

**ANALISIS AGROINDUSTRI *FILLET* IKAN PATIN
(KASUS CV. GRAHA PRIMA *FISH*) DI DESA KOTO
MESJID KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR
KABUPATEN KAMPAR**

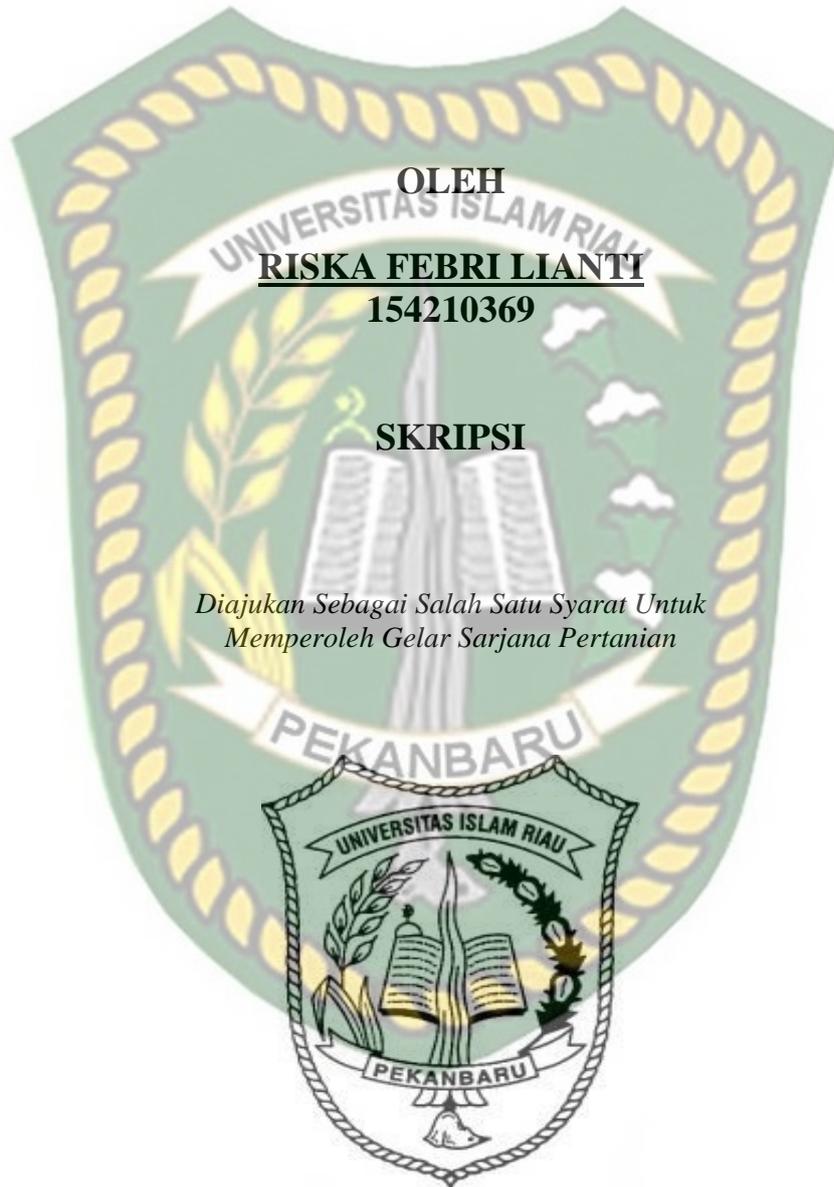
OLEH

RISKA FEBRI LIANTI

154210369

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2019**

**ANALISIS AGROINDUSTRI *FILLET* IKAN PATIN
(KASUS PADA CV. GRAHA PRATAMA *FISH*)
DI DESA KOTO MESJID
KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR
KABUPATEN KAMPAR**

SKRIPSI

**NAMA : RISKA FEBRI LIANTI
NPM : 154210369
PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS**

**KARYA ILMIAH INI TELAH DI PERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 26 AGUSTUS
2019 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH
DISEPAKATI SERTA KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT
PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

MENYETUJUI

PEKANBARU

Dosen Pembimbing

Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Riau
Dr. Ir. U.P. Ismail, M.Agr

Ketua Program Studi
Agribisnis
Ir. Salman, M.Si

**KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
TANGGAL 26 AGUSTUS 2019**

No	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Dr. Azharuddin M. Amin, M. Sc	Ketua	1.....
2	Dr. Ir. Saipul Bahri, M. Ec	Anggota	2.....
3	Hj. Sri Ayu Kurniaty, SP., M. Si	Anggota	3.....
4	Ilma Satriana Dewi, SP., M. Si	Notulen	4.....

Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Allah-lah yang menundukkan lautan untukmu supaya kapal-kapal dapat berlayar padanya dengan seizin-Nya dan supaya kamu dapat mencari karunia-Nya dan mudah-mudahan kamu bersyukur. (QS. AL-Jatsiyah 12)

Alhamdulillah, Alhamdulillah, Alhamdulillahirobbil' alamin....

Sujud syukurku kepada-Nya pencipta langit, bumi dan segala isinya. Atas takdirmu yang menjadikanku pribadi yang berfikir, berilmu, beriman, bertaqwa, dan bersabar. Segala puji bagi-Mu ya Allah. Dan tak lupa Shalawat beriring salam kepada baginda Rasul Nabi Muhammad SAW, yang telah memberikan penerangan ilmu dari gelapnya pengetahuan.

Allahummaghfirlii, waliwaaalidayya, warhamhumma, kamaa robbayaanii shagiiroo. (Doa kedua orang tua)

Kupersembahkan karya sederhana ini pada kedua Orang tuaku, Ibunda Yanti dan Ayahanda Sumitro yang tak pernah berhenti berdo'a untuk kesuksesanku serta salalu memberi semangat di setiap kata lelahku. Mereka adalah alasanku untuk selalu memberikan yang terbaik. *I love you 3000 And I am grateful to be your daughter.* Dan terimakasih kepada kakak ku Sekar Sri Wulan Amd.Keb, dan adik ku Muhammad Fadli Ansori.

Al Ilmu afdhalu khalifin, wal-'amalu bihi akmalu syarafin (Pepatah Arab)

Artinya: Ilmu adalah warisan terbaik, dan mengamalkannya adalah kemuliaan paling besar.

Ucapan terimakasihku untuk dosen Pembimbing Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M. Sc yang selalu memberikan motivasi, pengetahuan, nasehat untuk selalu belajar dan memperluas wawasan. Beliau yang selalu baik dan sabar selama membimbing saya. Dan terimakasih juga pada Bapak/Ibu dosen serta tata usaha di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Serta Kampus tercinta saya Universitas Islam Riau Pekanbaru, terimakasih dan saya bangga menjadi salah satu lulusan kampus ini.

Shadiqqa man shaddaqaqa laa man shaddaqaqa. (Pepatah arab)

Artinya: sahabat sejatimu adalah yang senantiasa jujur (jika salah diingatkan) bukan yang senantiasa membenarkanmu.

Terimakasih kepada pacar saya Suhandoyo dan sahabat-sahabatku yang senantiasa selalu ada dalam susah dan bahagiaku. Bersyukur memiliki kalian Riskika Wulandari., SP, Rizki Ayu Kristina, Uswatun Hasanah., SP, Sofi Mak Rifah., SP, Khoinur Varastia., SP, Amalia Hidayati., SP, Eka Sari Elfiani., SP, Embak Desi Nathalia., S.Pd, Isti Yensi Lensana Raya.,SE, Riyani Oktavia., AMD.Keb, Fadila, Dedek Setiawan., SP, Herman Adi Saputra, Nurkholis., SE, Fauziah.,SP, Muhammad Nur Daim, Apriansyah, Arman Syaputa, Tengku Said M.Farid,

Man katsu ro ihsanuhu, katsu ro ikhwanuhu (Pepatah arab)

Artinya: Barang siapa banyak perbuatan baiknya, maka banyak pulalah temannya.

Tak lupa rasa terimakasih untuk teman-teman seperjuangan Agribisnis J 2015 yang telah banyak membantu Abdul Rasyid, Khairunnisa, Rizki Dwi Agustian, Oloansyahputra Daulay, Rahmad Hidayat, Rio Eka Mahendra, Acong, Muhammad Makruf, Sawatul Fitri, Ayu Anggraini, Siska Uli Situmorang, Erik jovi, Erwanda Adi Kurnia, Jefryan Edo, Sudarto B. Manalu, Daniel Arjuna, Ariswandi, Gunawan, Mikael, Tomy Erikson Ginting, Lili, Rudi Hartono, Aris Trio Cahyono. Maaf untuk yang lain yaitu mahasiswa seangkatan, senior dan junior mahasiswa FAPERTA jika namanya tidak disebutkan. Terimakasih untuk kesekian kalinya, beryukur mengenal kalian dan sukses kedepannya.

Akhir kata, Semoga karya kecil penuh perjuangan ini menjadi berkah dan langkah awal bagi ku untuk menggapai impian digerbang selanjutnya.

Ketika kamu lelah, ingatlah ada bibir yang tak berhenti berdoa. Ketika kamu bahagia, ingat ada dua manusia hebat yang sedang bersusah payah. Ketika kamu sukses, maka hapuslah keringat mereka yang selama ini menetes.

@Riska Febri Lianti

BIOGRAFI PENULIS



RISKA FEBRI LIANTI dilahirkan di Kota Medan pada Tanggal 23 Februari 1997, Anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Sumitro (ayah) dan Yanti (ibu). Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar pada Tahun 2009 di SD Negeri 100910 Desa Ujung Batu 1 Kecamatan Hutaraja Tinggi Kabupaten Padang Lawas Provinsi Sumatera Utara. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri (SMPN) 1 Desa Ujuang Batu 1 Kecamatan Hutaraja Tinggi Kabupaten Padang Lawas Provinsi Sumatera Utara dan selesai pada Tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke SMA Swasta Nusantara Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara dan selesai pada tahun 2015. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi Swasta di Pekanbaru, yaitu di Universitas Islam Riau pada Fakultas Pertanian dengan Jurusan Agribisnis. Penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Agroindustri *Fillet* Ikan Patin (Kasus Pada CV. Graha Pratama *Fish*) di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar”** dan pada tanggal 26 Agustus 2019 penulis berhasil mempertahankan Ujian Komprehensif pada sidang Meja Hijau.

ABSTRAK

RISKA FEBRI LIANTI (154210369). Analisis Usaha Agroindustri *Fillet* Ikan Patin (Kasus Pada CV. Graha Pratama *Fish*) di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar, di Bawah Bimbingan Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc.

Agroindustri sub sistem agribisnis yang mengolah bahan baku dari sektor pertanian untuk meningkatkan nilai tambah dan menciptakan peluang pekerjaan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: 1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri *fillet* ikan patin; 2) Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, penggunaan tenaga kerja, teknologi pengolahan serta proses produksi pengolahan *fillet* ikan patin; 3) Biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri *fillet* ikan patin. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode studi survey pada kasus CV. Graha Pratama *fish* Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar selama 5 (lima) bulan dari bulan Januari 2018 sampai Juni 2018. Data yang dikumpulkan terdiri dari primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur pengusaha 51 tahun. Tingkat pendidikan 18 tahun (S2). Pengalaman berusaha selama 3 tahun, dan jumlah tanggungan keluarga 4 jiwa. Skala usaha agroindustri olahan *fillet* ikan patin adalah skala usaha mikro. Penggunaan bahan baku ikan patin 200 Kg/proses produksi dengan jumlah produksi 100 Kg/proses. Teknologi yang digunakan semi modern dan sederhana. Pendapatan kotor per proses produksi Rp 5.300.000,00. Pendapatan bersih per proses produksi Rp 1.327.766,81 dengan nilai RCR sebesar 1,33 dan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 7.899,34/Kg.

Kata Kunci: Agroindustri, *fillet* ikan patin, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah

ABSTRACT

RISKA FEBRI LIANTI (154210369). Analysis of Patin Fish Fillet Agroindustry (Case at CV. Graha Pratama Fish) in Koto Mesjid Village, XIII Subdistrict, Koto Kampar, Kampar District, Under the Guidance of Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc.

Agro-industry is sub system of agribusiness that processes raw materials from the agricultural sector to increase added value and create job opportunities. This study aims to analyze: 1) Characteristics of entrepreneurs and business profile of catfish fillet agroindustry; 2) The use of raw and ingredient materials, the use of labor, processing technology and the production process of catfish fillet processing; 3) Production costs, production, price, income, efficiency and added value of catfish fillet agro-industry. Research was conducted by using survey methods, case at CV. Graha Pratama fish Koto Mesjid Village District XIII Koto Kampar, Kampar Regency. During 5 (five) months from January to June 2018. The data collected consisted of primary and secondary data. The results showed that the age of the entrepreneur was 51 years, Level of education was 18 years (S2), 3 years of business experience, and a total of 4 family numbers. Catfish fillet agro-industry a micro-scale business. The use of catfish raw materials 200 kg/production process with a total production of 100 kg/process. The technology used were semi-modern and simple. Gross income per process Rp. 5,300,000.00. Net income per process was Rp 1,327,766.81 with the RCR value was 1.33 and an added value of Rp 7,899.34 / Kg.

Keywords: *Agro-industry, catfish fillet, income, efficiency and value added*

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Agroindustri *Fillet* Ikan Patin (Kasus CV. Graha Pertama *Fish*) di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar”.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc selaku Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua yang telah banyak memberikan pengorbanan baik materil maupun moril. Kepada Bapak Dekan, Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Tata Usaha Faperta UIR dan juga buat rekan-rekan seperjuangan, serta kepada semua pihak yang tidak dapat sebutkan satu persatu.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca dan pengembangan pengetahuan dalam bidang agroindustri. Amin Ya Rabbal'Alamin

Pekanbaru, 26 Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	8
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	9
II. TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Karakteristik Dan Profil Pengusaha <i>Fillet</i> Ikan Patin.....	10
2.1.1. Karakteristik.....	10
2.1.2. Profil Usaha	13
2.2. Agroindustri.....	21
2.2.1. Bahan Baku	25
2.2.2. Bahan Penunjang	34
2.2.3. Tenaga Kerja.....	35
2.2.4. Modal	36
2.2.5. Teknologi	36
2.3. Proses Pengolahan <i>Fillet</i> Ikan Patin.....	36

2.3.1. Biaya Produksi	39
2.3.2. Produksi	43
2.3.3. Harga.....	44
2.3.4. Pendapatan	45
2.3.5. Efisiensi.....	47
2.3.6. Nilai Tambah	48
2.3.7. Pemasaran	50
2.4. Penelitian Terdahulu.....	54
2.5. Kerangka Pemikiran	62
III. METODE PENELITIAN	65
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	65
3.2. Teknik Pengambilan Responden	65
3.3. Teknik Pengumpulan Data	65
3.4. Konsep Operasional	66
3.5. Analisis Data	68
3.5.1. Karakteristik dan Profil Usaha.....	68
3.5.2. Pengguna Bahan Baku, Penunjang, Tenaga Kerja Teknologi, Agroindustri <i>Fillet</i> Ikan Patin.....	69
3.5.3. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, Efisiensi Usaha, Nilai Tambah <i>Fillet</i> Ikan Patin	71
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	78
4.1. Luas dan Letak Geografis Daerah	78
4.1.1. Keadaan Penduduk.....	79

4.1.2. Topografi Wilayah.....	80
4.2. Keadaan Sosial	80
4.2.1. Pendidikan.....	80
4.2.2. Kesehatan.....	81
4.2.3. Agama.....	82
4.3. Keadaan Perekonomian.....	83
4.4. Gambaran Umum Usaha CV. Graha Pratama <i>Fish</i>	85
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	88
5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	88
5.1.1. Karakteristi Pengusaha.....	88
5.1.1.1. Umur.....	88
5.1.1.2. Tingkat Pendidikan.....	89
5.1.1.3. Pengalaman Usaha.....	90
5.1.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga.....	90
5.1.2. Profil Usaha	92
5.1.2.1. Bentuk Usaha.....	92
5.1.2.2. Tujuan Usaha.....	93
5.1.2.3. Modal Usaha.....	94
5.1.2.4. Tenaga Kerja.....	94
5.2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Penggunaan Tenaga Kerja, Teknologi Pengolahan Serta Proses Produksi <i>Fillet Ikan Patin</i>	96
5.2.1. Ketersediaan Bahan Baku	96

5.2.2. Bahan Penunjang	98
5.2.3. Tenaga Kerja.....	100
5.2.4. Penggunaan Teknologi.....	102
5.2.5. Proses Produksi.....	105
5.3. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri <i>Fillet</i> Ikan Patin	113
5.3.1. Biaya Produksi.....	113
5.3.2. Produksi	115
5.3.3. Harga.....	115
5.3.4. Pendapatan	116
5.3.5. Efisiensi Usaha.....	116
5.3.6. Nilai Tambah	117
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	120
6.1. Kesimpulan.....	120
6.2. Saran.....	121
DAFTAR PUSTAKA	122
LAMPIRAN.....	127

DAFTAR TABEL

No		Halaman
1.	Propinsi Sentra Produksi Pembudidayaan Ikan Air Tawar/Kolam (Ton) Tahun 2015	1
2.	Produksi Perikanan Menurut Sub Sektor Perikanan di Propinsi Riau (Ton) 2013-2017	2
3.	Produksi Perikanan Menurut Kecamatan dan Sektor Perairan di Kabupaten Kampar (Ton) dari Tahun 2013-2017	3
4.	Produksi Jenis Perikanan Kecamatan di 21 Kabupaten Kampar (Ton) Tahun 2017	4
5.	Produksi Perikanan Menurut Kecamatan XIII Koto Kampar (Ton) dari Tahun 2013-2017.....	4
6.	Produksi Kolam Ikan Patin di CV. Graha Pratama <i>Fish</i> (Ton) dari Bulan Januari Sampai Juni Tahun 2019.....	5
7.	Tarif Masa Manfaat dan Tarif Penyusutan Harta Berwujud.....	40
8.	Penggunaan Bahan Baku Dalam Pembuatan <i>Fillet</i> Ikan Patin Menggunakan Analisis MRP (<i>Material Requitment Planing</i>).....	70
9.	Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	75
10.	Klasifiskasi Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2017.....	80

11. Klasifikasi Tingkat Pendidikan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2018.....	81
12. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2016	81
13. Jumlah Tempat Ibadah di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2018	83
14. Usaha Industri Yang Terdaftar Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017.....	83
15. Jumlah Usaha Perdagangan Yang Terdaftar Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017.....	84
16. Tabel Jumlah Koperasi Aktif Menurut Jenis Koperasi Desa/Kelurahan dan Jenis Ternak di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017	85
17. Karakteristik CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	88
18. Distribusi Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha <i>Fillet</i> Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019	91
19. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Poduksi Usaha <i>Fillet</i> Ikan Patin di CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Desa Koto Mesjid XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019	95
20. Penggunaan Bahan Baku Dalam Pembuatan <i>Fillet</i> Ikan Patin di Analisis Dengan MRP (<i>Material Requitment Planing</i>) Tahun 2019.	97

21. Penggunaan Bahan Penunjang Dalam Pembuatan <i>Fillet</i> Ikan Patin di CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	99
22. Distribusi Rata-Rata Penggunaan Biaya dan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan <i>Fillet</i> Ikan Patin di CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019	101
23. Analisis Biaya, Pendapatan Dan Efisiensi Usaha Pada Proses <i>Fillet</i> Ikan Patin di CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019	114
24. Jumlah Produksi <i>Fillet</i> Ikan Patin/Proses Produksi CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Bulan Januari Tahun 2019	115
25. Tabel Analisis Nilai Tambah <i>Fillet</i> Ikan Patin Per Proses Produksi di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019	118

DAFTAR GAMBAR

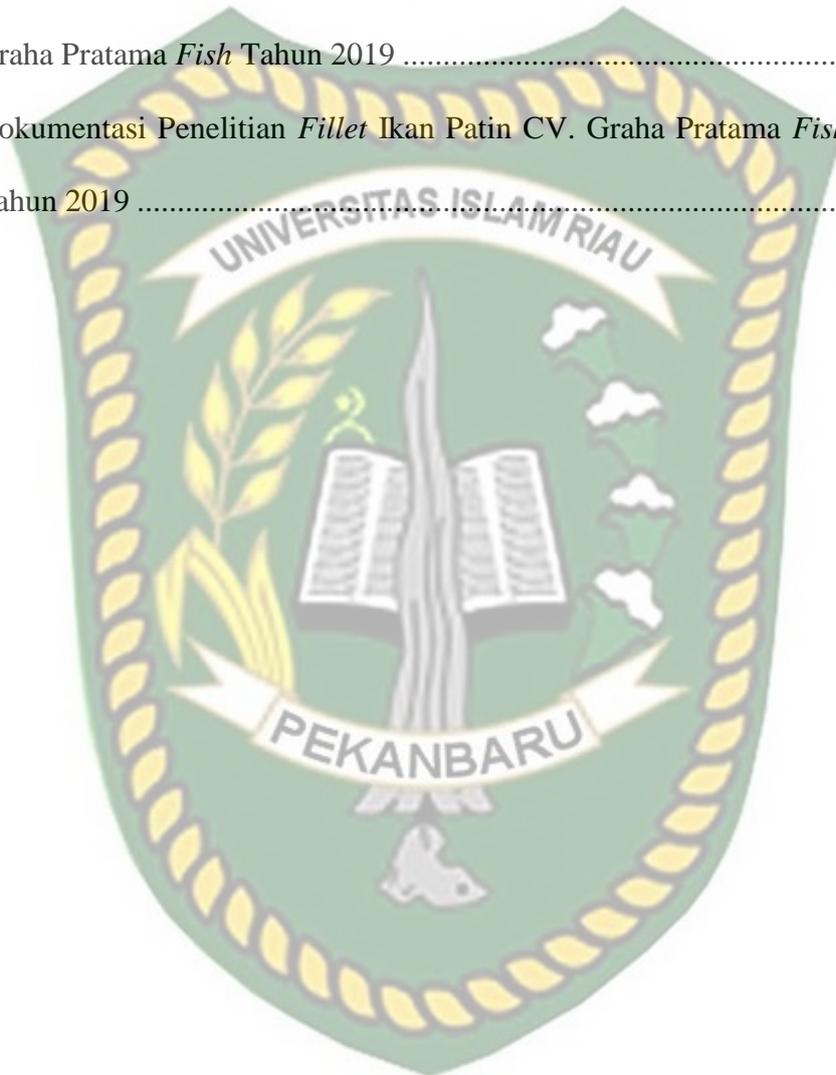
No	Halaman
1. Pohon Industri Olahan Ikan Patin.....	24
2. Kerangka Pemikiran.....	63
3. Proses Produksi.....	102



DAFTAR LAMPIRAN

No		Halaman
1.	Karakteristik Pengusaha <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019	127
2.	Karaktristik Pekerja <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> ,Tahun 2019	127
3.	Karaktristik Usaha <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> , Tahun 2019	127
4.	Distribusi Usaha <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> , Tahun 2019.....	128
5.	Distribusi Penggunaan Alat Dan Biaya Penyusutan Alat <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	129
6.	Distribusi Penggunaan Listrik CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	130
7.	Distribusi Penggunaan Alat <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019	130
8.	Biaya Pengiriman <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	130
9.	Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019	131

10. Analisis Biaya, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Agroindustri <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019.....	132
11. Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019	133
12. Dokumentasi Penelitian <i>Fillet</i> Ikan Patin CV. Graha Pratama <i>Fish</i> Tahun 2019	134



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keberadaan sub sektor perikanan dalam sektor pertanian telah memberikan kontribusi dalam pembangunan, seperti penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan, pengentasan kemiskinan, perolehan devisa, meningkatkan ketahanan pangan nasional dan membuka kondisi yang kondusif bagi pembangunan sektor lain (Hamida, 2011).

Indonesia memiliki beberapa bidang pengembangan budidaya perikanan yang menjadi andalan dalam sektor budidaya perikanan air tawar. sebaran pembudidayaan ikan air tawar (kolam) terdapat pada seluruh provinsi yang ada di Indonesia. Terdapat 10 Provinsi terbesar penghasil ikan air tawar/kolam Tahun 2015 dengan total produksi sebanyak 1.727.423 Ton, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Provinsi Sentra Produksi Pembudidayaan Ikan Air Tawar/Kolam (Ton) Pada Tahun 2015.

No.	Provinsi	Jumlah Produksi (Ton)
1.	Jawa Barat	517.622
2.	Sumatera Selatan	316.933
3.	Jawa Timur	210.211
4.	Sumatera Barat	197.054
5.	Jawa Tengah	175.914
6.	Sulawesi Utara	68.598
7.	DI Yogyakarta	65.542
8.	Sumatera Utara	64.205
9.	Riau	55.709
10.	Bengkulu	55.635
	Jumlah	1.727.423

Sumber: Direktorat Jenderal Perikanan, 2017

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa pada tahun 2015 sentra produksi pembudidayaan ikan air tawar/kolam paling tinggi terdapat pada Provinsi Jawa Barat dengan jumlah 517.622 Ton. Diikuti Provinsi Riau dengan produksi

pembudidayaan ikan air tawar/kolam yaitu pada urutan Ke-9 yang berjumlah 55.709 Ton.

Di Provinsi Riau produksi hasil perikanan cenderung meningkat dari tahun ketahun dilihat dari jumlah usaha umum, tambak, dan kolam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Perikanan Menurut Jenis Usaha Perikanan di Provinsi Riau (Ton) Tahun 2013-2017.

No.	Usaha	Tahun					Jumlah
		2013	2014	2015	2016	2017	
1.	Umum	17.455,90	18.384,10	17.097,80	27.406,60	21.154,30	101.498,70
2.	Tambak	329,20	311,20	134,98	758,16	536,40	2069,94
3.	Kolam	50.607,80	54.560,50	55.709,16	60.603,82	81.783,20	303.264,48

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau 2018

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa produksi perikanan dari tahun 2013-2017 semakin meningkat dengan jumlah produksi perikanan terbanyak pada perikanan kolam dengan jumlah 303.264,48 Ton dan produksi terendah pada usaha tambak.

Berdasarkan surat keputusan Gubernur Riau No. Kpts / 99/II /2000 dan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. Kep. 32/Men/ 2010 telah menetapkan Kabupaten Kampar sebagai kawasan minapolitan dalam pengembangan pengembangan budidaya perikanan air tawar dengan tujuan untuk menjadikan Kabupaten Kampar sebagai sentral produksi ikan yang memiliki produktivitas tinggi, sehingga pelaku yang terkait yaitu masyarakat atau petani yang mengusahakannya dapat menikmati hasilnya berupa tingkat pendapatan yang tinggi.

Kabupaten Kampar berpotensi menjadi sentra industri perikanan, dimana produksi usaha perikanan air tawar, kolam, tambak yang dari tahun ketahun cenderung meningkat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 3. Produksi Perikanan Menurut Jenis Usaha Perikanan di Kabupaten Kampar (Ton) Tahun 2013-2017.

No.	Usaha	Tahun					Jumlah
		2013	2014	2015	2016	2017	
1.	Air tawar	2.861,5	2.947,4	58.086,0	4.438,9	3.773,1	14.078,9
2.	Kolam	23.241,8	23.999,1	17.313,0	31.038,8	33.211,6	128.804,6
3.	Keramba	27.064,1	28.038,1	494.218,0	25.975,5	24.936,5	106.508,4

Sumber: Dinas Perikanan Kabupaten Kampar 2018

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa produksi perikanan di Kabupaten Kampar yang terbanyak pada perikanan kolam pada tahun 2017 berjumlah 33.211,6 Ton dan produksi perikanan yang sedikit pada perikanan air tawar pada tahun 2015 berjumlah 58.086 Ton. Hal ini disebabkan oleh peran aktif pemerintah di Kabupaten Kampar memiliki *trend* positif.

Kabupaten Kampar terdiri atas 21 Kecamatan dan lokasi minapolitan berada di Kecamatan XIII Koto Kampar dengan komoditas unggulan diantaranya: patin, nila, bawal, dan gurami. Produksi yang dihasilkan di Kabupaten Kampar di antaranya adalah ikan patin, nila, bawal, dan gurami. Dengan jumlah produksi ikan patin yang tinggi terdapat pada Kecamatan XIII Koto Kampar dengan jumlah 6.066,84 Ton dan jumlah ikan patin terendah terdapat di Perhentian Raja dengan jumlah 4,07 Ton. Dengan jumlah produksi ikan patin yang tinggi di Kecamatan XIII Koto Kampar, masyarakat cenderung memilih ikan patin untuk dibudidayakan dan di jadikan bahan baku. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Produksi Jenis Perikanan di 21 Kecamatan di Kabupaten Kampar (Ton) Tahun 2017.

No.	Kecamatan	Jenis Ikan			
		Patin	Nila	Bawal	Gurami
1.	Kampar Kiri	714,22	173,44	2,90	0,53
2.	Kampar Kiri Hulu	17,55	0	0	0
3.	Kampar Kiri Hilir	34,85	5,81	0	0
4.	Gunung Sahilan	129,62	0	0	0
5.	Kampar Kiri Tengah	11,62	0	5,51	5,57
6.	XIII Koto Kampar	6.066,84	401,86	31,98	11,62
7.	Koto Kampar Hulu	17,74	0	0	0
8.	Kuok	2.820,18	534,96	87,22	40,70
9.	Salo	795,81	87,40	2,91	11,62
10.	Tapung	23,30	0	0	0
11.	Tapung Hulu	45,51	0	0	0
12.	Tapung Hilir	18,71	0	0	0
13.	Bangkinang Kota	1.116,44	23,36	1,16	0,47
14.	Bangkinang	819,89	1,21	0	0
15.	Kampar	6.041,58	284,93	117,39	58,34
16.	Kampar Timur	616,37	52,33	2,47	5,81
17.	Rumbio Jaya	57,06	34,88	0	0
18.	Kampar Utara	341,07	34,88	1,74	0,58
19.	Tambang	151,36	18,44	1,16	0,58
20.	Siak Hulu	235,55	10,32	0,40	0,46
21.	Perhentian Raja	4,07	4,07	0	0
Jumlah	KAMPAR	20.079,34	1.667,89	254,84	136,29

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Banyak produksi perikanan di Kecamatan XIII Koto Kampar khususnya ikan patin menjadi potensi bahan baku dalam industri produk turunan ikan patin salah satunya adalah *fillet* ikan patin. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 5 produksi perikanan menurut kecamatan di XIII Koto Kampar (Ton) dari Tahun 2013-2017.

Tabel 5. Produksi Perikanan Menurut Kecamatan XIII Koto Kampar (Ton) Tahun 2013-2017.

No.	Komoditas	Tahun					Jumlah
		2013	2014	2015	2016	2017	
1.	Patin	4.679,42	4.819,00	4.899,81	6.379,42	6.066,84	26.884,49
2.	Nila	305,11	314,26	398,26	915,12	401,86	2.334,61
3.	Bawal	31,86	32,82	32,82	31,86	31,98	161,34
4.	Gurami	13,99	14,41	14,41	13,99	11,62	68,42

Sumber: Kabupaten Kampar Dalam Angka 2018

Keadaan ini menunjukkan bahwa ikan patin merupakan produksi air tawar terbesar di Kecamatan XIII Koto Kampar yaitu 26.884,49 Ton dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Salah satu desa yang terkenal akan ikan patinnya adalah Desa Koto Mesjid, desa tersebut terkenal dengan “Tiada Rumah Tanpa Kolam” karena sebagian besar masyarakatnya menekuni usaha budidaya ikan patin sehingga memiliki julukan sebagai Kampung Patin. Tingginya animo masyarakat Desa Koto Mesjid dalam menekuni usaha budidaya ikan patin tersebut membuat meningkatnya permintaan dan minat masyarakat terhadap ikan patin di pasaran. Kondisi ini menjadi peluang usaha bagi masyarakat desa karena dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat sekitar.

Tabel 6. Produksi Kolam Ikan Patin Pada CV. Graha Pratama *Fish* (Ton) dari Bulan Januari sampai Juni Tahun 2019

No	Jenis Ikan	Bulan (Ton)						Jumlah (Ton)	Rata-Rata (Ton)
		Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni		
1.	Ikan patin	8	9	9	9,5	9	9	53,5	8,91

Sumber: Data Olahan (CV.Graha Pratama *Fish*)

Tabel 6 menunjukkan bahwa besarnya jumlah produksi ikan patin yang dihasilkan dari bulan Januari sampai Juni berjumlah 53,5 Ton dengan rata-rata 8,91 Ton, hal ini membuat tingginya peluang bagi pengusaha *fillet* ikan patin untuk membuat produk olahan yang berbahan baku ikan patin. Kandungan air pada ikan yang cukup tinggi menjadikan ikan cepat mengalami pembusukan, oleh sebab itu perlu di perlukan adanya pengolahan lebih lanjut (agroindustri). Salah satunya adalah dengan adanya CV. Graha Pratama *Fish*, yang merupakan pelopor usaha masyarakat yang meliputi pembenihan ikan, pembesaran ikan, pengolahan

pakan ikan, pengolahan pasca panen.

Banyaknya produksi ikan patin diwilayah ini telah memberikan dampak positif terhadap pengembangan usaha olahan ikan diantaranya *fillet* ikan. Perusahaan CV. Graha Pratama *Fish* merupakan satu-satunya perusahaan yang melakukan berbagai macam pengolahan ikan patin seperti *fillet* ikan patin.

Selanjutnya agroindustri *fillet* ikan patin penting dilakukan karena ikan patin memiliki keunggulan tersendiri, antara lain tidak bersisik, durinya relatif sedikit dan dagingnya putih kemerahan serta mudah dikuliti sehingga relatif mudah untuk dioalah menjadi *fillet*.

Fillet ikan patin merupakan bahan setengah jadi yang tulang-tulangnya sudah dipisahkan dan diambil dagingnya dari kedua sisi badan ikan dengan penyayatan ikan utuh sepanjang tulang belakang yang dimulai dari kepala belakang hingga mendekati ekor. Ikan Patin memiliki beberapa keuntungan sebagai bahan baku olahan untuk dijadikan *fillet*, antara lain bebas dari tulang, dapat disimpan lebih lama, sentra dapat menghemat waktu dan tenaga kerja karena penanganannya lebih mudah, sehingga akan memudahkan dan mengefesiensikan proses produksi serta meningkatkan mutu produk olahannya. Keuntungannya lainnya adalah kebiasaan masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi ikan namun dengan tingkat kepraktisan yang tinggi tanpa mengabaikan nilai gizi.

Fillet ikan patin telah memenuhi kriteria tersebut karena kandungan gizinya yang masih mendekati kategori ikan segar, praktis, berkualitas, mudah dimasak, limbah minimal dan rendah bahan pengawet serta dapat disimpan dalam

waktu yang lama. Banyak nya jumlah ikan patin sebagi bahan baku, menjadi peluang bagi CV. Graha Pratama *Fish* untuk mejalankan usahanya dalam pengolahan ikan patin menjadi *fillet*. Usaha *fillet* ikan patin ini telah berlangsung sejak tahun 2016 hingga sekarang, dan usaha ni sangat bagus untuk dikembangkan karena memiliki potensi pasar yang sangat luas. Salah satunya adalah dengan adanya kerja sama dengan PT. Garuda Indonesia. Dengan adanya kerja sama dengan PT. Garuda Indonesia membuat CV. Graha Pratama *Fish* mendapatkan peluang besar dalam menjulkan *fillet* ikan patin, karena PT. Garuda Indonesia membutuhkan *fillet* ikan patin dalam jumlah banyak sebagai *catering* penumpang. Jika CV. Graha Pratama *Fish* bisa meningkatkan jumlah *fillet* yang diminta PT. Garuda maka tidak perlu dikhwatirkan lagi dalam memasarkan *fillet* ikan patin. Karena pihak PT. Garuda Indonesia sudah siap menampung jumlah *fillet* ikan patin dengan jumlah yang besar. Dengan begini usaha *fillet* ikan patin CV. Graha Pratama *Fish* memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan ketahap yang lebih besar dan dapat meningkatkan nilai tambah bagi pengusaha, serta kesejahteraan masyarakat XIII Koto Kampar. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa *fillet* ikan patin memiliki prospek yang bagus dalam agroindustri.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk membahas dan mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah yang diperoleh dalam pengelolaan usaha agroindustri ikan *fillet* patin dengan judul “Analisis Agroindustri *Fillet* Ikan Patin (Kasus Pada CV. Graha Pratama *Fish*) Di Desa Koto Mesjid XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar”.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di paparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Bagaimana Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri *fillet* ikan patin?
2. Bagaimana Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, teknologi pengolahan serta proses produksi agroindustri *fillet* ikan patin.?
3. Berapa Biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri *fillet* ikan patin?

1.3. Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri *fillet* ikan patin.
2. Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, teknologi pengolahan serta proses produksi agroindustri *fillet* ikan patin.
3. Biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri *fillet* ikan patin.

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pengusaha dapat mengetahui apakah usaha yang dilakukan menguntungkan atau tidak serta sebagai acuan untuk kemajuan dalam usaha yang mereka lakukan.
2. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu bagian dari pengembangan ilmu pengetahuan sekaligus sebagai pengaplikasian ilmu

yang telah diperoleh selama perkuliahan.

3. Bagi instansi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan dalam rangka pembangunan dan pengembangan agroindustri yang berwawasan agribisnis guna memiliki peran nyata dalam kontribusi Pendapatan Regional Bruto Daerah (PDRB) Kabupaten Kampar.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Untuk menghindari terjadinya perluasan kajian, maka perlu adanya diberi batasan-batasan ruang lingkup pada penelitian. Adapun ruang lingkup dari pada penelitian ini meliputi: Kajian Agribisnis Terhadap Agroindustri *fillet* ikan patin.

Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar pada tingkat usaha skala mikro, yang menggunakan tenaga kerja bukan keluarga dalam usahanya. Komoditas ikan patin yang akan diteliti yaitu *fillet* ikan patin. Selanjutnya, penelitian ini menganalisis tentang: (1) Karakteristik dan profil usaha agroindustri *fillet* ikan patin (2) Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, penggunaan tenaga kerja, teknologi pengolahan serta proses produksi agroindustri *fillet* ikan patin (3) Biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri *fillet* patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII KotoKampar.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Karakteristik dan Profil Pengusaha *Fillet Ikan Patin*

Karakteristik pengusaha dan profil usaha dapat diamati dari beberapa variabel yang memungkinkan dapat memberikan gambaran tentang pengelolaan usaha. Karakteristik pengusaha meliputi umur, pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga. Sedangkan profil usaha meliputi jenis usaha, skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha, tenaga kerja.

2.1.1. Karakteristik

2.1.1.1. Umur

Umur adalah salah satu faktor yang berkaitan erat dengan kemampuan kerja dalam melaksanakan kegiatan agroindustri, umur dapat dijadikan sebagai tolak ukur dalam melihat aktivitas seseorang dalam bekerja bilamana dalam kondisi umur yang masih produktif maka kemungkinan besar seseorang dapat bekerja dengan baik dan maksimal (Hasyim, 2006).

Umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Semakin berat pekerjaan secara fisik maka semakin tua tenaga kerja akan semakin turun pula prestasinya. Namun, dalam hal tanggung jawab semakin tua umur tenaga kerja tidak akan berpengaruh, karena justru semakin berpengalaman (Suratiyah, 2008).

Bagi petani yang lebih tua dapat memiliki kemampuan dalam mengolah usaha yang konservatif dan lebih mudah lelah. Sedangkan pengusaha muda mungkin lebih sedikit dalam pengalaman dan keterampilan tetapi biasanya

sifatnya lebih progresif terhadap inovasi baru dan relatif lebih kuat. Dalam hubungan dengan perilaku usaha terhadap risiko, maka faktor sikap yang lebih progresif terhadap inovasi baru inilah yang lebih cenderung membentuk nilai perilaku usaha usia muda untuk lebih berani menanggung risiko (Soekartawi, 2002).

2.1.1.2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan manusia pada umumnya menunjukkan daya kreatifitas manusia dalam berpikir dan bertindak. Pendidikan yang rendah mengakibatkan kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia (Kartasapoetra, 2008).

Model pendidikan yang digambarkan dalam pendidikan bukanlah pendidikan formal yang kerap kali mengasingkan dari realitas. Pendidikan tidak hanya berorientasi kepada peningkatan produksi usaha semata, tetapi juga menyangkut kehidupan sosial masyarakat. Masyarakat yang terbelakang lewat pendidikan pengusaha diharapkan dapat lebih aktif, dan lebih optimis pada masa depan, lebih efektif dan pada akhirnya membawa pada keadaan yang lebih produktif (Soetpomo, 2009).

2.1.1.3. Pengalaman Berusaha

Pengalaman seseorang dalam berusaha sangatlah berpengaruh terhadap menerima inovasi dari luar. Di dalam mengadakan suatu penelitian lamanya berusaha diukur mulai sejak kapan pengusaha itu aktif secara mandiri mengusahakan usahanya tersebut sampai diadakan penelitian (Fauzia, 2010).

Menurut Soekartawi (2002), Pengusaha yang sudah lama menekuni

usahanya akan lebih mudah menerapkan inovasi dari pengusaha yang masih pemula pengusaha baru. Atau pengusaha yang sudah lama menekuni usaha akan lebih mudah menerapkan anjuran penyuluhan dimikian pula dengan adanya penerapan teknologi.

Pengalaman bekerja biasanya dihubungkan dengan lamanya seseorang bekerja dalam bidang tertentu (misalnya lamanya seseorang bekerja sebagai petani) hal ini disebabkan karna semakin lama orang tersebut bekerja, berarti pengalaman bekerjanya tinggi sehingga secara langsung akan mempengaruhi pendapatan (Suwita, 2011).

Belajar dengan mengamati pengalaman sangat penting, karena merupakan cara yang lebih baik untuk mengambil keputusan dari pada dengan cara mengolah sendiri informasi yang ada. Misalnya seorang pengusaha dapat mengamati dengan seksama dari pengusaha lain yang lebih mencoba sebuah inovasi baru dan ini menjadi proses belajar secara sadar. Mempelajari pola perilaku baru, bisa juga tanpa disadari (Soekartawi, 2002).

2.1.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2006), jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukan pendapatan dalam memenuhi kebutuhannya. Meningkatnya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong untuk melakukan banyak aktivitas, terutama dalam mencari dan menambah pendapatan keluarganya. Semakin banyak anggota keluarga maka akan semakin besar pula beban hidup yang akan ditanggung atau harus dipenuhi (Soekartawi, 2003).

Ada hubungan yang nyata yang dapat dilihat melalui keengganan pengusaha terhadap risiko dengan jumlah anggota keluarga. Keadaan demikian sangatlah beralasan, karena tuntutan kebutuhan uang tunai rumah tangga yang besar, sehingga pemilik usaha harus berhati-hati dalam bertindak khususnya berkaitan dengan cara-cara baru yang riskan terhadap risiko. Kegagalan pengusaha dalam menjalankan usahanya akan berpengaruh besar terhadap pemenuhan kebutuhan keluarga. Jumlah anggota keluarga yang besar seharusnya memberikan dorongan yang kuat untuk pemilik usaha secara intensif dengan menerapkan teknologi baru sehingga akan mendapatkan pendapatan (Soekartawi, 2002).

2.1.2. Profil Usaha

2.1.2.1. Umur

Menurut undang-undang No. 20 Tahun 2008 skala usaha dibedakan menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah, dan usaha besar.

1) Usaha Mikro

Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang atau perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang. Kriteria usaha mikro meliputi (a) memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, (b) memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

2) Usaha Mikro

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang

dilakukan oleh orang atau perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dan bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini. Kriteria usaha kecil meliputi (1) memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, (2) memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3) Usaha Mikro

Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang Undang ini. Kriteria usaha menengah meliputi (1) memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, (2) memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000 (lima puluh milyar rupiah).

4) Usaha Mikro

Usaha besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan yang lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

2.1.2.2. Bentuk Usaha

1) Perseroan

Perseroan merupakan bentuk usaha yang pemiliknya adalah perorangan, yang bersangkutan mengawasi jalannya usaha, memperoleh semua keuntungan dan risiko yang ada. Bentuk perusahaan ini biasanya dipilih dalam usaha kecil atau permulaan. Tidak ada ketentuan khusus dari pemerintah untuk tata cara perizinan, biasanya perizinan dikeluarkan oleh pemerintah daerah sekitar.

Kelebihan dan kelemahan perusahaan perseoran menurut Nilasari Dkk (2006) dalam bukunya “Pengantar Bisnis” adalah sebagai berikut:

Kelebihan perusahaan perseorangan:

- a. Mudah untuk dibentuk dan dibubarkan
- b. Pengorganisasiannya relatif sangat mudah
- c. Kebebasan dan fleksibilitas pemilik dalam mengambil keputusan
- d. Penerimaan seluruhnya
- e. Keuntungan bagi pemilik
- f. Pajak yang relatif rendah
- g. Kerahasiaan kondisi finansial perusahaan relatif terjamin.

Kelemahan perusahaan perseorangan:

- a. Sumber dana relatif terbatas
- b. Kemampuan manajemen relatif terbatas
- c. Kelangsungan usaha kurang terjamin
- d. Kurangnya kesempatan bagi karyawan untuk berkembang.
- e. Firma
- f. Tanggung jawab pemilik tidak terbatas

Firma adalah suatu persekutuan atau perseorangan yang didirikan untuk menjalankan suatu perusahaan dibawah nama bersama para anggotanya, bertanggung jawab secara tidak terbatas dan sendiri-sendiri terhadap pihak Ke-3. Firma berarti “bersama” yaitu nama orang (sekutu) yang digunakan menjadi nama perusahaan.

Dalam firma, kekuasaan tertinggi adalah para sekutu atau anggota. Setiap anggota firma bertanggung jawab secara pribadi untuk keseluruhan, artinya setiap anggota turut bertanggung jawab pada semua perikatan persekutuan firma meskipun yang dibuat oleh anggota atau sekutu yang lain. Berdasarkan hal tersebut, seringkali lingkungan para anggota firma cenderung tidak luas dan terbatas pada keluarga atau teman yang saling mempercayai.

Adapun kelebihan dan kelemahan firma menurut Nilasari Dkk (2006) dalam bukunya “Pengantar Bisnis” adalah sebagai berikut:

Kelebihan firma meliputi:

- a. Prosedu pendirian yang relatif mudah
- b. Status hukum yang lebih jelas, terutama jika didirikan dengan akte otentik.

- c. Kemampuan finansial lebih tinggi sebab gabungan modal dari beberapa orang sehingga mudah memperoleh kredit
- d. Keputusan bersama dan diadakan pertimbangan-pertimbangan diantara para firma. Dengan demikian dimungkinkan adanya keputusan yang lebih baik
- e. Dapat diadakan pembagian kerja diantara firma menurut kecakapan dan keahlian dari masing-masing firma.

Kelemahan firma meliputi:

- a. Tanggung jawab yang tak terbatas para sekutu atau anggota terhadap hutang perusahaan
 - b. Kontinuitas perusahaan tidak terjamin sebab apabila seorang firma keluar, otomatis firma menjadi berantakan
 - c. Wewenang dibagi-bagi pada beberapa orang dimana masing-masing firma merupakan pemilik dan juga pemimpin perusahaan, otomatis wewenangnya sama.
 - d. Mengandung bahaya adanya kemungkinan bahwa firma tidak mematuhi persetujuan.
- 2) Perseroan Komanditer (CV)

Perseroan komanditer (CV) adalah suatu persekutuan untuk menjalankan suatu perusahaan yang dibentuk antara satu orang atau lebih dimana sebagian sekutu bertanggung jawab secara terbatas sementara sekutu lainnya bertanggung jawab secara terbatas.

Adapun kelebihan dan kelemahan perseoran komanditer menurut Nilasari, Dkk (2006) dalam bukunya “Pengantar Bisnis” adalah sebagai berikut:

Kelebihan perseoran komanditer meliputi:

- a. Pendiriannya relatif sangat mudah
- b. Lebih banyak modal yang akan dikumpulkan
- c. Kemampuan untuk mendapatkan kredit lebih bagus, manajemen dapat diversifikasikan
- d. Kesempatan ekspansi lebih banyak.

Kelemahan perseroan komanditer meliputi:

- a. Sebagian anggota atau sekutu memiliki tanggung jawab yang tidak terbatas
- b. Masa hidup tidak tertentu, rawan konflik antara sekutu komplementer dan komanditer
- c. Kekuasaan dan pengawasan kompleks karena ada dua jenis keanggotaan
- d. Sukar untuk menarik kembali investasinya, terutama bagi sekutu komplementer.
- e. Perseroan Terbatas (PT)

Perseroan terbatas adalah suatu badan hukum yang berdiri berdasarkan perjanjian dengan melakukan kegiatan usaha dengan modal tertentu yang terbagi dalam suatu saham. Para pemilik, dapat pemegang saham tersebut dan mempunyai tanggung jawab yang sangat terbatas pada jumlah nominal dari saham yang dimilikinya. Saham merupakan sertifikat atau surat berharga yang menunjukkan tanda bukti bahwa seseorang pernah menyetorkan modal ke dalam suatu PT dan menjadi pemilik dari PT yang bersangkutan.

Adapun kelebihan dan kelemahan perseroan terbatas menurut Nilasari (2006) dalam bukunya “Pengantar Bisnis” adalah sebagai berikut:

Kelebihan perseroan terbatas meliputi:

- a. Kemungkinan untuk hidup dalam jangka waktu yang panjang sebagai badan hukum dapat menjamin pemegangan saham
- b. Terbatasnya tanggung jawab pemilik, dimana kerugian ditanggung sangat terbatas pada jumlah atau investasi yang ditanam dalam perusahaan
- c. Pembagian pemilikan dalam jumlah yang kecil, menarik penanaman modal dari segala lapisan masyarakat
- d. Saham sudah diperjual belikan
- e. Mudah menarik modal dalam jumlah yang sangat besar, sehingga perusahaan mudah untuk mengadakan ekspansi
- f. Manajemen dan spesialisasinya memungkinkan pengelolaan modal secara efisien.

Kelemahan perseroan terbatas meliputi:

- a. Kesulitan atau biaya pembentukannya yang relatif tinggi
- b. Bebannya yang tinggi, sehingga harus mengadakan laporan pajak kepada pemerintah
- c. Memerlukan izin khusus untuk mengadakan usaha tertentu
- d. Kurangnya hubungan perseorangan antara para pemilik
- e. Tidak ada alat-alat yang efektif untuk melindungi kepentingan saham
- f. Tidak ada rahasia mengenai penjualan, keuntungan dilaporkan pada pemegang saham sehingga dapat digunakan oleh pesaing
- g. Badan Usaha Milik Negara (BUMN)

Badan usaha milik negara adalah badan usaha yang sebagian atau seluruh

kepemilikannya dimiliki oleh Negara Republik Indonesia. Badan usaha milik negara terdiri dari atas tiga jenis, yaitu perusahaan perseroan, perusahaan jawatan dan perusahaan umum.

3) Koperasi

Menurut undang-undang No. 25 Tahun 1992, pasal 1 ayat 1 tentang koperasi menyatakan bahwa “koperasi adalah badan usaha yang beranggotakan orang-orang atau badan hukum koperasi yang melandaskan kegiatannya berdasarkan prinsip-prinsip koperasi sekaligus sebagai gerakan ekonomi rakyat”

2.1.2.3. Tujuan Usaha

Menurut undang-undang No. 20 Tahun 2008 bahwa tujuan pemberdayaan usaha mikro, kecil, dan menengah meliputi (1) mewujudkan struktur perekonomian nasional yang seimbang, berkembang, dan berkeadilan, (2) menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan usaha mikro, kecil, dan menengah menjadi usaha yang tangguh dan mandiri, (3) meningkatkan peran usaha mikro, kecil, dan menengah dalam pembangunan daerah, penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dan pengentasan rakyat dari kemiskinan.

2.1.2.4. Modal Usaha

Nugraha (2011) modal usaha adalah uang yang digunakan sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya: harta benda (uang, barang, dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan untuk menjalankan kegiatan-kegiatan bisnis. Menurut Bambang Riyanto (2010) pengertian modal usaha sebagai

ikhtisar neraca suatu perusahaan yang menggunakan modal yang konkrit dan modal abstrak. Modal konkrit sebagai modal aktif sedangkan modal abstrak sebagai modal pasif.

2.1.2.5. Tenaga Kerja

Dalam agroindustri tenaga kerja adalah salah satu faktor produksi yang utama. Dalam agroindustri sebagian besar tenaga kerja berasal dari tenaga kerja dalam keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga ini merupakan anggota keluarganya saja pada usaha produksi secara keseluruhan dan tidak pernah dinilai dalam uang (Mubyarto, 2009).

1. Tenaga Kerja Langsung

Menurut Firdaus (2012), tenaga kerja yang dapat diidentifikasi dengan suatu operasi atau proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk- produk dari usaha yang di jalankan.

2. Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang secara tidak langsung terlibat dalam suatu proses produksi Firdaus (2012).

2.2. Agroindustri

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Soekartawi (2000) mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan yang kedua agroindustri sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian sebelum mencapai pembangunan industri.

Menurut Soekartawi (2000), agroindustri dapat diartikan sebagai berikut: (1) agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dengan menekankan pada manajemen pengolahan makanan dalam suatu perusahaan dalam produk olahan, dimana minimal 20% dari jumlah bahan baku yang pembangunan pertanian; (2) agroindustri adalah suatu tahapan pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Soekartawi (2001), agroindustri penting karena beberapa keuntungan yang diperoleh yaitu: (1) dapat meningkatkan nilai tambah; (2) dapat meningkatkan kualitas hasil; (3) meningkatkan penyerapan tenaga kerja; (4) meningkatkan keterampilan hasil produsen; (5) meningkatkan pendapatan produsen.

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, serta mengurangi pengangguran di Indonesia dan memperbaiki pendapatan. Agroindustri merupakan industri yang mengolah bahan baku yang berasal dari hasil pertanian menjadi barang yang mempunyai nilai tambah yang dikonsumsi oleh masyarakat. Berbeda dengan industri lain, agroindustri tidak harus mengimpor sebagian besar bahan bakunya dari luar negeri melainkan telah tersedia banyak di dalam negeri. Dengan mengembangkan agroindustri secara tidak langsung dapat membantu untuk meningkatkan perekonomian sebagai penyedia bahan baku untuk industri (Todaro, 2014).

Prinsip dari suatu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah bahan baku input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan

pengusaha agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lain terhadap produk tersebut (Yasin, 2010).

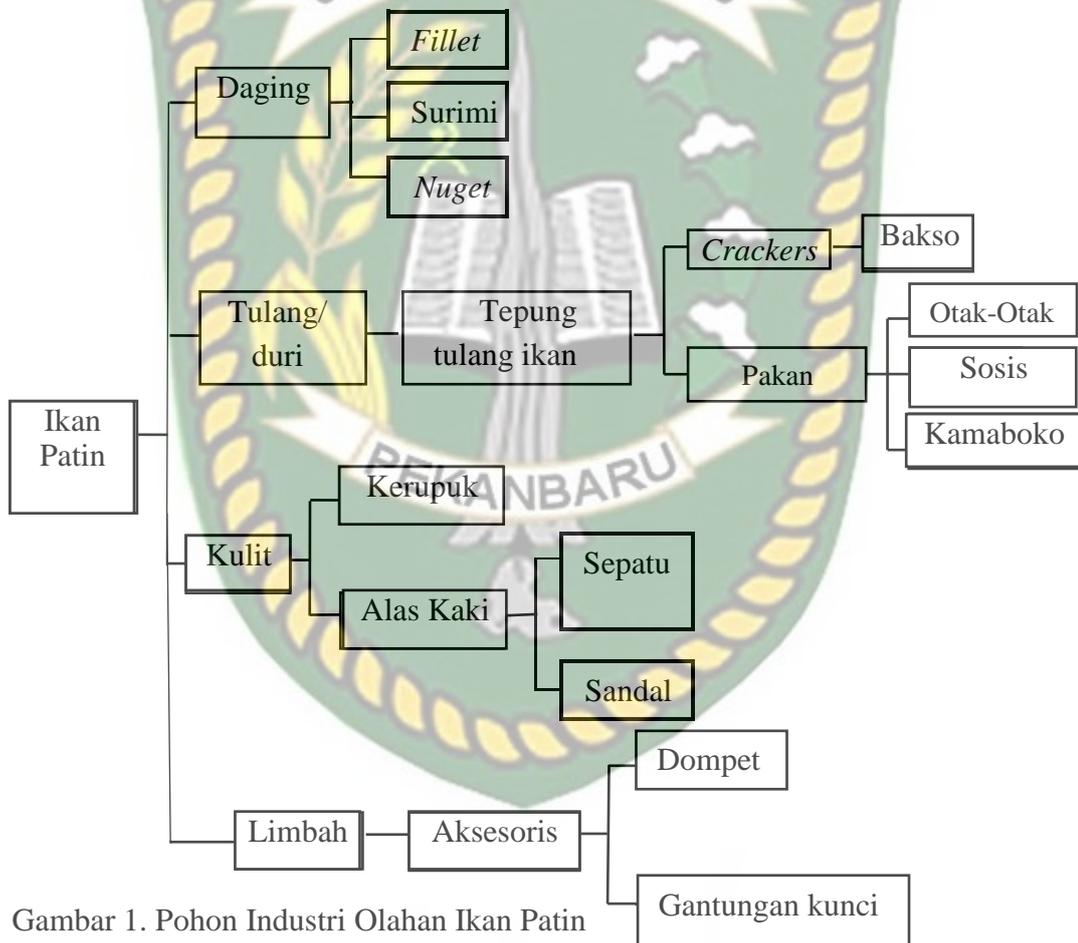
Untuk dapat menghasilkan industri yang mempunyai keunggulan kompetitif, pengembangan agroindustri haruslah memperhatikan keunggulan kompetitif, yang berarti didasarkan kepada ketersediaan sumber daya domestik dan menggunakan teknologi maju. Dengan demikian mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat dan tidak akan menguras devisa. Untuk itu pula agroindustri haruslah merupakan bagian terintegrasi sistem usaha dalam satu wilayah agroekosistem (Baharsyah, 2003).

Untuk mendukung kelancaran agroindustri yang dilakukan tidak dapat terlepas dari peranan modal, karena modal sebagai faktor produksi yang dapat diartikan sebagai harta kekayaan seseorang yang mendatangkan hasil dan pendapatan bagi pemiliknya, hal ini terlepas dari siapa yang menggunakannya (Tohir, 2009).

Soekartawi (2001), mendefinisikan agroindustri sebagai pengolah bahan baku yang bersumber dari tanaman atau hewan. Dengan kata lain pengolahan adalah suatu operasi atau rangkaian operasi terhadap suatu bahan mentah untuk diubah bentuknya dan atau komposisinya.

Untuk dapat menghasilkan industri yang mempunyai keunggulan kompetitif, pengembangan agroindustri haruslah memperhatikan keunggulan kompetitif, yang berarti didasarkan kepada ketersediaan sumber daya domestik dan menggunakan teknologi maju. Dengan demikian dapat berkesinambungan,

akan menguras devisa. Untuk itu pula agroindustri haruslah merupakan bagian terintegrasi dengan sistem usaha tani dalam satu wilayah agroekosistem (Baharsyah Dkk, 2010). Teknologi untuk agroindustri rumah tangga pada umumnya bertujuan untuk menambah pendapatan. Menurut Todaro (2009), lebih jelas pohon industri dari olahan ikan patin. Untuk lebih Jelasnya dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Pohon Industri Olahan Ikan Patin

Sumber: Litbang 2016

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, mengurangi pengangguran di Indonesia dan memperbaiki pembagian pendapatan. Agroindustri merupakan industri yang

mengolah bahan baku hasil pertanian menjadi barang mempunyai nilai tambah yang dikonsumsi oleh masyarakat. Berbeda dengan industri lain, agroindustri tidak harus mengimpor sebagian besar bahan bakunya dari luar negeri melainkan telah tersedia banyak di dalam negeri. Dengan mengembangkan agroindustri secara tidak langsung dapat membantu meningkatkan perekonomian sebagai penyedia yang dapat bahan baku untuk industri.

2.2.1. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan sesuatu produk yang mana bahan tersebut dapat dijadikan wujud yang lainnya. Contohnya ikan patin yang diolah menjadi *fillet*.

Ikan patin merupakan salah satu ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan, karena merupakan salah satu ikan unggulan. Ikan patin merupakan ikan penting di dunia karena daging patin tergolong paling enak, lezat dan gurih. Penggemar daging patin bahkan terdapat di berbagai Negara (Minggawati Dkk, 2011).

Klasifikasi ikan patin menurut Kordik (2009) adalah Kingdom: Animalia, Filum: Chordata, Kelas: Pisces, Sub-kelas: Teleostei, Ordo: Ostariopysi, Sub-ordo: Siluroidae, Famili: Pangasidae, genus: Pangasius dan Spesies: Pangasius Sp. Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang cukup dikenal di Indonesia, serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Ikan patin banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan salai ikan patin, *fillet*, *nugget*, kerupuk, abon, serta produk olahan lainnya.

Sedangkan menurut Khairuman (2010), kandungan gizi dari ikan patin adalah 68,6% protein, 5,6% lemak, 3,5% abu dan 51% air. Ikan patin juga cukup responsif terhadap pemberian pakan tambahan, ikan lele-lelean (*cat fish*) yang menjadi salah satu komoditi unggulan air tawar. Hal ini karena patin memiliki pangsa pasar cukup besar, baik dalam negeri maupun di luar negeri dengan nilai jual cukup tinggi. Dalam Penggunaan bahan baku dapat dihitung dengan menggunakan analisis MRP.

2.2.1.1. *MRP Material Requirement Planning*)

Material Requirement Planning (MRP) merupakan suatu teknik atau prosedur logis untuk menterjemahkan Jadwal Produksi Induk (JPI) dari barang jadi atau *end item* menjadi kebutuhan bersih untuk beberapa komponen yang dibutuhkan untuk mengimplementasikan JPI. MRP ini digunakan untuk menentukan jumlah dari kebutuhan material untuk mendukung jadwal produksi induk dan kapan kebutuhan material tersebut dijadwalkan (Orlicky Dkk, 2009).

Material Requirement Planning (MRP) adalah suatu teknik yang digunakan untuk perencanaan dan pengendalian *item* barang (komponen) yang tergantung (*dependent*) pada *item* ditingkat (*level*) yang lebih tinggi. MRP pertama kali ditemukan oleh Joseph Orlicky Dkk (1960). Dalam penggunaan bahan baku dapat digunakan rumus MRP (*Master Production Schedulling*).

MRP adalah prosedur logis, aturan keputusan dan teknik pencatatan terkomputerisasi yang dirancang untuk menterjemahkan “Jadwal Induk Produksi” atau MPS (*Master Production Schedulling*) menjadi “kebutuhan bersih” atau NR (*Net Requirement*) untuk semua item. Sistem MRP dikembangkan untuk

membantu perusahaan manufaktur mengatasi kebutuhan akan *item-item dependent* secara lebih baik dan efisien. Selain itu, sistem MRP didesain untuk melepaskan pesanan- pesanan dalam produksi dan pembelian untuk mengatur aliran bahan baku dan persediaan dalam proses sehingga sesuai dengan jadwal produksi untuk produksi akhir (Hakim Dkk, 2008).

Menurut Khairani (2013), ada 3 macam yang menjadi ciri utama MRP, yaitu:

1. Mampu menentukan kebutuhan pada saat yang tepat, kapan suatu pekerjaan akan selesai (material harus tersedia) untuk memenuhi permintaan produk yang dijadwalkan berdasarkan MPS yang direncanakan.
2. Menentukan kebutuhan minimal setiap *item*, dengan menentukan secara tepat sistem penjadwalan.
3. Menentukan pelaksanaan rencana pemesanan, dengan memberikan indikasi kapan pemesanan atau pembatalan suatu pesanan harus dilakukan

2.2.1.1.1. Tujuan MRP (*Material Requirement Planning*):

Adapun tujuan dari *Material Requirement Planning* (MRP) adalah sebagai berikut (Kumar Dkk, 2008):

1. Pengurangan persediaan, MRP menentukan berapa banyak komponen yang diperlukan ketika mereka diperlukan untuk memenuhi jadwal produksi induk. Ini membantu dalam hal pengadaan bahan atau komponen ketika diperlukan, dengan demikian menghindari kelebihan persediaan.
2. Pengurangan waktu anjang (*lead time*) dalam manufaktur dan pengiriman. MRP mengidentifikasi jumlah bahan dan komponen, waktu ketika dibutuhkan,

ketersediaan, pengadaan dan tindakan yang diperlukan untuk memenuhi *deadline* pengiriman. MRP membantu untuk menghindari keterlambatan dalam produksi dan kegiatan produksi prioritas dengan menempatkan tanggal jatuh tempo pada pengerjaan pesanan pelanggan. Komitmen pengiriman yang realistis, dengan menggunakan MRP, produksi dapat memberikan informasi pemasaran yang tepat waktu mengenai waktu pengiriman kepada pelanggan potensial.

3. Komitmen pengiriman yang realistis, dengan menggunakan MRP, produksi dapat memberikan informasi pemasaran yang tepat waktu mengenai waktu pengiriman kepada pelanggan potensial.
4. Peningkatan efisiensi, MRP menyediakan koordinasi yang erat antara pusat berbagai pekerjaan dan karenanya membantu untuk mencapai aliran bahan yang tak terganggu melalui jalur produksi. Hal ini meningkatkan efisiensi sistem produksi.

2.2.1.1.2. Keluaran Sistem MRP

Menurut Hendra (2009) keluaran rencana kebutuhan bahan ialah informasi yang dapat digunakan untuk melakukan pengendalian produksi. Keluaran pertama berupa rencana pemesanan yang disusun berdasarkan waktu anjang dari setiap komponen atau *item*. Dengan adanya rencana pemesanan, maka kebutuhan bahan pada tingkat yang lebih rendah dapat diketahui. Selain itu proyeksi kebutuhan kapasitas juga akan diketahui, yang selanjutnya akan memberikan revisi atas perencanaan kapasitas yang dilakukan pada tahap sebelumnya. Keluaran rencana kebutuhan bahan lainnya adalah:

1. Memberikan catatan pesanan penjadwalan yang harus dilakukan atau direncanakan baik dari pabrik maupun dari pemasok
2. Memberikan indikasi penjadwalan ulang
3. Memberikan indikasi pembatalan pesanan
4. Memberikan indikasi keadaan persediaan.

2.2.1.1.3. Langkah Dasar MRP

Menurut Baroto (2011), langkah-langkah dalam menganalisis data dengan prosedur sistem MRP memiliki empat langkah utama, yang selanjutnya keempat langkah ini diterapkan satu per satu pada periode perencanaan dan pada setiap *item*. Prosedur ini dapat dilakukan secara manual, bila jumlah *item* yang terlihat dalam produksi relatif sedikit. Namun, bisa dijalankan dengan suatu program (*software*) jika jumlah *item* sangat banyak. Menurut Hendra (2009), ada empat langkah dasar sistem MRP, yaitu:

1. Proses *Netting*

Netting adalah proses perhitungan untuk menetapkan jumlah kebutuhan bersih yang besarnya merupakan selisih antara kebutuhan kotor dengan keadaan persediaan (yang ada dalam persediaan dan yang sedang dipesan). Masukan yang diperlukan dalam proses perhitungan kebutuhan bersih ini adalah:

- a. Kebutuhan kotor (yaitu jumlah produk akhir yang akan dikonsumsi) untuk tiap periode selama periode perencanaan
- b. Rencana penerimaan dari sub kontraktor selama periode perencanaan
- c. Tingkat persediaan yang dimiliki pada awal periode perencanaan.

2. Proses *Lotting*

Proses *lotting* ialah proses untuk menentukan besarnya pesanan yang optimal untuk masing-masing *item* produk berdasarkan hasil perhitungan kebutuhan bersih. Proses *lotting* erat kaitannya dengan penentuan jumlah komponen/*item* yang harus dipesan atau disediakan. Proses *lotting* sendiri amat penting dalam rencana kebutuhan bahan. Penggunaan dan pemilihan teknik yang tepat sangat mempengaruhi keefektifan rencana kebutuhan bahan. Ukuran *lot* dikaitkan dengan besarnya ongkos-ongkos persediaan, seperti ongkos pengadaan barang (ongkos *setup*), ongkos simpan, biaya modal, serta harga barang itu sendiri.

3. Proses *Off setting*

Proses ini ditujukan untuk menentukan saat yang tepat guna melakukan rencana pemesanan dalam upaya memenuhi tingkat kebutuhan bersih. Rencana pemesanan dilakukan pada saat material yang dibutuhkan dikurangi dengan waktu anjang.

4. Proses *Exploding*

Proses *exploding* adalah proses perhitungan kebutuhan kotor *item* yang berada pada tingkat yang lebih bawah, didasarkan atas rencana pemesanan yang telah disusun pada proses *off setting*.

2211.1. Kelebihan dan Kelemahan MRP (*Material Requirement Planning*)

1) Kelebihan MRP

1. Kemampuan memberi harga lebih kompetitif
2. Mengurangi harga penjualan

3. Mengurangi *Inventori*
4. Pelayanan pelanggan yang lebih baik
5. Respon terhadap permintaan pasar lebih baik
6. Kemampuan mengubah jadwal induk
7. Mengurangi biaya *setup*
8. Mengurangi waktu menganggur
9. Memberi catatan kemajuan sehingga *manager* dapat merencanakan order sebelum pesanan aktual dirilis.

2) Kelemahan MRP

Problem utama penggunaan sistem MRP adalah integritas data. Jika terdapat data salah pada data persediaan, *bill material data/master schedule* kemudian juga akan menghasilkan data salah. Problem utama lainnya adalah MRP *system* membutuhkan data spesifik berapa lama perusahaan menggunakan berbagai komponen dalam memproduksi produk tertentu (asumsi semua variabel). Desain sistem ini juga mengasumsikan bahwa "*lead time*" dalam proses ini *manufacturing* sama untuk setiap *item* produk yang dibuat.

2.2.1.1.4. Stuktur Sistem *Material Requitment Planing (MRP)*

Cara kerja sistem MRP adalah sebagai berikut: pesanan produk dijadikan dasar untuk membuat skedul produksi master atau *Master Production Schedule (MPS)* yang memberikan gambaran tentang jumlah *item* yang diproduksi selama periode waktu tertentu. MPS dibuat berdasarkan pada peramalan kebutuhan akan peralatan yang diperlukan, merupakan proses alokasi untuk mengadakan sejumlah

peralatan yang diinginkan dengan memperhatikan kapasitas yang dipunyai (pekerja, mesin, dan bahan).

Bill of Material mengidentifikasi material tertentu yang digunakan untuk membuat setiap *item* dan jumlah yang diperlukan yang dapat disusun dalam bentuk pohon produk (*product structure tree*). *Bill of material* ini merupakan sebuah daftar jumlah komponen, campuran bahan dan bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu produk. *Bill of material* tidak hanya menspesifikasikan produksi, tetapi juga berguna untuk pembebanan biaya, dan dapat dipakai sebagai daftar bahan yang harus dikeluarkan untuk karyawan produksi atau perakitan. *Bill of material* digunakan dengan cara ini biasanya dinamakan daftar pilih.

Pohon Struktur Produk (*Product Structure Tree*) Pohon Struktur Produk (*Product Structure Tree*) adalah salah satu item informasi yang ada dalam *Bill of Material*. Pohon Struktur Produk (*Product Structure Tree*) didefinisikan sebagai bagan informasi tentang hubungan antara produk akhir dengan komponen-komponen penyusun produk akhir. Struktur produk merupakan suatu informasi tentang hubungan antara komponen dalam suatu perakitan, juga memberikan informasi tentang semua *item*, seperti nomor komponen dan jumlah yang dibutuhkan pada setiap pembelian. Struktur produk dibagi lagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Struktur produk *single level* yang menggambarkan hubungan antara produk akhir komponen-komponen penyusunnya dimana komponen-komponen tersebut langsung membentuk produk akhir atau berada satu *level* di bawah produk akhir.

2. Struktur produk *multi level* yang menggambarkan hubungan antara produk akhir dengan komponen penyusunnya dimana komponen-komponen tersebut memerlukan komponen-komponen lain untuk membuatnya dan begitu seterusnya. Bila dimisalkan untuk membuat 1 unit produk akhir X diperlukan 2 unit komponen A dan 1 unit komponen B. Sementara untuk membuat 1 unit komponen B diperlukan 3 unit komponen C dan 1 unit komponen D.

File catatan keadaan persediaan (*inventory status*), berisi data tentang jumlah unit yang tersedia dan sedang dipesan, serta berbagai perubahan *inventori* sehubungan dengan adanya kerugian akibat sisa bahan, pesanan yang dibatalkan, dll. Intinya *file* catatan keadaan persediaan (*inventory status*) menggambarkan status semua item yang ada dalam persediaan, dimana semua item persediaan harus diidentifikasi untuk menjaga kekeliruan perencanaan, juga harus berisi data tentang *lead time*, *lot size*, *teknik lot size*, persediaan cadangan dan catatan penting lainnya.

2.2.1.1.5. MRP, Kebutuhan Akan Permintaan Barang Atau Komponen Dibagi Menjadi 2 (Dua) Yaitu:

1. Permintaan Independen (tidak bergantung)

Apabila kebutuhan/permintaan untuk item tersebut tidak tergantung dengan jumlah *item* yang lain. Yang termasuk dalam permintaan independen ini adalah produk akhir

2. Permintaan dependen (ketergantungan)

Apabila kebutuhan/permintaan untuk item tersebut tidak tergantung dengan jumlah item lain pada level yang lebih tinggi, yang termasuk dalam permintaan

dependen ini adalah sub- *assemblies*, komponen dan bahan baku yg jumlahnya diperoleh dari perkalian antara perencanaan produksi pada level akhir dengan kebutuhan tiap komponen.

2.2.1.1.6. Komponen-Komponen MRP

1) GR (*Gross Requirement* = Kebutuhan kotor)

Total permintaan dari suatu item atau bahan baku untuk masing-masing periode waktu

- a. Untuk Produk Akhir (*Independent demand item*), diperoleh dari *Master Production Schedule* (MPS)
- b. Untuk komponen penyusun (*dependent demand*), diperoleh dari *item* induk atau *item* yang memiliki *level* di atasnya dikalikan dengan kelipatan tertentu sesuai dengan struktur produk dan kebutuhannya.

2) SR (*Schedule Order Receipt* = Jadwal penerimaan).

Jumlah item yang akan diterima pada suatu periode sebagai *order* yang telah dipesan dari *supplier* maupun dari order produksi.

3) OHI (*On Hand Inventory* = Persediaan awal)

Jumlah persediaan yang ada pada suatu periode waktu tertentu.

4) *Net Requirement* (NR = Kebutuhan Bersih)

Jumlah kebutuhan yang sebenarnya (bersih) yang dibutuhkan pada masing-masing periode untuk memenuhi kebutuhan *item* pada *Gross Requirement*

5) *Planned Order Receipts* (POR = Rencana Penerimaan).

Jumlah dari pemesanan yang direncanakan (belum tiba) dalam suatu

periode dan akan ada dengan sendirinya jika terdapat kebutuhan bersih (NR) Jumlah POR bergantung pada ukuran *lot* yang digunakan.

6) *Planned Order Release* (PORel = Rencana Pemesanan)

Merupakan informasi terpenting dari sistem MRP yang menunjukkan *item* apa, berapa banyak, dan kapan dibutuhkan. Nilainya sama dengan nilai POR dengan memperhitungkan *lead time* (L).

2.2.2. Bahan Penunjang

Menurut Hanggana (2010), bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi suatu dengan barang jadi. Dalam suatu perusahaan bahan baku dan bahan penunjang memiliki arti yang sangat penting, karena modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi menegolompokkan bahan baku dan bahan penunjang bertujuan untuk pengendalian. Bahan dan pembenahan biaya ke harga pokok produksi. Pengendalian bahan diprioritaskan pada bahan yang nilainya relatif tinggi yaitu bahan baku.

2.2.3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi kedua. Kerja seseorang dipengaruhi oleh umur, pendidikan, keterampilan, pengalaman dan tingkat kesehatan. Tenaga kerja dalam pertanian sering diklasifikasikan kedalam tenaga kerja manusia, ternak dan mekanik atau mesin. Tenaga kerja dapat diperoleh dari dalam keluarga dan luar keluarga. Tenaga kerja luar keluarga diperoleh dengan cara upah atau arisan tenaga kerja. Tenaga kerja dalam keluarga umumnya tidak diperhitungkan karena sulit pengukuran penggunaannya. Tenaga kerja dibagi lagi menjadi tenaga kerja laki-laki, tenaga kerja perempuan, serta tenaga kerja anak-

anak. Batasan tenaga kerja anak-anak adalah berumur 14 tahun kebawah (Hernanto, 2009).

Tenaga kerja dipandang dari sudut ekonomi adalah setiap pengorbanan pikiran dan fisik yang sebagian atau seluruhnya ditunjukkan untuk menghasilkan barang dan jasa. Dengan kata lain kerja adalah tiap-tiap usaha manusia baik usaha fisik maupun pikiran yang ditunjukkan untuk produksi. Faktor produksi tenaga kerja merupakan elemen yang mengorganisasikan proses produksi. Perencanaan dalam usaha yang merupakan perencanaan modal, perencanaan tenaga kerja, serta skala usaha yang diusahakan artinya bahwa penerapan manajemen dalam kegiatan usaha yang dijalankan menjadi lebih terarah (Amonimous, 2008).

2.2.4. Modal

Modal adalah salah satu faktor produksi penting di antara berbagai faktor produksi yang diperlukan. Bahkan modal merupakan faktor produksi paling penting untuk pengadaan faktor produksi lainnya seperti membeli tanah, bahan baku, tenaga kerja dan teknologi lain (Riyanto, 2008). Menurut ahli ekonomi modal adalah kekayaan perusahaan yang dapat digunakan untuk kegiatan produksi selanjutnya, sedangkan pengusaha berpendapat bahwa modal adalah nilai buku dari surat berharga. Namun berdasarkan pendapat para 37 ahli tersebut, pengertian modal sebenarnya tidak ada perbedaan yang fundamental tetapi tergantung dari sudut mana memandangnya (Alma, 2010). Modal merupakan instrument penting dalam memulai suatu usaha yang sangat berpengaruh terhadap produktifitas, semua tidak terlepas dari betapa besar peranan swasta khususnya perbankan sebagai sumber permodalan untuk pembangunan agroindustri lokal.

2.2.5. Teknologi

Miarso (2007), mengungkapkan bahwa teknologi merupakan salah satu bentuk proses yang meningkatkan nilai tambah. Proses yang berjalan tersebut dapat menggunakan atau menghasilkan produk tertentu, dimana produk yang dihasilkan tidak terpisah dari produk lainnya yang telah ada. Lebih lanjut disebutkan bahwa teknologi merupakan suatu bagian dari sebuah integral yang terdapat di dalam suatu sistem tertentu.

2.3. Proses Pengolahan *Fillet* Ikan Patin

Menurut Peranginan (2009), proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* memerlukan beberapa tahap penanganan sehingga diperoleh *fillet* ikan berkualitas. Tahapan ini terdiri dari proses penerimaan ikan patin hidup, penimbangan, penampungan, serta pencucian. Ikan patin yang dibawa dari petani/pengecer disimpan di kolam penampungan yang tersedia. Hal ini dibutuhkan untuk menjaga kesegaran ikan yang akan diolah. Ikan yang dipotong terlebih dahulu dicuci untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel dikulitnya.

a. Penyiangan

Proses penyiangan bertujuan untuk menghilangkan kepala dan isi perut lalu dicuci bersih. Penyiangan dilakukan dengan hati-hati agar isi perut tidak mencemari daging. Bagian kepala dan isi perut banyak mengandung enzim protease dan lemak serta menjadi sumber bakteri yang dapat menurunkan mutu ikan dan akibatnya dapat menurunkan kemampuan *fillet* dan membentuk gel. Selain itu, isi perut dapat berpengaruh terhadap penampakan produk karena mengakibatkan warna *fillet* dan produk olahannya menjadi gelap.

b. Pemisahan kulit dan tulang

Ikan yang digunakan sebagai bahan baku berukuran minimal 1 kg sehingga lebih mudah untuk membuang kulit dan tulangnya. Proses pembuangan kulit dan tulang adalah sebagai berikut: ikan diletakkan dengan miring, lalu menggunakan pisau, daging pada pangkal insang dipotong sampai ketulang. Selanjutnya ikan dibalik dan disayat dari ekor ke kepala. Agar tidak banyak daging yang tertinggal di tulang, pisau agak ditekan menempel ke tulang. Setelah daging terpisah dari tulang, kulit ikan dipisahkan sehingga diperoleh daging yang bebas tulang dan kulit.

Fillet lalu dicuci bersih dalam satu wadah dengan air dingin untuk menghilangkan kotoran dan sisa darah. Bak *fiber glass* merupakan pilihan yang baik sehingga medium wadah karena mudah dibersihkan, dipindahkan, dan dikeringkan. Hal ini tidak boleh dilupakan adalah selama proses ini dan seterusnya adalah penambahan es secukupnya secara kontiniu untuk menghamabat penurunan kesegaran ikan.

c. Penimbangan

Sebelum tahapan penimbangan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan pemeriksaan kebersihan daging, apakah telah benar-benar bersih dari kulit, tulang, dan kotoran lainnya. proses penimbaangan diperlukan untuk proses pengemasan. Daging ditimbang dan dipotong untuk ukuran 2 Kg.

d. Pengemasan

Setelah daging dipotong, maka tahapan berikutnya adalah memasukkannya kedalam wadah *pre-cooling* yang berarti es sebelum

dipindahkan ke ruangan penyimpanan.

e. Pembekuan

Fasilitas pendinginan yang digunakan adalah *freezer* (alat pembeku). Suhu yang dibutuhkan adalah -20°C agar *fillet* dapat bertahan hingga 3 bulan atau lebih, tanpa banyak mengalami perubahan sifat fungsionalnya. Bahkan, apabila proses pengolahan berjalan benar, pembekuan berjalan cepat dan penyimpanan memenuhi standar persyaratan, maka *fillet* dapat bertahan hingga 1 tahun. Apabila suhu penyimpanan sekitar -10°C , *fillet* hanya dapat bertahan hingga 1 bulan, namun tidak dapat dipakai lagi setelah 3 bulan karena sifat fungsional. Fasilitas pendingin yang tersedia dipasaran terdiri dari berbagai jenis daya, mulai dari 35 *watt*, 500 *watt*, dan 1.000 *watt*. Dengan daya 350 *watt* maka dapat menurunkan suhu *fillet* hingga -20°C dalam waktu 12 jam sebanyak 99 kg *fillet* daging. Kapasitas dari *freezer* sebanyak 3 unit untuk mengantisipasi kerusakan *freezer* dan kelebihan produksi yang mungkin terjadi. Karena fluktuasi suhu yang terjadi selama proses penyimpanan dapat menurunkan kemampuan *fillet* dan membentuk gel, maka penyediaan *gen-set* dibutuhkan agar dapat memasok penyediaan listrik jika sesuatu pada pasokan listrik dan PLN.

2.3.1. Biaya Produksi

Biaya merupakan sejumlah uang yang harus dikeluarkan dalam suatu kegiatan produksi. Biaya produksi akan selalu muncul dalam setiap kegiatan ekonomi dimana usahanya selalu berkaitan dengan produksi. Kemunculannya itu sangat berkaitan dengan diperlukannya input (faktor produksi) ataupun korbanan-korbanan lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi tersebut. Pada

hakikatnya biaya adalah sejumlah uang tertentu yang telah diputuskan guna pembelian atau pembayaran input yang diperlukan, sehingga tersedianya sejumlah uang ini telah benar-benar diperhitungkan sedemikian rupa agar produksi dapat berlangsung (Sugiri, 2009).

Hernanto (2009) mengemukakan bahwa biaya dapat dikategorikan menjadi empat yaitu: biaya tetap, biaya variabel, biaya tunai, dan biaya tidak tunai. Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam sekali proses produksi, seperti biaya penyusutan alat dan penyusutan bangunan serta pajak. Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya sangat tergantung pada besarnya skala produksi, seperti biaya bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja. Biaya tunai adalah biaya yang langsung dikeluarkan pada saat pemakaian faktor produksi, seperti biaya pembelian bahan baku dan bahan penunjang, sedangkan biaya tidak tunai adalah biaya yang tidak langsung dikeluarkan saat pemakaian sarana produksi, seperti upah tenaga kerja dan biaya penyusutan alat dan aset lainnya.

Biaya penyusutan aset dapat ditentukan sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri (Permendagri) Nomor 1 Tahun 2019, bahwa aset tetap adalah aset berwujud yang mempunyai masa manfaat lebih dari 12 bulan untuk digunakan dalam kegiatan pemerintah daerah atau dimanfaatkan oleh masyarakat umum. Masa manfaat adalah periode suatu aset tetap yang diharapkan digunakan untuk aktivitas pemerintahan dan/atau pelayanan publik atau jumlah produksi atau unit serupa yang diharapkan diperoleh dari aset untuk aktivitas pemerintahan dan/atau pelayanan publik. Penyusutan aset tetap dilakukan dengan menggunakan garis

lurus. Metode garis lurus dilakukan dengan mengalokasikan nilai yang dapat disusutkan dari aset tetap dibagi dengan masa manfaat. Tarif penyusutan menurut Undang-Undang Pajak Penghasilan (PPH) dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Tarif Masa Manfaat dan Tarif Penyusutan Harta Berwujud

Kelompok Harta Berwujud	Masa Manfaat (Tahun)	Tarif Penyusutan	
		Garis Lurus (%)	Saldo Menurun (%)
I. Bukan Bangunan			
Kelompok 1	4	25	50
Kelompok 2	8	12,5	25
Kelompok 3	16	6,25	12,5
Kelompok 4	20	5	10
II. Bangunan			
Permanen	20	5	-
Tidak Permanen	10	10	-

Sumber: Undang-Undang Pajak Penghasilan Nomor 36 Tahun 2008

Menurut Ahmad (2009) bahwa aset tetap dibagi menjadi dua golongan, yaitu:

1. Aset tetap berwujud

Merupakan aset yang mempunyai bentuk fisik dan dapat dikenali melalui panca indera.

Aset tetap berwujud dilihat dari umurnya, dibagi dua:

1. Aset tetap berwujud yang mempunyai umur tidak terbatas, misalnya: Tanah untuk dibangun, jenis aset ini tidak perlu dilakukan depresiasi.

Aset tetap terwujud yang mempunyai umur gerbatas, dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

- a. Aset tetap terwujud yang diperbaharui misalnya: gedung, kendaraan, mesin, peralatan, dan sebagainya.
- b. Aset tetap terwujud yang tidak dapat diperbaharui misalnya: konsesi tanah tambang.

Aset tetap terwujud ditinjau dari mobilitasnya, dibagi menjadi dua:

- a. Aset tetap terwujud bergerak.
- b. Aset tetap berwujud tidak bergerak.

Aset tetap berwujud ditinjau dari kemampuan mengembangkan diri terbagi menjadi dua, yaitu:

1. Aset tetap berwujud yang dapat mengembangkan diri.
2. Aset tetap berwujud yang tidak dapat mengembangkan diri.

Ditinjau dari Undang-Undang perpajakan aset tetap berwujud dikelompokkan menjadi empat golongan, yaitu:

- a. Golongan 1, aset tetap berwujud selain bangunan yang mempunyai umur ekonomis sampai 4 tahun.
 - b. Golongan 2, aset tetap berwujud selain bangunan yang mempunyai umur ekonomis diatas 4 tahun sampai dengan 8 tahun.
 - c. Golongan 3, aset tetap berwujud selain bangunan yang mempunyai umur ekonomis lebih dari 8 tahun.
 - d. Golongan 4, aset tetap berwujud yang berupa tanah dan bangunan.
2. Aset tetap tidak terwujud

Merupakan aktiva jangka panjang yang tidak terlihat secara fisik. Misalnya: *goodwil, franchise, trade maer*, dan *copy right*.

Selain itu juga, Waren, Dkk(2008) mengelompokkan aset menjadi dua, yakni:

1. Aset tetap terwujud yang merupakan aset jangka panjang atau aset yang relatif permanen penggunaan dan terlihat secara fisik. Nama-nama deskriptif lain bagi aset-aset ini adalah aset pabrik, atau *property*, pabrik, dan peralatan

(*property, palnt, and aquipment*).

2. Aset tetap berwujud merupakan aset jangka panjang yang bermanfaat bagi perusahaan dan tidak untuk dijual serta tidak terlihat secara fisik. Antara lain paten (*patensi*), hak cipta, merek dagang, dan *goodwill*.

Berdasarkan definisi berbagai sumber di atas tentang jenis-jenis aset tetap, dapat disimpulkan bahwa jenis-jenis aset tetap terbagi menjadi dua golongan yaitu

1. Aset tetap berwujud, yaitu aset tetap yang bersifat jangka panjang dalam aktivitas operasi perusahaan yang dapat dilihat bentuk fisiknya. Di dalamnya meliputi: tanah, bangunan, mesin-mesin, dan peralatan lain yang digunakan untuk menghasilkan atau memudahkan penjualan barang atau jasa.
2. Aset tetap tidak berwujud, yaitu aset tetap jangka panjang yang tidak terlihat secara fisik. Harta tak berwujud termasuk pos-pos seperti hak cipta, paten, *goodwill*, dan perjanjian monopoli.

Walaupun kedua jenis aktiva tersebut berbeda secara sudut pandang fisiknya, akan tetapi mempunyai manfaat yang sama bagi kelangsungan hidup perusahaan.

2.3.2. Produksi

Nicholson (2003), menyatakan produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi mengandung hubungan antar tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh. Sehingga produksi merupakan hasil akhir

dari proses atau aktivitas dengan memanfaatkan beberapa masukan alat input. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi adalah mengkombinasikan berbagai input atau masukan untuk menghasilkan output.

Produksi adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan manfaat dengan cara menghubungkan faktor-faktor produksi kapital, tenaga kerja dan teknologi. Menurut Pindyck Dkk, (2007), menyatakan bahwa hubungan input dan output untuk setiap sistem produksi adalah sebagai fungsi dari karakteristik teknologi. Selagi teknologi dapat ditingkatkan dan fungsi produksi berubah, sebuah perusahaan dapat memperoleh lebih banyak output untuk serangkaian input tertentu.

2.3.3. Harga

Doylen Dkk, (2009), harga adalah variabel yang digunakan oleh konsumen karena berbagai alasan, baik karena ekonomis yang menunjukkan bahwa harga yang rendah atau harga yang selalu berkompetisi merupakan salah satu variabel penting untuk meningkatkan kinerja pemasaran, juga alasan psikologis dimana harga sering dianggap sebagai indikator kualitas. Oleh karena itu, penetapan harga sering dirancang sebagai salah satu instrumen penjual sekaligus instrumen yang menentukan.

Tujuan penetapan harga adalah harga bersifat fleksibel, dimana bisa disesuaikan. Sebelum penetapan harga perusahaan harus mengetahui tujuan dari penetapan harga itu sendiri apabila tujuannya sudah jelas maka pendapatan harga dapat dilakukan dengan mudah.

Perusahaan mempertimbangkan sebagai faktor dalam membuat kebijakan harga. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat harga antara lain:

- a. Keadaan perekonomian berpengaruh terhadap tingkat harga
- b. Biaya merupakan faktor dasar dalam penentuan harga, sebab bila harga yang ditetapkan tidak sesuai maka perusahaan akan mengalami kerugian. Perusahaan ingin menetapkan harga yang dapat menutup biaya produksi, distribusi, dan penjualan produknya, termasuk pengambilan yang memadai atas usaha dan risikonya. Untuk dapat menetapkan bagaimana biaya bervariasi bila level produksinya berubah.

2.3.4. Pendapatan

Pendapatan bagi sejumlah pelaku ekonomi merupakan uang yang telah diterima oleh pelanggan dari perusahaan sebagai hasil penjualan barang dan jasa. Pendapatan juga diartikan sebagai jumlah penghasilan, baik dari perorangan maupun keluarga dalam bentuk uang yang diperolehnya dari jasa setiap bulan atau dapat juga diartikan sebagai suatu keberhasilan usaha (Tohar, 2010).

Menurut Zaki (2011), Pendapatan adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utang atau kombinasi dari keduanya selama suatu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha.

Sedangkan menurut Kadariah (2009), menyatakan bahwa pendapatan seseorang adalah jumlah penghasilan yang diterima dalam periode tertentu

misalnya satu bulan, satu tahun dan lain-lain.

Pengertian pendapatan atau penerimaan nyata menurut Kasryono (2011), menyatakan bahwa penerimaan pengusaha itu untuk keluarga dan untuh tanah yang dapat dirumuskan sebagai hasil dukurangi biaya nyata untuk sarana produksi, penanaman modal dan biaya tenaga kerja yang harus dibayar.

Menurut Sukirno (2007), pendapatan merupakan jumlah penghasilan yang diperoleh dari jasa-jasa produksi yang diserahkan pada waktu tertentu.

Pendapatan adalah uang yang diterima dan diberikan kepada subjek ekonomi berdasarkan prestasi-prestasi yang diserahkan sebagai balas jasa dari penyerahan prestasi tersebut untuk mempertahankan hidupnya. Pendapatan merupakan suatu tujuan utama dari suatu perusahaan karena dengan adanya pendapatan maka operasional perusahaan ke depan akan berjalan dengan baik atau dengan kata lain bahwa pendapatan merupakan suatu alat untuk kelangsungan hidup perusahaan (Mubyarto, 2003).

Besar kecil nya pendapatan dan keuntungan yang diterima pengusaha tidak hanya berpengaruh oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya-biaya yang dikeluarkan, namun harga output merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan. Dalam hal ini pasar memegang peranan penting terhadap harga yang berlaku, sedangkan produsen selalu dalam posisi yang paling lemah kependudukannya dalam merebut peluang pasar (Soekartawi, 2000).

a. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah sebagai nilai produksi total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Pengeluaran total (total

biaya) diperoleh dari nilai semua masukan yang habis terpakai atau tidak terpakai dalam satu kali proses produksi (Soekartawi, 2000).

b. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dengan pengeluaran total usaha. Penerimaan suatu usaha adalah sebagai produk total dalam waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan cara mengalikan produksi total dengan harga yang berlaku. Pengeluaran total usaha adalah nilai yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi (Soekartawi, 2003).

2.3.5. Efisiensi

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara nilai *output* fisik dan input fisik. Semakin tinggi rasio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Efisiensi yang dijelaskan oleh Nicholson (2002), sebagai pencapaian output maksimum dari penggunaan sumber daya tertentu. Jika output yang dihasilkan lebih besar dari sumber daya yang digunakan maka semakin tinggi pula tingkat efisiensi yang dicapai.

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan pendapatan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi per satuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan (Rahardi, 2010).

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan R/C rasio atau *Return Cost Ratio*. Dalam perhitungan analisis, sebaiknya R/C dibagi dua, yaitu R/C yang menggunakan biaya secara riil dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya yang riil dikeluarkan maupun biaya yang tidak riil dikeluarkan (Soekartawi, 2008).

Konsep efisiensi semakin diperjelas oleh Meller Dkk (2000) yang membagi efisiensi menjadi tiga yaitu:

1. Efisiensi Teknis

Efisiensi teknis atau *technical efisiensi* mengharuskan adanya proses produksi yang dapat memanfaatkan input yang lebih sedikit demi menghasilkan output dalam jumlah yang sama.

2. Efisiensi Harga

Efisiensi harga pokok produksi dinilai dengan membandingkan antara biaya sesungguhnya dengan biaya yang dianggarkan. Apabila biaya sesungguhnya lebih tinggi dari pada yang dianggarkan maka terjadi selisih merugikan (*unfavourable*), sedangkan apabila biaya sesungguhnya lebih rendah dari yang dianggarkan maka terjadi selisih mengguntungkan (*favourable*).

3. Efisiensi Ekonomis

Konsep yang digunakan dalam efisiensi ekonomis adalah meminimalkan biaya artinya suatu proses produksi akan efisien serta ekonomis pada suatu tingkatan output apabila tidak ada proses lain yang dapat dihasilkan output serupa dengan biaya yang lebih murah.

2.3.6. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002).

Nilai tambah yang dihasilkan dari suatu pengolahan pada barang dan jasa, merupakan selisih antara nilai akhir suatu produk (nilai output) dengan nilai bahan baku dan input lainnya. Nilai tambah tidak hanya melihat besarnya nilai tambah yang didapatkan, 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 analisis Hayami adalah metode yang umum digunakan untuk menganalisis nilai tambah pada subsistem pengolahan (Netelda, 2006).

Menurut Hayami (2003), ada dua cara menghitung nilai tambah yaitu: (1) Nilai untuk pengolahan dan, (2) Nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Dalam industri, nilai tambah berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang kerja, dan sebagainya. Nilai tambah menurut Gittinger (1986) adalah nilai output dikurangi input yang dibeli dari luar. Dalam satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara lain output perusahaan dan nilai seluruh input yang dibeli dari luar perusahaan.

Nilai tambah yang menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan suatu wilayah. Pada umumnya yang termasuk dalam nilai tambah dalam suatu kegiatan produksi atau jasa adalah berupa upah atau gaji, laba, sewa tanah dan bunga yang dibayarkan (berupa bagian dari biaya), penyusutan dan pajak tidak langsung (Tarigan, 2004).

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Suryana, 1990).

Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai Hardjanto, (1993).

Dalam industri, nilai tambah berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang kerja, dan sebagainya. Nilai tambah menurut Gittinger, (1986) adalah nilai output dikurangi input yang dibeli dari luar. Dalam tiap satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara nilai output perusahaan dan nilai seluruh input yang dibeli dari luar perusahaan.

2.3.7. Pemasaran

Pemasaran adalah suatu usaha dengan menggunakan pasar untuk melakukan pertukaran yang bertujuan untuk memenuhi aktifitas keinginan manusia (Sudiyono, 2011).

Said (2008), mendefinisikan pemasaran sebagai sejumlah kegiatan bisnis yang ditujukan untuk memberi kepuasan dari barang atau jasa yang dipertukarkan kepada konsumen atau pemakai, baik input maupun produk yang dihasilkan.

a. Saluran Pemasaran

Kotler (2009), menyatakan bahwa saluran pemasaran adalah serangkaian organisasi yang saling tergantung dan terlibat dalam proses untuk menjadikan suatu produk atau jasa yang siap untuk digunakan atau dikonsumsi. Saluran pemasaran melaksanakan tugas, hal tersebut untuk mengatasi kesenjangan waktu, tempat dan pemilihan yang memisahkan barang dan jasa dari orang-orang yang membutuhkan atau yang menggunakannya. Untuk itu dalam menyampaikan hasil produk ke konsumen akhir banyak pihak lain yang ikut berperan yang memindahkan barang dari produsen ke konsumen membantu menyalurkannya,

maka diperlukan biaya pemasaran.

Panjang-pendeknya saluran pemasaran yang dilalui oleh suatu hasil komoditas pertanian tergantung pada beberapa faktor, antara lain: (1) jarak antara produsen dan konsumen. Makin jauh jarak antara produsen dan konsumen biasanya makin panjang saluran pemasaran yang ditempuh oleh produk; (2) cepat tidaknya produk rusak. Produk yang cepat atau mudah rusak harus segera diterima konsumen dan dengan demikian menghendaki saluran yang pendek dan cepat; (3) skala produksi.

Bila produksi berlangsung dengan ukuran-ukuran kecil, maka jumlah yang dihasilkan berukuran kecil pula, hal ini akan tidak menguntungkan bila produsen langsung menjual kepasar; (4) posisi keuangan pengusaha. Produsen yang posisi keuangannya kuat cenderung untuk memperpendek saluran pemasaran (Rahim dkk, 2007).

b. Lembaga Pemasaran

Lembaga pemasaran adalah badan usaha atau individu yang menyelenggarakan pemasaran, menyalurkan jasa dan komoditi dari produsen kepada konsumen akhir serta mempunyai hubungan dengan badan usaha atau individu lainnya. Lembaga pemasaran timbul karena adanya keinginan konsumen untuk memperoleh komoditi yang sesuai dengan waktu, tempat, dan bentuk yang diinginkan konsumen. Tugas lembaga pemasaran adalah menjalankan fungsi pemasaran serta memenuhi keinginan konsumen semaksimal mungkin. Konsumen memberikan balas jasa kepada lembaga pemasaran berupa margin pemasaran (Soekartawi, 2004).

Menurut Kotler (2006), Fungsi-Fungsi Lembaga Pemasaran:

1. Pengecer (*Retailer*): Fungsi-fungsi pemasaran yang dilaksanakan adalah: (1) mengkombinasikan beberapa jenis barang tertentu; (2) melaksanakan jasa-jasa eceran untuk barang tersebut; (3) menempatkan diri sebagai sumber barang-barang bagi konsumen; (4) menciptakan keseimbangan antara harga dan kualitas barang yang diperdagangkan; (5) menyediakan barang-barang untuk memenuhi kebutuhan konsumen; (6) melaksanakan tindakan-tindakan dalam persaingan
2. Pedagang besar (*wholesaler*): Menurut fungsi yang dilakukan pedagang besar dapat digolongkan menjadi: (1) pedagang besar dengan fungsi penuh (*full function wholesaler*), yaitu: pedagang besar yang melaksanakan fungsi-fungsi pemasaran secara keseluruhan, mulai dari: fungsi pembelian–penjualan–pengangkutan–penyimpanan–fungsi keuangan–fungsi pengambilan risiko, dll. Dalam menjalankan aktivitasnya pedagang besar dalam kategori ini biasanya selalu menjaga persediaan yang cukup dan lengkap, menggunakan beberapa penjual (*salesman*), dan melakukan hubungan-hubungan secara teratur dengan pengecer; (2) Pedagang besar dengan fungsi terbatas (*limited function wholesaler*), yaitu: pedagang besar yang hanya menjalankan fungsi atau jasa yang terbatas. Dasar pertimbangan meninggalkan fungsi lain adalah untuk efisiensi dan mengurangi risiko dalam pemasaran. Dalam hal ini fungsi-fungsi tersebut terbagi pada produsen, dan pedagang pengecer.
3. Agen Penunjang (*Facilitating Agent*): Agen merupakan salah satu perantara yang penting dalam saluran distribusi, karena dapat membantu dalam

pelaksanaan fungsi pemasaran secara baik dan lebih efisien, karena agen membantu pedagang dalam memindahkan produk. Agen penunjang dapat dikategorikan berdasarkan fungsi yang dilakukan, yaitu: (1) agen pembelian dan penjualan (*purchasing and sales agent*), yaitu lembaga pemasaran yang bekerja atas kontrak tertentu untuk melakukan pembelian barang, dengan menerima sejumlah komisi atas penggunaan jasa pembelian, tidak berhak atas barang yang dibeli atau dijual, dan tidak dapat bertindak menyaingi pedagang yang pengontrak, (2) agen pengangkutan, terdiri dari dua kategori, yaitu *bulk transportation agencies* (agen pengangkut borongan) dan *specialty shippers* (agen pengangkutan khusus), (3) agen penyimpanan (*storage agent*), terdiri dari pedagang komisi dan gudang umum (*public warehouse*), (4) *franchise*, yaitu seorang penjual memberikan hak kepada seorang pembeli untuk memasarkan barang-barangnya, tetapi pembeli harus bersedia mengikuti kebijaksanaan yang ditetapkan oleh penjual dan tidak menjual barang-barang saingan.

2.4. Penelitian Terdahulu

Ningsih (2006), telah melakukan penelitian yang berjudul “ Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Terhadap Agroindustri Pemindangan Ikan di Wilayah Muncar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) nilai tambah komoditi ikan laut pada agroindustri pemindangan ikan, (2) efisiensi penggunaan faktor produksi pada agroindustri pemindangan ikan dan (3) faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pendapatan agroindustri pemindangan ikan. Daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive Method*), yaitu di Desa Kedungrejo, Kecamatan Muncar,

Kabupaten Banyuwangi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan metode korelasional. Data yang diperlukan adalah data primer yang diperoleh dengan wawancara secara langsung kepada responden. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah, analisis *cobb-douglas* dan analisis regresi linier berganda. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) nilai tambah pada agroindustri pemindangan ikan adalah positif, (2) penggunaan faktor produksi pada industri pemindangan ikan belum efisien, (3) faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap pendapatan agroindustri pemindangan ikan adalah biaya bahan baku dan biaya transportasi, sedangkan faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap pendapatan agroindustri pemindangan ikan adalah biaya bahan baku dan biaya transportasi, sedangkan faktor-faktor yang berpengaruh tidak nyata terhadap agroindustri pemindangan adalah biaya tetap dan biaya tenaga kerja.

Fajar (2014), telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Agroindustri dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus Di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir)”. Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) mengidentifikasi profil usaha agroindustri ikan asin. (2) menganalisis penggunaan faktor produksi dan teknologi agroindustri ikan asin. (3) menganalisis biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri ikan asin. (4) menganalisis saluran dan fungsi pemasaran, biaya margin dan efisiensi pemasaran ikan di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. Penelitian ini dilakukan selama lima bulan terhitung dari bulan Maret sampai dengan bulan September 2014, metode analisis yang digunakan adalah metode survei di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir. Metode yang digunakan

meliputi: biaya, produksi, pendapatan, efisiensi, nilai tambah, margin dan efisiensi pemasaran ikan asin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pengusaha dengan umur sampel yaitu 44 tahun, pendidikan 9 tahun, pengalaman berusaha 8 tahun dengan 3 orang anggota keluarga usaha kecil dengan modal sendiri. Biaya produksi berkisar antara Rp 4.179.982,99 sampai Rp 1.319.23 kg, pendapatan bersih berkisar Rp 4.045.566,25 sampai Rp 6.396.882,58, efisiensi antara 1,75 sampai 1,94 terdapat dua saluran pemasaran ikan asin dan saluran ke 2 merupakan rantai pemasaran paling efektif.

Kiki Bareta (2015), meneliti tentang “Analisis Usaha Dan Pemasaran Agroindustri Ikan Salai Patin di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar”, dengan tujuan penelitian untuk menganalisis profil usaha, karakteristik pengusaha dan pedagang, teknologi produksi, biaya produksi, penerimaan, keuntungan dan efisiensi: pemasaran yang meliputi saluran, lembaga, fungsi, biaya, margin, dan efisiensi pemasaran. Penelitian ini menggunakan metode *survey* dan sampel diambil secara sengaja (*purposive sampling*) sebanyak 16 responden yang terdiri dari 9 pengusaha dan 7 pedagang. Sumber data diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data dianalisis menggunakan deskriptif kuantitatif (manajemen usaha dan pemasaran).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa profil usaha penyalaian ikan patin salai meliputi lokai usaha berada di Rw 03 Dusun II Desa Air Tiris. Mulai berdiri pada tahun 1999, jumlah tenaga kerja sebanyak 5 orang perempuan dan 3 orang laki-laki. Modal usaha rata-rata Rp 14.000.000. Rata-rata umur pengusaha adalah 39,7 tahun dan pedagang adalah 39,3 tahun. Lama pendidikan pengusaha 10 tahun

dan pedagang 10 tahun. Tanggungan keluarga pengusaha 4 orang dan pedagang 4 orang. Teknologi produksi yang digunakan yaitu teknologi pengasapan (*smooking technology*). Rata-rata penerimaan pengusaha sebanyak Rp 9.050.000 dengan keuntungan sebanyak Rp 1.661.457,80/proses produksi dengan nilai RCR sebesar 1,22 yang berarti usahanya efisien. Saluran pemasaran ikan patin salai yang digunakan terdiri dari dua saluran. Fungsi pemasaran yang dilakukan pengusaha adalah penjualan dan pengangkutan. Sedangkan oleh pedagang adalah penjualan, pembelian, pengangkutan dan penyimpanan. Total biaya pemasaran saluran 1 adalah Rp 125/Kg, saluran 2 adalah Rp 796/Kg, margin pemasaran saluran I Rp 20.000/kg dan saluran II Rp 15.000/kg, dengan efisiensi pemasaran saluran I adalah 0,63%, saluran II adalah 3,18%.

Hamidi (2016), telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau (Studi Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh setelah patin segar telah diolah menjadi abon ikan patin. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2014 sampai Maret 2015. Penelitian ini menggunakan metode survei dan jumlah responden 5 orang, termasuk satu orang sebagai pemilik *home industry* dan 4 karyawan. Nilai tambah dari penelitian ini adalah perbedaan antara nilai output, kontribusi input lain dan harga bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan patin adalah Rp 12.121,38/kg, pangsa tenaga kerja 12,37%. Keuntungan usaha yang diperoleh Rp 10.621,83 dengan jumlah margin 91,84%.

Nurjannah (2016), telah melakukan penelitian yang berjudul “ Analisis Usaha Agroindustri Pastel Ikan Patin Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) “Berkah” di Kota Pekanbaru Propinsi Riau”. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah, sebagai suatu sistem produk agroindustri yang melibatkan sumber daya hasil pertanian. Salah satu dari berbagai produk agroindustri yang dikembangkan saat ini adalah agroindustri pastel ikan patin. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) Karakteristik pengusaha dan pekerja, serta profil usaha agroindustri pastel ikan patin pada UKM “Berkah” di Kota Pekanbaru (2) Teknologi agroindustri, penggunaan faktor-faktor industri, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan titik impas (BEP) agroindustri pastel ikan patin pada UKM “Berkah” di Kota Pekanbaru. Responden diambil secara sensus yang terdiri dari data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Aspek yang diteliti yaitu teknologi produksi, penggunaan faktor produksi, biaya produksi, produk, pendapatan, efisiensi (RCR), BEP dan nilai tambah. Hasil penelitian menggambarkan bahwa patin suatu usaha agroindustri pastel ikan patin berdiri sejak tahun 2007, merupakan usaha keluarga dengan modal sendiri yaitu Rp 5.000.000,00 kemudian mendapatkan pinjaman dari BUMN sebesar Rp.25.000.000,00. Karakteristik pengusaha dengan umur 54 tahun, tingkat pendidikan 12 tahun dan pengalaman berusaha 10 tahun dan karakteristik umur pekerja dengan rata-rata 39 tahun, tingkat pendidikan rata-rata 12 tahun, tanggungan keluarga rata-rata jiwa dan pengalaman berusaha rata-rata 4 tahun. Teknologi yang digunakan dalam agroindustri pastel ikan patin untuk menghasilkan output yaitu dengan

menggunakan semi teknologi. Penggunaan bahan baku ikan patin 4,50 Kg/proses produksi dimana biaya produksi agroindustri sebesar Rp 99.000/proses produksi dengan total produksi 5,40 Kg/proses produksi. Pendapatan kotor Rp 810.000/proses produksi. Pendapatan bersih Rp 360.458/proses produksi. Efisiensi (RCR) 1,80. *Break Event Point* (BEP) volume penjualan Rp 810.000/proses produksi, BEP penerimaan Rp. 10.167 BEP produksi 2,10 Kg dan BEP harga Rp 36,150/Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan pastel ikan patin perproses produksi (per hari) adalah Rp.412.480,00 dengan rasio nilai tambah sebesar 50,92% nilai tambah per kg output sebesar Rp 128.000,00, margin sebesar Rp. 711.000,00, rasio sumbangan input lain sebesar 41,98% dan keuntungan perusahaan sebesar 58,01%. Saran dalam penelitian ini yaitu dilakukan pelatihan bagi pekerja, meningkatkan usahanya dan nilai tambah untuk agroindustri pastel ikan patin pada UKM “Berkah” di Kota Pekanbaru Propinsi Riau.

Wahyudi (2016). Telah melakukan penelitian yang berjudul “ Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru”. Tujuan penelitian ini adalah: (1) pendapatan Agroindustri kerupuk kulit sapi Mamak Kito di kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. (2) Efisiensi nilai tambah Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi Mamak Kito di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan tampan Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilakukan selama empat bulan terhitung dari bulan Maret sampai Juni 2016, metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Penelitian ini menganalisis tentang biaya total, penyusutan, *return cost ratio* (R/C), titik impas

(BEP) dan nilai tambah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha kerupuk kulit sapi sebesar Rp 108.702.944,00 perbulan. Penerimaan yang diperoleh pengusaha kerupuk kulit sapi sebesar Rp 159.802.500,00 perbulan. Usaha agroindustri kerupuk kulit sapi sudah efisien karena nilai R/C ratio lebih dari satu sebesar 1,47 berarti bawa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri kerupuk kulit sapi memberikan penerimaan sebesar 1,47 kali dari biayayang telah dikeluarkan. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha kerupuk kulit sapi dengan nilai sebesar Rp 16.587,39 per Kg yang diolah menjadi kerupuk kulit sapi. Keuntungan yang diperoleh pengusaha kerupuk kulit sapi adalah sebesar Rp 2.999,37 per/Kg kerupuk kulit. Margin agroindustri kerupuk kulit sapi yaitu sebesar Rp.18.250,00 dan distribusi terbesar pada faktor keuntungan pemilik usaha sebesar 18,08%.

Hamidi (2016), melakukan peneliti dengan judul “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Msjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus: CV Graha Pratama Fish)”. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan untuk nilai tambah yang diperoleh setelah patin segar diolah menjadi abon ikan patin. Jumlah responden 5 orang, termsuk satu orang sebagai pemilik home industri dan empat karyawan. Nilai tambah dari penelitian ini adalah perbedaan antara output, kontribusi input lain dan harga bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah dari pengelola ika patin adalah Rp 12.121,83/kg, pangsa tenaga kerja 12,37 %. Keuntungan usaha yang diperoleh Rp 10.621,83, dengan jumlah margin 91,84 %.

Abdillah (2017), telah Melakukan Penelitian Yang Berjudul “Analisis Penerapan *Material Requirement Planning* Dalam Perencanaan Persediaan Bahan Baku Berdasarkan Permintaan Pasar Dengan Menggunakan Pendekatan *Single Moving Average* Dan *Single Exponential Smoothing With Linear Trend*”. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui suatu sistem informasi yang diharapkan dalam pemenuhan kebutuhan bahan baku dapat dilakukan dengan tepat dan penentuan biaya persediaannya dapat ditetapkan seoptimal mungkin yaitu melalui penerapan *Material Requirement Planning*. Peramalan permintaan dilakukan untuk mengetahui Jadwal Produksi Induk, dari hasil peneilitan menggunakan metode *Moving Average* dan *Eksponential Smoothing*, diketahui hasil peramalan permintaan yang nilai *MAD* nya terkecil adalah menggunakan metode *Eksponential Smoothing* yaitu 141.254 ekor untuk bulan Januari 2017 dan 136.075 ekor untuk bulan Februari 2017. Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa penerapan metode *Lot Sizing* untuk setiap bahan baku ayam broiler yang menghasilkan biaya persediaan terkecil tergantung pada harga dan banyaknya bahan baku tersebut. Metode *Looting* yang menghasilkan biaya persediaan paling minimum untuk pakan adalah *Lot for Lot*, *Vitamin Fixed Period Requirement*, *Obat-obatan Fixed Order Quantity*, dan *Vaksin Fixed Period Requirement*.

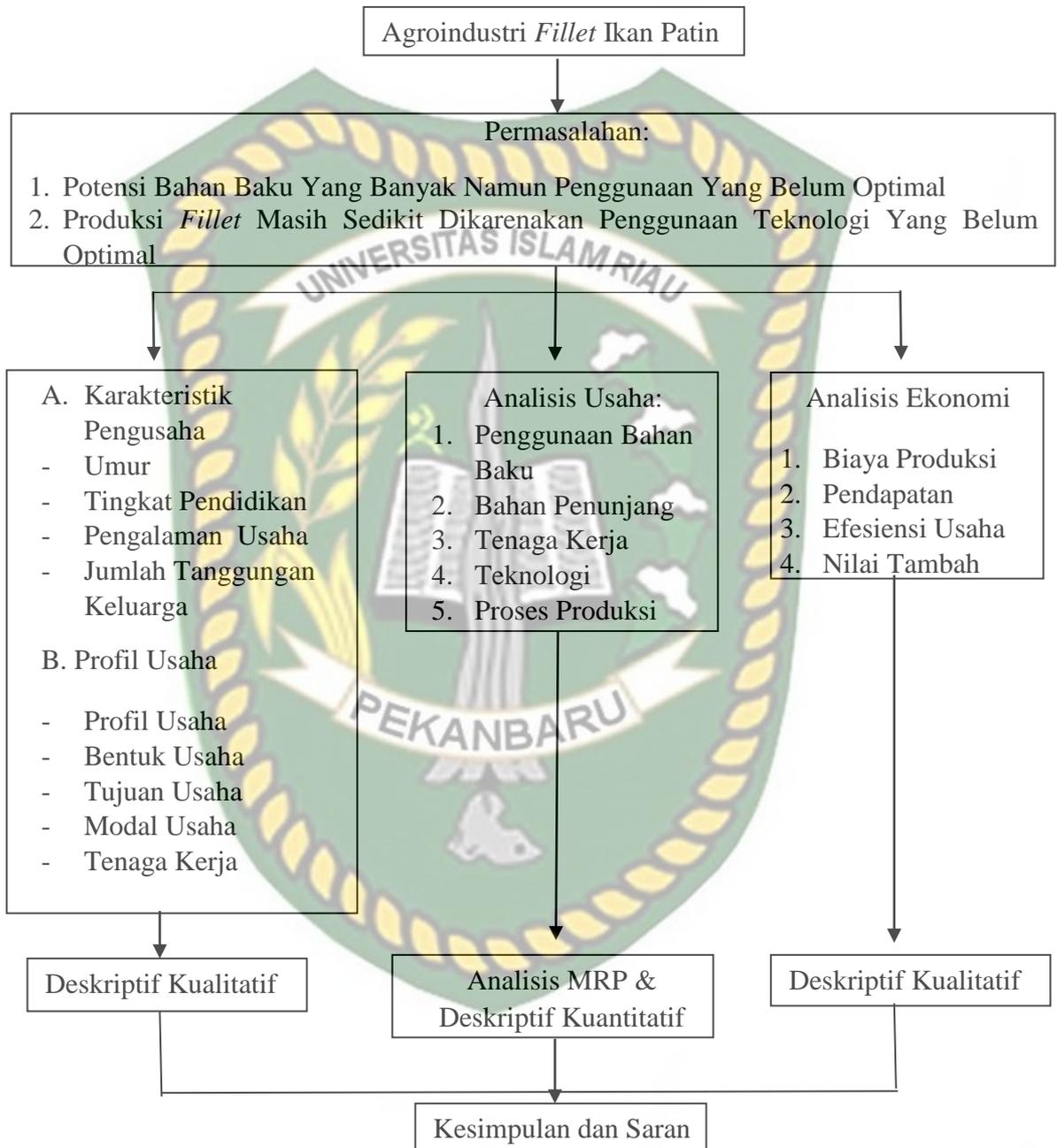
Nurdian Dkk (2018) , telah melakukan penelitian yang berjudul “ Strategi Pengembangan Agroindustri Ikan Patin (Studi Kasus di Desa Pubdak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi). Penelitian ini bertujuan untuk untuk merumuskan strategi pengembangan agroindustri ikan patin di Desa Pudak

Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. Metode yang digunakan adalah analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri ikan patin memiliki sejumlah faktor kekuatan, yaitu modal, lokasi, tenaga kerja, kualitas produk, dan teknologi. Disamping faktor kekuatan yang dimiliki, perkembangan industri ini juga didukung oleh faktor eksternal yang dapat menjadi peluang agar perusahaan ini dapat berkembang yakni: jumlah pesaing, jumlah pedagang, kemasan yang baik, konsumen, harga, serta komitmen pemerintah. Disisi lain, pengembangan industri ini juga memiliki sejumlah kelemahan dan ancaman yakni: permintaan berfluktuasi, akses, dan kurangnya promosi dalam pemasaran. Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa dengan sejumlah faktor internal dan eksternal perusahaan agroindustri ikan patin tersebut, posisi perkembangan industri ini berada pada kuadran 1 (satu). Dengan demikian, strategi yang dapat dilakukan untuk pengembangan usaha ini adalah strategi agresif (*aggressive strategy*) yang dapat dilakukan dengan: (1) meningkatkan modal, (2) mempertahankan mutu produk, (3) memperluas wilayah pemasaran, (4) meningkatkan kegiatan promosi, (5) pengembangan produk, serta (6) memanfaatkan bantuan maupun dukungan dari pemerintah secara maksimal.

2.5. Kerangka Pemikiran

Produksi ikan patin adalah salah satu produksi perikanan paling penting bagi masyarakat Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Ikan patin dapat diolah menjadi *fillet* dan olahan lainnya. Salah satu hasil olahan yang digemari oleh masyarakat adalah *fillet* ikan patin karena memiliki peluang usaha lebih tinggi untuk dijalankan.

Adapun gambaran penelitian yang akan dilakukan disajikan pada Gambar 2.



Gambar: Kerangka Pemikiran

Ciri produk perikanan yang mudah rusak (membusuk), sedangkan konsumsi berlangsung dalam jangka waktu lama. Untuk itu, upaya memenuhi konsumsi antara lain melalui pengolahan hasil perikanan. Ditinjau dari segi

ekonomi, pengolahan hasil perikanan dapat meningkatkan nilai tambah yaitu, meningkatkan daya tahan komoditi perikanan dan memberikan keuntungan bagi pengolahan. Untuk menghasilkan produksi yang tinggi dan berkualitas diperlukan satu penanganan yang baik dari semua aspek oleh produsen sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang di proses, salah satunya melalui olahan ikan patin berupa *fillet*.

Analisis yang dibahas dalam penelitian ini meliputi analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis (karakteristik pengusaha: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga), (profil pengusaha: skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha, dan tenaga kerja). Penggunaan bahan baku, dianalisis menggunakan MRP (*Material Reqitment Planning*). Bahan penunjang, teknologi, dan proses produksi dianalisis deskriptif kuantitatif. Sedangkan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Setelah dilakukan analisis terhadap variabel-variabel yang diukur akan di dapatkan kesimpulan bahwa agroindustri *fillet* ikan patin ini menguntungkan atau tidak dan kebijakan apa yang harus diambil pemerintah dan pengusaha.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *studi* survei kasus pada CV. Graha Pratama *Fish* Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Pemilihan lokasi penelitian ini didasarkan atas pertimbangan bahwa di daerah ini adalah salah satu desa penghasil ikan patin terbesar dan satu-satunya CV yang memproduksi *fillet* ikan patin di Riau.

Penelitian ini dilaksanakan selama lima bulan yang dimulai dari bulan Januari sampai Juni 2019 yang meliputi kegiatan penyusunan usulan penelitian, survei penelitian, pengumpulan data di lapangan, tabulasi data, analisis data, dan penyusunan laporan akhir.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Pengambilan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), yaitu 1 orang pemilik dan 4 orang tenaga kerja pada pengembangan usaha *fillet* ikan patin di CV. Graha Pratama *Fish* Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data internal diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengusaha *fillet* ikan patin yang meliputi: identitas pengusaha, nama pengusaha, umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga, skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha, jumlah tenaga kerja, jumlah bahan baku, jumlah bahan penunjang, harga bahan baku, harga bahan penunjang,

upah tenaga kerja, penggunaan alat dan teknologi, jumlah produksi dan harga jual produk.

Data sekunder di peroleh dari buku-buku literatur, jurnal, skripsi, Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar, Demografi Desa Koto Kecamatan XIII Koto Kampar dan instansi terkait yang menunjang penelitian.

3.4. Konsep Operasional

Untuk menyamakan persepsi terhadap variabel yang diamati dalam penelitian ini, maka perlu dibuat batasan-batasan mengenai konsep, pengukuran serta perhitungan yang akan digunakan. Beberapa konsep penting yang perlu diketahui dalam penelitian ini adalah:

1. Agroindustri *fillet* ikan patin adalah suatu proses penanganan ikan patin menjadi suatu produk sehingga dapat memberikan nilai tambah dengan menggunakan berbagai teknologi atau peralatan (pengolahan ikan).
2. *Fillet* adalah bahan setengah jadi yang tulangnya sudah dipisahkan dan diambil dagingnya dari kedua sisi badan ikan dengan penyatan ikan utuh sepanjang tulang belakang yang dimulai dari kepala bagian belakang hingga mendekati ekor.
3. Sarana produksi adalah sejumlah input yang digunakan dalam melaksanakan proses produksi, dalam hal ini meliputi: bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan lain-lain.
4. Bahan baku adalah ikan patin segar yang digunakan dalam pembuatan *fillet* ikan patin (kg/proses produksi).
5. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan sebagai tambahan untuk

- membantu proses produksi *fillet* ikan patin adalah garam (Kg/Proses produksi).
6. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk kegiatan proses produksi agroindustri *fillet* ikan patin. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. (HOK/proses produksi).
 7. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dari proses pengolahan produk (Rp/HKP).
 8. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk proses pengolahan *fillet* ikan patin yang tidak habis dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi).
 9. Penyusutan alat adalah nilai susut alat yang digunakan pengusaha untuk memproduksi *fillet* ikan patin.. (Rp/proses produksi).
 10. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk proses pengolahan *fillet* ikan patin, berupa sarana produksi yang habis di pakai dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi).
 11. Biaya produksi adalah yang dikeluarkan dalam proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap (variabel) dalam proses produksi seperti biaya peralatan (penyusutan), biaya penunjang produksi, biaya tenaga kerja dalam satu proses produksi pada agroindustri *fillet* ikan patin (Rp/proses produksi).
 12. Produk adalah hasil proses produksi yang dilakukan oleh produsen atau perusahaan yang nanti di jual oleh konsumen.
 13. Produksi adalah jumlah *fillet* ikan patin yang dihasilkan dalam satu proses produksi (Kg/proses produksi).

14. Harga adalah harga yang ditetapkan penjual atau pembeli dan diterima pengusaha *fillet* ikan patin kelapa atas penjualan *fillet* ikan patin (Rp/Kg).
15. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu proses produksi dikali dengan harga produk *fillet* ikan patin (Rp/proses produksi).
16. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya yang dikeluarkan agroindustri *fillet* ikan patin dalam satu kali proses produksi (Rp/proses produksi).
17. Pendapatan kerja keluarga adalah nilai keuntungan dari agroindustri ditambah nilai biaya tenaga kerja dalam keluarga dan penyusutan alat (Rp/Proses produksi).
18. Efisiensi agroindustri *fillet* ikan patin adalah layak atau tidaknya usaha dengan membandingkan antara pendapatan kotor dengan biaya produksi.
19. MRP (*Material Requirement Planning*) adalah suatu teknik yang digunakan untuk perencanaan dan pengendalian *item* barang (komponen) yang tergantung (*dependent*) pada item ditingkat (*level*) yang lebih tinggi
20. Nilai tambah adalah nilai selisih nilai output *fillet* dengan nilai bahan baku ikan patin dan sumbangan input lainnya (Rp/kg).

3.5. Analisis Data

Data yang diperoleh dari responden pengusaha *fillet* ikan patin kemudian ditabulasi dan dianalisis sesuai tujuan.

3.5.1. Karakteristik Profil Usaha

Data karakteristik pengusaha (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, jumlah tanggungan keluarga) dan profil usaha berupa (skala usaha, bentuk

usaha, tujuan usaha, modal usaha, dan tenaga kerja). Setelah data diperoleh maka akan di rangkum dan kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif.

3.5.2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Penggunaan Tenaga Kerja, Teknologi Pengolahan Serta Proses Produksi *fillet* Ikan Patin

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *fillet* yaitu ikan patin, penggunaan bahan penunjang (garam) yang dianalisis dengan MRP (*Material Requirement Planning*), dapat dilihat pada Tabel 8.

Teknologi yang digunakan adalah teknologi manual dan teknologi mekanisasi, teknologi manual (pisau, timbangan, talenan) dan menggunakan teknologi mekanisasi: (*freezer, cool storage, cold box, mesin air, genset, mesin vacum*). Selanjutnya dalam penggunaan teknologi pembuatan *fillet* ikan patin dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Penggunaan tenaga kerja dalam proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* menggunakan tenaga kerja manusia, dan menggunakan bantuan teknologi mesin sebagai alat dalam membantu proses pembekuan dan proses pengemasan deskriptif kualitatif.

Proses produksi *fillet* ikan patin (penimbangan, penyiangan, pemisahan tulang, penimbangan, pengemasan, pembekuan) dianalisis dengan membandingkan analisis teknologi dan proses produksi *fillet* ikan patin secara sistematis menurut sumber sesuai dengan keadaan dilapangan. Proses produksi dianalisis dengan menggunakan deksriptif kualitatif.

MRP

Keterangan:

GR (<i>Gross Requirement</i>)	= Kebutuhan kotor (Kg)
SR (<i>Schedule Order Receipt</i>)	= Jadwal penerimaan (Jam/Hari)
OHI (<i>On Hand Inventory</i>)	= Persediaan awal (Kg)
NR (<i>Net Requirement</i>)	= Kebutuhan Bersih (Kg)
POR (<i>Planned Order Receipts</i>)	= Rencana Penerimaan (Jam/Hari)

3.5.2. Analisis Biaya Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah Agroindustri *Fillet* Ikan Patin

Untuk menganalisis tujuan penelitian dapat dianalisis dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

a. Biaya Produksi

Biaya produksi dalam agroindustri *fillet* ikan patin adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha *fillet* ikan patin selama satu kali periode. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Untuk menghitung besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha *fillet* ikan patin, dapat menggunakan rumus menurut Mubyarto (1994) dan dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan penelitian.

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

$$TC = \{ X_1 P_1 + X_2 P_2 + X_3 P_3 \} D \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

TC = (*Total Cost*) biaya total (Rp/Proses produksi)

TFC = (*Total Fixed Cost*) total biaya tetap (Rp/Proses produksi)

TVC = (*Total Variable Cost*) total biaya variabel (Rp/Proses produksi)

X_1 = Jumlah penggunaan bahan baku (Kg/Proses produksi)

X_2 = Jumlah penggunaan bahan penunjang (Kg/Proses produksi)

X_3 = Jumlah tenaga kerja (HOK/Proses produksi)

P_1 = Harga bahan baku (Kg/Proses produksi)

P_2 = Harga bahan penunjang (Rp/Kg)

P_3 = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

D = Nilai penyusutan alat (Rp/Unit/ Proses produksi)

Peralatan yang digunakan pada usaha agroindustri *fillet* ikan patin umumnya tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi atau memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan hanya dihitung berupa nilai penyusutan peralatannya. Untuk menghitung penyusutan alat menggunakan rumus menurut Hernanto (1996), yaitu:

$$D = \frac{NB - NS}{N} \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

D = Biaya penyusutan alat produksi (Rp/Unit/Proses produksi)

NB = Harga beli alat (Rp/Unit)

NS = Nilai sisa (Rp/Unit)

N = Usia ekonomis (proses produksi)

b. Produksi

Menurut Soekartawi (2000), produksi yang dihasilkan dipengaruhi oleh berbagai faktor produksi, yaitu semua korbanan yang diberikan agar menghasilkan *fillet* ikan patin dengan kualitas baik.

Produksi dapat dituliskan dalam fungsi persamaan berikut ini:

$$Y = f (X_1, X_2, X_3)..... (4)$$

Keterangan:

Y = Jumlah produksi (kg/Proses Produksi)

X₁ =Jumlah Bahan Baku (Kg/ Proses Produksi)

X₂ =Jumlah Bahan Penunjang (Kg/ Proses Produksi)

X₃ =Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja (HOK/ Proses produksi)

c. Harga

Definisi harga menurut Kotler (2001) menyatakan harga adalah nilai yang dipertukarkan konsumen untuk suatu manfaat atas pengkonsumsian, penggunaan dan kepemilikan barang atau jasa. Penentuan harga Jual dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Harga pokok produksi

$$\text{Harga Pokok Prodsi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}} (5)$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} (6)$$

d. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha *fillet* ikan patin diperoleh dengan cara mengalikan antara jumlah produksi dengan harga yang berlaku, dihitung dengan menggunakan rumus umum menurut Soekartawi (2003), yang diformulasikan sebagai berikut:

$$TR= Y.Py.....(7)$$

Keterangan:

TR = Pendapatan Kotor (Rp/ Proses Produksi)

Y = Jumlah Produksi (Kg/Proses Produksi)

Py = Harga produk (Rp/Kg)

e. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha adalah pendapatan akhir pengusaha, yaitu selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan, pendapatan bersih pengusaha *fillet* ikan patin dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2002), sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (8)$$

Keterangan:

Π = Keuntungan (Rp/Proses Produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/ProsesProduksi)

TC = Total Biaya (Rp/Proses produksi)

f. Efisiensi

Untuk mengetahui efisiensi usaha agroindutri *fillet* ikan patin menggunakan perhitungan *Return Cost Ratio* menurut Soekartawi (2002) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (9)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio* (Rasio Pengembalian Biaya)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses produksi)

TC = Total biaya (Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah:

RCR > 1 berarti agroindustri *fillet* ikan patin sudah efisien dan menguntungkan.

RCR < 1 berarti agroindustri *fillet* ikan patin tidak efisien dan tidak menguntungkan.

RCR = 1 berarti agroindustri *fillet* ikan patin berada pada titik impas.

g. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah *fillet* ikan patin dihitung menggunakan metode Hayami. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada rumus perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 9

Tabel 9. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Satuan	Nilai
Output, Input dan Harga			
1.	Output	(Kg)	(1)
2.	Bahan Baku	(Kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja Langsung	(HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi		(4) = (1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja	(HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6.	Harga Output	(Rp/Kg)	(6)
7.	Upah Tenaga	(Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	(Rp/Kg)	(8)
9.	Sumbangan input lain	(Rp/Kg)	(9)
10.	Nilai output	(Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11.	a. Nilai tambah	(Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9a+9b) (8)
	b. Rasio nilai tambah	(%)	(11b) = (11a) / (10) x 100
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	(Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Tingkat keuntungan	(%)	(12b) = (12a) / (11a) x100
13.	a. Keuntungan	(Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat keuntungan	(%)	(13b) = (13a) / (11a) x100
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin	(Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung	(%)	(14a) = (12a) / (14) x 100
	b. Sumbangan input lain	(%)	(14b) = (9a+9b)/(14) x100
	c. Keuntungan perusahaan	(%)	(14c) = (13a) / (14) x 100

Sumber: Hayami dkk, 1987

Secara operasional perhitungan metode Hayami tersebut dibuat keterangan sebagai berikut:

- a. Output adalah *fillet* ikan patin yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg).
- b. Input adalah bahan baku ikan patin yang diolah menjadi *fillet* dalam satu proses produksi (Kg).
- c. Tenaga Kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* (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 *fillet* ikan patin yang diterima pengrajin (Rp/Kg).
- g. Upah Tenaga Kerja adalah biaya yang dibayarkan untuk tenaga kerja langsung dalam *fillet* ikan patin berdasarkan jam kerja (Rp/HOK).
- h. Harga Bahan Baku adalah nilai yang dibayarkan oleh pengusaha untuk memperoleh bahan baku (Kg).
- 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 *fillet* ikan patin 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-satuan 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 pengrajin (Rp/Kg).
- p. Tingkat Keuntungan menunjukkan tingkat keuntungan dari nilai produk (%).
- q. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengrajin (Rp/Kg).
- r. Tingkat Keuntungan menunjukkan tingkat keuntungan dari nilai produk (%).



IV. GAMBARAN UMUM DAN DAERAH PENELITIAN

4.1. Luas dan Letak Geografi Daerah

Kabupaten Kampar adalah salah satu Kabupaten di Provinsi Riau yang di juluki Bumi Sarimadu dan Serambi Makkah di Provinsi Riau.

Desa Koto Masjid adalah nama suatu desa yang terletak diwilayah Kecamatan XIII Koto Kampar, Kabupaten Kampar. Nama dari Koto Masjid di ambil dari nama sebuah dusun atau kampung pertama semasa Koto Masjid masih bergabung dengan Desa Pulau Gadang (sebelum pemekaran desa). Sekarang, wilayah lokasi dari dusun tersebut berada di genangan waduk PLTA Koto Panjang.

Desa Koto Mesjid merupakan Desa Pemekaran dari Desa Pulau Gadang pada tahun 1999 sesuai dengan Keputusan Gubernur Riau Nomor: 247 Tahun 1999 yang pada saat itu dengan jumlah 343 kepala keluarga (KK) dan jumlah penduduk 1.239 jiwa. Sebagai Pejabat Sementara (PJS) kepala desa adalah Bapak Bakarudin. Selanjutnya 2 (dua) tahun kemudian, tepat pada tahun 2002 dilakukanlah pemilihan kepala desa yang pertama dengan jumlah calon kepala desa sebanyak 5 (lima) orang. Dari 5 (lima) calon tersebut terpilihlah Bapak Bakarudin sebagai Kepala Desa Koto Mesjid untuk periode 2002-2007.

Desa Koto Mesjid terletak di wilayah Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau yang berbatasan dengan:

1. Sebelah utara berbatasan dengan Desa Batu Langka, Kecamatan Bangkinang Barat.
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Silam, kecamatan Bangkinang Barat.

3. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Merangin, Kecamatan Bangkinang Barat.
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Pulau Gadang, Kecamatan XII Koto Kampar.

Luas wilayah Desa Koto Mesjid adalah 425,5 Ha. Berupa daratan yang bertopografi perbukitan. Daratan dimanfaatkan sebagai lahan perikanan (kolam darat). Iklim desa Koto Mesjid, sebagaimana desa-desa lain yang ada di Indonesia mempunyai iklim kemarau dan penghujan, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap usaha perikanan yang ada di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

Kondisi lingkungan Desa Koto Masjid merupakan wilayah yang berada di pinggir waduk PLTA Koto Panjang. Hal ini menjadikan Desa Koto Mesjid, selain sebagai pusat pengembangan perikanan kolam darat, juga berpotensi dalam pengembangan keramba jaring apung (KJA) di waduk PLTA Koto Panjang. Perkembangan bidang perikanan Koto Masjid juga tidak terlepas dari dukungan sumber air yang sangat memadai. Pada awalnya Koto Masjid tidak memiliki sumber air dan tergolong daerah yang kurang baik untuk budidaya ikan. Namun, sejak ditemukannya sumber mata air berupa air bawah tanah yang sangat melimpah, Desa Koto Masjid berubah menjadi salah satu kawasan budidaya air tawar yang cukup dikenal dengan pemanfaatan air melalui sumur bor (*artesis*).

4.1.1. Keadaan Penduduk

Desa Koto Mesjid mayoritas berasal dari penduduk tempatan, sehingga tradisi musyawarah untuk mufakat, gotong royong dan kearifan sudah dilakukan

oleh masyarakat terdahulu, dan hal tersebut secara efektif dapat menghindarkan adanya benturan-benturan antar masyarakat. Suku masyarakat adalah melayu. Dengan kondisi yang homogen ini, pola kekerabatan masyarakat sangat baik, sehingga meminimalisir terjadinya konflik.

Tabel 10. Klasifikasi Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2017

Jenis Kelamin	Jumlah Penduduk
Laki-Laki	13.127
Perempuan	12.252
TOTAL	25.379

Sumber Data: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Berdasarkan klasifikasi jumlah penduduk Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar, terdiri dari 13.127 jiwa laki-laki, sedangkan perempuan 12.252 jiwa. Jadi, jumlah keseluruhan penduduk Desa Koto Masjid adalah 25.379 jiwa.

4.1.2. Topografi Wilayah

Keadaan tanahnya yang sebagian besar terdiri dari tanah gambut maka daerah ini digolongkan sebagai daerah beriklim tropis basah dengan udara agak lembab. Pada Tahun 2018 curah hujan tertinggi di Kecamatan Kecamatan XIII Koto Kampar mencapai 211 mm terjadi pada bulan Januari sampai Desember dengan hari hujan tertinggi terjadi pada bulan Maret yaitu 20 hari.

4.2. Keadaan Sosial

4.2.1. Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi manusia yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan maupun meningkatkan produktivitas, dimana pendidikan berperan penting dalam kemajuan usaha dan kemajuan daerah

Kemajuan suatu daerah tergantung pada jumlah penduduk yang memiliki pendidikan.

Berbicara mengenai pendidikan, pemerintah Kecamatan XIII Koto Kampar berpartisipasi aktif dalam peningkatan di daerahnya. Berikut merupakan Jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan yang ada di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar, dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini:

Tabel 11. Klasifikasi Tingkat Pendidikan di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2018

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah
1.	Tidak/Belum Sekolah	158
2.	Tidak/Tamat SD	210
3.	Tamat SD Sederajat	98
4.	SLTP/Sederajat	158
5.	SLTA/Sederajat	245
6.	Diplomat (D1-D3)	50
7.	Akademi/Strata I	367
8.	Strata II	25
Total		1.311

Sumber Data: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Dari Tabel 11 diatas dapat diketahui penduduk yang terbanyak adalah penduduk yang pernah duduk SLTA/Sederajat sebanyak 245 orang, sedangkan penduduknya yang tingkat pendidikan paling tinggi adalah Strata II sebanyak 25 orang. Ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan penduduk di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar masih didominasi pada tingkat pendidikan Akademi/Strata I.

4.2.2. Kesehatan

Pemerintah Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar selalu berupaya dalam peningkatan pelayanan kesehatan berkualitas, upaya perbaikan gizi, penurunan angka kematian bayi dan ibu melahirkan serta upaya jangka waktu usia harapan hidup terus menerus di arahkan ke yang lebih baik.

Permasalahan lain yang sangat perlu diperhatikan dan terus di budayakan adalah kebiasaan masyarakat untuk hidup sehat, bersih serta peduli terhadap lingkungan tempat tinggal, penyediaan air bersih, pembuangan kotoran keluarga (jamban), pembuangan sampah maupun limbah dan meningkatkan mutu lingkungan hidup masyarakat sehingga akan mencapai kualitas hidup dan sumber daya manusia yang prima.

Pembangunan sarana kesehatan terus ditingkatkan demi pemerataan pelayanan kepada masyarakat dibidang kesehatan. Hal ini dilihat semakin bertambahnya jumlah sarana kesehatan, ketersediaan tenaga medis dan paramedis serta meningkatnya tempat pelayanan kesehatan bagi masyarakat di Puskesmas dan sarana kesehatan lainnya. Untuk melihat fasilitas kesehatan di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar dapat dilihat pada Tabel 12 berikut ini:

Tabel 12. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2018

No.	Fasilitas Kesehatan	Jumlah (Unit)
1.	Puskesmas	1
2.	Poliklinik	1
3.	Apotik	1
4.	Posyandu	2
	Jumlah	5

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kaampar Dalam Angka 2018

Dari Tabel 12 dapat diketahui bahwa di Desa Koto Masjid memiliki 4 fasilitas kesehatan diantaranya 1 unit puskesma, 1 unit poliklinik, 1 apotik, serta 2 tempat posyandu. Dimana masing failitas kesehatan digunakan agar masyarakat desa koto mesjid memiliki tempat untuk berobat dan mengecek kesehatan.

4.2.3. Agama

Mayoritas penduduk Kecamatan XIII Koto Kampar adalah beragama islam. Pada Tahun 2018 terdapat 13 orang jamaah haji diantaranya 7 laki-laki dan 6 perempuan. Demi menujung kegiatan beribadah di desa Koto Masjid terdapat fasilitas tempat beribadah, untuk melihat jumlah fasilitas ibadah di Kecamatan XIII Koto Kampar dapat di lihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Jumlah Tempat Ibadah di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2018

No	Tempat Ibadah	Jumlah (Unit)
1.	Masjid	2
2.	Mushola	3
3.	Gereja	-
Jumlah		5

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Dari Tabel 13 dapat dijelaskan bahwa tempat ibadah di Desa Koto Mesjid terdapat 2 masjid dan 3 mushola dan gereja tidak ada. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa mayoritas penduduk Desa Koto Mesjid beragama islam.

4.3. Keadaan Perekonomian

Keadaan perekonomian Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau Tahun 2018. Dari Tabel 14 dapat dijelaskan bahwa dari Ke-13 Desa/Kelurahan, yang banyak usaha industri makronya terdapat pada desa Koto Mesjid dengan jumlah 15. Serta usaha indutri sedikit berada di desa Balung dan desa Lubuk Alung. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 14. Usaha Industri Yang Terdaftar Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017

No.	Desa/Kelurahan	Industri Besar	Industri Sedang	Industri Kecil	Industri Makro
1.	Balung	-	-	-	2
2.	Pulau Gadang	-	-	2	4
3.	Tanjung Alai	-	-	-	3
4.	Batu Bersurat	-	-	-	4
5.	Koto Tou	-	-	-	3
6.	Muara Takus	-	-	-	3
7.	Gunung Bungsu	-	-	-	3
8.	Koto Mesjid	-	-	-	15
9.	Lubuk Alung	-	-	-	2
10.	Ranah Sungkai	-	-	-	5
11.	Binamang	-	-	-	3
12.	Pongkai Istiqomah	-	-	-	3
13.	Koto Tuo Barat	-	-	-	3
	Jumlah	-	-	2	53

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Kecamatan XIII Koto Kampar sebagian masyarakatnya membuka usaha perdagangan mulai dari usaha swalayan, toko, pasar permanen hingga pasar pasar tanpa bangunan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Jumlah Usaha Perdagangan yang Terdaftar Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017

No.	Desa/Kelurahan	Swalayan	Toko Kelontong	Pasar Permanen	Pasar Tanpa Bangunan
1.	Balung	-	-	-	-
2.	Pulau Gadang	-	-	-	1
3.	Tanjung Alai	-	-	1	-
4.	Batu Bersurat	-	-	1	-
5.	Koto Tou	-	-	1	-
6.	Muara Takus	-	-	1	-
7.	Gunung Bungsu	-	-	1	-
8.	Koto Mesjid	-	-	1	-
9.	Lubuk Alung	-	-	-	-
10.	Ranah Sungkai	-	-	1	-
11.	Binamang	-	-	-	-
12.	Pongkai Istiqomah	-	-	-	1
13.	Koto Tuo Barat	-	-	-	-
	Jumlah	-	-	7	2

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Dari Tabel 15 dapat dijelaskan bahwa jumlah usaha perdagangan paling tinggi terdapat pada desa Koto Tuo dengan mata pencarian masyarakatnya

membuka toko kelontong dengan jumlah 34. Sedangkan tempat usaha perdagangan paling rendah terdapat di Desa Binamang dengan jumlah 11 pengusaha kelontong. Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar memiliki bebrapa koperasi diantaranya koperasi unit desa, koperasi simpan pinjam, koperasi sawit, yang digunakan untuk menunjang perekonomian masyarakat sekitar guna mencukupi kebutuhan sehari-hari. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat Tabel 16.

Tabel 16. Tabel Jumlah Koperai Aktif Menurut Jenis Koperasi Desa/Kelurahan dan Jenis Ternak di Kecamatan XIII Koto Kampar Tahun 2017

No.	Desa/Kelurahan	KUD	Koperasi Simpan Pinjam	Koperasi Sawit	Koperaai Lainnya
1.	Balung	-	-	-	1
2.	Pulau Gadang	-	-	-	-
3.	Tanjung Alai	-	-	-	1
4.	Batu Bersurat	-	-	-	-
5.	Koto Tou	-	1	-	-
6.	Muara Takus	-	-	-	-
7.	Gunung Bungsu	-	-	-	-
8.	Koto Mesjid	-	1	-	-
9.	Lubuk Alung	-	-	-	-
10.	Ranah Sungkai	-	-	-	-
11.	Binamang	-	-	-	-
12.	Pongkai Istiqomah	-	-	-	-
13.	Koto Tuo Barat	-	-	-	-
	Jumlah	-	2	-	2

Sumber: Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018

Dari Tabel 16 dapat dijelaskan bahwa koperasi jumlah koperasi di Kecamatan XIII Koto Kampar hanya terdapat 4 koperasi yaitu di Desa Balung, Tanjung Alai, Koto Tuo, Koto Mesjid yang masing-masing nya hanya terdapat 1 koperasi.

4.4. Gambaran Umum Usaha CV. Graha Pratama *Fish*

Ir. Suhaimi adalah pemilik CV. Graha Pratama *Fish* di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau yaitu

alumni Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Kegiatan pembenihan ikan patin di Desa Koto Masjid pada awalnya dilakukan oleh Bapak Suhaimi untuk memenuhi kebutuhan sendiri dalam pembesaran ikan patin. Untuk itu, pada tahun 2001 dan dengan dukungan Pemerintah Daerah dan PT. Telkom CV. Graha Pratama *Fish* menjadikan kegiatan pembenihan sebagai suatu usaha guna menghasilkan benih ikan patin yang langsung dipasarkan kepada pembudidaya pembesaran ikan patin secara lokal (di dalam dan luar wilayah kabupaten) dan interinsular (di luar wilayah Provinsi Riau).

Perikanan mempunyai peranan yang penting dalam perekonomian di Desa Koto Masjid, hampir semua penduduk Desa Koto Masjid menggantungkan pendapatan pada bidang perikanan secara luas. Usaha perikanan di Desa Koto Masjid ini sangat berhasil, sehingga mampu menambah penghasilan kelompok-kelompok usaha yang ada hingga memperbaiki pendapatan bagi mereka. Oleh karena usaha perikanan tersebut sangat berkembang pesat, penduduk desa terinspirasi untuk membuka usaha serupa dengan membuat kolam-kolam ikan patin yang baru. Bahkan desa ini telah meraih penghargaan adi bakti mina bahari pembudidaya teladan, dan mendapat juara 1 pengolahan patin tingkat Provinsi Riau serta ditetapkan sebagai desa pengembangan terpadu.

Jenis usaha budidaya patin yang dijalankan adalah gabungan pembenihan dengan pembesaran. CV. Graha Pratama *Fish* melakukan kegiatan pembenihan, pembesaran, pakan ikan, pasca panen, dan sebagai pusat pelatihan mandiri kelautan dan perikanan (P2MKP). Dengan banyaknya jumlah ikan patin yang dihasilkan mendorong CV. Graha Pratama *Fish* untuk melakukan

berbagai macam produk olahan dari ikan patin salah satunya produk terbarunya sekarang ini adalah *fillet* ikan patin.

Usaha *Fileet* ikan patin ini telah berlangsung sejak tahun 2016 hingga sekarang, usaha ini sangat bagus untuk dikembangkan karena memiliki potensi pasar yang sangat luas. Salah satunya adalah dengan adanya kerja sama dengan PT. Garuda Indonesia. Dengan adanya kerjasama dengan PT. Garuda Indonesia membuat CV. Graha Pratama *Fish* mendapatkan peluang besar dalam menjualan *fillet* ikan patin, karena PT. Garuda membutuhkan *fillet* ikan patin dalam jumlah yang banyak sebagai catering penumpang. Jika CV. Graha Pratama *Fish* bisa meningkatkan jumlah *fillet* yang yang diminta PT. Garuda maka tidak perlu dikhawatikan lagi dalam urusan memasarkan *fillet* ikan patin. Karena pihak PT. Garuda sudah siap menampung jumlah *fillet* ikan patin dengan jumlah yang besar. Dengan begini CV. Graha Pratama *Fish* memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan ke tahap yang lebih besar lagi, kesejahteraan masyarakat XIII Koto Kampar guna mengurangi penggguran, khususnya untuk kemajuan CV.Graha Pratama *Fish*.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

5.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik seseorang dapat menggambarkan bagaimana kondisi, keadaan, dan status seseorang. Seseorang memiliki karakteristik yang beragam, karakteristik tersebut dapat berupa karakter demografis, karakter sosial serta karakter kondisi ekonomi seseorang. Karakteristik pengusaha agroindustri *fillet* ikan patin diamati dari beberapa variabel yang telah ditentukan untuk memberikan gambaran tentang *fillet* ikan patin. Adapun variabel karakteristik pengusaha meliputi: (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, jumlah tanggungan keluarga) dan profil usaha meliputi (skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha, dan tenaga kerja). Untuk lebih jelasnya tentang karakteristik CV.Graha Pratama *Fish* dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Karakteristik CV. Graha Pratama *Fish* Tahun 2019

No.	Karakteristik	Tahun
1.	Umur (Tahun)	51
2.	Pendidikan	18
3.	Pengalaman Usaha (Tahun)	3
4.	Tanggungan Keluarga	4

Sumber: Data Olahan (CV. Graha Pratama *Fish* 2019)

5.1.1.1. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi aktivitas dan produktivitas seseorang dalam berkerja. Umur produktif pengusaha akan mempengaruhi proses adopsi suatu inovasi baru, serta pada umur produktif umumnya memiliki kemampuan fisik yang lebih kuat dibandingkan dengan umur

yang tua. Menurut BPS (2012), berdasarkan komposisi penduduk, umur dikelompokkan menjadi 3 yaitu umur 0-14 tahun dianggap sebagai kelompok belum produktif, kelompok umur 15-64 tahun sebagai kelompok produktif dan kelompok umur 65 tahun ke atas sebagai kelompok yang tidak lagi produktif. Umur pengusaha *fillet* ikan patin termasuk dalam kategori umur Produktif yaitu 52 Tahun

5.1.1.2. Tingkat Pendidikan

Tinggi rendahnya pendidikan merupakan salah faktor yang mempengaruhi cara berfikir dan menentukan kemampuan seseorang dalam pengambilan keputusan yang tepat terhadap alternatif yang ada. Pendidikan juga mempengaruhi daya nalar terhadap penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi. Pendidikan merupakan salah satu faktor dalam melancarkan pembangunan pertanian, karena pendidikan dapat meningkatkan produktivitas pengusaha, tingkat produksi dan pendapatan yang akan mempengaruhi kesejahteraan keluarga.

Pengusaha adalah sumberdaya manusia yang merupakan pelaku utama yang terlibat di dalam kegiatan proses produksi. Tingkat pendidikan akan mempengaruhi pengusaha dalam mengambil keputusan. Tingkat pendidikan pengusaha *fillet* adalah S2, hal ini berarti bahwa pengusaha *fillet* ikan patin sudah tergolong cukup tinggi.

Tingginya tingkat pendidikan yang dimiliki oleh pengusaha *fillet* ikan patin disebabkan oleh kesadaran atau motivasi akan pentingnya pendidikan di zaman yang maju dan berkembang saat ini, sehingga hal ini sangat berpengaruh

terhadap pengambilan keputusan dan penerapan inovasi serta kemungkinan risiko yang akan terjadi saat menjalankan usahanya yaitu *fillet* ikan patin.

5.1.1.3. Pengalaman Usaha

Pengalaman usaha merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan karena pengalaman usaha dapat mempengaruhi pengusaha dalam mengelola usahanya. Tingkat keterampilan, kemahiran dan pertimbangan dalam mengambil keputusan, dalam menjalankan kegiatan usahanya sangat dipengaruhi oleh pengalaman yang dimiliki oleh pengusaha.

Pengalaman yang dimiliki oleh pengusaha *fillet* ikan patin sudah cukup lama, yaitu 3 tahun. Pada umumnya pengusaha melakukan kegiatan usahanya selalu bermodalkan pada pengalaman terdahulu, karena dengan adanya pengalaman dimasa lalu akan mempengaruhi kegiatan yang dilakukan saat ini dan masa yang akan datang. Semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha maka semakin kecil risiko kegagalan yang akan dialami. Hal ini disebabkan karena pengusaha tersebut telah mengetahui situasi dan kondisi lingkungan, disamping itu ia akan cepat mengambil keputusan dan menentukan sikap dalam mengatasi masalah- masalah yang dijumpai di lapangan

5.1.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah orang yang tinggal satu rumah dan satu dapur dimana kebutuhan hidupnya ditanggung oleh kepala keluarga. Tanggungan keluarga yang produktif dalam keluarga merupakan sumber tenaga kerja yang utama dalam membantu kepala keluarga dalam berusaha, sehingga dapat mengurangi pengeluaran untuk upah tenaga kerja.

Besar kecilnya jumlah anggota keluarga akan memengaruhi aktivitas pengusaha dalam mengelola usahanya. Semakin besar jumlah tanggungan keluarga maka semakin besar beban ekonomi keluarga yang harus dikeluarkan, hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha lebih giat untuk meningkatkan hasil produksi dan pendapatannya. Sebaliknya jika dilihat dari jumlah tanggungan keluarga bahwa semakin kecil jumlah anggota keluarga maka akan semakin rendah pengeluaran ekonomi rumah tangga dan dapat memberikan gambaran kesejahteraan bagi pengusaha jika usahanya berhasil. Lebih jelasnya mengetahui jumlah tanggungan keluarga pengusaha *fillet* ikan patin di CV. Graha Pratama *Fish* Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar dapat dilihat pada Tabel 18 Tahun 2019.

Tabel 18. Distribusi Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha *Fillet* Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019

No.	Nama	Hubungan Keluarga	Usia (Tahun)	Jenis kelamin (L/P)	Tingkat Pendidikan	Pekerjaan
1.	Yani Widiawati	Istri	42	P	SMA	IRT
2.	MuhammadArif Nugraha	Anak	17	L	SMA	Pelajar
3.	Najif Pacsa Cahya Haimi	Anak	14	P	SMP	Pelajar
4.	Atia Hailaini Haimi	Anak	5	P	-	-

Sumber: Data Olahan (CV. Graha Pratama *Fish*)

Berdasarkan Tabel 18 dapat dilihat bahwa jumlah tanggungan keluarga dari pengusaha pengusaha *fillet* ikan patin berjumlah 4 jiwa yang terdiri dari 1 orang istri dan 3 orang anak. Dalam hal ini jumlah tanggungan keluarga secara langsung akan mempengaruhi pengeluaran keluarga. Semakin besar jumlah tanggungan keluarga, maka semakin besar pengeluaran untuk memenuhi kebutuhan mereka atau sebaliknya.

5.1.2. Profil Usaha

5.1.2.1. Bentuk Usaha

Bapak Ir. Suhaimi adalah pemilik CV. Graha Pratama *Fish* di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau adalah alumni Fakultas Perikanan dan kelautan Universitas Islam Riau. Usaha Bapak Ir. Suhaimi ini berawal dari kegemaran beliau budidaya ikan serta untuk memenuhi kebutuhan sendiri dalam pembesaran ikan patin. Seiring berjalannya waktu beliau mengajak seluruh masyarakat sekitar untuk membudidayakan ikan patin karena nilai jual ikan patin sangatlah tinggi untuk dipasarkan guna sebagai mata pencarian dan menopang kebutuhan hidup sehari-hari penduduk Desa Koto Masjid XIII Koto Kampar. Usaha budidaya ikan patin pun semakin berkembang dan menguntungkan hingga pada suatu waktu terjadi hasil panen yang berlimpah dan pada saat itu hasil panennya hanya dijual dalam keadaan segar saja. Sejak kejadian tersebut Bapak Suhaimi mulai berfikir untuk memperpanjang masa konsumsi ikan patin agar bisa bertahan lebih lama dan terhindar dari hasil panen yang berlimpah dengan cara mengolah ikan patin segar menjadi *fillet* ikan patin yang memiliki masa konsumsi yang cukup lama dan memiliki nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan pengusaha.

Usaha *fillet* ikan patin yang berada di Desa Koto Masjid XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar adalah usaha yang dikembangkan bersama istrinya. Sejak berdirinya usaha *fillet* ikan patin ini pengusahanya pun mulai berfokus pada pengembangan agroindustri dan sudah tidak menjual hasil budidayanya secara langsung dalam bentuk segar lagi. Kapasitas produksi pada usaha agroindustri

fillet ikan patin sebanyak 100 Kg/proses produksi, dengan mengolah bahan baku ikan patin sebanyak 200 Kg menjadi 100 Kg *fillet* ikan patin per proses produksinya.

CV. Graha Pratama *fish* dikelola oleh Bapak Suhaimi yang masih berbentuk skala mikro, karena tenaga kerja yang digunakan masih relatif sedikit. Tenaga kerja yang terampil diperlukan untuk usaha *fillet* ikan patin walaupun pada taraf tertentu tidak memerlukan keahlian yang cukup tinggi. Jumlah pekerja dalam usaha *fillet* ikan patin berjumlah 4 orang. Hal ini berdasarkan klasifikasi industri menurut BPS 2018, yang menyatakan bahwa industri skala usaha mikro salah satu karakteristiknya adalah penggunaan tenaga kerja antara 1-4 orang. Usaha *fillet* ikan patin CV. Graha Pratama *fish* sudah memiliki izin usaha dari Dinas Kesehatan dan LPPOM MUI, dengan nomor seri DinKes. P-IRT No: 20214006701510.

Teknologi yang digunakan dalam proses produksi agroindustri *fillet* ikan patin menggunakan teknologi manual dan mekasinisasi. Untuk mengetahui berat ikan yang akan di jadikan *fillet* menggunakan timbangan duduk, proses pemisahan kulit dan tulang masih menggunakan teknologi manual yaitu dengan pisau, pembekuan *fillet* ikan patin merupakan proses yang dilakukan pada suhu tinggi yang berkisar -18° C dengan menggunakan *freezer*. Proses pengemasan menggunakan teknologi *inflating sealer* dan *vacum sealer*.

5.1.2.2. Tujuan Usaha

Usaha *fillet* ikan patin ini berbentuk usaha rumah tangga yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan dan layak secara ekonomi sehingga dapat

memberikan kesejahteraan bagi pengusaha dan pekerjanya. Dalam pengelolaan hasil agroindustri *fillet* ikan patin dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan keterampilan dan menambah pendapatan dalam keluarga dan luar keluarga, terutama bagi CV. Graha Pratama *Fish* itu sendiri.

5.1.2.3. Modal Usaha

Usaha Agroindustri *fillet* ikan patin CV. Graha Pratama *Fish* merupakan usaha agindustri kecil sakala mikro. Usaha ini awalnya didirikan oleh pengusaha dengan menggunakan modal sendiri. Modal yang dialokasikan dalam usaha agroindustri *fillet* ikan patin pada awalnya jauh lebih kecil dibandingkan dengan saat ini. Modal awal usaha *fillet* ikan patin yang digunakan oleh pengusaha pada saat itu sebesar Rp 50.000.000.

5.1.2.4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja Tenaga kerja dalam usaha Usaha Agroindustri *fillet* ikan patin CV. Graha Pratama *Fish* berjumlah 4 orang, yang menggunakan tenaga kerja luar keluarga yang kesuluruhannya adalah wanita. Tenaga kerja lebih dominan wanita karena wanita cenderung lebih ulet dan teliti dalam proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet*. Tenaga kerja diambil dari warga sekitar yang telah diajarkan dan dibina dalam proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 19.

Pada Tabel 19 menunjukkan bahwa saha *fillet* ikan patin dilakukan di daerah penelitian dikerjakan langsung oleh 4 tenaga kerja, yang berarti untuk mengolah satu 200 Kg bahan baku/input dibutuhkan tenga kerja sebanyak 4 orang. Jumlah penggunaan tenaga kerja pada *fillet* ikan patin 5,07 HOK/proses

produksi. Satu kali periode pada kegiatan agroindustri *fillet* ikan berlangsung mulai jam 08:00 sampai dengan 13:00 WIB, mulai dari pembersihan hingga peletakan ikan ke dalam *frezeer*. Di dalam *frezeer* barulah ikan dibekukan selama 12 jam /1 hari. Jadi Penggunaan tenaga kerja terbanyak pada kegiatan pencucian ikan, yaitu sebanyak 0,67 HOK proses produksi dari total tenaga kerja yang digunakan. Kegiatan pencucian ikan memerlukan banyak tenaga kerja karena pada kegiatan tersebut ikan harus benar-benar bersih dan daging benar-benar putih. Penggunaan tenaga kerja paling sedikit berada pada kegiatan pengemasan yaitu sebanyak 0,33 HOK.

Tabel 19. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Usaha *Fillet* Ikan Patin di CV. Graha Pratama *Fish* Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Tahapan Kerja	Penggunaan Tenaga Kerja (Proses Produksi)		
		Waktu (Jam)	HOK-W	Persen (%)
1.	Memotong ikan patin serta menghilangkan isi perut	0,33	0,27	0,05
2.	Pembersihan ikan patin serta memisahkan daging dengan tulangnya	0,33	0,27	0,05
4.	Pembuangan lemak yang menempel pada ikan	0,33	0,27	0,05
5.	Pencucian daging ikan patin	0,33	0,27	0,05
6.	Perendaman daging ikan patin dengan batu es	0,67	0,53	0,11
7.	Memasukkan daging ikan patin ke dalam <i>frezeer</i>	0,67	0,53	0,11
8.	Pencucian daging dengan air es I	0,67	0,53	0,11
9.	Pencucian dengan air es II	0,67	0,53	0,11
10.	Pencucian dengan air es iii	0,67	0,53	0,11
11.	Memasukkan daging ikan patin ke dalam <i>frezeer</i>	0,67	0,53	0,11
12.	Penimbangan Ikan yang telah dibekukan	0,67	0,53	0,11
13.	Pengemasan	0,33	0,27	0,05
Jumlah		6,33	5,07	1,00
Rata-Rata		0,53	0,42	0,08

Sumber: Data Olahan (CV Graha Pratama *Fish* 2019)

Hasil Penelitian ini mendukung pendapat Yuliana Dkk (2017) bahwa tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga

kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Besarnya nilai koefisien tenaga kerja pada industri *fillet* patin sebesar 0,06 yang berarti untuk mengolah 100 Kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 6 orang. Sedangkan dalam penelitian ini untuk mengolah bahan baku 200 Kg dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 4 orang dan jauh lebih efisien.

5.2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Penggunaan Tenaga Kerja, Teknologi Pengolahan Serta Proses Produksi *Fillet* Ikan Patin

5.2.1. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku *fillet* berasal dari ikan patin yang diperoleh dari hasil budidaya kolam sendiri, karena Bapak Suhaimi selaku pemilik usaha CV. Graha Pratama *Fish* memiliki 8 kolam dengan lahan 1 Ha. Ukuran kolam m³ dengan jumlah bibit ikan sebanyak 20.000 ekor ikan patin, yang menghasilkan ikan patin 9 Ton ikan dalam satu kolam. Banyaknya bahan baku yang diperoleh membuat ikan patin yang diolah semakin banyak, itu dapat terjadi karena pembuatan *fillet* ikan patin dilakukan 12 kali selama sebulan dengan jumlah satu kali proses produksi sebanyak 100 Kg, jadi total penggunaan bahan baku ikan patin yang digunakan adalah 1.200 Kg. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Penggunaan Bahan Baku dalam Pembuatan *Fillet* Ikan Patin Pada Bulan Januari di Analisis Dengan MRP (*Material Requirement Planning*) Tahun 2019

Lot Size (Kg)	Lead Time (Jam/Hari)	On Hand (Kg)	Safety Stock (Kg)	Allo cated (Kg)	Low Level Code	Item	Periode (Per Proses Produksi)												Total	Rata-Rata			
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
210	24	210	200	200	200	GR	210	210	220	210	220	220	210	220	220	200	200	200	2.540	211,67			
						SR	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	24	
						OHI	220	210	210	210	210	205	205	210	210	205	210	210	210	210	2.515	209,58	
						NR	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2.400	200	
						POR	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	24
						PORel	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	24

Sumber: Data Olahan (CV. Graha Pratama *Fish* Tahun 2019)

Lot Size (Kg)	= Kebutuhan Kotor	GR (<i>Gross Requirement</i>)	= Kebutuhan Kotor (Kg)
Lead Time (Jam/Hari)	= Jadwal Penerimaan	SR (<i>Schedule Order Receipt</i>)	= Jadwal Penerimaan (Jam/Hari)
On Hand (Kg)	= Persediaan Awal	OHI (<i>On Hand Inventory</i>)	= Persediaan awal (Kg)
Safety Stock (Kg)	= Kebutuhan Kotor	NR (<i>Net Requirement</i>)	= Kebutuhan Bersih (Kg)
Allo cated (Kg)	= Rencana Penerimaan	POR (<i>Planned Order Receipts</i>)	= Rencana Penerimaan (Jam/Hari)

Berdasarkan Tabel 20, menunjukkan bahwa GR (kebutuhan Kotor) setiap proses produksi selalu berubah ubah yaitu dengan rata-rata 211,67 Kg, hal itu di sebabkan adanya seleksi ukuran ikan yang digunakan untuk dijadikan *fillet* yaitu dengan standar 0,08-1 Kg. SR (jadwal penerimaan) setiap proses produksi sama karena lamanya yaitu 1 hari (24 jam) dikarenakan ikan di ambil dari kolam sendiri, sehingga tidak memerlukan waktu yang lama dalam penggunaan ikan untuk di jadikan bahan baku pembuatan *fillet* ikan patin. NR (Kebutuhan Bersih) memiliki jumlah yang sama dalam setiap proses produksi yaitu 200 Kg, dikarenakan permintaan *fillet* ikan patin pada bulan Januari merupakan permintaan yang banyak yaitu 1.200 Kg *fillet* ikan patin dengan menggunakan bahan baku sebanyak 2.400 Kg untuk 12 kali proses produksi.

5.2.2. Bahan Penunjang

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *fillet* ikan patin, bahan penunjang yang digunakan dalam pembuatan *fillet* ikan patin adalah garam, batu es, air, plastik *vacum*, *stryfoam*, label kemasan. Pemberian garam digunakan ketika ikan selesai dibersihkan dan ikan sudah di pisahkan antara tulang dan daging dan telah di rendam dengan batu es. Batu es yang digunakan sebanyak 50 buah dengan ukuran plastik 1 kg, lalu batu es di pecahkan guna mempercepat pendinginan pencucian *fillet* ikan patin dan proses pengawetan alami. Air yang digunakan untuk pencucian sebanyak 700 liter di ambil dari sumur sendiri dengan menggunakan mesin *sanyo*. Setelah pencucian lalu di lakukan perendaman menggunakan batu es barulah garam digunakan. Garam yang digunakan sebanyak 5 bungkus, satu bungkus garam berisi 250 gr, total penggunaan

garam sebanyak 1.250 gr untuk 200 Kg ikan patin. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 21. Penggunaan Bahan Penunjang Dalam Pembuatan *Fillet* Ikan Patin di CV. Graha Pratama *Fish* Tahun 2019.

Bahan Penunjang			
Uraian	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Nilai (Rp)
a. Garam (bungkus)	5	2.000,00	10.000,00
b. Air (liter)	700	0,09	66,02
c. Batu es (Kg)	50	1.000,00	50.000,00
d. Palstik vacum (bungkus)	1	40.000,00	40.000,00
e. Stryfoam (<i>box</i>)	5	20.000,00	100.000,00
f. Label kemasan (m)	0,3	100.000,00	30.000,00
Total Biaya Bahan Penunjang		163.000,09	230.066,02

Sumber : Data Oalahan (CV.Graha Pratama *Fish* 2019)

Berdasarkan Tabel 21 diatas dapat diketahui bahan penunjang yang digunakan dalam pembuatan *fillet* ikan patin adalah garam sebanyak 5 bungkus yang masing-masing bungkusnya berisi 250 gr yang berfungsi sebagai zat pengawet alami, air digunakan sebagai pembersihan isi perut ikan adalah 700 Liter yang digunakan agar ikan benar-benar bersih. Batu es yang digunakan sebanyak 50 bungkus dengan total 50 Kg/proses produksi yang berfungsi untuk mencuci ikan yang sudah *fillet* agar mempercepat pembekuan dan menghilangkan bakteri yang menempel pada ikan sehingga daging ikan sampai putih tanpa darah. Plastik *vacum* sebagai bahan penunjang sebanyak 1 Kg dengan isi 50 lembar digunakan untuk mengemas *fillet* yang sudah di bekukan dan siap untuk di pasarkan, ukuran plastik *vacum* yang digunakan dapat membungkus *fillet* ikan sebanyak 2 Kg. *Stryfoam* digunakan untuk *packing fillet* sebanyak 5 buah yang digunakan untuk pengemasan *fillet* ikan patin untuk di kirim ke ke konsumen dalam jumlah yang banyak.

Berdasarkan hasil penelitian Yuliana Dkk (2017) untuk penggunaan sumbangan input lain seperti bahan kemasan, bahan pembantu klorin yang digunakan dalam proses pencucian bertujuan untuk memutihkan daging ikan patin serta NH_3 yang digunakan dalam proses mempercepat proses pembekuan *fillet*. Sedangkan dalam penelitian saya hanya menggunakan garam, batu es, air yang digunakan dalam proses pencucian ikan dan tidak menggunakan senyawa kimia lainnya, serta palstik kemasan, serta *styrofoam* yang digunakan dalam proses pengemasan *fillet* ikan patin. Dapat disimpulkan bahwa penelitian Yuliana Dkk (2017) menggunakan senyawa kimia sedangkan dalam penelitian saya tidak menggunakan senyawa kimia.

5.2.3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan dalam proses produksi dan peningkatan pendapatan keluarga pada usaha *fillet* ikan patin, karena tenaga kerja merupakan pelaku utama dalam proses produksi. Penggunaan tenaga kerja yang tidak sesuai dengan situasi usaha akan menyebabkan kerugian pada usaha *fillet* ikan patin, oleh sebab itu tenaga kerja sebagai faktor produksi yang harus diperhitungkan secara benar dan baik. Jumlah tenaga kerja pada usaha *fillet* ikan patin menggunakan 4 tenaga kerja wanita, yang masing masing dibagi dalam tugas yang telah ditentukan.

Pada Tabel 22, menunjukkan bahwa jumlah penggunaan tenaga kerja sebanyak 4 orang dan keseluruhannya dalah wanita dengan jumlah 5,07 HOK. Jumlah penggunaan tenaga kerja terbanyak pada proses pencucian daging dengan es dan proses pengemasan yaitu 0,67 HOK/proses produksi, karena pada proses

pencucian daging dengan es adalah tahapan kerja yang membutuhkan waktu paling lama dikarenakan *fillet* harus benar kaku dan tercampur dengan es secara keseluruhan dan pengemasan *fillet* harus lah benar-benar sesuai dengan berat kemasan yaitu 2 Kg *fillet* ikan patin/kemasan. Tenaga kerja luar keluarga biasanya pengusaha mengambil orang-orang terdekat saja misalnya tetangga dan kerabat terdekat.

Untuk lebih jelasnya mengenai penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Distribusi Rata-Rata Penggunaan Biaya dan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan *Fillet* Ikan Patin di CV. Graha Pratama *Fish* Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Tahapan Kerja	Penggunaan Tenaga Kerja (Proses Produksi)			
		Waktu (Jam)	Orang (Jumlah)	HOK-(W)	%
1.	Memotong ikan patin dan menghilangkan isi Perut	0,33	4	0,27	0,05
2.	Pembersihan ikan patin serta memisahkan daging dengan tulang	0,33	4	0,27	0,05
4.	Pembuangan lemak yang menempel pada ikan	0,33	4	0,27	0,05
5.	Pencucian daging ikan patin dengan batu es	0,33	4	0,27	0,05
6.	Perendaman daging ikan patin dengan batu es	0,67	4	0,53	0,11
7.	Memasukkan daging ikan patin ke dalam <i>Freezer</i>	0,67	4	0,53	0,11
8.	Pencucian daging degan air es I	0,67	4	0,53	0,11
9.	Pencucian daging degan air es II	0,67	4	0,53	0,11
10.	Pencucian daging degan air es III	0,67	4	0,53	0,11
11.	Memasukkan daging ikan patin ke dalam <i>Freezer</i>	0,67	4	0,53	0,11
12.	Penimbangan ikan yang telah dibekukan	0,67	4	0,53	0,11
13.	Pengemasan	0,33	4	0,27	0,05
Jumlah		6,33	48	5,07	1,00
Rata-Rata		0,33	4	0,42	0,08

Sumber: Data Oalahan (CV. Graha Pratama *Fish* 2019)

Berdasarkan penelitian jurnal hasil penelitian Yuliana Dkk (2017) untuk mengolah 100 Kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 6 dan

dalam penelitian saya untuk mengolah 2.00 bahan baku input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 4 orang. Dapat disimpulkan bahwa penelitian Yuliana Dkk (2017) belum efisien dalam penggunaan tenaga kerja.

5.2.4. Penggunaan Teknologi

Teknologi dalam melaksanakan usaha *fillet* ikan patin untuk dapat mengolah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi. Adapun teknologi yang digunakan untuk menghasilkan *output* adalah bahan baku ikan patin yaitu dengan menggunakan teknologi manual dan mekanisasi. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan ikan patin menjadi *fillet* yaitu: pemotongan ikan menggunakan pisau, mencucui ikan secara manual yaitu dengan air yang mengalir, pembersihan ikan menggunakan pisau, pemfilletan ikan menggunakan pisau, mengemas menggunakan (*vacum sealer, inflating sealer*).

Dalam pembuatan *fillet* ikan patin dilakukan dengan cara manual yang peralatannya dibeli dengan menggunakan modal sendiri. Salah satu indikator perkembangan untuk suatu usaha dapat dilihat dari perkembangan teknologi yang digunakan dalam menjalankan usahanya. Adapun peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *fillet* ikan patin di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 23.

No	Nama Benda	Kegunaan	Gambar
1.	Meja <i>Stainless</i>	Untuk membersihkan isi perut ikan, serta memisahkan daging ikan dengan tulangnya.	

No	Nama Benda	Kegunaan	Gambar
2.	Pisau	Untuk memotong ikan dan membersihkan isi perut ikan serta memisahkan daging ikan dengan tulangnya.	
3.	Keranjang Jaring Besar	Digunakan untuk meletakkan ikan yang sudah dibuang isi perutnya	
4.	Telenan	Digunakan untuk lapisan pada saat ikan akan dibersihkan isi perutnya	
5.	Keranjang kecil	Digunakan untuk tempat ikan yang sudah dipisahkan antara daging dengan tulangnya	
6.	Baskom Besar	Digunakan untuk mengisi air pada saat pembersihan ikan ikan patin	
7.	Gayung	Digunakan untuk mengambil air	

No	Nama Benda	Kegunaan	Gambar
8.	Baskon Sedang	Digunakan sebagai wadah ikan yang sudah dibuang isi perutnya dan dipisahkan antara daging dengan tulangnya	
9.	Nampan	Digunakan untuk ikan yang sudah di <i>fillet</i> yang akan diletakkan di <i>freezer</i>	
10.	<i>Freezer</i> Pwmbeku	Digunakan untuk membekukan ikan yang sudah di <i>fillet</i> agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama	
11.	Mesin <i>Vacum</i>	Digunakan untuk merapatkan plastik dengan hasil yang lebih rapi	
12.	Mesin <i>Vacum Sealer</i>	Digunakan untuk menghisap seluruh udara yang berada dalam kemasan produk	
No	Nama Benda	Kegunaan	Gambar
13.	Timbangan Duduk	Digunakan untuk menimbang ikan yang sudah di <i>fillet</i>	
14.	Timbangan Digital	Digunakan untuk menimbang ikan yang sudah di <i>fillet</i>	

15	Freezer penyetok	Digunakan untuk menyimpan <i>fillet</i> ikan yang sudah dibekukan dan disimpan dalam bentuk kemas	
16	Mesin Pompa Air	Digunakan untuk mengaliri dalam pembersihan isi perut, dan darah ikan patin	
17	Polytank	Digunakan untuk menampung air yang dalam jumlah banyak	
18	Sterofoam	Digunakan untuk tempat <i>fillet</i> yang sudah dikemas dan siap untuk di jual ke konsumen dalam jumlah banyak	

Hasil penelitian ini mendukung pendapat Yuliana Dkk (2017) karena dari segi teknologi *fillet* menggunakan teknologi mekanisasi dan manual, hal ini disebabkan teknologi yang digunakan dalam proses pembuatan *fillet* tergolong sederhana namun dapat menghasilkan dengan nilai tambah yang cukup tinggi.

5.2.5. Proses Produksi

Proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* memerlukan beberapa tahap penangan sehingga diperoleh *fillet* ikan patin dengan kualitas yang diinginkan. CV. Graha Pratama *Fish* melakukan beberapa tahapan penangan yakni:

1. Memotong Ikan Patin Serta Menghilangkan Isi Perut

Ikan yang digunakan adalah ikan segar dan telah memenuhi standar untuk digunakan dalam bahan baku pembuatan *fillet* ikan patin. Ukuran ikan patin yang digunakan yaitu 0,8-1 Kg per-ekornya. Ikan yang sudah sesuai standar

langsung di bersihkan isi perut nya menggunakan pisau *stainless*, dan dibersihkan di bawah air yang mengalir. Untuk memotong ikan dan pembersihan ikan dibutuhkan waktu selama 20 menit.



Gambar 3: Pemotongan Ikan dan Pembersihan Ikan

2. Pemebersihan Ikan Patin Serta Memisahkan Daging Dengan Tulangnya

Penyisikan dilakukan di atas meja *stainless stell*, pembersihan ikan dilakukan sebersih mungkin dengan menggunakan alat yaitu pisau yang terbuat dari *stainless stell*. Pemfilletan bertujuan untuk memisahkan antara tulang dan daging nya serta kepala ikan. Pemebersihan ikan patin serta memisahkan daging dengan durinya dibutuhkan waktu selama 20 menit.



Gambar 4: Pemebersihan Ikan Patin Serta Memisahkan Daging Dengan Tulangnya

3. Pembuangan Sisa Lemak Yang Menempel Pada Ikan

Ikan yang telah dipisahkan antara daging dengan tulang, lalu dibersihkan lemak-lemak yang masih menempel pada daging ikan agar *fillet* benar-benar terjaga kebersihannya. Untuk membuang sisa lemak yang menempel pada ikan dibutuhkan waktu selama 20 menit.

4. Pencucian Daging Ikan Patin

Ikan yang selesai di dibersihkan sisa lemak yang menempel, dicuci ulang kembali dengan air. Agar ikan yang nantinya benar-benar bersih dan tetap terjaga kebersihannya.

Ikan yang selesai di dibersihkan dari sisa lemak yang menempel, dicuci ulang kembali dengan air. Agar ikan yang nantinya benar-benar bersih dan tetap terjaga kebersihannya. Untuk pencucian dibutuhkan waktu selama 20 menit.



Gambar 5: Pembuangan Lemak Yang Menempel Pada Ikan

5. Perendaman Daging Ikan Patin Dengan Batu Es

Setelah ikan selesai dibersihkan, di rendam dengan batu es. Kemudian diberikan garam, guna sebagai bahan pengawet alami. Untuk perendaman daging ikan patin dengan batu es dibutuhkan waktu selama 40 menit.



Gambar 6: Perendaman Daging Ikan Patin Dengan Batu Es

6. Memasukkan *Fillet* Ikan Patin Ke Dalam *Freezer*



Gambar 7: Memasukkan *Fillet* Ikan Ke Dalam *Freezer*

7. Pencucian Daging Dengan Air Es I

Setelah memasukkan *fillet* ikan patin kedalam *freezer*, lalu *fillet* dilakukan pencucian dengan es berfungsi untuk mempercepat pembekuan *fillet* ikan patin. Pencucian dilakukan dengan cara membolak-balikkan *fillet* ikan patin supaya benar-benar kaku. Pencucian *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit.

8. Pencucian Dengan Air Es II

Pencucian kedua dilakukan serupa dengan pencucian I, pencucian dilakukan berulang kali agar *fillet* ikan patin benar-benar putih dan mempermudah proses pembekuan. Pencucian *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit.

9. Pencucian Dengan Air Es III

Pencucian ke-3 adalah tahap akhir dari pembersihan ikan, ikan di cuci berulang kali supaya ikan benar-benar bersih, dan tetap terjaga kesegarannya. Pada tahap ke-3 pencucian ini *fillet* ikan patin sudah tampak putih dan kaku. Pencucian *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit.

10. Memasukkan daging ikan patin ke dalam *freezer*

Setelah ikan selesai di cuci menggunakan batu es sampai tahap ke-3, barulah ikan di letakkan kembali kedalam *freezer*. Pembekuan dilakukan selama 24 Jam, untuk hasil pembekuan secara sempurna dan sudah bisa untuk dikemas. Pencucian *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit.



Gambar 8: Memasukkan Daging Ikan Patin Ke Dalam *Frezeer*

Setelah ikan selesai di cuci menggunakan batu es sampai tahap ke-3, barulah ikan di letakkan kemabali kedalam *frezeer*. Pebekuan dilakukan selama 24 Jam, untuk hasil pembekuan secara sempurna dan sudah bisa untuk dikemas.

11. Penimbangan Ikan Yang Telah Dibekukan

Ikan yang benar benar beku sempurna selanjutnya akan ditimbang dan dikemas. Penimbangan ikan dilakukan pada saat *fillet* ikan akan dikemas. Kemasan yang dignakan dapat menampung *fillet* ikan sebanyak 2 Kg/bungkus nya. Penimbangan *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit.



Gambar 9: Penimbangan *Fillet* Ikan Patin Yang Telah Dibekukan

12. Pengemasan

Pengemasan ikan patin merupakan tahap akhir dari proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet*. Pengemasan *fillet* ikan patin digunakan agar ikan dapat bertahan lama dan lebih mudah untuk proses penjualannya. Ukuran kemasan yang digunakan dapat menampung *fillet* ikan sebanyak 2 Kg. Ikan yang dikemas langsung diberi label produk. Pencucian *fillet* ikan patin dibutuhkan waktu selama 40 menit, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar10: *Fillet* Ikan Patin Yang Sudah Dikemas

5.3. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah Agroindustri *Fillet* Ikan Patin

5.3.1. Biaya Produksi

Biaya produksi dalam usaha *fillet* ikan patin adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk kegiatan produksi *fillet* ikan patin. Besarnya input yang digunakan dalam satu proses agroindustri akan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan, sekaligus pendapatan atau penerimaan yang akan diperoleh pengusaha.

Biaya produksi usaha *fillet* ikan patin terdiri dari: biaya bahan baku, bahan penunjang, biaya penyusutan alat-alat yang digunakan, dan biaya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi. Adapun biaya produksi yang

dimaksud dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi *fillet* ikan patin di CV.Graha Pratama *Fish*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Analisis Biaya, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Pada Proses *Fillet* Ikan Patin di CV. Graha Pratama *Fish* Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar 2019

No.	Uraian	Satuan	Unit	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
A.	Biaya Variabel:				
	Bahan Baku:				
	Ikan Patin	(Rp/Kg)	200	16.300,00	3.260.000,00
B.	Bahan Penunjang:				
	a. Garam	(Rp/Bungkus)	5	2.000,00	10.000,00
	b. Batu Es	(Rp/Kg)	50	1.000,00	50.000,00
	c. Air	(Rp/Liter)	700	0,09	66,02
	d. Plastik Vacum	(Rp/Bungkus)	1	40.000,00	40.000,00
	e. Styrofoam	(Rp/Box)	5	20.000,00	100.000,00
	f. Stiker produk	(Rp/m)	0,3	100.000,00	30.000,00
C.	Tenaga Kerja	(HOK)	5,07	70.000,00	280.000,00
D.	Total Biaya Variabel	(Rp)			3.770.066,02
E.	Biaya Tetap:				
	Biaya Penyusutan Alat	(Rp)			294,00
	Biaya Transportasi	(Rp)			187.600,00
	Listrik				14.273,00
F.	Total Biaya Tetap	(Rp)			202.167,17
	Total Biaya	(Rp)			3.972.233,19
G.	Produksi				
	<i>Fillet</i>	(Rp/Kg)	100	53.000,00	5.300.000,00
	Tetelan Ikan	(Rp/Kg)	25	15.000,00	375.000,00
	Kepala Ikan	(Rp/Kg)	25	5.000,00	125.000,00
H.	Pendapatan:				
	a. Pendapatan Kotor	(Rp)			5.300.000,00
	b. Pendapatan Bersih	(Rp)			1.327.766,81
I	RCR				1,33

Sumber : Data Oalahan (CV.Graha Pratama *Fish* 2019)

Berdasarkan penelitian, bahan baku yang digunakan untuk proses produksi *fillet* ikan patin dengan jumlah 200 Kg ikan patin per proses produksi maka akan menghasilkan pengeluaran (*output*) sebanyak 100 Kg *fillet* ikan patin per proses produksi dengan harga jual rata-rata yaitu Rp 53.000/Kg *fillet* ikan patin. Biaya bahan baku dalam usaha *fillet* ikan patin per proses produksi adalah

Rp 3.260.000,00 untuk pembuatan *fillet* ikan patin. Biaya bahan penunjang dalam usaha *fillet* ikan patin per proses produksi adalah Rp 230.066,02/proses produksi.

Dari Tabel 23 dapat dilihat bahwa total biaya produksi per proses produksi dalam usaha *fillet* ikan patin Rp 3.972.233,19. Bahan baku merupakan biaya tertinggi yang dikeluarkan yang mencapai Rp 3.260.000. Sedangkan penggunaan air untuk mencuci ikan setelah proses pemotongan dan pembuangan isi perut ikan merupakan biaya terkecil yaitu sebesar Rp 66,02. Hal ini menunjukkan bahwa naik turunnya biaya sangat dipengaruhi oleh biaya bahan baku, karena bahan baku merupakan bahan pokok yang digunakan dalam proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet*.

5.3.2. Produksi

Produksi merupakan hasil akhir dari satu proses produksi *fillet* ikan patin. Adapun produksi yang dihasilkan dari proses pengolahan ikan patin menjadi *fillet* dapat dilihat dari Tabel 24 (Lampiran 10)

Tabel 23. Jumlah Produksi *Fillet* Ikan Patin/Proses Produksi CV. Graha Pratama Fish Bulan Januari Tahun 2019

Produksi			
Responden	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	100,00	53.000,00	5.300.000,00
Jumlah	100,00	53.000,00	5.300.000,00

Sumber : Data Oalahan (CV.Graha Pratama *Fish* 2019)

Berdasarkan Tabel 24 (Lampiran 10) dapat dilihat bahwa produksi *fillet* ikan patin adalah 100 Kg/proses produksi.

5.3.3. Harga

Dalam menentukan harga jual, pengusaha *fillet* ikan patin telah mengumpulkan informasi mengenai harga dari pengusaha lainnya. Berdasarkan

Tabel 24 (Lampiran 10) diketahui harga *fillet* ikan patin adalah: Rp 53.000/Kg.

5.3.4. Pendapatan

Pendapatan merupakan imbalan yang diperoleh pengusaha dari penggunaan faktor produksi dalam proses produksi. Ada dua bentuk pendapatan yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Rata-rata pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha *fillet* ikan patin adalah Rp 5.300.000,00.

Pendapatan bersih yang diterima pengusaha tergantung pada produksi dan harga jual produksi, serta alokasi penggunaan bahan baku dan bahan penunjang serta harganya. Rata-rata pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha *fillet* ikan patin adalah Rp 1.327.766,81. Untuk lebih jelasnya pendapatan kotor dan pendapatan bersih dapat dilihat pada Tabel 23 Hal.116.

5.3.5. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha *fillet* ikan patin diketahui dengan cara membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan pada proses produksi *fillet* ikan patin. Dengan kata lain melihat rasio penerimaan atas biaya produksi yang dikeluarkan.

Berdasarkan tabel tersebut, diketahui bahwa nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh pada usaha *fillet* ikan patin sebesar 1,33 ini bermakna bahwa setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 5.300.000,00 dengan kata lain *fillet* ikan patin yang dilakukan oleh pengusaha *fillet* ikan patin dapat dijalankan karena dinilai masih menguntungkan untuk mengusahakannya. Untuk lebih jelasnya pendapatan kotor dan pendapatan

bersih dapat dilihat pada Tabel 23 (Lampiran 10).

5.3.6. Nilai Tambah *Fillet* Ikan Patin

CV. Graha Prtama *Fish* telah memproduksi *fillet* ikan patin dengan jumlah produksi berbeda setiap proses produksi yang disesuaikan dengan permintaan konsumen. Pada bulan Januari pengusaha *fillet* ikan patin melakukan proses produksi sebanyak 12 kali. Jumlah prouksi yang dihasilkan pada bulan Januari berjumlah 1.200 Kg, untuk pemenuhan konsumen PT. Garuda Indonesia (Sultan Syarif Kasim II *Internasional Airport*) sebanyak 1.000 Kg. Untuk pemenuhan permintaan konsumen agen Pekanbaru berjumlah 200 Kg. Dengan demikian, tujuan CV. Graha Pratama *Fish* adalah menghasilkan nilai tambah. Nilai tambah yang diterima tersebut merupakan pendapatan dan keuntungan pengusaha *fillet* ikan patin.

Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah. Perhitungan nilai tambah produksi *fillet* ikan patin di XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar dilakukan dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah Hayami (1987), untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 25.

Pada Tabel 25 meunjukkan bahwa analisis nilai tambah yang dilakukan pada bulan Januari merupakan waktu puncak peningkatan permintaan. Dimana pada bulan Januari memasuki hari besar tahun baru, maka meningkatlah pula permintaan *fillet* ikan patin dikarenakan banyaknya penumpang pesawat Garuda Indonesia yang datang dan pergi untuk berlibur keluar kota tertentu. Pesawat Garuda Indonesia (Sultan Syarif Kasim II *Internasional Airport*) telah melakukan

penerbangan 4 sampai 5 kali dalam satu hari, dan seluruhnya masing-masing penumpang tersebut mengkonsumsi *fillet* ikan patin 1.000 porsi/hari. Banyaknya porsi *fillet* ikan patin yang disajikan akan berkaitan dengan banyaknya jumlah olahan *fillet* ikan patin.

Tabel 25. Analisis Nilai Tambah *Fillet* Ikan Patin Per Proses Produksi di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2019

No.	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1.	Output (Kg)	100
2.	Input (Kg)	200
3.	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	5,07
4.	Faktor Konversi	0,50
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,03
6.	Harga Output (Rp/Kg)	53.000,00
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/Kg)	70.000,00
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	16.300,00
9.	Sumbangan Input Lain Seperti Bahan Penunjang	2.300,66
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	26.500,00
11.	a. Nilai Tambah	7.899,34
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	29,81
12.	a. Pendapatan Kerja Langsung (Rp/Kg)	1.774,50
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	22,46
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	6.124,84
	b. Tingkat Keuntungan (%)	77,54
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/Kg)	10.200,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	17,40
	b. Sumbangan Input Lain (%)	22,56
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	60,05

Sumber : CV.Graha Pratama *Fish* 2019

Hasil olahan *fillet* ikan patin CV. Graha Pratama *Fish* per proses produksi menghasilkan nilai tambah yaitu dengan nilai margin yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengusaha. Margin merupakan selisih antara nilai output dengan harga bahan baku per Kg. Tiap pengolahan 1 Kg ikan patin menjadi *fillet* ikan

patin diperoleh margin sebesar Rp. 10.200,00 yang di distribusikan untuk masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 17,40% sumbangan input lain 22,56%, dan keuntungan pengusaha 60,05%. Margin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha CV. Graha Pratama *Fish* merupakan bagian terbesar bila dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja dan sumbangan input lain. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan *fillet* ikan patin memberikan keuntungan yang cukup tinggi bagi pengusaha CV. Graha Pratama *Fish* dengan tingkat keuntungan lebih dari 50%.

Hasil penelitian ini mendukung pendapat Yuliana Dkk (2017) yang berarti nilai produk/*output* merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga produk. Nilai output yang baik pada usaha *fillet* ikan patin disebabkan karena faktor konversinya yang tinggi. Hasil analisis nilai tambah ini juga dapat menunjukkan margin yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Margin yang didistribusikan untuk keuntungan perusahaan merupakan bagian terbesar bila dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan sumbangan *input* lain. Hal ini menunjukkan bahwa pengolah ikan patin menjadi *fillet* memberikan keuntungan yang cukup tinggi bagi pemilik usaha dengan persentase keuntungan lebih dari 50%. Rendahnya margin Pendapatan tenaga kerja yang berjumlah 17,40% belum dapat mensejahterakan para pekerja. Di karenakan dari segi UMK (Upah Minimum Kabupaten) Kampar yang berjumlah Rp 2.719.000,00 dan 17,40% margin pendapatan tenaga kerja langsung belum memenuhi kriteria yang layak untuk pembayaran upah yang telah diberikan kepada pekerja.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pengusaha menunjukkan bahwa umur pengusaha termasuk dalam usia produktif, lama pendidikan 18 tahun (S2), pengusaha sudah berpengalaman selama 3 Tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha 4 jiwa dan profil usaha *fillet* ikan patin merupakan industri usaha skala mikro, izin usaha *fillet* ikan sudah terdaftar di Dinas Kesehatan dan LPPOM MUI, dan modal usaha berasal dari modal sendiri.
2. Bahan baku yang didapat berasal dari kolam sendiri yang ikan patinnya dibudidayakan mulai dari benih ikan sampai pemanenan. Kapasitas penggunaan rata-rata bahan baku pada usaha *fillet* ikan patin yaitu sebanyak 200 kg/proses *fillet* ikan patin. Tenaga kerja yang mengolah ikan menjadi *fillet* berjumlah 4 orang yang masing masing nya bekerja mulai dari pemotongan ikan, hingga ikan siap untuk dijual ke konsumen. Teknologi yang digunakan dalam pengolahan ikan menjadi *fillet* ikan patin merupakan semi modern, karena masih menggunakan alat dan mesin sederhana.
3. Biaya Produksi pada CV. Graha Pratama *Fish* sebesar Rp 3.770.066,02. Produksi yang dihasilkan sebanyak 100 Kg *fillet* untuk sekali proses produksi. Harga jual *fillet* ikan patin per-Kg nya adalah Rp 53.000. Pendapatan bersih sebesar Rp. 1.327.766,81 dan pendapatan kotor sebesar Rp 5.300.000/proc produksi. Efisiensi usaha agroindustri sebesar 1,33/proses produksi dan Nilai

tambah yang diperoleh sebesar Rp 7.899,34/Kg.

6.2. Saran

Dari hasil penelitian ini diharapkan kepada pengusaha untuk menambah jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi, agar usaha yang dijalankan bisa tergolong usaha besar dan bisa bersaing dimasa yang akan datang.

CV. Graha Pratama *Fish* disarankan mempunyai pembukuan dalam usahanya, agar dapat dengan jelas mengenai biaya produksi, pendapatan dan efisiensi usahanya. Hal ini dapat digunakan untuk pengembangan usaha dan dapat memperhitungkan biaya biaya yang masuk dan keluar dengan terperinci.

Perlu adanya perhatian pemerintah maupun swasta untuk memberikan saluran pemasaran untuk pengembangan usaha *fillet* ikan patin agar dapat maju dan berkembang serta banyak menyerap tenaga kerja warga sekitar di Desa Koto Masjid XIII Koto Kampar.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. 2017. Analisis Penerapan *Material Requirement Planning* Dalam Perencanaan Persediaan Bahan Baku Berdasarkan Permintaan Pasar Dengan Menggunakan Pendekatan *Single Moving Average* Dan *Single Moving Average* Dan *Single Exponential Smoothing With Linear Trend*. Skripsi Fakultas Universitas Islam Riau, Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Alma. 2010. *Dinamika Peran Sektor Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Anonimous, 2009. *Faktor Produksi*. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Riau Dalam Angka*. Riau. Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Kampar Dalam Angka*. Kabupaten Kampar. Riau.
- Baharsyah. 2009. *Agroindustri Buah-Buahan Tropis Bangkit*. Jakarta.
- Baharsyah, Bahar Dan Aziz. 2010. *Agroindustri Buah-Buahan Tropis*. Bangkit, Jakarta Baroto, 2011. Sampul Biru *Material Requirement Planning*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2018. *Produksi Perikanan Menurut Jenis Di Riau 2013-2017*. Riau.
- Dinas Perikanan. 2018. *Produksi Perikanan Menurut Kecamatan Dan Sektor Perairan Di Kabupaten Kampar 2013-2017*, Kampar.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2017.
- Sentra Produksi Pembudidayaan Ikan Air Tawar/Kolam 2015. Indonesia.
- Fajar. 2014. Analisis Agroindustri Dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus Di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Fauzia. 2010. *Pengalaman Seseorang Dalam Berusaha*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Firdaus. 2012. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES, Jakarta.
- Hakim dan Yudha. 2008. Sampul Biru *Material Requirement Planning*. Bumi Aksara, Jakarta.

- Hamida. 2011. *Dinamika Peran Sektor Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Hamidi. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Kotomasjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Hartini. 2006. Sampul Biru *Material Requirement Planning*. Angkasa, Jakarta.
- Hasyim. 2006. Analisis Hubungan Karakteristik Petani Kopi Terhadap Pendapatan (Studi Kasus: Desa Dolok Seribu Kecamatan Paguran Kabupaten Tapanuli Utara). *Jurnal Komunikasi Penelitian*, Vol. 6 (2): 357. (Tidak Dipublikasikan).
- Hasyim. 2006. *Tanggungjawab Keluarga*. PT. Raja Grafindo Perkasa, Jakarta.
- Hayami. 2003. *Agricultural Marketing And Processing In Upload Java, A Perfective From A Sunda Village*. CGPRT Center, Bogor.
- Hanggana. 2010. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hendra. 2009. Buku Sampul Biru *Material Requirement Planning*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hernanto. 2009. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya, Jakarta. Hernanto, 1996. *Ekonomi Pertanian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kabupaten Kampar Dalam Angka 2018.
- Kadariah. 2009. *Pembangunan Pertanian*. PT. Raja Grafindo Perkasa, Jakarta. Kartasapoetra, 2008. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Kasryono. 2011. *Prospek Pembangunan Ekonomi Pedesaan Di Indonesia*. Jakarta, Yayasan Obor Indonesia.
- Kecamatan XIII Koto Kampar Dalam Angka 2018.
- Kotler. 2009. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES, Jakarta Khairuman, 2010. *Budidaya Ikan Patin*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kumar dan Arta. 2008. *MRP (Material Requirement Planning)*. UI-Press, Jakarta.

- Kiki Bareta. 2015. Analisis Usaha Dan Pemasaran Agroindustri Ikan Salai Patin Di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar, Skripsi Fakultas Peranian Universitas Islam Riau, Pekanbaru. Riau. (Tidak Dipublikasikan).
- Kordik. 2009. Budidaya Ikan Patin. UI-Press, Jakarta.
- Kotler. 2006. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Litbang. 2016. Pohon Industri Ikan Patin. Angkasa, Jakarta. Meiners, 2000. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.
- Mingawati dan Saptono. 2011. Spesifikasi Ikan Patin. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Miarso, 2007. Manajemen Strategis: Edisi Ketujuh. PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Mubyarto. 2009. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.
- _____. 1994. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- _____. 2003. Pengantar Ekonomi Pertanian. Edisi Ketiga, Lembaga Penelitian, Pendidikan Dan Penerangan Ekonomi Dan Sosial (LP3ES) Jakarta.
- Netelda. 2006. Analisis Usaha Sagu Rumah Tangga Dan Pemasarannya. *Journal Agroforestry*. Vol.1 No.3 Halaman: 60. (Tidak Dipublikasikan).
- Nicholson dan Wahyu. 2002. Mikroekonomi Intermediate. Edisi Kedelapan. Erlangga. Jakarta.
- Nila Sari dan Wilujeng. 2006. Manajemen Strategis: Edisi Ketujuh. PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Ningsih Agustian. 2006. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Terhadap Agroindustri Pemindangan Ikan Di Wilayah Muncar, Universitas Bakti Indonesia, Banyuwangi. (Tidak Dipublikasikan).
- Nurdian. 2008. Strategi Pengembangan Agroindustri Ikan Patin (Studi Kasus Di Desa Pubdak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi. (Tidak Dipublikasikan).
- Nugraha. 2011. Manajemen Strategis: Edisi Ketujuh. PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Stit Nurjanna. 2016. Analisis Usaha Agroindustri Pastel Ikan Patin Pada Usaha Kecil Menengah (UKM) "Berkah" Di Kota Pekanbaru Propinsi Riau. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. (Tidak

Dipublikasikan).

UU RI No.36 Tahun 2008. Tentang Perubahan Keempat Atas Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1983 Tentang Pajak Penghasilan.

Orlicky. 2009. Sampul Biru *Material Requirement Planning*. Erlangga. Jakarta. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 1 Tahun 2019. Tentang Penyusutan Barang Milik Daerah.

Pindyck dan Rubinfeld. 2007. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian: Teori Dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Rahardi. 2010. Agribisnis Tanaman Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.

Rahim. 2007. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Riyanto dan Bambang. 2010. Penganggaran Modal: Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan, Edisi Keempat Cetakan Ketiga. BPFE, Yogyakarta.

Said. 2008. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian: Teori Dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Sudiyono. 2011. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.

Soekartawi. 2000. Agribisnis, Teori Aplikasinya. Raja Grafindopersada, Jakarta.

_____. 2000. Pengantar Agroindustri Edisi Pertama. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

_____. 2000. Agribisnis. Teori aplikasinya. Raja Grafindopersada, Jakarta.

_____. 2000. Agribisnis. Teori aplikasinya. Raja Grafindopersada, Jakarta.

_____. 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi Pertama. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

_____. 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian: Teori Dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

_____. 2002. Penerapan Inovasi Petani. UI Press. Jakarta.

_____. 2003. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.

_____. 2003. Teori Dan Aplikasi Agribisnis. Rajawali Press, Jakarta.

_____. 2000. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.

- _____. 2004. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta. Soetpomo, 2009. Kekalahan Manusia Petani. Kanisius, Yogyakarta.
- Sugiri. 2009. Akutansi Manajemen, Edisi Revisi. UPPAMP YKPN, Yogyakarta.
- Suhendar. 2002. Strategi Pemasaran Produk Tahu Sumedang Perusahaan Anggota Kopti Tahu Sumedang. Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Suhendar. 2002. Strategi Pemasaran Produk Tahu Sumedang Perusahaan Anggota Kopti Tahu Sumedang. Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Sukirno. 2007. Pengantar Teori Makro Ekonomi. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sinamora. 2001. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta. Suratiyah, 2008. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suwita. 2011. Analisis Pendapatan Petani Karet (Studi Kasus Di Desa Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kabupaten Bengkulu Utara. Skripsi. Fakultas Ekonomi Dan Studi Pembangunan, Universitas Bengkulu. (Tidak Dipublikasikan).
- Todaro. 2014. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Tohar. 2010. Permodalan Dan Perkreditan Koperasi. Kanisius, Yogyakarta.
- Tohir. 2009. Seuntai Pengetahuan Tentang Usahatani Indonesia. Bina Aksara, Jakarta.
- Wahyudi. 2016. Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi Di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Wahyu Hamidi. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Riau, Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Pekanbaru. (Tidak Dipublikasikan).
- Wiludjeng. 2006. Pengantar Bisnis. Erlangga, Jakarta.
- Yasin. 2010. Prinsip Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta. Zaki, 2011. *Intermediate Accounting*. BPFE, Yogyakarta.