

**PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN LAUT  
DI KABUPATEN AGAM**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Perencanaan Wilayah dan Kota  
Strata Satu (S1)*

**Disusun Oleh :**

**RIRI ANGGRAINI**

**1810015311025**

**Pembimbing : Dr. Harne Julianti Tou, S.T, M.T**



**JURUSAN PERENCANAAN WILAYAH DAN KOTA  
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN  
UNIVERSITAS BUNG HATTA**

**2023**



**YAYASAN PENDIDIKAN BUNG HATTA  
UNIVERSITAS BUNG HATTA**

Kampus I : Jl. Sumatera Ulak Karang, Padang 25133 Telp. (0751) 7051678 – 7052096 Fax. 7055475  
Kampus II : Jl. Bagindo Aziz Chan, By Pass Air Pacah, Padang 25176 Telp. (0751) 463250  
Kampus III : Jl. Gajah Mada No.19, Olo Nanggalo, Padang 25143 Telp. (0751) 7054257 Fax : 7051341  
e-mail : [rektorat@bung-hatta.ac.id](mailto:rektorat@bung-hatta.ac.id) Website : [www.bung-hatta.ac.id](http://www.bung-hatta.ac.id)

**JURUSAN PERENCANAAN WILAYAH DAN KOTA  
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN**

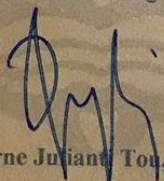
**TANDA PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

Nama : **RIRI ANGGRAINI**  
NPM : **1810015311025**  
Judul Tugas Akhir : **Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Laut Di Kabupaten Agam**

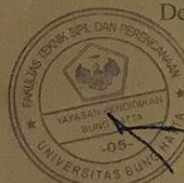
Padang, 28 Februari 2023

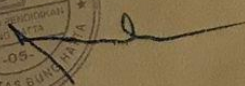
Disetujui Oleh :

Pembimbing

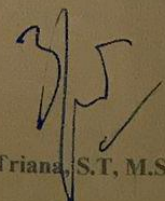
  
**Dr. Harne Juliantou, S.T, M.T**

Disetujui Oleh :  
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan  
Dekan



  
**Prof. Dr. Ir. Nasfryzal Carlo, M.Sc.**

Diketahui Oleh :  
Jurusan Perencanaan Wilayah Dan Kota  
Ketua Jurusan

  
**Era Triana, S.T, M.Sc, Ph.D**

**PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN LAUT  
DI KABUPATEN AGAM**

**Nama : Riri Anggraini**

**NPM : 1810015311025**

**Pembimbing : Dr. Harne Julianti Tou, S.T, M.T**

**ABSTRAK**

Kabupaten Agam memiliki potensi kelautan dan perikanan dengan panjang garis pantai 43 km serta luas lautan 275,5 km<sup>2</sup>. Sektor industri pengolahan menjadi sektor ketiga terbesar dalam kontribusi PDRB Kabupaten Agam, berupa industri sandang dan pangan. Tujuan penelitian adalah pengembangan industri pengolahan ikan laut yang ada di Kabupaten Agam. Jenis produk olahan yang dapat dijadikan sebagai pengembangan industri pengolahan ikan laut ini adalah abon, bakso dan nugget dengan jenis ikan yaitu ikan tongol, kembung dan tenggiri. Dengan adanya pengembangan industri pengolahan ikan laut ini diharapkan dapat menyerap tenaga kerja, peningkatan pendapatan penduduk hingga pendapatan daerah dengan pangsa pasar ke berbagai daerah.

**Kata Kunci : Ikan Laut, Industri Pengolahan, Kabupaten Agam, Pangsa Pasar, Produk Olahan**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan hikmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Laut Di Kabupaten Agam”. Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Teknik dalam Jurusan Perencanaan Wilayah dan Kota.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan dari semua pihak sehingga penyusunan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktu yang telah ditentukan.

1. Terimakasih kepada Allah SWT yang telah memberikan petunjuk, kesabaran, kekuatan dan keteguhan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
2. Terimakasih penulis ucapkan kepada Ayah (Alimuddin), Bunda (Nuraini), dan Adik (Dieva Anggraini) serta keluarga penulis yang telah memberikan dukungan doa ataupun dukungan materil bagi penulis.
3. Bapak Prof. Dr. Ir. Nasfryzal Carlo, M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Bung Hatta dan Bapak Dr. Al Busyra Fuandi, S.T, M.Sc selaku Wakil Dekan Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Bung Hatta.
4. Ibu Era Triana S.T, M.Sc, Ph.D selaku Ketua Jurusan Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Bung Hatta
5. Ibu Dr. Harne Julianti Tou, S.T, M.T sebagai dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penyelesaian laporan tugas akhir ini.
6. Bapak Ir. Hamdi Nur, M.T dan Ibu Nori Yusri, S.T, M.Si selaku penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam laporan tugas akhir.
7. Ibu Rini Asmariati, S.T, M.T selaku Pembimbing Akademik penulis.
8. Teman-teman penulis (Mutia Anggelina Putri, Novelia Adela Situmorang, Rohmatul Septya Murni, Serena Anastasia, dan Sri Rahmadani) yang membantu dan selalu memberikan semangat kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir .

9. Serta teman-teman seperbimbingan (Annisa Yuliana, Arum Oktriya Perdani dan Nandita Febrina Exon) yang selalu mengingatkan serta mengajak untuk bimbingan dan juga rekan-rekan dari PWK Angkatan 2018 yang saling mendukung selama proses perkuliahan dari semester 1 sampai dengan semester 9 ini.
10. Terimakasih juga kepada (Adella Zilva Azni, Delfi Amrianis, Devia Aprilda Pakpahan, Indrianti Sri Wahyuni, dan Rizki Kurniati) untuk semua motivasi dan semangat yang tidak pernah putus.

Saya selaku penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan. Untuk itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat saya harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita bersama. Atas dukungannya saya ucapkan Terima Kasih.

Padang, Februari 2023

Riri Anggraini

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 LATAR BELAKANG .....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH .....	2
1.3 TUJUAN DAN SASARAN .....	2
1.3.1 Tujuan .....	2
1.3.2 Sasaran .....	2
1.4 RUANG LINGKUP .....	2
1.4.1 Ruang Lingkup Wilayah .....	2
1.4.2 Ruang lingkup materi .....	3
1.5 METODE PENELITIAN .....	6
1.5.1 Metode Pengumpulan Data .....	6
1.5.2 Metode Analisis .....	6
1. Produk Olahan .....	6
2. Pola Usaha .....	7
3. Proporsi Tenaga Kerja .....	8
4. Pangsa Pasar .....	8
1.6 KERANGKA BERFIKIR .....	9
1.7 SISTEMATIKA PENULISAN .....	9
<b>BAB II STUDI LITERATUR .....</b>	<b>11</b>
2.1 RTRW Kabupaten Agam Tahun 2010-2030 .....	11
2.2 Industri Pengolahan .....	11
2.3 Industri Rumah Tangga .....	11
2.4 Tenaga Kerja .....	12
2.5 Industri Pengolahan Ikan .....	12

2.5.1 Tujuan Pengolahan Ikan .....	13
2.5.2 Macam-macam Produk Olahan Ikan .....	13
2.6 Produksi .....	14
2.7 Rantai Produksi .....	15
2.8 Pemasaran Produk.....	15
2.9 Permintaan Pasar.....	17
2.10 Metode Analisis .....	18
2.10.1 Produk Olahan.....	18
2.10.2 Pola usaha.....	18
2.10.3 Proporsi Tenaga Kerja.....	19
2.10.4 Pangsa Pasar .....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>21</b>
3.1 Gambaran Umum.....	21
3.1.1 Letak Geografis Kabupaten Agam .....	21
3.1.2 Letak Geografis Kecamatan Tanjung Mutiara .....	23
3.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pekerjaan di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	25
3.3 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	26
3.4 Jumlah Pencari Kerja Yang Terdaftar Pada DPMFTSP-Naker Kabupaten Agam Menurut Kelompok Umur di Kecamatan Tanjung Mutiara.....	27
3.5 Jumlah Nelayan Menurut di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	27
3.6 Kelompok Nelayan di Kabupaten Agam .....	28
3.7 Jumlah Produksi Ikan Laut Berdasarkan Jenis dan Jenis Kapal di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	28
3.8 Tempat Pelelangan Ikan (TPI) di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	29
3.9 Pabrik Es Balok di Kecamatan Tanjung Mutiara.....	31
3.10 Industri Pengolahan Ikan Laut .....	33
3.10.1 Industri Pengolahan Ikan Laut .....	33
3.10.2 Kelompok Industri Pengolahan Ikan Laut .....	33
3.10.3 Proses Produksi .....	33
3.10.4 Pengemasan Produk .....	35

3.10.5 Pemasaran Produk .....	35
-------------------------------	----

## **BAB IV ANALISIS PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN**

### **DI KABUPATEN AGAM..... 37**

4.1 Analisis Produk Olahan .....	37
4.1.1 Ikan Tongkol .....	37
4.1.2 Ikan Kembung .....	38
4.1.3 Ikan Tenggiri .....	39
4.2 Analisis Pola Usaha .....	41
4.2.1 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon .....	41
1. Olahan Abon Ikan Tongkol .....	41
2. Olahan Abon Ikan Kembung .....	43
3. Olahan Abon Ikan Tenggiri .....	44
4.2.2 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Bakso .....	46
1. Olahan Bakso Ikan Tongkol .....	46
2. Olahan Bakso Ikan Kembung .....	47
3. Olahan Bakso Ikan Tenggiri .....	49
4.2.3 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Nugget.....	50
1. Olahan Nugget Ikan Tongkol.....	50
2. Olahan Nugget Ikan Kembung .....	52
3. Olahan Nugget Ikan Tenggiri .....	53
4.3 Analisis Proporsi Tenaga Kerja .....	57
4.4 Analisis Pangsa Pasar.....	58
4.4.1 Analisis Pangsa Pasar Produk Olahan Abon.....	59
4.4.2 Analisis Pangsa Pasar Produk Olahan Bakso .....	60
4.4.3 Analisis Pangsa Pasar Produk Olahan Nugget.....	60
4.5 Potensi dan Masalah.....	61
4.6 Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Laut.....	61
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>64</b>
5.1 Kesimpulan.....	64



5.2 Rekomendasi .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Analisis Pola Usaha .....	7
Tabel 2.1 Analisis Pola Usaha .....	19
Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Menurut di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	25
Tabel 3.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	25
Tabel 3.3 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	26
Tabel 3.4 Kelompok Penduduk Berdasarkan Produktifitas di Kecamatan Tanjung Mutiara .	26
Tabel 3.5 Jumlah Pencari Kerja Yang Terdaftar Pada DPMFTSP-Naker Kabupaten Agam Menurut Kelompok Umur di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	27
Tabel 3.6 Jumlah Nelayan Menurut Kecamatan di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	27
Tabel 3.7 Kelompok Nelayan di Kabupaten Agam Tahun 2021 .....	28
Tabel 3.8 Jumlah Produksi Ikan Laut Berdasarkan Jenis dan Jenis Kapal di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	29
Tabel 3.9 Jenis Industri Pengolahan Ikan Laut di Kecamatan Tanjung Mutiara .....	33
Tabel 3.10 Kelompok Industri Pengolahan Ikan Laut Tahun 2021 .....	33
Tabel 3.11 Proses Produksi Penggaraman Ikan .....	34
Tabel 3.12 Proses Produksi Penggaraman Ikan Dengan Tambahan Cuka dan Soda .....	34
Tabel 3.13 Bahan Kemasan Produk Ikan Asin .....	35
Tabel 4.1 Jenis Ikan dan Jenis Produk Olahan Yang Dapat Diolah .....	40
Tabel 4.2 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon Ikan Tongkol .....	42
Tabel 4.3 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon Ikan Kembung .....	43
Tabel 4.4 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon Ikan Tenggiri .....	45
Tabel 4.5 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Bakso Ikan Tongkol .....	46
Tabel 4.6 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon Ikan Kembung .....	48

Tabel 4.7 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Abon Ikan Tenggiri .....	49
Tabel 4.8 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Nugget Ikan Tongkol.....	51
Tabel 4.9 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Nugget Ikan Kembung .....	52
Tabel 4.10 Analisis Pola Usaha Produksi Olahan Nugget Ikan Tenggiri .....	53
Tabel 4.11 Perbandingan Biaya Produksi dan Keuntungan Produk Olahan Ikan Laut .....	56
Tabel 4.12 Kelompok Umur Tidak Produktif .....	57
Tabel 4.13 Analisis Proporsi Tenaga Kerja Usia Produktif .....	58
Tabel 4.14 Potensi dan Masalah Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Laut di Kabupaten Agam .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Administrasi Kabupaten Agam.....	4
Gambar 1.2 Peta Admisntrasi Kecamatan Tanjung Mutiara.....	5
Gambar 2.1 Macam-macam Produk Olahan Ikan .....	14
Gambar 3.1 Peta Administrasi Kabupaten Agam.....	22
Gambar 3.2 Peta Administrasi Kecamatan Tanjung Mutiara.....	24
Gambar 3.3 Peta Tempat Pelelangan Ikan Kabupaten Agam .....	30
Gambar 3.4 Peta Titik Pabrik Es Balok Kabupaten Agam.....	32
Gambar 3.5 Pemasaran Produk Industri Pengolahan Ikan Laut.....	36
Gambar 4.1 Analisis Produk Olahan Ikan Tongkol .....	38
Gambar 4.2 Analisis Produk Olahan Ikan Kembang .....	39
Gambar 4.3 Analisis Produk Olahan Ikan Tenggiri .....	40

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri pengolahan ikan merupakan kegiatan yang dilakukan terhadap sumberdaya ikan melalui proses pengolahan secara tradisional maupun modern, baik secara fisika, kimia, mikrobiologis atau kombinasinya, untuk dijadikan produk akhir yang dapat berupa ikan segar, ikan beku dan bentuk olahan lainnya.

Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Pada mulanya, usaha-usaha yang dilakukan dalam pengolahan ikan dikerjakan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami. Faktor alami yang banyak dimanfaatkan berupa panas matahari. Melalui penjemuran ikan dibawah terik matahari, kandungan air yang ada dalam daging ikan akan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet. Masih banyak lagi faktor alami lainnya yang dimanfaatkan untuk pengolahan ikan (Adawyah, 2008).

Provinsi Sumatera Barat memiliki luas laut 186.580 km<sup>2</sup> dengan panjang garis pantai lebih kurang 2.420,385 km. Di bagian barat provinsi ini berhadapan langsung dengan Samudra Hindia dan adanya Pulau Mentawai yang menjadi penghalang ombak besar dari Samudra Hindia menjadikan perairan Sumatra Barat sangat kaya akan potensi kelautan. Pada tahun 2019 Provinsi Sumatera Barat menghasilkan sebanyak 229.027 ton ikan untuk perikanan tangkap. Sedangkan untuk perikanan budidaya mampu menghasilkan sebesar 276.266 ton ikan.

Kabupaten Agam juga memiliki potensi kelautan dan perikanan dengan panjang garis pantai 43 km serta luas lautan 275,5 km<sup>2</sup>. Pada tahun 2020 jumlah produksi perikanan tangkap di Kabupaten Agam mencapai 7.089 ton dan pada perikanan budidaya sebanyak 25.119 ton ikan. Sektor industri pengolahan menjadi sektor ketiga terbesar dalam kontribusi terhadap PDRB Kabupaten Agam, berupa industri sandang dan pangan. Industri pangan merupakan sektor yang diandalkan untuk memacu kinerja ekonomi daerah. Salah satu jenis dari industri pengolahan yang ada di Kabupaten Agam yaitu industri pengolahan ikan baik dari perikanan budidaya maupun perikanan tangkap.

Dengan potensi perikanan yang ada di Kabupaten Agam, industri pengolahan ikan yang ada hanya terdapat beberapa macam saja. Salah satunya pada industri pengolahan ikan tangkap atau

industri pengolahan ikan laut. Ikan laut yang ada pada saat ini hanya diolah menjadi ikan asin saja. Padahal ikan laut tersebut dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian untuk mengetahui pengembangan yang tepat untuk industri pengolahan ikan yang ada di Kabupaten Agam.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengembangan industri pengolahan ikan laut yang ada di Kabupaten Agam.

## **1.3 Tujuan Dan Sasaran**

### **1.3.1 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah pengembangan industri pengolahan ikan laut yang ada di Kabupaten Agam.

### **1.3.2 Sasaran**

Sasaran yang ingin dicapai dari penelitian pengembangan industri pengolahan ikan di Kabupaten ini adalah :

1. Teridentifikasinya jenis ikan laut yang sesuai untuk dijadikan produk olahan
2. Teridentifikasinya produk olahan ikan yang dapat dikembangkan
3. Serta teridentifikasinya keterkaitan pengembangan wilayah dengan adanya industri pengolahan ikan laut

## **1.4 Ruang Lingkup**

### **1.4.1 Ruang Lingkup Wilayah**

Kabupaten Agam merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Sumatera Barat yang mempunyai luas daerah seluas 2.232,30 km<sup>2</sup>. Secara geografis, Kabupaten Agam berada pada pada 00°01'34"– 00°28'43" LS dan 99°46'39"– 100°32'50" BT, dengan batas wilayah sebagai berikut :

Utara : Kabupaten Pasaman dan Kabupaten Pasaman Barat

Selatan : Kabupaten Padang Pariaman dan Kabupaten Tanah Datar

Barat : Samudera Hindia

Timur : Kabupaten Lima Puluh Kota

Kabupaten Agam juga memiliki wilayah pantai dengan panjang garis pantai ± 43 km. dan juga terdapat 3 aliran sungai yang cukup besar, yaitu Batang Antokan, Batang

Masang dan Batang Agam. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada **Gambar 1.1 Peta Administrasi Kabupaten Agam** berikut.

Ruang Lingkung lokasi penelitian ini berada di Kecamatan Tanjung Mutiara dikarenakan satu-satunya kecamatan yang berbatasan langsung dengan laut dan memiliki potensi perikanan laut. Kecamatan Tanjung Mutiara merupakan kecamatan yang terletak di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat dengan luas 205,73 km<sup>2</sup>. Kecamatan Tanjung Mutiara memiliki batas wilayah sebagai berikut :

Utara : Kabupaten Pasaman Barat

Selatan : Kabupaten Padang Pariaman

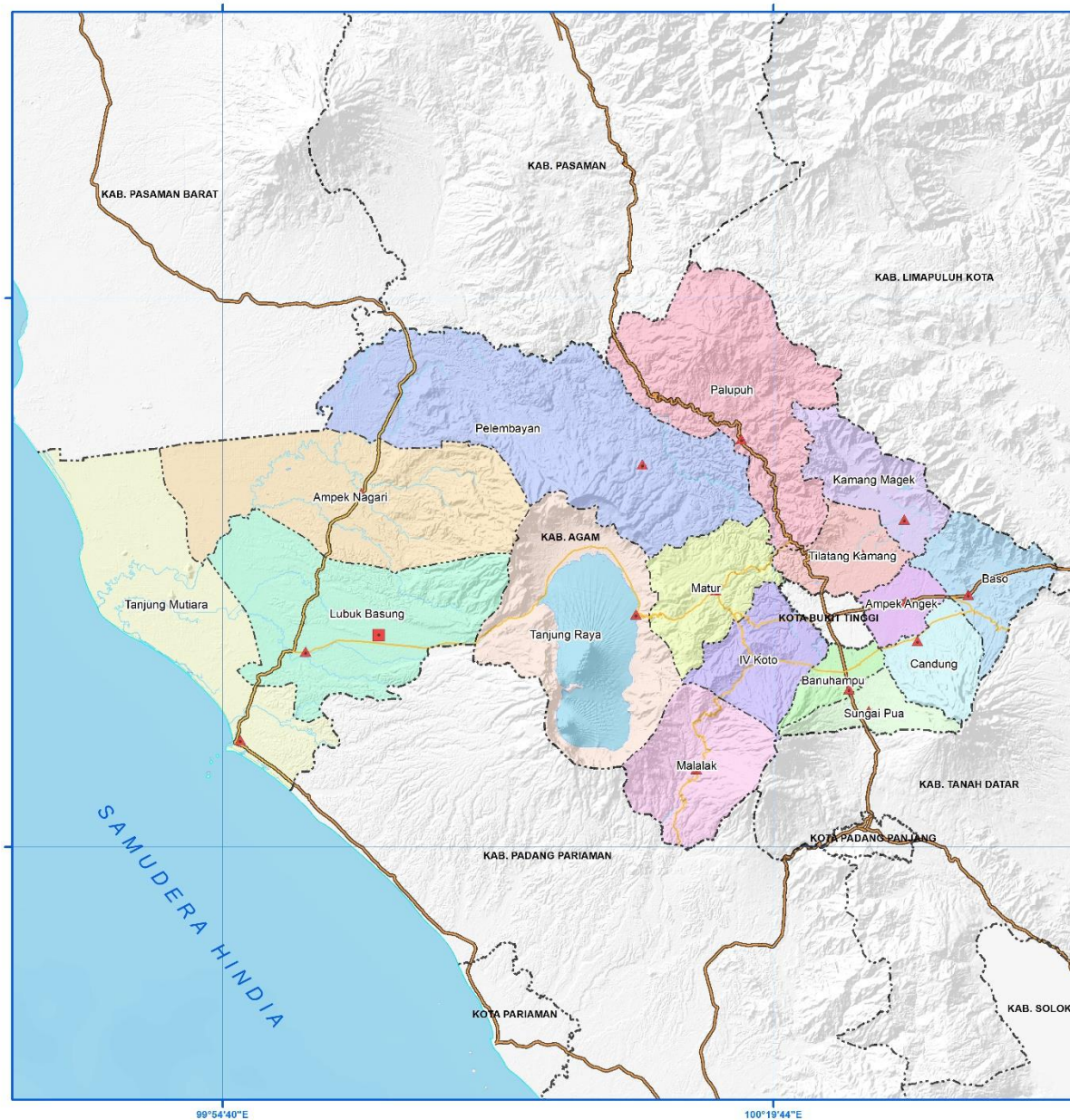
Barat : Samudera Hindia

Timur : Kecamatan Lubuk Basung dan Kecamatan Ampek Nagari

Kecamatan Tanjung Mutiara terdiri dari 3 nagari yaitu Nagari Tiku Selatan, Nagari Tiku Utara, Nagari Tiku Limo Jorong dan Nagari Durian Kapeh Darussalam Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada **Gambar 1.2 Peta Administrasi Kecamatan Tanjung Mutiara** berikut.

#### **1.4.2 Ruang Lingkup Materi**

Ruang lingkup dalam penelitian pengembangan industri pengolahan ikan laut di Kabupaten Agam ini adalah menemukan pengembangan yang tepat agar industri pengolahan ikan yang ada semakin berkembang dilihat dari macam-macam produk olahan yang dapat dikembangkan, dilanjutkan dengan proses produksi hingga pemasaran produk olahan ikan tersebut .



**JURUSAN PERENCANAAN WILAYAH DAN KOTA  
FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN  
UNIVERSITAS BUNG HATTA, TAHUN 2022**

---

**PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN  
DI KABUPATEN AGAM**

---

**PETA ADMINISTRASI KABUPATEN AGAM  
PROVINSI SUMATERA BARAT**

---

SKALA : 1:350.000

Proyeksi : ..... Transverse Mercator  
 Sistem Cid. : Cid. Geografis dan Cid. Utmere Mercator  
 Datum Horizontal : WGS84  
 Zona UTM : 47N

---

**DIAGRAM LOKASI**

---

<b>KETERANGAN</b>  <b>PUSAT PEMERINTAHAN</b> Ibukota Kabupaten Ibukota Kecamatan  <b>BATAS ADMINISTRASI</b> Batas Kota/Kabupaten Batas Kecamatan  <b>PERAIRAN</b> Sungai Danau Garis Pantai  <b>JARINGAN JALAN</b> Jalan Arteri Jalan Kolektor	<b>ADMINISTRASI</b> Ampek Angkek Ampek Nagari Banuhampu Baso Candung IV Koto Kamang Magek Lubuk Basung Malalak Matur Palupuh Pelembayan Sungai Pus Tanjung Mutiara Tanjung Raya Tilatang Kamang
---	---

---

Disusun Oleh :  
 Nama : Rini Anggraini  
 NPM : 1810015311025

Dosen Pembimbing :  
 Harne Julianti Tou, S.T, M.T

---

**Sumber Data**  
 - Badan Informasi Geospasial : Peta RBI 1:50.000 Tahun 2015  
 - Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Agam Tahun 2010-2030

---

**KETERANGAN :**  
 - Peta ini bukan referensi resmi mengenai garis-garis batas administrasi

4

UNIVERSITAS BUNG HATTA





## **1.5 Metode Penelitian**

### **1.5.1 Metode Pengumpulan Data**

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung terhadap responden yaitu kepala bidang dinas industri, kepala bidang dinas kelautan dan perikanan dan juga dengan pemilik usaha industri pengolahan ikan. Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur, instansi dan lembaga yang terkait, yang berhubungan dengan penelitian tersebut agar sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian.

### **1.5.2 Metode Analisis**

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Metode penelitian kualitatif yang dilakukan yaitu analisis produk olahan yang menggunakan pohon industri untuk mengetahui berbagai macam produk olahan yang dapat dibuat. Juga ada analisis pangsa pasar untuk mengetahui strategi pemasaran.

Sedangkan metode penelitian kuantitatif yang dilakukan adalah analisis proporsi tenaga kerja untuk mengetahui besarnya penyerapan tenaga kerja. Lalu analisis pola usaha dengan menghitung keuntungan berdasarkan bahan, alat, tenaga kerja dan pemasaran.

#### **1. Produk Olahan**

Untuk berbagai macam produk olahan yang dapat dikembangkan maka dilakukan analisis menggunakan analisis pohon industri. Pohon industri merupakan diagram yang menggambarkan produk turunan dari suatu komoditas, atau komponen pembentuk suatu produk. Pohon industri yang dibuat diambil dari berbagai sumber untuk melihat gambaran umum tentang kemungkinan yang dapat dihasilkan dari pengolahan suatu komoditas. Djaenudin dan Trianggoro (2020) menyebutkan bahwa pohon industri merupakan kemas ulang informasi berisi ulasan, skema, dan pemanfaatannya serta referensi (sumber artikel) yang terkait dengan topik tertentu. Pohon industri disusun berdasarkan fungsi dan manfaat komoditas yang mempunyai nilai ekonomi dengan tujuan memberikan gambaran jenis-jenis produk yang dapat dimanfaatkan untuk merangsang pengusaha melakukan dan mengembangkan diversifikasi produk yang bernilai ekonomi.

Setelah didapatkan berbagai macam produk olahan melalui pohon industri, maka didapatkan jenis ikan yang akan dikembangkan menjadi produk olahan dengan kriteria pemilihan yaitu jumlah hasil tangkapan ikan yang paling banyak.

Sedangkan untuk pemilihan jenis industrinya pengolahan yang akan dikembangkan, dipilih dengan kriteria :

1. Tidak memerlukan biaya yang besar
2. Peralatan yang digunakan sederhana
3. Proses pembuatan tidak memerlukan waktu yang lama.
4. Produk memiliki daya tahan yang lama

## 2. Pola Usaha

Analisis pola usaha yang terlebih dahulu mengumpulkan data harga bahan komoditi, harga alat komoditi, upah tenaga kerja, harga jual dan total penjualan. Dari analisis pola usaha menghasilkan total biaya produksi, total pendapatan produksi (keuntungan produksi) dan total keuntungan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada **Tabel 1.1 Analisis Pola Usaha** berikut.

**Tabel 1.1**  
**Analisis Pola Usaha**

No	Komponen Biaya			Produksi/ Tiap Produksi	Harga Jual (Rp)	Total Penjualan (Rp)
	Jenis Komponen	Volume	Harga (Rp)			
A	Bahan					
	Jumlah					
	Alat					
	Jumlah					
B	Tenaga kerja					
C	Pemasaran					
<b>Biaya produksi per 1x produksi</b> = bahan + alat						
<b>Biaya produksi per 2x produksi</b> = bahan + alat (yang habis pakai)						
<b>Total biaya produksi bulan 1</b> = Biaya 1x produksi + (jumlah hari produksi x 2x produksi)						
<b>Total biaya produksi bulan 2</b> = jumlah hari produksi x 2x produksi						
<b>Keuntungan per 1x produksi</b> = penghasilan – biaya produksi 1						
<b>Keuntungan per 2x produksi</b> = penghasilan – biaya produksi 2						
<b>Total keuntungan bulan 1</b> = keuntungan per 1x produksi + (jumlah hari produksi x keuntungan per 2x produksi)						
<b>Total keuntungan bulan 2</b> = jumlah hari produksi x keuntungan per 2x produksi						

*Sumber : Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka (Studi Kasus Pada Agroindustri Tepung Tapioka “Madur” Di Desa Bojongasih Kecamatan Bojongasih Kabupaten Tasikmalaya),*

Berdasarkan pada hal diatas dapat melihat berapa besar biaya produksi yang diperlukan dan juga keuntungan yang didapat baik pada bulan 1, bulan 2 dan seterusnya.

### **3. Proporsi Tenaga Kerja**

Analisis ini dilakukan dengan dengan cara menjumlahkan penduduk usia 0-4 tahun dan usia >55 tahun kemudian dikurangi dengan penduduk yang belum/tidak bekerja maka didapatkanlah penduduk usia produktif yang belum bekerja. Setelah itu dilanjutkan dengan membandingkan terhadap jumlah penduduk yang belum/ tidak bekerja.

a. Penduduk usia produktif belum bekerja

= Penduduk belum bekerja – (Umur 0-4 tahun + 55-59 tahun + 60-64 tahun + 65-69 tahun + 70-74 tahun + >75 tahun)

b. Proporsi tenaga kerja

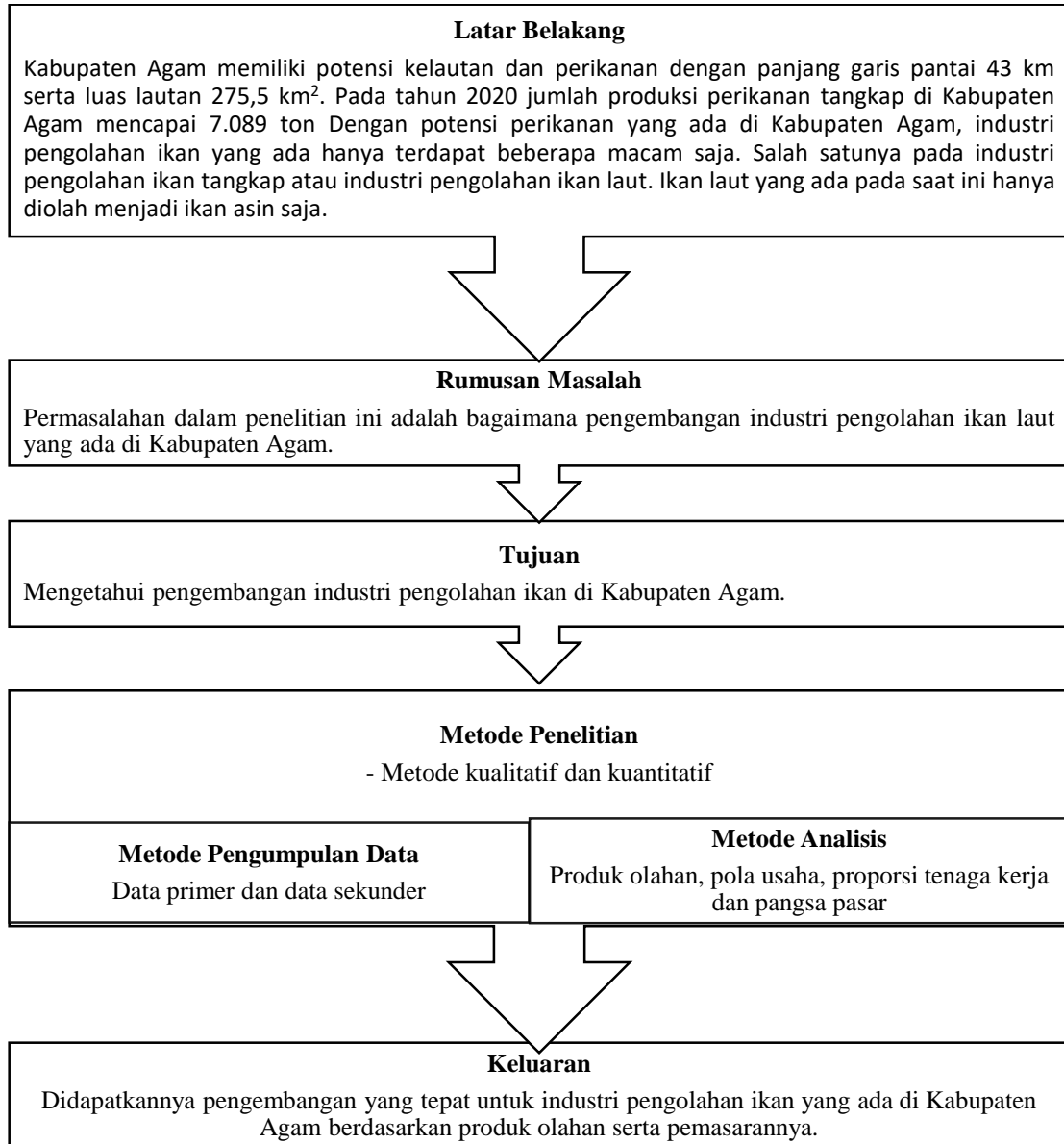
$$\frac{\text{Penduduk usia produktif belum bekerja}}{\text{Penduduk belum/ tidak bekerja}} \times 100\%$$

Dari cara analisis ini digunakan untuk mengetahui berapa besar proporsi tenaga kerja usia produktif, sehingga proporsi tenaga kerja ini dapat mengetahui besarnya tenaga kerja yang dapat diserap.

### **4. Pangsa Pasar**

Pangsa pasar menurut Sofyan Assauri (2001 : 95) adalah besar bagian atau total luasnya total pasar yang dapat dikuasai oleh suatu perusahaan. Pangsa pasar mencakup sasaran pasar yang luas menjadi kumpulan dari beberapa bagian kecil diantaranya konsumen yang mempunyai kebutuhan umum atau sebuah kepentingan dan memiliki prioritas dan kemudian merancang sebuah strategi untuk menjadikannya sasaran. Untuk melakukan analisis pangsa pasar ini menjelaskan bagaimana cara produk olahan yang akan dipasarkan sampai ke tangan konsumen baik secara langsung maupun dengan cara tidak langsung.

## 1.6 KERANGKA BERFIKIR



## 1.7 SISTEMATIKA PENULISAN

Adapun sistematika penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah :

### BAB I PENDAHULUAN

Pada pendahuluan ini berisikan tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Sasaran, Ruang Lingkup Kegiatan, Metode Penelitian, Kerangka Berfikir, serta Sistematika Penulisan

## **BAB II STUDI LITERATUR**

Pada bab ini menjelaskan tentang standar-standar dan kebijakan yang dijadikan acuan untuk membuat analisis dan cara menganalisis untuk mendapatkan pengembangan industri pengolahan ikan yang ada di Kabupaten Agam.

## **BAB III GAMBARAN UMUM**

Berisikan tentang batas administrasi, kondisi fisik kawasan, beserta data yang dibutuhkan untuk menunjang analisis.

## **BAB IV ANALISIS PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN LAUT DI KABUPATEN AGAM**

Berisikan tentang analisis-analisis pada kawasan pada studi berdasarkan data yang telah didapatkan melalui survey sekunder dan primer beserta potensi dan masalah yang didapat.

## **BAB V KESIMPULAN**

Berisikan kesimpulan dan rekomendasi dari penelitian yang telah dilakukan.