

V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Responden Usaha Pengolahan Ikan Asin

Karakteristik responden usaha pengolahan ikan asin memberikan gambaran mengenai responden atau pemilih usaha ikan asin. Karakteristik responden usaha pengolahan ikan asin meliputi identitas responden dan identitas anggota keluarga.

1. Identitas responden

Responden dalam penelitian ini adalah produsen ikan asin yang masih aktif dalam menjalankan usahanya. Identitas responden dalam hal ini meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan, jumlah anggota keluarga, lama usaha, alasan bekerja. Berikut data tentang identitas responden ikan asin :

1) Umur dan jenis kelamin responden

Umur merupakan faktor yang mempengaruhi produktivitas dalam mengelola usaha. Pengusaha yang masih produktif dapat melakukan aktivitas yang lebih baik karena didukung oleh kondisi fisik dan indera yang masih sempurna. Semakin tinggi usia pengusaha kemampuan dan kondisi fisik semakin berkurang sehingga berpengaruh pada kegiatan yang dilakukan dan tidak produktif. Umur dan jenis kelamin responden bisa dilihat pada tabel 14.

Tabel 1. Usia Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.

No	Umur	Jenis Kelamin		Jumlah	Persentase (%)
		Pria	Wanita		
1	36-46		6	6	28,57
2	47-57	2	11	13	61,90
3	>57		2	2	9,52
Jumlah		2	19	21	100,00

Sumber: Data Primer, 2017.

Berdasarkan data pada tabel 14 dapat diketahui bahwa dari 21 responden terdapat dua pria yang mengelola usaha ikan asin, istri dari responden tidak bekerja atau hanya ibu rumah tangga biasa. Usaha pengolahan ikan asin paling banyak dikelola oleh wanita atau istri sebanyak 19 orang, sedangkan suami sebagian besar bekerja sebagai nelayan sebanyak 11 orang, buruh sebanyak dua orang dan pegawai swasta tiga orang. Responden yang memiliki suami yang bekerja sebagai nelayan, tetap membeli ikan laut segar di TPI karena memang sudah ketentuan dari pemerintah bahwa ikan hasil tangkapan harus dijual melalui TPI. Jika TPI tidak beroperasi karena sedang langkanya ikan, sedangkan proses produksi harus dilakukan karena ada permintaan dari konsumen, biasanya ikan laut segar sebagai bahan baku berasal dari suami yang bekerja sebagai nelayan sehingga tidak mengeluarkan biaya untuk pembelian bahan baku, namun hal tersebut tidak sering terjadi.

2) Tingkat pendidikan responden

Tingkat pendidikan menentukan kemampuan pengusaha dalam mengembangkan usaha, semakin tinggi pendidikan semakin mudah industri berkembang atau maju. Pada usaha kecil seperti usaha

pengolahan ikan asin, pendidikan yang tinggi tidak terlalu berpengaruh pada usaha yang dijalankan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 2. Pendidikan Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.

Pendidikan akhir	Jumlah	Persentase (%)
SD	12	57,1
SMP	7	33,3
SMA	2	9,5
PT	0	0
Jumlah	21	100,0

Sumber : Data Primer 2017.

Seluruh pengusaha ikan asin di Kelurahan Cilacap pernah mengenyam pendidikan secara formal, walaupun pada tingkatan yang berbeda-beda. Sebagian besar responden ikan asin hanya mengenyam pendidikan sampai pada tingkat SD yang berjumlah 12 orang. Walaupun demikian, ada 7 orang responden yang telah mencapai tingkat SMP, dan 2 orang responden telah mencapai tingkat SMA. Pada industri ikan asin di Kelurahan Cilacap ini, tingkat pendidikan tidak terlalu berpengaruh terhadap proses produksi karena yang lebih dibutuhkan adalah pengalaman dan kerja keras. Sebelum mendirikan usaha sendiri dan meneruskan usaha keluarga, sebagian pengusaha ikan asin telah mendapatkan pengalaman dari orang tuanya atau ikut bekerja didalam usaha pengolahan ikan asin tersebut.

3) Jumlah anggota keluarga

Jumlah anggota keluarga merupakan seluruh anggota keluarga yang terdiri dari suami, istri dan anak. Jumlah anggota keluarga menentukan

berapa anggota keluarga yang berpengaruh terhadap ketersediaan tenaga kerja dalam industri pengolahan ikan asin. Jumlah anggota keluarga dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 3. Jumlah Anggota Keluarga Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.

Anggota keluarga (Orang)	Jumlah	Persentase (%)
3	11	52,4
4	6	28,6
5	3	14,3
6	1	4,8
Jumlah	21	100,0

Sumber : Data Primer 2017

Pada tabel 16 jumlah anggota keluarga pengusaha ikan asin paling banyak 3 orang dengan jumlah 11. Terdapat 19 usaha ikan asin yang dikelola oleh wanita atau istri, sedangkan suami memiliki pekerjaan lain, namun jika ada waktu luang suami biasanya ikut membantu dalam proses produksi ikan asin. Anggota keluarga yang terdiri dari anak bekerja pada bidang lain, masih menempuh pendidikan dan masih termasuk umur non produktif (anak-anak).

4) Lama Usaha

Lamanya usaha sangat berkaitan dengan tingkat pengalaman pengusaha ikan asin. Pengalaman yang didapat sebagian besar diperoleh dari orangtua atau telah bekerja di industri pengolahan ikan asin sebelumnya. Tabel 17 dapat diketahui usaha pengolahan ikan asin terlama 40 tahun dan termuda 5 tahun. Lamanya usaha ini dihitung dari berdirinya usaha tersebut, namun terdapat 14 responden yang memulai usaha karena orang tua memiliki usaha ikan asin dan responden ikut

membantu dan mengelola usaha tersebut bersama orang tua sampai sekarang usaha tersebut sudah diwariskan dan dikelola seutuhnya oleh responden. Usaha pengolahan ikan asin ini biasanya diusahakan turun temurun dan mampu dipertahankan karena usaha ini menguntungkan dan memberi manfaat untuk memenuhi kebutuhan hidup. Lamanya usaha ikan asin dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 4. Lama Usaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.

Lama Usaha	Jumlah	Persentase (%)
5-16	11	52,38
17-28	6	28,57
29-40	4	19,05
Jumlah	21	100,00

Sumber: Analisis Data Primer, 2017.

2. Identitas anggota keluarga responden

Identitas anggota keluarga dalam penelitian ini merupakan bagian dari anggota keluarga produsen ikan asin. Identitas anggota keluarga dalam hal ini meliputi usia, jenis kelamin, pendidikan dan pekerjaan. Berikut data tentang identitas anggota keluarga ikan asin :

1) Umur dan jenis kelamin

Umur dan jenis kelamin anggota keluarga dibedakan menjadi anggota keluarga yang berusia produktif dan usia tidak produktif. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 5. Usia dan Jenis Kelamin Anggota Keluarga.

No	Umur	Jenis Kelamin		Jumlah	Persentase (%)
		Pria	Wanita		
1	1-14	3	6	9	11,5
2	15-64	37	30	67	86,9
3	>64	2		2	2,5
Jumlah		42	36	78	100,0

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 18 anggota keluarga umumnya berusia produktif 15-64 tahun dengan jumlah 67 orang yang terdiri dari 37 pria dan 30 wanita. Anggota keluarga yang berusia produktif dapat membantu dan mengelola usaha pengolahan ikan asin.

2) Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan menandakan bahwa orang tua memiliki kesadaran akan pentingnya pendidikan anggota keluarga. Diharapkan dengan pendidikan yang tinggi, industri ikan asin dapat diteruskan lebih baik lagi oleh anggota keluarga tersebut. Tingkat pendidikan anggota keluarga dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 6. Tingkat Pendidikan Anggota Keluarga.

No	Pendidikan	Belum Sekolah	Masih Sekolah	Pendidikan Akhir	Jumlah
1	Belum sekolah	1			1
2	SD		4	14	18
3	SMP		6	17	23
4	SMA/ SMK		7	26	33
5	PT		2	1	3
Jumlah		1	19	58	78

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 19, terdapat 18 orang berpendidikan SD, 23 orang berpendidikan SMP, 33 orang berpendidikan SMA/ SMK dan tiga orang

perguruan tinggi . Jumlah anggota keluarga dengan tingkat pendidikan SMA ke PT mengalami penurunan karena pada umumnya anggota keluarga lulusan SMA/ SMK tidak melanjutkan pendidikannya dan memilih untuk langsung bekerja. Melihat data tersebut, pendidikan anggota keluarga sudah tinggi dan diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam industri ikan asin dengan pemikiran dan masukan yang diberikan.

3) Pekerjaan

Pekerjaan anggota keluarga bermacam-macam. Dalam industri ikan asin anggota keluarga yang bekerja tidak dapat ikut dalam proses produksi, namun anggota keluarga yang memiliki waktu luang disela-sela pekerjaannya dapat ikut membantu proses produksi. Jenis pekerjaan anggota keluarga dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 7. Jenis Pekerjaan Anggota Keluarga.

No	Jenis Pekerjaan	Status			Jumlah
		Anak	Suami	Istri	
1	Belum bekerja	18			18
2	Nelayan	11	11		22
3	Buruh	12	2		14
4	Pegawai		3		3
5	Pedagang	5			5
5	Apoteker	1			1
6	Pramuniaga	1			1
7	Ikut membantu saja	5			5
8	Tidak bekerja	7		2	7
Jumlah		60	16	2	78

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Dapat dilihat pada data diatas, dari delapan macam pekerjaan, nelayan merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh

anggota keluarga yaitu sebanyak 22 orang (11 anak dan 11 suami). Kondisi wilayah yang dekat dengan laut menjadikan nelayan sebagai pekerjaan yang banyak dilakukan oleh masyarakat Kelurahan Cilacap khususnya keluarga industri ikan asin.

Anggota keluarga yang belum bekerja yaitu anggota yang masih bersekolah. Anggota keluarga yang tidak bekerja yaitu anggota keluarga yang beraktivitas sebagai ibu rumah tangga, masih tidak dapat pekerjaan dan baru berhenti dari pekerjaannya. Anggota keluarga yang tidak bekerja biasanya ikut membantu dalam proses produksi tapi bukan sebagai pekerja tetap di industri pengolahan ikan asin.

B. Karakteristik Usaha Pengolahan Ikan Asin

Karakteristik usaha pengolahan ikan asin memberikan gambaran kondisi usaha tersebut. Karakteristik usaha pengolahan ikan asin meliputi alasan berusaha ikan asin, status usaha, modal usaha dan bahan baku.

1. Status Usaha dan Alasan Berusaha Ikan Asin

Usaha pengolahan ikan di Kelurahan Cilacap dapat berstatus sebagai usaha utama ataupun usaha sampingan. Data mengenai status usaha pengolahan ikan di Kelurahan Cilacap dapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 8. Status Usaha pengolahan ikan di Kelurahan Cilacap.

Status Usaha	Jumlah	Persentase (%)
Usaha Utama	21	100
Usaha Sampingan	0	0
Jumlah	21	100

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Tabel 21 diatas menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap dijadikan sebagai usaha utama oleh seluruh responden 21

orang (19 wanita (istri) dan 2 pria (suami)). Usaha ikan asin memerlukan waktu produksi yang lama karena jumlah ikan yang banyak setiap produksi, sehingga pengusaha ikan asin ikut langsung menjalankan usahanya seperti ikut dalam proses produksi dan pemasaran yang langsung ke konsumen.

Status usaha juga ini tidak terlepas dari alasan berusaha ikan asin. Banyak alasan yang mendasari responden untuk berusaha ikan asin. Alasan yang mendorong untuk mengusahakan ikan asin dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 9. Alasan Utama Mengusahakan Industri Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.

N0	Alasan	Jumlah	Persentase (%)
1	Usaha warisan	12	57,14
2	Menambah penghasilan	4	19,05
3	Lebih menguntungkan dan memanfaatkan SDA yang ada	4	19,05
4	Tidak ada pekerjaan lain	1	4,76
Jumlah		21	100,00

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Berdasarkan tabel 22, usaha warisan merupakan alasan yang paling banyak ditemui dilapangan dengan 12 responden. Usaha tersebut merupakan usaha yang sudah dilakukan oleh orang tua sejak dulu dan responden meneruskan usaha tersebut. Empat responden mengusahakan karena menambah penghasilan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Empat responden mengusahakan karena usaha tersebut menguntungkan dan lebih melihat potensi SDA yaitu ikan yang ada sehingga memanfaatkannya untuk diolah dan satu responden mengusahakan karena tidak ada pekerjaan lain.

2. Modal Usaha

Dalam memulai produksi, modal sangat diperlukan untuk membeli peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam produksi ikan asin. Sumber modal yang digunakan dapat dilihat pada tabel 23.

Tabel 10. Sumber Modal Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Cilacap.

Sumber Modal	Jumlah	Persentase (%)
Modal sendiri	21	100,0
Modal pinjam	0	0,0
Jumlah	21	100,0

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Tabel 23 diatas menunjukkan bahwa sebanyak 21 responden sudah menggunakan modal sendiri untuk produksi ikan asin. Responden tidak menggunakan modal pinjaman karena mereka merasa masih bisa memodali sendiri dan agar tidak memiliki tanggungan apapun.

3. Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan laut segar sedangkan bahan baku pendukung adalah garam.

1) Bahan baku ikan

Pengusaha ikan asin mendapatkan ikan di TPI (tempat pelelangan ikan). TPI yang biasanya dijadikan tempat membeli ikan adalah TPI sentolokawat dan TPI PPNC (Pelabuhan Perikanan Nelayan Cilacap). Ikan hasil tangkapan nelayan akan langsung dibawa ke TPI dan ditimbang, selanjutnya ikan segar akan dilelang. Pengolah ikan asin akan datang ke TPI untuk membeli ikan sesuai dengan harga lelang. Bagi pengolah yang tempat usahanya dekat dengan TPI seperti di

Sentolokawat, ikan-ikan tersebut akan diantar menggunakan gerobak dorong karena jarak TPI ke tempat pengolahan sangat dekat ± 5 m. Bagi pengolah yang tempat usahanya jauh dari TPI seperti di kawasan wisata Teluk Penyu, pengolah akan datang langsung ke TPI dan ikan yang dibeli akan diangkut menggunakan becak atau motor. Biasanya Ikan yang dibeli akan dibayar secara tunai/ langsung. Ikan yang ada akan langsung diolah berapapun jumlahnya.

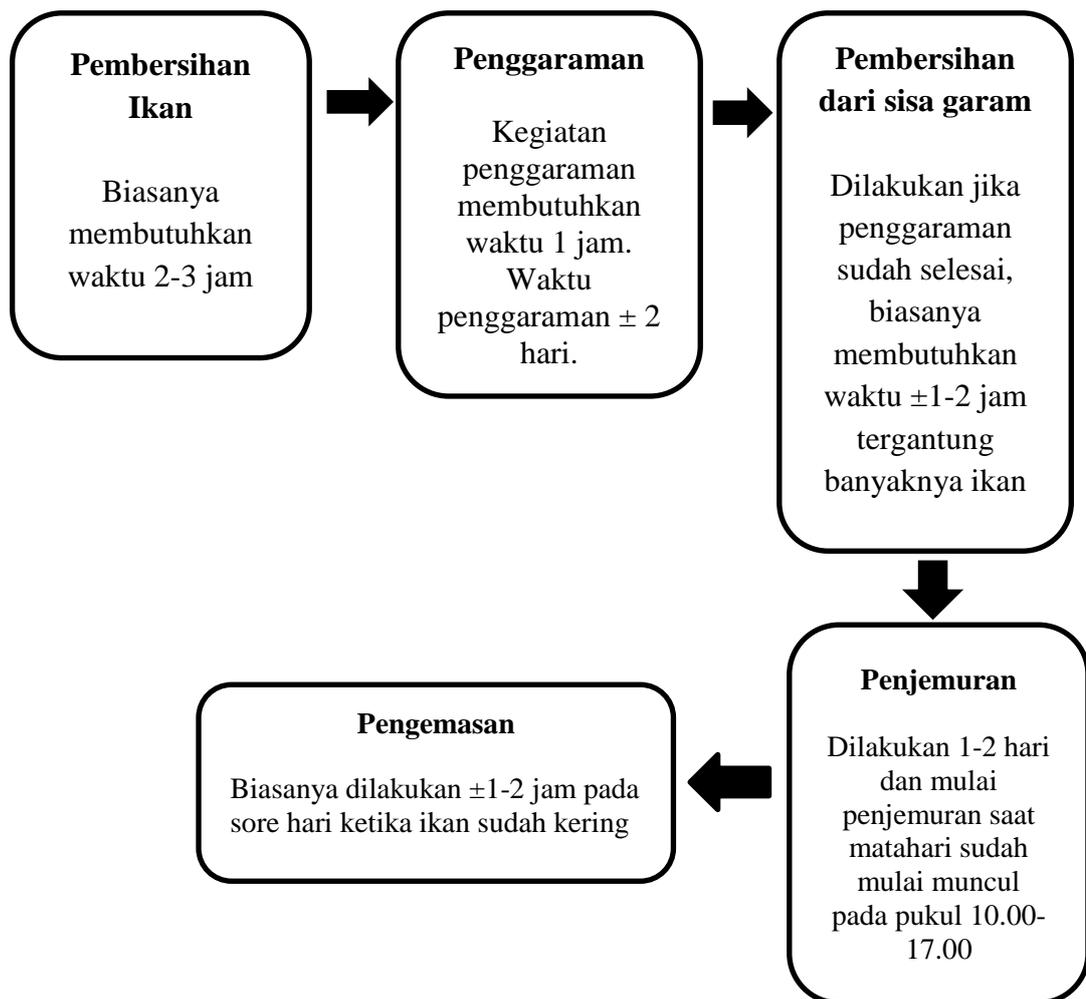
2) Bahan baku garam

Garam merupakan bahan pendukung dalam proses produksi ikan asin. Garam yang digunakan adalah garam krosok yang berasal dari Pati, Jawa Tengah. Garam akan diantar oleh pejual garam yang sudah langganan. Pengolah akan pesan garam jika garam akan habis, garam tersebut akan diantar ke tempat usaha menggunakan mobil boks, garam yang dibeli biasanya dikemas dalam bentuk karung 40Kg dengan harga Rp 3.000/Kg. Pengolah akan langsung membayar setelah garam tersebut sampai ke tempat usaha.

4. Proses Produksi Ikan Asin

Proses produksi pengolahan ikan asin biasanya dilakukan setiap hari, tapi karena sekarang musim paceklik dan jumlah ikan mengalami penurunan dibandingkan musim ikan, proses produksi dilakukan 2-18 kali. Proses produksi untuk pengolah di tempat wisata teluk penyu dilakukan 2-4 kali, karena pengolah hanya memproduksi jika produk ikan asin akan habis, sedangkan di Sentolokawat dilakukan 10-18 kali karena daerah ini merupakan

pusat pengolahan ikan di Cilacap, sehingga proses produksi dilakukan lebih banyak untuk memenuhi permintaan pelanggan. Proses pengeringan ikan masih dilakukan secara tradisional yaitu menggunakan panas matahari. Langkah-langkah dalam pembuatan ikan asin dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 1. Proses Pembuatan Ikan Asin

Sumber : Wawancara Pengusaha Ikan Asin.

Pada gambar 2 diatas, proses pembuatan ikan asin sebagai berikut :

1. Ikan segar yang baru datang akan segera dicuci untuk membersihkannya dari kotoran dan sampah yang melekat. Ikan yang

berukuran besar seperti ikan manyung akan di belah menjadi dua dan dibersihkan bagian dalamnya lalu dicuci. Untuk ikan teri, bilis dan layur tidak perlu dibelah karena ukurannya yang kecil sehingga langsung dicuci saja. Ikan biasanya dicuci didalam bak semen, pengolah yang tidak ada bak semen menggunakan blong untuk proses pencucian.

2. Tebarkan atau masukan garam ke dalam bak semen atau blong dengan tebal 1-5cm, ikan diletakkan diatas tumpukan garam tersebut, lalu dilapisi garam lagi dibagian atas ikan tersebut. Jumlah garam harus disesuaikan menurut berat ikan, untuk ikan bilis, teri dan layur membutuhkan garam sebanyak 30% dari berat ikan sedangkan ikan manyung yang memiliki ukuran yang lebih besar dan daging yang tebal membutuhkan garam sebanyak 50% dari berat ikan. Bak semen atau blong akan ditutup selama proses penggaraman.
3. Setelah direndam selama 1-2 hari, ikan lalu dicuci kembali untuk menghilangkan butiran garam yang masih menempel, ikan dicuci dengan cara diairi saja.
4. Setelah bersih dan tidak ada butiran garam, ikan ditata diatas widik atau para-para untuk selanjutnya dijemur dibawah sinar matahari.
5. Ikan yang sudah kering lalu akan ditimbang untuk selanjutnya dikemas menggunakan plastik dan kardus.

Selain ikan dan garam, untuk mendukung proses produksi diperlukan peralatan diantaranya :

1. Pisau

Pisau digunakan untuk membelah dan membersihkan bagian tubuh ikan.

2. Sekop

Sekop digunakan untuk menyerok atau mengambil ikan yang akan dicuci dan yang akan dimasukan ke dalam bak semen.

3. Blong/ tong

Blong/ tong digunakan untuk tempat pencucian ikan yang akan digarami dan dapat digunakan untuk merendam ikan yang digarami. Blong juga dipakai untuk mengangkut ikan segar dari TPI ke tempat pengolahan.

4. Bak semen

Bak yang digunakan merupakan bak yang dibuat permanen dari bahan batu bata, pasir dan semen dengan ukuran panjang 2 m, lebar 0,5 m dan tinggi 1m. Bak ini digunakan untuk merendam ikan yang digarami. Bak ikan yang dimiliki oleh pengolah dengan kapasitas produksi besar tiap harinya seperti di Sentolokawat berjumlah 8-12 bak, sedangkan bak yang dimiliki pengolah dengan kapasitas produksi kecil seperti di tempat wisata teluk penyu biasanya berjumlah 1-2. Perbedaan jumlah ini karena pengolah di Sentolokawat memproduksi ikan asin dalam jumlah yang banyak dan hampir setiap hari. Bagi pengolah yang tidak mempunyai bak semen untuk perendaman, digunakan blong untuk merendam ikan.

5. Ayakan

Ayakan digunakan untuk mengambil ikan yang baru dicuci dari blong dan digunakan untuk mengambil ikan dari bak yang sudah selesai rendam garam. Ayakan biasanya berbentuk bulat dan terbuat dari bambu yang dianyam. Ayakan memiliki usia yang pendek kira-kira 5-24 bulan karena terbuat dari anyaman bambu yang mudah rusak jika sering digunakan.

6. Widik atau para-para

Widik atau para-para merupakan alat berbentuk papan persegi panjang yang terbuat dari anyaman bambu berukuran 150 cm × 90cm. Widik digunakan untuk menjemur ikan. Biasanya pengusaha ikan asin memiliki banyak widik, widik memiliki usia yang pendek kira-kira 5-24 bulan karena terbuat dari anyaman bambu yang mudah rusak jika sering digunakan.

7. Keranjang/ fish basket

Keranjang terbuat dari bambu yang dianyam. Keranjang ini digunakan untuk menampung ikan yang baru dicuci dan dapat digunakan untuk menampung ikan yang sudah kering.

C. Pemasaran

Ikan asin dipasarkan langsung ke konsumen. Konsumen biasanya datang sendiri ke tempat pengolahan baik yang sudah berlangganan maupun yang belum berlangganan. Hal ini memiliki keuntungan yaitu pengusaha dapat mengurangi biaya transportasi. Konsumen atau pelanggan ikan asin merupakan

masyarakat lokal dan luar kota seperti berasal dari daerah Jawa Barat, Purwokerto dan Banjarnegara. Ikan biasanya dikemas menggunakan plastik besar dan dimasukkan dalam kardus. Untuk pengusaha yang memiliki toko/warung kecil pemasaran dilakukan langsung melalui toko/warung.

D. Analisis Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Asin

1. Biaya sarana produksi

Biaya sarana produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli sarana produksi yang digunakan untuk proses produksi ikan asin. Sarana produksi yang dipakai yaitu bahan baku utama yaitu ikan segar dan bahan baku pendukung yaitu garam. Ikan yang diolah menjadi ikan asin yaitu ikan teri, ikan layur, ikan bilis dan ikan manyung. Rata-rata biaya sarana produksi dapat dilihat pada tabel 24.

Tabel 11. Rata-Rata Biaya Sarana Produksi Usaha Pengolahan Ikan Asin Satu Bulan.

No	Macam biaya	Harga/Kg	Jumlah (Kg)	Biaya (Rp)
1	Ikan teri	6.500	271,62	1.765.524
2	Ikan layur	4.500	220,33	991.500
3	Ikan bilis	3.000	241,13	723.400
4	Ikan manyung	20.000	10,10	201.905
Total			743,18	3.682.329
1	Garam	3.000	228,62	685.871
Total biaya sarana produksi				4.368.200

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 24 rata-rata biaya sarana produksi dalam satu bulan sebesar Rp.4.368.200. Biaya sarana produksi terbesar adalah ikan segar sebesar Rp. 3.682.329. Biaya pembelian ikan paling besar yaitu ikan teri sebesar Rp. 1.765.524 dengan jumlah 217,62 Kg dikarenakan ikan teri merupakan jenis

ikan yang ketersediaannya di TPI banyak dan paling diminati oleh konsumen sehingga produsen selalu mengolah ikan teri asin. Tidak semua pengolah ikan asin memproduksi ikan manyung/ ikan jambal sehingga rata-rata biaya yang dikeluarkan paling kecil yaitu Rp. 201.905 dengan jumlah 10,10 Kg, hanya pengolah di kawasan Wisata Teluk Penyus saja yang memproduksi ikan manyung/ ikan jambal sedangkan pengolah di Sentolokawat tidak memproduksi.

Biaya yang dikeluarkan untuk garam sebesar Rp. 658.871. Garam merupakan bahan pelengkap yang penting dalam produksi ikan asin, garam yang dipakai adalah garam krosok dari pati yang yang dibeli dengan harga Rp. 3.000/Kg. Kebutuhan garam tergantung dari jumlah bahan baku (ikan segar) yang akan diolah, semakin banyak ikan segar yang diolah, maka jumlah garam akan menyesuaikan dengan berat ikan. Ikan teri, ikan, layur dan ikan bilis membutuhkan garam sebanyak 30% dari berat ikan sedangkan ikan manyung membutuhkan garam sebanyak 50% dari berat ikan, karena ikan manyung memiliki tekstur daging yang tebal sehingga membutuhkan garam yang lebih banyak.

2. Biaya penyusutan alat

Peralatan sangat penting dan dibutuhkan dalam proses produksi sehingga dapat mempermudah dalam proses produksi ikan asin. Peralatan yang digunakan untuk produksi ikan asin yaitu widik, blong/tong, sekop, ayakan, pisau, timbangan, keranjang, bak semen dan peti. Sejumlah uang harus disisihkan untuk mengganti alat yang sudah rusak, sehingga diperlukan

perhitungan biaya penyusutan alat. Namun kenyataannya biaya penyusutan alat tidak disisihkan oleh pengusaha ikan asin, sehingga saat waktunya mengganti peralatan yang sudah rusak atau tidak layak pengusaha ikan asin harus menyediakan biaya yang besar untuk pembelian alat baru. Biaya penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus, yaitu harga beli dikurangi nilai sisa dibagi dengan umur teknis atau lama pemakaian. Penyusutan alat dapat dilihat pada tabel 25.

Tabel 12. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat dalam Satu Bulan.

No	Nama Alat	Harga Beli (Rp)	Nilai sisa (Rp)	Umur (bln)	Penyusutan
1	Widik	10.476	0	13	1.006
2	Blong/tong	115.000	35.810	170	640
3	Sekop	85.714	0	31	3.907
4	Ayakan	19.667	0	11	2.050
5	Pisau	12.476	0	25	922
6	Timbangan	1.015.476	269.286	40	20.194
7	Keranjang	5.786	0	21	856
8	Bak semen	70.000	43.000	190	210
9	Peti	197.619	91.429	73	1.040
Penyusutan alat					30.826

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Dari tabel 25 besarnya biaya penyusutan alat paling besar adalah timbangan barang dengan nilai penyusutan Rp. 20.194 dikarenakan harga timbangan mahal dan rata-rata memiliki umur ekonomis yang relatif pendek. Timbangan digunakan untuk menimbang ikan asin, setelah ditimbang ikan asin dikemas menggunakan plastik dan kardus. Nilai penyusutan yang paling kecil adalah bak semen yaitu sebesar Rp. 210, kecilnya nilai penyusutan ini dikarenakan oleh rata-rata jumlah bak semen yang dimiliki memiliki umur ekonomis yang relatif panjang. Bak semen memiliki umur pemakaian yang

panjang karena terbuat dari bahan batu bata, pasir dan semen dan sifatnya permanen. Bak digunakan untuk merendam ikan yang digarami.

Ayakan digunakan untuk mengambil ikan yang baru dicuci dari blong dan digunakan untuk mengambil ikan dari bak yang sudah selesai direndam garam. Ayakan memiliki rata-rata usia pendek yaitu 11 bulan, karena terbuat dari bambu yang dianyam dan mudah rusak karena sering digunakan, sehingga memiliki biaya penyusutan sebesar Rp 2.050. Biaya penyusutan sekop sebesar Rp. 3.907. Sekop selalu digunakan untuk menyerok atau mengambil ikan yang akan dicuci dan ikan yang akan di masukan ke dalam bak semen, karena selalu digunakan, membuat sekop mudah rusak dan memiliki umur ekonomis yang relatif pendek rata-rata 3 tahun.

Widik dan keranjang memiliki usia yang pendek kira-kira 13-21 bulan karena terbuat dari bambu yang dianyam dan mudah rusak jika sering digunakan. Widik digunakan untuk menjemur ikan sedangkan keranjang ini digunakan untuk menampung ikan yang baru dicuci dan digunakan untuk menampung ikan yang sudah kering. Widik memiliki nilai penyusutan relatif kecil, kecilnya biaya penyusutan karena harga widik dan keranjang yang murah dan usia pakai yang sebentar sehingga pengusaha ikan asin harus menyisihkan uang untuk membeli widik dan keranjang ketika sudah tidak layak dipakai sebesar Rp. 1.006 per bulan sedangkan keranjang Rp. 856 perbulan. Blong/tong di usaha pengolahan ikan asin digunakan tempat pencucian ikan sebelum dilakukan proses penggaraman dan dapat digunakan untuk merendam ikan yang digarami. Blong juga dipakai untuk mengangkut ikan segar dari TPI ke

tempat pengolahan. Blong biasanya memiliki umur pakai yang relatif panjang karena terbuat dari bahan yang tidak mudah rusak. Biaya penyusutan blong sebesar Rp. 640.

Dalam analisis usaha, perhitungan biaya penyusutan diperlukan untuk mengetahui tingkat penggunaan alat-alat produksi dalam memproduksi ikan asin. Dalam usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap, rata-rata biaya penyusutan alat yang dikeluarkan sebesar Rp. 30.826 selama satu bulan.

3. Biaya tenaga kerja

Tenaga kerja di industri pengolahan ikan asin terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Biaya tenaga kerja dapat dilihat pada tabel 26.

Tabel 13. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Asin dalam Satu Bulan.

Uraian	HKO	Upah	Biaya TK/bulan
TKDK	4,57	50.000	228.500
TKLK	12,34	50.000	616.905
Total			845.405

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Dari tabel 26 dapat diketahui bahwa penggunaan tenaga kerja lebih banyak menggunakan tenaga kerja luar keluarga yaitu sebanyak 12,34 HKO, dengan biaya rata-rata selama satu bulan sebesar Rp. 616.905. Tenaga kerja luar keluarga biasanya merupakan tetangga dari pengusaha ikan asin dan rata-rata dikerjakan oleh laki-laki dan perempuan. Rata-rata upah yang diterima TKDK dan TKLK untuk pria sebesar Rp.50.000-Rp.60.000 dan wanita sebesar Rp. 30.000-Rp.40.000. Upah diberikan secara harian. Upah tenaga kerja laki-laki lebih besar dari upah tenaga kerja wanita

dikarenakan pekerjaan yang dilakukan lebih berat seperti proses pengambilan ikan dari TPI ke tempat usaha, perendaman atau penggaraman ikan dan penjemuran ikan, sedangkan tenaga kerja perempuan melakukan proses pembersihan ikan dan pengemasan.

Tenaga kerja dalam keluarga pada usaha pengolahan ikan asin yaitu sebesar 4,57 HKO dengan biaya rata-rata dalam satu bulan Rp. 228.500 TKDK biasanya berasal dari keluarga dekat, namun bukan sebagai pekerja tetap dan biasanya hanya membantu saat anggota keluarga tersebut sedang tidak bekerja atau sedang tidak memiliki pekerjaan, sehingga dalam usaha pengolahan ikan asin sebagian besar menggunakan tenaga kerja luar keluarga sebagai pekerja tetap.

4. Biaya lain-lain

Biaya lain-lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan produksi. Besarnya biaya lain-lain yang dikeluarkan tidak berpengaruh terhadap biaya produksi. Biaya lain-lain usaha pengolahan ikan asin terdiri dari biaya kardus, biaya karung, biaya transportasi dan biaya listrik. Rata-rata biaya lain-lain yang harus dikeluarkan dalam sebulan dapat dilihat pada tabel 27.

Tabel 14. Rata-Rata Biaya lain-lain Dalam Satu Bulan.

No	Macam Biaya	Biaya/bulan (Rp)
1	Kardus	2.071
2	Plastik bening	4.976
3	Plastik hitam	4.048
4	Karung	4.000
5	Transportasi	7.143
6	Listrik	47.143
Jumlah		69.381

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Biaya listrik merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan dalam satu bulan yaitu sebesar Rp. 47.143. Listrik digunakan untuk menghidupkan sanyo air untuk proses pencucian ikan. Biaya transportasi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp. 7.143. Biaya transportasi digunakan untuk biaya transportasi dalam pembelian bahan baku ikan ke TPI. Biaya transportasi tidak besar karena tidak ada biaya pemasaran atau pengiriman, pengambilan bahan baku ikan juga tidak membutuhkan biaya besar karena pengolah biasa membeli ikan di TPI menggunakan motor dan becak karena letaknya yang dekat dengan tempat usaha.

Ikan jambal/ ikan manyung berukuran besar dengan berat 0,25 Kg biasanya dikemas menggunakan plastik tranparan atau bening. Biaya yang dikeluarkan untuk plastik transparan/ bening sebesar Rp. 4.976 per bulan. Plastik kresek hitam digunakan untuk membungkus ikan yang sudah dibeli konsumen, biaya untuk plastik kresek hitam sebesar Rp. 4.048. Biaya untuk membeli karung dan kardus dalam satu bulan sebesar Rp. 4000 untuk karung dan Rp.2.071 untuk kardus. Karung dan kardus digunakan untuk mengemas atau membungkus ikan asin yang akan diangkut untuk mempermudah proses

pengangkutan konsumen, konsumen biasanya mengambil sendiri ikan asin ke tempat pengolahan.

5. Biaya sewa tempat sendiri

Tempat usaha merupakan tempat yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Semua tempat produksi ikan asin di Kelurahan Cilacap merupakan milik sendiri. Sewa tempat sendiri sebenarnya tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha, namun peneliti harus menghitung biaya sewa tempat sendiri agar dapat diketahui total biaya produksi. Biaya sewa tempat berbeda-beda sesuai dengan ukuran bangunan. Tempat usaha ikan asin paling kecil memiliki ukuran 2,5m x 4m dengan biaya sewa Rp.3.500.000 per tahun dan paling besar memiliki ukuran 5m x 8m dengan biaya sewa Rp. 7.500.000 per tahun. Rata-rata biaya sewa tempat sendiri usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap sebesar Rp. 446.429.

6. Total biaya produksi

Biaya total adalah biaya yang secara keseluruhan dikeluarkan oleh pengusaha ikan asin dalam proses produksi yang terdiri dari biaya eksplisit dan implisit. Pada tabel 28 dibawah, dapat diketahui bahwa rata-rata biaya total dalam satu bulan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 5.798.332. Biaya terbesar yang dikeluarkan dalam produksi ikan asin berasal dari biaya eksplisit yaitu sebesar Rp 5.085.312 yang terdiri dari biaya sarana produksi, biaya TKLK, biaya penyusutan alat dan biaya lain-lain. Besarnya biaya eksplisit yang dikeluarkan oleh pengusaha dikarenakan harga sarana produksi berupa ikan segar yang mengalami kenaikan karena sedang tidak musim ikan

dan harga garam yang mahal. Rata-rata biaya implisit yang dikeluarkan sebesar Rp 713.021. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 28.

Tabel 15. Rata-Rata Total Biaya Produksi dalam Satu Bulan.

No	Macam Biaya	Nilai (Rp)
1	Biaya eksplisit	
	a. Sarana Produksi	4.368.200
	b. TKLK	616.905
	c. Penyusutan alat	30.826
	d. Lain-lain	69.381
	Total Biaya Eksplisit	5.085.312
2	Biaya implisit	
	a. Bunga modal sendiri	38.140
	b. Sewa tempat	446.429
	c. TKDK	228.452
	Total Biaya Implisit	713.021
	Total Biaya Produksi	5.798.332

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

7. Biaya bunga modal sendiri

Biaya bunga modal sendiri adalah perhitungan total biaya eksplisit yang dikeluarkan untuk produksi ikan asin dikalikan dengan suku bunga pinjaman yang berlaku di daerah penelitian. Suku bunga yang dipakai adalah suku bunga bank BRI, hal ini dikarenakan sebagian besar responden atau pengusaha ikan asin di Kelurahan Cilacap menggunakan BRI. Suku bunga pinjaman bank BRI yang berlaku di Kelurahan Cilacap sebesar 9% pertahun atau 0,75% perbulan, berdasarkan suku bunga bank BRI pada bulan April 2017 karena penelitian ini dilakukan pada bulan tersebut. Total rata-rata biaya eksplisit untuk produksi ikan asin selama satu bulan di Kelurahan Cilacap sebesar Rp 5.085.312 dan suku bunga 0,75% sehingga biaya rata-rata bunga modal sendiri sebesar Rp 38.140.

8. Penerimaan usaha pengolahan ikan asin

Penerimaan usaha pengolahan ikan merupakan perkalian antara total ikan asin yang diproduksi dengan harga ikan asin per kilogram. Tabel 29 menunjukkan penerimaan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap.

Tabel 16. Rata-Rata Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin.

No	Jenis ikan	Jumlah produksi/bln (Kg)	Harga/ Kg (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	Ikan asin teri	139,24	22.000	2.835.000
2	Ikan asin layur	150,72	16.238	2.296.429
3	Ikan asin bilis	161,15	20.000	3.223.095
4	Ikan jambal	7,45	70.000	521.666
Penerimaan				8.876.190

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Dari tabel 29 dapat dilihat bahwa rata-rata penerimaan yang diperoleh selama satu bulan adalah Rp 8.876.190 dengan total jumlah produksi 458,56 Kg dengan harga rata-rata ikan asin teri Rp 22.000/Kg, ikan asin layur Rp 16.238, ikan asin bilis Rp 20.000 dan ikan jambal Rp 70.000. Rata-rata penerimaan tertinggi adalah penerimaan ikan bilis sebesar Rp 3.223.095 dan penerimaan terendah pada ikan jambal sebesar Rp 521.666. Besar kecilnya penerimaan sangat bergantung pada total produksi yang dihasilkan dan harga jual ikan asin per kilogram.

9. Pendapatan usaha pengolahan ikan asin

Pendapatan usaha pengolahan ikan asin adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Perhitungan rata-rata pendapatan usaha pengolahan ikan asin dapat dilihat pada tabel 30.

Tabel 17. Rata-Rata Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin.

No	Uraian	Nilai (Rp)/ bulan
1	Penerimaan	8.876.190
2	Biaya eksplisit	5.085.312
Pendapatan		3.790.879

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 30 dapat diketahui bahwa rata-rata pendapatan yang diperoleh selama satu bulan produksi sebesar Rp 3.790.879 Pendapatan ikan asin berasal dari total penerimaan dari hasil penjualan ikan asin kemudian dikurangi dengan biaya eksplisit yang berasal dari biaya sarana produksi yang terdiri dari biaya pembelian ikan dan garam, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan alat dan biaya lain-lain.

10. Keuntungan usaha pengolahan ikan asin

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dikurangi dengan biaya total. Biaya total terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit terdiri dari biaya sarana produksi, biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja luar keluarga dan biaya lain-lain. Biaya implisit terdiri dari biaya sewa tempat, biaya tenaga kerja dalam keluarga dan biaya bunga modal sendiri. Untuk melihat besarnya keuntungan usaha ikan asin, dapat dilihat pada tabel 31.

Tabel 18. Rata-Rata Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Asin dalam Satu Bulan.

No	Uraian	Nilai (Rp)/bulan
1	Penerimaan	8.876.190
2	Biaya eksplisit + Implisit (biaya total)	5.798.332
Keuntungan		3.077.858

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 31 dapat diketahui bahwa rata-rata keuntungan yang diperoleh dalam satu bulan sebesar Rp 3.077.858 , jumlah tersebut diperoleh dari total penerimaan yang berasal dari penjualan ikan asin dikurangi dengan biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit terdiri dari biaya sarana produksi yang terdiri dari biaya pembelian ikan dan garam, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan alat serta biaya lain-lain dan biaya implisit terdiri dari biaya sewa tempat, biaya tenaga kerja dalam keluarga dan biaya bunga modal sendiri.

E. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin

1. Produktivitas tenaga kerja

Produktivitas tenaga kerja merupakan kemampuan tenaga kerja dalam menghasilkan pendapatan. Produktivitas tenaga kerja dapat dicari dengan menghitung selisih antara pendapatan, bunga modal dan sewa tempat sendiri lalu dibagi dengan tenaga kerja dalam keluarga. total jam kerja dalam keluarga. Produktivitas tenaga kerja akan dibandingkan dengan UMR daerah penelitian untuk melihat layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan.

Tabel 19. Rata-Rata Produktivitas Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Asin.

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Pendapatan	3.790.879
2	Bunga modal sendiri	38.140
3	Sewa tempat sendiri	446.429
4	TKDK (HKO)	4,57
Produktivitas Tenaga Kerja		723.481

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 32 dapat dilihat bahwa produktivitas tenaga kerja usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp 723.481/HKO, maka jika dibandingkan

dengan UMR Kabupaten Cilacap Rp 1.693.689 per bulan atau Rp 56.456/HKO, nilai produktivitas tenaga kerja usaha pengolahan ikan asin lebih besar. Usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap layak diusahakan karena nilai produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah minimum Kabupaten Cilacap.

2. Produktivitas modal

Produktivitas modal adalah selisih antara pendapatan, total biaya implisit dan biaya sewa tempat, kemudian dibagi dengan total biaya eksplisit. Produktivitas modal usaha pengolahan ikan asin dapat dilihat pada tabel 33.

Tabel 20. Rata-Rata Produktivitas Modal Usaha Pengolahan Ikan Asin.

No	Uraian	Nilai
1	Pendapatan	3.790.879
2	Biaya eksplisit	5.085.312
3	Sewa tempat	446.429
4	Biaya TKDK	228.500
Produktivitas Modal (%)		61,27

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Pada tabel 33 dapat diketahui bahwa produktivitas modal usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Cilacap sebesar 61,27% artinya modal yang dimanfaatkan untuk usaha ikan asin menghasilkan keuntungan 61,27% per bulan dari modal yang digunakan sehingga usaha ini layak karena produktivitas modal lebih besar dari suku bunga tabungan bank BRI sebesar 5% pertahun atau 0,42% per bulan. Dengan produktivitas modal 61,27% lebih baik jika modal usaha digunakan untuk modal usaha ikan asin dari pada di tabung di bank.

3. R/C

R/C yaitu perbandingan antara penerimaan total dengan total biaya produksi. Rata-rata nilai R/C Usaha pengolahan ikan asin dapat dilihat pada tabel 34.

Tabel 21. Rata-Rata Nilai R/C Usaha Pengolahan Ikan Asin.

No	Uraian	Nilai
1	Penerimaan	8.876.190
2	Total biaya	5.798.332
R/C		1,53

Sumber : Analisis Data Primer 2017.

Dari tabel diatas, R/C sebesar 1,53 lebih besar dari satu, dapat diartikan bahwa setiap satu rupiah biaya total yang dikeluarkan untuk usaha akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,53. Oleh karena itu berdasarkan nilai R/C dapat ditunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin dapat terus dijalankan untuk meningkatkan pendapatan.

F. Kendala Usaha Pengolahan Ikan Asin

Dalam menjalankan suatu usaha pasti terdapat kendala atau hambatan dalam prosesnya. Kendala-kendala tersebut menjadikan suatu usaha dapat terus berkembang karena adanya proses belajar menghadapi dan terus berusaha untuk meningkatkan produksi. Berikut merupakan kendala/ masalah yang sering terjadi dalam usaha pengolahan ikan asin :

1. Bahan baku ikan segar merupakan kendala yang sering muncul. Dalam usaha ikan asin mengenal dua musim yaitu musim rame ikan dan musim penghujan. Ketersediaan Ikan segar sangat bergantung pada musim dan cuaca, jika musim penghujan atau cuaca sedang tidak baik seperti hujan, badai atau

gelombang tinggi ketersediaan ikan segar berkurang karena nelayan tidak bisa melaut. Ketersediaan ikan segar yang sedikit akan berdampak bagi pengusaha ikan asin. Keadaan seperti itu membuat beberapa pengusaha ikan asin yang memutuskan untuk tidak produksi untuk sementara waktu dan pengusaha ikan asin yang tetap produksi biasanya hanya membuat dengan bahan baku ikan seadanya atau jika pada saat itu ikan datang. Ikan segar yang jumlahnya berkurang juga mempengaruhi harga ikan di TPI, harga ikan akan lebih mahal dari biasanya. Bahan baku ikan segar yang berkurang/ langka juga berpengaruh pada harga garam. Harga garam akan naik seiring dengan langkanya ikan. Harga garam yang dirasa mahal juga menjadi pertimbangan untuk memproduksi ikan asin.

2. Usaha ikan asin sangat mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan karena usaha ikan asin di Cilacap masih dilakukan secara tradisional. Pada saat cuaca mendung atau musim hujan proses pengeringan memerlukan waktu yang lama dan beresiko rusak karena proses pengeringan yang tidak sempurna dan tumbuhnya jamur.
3. Responden ikan asin mengeluhkan kurangnya perhatian pemerintah untuk sektor usaha kecil ikan asin seperti tidak adanya bantuan dari pemerintah daerah seperti modal usaha dan peralatan.