

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN IKAN ASIN
(Studi Kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)**

SKRIPSI

OLEH :

**SARTIKA
168220021**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2022**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 4/8/22

Access From (repository.uma.ac.id)4/8/22

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN IKAN ASIN
(Studi Kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan
Area*

OLEH :

**SARTIKA
16.822.0021**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2022**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 4/8/22

Access From (repository.uma.ac.id)4/8/22

**Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha
Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Desa Percut,
Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)**

Nama : Sartika
NPM : 168220021
Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh :

Komisi Pembimbing



(Mitra Musika Lubis, SP, M.Si)
Pembimbing I



(Drs. Khairul Saleh, M.MA)
Pembimbing II

Diketahui :



(Dr. Ir. Zulheri Noer, MP)
Dekan Fakultas Pertanian



(Fastabiqu Khairad, S.P., M.Si)
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 20 Januari 2022

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah di tuliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, 20 April 2022



Sarika

16.822.0021

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Sarika
Npm : 168220021
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area. Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin”.

Beserta perangkat yang ada (jika di perlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media formatkan, mengelolah dalam bentuk perangkat data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan

Pada tanggal : 20 April 2022

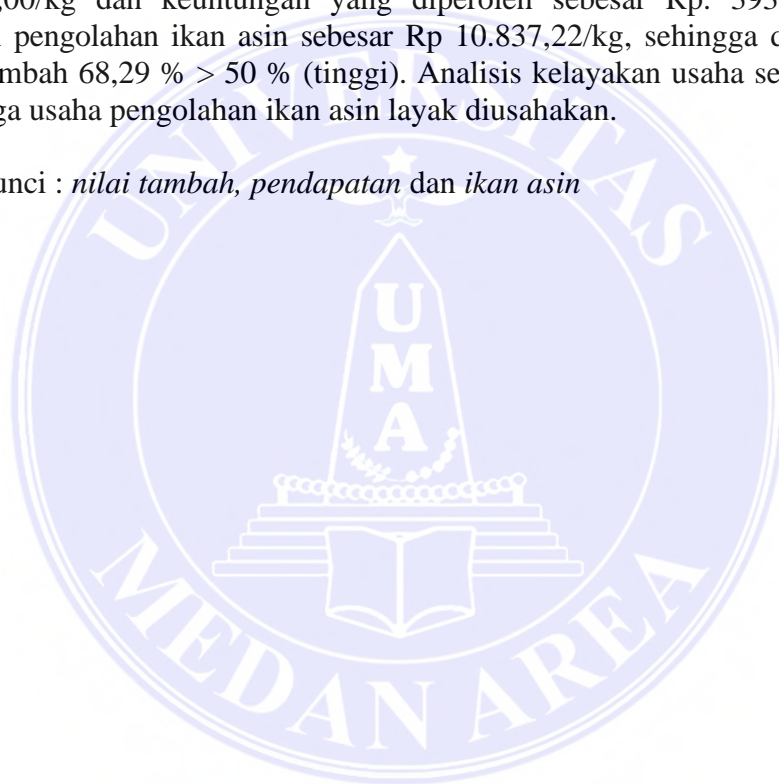
Yang Menyatakan


(Sartika)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dan kelayakan dalam pengolahan ikan menjadi ikan asin. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan yang berada di daerah pesisir yang memiliki potensi perikanan cukup baik dan rata-rata penduduk desa tersebut memiliki pencaharian sebagai nelayan dan sebagian besar ibu rumah tangga keluarga nelayan bekerja sebagai pengolah ikan menjadi ikan asin. Sampel penelitian sebanyak 36 responden. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dan menghitung kelayakan dengan rasio R/C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah pengolahan ikan asin dengan bahan baku sebanyak 67,86 kg ikan basah diperoleh ikan asin sebanyak 47,14 kg setiap bulan dengan harga jual Rp. 23.000,00/kg dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 393.453,70. Nilai tambah pengolahan ikan asin sebesar Rp 10.837,22/kg, sehingga diperoleh rasio nilai tambah 68,29 % > 50 % (tinggi). Analisis kelayakan usaha sebesar 1,57 > 1, sehingga usaha pengolahan ikan asin layak diusahakan.

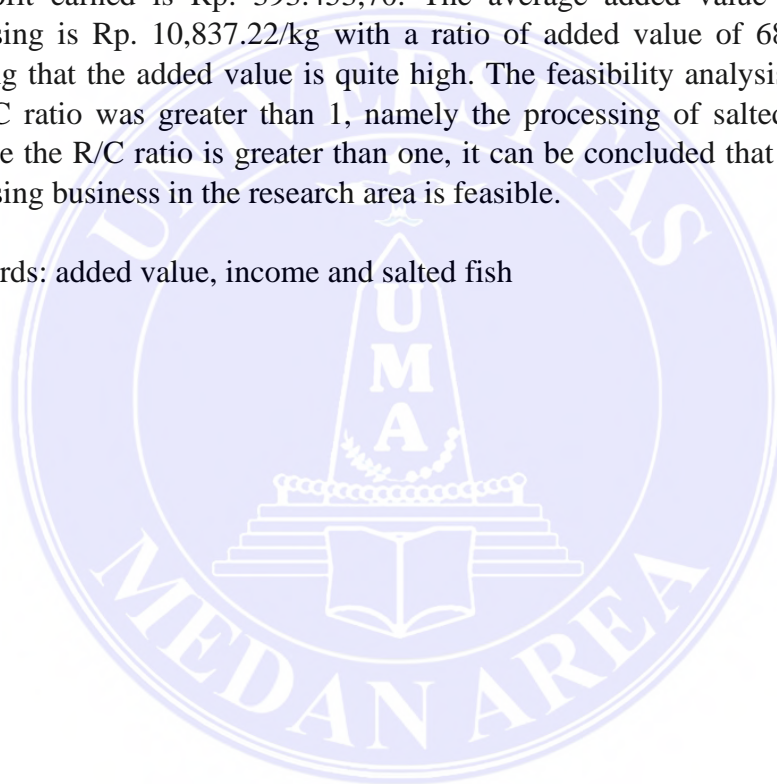
Kata kunci : *nilai tambah, pendapatan dan ikan asin*



ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the value added and the feasibility of processing fish into salted fish. This research was conducted in Percut Village, Percut Sei Tuan Subdistrict which is located in a coastal area which has quite good fishery potential and the average villager has a livelihood as a fisherman and most of the housewives of fishing families work as fish processors into salted fish. The sample in this study consisted of 36 respondents. Data analysis was carried out descriptively with added value and feasibility analysis. The results showed that the amount of added value obtained from the processing of salted fish in the research area with raw materials of 67.86 kg of wet fish was obtained as much as 47.14 kg of salted fish every month with a selling price of Rp. 23,000.00/kg and the profit earned is Rp. 393.453,70. The average added value of salted fish processing is Rp. 10,837.22/kg with a ratio of added value of 68.29% > 50%, meaning that the added value is quite high. The feasibility analysis revealed that the R/C ratio was greater than 1, namely the processing of salted fish of 1.57. Because the R/C ratio is greater than one, it can be concluded that the salted fish processing business in the research area is feasible.

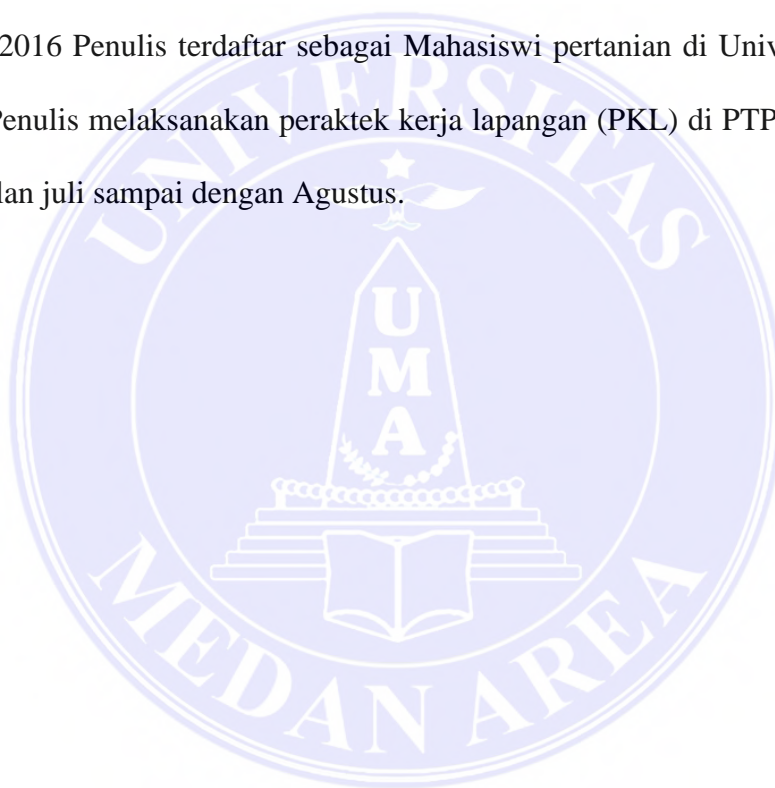
Keywords: added value, income and salted fish



RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Desa Saentis kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang pada 5 Mei 1998. Penulis merupakan anak ke-2 dari 3 bersaudara yang merupakan putri dari Bapak Sasmito dan Ibu Suslina.

Pendidikan formal yang di tempuh penulis adalah SD Negeri 107403 Desa Cinta Rakyat, Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 3 Percut Sei Tuan dan Sekolah Menengah atas di SMA Negeri 1 Percut Sei Tuan dengan jurusan IPA. Tahun 2016 Penulis terdaftar sebagai Mahasiswi pertanian di Universitas Medan Area. Penulis melaksanakan peraktek kerja lapangan (PKL) di PTPN-4 Pulu Raja dari bulan juli sampai dengan Agustus.



KATA PENGANTAR

Tiada kata yang paling indah selain puji dan rasa syukur kepada Allah SWT, yang telah menentukan segala sesuatu berada di tangan-Nya, sehingga tidak ada setetes embun pun dan segelintir jiwa manusia yang lepas dari ketentuan dan ketetapan-Nya. Alhamdulillah atas hidayah dan inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, hal itu disadari karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Besar harapan penulis, semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat pelajaran, dukungan motivasi, bantuan berupa bimbingan yang sangat berharga dari berbagai pihak mulai dari pelaksanaan hingga penyusunan skripsi ini.

Dalam kesempatan baik ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Mitra Musika Lubis, SP, M.Si Selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah meluangkan waktunya dengan memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berguna dalam penyelesaian skripsi ini.
2. Drs. Khairul Saleh, MMA Selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah memberikan, arahan dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Dr. Ir Zulheri Noer, MP selaku dekan fakultas pertanian Universitas Medan Area.
4. Ibu Fastabiquil Khairad, S.P., M. Si selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.

5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen dan Pegawai Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah memberikan ilmu dan arahan untuk menyelesaikan skripsi dengan baik.
6. Yang terkasih dan teristimewa Ayahanda Sasmito dan Ibunda Suslina yang telah banyak memberikan dorongan dan dukungan serta motivasi kepada penulis.
7. Seluruh keluargaku tercinta Terutama Abang Saya Siswantoro, Adik saya Yolan dan Suami tercinta Wagimin Munthe yang telah memberi semangat kepada penulis selama perkuliahan hingga dalam penyusunan skripsi ini.
8. Seluruh teman-teman mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area khususnya angkatan 2016.
9. Kepala Desa Percut, Kecamatan Persut Sei Tuan yang mengizinkan penulis melakukan penelitian di daerah tersebut.
10. Ibu-ibu pengrajin ikan asin yang bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
11. Rekan-rekan mahasiswa yang telah memberikan dukungannya kepada penulis.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu penulis mulai dari penelitian hingga penyusunan skripsi ini. Penulis berharap semoga Skripsi dapat berguna bagi pihak yang membutuhkannya.

Penulis,

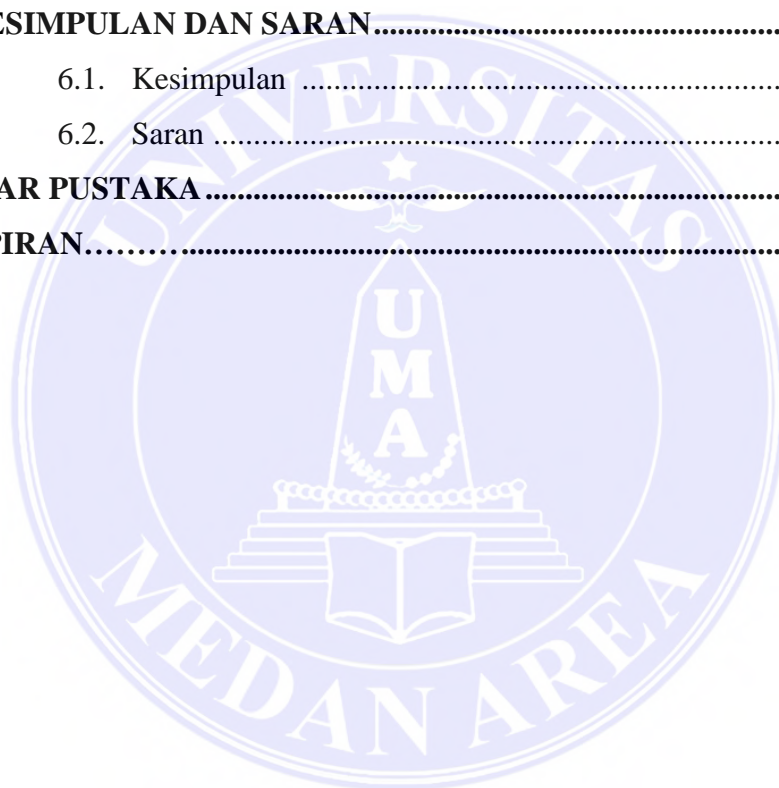


Sartika

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Kerangka Pemikiran	8
1.6 Hipotesis	9
II. TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Ikan Asin	10
2.2 Konsep Produksi	14
2.3 Faktor-Faktor Produksi	15
2.4 Biaya Produksi	16
2.5 Penerimaan	17
2.6 Pendapatan	18
2.7 Analisis Nilai Tambah.....	18
2.8. <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C Ratio)	22
2.9. Penelitian Terdahulu	22
III. METODE PENELITIAN	24
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
3.2. Metode Pengambilan Sampel.....	24
3.3. Metode Pengumpulan Data	25
3.4. Metode Analisis Data	26

3.5 Defenisi Operasional Variabel	29
IV. DESKRIPSI DAERAH PENELITIAN	30
4.1. Deskripsi Objek Penelitian.....	30
4.2. Karakteristik Responden	33
V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
5.1. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	36
5.2. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	46
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
6.1. Kesimpulan	48
6.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
Tabel 1.	Produksi ikan menurut asal tangkap menurut Kabupaten/Kota Sumatera Utara (ton) 2019.....	2
Tabel 2.	Jumlah Produksi Ikan di Kecamatan Percut Sei Tuan	3
Tabel 3.	Jumlah Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Dusun di Desa Percut Tahun 2020	5
Tabel 4.	Perhitungan Nilai Tambah (<i>Added Value</i>)	27
Tabel 5.	Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Tahun 2020	32
Tabel 6.	Jumlah Penduduk Menurut Umur di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Tahun 2019	33
Tabel 7.	Karakteristik Responden di Kecamatan Percut Sei Tuan, tahun 2020	33
Tabel 8.	Rata-Rata Penggunaan Bahan Baku per Bulan pada Pengolahan Ikan menjadi Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	39
Tabel 9.	Rata-Rata Penggunaan Bahan Tambahan	39
Tabel 10.	Biaya Penyusutan Peralatan Rata-Rata per Bulan di Daerah Penelitian.....	40
Tabel 11.	Rata-rata Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja per Bulan	41
Tabel 12.	Biaya Produksi Rata-Rata per Bulan di Daerah Penelitian	42
Tabel 13.	Penerimaan dan Pendapatan per Bulan di Daerah Penelitian.	43
Tabel 14.	Rata-Rata R/C Rasio Pengolahan Ikan Asin	47

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
Gambar 1.	Skema Kerangka Pemikiran	8
Gambar 2.	Peta Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan	30
Gambar 3	Pembersihan Ikan Asin	36
Gambar 4	Penggaraan Ikan Asin	36
Gambar 5	Penjemuran Ikan Asin	37



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
Lampiran 1.	Karakteristik Sampel Istri Nelayan Pengolah Ikan Asin di Daerah Penelitian	52
Lampiran 2.	Biaya Bahan Baku Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	53
Lampiran 3.	Biaya Penunjang Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	54
Lampiran 4.	Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	55
Lampiran 5.	Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	57
Lampiran 6.	Biaya Tenaga Kerja pada Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	58
Lampiran 7.	Total Biaya Produksi pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian	62
Lampiran 8.	Produksi dan Penerimaan pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	63
Lampiran 9.	Pendapatan pada Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	64
Lampiran 10	Lokasi Penelitian	65
Lampiran 11	Dokumentasi Penelitian	66

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Sumatera Utara berada di bagian barat Indonesia. Kawasan Pesisir Sumatera Utara memiliki panjang pantai sepanjang 1300 km. Pantai Timur memiliki panjang 245 km, Pantai Barat memiliki panjang 375 km. Disamping itu masih ada pantai dari beberapa kepulauan seperti pulau Nias dan daerah-daerah pulau di sekitarnya sepanjang 350 km (Dinas Kelautan dan Perikanan Sumut, 2018).

Perikanan Sumatera Utara tahun 2017 sebesar 751.986,09 ton atau naik 4,1 % bila dibandingkan produksi ikan tahun 2016 sebesar 722.209,8 ton. Produksi ikan tangkap laut tahun 2017 mencapai 439.314,89 ton atau naik 0,15 % bila dibandingkan produksi ikan tangkap laut tahun 2016 yang mencapai 438.620,8 ton (Badan Pusat Statistik Tahun 2017). Berdasarkan hasil produksi ikan yang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, sudah seharusnya masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir mendapatkan kehidupan yang layak dan sejahtera.

Jumlah nelayan di Sumatera Utara tahun 2018 adalah 158.667 nelayan. Produksi perikanan tangkap Sumatera Utara pada tahun 2018 tercatat 1.516.193 ton, yang terdiri atas 715.442 ton ikan laut dan 800.751 ton ikan perairan umum. (Bps Sumut 2018). Sepuluh Kabupaten/kota dengan produksi ikan tangkapan terbesar di antaranya adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Produksi ikan menurut asal tangkap menurut Kabupaten/Kota Sumatera Utara (ton) 2019.

No	Kabupaten/Kota	Laut	Perairan Umum	Jumlah
1.	Asahan	53.983	-	53.983
2.	Tapanuli Tengah	48.910	2.146	51.056,00
3.	Langkat	45.844	6.770	52.614
4.	Batu Bara	32.109	-	32.109
5.	Kota Medan	31.576	19.650	51.226
6.	Kota Tanjung Balai	31.086	14.322	45.408
7.	Deli Serdang	26.615	32.191	58.806
8.	Serdang Berdagai	16.609	157	16.766
9.	Nias	15.555	-	15.555
10.	Nias Selatan	15.398	-	15.398
11.	Nias Utara	13.095	-	13.095
12.	Kota Gunung Sitoli	11.449	4.606	16.055
13.	Labuhan Batu	10.354	2.189	2189
14.	Mandailing Natal	6.184	2.600	8.784
15.	Labuhan Batu Utara	10.354	2.189	2189

Sumber : Badan Statistik Sumatera Utara, 2020

Berdasarkan tabel 1. Asahan merupakan penghasil ikan laut terbesar pertama dengan produksi ikan laut sebanyak 53.983 Ton dan Deli Serdang merupakan penghasil ikan terbesar ketujuh dengan produksi ikan sebanyak 26.165 Ton. Menurut Ahmad, 1996: Dahuri, dalam (Sugandi, 1996) Kabupaten Deli Serdang memiliki keaneka ragam sumber daya alam laut yang besar, terlihat dari jumlah nelayan yang mencapai 13.847 jiwa yang berasal dari 22 kecamatan sehingga akan mempunyai kontribusi dalam perdagangan dan pertumbuhan ekonomi salah satunya yaitu Kecamatan Percut Sei Tuan, jumlah produksi ikan Kecamatan Percut Sei Tuan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Produksi Ikan di Kecamatan Percut Sei Tuan

No	Tahun	Jumlah Produksi/Ton
1	2016	608915
2	2017	620859
3	2018	696230

Sumber : Badan Pusat Statistik Deli Serdang Tahun 2019

Tabel 2 menunjukkan bahwa produksi ikan di kecamatan percut si tuan dari tahun ketahun semakin meningkat, pada tahun 2016 jumlah produksi ikan sebanyak 608915/Ton, pada tahun 2017 jumlah produksi ikan sebanyak 620859/Ton, pada tahun 2018 jumlah produksi ikan 696230/Ton. Maka dari itu perlu dilakukan inovasi agar jumlah produksi ikan tetap stabil dan mengalami kenaikan.

Ikan merupakan hewan laut yang kaya akan protein. Menurut veneu gopal 2010 menyatakan bahwa jumlah kandungan protein pada daging ikan mencapai 17G 22% dengan rata rata 19% fungsi protein tersebut antara lain digunakan sebagai strktu utama dalam sel, enzim dalam membran, hormon dan alat pembawa dilihat dari sisi nutrisi, protein merupakan sumber energi dalam asam amino yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan sel.

Dibanding dengan produk hewani lainnya. Ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memilki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20 %, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam- asam lemak tak jenuh dengan kolesterol yang rendah, dan daging ikan memiliki sejumlah mineral serperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, Vitamin A dan D (Adawiyah , 2008). Selain memiliki banyak kelebihan ikan juga memilki beberapa kekurangan. Hal ini disebabkan karena ikan mengandung air yang cukup tinggi sehingga cepat rusak dan mengalami pembusukan. Hanya dalam waktu 8 jam

sejak ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul perubahan yang mengarah pada kerusakan (adawyah , 2008). Agar tidak mengalami kerugian pada saat menghasilkan produksi ikan yang melimpah maka perlu dilakukan proses pengawetan dan pengolahan ikan, pada pengolahan ikan yang paling sering dilakukan yaitu dengan mengolahnya kedalam bentuk ikan asin (Simanjuntak, 2012).

Ikan yang memiliki nilai biologis sekitar 90 % yang memiliki jaringan pengikat yang relatif sedikit sehingga dapat dengan mudah dicerna oleh tubuh. Untuk mengawetkan ikan tersebut dapat dilakukan dengan merobahnya ke produk lain yaitu ikan asin dengan menggunakan teknologi penggaraman (Adawyah, 2007). Dalam proses pengasinan ikan dilakukan dengan mengurangi jumlah air yang terdapat dalam tubuh ikan yaitu dengan metode penggaraman, sehingga akan menghambat perkembangan bakteri dalam tubuh ikan. Agar diperoleh kualitas ikan yang baik yang diawetkan menggunakan garam maka harus betul-betul diperhatikan tentang cara penggaraman, lamanya pengeringan dan pengepakan ikan asin yang dihasilkan. Hasil penelitian Soejono (2008), menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29,6 %.

Kecamatan percut sei tuan merupakan ibu kota Kecamatan dari 20 desa/kelurahan diantaranya yaitu desa percut, dimana desa percut ini berbatasan dengan selat malaka dan lokasi desa percut berbatasan langsung dengan laut, oleh sebab itu sebagian besar masyarakat setempat bekerja sebagai nelayan dan pengolah ikan asin.

Tabel. 3. Jumlah Pengolah Ikan Asin Berdasarkan Dusun di Desa Percut Tahun 2020

Dusun	Jumlah Pengolah Ikan Asin
1	12
2	6
3	0
4	10
5	4
6	3
7	4
8	5
9	30
10	37
11	16
12	42
13	40
14	99
15	15
16	75
17	62
18	120
19	0
Jumlah	580

Sumber: Data Kantor Kepala Desa Percut, 2021

Berdasarkan Tabel. 3 jumlah pengolah ikan asin paling banyak berada di dusun 18 dengan jumlah sebanyak 120 orang. Berdasarkan Pra Survey yang dilakukan bahwa pembuatan ikan asin di desa percut dimulai sejak tahun 2011 hingga saat ini oleh masyarakat sekitar dimana mereka melihat banyaknya ikan sisa yang terbuang dari situlah timbul ide untuk mengolah ikan tersebut menjadi ikan asin agar bisa menambah pendapatan keluarga. Pengolahan ikan asin yang ada di desa percut masih menggunakan cara tradisional dan pelaku usaha pengolah ikan asin yaitu ibu rumah tangga, mereka membuat ikan asin guna untuk menambah penghasilan keluarga sehingga usaha ini masih tergolong usaha rumah tangga. Ikan asin yang diolah oleh mereka yaitu ikan asin lidah (*Cynoglossus lingua*), ikan kepala batu (*Osmeridae*) dan ikan dencis (*Sardina Pilcardus*) dan menurut para pengolah ikan asin yang ada di desa percut ikan asin yang paling

banyak diminati oleh konsumen yaitu ikan asin dencis (*Sardina Pilcardus*) alasan konsumen menyukai ikan asin dencis (*Sardina Pilcardus*) karena harganya yang lebih murah dibanding ikan asin lidah (*Cynoglossus lingua*) dan ikan asin kepala batu (*Osmeridae*).

Pengolah ikan asin menggunakan bahan baku ikan sisa yang lama terjual hal itu dilakukan agar ikan tidak di buang dan tidak mengalami kerugian maka dari itu mereka mengolahnya menjadi ikan asin, bahan baku ikan basah diperoleh dari TPI atau tempat penjualan ikan di sekitar rumah mereka. Harga ikan basah sebesar 5000/kg untuk ketiga jenis ikan, menurut pengakuan para pengolah ikan asin di desa percut sei tuan harga ikan basah memang sama untuk semua ikan yang mereka olah menjadi ikan asin karena mengingat kondisi ikan yang lama terjual sehingga harga ikan juga disamakan oleh penjual ikan basah.

Agar diperoleh kualitas ikan yang tahan lama maka perlu diawetkan menggunakan garam dan harus betul-betul diperhatikan tentang cara penggaraman, lamanya pengeringan dan pengepakan ikan asin yang dihasilkan selain itu para pengolah ikan asin kebanyakan tidak mengetahui secara detail bagaimana perhitungan ekonomi dari usaha yang mereka jalankan sehingga mereka melakukan produksi tanpa mempertimbangkan biaya yang di keluarkan.

Maka dari itu untuk melihat potensi dari kelayakan usaha pengolahan ikan, perlu dilakukan penelitian yang berkaitan dengan adanya peningkatan nilai tambah dari hasil pengolahan perikanan dan apakah usaha pengolahan perikanan ini layak atau tidak untuk dijalankan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis berminat untuk melakukan penelitian yang berjudul **"Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)"**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalah yang penulis angkat adalah

1. Berapakah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan asin di daerah penelitian?.
2. Apakah pengolahan ikan asin layak untuk dijalankan di daerah penelitian?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan ikan asin di daerah penelitian.
2. Untuk mengetahui kelayakan pengolahan ikan asin di daerah penelitian.

1.4. Manfaat Hasil Penelitian

1. Bagi pembaca diharapkan dapat memberikan kontribusi dan informasi mengenai distribusi dan daya serap tentang pengolahan ikan asin.
2. Bagi Dinas Perikanan dan Kelautan, penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai pengolahan ikan asin dan pendapatan masyarakat.
3. Bagi pengolahan ikan asin, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan yang berhubungan dengan penerimaan dan pendapatan usaha yang dilakukan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.

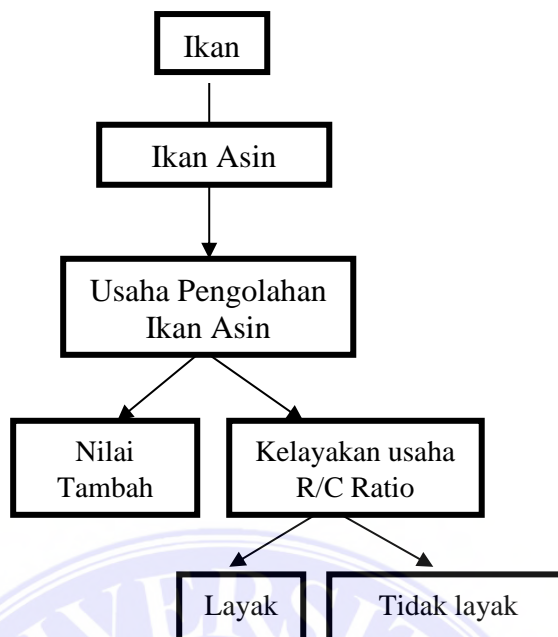
1.5. Kerangka Pemikiran

Pembuatan ikan asin dilakukan dengan cara penggaraman, sehingga kandungan air dalam daging ikan akan berkurang melalui plasmolisis, dimana air yang terdapat di dalam daging ikan akan keluar digantikan oleh molekul garam. Garam akan berfungsi sebagai pengawet ikan selama penyimpanan, tetapi sebelum melakukan penyimpanan ikan yang sudah digarami harus terlebih dahulu dikeringkan menggunakan cahaya sinar matahari.

Usaha pengolahan ikan asin dilakukan oleh pengolah ikan asin mulai dari pengambilan bahan baku berupa ikan dan di produksi untuk menghasilkan ikan asin. Dalam hal ini pelaku usaha menentukan apakah terdapat peningkatan nilai tambah dari pengolahan ikan asin dan juga menentukan apakah usaha yang dikelola dapat dikembangkan atau layak diusahakan.

Analisis kelayakan dapat dilihat dengan menggunakan metode R/C rasio, metode ini merupakan metode yang paling sederhana dalam menganalisis kelayakan suatu usaha. Apabila suatu usaha layak maka usaha akan tetap dilanjutkan dan juga membuat bagaimana agar usaha tersebut lebih layak dan lebih maju lagi dari sebelumnya.

Sedangkan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami, dengan cara menghitung beberapa variabel diantaranya, output yang dihasilkan (kg/bulan), bahan baku ikan segar (kg/bulan), dan variabel lainnya. Dari semua variabel tersebut maka nanti akan didapat berapa nilai tambah dari hasil pengolahan ikan asin. Skema kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

1.6. Hipotesisi Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran maka dapat di buat hipotesis bahwa diduga pengolahan ikan asin di daerah penelitian layak untuk dijalankan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Asin

2.1.1 Pengertian Ikan Asin

Ikan asin adalah ikan yang telah diawetkan dengan cara penggaraman. Pengawetan ini sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan pengeringan. Tujuan utama dari penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan (Simanjuntak, 2012). Ikan asin termasuk salah satu jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dan merupakan salah satu unsur penting dalam peningkatan gizi yang relatif murah. Meskipun memiliki gizi yang cukup tinggi, ikan asin sering dianggap makanan masyarakat golongan ekonomi lemah. Tetapi saat ini ikan asin telah diterima oleh masyarakat golongan ekonomi menengah keatas. Bahkan produk-produk ikan asin tertentu dapat dikategorikan sebagai makanan mewah. Ikan hasil pengolahan dan pengawetan umumnya sangat disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni perubahan sifat-sifat daging seperti bau (odour), rasa (flavour), bentuk (appearance) dan tekstur (Simanjuntak, 2012)

2.1.2 Pengolahan dan Pengawetan Ikan Asin

Pengolahan ikan merupakan hal yang sangat lajim dilakukan pada zaman sekarang, karena tidak mungkin nelayan yang sekali melaut membawa ikan dapat menjualnya secara keseluruhan, atau tidak mungkin pedagang ikan dapat menjual ikannya secara keseluruhan, maka pasti ada yang tersisa. Jika dibuang itu akan membuat kerugian yang besar bagi mereka. Untuk itu dapat diolah menjadi produk lain yang tetap dapat mempertahankan nilai gizi ikan yang diolah,

walaupun bentuk dan rasanya mungkin berbeda. Tujuan dari pengolahan ikan adalah untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan pada daging ikan. Pengolahan dan pengawetan ikan pada umumnya disukai oleh masyarakat luas karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus yakni terjadinya perubahan pada sifat-sifat daging ikan seperti bau, rasa, bentuk dan tekstur. Teknik pengawetan ikan dapat dilakukan dengan cara, sebagai berikut:

1. Penggunaan suhu rendah

Pengawetan ikan dengan penggunaan suhu rendah yaitu pada suhu 0°C atau di bawah 0°C . Pada umumnya bakteri pembusuk masih dapat hidup pada suhu $0 - 30^{\circ}\text{C}$, sehingga bila diturunkan dengan cepat sampai 0°C atau di bawah 0°C dapat menghentikan aktivitas bakteri pembusuk. Dalam hal ini sebelum suhu 0° aktivitas enzim yang merupakan penyebab terjadinya autolisis pada daging ikan sudah terlebih dahulu berhenti. Penggunaan suhu rendah sering digunakan dalam pengawetan ikan segar (Afrianto, 1989).

2. Penggunaan suhu tinggi

Pengawetan produk makanan dengan suhu $80 - 90^{\circ}\text{C}$. Dalam pengolahan ikan penggunaan suhu tinggi ini digunakan dalam pembuatan ikan asap dan ikan kaleng (Afrianto, 1989).

3. Menurunkan kadar air

Tubuh kan tersusun atas air dan protein sehingga sangat cocok untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Cara yang sering digunakan untuk menekan perkembangan mikroorganisme dan bakteri pembusuk pada ikan adalah dengan mengurangi kandungan air dalam daging ikan (Afrianto, 1989).

Untuk mengurangi kadar air yang terdapat dalam ikan dapat menggunakan berbagai cara, yaitu:

a. Menggunakan udara panas

Penggunaan udara panas dilakukan dengan menjemur pada sinar matahari. Dengan berkembangnya teknologi maka pengeringan sudah dapat menggunakan aliran udara panas seperti oven atau melalui pengering khusus *mechanical drier*.

b. Menggunakan proses osmosa

Penggunaan proses osmosa dilakukan dengan menggunakan tekanan osmotik yang berbeda di luar tubuh ikan. Hal ini dapat dilakukan dengan proses penggaraman. Ikan yang diredam dalam larutan garam membuat terjadinya konsentrasi garam yang tinggi di luar tubuh ikan, sehingga air akan tertarik dari tubuh ikan. Proses osmosis berakhir, jika konsentrasi di dalam dan di luar cairan sudah sama.

c. Penggunaan tekanan

Untuk mengurangi kadar air pada tubuh ikan dapat dilakukan dengan penggunaan tekanan mekanis, sehingga air dari dalam tubuh ikan akan keluar oleh tekanan yang diberikan.

d. Penggunaan panas

Pengurangan kadar air dalam tubuh ikan dapat dilakukan dengan penggunaan panas. Hal ini dapat dilakukan melalui proses perebusan ikan atau melakukan pengasapan pada ikan (Afrianto, 1989).

4. Penggunaan kombinasi garam dan pengeringan

Dalam pembuatan ikan asin, proses pengawetan ikan dapat dilakukan dengan menggunakan kombinasi pemberian garam dan pengeringan. Garam dapat

mencegah terjadinya kerusakan akibat aktivitas enzim yang terdapat di dalam tubuh ikan. Garam memiliki tekanan osmotik yang tinggi yang dapat menarik air dari dalam tubuh ikan maupun dari cairan dari sel mikroba, sehingga akan terjadi plasmolisis pada sel mikrobia yang membuat sel mikrobia tersebut menjadi mati. Garam yang ditambahkan juga dapat membuat protein yang terdapat di dalam daging ikan mengalami denaturasi yang membuat air yang terikat dalam protein menjadi terlepas dan keluar dari tubuh ikan. Selanjutnya adanya proses pengeringan akan membuat air dalam tubuh ikan dapat dengan mudah keluar dan pertumbuhan mikrobia menjadi terhambat. Terhambatnya pertumbuhan mikrobia akan mencegah terjadinya pembusukan pada tubuh ikan. Pada umumnya pengeringan dilakukan secara tradisional dengan penjemuran (Warsito, 2015).

Pembuatan ikan asin dilakukan dengan mencampur garam dengan perbandingan 3 : 1 atau 4 : 1 dengan konsentrasi garam berkisar 25 – 35 % dalam ember atau kotak penggaraman. Selanjutnya ikan asin disiram kembali dengan garam jenuh sebanyak 1/4 - 1/5 berat ikan yang dibuat ikan asin diaduk, kemudian dibiarkan semalaman. Setelah itu baru diangkat dari tempat kotak penggaraman untuk dibilas dan dijemur selama 1 – 4 hari tergantung pada banyaknya ikan dan cuaca (Warsito, 2015).

Pengawetan ikan dengan menggunakan penggaraman dapat tetap dalam kondisi yang baik selama 2 hingga 3 bulan yang disimpan pada suhu di bawah 10° C, tetapi akan cepat mengalami kerusakan jika suhu penyimpanan di atas 15° C. Menurut Buckle dkk., (2007) bahwa ada tiga faktor yang membuat ikan asin yang dihasilkan dapat stabil yaitu :

- a. Pengaruh sodium klorida yang dapat menekan perkembangan organisme pembusuk protein.
- b. Pengurangan oksigen pada tubuh ikan, sehingga akan menekan pertumbuhan mikroorganisme.
- c. Adanya penambahan sodium klorida membuat aktivitas enzim proteolitik pada daging ikan menjadi terganggu.

5. Penggunaan zat antiseptik

Dalam pengolahan dan pengawetan daging ikan, sudah banyak digunakan zat-zat kimia yang berfungsi sebagai pengawet. Penggunaan zat-zat kimia yang sering digunakan sebagai antiseptik yaitu asam cuka, Natrium Benzoat, Natrium Nitrat dan Natrium Nitrit (Afrianto, 1989).

6. Penggunaan ruang hampa udara

Penggunaan ruang hampa udara pada pengolahan dan pengawetan ikan dilakukan dengan tujuan mencegah terjadinya oksidasi pada lemak, dimana oksidasi lemak dapat mengakibatkan bau tengik pada ikan. Hal yang harus diperhatikan dalam penggunaan ruang hampa udara yaitu dapat menimbulkan racun berbahaya pada produk ikan karena tumbuhnya bakteri anaerob seperti *Colstridium botulinum* (Afrianto, 1989).

2.2 Konsep Produksi

Menurut Putong (2008) bahwa produksi adalah kegiatan untuk memperoleh suatu produk tertentu atau suatu kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan nilai kegunaan suatu produk yang dihasilkan. Berdasarkan pengertian di atas maka kegiatan produksi bertujuan untuk:

1. Menghasilkan suatu produk.

2. Meningkatkan nilai suatu produk.
3. Meningkatkan kemakmuran rakyat.
4. Meningkatkan keuntungan.
5. Memperluas lapangan kerja.
6. Menjaga kesinambungan usaha.

Tujuan dari kegiatan produksi adalah untuk memenuhi kebutuhan manusia menjadi lebih baik, sehingga dapat mendekati kemakmuran hidup masyarakat.

2.3 Faktor-Faktor Produksi

Faktor produksi merupakan sumberdaya yang digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi dapat dikategorikan dalam beberapa kelompok yaitu : modal, tenaga kerja, kewirausahaan dan sumber daya alam. Faktor sumber daya alam diperluas cakupannya menjadi seluruh benda, baik langsung dari alam maupun tidak langsung yang digunakan oleh perusahaan sebagai faktor fisik. Disamping itu ada juga yang beranggapan bahwa sumber daya informasi merupakan sebuah faktor produksi. Hal ini berhubungan dengan semakin meningkatnya peran informasi pada berbagai sektor usaha dan industri (Shen, 2008).

Menurut Rahardja dan Manurung (2004) bahwa faktor produksi terdiri dari lima, yaitu :

1. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang mutlak harus ada dalam menyelesaikan suatu proses produksi. Pada proses pengolahan ikan asin dibutuhkan tenaga kerja, sehingga dapat melakukan segala kegiatan yang

berhubungan dengan pengolahan ikan asin.

2. Modal

Modal merupakan faktor produksi yang harus ada. Modal digunakan dalam pengadaan bahan baku maupun bahan-bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan ikan asin.

3. Pengeloaan

Pengolahan ikan asin membutuhkan pengelolaan yang baik. Tanpa pengelolaan yang baik dapat mengakibatkan usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan menjadi rugi atau tidak layak diusahakan. Pengelolaan yang baik akan menghasilkan tingkat produksi yang tinggi, sehingga akan memberikan keuntungan yang lebih baik.

2.4 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan pengolahan ikan asin, mulai dari pengadaan bahan baku, bahan tambahan, tenaga kerja, peralatan kerja dan pajak yang dikeluarkan untuk memperoleh produk ikan asin. Menurut Hanum (2017) bahaw biaya produksi dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu :

1. Biaya eksplisit (*explicit cost*) yaitu biaya yang uang dikeluarkan oleh pengusaha yang secara riil dalam pengadaan faktor-faktor produksi.
2. Biaya implisit (*implicit cost*), yaitu biaya taksiran yang digunakan oleh perusahaan dalam pengadaan faktor-faktor produksi.

Perhitungan biaya taksiran dilakukan dengan cara menghitung *opportunity cost* dari setiap faktor produksi yang dimiliki perusahaan. *Opportunity cost* adalah

nilai tertinggi suatu faktor produksi dalam penggunaan alternatif yang terbaik. Di dalam teori biaya ada beberapa istilah biaya-biaya diantaranya sebagai berikut :

a. Biaya Akuntansi

Biaya akuntansi mencakup ketentuan untuk kerugian bisnis dalam satu periode akuntansi. Dalam hal ini, setelah semua biaya ini dikurangi dari total pendapatan yang diperoleh dari suatu usaha, jika ada jumlah yang tersisa maka hal tersebut dikatakan laba akuntansi.

b. Biaya Ekonomi

Biaya ekonomi adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang tertentu dengan mengorbankan yang lain.

c. *Incremental Cost*

Incremental cost merupakan biaya tambahan yang disebabkan oleh timbulnya produksi. Dalam konsep yang lebih luas *incremental cost* merupakan tambahan biaya yang disebabkan oleh adanya tambahan output, tetapi juga disebabkan oleh faktor lain seperti tambahan biaya yang disebabkan oleh keputusan perusahaan untuk memproduksi produk baru karena pergantian teknologi produksi.

d. *Sunk Cost*

Sunk cost adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam suatu usaha tetapi pengeluaran biaya tersebut tidak akan mempengaruhi keputusan jangka pendek, karena biaya tersebut tidak akan pernah kembali.

2.5 Penerimaan

Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dari suatu usaha selama periode tertentu yang diperhitungkan dari hasil penjualan produk yang

dihasilkan. Penerimaan dapat diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual. Penerimaan merupakan perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Penerimaan dapat juga diartikan sebagai keuntungan material yang diperoleh seseorang sebagai pengelola usaha maupun akibat pemakaian barang modal yang dimilikinya (Suratiah, 2015).

2.6 Pendapatan

Soekartawi (2006) mengatakan bahwa pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi. Pendapatan adalah hasil yang diperoleh dari kegiatan usaha dalam periode tertentu. Pendapatan juga merupakan jumlah yang dibebankan kepada langganan atas barang dan jasa yang dijual, dan merupakan unsur sangat penting suatu usaha, karena pendapatan akan sangat menentukan perkembangan suatu perusahaan. Untuk itu setiap perusahaan akan selalu berusaha semaksimal mungkin agar dapat memperoleh pendapatan sesuai dengan yang telah diharapkan (Daton, 2008).

2.7 Analisis Nilai Tambah

Peningkatan nilai tambah suatu produk dapat dilakukan dengan memodifikasi dari setiap komoditi yang dihasilkan sehingga bernilai jual lebih tinggi. Modifikasi yang dilakukan melalui berbagai tahapan pengolahan, sehingga dihasilkan produk sesuai dengan bentuk pengolahannya yang bernilai jual lebih tinggi. Komponen pengolahan hasil pertanian/perikanan menjadi penting dengan dasar pertimbangan sebagai berikut :

1. Peningkatan nilai tambah

Dalam berbagai penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa proses pengolahan yang baik yang dilakukan oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari suatu produk yang dihasilkan. Proses pengolahan terhadap suatu produk dapat dilakukan melalui kegiatan pengupasan, pengirisan, penyimpanan dan lain-lain. Bagi seorang pengusaha pengolahan merupakan suatu kegiatan utama yang harus dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah suatu produk dengan menjaga kualitas yang tinggi, sehingga dapat bersaing di pasar domestik maupun pasar luar negeri. Peningkatan nilai tambah akan meningkatkan nilai pasar produk yang dihasilkan.

2. Kualitas Produk

Peningkatan kualitas produk dapat dilakukan dengan melakukan pengolahan yang baik terhadap bahan baku. Adanya perbedaan kualitas dari suatu produk akan menyebabkan terjadinya perbedaan segmentasi pasar dan perbedaan dari setiap produk yang dihasilkan.

3. Penyerapan tenaga kerja

Pengolahan yang dilakukan terhadap suatu produk akan membutuhkan tenaga kerja yang lebih besar, sehingga adanya pengolahan akan menyerap tenaga kerja, sehingga jumlah tenaga kerja yang belum bekerja dapat dimanfaatkan untuk pengolahan suatu produk yang akan dihasilkan.

4. Meningkatkan keterampilan

Pengolahan suatu produk akan meningkatkan keterampilan dari setiap pekerja, dimana pekerja akan melakukan pekerjaan itu berulang-ulang setiap harinya. Pekerjaan yang dilakukan secara terus menerus dan secara kontiniu akan meningkatkan keterampilan dari tenaga kerja yang terlibat di dalamnya.

5. Meningkatkan pendapatan

Pengolahan suatu produk menjadi produk baru akan meningkatkan pendapatan. Hal ini disebabkan produk akhir yang dihasilkan harganya pasti lebih tinggi dari produk lama. Peningkatan harga jual yang jauh lebih tinggi akan meningkatkan pendapatan (Soekartawi, 1999).

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Dalam pengolahan, faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yaitu : kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Sedangkan faktor pasar yaitu harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lainnya, dan upah tenaga kerja (Hayami *et al*, 1987).

Nilai tambah diperoleh dari hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan bahan tambahan pengolahan. Pada pengolahan ikan selain biaya bahan baku juga diperlukan bahan tambahan pengolahannya dengan biaya yang cukup besar, seperti diperlukannya biaya bahan tambahan, biaya peralatan, biaya penyusutan, biaya tenaga kerja dan biaya pajak atau iuran. Sehingga dapat dikatakan nilai tambah yang diperoleh relatif kecil karena biaya yang relatif besar (Rangkuti, 2009).

Pada umumnya untuk menghitung besarnya nilai tambah dalam suatu pengolahan produk dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Penggunaan metode Hayami disebabkan karena metode ini memiliki kelebihan dalam analisis nilai tambah. Adapun kelebihan tersebut yaitu dengan metode Hayami dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktivitas.

Kelebihan kedua yaitu dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Kelebihan ketiga yaitu metode Hayami dapat diterapkan untuk sub sistem di luar pengolahan seperti dalam kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006).

NO	Variable (Output, Input, Harga)	Formula
1.	Hasil/ produksi (kg/tahun)	A
2.	Bahan baku (Kg/tahun)	B
3.	Tenaga kerja (HOK)	C
4.	Faktor konversi (1/2)	$A/B = M$
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$C/B = N$
6.	Harga produk rata-rata (Rp/Kg)	D
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	E
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	F
9.	Bahan tambahan (Rp/kg)	G
10.	Nilai produk (Rp/kg) (4x6)	$K = M \times D$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	$L = K - F - G$
	b. Ratio nilai tambah (%) (11a/10)	$H = L/K$ (%)
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) (5x7)	$P = N \times E$
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	$Q = P/L$
13.	a. Keuntungan (Rp) (11a - 12a)	$R = L - P$
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	$I = R/L$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/kg)	$S = K - F$
	a. Pendapatan TK langsung 12a/14 (%)	$T = P/S$ (%)
	b. Bahan Tambahan 9/14 (%)	$U = G/S$ (%)
	c. Keuntungan perusahaan 13a/14 (%)	$V = R/S$ (%)

Ada beberapa hal yang mesti dipahami dalam perhitungan nilai tambah metode Hayami, diantaranya adalah faktor konversi, koefisien tenaga kerja, dan nilai produk. Faktor konversi dalam analisis Hayami menunjukkan jumlah produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Kelebihan dari analisis nilai tambah Metode Hayami ini adalah :

- Dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitasnya.
- Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi.

- c. Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan pula untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006).

2.8 Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Menurut Soekartawi (2002), analisis R/C adalah merupakan perbandingan antara pendapatan dan biaya produksi. Secara matematik, analisis R/C dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$a = R/C$$

Keterangan :

a = Kelayakan

R = *Revenue* (penerimaan) (Rp)

C = *Cost* (biaya) (Rp)

Kriteria :

- Apabila $a > 1$ hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan menguntungkan. Nilai R/C yang semakin besar menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh semakin besar.
- Apabila $a = 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan impas.
- Apabila $a < 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan tidak layak diusahakan

2.9 Penelitian Terdahulu

Aldian Mukhti (2014), dengan judul penelitian “Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agro Industri Ubi Kayu Penelitian ini dilakukan di Desa Tuntungan, Kecamatan Pancur Batu”. Pengolahan data yang diperoleh dilakukan

secara deskriptif berdasarkan jawaban yang didapatkan dari responden. Tujuan penelitian yaitu (1) untuk mengetahui penerimaan dari pengolahan ubi kayu menjadi opak, (2) mengetahui nilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi opak dan (3) mengetahui kelayakan pengolahan ubi kayu menjadi opak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan pengolahan ubi kayu menjadi opak selama satu minggu sebesar Rp 31.500.000. Nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 402,33,- per satu kilogram ubi kayu. Nilai R/C sebesar 1,09, sehingga pengolahan ubi kayu menjadi opak layak diusahakan.

Nasution, Aidil Ahmad (2019) dengan judul “Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Hijrah”. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha keripik Pisang Hijrah dan mengetahui nilai tambahnya. Pengambilan sampel dilakukan secara sengaja.. Metode analisis menggunakan metode R/C Rasio, sedangkan nilai tambah dilakukan dengan metode Hayami. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa nilai R/C pengolahan keripik pisang sebesar $1,48 > 1$. Hal ini berarti bahwa pengolahan keripik pisang layak untuk diusahakan. Nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang sebesar Rp. 92.807/kg bahan baku.

Okti Apriani (2018), dengan judul penelitian “Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha dan pendapatan pengolahan ikan asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya adalah sebesar Rp 826.837 per bulan. Berdasarkan Kebutuhan Hidup Layaknya pengolah yang berada di Kelurahan Sumber Jaya belum sejahtera

dikarenakan pendapatan total usaha ikan asin yang diperoleh pengolah adalah sebesar Rp. 826.837 per bulan lebih kecil dari kebutuhan hidup layak (KHL) yang dibutuhkan pengolah setiap bulannya sebesar Rp4.699.651 per bulan sehingga mempunyai selisih sebesar Rp3.872.814 per bulan.

Maria Ulfah Riani (2013), dengan judul penelitian “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Asin Kering di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan”. Pemilihan tempat penelitian dilakukan secara sengaja yang didasarkan pada pertimbangan tertentu sehingga relevan dengan tujuan penelitian. Penelitian bertujuan untuk menganalisis keuntungan, tingkat kelayakan, sensitivitas, fluktuasi dan variasi harga serta saluran pemasaran ikan tenggiri asin kering di daerah penelitian. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan tenggiri di daerah penelitian menguntungkan. Kelayakan usaha layak untuk dilakukan karena $NPV > 0$, $Net\ BCR > 1$, dan $IRR > 13\%$. Saluran pemasaran ikan tenggiri asin kering di Desa Muara Kintap panjang karena lebih banyak dijual ke luar daerah Muara Kintap.

Hendrik (2010), dengan judul penelitian “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan ikan asin serta permasalahannya di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Sedangkan untuk perhitungan kelayakan usaha dilakukan analisis finansial dengan menggunakan kriteria BCR, FRR, dan PPC. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan ikan asin yang diolah rata-rata untuk setiap kali pengolahan sebanyak 600 kg dalam sebulan sebanyak 6 kali. Pendapatan bersih setiap kali pengolahan

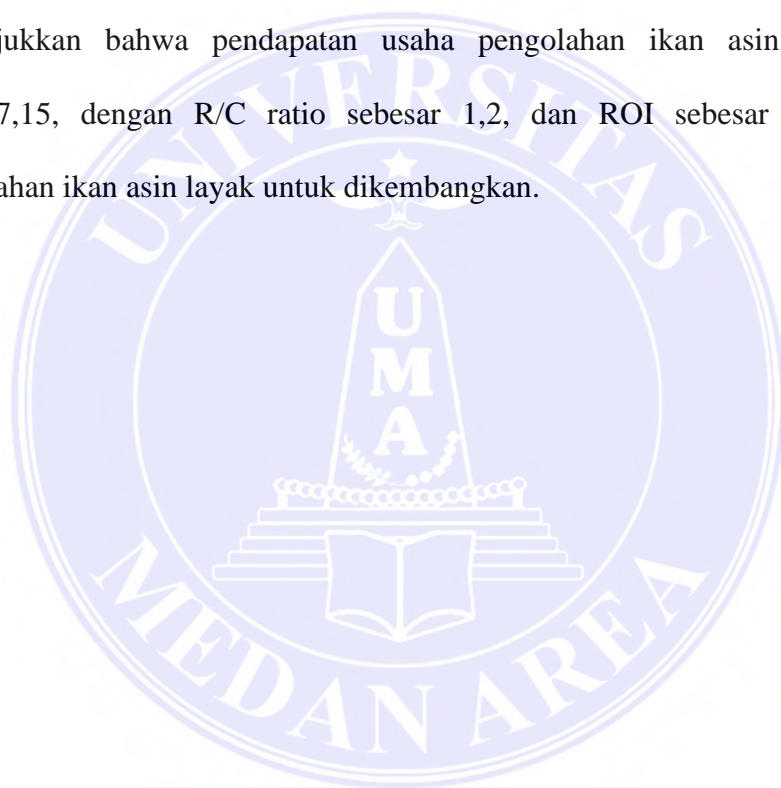
sebesar Rp 710.900. Berdasarkan berbagai kriteria kelayakan dapat dikatakan usaha pengolahan ikan asin layak dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah ikan asin adalah semakin berkurangnya bahan baku dan rendahnya kualitas ikan yang diolah terutama ditinjau dari segi kemasan.

Gusti Ayu (2018) dengan judul penelitian “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah). Analisis data dilakukan secara deskriptif, sedangkan analisis kelayakan dilakukan dengan RCR. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan rata-rata yang diperoleh adalah sebesar Rp. 14.202.722,22 per bulan dengan nilai RCR sebesar 1,30 yang berarti usaha pengolahan ikan asin Bapak Abdullah layak diusahakan.

Nindya Atika (2019) dengan judul “Profil Pengolahan Ikan Asin di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke”. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi profil pengolahan ikan asin di PHPT Muara Angke. Data yang digunakan merupakan data observasi dan wawancara terhadap 25 pengolah ikan asin dengan teknik *snowball sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis ikan asin yang diolah di PHPT Muara Angke sangat beragam dan masih menerapkan proses produksi secara tradisional. Bahan baku ikan sebagian besar diterima dalam kondisi beku. air pengolahan berasal dari sumur pribadi para pengolah dan hanya menggunakan satu jenis garam yaitu garam kristal. Metode penggaraman kombinasi (*pickling*) lebih banyak digunakan dibandingkan dengan penggaraman kering dan penggaraman basah. Tahap pengeringan masih dilakukan dengan bantuan sinar matahari. Sebagian kecil pengolah ditemukan masih menggunakan bahan kimia pemutih.

Berdasarkan hasil observasi, pengolahan ikan asin di PHPT Muara Angke belum menerapkan proses produksi secara saniter dan higienis.

Reswita (2016) dengan judul penelitian "*Feasibility Of Salted Fish On Sumber Jaya Kampung Melayu Distrik InBengkulu City*". Penelitian ini bertujuan mengetahui kelayakan usaha pengolahan ikan asin di daerah penelitian. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 20 orang. Metode analisis menggunakan analisis pendapatan, R/C ratio, dan ROI (*Return On Investment*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha pengolahan ikan asin sebesar Rp. 134.457,15, dengan R/C ratio sebesar 1,2, dan ROI sebesar 9,7%. Usaha pengolahan ikan asin layak untuk dikembangkan.



III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di desa Percut dimana Desa Percut merupakan salah satu desa di Kecamatan Percut Sei Tuan yang mayoritas penduduk desanya bekerja sebagai nelayan dan pengolah ikan asin. Lokasi penelitian ini ditentukan secara *purposive* (sengaja) dengan pertimbangan bahwa desa percute adalah salah satu desa yang ada di kecamatan percute sei tuan yang masyarakatnya paling banyak mengolah ikan asin dapat dilihat pada tabel 3, jumlah pegolah ikan asin paling banyak yaitu di dusun 18 dengan jumlah 120 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2021.

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Populasi penelitian ini adalah Pengolah Ikan Asin yang berada di Desa Percute Dusun 18. Arikunto (1996) mengatakan, jika populasi lebih kecil dari 100 orang, maka semua populasi digunakan sebagai sampel, sehingga penelitian tersebut merupakan penelitian populasi. Selanjutnya jika jumlah subjeknya besar, dapat diambil antara 10 – 15 % atau 20 – 25 % atau sampai lebih 55 % tergantung sedikit banyaknya dari (1) Kemampuan peneliti, (2) sempit luasnya wilayah penelitian dari setiap subjek. (3) Resiko yang ditanggung untuk penelitian. Berdasarkan pra-survey yang dilakukan pada bulan february 2020 jumlah istri nelayan yang mengolah ikan asin kepala batu, ikan asin lidah dan ikan asin dencis di desa Percute dusun 18 sebanyak 120 orang (data dari Kantor Kepala Desa Percute), dengan jumlah nelayan buruh sebanyak 100 orang sehingga peneliti mengambil sampel sebanyak 30% dari jumlah anggota yang ada, maka jumlah

sampelnya adalah $120 \times 30\% = 36$ orang yang dijadikan sampel dalam penelitian ini.

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah sampel acak sederhana (*simple random sampling*) Menurut Lubis Zulkarnain (2010) *simple random sampling* adalah dengan cara acak sederhana (SAS), maka diambil contoh dari populasi dengan sedemikian rupa, sehingga setiap populasi mempunyai peluang yang sama menjadi sampel, di mana besaran kesempatan dari setiap populasi tergantung kepada perbandingan ukuran sampel terhadap ukuran populasi. Dengan demikian, dari keterangan di atas, dapat disimpulkan bahwa terpilihnya populasi menjadi sampel adalah bebas dari segala faktor subjektivitas dan semata-mata kebetulan saja.

3.3. Metode Pengumpulan Data

Berdasarkan metode pengumpulan data maka setiap kegiatan penelitian ada kegiatan pengumpulan data menurut (Basuki, 2006) pengumpulan data primer yaitu:

1. Wawancara terstruktur

Wawancara terstruktur adalah wawancara dengan menggunakan daftar pernyataan yang telah disiapkan sebelumnya. Wawancara yang dilakukan meliputi identifikasi sosial ekonomi penelitian yang dilakukan oleh nelayan di desa percut. Untuk data skunder pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka. Studi pustaka adalah untuk mendapatkan berbagai keterangan dan berbagai sumber informasi dari berbagai sumber seperti jurnal, skripsi dan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Utara. Data-data tersebut digunakan untuk mendukung penelitian.

2. Wawancara Mendalam

Sutopo (2006) mengatakan bahwa wawancara mendalam merupakan proses untuk mendapatkan keterangan yang lebih mendalam tentang informan dalam suatu penelitian.

3.4 Metode Analisis Data

Perumusan masalah pertama yaitu untuk menghitung nilai tambah dalam pengolahan ikan asin oleh masyarakat yang berada di Desa Percut adalah sebagai berikut:

1. Total Biaya

Sudarsono (2008), total biaya dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total) (Rp)

TFC = *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap) (Rp)

TVC = *Total Variable Cost* (Total Biaya Variabel) (Rp)

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah (*Added Value*)

NO	Variable (Output, Input, Harga)	Formula
1.	Hasil/ produksi (kg/tahun)	A
2.	Bahan baku (Kg/tahun)	B
3.	Tenaga kerja (HOK)	C
4.	Faktor konversi (1/2)	$A/B = M$
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$C/B = N$
6.	Harga produk rata-rata (Rp/Kg)	D
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	E
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	F
9.	Bahan tambahan (Rp/kg)	G
10.	Nilai produk (Rp/kg) (4x6)	$K = M \times D$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	$L = K - F - G$
	b. Ratio nilai tambah (%) (11a/10)	$H = L/K$ (%)
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) (5x7)	$P = N \times E$
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	$Q = P/L$
13.	a. Keuntungan (Rp) (11a - 12a)	$R = L - P$
	b. Tingkat Keuntungan (%) (13a/11a)	$I = R/L$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/kg)	$S = K - F$
	a. Pendapatan TK langsung 12a/14 (%)	$T = P/S$ (%)
	b. Bahan Tambahan 9/14 (%)	$U = G/S$ (%)
	c. Keuntungan perusahaan 13a/14 (%)	$V = R/S$ (%)

Sumber : Hayami, et all

Kriteria ujinya yaitu:

Rasio nilai tambah $> 50\%$, maka nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi

Rasio nilai tambah $\leq 50\%$, maka nilai tambah yang dihasilkan tergolong rendah.

Metode yang digunakan untuk tujuan penelitian kedua yaitu mengetahui kelayakan pengolahan ikan asin di daerah penelitian dengan terlebih dahulu menghitung :

1. Penerimaan

Menurut Sukirno (2002), penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan

rumus :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P = *Price* (Harga Produk)

Q = Jumlah Produk

2. Pendapatan

Menurut Sukirno (2002) pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = *Income* (Pendapatan) (Rp)

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan) (Rp)

TC = *Total Cost* (Biaya Total) (Rp)

3. Revenue Ratio

R/C adalah perbandingan antara penerimaan penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga menghasilkan produk.

a = R/C

Keterangan :

a = Kriteria kelayakan

R = Penerimaan total dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)

C = Biaya total dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)

Kriteria :

1. Nilai $a > 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan menguntungkan, Semakin besar nilai R/C, maka tingkat keuntungan semakin tinggi.

2. Nilai $a = 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan impas.
3. Nilai $a > 1$ menunjukkan bahwa usaha tidak layak diusahakan.

3.5 Defenisi Operasional

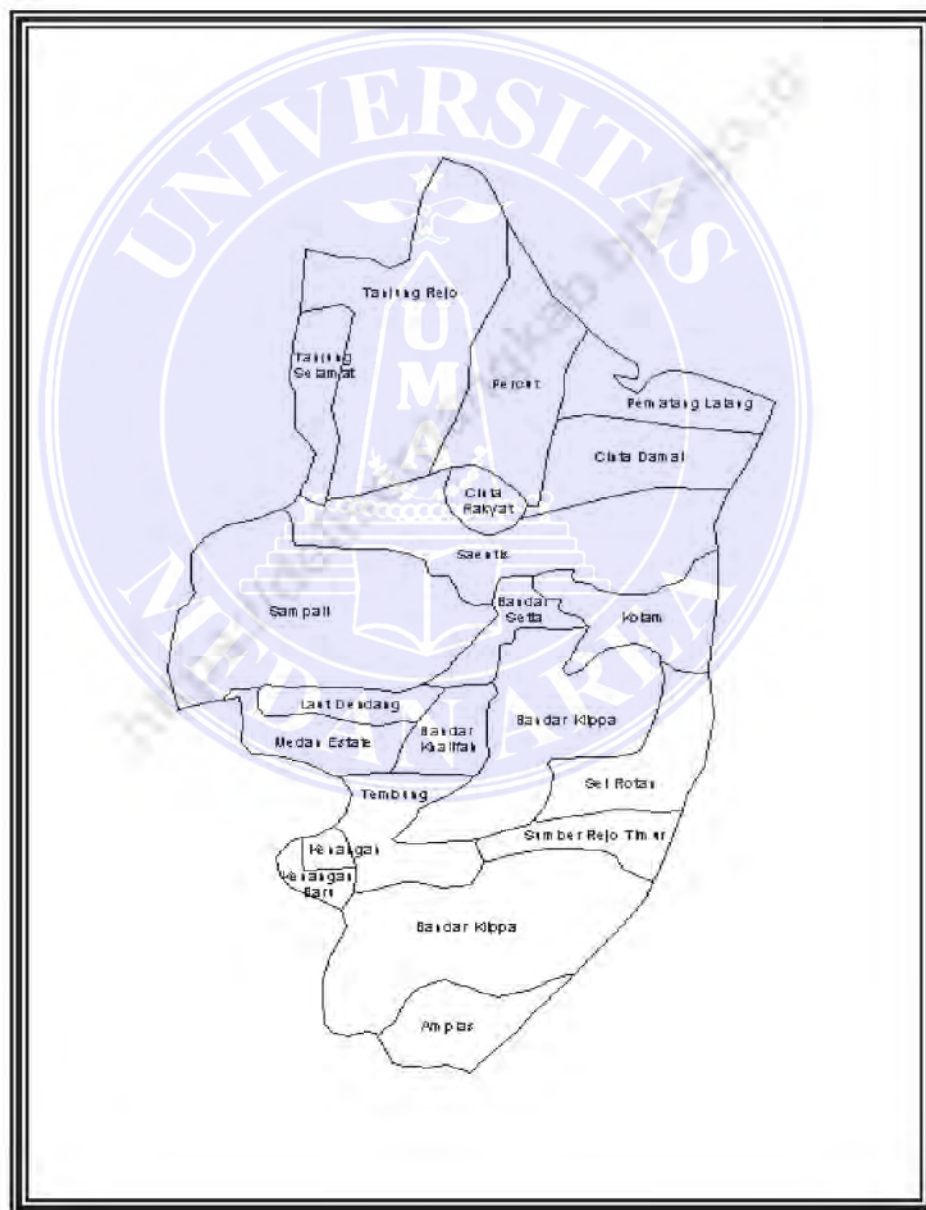
1. Sampel adalah ibu rumah tangga yang melakukan usaha pengolan ikan asin.
2. Daerah penelitian di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan.
3. Biaya produksi merupakan segala masukan ekonomi dalam bentuk uang yang diperlukan dalam menghasilkan produk ikan asin (Rp/ bulan).
4. Produksi adalah keseluruhan hasil ikan asin yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang dinyatakan dalam satuan kilogram (kg).
5. Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi ikan asin yang dihasilkan dengan harga jual ikan asin (Rp/bulan).
6. Pendapatan adalah selisih besarnya penerimaan dan biaya produksi yang dikeluarkan untuk produksi ikan asin (Rp/bulan).
7. Analisis kelayakan adalah bahan pertimbangan dalam mengambil suatu keputusan apakah usaha yang dijalankan layak atau tidak.
8. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah.

IV. DESKRIPSI DAERAH PENELITIAN

4.1. Deskripsi Objek Penelitian

4.1.1 Letak dan Luas Lahan

Daerah tempat penelitian ini dilakukan adalah di Desa Percut, Kecamatan Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Peta Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan

Secara astronomis, Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan terletak antara 3°68' Lintang Utara dan 98°76' Bujur Timur yang seluruh wilayahnya berada pada hamparan dataran rendah dan berawa dengan ketinggian 6 m dpl dan.

Iklm yang sering terjadi di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan adalah musim hujan dan kemarau. Karena letak Desa Percut yang berbatasan dengan Selat Malaka, maka tingkat curah hujan relatif tinggi. Desa Percut memiliki luas 1063 hektar. Sebagian besar lahan digunakan untuk pemukiman dan sebagian lagi digunakan untuk kegiatan nelayan dan perekonomian yang mendukung kehidupan masyarakat.

4.1.2 Gambaran Produksi Ikan Asin

Desa percut merupakan salah satu desa di kecamatan percut sei tuan yang sebagian besar masyaratnya bekerja sebagai nelayan dan pengolah ikan asin, dalam proses pembuatan ikan asin para ibu rumah tangga menunggu sampai sore hari lalu mereka ke TPI atau ketempat penjualan lain disekitar rumah merka untuk membeli ikan yang tidak habis terjual mengingat bahwa ikan basah hanya bertahan 8 jam kesegarannya, mereka menunggu hingga sore hari karena ikannya lebih murah dari pada harga ikan segar yang baru di ambil dari laut. Tahap pertama pengolahan ikan asin yaitu :

1. Pembersihan ikan

Pembersihan ikan dilakukan dengan cara mencuci ikan menggunakan air bersih, ikan dimasukkan kedalam ember lalu di cuci bersih.

2. Penggaraman

Penggaraman ikan dilakukan dengan perbandingan garam sebanyak 1:2 jadi untuk 1 kg ikan dibutuhkan 2kg garam. Penggaraman dilakukan selama 24 jam agar garam benar-benar meresap kedalam tubuh ikan

3. Penjemuran

Penjemuran ikan dilakukan pada pagi sampai sore hari, jika ikan belum kering maka penjemuran dilakukan pada hari berikutnya.

4.1.3. Kependudukan

Jumlah penduduk di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan berdasarkan jenis kelamin dan umur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Tahun 2020

No	Jenis Kelamin	Jumlah (jiwa)
1	Laki-Laki	8.211
2	Perempuan	7.905
Jumlah		16.116

Sumber : BPS Kecamatan Percut Sei Tuan, 2020

Dari Tabel 5 dapat diketahui bahwa jumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki sebanyak 8.211 jiwa lebih banyak dibanding berjenis kelamin perempuan sebanyak 7.905 jiwa.

Jumlah penduduk berdasarkan umur di Desa Percut, Percut Sei Tuan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Menurut Umur di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Tahun 2019

No	Umur	Jumlah (jiwa)
1	0 – 4	1.806
2	5 – 9	1.918
3	10 – 14	1.658
4	15 – 19	1.559
5	20 – 24	1.478
6	25 – 29	1.378
7	30 – 34	1.280
8	35 – 39	957
9	40 – 44	924
10	45 – 49	909
11	50 – 54	630
12	55 – 59	553
13	60 – 64	468
14	> 64	594
Jumlah		16.116

Sumber : BPS Kecamatan Percut Sei Tuan, 2020

Tabel 6 menunjukkan bahwa penduduk di usia produktif tergolong sangat besar, sehingga sangat cocok dalam pengembangan usaha pengembangan nelayan termasuk pengolahan ikan asin.

4.2. Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur dan pendidikan yang dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Karakteristik Responden di Daerah Penelitian, tahun 2020

No	Uraian	Satuan	Responden	
			Rataan	Rentangan
1.	Umur	Tahun	42,83	35 – 54
2.	Pendidikan	Tahun	8,92	6 – 12
3.	Jenis Kelamin	L/P	P	

Sumber : Data diolah dari Lampiran 1

Dari Tabel 7 dapat dilihat rata-rata umur responden pengolah ikan asin merupakan usia yang tergolong produktif dengan usia rata-rata 42,83 tahun dengan rentangan 35 – 54 tahun. Usia ini masih potensial dalam bekerja untuk

menambah pendapatan keluarga.

Pendidikan pengolah ikan asin rata-rata 8,92 (SMP) dengan rentangan 6 – 12 dimana 6 (SD), 9 (SMP) dan 12 (SMA).



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Pendapatan bersih pengolahan ikan menjadi ikan asin di daerah penelitian sebesar Rp 421.626,25/bulan dengan nilai tambah sebesar Rp 10.837,22/kg dengan besarnya rasio nilai tambah sebesar 68,29 % > 50 % dan tergolong tinggi.
2. Analisis kelayakan menggunakan R/C rasio lebih besar dari 1 yaitu pengolahan ikan asin sebesar 1,59. Oleh karena R/C rasio lebih besar satu, sehingga disimpulkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan asin layak diusahakan.

5.2 Saran

1. Dengan adanya kendala cuaca yang ada di lokasi penelitian sehingga dapat membuat proses pengeringan menjadi lama, maka disarankan kepada pengolah ikan asin agar menggunakan teknologi oven untuk mengeringkan ikan sehingga pekerjaan menjadi lancar dan produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.
2. Kepada pemerintah, agar memberikan bantuan berupa modal kepada pengolah ikan asin agar dapat meningkatkan volume produksi yang dapat meningkatkan pendapatan.
3. Kepada peneliti selanjutnya agar dapat melakukan penelitian tentang strategi peningkatan usaha pengolahan ikan asin untuk meningkatkan produksi dan pendapatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pembuatan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, I. E., & Liviawaty, I. E. 1989. *Pengawetan dan pengolahan ikan*. Kanisius.
- Aldian Mukhti. 2014. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Agro Industri Ubi Kayu*. Universitas Medan Area. Medan
- Apriani Okti. 2018. *Analisis Pendapatan dan Tingkat Kesejahteraan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu*.
- Arikunto, Suharsimi. 1996. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Rineka Cipta. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Deli Serdang. 2019. *Jumlah Nelayan dan Hasil Produksi Ikan di Kec. Percut Sei Tuan*. Dinas Perikanan Kabupaten Deli Serdang. Badan Pusat Statistik Sumatera Utara
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Data Kantor Kepala Desa Percut Tahun 2021
- Daton, A. R. 2008. *Analisis pendapatan usahatani jambu mete (kasus di Desa Ratulodong, Kecamatan Tanjung Bunga, Kabupaten Flores Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur)*. Skripsi. *Unpublished. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Hall, C. 2011. *Beyond Kubler-Ross: recent developments in our understanding of grief and bereavement*. *In Psych: The Bulletin of the Australian Psychological Society Ltd*, 33(6), 8.
- Hanum, N. 2017. *Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang*. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72-86.
- Hayami, Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A prospectif from A Sunda Village*. Bogor.
- Hendrik. 2010. *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. 15 (1) : 83-88*.

- Lubis, M. M., I. Effendi, Y. Lubis dan S. Lugu. The analysis of income level of skipper fishermen in Belawan Bahari Village, Medan Belawan District. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 348 (2019) 012039.
- Kübler-Ross, E., & Leippe, U. 1977. *Interviews mit sterbenden*. Kreuz-Verlag.
- Manurung, M. dan Rahardja, P. 2004. *Uang, perbankan, dan ekonomi moneter: kajian kontekstual Indonesia: Berdasarkan UU no. 7/1992 sebagaimana diubah dengan UU no. 10/1998, UU no. 3/2004 (Perubahan atas UU no. 23/1999): dilengkapi arsitektur perbankan Indonesia (API)*. Penerbitan Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Maria Ulfah Riani. 2013 *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Tenggiri (SCOMBEROMORUS COMMERSON) Asin Kering di Desa Muara Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan*.
- Nasution, Aidil Ahmad. 2019 *Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Hijrah*. Universitas Medan Area
- Panjaitan, R., Hendrik, H., & Darwis, D. 2016. *Analysis Of Production And Distribution The Business Of Dried Fish Processing Gulamah (Pseudocienna Amovensis) In The Kelurahan Belawan Bahari Medan Belawan Subdistric Medan City North Sumatra* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rangkuti Rizky Ridhani. 2009. *Analisis Pendapatan, Kesempatan Kerja, dan Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Ikan Asin*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Reswita. 2014. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *Agrisep* 14 (2) : 247 – 255.
- Retnowati, P. A., & Kusnadi, J. 2013. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (Phoenix Dactylifera) Dengan Isolat Lactobacillus Casei Dan Lactobacillus Plantarum [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 70-81.
- Shen, Jianying, Lihua Zhu, and Yibin Zhang. "Herbicide Effects on Target and Nontarget Weeds of Rice Fields in China: A Rational Control Strategy." *2008 2nd International Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering*. IEEE, 2008.
- Simanjuntak, W., Sembiring, S., & Sebayang, K. 2012. Effect of pyrolysis temperatures on composition and electrical conductivity of carbosil prepared from rice husk. *Indonesian Journal of Chemistry*, 12(2), 119-125.

- Simanjuntak, A. P. 2016. Analisis Nilai Tambah pada Industri Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus : Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat). Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soejono, D. 2008. Pola Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Jurnal J-SEP. Volume 2 No. 1 Maret 2008.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sudarsono. 2008. *Bank dan Lembaga Keuangan Syariah. Yogyakarta: Ekonisia. Cetakan ke-2.*
- Sukarno. 2002. *Sistem Pengadilan Manajemen.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Warsito, D., Lin, Y., Sadi, S., Karlsson, R., Sehat, B., & Larsson, O. 2015. Nuclear translocation of IGF-1R via p150 Glued and an importin- β /RanBP2-dependent pathway in cancer cells. *Oncogene*, 34(17), 2227-2238.

Lampiran 1. Karakteristik Sampel Istri Nelayan Pengolah Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang

No. Sampel	Nama	Umur	Jenis Kelamin	Pendidikan
1	Imah	40	P	9
2	Riyanti	45	P	12
3	Maya	43	P	9
4	Nur Cahaya	40	P	9
5	Erni	51	P	12
6	Sinta	45	P	9
7	Munarsih	48	P	9
8	Filzah	35	P	9
9	Devia	50	P	9
10	Berliana	45	P	9
11	Ambawati	35	P	12
12	Afia	43	P	9
13	Fitriyani	35	P	9
14	Nisya	45	P	6
15	Umi	43	P	9
16	Intan	46	P	6
17	Aika	40	P	9
18	Putri	52	P	12
19	Ranita	53	P	12
20	Renti	40	P	9
21	Liza	45	P	12
22	Dinda	43	P	6
23	Ratimah	45	P	12
24	Rozali	39	P	6
25	Besti	36	P	6
26	Janita	40	P	12
27	Juwita	54	P	6
28	Mestika	46	P	9
29	Handayani	36	P	9
30	Ermawati	40	P	9
31	Ningsih	43	P	6
32	Oscia	35	P	6
33	Zarina	42	P	9
34	Lesti	40	P	12
35	Hanna	46	P	6
36	Badilah	38	P	6
Total		1542		321
Rataan		42,83		8,92
Max		54		12
Min		35		6

Lampiran 2. Biaya Bahan Baku Pengolahan Ikan Dencis Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang

Sampel	Ikan		
	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	75.00	5,000.00	375,000.00
2	70.00	5,000.00	350,000.00
3	70.00	5,000.00	350,000.00
4	65.00	5,000.00	325,000.00
5	60.00	5,000.00	300,000.00
6	75.00	5,000.00	375,000.00
7	70.00	5,000.00	350,000.00
8	75.00	5,000.00	375,000.00
9	70.00	5,000.00	350,000.00
10	65.00	5,000.00	325,000.00
11	60.00	5,000.00	300,000.00
12	75.00	5,000.00	375,000.00
13	78.00	5,000.00	390,000.00
14	80.00	5,000.00	400,000.00
15	80.00	5,000.00	400,000.00
16	65.00	5,000.00	325,000.00
17	55.00	5,000.00	275,000.00
18	96.00	5,000.00	480,000.00
19	80.00	5,000.00	400,000.00
20	78.00	5,000.00	390,000.00
21	94.00	5,000.00	470,000.00
22	65.00	5,000.00	325,000.00
23	70.00	5,000.00	350,000.00
24	60.00	5,000.00	300,000.00
25	70.00	5,000.00	350,000.00
26	75.00	5,000.00	375,000.00
27	68.00	5,000.00	340,000.00
28	40.00	5,000.00	200,000.00
29	65.00	5,000.00	325,000.00
30	50.00	5,000.00	250,000.00
31	65.00	5,000.00	325,000.00
32	64.00	5,000.00	320,000.00
33	52.00	5,000.00	260,000.00
34	53.00	5,000.00	265,000.00
35	45.00	5,000.00	225,000.00
36	65.00	5,000.00	325,000.00
Jumlah	2,443.00	180,000.00	12,215,000.00
Rataan	67.86	5,000.00	339,305.56

**Lampiran 3. Biaya Penunjang Pengolahan Ikan Dencis Menjadi Ikan Asin di Desa Percut,
Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang**

Sampel	Garam		Kemasan Ikan Asin		Total Biaya Penunjang
	kg	Rp	Lembar	Rp	
1	35,00	91.000,00	30,00	30.000,00	121.000,00
2	34,00	88.400,00	25,00	25.000,00	113.400,00
3	35,00	91.000,00	25,00	25.000,00	116.000,00
4	32,00	83.200,00	29,00	29.000,00	112.200,00
5	30,00	78.000,00	27,00	27.000,00	105.000,00
6	37,00	96.200,00	30,00	30.000,00	126.200,00
7	35,00	91.000,00	31,00	31.000,00	122.000,00
8	37,00	96.200,00	30,00	30.000,00	126.200,00
9	35,00	91.000,00	25,00	25.000,00	116.000,00
10	32,00	83.200,00	29,00	29.000,00	112.200,00
11	30,00	78.000,00	27,00	27.000,00	105.000,00
12	36,00	93.600,00	33,00	33.000,00	126.600,00
13	38,00	98.800,00	35,00	35.000,00	133.800,00
14	40,00	104.000,00	36,00	36.000,00	140.000,00
15	38,00	98.800,00	36,00	36.000,00	134.800,00
16	32,00	83.200,00	28,00	28.000,00	111.200,00
17	27,00	70.200,00	24,00	24.000,00	94.200,00
18	48,00	124.800,00	40,00	40.000,00	164.800,00
19	38,00	98.800,00	36,00	36.000,00	134.800,00
20	35,00	91.000,00	35,00	35.000,00	126.000,00
21	45,00	117.000,00	40,00	40.000,00	157.000,00
22	32,00	83.200,00	29,00	29.000,00	112.200,00
23	35,00	91.000,00	31,00	31.000,00	122.000,00
24	28,00	72.800,00	27,00	27.000,00	99.800,00
25	32,00	83.200,00	30,00	30.000,00	113.200,00
26	34,00	88.400,00	33,00	33.000,00	121.400,00
27	32,00	83.200,00	30,00	30.000,00	113.200,00
28	20,00	52.000,00	18,00	18.000,00	70.000,00
29	30,00	78.000,00	28,00	28.000,00	106.000,00
30	24,00	62.400,00	22,00	22.000,00	84.400,00
31	32,00	83.200,00	28,00	28.000,00	111.200,00
32	30,00	78.000,00	26,00	26.000,00	104.000,00
33	26,00	67.600,00	20,00	20.000,00	87.600,00
34	24,00	62.400,00	21,00	21.000,00	83.400,00
35	22,00	57.200,00	18,00	18.000,00	75.200,00
36	30,00	78.000,00	25,00	25.000,00	103.000,00
Jumlah	1.180,00	3.068.000,00	1.037,00	1.037.000,00	4.105.000,00
Rataan	32,78	85.222,22	28,81	28.805,56	114.027,78

Keterangan :

- Harga garam Rp. 2.600/kg

Lampiran 4. Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang

Produksi	Peralatan									
	Ember					Pisau				
	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
2	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
3	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
4	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
5	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
6	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
7	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
8	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
9	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
10	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
11	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
12	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
13	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
14	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
15	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
16	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
17	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
18	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
19	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
20	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	3	15.000	45.000,00	5	750,00
21	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
22	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
23	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
24	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
25	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
26	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
27	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
28	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
29	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
30	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
31	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
32	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
33	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
34	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
35	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
36	2	40.000	80.000,00	5	1.333,33	2	15.000	30.000,00	5	500,00
Total	72,00	1.440.000	2.880.000	180,00	48.000,00	73,00	540.000	1.095.000,00	180,00	18.250,00
Rataan	2,00	40.000	80.000	5,00	1.333,33	2,03	15.000	30.416,67	5,00	506,94

Lampiran 5. Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang

Produksi	Biaya Penyusutan Alat (Rp)				Total
	Ember	Pisau	Telenan	Bambu Bilah	
1	1.333,33	500,00	416,67	8.333,33	10.583,33
2	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
3	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
4	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
5	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
6	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
7	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
8	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
9	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
10	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
11	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
12	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
13	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
14	1.333,33	500,00	833,33	10.416,67	13.083,33
15	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
16	1.333,33	500,00	833,33	10.416,67	13.083,33
17	1.333,33	500,00	833,33	10.416,67	13.083,33
18	1.333,33	500,00	833,33	10.416,67	13.083,33
19	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
20	1.333,33	750,00	833,33	8.333,33	11.250,00
21	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
22	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
23	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
24	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
25	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
26	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
27	1.333,33	500,00	416,67	8.333,33	10.583,33
28	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
29	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
30	1.333,33	500,00	416,67	8.333,33	10.583,33
31	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
32	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
33	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
34	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
35	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
36	1.333,33	500,00	833,33	8.333,33	11.000,00
Total	48.000,00	18.250,00	28.750,00	308.333,33	403.333,33
Rataan	1.333,33	506,94	798,61	8.564,81	11.203,70

Lampiran 6. Biaya Tenaga Kerja pada Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang

No. Sampel	Minggu I				Jumlah
	Pembersihan	Perendaman	Penjemuran	Pengemasan	
1	0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
2	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
3	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
4	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
5	0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
6	0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
7	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
8	0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
9	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
10	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
11	0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
12	0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
13	0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
14	0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
15	0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
16	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
17	0,18	0,18	0,28	0,28	0,92
18	0,32	0,32	0,48	0,48	1,60
19	0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
20	0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
21	0,31	0,31	0,47	0,47	1,57
22	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
23	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
24	0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
25	0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
26	0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
27	0,23	0,23	0,34	0,34	1,13
28	0,13	0,13	0,20	0,20	0,67
29	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
30	0,17	0,17	0,25	0,25	0,83
31	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
32	0,21	0,21	0,32	0,32	1,07
33	0,17	0,17	0,26	0,26	0,87
34	0,18	0,18	0,27	0,27	0,88
35	0,15	0,15	0,23	0,23	0,75
36	0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
Jumlah	8,14	8,14	12,22	12,22	40,72
Rataan	0,23	0,23	0,34	0,34	1,13

Keterangan :

- Pembersihan 25 kg ikan dilakukan 1 tenaga kerja selama 10 menit
- Perendaman dan penggaraman 25 kg ikan dilakukan 1 tenaga kerja selama 10 menit
- Penjemuran 25 kg ikan dilakukan 1 tenaga kerja selama 15 menit
- Pengemasan 25 kg ikan dilakukan 1 tenaga kerja selama 15 menit
- Upah Rp. 50.000/HKO

Lampiran 6. Lanjutan

Minggu II				
Pembersihan	Perendaman	Penjemuran	Pengemasan	Jumlah
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,18	0,18	0,28	0,28	0,92
0,32	0,32	0,48	0,48	1,60
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
0,31	0,31	0,47	0,47	1,57
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13
0,13	0,13	0,20	0,20	0,67
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,17	0,17	0,25	0,25	0,83
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,21	0,21	0,32	0,32	1,07
0,17	0,17	0,26	0,26	0,87
0,18	0,18	0,27	0,27	0,88
0,15	0,15	0,23	0,23	0,75
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
8,14	8,14	12,22	12,22	40,72
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13

Lampiran 6. Lanjutan

Minggu III				
Pembersihan	Perendaman	Penjemuran	Pengemasan	Jumlah
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,18	0,18	0,28	0,28	0,92
0,32	0,32	0,48	0,48	1,60
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30
0,31	0,31	0,47	0,47	1,57
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13
0,13	0,13	0,20	0,20	0,67
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,17	0,17	0,25	0,25	0,83
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
0,21	0,21	0,32	0,32	1,07
0,17	0,17	0,26	0,26	0,87
0,18	0,18	0,27	0,27	0,88
0,15	0,15	0,23	0,23	0,75
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08
8,14	8,14	12,22	12,22	40,72
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13

Lampiran 6. Lanjutan

Minggu IV					Total Tenaga Kerja per Bulan (HKO)	Biaya Tenaga Kerja per Bulan (Rp)
Pembersihan	Perendaman	Penjemuran	Pengemasan	Jumlah		
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25	5,00	250.000,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00	4,00	200.000,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25	5,00	250.000,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25	5,00	250.000,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00	4,00	200.000,00
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25	5,00	250.000,00
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30	5,20	260.000,00
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33	5,33	266.666,67
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33	5,33	266.666,67
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,18	0,18	0,28	0,28	0,92	3,67	183.333,33
0,32	0,32	0,48	0,48	1,60	6,40	320.000,00
0,27	0,27	0,40	0,40	1,33	5,33	266.666,67
0,26	0,26	0,39	0,39	1,30	5,20	260.000,00
0,31	0,31	0,47	0,47	1,57	6,27	313.333,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,20	0,20	0,30	0,30	1,00	4,00	200.000,00
0,23	0,23	0,35	0,35	1,17	4,67	233.333,33
0,25	0,25	0,38	0,38	1,25	5,00	250.000,00
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13	4,53	226.666,67
0,13	0,13	0,20	0,20	0,67	2,67	133.333,33
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,17	0,17	0,25	0,25	0,83	3,33	166.666,67
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
0,21	0,21	0,32	0,32	1,07	4,27	213.333,33
0,17	0,17	0,26	0,26	0,87	3,47	173.333,33
0,18	0,18	0,27	0,27	0,88	3,53	176.666,67
0,15	0,15	0,23	0,23	0,75	3,00	150.000,00
0,22	0,22	0,33	0,33	1,08	4,33	216.666,67
8,14	8,14	12,22	12,22	40,72	162,87	8.143.333,33
0,23	0,23	0,34	0,34	1,13	4,52	226.203,70

Lampiran 7. Total Biaya Produksi pada Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang

Produksi	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Penunjang (Rp)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	375.000,00	121.000,00	250.000,00	10.583,33	756.583,33
2	350.000,00	113.400,00	233.333,33	11.000,00	707.733,33
3	350.000,00	116.000,00	233.333,33	11.000,00	710.333,33
4	325.000,00	112.200,00	216.666,67	11.000,00	664.866,67
5	300.000,00	105.000,00	200.000,00	11.000,00	616.000,00
6	375.000,00	126.200,00	250.000,00	11.000,00	762.200,00
7	350.000,00	122.000,00	233.333,33	11.000,00	716.333,33
8	375.000,00	126.200,00	250.000,00	11.000,00	762.200,00
9	350.000,00	116.000,00	233.333,33	11.000,00	710.333,33
10	325.000,00	112.200,00	216.666,67	11.000,00	664.866,67
11	300.000,00	105.000,00	200.000,00	11.000,00	616.000,00
12	375.000,00	126.600,00	250.000,00	11.000,00	762.600,00
13	390.000,00	133.800,00	260.000,00	11.000,00	794.800,00
14	400.000,00	140.000,00	266.666,67	13.083,33	819.750,00
15	400.000,00	134.800,00	266.666,67	11.000,00	812.466,67
16	325.000,00	111.200,00	216.666,67	13.083,33	665.950,00
17	275.000,00	94.200,00	183.333,33	13.083,33	565.616,66
18	480.000,00	164.800,00	320.000,00	13.083,33	977.883,33
19	400.000,00	134.800,00	266.666,67	11.000,00	812.466,67
20	390.000,00	126.000,00	260.000,00	11.250,00	787.250,00
21	470.000,00	157.000,00	313.333,33	11.000,00	951.333,33
22	325.000,00	112.200,00	216.666,67	11.000,00	664.866,67
23	350.000,00	122.000,00	233.333,33	11.000,00	716.333,33
24	300.000,00	99.800,00	200.000,00	11.000,00	610.800,00
25	350.000,00	113.200,00	233.333,33	11.000,00	707.533,33
26	375.000,00	121.400,00	250.000,00	11.000,00	757.400,00
27	340.000,00	113.200,00	226.666,67	10.583,33	690.450,00
28	200.000,00	70.000,00	133.333,33	11.000,00	414.333,33
29	325.000,00	106.000,00	216.666,67	11.000,00	658.666,67
30	250.000,00	84.400,00	166.666,67	10.583,33	511.650,00
31	325.000,00	111.200,00	216.666,67	11.000,00	663.866,67
32	320.000,00	104.000,00	213.333,33	11.000,00	648.333,33
33	260.000,00	87.600,00	173.333,33	11.000,00	531.933,33
34	265.000,00	83.400,00	176.666,67	11.000,00	536.066,67
35	225.000,00	75.200,00	150.000,00	11.000,00	461.200,00
36	325.000,00	103.000,00	216.666,67	11.000,00	655.666,67
Jumlah	12.215.000,00	4.105.000,00	8.143.333,34	403.333,31	24.866.666,65
Rataan	339.305,56	114.027,78	226.203,70	11.203,70	690.740,74

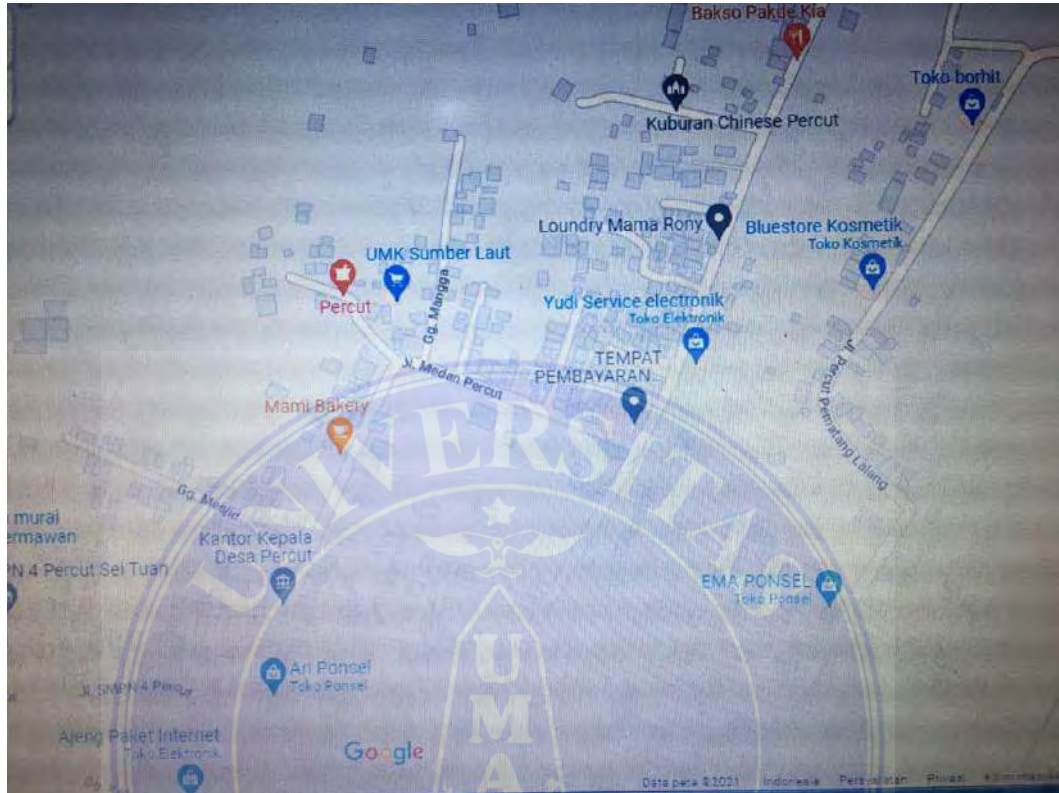
Lampiran 8. Produksi dan Penerimaan pada Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang

Produksi	Produksi (kg)	Harga (Rp/kg)	Penerimaan Total (Rp)
1	52	23.000,00	1.196.000,00
2	49	23.000,00	1.127.000,00
3	48	23.000,00	1.104.000,00
4	45	23.000,00	1.035.000,00
5	42	23.000,00	966.000,00
6	52	23.000,00	1.196.000,00
7	49	23.000,00	1.127.000,00
8	52	23.000,00	1.196.000,00
9	49	23.000,00	1.127.000,00
10	45	23.000,00	1.035.000,00
11	42	23.000,00	966.000,00
12	52	23.000,00	1.196.000,00
13	54	23.000,00	1.242.000,00
14	56	23.000,00	1.288.000,00
15	55	23.000,00	1.265.000,00
16	45	23.000,00	1.035.000,00
17	38	23.000,00	874.000,00
18	67	23.000,00	1.541.000,00
19	56	23.000,00	1.288.000,00
20	54	23.000,00	1.242.000,00
21	65	23.000,00	1.495.000,00
22	45	23.000,00	1.035.000,00
23	49	23.000,00	1.127.000,00
24	42	23.000,00	966.000,00
25	49	23.000,00	1.127.000,00
26	52	23.000,00	1.196.000,00
27	47	23.000,00	1.081.000,00
28	28	23.000,00	644.000,00
29	45	23.000,00	1.035.000,00
30	35	23.000,00	805.000,00
31	45	23.000,00	1.035.000,00
32	44	23.000,00	1.012.000,00
33	36	23.000,00	828.000,00
34	37	23.000,00	851.000,00
35	31	23.000,00	713.000,00
36	45	23.000,00	1.035.000,00
Jumlah	1697	828.000,00	39.031.000,00
Rataan	47,14	23.000,00	1.084.194,44

Lampiran 9. Pendapatan pada Usaha Pengolahan Ikan Menjadi Ikan Asin di Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang

Produksi	Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)	R/C
1	1.196.000,00	756.583,33	439.416,67	1,58
2	1.127.000,00	707.733,33	419.266,67	1,59
3	1.104.000,00	710.333,33	393.666,67	1,55
4	1.035.000,00	664.866,67	370.133,33	1,56
5	966.000,00	616.000,00	350.000,00	1,57
6	1.196.000,00	762.200,00	433.800,00	1,57
7	1.127.000,00	716.333,33	410.666,67	1,57
8	1.196.000,00	762.200,00	433.800,00	1,57
9	1.127.000,00	710.333,33	416.666,67	1,59
10	1.035.000,00	664.866,67	370.133,33	1,56
11	966.000,00	616.000,00	350.000,00	1,57
12	1.196.000,00	762.600,00	433.400,00	1,57
13	1.242.000,00	794.800,00	447.200,00	1,56
14	1.288.000,00	819.750,00	468.250,00	1,57
15	1.265.000,00	812.466,67	452.533,33	1,56
16	1.035.000,00	665.950,00	369.050,00	1,55
17	874.000,00	565.616,66	308.383,34	1,55
18	1.541.000,00	977.883,33	563.116,67	1,58
19	1.288.000,00	812.466,67	475.533,33	1,59
20	1.242.000,00	787.250,00	454.750,00	1,58
21	1.495.000,00	951.333,33	543.666,67	1,57
22	1.035.000,00	664.866,67	370.133,33	1,56
23	1.127.000,00	716.333,33	410.666,67	1,57
24	966.000,00	610.800,00	355.200,00	1,58
25	1.127.000,00	707.533,33	419.466,67	1,59
26	1.196.000,00	757.400,00	438.600,00	1,58
27	1.081.000,00	690.450,00	390.550,00	1,57
28	644.000,00	414.333,33	229.666,67	1,55
29	1.035.000,00	658.666,67	376.333,33	1,57
30	805.000,00	511.650,00	293.350,00	1,57
31	1.035.000,00	663.866,67	371.133,33	1,56
32	1.012.000,00	648.333,33	363.666,67	1,56
33	828.000,00	531.933,33	296.066,67	1,56
34	851.000,00	536.066,67	314.933,33	1,59
35	713.000,00	461.200,00	251.800,00	1,55
36	1.035.000,00	655.666,67	379.333,33	1,58
Jumlah	39.031.000,00	24.866.666,65	14.164.333,35	56,48
Rataan	1.084.194,44	690.740,74	393.453,70	1,57

Lampiran 10. Lokasi Penelitian



Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



Wawancara dengan Responden



Pencucian ikan



Penggaraman ikan



Penjemuran Ikan



Lampiran 12. Surat Pengambilan Data/Riset

**UNIVERSITAS MEDAN AREA**
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I : Jalan Kelen Nomor 1 Medan Extra ☎ (061) 7369166, 7366876, 7364348 ☘ (061) 7368012 Medan 20371
Kampus II : Jalan Dettabadi Nomor 79 / Jalan San Sereya Nomor 70 A ☎ (061) 8225402 ☘ (061) 8226331 Medan 20132
Website : www.uma.ac.id E-Mail : univ_medanarea@uma.ac.id

Nomor : 0413/FP.I/01.10/IV/2021
Lamp. : -
Hal : Pengambilan Data/Riset

Medan, 04 Mei 2021

Yth. Kepala Desa Percut
Kecamatan Percut Sei Tuan
Kabupaten Deli Serdang

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian studi dan penyusunan skripsi di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, maka bersama ini kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama :

Nama : Sartika
NIM : 168220021
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di Desa Percut Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang untuk kepentingan skripsi berjudul "Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus : Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)"

Penelitian dan atau Pengambilan Data Riset ini dilaksanakan semata-mata untuk kepentingan dan kebutuhan akademik.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.


Dekan,
Dr. Ir. Syahbudin, M.Si

Terbusan:
1. Ka. Prodi Agribisnis
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip



Lampiran 13. Surat Selesai Penelitian/Riset

