

**ANALISIS USAHA ABON IKAN NILA DI KERSIK TUA KABUPATEN
KERINCI**

SKRIPSI

Oleh:
SINDY PUTIA AMRI
1910016211013



**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA
2023**

**ANALISIS USAHA ABON IKAN NILA DI KERSIK TUA
KABUPATEN KERINCI**

SKRIPSI

*Skripsi Ini Diajukan Sebagai Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Perikanan Di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas
Bung Hatta*

OLEH:

SINDY PUTIA AMRI
1910016211013



**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BUNG HATTA**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

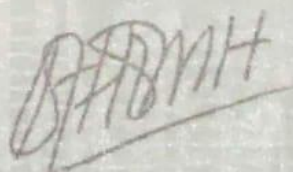
Judul Penelitian : Analisis Usaha Abon Ikan Nila Di Kersik
Tua Kabupaten Kerinci
Nama : Sindy Putia Amri
NPM : 1910016211013
Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas : Bung Hatta

Mengetahui :
Dekan Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan



Ir. Arifus, MS, Ph.D

Mengetahui :
Dosen Pembimbing,



Ir. Ermi Husni, M.Si

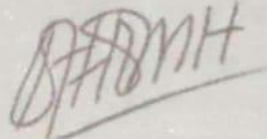
Tanggal Lulus : 5 Juli 2023

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada Ujian Sarjana
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Bung Hatta
Padang

Pada Tanggal: 5 Juli 2023

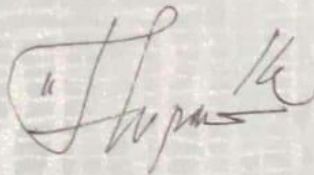
Dewan Penguji :

Ketua Sidang,



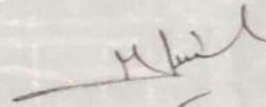
Ir. Ermi Husni, M.Si

Anggota



Dr. Ir. Suparno, M.Si

Anggota



Ir. Yuspardianto, M.Si

Universitas Bung Hatta #1

RINGKASAN

SINDY PUTIA AMRI NMP 1910016211013 ANALISIS USAHA ABON IKAN NILA DI KERSIK TUA KABUPATEN KERINCI. Dibimbing oleh Ibu Ir. Ermi Husni, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerimaan, biaya dan keuntungan pada usaha abon ikan nila, menganalisis resiko yang dialami oleh pelaku usaha abon ikan nila di Kersik Tua Kabupaten Kerinci. Serta dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi bagi pelaku usaha yang sedang dan atau akan melakukan usaha abonikan nila.

Metoda yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif, yang dimana untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independent) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Penelitian ini menggunakan data primer yang dimana data diperoleh melalui wawancara langsung ke lapangan dan menggunakan kuesioner terstruktur.

Program ini dilakukan untuk mendukung kedaulatan pangan dan gizi, sekaligus meningkatkan produktivitas produksi olahan hasil perikanan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan produksi yang diikuti dengan peningkatan kesejahteraan masyarakat, serta mendukung kedaulatan pangan. Melalui Pengolahan hasil perikanan, semua ini bisa dilaksanakan secara terintegrasi, bahkan dapat menekan terjadinya Pengangguran.

Berdasarkan penelitian dalam pendapatan abon ikan nila total biaya sebesar Rp.33.246.000 perempat kali produksi dalam satu bulan dengan jumlah rata-rata penerimaan abon ikan nila dalam lima kali proses produksi sebesar Rp.45.000.000 perbulan . Dari total biaya tersebut diperoleh pendapatan bersih abon ikan nila rata-rata sebesar Rp.7.554.000 per empat kali proses produksi dalam satu bulan.

Dalam penelitian dapat di lihat bahwa analisis usaha abon ikan nila, di peroleh analisis resiko bahwa keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam satu bulan pada usaha abon ikan nila sebesar Rp 7.554.000. Dengan demikian, bawah keuntungan secara tidak langsung menyatakan aman tidaknya modal yang ditanam dari kemungkinan kondisi menguntungkan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat kesehatan dan kesempatannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "**Analisis Usaha Abon Ikan Nila Di Kersik Tua Kabupaten Kerinci**" dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini dibuat sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta Kota Padang Provinsi Sumatera Barat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibuk Ir. Ermi Husni, M.Si, selaku dosen pembimbing yang memberikan arahan dan bimbingan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi sampai penyelesaian skripsi ini.
2. Orang Tua saya (Drs. Wal Amri & Elvita Cendra Leka) orang hebat yang selalu menjadi penyemangat saya sebagai sandaran terkuat dari kerasnya dunia. Yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi, Terimakasih selalu berjuang untuk kehidupan saya, terimakasih untuk semuanya berkat doa dan dukungan mama papa penulis bisa berdiri dititik ini. Sehat selalu dan hiduplah lebih lama lagi mama papa harus selalu ada disetiap perjalanan & pencapaian hidup saya, I love you more mama papa.
3. Seluruh rekan seperjuangan Prodi PSP angkatan 19 yang telah memberikan dukungan sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Yuyun Sukawati, yang senantiasa mendengarkan keluh kesah penulis, memberikan dukungan, dan menemani penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Salam sayang dan penuh cinta xoxo.
5. Jodoh penulis kelak kamu adalah salah satu alasan penulis menyelesaikan skripsi ini, meskipun saat ini penulis tidak mengetahui keberadaanmu. Karena penulis yakin bahwa sesuatu yang ditakdirkan menjadi milik kita akan menuju kepada kita bagaimanapun caranya.
6. Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me having no days off, I wanna thank me for never quitting.

Dalam penulisan Skripsi ini penulis telah berusaha sebaik mungkin, namun untuk lebih baiknya penulis berharap kritik serta saran yang membangun sehingga penulis dapat memberikan tulisan yang lebih baik di kemudian hari dan semoga Skripsi ini berguna bagi pembaca.

Padang, Juni 2023

SINDY PUTIA AMRI

NPM : 1910016211013

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Nila	4
2.2 Taksonomi Ikan Nila	5
2.3 Komposisi Kimia dan Kandungan Gizi	6
2.4 Pengolahan Abon Ikan Nila	7
2.5 Biaya	8
2.6 Penerimaan	10
2.7 Keuntungan	10
2.8 Risiko	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2 Bahan dan Alat	12
3.3 Metode Penelitian	12
3.4 Jenis dan Sumber data	13
3.5 Teknik Pengumpulan Data	13
3.6 Analisis Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian	15
4.2 Karakteristik Responden Usaha Abon Ikan Nila	16
4.2.1 Jenis Kelamin Responden Usaha Abon Ikan Nila	16
4.2.2 Umur Informan Usaha Abon Ikan Nila	17
4.2.3 Tingkat Pendidikan Informan Usaha Abon Ikan Nila	18

4.3 Biaya Produksi Abon Ikan Nila	19
4.4 Penerimaan Usaha Abon Ikan Nila	21
4.5 Pendapatan Usaha Abon Ikan Nila	22
4.6 Tingkat Kesejahteraan Pemilik Dan Karyawan	25
4.7 Kendala Yang Dihadapi	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ikan Nila Per 100 gram	6
2. Jenis Kelamin Informan Pada UD Rahma Putri.....	16
3. Umur Informan pada UD Rahma Putri	17
4. Tingkat Pendidikan Informan pada UD Rahma Putri.....	18
5. Biaya Tetap Abon Ikan Nila UD Rahma Putri.....	19
6. Biaya Variabel Usaha Abon Ikan Nila UD Rahma Putri.....	20
7. Total Biaya Dari Abon Ikan Nila UD Rahma Putri.....	21
8. Total Penerimaan Abon Ikan Nila.....	22
9. Analisis Pendaftaran Abon Ikan Nila.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	5
2. Diagram alir proses pengolahan abon ikan nila	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner.....	32
2. Besarnya Penerimaan Abon Ikan Nila.....	35
3. Besarnya Biaya Bahan Baku Abon Ikan Nila.....	36
4. Besarnya Biaya Bahan Baku Dan Tambahan	37
5. Besarnya Biaya Tenaga Kerja	38
6. Rekapitulasi Biaya Variabel Abon Ikan Nila.....	39
7. Besarnya Biaya Penyusutan Dari Alat Yang Digunakan.....	40
8. Dokumentasi Penelitian.....	41

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang diperlukan oleh tubuh manusia. Ikan memiliki kandungan air 72,2%, protein 21,3%, abu 2,14%, lemak 0,38% dan karbohidrat 3,97% (Deni et al., 2013). Sesuai dengan salah satu program pemerintah yaitu membantu meningkatkan kebutuhan protein dengan mengkampanyekan gemar makan ikan, maka perlu dilakukan usaha diversifikasi hasil perikanan dalam bentuk produk olahan (Restu, 2016).

Pada tahun 2012 (KKP 2013), produksi perikanan mencapai 15,26 juta ton dan tingkat konsumsi ikan dalam negeri naik hingga 33,89 kg/kapita atau naik rata-rata 5,4 pertahun. Produksi perikanan tangkap menyumbang sebesar 5,81 juta ton dan perikanan budidaya sebesar 9,45 juta ton. Capaian produksi perikanan melampaui target tahun 2012 yakni sebesar 14,86 juta ton. Permintaan komoditas perikanan dalam negeri meningkat dipengaruhi oleh jumlah penduduk yang meningkat pula dan kesadaran pentingnya gizi bagi pertumbuhan.

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Namun demikian, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Seiring dengan perkembangan teknologi, ikan dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan. Salah satu produk olahan yang cukup terkenal di masyarakat adalah abon ikan. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Abon ikan biasanya digunakan sebagai makanan pendamping. Abon ikan baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein tinggi, Omega 3, Omega 6 dan rendah kolesterol.

Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan abon. Pengguna ikan nila pada pengolahan abon ini bertujuan untuk memberi citarasa dengan sumber bahan alami dan

optimalisasi potensi local. Sementara itu juga pengguna ikan nila akan memberikan sumbangan gizi sebesar 17,5% (Khairuman dan Amri, 2005), sedangkan untuk kandungan karbohidrat 0,32 gram/100 gram daging ikan nila, protein 16,79 gram/100 gram, dan lemak 0,18 gram/100 gram. Pengguna ikan nila ini tentunya mendukung dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehat di pasaran.

Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) adalah ikan air tawar dari Afrika bagian utara dan kawasan Asia dengan karakteristik pertumbuhan yang cepat, daya adaptasi yang kuat, penyakit yang lebih sedikit, hasil populasi yang tinggi, dan nilai gizi yang tinggi (Berlinsky et al., 2020).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam mendukung ketahanan pangan nasional maupun ketahanan ekonomi serta peningkatan kesejahteraan masyarakat. Ikan nila sebagai salah satu jenis ikan yang bernilai ekonomis tinggi, dimana kebutuhan benih maupun ikan konsumsi dari tahun ke tahun cenderung terus meningkat seiring dengan perluasan usaha budidaya (Darwisito et al., 2008).

Ikan Nila memiliki sifat yang mudah dalam berkembang biak pada umur yang masih muda sekitar 3 hingga 6 bulan. Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) adalah salah satu jenis ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Produksi ikan Nila mulai dari tahun 2008 sampai tahun 2012 bervariasi (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2006).

1.2 Tujuan Penelitian

- a. Menganalisis penerimaan, biaya dan keuntungan pada usaha abon ikan nila di Kersik Tua Kabupaten Kerinci
- b. Menganalisis resiko yang dialami oleh pelaku usaha abon ikan nila di Kersik Tua Kabupaten Kerinci

1.3 Manfaat Penelitian

- a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan keilmuan dalam sektor usaha abon ikan nila.

b. Bagi pengolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan informasi bagi pelaku usaha yang sedang dan atau akan melakukan usaha abon ikan nila.

c. Bagi pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi dan informasi bagi pemerintah serta pihak-pihak terkait sebagai badan pengambilan keputusan dan kebijakan.

d. Bagi pihak lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan penelitian selanjutnya dalam usaha abon ikan nila.