

Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya Dengan Pendapatan Nelayan Di Kalawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar

Takril

Program Studi Agribisnis, Fakultas Ilmu Pertanian, Universitas Al Asyariah Mandar
takril_unasman82@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kalawa Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar yang berlangsung selama 3 (tiga) bulan yakni bulan Mei-Juli 2015. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan teri di Kalawa, Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan teri yang ada di Kalawa Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Hasil penelitian menunjukkan pendapatan bersih yang diperoleh nelayan penjemur ikan teri dalam melakukan usahanya sebesar Rp 1.481.612 dan R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,1 berarti usaha tersebut dinyatakan layak, karena setiap penambahan biaya Rp 1,- maka akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 1,1 ,- Dengan demikian usaha pengeringan ikan teri yang dijalankan memperoleh keuntungan.

Kata kunci : Analisis kelayakan, Pengeringan Ikan Teri, Pendapatan Nelayan

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai potensi perikanan laut yang besar. Salah satu potensi sumberdaya laut dalam perikanan adalah ikan teri. Produksi ikan teri di Indonesia menurut Saputro (2010), pada tahun 2006 mencapai 165.024 ton dan pada tahun 2007 mencapai 175.522 ton sehingga peningkatan produksi yang terjadi adalah 6,36 % dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2014. Dari data di atas terlihat bahwa potensi teri di Indonesia masih tergolong tinggi.

Sulawesi Barat merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi hasil laut ikan teri. Polewali yang terletak di pesisir pantai merupakan sumber daya alam ikan yang melimpah karena berada di pesisir pantai. Salah satunya adalah ikan teri. Melimpahnya ikan teri yang ada di Polewali, maka perlu dilakukan penanganan khususnya salah satunya adalah dengan cara pengeringan ikan secara alami. Tujuan pengeringan ikan yaitu agar mutu ikan tetap terjaga dan tidak mudah mengalami pembusukan.

Untuk meningkatkan kualitas produk ikan teri kering maka diperlukan penanganan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas ikan, yaitu untuk menyelamatkan hasil tangkapan teri yang melimpah pada musim ikan, mengupayakan agar ikan teri dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi dan menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai flavour yang spesifik.

Kegiatan penangkapan ikan teri di Polewali telah cukup lama dilakukan, tetapi masih belum banyak dikenal mengenai proses atau tehnik penanganan ikan teri kering terutama bagaimana prospeknya dilihat dari sudut pandang ekonomi sehingga dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi nelayan atau pendapatan dari penjualan ikan teri kering. \

Guna meningkatkan pendapatan usaha, diperlukan sistem pengolahan yang baik yang dimulai dari produksi sampai ke tahap pemasaran. Dengan meminimalkan biaya tanpa harus mengurangi jumlah produksi dan jumlah permintaan akan ikan teri, maka akan terjadi pendapatan bagi pengusaha tersebut. Lingkungan Kalawa Kelurahan Lantora di Polewali, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar merupakan salah satu daerah penghasil ikan teri yang potensial.

Pembuatan ikan asin jenis teri telah cukup lama berlangsung sampai sekarang masih dilakukan secara tradisional. Cara pengolahan ikan asin ini masih belum banyak diminati, meskipun merupakan suatu cara yang relatif mudah untuk mengawetkan ikan hasil tangkapan. Hal ini terutama karena masih belum diketahui bagaimana sebetulnya pendapatan dari pengasinan ikan teri. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan selain ingin mengetahui tehnik penanganan pengeringan ikan teri, juga untuk mengetahui bagaimana pendapatan dari pengasinan ikan teri tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul "Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya Dengan Pendapatan Nelayan Di Kalawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar".

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan nelayan pengeringan ikan teri di Kalawa, Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar, serta untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan teri di Kalawa, Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar.

2. Metode Penelitian

a. Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kalawa Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar yang berlangsung selama 3 (tiga) bulan yakni bulan Mei-Juli 2015,

b. Jenis dan Sumber Data

- Data primer adalah data yang dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara langsung dengan responden yang terdiri dari identitas responden, proses produksi pengeringan ikan teri, biaya dan pendapatan yang diperoleh usaha pengeringan ikan teri.
- Data sekunder adalah data yang dikumpulkan melalui berbagai sumber yang terkait dengan penelitian ini misalnya keadaan umum penelitian yang meliputi keadaan geografis dan topografi, keadaan penduduk, sarana dan prasarana, pola penggunaan lahan, dan lain-lain

c. Penentuan Responden

Jumlah populasi nelayan yang ada di Kelurahan Lantora yaitu sebanyak 25 orang khusus penjemur ikan teri. Sehingga penentuan sampel atau responden dilakukan dengan menggunakan metode secara sengaja atau purposive sampling dengan memilih langsung nelayan penjemur ikan teri yang terdiri dari 25 nelayan yang ada di Kalawa Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali, Kabupaten Polewali Mandar.

d. Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan teri yang ada di Kalawa Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

a) Analisis Pendapatan

Soekartawi (1995) menyatakan untuk mengetahui besarnya pendapatan nelayan digunakan analisis pendapatan yang diformulasikan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (income)

TR = Total penerimaan (Total revenue)

TC = Total biaya (total cost)

b) Analisis Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Analisis R/C Ratio adalah salah satu parameter kelayakan usaha yang digunakan untuk melihat atau mengetahui apakah usaha tersebut memberikan keuntungan atau kerugian. Menurut Agung Lukito (2007), bahwa kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menggunakan perhitungan revenue cost ratio (R/C Raso). Perhitungan R/C untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang telah dikeluarkan. Cara perhitungan R/C adalah sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Kreteria kelayakan usaha adalah :

R/C > 1 berarti layak

R/C < 1 berarti tidak layak (rugi)

R/C = 1 berarti impas

c) Analisis Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP) merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi mencapai titik impas, dinyatakan layak apabila nilai BEP > 1 dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

3. Hasil Dan Pembahasan

a. Identitas Responden

a) Umur

Tabel 1. Jumlah Nelayan Responden Berdasarkan Tingkat Umur di Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar

No	Tingkat Umur	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	25 - 28	6	24.00
2	29 - 32	9	36.00
3	33 - 36	2	8.00
4	37 - 40	6	24.00
5	41 - 44	2	8.00
Jumlah		25	100

Berdasarkan data yang diperoleh bahwa umur nelayan penjemur ikan di Kalawa Kelurahan Lantora yang paling mendominasi adalah kisaran umur 29 - 32 yaitu sebanyak 9 orang atau 36%. Kemudian kisaran umur 37 - 40 yaitu sebanyak 6 orang atau 24% dan yang paling sedikit pada kisaran 41 - 44 sebanyak 2 orang atau 8%. Hal ini membuktikan bahwa umur responden masih produktif dalam menjalankan usahanya.

b) Pendidikan Responden

Tabel 2. Klasifikasi Nelayan Responden Menurut Tingkat Pendidikan di Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali kabupaten Polewali Mandar.

No	Pendidikan	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	SD	6	24
2	SLTP	10	40
3	SLTA	9	36
Jumlah		25	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

Berdasarkan Tabel 2 di atas diperoleh informasi bahwa sebagian besar nelayan penjemur ikan teri yang ada di Kelurahan Lantora tingkat pendidikannya Sekolah Dasar yaitu sebanyak 6 orang atau sebesar (24%) dari, kemudian responden yang memiliki tingkat pendidikan

Sekolah Menengah Pertama sebanyak 10 Orang atau sebesar (40%), sedangkan Sekolah Menengah Atas sebanyak 9 orang (36%). Hal ini membuktikan bahwa tingkat pendidikan responden masih rendah karena Tingkat Pendidikan sekolah Menengah Pertama (SLTP) yang paling mendominasi yaitu sebanyak 10 orang atau 40%. Karena rendahnya tingkat pendidikan nelayan maka sikap dan perilaku terkait dengan kehidupan sehari-hari khususnya dalam mengembangkan usahanya juga masih rendah. Namun pengalaman dan umur yang produktif bagi nelayan tetap dapat mempertahankan usaha yang dijalankan.

c) Jumlah Tanggungan Keluarga

Tabel 3. Keadaan Nelayan Penjemur Ikan Teri Menurut Jumlah Tanggungan Keluarga Di Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali, Kabupaten Polewali Mandar

No	Tanggungan Keluarga	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	1 - 2	11	44.00
2	3 - 4	11	44.00
3	5 - 6	3	12.00
Jumlah		25	100

Sumber :Data Primer Setelah Diolah, 2015

Menurut F. Muhammad 2014 apabila jumlah tanggungan kepala keluarga ≤ 4 orang maka dikatakan kecil. Apabila jumlah tanggungan kepala keluarga ≥ 4 orang maka dikatakan besar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 11 responden menanggung 1-2 orang dan juga menanggung 3 -4 orang. Ini menunjukkan bahwa tanggungan keluarga untuk nelayan penjemur ikan teri masih tergolong rendah.

b. Proses Produksi

a) Proses Pengadaan Bahan Baku

Pilihlah ikan yang masih segar karena keseragaman ikan sangat menentukan mutu produk hasil yang dihasilkan. Bahan baku untuk pembuatan ikan asin teri. Setelah itu Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan, oleh karena itu , kemurnian garam sangat menentukan. Garam yang dipakai adalah garam dapur (NaCl) murni.

b) Proses Pengeringan Ikan Teri

Dalam pembuatan ikan asin teri, yang merupakan pekerjaan pokok adalah penggaraman dan pengeringan, meskipun demikian ada beberapa tahapan kegiatan yang sebetulnya dilakukan oleh nelayan di Kalawa Kecamatan Polewali , Kabupaten Polewali Mandar, yaitu

Pengsortiran (Pemilahan) Bahan Baku

Pada tahap ini, pengerjaan yang dilakukan sebetulnya bukan memilah ikan teri supaya seragam karena ukuran ikan teri relatif sudah seragam. Pada tahapan ini yang dilakukan adalah justru memilah ikan ikan spesies lain yang ukurannya terlalu besar dibandingkan dengan ikan teri misalnya ikan pepetek, tembang, kembung dan lain-lain. Selama 1 bulan rata-

rata produksi ikan teri sebesar 120 Kg atau selama 3 bulan sebesar 360 K

Pembersihan

Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pencucian dengan menggunakan air asin atau air laut sampai bersih, yang dilakukan pada bak-bak pencucian. Setelah bersih bahan baku ikan teri tersebut di masukan pada tempat yang disediakan yaitu berupa bak-bak penampungan ikan.

Penggaraman

Penggaraman atau pemberian garam dilakukan setelah tahap pembersihan selesai. Garam yang diberikan adalah garam murni yang biasanya kandungan NaCl nya tinggi (>90%). Perbandingan antara bahan baku ikan teri dengan garam adalah 10 : 3. Jadi 360 Kg ikan = 108 Kg garam yang dibutuhkan selama 3 bulan. Dan biasanya didiamkan selama ± 0,5 -2 jam agar garam tersebut betul-betul meresap pada ikan teri.

Penjemuran (Pengeringan)

Ikan teri yang telah diproses dalam penggaraman, kemudian dicuci bersih dan langsung dijemur di atas para-para atau anyaman bambu. Tempat penjemuran bebas dari naungan agar dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para-para dibuat dari bambu yang berada dipinggir dan ditengahnya terdapat waring atau jarring hitam. Para-para ini umumnya mempunyai panjang sekitar lima meter dan lebar satu setengah meter. Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus dibarengidengan proses pembalikan yang dilakukan 1-2 kali setiap harinya agar ikan yang dikeringkan merata. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 1 hari saja ketika betul-betul tidak ada hujan. Namun jika musim penghujan , ikan biasanya dikeringkan sekitar 2-3 hari bahkan lebih. Untuk mengecek apakah ikan teri ini sudah betul-betul kering atau tidak, biasanya sedikit ditekan dengan jari, apabila tidak lembek berarti ikan tersebut sudah kering. Pengeringan yang dilakukan oleh nelayan di kalawa hanya dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari.

c. Biaya Produksi Dan Pendapatan

a) Biaya Produksi

Pada Tabel 4 terlihat bahwa besarnya biaya produksi rata-rata oleh nelayan penjemur ikan teri dalam pengembangan usaha ikan teri dengan luas lahan 0,10-0,25 Ha Adalah sebanyak Rp 11.478.388 yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp 293.658 dan biaya variabel sebesar Rp 11.184.730. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh nelayan penjemur ikan teri sangat tinggi disebabkan karena tingginya harga sarana produksi antara tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya penolong dana biaya alat.

Tabel 4. Rata-rata Biaya Tetap dan Biaya Variabel Selama 3 Bulan Pada Usaha Penjemuran Ikan Teri Di Kalawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar

No	Uraian	Rata-Rata Pengeluaran (Rp)			Sub Total
		Jumlah Satuan	HOK	Harga Satuan Nilai (Rp)	
1	Biaya Tetap				
	a. Pajak				0
	b. Penyusutan alat				293.658

No	Uraian	Rata-Rata Pengeluaran (Rp)				Sub Total
		Jumlah Satuan	HOK	Harga Satuan	Nilai (Rp)	
	Jumlah (1)					293.658
2	Biaya Variabel					
	a. Tenaga kerja					
	- Penjemur ikan	4,04	Orang	45xH KP	15.000	2.727.000
	- Penumbuk Es	1,16	Orang	45xH KP	10.000	522.000
	- Pencampur	1,40	Orang	45xH KP	10.000	630.000
	- Garam					
	- Memasukkan ikan dalam Karung	2	Orang	45xH KP	10.000	900.000
	b. Bahan Baku					
	- Ikan teri	360	Kg	-	11.000	3.960.000
	c. Bahan Penolong					
	- Garam	200	Kg		1000	200.000
	- Es	8,04	Balok		18.750	150.750
	d. Alat					
	- Para-Para	40,6	Buah		23.400	950.040
	- Ember	5	Buah		8.020	40.140
	- Baskom	5	Buah		5.880	29.400
	- Box Storofoam	10	Buah		32.900	329.000
	- Terpal Plastik	4	Buah		127.200	508.800
	- Karung	94	Buah		400	37.600
	e. Transportasi					200.000
	Jumlah (2)					11.184.730
	Jumlah (1) + (2)					11.478.388

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

b) Produksi

Tabel 5 : Rata-rata Produksi Ikan Teri Kering dan Nilai Produksi (Rp) Selama 3 Bulan Di Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar.

No	Uraian	Jumlah
1.	Produksi (Kg)	216
2.	Harga Jual (Rp)	60.000
3.	Nilai Produksi (Rp)	12.960.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

Tabel 5 di atas menunjukkan bahwa rata-rata nilai produksi yang diperoleh dari 25 Responden yaitu nilai produksi untuk ikan teri kering sebesar Rp 12.960.000

d. Pendapatan

Tabel 6. Rata-rata Pendapatan Nelayan Untuk Usaha Pengeringan Ikan Teri Selama 3 Bulan Di Kelurahan Lantora, Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	12.960.000
2	Biaya tetap	293.658
3	Biaya Variabel	11.184.730
4	Pendapatan (1-2-3)	1.481.612
5	R/ C Ratio	1,1

Tabel di atas menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh nelayan penjemur ikan teri dalam melakukan usahanya yaitu Rp 12.960.000 dan biaya tetap nya sebesar Rp 293.658 dan biaya variabelnya sebesar Rp 11.184.730 sehingga total biaya sebesar Rp 11.478.388 Sedangkan pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 1.481.612 dengan nilai R/C Ratio sebesar Rp 1,1. Dengan ini menandakan bahwa usaha tersebut dinyatakan layak, karena setiap penambahan biaya Rp 1,- maka akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 1,1 ,-

Dengan demikian usaha pengeringan ikan teri yang dijalankan memperoleh keuntungan.

e. Analisis BEP (Break Event Point)

Break Even Point merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi dan harga mencapai titik impas, dinyatakan layak apabila $BEP > 1$ dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{\text{Total biaya Produksi}}{\text{Harga Penjualan}} = \frac{11.478.388}{60.000} = 191,31 \text{ Kg}$$

Semua biaya produksi akan tertutupi jika terjual ikan teri kering sebanyak 191,31 Kg. Maka, usaha pengeringan ikan teri di Kalawa Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar dinyatakan layak karena produksinya mencapai 216 Kg dengan nilai BEP Produksi > 1 .

$$BEP \text{ Harga} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Jumlah Produksi}} = \frac{11.478.388}{216} = 53.140,68$$

Dengan nilai BEP harga sebesar Rp 53,140,68, maka usaha pengering ikan teri di Kalawa Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar dinyatakan layak karena harga penjualan ikan teri Rp 60.000 / Kg , dengan nilai BEP harga > 1

4. Kesimpulan

Pendapatan bersih yang diperoleh nelayan penjemur ikan teri dalam melakukan usahanya sebesar Rp 1.481.612

1. R/C ratio yang diperoleh dalam melakukan usaha penjemuran ikan teri yaitu R/C ratio sebesar 1,1 berarti usaha tersebut dinyatakan layak, karena setiap penambahan biaya Rp 1,- maka akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 1,1 ,-. Dengan demikian usaha pengeringan ikan teri yang dijalankan memperoleh keuntungan.

Daftar Pustaka

- Adawyah, 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2004. Standar Akuntansi Keuangan. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Irawan, A (1995) Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Cara Mengolah dan Mengawetkan Ikan Secara Tradisional dan Modern “ CV Aneka, Solo.
- Makhruf, 2001. Analisis Pendapatan dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Usahatani Padi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Moeijanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan Jakarta. Penebar Swadaya.
- Santoso, H.B. 1998. Ikan Asin. Penerbit Kanisius Yogyakarta. ISBN 979-672-262-3-30 hlm.
- Soekartiwi, 1995. Analisis Usaha Tani. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta