

**ANALISIS USAHA PENGAWETAN IKAN TERI DI KELURAHAN  
TELUK KABUNG UTARA KECAMATAN BUNGUS TELUK KABUNG  
KOTA PADANG**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**GANDI PUTRI**



**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN  
UNIVERSITAS BUNG HATTA  
2022**

**ANALISIS USAHA PENGAWETAN IKAN TERI DI KELURAHAN  
TELUK KABUNG UTARA KECAMATAN BUNGUS TELUK KABUNG  
KOTA PADANG**

**SKRIPSI**

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

**OLEH:**

**GANDI PUTRI**  
**1810016211013**



**JURUSAN PEMANFAATAN SUMBERDAYA PERIKANAN  
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN**

**UNIVERSITAS BUNG HATTA  
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Usaha Pengawetan Ikan Teri Di Kelurahan  
Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung  
Kota Padang

Nama : Gandi Putri

NPM : 1810016211013

Jurusan : Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Universitas : Bung Hatta

Mengetahui :  
Dekan Fakultas  
Perikanan dan Ilmu Kelautan



Menyetujui :  
Dosen Pembimbing,

Prof. Dr. Ir. Junaidi, M.Si

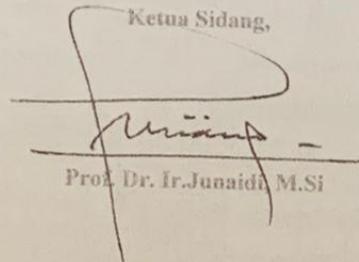
Tanggal lulus : 21 Juli 2022

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

Pada Tanggal: 21 Juli 2022

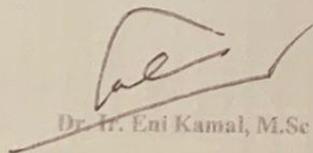
Dewan Penguji :

Ketua Sidang,



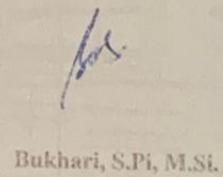
Prof. Dr. Ir. Junaidi M.Si

Anggota



Dr. Ir. Eni Kamal, M.Sc

Anggota



Bukhari, S.Pi, M.Si.

UNIVERSITAS BUNGHATTA- ii

**PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI  
DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

*ANALISIS USAHA PENGAWETAN IKAN TERI DI KELURAHAN TELUK  
KABUNG UTARA KECAMATAN BUNGUS TELUK KABUNG KOTA PADANG*

Adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Padang, Juli 2022

GANDI PUTRI  
NPM : 1810016211013

## **RINGKASAN**

**GANDI PUTRI (1810016211013) ANALISIS USAHA PENGAWETAN IKAN TERI DI KELURAHAN TELUK KABUNG UTARA KECAMATAN BUNGUS TELUK KABUNG KOTA PADANG. Dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. Junaidi, M.Si**

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis keuntungan yang didapatkan oleh para pelaku usaha pengolahan ikan teri kering dan Menganalisis resiko yang dialami oleh para pelaku usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung, yang beralamat di Jln. Raya Padang Painan KM.16 Kec. Bungus Teluk Kabung, Provinsi Sumatera barat. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menambah wawasan dan keilmuan peneliti dalam analisis usaha olahan ikan teri yang terjadi di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang. Bagi Pemerintah penelitian ini dapat dijadikan referensi dan informasi serta pihak-pihak terkait sebagai badan pengambilan keputusan dan kebijakan. Untuk pihak lain diharapkan penelitian ini dapat dijadikan acuan penelitian selanjutnya dalam analisis usaha olahan ikan teri yang terjadi di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang

Metode yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah metode penelitian deskriptif melalui wawancara secara langsung ke Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri Di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang, kemudian untuk melengkapi data dilakukan studi pustaka dari jurnal, buku, artikel, maupun majalah ilmiah.

Dalam menganalisis Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara dilakukan dengan cara melakukan wawancara bersama para pelaku usaha pengawetan ikan teri terkait analisis usaha keuntungan dan analisis risiko yang dialami oleh para pelaku usaha pengawetan ikan teri,

Analisis Usaha Pengawetan Ikan Teri Untuk mendapatkan ikan teri yang sesuai dengan keinginan konsumen, dibutuhkan beberapa tahapan proses. Seluruh tahapan ini terangkai dalam satu kegiatan yang berkesinambungan dan

membutuhkan waktu selama 1 (satu) hari (apabila matahari normal). Tahapan yang paling penting dalam proses pembuatan ikan teri kering asin adalah penggaraman. Kegiatan ini membutuhkan ketelitian dalam pengukuran bahan baku. Selain tahap penggaraman, tahap penjemuran juga merupakan tahap yang penting dalam pengolahan ikan teri kering asin. Tahap penjemuran merupakan kegiatan yang bersifat depending, artinya kegiatan ini tidak dapat dikontrol produsen, dan sinar matahari merupakan satu-satunya faktor eksternal yang mempengaruhi proses pembuatan ikan teri kering asin. Pengolahan pengawetan ikan teri segar di daerah penelitian membutuhkan proses yang relatif panjang, yang terdiri dari 6 tahapan, yaitu : sortasi awal, pencucian, perebusan, penjemuran, sortasi akhir, dan pengemasan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat kita ketahui besarnya biaya tetap dan biaya variabel pada usaha pengawetan ikan teri. Total Biaya tetap per bulannya pada usaha pengawetan ikan teri yaitu sebesar Rp 9.414.000 dan untuk per orang Rp 609.400 dan biaya variabel nya sebesar Rp 295.877.350, untuk per orangnya Rp 19.725.823. Sedangkan untuk biaya total per bulan dari 15 responden yaitu sebesar Rp 305.291.350 untuk per orangnya sekitar Rp 20.352.757. Keuntungan per bulan dari 15 responden usaha pengawetan ikan teri sebesar Rp 61.439.000 untuk per orang sekitar Rp 4.095.931.

Berdasarkan hasil penelitian Analisis Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara, di peroleh analisis resiko bahwa keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam satu bulan pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk kabung Utara sebesar Rp 305.291.350 Dengan demikian, dapat diketahui nilai simpangan baku sebesar Rp -2.264.798. Perhitungan keuntungan dan simpangan baku tersebut kemudian dapat diketahui nilai koefisien variasi sebesar -0.12 dari nilai keuntungan rata-rata dan batas bawah keuntungan sebesar Rp 1.530.738. Dari hasil batas 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 Proposal Penelitian yang berjudul "**Analisis Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.**" dapat diselesaikan dengan baik. Proposal Penelitian 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 Bapak Prof. Dr. Ir. Junaidi M.Si selaku dosen pembimbing yang memberikan arahan dan bimbingan dari awal hingga akhir penyusunan Proposal Penelitian ini. Selanjutnya penulis ucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Proposal Penelitian ini, serta kepada Orang Tua yang penulis yang telah memberikan semangat, motivasi dan do'a kepada penulis.

Dalam penulisan Proposal Penelitian 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 Proposal Penelitian ini berguna bagi pembaca.

Padang, Juni 2022

Gandi Putri

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Teri.....	6
2.2. Taksonomi Ikan Teri.....	6
2.1.1. Ikan Teri Komersil ( <i>S. Commersonii</i> ).....	7
2.2.2. Ikan Teri Jengki ( <i>S. Insularis</i> ).....	8
2.2.3. Ikan Teri Glagah ( <i>S. Indicus</i> ).....	9
2.3. Komposisi Kimia dan Kandungan Gizi.....	10
2.4 Pengolahan Pasca Panen.....	12
2.4.1. Teknik Pengolahan Ikan Teri.....	13
2.4.2. Pengolahan Ikan Teri.....	14
2.5. Biaya.....	15
2.6. Penerimaan.....	16
2.7 Keuntungan.....	16
2.8 Risiko.....	17
<b>3. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>19</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2. Bahan dan Alat.....	19
3.3. Metode Penelitian.....	19
3.4. Metode Pengambilan Sampel.....	20
3.5. Jenis dan Sumber data.....	20
3.6. Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.7. Analisis Data.....	20
<b>4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian.....	24

4.1.1 Wilayah Umum Daerah Penelitian.....	24
4.1.2. Luas daerah Keadaan Penelitian.....	24
4.5. Karakteristik Responden Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	35
4.5.1. Umur Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	38
4.5.3. Status Pekerjaan dalam usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	40
4.5.4. Alasan Utama Megusahakan Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	42
4.5.5 Sumber Modal Pada Usaha Pengawetan Ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	43
4.5.6. Pengadaan Bahan Baku, Cara pembelian, Sistem Pengadaan dan Cara Pembayaran Bahan Baku.....	44
4.6. Analisis Usaha pengawetan Ikan Teri.....	45
4.7. Analisis Risiko.....	53
4.8 Kendala yang Dihadapi.....	56
4.9 Pemasaran Pengawetan Ikan Teri.....	58
<b>5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>59</b>
5.1. Kesimpulan.....	59
5.2. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1 . Kandungan Gizi Ikan Teri Per 100 gram.....	12
2 . Gambaran Umum Daerah Penelitian.....	24
3 . Luas Daerah Menurut Kelurahan.....	25
4 . Jumlah Penduduk keseluruhan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung.....	26
5 . Jumlah Nelayan menurut Jenis di Kecamatan Bungus Teluk Kabung.....	27
6 . Jenis Alat Tangkap di Kecamatan Bungus Teluk kabung.....	27
7 . Produksi Ikan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung.....	29
8 . Jenis jenis ikan teri di kelurahan teluk Kabung Utara.....	30
9 . Karakteristik Responden Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	36
10 . Umur Responden Para Pelaku Usaha Ikan Teri.....	38
11 . Pendidikan Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	39
12 . Alasan Utama Megusahakan Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	42
13 . Sumber Modal Pada Usaha Pengawetan Ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	43
14. Pengadaan Bahan Baku, Cara pembelian, Sistem Pengadaan dan Cara Pembayaran Bahan Baku.....	44
15. Rata – Rata Biaya penyusutan Pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	46
16. Biaya Perawatan Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	47
17 . Biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri.....	48
18. Biaya Bahan Baku Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	48
19. Biaya variable pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	49
20. Biaya Total pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.....	50
21. Penerimaan Hasil Penjualan Ikan Teri.....	51
22. Keuntungan rata-rata pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan teluk	

Kabung Utara.....	52
23.Resiko Usaha dan Batas Bawah Keuntungan Pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan teluk Kabung Utara.....	54

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Teri ( <i>Engraulidae</i> ).....	7
3. Ikan teri Jengki ( <i>S. Insularis</i> ).....	9
4. Ikan teri glagah ( <i>S. Indicus</i> ).....	10
5. Peta Lokasi Penelitian.....	19
6. Alur Tahapan Pengolahan Ikan Teri.....	31
7. Pencucian Ikan Teri.....	38
8. Perebusan Ikan Teri.....	34
9. Penjemuran Ikan Teri.....	39
10. Sortasi Akhir.....	35
11. Pengemasan.....	35
12. Diagram Pemasaran Pengawetan Ikan Teri.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Penelitian.....	65
2. Karakteristik Responden.....	66
3. Identitas Responden Pada Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	66
4. Identitas Sumber Modal usaha Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	67
5. Alasan Utama Usaha Pengawetan Ikan Teri.....	68
6. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan Bahan Baku Dan Cara Pembayaran Bahan Baku Paa Usaha Pengawetan Ikan Teri dikelurahan teluk kabung Utara.....	69
7. Biaya Tenaga Kerja Per bulan.....	70
8. Biaya Penyusutan kancan perebusan.....	71
9. Biaya Penyusutan Baskom.....	72
10. Keranjang Perebusan.....	73
11. Biaya Penyusutan Alat Penjemuran ( Para – Para).....	74
12. Biaya Penyusutan Kompor Gas.....	75
13. Biaya Penyusutan Tabung Gas.....	76
14. Biaya Penyusutan Tabung Gas.....	77
15. Biaya Bahan Baku Utama Ikan Teri.....	78
16. Biaya Bahan Pelengkap Garam (goni).....	79
17. Dokumentasi.....	80

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Wilayah Indonesia secara geografis merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, sebagian wilayahnya berupa perairan yang di dalamnya terdapat sumber daya laut yang melimpah. Dengan demikian, wilayah perairan Indonesia memiliki potensi yang cukup besar untuk dimanfaatkan secara optimal, terutama untuk sub sektor perikanan. Apabila pengelolaan pembangunan sub sektor perikanan dilakukan secara tepat dan profesional, maka sub sektor perikanan tersebut dapat menjadi keunggulan kompetitif yang dapat menopang kemajuan dan kemakmuran rakyat Indonesia.

Sub sektor perikanan merupakan salah satu andalan utama sumber pangan dan gizi bagi masyarakat di Indonesia. Ikan, selain sebagai sumber protein, juga diakui sebagai “*functional food*” yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang yang memiliki ikatan rangkap dan memiliki banyak atom C (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin serta makro dan mikro mineral (**Heruwati, 2002**).

Ikan merupakan jenis bahan pangan yang mudah mengalami proses pembusukan. Jika dibiarkan begitu saja selama 24 jam setelah penangkapan tanpa proses pengawetan, ikan menjadi rusak dan tidak baik untuk dikonsumsi lagi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menghambat proses pembusukan pada ikan dengan cara pengawetan dan pengolahan. Salah satunya melalui pengaraman dan pengeringan (**Handoyo et al, 2011**).

Pengawetan Ikan Teri merupakan salah satu cara pengolahan alternatif yang bermanfaat untuk memperpanjang umur simpan lebih lama dengan mengkombinasikan dua metode pengawetan, yaitu pengaraman dan pengeringan. Pengaraman adalah proses pengawetan dengan menggunakan garam, sedangkan pengeringan yaitu bertujuan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat atau bahkan terhenti sama sekali (**Adawyah, 2007**). Pengawetan ikan secara tradisional dengan cara pengeringan dan pengaraman

bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi mikroorganisme untuk berkembang biak. Bahan pangan yang dihasilkan dari produk perikanan pada umumnya mengandung kadar air. Kandungan air pada bahan pangan, akan mempengaruhi kondisi fisik bahan pangan dan mengakibatkan terjadi pembusukan dan penurunan kualitas pada produk pangan. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan suatu proses penghilangan atau pengurangan kadar air yang terdapat dalam bahan pangan sehingga terhindar dari pembusukan ataupun penurunan kualitas bahan pangan **(Suhartini dan Hidayat, 2005)**

Salah satu contoh jenis ikan yang sering diolah adalah ikan teri. Ikan teri (*Stolephorus sp.*) termasuk ikan pelagis kecil yang memiliki nilai jual tinggi. Harga ikan teri relatif beragam, tergantung jenis produk, daerah, kualitas produk dan musim ikan teri. Harga ikan teri secara harian mengalami fluktuasi. Harga ikan teri termasuk mahal, dimana ikan teri kering harganya dapat mencapai Rp 80.000/kg **(Wijayanto, 2015)**.

Teri merupakan makanan rakyat yang mudah didapat dan murah harganya. Ikan teri banyak dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, ikan teri ternyata merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Menurut **(Hendrardi, 2009)** ikan teri merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak mudah larut dalam air. Ikan teri sangat baik sebagai sumber kalsium yang murah dan mudah didapat. Menurut **(Astawan, 2008)** Ikan teri merupakan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Jenis ikan teri yang biasa diperjualbelikan adalah ikan teri nasi, ikan teri halus dan ikan teri jengki. Teri dapat diolah menjadi berbagai jenis masakan, seperti: pepes, rempeyek, sambal goreng, blado, atau digoreng kering bersama kacang tanah. Ikan teri yang dikeringkan dan diasinkan dapat bertahan lama selama berbulan-bulan bahkan bertahun-tahun.

Berdasarkan BPS Kota Padang tahun 2021, Kecamatan Bungus Teluk Kabung adalah salah satu kecamatan di Kota Padang, yang terletak antara 0°54'-1.80° Lintang Selatan serta 100°34' Bujur Timur. Secara administrasi Kecamatan Bungus Teluk Kabung memiliki luas 100.78 Km<sup>2</sup> atau sekitar 14.50 persen dari total luas Kota Padang. Ada enam kelurahan, yakni : Bungus Barat, Bungus Timur,

Bungus Selatan, Teluk Kabung Utara, Teluk Kabung Tengah dan Teluk Kabung Selatan. Secara geografis, di sebelah timur Bungus Teluk Kabung berbatasan Kabupaten Pesisir Selatan dan Kecamatan Lubuk Kilangan. Sebelah Barat berbatasan secara langsung dengan Samudera Indonesia /Hindia. Di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Pesisir Selatan. Di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Lubuk Begalung.

Sebagai daerah yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia, pada tahun 2021, jumlah rumah tangga yang bekerja di bidang perikanan tangkap adalah 383 keluarga (14.9 % dari total rumah tangga perikanan tangkap di Kota Padang), atau nomor 2 terbanyak rumah tangga perikanan tangkap setelah Kecamatan Koto Tangah. Produksi perikanan tangkap tahun 2021 adalah 4240.23 ton (21% dari total produksi perikanan tangkap di Kota Padang), atau nomor 3 terbanyak produksi perikanan tangkap setelah Kecamatan Lubuk Begalung dan Koto Tangah. (**BPS Kota Padang, 2022**). Ikan Teri (*Stolephorus* sp) adalah salah satu jenis ikan laut yang didaratkan di Kota Padang. Tahun 2021 produksi ikan Teri adalah 1.564.11 ton (7.7% dari total produksi perikanan laut di Kota Padang). Berdasarkan pengamatan di lapangan, Ikan teri umumnya dijual dalam bentuk olahan, yakni Ikan Teri Kering, baik ikan teri asin ataupun ikan teri tawar tawar.

Kajian tentang pengolahan ikan teri menurut (**Rokhimawati, 2009**) Risiko yang dihadapi pengolah ikan teri ada dua risiko yang harus dihadapi yaitu risiko harga dan risiko usaha. Risiko harga yang dihadapi oleh produsen adalah adanya fluktuasi harga bahan baku ikan asin. Sedangkan risiko usaha terjadi dalam proses produksi, dimanafaktor cuaca memiliki pengaruh yang cukup besar dalam proses produksi.

Menurut (**Sirait, 2012**) produksi ikan teri masih tergantung hasil tangkapan karena apabila bahan baku menurun maka harga ikan teri naik, tetapi meskipun bahan baku utama ikan teri banyak ataupun meningkat harga ikan teri juga cukup tinggi. Panjang pendeknya jalur produksi hasil tangkapan ikan teri juga berpengaruh terhadap biaya produksi yang mengakibatkan harga ikan teri menjadi sangat mahal.

Menurut (Maryam, 2008 dalam Sirait, 2012) menyatakan bahwa sumber resiko yang penting di sector perikanan laut adalah fluktuasi hasil produksi dan harga. Istilah resiko banyak digunakan dalam konteks pengambilan keputusan, karena resiko diartikan sebagai peluang akan terjadinya suatu kejadian buruk akibat suatu tindakan. Makin tinggi tingkat ketidakpastian suatu kejadian, makin tinggi pula resiko yang disebabkan oleh pengambilan keputusan itu. Dengan demikian, identifikasi sumber resiko sangat penting dalam proses pengambilan keputusan.

Namun dari beberapa kajian terdahulu belum mengemukakan beberapa tingkat keuntungan dan resiko apa yang berlaku di pengolah ikan teri, oleh karena itu kajian ini penting untuk dilakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Olahan Ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

### **1.2 Rumusan Masalah**

- a. Berapa keuntungan yang didapatkan oleh para pelaku usaha pengolahan ikan teri kering di Kelurahan Teluk Kabung Utara kecamatan Bungus Teluk Kabung?
- b. Apa saja resiko yang dialami oleh para pelaku usaha pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

- a. Menganalisis keuntungan yang didapatkan oleh para pelaku usaha pengolahan ikan teri kering di Kelurahan Teluk Kabung Utara kecamatan Bungus Teluk Kabung ?
- b. Menganalisis resiko yang dialami oleh para pelaku usaha pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung?

### **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Bagi peneliti  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan ke ilmu dalam sektor usaha pengolahan ikan teri.

b. Bagi pengolah

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

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 pengolahan ikan teri.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Teri

Menurut buku Australia Center For International Agricultural Research, 2006 Ikan Teri (*Engraulidae*), merupakan ikan pelagis pantai sampai epipelagic tubuhnya langing dan silindris, perut dengan 3-6 sisik tebal menyerupai jarum sebelum sirip perut, sirip dubur berukuran pendek sekitar 13- 14 jari bercabang, tubuh pucat dengan garis perak terang lebar disepanjang sisi. Diperairan Indonesia - Pasifik barat dan tengah ukurannya sampai 10 cm.

Ikan teri biasanya berdimensi kecil dengan panjang antara 6 hingga 9 cm, tetapi ada juga yang berdimensi relatif panjang sampai 17,5 cm. Morfologi ikan teri adalah: ukuran badannya memanjang atau berbentuk fusiform dan mampat ke samping (compressed), terdapat garis berwarna putih keperakan yang memanjang dari kepala hingga ekor, mempunyai sisik kecil, tipis serta sangat gampang lepas, tulang rahang atas memanjang menggapai insang (Astawan, 2008).

Menurut (Hidayati,2015) menemukan ikan teru di lautan Indonesia sangatlah gampang sebab ikan tersebar mulai dari perairan Aceh di sebelah barat sampai Laut Arafuru di sebelah timur. Ikan teri termasuk dalam famili engraulidae dengan nama ilmiah *Stolephorus* sp

### 2.2. Taksonomi Ikan Teri

Menurut (Burhanuddin,2008) klasifikasi ikan teri nasi (*Engraulidae*) adalah sebagai berikut:

Filum : *Chordata*

Sub-Filum : *Vertebrae*

Class : *Actinopterygii*

Ordo : *Clupeiformes*

Famili : *Engraulididae*

Genus : *Stolephorus*

Species : *Stolephorus* sp



**Gambar 1. Ikan Teri (*Engraulidae*)**

Ciri-ciri morfologi ikan teri (*Engraulidae*) memiliki tanda-tanda khas yang membedakannya dari marga-marga anggota famili Engraulididae yang lain yaitu bentuk tubuhnya bulat memanjang (fusiform) atau termampat samping (compressed), umumnya tidak berwarna atau agak kemerah-merahan, samping tubuhnya terdapat selempang putih keperak-perakan memanjang dari kepala sampai ekor. Sisiknya kecil dan tipis sangat mudah lepas, tulang rahang atas mungkin memanjang mencapai celah insang. Sirip caudal bercagak dan tidak bergabung dengan sirip anal serta duri abdominal hanya terdapat antara sirip pektoral dan ventral yang berjumlah tidak lebih dari 7 buah. Sirip dorsal umumnya tanpa duri pradorsal, sebagian atau seluruhnya di belakang anus, pendek dengan jari-jari lemah sekitar 16 – 23 buah. Jari-jari lemah teratas dari sirip pektoral tidak memanjang (Supryadi, 2008)

#### **2.1.1. Ikan Teri Komersil (*S. Commersonii*)**

Ikan teri komersil adalah ikan kecil yang ditemukan pada kedalaman 0 – 50 m di sebagian besar daerah tropis seperti samudera Indo-Pasifik, termasuk Madagaskar dan Mauritius di timur dan menuju Hong Kong dan lebih jauh ke timur ke Papua Nugini di barat. Ikan teri komersil memiliki panjang tubuh tidak melebihi 6 cm. Ia tidak memiliki tulang lunak punggung dan hanya memiliki 18 sampai 19 lunak anal. Ikan ini memiliki 0 - 5 sisik seperti jarum di daerah perut. Perutnya berbentuk agak membulat. Warna tubuh ikan ini sama dengan ikan teri lainnya, di mana bodi berwarna terang transparan dengan sepasang bintik-bintik gelap di belakang oksiput, diikuti oleh sepasang garis ke arah sirip punggung. Ikan teri nasi biasanya memakan plankton permukaan (Fishbase, 2019).



**Gambar 2. Ikan teri komersil (*S. Commersonii*)**

Mengutip dari **ITIS Report (2019)** taksonomi *Stolephorus commersonni* adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Animalia*

Phylum : *Chordata*

Sub-phylum : *Vertebrata*

Genus : *Stolephorus*

Species : *Stolephorus commersonni*

Ikan teri komersil mempunyai tubuh yang lebih besar daripada ikan teri India. Ikan teri komersil dan sarden merupakan 52% dari pendaratan ikan pelagis kecil dan 13% perikanan tangkap secara global pada tahun 2012 (FAO, 2014). Ikan teri ini memakan plankton seperti copepoda dan larva udang di permukaan sampai kolom perairan. *Stolephorus* merupakan ikan filter feeder. Ikan teri komersil merupakan ikan schooling atau berkelompok. Pada umumnya ikan ini hidup pada perairan laut sampai air payau dengan salinitas 19,6 – 32 ppt (**Fishbase, 2019**).

### **2.2.2. Ikan Teri Jengki (*S. Insularis*)**

Teri jengki dapat dijumpai di banyak perairan seperti bagian utara samudera hindia, dan pasifik barat (Teluk Thailand, Laut utara Jawa, Hongkong, dan pulau Taiwan). Ikan ini memiliki panjang 5-8 cm. Bagian perut ikan ini memiliki 4-8 sisik kecil, pre-dorsal tulang belakang pre-dorsal kecil pada beberapa spesimen. Ujung Maxilla mencapai atau melampaui batas belakang pra-operkulum, sedangkan cekung terakhir menjorok dekat ujung maksila. Gigi halus di tepi atas tulang hyoid. Garis pigmen ganda di belakang sirip punggung; ekor berwarna kuning pekat (**Fishbase, 2019**).



**Gambar 3. Ikan teri Jengki (*S. Insularis*)**

Mengutip dari **ITIS Report (2019)** taksonomi *Stolepholus insularis* adalah:

Kingdom : *Animalia*

Phylum : *Chordata*

Class : *Teleostei*

Order : *Clupeiformes*

Family : *Engraulidae*

Genus : *Stolephorus*

Species : *Stolephorus insularis*

### **2.2.3. Ikan Teri Glagah (*S. Indicus*)**

Distribusi ikan teri glagah terdapat di berbagai perairan seperti Indo-Pasifik: Laut Merah dan Afrika Selatan, Teluk Persia, Madagaskar dan Mauritius ke arah timur ke Hong Kong, Laut Arafura, pantai utara dan timur Australia dan lebih jauh ke timur ke Samoa dan Tahiti. Ikan teri ini kemungkinan besar akan memakan *zooplankton*. Ikan teri ini merupakan ikan yang berkelompok atau *schooling* fish. Ikan ini hidup pada perairan laut sampai pada air payau. Teri glagah atau biasa disebut sebagai ikan teri *Indian Anchovy*. Ikan teri ini memiliki banyak duri punggung; Sinar lunak punggung (total): 15-17; Duri anal: 0; Sinar lunak anal: 18-21. Ikan teri ini memiliki perut dengan 2 - 6 sisik pra-panggul kecil seperti jarum. Ujung Maxilla menunjuk, menjangkau atau tepat di luar batas depan praoperkulum. Perbatasan belakang cembung pra-operkulum berbentuk bulat. Tubuh coklat transparan terang dengan garis perak gelap (**Fishbase, 2019**).



**Gambar 4. Ikan teri glagah (*S. Indicus*)**

Mengutip dari **ITIS Report (2019)** taksonomi *Stolepholus indicus* adalah  
Kingdom : *Animalia*

Phylum : *Chordata*

Class : *Teleostei*

Order : *Clupeiformes*

Family : *Engraulidae*

Genus : *Stolephorus*

Species : *Stolephorus indicus*

#### **2.1.4. Ikan Teri Nasi**

Ikan teri nasi merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri nasi memiliki tubuh yang kecil sehingga semua sumber gizi yang terkandung dalam tubuhnya dapat dimanfaatkan oleh manusia (**Isnanto, 2012**). Ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) merupakan sumber nutrisi yang penting bagi masyarakat Indonesia. Kandungan protein dalam ikan teri nasi adalah 10,3 g per 100 g. Ikan teri nasi tidak hanya sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai sumber kalsium. Kandungan kalsium pada ikan teri nasi lebih tinggi daripada susu, yaitu 972 mg per 100 g (**Rustanti, 2013**), sedangkan kalsium pada susu sapi per 100 g sebanyak 143 mg (**Rahayu, 2012**).

#### **2.3. Komposisi Kimia dan Kandungan Gizi**

Ikan teri ini memiliki kandungan protein, mineral, vitamin, dan zat besi yang dapat berguna dan bermanfaat untuk menjaga kesehatan dan meningkatkan kecerdasan. Kandungan protein ini tersusun dari beberapa asam amino esensial, komposisi ikan teri ini oleh faktor utama instrinsik dan ekstrinsik. Faktor instrinsik ini berupa jenis ikan, umur dan jenis kelamin, sedangkan faktor ekstrinsik lingkungan, musiman dan jenis-jenis makanan yang di konsumsi (**Fauzi, 2012**).

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, menjadi komoditas unggulan, ketersediaan produksi sepanjang tahun dan menjadi salah satu komoditas industri pengolahan produk perikanan (**Sutono dan Susanto, 2016**). Panganan dari ikan teri cukup banyak, sebanyak 65% hasil olahan tradisional adalah berupa ikan asin yang menunjukkan bahwa olahan dari ikan asin termasuk teri sangat digemari oleh masyarakat Indonesia yang disebabkan oleh cita rasa, aroma, dan teksturnya (**Savitri, Silaban, dan Sormin, 2018**). Ikan teri (*Stolephorus sp.*) mengandung protein, mineral, dan zat gizi lainnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan dan kecerdasan manusia yang berasal dari asam amino esensial. Ikan teri merupakan lauk mina tinggi protein, seluruh badannya dapat dikonsumsi sehingga memungkinkan penyerapan zat gizi yang maksimal. Protein teri tersusun atas beberapa macam asam amino esensial serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam 100 g ikan teri yaitu energi 77 kkal, protein 16 g, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, dan besi 1 mg (Faroj, 2019).

Pengolahan ikan teri dianggap baik karena mengandung banyak manfaat termasuk pencegahan terhadap osteoporosis. Untuk mencegah osteoporosis setiap orang memerlukan kalsium sebanyak 1 gram per hari. Kebutuhan kalsium dapat diperoleh dari ikan teri yang banyak terdapat di wilayah Indonesia. Ikan teri yang selama ini lebih banyak dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, ternyata merupakan salah satu sumber kalsium yang terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Ikan teri merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak larut dalam air, serta sebagai sumber kalsium yang murah dan mudah didapat (**Amrullah, 2012**).

**Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Teri Per 100 gram**

<b>Kandungan Gizi Per 100 Gram</b>	<b>Teri Segar</b>	<b>Reri Kering Tawar</b>
Energi (kkal)	77	331
Protein (g)	16	68,7
Lemak (g)	1,0	4,2
Karbohidrat (g)	0	0
Kalsium (mg)	500	2.381
Fosfor (mg)	500	1.500
Besi (mg)	1,0	23,4
Vitamin A (SI)	150	200
Vitamin B1 (mg)	0,05	0,1
Air (g)	80	16,7

*Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2013.*

#### **2.4 Pengolahan Pasca Panen**

Pengolahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan, baik yang berasal dari perikanan tangkap maupun akuakultur. Usaha ini juga bertujuan untuk mendekatkan produk perikanan ke pasar dan diterima oleh konsumen secara lebih luas. Selain itu, pengolahan perikanan dapat berperan dalam menstabilkan ketersediaan produk perikanan di pasar. Melalui pengolahan, permasalahan produk perikanan yang antara lain bersifat musiman (terutama produk perikanan tangkap), fluktuatif, mudah busuk dan membutuhkan penyimpanan khusus dapat diatasi sampai batas-batas tertentu.

Usaha pengolahan perikanan bertujuan untuk memproduksi makanan dan bahan baku industri. Pengolahan perikanan untuk tujuan memproduksi makanan, meliputi antara lain pengeringan, pengasinan, pengasapan, pemindangan, pengalengan dan kegiatan pengolahan lainnya yang merubah sama sekali bentuk atau morfologi bahan baku, seperti sosis, bakso, burger dan nugget ikan (**Effendi dan Oktariza, 2006**).

### 2.4.1. Teknik Pengolahan Ikan Teri

Cara pengolahan hasil perikanan terdiri dari cara pengolahan tradisional dan pengolahan modern. Cara pengolahan tradisional seperti penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan dan fermentasi lebih dominan daripada cara pengolahan modern seperti pembekuan dan pengalengan. Ciri khas yang menonjol dari pengolahan tradisional adalah jenis dan mutu bahan baku serta bahan pembantu yang sangat bervariasi, dan kondisi lingkungan yang sulit dikontrol. Konsep pengolahan modern dikembangkan atas kemajuan ilmu dan teknologi berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan, sedangkan pengolahan tradisional lebih banyak didasarkan atas konsepsi yang diwariskan secara tradisional (Heruwati, 2002).

Proses penggaraman ikan dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu :

a. Penggaraman kering (Dry Salting)

Penggaraman kering dapat digunakan baik untuk ikan yang berukuran besar maupun kecil. Penggaraman ini menggunakan garam berbentuk kristal. Ikan yang akan diolah ditaburi garam lalu disusun secara belapis-lapis. Setiap lapisan ikan diselingi lapisan garam. Selanjutnya lapisan garam akan menyerap keluar cairan di dalam tubuh ikan, sehingga kristal garam berubah menjadi larutan garam yang dapat merendam seluruh lapisan ikan.

b. Penggaraman basah (Wet Salting)

Proses penggaraman dengan sistem ini menggunakan larutan garam sebagai media untuk merendam ikan. Larutan garam akan mengisap cairan tubuh ikan (sehingga konsentrasi menurun) dan ion-ion garam akan segera masuk ke dalam tubuh ikan.

c. Kench salting

Penggaraman ikan dengan cara ini hampir serupa dengan penggaraman kering. Bedanya metode ini tidak menggunakan bak kedap air. Ikan hanya menumpuk dengan menggunakan keranjang. Untuk mencegah supaya ikan tidak dikerumuni oleh lalat, hendaknya seluruh permukaan ikan ditutup dengan lapisan garam.

## 2.4.2. Pengolahan Ikan Teri

Proses pengolahan ikan teri kering yaitu dengan proses pengeringan. Proses pengolahan diawali dengan pembersihan teri yang diterima dari para nelayan. Ikan teri yang sudah membusuk sebaiknya tidak ikut diolah. Ikan teri dicuci dengan air dingin untuk menghilangkan kotoran-Kotoran yang tercampur dengan ikan, menghilangkan darah dan lendir. Isi perut dan insang ikan teri yang dicuci tidak perlu dibuang. Ikan teri dibersihkan dengan air bersih yang kemudian direbus dalam air mendidih dengan kadar garam 5-6% atau tidak menggunakan garam sama sekali pada suhu 100°-103°C.

Garam yang digunakan untuk pembuatan ikan teri kering berbeda dengan garam dalam pembuatan Pengawetan Ikan Teri untuk pasar lokal. Ikan teri tersebut kemudian dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari secara langsung (**Sedjati, 2006**). Ikan teri tawar yang sudah diolah ini perlu dijaga dari kontaminasi jamur jika tidak sempurna keringnya, karena hal ini bisa membuat warna ikan teri tidak bersih (kecoklatan). Ikan teri yang kering dilakukan proses sorting yaitu pemisahan teri dari kotoran dan jenis ikan lain yang ikut tersaring dalam jaring nelayan. Proses pemisahan ikan teri berdasarkan ukuran panjangnya (sizeing). Kemudian ikan teri tersebut melewati Tahapan finishing yang dikemas dan siap didistribusikan (**Hutomoet et al, 1987 Dalam Susianawati, 2006**).

Adapun langkah-langkah dalam proses pengawetan ikan teri sebagai berikut :

### 1. Pembersihan

Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pencucian dengan menggunakan air sampai bersih, yang dilakukan pada bak-bak. Setelah bersih bahan baku ikan-ikan tersebut dimasukkan ke tempat yang disediakan yaitu ember-ember besar.

### 2. Penggaraman

Penggunaan garam dalam pembuatan ikan asin berfungsi sebagai pengawet. Sebagai pengawet, garam dapat mengurangi kadar air yang terkandung dalam ikan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan menghambat aktivitas enzim. Garam yang digunakan dalam pembuatan ikan asin adalah garam 9 dapur

atau garam murni (NaCl). Penggunaan garam yang murni akan menghasilkan ikan asin yang berwarna putih dan bertekstur lunak. Jika direndam dalam air, ikan asin akan cepat menyerap air sehingga bila digoreng akan berasa seperti ikan segar. Perbandingan antara bahan baku dengan garam adalah 1 : 2, jadi untuk 1 kg ikan dibutuhkan garam sebanyak 2 kg.

### 3. Penjemuran (Pengerinan)

Ikan yang telah diberi garam, kemudian dicuci bersih dan langsung dijemur di atas para-para. Tempat penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya secara langsung. Para-para dibuat dari bambu yang telah dibelah-belah. Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus diiringi dengan proses pembalikan yang minimum dilakukan 2-3 kali setiap harinya. Sebelum ikan betul-betul kering, setiap sore ikan-ikan tersebut diletakkan di tempat yang beratap dengan tujuan tidak tersiram air hujan. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 2-3 hari (Romita, 2014). Pengerinan yang dilakukan masih secara tradisional yaitu dengan menjemur dengan memanfaatkan cahaya matahari.

## 2.5. Biaya

Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi, misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel adalah biaya yang dipengaruhi oleh kapasitas produksi. Semakin besar kapasitas produksi maka semakin besar biaya yang dibutuhkan dan sebaliknya (Suryani *et al*, 2005).

Menurut (Daniel, 2002), biaya produksi adalah sebagai kompensasi yang diterima oleh para pemilik faktor-faktor produksi atau biaya-biaya yang dikeluarkan oleh petani dalam proses produksi baik secara tunai maupun tidak tunai. Pada analisis ekonomi, biaya diklasifikasikan ke dalam beberapa golongan sesuai dengan tujuan spesifik dari analisis yang dikerjakan, yaitu sebagai berikut :

- a. Biaya uang dan biaya *in natura*. Biaya-biaya yang berupa uang tunai, misalnya upah kerja untuk biaya persiapan atau penggarapan tanah, termasuk upah untuk ternak, biaya untuk membeli pupuk, pestisida dan lain-lain. Biaya-biaya panen, bagi hasil, sumbangan dan mungkin pajak-pajak dibayarkan dalam bentuk

natura.

- b. Biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah jenis biaya yang besarkecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi, misalnya sewa atau bunga tanah yang berupa uang. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan langsung dengan besarnya produksi, misalnya pengeluaran-pengeluaran untuk bibit, pupuk dan sebagainya.
- c. Biaya rata-rata dan biaya marginal. Biaya rata-rata adalah hasil bagi antara biaya total dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya marginal adalah biaya tambahan yang dikeluarkan petani/pengusaha untuk mendapatkan tambahan satu satuan produk pada suatu tingkat produksi tertentu.

## **2.6. Penerimaan**

Produsen menghasilkan output dari setiap kegiatan produksi yang dilakukan maka output tersebut akan dijual kepada konsumen. Dengan demikian, produsen akan memperoleh pendapatan (penerimaan) dari setiap output yang dijual. Pendapatan yang diterima oleh produsen sebagian untuk membayar biaya - biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Membahas masalah penerimaan atau *revenue* ada beberapa konsep penting yang perlu diperhatikan menurut (Pracoyo dan Rubinfeld, 2008).

## **2.7 Keuntungan**

Keuntungan (laba) merupakan tujuan perusahaan, dimana dengan laba perusahaan dapat memperluas usahanya. Kemampuan perusahaan untuk memperoleh laba merupakan salah satu petunjuk tentang kualitas manajemen serta operasi perusahaan tersebut, yang berarti mencerminkan nilai perusahaan. Menurut (Tampubolon, 2005) menyatakan bahwa laba diperoleh dari penjualan dikurangi semua biaya operasional.

Hal yang sama disampaikan (Sumarsono, 2003) bahwa keuntungan/laba adalah selisih antara penerimaan atau pendapatan total dan jumlah seluruh biaya. Laba merupakan posisi dasar dan penting dari khtisar keuangan yang memiliki berbagai macam kegunaan dalam berbagai konteks, pengertian laba itu sendiri merupakan selisih antara pengeluaran dan pemasukan. Laba perusahaan dalam hal ini dapat dilakukan dijadikan sebagai ukuran dari efisiensi dan efektifitas dalam

sebuah unit kerja dikarenakan tujuan utama dari pendirian perusahaan adalah untuk memperoleh laba yang sebesar-besarnya dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Oleh karena itu, laba suatu perusahaan khususnya pada pusat laba atau unit usaha yang menjadikan laba sebagai tujuan utamanya merupakan alat yang baik untuk mengukur prestasi pimpinan atau manajer atau dengan kata lain efisiensi dan efektifitas dari perusahaan dapat dilihat dari laba yang diraih unit tersebut.

Menurut (Soekartawi,2005), menyatakan bahwa pendapatan (I) adalah selisih antara penerimaan (TR) dan semua biaya (TC).

$$I = TR - TC$$

Penerimaan usahatani (TR) adalah perkalian antara produksi yang diperoleh (Q) dengan harga jual (Pq).

$$TR = Pq \cdot Q$$

## 2.8 Risiko

Saat mengelola usaha ikan teri ini terdapat resiko yang dihadapi para nelayan. Risiko menjadi suatu kendala dalam setiap usaha pengolahan ikan teri. Risiko yang timbul dikarenakan adanya ketergantungan aktivitas nelayan pada alam sehingga menyebabkan ketidakpastian baik iklim maupun harga. Ketidakpastian iklim yang disebabkan oleh curah hujan tinggi dapat mengakibatkan nelayan tidak efektif menjemur hasil tangkap. Ikan teri yang tidak langsung dijemur atau disimpan dilemari es dapat mengurangi kualitas ikan teri atau terjadi pembusukan. Dan saat musim angin kencang nelayan tidak turun ke laut untuk menangkap ikan teri.

Risiko yang ditanggung para pelaku usaha ikan teri dapat dibagi menjadi dua macam yaitu risiko produksi dan risiko harga, risiko produksi disebabkan oleh ketidakpastian iklim, sedangkan risiko harga disebabkan oleh ketidakpastian harga jual produk yang ditentukan oleh kekuatan permintaan dan penawaran dipasar. Dengan adanya risiko tersebut, maka pengusaha ikan teri dapat membuat keputusan dalam menjalankan usahanya. Pengelola usaha ikan teri perlu mengetahui biaya-

biaya, pendapatan, dan keuntungan agar dapat mengambil keputusan yang tepat. Sehingga usaha pengolahan ikan teri ini dapat terus berproduksi. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis resiko usaha.

Risiko adalah ketidakpastian yang melahirkan peristiwa kerugian. Risiko berkaitan dengan ketidakpastian karena kurang tersedianya informasi yang cukup tentang hal-hal yang akan terjadi suatu yang tidak pasti (*uncertain*) dapat berakibat menguntungkan atau merugikan (Sobana, 2018:295).

### 3. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022, Data diperoleh dari pengolah Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.



Gambar 5. Peta Lokasi Penelitian

#### 3.2. Bahan dan Alat

##### 1. Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi buku dan alat tulis, Kuesioner Penelitian, Handphone, Seperangkat komputer/leptop dengan operasi Microsoft Word 2010.

##### 2. Bahan Penelitian

###### a. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah Para Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

#### 3.3. Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif melalui wawancara secara langsung ke Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri Di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang, kemudian untuk

melengkapi data dilakukan studi pustaka dari jurnal, buku, artikel, maupun majalah ilmiah.

### **3.4. Metode Pengambilan Sampel**

Metoda dalam penelitian ini menggunakan metode total sampling, dimana yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah dari populasi pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung dengan jumlah populasi pengolahan ikan teri 15 unit usaha pengawetan ikan teri sehingga seluruh populasi yang berjumlah 15 unit menjadi sampel.

### **3.5. Jenis dan Sumber data**

#### **1. Data Primer**

Dalam penelitian ini data primer diperoleh melalui wawancara langsung ke lapang dengan menggunakan kuesioner terstruktur, sumber data primer adalah pengusaha (produsen) pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara, Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

### **3.6. Teknik Pengumpulan Data**

#### **1. Observasi**

Teknik ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai daerah yang akan diteliti.

#### **2. Wawancara**

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer dengan melakukan wawancara langsung kepada responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

#### **3. Pencatatan**

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data sekunder dari instansi atau lembaga yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

### **3.7. Analisis Data**

1. Mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

a Biaya

Untuk mengetahui total biaya secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

keterangan:

TC = biaya total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TFC = total biaya tetap usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TVC = total biaya variabel usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

b Penerimaan

Untuk mengetahui penerimaan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

keterangan:

TR = penerimaan total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

Q = jumlah produksi ikan teri (kilogram)

P = harga ikan teri (rupiah)

c Keuntungan

Untuk mengetahui keuntungan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

keterangan:

$\pi$  = keuntungan usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TR = penerimaan total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TC = biaya total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

B. Mengetahui besarnya risiko usaha pengolahan ikan teri di Kelurahan Teluk

Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung.

Risiko dapat dihitung secara statistik, yaitu dengan menggunakan ukuran keragaman (*variance*) atau simpangan baku (*standar deviation*), secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$V = \frac{\sqrt{\sum(E^2 - Ei)}{(n-1)}}$$

keterangan:

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan teri

E<sub>i</sub> = keuntungan usaha pengolahan ikan teri yang diterima produsen (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

n = jumlah produsen ikan teri (orang)

Hubungan antara simpangan baku dengan keuntungan rata-rata diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Rumus koefisien variasi adalah:

$$CV = \frac{V}{E}$$

keterangan:

CV = koefisien variasi usaha pengolahan ikan teri

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung oleh produsen semakin besar dibanding dengan keuntungannya.

Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal yang terendah yang mungkin diterima oleh produsen. Rumus batas bawah keuntungan adalah:

$$L = E - 2V$$

keterangan:

L = batas bawah keuntungan usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

Apabila nilai  $L \geq 0$ , maka produsen tidak akan mengalami kerugian. Sebaliknya jika nilai  $L < 0$  maka dapat disimpulkan bahwa dalam setiap proses produksi ada peluang kerugian yang akan dialami produsen.

Besarnya keuntungan yang diharapkan (E) menggambarkan jumlah rata-rata keuntungan yang diperoleh produsen dalam setiap periode produksi. Sedangkan

nilai  $V$  (simpangan baku) merupakan besarnya fluktuasi keuntungan yang mungkin diperoleh atau dengan kata lain merupakan besarnya risiko yang harus ditanggung oleh para produsen. Nilai koefisien variasi dan batas bawah keuntungan ( $L$ ) secara tidaklangsung menyatakan aman tidaknya modal yang ditanam dari kemungkinan mendapatkan kerugian. Nilai  $CV \leq 0,5$  atau  $L \geq 0$  menyatakan bahwa produsen tidak akan mengalami kerugian dan nilai  $CV > 0,5$  atau  $L < 0$  berarti ada peluang kerugian yang akan dialami produsen (Hernanto, 1993).

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian

#### 4.1.1 Wilayah Umum Daerah Penelitian

Kecamatan Bungus Teluk Kabung memiliki luas 100,78 Km<sup>2</sup> atau sekitar 14,50 persen dari total luas Kota Padang. Secara astronomis, Kecamatan Bungus Teluk Kabung terletak antara 0° 54'-1.80° Lintang Selatan serta 100° 34' Bujur Timur. Berdasarkan letak geografis, di sebelah timur Bungus Teluk Kabung berbatasan Kabupaten Pesisir Selatan dan Kecamatan Lubuk Kilangan. Sebelah Barat berbatasan secara langsung dengan Samudera Indonesia. Di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Pesisir Selatan. Di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Lubuk Begalung. Kecamatan Bungus Teluk Kabung terdiri dari 6 kelurahan. Kelurahan Bungus Timur memiliki luas daerah terbesar yaitu 25,81 Km<sup>2</sup> atau 25 persen dari total luas wilayah Bungus Teluk Kabung. Sedangkan Kelurahan Bungus Selatan memiliki luas wilayah terkecil yaitu 4,85 Km<sup>2</sup>.

**Tabel 2. Gambaran Umum Daerah Penelitian**

<b>Letak Geografis Batas Wilayah</b>	<b>0° 54'-1.80° Lintang Selatan 100°.34' Bujur Timur</b>
Sebelah Utara	Kec. Lubuk Begalung
Sebelah Selatan	Kab. Pesisir Selatan
Sebelah Barat	Samudera Indonesia
Sebelah Timur	Kab. Pesisir Selatan dan Kec. Lubuk Kilangan
Luas Daerah	Total Area 100.78 Km <sup>2</sup>
Jumlah Kelurahan	6 (Enam/Six)

Sumber : *BPS Kecamatan Bungus Teluk Kabung, 2021*

#### 4.1.2. Luas daerah Keadaan Penelitian

Secara Keseluruhan luas wilayah Kecamatan Bungus Teluk Kabung sekitar 100.78 km<sup>2</sup> yang terdiri 6 kelurahan. Kelurahan BUn<sup>g</sup>us Timur merupakan kelurahan terluas di Kecamatan Bungus Teluk Kabung sekitar 25.81 Km<sup>2</sup>. Sedangkan Kelurahan Bungus Selatan merupakan Kelurahan paling kecil dari wilayah kelurahan lainnya yaitu sekitar 4.815 Km<sup>2</sup>. Kelurahan Teluk Kabung Tengah merupakan kelurahan ke-3 terendah dari keseluruhan kelurahan yang ada di Kecamatan Bungus Teluk kabung hanya dengan luas wilayah 4.85 Km<sup>2</sup>

**Tabel 3. Luas Daerah Menurut Kelurahan**

<b>Kelurahan</b>	<b>Luas Daerah ( Km<sup>2</sup> )</b>
Teluk Kabung Selatan	9,14
Bungus Selatan	4,85
Teluk Kabung Tengah	25,64
Teluk Kabung Utara	17,26
Bungus Timur	25,81
Bungus Barat	18, 08
Jumlah / Total	100,78

Sumber : *BPS Kecamatan Bungus Teluk Kabung, 2021*

#### **4.2 Kependudukan Daerah Penelitian**

Penduduk merupakan sekumpulan orang dalam suatu wilayah yang memiliki aturan aturan yang berlaku dan hubungan yang harmonis satu sama lain. Sedangkan kependudukan adalah hal yang berkaitan dengan jumlah, umur, jenis kelamin, struktur, agama, kelahiran, dan kualitas serta ketahanannya yang menyangkut ekonomi, politik, social, dan budaya. Potensi sumberdaya yang ada di wilayah tertentu sangat dipengaruhi oleh pertumbuhan politik.

Jumlah Penduduk Kecamatan Bungus Teluk Kabung terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2020 penduduk Kecamatan Bungus Teluk Kabung berjumlah 27.408 jiwa. Terjadi peningkatan yang cukup signifikan apabila dibandingkan dengan tahun 2019. Secara umum terjadi peningkatan sebesar 7,84 persen. Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat pada tabel 4.

**Tabel 4. Jumlah Penduduk keseluruhan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung**

<b>Kelurahan</b>	<b>Jumlah Penduduk (orang)</b>	
	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Teluk Kabung Selatan	1.902	2.453
Bungus Selatan	3.417	3.296
Teluk Kabung Tengah	3.342	341
Teluk Kabung Utara	413	4.351
Bungus Timur	6.174	6.658
Bungus Barat	645	724
<b>Jumlah/Total</b>	<b>25.415</b>	<b>27.408</b>

Sumber : *BPS Kecamatan Bungus Teluk kabung, 2021*

Jumlah penduduk pada suatu wilayah atau negara pada dasarnya dapat diklasifikasikan sebagai suatu modal atau beban pembangunan yang mana hal ini bisa berdampak baik untuk negara jika disertai dengan kualitas yang memadai baik tingkat kesehatan, pendidikan, maupun kemampuan beradaptasi dengan perkembangan teknologi sangat mendukung terhadap proses pembangunan negara. Namun jika kondisi yang terjadi sebaliknya maka akan menjadi beban bagi pembangunan dan menjadi suatu hambatan bagi lajunya roda pertumbuhan ekonomi negara yang bersangkutan.

Jumlah penduduk senantiasa berubah dari waktu ke waktu. Terdapat beragam faktor yang menyebabkan perubahan jumlah penduduk. Misalkan, peperangan, wabah penyakit, atau epidemic, kelaparan, dan bencana alam. Selain itu, kestabilan negara, peningkatan gizi, dan kesehatan dapat mengakibatkan jumlah penduduk cenderung naik (Bambang, 2006).

**Tabel 5. Jumlah Nelayan menurut Jenis di Kecamatan Bungus Teluk Kabung**

Jenis	Jumlah
Penuh	1.585
Sambilan	130

Sumber : *BPS Kecamatan Bungus Teluk kabung, 2021*

Terdapat sebanyak 1.585 nelayan pekerja penuh di Kecamatan Bungus Teluk Kabung pada Tahun 2020. Sementara itu, 130 orang lainnya merupakan nelayan pekerja paruh waktu. Yang dimaksud dengan nelayan penuh itu adalah nelayan yang mata pencariannya dilaut sedangkan sambilan tidak sepenuhnya mencari dilaut.

Nelayan, menurut Undang-undang Perikanan nomor 45 tahun 2009, merupakan orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan. Sedangkan nelayan kecil merupakan orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari yang menggunakan kapal perikanan berukuran paling besar lima gross ton (5GT). Batasan ini mengindikasikan bahwa kehidupan nelayan tergantung langsung pada hasil laut (Mulyadi, 2007) dan menjadikan nelayan sebagai komponen utama konstruksi masyarakat maritim Indonesia (Kusnadi, 2009).

**Tabel 6. Jenis Alat Tangkap di Kecamatan Bungus Teluk kabung**

Jenis	Jumlah
Payang	23
Jaring Insang	165
Jaring Trammel	15
Bagan/Kayak	32
Pukat	6
Tonda	6
Ranggung	46

Sumber : *BPS Kecamatan Bungus Teluk Kabung, 2021*

Berdasarkan table 6 dibawah ini dijelaskan bahwa jenis alat penangkap ikan yang paling banyak digunakan oleh nelayan Kecamatan Bungus Teluk Kabung yakni Jaring Insang sebanyak 165 unit dan yang paling sedikit adalah menggunakan pukat dan tonda sebanyak 6 unit. Dikarenakan menangkap ikan dengan

menggunakan jaring insang didaerah tersebut lebih efektif dan efisien, untuk perawatannya jaring insang sangat murah, sehingga memuaskan para nelayan untuk melakukan aktivitas penangkapan dan hasil yang didapatkan juga memuaskan, sedangkan alat tangkap yang jarang digunakan adalah pukat dan tonda karena hasil tangkapan yang diperoleh dari alat tangkap tersebut sangat sedikit dan untuk biaya pengoperasian cukup mahal.

Alat Penangkapan Ikan (API) merupakan salah satu modal kerja utama nelayan dalam menjalankan kegiatan penangkapan ikan. Penggunaan API yang tepat baik jenis maupun ukuran sangat penting dalam kegiatan penangkapan ikan. Karena akan berpengaruh terhadap biaya operasional, jenis dan jumlah tangkapan ikan dan yang tidak kalah penting adalah dampak penggunaan API terhadap kelestarian Lingkungan.

Jaring Insang (Gillnet) merupakan alat penangkapan ikan ramah lingkungan karena ukuran mata jaring (mesh size) bisa dirancang sesuai dengan ukuran ikan yang akan ditangkap sehingga bisa selektif terhadap ukuran dan jenis ikan yang menjadi target tangkapan. Prinsip penangkapan ikan menggunakan jaring insang ini adalah menghadang ikan yang sedang berenang sehingga ikan akan menabrak jaring dan terjerat pada mata jaring ataupun terpuntal pada tubuh jaring.(Rifani,2020)

**Tabel 7. Produksi Ikan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung**

No	Nama Ikan	Nama Latin	Volume Ikan (Kg)
1	Tuna Mata Besar	<i>Thunnus obesus</i>	338,00
2	Mandihang (YFT)	<i>Thunnus albacares</i>	6.591,00
3	Cakalang (SKI)	<i>Katsuwonus pelamis</i>	1.000,00
4	Tongkol-Balaki (FRI)	<i>Euthynnus affinis</i>	25,00
5	Teri	<i>Engraudalie</i>	107,00
6	Selar Tetengkek	<i>Magalaspis cordyla</i>	147,00
7	Layang Deles	<i>Decapterus macrosoma</i>	100,00
8	Selar Bentong	<i>Selar crumenophthamus</i>	525,00
9	Tembang	<i>Sardinella fimbriata</i>	429,00
10	Selar Hijau	<i>Atule mate</i>	370,00
11	Cumi-Cumi	<i>Loligo edulis</i>	25,00

Sumber : PPS Bungus, 2022

Dapat dilihat Tabel diatas hasil produksi ikan di Kecamatan Bungus Teluk Kabung dalam satu bulan seperti Tuna Mata Besar dengan total sebesar 338,00 Kg,. Hasil Produksi tersebut didominasi oleh ikan 6.591,00 Kg dan yang paling sedikit adalah produksi cumi-cumi dan ikan Tongkol-Balaki sebanyak 25,00 Kg.

Menurut (Mankiw, 2009 dalam Dahen, 2016) dalam kegiatan melakukan produksi membutuhkan adanya faktor-faktor produksi seperti tenaga, modal dan tanah. Dengan adanya sebuah faktor produksi maka dapat dilakukan suatu kegiatan proses produksi. Produksi ikan laut yang dihasilkan oleh hasil kerja nelayan diduga dipengaruhi oleh pengalaman, modal dan tenaga kerja. Dengan adanya pengalaman, modal dan tenaga kerja tersebut maka usaha nelayan dalam melaut untuk menangkap ikan dan memperoleh hasil yang memuaskan akan berjalan dengan baik.

#### **4.3. Jenis – Jenis Ikan Teri**

Perairan disepanjang pesisir teluk kabung memiliki banyak jenis ikan teri yang ditangkap oleh nelayan untuk diolah oleh para pelaku usaha pengawetan ikan teri. Jenis ikan teri yang diawetakan/dioalah di Teluk Kabung Utara dapat dilihat pada tabel 8

**Tabel 8. Jenis jenis ikan teri di kelurahan teluk Kabung Utara**

No	Nama		Nama local	Harga/Kg
	Indonesia	Nama Ilmiah		
1	Teri Nasi	<i>Stokphorus Spp</i>	Teri Nilon	Rp 120.000
2	Teri Medan	<i>Stoplephorus tri</i>	Bada Manangah	Rp 100.000
3	Teri Jengki	<i>engraulis sp.</i>	Bada Kasa	Rp 90.000

Sumber : *Data Sekunder, 2022*

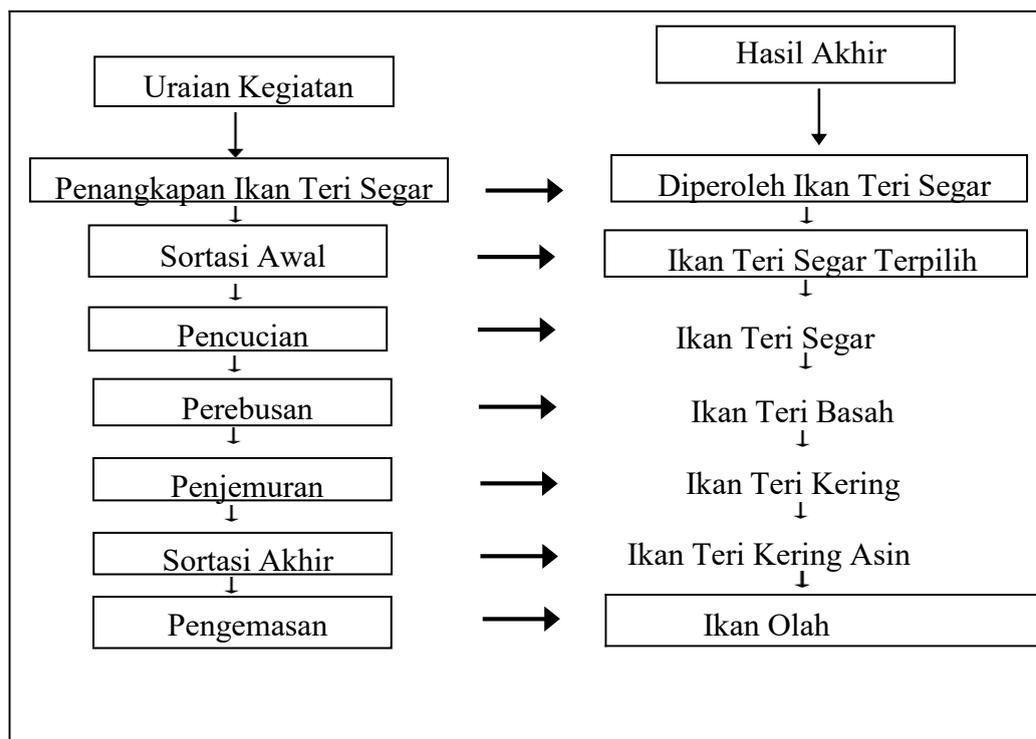
Berdasarkan tabel 8 merupakan jenis jenis ikan teri yang diolah oleh pelaku Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung. Dimana setiap jenis teri berbeda beda harganya. Teri yang paling mahal harganya yaitu teri nasi dengan harga Rp120.000/Kg.

Ikan teri nasi memiliki Ciri-ciri morfologi ikan teri (*Engraulidae*) memiliki tanda-tanda khas yang membedakannya dari marga-marga anggota famili Engraulididae yang lain yaitu bentuk tubuhnya bulat memanjang (fusiform) atau termampat samping (compressed), umumnya tidak berwarna atau agak kemerah-merahan, samping tubuhnya terdapat selempang putih keperak-perakan memanjang dari kepala sampai ekor. Sisiknya kecil dan tipis sangat mudah lepas, tulang rahang atas mungkin memanjang mencapai celah insang. Sirip caudal bercagak dan tidak bergabung dengan sirip anal serta duri abdominal hanya terdapat antara sirip pektoral dan ventral yang berjumlah tidak lebih dari 7 buah. Sirip dorsal umumnya tanpa duri pradorsal, sebagian atau seluruhnya di belakang anus, pendek dengan jari-jari lemah sekitar 16 – 23 buah. Jari-jari lemah teratas dari sirip pektoral tidak memanjang (Supryadi, 2008). Teri jengki dapat dijumpai di banyak perairan seperti bagian utara samudera hindia, dan pasifik barat (Teluk Thailand, Laut utara Jawa, Hongkong, dan pulau Taiwan). Ikan ini memiliki panjang 5-8 cm. Bagian perut ikan ini memiliki 4-8 sisik kecil, pre-dorsal tulang belakang pre-dorsal kecil pada beberapa spesimen. Ujung Maxilla mencapai atau melampaui batas belakang pra-operkulum, sedangkan cekung terakhir menjorok dekat ujung maksila. Gigi halus di tepi atas tulang hyoid. Garis pigmen ganda di belakang sirip punggung; ekor berwarna kuning pekat (Fishbase, 2019).

#### 4.4 Tahapan Pengawetan Ikan Teri dan Kendala dalam Pengawetan Ikan Teri

Untuk mendapatkan ikan teri yang sesuai dengan keinginan konsumen, dibutuhkan beberapa tahapan proses. Seluruh tahapan ini terangkai dalam satu kegiatan yang berkesinambungan dan membutuhkan waktu selama 1 (satu) hari (apabila matahari normal). Tahapan yang paling penting dalam proses pembuatan ikan teri kering asin adalah penggaraman. Kegiatan ini membutuhkan ketelitian dalam pengukuran bahan baku. Selain tahap penggaraman, tahap penjemuran juga merupakan tahap yang penting dalam pengolahan ikan teri kering asin. Tahap penjemuran merupakan kegiatan yang bersifat depending, artinya kegiatan ini tidak dapat dikontrol produsen, dan sinar matahari merupakan satu-satunya faktor eksternal yang mempengaruhi proses pembuatan ikan teri kering asin.

Pengawetan ikan teri segar di daerah penelitian membutuhkan proses yang relatif panjang, yang terdiri dari 6 tahapan, yaitu : 1) sortasi awal, 2) pencucian, 3) perebusan, 4) penjemuran, 5) sortasi akhir, dan 6) pengemasan. Untuk lebih jelasnya, pada gambar 2 disajikan alur tahapan pengawetan ikan teri segar menjadi ikan teri kering asin.



**Gambar 6. Alur Tahapan Pengolahan Ikan Teri**

### 1) Tahapan Sortasi Awal dalam proses pengawetan ikan teri

Sortasi awal dalam proses pengawetan ikan teri merupakan kegiatan pertama. Pemilihan ini dimaksudkan untuk memisahkan ikan teri dengan jenis tangkapan lainnya seperti udang, dan lain sebagainya. Selain itu pemilihan ikan teri ini bertujuan untuk memisahkan ikan teri yang kualitasnya bagus dengan yang kurang bagus serta bertujuan untuk memisahkan ikan teri berdasarkan ukurannya sehingga nantinya akan dihasilkan ikan teri segar yang sudah terpilih.

Kendala Teknologi Dalam tahapan ini, para pelaku usaha pengawetan ikan teri tidak menggunakan teknologi apapun. Umumnya para pelaku usaha pengawetan ikan teri hanya melakukan pemilihan ikan teri dengan cara manual dan alat-alat yang tergolong masih sederhana, seperti keranjang plastik dan lain-lain. Hal ini dikarenakan nelayan pengolah ikan teri masih memiliki keterbatasan pengetahuan dalam penggunaan teknologi pada tahap pemilihan ikan teri.

### 2) Tahapan Pencucian

Pada tahap pencucian, ikan teri yang telah dipilih selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah (ember) yang telah diisi dengan air bersih untuk selanjutnya dicuci sampai bersih. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang tercampur dengan ikan teri dan juga untuk menghilangkan air laut atau menurunkan kadar garam dalam ikan teri. Dalam pencucian ini cukup dicuci dengan menggunakan air bersih tanpa ada penambahan bahan lainnya. Pada tahap pencucian dibutuhkan waktu lebih kurang selama 7 sampai 10 menit untuk bisa membersihkan ikan teri dari kotoran. Kadar air yang mencapai 7% dimaksudkan agar struktur daging ikan tidak mengalami oksidasi selama proses penyucian.

Untuk Kendala Teknologi tahap pencucian, nelayan pengolah ikan teri di daerah penelitian tidak menggunakan teknologi melainkan hanya dengan cara manual dan menggunakan alat-alat sederhana. Adapun kendala teknologi yang dimiliki nelayan pengolah ikan teri dalam tahap pencucian ini yaitu karena terbatasnya modal yang dimiliki oleh nelayan pengolah ikan teri di daerah penelitian.

### 3) Tahapan Perebusan

Ikan teri yang telah dicuci dan dibersihkan akan direbus ke dalam air mendidih yang sudah dicampurkan dengan garam. Kebutuhan garam dalam kegiatan ini memiliki perbandingan 1 kg garam untuk 2 kg ikan teri segar. Setelah air yang telah dicampur garam mendidih, ikan teri kemudian dimasukkan ke dalam rebusan air dan suhu perebusan sekitar 100°C sampai 103°C. Perebusan ini bertujuan agar ikan teri menjadi matang. Proses perebusan dilakukan selama kurang lebih 5 sampai 7 menit.

Kendala teknologi dalam tahapan perebusan, nelayan pengolah ikan teri di daerah penelitian menggunakan kompor gas. Adapun kendala yang dimiliki pengolah ikan teri dalam penggunaan kompor gas untuk perebusan ikan teri yaitu harga tabung gas yang terbilang masih cukup mahal.

### 4) Tahapan Penjemuran Ikan Teri

Penjemuran merupakan kegiatan yang sangat strategis dalam proses pengolahan ikan teri. Melalui penjemuran akan diperoleh ikan teri kering dan teri asin dengan tingkat kekeringan dengan kadar air mendekati 7%. Tingkat kadar air ini karena teknologi yang biasa digunakan seperti oven untuk proses penjemuran ini memiliki harga yang cukup tinggi sehingga para pelaku usaha pengawetan ikan teri di daerah penelitian memilih untuk memanfaatkan sinar matahari saja untuk penjemuran ikan teri ini. Kegiatan penjemuran dengan matahari normal biasanya membutuhkan waktu kurang lebih 4-5 jam. Namun, apabila cuaca mendung atau hujan maka proses pengeringan yang dilakukan akan menjadi lebih lama dan produk yang dihasilkan bisa berisiko rusak.

### 5) Tahapan Sortasi Akhir dengan Hasil Akhir Ikan Teri Terpilih

Proses ini bertujuan untuk memisahkan kotoran yang mungkin masih menempel pada tahap penjemuran. Sortasi akhir ini juga dilakukan untuk memilih ikan teri yang berbentuk utuh dengan ikan teri yang hancur pada saat tahap pencucian ataupun perebusan.

Kendala teknologi dalam tahapan ini, para pelaku usaha pengawetan ikan teri di tempat penelitian ini tidak menggunakan teknologi apapun. Umumnya para pelaku usaha pengawetan ikan teri hanya melakukan pemilihan ikan teri dengan cara manual dan menggunakan alat-alat yang tergolong masih sederhana, karena yang akan dikeluarkan tidak terlalu besar jika dibandingkan dengan menggunakan teknologi.

#### 6) Tahapan Pengemasan dengan Hasil Akhir Ikan Teri Olah Dikemas

Tahapan pengemasan adalah merupakan kegiatan akhir dari seluruh tahapan yang ada dalam proses pengolahan ikan teri untuk bisa menghasilkan ikan teri kering asin yang sudah diolah dan siap untuk dipasarkan. Pengemasan merupakan kegiatan memasukkan ikan teri kering asin yang sudah jadi ke dalam goni bersih.

Kendala pada tahapan pengemasan ini, para pelaku usaha pengawetan ikan teri masih menggunakan cara tradisional dan menggunakan alat yang juga masih sederhana. Alasan para pelaku usaha pengawetan ikan teri tidak menggunakan teknologi dalam tahapan ini yaitu karena menurut mereka pengemasan dengan cara tradisional jauh lebih murah dan tentunya akan mengeluarkan biaya yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan penggunaan teknologi.

Untuk lebih jelas mengenai bagaimana pengolahan ikan teri kering asin di daerah penelitian, berikut beberapa dokumentasi yang telah disediakan :



**Gambar 7. Pencucian Ikan Teri**



**Gambar 8. Perebusan Ikan Teri**



**Gambar 9. Penjemuran Ikan Teri**



**Gambar 10. Sortasi Akhir**



**Gambar 11. Pengemasan**

#### **4.5. Karakteristik Responden Usaha Pengawetan Ikan Teri**

Variabel yang digunakan untuk mengidentifikasi karakteristik responden adalah nama, umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan responden, lama sebagai pengusaha, jumlah anggota keluarga, jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi(orang), jumlah tenaga kerja luar keluarga(orang), dan jumlah tenaga kerja keseluruhan (orang) dalam bentuk kuesioner pada para pelaku usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara.

**Tabel 9. Karakteristik Responden Usaha Pengawetan Ikan Teri**

No	Nama	Umur	Tingkat Pendidikan	Jenis Kelamin	Lama Sebagai Pengusaha	Jumlah Anggota Keluarga	Jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi (orang)	Jumlah tenaga kerja luar keluarga (orang)	Jumlah tenaga kerja keseluruhan (orang)
1	Rahmaniar	51	SMP	Perempuan	20	5	1	6	7
2	Herman	50	SD	Laki - Laki	22	5	2	5	7
3	Roni	48	SMP	Laki - Laki	16	4	5	2	7
4	Bustamin	52	SMP	Laki - Laki	15	5	2	5	7
5	Anto	53	SD	Laki - Laki	25	5	3	5	8
6	Dasril	53	SMP	Laki - Laki	25	6	2	3	7
7	Toni	50	SMP	Laki - Laki	18	4	2	3	7
8	Yanti	50	SMP	Perempuan	20	4	3	5	8
9	Linda	42	SD	Perempuan	8	4	3	4	7
10	Muslim Tanjung	53	SMP	Laki - Laki	20	5	-	7	7
11	Ramzi	45	SD	Laki - Laki	10	4	2	5	7
12	Ardiansyah	56	SMP	Laki - Laki	20	6	2	6	7
13	Ahmad	56	SD	Laki - Laki	19	5	2	6	8
14	Unang	48	SD	Perempuan	10	5	-	8	8
15	Sri	47	SD	Perempuan	9	5	-	7	7
<b>Jumlah</b>		<b>754</b>			<b>257</b>	<b>72</b>	<b>29</b>	<b>77</b>	<b>109</b>
<b>Rata - Rata</b>		<b>50.2667</b>			<b>17,13333</b>	<b>4,8</b>	<b>2,41666</b>	<b>5,13333</b>	<b>7,26666</b>

*Sumber : Wawancara, Juli 2022*

Berdasarkan Table 9 diatas dapat diketahui secara keseluruhan umur rata-rata responden adalah 50,2 tahun, yang tergolong usia produktif sehingga produktivitas kerja masih cukup tinggi. Hal ini berkaitan dengan kemampuan fisik dalam melakukan kegiatan pengawetan ikan teri sehingga diharapkan dengan produktivitas kerja yang masih cukup tinggi dapat mengembangkan usaha pengawetan ikan teri.

Jadi karakteristik responden penelitian adalah subjek penelitian yang akan beri perlakuan penelitian, atau yang akan dilakukan riset atau yang akan dilakukan eksperimen. Tergantung jenis atau metodologi penelitian yang akan dilakukan.

Sebagian produsen pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung menempuh Pendidikan formal. Rata-rata jumlah keluarga produsen pengawetan ikan teri sebanyak 4,8 orang. Hal ini berkaitan dengan ketersediaan tenaga kerja keluarga yang akan digunakan dalam usaha pengawetan ikan teri. Rata-rata jumlah anggota keluarga yang aktif dalam produksi sebanyak 2 orang. Anggota keluarga yang ikut aktif dalam produksi pengawetan ikan teri adalah suami/istri, suami berperan dalam membantu proses penjemuran ikan teri, sedangkan istri berperan dalam membantu, pencucian dan pengemasan. Namun terkadang hanya suami yang ikut dalam produksi atau istri saja yang aktif karena istri hanya sebagai ibu rumah tangga atau suami yang berprofesi sebagai nelayan.

Rata-rata lama mengusahakan usaha pengawetan ikan teri adalah 17,1 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan usaha pengawetan ikan teri sudah cukup lama dan telah mampu menompang kebutuhan hidup produsen pengawetan ikan teri. Pengalaman usaha yang cukup lama memberikan pengaruh yang cukup besar dalam perkembangan usaha pengawetan ikan teri tersebut.

Jumlah tenaga kerja luar keluarga yang digunakan rata-rata sebanyak 5 orang. Hal ini dikarenakan usaha pengawetan ikan teri membutuhkan banyak tenaga kerja dan tidak mungkin hanya mengandalkan tenaga kerja keluarga. Sedangkan, jumlah tenaga kerja keseluruhan yang digunakan rata-rata sebanyak 7 orang, yang terdiri dari tenaga kerja keluarga ditambah tenaga kerja luar keluarga. Sebagian besar tenaga kerja pada usaha pengawetan ikan teri adalah perempuan karena perempuan lebih talanten dan lebih terampil dalam melakukan pembelahan dan pencucian.

Karakteristik responden adalah kriteria apa saja yang akan diberikan kepada subjek penelitian agar sumber informasi pada penelitian atau eksperimen tersebut dapat tertuju dengan tepat dan sesuai harapan. Dalam hal ini juga tergantung dengan penggunaan jenis serta metode penelitian (**Bakri, 2022**).

#### 4.5.1. Umur Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri

**Tabel 10. Umur Responden Para Pelaku Usaha Ikan Teri**

No	Umur Nelayan	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	40-45	2	13 %
2	45-50	6	40 %
3	51-55	5	34 %
4	56-60	2	13 %
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>100%</b>

*Sumber : Data Primer Diolah, 2022*

Dari tabel 10 dapat disimpulkan dari 15 responden para pelaku usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Byngus Teluk kabung yaitu 34% berusia 51-55 tahun. Selanjutnya para pelaku yang usia muda yang berprofesi sebagai para pelaku usaha pengawetan ikan teri yaitu 13% atau 2 orang saja. Sedangkan usia yang tergolong usia lanjut yang masih berprofesi sebagai para pelaku usaha pengawetan ikan teri sebanyak 13% atau 2 orang saja.

Keadaan penduduk menurut umur bagi suatu daerah dapat digunakan untuk mengetahui besarnya penduduk usia produktif dan penduduk non produktif. Menurut (Mantra, 2003), kelompok penduduk umur 46-55 tahun sebagai kelompok produktif dan kelompok penduduk umur 56 ke atas sebagai kelompok penduduk yang sudah tidak lagi produktif.

Berdasarkan hasil penelitian (Sari, 2018) dapat diketahui umur rata-rata responden adalah 46-55 tahun, yang tergolong usia produktif sehingga produktivitas kerja masih cukup tinggi. Hal itu berkaitan dengan kemampuan fisik dalam melakukan kegiatan pengawetan ikan teri sehingga diharapkan dengan produktivitas kerja yang masih cukup tinggi dapat mengembangkan usaha pengawetan ikan teri.

#### 4.5.2 Pendidikan Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan teri

**Tabel 11. Pendidikan Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri**

No	Pendidikan	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	SD	7	47 %
2	SMP	8	53 %
3	SMA	0	0 %
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>100%</b>

Sumber : *Olah Data Sekunder, 2022*

Berdasarkan table 11 diatas dapat disimpulkan bahwa dari 15 responden para pelaku usah pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara. Rata-rata pendidikan para pelaku usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara adalah Sekolah Dasar (SD) yaitu 7% atau 7 orang. Tingkat pendidikan nelayan responden pukat pantai masih tergolong rendah karena biaya pendidikan yang tidak mencukupi, masih berfikiran kurang modern yang mengakibatkan pendidikan nelayan akan sangat berpengaruh baik dari segi pola pikir maupun cara mengelola keuangan rumah tangga. Sedangkan Pendidikan tertinggi mereka hanya sampai SMP yaitu 53 % atau 8 orang saja.

Menurut (**Fadhilah Rahmawati, dkk, 2004**). Pendidikan dianggap sebagai sarana untuk mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Karena, pendidikan dianggap mampu untuk menghasilkan tenaga kerja yang bermutu tinggi, mempunyai pola pikir dan cara bertindak yang modern. Sumber daya manusia seperti inilah yang diharapkan mampu menggerakkan roda pembangunan ke depan. Salah satu upaya dalam mewujudkan relevansi pendidikan dengan kebutuhan pembangunan ini dikenal dengan kebijakan link and match. Kebijakan ini bertujuan untuk mengoptimalkan dan mengefisienkan sumber daya manusia dengan sistem pendidikan. Semakin selaras struktur tenaga kerja yang disediakan oleh sistem pendidikan dengan struktur lapangan kerja maka semakin efisienlah sistem pendidikan yang ada. Karena dalam pengalokasian sumber daya manusia akan diserap oleh lapangan kerja.

Berdasarkan hasil penelitian (Sari, 2018) dapat diketahui bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan, jumlah penduduk yang menempuh pendidikan semakin menurun. Hal ini dapat dikarenakan keadaan sosial ekonomi dan masih rendahnya kesadaran penduduk akan pentingnya pendidikan. Namun, pada hasil penelitian (Sari, 2018) pada umumnya penduduk lulusan Sekolah Dasar (SD) lebih banyak memilih langsung untuk melanjutkan ke tingkat pendidikan SMP dan para pelaku usaha tidak melanjutkan ke tingkat selanjutnya dikarenakan tidak ada biaya.

Berdasarkan penelitian (Mudzakir *et al*, 2021) mayoritas responden hanya memiliki pendidikan sampai tingkat lulusan SD, hal ini selaras dengan hasil penelitian (Fitriyanti, 2016) yang menyatakan bahwa nelayan di Pekalongan Utara adalah kebanyakan lulusan SD. Selain itu, menurut hasil penelitian (Wibowo *et al*. 2019) menyampaikan bahwa pendidikan nelayan di PPP Morodemak didominasi oleh lulusan SD. Dan juga penelitian (Rizka, 2020) juga menyatakan bahwa pendidikan berpengaruh signifikan terhadap pendapatan nelayan di Gampong Ujong Blang Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe dimana Koefisien regresi Pendidikan (X1) sebesar 0.010 menyatakan bahwa setiap peningkatan variabel Pendidikan sebesar 1% menyebabkan Pendapatan meningkat sebesar 0.010%.

#### **4.5.3. Status Pekerjaan dalam usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan TelukKabung Utara**

Karakteristik usaha pengawetan ikan teri memberikan gambaran umum mengenai latar belakang usaha pengawetan ikan teri yang dilakukan di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung Kota Padang . karakteristik usaha pengawetan ikan teri meliputi status usaha ,alasan utama mengusahakan, sumber modal,pengadaan bahan baku, dan lainlain.

**Tabel 12. Status Pekerjaan dalam usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan  
Teluk Kabung Utara**

No	Status usaha	Jumlah (responden)	Presentase
1	Utama	15	100
2	Sampingan	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100 %</b>

Sumber : *Data Sekunder, 2022*

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa seluruh responden (15 orang) menjadikan usaha pengawetan ikan teri sebagai usaha utama. Usaha pengawetan ikan teri ini dikatakan sebagai usaha utama karena anggota keluarga yang terdiri dari suami dan istri lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya dalam usaha pengawetan ikan teri tersebut. Meskipun beberapa kepala keluarga (suami) ada yang berprofesi sebagai nelayan, tetapi usaha pengawetan ikan teri ini tetap dijadikan sebagai usaha utama karena suami lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya dalam usaha pengawetan ikan teri tersebut. Selain itu, penghasilan yang diperoleh dari usaha pengawetan ikan teri merupakan sumber penghasilan utama dan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Responden memiliki berbagai alasan dalam menjalankan usaha pengawetan ikan teri , antara lain yaitu, usaha warisan, tidak memiliki pekerjaan lain dan menambah penghasil keluarga.

Menurut hasil penelitian (**Darsalina, 2019**) Responden memiliki berbagai alasan dalam menjalankan usaha pengawetan ikan teri , antara lain yaitu lebih menguntungkan, usaha warisan, tidak memiliki pekerjaan lain, pengalaman sebagai buruh dan lainnya. Berikut data mengenai alasan responden mengusahakan usaha pengolahan ikan asin.

#### 4.5.4. Alasan Utama Megusahakan Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara

**Tabel 12. Alasan Utama Megusahakan Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Alasan Usaha	Jumlah (responden)	Presentase (%)
1	Lebih mengutamakan	12	80
2	Usaha warisan	2	13,33
3	Tidak ada pekerjaan lain	0	0
4	Menambah penghasilan keluarga	1	6,66
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100 %</b>

Sumber : *Data Primer Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden memiliki beberapa alasan dalam menjalankan usaha pengawetan ikan teri. Responden yang beralasan bahwa usaha pengawetan ikan teri lebih mengutamakan sebanyak 12 orang (80%). Responden yang beralasan dijalankan usaha pengawetan iakan teri merupakan usaha warisan, sebanyak 2 responden (13,33%). Usaha pengawetan ikan teri ini merupakan usaha turun temurun dari keluarga responden. Sedangkan sisanya, sebanyak 1 responden (6,66%) beralasan untuk menambah penghasilan suami, dimana suami memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Namun mata pencaharian nelayan dari suami merupakan usaha sampingan karena suami lebih banyak mencurahkan waktu kerjanya pada usaha pengawetan ikan teri.

Usaha perikanan yang berkembang didaerah ini adalah usaha penangkapan ikan dilaut, usaha pengolahan dan pengawetan serta usaha pendukung lainnya seperti pabrik es, galangan kapal, tangkahan (pelabuhan rakyat) dan usaha lainnya yang berhubungan dengan perikanannya (**Hendrik, 2010**)

#### 4.5.5 Sumber Modal Pada Usaha Pengawetan Ikan teri di Kelurahan Teluk

##### Kabung Utara

Modal memiliki peranan yang penting dalam menjalankan suatu usaha, seperti usaha pengawetan ikan teri juga memerlukan modal. Modal yang digunakan dapat berasal dari modal pribadi maupun modal pinjaman. Berikut data mengenai sumber modal pada usaha pengawetan ikan teri.

**Tabel 13. Sumber Modal Pada Usaha Pengawetan Ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Uraian	Jumlah (responden)	Presentase (%)
1	Modal Pribadi	15	100
2	Pinjaman	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber : *Data Primer Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa 100% responden menggunakan modal pribadi dalam menjalankan usahanya. Responden lebih memilih menggunakan modal pribadi dikarenakan modal pinjaman memiliki bunga yang tinggi. Oleh karena itu, responden memilih menggunakan modal pribadi agar tidak memiliki tanggungan untuk membayar modal pinjaman tersebut.

Modal pribadi memiliki peran penting dalam membangun sebuah usaha. Tanpa adanya modal usaha itu tidak akan terbentuk maupun berjalan dengan lancar. Dengan adanya modal yang tinggi atau besar maka pemilik rumah makan dapat menciptakan kualitas dan kuantitas yang tinggi pula yang dapat berpengaruh terhadap pendapatan usaha mereka. Menurut (**Khoirun dalam Putri dan Jember,2016**) dengan modal yang tinggi pengusaha mampu memproduksi hasil usahanya lebih banyak, sehingga akan meningkatkan pendapatan. Tidak hanya modal, harga pun dapat mempengaruhi pendapatan. Harga memiliki unsur pemasaran yang di mana dapat menghasilkan suatu pendapatan dalam usaha tersebut. Harga

adalah sejumlah uang yang harus dibayarkan pelanggan untuk memperoleh produk (Kotler dan Armstrong, 2008:63)

#### 4.5.6. Pengadaan Bahan Baku, Cara pembelian, Sistem Pengadaan dan Cara Pembayaran Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam usaha pengawetan ikan teri adalah ikan segar. Berikut data mengenai pengadaan bahan baku, cara pembelian, sistem pengadaan dan cara pembayaran bahan baku.

**Tabel 14. Pengadaan Bahan Baku, Cara pembelian, Sistem Pengadaan dan Cara Pembayaran Bahan Baku**

No	Uraian	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	Pengadaan Bahan Baku		
	a. Nelayan	15	100
	b. Perantara	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
2	Cara Pembelian		
	a. Diantar	15	100
	b. Diantar Langsung	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
3	Sistem Pengadaan Bahan Baku		
	a. Untuk 1x produksi	15	100
	b. Untuk . 1 x produksi	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
4	Cara Pembayaran		
	a. Tunai di Muka	15	100
	b. Tunai di Belakang	0	0
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber : *Data Primer Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa pengadaan bahan baku untuk usaha pengawetan ikan teri dilakukan dengan membeli ke Nelayan secara langsung. Ikan teri segar hasil tangkapan nelayan yang baru diturunkan dari kapal kemudian dilelang kepada produsen pengawetan ikan teri. Para produsen membeli dengan langsung ke Nelayan dan ikan yang telah dibeli biasanya dibawa/diangkut oleh produsen dengan menggunakan pick up atau becak. Para produsen membeli bahan baku hanya untuk 1x

produksi karena jika ikan teri yang digunakan tidak segar akan mempengaruhi kualitas produk ikan teri. Pembayaran dilakukan dimuka secara tunai oleh para produsen pengawetan ikan teri. Pembayaran dilakukan secara tunai ke Nelayan setelah para produsen mendapatkan ikan segar yang dibeli tersebut. Dengan kata lain, para produsen bayar langsung ikan teri segar tersebut ke Nelayan dan tidak membayar secara tunai dibelakang.

Menurut (Tuerah, 2014), dalam penelitian analisis pengendalian persediaan bahan baku, hasil perbandingan biaya persediaan dan penghematan metode *Economic Order Quantity* terhadap kebijakan perusahaan periode Januari 2012 sampai dengan agustus 2014, menunjukkan kebijakan pengendalian persediaan ikan teri belum efisien, artinya biaya persediaan masih dapat ditekan lebih rendah.

#### **4.6. Analisis Usaha pengawetan Ikan Teri**

##### **1. Analisis Biaya**

Analisis pulang pokok adalah suatu alat analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan antar beberapa variabel di dalam kegiatan perusahaan, seperti luas produksi atau tingkat produksi yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan, serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya. Pendapatan perusahaan merupakan penerimaan yang dihasilkan dari kegiatan perusahaan sedangkan biaya operasinya merupakan pengeluaran yang juga karena kegiatan perusahaan. Biaya operasi ini terbagi atas tiga bagian, yaitu tetap, biaya variabel, dan biaya semi-variabel.(Sugianto, 2020)

##### **a. Biaya Tetap**

Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi. Misalnya biaya penyusutan peralatan dan biaya perawatan. Biaya penyusutan peralatan dan biaya perawatan dapat kita lihat pada table dibawah ini.

**Tabel 15. Rata – Rata Biaya penyusutan Pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Jenis	Harga	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan Per Bulan
1	Kancah Pecambah	Rp 250.000	1 bulan	Rp 250.000
2	Baskom	Rp 35.000	3 bulan	RP 11.700
3	Keranjang Perebusan	Rp 2.000	5 bulan	Rp 400
4	Alat Penjemuran	Rp 50.000	4 bulan	Rp 12.500
5	Kompor gas	Rp 650.000	3 bulan	Rp 216.700
6	Gas	Rp 200.000	3 bulan	Rp 66.700
Total		Rp 1.187.000		Rp 558.000

Sumber : *Data Primer Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa rata-rata biaya tetap terbesar dalam satu bulan pada usaha pengawetan ikan teri adalah Biaya tetap pada penyusutan peralatan besarnya per bulan yaitu Rp 558.000 per orang jadi untuk 15 orang Rp 8.370.000 , peralatan yang digunakan berupa peralatan sederhana, yang memiliki umur ekonomis cukup panjang antara 1-5 Bulan. Peralatan yang digunakan meliputi baskom, kancah perebusan, keranjang perebusan, baskom ,alat penjemuran ikan (para-para), kompor gas dan tabung gas. Dengan biaya investasi yaitu sebesar Rp 1.187.000.

**Tabel 16. Biaya Perawatan Para Pelaku Usaha Pengawetan Ikan Teri**

No	Nama	Jenis Perawatan Per Bulan		Harga Perawatan	
		Tabung Gas (Kali)	Alat Penjemuran/Para- para (Kali)	Tabung gas	Alat Penjemuran (Para- para)
1	Rahmaniar	3	1	63.000	15.000
2	Herman	3	1	63.000	15.000
3	Roni	3	1	63.000	15.000
4	Bustamin	3	1	63.000	15.000
5	Anto	3	1	63.000	15.000
6	Dasril	3	1	63.000	15.000
7	Toni	2	1	42.000	15.000
8	Yanti	3	1	63.000	15.000
9	Linda	3	1	63.000	15.000
10	Muslim	2	1	42.000	15.000
11	Ramzi	2	1	42.000	15.000
12	Ardiansyah	2	1	42.000	15.000
13	Ahmad	2	1	42.000	15.000
14	Unang	2	1	42.000	15.000
15	Sri	3	1	63.000	15.000
<b>Jumlah</b>		<b>39</b>	<b>15</b>	<b>819.000</b>	<b>225.000</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>2.6</b>	<b>1</b>	<b>54.600</b>	<b>15.000</b>

Sumber : *Hasil Penelitian, 2022*

Dapat dilihat dari table diatas bahwa biaya perawatan para pelaku usaha di Kelurahan Teluk Kabung Utara per bulannya dari biaya perawatan tabung gas bernilai Rp 819.000 dengan harga satuan tabung gas Rp 21.000 dan biaya perawatan alat penjemuran/para – para senilai Rp 225.000 dari kedua biaya perawatan tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya perawatan yang di keluarkan oleh para pelaku usaha pengawetan ikan teri senilai Rp 1.044.000 per bulannya. Jadi, biaya tetap dalam usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara meliputi biaya penyusutan peralatan dan biaya perawatan . Dapat dilihat pada table dibawah ini.

**Tabel 17. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri**

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Presentase (%)
1	Penyusutan Peralatan	8.370.000	64 %
2	Biaya perawatan	1.044.000	36 %
<b>Jumlah</b>		<b>9.414.000</b>	<b>100%</b>

Sumber : *Data primer Di Olah, 2022*

Dari hasil table di atas mengetahui hasil dari peyusutan dan biaya perawatan per bulannya yaitu sekitar Rp 9.414.000. Menurut (Sugianto, 2020) Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung kepada perubahan tingkat kegiatan dalam menghasilkan keluaran ataupun produk di dalam interval tertentu. Biaya dikatakan tetap dilihat dari besarnya jumlah biaya bukannya biaya per unit, sedangkan untuk per orang Rp 609.400.

b. Biaya Variabel

**Tabel 18. Biaya Bahan Baku Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Ikan teri (Kg/bulan)	Harga (Rp)	Total
1	396	45.450	17.998.200
2	528	45.450	23.997.600
3	462	45.450	20.997.900
4	528	45.450	23.997.600
5	462	45.450	20.997.900
6	462	45.450	20.997.900
7	440	45.450	19.998.000
8	330	45.450	14.998.500
9	330	45.450	14.998.500
10	330	45.450	14.998.500
11	440	45.450	19.998.000
12	385	45.450	17.498.250
13	330	45.450	14.998.500
14	330	45.450	14.998.500
15	330	45.450	14.998.500
<b>Jumlah</b>	<b>6.083</b>	<b>68.750</b>	<b>276.472.350</b>
<b>rata - rata</b>	<b>405.5333333</b>	<b>45.450</b>	<b>18.431.490</b>

Sumber : *Data Primer Diolah*

Berdasarkan table dibawah dapat diketahui bahawa jumlah penerimaan ikan pada usaha pengawetan ikan teri sebesar Rp 276.472.350 dengan jumlah produksi 6.083 Kg dan jumlah harga Rp 681.750. Sedangkan rata – rata jumlah penerimaan sebesar Rp 18.431.490 per orang, dengan rata – rata jumlah produksi ikan teri dalam satu bulan sebesar 450.533/Kg dan rata – rata harga ikan teri 1 kg Rp 45.540. Pendapatan direncanakan akan diterima perusahaan dari hasil penjualan seluruh produknya sebagai pengganti produk yang selama ini di- *supply* oleh para pemasok (Sugianto, 2020).

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh produser pengawetan ikan teri yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan jumlah produksi pengawetan ikan teri yang dihasilkan, biaya variabel ikan teri terdiri dari biaya bahan baku utama, biaya upah kerja. Berikut data mengenai biaya variabel pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk kabung Kota Padang.

**Tabel 19. Biaya variable pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Jenis Biaya Variable	Biaya
1	Bahan Baku Uatama (ikan teri)	Rp 276.472.350
2	Bahan Baku Pelengkap (Garam)	Rp 1.800.000
3	Upah Tenaga Kerja	Rp 17.605.000
	jumlah	Rp 295.887.350

Sumber : *Data Primer Diolah, 2022*

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa besarnya biaya variabel yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp295.905.000 . Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan pada usaha pengawetan ikan teri adalah biaya bahan baku utama ikan teri, besarnya per hari sekitar Rp 276.500.000 dan bahan baku pelengkap (Garam) per hari sekitar Rp 1.800.000. Tinggi rendahnya biaya bahan baku utama ikan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga ikan segar. Jika harga ikan segar meningkat dapat berdampak pada tingginya biaya bahan baku ikan segar yang akan dikeluarkan oleh produsen dan sebaliknya, jika haga ikan segar menurun, maka biaya bahan baku ikan

segar yang dikeluarkan juga menurun.

Upah Tenaga kerja per hari yang dikeluarkan sekitar Rp 17.605.000 maka dapat diarti dalam per bulannya mengeluarkan biaya variable sebesar Rp 295.905.000. dan dapat diasumsikan per orangnya menghasilkan Rp. 19.727.000.

Biaya ini merupakan biaya yang jumlahnya berubah-ubahsesuai dengan perubahan tingkat produksi. Titik berat dari biaya variabel ini adalah jumlah dari biaya variabel tersebut dan bukan besarnya biaya variabel per unit. Ada beberapa macam biaya variabel, diantaranya adalah biaya variabel proposional. Biaya variabel ini merupakan biaya di mana jumlah biaya sebanding dengan tingkat produksi yang dilakukan oleh perusahaan (**Sugianto, 2020**)

c. Biaya total

Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri secara keseluruhan. Berikut data mengenai rata – rata biaya total per bulan pada usaha pengawetan ikan teri.

**Tabel 20. Biaya Total pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara**

No	Jenis Biaya Total	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp 9.414.000
2	Biaya Variabel	Rp 295.887.350
	Jumlah	Rp 305.291.350

Sumber : Data primer Diolah 2022

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa biaya total per bulan yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri adalah Rp 305.291.350 . Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri adalah biaya variabel sebesar Rp 295.887.350 sedangkan biaya tetap per bulan yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri adalah Rp 9.414.000 sedangkan untuk per orang Rp.20.352.757. Biaya ini merupakan biaya yang didalamnya terkandung biaya tetap dan biaya variabel sekaligus. Untuk mempermudah analisisnya, pada umumnya biaya jenis ini dipisah dulu antara yang berjenis biaya variabel dan biaya tetap (**Sugianto, 2020**).

## 2. Analisis Penerimaan

Penerimaan yang diterima oleh pengawetan ikan teri adalah perkalian antara jumlah produksi ikan teri yang dihasilkan dengan harga ikan teri. Penerimaan yang diterima produsen pengawetan ikan teri di Kelurahan teluk kabung Utara berasal dari penerimaan produk ikan.

Menurut (Ekalardiyanti, 2014) penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

**Tabel 21. Penerimaan Hasil Penjualan Ikan Teri**

No	Jumlah Ikan Teri Kering (Kg)	Harga Jual		Total Penerimaan
		70%	30%	
1	270	18.900.000	5.670.000	24.570.000
2	360	25.200.000	7.560.000	32.760.000
3	316	22.120.000	6.636.000	28.756.000
4	360	25.200.000	7.560.000	32.760.000
5	300	21.000.000	6.300.000	27.300.000
6	262	18.340.000	5.502.000	23.842.000
7	250	17.500.000	5.250.000	22.750.000
8	255	15.750.000	4.725.000	20.475.000
9	225	15.750.000	4.725.000	20.475.000
10	225	15.750.000	4.725.000	20.475.000
11	300	21.000.000	6.300.000	27.300.000
12	262	18.340.000	5.502.000	23.842.000
13	225	15.750.000	4.725.000	20.475.000
14	225	15.750.000	4.725.000	20.475.000
15	225	15.750.000	4.725.000	20.475.000
<b>Jumlah</b>	<b>4.060</b>			<b>366.730.000</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>270,666</b>			<b>24.448.667</b>

Jadi hasil bersih penerimaan dari 15 orang yaitu Rp 366.730.000 dan untuk per orangnya dapat Rp 24.488.6687 dengan rincian seperti table diatas biaya ikan teri.

### 3. Analisis keuntungan

Keuntungan yang diperoleh pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan teluk Kabung Utara Kecamatan Teluk Bungus Kota Padang merupakan selisih antara total penerimaan dengan selisih biaya total. Untuk mengetahui besarnya keuntungan dapat dilihat pada table berikut:

**Tabel 22. Keuntungan rata-rata pada usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan teluk Kabung Utara**

No	Uraian	Total produksi (Rp)
1	Penerimaan	366.730.000
2	Biaya Total	305.291.000
<b>Jumlah</b>		<b>61.439.000</b>

Sumber : Data primer Diolah, 2022

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui keuntungan 15 produsen dalam satu bulan sebesar Rp 61.439.000. biaya total per 15 produsen dalam satu bulan sebesar Rp 305.291.000. dan untuk keuntungan per orangnya Rp 4.095.933 .

Menurut hasil penelitian (Xristy, 2018 ) Besarnya keuntungan yang akan diterima petani tidak hanya ditentukan oleh tingginya produksi, akan tetapi juga ditentukan oleh harga dan besarnya biaya yang dikeluarkan.

Menurut hasil penelitian ( Sapto, 2011) Keuntungan Operasional diartikan sebagai perbedaan antara pendapatan kotor dengan biaya variabel. Keuntungan Operasional yang positif akan menjamin kelangsungan operasional kegiatan usaha tambak dalam jangka pendek. Keuntungan Bersih dihitung dari pendapatan kotor dikurangi dengan biaya total. Keuntungan bersih ini dianggap sebagai indikator keuntungan dan prospek operasi dalam jangka panjang. Keuntungan bersih adalah syarat utama yang akan menjamin pengoperasian tambak dalam jangka panjang.

#### 4.7 Analisis Risiko

Risiko yang terjadi pada usaha pengawetan ikan teri adalah kemungkinan terjadinya kondisi merugi atau menguntungkan yang dihadapi oleh produsen. Risiko dapat dihitung secara statistik yaitu dengan menggunakan ukuran keragaman (*variance*) atau simpangan baku (*standar deviation*). Simpangan baku merupakan besarnya fluktuasi keuntungan yang mungkin diperoleh dari keuntungan rata-rata atau dengan kata lain merupakan besarnya risiko yang harus ditanggung. Hubungan antara simpangan baku dan keuntungan dapat diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi merupakan perbandingan antara risiko yang harus ditanggung dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh sebagai hasil dan sejumlah modal yang ditanamkan dalam proses produksi. Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung semakin besar disbanding dengan keuntungannya. Sedangkan batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal keuntungan terendah yang mungkin diterima oleh pengusaha.

Menurut (**Widiyanto, 2013**) simpangan baku (*standart deviation*) dan variansi (*variance*) sebagai ukuran dari variasi seperangkat data yang sangat berhubungan. Hal ini dikarenakan variansi merupakan kuadrat dari simpangan baku dan sebaliknya simpangan baku merupakan pangkat dua dari variansi. Simpangan baku merupakan ukuran variabilitas skor yang didasarkan pada kuadrat penyimpangan tiap skor dari rata-rata hitung.

Resiko ini umumnya tinggi terjadi pada usaha yang menerapkan sistem penjualan piutang. Penerapan sistem penjualan piutang, terutama apabila pembayaran diterima setelah pembudidaya melakukan panen cenderung meningkatkan frekuensi tidak terbayarnya piutang. Hal ini berkaitan adanya resiko eksternal yang tidak dapat dikendalikan berupa kegagalan panen, fluktuasi harga ikan dan/atau bahkan moral hazard (**Budi, 2017**)

**Tabel 23. Resiko Usaha dan Batas Bawah Keuntungan Pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan teluk Kabung Utara**

No	Uraian	Jumlah
1	Keuntungan (Rp)	305.291.350
2	Simpang baku (Rp)	-2.264.798
3	Koefisien variasi	-0,12
4	Batas bawah Keuntungan	1.530.738

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 23 dapat diketahui bahwa keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam satu bulan pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk kabung Utara sebesar Rp 305.291.350. Dengan demikian, dapat diketahui nilai simpangan baku sebesar Rp -2.264.798. Perhitungan keuntungan dan simpangan baku tersebut kemudian dapat diketahui nilai koefisien variasi sebesar -0.12 dari nilai keuntungan rata-rata dan batas bawah keuntungan sebesar Rp 1.530.738. Dari batas bawah keuntungan secara tidak langsung menyatakan aman tidak adanya modal yang ditanam dari kemungkinan kondisi menguntungkan. Setiap produksi ada peluang kerugian yang akan dialami produsen dikarenakan nilai koefisien dan simpang baku mengalami minus. Nilai koefisien variasi dan batas bawah keuntungan pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara tersebut menunjukkan bahwa  $CV < 0.5$  dan  $L < 0$ , yang berarti bahwa produsen memiliki peluang kerugian dalam setiap proses produksi yang dijalankan. Hal ini menentukan Batas bawah Keuntungan tidak mengalami kerugian tetapi nilai koefisien mengalami minus dikarenakan nilai  $CV < 0.5$  Lebih kurang dibandingkan dengan 0.5. menunjukkan produsen pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara ,mendapat keuntungan sebesar Rp 1.530.738. Walaupun nilai koefisien dan simpangan baku tidak berpengaruh kepada batas bawah keuntunngan.

Besarnya risiko yang harus ditanggung oleh usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara tersebut dikarenakan adanya berbagai risiko yang ada, yaitu:

#### a. Risiko Harga

Risiko harga yang dihadapi oleh produsen pengawet ikan teri di Kelurahan Teluk kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung dengan harga bahan perlengkap (garam) yang fluakuatif. Hal ini dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku ikan segar dan bahan baku pelengkap (garam). Ketersediaan bahan baku ikan segar sangat bergantung pada musim. Ketika musim rame, ketersediaan bahan bahan baku ikan teri segar melimpah, tetapi pada saat music peceklik ketersediaan ikan teri segar menurun dan hal ini akan berdampak pada ikan harga ikan segar. Sedangkan, ketersediaan bahan baku plengkap (garam)sangat bergantung pada cuaca. Ketika cuaca mendung, akan menghambat pada proses penjemuran garam sehingga akan mempengaruhi ketersediaan garam dan akan berdampak pada garam. Bahan pelengkap (garam) yang digunakan adalah garam karungan (goni) yang harganya Rp 120.000/goni, jika ketersediaan garam menurun maka harganya akan naik mencapai Rp 150.000/goni.

Harga bahan baku ikan teri segar dan bahan pelengkap garam akan meningkat Ketika ketersediaan bahan baku ikan teri segar dan bahan pleengkap (garam) menurun dan seblaiknya. Jika ketersediaan bahan baku ikan teri segar dan bahan baku pelengkap (garam) meningkat, maka harganya menurun. Hal ini berdampak pada harga jual ikan teri segar yang diproduksi. Jika harga bahan baku ikan teri segar dan bahan baku pelengkap (garam) meningkat, maka harga ikan jual ikan teri teri juga meningkat. Sedangkan, jika harga jika harga bahan baku ika segar dan bahan plengkap (garam) meurun, maka harga jual ikan teri yang diproduksi juga menurun. Langkahantisipasi yang dilakukan oleh produsen untuk mengantisipasi resiko harga fluakuatif, hingga saat penelitian belum ada langh kongret yang dilakukan karena resiko harga tersebut sangat dipengaruhi oleh factor alam.

Menurut penelitian (**Marlina, 2021**) Analisis risiko harga, nilai batas bawah harga menunjukkan jumlah harga terendah yang mungkin diterima oleh petani. Apabila nilai  $CV > 0.50$  maka nilai  $L < 0$ , begitu pula jika nilai  $CV \leq 0.50$  maka nilai  $L \geq 0$ . Hal ini menunjukkan bahwa apabila  $CV > 0.50$  maka risiko harga usaha budidaya ikan lele yang ditanggung petani semakin besar dengan menanggung kerugian sebesar  $L$ ,

sedangkan nilai  $CV \leq 0.50$  maka petani akan selalu untung atau impas dengan harga sebesar  $L$ .

#### b. Resiko Produksi

Risiko produksi yang harus ditanggung oleh produsen pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara Kecamatan Bungus Teluk Kabung adalah jika produksi ikan teri tersebut tidak habis dijual karena rusak atau busuk. Ikan teri yg diproduksi yang rusak dapat dikarenakan remuk kesalahan pada saat penyimpanan. Sedangkan ikan teri yg diproduksi dapat dikarenakan waktu penyimpanan yang terlalu lama akibat belum laku terjual dan proses ikan teri asin tidak kering sempurna menjadi busuk. Langkah yang diambil produsen untuk mengatasinya adalah dengan jual ikan teri yang diproduksi kepada warga sekitar yang nantinya ikan duproduksi dimanfaatkan untuk pakan ternak. Selain itu jika terdapat ikan teri diproduksi tidak habis dijual karena kualitasnya yang rendah akibat hasil proses produksi yang kurang sempurna ataupun kesalahan pada waktu penyimpanan maka produsen menjualnya dengan harga yang lebih murah.

Menurut penelitian (**Marlina, 2021**) Apabila nilai  $CV > 0.50$  maka nilai  $L < 0$ , begitu pula jika nilai  $CV \leq 0.50$  maka nilai  $L \geq 0$ . Hal ini menunjukkan bahwa apabila  $CV > 0.50$  maka risiko produksi pada usaha budidaya ikan lele yang ditanggung petani semakin besar dengan menanggung kerugian sebesar  $L$ , sedangkan nilai  $CV \leq 0.50$  maka petani akan selalu untung atau impas dengan produksi sebesar  $L$ .

### **4.8 Kendala yang Dihadapi**

Setiap usaha pasti memiliki kendala yang dapat mengganggu kelancaran produksi usaha pasti kendala harus dihadapi agar usaha tersebut dapat terus berkembang. Sama halnya dengan usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara juga mendapat kendala yang mengganggu kelancaran proses produksi.

Kendala yang dihadapi pada usaha pengawetan ikan teri adalah cuaca (sinar matahari). Usaha pengawetan iakn teri di Kaelurahan Teluk Kabung Utara dilakukan secara tradisional dengan mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan. Jika cuaca mendung atau musim penghujan, usaha pengawetan ikan teri menghadapi

kendala pada proses pengeringan atau penjemuran. Pada musim penghujan atau cuaca mendung proses pengeringan atau penjemuran ikan teri asin akan memerlukan waktu yang lebih lama dan produk yang dihasilkan berisiko rusak. Langkah yang selama ini dilakukan produsen untuk mengatasi kendala tersebut adalah dengan menumpuk dan menutupnya dengan terpal. Meskipun, pada kenyataannya proses pengeringan ikan teri asin dapat dilakukan secara mekanis dengan menggunakan alat pengering modern yaitu oven pengering. Namun, karena alasan hasil produksi ikan teri asin yang dikeringkan menggunakan oven tidak sempurna, seperti kering yang tidak merata sehingga para produsen ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara tidak menggunakan oven pengering dan tetap memanfaatkan sinar matahari pada proses pengeringan ikan teri asin.

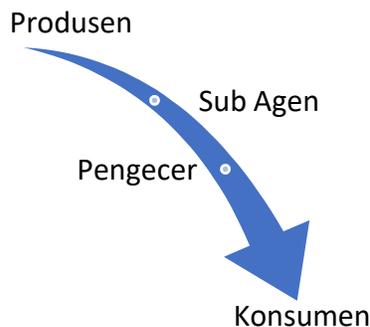
Kendala lain yang dihadapi produsen pengolahan pengawetan ikan teri asin adalah ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung musim. Ikan segar merupakan bahan baku utama pada usaha pengolahan pengawetan ikan teri asin namun ketersediaannya sangat bergantung pada musim/cuaca. Cuaca yang buruk, seperti hujan deras disertai angin kencang menjadi hambatan baginelayan untuk melaut sehingga ketersediaan ikan segar berkurang, bahkan tidak tersedia ikan sama sekali di pelelangan. Keadaan seperti itu akan berdampak pada usaha pengawetan ikan teri asin, yang berakibat kontinuitas produksi ikan teri asin tidak dapat berlangsung baik sepanjang tahun. Beberapa produsen bahkan memilih untuk tidak berproduksi karena rendahnya ketersediaan bahan baku.

Disamping kendala-kendala tersebut diatas terdapat kendala lain yang dihadapi oleh responden usaha pengawetan ikan teri asin di Kelurahan Teluk Kabung Utara yaitu belum adanya suatu organisasi yang mewadahi responden-responden usaha pengawetan ikan teri. Hal ini menyebabkan perhatian pemerintah daerah terhadap usaha pengawetan ikan teri belum tercurahkan secara merata kepada seluruh responden, misalnya pada bantuan pemerintah daerah yang diberikan dalam bentuk sarana dan prasarana, belum merata serta pengadaan penyuluhan/pembinaan yang belum merata untuk seluruh responden usaha pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung

Utara. Selain itu, dengan belum terbentuknya suatu organisasi sehingga tidak terjalin komunikasi antar responden usaha pengawetan ikan teri, akibatnya para responden tidak dapat bertukar informasi mengenai usaha pengawetan ikan teri.

#### 4.9 Pemasaran Pengawetan Ikan Teri

Pemasaran Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara dilakukan sendiri secara langsung, tanpa melalui pedagang perantara. Pembeli biasanya datang langsung ke produsen, baik yang sudah berlangganan maupun yang belum berlangganan. Hal tersebut menguntungkan karena dapat mengurangi biaya transportasi untuk pemasaran. Selain itu, produk ikan teri asin akan lebih cepat sampai ke konsumen dan tidak perlu menyimpan terlalu lama di dalam rumah. Pemasaran pengawetan ikan teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara dilakukan dengan langsung berhubungan dengan konsumen, baik konsumen lokal maupun konsumen dariluar kota, seperti konsumen yang berasal dari daerah Padang, Payakumbuh, Bukit Tinggi, Riau. Seluruh konsumen membeli dengan datang langsung ke produsen. Selain itu, ada juga produsen yang mengirimkan lewat travel ke alamat pemesan.



**Gambar 12. Diagram Pemasaran Pengawetan Ikan Teri**

Ada pun proses pemasaran yang ada berawal dari produsen lalu di ambil oleh sub agen lalu diambil oleh penger untuk di jual Kembali kepada konsumen yang ada. Pengertian pemasaran ialah sytem keseluruhan dari kegiatan – kegiatan usaha yang ditunjukkan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan

mendisribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial.(**Budi, 2017**)

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat kita ketahui besarnya biaya tetap dan biaya variabel pada usaha pengawetan ikan teri. Total Biaya tetap per bulannya pada usaha pengawetan ikan teri yaitu sebesar Rp 9.414.000 dan untuk per orang Rp 609.400 dan biaya variabel nya sebesar Rp 295.877.350 dan untuk per orangnya Rp 19.725.823. Sedangkan untuk biaya total dari 15 responden per bulannya yaitu sebesar Rp 305.291.350 untuk per orangnya sekitar Rp20.352.757. Keuntungan per bulan dari 15 responden usaha pengawetan ikan teri sebesar Rp 61.439.000 untuk per orang sekitar Rp 4.095.931.
2. Berdasarkan hasil penelitian Analisis Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk Kabung Utara, di peroleh analisis resikonya bahwa keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam satu bulan dari 15 responden pada Usaha Pengawetan Ikan Teri di Kelurahan Teluk kabung Utara sebesar Rp 61.439.000 Dengan demikian, dapat diketahui nilai simpangan baku sebesar Rp -2.264.798. Perhitungan keuntungan dan simpangan baku tersebut kemudian dapat diketahui nilai koefisien variasi sebesar -0.12 dari nilai keuntungan rata-rata dan batas bawah keuntungan sebesar Rp 1.530.738. Dari hasil batas bawah keuntungan secara tidak langsung menyatakan aman tidaknya modal yang ditanam dari kemungkinan kondisi menguntungkan.

### **5.2. Saran**

1. Kepada semua produsen usaha pengawetan ikan teri agar produknya di beri label, agar menambah daya tarik dan mudah dikenal oleh konsumen.
2. Diharapkan Analisis Usaha Pengawetan Ikan Teri Ini dapat dijadikan penelitian selanjutnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Astawan M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kecamatan Bungus Teluk Kabung Dalam Angka. 2021
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. Kecamatan Bungus Teluk Kabung dalam angka. 2021.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. Kota Padang Dalam Angka. 2021.
- Bakri , 2022, Biro Adminstrasi Kepegawean Karir Dan Informasi Universitas Medan <https://bakri.uma.ac.id/karakteristik-responden-penelitian/>
- Bambang utoyo ,2006, Geografi membuka cakrawala dunia untuk kelas XI Sekolah Menengah Atas /Madarasah Aliyah Program Ilmu Pengetahuan Sosial.PT Setia Purna .h.28
- Budi ,2017 Analisis Resiko Usaha Pakan Ikan Mandiri
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wotton. 2013. Ilmu Pangan. Penerjemah H Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Dahen , D, L. 2016. Analisis Pendapatan Nelayan Pemilik Payang Di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. Journal of economic And Economic Education Vol. V, No. 1 : 47-57
- Effendi, I dan Wawan Oktariza. 2006. Manajemen Agribisnis Kelautan. Penebar Swadaya : Depok.
- Fauzi, R 2012. Penerapan sanitasi dan higiene pedagangan ikan di pasar tradisional kabupaten purworejo. Fakultas pertanian. Universitas gadjah mada. Skripsi.
- Fauzi, Salehka, Hadi, Fredy S. 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri di Desa Sungsan Banyuasin Sumatera Selatan. Prosiding Insinas 2012 : 122- 126.
- Fishbase.2019. Stolephorus sp. URL : <https://www.fishbase.com>
- Handoyo et al, 2011, Proses Pengawetan Ikan Teri. Analisis Finansial dan Risiko Usaha Pengolahan Ikan Teri Di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon” 6(2) 80 - 81
- Hendradi. 2009. Ikan Teri Cegah Osteoporosis. <https://www.gizi.net/cgibin/berita> dikutip 27 Maret 2021.

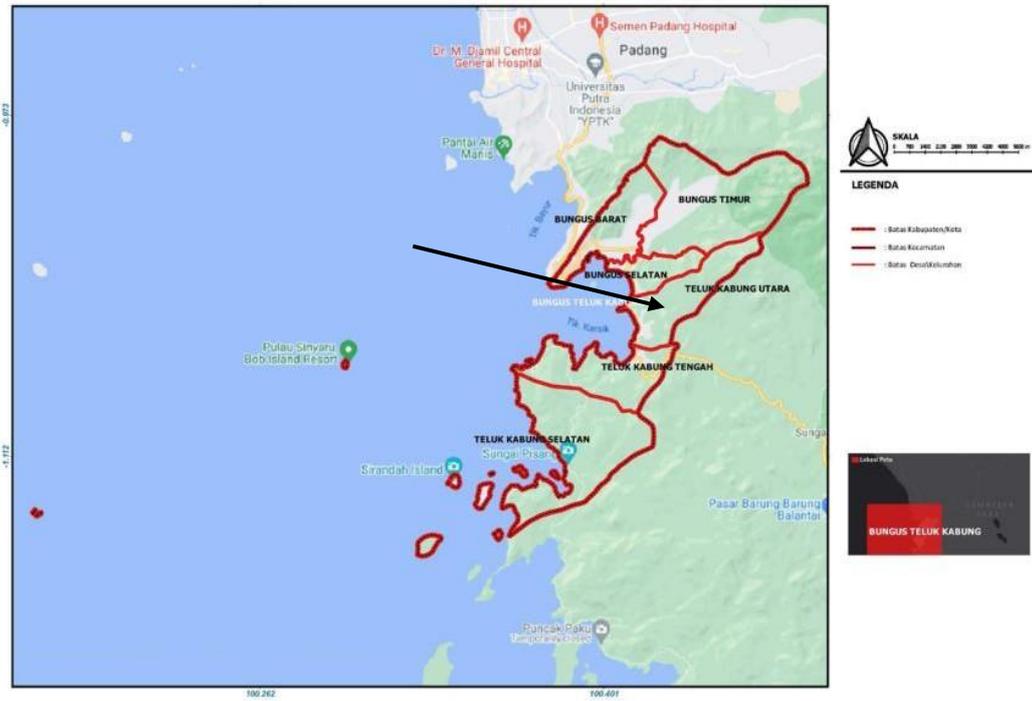
- Hendrik, 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara
- Heruwati, E.S. (2002). Pengolahan Ikan Asin Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Heruwati, Endang S. 2002, Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan, *Jurnal Litbang Pertanian* Volume 21 Nomor 3, IPB : Bogor.
- Isnanto, T. 2012. Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Kaya Protein. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- ITIS. 2019. *Stolephorus* sp. URL : <https://www.itis.gov>
- Marlina. 2021 Analisis Resiko Usaha Budidaya Ikan Lele Dumbo Di Kecamatan Kota Gajah Kabupaten Lampung Tengah.
- Maryam, S dan Suprpti. 2008. Studi Banding Resiko Ekonomi Usaha Tani Pepaya Varietas Thailand dan Hawaii. *Jurnal Ekonomi Pertanian* 5(1):8- 15.
- Putri, H. N., Husna, A., & Munthe, I. L. S. (2020). Analisis Risiko Usaha Pengolahan Ikan Teri Pada Nelayan Di Tanjung Sebauk Kelurahan Senggarang Kecamatan Tanjung Pinang Kota. *Student Online Journal (SOJ) UMRAH-Ekonomi*, 1(2), 165-171.
- Pracoyo, T.K., dan D.I. Rubinfeld. 2008. Mikroekonomi. Jilid 1. Edisi Keenam. P.T Index: Jakarta.
- Romita, T. 2014. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Pangkal Kerinci Kabupaten Pelalawan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*
- Rifani .2020 Pembuatan Alat Tangkap Gillnet, *E-jaring pembelajaran daring perikanan*
- Sari K, 2011 Analisis Pengolahan Ikan Asin Di Kabupaten Cilacap.
- Sedjati S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Tesis* S2 (dipublikasikan). Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.

- Sirait, M. D., & Purwoko, A. (2012). Kajian Resiko USAha Pengolahan Ikan Teri di Desa Pagurawan, Kecamatan Medang Deras, Kabupaten Batubara, Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 11(2), 187-196.
- Suhartini, S dan N. Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: penerbit Trubusagrisarana.
- Sugiyanto, 2020. *Studi Kelayakan Bisnis*.
- Supriyadi. 2008. Dampak Perikanan Payang Terhadap Kelestarian Stok Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Spp.*) di Perairan Kabupaten Cirebon dan Alternatif Pengelolaannya. *Skripsi*. Bogor (IDN): Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Soekartawi 2005. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- Sobana, D. 2018. *Studi Kelayakan Bisnis*. Bandung: CV PUSTAKA SETIA. Analisis Risiko Usaha Pengolah Ikan Teri Pada Nelayan Di Tanjung Sebauk kelurahan Senggarang Kecamatan Tanjung Pinang Kota, 1(2), 166-167
- Sumarsono, S. 2003. *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan Ketenaga Kerjaan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Susianawati, R. (2006). *Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal*. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Taib, G, Gumbira Said dan Sutedja, W. (1987). *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tampubolon, M. 2005. *Manajemen Keuangan*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, S. Y. (2012). Kijing Taiwan (*Anodonta woodiana*) Sebagai Sumber Kalsium Tinggi dalam Upaya Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Fitofarmaka*.
- Rustanti, N., Latifah, N. (2013). Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Cracker dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) Untuk Anak KEP dan KVA. Semarang: Universitas Diponegoro.

Xristy,2018 Analisis Tingkat Keuntungan Dan Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Keuntungan Usaha Jeruk Siam Kecamatan Bangorejo

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian



## Lampiran 2. Karakteristik Responden

NO	NAMA	JENIS KELAMIN	USIA (TAHUN)	PENDIDIKAN	STATUS PERNIKAHAN	JUMLAH TAGUNGAN	LAMA SEBAGAI PENGUSAHA
1	Rahmaniar	Perempuan	51	SMP	Menikah	4	20
2	Herman	Laki - Laki	50	SD	Menikah	4	22
3	Roni	Laki - Laki	48	SMP	Menikah	3	16
4	Bustamin	Laki - Laki	52	SMP	Menikah	4	15
5	Anto	Laki - Laki	53	SD	Menikah	4	25
6	Dasril	Laki - Laki	53	SMP	Menikah	5	25
7	Toni	Laki - Laki	50	SMP	Menikah	3	18
8	Yanti	Perempuan	50	SMP	Menikah	2	20
9	Linda	Perempuan	42	SD	Menikah	3	8
10	Muslim Tanjung	Laki - Laki	53	SMP	Menikah	4	20
11	Ramzi	Laki - Laki	45	SD	Menikah	3	10
12	Ardiansyah	Laki - Laki	56	SMP	Menikah	5	20
13	Ahmad	Laki - Laki	56	SD	Menikah	4	19
14	Unang	Perempuan	48	SD	Menikah	4	10
15	Sri	Perempuan	47	SD	Menikah	4	9
<b>JUMLAH</b>			<b>754</b>			<b>56</b>	<b>257</b>
<b>RATA - RATA</b>			<b>50,2666667</b>			<b>3,733333333</b>	<b>17,13333333</b>

**Lampiran 3. Identitas Responden Pada Usaha Pengolahan Ikan Teri Kering Asin**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH ANGGOTA KELUARGA</b>	<b>JUMLAH ANGGOTA KELEUARGA YANG AKTIF DALAM PRODUKSI (ORANG)</b>	<b>JUMLAH TENAGA KERJA LUAR KELUARGA (ORANG)</b>	<b>JUMLAH TENGA KERJA KESELURUHAN (ORANG)</b>
1	Rahamniar	5	1	6	7
2	Herman	5	2	5	7
3	Roni	4	5	2	7
4	Bustamin	5	2	5	7
5	Anto	5	3	5	8
6	Dasril	6	2	3	7
7	Toni	4	2	3	7
8	Yanti	4	3	5	8
9	Linda	4	3	4	7
10	Muslim Tanjung	5	-	7	7
11	Ramzi	4	2	5	7
12	Ardiansyah	6	2	6	7
13	Ahmad	5	2	6	8
14	Unang	5	-	8	8
15	Sri	5	-	7	7
<b>JUMLAH</b>		<b>72</b>	<b>29</b>	<b>77</b>	<b>109</b>
<b>RATA - RATA</b>		<b>4.8</b>	<b>2,416666667</b>	<b>5,133333333</b>	<b>7,266666667</b>

**Lampiran 4. Identitas Sumber Modal usaha Usaha Pengolahan Ikan teri kering asin**

NO	Nama	Sumber Modal	
		Modal Pribadi	Pinjaman
1	Rahamniar	√	-
2	Herman	√	-
3	Roni	√	-
4	Bustamin	√	-
5	Anto	√	-
6	Dasril	√	-
7	Toni	√	-
8	Yanti	√	-
9	Linda	√	-
10	Muslim Tanjung	√	-
11	Ramzi	√	-
12	Ardiansyah	√	-
13	Ahmad	√	-
14	Unang	√	-
15	Sri	√	-
	<b>JUMLAH</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

**Lampiran 5. Alasan Utama Usaha Pengolah Ikan Teri Kering Asin**

NO	NAMA	ALASAN UTAMA			
		Lebih Mengutamakan	Usaha Warisan	Tidak Ada Pekerjaan Lain	Menambah Penghasil Keluarga
1	Rahmaniar	√	-	-	-
2	Herman	√	-	-	-
3	Roni	√	-	-	-
4	Bustamin	√	-	-	-
5	Anto	√	-	-	-
6	Dasril	√	-	-	-
7	Toni	√	-	-	-
8	Yanti	√	-	-	-
9	Linda	√	-	-	-
10	Muslim tanjong	-	-	-	√
11	Ramzi	√	-	-	-
12	Ardiansyah	√	-	-	-
13	Ahmad	√	-	-	-
14	Unang	-	√	-	-
15	Sri	-	√	-	-
<b>JUMLAH</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>RATA – RATA</b>		<b>0,8</b>	<b>0,13</b>	<b>0</b>	<b>0,06</b>

**Lampiran 6. Pengadaan Bahan Baku, Cara Pembelian, Sistem Pengadaan Bahan Baku Dan Cara Pembayaran Bahan Baku Paa Usaha Pengolahan Ikan Teri dikelurahan teluk kabung Utara**

**PENGADAAN BAHAN BAKU, CARA PEMBELIAN, SISTEM PENGADAAN BAHAN BAKU DAN CARA PEMBAYARAN BAHAN BAKU PADA USAHA PENGOLAHAN IKAN TERI DI KELURAHAN TELUK KABUNG UTARA**

NO	Nama	Pengadaan Bahan Baku		Cara Pembelian		Sistem Pengadaan Bahan baku		Cara Pembayaran	
		Nelayan	Perantara	Diantar	Datang langsung	1x Produksi	>1x Produksi	Tunai Dimuka	Tunai Dibelakang
1	Rahamniar	√	-	-	√	√	-	√	-
2	Herman	√	-	-	√	√	-	√	-
3	Roni	√	-	-	√	√	-	√	-
4	Bustamin	√	-	-	√	√	-	√	-
5	Anto	√	-	-	√	√	-	√	-
6	Dasril	√	-	-	√	√	-	√	-
7	Toni	√	-	-	√	√	-	√	-
8	Yanti	√	-	-	√	√	-	√	-
9	Linda	√	-	-	√	√	-	√	-
10	Muslim Tanjung	√	-	-	√	√	-	√	-
11	Ramzi	√	-	-	√	√	-	√	-
12	Ardiansyah	√	-	-	√	√	-	√	-
13	Ahmad	√	-	-	√	√	-	√	-
14	Unang	√	-	-	√	√	-	√	-
15	Sri	√	-	-	√	√	-	√	-
	<b>JUMLAH</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

**Lampiran 7. Biaya Tenaga Kerja Per bulan**

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>PEREBUSAN</b>	<b>UPAH (BULAN)</b>	<b>PENJEMURAN</b>	<b>UPAH (BULAN)</b>	<b>PENGEMASAN</b>	<b>UPAH (BULAN)</b>
1	Rahmaniar (6 x)	2 x 30.000	360.000	3 x 30.000	540.000	1 x 25.000	150.000
2	Herman (6 x)	3 x 30.000	540.000	2 x 30.000	360.000	2 x 25.000	300.000
3	Roni (6 x)	3 x 30.000	540.000	2 x 30.000	360.000	2 x 25.000	300.000
4	Bustamin (6 x)	3 x 30.000	540.000	2 x 30.000	360.000	2 x 25.000	300.000
5	Anto (6 x)	3 x 30.000	540.000	3 x 30.000	540.000	2 x 25.000	300.000
6	Dasril (6 x)	2 x 30.000	360.000	3 x 30.000	540.000	2 x 25.000	300.000
7	Toni ( 5 x)	3 x 30.000	450.000	2 x 30.000	300.000	2 x 25.000	250.000
8	Yanti (7 x)	3 x 30.000	630.000	2 x 30.000	420.000	3 x 25.000	525.000
9	Linda (6 x)	2 x 30.000	360.000	3 x 30.000	540.000	2 x 25.000	300.000
10	Muslim (5 x)	2 x 30.000	300.000	2 x 30.000	300.000	3 x 25.000	375.000
11	Ramzi (5 x)	2 x 30.000	300.000	3 x 30.000	450.000	2 x 25.000	300.000
12	Ardiansyah (5x)	3 x 30.000	450.000	2 x 30.000	300.000	3 x 25.000	375.000
13	Ahmad (5 x)	3 x 30.000	450.000	2 x 30.000	300.000	3 x 25.000	375.000
14	Unang (5 x)	2 x 30.000	300.000	3 x 30.000	450.000	3 x 25.000	375.000
15	Sri ( 6 x)	2 x 30.000	360.000	3 x 30.000	540.000	2 x 25.000	300.000
<b>JUMLAH</b>			<b>6.480.000</b>		<b>6.300.000</b>		<b>4.825.000</b>
<b>RATA - RATA</b>			<b>432.000</b>		<b>420.000</b>		<b>321.667</b>

**Lampiran 8. Biaya Penyusutan kancah perebusan**

**BIAYA PENYUSUTAN KANCAH PEREBUSAN**

<b>NO</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Biaya Unit</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan pet tahun</b>	<b>Penyusutan Per Bulan</b>
1	Rahmaniar	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
2	Herman	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
3	Roni	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
4	Bustamin	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
5	Anto	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
6	Dasril	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
7	Toni	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
8	Yanti	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
9	Linda	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
10	Muslim Tanjung	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
11	Ramzi	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
12	Ardiansyah	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
13	Ahmad	2	300.000	600.000	1	600.000	50.000
14	Unang	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
15	Sri	2	250.000	500.000	1	500.000	41.667
<b>JUMLAH</b>		<b>30</b>	<b>4.050.000</b>	<b>8.100.000</b>		<b>8.100.000</b>	<b>675.000</b>
<b>RATA - RATA</b>		<b>2</b>	<b>270.000</b>	<b>540.000</b>		<b>540.000</b>	<b>45.000</b>

### Lampiran 9. Biaya Penyusutan Baskom

No	Nama	Unit	Biaya/Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penyusutan pertahun	Penyusutan perbulan
1	Rahmaniar	5	35.000	175.000	3	58.333	4.861
2	Herman	8	35.000	280.000	4	70.000	5.833
3	Roni	7	35.000	245.000	3	81.667	6.806
4	Bustamin	8	35.000	280.000	3	93.333	7.778
5	Anto	7	35.000	245.000	3	81.667	6.806
6	Dasril	7	35.000	245.000	3	81.667	6.806
7	Toni	8	35.000	280.000	3	93.333	7.778
8	Yanti	6	35.000	210.000	2	105.000	8.750
9	Linda	5	35.000	175.000	3	58.333	4.861
10	Muslim Tanjung	6	35.000	210.000	2	105.000	8.750
11	Ramzi	8	35.000	280.000	2	140.000	11.667
12	Ardiansyah	7	35.000	245.000	2	122.500	10.208
13	Ahmad	6	35.000	210.000	4	52.500	4.375
14	Unang	6	35.000	210.000	3	70.000	5.833
15	Sri	5	35.000	175.000	3	58.333	4.861
	<b>Jumlah</b>	<b>99</b>	<b>525.000</b>	<b>3.465.000</b>	<b>43</b>	<b>1.271.667</b>	<b>105.972</b>
	<b>Rata - Rata</b>	<b>6.6</b>	<b>3.000</b>	<b>231.000</b>	<b>2,8666</b>	<b>84.78</b>	<b>7.065</b>

**Lampiran 10. Keranjang Perebusan**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Unit</b>	<b>Biaya/Unit</b>	<b>Total Biaya</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Penyusutan per tahun</b>	<b>Penyusutan perbulan</b>
1	Rahmaniar	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
2	Herman	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
3	Roni	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
4	Bustamin	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
5	Anto	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
6	Dasril	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
7	Toni	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
8	Yanti	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
9	Linda	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
10	Muslim Tanjung	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
11	Ramzi	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
12	Ardiansyah	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
13	Ahmad	1.000	3.000	3.000.000	4	750.000	62.500
14	Unang	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
15	Sri	1.500	2.000	3.000.000	5	600.000	50.000
	<b>Jumlah</b>	<b>19.500</b>	<b>36.000</b>	<b>45.000.000</b>	<b>69</b>	<b>9.900.000</b>	<b>825.000</b>
	<b>Rata - Rata</b>	<b>1.300</b>	<b>2.400</b>	<b>3.000.000</b>	<b>4,6</b>	<b>660.000</b>	<b>55.000</b>

**Lampiran 11. Biaya Penyusutan Alat Penjemuran ( Para – Para)**

No	Nama	Unit	Biaya/Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penyusutan pertahun	Penyusutan per bulan
1	Rahmaniar	125	50.000	6.250.000	4	1.562.500	130,208
2	Herman	125	50.000	6.250.000	4	1.562.500	130,208
3	Roni	100	50.000	5.000.000	5	1.000.000	83,333
4	Bustamin	125	50.000	6.250.000	4	1.562.500	130,208
5	Anto	125	50.000	6.250.000	5	1.250.000	104,167
6	Dasril	125	50.000	6.250.000	4	1.562.500	130,208
7	Toni	100	50.000	5.000.000	4	1.250.000	104,167
8	Yanti	90	50.000	4.500.000	4	1.125.000	93,750
9	Linda	100	50.000	5.000.000	5	1.000.000	83,333
10	Muslim Tanjung	125	50.000	6.250.000	5	1.250.000	104,167
11	Ramzi	100	50.000	5.000.000	5	1.000.000	83,333
12	Ardiansyah	125	50.000	6.250.000	4	1.562.500	130,208
13	Ahmad	120	50.000	6.000.000	4	1.500.000	125,000
14	Unang	100	50.000	5.000.000	4	1.250.000	104,167
15	Sri	120	50.000	6.000.000	5	1.200.000	100,000
	<b>Jumlah</b>	<b>1.705</b>	<b>750.000</b>	<b>85.250.000</b>	<b>66</b>	<b>19.637.500</b>	<b>1.636.458</b>
	<b>Rata - Rata</b>	<b>113.666667</b>	<b>50.000</b>	<b>5.683.333</b>	<b>4,4</b>	<b>1.309.167</b>	<b>109.097</b>

**Lampiran 12. Biaya Penyusutan Kompor Gas**

No	Nama	Unit	Biaya/Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penysutan pertahun	Penyusutan Perbulan
1	Rahmaniar	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
2	Herman	2	700,000	1.400.000	2	700.000	58.333
3	Roni	2	700,000	1.400.000	2	700.000	58.333
4	Bustamin	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
5	Anto	2	700,000	1.400.000	2	700.000	58.333
6	Dasril	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
7	Toni	2	700,000	1.400.000	3	466.667	38.889
8	Yanti	2	650,000	1.300.000	2	650.000	54.167
9	Linda Muslim	2	700,000	1.400.000	3	466.667	38.889
10	Tanjung	2	700,000	1.400.000	3	466.667	38.889
11	Ramzi	2	700,000	1.400.000	2	700.000	58.333
12	Ardiansyah	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
13	Ahmad	2	700,000	1.400.000	3	466.667	38.889
14	Unang	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
15	Sri	2	650,000	1.300.000	3	433.333	36.111
	<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>10.150.000</b>	<b>20.300.000</b>	<b>40</b>	<b>7.916.667</b>	<b>659.722</b>
	<b>l ta - Rata</b>	<b>2</b>	<b>676.667</b>	<b>1.353.333</b>	<b>2,6666</b>	<b>527.778</b>	<b>43.981</b>

**Lampiran 13. Biaya Penyusutan Tabung Gas**

No	Nama	Unit	Biaya Unit	Total Biaya	Umur Ekonomis	Penyusutan	Penyusutan Per Bulan
1	Rahmaniar	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
2	Herman	2	200.000	400.000	4	100.000	8.333
3	Roni	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
4	Bustamin	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
5	Anto	2	200.000	400.000	4	100.000	8.333
6	Dasril	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
7	Toni	2	200.000	400.000	4	100.000	8.333
8	Yanti	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
9	Linda Muslim	2	200.000	400000	4	100.000	8.333
10	Tanjung	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
11	Ramzi	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
12	Ardiansyah	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
13	Ahmad	2	200.000	400.000	3	133.333	11.111
14	Unang	2	200.000	400.000	3	133,333	11.111
15	Sri	2	200.000	400.000	4	100.000	8.333
	<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>3.000.000</b>	<b>6.000.000</b>	<b>50</b>	<b>1.833.333</b>	<b>152.778</b>
	<b>Rata - Rata</b>	<b>2</b>	<b>200.000</b>	<b>400.000</b>	<b>3,3333</b>	<b>122.222</b>	<b>10.185</b>

**Lampiran 14. Biaya Penyusutan Tabung Gas**

<b>No</b>	<b>Penyusutan Kancah Perebusan</b>	<b>Penyusutan Keranjang Perebusan</b>	<b>Penyusutan Baskom</b>	<b>Penyusuatan Penjemuran</b>	<b>Penyusutan Kompore Gas</b>	<b>Penyusutan Gas</b>	<b>Total Penyusutan</b>
<b>1</b>	41.667	50.000	4.861	130.208	36.111	11.111	273.958
<b>2</b>	50.000	50.000	5.833	130.208	58.333	8.333	302.707
<b>3</b>	50.000	62.500	6.806	83.333	58.333	11.111	272.083
<b>4</b>	41.667	50.000	7.778	130.208	36.111	11.111	276.875
<b>5</b>	50.000	50.000	6,806	104.167	58.333	8.333	277.639
<b>6</b>	41.667	62.500	6.806	130.208	36.111	11.111	288.403
<b>7</b>	41.667	50.000	7.778	104.167	38.889	8.333	250.834
<b>8</b>	41.667	50.000	8.750	93.750	54.167	11.111	259.445
<b>9</b>	50.000	62.500	4.861	83.333	38.889	8.333	247.916
<b>10</b>	41.667	62.500	8.750	104.167	38.889	11.111	267.084
<b>11</b>	41.667	62.500	11.667	83.333	58.333	11.111	268.611
<b>12</b>	50.000	50.000	10.208	130.208	36.111	11.111	287.638
<b>13</b>	50.000	62.500	4.375	125.000	38.889	11.111	291.875
<b>14</b>	41.667	50.000	5.833	104.167	36.111	11.111	248.889
<b>15</b>	41.667	50.000	4.861	100.000	36.111	8.333	240.972
<b>Jumlah</b>	<b>675.003</b>	<b>825.000</b>	<b>105.973</b>	<b>1.636.457</b>	<b>659.721</b>	<b>152.775</b>	<b>4.054.929</b>
<b>rata rata</b>	<b>45.000</b>	<b>55.000</b>	<b>7.065</b>	<b>109.097</b>	<b>82.465</b>	<b>10.185</b>	<b>270.329</b>

**Lampiran 15. Biaya Bahan Baku Utama Ikan Teri**

<b>Biaya Bahan Baku Ikan Teri Perbulan</b>				
<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Ikan teri (Baskom /bulan)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total</b>
1	Rahmaniar	36	500.000	18.000.000
2	Herman	48	500.000	24.000.000
3	Roni	42	500.000	21.000.000
4	Bustamin	48	500.000	24.000.000
5	Anto	42	500.000	21.000.000
6	Dasril	42	500.000	21.000.000
7	Toni	40	500.000	20.000.000
8	Yanti	30	500.000	15.000.000
9	Linda	30	500.000	15.000.000
10	Muslim Tanjung	30	500.000	15.000.000
11	Ramzi	40	500.000	20.000.000
12	Ardiansyah	35	500.000	17.500.000
13	Ahmad	30	500.000	15.000.000
14	Unang	30	500.000	15.000.000
15	Sri	30	500.000	15.000.000
	<b>Jumlah</b>	<b>553</b>	<b>7.500.000</b>	<b>276.500.000</b>
	<b>Rata - Rata</b>	<b>36,866</b>	<b>500.000</b>	<b>18.433.333</b>

### Lampiran 16. Biaya Bahan Pelengkap Garam (goni)

No	Nama	Garam (goni)	Harga (Rp)	Total
1	Rahmaniar	6	120.000	720.000
2	Herman	6	120.000	720.000
3	Roni	6	120.000	720.000
4	Bustamin	6	120.000	720.000
5	Anto	6	120.000	720.000
6	Dasril	6	120.000	720.000
7	Toni	5	120.000	600.000
8	Yanti	7	120.000	840.000
9	Linda	6	120.000	720.000
10	Muslim Tanjung	5	120.000	600.000
11	Ramzi	5	120.000	600.000
12	Ardiansyah	5	120.000	600.000
13	Ahmad	5	120.000	600.000
14	Unang	5	120.000	600.000
15	Sri	6	120.000	720.000
	<b>Jumlah</b>	<b>85</b>	<b>1.800.000</b>	<b>10.200.000</b>
	<b>Rata -Rata</b>	<b>6</b>	<b>120.000</b>	<b>680.000</b>

## Lampiran 17. Dokumentasi



**Tempat perebusan ikan teri**



**Alat – alat untuk proses pengolahan ikan teri**

