

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terletak di antara dua benua besar Asia dan Australia, dan di antara Lautan Pasifik dan Lautan Hindia, mempunyai laut nasional seluas lebih dari 5,8 juta km², termasuk kedalamnya Zona Ekonomi Eksklusif. Panjang garis pantainya 80.791 km dengan berbagai sumber daya alam hayati dan nonhayati, baik yang bernilai ekonomis, maupun bernilai ekologis terdapat di dalamnya (Subri, 2005). Melihat kenyataan inilah sebagian besar masyarakat di Indonesia memilih tinggal dan menempati daerah sekitar wilayah pesisir dengan sumber mata pencarian utama mereka sebagai nelayan.

Kota Sibolga yang merupakan sebuah kota kecil di pesisir Pantai Barat Sumatera memiliki potensi yang besar di bidang perikanan. Selama ini perekonomian Kota Sibolga sangat di dukung oleh besarnya hasil dari perikanan laut. Secara umum perekonomian Kota Sibolga masih ditopang dari sektor pertanian (28,58%) yang disusul oleh sektor perdagangan, hotel dan restoran yaitu sebesar 14,42%.

Sektor pertanian yang disebutkan sudah termasuk subsektor perikanan di dalamnya. Besarnya kontribusi kedua sektor inilah yang biasa dijadikan dasar dalam pembangunan kota yang harus didukung oleh berbagai fasilitas yang ada.

Tabel 1.1 Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kecamatan dan Subsektor (ton), 2017-2018.

Kecamatan	Perikanan Laut	
	2017	2018
1. Sibolga Utara	8.680,73	2.098,73
2. Sibolga Kota	-	124,25
3. Sibolga Selatan	20.863,33	22.511,73
4. Sibolga Sambas	15.980,42	17.635,02
Jumlah Total	45.524,48 42.369,73	

Sumber : Dinas Perikanan, Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Sibolga 2019

Komoditi andalan yang menjadi primadona di Kota Sibolga adalah produksi perikanan laut. Produksi dari suatu usaha penangkapan ikan laut sebahagian besar adalah berupa ikan segar yang segera dijual kepada konsumen. Namun pada saat produksi melimpah seringkali hasil produksi tidak dapat terjual seluruhnya, sedangkan ikan laut memiliki sifat mudah rusak atau busuk sehingga dapat mengakibatkan kerugian yang cukup besar. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan (Afrianto dan Liviawaty, 1991). Salah satu cara yang dilakukan untuk pengawetan ikan adalah pengasinan atau penggaraman, ikan yang segar akan diolah menjadi ikan asin dan dipasarkan keluar daerah.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah pendapatan usaha pengolahan ikan asin di Kota Sibolga?
2. Bagaimana distribusi nilai tambah ikan asin terhadap tenaga kerja, modal, pengusaha (manajerial) dan bagaimana hasil produksi dijual (dipasarkan) di Kota Sibolga.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah menjawab permasalahan yang ada pada rumusan permasalahan di atas, yaitu :

1. Untuk mengetahui berapa pendapatan usaha pengolahan ikan asin di Kota Sibolga.
2. Untuk mengetahui bagaimana distribusi nilai tambah ikan asin terhadap tenaga kerja, modal, pengusaha (manajerial) dan bagaimana hasil produksi dijual (dipasarkan) di Kota Sibolga.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai tugas akhir kepada penulis untuk memperoleh gelar sarjana (S1) di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas HKBP Nommensen, Medan.
2. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan ilmiah dan menjadi sumber referensi bagi pembaca.
3. Sebagai bahan masukan bagi Pemerintah Kota Sibolga

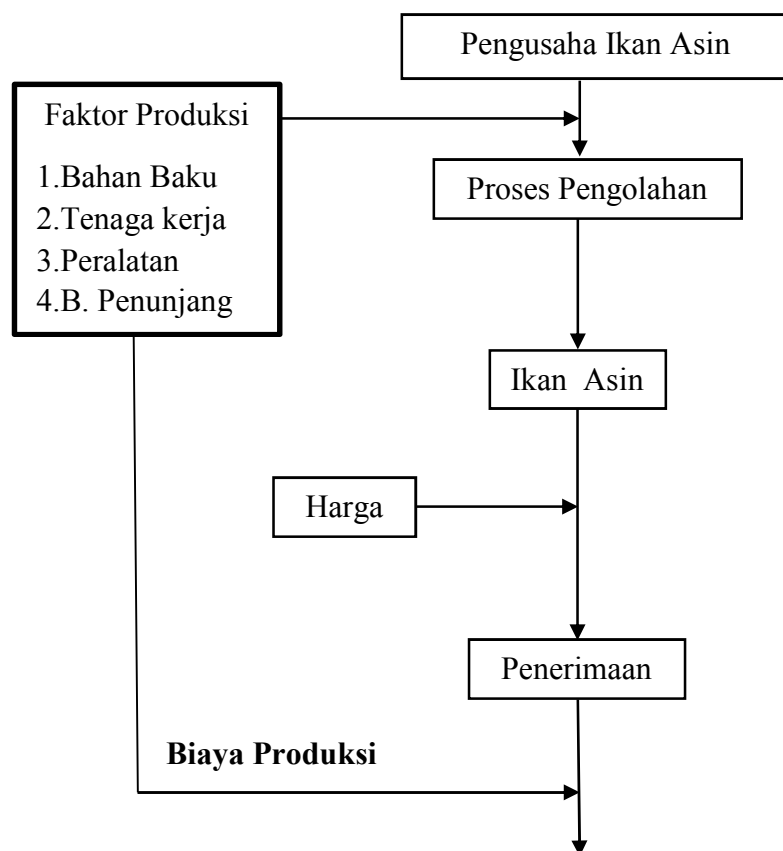
1.5 Kerangka Pemikiran

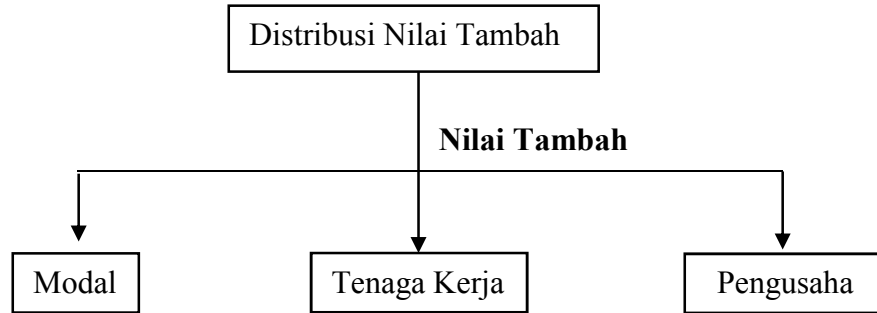
Pengolahan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi bahan pangan, perubahan yang terjadi bisa fisik, kimia atau biokimia. Tujuan pengolahan adalah mengawetkan bahan pangan sedemikian rupa sehingga bahan dapat di simpan dalam jangka waktu yang lama. Pengolahan merupakan suatu sistem yang terkait, dimana di dalam mengusahakan Ikan Asin terdapat faktor-faktor produksi yang terdiri dari bahan baku, modal, bahan penunjang dan tenaga kerja yang seluruhnya ditujukan untuk proses produksi sehingga akan menghasilkan output.

Semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan output disebut produksi. Dalam kegiatan produksi terdapat harga yang dihasilkan maka produksi dikali dengan harga diperoleh

penerimaan, dan ada biaya produksi yang dikeluarkan dalam penerimaan tersebut sehingga memperoleh pendapatan dari usaha Ikan Asin.

Untuk lebih mempermudah dalam mengenai analisis pendapatan dan saluran pemasaran usaha Ikan Asin, maka dapat dilihat pada skema kerangka pemikiran berikut pada Gambar 1.





Gambar 1. Kerangka Pemikiran Analisis Pendapatan dan Distribusi Nilai Tambah (Metode Hayami) Pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kota Sibolga.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Ikan Asin

Ikan asin atau ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas. Beberapa jenis ikan yang biasanya diawetkan menjadi ikan asin atau ikan kering adalah ikan kakap, tenggiri, tongkol, kembung, layang, teri, petek, mujair, dan lain-lain (Antoni, 2010). Langkah-langkah dalam proses pembuatannya adalah sebagai berikut :

A. Penyiangan

Ikan-ikan yang berukuran besar dibuang isi perutnya, kadang-kadang dibuang sisiknya, kemudian dibelah. Beberapa jenis ikan dipotong bagian kepalanya, misalnya jenis ikan tongkol (herring) dan ikan salem. Cara-cara penyiangan yang banyak dikerjakan di beberapa daerah kadang-kadang berlainan, namun pada umumnya perbedaannya tidak banyak.

B. Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan untuk menghilangkan bekas- bekas darah, sisik dan kotoran lainnya. Kadang-kadang untuk pencucian ini digunakan larutan garam ringan sebagai penggaraman awal dengan kadar garam rendah agar ikan yang ditangkap tidak membusuk ketika masih di kapal. Apabila penggaraman dikerjakan di tengah laut (di kapal-kapal penangkap ikan), maka untuk pencucian digunakan air laut.

C. Penggaraman

Penggaraman yang masih tradisional hanya dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan atau menyikatnya dengan larutan garam atau campuran antara kristal garam dan larutan garam. Pada penggaraman yang sudah maju, digunakan alat-alat yang dapat memasukkan larutan garam ke dalam daging ikan.

D. Pengeringan dan Pengepakan

Setelah penggaraman selesai dikerjakan, ikan lalu dijemur atau dikeringkan dengan cara mekanis. pengeringan hanya bertujuan mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair, jadi pengeringan tidak sampai ikan asinnya menjadi benar-benar kering. Bila pengeringan dianggap cukup, lalu dipak dan dapat dijual ke pasar-pasar.

2.1.2 Pendapatan

Pendapatan merupakan tujuan utama dari pendirian suatu perusahaan. Sebagai suatu organisasi yang berorientasi profit maka pendapatan mempunyai peranan yang sangat besar. Pendapatan merupakan faktor penting dalam operasi suatu perusahaan, karena pendapatan akan mempengaruhi tingkat laba yang diharapkan akan menjamin kelangsungan hidup perusahaan. Pengertian pendapatan menurut Kartikahadi, dkk (2012) adalah: Penghasilan (income) adalah kenaikan manfaat ekonomi selama satu periode akuntansi dalam bentuk pemasukan atau

penambahan aset atau penurunan kewajiban yang mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanam modal.

Pendapatan nelayan merupakan sumber utama para nelayan untuk mencukupi kebutuhan hidup. Menurut Baridwan (2013) mengutarakan bahwa “pendapatan (revenue) adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utangnya (atau kombinasi keduanya) selama satu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha”. Pendapatan nelayan bersumber dari pendapatan bersih hasil melaut. Artinya pendapatan yang sudah tidak di potong oleh biaya untuk melaut.

Menurut Rahardja dan Manurung (2010) dalam buku Teori Ekonomi Mikro menyebutkan bahwa “laba atau keuntungan adalah nilai penerimaan total perusahaan dikurangi biaya total yang dikeluarkan perusahaan”. Laba ditandakan dengan π , pendapatan total adalah TR, dan biaya total sama dengan TC. Maka fungsi dari laba adalah ($\pi = TR - TC$).

Rahardja dan Manurung (2010) dalam Buku Teori Ekonomi Mikro menambahkan bahwa “perusahaan dikatakan memperoleh laba kalau nilai π positif ($\pi > 0$) dimana $TR > TC$. Laba maksimum (maximum profit) tercapai bila nilai π mencapai maksimum”. Untuk mencari laba maksimum terdapat tiga pendekatan yang dapat digunakan, yaitu pendekatan totalitas (totality approach), rata-rata (average approach), dan marginal (marginal approach).

2.1.3 Nilai Tambah

Pengertian nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa

proses mengubah bentuk (form utility), memindahkan tempat (place utility), maupun menyimpan (time utility) Hayami, et al. (1987).

Analisis metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Beberapa faktor penentu dalam analisis nilai tambah yaitu :

1. Faktor teknis, mencakup kapasitas produksi dari satu unit usaha, jumlah waktu kerja yang digunakan dan tenaga kerja yang dikerahkan.
2. Faktor pasar, mencakup harga output, upah tenaga kerja, harga, bahan baku, dan nilai input lain.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami pada subsistem pengolahan adalah :

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

2.2 Faktor Produksi

Produksi adalah setiap proses yang menciptakan nilai atau memperbesar nilai sesuatu barang, atau dengan mudah dikatakan bahwa produksi adalah setiap usaha yang menciptakan atau memperbesar daya guna barang. Terkait dengan hal itu, sesuatu bangsa harus memproduksi untuk menjamin kelangsungan hidupnya. Produksi harus dilakukan dalam keadaan apapun, oleh pemerintah maupun oleh swasta. Akan tetapi, produksi tentu saja tidak dapat dilakukan kalau

tiada bahan-bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi itu sendiri. Untuk bisa melakukan produksi orang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan. Semua unsur-unsur itu disebut faktor-faktor produksi. Jadi, semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi Rosyid (2009).

2.2.1 Tanah

Hal yang dimaksud dengan istilah land atau tanah disini bukanlah sekedar tanah untuk ditanami atau untuk ditinggali saja, tetapi termasuk pula di dalamnya segala sumber daya alam (natural resources). Itulah sebabnya faktor produksi yang pertama Universitas Sumatera Utara ini sering kali disebut dengan sebutan natural resources di samping itu juga sering disebut land. Dengan demikian, istilah tanah atau land maksudnya adalah segala sesuatu yang bisa menjadi faktor produksi dan berasal atau tersedia di alam ini tanpa usaha manusia, yang antara lain meliputi :

- a. Tenaga penumbuh yang ada di dalam tanah, baik untuk pertanian, perikanan maupun pertambangan.
- b. Tenaga air, baik untuk pengairan, pengaraman, maupun pelayaran, misalnya air dipakai sebagai bahan pokok oleh perusahaan air minum.
- c. Ikan dan mineral, baik ikan dan mineral darat (sungai, danau, tambak) maupun ikan dan mineral laut.
- d. Tanah yang di atasnya didirikan bangunan.
- e. Living stock, seperti ternak dan binatang-binatang lain yang bukan ternak.

Pendek kata, yang dimaksud dengan istilah tanah (land) maupun sumber daya alam (natural resources) disini adalah segala sumber asli yang tidak berasal dari kegiatan manusia dan bisa diperjual belikan. Syarat terakhir itu perlu disebutkan agar kita tidak menyebut bahwa mega atau embun adalah faktor produksi Rosyid (2009).

2.2.2 Tenaga Kerja (labor)

Di dalam ilmu ekonomi, yang dimaksud dengan istilah tenaga kerja manusia (labor) bukanlah semata-mata kekuatan manusia untuk mencangkul, menggergaji, bertukang, dan segala kegiatan fisik lainnya. Hal yang dimaksud disini memang bukanlah sekedar labor atau tenaga kerja saja, tetapi yang lebih luas yaitu human resources (sumber daya manusia). Istilah tersebut lebih luas artinya daripada hanya sekedar labor saja. Di dalam istilah human resources atau sumber daya manusia mencakup tidak saja tenaga fisik atau tenaga jasmani manusia tetapi juga kemampuan mental atau kemampuan non fisik, tidak saja tenaga terdidik tetapi juga tenaga yang tidak terdidik. Pendek kata, di dalam istilah atau pengertian human resources itu terkumpul semua atribut atau kemampuan manusiawi yang dapat disumbangkan untuk memungkinkan dilakukannya proses produksi barang dan jasa Rosyid (2009).

2.2.3 Modal (Capital)

Faktor produksi yang ketiga adalah modal (capital) atau sebutan bagi faktor produksi yang ketiga ini adalah real capital goods (barang-barang modal riil), yang meliputi semua jenis barang yang dibuat untuk menunjang kegiatan produksi barangbarang lain serta jasa misalnya, mesin, pabrik, jalan raya, pembangkit tenaga listrik serta semua peralatannya. Pengertian capital atau modal, sebenarnya hanyalah merupakan salah satu dari pengertian modal, sebagaimana yang sering dipergunakan oleh para ahli ekonomi. Sebab modal juga mencakup arti uang yang tersedia di dalam perusahaan untuk membeli mesin serta faktor produksi lainnya.

Orang hanya dapat menggunakan uang untuk mendapatkan faktor produksi untuk kemudian dilakukan proses produksi. Oleh karena itu, pentinglah kiranya untuk membedakan perbedaan antara barang-barang modal riil (real capital goods) dan modal uang (money capital) Rosyid (2009).

2.2.4 Entrepreneur

Ketiga faktor produksi yang telah disebutkan di atas adalah faktor-faktor produksi “tangible” (dapat diraba). Ketiganya yakni, land, labor, capital dapat dilihat dan diraba, disamping itu pula dapat dihitung. Akan tetapi faktor produksi ini tidak bisa diraba atau intangible. Seorang entrepreneur mengorganisir ketiga faktor produksi lainnya agar dapat dicapai hasil yang terbaik. Ia pun menanggung resiko untuk setiap jatuh bangun usahanya. Faktor produksi yang keempat ini adalah yang terpenting di antara semua faktor produksi karena ia adalah intangible factor of production. Entrepreneurship amat penting peranannya sehubungan dengan hasil yang diproduksinya. Dengan demikian, entrepreneur merupakan faktor produksi yang justru paling menentukan di dalam perkembangan perekonomian masyarakat Rosyid (2009).

2.3 Biaya Produksi dan Penerimaan

Menjalankan suatu usaha membutuhkan biaya yang harus dikeluarkan agar perusahaan mampu terus berkualitas. Biaya sendiri merupakan hal yang sangat penting dan tidak terpisahkan dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan biaya, perusahaan juga dapat menentukan laba yang diperoleh perusahaan. Pengertian biaya menurut Mulyadi (2015) “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Menurut Soekartawi (2007), total

biaya adalah penjumlahan biaya variabel dengan biaya tetap secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

Dimana :

TC = Biaya total

TFC = Biaya tetap total

TVC = Biaya variabel total

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual pernyataan ini dapat ditulis sebagai berikut :

$$\mathbf{TR = Y.PY}$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan (Rp)

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha (Kg)

PY = Harga Y (Rp)

2.4 Pemasaran

Pemasaran adalah organisasi – organisasi yang saling tergantung yang tercakup dalam proses yang membuat produk dan jasa menjadi tersedia untuk digunakan atau dikonsumsi oleh konsumen. Perangkat inilah yang menjadi alur lintas produk dari produsen ke konsumen setelah diproduksi. Menurut para ahli pengertian pemasaran sebagai berikut:

1. Menurut Stanton (2013)

Pemasaran adalah suatu sistem dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan produk yang dapat memuaskan keinginan dalam mencapai tujuan perusahaan.

2. Menurut Kotler dan Amstrong (2012)

“Marketing as the process by which companies create value for customers and build strong customer relationships in order to capture value from customers in return”, artinya menyatakan bahwa pemasaran sebagai proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan pelanggan yang kuat untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalan.

3. Menurut Sudaryono (2016)

Pemasaran adalah proses bisnis yang berusaha menyelaraskan antara sumber daya manusia, finansial dan fisik organisasi dengan kebutuhan dan keinginan para pelanggan dalam konteks strategi kompetitif.

Saluran pemasaran mempunyai andil dalam menyampaikan barang ke konsumen yaitu sebagai agen, bagaimana perantara pemasaran bernegosiasi atas barang milik produsen dengan konsumen.

2.5 Penelitian Terdahulu

Penelitian Malini dan Oktanina (2014) yang berjudul Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah (Added Value) Pengolahan Kerupuk Udang dan Pemasarannya di Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan. Penelitian ini menunjukkan R/C rasio dari usaha kerupuk udang adalah sebesar 1,33 yang berarti usaha kerupuk udang ini efisien untuk dijalankan. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kerupuk udang atau

kemplang udang per kilogramnya adalah sebesar Rp 6.868,-. Kerupuk udang dipasarkan melalui tiga saluran pemasaran.

Penelitian Santi (2009) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (*Monopterus albus zuiewu*) di Kabupaten Klaten. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik belut sawah di Kabupaten Klaten selama bulan April 2009 sebesar Rp 55.727.827,-. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp 58.921.650,- dan keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp 3.193.823,- per bulan. Penelitian ini juga menunjukkan nilai profitabilitas sebesar 5,73% yang berarti bahwa usaha keripik belut ini menguntungkan. Selain itu, usaha agroindustri keripik belut sawah di Kabupaten Klaten yang telah dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,05 kali dari biaya yang dikeluarkan. Nilai tambah belut segar hidup yaitu sebesar Rp 814.311,- /Kg yang berarti bahwa setiap satu kg belut segar hidup setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 14.311,-.

Penelitian Sari (2011) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap adalah sebesar Rp 19.438.078,- perbulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp 33.216.666,- per bulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp 13.778.588,- per bulan. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin ini sudah efisien, hal ini dilihat dari nilai R/C ratio lebih besar dari satu yaitu sebesar 1,71. Besarnya nilai koefisien variasi (CV) yaitu sebesar 0,75 dengan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar minus Rp 6.856.843,-. Hal ini berarti bahwa produsen ikan

asin memiliki peluang kerugian dengan jumlah kerugian yang harus ditanggung produsen sebesar minus Rp 6.856.843,-.

Penelitian Vania Putri Aji, Rasyid Yudhistira dan Wahyudi Sutopo (2018) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. Penelitian ini merupakan kritik perbaikan dari artikel Purwaningsih (2015) dengan judul Analisis Nilai Tambah Produk Perikana Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Pada artikel Purwaningsih (2015) tidak terdapat adanya perhitungan dan analisis untuk menentukan nilai tambah. Artikel tersebut hanya berisi perhitungan dan analisis dari rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru. Untuk itu, artikel ini berisi perbaikan dari artikel tersebut yaitu dengan menambahkan penjelasan dan pemaparan perhitungan nilai tambah pengolahan ikan lemuru dengan menggunakan metode Hayami. Dari perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, diperoleh hasil bahwa nilai tambah dari pengalengan ikan sebesar Rp. 10.244.800,- /ton, cold storage sebesar Rp. 3.924.000, - /ton, dan pengolahan tepung sebesar Rp. 8.030.500, - /ton. Dengan demikian nilai tambah tertinggi diperoleh pada pengalengan ikan.

Penelitian Darmiati Dahar, Zainal Abidin dan Eri (2019) yang berjudul Analisis Komparatif Produksi Gula Aren Dan Gula Semut Dengan Pendekatan Metode Hayami Di Desa Dulamayo Selatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, (1) produksi gula aren pada Kelompok Tani Hutan Huyula dalam periode satu tahun sebanyak 9.300 kg dengan total jumlah penerimaan sebesar Rp. 279.000.000; (2) pada proses produksi nira menjadi gula aren, nilai tambah yang diperoleh adalah Rp. 4.500 per bulan dengan rasio sebesar 30 persen (termasuk dalam kriteria sedang). Rasio ini rendah jika dibandingkan dengan rasio nilai tambah dari produksi nira menjadi gula semut sebesar Rp. 19.500 per bulan dengan rasio sebesar 65 persen (termasuk dalam kriteria tinggi).

Penelitian Dewa Gede Yoga Priantara, Sri Mulyani dan Ketut Satriawan (2016) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli. Hasil penelitian dari nilai tambah yang diperoleh dari pengembangan produk olahan jauh lebih tinggi jika dibandingkan dengan produk primer. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi Hs sebesar Rp. 9,918 / Kg, kopi Ose menghasilkan nilai tambah Rp.40.749 / Kg dan kopi bubuk memperoleh nilai tambah Rp. 188.057 / Kg.

Penelitian Rolf Geffken, Hendrik, Zulkarnain (2017) yang berjudul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Pondik Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara. Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan usaha pengolahan ikan asin berupa input mempunyai ketersediaan, proses dan output yang cukup berjalan secara teratur sehingga menghasilkan output berupa produk olahan ikan asin yang dipasarkan. Total investasi setiap bulan adalah Rp. 76.952.000 dan keuntungan setiap bulan adalah Rp. 9.895.083 menurut kriteria kelayakan yang berbeda, upaya ini patut untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

Meninjau dari penelitian terdahulu mengenai analisis nilai tambah terdapat kesamaan dalam metode metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif meliputi: (1) analisis nilai tambah, (2) analisis penerimaan keuntungan, dan (3) analisis kelayakan usaha. Metode yang digunakan dalam perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, khususnya untuk pengolahan.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Daerah Penelitian

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (purposive) yang menjadi lokasi penelitian ini adalah Kota Sibolga. Dengan pertimbangan bahwa daerah ini memiliki potensi yang besar di bidang perikanan. Selama ini perekonomian Kota Sibolga sangat di dukung oleh besarnya hasil dari perikanan laut dan salah satu produk khas dari Kota Sibolga adalah ikan asin.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data secara teknik menunjukkan bagaimana cara mendapatkan atau mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Metode pengumpulan data dimaksudkan untuk memperoleh bahan-bahan yang relevan, akurat, dan terpercaya, adapun metode yang digunakan adalah:

1. Data primer, yang diperoleh dengan cara pengamatan dan wawancara bersama responden (pengolah ikan asin) dengan menggunakan kuesioner (daftar pertanyaan) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu.
2. Data sekunder, yang diperoleh dari berbagai instansi yang terkait dan lembaga pemerintahan serta literatur yang berhubungan dan mendukung terhadap penelitian ini.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini :

1. Observasi, yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian.
2. Wawancara, yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya.
3. Pengumpulan informasi atau dokumentasi yang berhubungan dengan obyek penelitian seperti buku, laporan, jurnal.

3.3 Metode Pengambilan Sampel

3.3.1 Populasi

Populasi menurut Sugiyono (2013) 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. Pada penelitian ini populasinya adalah penduduk yang berprofesi sebagai pemilik usaha pengolahan ikan asin di Kota Sibolga.

Pada saat penelitian terdapat 30 pengusaha ikan asin di Pasar Belakang yang menjadi sentra produksi ikan asin di Kota Sibolga, yaitu 13 perusahaan yang berskala besar, 10 perusahaan berskala sedang dan 7 perusahaan berskala kecil dengan kriteria pemakaian bahan baku, produksi dan tenaga kerja yang berbeda (sumber dari kepala lingkungan Pasar Belakang).

3.3.2 Sampel

Dalam penelitian ini yang menjadi responden adalah pemilik usaha pengolahan ikan asin yang berjumlah 3 orang. Responden dipilih secara acak, karena input yang bervariasi dengan pertimbangan bahwa ketiga usaha pengolahan ikan asin tersebut berbeda jauh (pemakaian bahan baku, tenaga kerja, dan produksi) yang akan mewakili sampel.

3.4 Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan secara Deskriptif dan Kuantitatif. Deskriptif yaitu prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek/objek penelitian (seseorang, lembaga, masyarakat dan lain-lain) pada saat ini. Penelitian Deskriptif melakukan analisis hanya sampai pada taraf deskriptif, yaitu menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematis sehingga dapat lebih mudah untuk dipahami dan disimpulkan.

Analisis kuantitatif meliputi: (1) analisis pendapatan, dan (2) analisis penerimaan keuntungan.

3.4.1 Analisa Tingkat Pendapatan

Menganalisis tingkat pendapatan berdasarkan data yang dihasilkan usaha pengolahan Ikan Asin di daerah penelitian yang secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

$$\text{TR} = Y \cdot \text{PY}$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha (Kg)

PY = Harga Y (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

3.4.2 Analisis Nilai Tambah

Metode analisis Hayami adalah metode yang umum digunakan untuk menganalisis nilai tambah pada subsistem pengolahan. Menurut Hayami et. al. (1987) menyatakan bahwa nilai

tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai yang digunakan selama proses berlangsung.

Tabel 3.1 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai	Satuan
Output, Input dan Harga			
1.	Output	A	Ton/th
2.	Bahan Baku	B	Ton/th
3.	Tenaga Kerja	C	HOK/th
4.	Faktor Konversi	$D=A/B$	Ton/th
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$E=C/B$	HOK/th
6.	Harga Output	F	Rp/ton
7.	Upah rata-rata Tenaga Kerja	G	Rp/HOK
Pendapatan (Rp/Kg)			
8.	Harga Bahan Baku	H	Rp/ton
9.	Sumbangan Input Lain	I	Rp/ton
10.	Nilai Output	$J=D \times F$	Rp/ton
11.	Nilai Tambah	$K=J-H-I$	Rp/ton
	Rasio Nilai Tambah	$L(\%)=(K/J) \times 100\%$	%
12.	Imbalan Tenaga Kerja	$M=E \times G$	Rp/ton
	Bagian Tenaga Kerja	$N(\%)=(M/K) \times 100\%$	%
13.	Keuntungan	$O=K-M$	Rp/ton
	Tingkat Keuntungan	$P(\%)=(O/K) \times 100\%$	%
Presentase Faktor Produksi Terhadap margin			
14.	Marjin	$Q=J-H$	Rp/ton
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	$R(\%)=(M/Q) \times 100\%$	%
	Sumbangan Input Lain	$S(\%)=(I/Q) \times 100\%$	%
	Keuntungan Perusahaan	$T(\%)=(O/Q) \times 100\%$	%

Sumber : Hayami, dkk (1987)

3.4.3 Analisis Pemasaran

Pemasaran adalah seperangkat organisasi yang saling tergantung yang terlibat dalam proses pembuatan produk dan jasa yang berguna untuk dipakai atau dikonsumsi. Untuk mengetahui bentuk pasar yang terjadi dilakukan penelusuran pemasaran, selanjutnya dianalisis

secara deskriptif yaitu dengan mewawancarai langsung pemilik usaha pengolahan ikan asin untuk mengetahui bagaimana hasil produksi dijual (dipasarkan).

3.5 Definisi dan Batasan Operasional

3.5.1 Definisi

1. Pengusaha adalah sebuah hal yang menjadikan sebuah peluang produksi yang inovatif yang akan menjadikan sebuah nilai keuntungan untuk sang wirapengusahaan.
2. Perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan.
3. Produksi adalah suatu proses mengubah input menjadi output sehingga nilai barang tersebut bertambah.
4. Modal kerja merupakan kemampuan ekonomis dari suatu masyarakat atau suatu kegiatan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat dan menutupi biaya-biaya yang terjadi selama proses produksi.
5. Tenaga kerja adalah seorang penduduk yang memiliki usia kerja .Berdasarkan UU No.13 Tahun 2003 Bab I pasl I Ayat 2 yang menyebutkan bahwa seorang tenaga kerja merupakan seseorang yang mampu melakukan suatu pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhannya sendiri ataupun untuk masyarakat sekitar.
6. Pendapatan (revenue) adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utangnya (atau kombinasi keduanya) selama satu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha.
7. Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi (kg) dengan harga jual (Rp)

dinyatakan dalam Rp/kg/ha.

8. Pemasaran adalah sekelompok organisasi yang saling bergantung dan terlibat dalam proses pembuatan produk atau jasa yang disediakan untuk digunakan atau dikonsumsi oleh pengguna akhir.
9. Harga adalah harga jual komoditi yang berlaku pada saat pengambilan data (Rp).
10. Faktor Produksi adalah semua sumber daya yang bisa digunakan dalam kegiatan produksi, yaitu untuk menciptakan atau menambah nilai guna suatu barang maupun jasa.
11. Nilai tambah merupakan proses pengolahan bahan yang menyebabkan adanya pertambahan nilai produksi. Analisis nilai tambah menunjukkan bagaimana kekayaan perusahaan diciptakan melalui proses produksi dan bagaimana distribusi dari kekayaan tersebut dilakukan.

3.5.2 Batasan Operasional

1. Waktu penelitian adalah pada tahun 2020.
2. Lokasi penelitian adalah di Pasar Belakang Kota Sibolga.
3. Sampel penelitian adalah pemilik pengolahan ikan asin berdasarkan pertimbangan pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan produksinya yang berbeda di Kota Sibolga.

