

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Asin

Ikan asin adalah produk makanan yang dihasilkan dari proses pengawetan daging ikan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawet utama. Dengan metode pengawetan ini, daging ikan yang biasanya memiliki umur simpan yang singkat dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, bahkan hingga beberapa bulan, dengan syarat harus disimpan dalam wadah yang tertutup rapat. Berbagai jenis ikan, baik dari darat maupun laut, dapat diolah menjadi ikan asin. Proses pengolahan melibatkan pengumpulan ikan dalam wadah, kemudian ditaburi atau direndam dalam larutan garam yang pekat. Untuk ikan-ikan besar, biasanya dibelah atau dipotong-potong terlebih dahulu agar garam dapat meresap lebih mudah ke dalam daging.

Dasar pengawetan ikan adalah mempertahankan kesegaran dan mutu ikan selama atau sebaik mungkin. Hampir semua cara pengawetan ikan meninggalkan sifat-sifat khusus pada tiap hasil awetan karena berubahnya sifat-sifat bau (odor), cita rasa (flavour), wujud atau rupa (appearance), dan tekstur (texture) daging ikan. Pengawetan ikan juga bertujuan untuk menghambat dan menghentikan kegiatan enzim dan mikroorganisme yang dapat menimbulkan pembusukan (kemunduran mutu) dan kerusakan ikan (Ritonga & Khairul, 2022).

Ikan asin merupakan produk olahan hasil perikanan dengan menggunakan metode penggaraman dan pengeringan yang telah dipraktikkan secara tradisional sejak ribuan tahun yang lalu. Menurut Afrianto dan Liviawaty (2018), pengolahan ikan asin bertujuan untuk mengawetkan dan memperpanjang masa simpan ikan dengan cara mengurangi kadar air dalam daging ikan melalui proses osmosis.

Proses penggaraman pada ikan asin menghasilkan tekanan osmotik yang lebih tinggi di luar sel ikan, sehingga air dalam daging ikan tertarik keluar dan digantikan oleh garam. Moeljanto (2019) menjelaskan bahwa konsentrasi garam yang tinggi menciptakan kondisi yang tidak menguntungkan bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, sehingga ikan dapat bertahan lebih lama.

Faktor kualitas ikan asin sangat ditentukan oleh kesegaran bahan baku yang digunakan. Adawiyah (2020) menegaskan bahwa penggunaan ikan segar

akan menghasilkan produk ikan asin dengan tekstur yang kompak, aroma yang khas, dan warna yang menarik. Sebaliknya, penggunaan ikan yang kurang segar akan menghasilkan produk dengan kualitas inferior.

Metode pengeringan memainkan peran penting dalam produksi ikan asin. Penelitian Heruwati (2021) menunjukkan bahwa pengeringan dengan sinar matahari langsung membutuhkan waktu 2-3 hari untuk mencapai kadar air optimal 30-40%. Penggunaan teknologi pengering modern dapat mempercepat proses dan menghasilkan produk yang lebih higienis.

Aspek mikrobiologi ikan asin telah diteliti secara ekstensif oleh Rahayu dan Nurwitri (2019), yang menemukan bahwa kadar garam minimal 10% efektif dalam menghambat pertumbuhan sebagian besar bakteri pembusuk. Namun, beberapa mikroorganisme halofilik masih dapat tumbuh pada konsentrasi garam yang lebih tinggi.

Darmadji (2020) mengidentifikasi bahwa proses pengolahan ikan asin tradisional menghadapi tantangan dalam hal standardisasi kualitas. Variasi dalam metode penggaraman, waktu pengeringan, dan kondisi lingkungan dapat menghasilkan produk dengan karakteristik yang berbeda-beda.

Dari perspektif gizi, Suwandi (2022) menjelaskan bahwa ikan asin tetap mempertahankan kandungan protein yang tinggi, meskipun beberapa nutrisi dapat hilang selama proses pengolahan. Kandungan garam yang tinggi menjadi pertimbangan dalam konsumsi ikan asin, terutama bagi konsumen dengan kondisi kesehatan tertentu.

Aspek ekonomi pengolahan ikan asin dikaji oleh Kusumastanto (2021), yang menemukan bahwa usaha ini memiliki nilai ekonomi yang signifikan bagi masyarakat pesisir. Margin keuntungan dapat mencapai 30-40% dari biaya produksi, tergantung pada efisiensi proses dan kondisi pasar.

Perkembangan teknologi pengolahan ikan asin terus mengalami inovasi. Menurut Santoso (2021), penggunaan alat pengering mekanis dan kontrol suhu dapat meningkatkan efisiensi produksi hingga 50% dibandingkan metode tradisional. Namun, adopsi teknologi ini masih terbatas karena faktor biaya investasi.

Pemasaran ikan asin telah berkembang dari pasar tradisional hingga pasar modern. Wahyudi (2023) mencatat bahwa permintaan ikan asin terus meningkat, didorong oleh preferensi konsumen terhadap produk olahan ikan yang tahan lama dan memiliki cita rasa khas.

Industri pengolahan ikan asin adalah salah satu industri yang bergerak dalam pengolahan ikan menjadi produk yang lebih tahan lama dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Industri ini menggunakan teknologi pengolahan yang memadai untuk menghasilkan produk ikan asin yang berkualitas. (Badan Pusat Statistik, 2020).

Pengolahan ikan asin berdasarkan pada prinsip-prinsip pengolahan yang meliputi penggunaan garam sebagai bahan pengawet, penggunaan suhu yang tepat, dan penggunaan waktu yang optimal. Dengan menggunakan teori ini, industri pengolahan ikan asin dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan tahan lama. Faktor-faktor yang mempengaruhi industri pengolahan ikan asin meliputi ketersediaan bahan baku, biaya produksi, permintaan pasar, dan teknologi pengolahan. Dengan memahami faktor-faktor ini, industri pengolahan ikan asin dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksi (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020).

Industri pengolahan ikan asin memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian, terutama dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan meningkatkan kemampuan ekonomi nasional. Dengan demikian, industri ini dapat menjadi salah satu sumber pendapatan yang stabil dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pengembangan pengolahan ikan asin dapat dilakukan dengan meningkatkan kemampuan teknologi pengolahan, meningkatkan kualitas bahan baku, dan meningkatkan kemampuan pemasaran. Sehingga industri dapat meningkatkan produksi dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Badan Pusat Statistik, 2020).

Strategi pengembangan industri pengolahan ikan asin dapat dilakukan dengan meningkatkan kemampuan teknologi pengolahan, meningkatkan kualitas bahan baku, dan meningkatkan kemampuan pemasaran. Dengan demikian, industri dapat meningkatkan produksi dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020).

2.2 Pedagang Pengecer Ikan Asin

Pedagang pengecer atau retailer merupakan komponen penting dalam sistem distribusi ekonomi modern. Retail adalah sistem penjualan secara eceran, sementara retailer adalah pelaku usaha retail (Kompas, 2021). Secara lebih komprehensif, pengecer/retailer/toko pengecer adalah sebuah lembaga yang melaksanakan kegiatan usaha menjual barang kepada para konsumen akhir untuk kebutuhan pribadi (nonbisnis) (Ilmu Ekonomi ID, 2017).

Fungsi perdagangan eceran memiliki peran strategis dalam perekonomian karena merupakan sebuah perantara terakhir yang berhubungan dengan konsumen (Ilmu Ekonomi ID, 2017). Dalam konteks ekonomi nasional, pedagang grosir dan pengecer adalah pelaku ekonomi yang disebut pelaku distribusi dalam kegiatan ekonomi. Kegiatan distribusi ini mencakup kegiatan menyalurkan barang dan jasa kepada konsumen dari suatu tempat barang dan jasa itu berasal.

Berdasarkan teori rantai pasok, dari pabrik melalui gudangnya disalurkan ke gudang distributor atau pedagang besar menyalurkan dalam jumlah yang lebih kecil kepada pengecer. Dalam konteks ikan asin, alur distribusinya dapat digambarkan sebagai berikut: Nelayan → Pengolah Ikan Asin → Distributor/Pedagang Besar → Pedagang Pengecer → Konsumen Akhir.

2.3 Biaya Usaha

Biaya usaha merupakan komponen penting dalam pengelolaan setiap kegiatan usaha yang mencakup seluruh pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan barang atau jasa. Kalkulasi yang akurat terhadap komponen biaya memungkinkan perusahaan menetapkan margin keuntungan yang optimal sambil tetap mempertahankan daya saing di pasar. Efisiensi biaya usaha menjadi faktor krusial dalam mempertahankan kelangsungan bisnis di tengah persaingan yang semakin ketat. Perusahaan perlu melakukan evaluasi berkala terhadap struktur biaya untuk mengidentifikasi area-area yang dapat dioptimalkan.

Dalam struktur biaya usaha, biaya tetap meliputi sewa lahan, penyusutan alat pertanian, dan pajak tanah. Komponen biaya ini harus tetap dibayarkan terlepas dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Biaya

penyusutan alat dan mesin pertanian perlu diperhitungkan sebagai komponen biaya tetap usahatani. Metode perhitungan yang umum digunakan adalah straight line dengan mempertimbangkan nilai ekonomis dan masa pakai alat (Suratiyah, 2020)..

Biaya variabel dalam usaha mencakup pembelian sarana produksi dan upah tenaga kerja. Besaran biaya ini berfluktuasi sesuai dengan skala produksi dan intensitas pengelolaan usaha. Efisiensi penggunaan input produksi menjadi kunci dalam menekan biaya usahatani. Petani perlu memahami prinsip penggunaan input yang optimal untuk menghindari pemborosan dan inefisiensi dalam alokasi sumber daya. Pengelolaan tenaga kerja dalam usahatani memerlukan perhitungan yang cermat karena menyerap porsi terbesar dari total biaya produksi. Upah tenaga kerja bervariasi berdasarkan jenis pekerjaan, musim, dan ketersediaan tenaga kerja di wilayah tersebut (Suratiyah, 2020).

Biaya Total (TC) adalah keseluruhan jumlah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

Total Cost = Total *Fixed Cost* + Total *Variabel Cost*

2.3 Penerimaan Usaha

Penerimaan usaha merupakan nilai total produk yang dihasilkan dalam jangka waktu tertentu dikali dengan harga jual. Besaran penerimaan ini menjadi indikator awal keberhasilan pengelolaan usaha sebelum dikurangi dengan total biaya produksi. Komponen utama dalam perhitungan penerimaan usaha adalah kuantitas produksi dan harga jual produk. Fluktuasi pada salah satu atau kedua komponen ini akan langsung mempengaruhi total penerimaan yang diperoleh (Soekartawi, 2021).

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan dan semakin tinggi harga per unit produk yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima

produsen akan semakin besar. Sebaliknya, jika produksi yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil (Soekartawi, 2006). Penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR (Total Revenue)	= penerimaan total
Q (Quantity)	= jumlah produk yang dihasilkan
P (Price)	= harga tiap satuan barang

2.5 Pendapatan Usaha

Pendapatan adalah jumlah balas jasa yang diterima oleh faktor-faktor produksi yang turut serta dalam proses produksi meliputi upah/gaji, sewa tanah, bunga dan keuntungan. Pendapatan adalah semua barang, jasa dan uang yang diperoleh atau diterima oleh seseorang atau masyarakat dalam suatu periode tertentu dan biasanya diukur dalam satu tahun yang diwujudkan dalam skop individual yang disebut pendapatan perkapita (personal income). Dalam pengertian umum pendapatan adalah hasil pencaharian usaha. Pendapatan adalah hasil dari penjualan faktor-faktor produksi yang dimilikinya kepada sektor produksi. Pendapatan adalah hasil berupa uang atau materi lainnya yang dapat dicapai dari pada penggunaan faktor-faktor produksi.

Pendapatan usaha tani merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya, yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = pendapatan usaha

TR = total revenue (total penerimaan)

TC = total cost (total biaya)

2.6. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha adalah kemampuan suatu usaha untuk mencapai tujuan dengan menggunakan sumber daya yang tersedia secara efektif dan efisien. Suatu

usaha dikatakan untung dapat dilihat dari besarnya perbandingan nilai produksi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan. Usaha dikatakan efisien jika ratio antara penerimaan (nilai produksi) dan pengeluaran mempunyai hasil lebih besar dari 1 (Soekartawi, 1991).

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

Keterangan :

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Kriteria:

- Jika $\text{R/C ratio} < 1$ maka usaha tidak efisien.
- Jika $\text{R/C ratio} > 1$ maka usaha efisien.
- Jika $\text{R/C ratio} =$ maka usaha impas.

Efisiensi usaha adalah suatu konsep yang menjelaskan tentang kemampuan suatu usaha untuk mencapai tujuan dengan menggunakan sumber daya yang tersedia secara efektif dan efisien. Dengan meningkatkan produktivitas dan efisiensi usaha, perusahaan dapat meningkatkan keuntungan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

2.7 Kelayakan Usaha

Suatu usaha dapat dikatakan layak apabila usaha tersebut dapat memenuhi kewajiban membayar bunga modal, alat-alat yang digunakan, upah tenaga kerja, dan sarana produksi yang lain itu termasuk dari kewajiban terhadap pihak ketiga dan dapat menjaga kelestarian usahanya (Suratiyah, 2011).

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

Keterangan :

B = Benefit

C = Cost (biaya)

TR = Total Revenue

TC = Total cost

Kriteria :

- Jika $\text{B/C ratio} \geq 1$ maka usaha tersebut layak untuk di usahakan.
- Jika $\text{B/C ratio} \leq 1$ maka usaha tersebut tidak layak diusahakan.

2.8 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Sunarko (2019) mengenai analisis pendapatan pengolah ikan asin di Kelurahan Pasar Madang, Kota Bengkulu menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan bersih pengolah ikan asin mencapai Rp 3.750.000 per bulan. Hasil penelitian mengindikasikan bahwa usaha pengolahan ikan asin masih menjadi sumber pendapatan utama bagi masyarakat pesisir.

Studi komparatif yang dilaksanakan oleh Widodo dan Susilowati (2020) di kawasan pesisir Jawa Tengah mengungkapkan bahwa faktor cuaca memiliki pengaruh signifikan terhadap produktivitas pengolahan ikan asin. Musim hujan dapat menurunkan produksi hingga 40% yang berdampak langsung pada pendapatan pengolah.

Kajian yang dilakukan Rahman (2020) terhadap 50 unit usaha ikan asin di Medan menunjukkan bahwa skala usaha dan pengalaman pengolah berkorelasi positif dengan tingkat pendapatan. Pengolah dengan pengalaman lebih dari 10 tahun memiliki pendapatan rata-rata 25% lebih tinggi.

Studi longitudinal oleh Pratama (2022) selama periode 2019-2021 di Sulawesi Selatan membuktikan bahwa diversifikasi produk ikan asin berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan. Pengolah yang memproduksi lebih dari tiga varian produk memiliki pendapatan 30% lebih tinggi.

Penelitian Nugroho (2021) di Kabupaten Pati mengungkapkan bahwa modal kerja dan kapasitas produksi memiliki pengaruh signifikan terhadap pendapatan pengolah ikan asin. Setiap penambahan modal Rp 10 juta dapat meningkatkan pendapatan bersih hingga 20%.

Analisis yang dilakukan Sari (2020) terhadap struktur biaya produksi ikan asin di Provinsi Lampung menunjukkan bahwa biaya bahan baku mencapai 60% dari total biaya produksi. Fluktuasi harga ikan segar sangat mempengaruhi margin keuntungan pengolah.

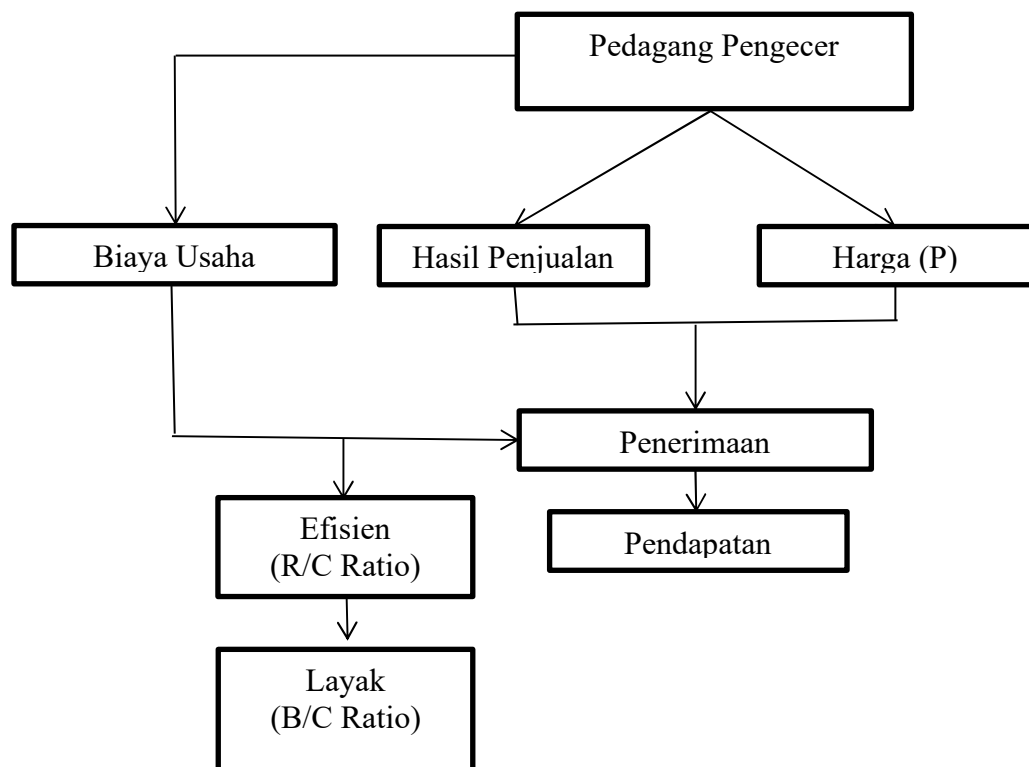
Penelitian terbaru dari Yulianto (2023) di Kabupaten Cirebon mengidentifikasi bahwa pengolah ikan asin yang mengadopsi pemasaran digital mencatatkan peningkatan pendapatan hingga 50%. Penggunaan platform e-commerce membuka akses pasar yang lebih luas bagi produk ikan asin.

2.7 Kerangka Pemikiran

Pedagang pengecer ikan asin bleberan adalah pelaku usaha skala kecil yang membeli produk dari produsen atau pedagang besar untuk dijual langsung kepada konsumen akhir dengan sistem eceran.

Dalam menganalisis pendapatan pedagang pengecer ikan asin, perlu memperhatikan dua komponen utama yaitu penerimaan dan biaya produksi. Penerimaan diperoleh dari hasil penjualan ikan asin, yang dipengaruhi oleh volume produksi dan harga jual. Sementara itu, biaya produksi terdiri dari biaya tetap (fixed cost) serta biaya variabel (variable cost).

Analisis pendapatan dilakukan dengan menghitung selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Hasil analisis akan menunjukkan tingkat keuntungan usaha dan kelayakan ekonomi pedagang pengecer ikan asin di Pantai Malabero . Pemahaman terhadap struktur pendapatan ini penting untuk mengidentifikasi peluang pengembangan usaha dan strategi peningkatan kesejahteraan pedagang pengecer ikan asin.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

2.6 Hipotesis

Dari latar belakang diatas diduga:

1. Pendapatan pedagang pengecer ikan asin di Malabero Kota Bengkulu menguntungkan sebesar Rp 2.000.000
2. Usaha Pedagang Pengecer ikan asin di Malabero Kota Bengkulu efisien
3. Usaha Pedagang Pengecer ikan asin di Malabero Kota Bengkulu layak.