

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Asin

Ikan asin merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia dan berperan penting dalam peningkatan gizi dengan harga yang relatif terjangkau. Meskipun memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, ikan asin sering dipandang sebagai makanan bagi masyarakat berpenghasilan rendah. Namun, saat ini, ikan asin telah diterima oleh kalangan masyarakat menengah ke atas. Bahkan, beberapa produk ikan asin tertentu dapat dianggap sebagai makanan mewah. Ikan yang melalui proses pengolahan dan pengawetan umumnya sangat disukai karena produk akhirnya memiliki karakteristik khusus, termasuk perubahan pada bau, rasa, bentuk, dan tekstur daging. 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 (Simanjuntak, 2012).

Pengolahan ikan adalah kegiatan yang sangat umum dilakukan saat ini, karena nelayan biasanya tidak dapat menjual seluruh hasil tangkapan mereka dalam sekali melaut, dan pedagang ikan pun tidak bisa menjual semua ikan yang mereka miliki. Hal ini mengakibatkan sisa ikan yang jika dibuang dapat menyebabkan kerugian besar. Oleh karena itu, ikan yang tidak terjual dapat diolah menjadi produk lain yang tetap mempertahankan nilai gizi meskipun bentuk dan rasanya mungkin berbeda. Tujuan dari pengolahan ikan adalah untuk mencegah pembusukan dan kerusakan pada daging ikan. Umumnya, pengolahan dan pengawetan ikan disukai oleh masyarakat karena produk akhir memiliki karakteristik khusus, yaitu adanya perubahan pada sifat-sifat daging ikan seperti bau, rasa, bentuk, dan tekstur.

Pengolahan ikan asin merupakan salah satu metode tradisional yang telah dilakukan oleh masyarakat pesisir di Indonesia selama berabad-abad. Proses ini tidak hanya bertujuan untuk mengawetkan ikan, tetapi juga untuk meningkatkan nilai ekonomis dari hasil tangkapan ikan yang sering kali melimpah. Dengan cara

ini, nelayan dapat memanfaatkan ikan yang tidak terjual dalam keadaan segar dan mengurangi potensi kerugian akibat pembusukan (Ayu, 2018).

Proses pengolahan ikan asin dimulai dengan pemilihan ikan segar, yang kemudian dibersihkan dari kotoran dan bagian yang tidak diinginkan. Setelah itu, ikan direndam dalam larutan garam atau dilapisi dengan garam kasar. Penggaraman bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam ikan, sehingga mencegah pertumbuhan bakteri yang dapat menyebabkan pembusukan. Setelah proses penggaraman, ikan dijemur di bawah sinar matahari selama beberapa hari hingga benar-benar kering. Proses penjemuran ini penting untuk memastikan bahwa ikan asin memiliki daya simpan yang lama dan kualitas yang baik (Rahmawati, 2022).

Garam (NaCl) adalah bahan utama yang digunakan dalam proses pengasinan ikan. Kualitas ikan asin sangat dipengaruhi oleh kemurnian garam yang digunakan. Garam yang mengandung unsur Cu dan Fe dapat menyebabkan daging ikan berubah warna menjadi coklat kotor atau kuning; sementara CaSO_4 dapat membuat daging ikan menjadi putih, keras, dan sedikit pahit; dan MgCl_2 atau MgSO_4 dapat menimbulkan rasa pahit. Oleh karena itu, disarankan untuk menggunakan garam NaCl murni dengan konsentrasi 95% agar ikan asin yang dihasilkan memiliki daging berwarna putih kekuningan dan tekstur yang lunak. Umumnya, proses pembuatan ikan asin dilakukan oleh nelayan dengan menggabungkan metode penggaraman kering dan basah, kemudian dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari langsung. Penambahan garam yang biasanya dilakukan berkisar antara 20 hingga 40 persen dari berat ikan, dan kadang-kadang bisa mencapai 60–100 persen dari berat ikan. Lama proses penggaraman bervariasi antara 1 hingga 6 hari. Dalam kondisi cuaca yang baik, pengeringan untuk ikan kecil seperti teri cukup dilakukan selama 5–7 jam, sedangkan ikan berukuran sedang memerlukan waktu sekitar 2 hari, dan ikan besar bisa memakan waktu lebih lama, bahkan hingga 4 hari (Sutrino, 2019).

Ikan asin yang dihasilkan memiliki karakteristik khusus, seperti rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal. Produk akhir ini sangat diminati oleh masyarakat dan sering dijadikan lauk pendamping nasi atau bahan dasar dalam berbagai masakan tradisional. Meskipun ikan asin sering dianggap sebagai makanan bagi

masyarakat berpenghasilan rendah, saat ini produk ini telah diterima di kalangan masyarakat menengah ke atas dan bahkan beberapa jenis ikan asin tertentu dikategorikan sebagai makanan mewah (Ayu, 2018).

Dengan meningkatnya permintaan akan ikan asin, penting bagi para pelaku usaha untuk memperhatikan kualitas produk dan proses pengolahan yang higienis. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan nilai jual tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap kesehatan masyarakat, mengingat ikan asin kaya akan protein dan nutrisi penting lainnya (Rahmawati, 2022).

Meskipun terlihat sederhana, ikan asin memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik bagi kesehatan. Dalam setiap 100 gram ikan asin, terdapat berbagai nutrisi penting yang memberikan manfaat bagi tubuh. Beberapa kandungan utama dalam ikan asin meliputi (Widiastuti, 2018):

1. Energi, Ikan asin mengandung sekitar 193 kkal, yang dapat membantu memenuhi kebutuhan energi harian.
2. Protein, Dengan kandungan protein mencapai 42 gram, ikan asin menjadi sumber protein yang sangat baik untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh.
3. Lemak, Ikan asin mengandung lemak yang relatif rendah, sekitar 1,5 gram, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan dengan sumber protein lainnya.
4. Kalsium dan Fosfor, Kalsium (200 mg) dan fosfor (300 mg) dalam ikan asin sangat penting untuk kesehatan tulang dan gigi. Nutrisi ini membantu memperkuat struktur tulang dan mencegah kelainan tulang.
5. Zat Besi, Kandungan zat besi sebesar 3 mg dalam ikan asin berfungsi untuk mencegah anemia dengan membantu produksi sel darah merah.
6. Vitamin B1, Meskipun dalam jumlah kecil (0,01 mg), vitamin B1 juga berkontribusi pada metabolisme energi dalam tubuh.

Dengan kombinasi nutrisi tersebut, ikan asin tidak hanya lezat tetapi juga bermanfaat untuk kesehatan. Beberapa manfaat kesehatan dari mengonsumsi ikan asin antara lain adalah menjaga kesehatan jantung berkat kandungan omega-3-nya, mempercepat penyembuhan luka karena zat besinya, serta membantu menjaga sistem imun tubuh melalui asupan protein yang tinggi.

2.1.1 Alur Pembuatan Ikan Asin

Adapun tahapan pembuatan ikan asin dapat dilihat pada uraian berikut:

1. Pemilihan dan Penyortiran Ikan

Tahap awal pengolahan ikan asin adalah pemilihan dan penyortiran bahan baku. Ikan yang digunakan sebaiknya masih segar dengan ciri-ciri mata jernih, insang berwarna merah cerah, tekstur daging yang kenyal, dan aroma khas ikan segar. Penyortiran dilakukan berdasarkan jenis, ukuran, dan tingkat kesegaran untuk memastikan kualitas produk akhir yang seragam dan pengolahan yang optimal.

Proses seleksi ini sangat penting karena kualitas bahan baku akan sangat mempengaruhi mutu produk akhir ikan asin. Menurut penelitian Rahmani dkk. (2018) ikan yang sudah mulai membusuk sebelum pengolahan akan menghasilkan ikan asin dengan cita rasa yang kurang baik dan memiliki umur simpan yang lebih pendek. Beberapa jenis ikan yang umum digunakan untuk pembuatan ikan asin antara lain teri, peda, kembung, layang, dan selar.

2. Pembersihan dan Penyiangan

Setelah ikan disortir, tahap selanjutnya adalah pembersihan dan penyiangan. Proses ini meliputi penghilangan sisik, pembuangan isi perut, insang, dan kotoran lainnya, serta pencucian dengan air bersih untuk menghilangkan darah dan lendir. Pembersihan yang menyeluruh penting untuk mengurangi jumlah bakteri pembusuk dan mencegah kontaminasi produk.

Menurut buku Adawyah (2017), pembersihan yang tidak sempurna dapat mempercepat proses pembusukan dan menurunkan kualitas produk akhir. Penyiangan juga bervariasi tergantung jenis ikan dan preferensi pasar; beberapa jenis ikan asin diolah utuh tanpa pembuangan isi perut (seperti ikan teri), sementara ikan berukuran sedang hingga besar perlu disiangi secara menyeluruh. Penyiangan yang tepat juga membantu penetrasi garam yang lebih merata selama proses penggaraman.

3. Penggaraman (Salting)

Penggaraman merupakan proses kunci dalam pembuatan ikan asin. Garam berfungsi sebagai pengawet alami melalui mekanisme penarikan air dari jaringan daging ikan (osmosis) yang menciptakan lingkungan hipertonik yang

menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Terdapat tiga metode penggaraman yang umum digunakan: penggaraman kering (dry salting), penggaraman basah (wet salting/brining), dan kombinasi keduanya.

Dalam penelitian Tumbelaka dkk. (2021), dijelaskan bahwa kadar garam yang digunakan berkisar antara 15-30% dari berat ikan, dengan lama penggaraman 12-48 jam tergantung pada ukuran ikan dan metode yang digunakan. Garam yang digunakan sebaiknya garam berkualitas baik (NaCl >95%) untuk menghindari kontaminasi logam berat dan menjaga kualitas warna ikan asin. Afrianto dan Liviawaty (2019) menekankan bahwa penggaraman yang tepat tidak hanya berfungsi sebagai pengawet tetapi juga memberikan kontribusi terhadap cita rasa khas ikan asin.

4. Pencucian Pasca Penggaraman

Setelah proses penggaraman selesai, ikan dicuci kembali dengan air bersih untuk menghilangkan kelebihan garam pada permukaan. Tahap ini penting terutama untuk ikan yang digarami dengan metode penggaraman kering, dimana kristal garam sering menempel pada permukaan ikan. Pencucian dilakukan secara hati-hati untuk menghindari kerusakan fisik pada ikan yang sudah mulai kaku akibat proses penggaraman.

Menurut Junianto (2020), pencucian pasca penggaraman membantu mengendalikan kadar garam akhir dalam produk dan memperbaiki penampilan ikan asin. Pencucian yang terlalu lama dapat mengurangi efek pengawetan garam, sementara pencucian yang kurang sempurna menghasilkan produk dengan rasa terlalu asin dan permukaan yang kusam akibat residu garam yang mengering. Air yang digunakan untuk pencucian harus air bersih, idealnya air mengalir untuk memastikan pengangkatan garam yang efektif (Narulita dkk, 2022)

5. Pengeringan

Pengeringan adalah tahap penting dalam produksi ikan asin yang bertujuan untuk mengurangi kadar air hingga mencapai 20-35%. Pada tingkat kadar air ini, aktivitas mikroorganisme dan enzim pembusuk dapat dihambat secara signifikan. Metode pengeringan yang umum digunakan meliputi penjemuran alami di bawah sinar matahari (sun drying), penggunaan alat pengering mekanis (mechanical drying), atau kombinasi keduanya.

Wibowo (2018), dijelaskan bahwa pengeringan dengan sinar matahari membutuhkan waktu 2-7 hari tergantung pada kondisi cuaca, ketebalan daging ikan, dan kadar air yang diinginkan. Meskipun lebih ekonomis, metode ini sangat bergantung pada cuaca dan memiliki risiko kontaminasi lebih tinggi. Sementara itu, Penggunaan pengering mekanis memberikan hasil yang lebih konsisten dengan waktu yang lebih singkat (8-24 jam), meskipun membutuhkan investasi peralatan dan energi yang lebih besar.

6. Pengemasan dan Penyimpanan

Tahap akhir dari proses pengolahan ikan asin adalah pengemasan dan penyimpanan. Pengemasan yang tepat sangat penting untuk melindungi produk dari kontaminasi, kerusakan fisik, dan perubahan kadar air selama distribusi dan penyimpanan. Material kemasan yang umum digunakan antara lain kantong plastik PE (polyethylene), karton berlaminasi, atau kemasan vakum untuk produk premium.

Menurut Santoso dkk. (2020), kemasan yang baik dapat memperpanjang umur simpan produk hingga 6-12 bulan pada suhu ruang. Ikan asin sebaiknya disimpan di tempat kering dengan sirkulasi udara yang baik, terhindar dari sinar matahari langsung dan sumber panas lainnya. Produk juga harus dilindungi dari serangga dan hama gudang yang dapat merusak produk. Faktor kelembaban lingkungan penyimpanan juga kritis, karena ikan asin bersifat higroskopis dan dapat menyerap kelembaban dari udara yang menyebabkan pertumbuhan jamur dan penurunan kualitas.

2.2 Biaya Usaha

Biaya adalah semua pengeluaran yang dilakukan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang akan digunakan dalam proses penciptaan barang. Biaya tetap adalah total biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan faktor produksi yang jumlahnya tidak dapat diubah, sedangkan biaya variabel adalah total biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang jumlahnya dapat berubah. Biaya mencakup seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk membiayai berbagai faktor produksi dalam suatu usaha, baik itu biaya tetap maupun biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang totalnya tetap meskipun jumlah produksi bervariasi dalam kapasitas normal, sedangkan

biaya variabel adalah biaya yang berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Dalam usaha pengolahan ikan, biaya dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel atau variable cost (Sukirno, 2002).

1. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap (Fixed Cost) adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi secara langsung oleh volume produksi yang dihasilkan dan tidak habis dalam satu kali proses produksi. Biaya ini memiliki jumlah yang konstan meskipun terdapat variasi dalam tingkat aktivitas. Biaya tetap cenderung dipengaruhi oleh tingkat inflasi dalam periode tertentu.

Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu periode produksi dan tidak dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan. Penyusutan alat dapat terjadi akibat umur pemakaian, dan biaya penyusutan ini dapat dihitung dengan membagi harga alat sebagai investasi dengan umur ekonomis atau umur produktif alat tersebut (Kusuma, 2018).

Biaya tetap juga dapat diartikan sebagai biaya minimum yang harus dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk melakukan proses produksi, baik itu barang maupun jasa. Biaya ini jelas tidak terpengaruh oleh banyaknya produk atau jasa yang dihasilkan. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang bersifat statis (tidak berubah) dalam batasan tertentu. Biaya ini akan tetap dikeluarkan meskipun tidak ada aktivitas yang dilakukan, atau bahkan ketika aktivitas sangat banyak sekalipun.

2. Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel adalah jenis biaya yang jumlahnya berubah-ubah seiring dengan perubahan volume produksi atau penjualan suatu produk atau jasa. Dalam konteks bisnis, biaya ini sangat penting karena berhubungan langsung dengan aktivitas operasional perusahaan. Biaya variabel akan meningkat ketika produksi meningkat dan sebaliknya, sehingga sifatnya yang dinamis sangat mempengaruhi pengelolaan keuangan perusahaan.

Contoh dari biaya variabel meliputi biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, biaya distribusi, dan komisi penjualan. Biaya bahan baku adalah pengeluaran yang harus dikeluarkan sesuai dengan jumlah produk yang

dihasilkan. Misalnya, semakin banyak produk yang diproduksi, semakin besar pula biaya bahan baku yang diperlukan (OCBD NISP, 2021).

Upah tenaga kerja langsung juga termasuk dalam kategori biaya variabel, di mana upah dibayarkan berdasarkan jumlah unit yang diproduksi, bukan gaji tetap bulanan. Ini berarti bahwa jika produksi meningkat, total upah yang dibayarkan kepada pekerja juga akan meningkat. Biaya distribusi produk, seperti ongkos pengiriman dan bahan bakar, juga bersifat variabel karena jumlahnya akan bervariasi tergantung pada volume produk yang didistribusikan. Selain itu, komisi penjualan yang diberikan kepada tenaga penjual juga merupakan contoh biaya variabel, karena besarnya tergantung pada seberapa banyak produk yang berhasil dijual. Secara keseluruhan, biaya variabel memainkan peran penting dalam menentukan harga jual produk dan profitabilitas perusahaan. Pengelolaan biaya variabel yang efisien dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan margin keuntungan dan daya saing di pasar (OCBD NISP, 2021).

2.3 Penerimaan Usaha

Penerimaan usaha adalah salah satu aspek penting dalam analisis keuangan yang menunjukkan seberapa banyak pendapatan yang dihasilkan dari kegiatan usaha. Dalam konteks usaha, penerimaan diperoleh dari hasil penjualan produk pertanian yang dihasilkan, yang dihitung dengan mengalikan volume produksi dengan harga jual per unit (Soekartawi, 2006).

Penerimaan usaha tidak hanya mencakup hasil penjualan produk utama, tetapi juga dapat mencakup hasil dari produk sampingan dan konsumsi rumah tangga selama proses usaha. Dengan demikian, penerimaan total merupakan representasi dari nilai ekonomi yang dihasilkan oleh suatu usaha dalam periode tertentu.

Analisis penerimaan sangat penting untuk menentukan keberhasilan suatu usaha. Penerimaan yang tinggi menunjukkan bahwa usaha tersebut dapat memberikan keuntungan yang cukup untuk menutupi biaya operasional dan investasi yang dikeluarkan. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu melakukan analisis mendalam terhadap penerimaan dan biaya untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan dapat memberikan hasil yang menguntungkan.

2.4 Pendapatan Usaha

Pendapatan usaha merupakan salah satu indikator utama yang menunjukkan kinerja finansial suatu bisnis. Dalam konteks usaha pengolahan ikan asin, pendapatan ini berasal dari hasil penjualan produk ikan asin yang diolah. Proses pengolahan ikan asin tidak hanya memberikan nilai tambah pada produk, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan bagi para pelaku usaha, terutama di daerah pesisir yang bergantung pada hasil perikanan.

Selain itu, pendapatan juga dipengaruhi oleh biaya produksi yang dikeluarkan. Dalam analisis pendapatan, penting untuk mempertimbangkan biaya tetap dan variabel yang terkait dengan proses produksi. Dengan menghitung selisih antara total pendapatan dan total biaya, pengusaha dapat menentukan laba bersih yang diperoleh dari usaha tersebut (Hendrik, 2010).

Penerapan strategi pemasaran yang efektif juga dapat meningkatkan pendapatan usaha. Dengan memanfaatkan media sosial dan platform online, pengusaha dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan memperluas pasar mereka. Selain itu, inovasi dalam produk, seperti menciptakan variasi baru dari ikan asin atau mengembangkan kemasan yang menarik, dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan penjualan.

Secara keseluruhan, pendapatan usaha merupakan aspek krusial dalam menentukan keberlanjutan dan pertumbuhan bisnis. Oleh karena itu, pemantauan dan analisis yang cermat terhadap pendapatan serta biaya sangat penting untuk mencapai kesuksesan dalam usaha pengolahan ikan asin (Hendrik, 2010).

Pendapatan diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya usaha, dapat dilihat secara sistematis dibawah ini:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π	= Pendapatan usaha
TR	= Total penerimaan usaha
TC	= Total biaya usaha

2.5 Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan bentuk perbandingan yang paling baik antara suatu kegiatan usaha dan hasil yang ingin dicapai. Suatu usaha dikatakan efisien tidak

ditentukan hanya dari besaran hasil produksi yang dicapainya melainkan besaran biaya yang dibutuhkan untuk mencapai hasil tersebut Moh. Saeri (2018).

Tingkat efisiensi suatu usaha, yang juga merupakan indikator layak atau tidaknya usaha tersebut untuk dikembangkan, dapat ditentukan dengan menghitung per cost ratio yaitu dengan membandingkan hasil usaha dengan total biaya produksi yang dikenal sebagai analisis R/C ratio. Hariance, dkk (2018) mengemukakan bahwa Return-Cost Ratio (R/C ratio), digunakan dalam penghitungan usaha dalam jangka pendek yang tidak memerlukan penggandaan discount factors (df). Maka R/C ratio dihitung dengan cara sebagai berikut:

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

Dimana:

TR : Total Revenue (penerimaan)

TC : Total Cost (biaya total)

Tingkat efisiensi usaha diukur dengan analisis R/C Ratio dengan kriteria sebagai berikut:

R/C Ratio > 1 maka usaha dianggap menguntungkan untuk dikembangkan

R/C Ratio = 1 maka usaha dikatakan impas atau mencapai BEP

R/C Ratio < 1 maka usaha dianggap tidak menguntungkan

2.6 Kelayakan Usaha

Kelayakan merupakan kajian mendalam yang dilakukan untuk mengevaluasi apakah suatu usaha yang akan dijalankan dapat memberikan manfaat atau tidak. Dalam analisis finansial, kelayakan dinilai berdasarkan kesesuaiannya dengan target yang ingin dicapai. Suatu usaha dianggap layak ketika mampu menghasilkan keuntungan yang tidak hanya bermanfaat bagi perusahaan pelaksana, tetapi juga bagi berbagai pemangku kepentingan, termasuk investor, pemberi pinjaman, pemerintah, serta masyarakat secara umum (Sobana, 2018).

Tingkat kelayakan sebuah usaha pertanian dapat dievaluasi dengan menganalisis dua aspek utama: seberapa efisien penggunaan biaya operasionalnya dan bagaimana perbandingan antara total biaya yang diinvestasikan dengan pendapatan yang diperoleh. Suatu usaha tani dapat dinilai kelayakannya ketika memenuhi kriteria-kriteria tertentu yang telah ditetapkan. Untuk menentukan kelayakan usaha, diperlukan analisis B/C Ratio dimana pada analisis ini

membandingkan antara keuntungan dan total biaya yang dikeluarkan atau analisis *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio) merupakan alat analisis yang digunakan untuk melihat pendapatan relatif suatu usaha (Suratiyah, 2011).

Secara matematis analisis B/C Ratio ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\pi}{TC}$$

Dimana:

π : Pendapatan

TC : Total Cost (Total Biaya)

Kriteria kelayakan usaha berdasarkan analisis B/C Ratio ini adalah sebagai berikut:

B/C Ratio >1 usaha dianggap layak untuk diusahakan

B/C Ratio <1 usaha tidak layak diusahakan

B/C Ratio =1 usaha dikatakan impas

2.7 Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tuwo (2023), dengan judul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Skala Rumah Tangga di Pulau Sabalana” menunjukkan pendapatan rata-rata dari pengolah ikan asin dapat mencapai sekitar Rp 4.585.359,33 per bulan untuk pengolah dan Rp 5.052.162,37 untuk pengumpul ikan asin.

Penelitian yang dilakukan oleh Kurniawan (2022) dengan judul “Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha di Bontang Kuala” menunjukkan bahwa di beberapa daerah, seperti di Kecamatan Pandan, Kabupaten Tapanuli Tengah, pendapatan bersih dari setiap kali proses pengolahan ikan asin dapat mencapai Rp710.900, dengan frekuensi pengolahan sekitar enam kali dalam sebulan. Ini berarti bahwa pendapatan tahunan bisa mencapai Rp 42.654.0003.

Penelitian yang dilakukan oleh Putri (2020), dengan judul “Analisis Pendapatan dan Risiko Produksi Olahan Ikan Asin di UD Ira Ayu” menunjukkan UD Ira Ayu di Dusun Semangkaan, Desa Kilensari, pendapatan bulanan dari usaha pengolahan ikan asin dapat mencapai Rp 128.250.000, dengan pendapatan bersih sekitar Rp 53.254.833 per bulan⁴. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini

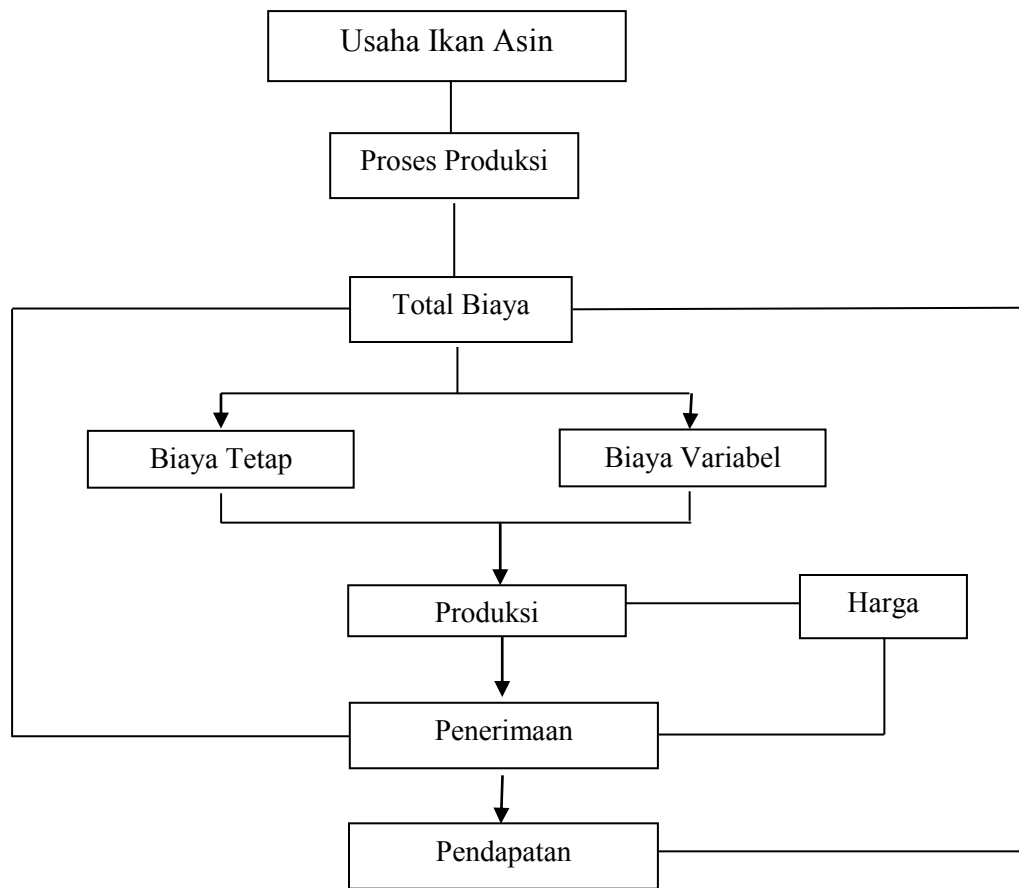
tidak hanya memberikan kontribusi terhadap pemenuhan gizi masyarakat, tetapi juga berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi pelaku usaha.

2.8 Kerangka Pemikiran

Pendapatan usaha ikan asin merupakan hasil dari proses pengolahan ikan yang dilakukan oleh nelayan dan pelaku usaha di daerah pesisir. Proses ini dimulai dengan input berupa faktor produksi, yang meliputi bahan baku (ikan segar), tenaga kerja, modal untuk peralatan, dan biaya penunjang lainnya. Faktor-faktor ini sangat penting dalam menentukan kualitas dan kuantitas produk akhir.

Setelah faktor produksi disiapkan, langkah selanjutnya adalah proses pengolahan, yang mencakup penggaraman dan penjemuran ikan. Proses ini bertujuan untuk mengawetkan ikan sehingga dapat dijual dalam jangka waktu yang lebih lama. Hasil dari proses ini adalah output berupa produk akhir, yaitu ikan asin.

Setelah ikan asin diproduksi, pelaku usaha akan mendapatkan penerimaan usaha dari penjualan produk tersebut. Penerimaan ini dihitung dengan mengalikan jumlah ikan asin yang terjual dengan harga jual per kilogram. Selain itu, analisis biaya juga dilakukan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan, baik biaya tetap maupun variabel. Dari sini, laba bersih dapat dihitung sebagai selisih antara total penerimaan dan total biaya. Secara rinci dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

2.7 Hipotesis

Diduga:

1. Usaha ikan asin di desa Pasar Bantal Kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko menguntungkan.
2. Usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko sudah efisien
3. Usaha ikan asin di desa Pasar Bantal kecamatan Teramang Jaya Kabupaten Mukomuko layak diusahakan