

SKRIPSI

**ANALISIS USAHA IKAN PATIN ASAP DENGAN MENGGUNAKAN
METODE RUMAH ASAP DI DESA KAMPUNG BARU KECAMATAN
GUNUNG TOAR KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Oleh:

IRWAN SAPUTRA
NPM: 200113020



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN**

2024

SKRIPSI

**ANALISIS USAHA IKAN PATIN ASAP DENGAN MENGGUNAKAN
METODE RUMAH ASAP DI DESA KAMPUNG BARU KECAMATAN
GUNUNG TOAR KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Oleh:

IRWAN SAPUTRA

NPM: 200113020

*Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian*

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN**

2024

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN**

Kami Dengan Ini Menyatakan Bahwa Skripsi Ini Ditulis Oleh:

IRWAN SAPUTRA

**ANALISIS USAHA IKAN PATIN ASAP DENGAN MENGGUNAKAN
METODE RUMAH ASAP DI DESA KAMPUNG BARU KECAMATAN
GUNUNG TOAR KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar sarjana Pertanian

MENYETUJUI,

PEMBIMBING I



Ir. NARIMAN HADI. MM
NIDN.1003016401

PEMBIMBING II



H. MASHADI. SP., M.Si
NIDN. 1025087401

TIM PENGUJI

NAMA

TANDA TANGAN

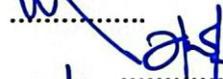
Ketua

Seprido, S.Si., M.Si



Sekretaris

Haris Susanto, SP., M.MA



Anggota

Meli Sasmi. Sp., M.Si



MENGETAHUI,

**DEKAN
FAKULTAS PERTANIAN**



SEPRIDO, S.Si., M.Si
NIDN. 1025098802

**KETUA
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**



HARIS SUSANTO, SP., M.MA
NIDN. 1027027601

Tanggal Lulus = 31 Juli 2024

PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Shalawat dan salam senantiasa tercurah kepada Rasulullah SAW yang mengantarkan manusia dari zaman kegelapan ke zaman yang terang benderang ini. Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna mencapai gelar Sarjana Pertanian di Program Studi Agribisnis Universitas Islam Kuantan Singingi.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Kedua orang tua, ayahanda tercinta Syamsuri dan ibunda tersayang Juraini yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa yang tiada henti-hentinya kepada penulis. Untuk abang Antoni, Budi Arianto, dan Asri Putra, terima kasih selalu memberikan semangat dan motivasi selalu.
2. Bapak Seprido, S.Si.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.
3. Bapak Haris Susanto Sp.M.MA selaku Ketua Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kuantan Singingi.
4. Ibu Ir. Nariman Hadi MM selaku Dosen Pembimbing I Dan Bapak H. Mashadi Sp.M.Si selaku dosen Pembimbing II yang telah berkenan memberikan

tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini dan telah bersedia membimbing dan mengarahkan penulis selama menyusun skripsi dan memberikan banyak ilmu serta solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.

5. Seluruh Bapak/Ibu dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
6. Seluruh staff dan karyawan Universitas Islam Kuantan Singingi yang telah memberikan bantuan kepada penulis.
7. Untuk sahabat-sahabat tebaikku, Edrin Gusmila Nova, Wahyu Elvino, M. Alfri, Asri Saputra, Fauzan Fikri, Indri Helda Novita, Cici Rahayu, Regita Cahyani, Rati Purnama Sari, dan Rahmat Ramadhan.
8. Almamaterku tercinta Universitas Islam Kuantan Singingi.

Penulis menyadari bahwa kesempurnaan hanya milik Allah SWT, jika dalam tulisan ini masih ditemui berbagai kekurangan dan kesalahan dengan kerendahan hati penulis menerima kritik dan saran. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi yang membacanya.

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSYARATAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Irwan Saputra

NPM : 200113020

Program Studi : Agribisnis

Judul Penelitian : Analisis Usaha Ikan Patin Asap Dengan Menggunakan Metode Rumah Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademis disuatu perguruan tinggi serta juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Teluk Kuantan, 31 Juli 2024
Yang Membuat Pernyataan



Irwan Saputra
NPM. 200113020

ANALISIS USAHA IKAN PATIN ASAP DENGAN MENGGUNAKAN METODE RUMAH ASAP DI DESA KAMPUNG BARU KECAMATAN GUNUNG TOAR KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Irwan Saputa

Dibawah Bimbingan

Ir. Nariman Hadi dan H. Mashadi

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian

Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2024

ABSTRAK

Ikan patin merupakan salah satu bahan pangan yang mudah membusuk dan cepat rusak, sehingga sering diawetkan. Terdapat beberapa cara untuk mengawetkan ikan patin, diantaranya adalah pengawetan dengan metode pengasapan. Dengan melakukan pengasapan, maka ikan patin tersebut akan mempunyai lebih banyak nilai tambah. Seperti mengubah cita rasa dan juga bisa memperpanjang masa simpan dari ikan patin, karena pada umumnya bahan baku dari hasil pertanian itu tidak bertahan lama atau cepat busuk, maka dengan melakukan pengasapan bisa membuat masa simpan dari ikan patin akan bertahan lebih lama dan juga memiliki cita rasa yang berbeda. Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan ikan adalah usaha Ikan Patin Asap dengan menggunakan metode Rumah Asap yang berlokasi di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar produksi, biaya produksi, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah dari usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif dengan menggunakan kalkulator dan Excel. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa Rata-rata Produksi usaha Ikan Patin Asap dengan menggunakan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru adalah sebesar 22,5 kg ikan patin segar kemudian diolah akan menghasilkan 12,9 kg ikan patin asap, rata-rata Biaya Produksi yang dikeluarkan pengusaha adalah sebesar Rp. 647.108/proses produksi, rata-rata Pendapatan Kotor adalah sebesar Rp 1.038.000/proses produksi, rata-rata Pendapatan Bersih adalah sebesar Rp 390.891/proses produksi, dengan rata-rata nilai Efisiensi sebesar 1,59, dan Nilai Tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp 18.850/kg dengan rasio Nilai Tambah sebesar 41,3%.

Kata Kunci: *Usaha, Pengolahan, Ikan Patin, Rumah Asap.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini dengan judul **“Analisis Usaha Ikan Patin Asap Dengan Menggunakan Metode Rumah Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi”**

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada Dosen Pembimbing I yaitu ibuk Ir. Nariman Hadi, MM dan Dosen Pembimbing II yaitu bapak Mashadi, SP., M. Si yang telah banyak memberikan bimbingan, saran, pemikiran dan pengarahan yang bermanfaat.

Dalam penulisan usulan penelitian ini penulis sudah berusaha semaksimal mungkin untuk melakukan yang terbaik, namun apabila masih banyak terdapat kesalahan dan kekurangan, maka penulis mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan usulan penelitian ini sehingga dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu pertanian dimasa yang akan datang. Atas segala bantuannya penulis ucapkan terima kasih.

Teluk Kuantan/ Januari 2024



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Patin	7
2.2 Agroindustri	8
2.3 Pengolahan	10
2.4 Pengasapan.....	12
2.5 Konsep Biaya Produksi	15
2.6 Konsep Pendapatan	16
2.7 Efisiensi Usaha (R/C Ratio)	17
2.8 Nilai Tambah	18
2.9 Penelitian Terdahulu	20
2.10 Kerangka Pemikiran.....	22
III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Pengambilan Sampel	24
3.3 Jenis dan Sumber Data	24
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.5 Metode Analisis Data.....	25
3.5.1 Analisis Biaya Produksi.....	26
3.5.1.1 Biaya Tetap.....	26
3.5.1.2 Biaya Tidak Tetap.....	27
3.5.1.3 Biaya Total	28
3.5.2 Analisis Pendapatan.....	28
3.5.2.1 Pendapatan Kotor.....	28
3.5.2.2 Pendapatan Bersih.....	28
3.5.3 Analisis Efisiensi (R/C Ratio).....	29
3.5.4 Analisis Nilai Tambah	29
3.6 Konsep Operasional	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum Wilaya Penelitian	35
4.1.1 Sejarah Desa Kampung Baru.....	35

4.1.2 Letak Geografis Desa Kampung Baru	35
4.1.3 Keadaan Penduduk	37
4.1.3.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	37
4.1.3.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	38
4.1.3.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	39
4.1.4 Sarana Dan Prasarana	40
4.2 Karakteristik Responden	41
4.2.1 Umur Responden	42
4.2.2 Lama Pendidikan Responden	43
4.2.3 Pengalaman Usaha Responden	44
4.2.4 Jumlah Tanggungan Keluarga	45
4.3 Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Dan Proses Produksi Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.....	46
4.3.1 Penggunaan Bahan Baku	46
4.3.2 Penggunaan Bahan Penunjang.....	46
4.3.3 Proses Produksi Ikan Patin Asap	47
4.4 Analisis Usaha Ikan Patin Asap	51
4.4.1 Biaya Produksi.....	52
4.4.1.1 Biaya Tetap (<i>fixed cost</i>)	54
4.4.1.2 Biaya Tidak Tetap	55
4.4.1.3 Biaya Total.....	56
4.4.2 Produksi	57
4.4.3 Harga	58
4.4.4 Pendapatan.....	58
4.4.4.1 Pendapatan Kotor.....	60
4.4.4.2 Pendapatan Bersih.....	60
4.4.5 Efisiensi Usaha (<i>R/C Rasio</i>)	61
4.4.6 Nilai Tambah	62
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran	66
 DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Data Produksi Ikan Patin Provinsi Riau.....	1
1.2 Data Produksi Ikan Patin Kabupaten Kuantan Singingi	2
2.1 Penelitian Terdahulu	20
3.1 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	31
4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	36
4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	37
4.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	38
4.4 Sarana Dan Prasarana Desa Kampung Baru	40
4.5 Karakteristik Responden Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	41
4.6 Tingkat Pendidikan Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	42
4.7 Lama Pengalaman Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	43
4.8 Jumlah Tanggungan Keluarga Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	44
4.9 Peralatan Yang Digunakan Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	46
4.10 Biaya Tetap Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	52
4.11 Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	53
4.12 Biaya Total Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	55
4.13 Produksi Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.....	56
4.14 Harga Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.....	56
4.15 Pendapatan Kotor Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	58
4.16 Pendapatan Bersih Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	59
4.17 Nilai Efisiensi Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	60
4.18 Perhitungan Nilai Tambah Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	62

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Struktur Kerangka Pemikiran Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar	23
4.1 Pembelahan Dan Pematangan Ikan Patin Segar	47
4.2 Pencucian Ikan Patin Yang Sudah Dibelah Dan Dipotong	47
4.3 Pemberian Bumbu Kunyit.....	48
4.4 Penyusunan Ikan Keatas Rak Lemari Pengasapan.....	49
4.5 Pengasapan Ikan Patin	50

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hasil alam dari perairan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi di pasar ekspor antara lain, ikan patin, tuna, udang dan rumput laut. Khusus ikan patin, potensi alam ini pada kenyataannya belum dieksplorasi semaksimal mungkin, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumen domestik maupun permintaan pasar ekspor. Potensi ikan patin Indonesia yang menjanjikan justru sukses dikembangkan di negara lain. Ini tentunya menjadi pembelajaran bagi kita semua untuk dapat lebih jeli dalam melihat potensi alam yang ada, dan kemudian dikelola menjadi sumber ekonomi bangsa, diantaranya melalui pendapatan agribisnis (Winta, 2019).

Ikan patin merupakan salah satu ikan asli perairan Indonesia. Pengembangan dalam usaha perikanan budidaya yaitu adalah dengan dilakukan pengolahan sebagai produk usaha agroindustri. Salah satu produk olahan hasil perikanan yang bahan baku utamanya merupakan ikan patin adalah ikan asap (Sari et al., 2022).

Provinsi Riau merupakan salah satu Provinsi yang penduduknya bekerja di bidang pertanian, salah satu subsektor pertanian yang banyak diminati oleh masyarakat di Provinsi Riau adalah subsektor perikanan. Salah satu jenis perikanan yang banyak dibudidayakan di Provinsi Riau yaitu budidaya ikan patin.

Tabel 1.1 Data Produksi Ikan Patin Provinsi Riau.

No	Tahun	Jumlah Produksi (Ton)			Total
		Nila	Patin	Lele	
1	2019	9.927	27.335	29.369	66.631
2	2020	6.907	30.967	20.327	58.201
3	2021	8.869	31.231	22.820	62.920
Jumlah		25.703	89.553	72.516	187.752

Sumber: BPS Perikanan Provinsi Riau.

Tabel 1.1 menyebutkan bahwa produksi ikan patin pada Provinsi Riau pada tahun 2019 adalah sebesar 27.335 ton, dan pada tahun 2020 adalah sebesar 30.967 sedangkan pada tahun 2021 adalah sebesar 31.231. Artinya terjadi kenaikan dari produksi ikan patin di Provinsi Riau dari tahun 2019 ke tahun 2020 sebesar 3.632 ton, dan pada tahun 2021 juga mengalami kenaikan produksi sebesar 264 ton dibandingkan dengan tahun 2020. Dengan peningkatan produksi ikan patin dari tahun ke-tahun tersebut maka produk olahan dari ikan patin memiliki peluang untuk lebih dikembangkan.

Produksi ikan air tawar tersebut tidak sepenuhnya dipasarkan secara segar ke konsumen, tetapi sebagian dilakukan diolah sebagai produk usaha agroindustri. Agroindustri hasil perikanan mengolah bahan-bahan hasil perikanan sebagai input menjadi produk lain yang berbeda bentuk dan sifatnya yang mempunyai nilai tambah atau nilai ekonomi lebih tinggi sebagai output-nya. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk adalah ikan asap (Sari et al., 2022).

Kabupaten Kuantan Singingi merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Riau yang berpotensi dalam pengembangan usaha ikan patin asap. Karena banyak masyarakat di Kabupaten Kuantan Singingi yang membudidayakan ikan kolam khususnya budidaya kolam ikan patin. Hal ini dapat mempermudah pengusaha dalam mendapatkan bahan baku untuk usaha ikan patin asap.

Tabel 1.2 Data Produksi Ikan Patin Kabupaten Kuantan Singingi.

No	Tahun	Jumlah Produksi (Ton)			Total
		Nila	Patin	Lele	
1	2019	3.083	358	3.299	6.740
2	2020	3.146	554	6.974	10.674
3	2021	3.203	370	3.860	7.433
Jumlah		9.431	1.282	10.433	24.847

Sumber: BPS Perikan Kabupaten Kuantan Singingi

Tabel 2 menyebutkan bahwa produksi ikan patin di Kabupaten Kuantan Singingi pada tahun 2019 adalah sebesar 358 ton, dan pada tahun 2020 adalah sebesar 554 ton, sedangkan pada tahun 2021 adalah sebesar 370 ton. Artinya terjadi kenaikan produksi ikan patin pada tahun 2020 sebesar 196 ton dibandingkan tahun 2019, dan mengalami penurunan produksi sebesar 184 ton pada tahun 2021 dibandingkan tahun 2020.

Ikan patin merupakan salah satu bahan pangan yang mudah membusuk dan cepat rusak, sehingga sering diawetkan. Terdapat beberapa cara untuk mengawetkan ikan patin, diantaranya adalah pengawetan dengan metode pengasapan (Rorano et al., 2019). Dengan melakukan pengasapan, maka ikan patin tersebut akan mempunyai lebih banyak nilai tambah. Seperti mengubah cita rasa dan juga bisa memperpanjang masa simpan dari ikan patin, karena pada umumnya bahan baku dari hasil pertanian itu tidak bertahan lama atau cepat busuk, maka dengan melakukan pengasapan bisa membuat masa simpan dari ikan patin akan bertahan lebih lama dan juga memiliki cita rasa yang berbeda.

Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan ikan adalah usaha rumah asap yang berlokasi di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi, dimana usaha ini bergerak pada usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asap dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat di distribusikan secara luas.

Usaha pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sudah dilakukan cukup lama, tapi pada tahun 2020 ada empat pengusaha yang mendapatkan bantuan dari pemerintah berupa Rumah Asap. Rumah Asap tersebut tergolong sederhana sehingga ada beberapa masalah yang

menjadi hambatan para pengusaha dalam menjalankan usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar. Masalah yang dihadapi oleh pengusaha saat ini adalah terbatasnya modal dalam usaha sehingga skala usahanya hanya skala usaha rumah tangga, kurangnya tenaga kerja dalam melakukan proses pengolahan, teknologi yang masih sederhana yang mengakibatkan proses produksi kurang efektif, dan produk hasil pengolahan tersebut harus dijual ke berbagai pasar sehingga membutuhkan biaya yang cukup tinggi untuk memasarkan produk ikan patin asap tersebut.

Dari uraian yang telah dikemukakan, suatu analisis usaha perlu untuk dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ikan patin asap dapat menjadi industri yang berkelanjutan. Analisis usaha dan nilai tambah dapat menjadi tolak ukur yang jelas dan mempunyai posisi yang penting untuk dilakukan terutama dalam hal pengambilan keputusan dalam mengembangkan usaha dan untuk mengetahui usaha dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang nantinya berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan usaha yang dilakukan. Maka dari itu perlu adanya suatu penelitian lebih lanjut mengenai *“Analisis Usaha Ikan Patin Asap Dengan Metode Rumah Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi”*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka di peroleh suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapakah biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efesiensi pada pengolahan usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi?

2. Berapakah nilai tambah yang didapatkan dari usaha pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui besar biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi pada pengolahan usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi.
2. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang didapatkan dari usaha pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi peneliti dalam memperdalam tentang usaha ikan patin asap.
2. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan yang informatif bagi produsen dalam upaya memperlancar dalam mengembangkan usaha ikan patin asap.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan referensi dan acuan dalam melakukan penelitian lainnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini menganalisis tentang analisis usaha dan nilai tambah dari pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

Kabupaten Kuantan Singingi. Pada lingkup produksi, pengusaha melakukan tiga kali proses produksi dalam satu minggu. Penelitian ini menganalisis tentang biaya produksi, pendapatan, dan efisiensi usaha menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif, dan juga menggunakan metode analisis dari Hayami untuk menganalisis nilai tambah dari hasil olahan ikan patin asap. Ruang lingkup penelitian ini dimulai dari penyediaan bahan baku yang berupa ikan patin segar, proses pengolahan ikan patin, hingga proses pengasapan ikan patin.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ikan Patin

Ikan patin merupakan salah satu komoditas unggulan budidaya ikan air tawar yang sudah lama dikenal oleh masyarakat dan memiliki peluang pasar yang cukup luas meliputi pasar domestik dan ekspor (Anjar et al., 2022).

Klasifikasi ikan patin menurut Saanin (1984) adalah sebagai berikut:

Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Siluriformes
Famili	: Pangasidae
Genus	: <i>Pangasionodon</i>
Spesies	: <i>Pangasianodon hypophthalmus</i>

Menurut Saanin (1984), ikan patin memiliki sirip dubur dengan 30 jari-jari kurang dari 1/3 panjang. Gigi pada rahang atas tersusun melingkar, lubang hidung dekat ke depan dan diatas garis antara mata. Mata sebagian di bawah garis mendatar melewati sudut mulut. 2 sungut pada rahang bawah, lubang mulut kecil berpinggiran rongga mata yang bebas, sirip punggung tambahan sangat kecil, ujung sirip ekor bercabang berujung agak berlekuk atau tegak tidak bergabung dengan sirip lain, sirip punggung berjari jari agak keras yang tajam tidak bersisik atau berpelat tulang.

Ikan patin merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan patin juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk

merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita dan anak-anak (Roziana et al., 2020).

2.2 Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian dan industri jasa pertanian (Udayana, 2011)

Agroindustri merupakan salah satu cabang industri yang berkaitan langsung dengan pertanian. Agroindustri adalah bagian dari empat subsistem yaitu, subsistem penyediaan sarana produksi, subsistem usahatani, subsistem pengolahan hasil atau agroindustri, subsistem pemasaran dan sarana penunjang. Peranan agroindustri terhadap perekonomian nasional dapat dilihat dari kemampuan meningkatkan devisa melalui ekspor. Penyediaan keperluan bahan baku pokok masyarakat dalam bentuk pangan bernilai gizi tinggi, serta peningkatan nilai tambah terhadap produksi pertanian, peningkatan pendapatan dan kesempatan kerja, berikut manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian, ada beberapa manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian antara lain (Soekartawi, 2003) antara lain:

1. Meningkatkan Nilai Tambah

Pengolahan yang baik oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang di proses karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian meningkat sehingga mampu memasuki domestik maupun pasar luar negeri.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari pertanian adalah meningkatkan kualitas, dengan kualitas yang baik maka nilai barang juga menjadi lebih tinggi dan kebutuhan konsumen terpenuhi, perbedaan kualitas dapat menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Jika pengolahan hasil dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas pertanian justru kadang menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Keterampilan dalam pengolahan hasil akan menjadi peningkatan keterampilan secara kualitatif sehingga pada akhirnya dapat memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih besar.

5. Peningkatan Pendapatan

Konsekuensi logis dari proses pengolahan yang baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi, nilai keadaan memungkinkan maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertanian untuk mendapatkan kualitas hasil penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar.

2.3 Pengolahan

Secara umum, pengertian pengolahan adalah suatu proses yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk yang lebih bernilai dan lebih bermanfaat. Proses ini dapat terjadi dalam berbagai konteks, seperti pengolahan makanan, pengolahan data, pengolahan limbah, dan masih banyak lagi. Menurut Undang-undang No. 13 Tahun 2010 menyebutkan bahwa pengolahan adalah proses mengubah secara fisik, kimiawi, dan biologis bahan komoditas hortikultura menjadi suatu bentuk produk turunan.

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolahan makanan. (Bloom & Reenen, 2013).

Pengolahan makanan merupakan salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan cara sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu. Secara definitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Adapun teknik dasar pengolahan makanan dibedakan menjadi 2 yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (*moist heat cooking*) dan teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*) (Z. Saleh, 2021).

Dalam proses pengolahan ikan patin segar menjadi ikan patin asap pada prinsipnya terdapat beberapa proses pengawetan ikan yaitu: penggaraman, pengeringan, pemanasan dan penyalaiian. Berikut merupakan proses pengasapan/penyalaiian ikan patin (Wandira, 2022):

a. Pemilihan bahan baku

Pemilihan bahan baku yaitu dengan memilih ikan yang segar guna menghasilkan ikan salai yang memiliki cita rasa yang lezat.

b. Pembelahan dan Pematangan ikan

Ikan di belah untuk memudahkan proses pencucian agar isi perut ikan mudah untuk dikeluarkan dari dalam perut. Pembelahan ikan dilakukan menggunakan pisau tajam dengan cara menyayat bagian punggung ikan kemudian mengeluarkan isi perut ikan. Setelah ikan di belah selanjutnya ikan dipotong menjadi beberapa bagian

c. Pencucian ikan

Ikan yang akan diasapi/salai terlebih dahulu dibersihkan dari kotoran yang dapat mencemari produk, dengan cara dicuci dengan air bersih dan disiangi (dikeluarkan isi perut dan insangnya), tujuannya agar pada proses penyalaiian dapat melekatkan asap ke dalam tubuh ikan secara merata.

d. Penggaraman

Ikan yang sudah bersih atau sudah melakukan perlakuan sebelumnya (sudah dicuci dan disiangi) dilakukan proses penggaraman, penggaraman ini dapat dilakukan baik dengan cara penggaraman kering (*dry salting*) maupun penggaraman dengan larutan garam (*brine salting*). Penggaraman ini menyebabkan terjadinya penarikan air dan penggumpalan protein dalam daging ikan. Dalam konsentrasi yang sedikit tinggi, garam dapat menghambat perkembangan bakteri dan perubahan warna.

e. Pengerinan

Ikan Setelah penggaraman dan pencucian dengan air tawar selanjutnya dilakukan tahap pengerinan yaitu untuk menghilangkan sebagian air sebelum proses pengasapan, pengerinan ini sangat menentukan kekenyalan produk asap. Jika daging ikan yang sangat basah langsung diasapi tanpa dilakukan pengerinan maka banyak kandungan air dari permukaan ikan yang akan menguap dan terjadi destilasi.

f. Penataan ikan

Penataan ikan diatur sedemikian rupa dalam ruang pengasapan bertujuan untuk mendapatkan aliran asap dan paman yang merata di mana hal ini sangat menentukan kualitas produk akhir, untuk menghasilkan aliran asap yang merata jarak antara ikan-ikan pada arak pengasapan dalam ruangan pengasapan tidak boleh terlalu rapat.

g. Pengasapan ikan

Pengasapan ikan dengan menggunakan *smoking cabinet* atau metode pengasapan langsung, asap yang dipakai untuk mengasapi ikan tidak diperlakukan khusus. Asap yang digunakan adalah asap yang merupakan hasil langsung dari pembakaran bahan bakar. Asap tersebut ditampung dan disirkulasi dalam sebuah ruangan cabinet. Lama pengasapan tergantung pada ukuran ikan, ketebalan daging dan kadar lemak ikan.

2.4 Pengasapan

Pengasapan merupakan salah satu metode pengolahan dengan menggunakan asap dari pembakaran yang bertujuan untuk menambah masa simpan serta mengubah rasa, tekstur, aroma dan bentuk dari suatu produk pertanian. (Ramli et

al, 2021) mengatakan bahwa pengasapan merupakan cara pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran. Tujuan utama pengasapan adalah untuk mendapatkan daya awet yang dihasilkan oleh asap, memberikan bau, rasa, bentuk, dan tekstur yang khas pada ikan.

Jenis asap yang sering digunakan dalam proses pengasapan ikan adalah asap cair yang dihasilkan dari kayu bakar dan sabut kelapa. Menurut (Simon et al, 2005), asap cair merupakan senyawa-senyawa yang menguap secara simultan dari reaktor panas melalui teknik pirolisis (penguraian dengan panas) dan berkondensasi pada sistem pendingin. Asap cair yang dihasilkan oleh kayu bakar dan sabut kelapa mengandung komponen utama dalam membantu proses pengasapan ikan. Menurut Maga (1988), asap cair secara umum memiliki komposisi diantaranya; air sebanyak (81%-91%), fenol sebanyak (0,22%-2,9%), asam sebanyak (2,8% - 4,5%), karbonil sebanyak (2,6%-4,6%), dan tar sebanyak (1% -17%), komponen asap tersebut berfungsi sebagai anti mikroba, anti oksidan, pembentuk aroma, flavor, dan warna pada ikan asap.

Menurut (Swastawati, 2018) dalam bukunya yang berjudul Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional menyebutkan bahwa Pengasapan adalah salah satu teknik pengawetan makanan, terutama daging dan ikan. Bahan pangan diasapi dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu, dan tidak diletakkan dekat dengan api agar tidak terpengang atau terbakar. Pada prinsipnya proses pengasapan merupakan gabungan dari proses penggaraman (*brining*), pengeringan atau pemanasan (*drying*), dan pengasapan (*smoking*). Sebelum ikan diasapi biasanya dilakukan penggaraman atau perendaman dalam larutan garam pada

konsentrasi tertentu. Tujuan dari penggaraman adalah untuk membantu proses pengawetan ikan karena garam mempunyai fungsi bakteriosidal sehingga dapat membunuh mikroorganisme pembusuk. Di samping itu garam mempunyai peranan sebagai pemberi rasa, pembentuk tekstur dan juga membantu mempermudah melekatnya partikel- partikel asap kedalam tubuh ikan.

Pada prinsipnya terdapat dua cara pengasapan utama yang biasa dilakukan yakni pengasapan dingin (*cold smoking*) dan pengasapan panas (*hot smoking*) (Swastawati, 2018):

A. Pengasapan Dingin (*Cold Smoking*)

Proses pengasapan dingin biasanya dilakukan pada suhu tidak lebih dari 30-40°C sehingga ikan belum masak dan belum siap untuk dikonsumsi. Pengurangan kadar air dari dalam tubuh ikan tidak cukup untuk pengawetan, meskipun sebagian bakteri permukaan tubuh ikan mati. Pengasapan dingin ini umumnya ditujukan untuk memperoleh rasa dan kenampakan spesifik dari ikan asap. Selanjutnya, untuk memperpanjang daya awetnya, dilakukan penyimpanan dingin atau pembekuan. Pengasapan dingin yang dilakukan dalam waktu yang relatif lama (mulai dari beberapa jam sampai beberapa hari) dapat menghasilkan produk ikan asap yang lebih awet daripada ikan asap yang diolah dengan pengasapan panas dalam waktu beberapa jam saja.

B. Pengasapan Panas (*Hot Smoking*)

Pada pengasapan panas, suhu asap mencapai 120°C atau lebih dan suhu pada daging ikan bagian dalam dapat mencapai 60°C. Proses pengasapan ini berlangsung cepat antara 2-3 jam. Kadar air ikan asap yang dihasilkan relatif masih tinggi, sehingga daya awetnya lebih rendah daripada yang dihasilkan dengan cara

pengasapan dingin. Pengasapan panas biasanya menghasilkan ikan asap yang mempunyai rasa yang baik, untuk memperoleh rasa ikan asap yang diinginkan, perlu dilakukan variasi pada penggaraman dan perlakuan-perlakuan pendahuluannya.

2.5 Konsep Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2017), biaya adalah sejumlah uang yang harus dikeluarkan dalam kegiatan produksi, biaya produksi akan muncul pada setiap kegiatan ekonomi karena suatu usaha selalu berkaitan dengan produksi. Pada hakikatnya biaya merupakan sejumlah uang yang telah diputuskan untuk pembelian ataupun pembayaran input yang diperlukan untuk produksi, ketersediaan uang tersebut telah diperhitungkan agar produksi dapat berlangsung. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau bahkan kemungkinan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku dari pemasok dan pengubahnya menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Harga jual suatu produk ditentukan dari harga produksi yang ada, karena tingkat harga yang tidak dapat menutup biaya akan mengakibatkan kerugian maka sebaliknya jika tingkat harga melebihi semua biaya yang ada seperti biaya produksi, biaya operasional maupun biaya non operasional yang akan menghasilkan keuntungan (Firdaus, 2008).

Soekartawi (2002) mendefinisikan biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam usahatani. Biaya usahatani diklasifikasikan menjadi dua, yaitu:

1. Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan dan sebaliknya jika volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan semakin tinggi.

2. Biaya Variabel (*variable cost*)

Biaya variabel atau biaya tidak tetap adalah biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin tinggi jumlah total biaya variabel dan sebaliknya semakin rendah volume kegiatan, maka semakin rendah jumlah total biaya variabel. Biaya satuan pada biaya variabel bersifat konstan karena tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan.

2.6 Konsep Pendapatan

Menurut Soekartawi (2002), pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi selama melakukan produksi, sedangkan penerimaan usahatani merupakan perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, dan biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam suatu usahatani. Pendapatan kotor atau penerimaan total adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum di kurangi biaya produksi, sedangkan pendapatan bersih usahatani adalah yaitu selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran usahatani (Rahim dan Hastuti, 2007).

Hernanto (2007) mendefinisikan pendapatan usahatani adalah semua benda milik yang mempunyai nilai uang yang dimiliki secara sah oleh petani biasanya disebut *assets* atau *resources*. Untuk keperluan analisa pendapatan petani

diperlukan empat unsur, yaitu rata-rata inventaris, penerimaan usahatani, pengeluaran usahatani, penerimaan dari berbagai sumber. Keadaan rata-rata inventaris adalah jumlah nilai inventaris awal ditambah nilai inventaris akhir dibagi dua.

Suratiah (2015) menjelaskan dalam pendapatan usahatani ada dua unsur yang digunakan yaitu unsur permintaan dan pengeluaran dari usahatani tersebut. Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada tahun tersebut. Produksi berkaitan dengan penerimaan dan biaya produksi, penerimaan tersebut diterima petani karena masih harus dikurangi dengan Penyediaan Input Usahatani.

Pendapatan usahatani menurut Gustiyana (2004) dapat dibagi menjadi dua yaitu: (1) pendapatan kotor, yaitu pendapatan yang diperoleh petani dalam usahatani selama satu tahun yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat pada saat pemungutan hasil, (2) pendapatan bersih, yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi. Biaya produksi meliputi biaya rill tenaga kerja dan biaya rill sarana produksi.

2.7 Efisiensi Usaha (R/C Ratio)

Efisiensi diartikan sebagai upaya penggunaan input seoptimal mungkin untuk mendapatkan produksi yang maksimal. Menurut (Soekartawi, 2002), efisiensi merupakan gambaran perbandingan terbaik antara suatu usaha dan hasil yang dicapai. Efisien tidaknya suatu usaha ditentukan oleh besar kecilnya hasil yang

diperoleh dari usaha tersebut serta besar kecilnya biaya yang diperlukan untuk memperoleh hasil tersebut. Efisiensi ekonomis tertinggi terjadi pada saat keuntungan maksimal yaitu pada selisih antara penerimaan dengan biaya yang paling besar. Dalam keadaan ini banyaknya biaya yang digunakan untuk menambah penggunaan input sama dengan tambahan output yang dapat diterima. Keuntungan maksimal terjadi saat nilai produk marginal sama dengan harga dari masing-masing faktor produksi yang digunakan dalam usahatani (Soekartawi, 2002).

Efisiensi usaha dapat diketahui dengan menghitung perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan dalam proses produksi yaitu dengan menggunakan R/C Ratio (*Return Cost Ratio*). R/C Ratio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan biaya total. R/C ratio menunjukkan pendapatan kotor (penerimaan) yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk produksi (Hernanto, 2007).

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi, yaitu dengan menggunakan *Return Cost Ratio* (RCR). Dalam perhitungan analisis sebaiknya R/C dibagi menjadi dua, yaitu R/C yang menggunakan biaya secara riil di keluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya riil yang dikeluarkan maupun biaya yang tidak riil dikeluarkan (Soekartawi, 2002).

2.8 Nilai Tambah

Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan barang merupakan selisih antara nilai akhir produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya. Nilai tambah tidak hanya melihat besarnya nilai tambah yang dihasilkan, tetapi juga distribusi terhadap faktor produksi yang digunakan. Sebagian dari nilai tambah merupakan

balas jasa (imbalan) bagi tenaga kerja dan sebagian lainnya merupakan keuntungan pengolah. Metode Hayami adalah metode yang umum digunakan untuk menganalisis nilai tambah pada subsistem pengolahan (Natelda,2006).

Menurut Hayami (1987), dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku. Dalam margin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan meliputi tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. Besarnya

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan selama proses produksi dilakukan, serta adanya perlakuan lebih lanjut yang diberikan terhadap produk yang akan didapatkan, dengan menggunakan teknologi yang baik akan menghasilkan produk yang berkualitas baik, maka akan meningkatkan harga jual produk yang nantinya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh pengusaha (Suryana, 1990 dalam Winta, 2022).

Menurut Hayami (1987), tujuan dari analisis nilai tambah ialah untuk menaksir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung serta pengelola. Analisis nilai tambah Hayami memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Secara umum konsep nilai tambah yang digunakan merupakan nilai tambah bruto, dimana komponen biaya yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penunjang serta biaya transportasi. Besarnya nilai tambah ini tidak seluruhnya menyatakan keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha, karena masih mengandung imbalan terhadap pemilik faktor produksi lain dalam proses pengolahan yaitu sumbangan input lain. Besarnya nilai

output produk dipengaruhi oleh besarnya bahan baku, sumbangan input lain, dan keuntungan.

2.9 Penelitian Terdahulu

Sebagai pedoman penelitian maka perlu penelitian terdahulu sebagai kajian dan penelitian. Adapun penelitian terdahulu seperti pada tabel 3.

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu

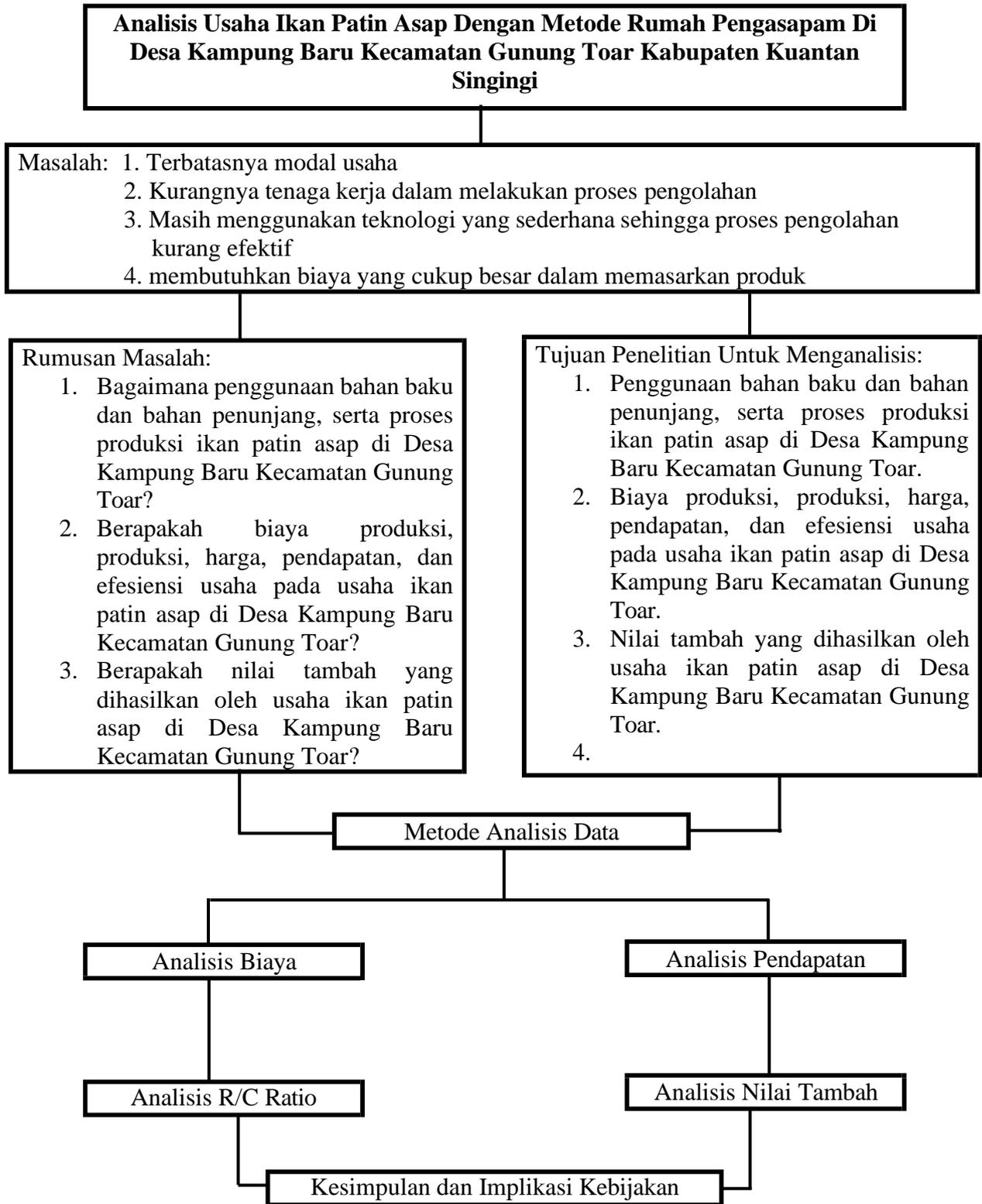
No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	(Ohorella et al.,2022)	Analisa Keuntungan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan	Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang dilakukan dengan analisis finansial untuk mengetahui besar biaya, tingkat pendapatan, dan kriteria-kriteria analisis pendapatan	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa keuntungan pengolahan ikan cakalng asap senilai Rp8.422.400/bulan. Analisis Finansial Net B/C Ratio pengolahan ikan cakalang asap menunjukkan angka 1.10 artinya usaha ini layak dikembangkan dan Break Event Unit (Kg) ikan cakalang asap sebesar 576,49 unit(Kg)/bulan.
2	(Hasmi, 2019)	Perkembangan Usaha Ikan Salai Patin Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Penyawasan Kecamatan Kampar Menurut Tinjauan Eekonomi Islam	Analisa yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah analisa deskriptif kualitatif.	Adapun hasil dari penelitian ini, Dari perkembangan usaha ikan salai patin dalam meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Penyawasan Kecamatan Kampar khususnya dalam perekonomian keluarga milik masyarakat adalah dalam bentuk sederhana (mengandalkan tenaga kerja manusia) serta dengan keterbatasan modal, sarana serta sumber daya manusia, namun bisa memberikan sumbangan yang signifikan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
3	(Hengki, 2021)	Nilai Tambah Usaha Salai Ikan Patin Di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin	Metode yang digunakan dalam penelitian adalah studi kasus, kemudian dianalisis dengan deskriptif kuantitatif dan kualitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah usaha salai ikan patin sebesar Rp. 14.940,-. (rasio nilai tambah sebesar 47,428%). Keuntungan yang diperoleh Rp.670,967,-/Kg dengan margin Rp.15.500,-/Kg ikan patin segar. Usaha salai ikan patin Jaya memiliki 2 pola saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran nol tingkat atau saluran pemasaran langsung (<i>zero levels channel or direct marketing channel</i>) dan saluran pemasaran satu tingkat (<i>one level</i>) atau penjualan melalui satu perantara. Hasil analisis SWOT usaha salai ikan patin dengan menerapkan kebijakan strategi agresif yang lebih fokus pada strategi SO (<i>strength-opportunity</i>). Nilai R/C sebesar 1,618 (> 1=untung) .
4	(Sari et al., 2022)	Pembuatan Ikan Salai Patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid, Kampar-Riau	Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif kualitatif	Salai ikan patin adalah olahan tradisional yang dilakukan secara pengasapan menggunakan tungku. Sebelum ikan diasapi, ikan melewati beberapa tahap, penangkapan, pemetakan, pem-filletan yang menggunakan jenis butterfly, penyiangan, pencucian, penataan, memasukkan ikan dalam tungku, pengemasan,

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
5	(Mafut, 2019)	Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industry Khusnul Jaya Berkahdi Kota Samarinda	Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang dilakukan dengan analisis finansial untuk mengetahui besar biaya , tingkat pendapatan, dan kriteria-kriteria analisis pendapatan.	Hasil penelitian ini menunjukkan angka 1,28 yang artinya usaha ini menguntungkan. Serta layak untuk dikembangkan atau usaha ini menghasilkan keuntungan Rp 8.977.019,00 / bulan dari total biaya yang dikeluarkan.

2.10 Kerangka Pemikiran

Usaha ikan patin asap juga bisa menguntungkan bagi yang ingin mendirikannya. Selain menguntungkan, perlu melihat bagaimana cara menjalankan suatu usaha tersebut agar mencapai hasil yang maksimal. Agar hasil maksimal perlu memperhatikan proses produksinya. Proses produksi membutuhkan beberapa faktor produksi yaitu bahan baku, alat produksi, tenaga kerja, dan lain-lain. Faktor produksi tersebut akan memunculkan biaya produksi. Biaya produksi merupakan keseluruhan biaya *input* yang dikeluarkan selama proses produksi. Hasil produksi Ikan Patin Salai (asap) menghasilkan penerimaan. Penerimaan adalah nilai yang diperoleh pengusaha dari hasil penjualan sebelum dikurangi dengan biaya produksi. Selisih antara penerimaan dan biaya produksi yang dikeluarkan merupakan pendapatan. Selisih antara pendapatan dengan total biaya merupakan hasil dari R/C rasio. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari struktur berikut:



Gambar 1.1 Struktur Kerangka Pemikiran Usaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Penentuan lokasi ini dipilih karena di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar masih terdapat banyak pengusaha Ikan Patin asap yang masih aktif beroperasi dibandingkan Desa-desa lainnya. Penelitian ini dilaksanakan selama 7 bulan terhitung dari bulan Desember 2023 sampai Juli 2024

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Penentuan sampel dilakukan secara *purposive* (sengaja) dengan memilih semua pengusaha yang memiliki bangunan Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Ada empat pengusaha yang dijadikan sampel yaitu Gustinar, Rosmiarteti, Rahmaini, dan Ernidawati dengan kepemilikan usaha adalah milik sendiri. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode survei yaitu melakukan pengamatan langsung di lapangan dengan cara mewawancarai responden menggunakan kuesioner.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data skunder. Data primer merupakan data yang diambil langsung dari pelaku usaha Ikan patin asap yang merupakan identitas responden yang meliputi (umur, jenis kelamin, pendidikan, tanggungan keluarga, bahan baku, dan bahan penunjang), jenis dan biaya produksi, tenaga kerja, harga produksi, dan lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini. Data skunder merupakan data yang diperoleh dari instansi terkait yaitu Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi dan Kantor Desa

Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar yang meliputi jumlah penduduk, tingkat pendidikan, luas daerah, topografi, sarana dan prasarana yang terkait dengan penelitian ini.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Teknik wawancara adalah pengumpulan data yang diperoleh dengan bertanya secara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan tertulis.
2. Teknik observasi adalah teknik yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti, sehingga didapatkan gambaran yang jelas terhadap objek yang akan diteliti.
3. Teknik dokumentasi catatan peristiwa yang sudah berlalu, dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung laporan.

3.5 Metode Analisis Data

a. Analisis Kualitatif

Analisis Kualitatif adalah analisis yang cenderung bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Penelitian Kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, persepsi, motivasi, dan tindakan lainnya.

b. Analisis Kuantitatif

Analisis Kuantitatif adalah serangkaian metode dan prosedur yang digunakan untuk mengolah menganalisis dan menginterpretasikan data berbentuk angka. Analisis Kuantitatif adalah metode penelitian menggunakan angka dan statistik

dalam pengumpulan serta analisis data yang dapat diukur. Analisis Kuantitatif sering digunakan untuk mengukur variabel-variabel tertentu dan menjelaskan hubungan antar variabel secara matematis. Analisis ini melibatkan pengumpulan, pengolahan data menggunakan angka.

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kuantitatif karena untuk mengetahui besarnya biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha, dan nilai tambah dari usaha ikan patin asap.

3.5.1 Analisis Biaya Produksi

3.5.1.1 Biaya Tetap

Biaya Tetap adalah biaya yang nilainya tidak akan pernah mengalami perubahan mulai dari awal proses produksi sampai pada proses produksi berikutnya walaupun volume produksi yang dihasilkan tersebut berubah-ubah.

Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi Jamur Tiram di Desa Pulau Ingu, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi. Untuk menghitung biaya tetap menggunakan rumus (Soekirno, 2013) sebagai berikut :

$$TFC = F_{X1} + F_{X2} + F_{X3} + F_{X4} + F_{X5}$$

Keterangan:

TFC = Biaya Tetap

F_{X1} = Baskom (Rp/Unit)

F_{X2} = Keranjang (Rp/Unit)

F_{X3} = Pisau (Rp/Unit)

F_{X4} = Batu Asah (Rp/Unit)

F_{X5} = Timbangan (Rp/Unit)

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk menghasilkan ikan patin asap yaitu berasal dari penyusutan peralatan. Berikut adalah rumus untuk menghitung penyusutan alat produksi antara lain Soekartawi (1995):

$$D = \frac{NB - NS}{UE}$$

Keterangan:

D : Biaya penyusutan alat produksi (Rp/Unit/Produksi)

NB : Nilai beli alat (Rp)

NS : Nilai sisa dari harga beli (20%)

UE : Umur ekonomis alat (Tahun)

3.5.1.2 Biaya Tidak Tetap

Biaya variabel (*variable cost*), atau biaya tidak tetap yaitu biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan pada usaha ikan patin asap yang di pengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Untuk menghitung biaya tidak tetap menggunakan rumus (Sukirno, 2013) sebagai berikut.

$$TVC = X_1P_{X_1} + X_2P_{X_2} + X_3P_{X_3} + X_4P_{X_4}$$

Keterangan :

TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp)

X₁ = Ikan Patin Segar (Kg)

P_{X₁} = Harga Ikan Patin Segar (Rp)

X₂ = Garam (Kg)

P_{X₂} = Harga Harga Garam (Rp)

X₃ = Kunyit (Kg)

P_{X3} = Harga Kunyit (Rp)

X_4 = Kayu Bakar (Kg)

P_{X4} = Harga Kayu Bakar (Rp)

3.5.1.3 Biaya Total

Untuk menghitung biaya total (*total cost*) dari usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar maka digunakan rumus menurut Soekartawi (1995), sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total

TFC = Total Biaya Tetap

TVC = Total Biaya Tidak Tetap

3.5.2 Analisis Pendapatan

Pendapatan terbagi menjadi dua yaitu pendapatan kotor, pendapatan bersih adapun rumus perhitungan sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

3.5.2.1 Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru dapat di hitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = (Y \cdot P_y)$$

Keterangan:

TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Kg/Proses produksi)

Y : Jumlah produksi ikan patin asap (Kg/Proses produksi)

P_y : Harga jual ikan patin asap (Rp/Kg)

3.5.2.2 Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih yang diterima pengusaha ikan asap dalam produksi ikan patin asap di Desa Kampung Baru dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Pendapatan bersih ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

TC : *Total Cost* atau total biaya ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

3.5.3 Analisis Efisiensi (R/C Ratio)

Efisiensi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan *Return Cost Ratio* (RCR) sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

RCR : *Return Cost of Ratio* ikan patin asap

TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

TC : Biaya produksi ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha antara lain yaitu:

RCR >1 Usaha ikan patin asap sudah efisien dan menguntungkan.

RCR <1 Usaha ikan patin asap tidak menguntungkan.

RCR =1 Usaha ikan patin asap berada pada titik impas/balik modal (BEP)

3.5.4 Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dianalisis dengan menghitung nilai tambah pengolahan ikan patin segar menjadi ikan patin asap dengan menggunakan metode Hayami. Secara operasional perhitungan Hayami dibuat keterangan sebagai berikut:

- a. Output merupakan ikan patin asap yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (kg).
- b. Input adalah bahan baku ikan patin yang diolah menjadi patin asap dalam satu kali proses produksi (kg).
- c. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan ikan patin menjadi patin asap (HOK).
- d. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
- e. Koefisien Tenaga Kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan (HOK/Kg).
- f. Harga Output adalah nilai jual patin asap yang diterima pengusaha (Rp/Kg).
- g. Upah Tenaga Kerja adalah biaya yang dibayarkan untuk tenaga kerja langsung dalam pengolahan patin asap berdasarkan jam kerja (Rp/HOK).
- h. Harga bahan baku adalah nilai jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses produksi).
- i. Harga input lain adalah jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses produksi).
- j. Nilai Output adalah menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).

- k. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output patin asap dengan harga bahan baku ikan patin dan sumbangan input lainnya (Rp/Kg).
- l. Rasio nilai tambah menunjukkan besarnya nilai tambah dari nilai produk(%).
- m. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan nilai upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk mengolah satu-satunya bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp).
- n. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).
- o. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengusaha (Rp/Kg).
- p. Tingkat keuntungan menunjukkan tingkat keuntungan dari nilai produk (%).
- q. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengusaha (Rp/Kg)

Berikut merupakan rumus yang digunakan dalam perhitungan nilai tambah menurut Hayami (1987):

Tabel 3.1 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3)/(2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$ $(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg) b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12a) = (5) \times (7)$ $(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13a) = (11a) - (12a)$ $(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami, (1987).

Kriteria uji antara yaitu:

1. Jika Rasio Nilai Tambah $> 50\%$ maka nilai tambah tergolong tinggi.
2. Jika Rasio Nilai Tambah $< 50\%$ maka nilai tambah tergolong rendah.

3.6 Konsep Operasional

1. Ikan patin asap merupakan cara pengawetan yang digunakan untuk pengawetan ikan dengan menggunakan media asap untuk menghasilkan ikan yang memiliki daya simpan yang cukup lama serta menghasilkan

aroma, rasa dan warna yang khas. Dengan kata lain ikan asap adalah produk olahan yang dihasilkan dari proses pengasapan (Kg/Proses produksi).

2. Bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan untuk membuat ikan patin asap yakni ikan patin segar yang diolah melalui proses tertentu menjadi ikan patin asap (Kg/Proses produksi).
3. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk mendukung proses pengolahan ikan patin asap yaitu berupa kayu bakar (Rp/Proses produksi).
4. Asap yaitu teknologi sederhana dengan menggunakan *smooking cabinet*.
5. Produksi yang dihasilkan dalam bentuk ikan asap (Kg/ Proses produksi)
6. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam sekali proses pengolahan ikan patin menjadi ikan patin asap yang berasal dari biaya variabel dan biaya tetap (Rp/Proses produksi).
7. Biaya variabel (*variable cost*) adalah besar kecilnya biaya tergantung pada besar kecilnya proses produksi yang dilakukan (Rp/Proses Produksi).
8. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang selalu dikeluarkan yang hasilnya tidak dipengaruhi oleh proses produksi (Rp/Proses Produksi).
9. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk kegiatan proses produksi ikan patin asap mulai dari pengolahan sampai pengemasan produk. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga (HOK/Proses produksi).
10. Harga jual adalah besaran penjualan yang diterima oleh pengusaha ikan patin asap (Rp/proses produksi).
11. Pendapatan kotor adalah jumlah seluruh pendapatan yang diperoleh dari hasil kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku (Rp/Proses produksi).

12. Pendapatan bersih merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan usaha (Rp/Proses produksi).
13. Efisiensi adalah hasil dari perhitungan antara pendapatan kotor dibagi dengan biaya produksi.
14. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga bahan baku serta sumbangan input lainnya dengan satuan kilogram (Kg)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Wilayah Penelitian

4.1.1 Sejarah Desa Kampung Baru

Desa Kampung Baru adalah desa yang pada mulanya bernama kebanjaran dan bukan sebuah desa, pada awalnya berasal dari kawasan kenegrian Toar yang dipimpin oleh ketua Banjar atau Pak Bonjar. Suatu daerah di Provinsi Riau yang dulunya termasuk salah satu desa yang berada dibawah naungan Kabupaten Indragiri Hulu yang beribukotakan Rengat. Pada tahun 1960 penduduk yang berdemosili di Banjaran ini didefenisikan menjadi sebuah desa yang bernama Desa Kampung Baru yang dipimpin oleh seorang Kepala Desa yang bernama Bapak Saparudin. Setelah itu digantikan oleh Bapak Hasan Basri.

Pada akhir jabatan Bapak Hasan Basri ini, desa Kampung Baru kembali memilih seorang pemimpin baru dan yang terpilih pada saat itu adalah Bapak Marjohan. Beliau memimpin cukup lama yaitu selama 32 tahun, mulai dari tahun 1966-1998. Pada tahun 1999 diadakan pemilihan Kepala Desa baru dan terpilihlah Bapak Teri Rafli dengan sekretaris Desa pada saat itu Bapak Pardinan dan Desa Kampung Baru terus berkembang hingga saat ini. Dari uraian tersebut terlihat sekali Desa Kampung Baru telah mengalami pergantian pemimpin yang telah memberikan dampak baik kepada Desa Kampung Baru hingga desa ini telah berkembang dengan cepat dan menjadi Ibukota Kecamatan Gunung Toar.

4.1.2 Letak geografis Desa Kampung Baru

Secara umum keadaan atau kondisi Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar yang meliputi letak dan luas wilayah, kependudukan kondisi sosial atau budaya masyarakat Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar, sebagai dasar

penelitian untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan dalam melaksanakan penelitian serta dapat memberikan pemahaman kepada peneliti dan pembaca untuk mengetahui kondisi umum sebagai lokasi penelitian ini.

Desa Kampung Baru sebagai Ibu Kota Kecamatan Gunung Toar merupakan salah satu dari tiga belas (13) desa yang berada dalam lingkup pemerintah Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi dengan luas wilayah 12.20 km² Dengan jumlah tiga (3) Dusun yang terdiri dari Dusun Satu Brawijaya, Dusun Dua Bunga Setangkai, dan Dusun Tiga Tanjung Rangga, Rukun Warga (RW) 001 dan Rukun Tetangga (RT) 001.

Dilihat dari bentang wilayah, Desa Kampung Baru berbatasan dengan :

Sebelah Utara : Desa Jake Kecamatan Kuantan Tengah
Sebelah Selatan : Desa Teberau Panjang
Sebelah Barat : Desa Petapahan
Sebelah Timur : Desa Pisang Berebus dan Lubuk Terentang

Topografi Desa Kampung Baru merupakan tanah datar dan tanah berbukit dengan ketinggian sekitar 300 M dari permukaan laut, tanah berwarna merah kekuningan dengan keemasan antara pH 4,5 s/d pH 5,5. Keadaan Iklim Desa Kampung Baru seperti daerah lainnya di Kabupaten Kuantan Singingi adanya iklim tropis dengan suhu udara berkisar antara 19,5° C sampai dengan 34,2° C ada 2 (dua) musim yaitu musim kemarau yang terjadi pada bulan April sampai Agustus dan musim hujan yang terjadi pada bulan September sampai bulan Maret.

Desa Kampung Baru adalah salah satu desa yang terletak di pinggran sungai kuantan termasuk daerah aliran sungai kuantan. Di samping itu terdapat 2 (dua)

sungai kecil di Desa Kampung Baru yaitu sungai Batang Bunai dan sungai Beringin yang bermuara ke sungai Kuantan.

4.1.3 Keadaan Penduduk

4.1.3.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Penduduk merupakan salah satu modal dasar pembangunan suatu bangsa oleh karena itu, prioritas pembangunan harus diletakan pada pembinaan kualitas, kecerdasan, keterampilan, kesehatan fisik anak-anak yang menjadi penerus agama dan bangsa, tanpa penduduk yang berkualitas maka bangsa yang mempunyai modal yang kuat sekalipun tidak akan dapat mendorong pembangunan dan perekonomian masyarakat Indonesia. Untuk lebih jelasnya jumlah penduduk Desa Kampung Baru dapat dilihat pada Tabel 4.1 berikut.

Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Laki-laki	632	46,5
2	Perempuan	727	53,5
	Jumlah	1.359	100

Sumber: Kantor Desa Kampung Baru (2023)

Berdasarkan Tabel 4.1, menunjukkan bahwa di Desa Kampung Baru didominasi oleh penduduk perempuan sebesar 53,3%. Pembagian kerja antara laki-laki dan wanita terlihat sangat jelas dalam usahatani tanaman pangan, pria bekerja untuk kegiatan yang banyak menggunakan otot sedangkan wanita bekerja untuk kegiatan yang memakan waktu banyak. Oleh karena itu, akses wanita lebih baik terhadap sumberdaya melalui program pemerintah dan memberikan kesempatan kepada wanita untuk berkontribusi lebih besar dalam kegiatan ekonomi produktif. Begitu pula halnya di Desa Kampung Baru, wanita lebih berperan aktif dalam

kegiatan usahatani padi sawah. Wanita di Desa Kampung Baru melakukan kegiatan budidaya padi sawah diantaranya dalam kegiatan penyemaian, penanaman, pemupukan, penyiangan, pengairan, pengendalian hama dan penyakit, panen dan pasca panen yang memakan waktu banyak.

4.1.3.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Sumber mata pencaharian adalah suatu hal yang sangat urgen manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, baik dengan cara menggunakan tenaga maupun dengan menggunakan skill. Dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat Desa Kampung Baru memiliki beragam bentuk pekerjaan, ada yang bergerak di bidang perkebunan, pertanian, pedagang, buruh. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.2 berikut.

Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian.

No	Mata Pencaharian	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	PNS/TNI/Polri	75	5,5
2	Petani	352	25,9
3	Peternak	268	19,7
4	Buruh Lepas	235	17,3
5	Wirausaha	264	19,4
6	Tidak Bekerja	165	12,2
Jumlah		1.359	100

Sumber: Kantor Desa Kampung Baru (2023)

Berdasarkan Tabel 4.2, mata pencaharian penduduk di Desa Kampung Baru didominasi pada mata pencaharian pada sektor pertanian terutama di subsektor perkebunan yaitu sebanyak 352 (25,9%). Besarnya jumlah tenaga kerja yang bekerja pada sektor pertanian menandakan bahwa sektor tersebut memegang peranan penting dalam perekonomian masyarakat.

Sedangkan jumlah penduduk yang tidak bekerja sebesar 165 (12,2%) terdiri dari umur produktif dan non produktif sehingga membutuhkan bantuan orang lain untuk memenuhi kebutuhannya. Jumlah tanggungan dalam suatu rumah tangga akan mempengaruhi besar konsumsi yang harus dikeluarkan oleh rumah tangga tersebut, terkait dengan kebutuhannya yang semakin banyak atau kurang. Menurut Mapandin (2005), Menjelaskan dalam penelitiannya bahwa jumlah anggota keluarga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi pendapatan.

4.1.3.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu yang mempengaruhi masyarakat dalam memberikan respon ataupun persepsi-persepsi terhadap apa yang dialaminya. Pendidikan penduduk dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti penduduk yang tidak bisa sekolah karena faktor ekonomi yang tidak mendukung untuk melanjutkan kependidikan tingkat yang lebih tinggi. Kesadaran masyarakat akan pendidikan terlihat dari banyak yang berlomba-lomba untuk menuntut ilmu berbagai sekolah maupun perguruan tinggi. Untuk melihat keadaan pendidikan masyarakat Desa Kampung Baru dapat dilihat pada Tabel 4.3 berikut.

Tabel 4.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah(Orang)	Persentase(%)
1	Tidak/Belum Tamat Sekolah	235	17,3
2	SD	342	25,1
3	SLTP Sederajat	443	32,6
4	SLTA Sederajat	278	20,5
5	Sarjana	61	4,5
Jumlah		1.359	100

Sumber: Kantor Desa Kampung Baru (2023)

Berdasarkan Tabel 4.3, menunjukkan bahwa di Desa Kampung Baru sebesar 32,6% berpendidikan SLTP sederajat. pendidikan ini tentunya sangat penting untuk kemajuan desa, hal ini disebabkan penduduk yang berpendidikan tinggi akan lebih cepat dalam menyerap teknologi dan memperoleh keuntungan jika digunakan dengan tujuan yang bagus.

Sebagaimana dinyatakan (W. Saleh & Dirgantara, 2023), bahwa mereka yang berpendidikan tinggi adalah relative lebih cepat dalam melaksanakan adopsi teknologi. Begitu pula sebaiknya, mereka yang berpendidikan rendah agak sulit untuk melaksanakan adopsi inovasi dengan cepat. Hal ini menunjukkan bahwa semakin rendah tingkat pendidikan seseorang berarti semakin lambat dalam menerima teknologi baru sehingga perlu diadakan penyuluhan yang lebih insentif agar dapat menerima teknologi baru yang diberikan.

4.1.4 Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sebagian besar kondisinya masih dapat dipergunakan untuk aktifitas sehari-hari, seperti gedung sekolah, gedung olahraga, masjid, MCK umum dan sarana dan prasarana lainnya. yang menjadi perhatian khusus saat ini adalah akses jalan. Akses jalan merupakan hal yang sangat prioritas dalam perekonomian desa, karena dengan jalan ini masyarakat masih bisa menggunakan-nya untuk aktivitas sehari-hari, jika jalan mengalami kerusakan maka akan mengganggu aktifitas kehidupan sosial masyarakat pada umumnya. Untuk saat ini keadaan jalan di Desa Kampung Baru tergolong bagus dan hanya sebagian kecil jalan yang mengalami kerusakan. Untuk sarana dan prasarana lainnya dapat dilihat pada Tabel 4.4 berikut.

Tabel 4.4 Sarana dan Prasarana Desa Kampung Baru.

No	Sarana dan Prasarana	Jumlah (Unit)
1	Gedung TK	1
2	Gedung Paud	1
3	Gedung SD	1
4	Gedung MDA	1
5	Gedung SMP	1
6	Gedung Pesantren	1
7	Masjid	1
8	Mushola	5
9	Kantor Desa	1
10	Gedung Olahraga	1
11	MCK Umum	5

Sumber: Kantor Desa Kampung Baru (2023).

Berdasarkan Tabel 4.4, menunjukkan bahwa sarana dan prasarana sudah dikatakan lengkap hal ini ditandai dengan adanya gedung taman kanak-kanak sampai gedung Sekolah Dasar. Menurut Susilo (2007), memberikan pengertian pemanfaatan sarana dan prasarana adalah pendayagunaan berbagai peralatan dan perlengkapan yang secara langsung dipergunakan dan menunjang proses pendidikan, khususnya proses belajar mengajar, seperti gedung, ruang kelas, meja kursi, serta alat-alat dan media pengajaran. Jika sarana dan prasarana pendidikan memadai maka proses belajar mengajar akan berjalan dengan efektif dan efisien.

4.2 Karakteristik Responden

Pada penelitian ini, karakteristik pengusaha ikan asap yang diamati adalah umur, pendidikan, dan pengalaman usaha. Karakteristik pengusaha ikan asap secara tidak langsung akan mempengaruhi perilaku usaha dalam pengambilan keputusan dalam pengolahan ikan asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

4.2.1 Umur Responden

Pada umumnya umur petani sangat mempengaruhi kinerja usahatani, karena umur akan mempengaruhi cara berfikir dan kekuatan fisik seseorang terutama dalam hal pengambilan keputusan. Pada dasarnya, semakin muda umur seorang petani atau umur produktif maka akan lebih kuat dalam bekerja, mampu dengan cepat menerima inovasi baru dan tanggap terhadap keadaan sekitar yang berhubungan dengan peningkatan usaha tani yang dimilikinya.

Kelompok umur 1-14 tahun dianggap sebagai kelompok umur yang belum produktif secara ekonomis, kelompok umur 15-64 tahun sebagai kelompok penduduk yang produktif, dan kelompok umur 64 tahun keatas sebagai kelompok penduduk yang tidak produktif. Untuk lebih rincinya, umur ikan asap dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Tabel 4.5 berikut.

Tabel 4.5 Karakteristik Responden Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru.

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	1-14	-	-
2	15-64	4	100
3	>64	-	-
Jumlah		4	100

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan tabel 4.5, dapat dilihat bahwa umur pengusaha ikan asap berada pada rentang umur 15 – 64 tahun atau produktif sebanyak 4 orang (100%). Maka dapat disimpulkan bahwa umur pengusaha ikan patin asap tidak berpengaruh dalam mengambil Keputusan, karena tergolong kedalam kelompok umur yang produktif. Umur produkif adalah penduduk yang pada usia tersebut dianggap sudah mampu menghasilkan barang dan jasa dalam proses produksi karena memiliki

kelebihan dari segi stamina, fisik, serta tingkat kecerdasan dan kreativitas pada umur produktif dianggap memiliki kemampuan.

4.2.2 Lama Pendidikan Responden

Tingkat pendidikan akan mempengaruhi perilaku, pola pikir seseorang dalam menerima, memberikan atau menerapkan suatu inovasi dan tingkat kepandaian seseorang dalam bidang tertentu. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin tinggi juga daya serap teknologi dan keahlian yang dimilikinya. Adapun tingkat pendidikan responden dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Tabel 4.6 berikut.

Tabel 4.6 Tingkat Pendidikan Pengusaha Ikan Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Lama Pendidikan Formal	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	SLTP	1	25
2	SLTA	3	75
3	Sarjana	-	-
Jumlah		4	100

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024)

Berdasarkan Tabel 4.6, dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru sudah cukup tinggi. Pengusaha dengan tingkat pendidikan cukup tinggi umumnya memiliki pola pikir yang lebih terbuka dalam menerima inovasi baru. Pendidikan ini tentunya sangat penting dalam menjalankan usaha ikan patin asap, pengusaha yang berpendidikan tinggi akan lebih cepat dalam menyerap teknologi dan dapat meningkatkan produksi untuk memperoleh pendapatan yang lebih besar.

Sebagaimana dinyatakan (Saparto et al., 2021)parto et al., (2021), menyebutkan bahwa mereka yang berpendidikan tinggi adalah relative lebih cepat

dalam melaksanakan adopsi teknologi. Begitu pula sebaiknya, mereka yang berpendidikan rendah agak sulit untuk melaksanakan adopsi inovasi dengan cepat.

4.2.3 Pengalaman Usaha Responden

Pengalaman merupakan salah satu faktor penting dalam suatu bidang selain dari pada umur dan tingkat pendidikan, seseorang yang telah lama berusaha tentu akan memiliki pengalaman yang lebih. Banyaknya pengalaman seseorang juga akan menambah informasi dan keterampilan dalam berusaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Tabel 4.7 berikut.

Tabel 4.7 Lama Pengalaman Pengusaha Ikan Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Pengalaman (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	10-15	1	25
2	16-20	2	50
3	>20	1	25
Jumlah		4	100

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024)

Berdasarkan Lampiran 1 dan Tabel 4.7, menunjukkan bahwa pengalaman pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru sudah berpengalaman, pengusaha yang telah lama berkecimpung dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asap biasanya memiliki tingkat pengalaman dan keterampilan yang tinggi dalam melaksanakan kegiatan dalam berusaha. Pengalaman ini tentunya dengan tujuan dapat meningkatkan produksi ikan patin asap. Namun, hal ini tentunya juga tergantung pendidikan dan kemampuan fisik petani dalam menjalankan usaha pengolahan ikan patin asap.

Berdasarkan pengalaman yang telah dimiliki oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru diharapkan kedepannya pengusaha mampu lebih baik lagi sehingga dapat mempertahankan serta meningkatkan skala usahanya dan mampu meningkatkan pendapatannya.

4.2.4 Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah anggota dari keluarga yang masih menjadi tanggungan dari keluarga tersebut. Sedangkan menurut Putri et al., (2018), jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah banyaknya individu yang terdapat dalam satu keluarga yang belum bekerja atau tidak bekerja dan menjadi beban yang ditanggung oleh keluarga dalam mencukupi berbagai jenis kebutuhan pokok untuk hidup yang harus dipenuhi demi keberlangsungan kehidupan. Ukuran jumlah tanggungan keluarga menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) adalah: rumah tangga kecil (≤ 4 orang), rumah tangga sedang (5-6 orang), rumah tangga besar (≥ 7 orang). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Tabel 12 berikut.

Tabel 4.8 Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No	Jumlah Tanggungan Keluarga (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	< 4	4	100
2	5-6		
3	> 7	-	-
Jumlah		4	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa jumlah tanggungan keluarga pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru adalah ≤ 4 orang sebesar 4 orang (100%). Artinya jumlah tanggungan keluarga petani termasuk kedalam golongan

rumah tangga kecil. Besar kecilnya tanggungan keluarga akan mempengaruhi keinginan petani untuk meningkatkan produksi dan meningkatkan pendapatan.

4.3 Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Dan Proses Produksi Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

4.3.1 Penggunaan Bahan Baku

Berdasarkan Lampiran 8, rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 22,5 Kg/Proses produksi yang berupa ikan patin segar. Pengusaha memperoleh bahan baku ikan asap dari berbagai supplier yang ada. Ciri- ciri ikan patin yang bagus untuk diolah menjadi ikan patin asap yaitu ikan patin yang masih hidup dan segar, ikan patin yang segar dapat dilihat dari kulitnya tampak bersih dan tidak ada yang rusak dan masih berlendir. Dengan rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 22,5 Kg/Proses produksi, maka usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar tergolong usaha mikro kecil menengah (UMKM).

4.3.2 Penggunaan Bahan Penunjang

Dalam melaksanakan suatu usaha diperlukan bahan penunjang dan teknologi untuk dapat mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi, baik usaha yang berskala kecil maupun berskala besar, dengan adanya bahan penunjang dan teknologi tersebut, baik pengolahan tradisional maupun teknologi modern pengusaha dapat melihat dan mengetahui cara yang terbaik dalam menjalankan usahanya. Kegiatan proses produksi ikan patin asap perlu adanya peralatan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan efisien serta mempermudah pekerjaan. Adapun peralatan yang digunakan antara lain dapat dilihat pada Tabel 4.9 dan Lampiran 9-10 berikut.

Tabel 4.9 Peralatan Yang Digunakan Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Bahan Penunjang	Total Rata-rata (Kg/Produksi)	Persentase (%)
1	Garam	0,31	49,2
2	Kunyit	0,32	51,8
Jumlah		0,63	100

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Tabel 4.9 dan Lampiran 9-10, menunjukkan bahwa jumlah garam yang digunakan dalam proses pengolahan ikan patin asap sebanyak 0,31 kg/proses produksi atau 49,2%. Sedangkan jumlah kunyit yang digunakan sebanyak 0,32 kg/proses produksi atau 51,8%.

Garam yang digunakan berfungsi sebagai bahan pengawet, untuk meningkatkan cita rasa, serta untuk menurunkan kadar air yang terdapat pada ikan. Sedangkan kunyit berfungsi sebagai bahan antibakteri untuk menghambat pertumbuhan mikroba yang terdapat pada ikan .

4.3.3 Proses Produksi Ikan Patin Asap

a. Pembelahan dan Pematangan Ikan

Menurut Swastawi (2018) Pembelahan ikan sebaiknya dilakukan mulai dari bagian leher sampai ke bagian ekor. Pembelahan dari bagian badan ikan yang tebal dimaksudkan agar permukaan daging rata, karena pembelahan ikan dari yang tebal menuju bagian yang tipis lebih mempermudah pekerjaan dan hasilnya lebih baik.

Pada penelitian ini, pertama ikan dimatikan dengan memukul kepala ikan dengan menggunkan punggung pisau, tujuannya agar mudah dalam melakukan proses pembelahan. Kemudian kepala ikan dipotong dan dilakukan pembelahan mulai dari bagian leher bagian atas sampai ke bagian ekor ikan. Tujuannya untuk mempermudah dalam proses pembelahan ikan.



Gambar 4.1 Pembelahan Dan Pematongan Ikan Patin Segar

b. Pencucian Ikan

Ikan yang sudah dibelah kemudian dicuci dan dibersihkan bagian perut dengan membuang isi perut dan darah yang masih melekat dengan air. Pencucian ikan bertujuan agar ikan yang akan diolah menjadi bersih dari kotoran dan darah sisa pembelahan ikan patin.

Menurut Wibowo (1996), penyucian ikan bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan sebagian mikroorganisme yang terdapat dalam tubuh ikan, mempermudah penyerapan garam kedalam tubuh ikan saat *brinning* dan pelekatan asap saat proses pengasapan.



Gambar 4.2 Pencucian Ikan Patin Yang Sudah Dibelah Dan Dipotong

c. Pemberian Garam dan Kunyit

Setelah ikan patin dicuci dengan bersih, ikan tersebut dimasukkan kedalam baskom dan dicampurkan dengan garam dan kunyit yang sudah dihaluskan dan diaduk seperti pada Gambar 4.3, jenis garam yang digunakan adalah garam halus.

Menurut Swastawi (2018), Tujuan utama penggaraman sebelum dilakukan proses pengasapan adalah untuk meningkatkan rasa dan memperbaiki tekstur daging ikan yaitu membuat tekstur daging ikan menjadi lebih kompak. Dengan meresapnya garam ke dalam tubuh ikan, maka kadar air menurun dan protein dalam daging ikan akan menggumpal, garam juga mempunyai efek preservasi atau pengawetan.

Menurut Azima (2011), Kurkumin dalam rimpang kunyit merupakan senyawa fenolik yang bersifat sebagai antimikroba, sebagai senyawa fenolik mekanisme kerja kurkumin sebagai antibakteri mirip dengan persenyawaan fenol lainnya yaitu menghambat metabolisme bakteri dengan cara merusak membran sitoplasma dan mendenaturasi protein sel.



Gambar 4.3 Pemberian Garam dan Kunyit

d. Penyusunan Ikan

Setelah ikan dibumbui dengan kunyit, ikan tersebut kemudian dibawa ketempat pengasapan ikan dan disusun keatas besi salaian. Ikan tersebut disusun secara merata. Saat melakukan penyusunan, ikan tidak boleh disusun terlalu rapat dan diisi sampai besi pinggiran salaian, hal tersebut bertujuan agar ikan bisa masak dengan merata.

Menurut Sulistijowati (2011), Untuk mendapatkan aliran asap dan panas yang merata, jarak antara ikan-ikan pada rak pengasapan dan jarak antara masing-masing rak pengasapan dalam ruangan pengasapan tidak boleh terlalu rapat.



Gambar 4.4 Penyusunan Ikan Keatas Rak Lemari Pengasapan

e. Pengasapan ikan

Ikan yang sudah disusun di atas besi salaian kemudian dimasukkan kedalam lemari pengasapan, dan setelah besi salaian tersebut dimasukkan kemudian dihidupkan api dengan menggunakan kayu bakar dan sabut kelapa. Api tersebut tidak boleh terlalu besar agar asap yang dihasilkan bisa banyak, hal itu dilakukan karena api yang terlalu besar dapat membuat ikan tersebut menjadi gosong dan tekstur ikan yang dihasilkan berwarna hitam. Tujuan pengasapan ikan adalah untuk

memperpanjang masa simpan, mengubah cita rasa, dan untuk memberikan nilai tambah pada ikan. Ciri-ciri ikan yang sudah matang yaitu tekstur ikan lebih keras dan warna daging ikan akan berubah menjadi kuning gelap.

Menurut Sulistijowati (2011), menyebutkan bahwa tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khas pada ikan. Sebenarnya, daya awet yang ditimbulkan oleh asap sangat terbatas, sehingga supaya ikan dapat tahan lama maka harus diikuti atau didahului oleh pengawetan lainnya.



Gambar 4.5 Pengasapan Ikan Patin

4.4 Analisis Usaha Ikan Patin Asap

Biaya adalah semua pengeluaran untuk mendapatkan barang atau jasa dari pihak ketiga, baik yang berkaitan dengan usaha pokok perusahaan maupun tidak. Biaya diukur dalam unit moneter dan digunakan untuk menghitung harga pokok produk yang di produksi perusahaan (Mulyadi, 2017).

Analisis proses produksi dalam penelitian ini terdiri atas beberapa bagian yang diteliti yaitu; Biaya produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap,

pendapatan kotor dan pendapatan bersih, efisiensi usaha, dan nilai tambah dari usaha ikan patin asap dengan metode rumah pengasapan di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

4.4.1 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan dari usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar yang dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat-alat produksi, sedangkan biaya tidak tetap terdiri dari biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja. Data yang dihitung mengenai biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

Biaya merupakan nilai korban yang dikeluarkan untuk memperoleh hasil. Menurut kerangka waktu biaya dapat dibedakan menjadi biaya jangka pendek dan biaya jangka panjang biaya jangka pendek terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel cost*) sedangkan biaya jangka panjang semua biaya dianggap perlu di perhitungkan sebagai biaya tidak tetap (Hermanto, 1991).

4.4.1.1 Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap yang dimaksud dalam penelitian usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi ini adalah biaya yang tidak habis dalam sekali pakai atau dalam satu kali proses produksi, tetapi hanya mengalami penyusutan atau yang disebut sebagai biaya investasi seperti pengadaan peralatan.

Penyusutan dapat dihitung berdasarkan umur ekonomis dari alat-alat produksi. Untuk mengetahui nilai ekonomis dari masing-masing peralatan yang digunakan dalam usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung

Toar maka dihitung nilai penyusutan dalam 1 kali produksi, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 2-7 dan Tabel 4.10 berikut.

Tabel 4.10 Biaya Tetap pada Usaha Ikan Patin Asap Dalam Satu Kali Produksi di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Nama	Biaya Tetap (Rp/Produksi)					Total (Rp)	%
		Baskom	Keran-jang	Pisau	Batu Asah	Timba-ngan		
1	Gustinar	74,18	55,56	148,16	138,89	555,56	972,35	28,4
2	Rosmiarteti	74,18	55,56	148,16	111,12	277,78	666,80	19,5
3	Rahmaini	74,18	55,56	148,16	111,12	347,42	736,44	21,5
4	Ernidawati	259,25	83,34	148,16	138,89	500	1.129,64	30,6
Jumlah		481,79	250,02	592,64	500,02	1.680,76	3.505,23	100
Rata-rata		120,45	62,51	148,16	125,01	420,19	876,31	-

Sumber: Data primer diolah tahun (2024)

Berdasarkan Tabel 4.10 dan Lampiran 2-7 dapat dilihat dari 4 orang pengusaha yang dijadikan sampel, biaya tetap terbesar dikeluarkan oleh Ernidawati sebesar Rp.1.129,64/produksi (30,6%). Hal ini disebabkan karena dalam melakukan proses produksi, jumlah alat yang digunakan oleh Ernidawati lebih banyak dibandingkan pengusaha lainnya. Tidak hanya itu, harga dari beberapa alat yang digunakan juga lebih mahal sehingga biaya yang dikeluarkan oleh Ernidawati relatif lebih besar.

Sedangkan dari 4 orang pengusaha yang dijadikan sampel, biaya tetap terkecil dikeluarkan oleh Rosmiarteti sebesar Rp.666,80 /produksi (19,5%). Hal ini disebabkan karena perbedaan harga alat dan jumlah alat yang digunakan lebih sedikit, sehingga biaya yang dikeluarkan oleh Rosmiarteti relatif lebih kecil dibandingkan pengusaha lain-nya.

Menurut Soekartawi (2002), menyebutkan bahwa biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada

besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin rendah biaya satuan dan sebaliknya jika volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan semakin tinggi.

4.4.1.2 Biaya Tidak Tetap

Biaya variabel atau biaya tidak tetap adalah biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin tinggi jumlah total biaya variabel dan sebaliknya semakin rendah volume kegiatan, maka semakin rendah jumlah total biaya variabel. Biaya satuan pada biaya variabel bersifat konstan karena tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Biaya pada usaha pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru meliputi biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, dan biaya tenaga kerja. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 8-17 dan Tabel 4.11 berikut.

Tabel 4.11 Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Nama	Biaya Tidak Tetap (Rp/Produksi)					Total (Rp)	%
		Ikan Patin	Garam	Kunyit	Kayu Bakar	Tenaga Kerja		
1	Gustinar	400.000	1.200	3.000	8.580	150.000	562.780	21,7
2	Rosmiarteti	440.000	1.200	3.000	8.580	150.000	602.780	23,3
3	Rahmaini	330.000	1.200	2.000	8.580	143.700	485.480	18,7
4	Ernidawati	770.000	2.400	2.000	9.490	150.000	933.890	36,3
Jumlah		1.940.000	6.000	10.000	35.230	593.700	2.584.930	100
Rata-rata		485.000	1.500	2.500	8.808	148.425	646.233	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan Tabel 4.11 dan Lampiran 1, dapat dilihat bahwa dari 4 orang pengusaha yang dijadikan sampel biaya tidak tetap terbesar dikeluarkan oleh Ernidawati dengan total biaya tidak tetap sebesar Rp.933.890/produksi. Hal ini disebabkan karena Ernidawati merupakan pengusaha yang paling banyak memproduksi ikan patin asap dari ke-4 sampel tersebut, oleh karena itu, biaya yang

dibutuhkan untuk pembelian bahan baku dan bahan penunjang relatif lebih besar dibandingkan pengusaha lainnya. Sedangkan responden dengan biaya tidak tetap terkecil dikeluarkan oleh responden Rahmaini dengan total biaya tidak tetap sebesar Rp.485.480/produksi, karena Rahmaini merupakan Pengusaha paling sedikit memproduksi ikan patin asap dari ke-4 sampel tersebut maka biaya tidak tetap yang dikeluarkan relatif lebih kecil.

Menurut Soekartawi (2002), mendefenisikan biaya tidak tetap sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar produksi yang dihasilkan maka semakin besar biaya tidak tetap yang dikeluarkan, dan sebaliknya semakin kecil produksi yang dihasilkan maka semakin kecil biaya tidak tetap yang dikeluarkan.

Berdasarkan Tabel 4.11 dan Lampiran 8-17, menunjukkan bawah biaya untuk pembelian bahan baku berupa ikan patin segar merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dengan rata-rata biaya sebesar Rp.485.000/produksi. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan untuk pembelian garam dengan rata-rata biaya sebesar Rp.1.500/produksi, dalam pembelian garam pengusaha lebih memilih membeli garam per-pack dibandingkan per-bungkus, hal itu dilakukan untuk mengurangi biaya yang dikeluarkan, karena harga garam perbungkus lebih mahal dibandingkan harga garam per-pack.

4.4.1.3 Biaya Total

Total biaya adalah semua ongkos yang dikeluarkan untuk menjalankan budidaya ikan nila. Seluruh biaya yang dikeluarkan oleh petani ikan nila dalam melakukan budidaya ikan nila sebagai biaya produksi. Biaya yang dihitung dalam

penelitian ini terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dapat dilihat pada Lampiran 18 dan Tabel 4.12 berikut.

Tabel 4.12 Biaya Total Pada Usaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No	Nama	Biaya Tetap (Rp/Produksi)	Biaya Variabel (Rp/Produksi)	Biaya Total (Rp/Produksi)	%
1	Gustinar	972,35	562.780	563.752,35	22,8
2	Rosmiarteti	666,80	602.780	603.446,81	22,7
3	Rahmaini	736,44	485.480	486.216,44	19,2
4	Ernidawati	1.129,64	933.890	935.019,64	35,3
Jumlah		3.505,23	2.584.930	2.588.435,23	100
Rata-rata		876,31	636.233	647.108,81	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan Tabel 4.12 dan Lampiran 18, dapat dilihat bahwa pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar lebih banyak mengeluarkan biaya tidak tetap dari pada biaya tetap. Rata-rata biaya tetap pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru sebesar Rp.876,31/produksi, sedangkan rata-rata biaya tidak tetap sebesar Rp.636.223/produksi, dari kedua biaya tersebut maka diperoleh rata-rata total biaya pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sebesar Rp.647.108,81/produksi.

4.4.2 Produksi

Jumlah produksi suatu produk dapat dilihat dari banyaknya bahan baku yang digunakan dan diolah untuk menghasilkan produk jadi. Pada usaha ikan Patin asap di Desa Kampung Baru jumlah rata-rata produksi yang dihasilkan per-proses produksi dari proses pengolahan ikan patin segar menjadi ikan patin asap yaitu 22,5 kg ikan patin segar kemudian diolah dan menghasilkan 12,9 kg ikan patin asap atau dengan kata lain perbandingan (faktor konversi) ikan patin segar dengan ikan patin asap yang dihasilkan sebesar 2 : 1. Artinya setiap 2 kg ikan patin segar dapat

menghasilkan 1 kg ikan patin asap. Hal ini menunjukkan penurunan berat pada ikan patin yang sangat jauh dari sebelum dan setelah diolah karena adanya penyusutan air yang terkandung dalam ikan patin akibat dari proses pengasapan yang dilakukan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.13 berikut.

Tabel 4.13 Produksi Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Nama	Ikan Patin Sgar	Ikan Patin asap
1	Gustinar	20	11,6
2	Rosmiarteti	20	11,3
3	Rahmaini	15	9,3
4	Ernidawati	35	19,7
Rata-rata		22,5	12,9

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024)

4.4.3 Harga

Rata-rata harga ikan patin segar yang digunakan pada pengolahan ikan patin asap pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar yaitu Rp 21.500/kg, setelah melalui proses produksi ikan patin segar menjadi ikan patin asap harga jual ikan patin asap menjadi Rp 80.000/kg. Harga jual tersebut telah ditetapkan oleh pengusaha, harga jual menjadi tinggi karena adanya proses produksi yang telah dilakukan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari Tabel 4.14 berikut.

Tabel 4.14 Harga Ikan Patin Segar Dan Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Nama	Ikan Patin Segar (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Ikan Patin Asap (Kg)	Harga/Kg (Rp)
1	Gustinar	20	20.000	11,6	80.000
2	Rosmiarteti	20	22.000	11,3	80.000
3	Rahmaini	15	22.000	9,3	80.000
4	Ernidawati	35	22.000	19,7	80.000
Rata-rata		22,5	21.500	12,9	80.000

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan Tabel 4.14, dapat dilihat bahwa perbedaan harga bahan baku yang berupa ikan patin segar antara Gustinar dan sampel lainnya. Gustinar membeli ikan patin segar dengan harga Rp.20.000/kg, sedangkan sampel lainnya membeli ikan patin segar dengan harga Rp.22.000/kg. Tetapi dengan harga bahan baku yang berbeda tersebut, harga jual dari ikan patin yang sudah diolah menjadi ikan patin asap tetap sama yaitu dijual dengan harga Rp.80.000/kg, karena harga ikan patin asap tersebut merupakan harga pasar yang sudah ditetapkan, jika Rosmiarteti, Rahmaini, dan Ernidawati menjual harga ikan patin asap dengan harga yang lebih tinggi maka kemungkinan konsumen mereka lebih sedikit dibandingkan Gustinar. Maka dapat disimpulkan bahwa secara ekonomis keuntungan yang diperoleh Gustinar lebih besar dibandingkan sampel lain-nya.

4.4.4 Pendapatan

Analisis pendapatan usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru dilakukan untuk melihat jumlah pendapatan kotor dan pendapatan bersih pada kegiatan ikan patin asap untuk menghasilkan produksi dan dapat diketahui bahwa petani padi sawah tersebut memberi keuntungan atau kerugian.

4.4.4.1 Pendapatan Kotor

Menurut Gustiyana (2004), pendapatan kotor adalah pendapatan yang diperoleh petani dalam usahatani selama satu tahun yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat pada saat pemungutan hasil. Dalam penelitian ini pendapatan kotor dapat diartikan sebagai pendapatan pengusaha dari hasil perkalian antara total produksi dikalikan dengan harga yang telah ditetapkan oleh

pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 19 dan Tabel 4.15 berikut.

Tabel 4.15 Pendapatan Kotor Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Nama	Produksi (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Pendapatan Kotor (Rp/Produksi)	%
1	Gustinar	11,6	80.000	928.000	17,8
2	Rosmiarteti	11,3	80.000	904.000	17,4
3	Rahmaini	9,3	80.000	744.000	14,3
4	Ernidawati	19,7	80.000	1.576.000	50,5
Jumlah		64,8	320.000	5.190.000	100
Rata-rata		12,9	80.000	1.038.000	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan Tabel 4.15 dan Lampiran 19, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan kotor pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru sebesar Rp.1.038.000/produksi. Rata-rata pendapatan kotor tersebut diperoleh dari jumlah produksi dikali harga ikan asap per-kilo, dimana rata-rata produksi yang dihasilkan oleh pengusaha dalam satu kali proses produksi sebesar 12,9 kg dan harga dari ikan patin asap tersebut sebesar Rp.80.000/kg.

Pada Tabel 4.15, ternyata dari 4 orang sampel pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru, pendapatan kotor terbesar diperoleh oleh Ernidawati sebesar Rp.1.576.000/produksi (50,5%), hal tersebut dikarenakan jumlah produksi yang dihasilkan oleh Ernidawati lebih besar dibandingkan sampel lain-nya sedangkan harga jual ikan patin tetap sama. Menurut Gustiyana (2004), menyebutkan bahwa pendapatan kotor usaha dipengaruhi oleh produksi dan harga. Semakin besar produksi yang dihasilkan maka semakin besar penerimaan, dan sebaliknya semakin kecil produksi yang dihasilkan maka semakin kecil penerimaan.

4.4.4.2 Pendapatan Bersih

Menurut Gustiyana (2004), pendapatan bersih adalah seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi, biaya produksi meliputi biaya rill tenaga kerja dan biaya rill sarana produksi. Pada penelitian ini pendapatan bersih dapat diartikan sebagai pendapatan kotor pengusaha dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan pengusaha ikan patin asap dalam melakukan proses pengolahan ikan patin asap. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 20 dan Tabel 4.16 berikut.

Tabel 4.16 Pendapatan Bersih Pengusaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No.	Nama	Pendapatan Kotor (Kg)	Biaya Total (Rp/Kg)	Pendapatan Bersih (Rp/Produksi)	%
1	Gustinar	928.000	563.752,35	364.247,65	23,2
2	Rosmiarteti	904.000	603.446,81	300.553,19	19,2
3	Rahmaini	744.000	486.216,44	257.783,56	16,4
4	Ernidawati	1.576.000	935.019,64	640.980,36	41,2
Jumlah		4.152.000	2.588.435,24	1.563.564,76	100
Rata-rata		1.038.000	647.108,81	390.891,19	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan Tabel 4.16 dan Lampiran 20, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.390.891,19/produksi. Pendapatan bersih tersebut diperoleh dari pendapatan kotor dikurangi total biaya produksi, menurut Soekartawi (2002), menyebutkan bahwa pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran suatu usaha. Dari 4 orang yang dijadikan sampel, dapat dilihat bahwa pendapatan bersih terbesar diperoleh oleh Ernidawati sebesar Rp.640.980,36/produksi (41,2%). Dan dari 4 orang yang dijadikan sampel tersebut tidak ada yang mengalami kerugian dalam menjalankan

usaha, tetapi biaya yang dikeluarkan cukup besar. Maka untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar, pengusaha harus mengurangi biaya yang dikeluarkan terutama biaya tidak tetap.

4.4.5 Efisiensi Usaha (R/C Ratio)

Selain pendapatan bersih juga dapat diukur dari nilai efisiensi usaha pada kegiatan produksi dengan menggunakan Return Cost Ratio (RCR) yaitu membandingkan antara penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Semakin besar RCR maka semakin besar pula keuntungan yang diperoleh oleh suatu usaha. Hal ini dapat dicapai apabila pengusaha mengalokasikan faktor produksinya dengan lebih efisien dengan kriteria $RCR > 1$ berarti usaha ikan patin asap Efisien, $RCR < 1$ berarti usaha ikan patin asap tidak efisien, dan $RCR = 1$ berarti usaha ikan patin asap tersebut belum efisien untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 21 dan Tabel 4.17 berikut.

Tabel 4.17 Nilai Efisiensi Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Responden	Pendapatan Kotor (Kg)	Biaya Total (Rp/Kg)	Nilai Efisiensi
1	Gustinar	928.000	563.752,35	1,65
2	Rosmiarteti	904.000	603.446,81	1,50
3	Rahmaini	744.000	486.216,44	1,53
4	Ernidawati	1.576.000	395.019,64	1,69
Rata-rata		1.038.000	647.108,81	1,59

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Pada Tabel 4.17 dan Lampiran 21, dapat dilihat bahwa efisiensi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sebesar 1,59 artinya setiap biaya Rp.1, yang dikeluarkan pengusaha akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp.1,59 atau pendapatan bersih sebesar Rp.0,59. Menurut Soekartawi (2003), jika dihasilkan nilai $R/C = 1$, maka kegiatan usaha dilakukan tidak

mengalami keuntungan ataupun kerugian, atau dengan kata lain total penerimaan yang diperoleh sama besarnya dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Jika $R/C > 1$, maka penerimaan yang diperoleh lebih besar dari total biaya produksi yang dikeluarkan sehingga kegiatan usaha mengalami keuntungan. Jika $R/C < 1$, maka total penerimaan yang diperoleh lebih kecil dari total biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga kegiatan usaha yang dijalankan akan mengalami kerugian. Hal ini juga berarti bagi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar karena RCR yang diperoleh lebih besar dari 1 maka usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru layak untuk diteruskan dan dikembangkan karena sudah mendapatkan keuntungan.

4.4.6 Nilai Tambah

Pengolahan ikan patin segar menjadi ikan patin asap menyebabkan adanya nilai tambah yang didapat terhadap komoditi ikan patin. Nilai tambah tersebut dapat berupa nilai tambah produk dan nilai tambah ekonomis. Nilai tambah produk yang didapat dari pengolahan ikan patin menjadi ikan patin asap dapat berupa daya tahan/simpan produk ikan lebih lama, bau yang khas, rasa yang enak, warna yang menarik berwarna coklat keemasan. Ikan patin asap dapat bertahan selama lebih kurang tiga bulan, sehingga diperoleh peningkatan harga jual ikan patin asap lebih mahal dibandingkan ikan patin segar.

Pengolahan ikan patin asap juga dapat meningkatkan nilai ekonomis, dimana bagi pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar akan mendapatkan tambahan pendapatan. Sehingga terjadi perubahan pendapatan yang diperoleh pengusaha. Adapun distribusi nilai tambah pada pengolahan ikan patin asap dapat dilihat pada Lampiran 22 dan Tabel 4.18 sebagai berikut.

Tabel 4.18 Perhitungan Nilai Tambah Pada Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Variabel	Nilai/Proses Produksi
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	12,9
2	Input (Kg)	22,5
3	Tenaga Kerja Lansung (HOK)	1,48
4	Faktor Konversi	0,57
5	Koefisien Tenaga Kerja Lansung (HOK/kg)	0,06
6	Harga Output (Rp/Kg)	80.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	148.425
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	21.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	5.250
10	Nilai Output (Rp/Kg)	45.600
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	18.850
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	41,3%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	8.906
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	47,2%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	9.944
	b. Tingkat Keuntungan (%)	52,7%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	24.100
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	36,9%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	21,8%
	c. Keuntungan Pemilik Usaha (%)	41,3%

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami pada Tabel 4.18 dan Lampiran 19 terlihat bahwa rata-rata ikan patin segar yang diolah sebesar 22,5 kg setelah diolah menghasilkan 12,9 kg ikan patin asap dengan faktor konversi 0,57. Konversi diperoleh dari pembagian output dengan input dalam satu kali produksi, ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan patin segar dapat menghasilkan 0,57 kg ikan patin asap.

Harga rata-rata bahan baku pengolahan ikan patin asap adalah sebesar Rp.21.500/Kg, sumbangan input lain sebesar Rp.5.250/Kg diperoleh dari jumlah nilai sumbangan input lain dibagi dengan input produksi, dan nilai output pengolahan ikan patin asap sebesar Rp.45.600/kg.

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan ikan patin asap yaitu sebesar Rp.18.850/Kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 41,3%. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja diperoleh sebesar Rp.8.906/Kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 47,2%. Keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya pendapatan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.9.944/kg dengan tingkat keuntunngan 52,7%.

Marjin diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan bahan baku, maka marjin sebesar Rp.24.100. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari perbandingan antara pendapatan tenaga kerja dengan marjin dikali 100% diperoleh pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 36,9%. Sumbangan input lain diperoleh dari perbandingan antara sumbangan input lain dengan marjin dikali 100% maka diperoleh sumbangan input lain sebesar 21,8%. Dan keuntungan pengusaha diperoleh dair perbandingan antara keuntungan dengan marjin dikali 100%, maka keuntungan pengusaha sebesar 41,3%. Dapat dilihat bahwa keuntungan pengusaha lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja, dan apabila keuntungan pengusaha lebih rendah dibandingkan pendapatan tenaga kerja, hal itu tidak akan menjadi masalah bagi usaha karena tenaga kerja juga berasal dari dalam keluarga, dan pendapatan tenaga kerja pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru juga digunakan untuk kebutuhan keluarga.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata produksi ikan patin asap dengan menggunakan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar adalah sebesar 22,5 kg ikan patin segar kemudian diolah dan menghasilkan 12,9 kg ikan patin asap. Dalam satu kali proses produksi rata-rata total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha adalah sebesar Rp 647.108,81/proses produksi.
2. Rata-rata penerimaan (pendapatan kotor) pengusaha ikan patin asap dengan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 1.038.000/proses produksi. Sedangkan rata-rata pendapatan bersih yang terima pengusaha dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 390.891,19/proses produksi. Dari pendapatan tersebut maka di peroleh nilai efisiensi sebesar 1,59, maka dapat disimpulkan bahwa usaha ikan patin asap dengan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru tersebut tergolong efisien dan layak untuk diteruskan.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha ikan patin asap dengan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar adalah sebesar Rp 18.850/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 41,3%. Maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru tergolong rendah, karena berdasarkan analisis nilai tambah

dari metode Hayami jika rasio nilai tambah yang di hasilkan masih dibawah 50% maka nilai tambah dari usaha tersebut masih tergolong rendah.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian implikasi kebijakan (saran) adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada pengusaha lebih meningkatkan kualitas ikan patin asap yang dihasilkan dengan melakukan pengolahan yang baik, agar nilai tambah produk menjadi meningkat sehingga produk tersebut nantinya mampu bersaing di pasar serta dapat memperkecil biaya produksi yang dikeluarkan dan meningkatkan harga produk itu sendiri. Pengusaha dapat meningkatkan jumlah produksi agar permintaan konsumen lebih terpenuhi dan pendapatan usaha juga lebih meningkat.
2. Diharapkan pemerintah dapat memberikan bantuan dana yang berupa modal untuk mengembangkan usaha dan bantuan teknologi yang lebih modern agar proses pengasapan dapat berjalan lebih efisien
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat memahami penelitian analisis usaha dan nilai tambah terutama pada pengolahan ikan patin asap serta dapat mengkaji, mengembangkan dan melengkapi penelitian ini menjadi penelitian yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjar, R. (2022). Teknik Pembenihan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Sistem Corong. *Jurnal Akuatek*, 3(1), 33–40. <https://jurnal.unpad.ac.id/akuatek/article/view/39631>.
- Azima. 2011. Efektivitas Kunyit Sebagai Bahan Pengawetan Alami Terhadap Masa Simpan Nugget Jagung. *Jurnal Mamin*. 2(1), 46-47. <https://digilib.unila.ac.id/56964/3>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. 2020. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. 2021. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. 2022. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2020. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2021. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2022. Produksi Ikan Patin (Ton). Online dari <https://www.bps.go.id/istilah/index.html>. Diakses Tanggal 20 Januari 2024.
- Bloom, N., & Reenen, J. Van. (2013). Teori dan Konsep Pengolahan Makanan. *NBER Working Papers*, 89. <http://www.nber.org/papers/w16019>.
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Gustiyana, H. 2004. *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian. Salemba empat*, Jakarta.
- Hayami, Y. Thosinori, Muhamad. dan Masjidin, S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A prospectif from Asunda Village*. Bogor.
- Hermanto, Fadholi. 1991. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hermanto, Fadholi. 2007. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kotler, Philip. 2012. *Manajemen Pemasaran Edisi 13, Bahasa Indonesia Jilid 1 dan 3 Cetakan*. Jakarta: Rajawali

- Maga, J.A. 1998. *Smoke In Food Processing*, CRC Press Inc. Florida. Pp. 1-3: 113-138.
- Mapandin, WY. 2005. Tesis: Hubungan Faktor Sosial Budaya dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga pada Masyarakat. Semarang, Universitas Diponegoro
- Mulyadi. 2017. Akuntansi Biaya. BPFE-UGM. Yogyakarta.
- Natelda R. Timisela, dan Ambon, P. U. 2006. Analisis Usaha Sagu Rumah Tangga Dan Pemasaran. *Journal Agroforestry*. Vol.1 No.3.
- Putri, R. K., Nurmalina, R., & Burhanuddin. (2018). Analisis Efisiensi dan Faktor Yang Mempengaruhi Pilihan Saluran Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Volume VIII, No. 1, VIII(1)*, 109–135
- Rahim, A. dan D. R. D. Hastuti. 2007. *Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ramli, Putri, A. I. (2021). Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin. *Berkala Perikanan Terubuk*. <https://terubuk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JT/user/register>.
- Rorano, M., & Nur, R. M. (2019). Sanitasi dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna dan Cakalang Asap di Tanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Aksara Public*, 3(2), 134–141. <https://www.researchgate.net/publication/335310674>.
- Roziana, R., Fitriani, F., & Marlina, Y. (2020). Pengaruh Pemberian Mi Basah Ikan Patin Terhadap Intake Energi, Protein Dan Berat Badan Siswa Sd Di Pekanbaru. *Journal of Nutrition College*, 9(4), 285–289. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i4.28785>.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta, Jakarta.
- Saleh, Z. (2021). Teknik Pengolahan Makanan. *Jurnal Mamin*, 3–27. <https://mmc.tirto.id/documents/2022/07/28/289>.
- Sari, E. M., Fatimah, S., Sumawardani, S., Princess, A. C., Mardaleta, D., Perikanan, S. M. K., Riau, P., No, J. C., Kota, K. D., Mundu, S., No, J. K., Pesisir, M., Mundu, K., Cirebon, K., & Barat, J. (2022). Pembuatan Ikan Salai Patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto. <https://ejurnal.kptk.or.id/oase/article/view/31>.
- Simon, R., Calle, B., Palme, S., Meler, D., dan Anklam, E. 2005. Compositon and analysis Of Liquid Smoke Flavouring Primary Products. *J Food Sci*. 28: 871-882.
- Soekartawi. 1988. *Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Soekartawi. 2003. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. Rajawali Pers, Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Soekirno, Sadono. 2013. Teori Pengantar Makro Ekonomi. PT. Raja Grafindo Parsada. Jakarta.
- Sulistijowati R. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD PRESS. Bandung.
- Suratiah. 2015. Ilmu UsahaTani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suratman, Y.Y. A. Agus. 2015. Kontribusi Tenaga Kerja Dalam Keluarga Terhadap Pendapatan Usahatani Terong (*Solanum melongena L.*) Di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru. *J. Ziraah'*ah.3(40)225.<https://ojs.uniskabjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/237/230>.
- Susilo, Moh. Joko. 2007. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan, Manajemen Pelaksanaan dan Kesiapan Sekolah Menyongsongnya. Pustaka Pelajar, Yogyakarta. Tim
- Swastawati, F. (2018). Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional. <https://doc-pak.undip.ac.id/2430/2>.
- Udayana, I. G. B. 2011. Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 44(1), 3–8.
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2010 Tentang Tanaman Holtikultura. Jakarta.
- Wandira, A. (2022). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat). *E-Journal.Uajy.Ac.Id*, 3(8), 41–50. <https://repository.uir.ac.id/15102>.
- Wibowo, S. 1996. Industri Pengasapan Ikan. Penerbitan Swadaya. Jakarta.
- Winta, A. (2019). Analisis Agribisnis Ikan Patin Di Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. 2, 8–9. <https://repository.uir.ac.id/14307/1/154210262>.

