ packing yang lebih menarik.

REFERENSI

Abidin, Z. (2020). *Fiqh Ibadah*. Deepublish.

Adawyah,2016. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. PTBumi Aksara. Jakarta

Dinar, Muhammad dan Muhammad Hasan. 2018. Pengantar Ekonomi : Teori dan Aplikasi. Makassar : Nur Lina dan Pustaka Taman Ilmu.

Draft Desa Teluk Majelis Tahun 2020.

Fatoni, M. Syaidi. 2019. Aktivitas Home Industri Kerupuk Kemplang dalam Peningkatan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Waras Kota Bandar Lampung, Skripsi, Fakultas Dakwah dan Ilmu Komunikasi UIN Raden Intan Lampung.

Ikatan Akuntan Indonesia. 2014. Standar Akuntansi Keuangan. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.

Irawan, A (2017) Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Cara Mengolah dan Mengawetkan Ikan Secara Tradisional dan Modern " CV Aneka, Solo.

Kasmir. 2011. Kewirausahaan. Jakarta : Rajawali Press.

Kotler dan Keller. 2012. Manajemen Pemasaran Edisi 12. Jakarta: Erlangga.

Kuntowijoyo. Pengantar Ilmu Sejarah. Yogyakarta : Bentang.

Makhruf, 2011. Analisis Pendapatan dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Usaha tani Padi. Institut Pertanian Bogor.

Moeijanto,2015. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan Jakarta. Penebar Swadaya.

Soekartiwi, 2016. Analisis Usaha Tani. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Solihin, Ahmad Ifham. 2010. Buku Pintar Ekonomi Islam. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Suryana. 2006. Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.

Undang-Undang Republik Indonesia No. 5 Tahun 1984 Pasal 1 Tentang Perindustrian.