

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Teoritis

2.1.1. Industri Rumah Tangga

Perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan produksi, bertujuan menghasilkan barang atau jasa, terletak pada suatu bangunan atau lokasi tertentu, dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut (Syahdan, 2019)

Industri rumah tangga pengelolaan ikan yang berkelanjutan dapat meningkatkan nilai tambah ikan pada industri rumah tangga pengolahan ikan di kelurahan sumber jaya yang dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam mencapai tujuan untuk memperoleh keuntungan yang lebih besar pada industri rumah tangga tersebut ini diharapkan selain mampu meningkatkan pengolahan ikan juga dapat meningkatkan permintaan terhadap komoditas perikanan sebagai bahan baku industri pengolahan perikanan. Dan meningkatkan penerimaan industri rumah tangga pengolah ikan asin tersebut. Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan untuk melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan. Pembusukan terjadi akibat dari perubahan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan-perubahan lain yang sifatnya merugikan. Selain untuk menghambat dan menghentikan aktivitas enzim maupun mikroorganisme, pengolahan ikan ini bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Untuk meningkatkan keuntungan terhadap hasil ikan, mengingat ikan mudah rusak dan busuk, perlu dibuat

alternatif pengolahan atau pengawetan guna memperpanjang masa simpan dan masa distribusinya. Salah satunya dengan cara penggaraman atau pengasinan ikan. Penggaraman atau pengasinan ikan merupakan proses menggunakan garam sebagai media pengawet, baik yang berbentuk kristal maupun larutan.(Junianingsih et al., 2014)

Berdasarkan survei awal diketahui bahwa pembuatan atau pengolahan ikan asin dilokasi di kelurahan sumber jaya masih menggunakan cara yang tradisional dalam pemanfaatan setiap tahapan proses sehingga hasil yang dicapai kurang optimal. Ikan asin yang dihasilkan masih belum optimal karena masih banyak terdapat hasil ikan yang telah diolah rasanya hambar, ikan masih lembek akibat dari kurang lamanya proses penjemuran, namun ada juga ikan yang terlalu asin akibat banyaknya proses penggaraman yang dilakukan, minimnya sarana dan prasarana pendukung usaha perikanan yang ada, kurang mendukungnya suasana lingkungan tempat pengolahan ikan, pengaruh musim yang menyebabkan banyak sedikitnya ikan yang dapat diproduksi oleh industri rumah tangga serta terbatasnya modal bagi industri rumah tangga pengolahan ikan guna untuk meningkatkan usaha. Sehingga usaha pengasinan ikan ini pada umumnya berskala kecil dan tidak berkembang secara baik dari tahun-tahun sebelumnya.(Yuliana et al., 2007)

2.1.2. Usaha Ikan Asin

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambah banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Ikan

sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90 persen, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna.(Savira & Suharsono, 2013)

Ikan asin juga merupakan salah satu komoditas makanan yang populer di Indonesia, baik dari kalangan ekonomi bawah, menengah hingga atas menyukai pangan ikan yang dikeringkan ini, dimana rasanya yang khas akan membuat menjadi salah satu alasan kenapa ikan asin menjadi primadona di masyarakat. Bahwa kepopuleran ikan asin bukan hanya ada di Indonesia, hampir di seluruh belahan dunia mengenal ikan asin dan mengolahnya dengan cara dan metode yang hampir sama. Ikan asin populer di beberapa negara baik itu Thailand, Malaysia, Jepang, kawasan Afrika bahkan di kawasan Eropa. Selain rasanya yang nikmat ikan asin ternyata memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan bahan makanan lainnya. Ikan asin adalah bahan makanan yang sangat baik bagi tubuh dan kesehatan, karena mengandung kandungan gizi dan nutrisi penting yang tidak kalah dengan daging ayam dan sapi.(Hendrik, 2010)

2.1.3. Cara pembuatan

1. Tahap persiapan ikan

Tahapan ini merupakan perlakuan pendahuluan sebelum ikan diolah menjadi ikan asin, yang meliputi pencucian dan penyiangan. Ikan yang berukuran kecil dan sebagian ikan berukuran sedang diolah dalam bentuk utuh, tidak dilakukan penyiangan dan pencucian. Hal ini dilakukan karena sebagian besar ikan yang diterima oleh pengolah sudah dalam kondisi bersih terutama yang diterima dalam

kondisi beku. Nelayan biasanya telah melakukan pencucian saat tangkapan masih berada di kapal, sebelum disimpan di dalam unit pendingin

2. 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. Tahap pencucian hanya dilakukan untuk ikan berukuran besar dan sebagian ikan berukuran sedang yang harus disiangi.

3. Penggaraman

Tiga jenis metode penggaraman ikan asin yang umum diterapkan yaitu penggaraman kering (dry salting, kench salting atau pile salting), penggaraman basah (wet salting atau brining) dan kombinasi keduanya (pickling). Berdasarkan hasil wawancara, teknik penggaraman kombinasi lebih banyak diaplikasikan oleh pengolah. Teknik ini dilakukan dengan cara meletakkan ikan dan kristal garam secara berselang-seling di dalam wadah tertutup, sehingga air yang keluar dari dalam tubuh ikan tetap dipertahankan di dalam wadah sampai proses penggaraman selesai

4. Pengeringan

Proses pengeringan akan menyebabkan ikan menyusut dan mengalami perubahan yang bersifat irreversible, yaitu perubahan warna, tekstur, kimia maupun mikrobiologi. Perubahan warna terjadi akibat adanya pengurangan kadar air bahan,

sedangkan perubahan tekstur terjadi akibat adanya denaturasi protein, penurunan pH otot atau hadirnya ion logam lain misalnya magnesium dan kalsium (Indrastuti, 2019)

2.1.4. Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu unsur sekaligus tujuan utama sebuah usaha dalam pembentukan laporan laba dan rugi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI Daring, 2016), pendapatan berasal dari kata “dapat” dengan pengertian pendapatan adalah hasil kerja (usaha dan sebagainya).

Adapun pendapat oleh beberapa ahli, Pendapatan Menurut Pracoyo (2006), secara ekonomis pendapatan di peroleh dari keseluruhan pendapatan yang diterima di kurangi dengan seluruh biaya yang harus dikeluarkan selama proses produksi. (Pratiwi et al., 2020)

Menurut Soekartawi (1995), pendapatan bersih diperoleh dengan cara mengurangi keseluruhan penerimaan dengan biaya. Pendapatan dipengaruhi oleh penerimaan dan biaya produksi. Pendapatan ditentukan oleh harga jual produk yang diterima maupun harga-harga faktor produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai biaya produksi. Jika harga produk atau harga faktor produksi berubah, maka pendapatan juga akan mengalami perubahan. (Yuliana et al., 2007)

Menurut Harnanto (2019:102) menuliskan bahwa pendapatan adalah “kenaikan atau bertambahnya aset dan penurunan atau berkurangnya liabilitas perusahaan yang merupakan akibat dari aktivitas operasi atau pengadaan barang dan jasa kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya. (Sari & Howara, 2021)

Menurut Sohib (2018:47) pendapatan merupakan aliran masuk aktiva yang timbul dari penyerahan barang/jasa yang dilakukan oleh suatu unit usaha selama

periode tertentu. Bagi perusahaan, pendapatan yang diperoleh atas operasi pokok akan menambah nilai aset perusahaan yang pada dasarnya juga akan menambah modal perusahaan.(Siregar & Nawawi, 2022)

2.1.5. Efisiensi

Efisiensi adalah kata yang menyatakan keberhasilan seseorang atau organisasi atas usaha yang dijalankannya dan diukur dari segi besarnya sumber yang digunakan untuk mencapai hasil kegiatan yang dijalankan. Efisiensi juga dapat diartikan sebagai perbandingan antara masukan atau input dan keluaran atau output (Novendra, 2014). Efisiensi juga dapat diartikan sebagai tolak ukur yang digunakan untuk perbandingan antara masukan terhadap keluaran.(Sudiman & Fahrudin, 2021)

2.1.6. Kelayakan

Dalam mendirikan suatu usaha tentunya membutuhkan modal yang tidak sedikit demi kelancaran usaha tersebut dan mempunyai resiko yang harus dihadapi selama menjalankan suatu usaha. Untuk mengetahui perusahaan tersebut dapat bertahan dengan jangka waktu yang panjang dibutuhkan studi kelayakan bisnis. Studi kelayakan bisnis dapat menjadi alat ukur untuk memprediksi keberhasilan suatu usaha yang dijalankan layak atau tidak layak untuk dikembangkan. Menurut Kasmir (2014:261), Studi Kelayakan adalah suatu kegiatan yang memperlajari secara mendalam tentang suatu kegiatan, usaha, atau bisnis yang akan dijalankan dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan.(Putri Wahyuni Arnold et al., 2020).

2.2. Hasil penelitian terdahulu

Pada penelitian Gusti Ayu di Desa Tanah Merah pada tahun 2018 dengan judul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah” menunjukkan bahwa penelitian tersebut dengan tujuan untuk mengetahui 1. besarnya penerimaan, biaya, dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin serta untuk menganalisis efisiensi pada usaha pengolahan ikan asin. Penelitian ini dilakukan dengan analisis. Biaya Produksi, Penyusutan, Penerimaan, Keuntungan, . Efisiensi dan pada penelitian ini menggunakan metode studi kasus.(Ayu, 2018)

Penelitian Reswita di kelurahan sumber jaya pada tahun 2012 dengan judul “Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu” penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Kelayakan Usaha ikan asin penelitian ini dilakukan dengan analisis Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan ikan asin, Analisis Kelayakan Usaha pada penelitian ini menggunakan metode sensus.(Sosial et al., n.d.)

Pada penelitian Erwin Kurniawan A* , Zamruddin Hasid, Arfiah Busari di Bontang Kuala (Kecamatan Bontang Utara, Kota Bontang). Pada tahun 2022 dengan judul Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur, analisis ini bertujuan untuk mempelajari aspek-aspek finansial mencakup: pendapatan, pengeluaran, efisiensi, dan keuntungan terhadap bisnis pengolahan ikan asin yang dikelola oleh penduduk yang berdomisili di sekitar kawasan pesisir laut Kota Bontang. Pada penelitian ini menggunakan metode studi kasus.(Kurniawan A. et al., 2023)

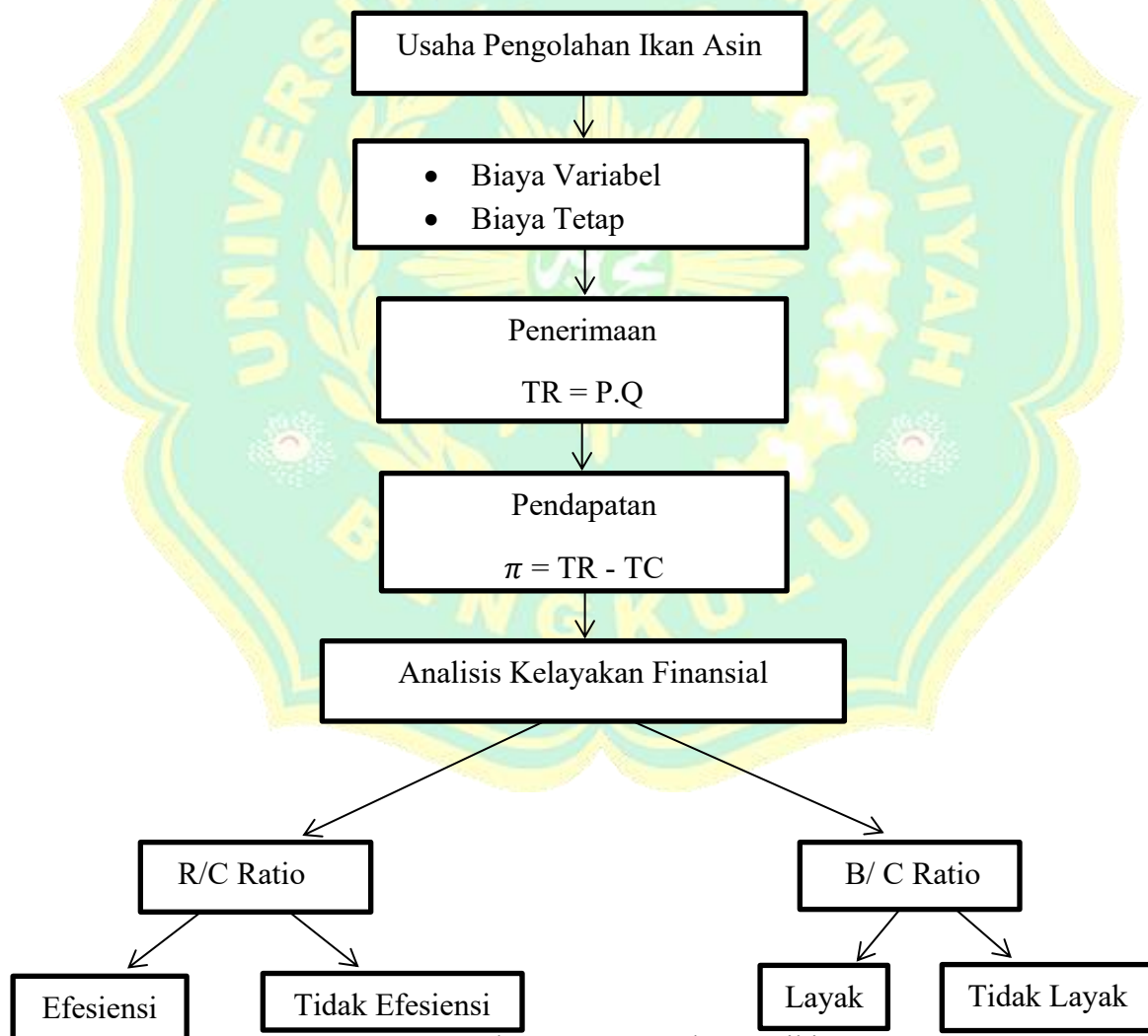
Pada penelitian Takril (2016) dengan judul Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya dengan Pendapatan Nelayan di Kelawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan usaha penengrangan ikan teri di Kelawa, kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kuntitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha penegeringan ikan teri.(Takril, 2016)

Pada penelitian Darsalina Puceh Barus. 2019. Dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil. 2019. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Menganalisis besarnya efisiensi dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kula Baru. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif.(Arafah & Nusa, 2023).

2.3. Kerangka Berpikir

Usaha pengolahan ikan asin merupakan usaha yang dilakukan dalam mengolah ikan dengan sistem penggaraman dan penjemuran. Usaha pengolahan ikan asin yang terdapat di Kelurahan sumber jaya adalah usaha yang masih bersifat tradisional. Proses produksi dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan asin dapat memberikan dampak terhadap penerimaan yang diterima oleh pengusaha ikan asin. Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin diperoleh dari harga jual produksi ikan asin tersebut. Selain itu dalam usaha pengolahan ikan asin pendapatan juga perlu dianalisis. Pendapatan usaha pengolahan ikan asin diperoleh

dari selisih antara total penerimaan usaha pengolahan ikan asin dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi. Pada usaha pengolahan ikan asin untuk mengetahui pendapatan para pelaku usaha digunakan analisis yaitu analisis pendapatan, analisis pendapatan bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah pendapatan usaha pengolahan ikan asin ikan asin yang ada di kelurahan sumber jaya. Kemudian dari hasil penerimaan yang diperoleh dibagi dengan biaya total akan menghasilkan nilai efisiensi usaha. Dari hasil pendapatan pula usaha dapat melihat kelayakan dengan nilai pendapatan dibagi dengan biaya total. (Yunda Sari et al., 2020)



Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran

2.4. Hipotesis

Diduga pendapatan usaha ikan asin di kelurahan sumber jaya sebesar Rp.150.000 sampai dengan Rp.250.000 dalam satu kali produksi bersifat efisien dan layak diusahakan. Responden pada penelitian ini adalah pengusaha ikan asin skala industri rumah tangga.

