

**ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH IKAN ASIN DI DESA REBO
KECAMATAN SUNGAILIAT KABUPATEN BANGKA**

SKRIPSI



Oleh

**FITRI YUNDA SARI
2051611014**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN PERIKANAN DAN BIOLOGI
UNIVERSITAS BANGKA BELITUNG
2020**

**ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH IKAN ASIN DI DESA REBO
KECAMATAN SUNGAILIAT KABUPATEN BANGKA**

Oleh :

**FITRI YUNDA SARI
2051611014**

Skripsi

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pertanian di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN PERIKANAN DAN BIOLOGI
UNIVERSITAS BANGKA BELITUNG
2020**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Dengan ini saya, Fitri Yunda Sari menyatakan bahwa skripsi yang saya tulis adalah hasil karya sendiri dan skripsi ini belum pernah diajukan sebagai pemenuhan untuk memperoleh gelar atau sederajat kesarjanaan strata satu (S1) dari Universitas Bangka Belitung maupun perguruan tinggi lainnya.

Semua informasi yang dimuat dalam penelitian ini berasal dari penulis lain baik yang di publikasikan maupun yang tidak dipublikasikan telah penulis cantumkan nama sumber penulisnya secara benar dan semua ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sebagai penulis.

Baluniek,

Januari 2020



Fitri Yunda Sari

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Ikan Asin Di Desa Rebo
Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka

Nama : Fitri Yunda Sari

NIM : 2051611014

Skripsi ini telah dipertahankan dihadapan majelis penguji pada hari Kamis, tanggal 9 Januari dan telah diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian.


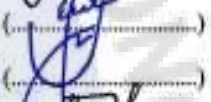

Komisi Penguji

Ketua : Iwan Setiawan, S.P., M.Si

Anggota 1 : Dr. Fournita Agustina, S.P., M.Si

Anggota 2 : Yudi Sapta Pranoto, S.P., M.Si

Anggota 3 : Rati Purwasih, S.P., M.Si

()
()
()

Balunjuk, Januari 2020

Mengetahui

Ketua Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi
Universitas Bangka Belitung



Yudi Sapta Pranoto, S.P., M. Si

Tanggal Lulus :


**ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH IKAN ASIN DI DESA REBO
KECAMATAN SUNGAILIAT KABUPATEN BANGKA**

Oleh :

**FITRI YUNDA SARI
2051611014**

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pertanian di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi

Pembimbing Utama


Fudi Sapta Prasoto, S.P., M.Si

Pembimbing Pendamping


Rati Purwasih, S.P., M.Si

Balunjuk, Januari 2020

Dekan Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi




Dr. Tri Lestari, S.P., M.Si

ABSTRAK

FITRI YUNDA SARI (2051611014). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Ikan Asin Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka.
Pembimbing **Yudi Sapta Pranoto** dan **Rati Purwasih**.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Menganalisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin (2) Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin. Tempat dan waktu penelitian dilaksanakan di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka dan pada bulan September hingga Desember 2019. Metode penelitian menggunakan metode studi kasus. Metode penarikan contoh menggunakan metode sensus. Metode pengolahan dan analisis data deskriptif kuantitatif dengan metode Hayami dan analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat dua kelompok skala usaha berdasarkan modal. (1) Masing-masing usaha skala kecil dan skala besar layak untuk diusahakan berdasarkan indikator BEP pendapatan, BEP harga, BEP penerimaan dan *R/C ratio*. (2) Nilai tambah skala besar dan skala kecil pengolahan ikan segar menjadi ikan asin termasuk kedalam kategori tinggi (>40 persen) pada jenis ikan asin Lesi, Tamban, Ciu dan Liban, sedangkan Ikan asin jenis teri termasuk kedalam kategori sedang karena memiliki nilai antara 15 sampai 40 persen.

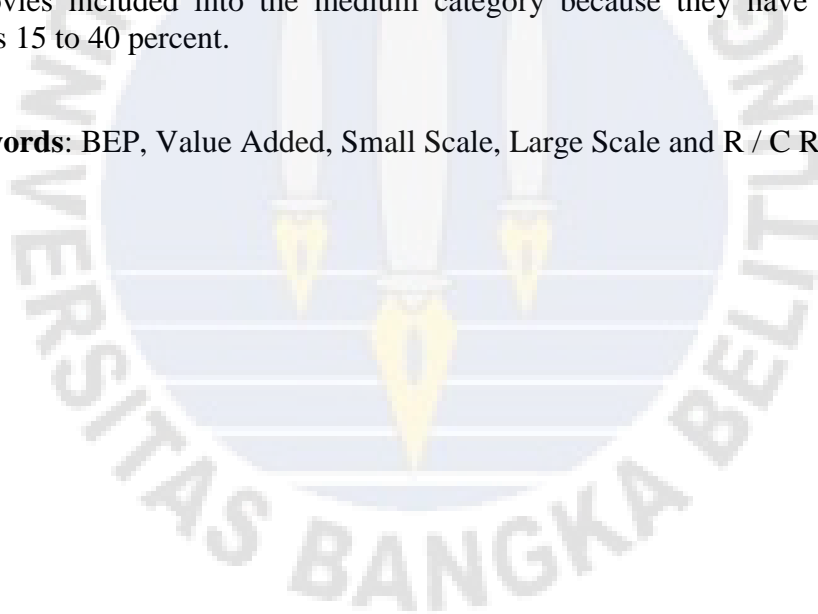
Kata kunci : BEP, Nilai Tambah, *R/C ratio*, Skala Besar dan Skala Kecil.

ABSTRACT

FITRI YUNDA SARI (2051611014). Business Analysis and Salted Fish Value Added in Rebo Village, Sungailiat District, Bangka Regency.
Supervisors **Yudi Sapta Pranoto** and **Rati Purwasih**.

This research aims to (1) Analyze the business of processing fresh fish into salted fish (2) Analyze the added value obtained from the processing of fresh fish into salted fish. The place and time of the study was carried out in Rebo Village, Sungailiat District, Bangka Regency and in September to December 2019. The research method used a case study method. The sampling method uses the census method. The method of processing and analyzing quantitative descriptive data is using the Hayami method and income analysis. The results showed that there were two business scale groups based on capital. (1) Each small and large scale business is feasible to be based on indicators of revenue BEP, price BEP, revenue BEP and R / C ratio. (2) Large-scale business and small-scale business added value of processing fresh fish into salted fish is included in the high category (> 40 percent) in the species of Salted, Tamban, Ciu and Liban salted fish, while anchovies included into the medium category because they have intermediate values 15 to 40 percent.

Keywords: BEP, Value Added, Small Scale, Large Scale and R / C Ratio.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan penelitian ini dengan lancar dan dapat mengatasi berbagai hambatan dalam penulisan penelitian. Adapun judul yang dipilih dalam penelitian ini adalah “Analisis Usaha dan Nilai Tambah Ikan Asin Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka”.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan penelitian ini sehingga dapat diselesaikan. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan kemudahan dan kelancaran kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Kedua orangtua yang selalu mendukung dan mendo'akan serta memberi semangat kepada penulis.
3. Bapak Yudi Sapt Pranoto, S.P, M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis sekaligus dosen pembimbing utama yang selalu sabar membimbing serta memberikan arahan dan masukan kepada penulis.
4. Ibu Rati Purwasih, S.P, M.Si selaku pembimbing pendamping yang juga tak henti-hentinya memberikan arahan dan masukan kepada penulis.
5. Adik-adikku yang selalu memberikan semangat, motivasi serta curahan do'a agar segera menyelesaikan skripsi ini.
6. Staff Jurusan Agribisnis dan Staff Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi yang ikut membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Semua Dosen Agribisnis yang telah membagikan ilmunya kepada penulis.
8. Pihak Desa Rebo yang telah memberikan izin kepada penulis dan membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Teman-teman seperjuangan Agribisnis Angkatan 2016 yang selalu memberikan motivasi, semangat, serta do'a agar segera menyelesaikan skripsi ini.

10. Responden yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Sabrisyah, Dina, Krisna serta keluarga UNO dan sahabatku Bek's yang telah memberikan motivasi, semangat, serta do'a agar segera menyelesaikan skripsi ini.
12. Serta semua pihak yang telah membantu memberikan masukan dalam penulisan penelitian ini.

Tentu penulis sadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan penelitian ini, oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan guna memperbaiki penelitian ini sehingga menjadi lebih baik. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Balunijuk, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Ikan Asin.....	6
2.1.2 Pengolahan Perikanan.....	7
2.1.3 Pengolahan Ikan Asin.....	8
2.1.4 Nilai Tambah	10
2.1.5 Produksi	13
2.1.6 Biaya Produksi.....	14
2.1.7 Penerimaan dan Pendapatan	14
2.1.8 Analisis Usaha Ikan Asin.....	15
2.1.9 Industri kecil dan menengah.....	17
2.2 Penelitian terdahulu	20
2.3 Kerangka pemikiran	24
2.4 Definisi operasional.....	25
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	29

3.2	Metode penelitian	29
3.3	Metode Penarikan <i>Sample</i>	29
3.4	Metode Pengumpulan Data	29
3.5	Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	31
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	36
4.1.1	Letak Geografis dan Luas Wilayah.....	36
4.1.2	Keadaan Penduduk di Desa Rebo	37
4.1.3	Mata Pencaharian Masyarakat Desa Rebo.....	38
4.1.4	Sarana dan Prasarana di Desa Rebo.....	38
4.2	Identitas Responden	39
4.4.1	Usia	39
4.4.2	Tingkat Pendidikan	40
4.4.3	Tanggungan Keluarga	41
4.4.4	Pengalaman Usaha Ikan Asin	42
4.3	Profil Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin	43
4.4	Analisis Usaha Ikan Asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat	64
4.5	Analisis Nilai Tambah	79
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	97
5.1	Kesimpulan.....	97
5.2	Saran.....	97
	DAFTAR PUSTAKA	98
	LAMPIRAN.....	101

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Produksi Ikan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung 2014-2018	2
Tabel 2. Jumlah Produksi dan Nilai Penangkapan Ikan Kabupaten Bangka 2018.....	2
Tabel 3. Jumlah Nelayan dan Produksi Ikan Laut Kecamatan Sungailiat 2017	3
Tabel 4. Format Analisis Nilai Tambah.....	12
Tabel 5. Referensi Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel 6. Metode Analisis Data.....	31
Tabel 7. Format Analisis Nilai Tambah.....	34
Tabel 8. Batas Wilayah Administrasi Desa Rebo Tahun 2018.....	36
Tabel 9. Luas Wilayah Berdasarkan Penggunaan Lahan di Desa Rebo Tahun 2018.....	36
Tabel 10. Jumlah Penduduk Desa Rebo Berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia Tahun 2018.....	37
Tabel 11. Mata Pencaharian Penduduk Desa Rebo Tahun 2018	38
Tabel 12. Identitas Responden Berdasarkan Usia di Desa Rebo Tahun 2019..	40
Tabel 13. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Rebo Tahun 2019.....	41
Tabel 14. Identitas Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan Di Desa Rebo Tahun 2019.....	42
Tabel 15. Identitas Responden Berdasarkan Lamanya Usaha Ikan Asin Di Desa Rebo Tahun 2019.....	43
Tabel 16. Data Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin di Desa Rebo 2019	45
Tabel 17. Persentase Hambatan Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin di Desa Rebo 2019.....	46
Tabel 18. Jadwal Musim Ikan Di Wilayah Pantai Rebo Kecamatan Sungailiat	47
Tabel 19. Musim Ikan Berdasarkan Jenis Di Wilayah Pantai Rebo Kecamatan Sungailiat Tahun 2019.....	50
Tabel 20. Sifat Sarana dan Prasarana Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin di Desa Rebo Tahun 2019.....	58
Tabel 21. Asumsi Harga Ikan Segar dan Ikan Asin.....	65
Tabel 22. Biaya Tetap Skala Besar Usaha Ikan Asin di Desa Rebo Tahun 2019.....	67

Tabel 23.	Biaya Tetap Skala Kecil Usaha Ikan Asin di Desa Rebo Tahun 2019.....	68
Tabel 24.	Biaya Variabel Skala Besar Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin.....	70
Tabel 25.	Biaya Variabel Skala Kecil Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin.....	71
Tabel 26.	Biaya Total Usaha Per Proses Produksi Tahun 2019.....	72
Tabel 27.	Penerimaan Usaha Per Proses Produksi Berdasar Skala Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Tahun 2019.....	73
Tabel 28.	Pendapatan Usaha Per Proses Produksi Berdasar Skala Usaha	74
Tabel 29.	Pendapatan Usaha Berdasar Jenis Ikan Pada Skala Besar Tahun 2019.....	74
Tabel 30.	Pendapatan Usaha Berdasar Jenis Ikan Pada Skala Kecil Tahun 2019.....	75
Tabel 31.	Hasil Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin Pada Skala Besar.....	76
Tabel 32.	Hasil Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan Ikan Segar Menjadi Ikan Asin Pada Skala Kecil.....	78
Tabel 33.	Jumlah Produksi Pengusaha Ikan Asin Kelompok Besar Tahun 2019.....	80
Tabel 34.	Proporsi Penggunaan Tenaga Kerja Skala Besar Tahun 2019.....	81
Tabel 35.	Keluaran, Masukan dan Harga Per Jenis Ikan Skala Besar Tahun 2019.....	81
Tabel 36.	Sumbangan Input Lain Skala Besar Tahun 2019.....	82
Tabel 37.	Nilai Output Per Jenis Ikan Skala Besar Tahun 2019.....	83
Tabel 38.	Nilai Tambah Per Jenis Ikan Skala Besar Tahun 2019.....	83
Tabel 39.	Rasio Nilai Tambah Per Jenis Skala Besar Ikan Tahun 2019.....	84
Tabel 40.	Pendapatan Tenaga Kerja Skala Besar Tahun 2019	85
Tabel 41.	Bagian Tenaga Kerja Skala Besar Tahun 2019	86
Tabel 42.	Keuntungan Per Jenis Ikan Skala Besar Tahun 2019	86
Tabel 43.	Bagian Keuntungan Skala Besar Tahun 2019	87
Tabel 44.	Margin per Jenis Ikan Skala Besar Tahun 2019	87
Tabel 45.	Margin Pendapatan Tenaga Kerja Skala Besar Tahun 2019.....	88
Tabel 46.	Margin Sumbangan Input Lain Skala Besar Tahun 2019	88
Tabel 47.	Margin Keuntungan Skala Besar Tahun 2019.....	88

Tabel 48.	Jumlah Produksi Pengusaha Ikan Asin Skala Kecil Tahun 2019	89
Tabel 49.	Proporsi Penggunaan Tenaga Kerja Skala Kecil	89
Tabel 50.	Keluaran, Masukan dan Harga Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019.....	90
Tabel 51.	Sumbangan Input Lain Skala Kecil Tahun 2019	91
Tabel 52.	Nilai Output Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019	91
Tabel 53.	Nilai Tambah Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019	92
Tabel 54.	Rasio Nilai Tambah Per Jenis Skala Kecil Ikan Tahun 2019	92
Tabel 55.	Pendapatan Tenaga Kerja Skala Kecil Tahun 2019.....	93
Tabel 56.	Bagian Tenaga Kerja Skala Kecil Tahun 2019.....	94
Tabel 57.	Keuntungan Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019.....	94
Tabel 58.	Bagian Keuntungan Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019	94
Tabel 59.	Margin Per Jenis Ikan Skala Kecil Tahun 2019.....	95
Tabel 60.	Margin Pendapatan Tenaga Kerja Skala Kecil Tahun 2019	95
Tabel 61.	Sumbangan Input Lain Skala Kecil Tahun 2019	96
Tabel 62.	Margin Keuntungan Skala Kecil Tahun 2019.....	96



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Perbandingan Harga Ikan Segar dan Ikan Asin, 2019	3
Gambar 2. Skema Pembuatan Ikan Asin.....	8
Gambar 3. Kerangka Pemikiran Penelitian	24
Gambar 4. Bak Pengasinan	52
Gambar 5. Bak Perebusan	52
Gambar 6. Pengangkat Rebusan	53
Gambar 7. Wareng Perebusan.....	53
Gambar 8. Wareng Penjemuran	54
Gambar 9. Tempat Penjemuran	54
Gambar 10. Timbangan.....	55
Gambar 11. Alat Isolasi.....	55
Gambar 12. Keranjang	56
Gambar 13. Drum Plastik.....	56
Gambar 14. Selang	57
Gambar 16. Proses Pencucian Ikan.....	60
Gambar 15. Skema Pengolahan Ikan	60
Gambar 17. Proses Penggaraman Ikan.....	61
Gambar 18. Proses Perebusan Ikan	62
Gambar 19. Proses Pengeringan Ikan	63
Gambar 20. Proses Pengemasan	63
Gambar 21. Proses Penyimpanan dan Pengiriman	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Identitas Responden.....	102
Lampiran 2. Data Produksi Ikan Skala Besar	103
Lampiran 3. Data Produksi Ikan Asin Skala Kecil	105
Lampiran 4. Analisis Nilai Tambah Skala Besar	107
Lampiran 5. Analisis Nilai Tambah Skala Kecil	108
Lampiran 6. Sumbangan Input Lain Skala Besar.....	109
Lampiran 7. Sumbangan Input Lain Skala Kecil	110
Lampiran 8. Tenaga Kerja Skala Besar.....	111
Lampiran 9. Tenaga Kerja Skala Kecil	112
Lampiran 10. Proporsi Tenaga Kerja Per Jenis Ikan Skala Besar.....	113
Lampiran 11. Proporsi Tenaga Kerja Per Jenis Ikan Skala Kecil.....	114
Lampiran 12. Biaya Tetap Skala Besar.....	115
Lampiran 13. Biaya Tetap Skala Kecil	124
Lampiran 14. Biaya Variabel Skala Besar	133
Lampiran 15. Biaya Variabel Proporsi Skala Besar.....	139
Lampiran 16. Biaya Variabel Skala Kecil.....	140
Lampiran 17. Biaya Variabel Skala Kecil.....	146
Lampiran 18. Perhitungan BEP Dan R/C Ratio Skala Besar.....	147
Lampiran 19. Perhitungan BEP Dan R/C Ratio Skala Kecil	148