

yang tinggi. Hal ini yang menyebabkan ikan patin mendapat perhatian dan diminati oleh para pengusaha untuk dibudidayakan. Ikan ini sangat responsif terhadap pemberian makanan tambahan. Didalam budidaya ikan ada beberapa kegiatan, yang secara garis besar dibagi menjadi 3 kegiatan yaitu pembenihan, pendederan dan pembesaran, Adapun jumlah alat penangkap ikan menurut sifat pada tahun 2019 dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1.1. Jumlah Alat Penangkap Ikan Menurut Sifat Tahun 2019

Kecamatan <i>Distric</i>	Aktif <i>Aktif</i>	Pasif <i>Pasif</i>	Jumlah <i>Total</i>
1	2	3	4
Rokan IV koto	38	45	83
Pendalihan IV Koto	9	10	19
Tandun	5	6	11
Kabun	36	43	79
Ujung Batu	31	36	67
Rambah Samo	-	-	-
Rambah	24	28	52
Rambah Hilir	35	42	77
Bangun Purba	20	27	47
Tambusai	17	21	38
Tambusai Utara	14	18	32
Kepenuhan	35	41	76
Kepenuhan Hulu	47	56	103
Kunto Darussalam	35	41	76
Pagaran Tapah Ds	22	26	48
Bonai Darussalam	294	358	642
Jumlah	662	788	1.450

Sumber: Dinas Perikanan Rokan Hulu Tahun (2019)

Berdasarkan data FAO (*Food and Agriculture Organization*) penulis dapatkan melalui Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, harga pangan dunia sejak tahun 2007 sampai tahun 2015 pada setiap tahunnya terus mengalami peningkatan. Harga minyak dunia dan harga pangan telah merangkak naik sejak tahun 2007 dan mengalami puncak kenaikan pada tahun 2010. Namun pada tahun berikutnya mengalami penurunan yang juga

diikuti oleh harga pangan dunia. Lalu pada tahun 2012 meningkat secara tajam hingga mengalami peningkatan di tahun 2013. Menurut penjelasan dari USDA (*United State Department of Agriculture*), meningkatnya harga minyak dunia turut memberikan pengaruh terhadap harga pangan global. Harga minyak mentah yang cukup tinggi, menyebabkan tiddinya biaya produksi dan distribusi pangan (USDA, 2008). Hubungan pengaruh harga minyak dunia terhadap pangan tersebut juga telah dibenarkan oleh Susilo Bambang Yudhoyono, pada saat menjabat sebagai Presiden Republik Indonesia, bahwa gejolak harga pangan salah satu faktornya adalah dipengaruhi oleh gejolak harga minyak mentah pada kawasan global. Data statistik FAO untuk neraca pangan (*Food Balance Sheet*) terutama beras digunakan untuk menggambarkan kondisi kesetimbangan ketersediaan dan konsumsi beras global serta nasional.

Permasalahan tersebut kemudian diatasi dengan dilakukannya pengolahan pasca tangkap dan pengawetan ikan sehingga produk perikanan dapat bertahan lebih lama sebagai bahan pangan dan kemudian dapat didistribusikan dari pusat produksi ke pusat konsumsi. Pada dasarnya usaha-usaha tersebut pada mulanya hanya dapat memanfaatkan proses-proses alami saja yang dikerjakan secara tradisional, tetapi kemudian seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi maka berkembang pula peralatan-peralatan mekanis yang dapat mempercepat dan memperbaiki mutu produknya. Produk-produk perikanan yang telah diolah dan diawetkan meliputi berbagai macam yaitu ikan asin, ikan beku, pengalengan ikan, ikan kering, ikan asap, ikn pindang, ikan peda dan lain-lain (Sari, 2011).

Seperti produk perikanan lainnya, ikan patin ini bersifat *perishable* yaitu cepat mengalami pembusukan (kerusakan). Kandungan air dalam ikan yang cukup tinggi menjadikan ikan cepat mengalami proses pembusukan, oleh sebab itu perlu penanganan berupa penanganan khusus atau pengolahan lebih lanjut (agroindustri). Usaha pengolahan ikan patin menjadi bahan makanan merupakan usaha yang mengolah bahan baku pertanian menjadi produk yang secara ekonomis memberikan nilai tambah yang cukup tinggi seperti pada pengolahan ikan asin. Pengolahan ikan asin termasuk bisnis yang menjanjikan, karena harganya yang terjangkau dan banyak masyarakat yang mengkonsumsinya, 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% sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebanyak 42% dan kandungan lemak sebesar 1,50 %, lebih rendah dari pada ikan segar yaitu sebesar 4,50 %. Hal ini menjadikan ikan asin lebih menguntungkan kesehatan sehingga dapat dijual kesemua lapisan masyarakat (Febrianty, 2016).

Ikan asin di proses di salah satu usaha pengolahan ikan asin patin yang terdapat di desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu adalah usaha pengolahan ikan asin patin milik bapak Mirwan yang sudah cukup lama diusahakan. Rumah produksi ikan asin patin ini adalah satu-satunya usaha ikan asin patin yang ada di Desa Suka Damai ini. Adapun kendala dalam usaha ini berkaitan dengan proses produksinya, karena tempat penjemurannya yang terbatas adapun kendala lain yaitu bahan baku ikan patin ini sendiri dibeli dari luar daerah karena minimnya produksi budidaya ikan

patin yang ada di Rokan Hulu, selain itu modal yang digunakan dalam pelaksanaan usaha ini secara umum masih berasal dari modal sendiri sehingga jumlahnya masih terbatas.

Adapun permasalahan lainnya yaitu proses penjemuran ikan asin patin ini masih sepenuhnya bergantung pada faktor alam berupa sinar matahari, hal ini berdampak negatif bagi usaha ikan asin itu sendiri, dengan adanya kesenjangan tersebut dan berdasarkan kenyataan apakah usaha ikan asin patin masih efisien untuk dikembangkan, maka peneliti sangat tertarik untuk meneliti usaha Ikan Asin Patin dengan judul **Analisis Usaha Ikan Asin Patin (*Pangasius Spp*) Di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Asin Patin Bapak Mirwan).**

1.2 Perumusan Masalah.

Berdasarkan kondisi ini adapun rumusan permasalahan yang akan dibahas berdasarkan latar belakang diatas untuk diteliti dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses produksi ikan asin patin bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu?
2. Berapa penerimaan, biaya dan keuntungan pada usaha ikan asin patin bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu?
3. Berapa tingkat efisien pada usaha bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses produksi usaha ikan asin patin pada usaha bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu?
2. Menghitung besarnya penerimaan, biaya dan keuntungan dari usaha ikan asin patin pada usaha bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu?
3. Menganalisis besarnya tingkat efisien usaha ikan asin patin bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat dalam penyelesaian studi tingkat sarjana pada Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian.
2. Sisi Akademisi, hasil penelitian ini di harapkan menjadi salah satu referensi bagi penelitian selanjutnya, terutama yang mengkaji topik yang sama
3. Sebagai bahan informasi bagi pelaku usaha ikan asin patin dalam pengembangan usahanya, dimana penelitian ini sebagai informasi tentang pendapatan dalam perkembangan usahanya.
4. Bagi pemerintah dapat memberikan masukan kepada Pemerintah Daerah (PEMDA) setempat khususnya dinas/instansi terkait sebagai bahan pertimbangan untuk mendukung dan menggali potensi daerah serta

menentukan kebijakan yang akan dilakukan untuk pengembangan dan pembinaan sektor industri yang berbasis pada komoditi agroindustri

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Sari, (2011). Analisis Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap, Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap adalah sebesar Rp. 19.438.078,20 per bulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 33.216.666,67 per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp. 13.778.588,47 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C ratio lebih dari satu yaitu sebesar 1,71, yang berarti setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asin memberikan penerimaan sebesar 1,71 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Besarnya nilai koefisien variasi (CV) usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap sebesar 0,75 dengan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar minus Rp. 6.856.843,41. Hal ini berarti bahwa produsen ikan asin memiliki peluang kerugian dengan jumlah kerugian yang harus ditanggung produsen sebesar minus Rp. 6.856.843,41.

Maria Ulfah Riani, (2016). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Asin Kering Di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP selama dan di luar musim penangkapan ikan. Berdasarkan analisis kelayakan NPV pada 13% = 82.088.266 BCR Net 13% = 1.148, dan IRR = 15,3%, usaha pengolahan ikan makarel kering bernilai

usaha. Begitu juga saat tidak musim, NPV 13% = 132.237.410, Net BCR 13% = 1.277, dan IRR = 16,7%. Dapat dikatakan bahwa bisnis ikan makarel kering asin adalah lebih layak di luar musim. Hasil analisis sensitivitas dengan peningkatan 25% diesel dan 50% garam untuk diproses peka terhadap waktu musim sementara tanpa musim tidak peka terhadap kenaikan harga input. Penjualan rata-rata fluktuasi harga ikan tenggiri di Desa Muara Kintap antara musim dan saat keluar dari musim 48,09%, dan variasi harga musim Rp 42.000,00 - Rp 48.000,00 sedangkan tanpa musim Rp 64.000,00 - Rp 68.000,00.

Okti Apriani, (2018). Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku utama pengolahan ikan asin yaitu ikan segar dan garam. Ikan segar diperoleh dari nelayan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dan garam diperoleh dari warung dan pasar didaerah sekitar lokasi usaha mereka. Rata-rata pendapatan total usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya adalah sebesar Rp 826.837 per bulan. Berdasarkan Kebutuhan Hidup Layaknya pengolah yang berada di Kelurahan Sumber Jaya belum sejahtera dikarenakan pendapatan total usaha ikan asin yang diperoleh pengolah adalah sebesar Rp 826.837 per bulan lebih kecil dari kebutuhan hidup layak (KHL) yang dibutuhkan pengolah setiap bulannya sebesar Rp 4.699.651 per bulan sehingga mempunyai selisih sebesar Rp 3.872.814 per bulan.

Saprial, (2016). Analisis Usaha Santan Kelapa Di Pasar Modern Pasir Pengaraian Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu. Hasil penelitian

menunjukkan bahwa total biaya usaha kelapa sebesar Rp 353.516.042 dengan rata-rata Rp 75.397.970. Total biaya berasal dari jumlah biaya tetap dengan biaya variabel. Biaya tetap sebesar Rp 167.823.042 dengan biaya rata-rata tetap Rp 23.974.720 sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku dan bahan pembantu. Biaya tenaga kerja sebesar Rp 20.000.000 dengan rata-rata 10.000.000, sementara energi dan bahan baku mendukung Rp 165.693.000 dengan rata-rata Rp 41.423.250. Penerimaan dari bisnis santan dalam satu bulan diperoleh sebesar Rp 357.000.000 dengan penerimaan rata-rata Rp 51.000.000. Keuntungan operasi adalah sebesar Rp 3.483.958 yang diperoleh dengan laba rata-rata sebesar Rp 497.708. Rasio Biaya Manfaat dalam santan di 1:01 bisnis dinyatakan layak untuk dikembangkan karena rasio lebih besar dari satu. Break event point untuk usaha harga santan kelapa selama bulan tersebut adalah sebesar Rp 35.352 sedangkan titik impas volume produksi dalam bisnis santan dalam satu bulan berjumlah 9902 kilogram santan yang dijual dari semua responden dalam penelitian ini.

Berdasarkan penelitian terdahulu diatas maka penulis merujuk kepada (Saprial, 2016), Analisis Usaha Santan Kelapa Di Pasar Modern Pasir Pengaraian Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Deskripsi Produk

Komoditi ikan asin menurut Hadiwiyoto, S. (1979) adalah produk yang tidak asing lagi bagi rakyat Indonesia, karena harganya murah dan mudah dalam membuatnya. Bahan utama dalam pembuatan ikan asin adalah

garam sedangkan yang dapat dibuat ikan asin adalah hampir semua jenis ikan, termasuk pula udang, daging kerang, teripang dan sebagainya. Pada Tabel 2.1. dapat dilihat bahwa ikan asin memiliki kandungan protein yang tinggi.

Tabel 2.1. Nilai Gizi Ikan Asin Patin dalam 100 gram

	Zat Gizi (1)	Kandungan (2)	Satuan (3)
1	Energi	193	Kilokalori
2	Protein	42	Gram
3	Karbohidrat	0	Gram
4	Lemak	1,5	Gram
5	Kalsium	200	Milligram
6	Fosfor	300	Milligram
7	Zat besi	3	Milligram
8	Vitamin A	0	IU
9	Vitamin B	0,01	Milligram
10	Vitamin C	0	Milligram

Sumber : dkpp.jabarprov.go.id tahun (2018)

Berdasarkan Tabel 2.1. dapat dilihat bahwa ikan asin memiliki kandungan protein yang relatif tinggi yang mampu menjaga daya tahan tubuh dan membantu pembentukan serta menambah massa otot. Ikan asin mengandung kalsium dan fosfor yang dapat menyehatkan tulang dan gigi, membantu proses pertumbuhan terutama untuk anak-anak, mencegah kelainan dan memperkuat struktur tulang dan yang paling penting bisa mengurangi resiko osteoporosis dan mengandung omega-3 yang sangat tinggi yang dapat menurunkan kolestrol. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Ikan Asin Kering, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 70% (Essuman, 2015).

2.2.2 Teknik Pengolahan Ikan Asin Patin

Pengolahan Ikan Asin Patin cukup mudah, tetapi harus memperhatikan kebersihan bahan baku, bahan baku yang kurang bersih akan

menyebabkan ikan asin tidak akan tahan lama dan cepat membusuk (Warsidi, 2017)

Bahan :

- 1) Ikan Patin Segar
- 2) Garam dapur

Alat

- 1) Bak (tong kayu) tempat penggaraman
- 2) Pisau
- 3) Tampah (nyiru)
- 4) Peti Kayu (keranjang bambu)

Langkah-langkah Pembuatan Ikan Asin Patin

1. Buang isi perut ikan (jangan sampai empedunya pecah).
2. Sayat-sayat (untuk ikan yang ukuran besar) dengan tebal 2~3 cm, belah dari punggungnya (untuk ikan sedang atau kecil).
3. Cuci, masukkan ke dalam bejana (tong kayu) dan taburi garam,
4. Susun dalam bak (tong kayu) yang diselang-silang dengan lapisan garam dengan perbandingan 3 : 1 atau 4 : 1 kemudian tutup dengan kayu.
5. Simpan dalam ruangan yang tidak mendapat sinar matahari langsung selama 3 hari.
6. Jemur sampai kering kurang lebih selama 3 hari.
7. Ikan telah menjadi ikan asin masukkan dalam keranjang bambu atau peti kayu.
8. Ikan asin yang bermutu baik adalah jika memenuhi syarat Standar Industri Indonesia (SII), yaitu :

- a. Mempunyai bau, rasa, dan warna normal, serta bentuk yang baik.
 - b. Berkadar air paling tinggi 25 %
 - c. Berkadar garam (NaCl) antara 10 % ~ 20 %;
 - d. Tidak mengandung logam jamur, juga tidak terjadi pemerahan bakteri.
9. Ada beberapa cara untuk mempercepat pengeringan ikan asin :
- a. Menjemur ikan di atas para-para setinggi ± 1 m dari atas tanah, di halaman terbuka
 - b. Menjemur ikan di dalam ruang pengering dari plastik (*solardryer*)
 - c. Mengalir udara panas ke permukaan ikan dalam ruangan (*mechanical dryer*).
 - d. Mengatur cara penjemuran ikan, jangan sampai bertumpuk
 - e. Membelah daging ikan
 - f. Membuat sayatan pada daging ikan (Warsidi, 2017)

2.2.3 Analisis Usaha

Analisis usaha diperlukan untuk mengetahui efisiensi usaha yang akan dilaksanakan. Dalam analisis ini harus dirinci semua pengeluaran selama masa produksi. Analisis usaha bertujuan untuk memberikan gambaran keadaan sekarang suatu usaha dan menggambarkan keadaan yang akan datang dari perencanaan atau tindakan. Dalam setiap kegiatan atau usaha yang dilakukan haruslah mendapat keuntungan. Oleh karena itu setiap usaha akan mengharapkan imbalan. Imbalan tersebut berupa pendapatan atau keuntungan (Suratiah, 2015).

2.2.4 Biaya

Menurut (Mulyadi, 2017), biaya adalah pengorbanan yang diukur dengan satu satuan uang dalam rangka memperoleh barang dan jasa untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung atau dengan kata lain biaya produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan sampai menghasilkan produksi. Dalam faktor produksi biaya dibedakan menjadi dua macam yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap.

a. Biaya tetap

Biaya tetap adalah barang-barang yang dapat digunakan beberapa kali pakai contoh: Bak, Pisau, peti kayu dan biaya tenaga kerja.

b. Biaya tidak tetap (Biaya Variabel)

Biaya tidak tetap adalah barang-barang yang digunakan dalam proses produksi yang hanya digunakan dalam proses sekali produksi, contoh: Biaya bahan baku.

2.2.5 Produksi dan Nilai Produksi

Pengertian produksi secara ekonomi adalah menghasilkan sejumlah *output*. Menurut (Asrori, 2016), mendefinisikan produksi merupakan segala kegiatan dalam menciptakan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa, sedangkan nilai produksi adalah perkiraan nilai ditingkat petani, apabila petani menjual hasil produksinya di pasar maka nilai penjualan harus dikurangi dengan ongkos membawa ke pasar (pemasaran).

2.2.6 Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. (Soekartawi, 2015) menyatakan bahwa, total penerimaan dalam usahatani diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar.

Suratiah, 2015 menyatakan bahwa, penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana

TR : Total Revenue (penerimaan total)

P : Price (harga)

Q : Quantity (jumlah barang)

2.2.7 Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya (*cost*). Biaya ini dalam banyak kenyataan, dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap seperti sewa tanah, pembelian alat pertanian dan biaya tidak tetap seperti biaya yang dikeluarkan untuk membeli bibit, pupuk, obat-obatan, pembayaran tenaga kerja (Soekartawi, 2015). Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan

dengan hasil penjualan yang di peroleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba) (Sukirno, 2015).

Rasyaf, (2015) menyatakan setelah uang diterima dan dikurangi dengan biaya variabel, maka sisanya disebut keuntungan. Keuntungan adalah sejumlah uang yang diperoleh setelah semua biaya variabel termasuk biaya tetap operasional tertutupi. Hasil pengurangan positif berarti untung, hasil pengurangan negatif berarti rugi. Hasil pengurangan menjadi negatif bila biaya variabel terlalu besar. Mulyono 2000 *dalam* (Lasena dkk, 2013), menyatakan keuntungan margin adalah keuntungan yang bersifat kotor. Dari segi bisnis keuntungan ini bersifat semu karena ada unsur-unsur biaya yang tidak diperhitungkan, yaitu biaya tetap, sehingga besarnya keuntungan margin sama dengan selisih total output dengan biaya operasional.

Penerimaan marjinal adalah penerimaan tambahan yang diterima perusahaan ketika perusahaan meningkatkan output sebanyak satu unit tambahan. Dalam menentukan keuntungan secara ekonomi memerlukan sebuah fungsi, sehingga setiap pemecahan masalah ekonomi dapat di jabarkan dengan sistematis. Rumus sederhana diatas merupakan pengertian dari *Total Revenue* (penerimaan total) – *Total Cost* (biaya total). Hal ini tidak terlepas dari keuntungan, keuntungan atau laba dalam ekonomi umumnya yaitu:

$$\pi = TR - TC$$

Ket:

π = Keuntungan Usaha Ikan Asin Patin Bapak Mirwan (Rp)
 TR = Total Penerimaan (Rp)
 TC = Total Biaya (Rp)

2.2.8 Analisis Efisiensi Usaha

Analisis usaha dilakukan untuk mengetahui besarnya investasi, unsur biaya, tingkat produksi yang harus dicapai, harga jual yang menguntungkan, dan besarnya keuntungan yang akan diraih. Analisis usaha tani dapat berupa pembiayaan usaha, keuntungan usaha, dan analisis kelayakan usaha yang terdiri dari analisis *Return Cost Ratio* (R/C)

a. *Return Cost Ratio* (R/C)

R/C merupakan perbandingan antara jumlah total penerimaan dengan jumlah total biaya yang dikeluarkan selama satu periode. Suatu usaha dinilai menguntungkan jika R/C rasio > 1.

Adapun formula untuk menghitung R/C Ratio adalah:

$$R/C \text{ rasio} = \frac{TR}{TC}$$

Ket:

R/C = Rasio *revenue* dengan *cost*
TR = *Total revenue* atau total penerimaan
TC = *Total Cost* atau total biaya

2.2.9 Kerangka Pemikiran

Usaha pengolahan ikan asin patin merupakan usaha yang dilakukan oleh pengusaha ikan asin yaitu Bapak Mirwan. Usaha pengolahan ikan asin merupakan salah satu industri berbasis pengolahan hasil perikanan yang dilakukan secara tradisional dan sederhana. Namun, adanya tingkat resiko yang

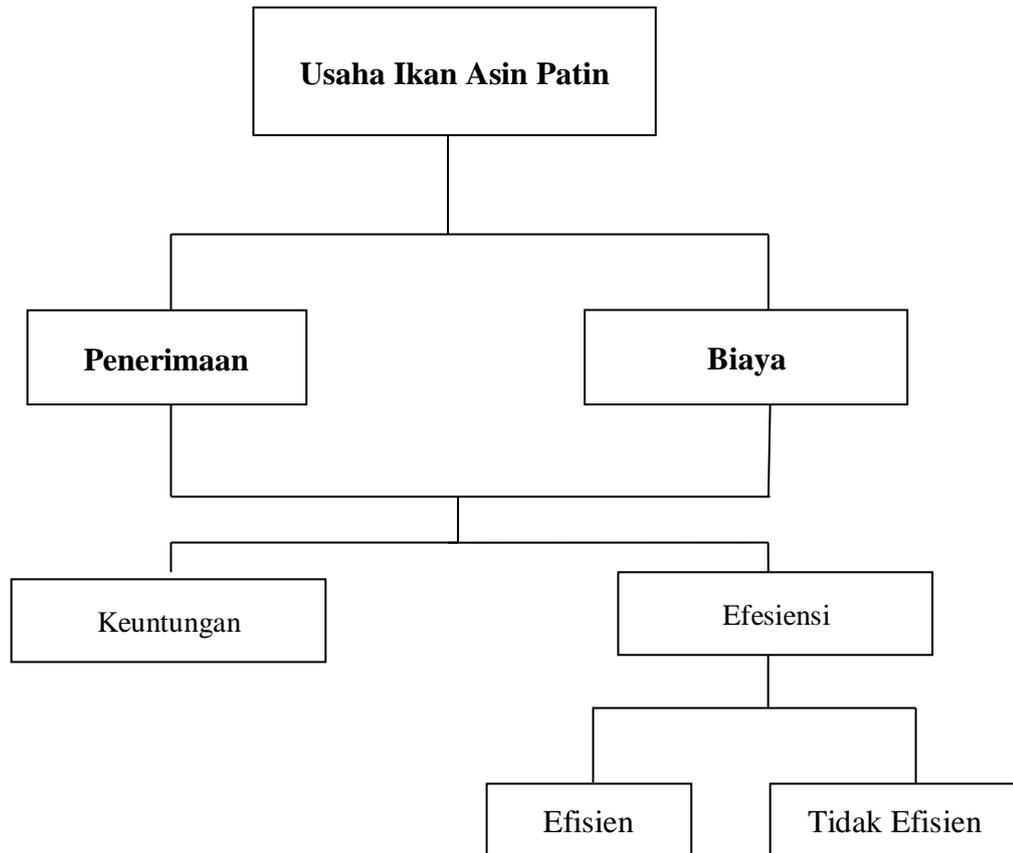
cukup tinggi dalam usaha pengolahan ikan asin maka diperlukan analisis usaha. Seorang pengusaha akan selalu menjalankan usahanya untuk mencari keuntungan yang sebesar-besarnya. Oleh karena itu, pembuatan keputusan yang tepat perlu dilakukan agar dapat menekan tingkat resiko dan mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan. Analisis biaya dimanfaatkan oleh pengusaha dalam mengambil suatu keputusan, proses produksi disebut sebagai suatu proses berupa *input* (ikan segar) diubah menjadi *output* (ikan asin). Biaya total usaha pengolahan ikan asin merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan, yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap (biaya variabel). Rumus biaya total secara matematis adalah : $TC = TFC + TVC$

Dimana : TC = Biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)
 TFC = Total biaya tetap usaha pengolahan ikan asin (rupiah)
 TVC = Total biaya variabel usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Bila kriteria efisien tersebut terpenuhi maka dapat dikatakan usaha tersebut efisien untuk tetap dilaksanakan. Jika usaha dikatakan efisien artinya usaha tersebut memberikan keuntungan atau manfaat, namun bila dikatakan tidak efisien artinya usaha tersebut tidak memberikan keuntungan atau manfaat sehingga pengusaha pengolahan ikan asin patin dapat melakukan tindakan penyesuaian (*adjustment*) karena usaha yang dilakukan menyimpang dari tujuan semula.

Agar mudah dipahami peneliti sajikan dalam bagan alur kerangka berpikir sebagai berikut :



Gambar 2.1. *Kerangka Berpikir Analisis Usaha Ikan Asin Patin (Pangasius Spp) Di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Asin Patin Bapak Mirwan)*

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada Usaha Ikan Asin Patin bapak Mirwan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu, Kabupaten Rokan Hulu. Lokasi penelitian ini dipilih dengan metode *purposive sampling*, yaitu suatu metode penentuan daerah penelitian secara sengaja dan terencana dengan dasar pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian bahwa di lokasi ini terdapat produksi ikan Asin Patin, usaha ikan Asin Patin ini dikembangkan di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu, Kabupaten Rokan Hulu, adapun selang waktu penelitian akan dilaksanakan pada bulan Mei 2021 s/d bulan Juli 2021.

3.2 Data Dan Sumber Data

Adapun data dan sumber data yang digunakan dalam mendukung penelitian ini adalah :

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti untuk menjawab tujuan dan permasalahan pada penelitian ini. Pada penelitian ini data primer diperoleh dari petani yang menjadi objek penelitian melalui wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah disiapkan. Metode pengumpulan data primer yaitu dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha ikan asin patin sebagai objek pada penelitian ini.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung yang diperoleh dari hasil-hasil penelitian sebelumnya serta data-data dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini. Metode pengumpulan data sekunder yaitu dengan cara membaca dan mengutip berbagai literatur, yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti, laporan-laporan dan jurnal hasil penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini serta bacaan-bacaan dari instansi-instansi pemerintah terkait.

3.3 Metode Pengambilan Sampel

Menurut Sugiyono (2012), Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian ini sampel nya adalah pelaku usaha ikan yang ada di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu yang mana peneliti hanya mengambil satu sampel karena satu satu nya usaha ikan asin patin yang ada di Desa Suka Damai tersebut.

Jika jumlah populasinya kurang dari 100 orang, maka jumlah sampelnya diambil secara keseluruhan, tetapi jika populasinya lebih besar dari 100 orang, maka bisa diambil 10-15% atau 20-25% dari jumlah populasinya (Arikunto, 2012)

Berdasarkan penelitian ini karena jumlah populasinya tidak lebih besar dari 100 orang responden, maka penulis mengambil 100% jumlah populasi yang ada yaitu sebanyak 1 orang responden. Dengan demikian penggunaan

seluruh populasi tanpa harus menarik sampel penelitian sebagai unit observasi disebut sebagai teknik sensus.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Metode Observasi

Metode observasi (Pengamatan) adalah suatu hasil perbuatan jiwa secara aktif dan penuh perhatian untuk menyadari adanya rangsangan. Maksudnya antara lain meliputi melihat, mendengar, dan mencatat sejumlah taraf aktifitas tertentu atau situasi tertentu yang ada hubungannya dengan masalah yang diteliti. Dalam hal ini pengamat atau peneliti ikut berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan yang tengah diamati atau diselidiki.

2. Metode wawancara

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer melalui wawancara langsung kepada responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

1. Pencatatan /Dokumentasi

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data sekunder yaitu dengan mencatat data yang ada.

3.5 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Pada Kajian tujuan satu menggunakan analisis keuntungan sebagai berikut:

3.5.1 Analisis Biaya

Dalam memperoleh nilai biaya maka rumus yang digunakan sebagai berikut:

$$TC = TVC + TFC$$

Ket:

TC = Biaya Total (*Total Cost*). (Rp)

TVC = Biaya Variabel (*Variable Cost*). (Rp)

TFC = Biaya Tetap (*Fixed Cost*). (Rp)

3.5.2 Analisis Penerimaan

Suratiyah (2015), menyatakan bahwa penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Secara matematis jumlah penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = (Y_1 + P_1) + (Y_2 + P_2) + \dots + (Y_n + P_n)$$

Ket:

TR = Penerimaan total (Rp)

Y = Jumlah produksi

3.5.3 Analisis Keuntungan Bersih

$$\pi = TR - TC$$

Ket :

π = keuntungan Ikan Asin Patin (Rp)

TR = total penerimaan (Rp)

TC = total biaya (Rp)

3.5.4 Analisis efisiensi

Pada kajian tujuan dua di analisis dengan rumus sebagai berikut :

a. *Return Cost Ratio*

Adapun formula untuk menghitung R/C Ratio adalah:

$$R/C \text{ rasio} = \frac{TR}{TC}$$

Ket:

R/C = Rasio *revenue* dengan *cost*

TR = *Total revenue* atau total penerimaan

TC = *Total Cost* atau total biaya

Kriteria Keputusan:

RC Ratio= 1 : Produksi Usaha Ikan Asin Patin mengalami impas.

RC Ratio > 1 : Produksi Usaha menguntungkan secara ekonomi dan penggunaan biaya produksi efisien.

RC Ratio < 1 : Produksi Usaha Ikan Asin Patin tidak menguntungkan.

3.6 Definisi Operasional Variabel dan Pengukuran Variabel

Konsep operasional adalah pengertian-pengertian atau batasan-batasan yang digunakan untuk menghindari kesalahan pemahaman dalam mendefinisikan beberapa variabel pengamatan. Beberapa konsep operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Responden adalah pimpinan industri ikan asin patin di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu.
2. Produksi adalah banyaknya ikan asin patin yang dihasilkan oleh pengusaha selama satu kali produksi
3. Penerimaan adalah nilai produksi yang diperoleh dari perkalian antara produksi dengan harga (Rp).
4. TC (*total cost*), adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu kali produksi (Rp).
5. Biaya Variabel adalah biaya yang bisa berubah secara proporsional tergantung produksi yang dikeluarkan. Biaya variabel bisa naik atau turun tergantung pada volume produksi (Rp)

6. Biaya tetap yaitu biaya yang dalam jarak kapasitas tertentu totalnya tetap, meskipun volume kegiatan perusahaan berubah atau tidak mempengaruhi biaya dalam jumlah produksi perusahaan (Rp)
7. Biaya Total atau *Total Cost* (TC) yaitu jumlah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk dalam suatu periode tertentu (Rp)
8. *Revenue Cost Ratio* RCR adalah untuk mengukur kelayakan usaha suatu perusahaan dalam mengusahakan suatu komoditas tertentu.