

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN ASIN DI DESA PASAR  
BANTAL KECAMATAN TERAMANG JAYA KABUPATEN  
MUKOMUKO**



**SKRIPSI**

**Oleh:**

**M. NUR SAFITRA**  
**NPM. 1850090041**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU  
2025**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN ASIN DI DESA PASAR  
BANTAL KECAMATAN TERAMANG JAYA KABUPATEN  
MUKOMUKO**

**SKRIPSI**

Oleh:

**M. NUR SAFITRA**  
**NPM. 1850090041**

**Telah Dipertahankan Didepan Tim Penguji Skripsi Program Studi  
Agribisnis Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Muhammadiyah  
Bengkulu Pada Hari Jumat Tanggal 22 Agustus 2025 di Bengkulu**

Disetujui Oleh  
Pembimbing

**Ir. Jon Yawahar, M.Si**  
**NIP. 196608131993021001**

Penguji I

**Ir. Rita Feni, M.Si**  
**NIP. 196802261993032004**

Penguji II

**Anton Feriady, S.P., M.P**  
**NIDN.0208128001**

Mengetahui,  
Dekan

**Fakultas Pertanian Dan Peternakan  
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**

**Dr. Novitri Kurniati, S.P., M.P**  
**NIP. 197011141994032001**

## SURAT PERNYATAAN INTEGRITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M. NUR SAFITRA

NPM : 1850090041

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa

- 1 Tulisan karya ilmiah ini bebas plagiat
- 2 Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam karya ilmiah ini maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan perundang-undangan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, Agustus 2025  
Yang Membuat Pernyataan

A handwritten signature in black ink is written over a red rectangular stamp. The stamp contains the text '10.000' in large numbers, 'RUPIAH' in smaller letters, and a unique alphanumeric code '04EBAANX429973502' at the bottom.

M. NUR SAFITRA  
1850090041

## MOTTO

*Untuk Menjadi Orang Hebat Diperlukan Pengalaman Yang  
Menyakitkan.*

## **PERSEMBAHAN**

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan kasih sayang- Nya dan memberikan kemudahan. Skripsi ini merupakan persembahan kecil tanda cinta dan terima kasih yang saya berikan untuk orang-orang yang telah membuat hidup saya berharga dan bermakna. Saya persembahkan kepada:

1. Kedua Orang Tua saya yang sangat saya sayangi dan banggakan Ayah dan Ibu yang selalu tulus mendoakan, memberikan nasehat dan semangat terbaik tiada henti- hentinya. Ayah dan Ibu yang selalu membukakan tangan dan bahunya serta banyak memberikan moral maupun material. Saya ucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya atas pengorbanan serta kasih sayang, ridho, dan doa untuk saya menjadi semangat melakukan yang terbaik.
2. Untuk dosen pembimbingku Bapak Ir. Jon Yawahar, M.Si. yang telah sabar dan tak bosan dalam memberikan bimbingan dan arahan serta membagi ilmu yang bermanfaat kepadaku
3. Terimakasih kepada dosen penguji Ibu Ir. Rita Feni, M.Si dan Bapak Anton Feriady, S.P.,M.P. terima kasih untuk saran-saran, arahan, dan ilmu-ilmu yang kalian berikan untukku.
4. Sahabat dan teman-teman seperjuangan Agribisnis angkatan tahun 2018, MKID(mabrokos.id).

## **ABSTRAK**

**M. NUR SAFITRA. ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN ASIN DI  
DESA PASAR BANTAL KECAMATAN TERAMANG  
JAYA KABUPATEN MUKOMUKO**  
Dibawah bimbingan Ir. Jon Yawahar, M.Si

Ikan asin merupakan hasil olahan ikan dengan cara diawetkan melalui proses penggaraman. Pengawetan ini melibatkan dua tahap, yaitu penggaraman dan pengeringan. Tujuan penggaraman untuk memperpanjang masa simpan dan ketahanan ikan serta menambah nilai tambah ikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan, efisiensi dan kelayakan usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko. Metode Penelitian yang digunakan ialah metode survei karena data yang dipelajari merupakan data dari sampel yang diambil dari populasi, untuk mengumpulkan data secara terencana dan sistematis maka digunakan kuisioner sebagai alat pengumpul data. Berdasarkan hasil penelitian usaha Ikan Asin Di desa Pasar Bantal Kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko menghasilkan pendapatan bersih positif sebesar Rp328.566,92, usaha tersebut sudah efisien dengan nilai R/C Ratio 1,76 namun belum mencapai tingkat kelayakan ekonomi yang optimal, karena nilai tersebut masih di bawah 1 yaitu sebesar 0,76.

**Kata Kunci : Efisiensi, Ikan Asin, Kelayakan, Pendapatan**

## **ABSTRACT**

**M. NUR SAFITRA. INCOME ANALYSIS OF SALTED FISH BUSINESS IN PASAR BANTAL VILLAGE, TERAMANG JAYA DISTRICT, MUKOMUKO REGENCY**

Under the guidance of Ir. Jon Yawahar, M.Si.

Salted fish is processed fish preserved through a salting process. This preservation process involves two stages: salting and drying. The purpose of salting is to extend the shelf life and durability of the fish and to add value to the fish. The purpose of this study was to determine the income, efficiency, and feasibility of the salted fish business in Pasar Bantal Village, Teramang Jaya District, Mukomuko Regency. The research method used was a survey because the data studied were from samples taken from the population. To collect data in a planned and systematic manner, a questionnaire was used as a data collection tool. Based on research results, the salted fish business in Pasar Bantal Village, Teramang Jaya District, Mukomuko Regency, generated a positive net income of Rp328.566,92. The business is efficient, with a R/C ratio of 1.76, but has not yet reached optimal economic feasibility, as the value is still below 1, at 0.76.

**Keywords: Efficiency, Salted Fish, Feasibility, Income**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, Skripsi ini dapat disusun dengan baik. Skripsi yang berjudul "Analisis Pendapatan Usaha Ikan Asin di desa Pasar Bantal Kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko" ini bertujuan untuk menggali dan menganalisis aspek pendapatan dari usaha pengolahan ikan asin yang merupakan salah satu komoditas penting di daerah ini.

Kami menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam proses penyusunan Skripsi ini. Semoga hasil analisis ini dapat bermanfaat bagi pengembangan usaha ikan asin di Kabupaten Mukomuko dan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Akhir kata, kami berharap Skripsi ini dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pemahaman tentang usaha pengolahan ikan asin serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat.

Bengkulu, Agustus 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| HALAMAN JUDUL .....               | i   |
| HALAMAN PENGESAHAN .....          | ii  |
| SURAT PERNYATAAN INTEGRITAS ..... | iii |
| MOTTO .....                       | iv  |
| PERSEMBAHAN.....                  | v   |
| KATA PENGANTAR .....              | vi  |
| DAFTAR ISI .....                  | vii |
| DAFTAR TABEL .....                | ix  |
| DAFTAR GAMBAR.....                | x   |
| DAFTAR LAMPIRAN .....             | xi  |

### I. Pendahuluan

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1.1. Latar Belakang .....            | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah .....           | 4 |
| 1.3. Tujuan Penelitian .....         | 4 |
| 1.4. Kegunaan Hasil Penelitian ..... | 4 |

### II. Tinjauan Pustaka

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 2.1 Ikan Asin .....                 | 5  |
| 2.1.1 Alur Pembuatan Ikan Asin..... | 8  |
| 2.2 Biaya Usaha .....               | 10 |
| 2.3 Penerimaan Usaha.....           | 12 |
| 2.4 Pendapatan Usaha .....          | 13 |
| 2.5 Efisiensi Usaha.....            | 13 |
| 2.6 Kelayakan Usaha.....            | 14 |
| 2.7 Penelitian Terdahulu .....      | 15 |
| 2.8 Kerangka Pemikiran.....         | 16 |

### III. Metodologi Penelitian

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 1. Metode Penelitian ..... | 18 |
|----------------------------|----|

|    |                                             |    |
|----|---------------------------------------------|----|
| 2. | Tempat Dan Waktu Penelitian .....           | 18 |
| 3. | Teknik Penarikan Sampel .....               | 18 |
| 4. | Definisi dan Operasional Variabel .....     | 18 |
| 5. | Teknik Pengumpulan Data dan Informasi ..... | 19 |
| 6. | Teknik Analisa Data .....                   | 20 |

#### **IV. Hasil Penelitian Dan Pembahasan**

|       |                                                    |    |
|-------|----------------------------------------------------|----|
| 4.1   | Deskripsi Wilayah Penelitian .....                 | 22 |
| 4.2   | Karakteristik Responden .....                      | 23 |
| 4.2.1 | Umur .....                                         | 23 |
| 4.2.2 | Pendidikan .....                                   | 24 |
| 4.2.3 | Jumlah Anggota Keluarga .....                      | 25 |
| 4.2.4 | Pengalaman .....                                   | 26 |
| 4.3   | Biaya Usaha .....                                  | 27 |
| 4.4   | Penerimaan .....                                   | 29 |
| 4.5   | Pendapatan .....                                   | 31 |
| 4.3   | Analisis Finansial (Efisiensi dan Kelayakan) ..... | 31 |

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN ..... 33**

|     |                  |    |
|-----|------------------|----|
| 5.1 | Kesimpulan ..... | 33 |
| 5.2 | Saran .....      | 33 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Gambar 1. Kerangka Pemikiran ..... | 17 |
|------------------------------------|----|

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Karakteristik Responden berdasarkan Umur .....                    | 23 |
| Tabel 2. Karakteristik responden berdasarkan Pendidikan .....              | 24 |
| Tabel 3. Karakteristik responden berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga ..... | 25 |
| Tabel 4. Karakteristik responden berdasarkan pengalaman.....               | 26 |
| Tabel 5. Biaya Usaha .....                                                 | 28 |
| Tabel 6. Penerimaan.....                                                   | 29 |
| Tabel 7. Pendapatan .....                                                  | 31 |
| Tabel 8. Analisis Finansial.....                                           | 31 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Identitas Responden.....                                                      | 35 |
| Lampiran 2. Biaya Sewa Lahan Usaha Pengolah Ikan Asin.....                               | 36 |
| Lampiran 3. Biaya Penyusutan Alat Usaha Pengolah Ikan Asin .....                         | 37 |
| Lampiran 4. Total Biaya Penyusutan Alat .....                                            | 42 |
| Lampiran 5. Biaya Tetap.....                                                             | 43 |
| Lampiran 6. Biaya Bahan Baku Usaha Pengolah Ikan Asin.....                               | 44 |
| Lampiran 7. Biaya bahan Penolong .....                                                   | 45 |
| Lampiran 8. Biaya Tenaga Kerja Laki-laki dan Perempuan Usaha Pengolah<br>Ikan Asin ..... | 46 |
| Lampiran 9. Biaya Variabel .....                                                         | 50 |
| Lampiran 10 Biaya Total Usaha Pengolah Ikan Asin .....                                   | 51 |
| Lampiran 11. Produksi dan Penerimaan Ikan Asin .....                                     | 52 |
| Lampiran 12. Pendapatan, Efisiensi dan Kelayakan .....                                   | 53 |
| Lampiran 13. Dokumentasi penelitian .....                                                | 54 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas wilayah laut yang lebih besar dibandingkan daratan. Terdapat sekitar 17.499 pulau di Indonesia (sebelumnya tercatat 17.508 pulau) dan garis pantainya mencapai 95.181 km. Sekitar tiga perempat dari total wilayah Indonesia, yaitu sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup>, merupakan perairan yang mencakup laut pesisir, laut lepas, teluk, dan selat. Secara keseluruhan, perairan laut teritorial Indonesia memiliki luas sekitar 3,1 juta km<sup>2</sup>. Luasnya wilayah perairan dan garis pantai ini menyimpan sumber daya alam yang melimpah. Potensi perikanan di Indonesia diperkirakan mencapai 65 juta ton per tahun, di mana 57,7 juta ton berasal dari perikanan budidaya. Sementara itu, potensi perikanan tangkapan di laut dan perairan umum (air tawar) mencapai 7,3 juta ton, dengan 6,4 juta ton berasal dari penangkapan di laut (Ghufran, 2015).

Sumber daya alamnya yang melimpah luas perairannya yang sangat terbentang luas. Jika dibandingkan antara luas daratan dan lautnya, maka lautan Indonesia memiliki dominasi lebih besar yaitu 62% dari total wilayah Indonesia, sedangkan luas daratannya hanya 38 % dari total wilayah Indonesia dengan kondisi tersebut Indonesia dikenal dengan negara Maritim dan negara Bahari.

Salah satu sumber perekonomian yang memiliki potensi besar adalah subsektor perikanan dan kelautan. Hasil dari subsektor perikanan di Indonesia tidak hanya dihasilkan dari perikanan air laut dan tambak, namun juga dihasilkan dari perikanan darat atau perikanan air tawar. Berbagai jenis ikan air tawar dapat dibudidaya di Indonesia seperti ikan Nila, lele, mas dan berbagai jenis ikan lainnya. Setiap subsektor perikanan tersebut memberikan kontribusi produksi ikan yang besar untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat (Sari, dkk,2017).

Ikan adalah salah satu komoditas pangan yang diperoleh dari perairan. Umumnya, ikan lebih dikenal dibandingkan dengan produk perikanan lainnya karena merupakan jenis yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Berdasarkan habitatnya, ikan dibagi menjadi tiga kelompok: ikan laut, ikan air tawar (ikan darat), dan ikan migrasi (Warsito dkk, 2015).

Menurut Adawyah (2014), Ikan mengandung protein yang cukup tinggi, sekitar 20%, dan asam amino yang ada dalam daging ikan hampir menyerupai kebutuhan asam amino pada tubuh manusia. Daging ikan mudah dicerna oleh tubuh karena memiliki sedikit jaringan pengikat (tendon) dan kaya akan asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol yang rendah, yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Selain itu, daging ikan juga mengandung berbagai mineral penting seperti kalium (K), klorin (Cl), fosfor (P), sulfur (S), magnesium (Mg), kalsium (Ca), besi (Fe), mangan (Ma), zinc (Zn), fluor (F), argon (Ar), tembaga (Cu), dan yodium (Y).

Pengolahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari produk perikanan, baik yang berasal dari penangkapan maupun budidaya. Selain itu, usaha ini juga berfokus pada upaya mendekatkan produk perikanan ke pasar agar lebih diterima oleh konsumen secara luas. Pengolahan perikanan juga berperan dalam menstabilkan ketersediaan produk di pasar. Dengan melakukan pengolahan, berbagai masalah terkait produk perikanan, seperti sifat musiman (terutama untuk hasil tangkapan), fluktuasi pasokan, serta kecenderungan mudah busuk dan kebutuhan akan penyimpanan khusus, dapat diatasi hingga batas tertentu (Sari et al., 2020).

Selain dari keunggulan tersebut ikan termasuk bahan pangan yang mudah rusak sehingga memerlukan penanganan dan perlakuan khusus untuk mengatasi hal tersebut. Salah satunya dengan pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin sehingga relatif lebih tahan lama.

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan aspek penting dalam rantai industri perikanan. Tanpa kedua proses ini, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai akan menjadi tidak berarti. Hal ini disebabkan karena tidak semua produk perikanan dapat dinikmati oleh konsumen dalam kondisi yang baik. Tujuan dari pengolahan dan pengawetan ikan adalah untuk menjaga kualitas dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan penyebab penurunan mutu (seperti pembusukan) serta faktor-faktor yang dapat merusak ikan (misalnya aktivitas enzim, mikroorganisme, atau oksidasi oleh

oksigen), sehingga ikan tetap dalam kondisi baik hingga sampai ke tangan konsumen (Ramadani, 2013).

Salah satu wilayah perairan Indonesia ialah provinsi Bengkulu yang memiliki perairan yang luas mencapai 206.127,6 km<sup>2</sup> atau setara dengan 19.466.000 hektar, sedangkan wilayah daratannya mencapai 1.979.515 hektar. Dengan demikian luas perairan yang dikelola lebih luas dibandingkan luas daratan sehingga potensi perkembangbiakan berbagai biota air cukup besar (Badan Perencanaan, Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Bengkulu, 2017:10).

Kecamatan Teramang Jaya merupakan salah satu wilayah perairan di Provinsi Bengkulu yang memiliki potensi yang signifikan dalam sektor perikanan, khususnya dalam usaha pengolahan ikan asin. Kegiatan ekonomi masyarakat di desa ini sebagian besar bergantung pada hasil perikanan, dengan banyak penduduk yang terlibat dalam usaha pengolahan ikan menjadi produk ikan asin. Ikan asin telah menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat, serta memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal. Melalui penelitian ini, kami berharap dapat memberikan gambaran yang jelas tentang potensi pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asin, serta tantangan yang dihadapi oleh para pelaku usaha di Kecamatan Teramang Jaya.

Pengolah ikan asin menggunakan bahan baku ikan sisa yang lama terjual hal itu dilakukan agar ikan tidak di buang dan tidak mengalami kerugian maka dari itu mereka mengolahnya menjadi ikan asin, bahan baku ikan basah diperoleh dari TPI atau tempat penjualan ikan di sekitar rumah mereka. Agar diperoleh kualitas ikan yang tahan lama maka perlu diawetkan menggunakan garam dan harus betul-betul diperhatikan tentang cara penggaraman, lamanya pengeringan dan pengepakan ikan asin yang dihasilkan selain itu para pengolah ikan asin kebanyakan tidak mengetahui secara detail bagaimana perhitungan ekonomi dari usaha yang mereka jalankan sehingga mereka melakukan produksi tanpa mempertimbangkan biaya yang di keluarkan. Usaha ikan asin di Desa Teramang Jaya tidak hanya memberikan kontribusi terhadap perekonomian lokal tetapi juga berperan dalam mempertahankan tradisi dan budaya masyarakat setempat. Dengan meningkatnya permintaan akan produk ikan asin, para pelaku usaha di desa ini memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan mereka.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka masalah yang dapat dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Berapakah pendapatan usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko?
2. Apakah usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko efisien?
3. Apakah usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko layak?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian dari penelitian ini adalah untuk:

7. Mengetahui pendapatan usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko.
8. Menghitung efisiensi usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko
9. Menghitung kelayakan usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko.

## **1.4 Kegunaan Hasil Penelitian**

Kegunaan penelitian ini antara lain:

1. Bagi penelitian, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan, pengetahuan dan salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Bagi pihak lain, penelitian ini bisa digunakan sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.