

**AGRIBISNIS PERIKANAN DI KELURAHAN AIR DINGIN
KECAMATAN BUKIT RAYA KOTA PEKANBARU
(STUDI KASUS PADA USAHA IKAN SALAI SEDAP)**

Oleh

YANTI SIPAHUTAR

154210028

SKRIPSI

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



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

**AGRIBISNIS PERIKANAN DI KELURAHAN AIR DINGIN
KECAMATAN BUKIT RAYA KOTA PEKANBARU
(STUDI KASUS PADA USAHA IKAN SALAI SEDAP)**

SKRIPSI

NAMA : YANTI SIPAHUTAR

NPM : 154210028

JURUSAN : AGRIBISNIS

KARYA ILMIAH INI TELAH DI PERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 12 SEPTEMBER
2019 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH
DISEPAKATI SERTA KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT
PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

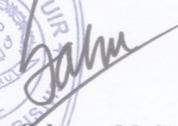
MENYETUJUI :

DOSEN PEMBIMBING


Ir. Septina Elida, M.Si


**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

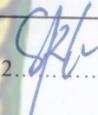
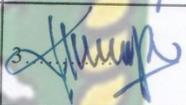
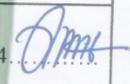
Dr. Ir. UP. Ismail, M. Agr


**KETUA PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS**

Ir. Salman, M. Si

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

TANGGAL 12 September 2019

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Ir. Hj. Septina Elida, M.Si	Ketua	1. 
2	Hj. Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si	Anggota	2. 
3	Khairizal, SP., MMA	Anggota	3. 
4	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Notulen	4. 

Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

ABSTRAK

YANTI SIPAHUTAR (154210028), Agribisnis Perikanan Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Salai Sedap). Dibawah Bimbingan Ibu Ir. Septina Elida, M.Si selaku pembimbing.

Pertanian yang berorientasi agribisnis merupakan tujuan pembangunan pertanian dewasa ini. Keberhasilan pengembangan usaha Ikan Salai Sedap menggunakan pendekatan agribisnis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha ikan salai sedap, (2) subsistem penyediaan sarana produksi, (3) subsistem usahatani, (4) subsistem agroindustri, (5) subsistem pemasaran, (6) subsistem layanan penunjang. Penelitian dilakukan selama 6 bulan, Maret sampai Agustus 2019. Metode yang digunakan survei, kasus pada usaha ikan salai sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Data yang digunakan primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pengusaha dan pemasar pada usaha ikan salai sedap dari aspek umur termasuk kelompok umur produktif dengan rata-rata umur 41,14 tahun, pendidikan relatif tinggi dengan lama pendidikan pengusaha 16 tahun (sarjana), karyawan 12 tahun (SLTA) dan pemasar 15 tahun (D3), pengalaman berusaha pengusaha dan tenaga kerja yaitu 9 tahun dan pengalaman berusaha pemasar rata-rata 6,4 tahun, dan tanggungan keluarga rata-rata yaitu 2 orang. Biaya Produksi usahatani senilai Rp 29.334.146,67/proses produksi untuk menghasilkan ikan patin sebanyak 2.375 Kg dan ikan lele sebanyak 1.900Kg. Harga jual ikan patin Rp 14.500,00/Kg dan ikan lele Rp 16.500,00/Kg. Penerimaan yang dihasilkan dari produksi ikan segar sebesar Rp 65.787.500,-/proses produksi dengan keuntungan senilai Rp 36.297.283,32/proses produksi dan nilai RCR sebesar 2,23. Teknologi produksi yang digunakan dalam kegiatan agroindustri ikan salai patin dan lele masih sederhana. Biaya produksi agroindustri ikan salai Rp 5.528.956,04/proses produksi dengan produksi ikan salai patin dan ikan salai lele masing-masing 37,5 Kg. Nilai tambah ikan salai patin senilai Rp 7.933,70/Kg bahan baku dan nilai tambah ikan salai lele senilai Rp 11.760,-. Saluran pemasaran yang digunakan yaitu dari produsen ke pedagang pengecer lalu ke konsumen akhir. Secara keseluruhan pengusaha melakukan fungsi pemasaran. Total biaya pemasaran Rp 4.565,33/Kg, margin ikan salai patin Rp 28.940,-/Kg dan ikan salai lele Rp 30.000,-, dan tingkat efisiensi pemasaran yaitu RCR ikan salai patin 20,14% dan ikan salai lele 25,18%. Faktor penunjang seperti yang mendukung kegiatan usaha agribisnis ikan salai sedap ini yaitu lembaga keuangan dan transportasi.

Kata kunci : *Usaha, Agribisnis, Ikan Salai*

ABSTRACT

YANTI SIPAHUTAR (154210028), Agribusiness Fisheries in Kelurahan Air Dingin Subdistrict Bukit Raya Kota Pekanbaru (Case Study on Ikan Salai Sedap Business).

Agribusiness oriented agricultural is the goal of agricultural development today. The success of the development of salai fish uses the agribusiness approach. This study aims to analyze : (1) Characteristics of entrepreneurs and business profile of savory salted fish (2) subsystem of providing production facilities (3) farming subsystem (4) agroindustry subsystem (5) marketing subsystem (6) supporting subsystem. The research was conducted for 6 month, march to august 2019. The method use by the survey. Primary and secondary data used. The result showed that the characteristics of entrepreneur and marketers including the productive age group were an average age of 41,14 years, the level education of entrepreneurs in years (bachelor), 12 years employees (high school) and marketer 15 years (D3), 9 years of entrepreneurial experience and an average marketer of 6,4 years and the average family burden is two people. From production cost worth Rp. 29.334.146,67/production process to produce as many catfish as 2.375 Kg and catfish as much as 1900 Kg. the selling price of catfish Rp 14.500/and catfish Rp 16.500/Kg. the revenue generated from fresh fish production is Rp 65.787.500,-/production process with a net profit of Rp 36.297.283,32/production process and the RCR value is 2,23. The production technology used is still simple. Production cost in agroindustry salai fish of Rp 5.528.956,04/production process with catfish 37,5 Kg. Added value of catfish in worth Rp 7.933,70/Kg of raw material and are from producers to retailer then to end consumers. As a whole the entrepreneur carries out the marketing function. The total marketing cost of Rp 4.565,33/Kg, marketing margin of catfish Rp 28.940,-/Kg and catfish of Rp 30.000,-/Kg and the marketing efficiency level are RCR of catfish of 20,14% and catfish of 25,18%. Supporting factors such as those supporting the business activities of these savory salai fish, namely financial and transportation institutions.

Key Word : Business, agribusiness, salai fish



Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat-Nya maka penulis dapat menyelesaikan penyusunan penelitian ini, yang berjudul Agribisnis Perikanan Di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Salai Sedap).Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Hj. Septina Elida., M.Si, selaku dosen pembimbing serta Ibu Hj. Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si dan Bapak Khairizal, SP., M.MA yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyelesaikan penulisan hasil penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam persiapan hingga selesainya penelitian ini.

Penulis sudah berupaya semaksimal mungkin, sehingga penulis juga menyadari dalam penulisan penelitian ini masih jauh dari kata sempurna.Maka dari itu penulis mengharapkan saran dan kritikan yang bersifat membangun agar terciptanya hasil penelitian yang baik dan mendekati sempurna.

Pekanbaru, Desember2019

Yanti Sipahutar, SP

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
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	10
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Ikan Patin	11
2.1. Ikan Lele	12
2.3. Agribisnis.....	13
2.4. Subsistem Pengadaan dan Penyediaan Sarana Produksi	15
2.5. Subsistem Usahatani	15
2.6. Subsistem Agroindustri.....	21
2.7. Subsistem Pemasaran.....	27
2.8. Subsistem Layanan Pendukung Agribisnis.....	29
2.9. Penelitian Terdahulu	30
2.10. Kerangka Pemikiran.....	36
III. METODE PENELITIAN.....	38
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2. Teknik Penentuan Responden	38

3.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.4. Konsep Operasional.....	39
3.5. Analisis Data.....	43
3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	43
3.5.2. Analisis Subsistem Pengadaan dan Sarana Produksi	44
3.5.3. Analisis Usahatani.....	44
3.5.4. Analisis Agroindustri	47
3.5.5. Analisis Pemasaran.....	52
3.5.6. Analisis Layanan Pendukung Agribisnis	54
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	56
4.1. Keadaan Geografis.....	56
4.2. Demografis	57
4.3. Tingkat Pendidikan	59
4.4. Potensi Pengembangan Agribisnis Usaha Salai Ikan Patin dan Ikan Lele	60
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	62
5.1. Karakteristik dan Profil Usaha Ikan Salai Sedap	62
5.1.1. Karakteristik Responden.....	62
5.1.2. Profil Usaha Ikan Salai Sedap	64
5.2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Ikan Patin dan Ikan Lele	66
5.2.1. Bibit	67
5.2.2. Penggunaan Kolam	67
5.2.3. Pakan	70
5.2.4. Penggunaan Peralatan	71
5.3. Subsistem Usahatani Ikan Patin dan Ikan Lele	73
5.3.1. Teknologi Budidaya Ikan Lele dan Patin	73
5.3.2. Biaya Produksi pada Usahatani	75
5.3.3. Produksi Pada Usahatani	77
5.3.3. Pendapatan Usahatani.....	77

5.3.3. Keuntungan Usahatani	78
5.3.3. Efisiensi Usahatani	78
5.4. Subsistem Agroindustri Ikan Patin dan Ikan Lele	78
5.4.1. Penyediaan Sarana Produksi	79
5.4.1.1. Bahan Baku	79
5.4.1.2. Bahan Penunjang	80
5.4.1.3. Peralatan	81
5.4.1.4. Penggunaan Tenaga Kerja	82
5.4.2. Teknologi Produksi	83
5.4.3. Biaya Produksi Usaha Agroindustri	86
5.4.4. Pendapatan	87
5.4.5. Nilai Tambah	88
5.4.6. Efisiensi Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele	91
5.5. Subsistem Pemasaran Ikan Salai Patin dan Ikan Lele	92
5.5.1. Saluran Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	92
5.5.2. Lembaga Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	93
5.5.3. Fungsi Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	94
5.5.4. Biaya Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	94
5.5.5. Marjin Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	96
5.5.6. <i>Farmer Share</i>	96
5.5.7. Efisiensi Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	96
5.6. Subsistem Penunjang Ikan Salai Patin dan Ikan Lele	97
5.7. Keuntungan Usaha Agribisnis pada Usaha Ikan Salai Sedap	97
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	100
6.1. Kesimpulan	100
6.2. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	109

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran di Kota Pekanbaru Tahun 2015-2019	2
2. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2018.....	3
3. Kebutuhan Ikan Preferensi Konsumen Rumah Tangga Kota Pekanbaru (Ton) Tahun 2015-2017.....	4
4. Jumlah Rumah Tangga Pemelihara (RTP) Perikanan Budidaya Kolam Pembesaran Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru, Tahun 2016-2018	5
5. Jumlah Rumah Tangga Pemelihara Ikan di Kolam Menurut Besarnya Usaha Per Kecamatan di Kota Pekanbaru, 2017.....	6
6. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	52
7. Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2017.....	57
8. Jumlah Penduduk Kelurahan Air Dingin Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2018.....	58
9. Jumlah Penduduk Kelurahan Air Dingin Berdasarkan Tingkat Pendidikan pada Tahun 2018.....	59
10. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur, Tingkat Pendidikan dan Pengalaman Berusaha pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	62
11. Distribusi Penggunaan Sarana Produksi Per Proses Produksi pada Usaha Budidaya Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya 2019.....	66
12. Kolam Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	68

13. Nilai Penyusutan Kolam Ikan Patin dan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	69
14. Distribusi Penggunaan Jenis Pakan pada Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usahatani di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	70
15. Jumlah Peralatan dan Biaya yang Dikeluarkan dalam Kegiatan Budidayalkan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	72
16. Perbandingan Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele Secara Teori dengan Praktek pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.....	74
17. Rekapitulasi Biaya Produksi, Pendapatan, Keuntungan, Efisiensi Usahatani Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin di Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	76
18. Pengadaan Bahan Baku dan Penunjang dalam Usaha Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele Per Proses Produksi Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun2019	81
19. Penggunaan Peralatan dan Biaya Penyusutan yang Digunakan dalam Usaha Agroindustri Ikan Salai Sedap Kelurahan Air Dingin KecamatanBukit Raya Kota Pekanbaru 2019	82
20. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele padaUsaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	83
21. Distribusi Perhitungan Biaya Per Proses Produksi pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya KotaPekanbaru Tahun 2019	86
22. Disitribusi Produksi, Pendapatan Kotor, Pendapatan Bersih, EfisiensiUsaha Agroindustri Ikan Salai Lele dan Patin pada Usaha Ikan SalaiSedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	87

23. Nilai Tambah Metode Hayami pada Usaha Ikan Salai Patin Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru 2019	89
24. Nilai Tambah Metode Hayami pada Usaha Ikan Salai Lele Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru 2019	90
25. Fungsi Pemasaran Usaha Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	94
26. Biaya Pemasaran, Marjin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran <i>FarmerShare</i> dan Efisiensi Pemasaran Ikan Salai pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	95
27. Keuntungan Usaha Agribisnis Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	98



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pemikiran.....	37
2. Kolam Ikan Patin dan Lele.....	68
3. Mesin Air	72
4. Bahan Baku (Ikan Segar Patin dan Lele).....	79
5. Alur Proses Produksi Ikan Salai Lele dan Patin.....	84
6. Kegiatan Pembelahan Ikan dan Pencucian Ikan	85
7. Ikan yang di Susun di Rak Oven.....	85
8. Saluran Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele	93



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1.	Karakteristik Responden Berdasarkan Umur, Tingkat Pendidikan, Pengalaman Berusaha pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, 2019.....	119
2.	Nilai Penyusutan Kolam pada Usahatani Ikan Lele dan Ikan Patin Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	110
3.	Nilai Penyusutan Alat pada Usahatani Ikan Lele dan Ikan Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	111
4.	Sebaran Penggunaan Tenaga Kerja Per Proses Produksi pada Usahatani Ikan Lele dan Ikan Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	112
5.	Distribusi Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pendukung dalam Usaha Agriindustri Ikan Salai Lele dan Ikan Salai Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019	113
6.	Jumlah Penggunaan Peralatan dan Penyusutan Peralatan pada Usaha Agroindustri Ikan Salai Lele dan Ikan Salai Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	114
7.	Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi dalam Agroindustri Ikan Salai Lele dan Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.....	115
8.	Rata-rata Biaya Pemasaran, <i>Farmer Share</i> , Efisiensi Pemasaran Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, 2019.....	116
9.	Dokumentasi	117

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian khususnya yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan hasil-hasil strategis terutama yang menyangkut komoditas pangan diharapkan dapat dilakukan secara sistematis dengan pemanfaatan yang optimum serta dapat dinikmati oleh seluruh penduduk Indonesia. Jumlah penduduk yang terus bertambah setiap tahunnya menyebabkan sulitnya dalam hal pemenuhan kebutuhan pangan. Di lain pihak luas lahan pertanian yang semakin sempit dikarenakan beralih fungsi menjadi lahan perumahan dan lahan industri.

Pembangunan pertanian merupakan upaya peningkatan kualitas hidup masyarakat tani, yang dicapai melalui investasi teknologi, pengembangan produktivitas tenaga kerja, pembangunan sarana ekonomi, serta penataan dan pengembangan kelembagaan pertanian. Sumber daya manusia, bersama-sama dengan sumber daya alam, teknologi dan kelembagaan merupakan faktor utama yang secara sinergis menggerakkan pembangunan pertanian untuk mencapai peningkatan produksi pertanian (Isbah, 2016).

Subsektor perikanan merupakan salah satu komponen penting di dalam menunjang persediaan pangan nasional, serta sebagai salah satu subsektor pertanian yang mempunyai peranan yang cukup besar dalam menunjang pembangunan perekonomian, baik nasional maupun daerah. Indonesia memiliki beberapa komoditas yang menjadi andalan dalam subsektor budidaya perikanan yang dikembangkan dan menjadi fokus dalam peningkatan produksi olahan ikan.

Klasifikasi perikanan di Indonesia menurut Dirjen Perikanan (2017) diklasifikasikan atas sektor-sektor dan subsektor-subsektor, yaitu (1) perikanan laut terdiri dari atas penangkapan di perairan umum dan budidaya, dan (2) perikanan darat terdiri dari atas penangkapan di perairan umum dan budidaya air tawar (kolam, keramba, dan sawah). Di Pekanbaru ada beberapa produksi ikan budidaya perbesaran yang dihasilkan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran di Kota Pekanbaru Periode Tahun 2015 - 2019

No.	Jenis Ikan	Produksi (Ton)					Pertumbuhan (%)
		2015	2016	2017	2018	2019	
1	Nila	205,19	193,54	273,96	207,40	207,40	1,06
2	Gurami	185,07	144,19	63,53	401,49	401,49	116,93
3	Patin	1.142,85	1.467,30	5.141,93	2.014,00	2.014,00	76,22
4	Lele	3.675,51	4.964,07	2.949,36	5.816,23	5.816,23	58,24
5	Ikan Lainnya	25,93	66,30	0	2,16	0	-8,86

Sumber :Data Statistik Perikanan Budidaya Kota Pekanbaru, 2019

Berdasarkan Tabel 1. Komoditas ikan budidaya yang paling tinggi produksinya yaitu jenis ikan lele dan disusul oleh produksi ikan Patin. Dari data terlihat pada periode 2015-2019 bahwa produksi ikan patin dan ikan lele lebih mendominasi dan cenderung fluktuatif setiap tahunnya selama periode 2015-2019, dengan persentase pertumbuhan produksi sebesar 76,22% ikan lele dan 58,24% untuk persentase pertumbuhan ikan patin.

Kecamatan Bukit Raya merupakan salah satu Kecamatan di Kota Pekanbaru yang menjadi salah satu sentra produksi perikanan budidaya kolam. Lebih jelasnya

ikan yang dipelihara di kolam per Kecamatan di Kota Pekanbaru ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2018

No.	Kecamatan	Jumlah Produksi Budidaya Kolam (Ton)			
		Lele	Patin	Nila	Gurami
1	Tenayan Raya	886,39	918,17	87,05	44,16
2	Rumbai Pesisir	3.337,36	286,59	54,37	133,01
3	Rumbai	1.180,69	753,44	36,36	147,66
4	Bukit Raya	73,87	17,93	4,92	64,04
5	Marpoyan Damai	13,38	12,89	6,97	1,64
6	Tampan	315,82	14,91	10,22	-
7	Payung Sekaki	8,72	10,07	7,51	10,97
8	Sail	-	-	-	-
9	Lima Puluh	-	-	-	-
10	Sukajadi	-	-	-	-
Jumlah		5.816,23	2.014,00	207,40	401,49

Sumber :Statistik Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, 2019

Pada Tabel 2 terlihat bahwa jumlah produksi ikan budidaya kolam yang berbeda-beda untuk setiap komoditas ikannya.Kecamatan yang memproduksi komoditas ikan lele tertinggi yaitu Kecamatan Rumbai Pesisir, Rumbai, dan Tanayan Raya.Sementara itu untuk ikan patin kecamatan yang memiliki produksi tertinggi yaitu kecamatan Tanayan Raya, Rumbai dan Rumbai Pesisir.

Produksi perikanan dilakukan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi ikan masyarakat.Pemenuhan konsumsi ikan perlu adanya perhatian khusus terhadap setiap kegiatan yang terkait,dimulai dengan menganalisis kebutuhan ikan yang diperlukan oleh masyarakat.Selisih antara produksi dan kebutuhan, yang dapat dijadikan peluang usaha.Berikut pada Tabel 3.disajikan data konsumsi ikan berdasarkan kebutuhan rumah tangga di Kota Pekanbaru mulai tahun 2015-2017.

Tabel 3. Kebutuhan Ikan Berdasarkan Preferensi Konsumen Rumah Tangga Kota Pekanbaru (Ton) Tahun 2015-2017

No.	Komoditas	Kebutuhan (Ton)		
		2015	2016	2017
1	Lele/Patin/Gabus/Belut Segar	5.576	6.111,11	9.870
2	Tuna/ Tongkol/Cakalang Segar	4.135	3.506,40	3.723
3	Mujair/Nila Segar	2.157	2.945,04	2.983
4	Udang/Cumi/Ketam/Kepiting Segar	2.115	2.231,58	4.336
5	Kembung Segar	1.737	3.310,96	836
6	Teri Segar	914	782,29	3.429
7	Ikan dalam Kaleng	770	5.832,34	833
8	Bandeng Segar	187	307,60	774
9	Terasi	75	150,38	758
10	Lainnya	11.281	113,13	4.651
Jumlah		28.947	25.290,83	32.193

Sumber : Peta Kebutuhan Ikan Berdasarkan Preferensi Konsumen, 2017

Berdasarkan Tabel 3, terlihat bahwa komoditas ikan yang dibutuhkan oleh Rumah Tangga berbeda-beda kebutuhan ikan ini mengalami kenaikan khususnya pada komoditas ikan lele/patin/gabus/belut segar per (Kg/Kap/Tahun). Pada periode tahun 2015-2017 kebutuhan budidaya ikan air tawar khususnya di kolam terus mengalami peningkatan. Perspektif masyarakat yang tinggi terhadap ikan patin dan lele menyebabkan permintaan terhadap ikan patin dan lele juga meningkat, sehingga cukup menjanjikan bagi pengusaha ikan patin dan lele. Tingginya perspektif masyarakat dikarenakan sumber protein yang terkandung pada ikan cukup tinggi.

Pemenuhan kebutuhan ikan air tawar terutama ikan patin dan lele perlu memperhatikan ketersediaannya yang akan dikonsumsi. Pemberian pakan dengan kualitas dan kuantitas yang baik akan mengoptimalkan usaha budidaya ikan sehingga ketika produksi terus menerus ada maka kebutuhan ikan untuk rumah tangga akan terjamin (Kurniasih, dkk 2014 dalam Bokings 2017). Berikut data mengenai rumah

tangga pemelihara ikan di kolam per Kecamatan di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah Rumah Tangga Pemelihara (RTP) Perikanan Budidaya Kolam Pembesaran Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2016-2018

No.	Kecamatan	Tahun 2018
1	Tenayan Raya	824
2	Rumbai Pesisir	457
3	Rumbai	431
4	Bukit Raya	221
5	Marpoyan Damai	140
6	Tampan	410
7	Payung Sekaki	61
8	Lima Puluh	75
9	Sail	32
10	Sukajadi	6
Total		2.657

Sumber : Data Statistik Perikanan Budidaya, 2018

Berdasarkan Tabel 4, terlihat bahwa rumah tangga pemelihara perikanan budidaya kolam tersebar hampir diseluruh kecamatan dengan jumlah rumah tangga pemelihara ikan sebanyak 2.657. Rumah tangga pemelihara ikan berada paling banyak di Kecamatan Tenayan Raya dan paling sedikit yaitu di Kecamatan Sukajadi. Dari sini dapat dilihat bahwa masih ada peluang bagi Rumah Tangga untuk terus mengembangkan kegiatan budidaya perikanan kolam yang sudah dimiliki agar terpenuhinya kebutuhan ikan oleh masyarakat di Kota Pekanbaru.

Setelah mengetahui rumah tangga pemelihara ikan di kolam di Kota Pekanbaru, perlu juga melihat besar kecilnya skala usaha budidaya ikan di kolam oleh rumah tangga pemelihara ikan per kecamatan di Kota Pekanbaru. Maka dari itu untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Rumah Tangga Pemelihara Ikan di Kolam menurut Besarnya Usaha per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2017

No.	Kecamatan	Skala Usaha / <i>Enterprises Scale</i>				Jumlah
		< 0,5 Ha	0,5 – 1 Ha	1 – 2 Ha	> 2 Ha	Total
1	Tampan	408	2	0	0	410
2	Payung Sekaki	61	0	0	0	61
3	Bukit Raya	218	3	0	0	221
4	Marpoyan Damai	140	0	0	0	140
5	Tenayan Raya	787	10	25	2	824
6	Lima Puluh	75	0	0	0	75
7	Sail	32	0	0	0	32
8	Sukajadi	6	0	0	0	6
10	Rumbai	400	13	14	4	431
11	Rumbai Pesisir	422	11	24	0	457
Jumlah		2.549	39	63	6	2.657

Sumber :BPS Kota Pekanbaru dalam Angka, 2018

Berdasarkan Tabel 5, setelah melihat data produksi ikan patin dan lele yang belum maksimal di tahun 2017 dengan kebutuhan ikan patin dan lele yang tinggi yaitu sebanyak 9.870 Ton, sementara rumah tangga pemelihara ikan di kolam dengan skala usaha yang digunakan masih kecil maka hal ini menjadi peluang bagi pengusaha budidaya ikan di kolam ikan patin dan lele untuk terus mengembangkan usahanya. Skala usaha yang digunakan untuk kegiatan budidaya hanya memerlukan lahan yang tidak begitu luas yaitu < 0,5 Ha. Pemilihan budidaya ikan patin dan ikan lele merupakan pilihan yang tepat, dikarenakan masa pemeliharaannya lebih cepat dibandingkan yang lainnya.

Di Kota Pekanbaru Kecamatan Bukit Raya tepatnya di kelurahan Air Dingin terdapat usaha ikan salai yang diberi nama “Ikan Salai Sedap”. Usaha Ikan Salai Sedap ini menjadi pendukung dalam pemenuhan kebutuhan ikan di Kota Pekanbaru. Jenis ikan yang digunakan oleh pengusaha ikan salai sedap adalah ikan patin dan lele. Meskipun dalam proses kegiatan menjadikan ikan patin dan ikan lele

menjadi ikan salai merupakan pekerjaan sampingan yang dilakukan oleh pengusaha, namun usaha ini memiliki lokasi yang strategis karena tidak jauh dari pusat oleh-oleh pekanbaru yang memudahkan kegiatan pemasaran ikan salai patin dan lele.

Usaha Ikan Salai Sedap sudah berdiri sejak 2010 ini memudahkan konsumen untuk mendapatkan ikan salai patin dan lele. Usaha Ikan Salai Sedap menggunakan teknologi tergolong masih sederhana dalam pengolahan ikan salai. Pengusaha menghadapi kendala pada kegiatan agribisnis yang dilakukannya yaitu bagian hulu yaitu penyediaan bahan pakan ikan. Biaya untuk kegiatan budidaya ikan patin dan lele banyak dikeluarkan untuk pembelian pakan, sehingga produksi ikan patin dan lele yang dihasilkan kurang maksimal, seharusnya biaya pembelian pakan tersebut dapat dialokasikan untuk menambah kapasitas pembelian bibit ikan patin dan lele sehingga produksi juga akan meningkat.

Awal usaha ikan salai sedap hanya membudidayakan ikan lele, namun pada tahun 2017 pengusaha menambah budidaya ikan dengan komoditas ikan patin dengan cara budidaya yang berbeda dengan ikan lele. Teknik budidaya ikan patin yang digunakan yaitu bioflok yang menurut pengusaha lebih efisien. Keahlian yang dimiliki oleh pengusaha dalam kegiatan usaha ikan salai sedap ini merupakan pekerjaan sampingan yang dilakukan selain dari pekerjaannya sebagai guru. Tentunya hal ini menjadi sangat menarik bagaimana pengusaha memanejemen usaha yang dijalankannya dengan pekerjaan pokok sebagai guru.

Peneliti memilih usaha “ikan salai sedap” untuk diteliti dikarenakan pengusaha membudidayakan dan mengolah ikan patin dan lele secara bersamaan dan menjalankan subsistem agribisnis mulai dari penyediaan sarana produksi sampai

dengan lembaga penunjang. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Agribisnis Perikanan di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus pada Usaha Ikan Salai Sedap)”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Karakteristik Responden dan Profil Usaha Ikan “salai sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana Subsistem Penyediaan Sarana Produksi usahatani patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
3. Bagaimana Subsistem Usahatani ikan patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
4. Bagaimana Subsistem Agroindustri Usaha Ikan “salai sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
5. Bagaimana Subsistem Pemasaran ikan “salai sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
6. Bagaimana Subsistem Lembaga Penunjang Agribisnis Usaha Ikan “salai sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Karakteristik Responden dan Profil Usaha Ikan “Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru

2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi usahatani ikan patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
3. Subsistem Usahatani ikan patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
4. Subsistem Agroindustri Ikan “Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
5. Subsistem Pemasaran Ikan “Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
6. Subsistem Layanan Penunjang Agribisnis Usaha Ikan “Salai Sedap” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan dan pengalaman dalam pembuatan karya ilmiah dan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau Jurusan Agribisnis.
2. Bagi pengusaha ikan salai sedap, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan untuk mengembangkan usaha ikan salai sedap di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
3. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik lagi dimasa yang akan datang yang akan membantu bagi pelaku pengusaha dalam mengembangkan usaha ikan salai,

mulai dari subsistem penyediaan sarana produksi, subsistem usahatani, subsistem agroindustri, subsistem pemasaran serta subsistem penunjangnya.

4. Bagi akademis, semoga penelitian ini dapat menjadi tambahan informasi, wawasan, pengetahuan dan sebagai referensi penelitian selanjutnya.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Adapun batasan penelitian pada tiap-tiap subsistem agribisnis usaha ikan salai sedap yaitu :

1. Subsistem pengadaan sarana produksi mulai dari penyediaan bibit, penggunaan kolam, penggunaan pakan, dan penggunaan peralatan
2. Subsistem usahatani mulai dari penebaran bibit di kolam sampai dengan ikan patin dan ikan lele siap untuk dipanen
3. Subsistem agroindustri mulai dari ikan segar patin dan lele yang sudah dipanen diolah menjadi ikan salai sampai dengan siap packing
4. Subsistem pemasaran mulai dari saluran pemasaran sampai dengan efisiensi pemasaran ikan salai patin dan ikan salai lele
5. Subsistem penunjang terkait dengan lembaga yang mendukung kegiatan usaha ikan salai sedap seperti penyuluhan, pelatihan dan lain-lain.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan Patin

Menurut Khairuman (2007), Patin jambal (*Pangasius djambal*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar asli Indonesia. Indukannya diambil dari alam yang kemudian didomestikasi Lokal Riset Pemuliaan dan Teknologi Budi Daya Perikanan Air Tawar (LRPTBAT) Sukamandi. Pembudidayaannya saat ini telah berkembang di beberapa tempat, salah satunya di Balai Budi Daya Air Tawar (BBAT) Jambi.

Sebelum tahun 1996, patin jenis ini belum dapat dibudidayakan. Peralnya, teknologi pembenihannya belum dikuasai. Baru pada tahun 1997 untuk pertama kalinya patin ini dipijahkan secara buatan melalui proyek kerjasama dengan *Institut de Recherche pour le Developpment* (IRD), Prancis. Satu tahun kemudian, teknologi pemijahan patin jambal melalui pengembangbiakan secara pijah rangsang atau pemijahan bauatn (*induce breeding*) mulai sukses dilakukan.

Hingga saat ini, usaha pembenihan patin jambal baru dilakukan institut pemerintah, seperti lembaga riset (loka atau balai riset) Balai Benih Ikan (BBI). Belum ada satu pun usaha pembenihan rakyat yang berkembang. Penyebabnya adalah belum memasyarakatnya teknik pembenihan secara luas, juga terbatsnya induk siap pijah. Patin jambal termasuk family Pangasidae, ordo Ostariophysi, sub-orde Siluroidea, genus *Pangasius*, dan masuk kelompok lele-lelean. Nama lokal bagi patin jambal adalah ikan patin, ikan jambal, atau pangasius, sedangkan dalam bahasa Inggris disebut *catfish* alias ikan kucing lantaran adanya kumis di mulutnya. Adapun sistematika patin jambal dapat dijelaskan sebagai berikut.

Ordo : Ostariophysi
Sub-ordo : Siluroidea
Famili : Pangasidae
Genus : Pangasius
Spesies : *Pangasius djambal*, Bleker 1846
Nama Inggris : *Catfish*
Nama lokal : ikan patin jambal

2.2. Ikan Lele

Lele merupakan ikan tanpa sisik yang dapat ditemukan di perairan tawar di dua benua, yaitu Benua Afrika dan Asia. Ikan ini memiliki nama internasional sama dengan ikan patin dan baung, yaitu *catfish*. Dinamakan *catfish* karena ikan ini mempunyai sejumlah kumis yang cukup panjang, mirip kumis yang dimiliki kucing. Di Asia, penyebaran lele meliputi Thailand, Filipina, Indonesia dan Cina. Beberapa Negara di Asia, bahkan telah berhasil mengembangbiakkan atau membudidayakan ikan ini dengan memeliharanya di dalam kolam atau media pemeliharaan lainnya. Selain untuk upaya pelestarian spesies ikan, tentu saja karena ikan ini memiliki nilai ekonomi tinggi. Vietnam, Thailand, Malaysia, Filipina, Laos, Kamboja, Birma, India, termasuk Indonesia termasuk Negara-negara di Asia yang telah berhasil membudidayakan lele.

Jenis lele yang ada di perairan Indonesia di antaranya *Clarias batrachus*, *Clarias melanoderma*, *Claris teijsmani*. Adapun dikenal dengan istilah “lele lokal” adalah *Clarias batrachus*. Diantara jenis lele yang disebut di atas, jenis inilah yang paling populer di kalangan masyarakat kita. Jenis yang lainnya, selain tidak

populer, juga sulit di temukan. Sementara itu, nama ilmiah untuk lele dumbo yang kita kenal sehari-hari adalah *Clarias gariepinus*, lele dumbo inilah dengan segenap keunggulan yang dimilikinya yang justru dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, paling diminati untuk dibudidayakan di kolam konvensional atau di kolam alternatif lainnya.

Lele bertubuh bongsor ini masuk ke Indonesia pertama kali pada tahun 1986. Di impor dari Taiwan melalui Bandara Soekarno-Hatta. Sejak saat itulah, perlahan tapi pasti, lele dumbo mulai dikenal masyarakat Indonesia. Mulai tahun 2002, bisa dipastikan bahwa di setiap daerah di Indonesia dapat dijumpai kolam ikan lele dumbo. Sekarang, minat masyarakat Indonesia untuk membudidayakan ikan ini semakin tinggi. Hal ini berhubungan dengan naiknya tingkat konsumsi lele dumbo masyarakat Indonesia dari waktu ke waktu. Lele dumbo kini semakin populer. (Darseno, 2010).

2.3. Agribisnis

Agribisnis menurut pandangan secara luas, agribisnis mencakup semua kegiatan mulai dari pengadaan sarana produksi pertanian (*farm supplies*) sampai dengan tata niaga produk pertanian yang dihasilkan usahatani atau hasil olahannya (Firdaus, 2012). Agribisnis merupakan suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas adalah kegiatan usaha yang menunjang kegiatan pertanian dan kegiatan usaha yang ditunjang oleh kegiatan pertanian (Soekartawi, 2003).

Pengertian agribisnis menurut Wibowo (2006), pengertian agribisnis mengacu kepada semua aktivitas mulai dari pengadaan, prosesing, penyaluran sampai

pada pemasaran produk yang dihasilkan oleh suatu usahatani atau agroindustri yang saling terkait satu sama lain. Saragih (2004), pengertian agribisnis itu sendiri meliputi semua aktivitas sebagai suatu rangkaian sistem yang terdiri dari subsistem pengadaan dan penyaluran sarana produksi, teknologi dan pengembangan sumberdaya pertanian. Subsistem produksi dan usahatani, subsistem pengolahan hasil-hasil pertanian atau agroindustri, subsistem distribusi dan pemasaran hasil pertanian. Dengan demikian sistem agribisnis merupakan rangkaian kegiatan yang berkesinambungan mulai dari hulu sampai hilir, dimana keberhasilan pengembangan agribisnis sangat bergantung pada kemajuan-kemajuan yang dapat dicapai pada setiap simpul yang menjadi subsistemnya.

Agribisnis sebagai suatu sistem merupakan seperangkat unsur atau subsistem-subsistem yang secara teratur saling berkaitan sehingga membentuk suatu totalitas. Sistem agribisnis terdiri dari lima subsistem, adapun kelima subsistem tersebut dapat diuraikan sebagai berikut : (1) subsistem penyedia sarana produksi yang menyangkut pengadaan dan penyaluran sarana produksi, (2) subsistem usahatani mencakup kegiatan pembinaan dan pengembangan usahatani dalam rangka meningkatkan produksi primer pertanian. Termasuk ke dalam kegiatan ini adalah perencanaan pemilihan lokasi, komoditas, teknologi, dan pola usahatani. Disini ditekankan pada usahatani yang intensif dan *sustainable* (lestari), artinya meningkatkan produktivitas lahan semaksimal mungkin dengan cara intensifikasi tanpa meninggalkan kaidah-kaidah pelestarian sumberdaya alam, yaitu tanah dan air, (3) subsistem agroindustri/ pengolahan hasil menyangkut keseluruhan kegiatan mulai dari penanganan pasca panen produk pertanian sampai pada tingkat pengolahan

lanjutan dengan maksud untuk menambah *value added* (nilai tambah) dari produksi primer tersebut, (4) subsistem pemasaran mencakup pemasaran hasil-hasil usahatani dan agroindustri baik untuk pasar domestic maupun ekspor, (5) subsistem penunjang merupakan penunjang kegiatan pra panen dan pasca panen yang meliputi : sarana tataniaga, perbankan/perkreditan, penyuluhan agribisnis, kelompok tani, infrastruktur agribisnis, koperasi agribisnis, Badan Usaha Milik Negara (BUMN), swasta dan sebagainya (Hermawan, 2008).

2.4. Subsistem Pengadaan dan Penyediaan Sarana Produksi

Subsistem sarana produksi merupakan subsistem yang harus tetap ada dan tetap tersedia karena sarana produksi merupakan input yang sangat berperan aktif dalam menjamin kelancaran agribisnis. Beberapa kegiatan yang tercakup di dalamnya antara lain pengadaan penyaluran kolam, bibit, pakan, alat, mesin pembuat pakan, teknologi dan sumberdaya lainnya (Soekartawi, 2003).

Kriteria yang diperhatikan dalam subsistem ini adalah ketepatan waktu, jumlah, jenis, mutu dan harga. Semakin tepat ketersediaan sarana produksi maka kelancaran kegiatan agribisnis dan keterkaitan semua subsistem yang ada di dalamnya diharapkan dapat berjalan dengan lancar dan subsistem sarana produksi mencakup semua kegiatan untuk memproduksi dan menyalurkan input-input pertanian dalam arti luas (Saragih, 2001).

2.5. Subsistem Usahatani

Menurut Soekartawi (2002), ilmu usahatani adalah ilmu yang mempelajari bagaimana seseorang mengalokasikan sumberdaya yang ada secara efektif dan efisien untuk memperoleh keuntungan yang tinggi pada waktu tertentu. Usaha pemeliharaan

ikan merupakan salah satu metode budidaya ikan secara intensif yang lebih menguntungkan bagi petani ikan, karena : (1) metode budidaya intensif dapat dilakukan pada lahan sempit dengan hasil produksi yang tinggi, (2) kualitas dan kuantitas air dapat terjaga sehingga memungkinkan ikan dapat tumbuh dengan cepat dan sehat, (3) waktu pemeliharaan akan lebih singkat dan frekuensi budidaya dapat ditingkatkan (Afrianto dan Evi, 2002)

Ikan patin dan lele merupakan komoditas hasil budidaya perikanan pasarnya cukup menjanjikan. Dalam kurun waktu dua tahun terakhir ini, permintaan ikan patin dan ikan lele meningkat dua kali lipat. Potensi pasar tersebut perlu dimanfaatkan dengan lebih menggalakan budidaya ikan patin dan ikan lele di Indonesia yang potensi lahannya cukup luas, mengingat peluang pasar ikan patin dan lele yang masih luas, maka budidaya ikan patin di Indonesia perlu digalakkan lagi. (Puspita, 2014).

2.5.1. Teknologi Budidaya

Usaha pemeliharaan ikan merupakan salah satu metode budidaya ikan secara intensif yang lebih menguntungkan bagi petani ikan, karena : (1) metode budidaya intensif dapat dilakukan pada lahan sempit dengan hasil produksi yang tinggi, (2) kualitas dan kuantitas air dapat terjaga sehingga memungkinkan ikan dapat tumbuh dengan cepat dan sehat, (3) waktu pemeliharaan akan lebih singkat dan frekuensi budidaya dapat ditingkatkan (Afrianto dan Evi, 2002).

2.5.2. Faktor Produksi

Untuk menjalankan usaha budidaya ikan lele dan patin memerlukan faktor produksi yang terdiri dari kolam, tenaga kerja, modal, dan manajemen. Kolam merupakan wadah atau tempat dimana ikan lele dan patin akan dibudidayakan hingga

ikan lele dan patin mencapai berat yang cukup untuk dipanen/dipasarkan. Pada pembesaran ikan lele dan patin mencapai berat yang cukup untuk dipanen dan dipasarkan.

1) Kolam

Pada pembesaran ikan lele dan patin yang sering digunakan terdiri dari tiga jenis kolam yaitu kolam tanah, kolam terpal dan kolam semen. Dari ketiga jenis kolam tersebut kolam semen banyak diminati oleh pembudidaya ikan lele dan patin saat ini karena kolam semen lebih kuat, lebih permanen serta lebih rapi dari jenis kolam lainnya. Namun dari sisi biaya kolam semen membutuhkan biaya yang lebih mahal dibandingkan kolam tanah (Mahyuddin, 2008).

2) Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja dapat dinyatakan sebagai curahan tenaga kerja. Curahan tenaga kerja adalah besarnya tenaga kerja efektif yang dipakai. Ukuran tenaga kerja dapat dinyatakan dalam hari orang kerja (HOK). Satuan ukura yang dipergunakan untuk menghitung besarnya tenaga kerja adalah satu HOK atau sama dengan satu hari kerja pria (HKP), yaitu jumlah kerja yang dicurahkan untuk seluruh proses produksi yang diukur dengan ukuran pria. Untuk menyetarakan, dilakukan konversi berdasarkan upah di daerah penelitian. Hasil konversinya adalah satu hari pria dinilai sebagai satu hari kerja pria (HKP) dengan delapan jam kerja efektif per hari (Rahim, 2007).

3) Modal

Sumber modal dalam usahatani berasal dari petani itu sendiri atau dari pinjaman. Besar kecilnya modal yang dipakai ditentukan oleh besar kecilnya skala

usahatani. Makin besar skala usahatani makin besar pula modal yang dipakai, begitu pula sebaliknya. Macam komoditas tertentu dalam proses produksi pertanian juga menentukan besar kecilnya modal yang dipakai (Rahim, 2007).

2.5.3. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah sebagian atau keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau barang (Sukirno, 2011). Dalam rencana kegiatan perusahaan, biasanya biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produk yang sudah siap jual. Biaya produksi sering juga disebut sebagai ongkos produksi. Secara umum, biaya produksi didefinisikan sebagai keseluruhan biaya yang dikorbankan atau dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga produk itu siap jual dan sampai dipasaran ataupun langsung ke tangan konsumen.

2.5.4. Produksi

Secara umum, istilah “produksi” diartikan sebagai penggunaan atau pemanfaatan sumber daya yang mengubah suatu komoditi menjadi komoditi lainnya yang sama sekali berbeda, baik dalam pengertian apa, dan dimana atau kapan komoditi-komoditi itu dilokasikan, maupun dalam pengertian apa yang dapat dikerjakan oleh konsumen terhadap komoditi itu. Istilah produksi berlaku untuk barang maupun jasa, karena istilah “komoditi” memang mengacu pada barang dan jasa. Keduanya sama-sama dihasilkan dengan mengerahkan modal dan tenaga kerja. Produksi merupakan konsep arus (*flow concept*), maksudnya adalah produksi merupakan kegiatan yang diukur sebagai tingkat-tingkat output per unit

periode/waktu. Sedangkan outputnya sendiri senantiasa diasumsikan konstan kualitasnya (Miller, 2000).

2.5.5. Harga

Mulyadi (2010), menyatakan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Kotler (2009) menyatakan harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Swastha (2010), menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu (a) *cost plus pricing method* (b) *mark up pricing method* dan (c) penentuan harga oleh produsen.

Kamaruddin (2013), menyatakan bahwa biaya (*cost*) merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual produk atau jasa. Harga jual produk atau jasa pada umumnya ditentukan dari jumlah semua biaya ditambah jumlah tertentu yang disebut dengan mark-up. Cara penentuan harga jual tersebut dikenal dengan Pendekatan *Cost-Plus (Cost Plus Approach)*. Pengertian *Cost Plus*, adalah nilai biaya tertentu ditambah dengan kenaikan (*mark-up*) yang ditentukan.

Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang yang berperilaku

variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi. Mulyadi (2010), menyatakan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

2.5.6. Pendapatan

Pendapatan adalah yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pendapatan tersebut dapat berupa pendapatan tetap dan pendapatan tidak tetap. Pendapatan usahatani meliputi pendapatan kotor atau penerimaan total dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor atau penerimaan total adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum di kurangi biaya produksi, sedangkan pendapatan bersih usahatani adalah yaitu selisih pendapatan kotor dengan pengeluaran usahatani (Rahim, 2007).

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Penerimaan usahatani adalah perkalian antara volume produksi yang diperoleh dengan harga jual. Harga jual adalah harga transaksi antara produsen dan pembeli untuk setiap komoditas. Satuan yang digunakan seperti satuan yang lazim digunakan antara penjual/pembeli secara partai besar, misalnya: kilogram (kg), kuintal (kw), ton, ikat, dan sebagainya. (Soekartawi, 2006).

2.5.7. Efisiensi

Efisiensi adalah kemampuan menghasilkan output pada satu tingkat kualitas tertentu dengan biaya yang lebih rendah. Dalam ilmu ekonomi produksi efisiensi

merupakan suatu ukuran keberhasilan yang dinilai dari segi besarnya sumber atau biaya untuk mencapai hasil dari kegiatan yang dijalankan. Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan untuk memproduksi yaitu dengan menggunakan R/C ratio. R/C ratio adalah singkatan Return Cost Ratio atau dikenal dengan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya dari suatu kegiatan usaha. Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah:

- a. $R/C > 1$ berarti usahatani ikan patin dan lele yang dijalankan sudah efisien
- b. $R/C = 1$ berarti usahatani ikan patin dan lele belum efisien atau usaha mencapai titik impas.
- c. $R/C < 1$ berarti usahatani ikan patin dan lele yang dijalankan tidak efisien (Soekartawi, 2003).

2.6. Subsistem Agroindustri

Agroindustri merupakan salah satu subsistem dari sistem agribisnis yang memiliki peranan yang sangat penting karena memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan yang tinggi akibat adanya nilai tambah yang dihasilkan serta mempercepat transformasi struktur ekonomi dari sektor pertanian menuju industri. Agroindustri didefinisikan sebagai semua kegiatan industri yang terkait dengan kegiatan pertanian yang meliputi: (i) industri pengolahan hasil produk pertanian dalam bentuk setengah jadi dan produk akhir; (ii) industri penanganan hasil pertanian segar; (iii) industri pengadaan sarana produksi pertanian; dan (iv) industri pengadaan alat – alat pertanian (Saragih, 2004).

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Kegiatan produksi selalu terkait dengan pengadaan bahan baku. Bahan baku merupakan salah satu hal terpenting dalam melakukan suatu proses produksi, jughalnya dengan proses produksi ikan salai patin dan lele sebagai salah satu hasil produksi pengolahan ikan patin dan lele. Pengadaan bahan baku yang efisien melibatkan lima factor yang saling terkait, yaitu :

- a. Kualitas, mencakup pengawasan dan penentuan mutu dari bahan baku ikan patin dan lele.
- b. Kuantitas, meliputi jumlah kebutuhan dan tingkat ketersediaan bahan baku ikan patin dan lele serta bahan penunjang.
- c. Waktu, karena produk pertanian mudah rusak dan tidak tahan lama.
- d. Biaya, mencakup harga biaya persediaan bahan baku lainnya, peralatan, perlengkapan dan lainnya.
- e. Organisasi, meliputi struktur, kekuatan dan integrasi vertikal yang ada di wilayah produksi.

2.6.1. Ketersediaan Bahan Baku

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya. Tanda ikan yang sudah busuk yaitu mata suram dan tenggelam, sisik

suram dan mudah lepas, wama kulit suram dengan lendir tebal, insang berwarna kelabu dengan lendir tebal, dinding perut lembek, dan wama keseluruhan suram serta berbau busuk.

Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian dan pendinginan ikan.

Ketersediaan bahan baku yang digunakan untuk kegiatan agroindustri merupakan hal yang perlu diperhatikan. Bahan baku harus tersedia setiap saat agar kegiatan pengolahan (agroindustri) berjalan dengan lancar. Bahan baku dapat diperoleh dari kegiatan usahatani sebelumnya atau bahkan didatangkan dari luar.

2.6.2. Teknologi Produksi

Salah satu teknologi yang dilakukan untuk usaha pengembangan agribisnis ikan patin dan lele adalah teknologi pengasapan. Pengasapan merupakan proses pengolahan produk perikanan yang sudah lama dikenal masyarakat, cara pengasapan dan ikan yang diasap berbeda disetiap daerah, tergantung budaya dan kebiasaan masyarakat setempat. Beberapa daerah di Sumatra bahkan menjadikan produk ikan salai sebagai makanan khas daerah (Loekman, 2010). Penyalaian ikan merupakan

salah satu bentuk dari teknologi dalam pengawetan ikan, dengan menggunakan asap sebagai media pengawet dengan pengasapan, ikan dapat disimpan lebih lama.

2.6.3. Penggunaan Input Produksi

Besar kecilnya barang dan jasa dari hasil produksi tersebut merupakan penggunaan faktor produksi. Faktor produksi dapat diklasifikasikan menjadi dua macam : yang pertama adalah faktor produksi tetap, yaitu faktor produksi yang kuantitasnya tidak tergantung pada jumlah yang dihasilkan. Contoh faktor produksi tetap dalam industry ini adalah alat atau mesin dan bangunan yang digunakan dalam proses produksi industri ikan lele dan patin. Kedua faktor produksi variabel, yaitu faktor produksi dimana jumlah dapat berubah dalam waktu yang relatif singkat, sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan. Contoh faktor produksi variabel dalam industri ikan lele dan patin adalah bahan baku dan tenaga kerja.

2.6.4. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung (Soekartawi, 2001). Adanya unsur-unsur produksi yang bersifat tetap dan tidak tetap dalam jangka pendek mengakibatkan munculnya dua kategori biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Klasifikasi biaya dalam perusahaan dibedakan menjadi dua yaitu : biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variabel cost) yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Biaya tetap adalah biaya yang secara tetap dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha dan besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output,

yang termasuk kategori biaya tetap adalah sewa gudang, sewa gedung, biaya penyusutan alat, sewa kantor, gaji pegawai atau karyawan (Supardi, 2000).

2. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan lain-lain (Soeparmoko, 2001).
3. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel.

2.6.5. 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.

2.6.6. 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, 2000).

2.6.7. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha agroindustri ditentukan dengan nilai RCR (Return Cost Ratio), yaitu perbandingan antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi menggunakan rumus (Soekartawi, 2003) dalam Pramono:

Dimana:

$RCR > 1$, usaha agroindustri menguntungkan

$RCR = 1$, usaha agroindustri impas (pulang pokok)

$RCR < 1$, usaha agroindustri merugikan

2.6.8. Nilai Tambah

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir di konsumen akhir. Nilai tambah pada setiap rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan setiap anggota dari rantai pasok tersebut (Marimin, 2013).

Dalam analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyak output yang dihasilkan dari satu-satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.

Menurut Hayami dalam Maharani (2013), tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk menaksir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung dan pengelola. Analisis nilai tambah Hayami memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapat perlakuan. Secara umum konsep nilai tambah yang digunakan adalah nilai tambah bruto, dimana komponen biaya antara yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong serta biaya transportasi. Besarnya nilai tambah ini tidak seluruhnya menyatakan keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan, karena masih mengandung imbalan terhadap pemilik faktor produksi lain dalam proses pengolahan yaitu sumbangan input lain. Besarnya nilai output produk dipengaruhi oleh besarnya bahan baku, sumbangan input lain, dan keuntungan.

2.7. Subsistem Pemasaran

Swastha dan Irawan dalam Susanti (2016), sistem pemasaran adalah kumpulan lembaga-lembaga yang melakukan tugas pemasaran barang, jasa, ide, atau faktor-faktor lingkungan yang saling memberikan pengaruh dan membentuk serta mempengaruhi hubungan perusahaan dengan pasarnya

Menurut Hasyim (2003), tujuan sistem pemasaran di negara-negara berkembang meliputi: (a)Efisiensi yang lebih tinggi dari penggunaan sumber, (b) meningkatkan penyerapan tenaga kerja, (c)harga di tingkat konsumen yang lebih rendah dan pembagian marjin yang adil kepada produsen dengan bertambahnya jasa pemasaran yang dinikmati mereka, (d) pembangunan dan pertumbuhan sektor jasa pemasaran, (e) meminimisasi produk yang hilang (f) mendidik konsumen dalam harga dan kualitas, dan (g) meningkatkan intensitas persaingan sampai memberikan konsekuensi yang diinginkan.

Menurut Hasyim (2012), tataniaga adalah kegiatan yang produktif. Pengertian produktif bukan semata-mata mengubah bentuk suatu barang menjadi barang lain. Suatu kegiatan dinyatakan produktif jika dapat menciptakan barang-barang tersebut menjadi lebih berguna bagi masyarakat dan hal itu terjadi karena berbagai hal, meliputi kegunaan bentuk (*form utility*), kegunaan tempat (*place utility*), kegunaan waktu (*time utility*) dan kegunaan milik (*possession utility*). Tujuan pemasaran adalah membuat agar penjualan menjadi lebih banyak dan mengetahui serta memahami konsumen dengan baik sehingga produk atau pelayanan yang diberikan sesuai dengan selera konsumen dan dapat terjual.

2.7.1. Biaya Pemasaran

Mulyadi (2011), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Mulyadi (2007), biaya pemasaran adalah meliputi semua biaya yang terjadi sejak saat produk selesai di produksi dan disimpan dalam gudang dan sampai pada saat produk tersebut diubah kembali dalam bentuk tunai. Hansen dan Mowen (2004), yang diterjemahkan oleh Thomson Learning menyatakan bahwa biaya pemasaran adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk memasarkan, mendistribusikan dan melayani produk atau jasa.

2.7.2. Marjin Pemasaran

Marjin pemasaran dapat didefinisikan sebagai selisih harga antara yang dibayarkan konsumen dengan harga yang diterima produsen. Panjang pendeknya sebuah saluran pemasaran dapat mempengaruhi marginnya, semakin panjang saluran pemasaran maka semakin besar pula margin pemasarannya, sebab lelabag

pemasaran yang terlihat semakin banyak. Besarnya angka margin pemasaran dapat menyebabkan bagian harga yang diterima oleh petani produsen semakin kecil dibandingkan dengan harga yang dibayarkan konsumen langsung petani, sehingga saluran pemasaran yang terjadi atau semakin panjang dapat dikatakan tidak efisien (Istiyanti, 2010).

2.7.3. Efisiensi Pemasaran

Menurut Mubyarto dalam Susanti (2016), sistem pemasaran dianggap efisien jika memenuhi dua syarat, yaitu: (i) mampu menyampaikan hasil-hasil dari petani produsen kepada konsumen dengan biaya semurah-murahnya, dan (ii) mampu mengadakan pembagian yang adil dari keseluruhan harga yang dibayarkan konsumen terakhir kepada semua pihak yang ikut serta di dalam kegiatan produksi dan pemasaran barang tersebut.

2.8. Subsistem Layanan Pendukung Agribisnis

Subsistem jasa layanan pendukung agribisnis atau *supporting institution* adalah semua jenis kegiatan yang berfungsi untuk mendukung dan melayani serta mengembangkan kegiatan subsistem hulu, subsistem usahatani, dan subsistem hilir. Lembaga-lembaga yang terkait dalam kegiatan ini adalah penyuluh, konsultan, keuangan, dan penelitian (Maulidah, 2012). Menurut Departemen Pertanian (2001), lembaga yang termasuk dalam jasa pendukung agribisnis yaitu lembaga keuangan, transportasi, penyuluhan dan pelayanan informasi agribisnis, penelitian kaji terap, kebijakan pemerintah, dan asuransi agribisnis. Selanjutnya menurut Firdaus (2008), yang termasuk sebagai jasa layanan penunjang dalam agribisnis yaitu bank, koperasi, lembaga penelitian, transportasi, pasar dan peraturan pemerintah.

Lembaga penyuluhan dan konsultan memberikan layanan informasi yang dibutuhkan oleh petani dan pembinaan teknik produksi, budidaya pertanian dan manajemen pertanian. Undang undang Nomor 16 Tahun 2006 tentang sistem Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan (SP3K) mengamanatkan bahwa penyelenggaraan penyuluhan menjadi wewenang dan tanggungjawab pemerintah dan pemerintah daerah. Wewenang dan tanggungjawab pemerintah tersebut diwujudkan antara lain dengan menyelenggarakan revitalisasi penyuluhan pertanian yang meliputi aspek-aspek penataan kelembagaan (kelompok tani), ketenagaan, penyelenggaraan, sarana dan prasarana, serta pembiayaan penyuluhan.

Lembaga keuangan yang termasuk dalam jasa pendukung seperti perbankan, model ventura dan asuransi yang memberikan layanan keuangan berupa pinjaman dan penanggungan risiko usaha (khusus asuransi). Lembaga penelitian baik yang dilakukan oleh balai penelitian atau perguruan tinggi memberikan layanan informasi teknologi produksi, budidaya atau teknik manajemen mutakhir hasil penelitian dan pengembangan.

2.9. Penelitian Terdahulu

Ismail (2008), melakukan penelitian dengan judul “Analysis Efficiency Marketing System Of Fresh Layang Fish (*Decapterus Russeli*) On Pelabuhan Fish Auction Place In Tegal City”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui system pemasaran ikan layang segar, mengetahui besarnya margin pemasaran, saluran pemasaran, dan alasan penjualan ikan TPI. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa :

a) sistem pemasaran ikan layang diperoleh nilai efisiensi sebesar < 1 artinya berada pada kondisi efisien, b) margin pemasaran antara harga tingkat nelayan dengan

tingkat pengecer yang diperoleh yaitu sebesar Rp 7.000/Kg, c) saluran pemasaran yang banyak dipakai yaitu saluran pemasaran ke 1, d) alasan terbesar nelayan menjual ikan ke TPI karena adanya kepastian akan terjual sebanyak 7 orang.

Utami (2012), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layur (*Trichirus sp*) di Perairan Parigi Kabupaten Ciamis”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keadaan bioekonomi dan arah pengelolaan sumber daya ikan layur di perairan Parigi Kabupaten Ciamis berdasarkan indikator Maksimum Potensi Lestari (MSY) dan Maksimum Ekonomi Lestari (MEY). Hasil penelitian ini yaitu Tingkat Produksi Maksimum Lestari (MSY) ikan layur di perairan Parigi Kabupaten Ciamis adalah sebesar 198.548 Kg per tahun. Hasil ekonomi maksimum lestari (MEY) ikan layur di perairan Parigi Kabupaten Ciamis adalah sebesar 184.487 Kg per tahun.

Susilowati (2013), melakukan penelitian dengan judul “Prospek Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Berbasis Ekosistem Studi Empiris di Karimunjawa”. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan model pengelolaan sumber daya perikanan secara konvensional dengan paradigma baru, mengeksplorasi tingkat keberhasilan model pengelolaan sumber daya perikanan dengan paradigma baru, menyusun rekayasa model pengelolaan sumber daya perikanan berbasis ekosistem.

Hasil analisis penelitian ini yaitu model secara konvensional belum berhasil mengelola sumber daya, paradigma baru merupakan solusi bagi pengelolaan sumber daya perikanan, strategi pengelolaan sumber daya perikanan mempertimbangkan aspek ekologi, ekonomi, sosial, kelembagaan dan lingkungan, secara kelembagaan

pengelolaan perikanan berbasis ekosistem dapat diterapkan di Provinsi Jawa Tengah khususnya.

Arum (2015), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha dan Pemasaran Ikan Lele di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha ikan lele, teknik budidaya, besar biaya, pendapatan dan efisiensi usaha budidaya ikan lele serta system pemasaran pada usaha budidaya ikan lele di Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : (1) Karakteristik pengusaha ikan lele rata-rata berumur 38 tahun, tingkat pendidikan 10 tahun, tanggungan keluarga 4 jiwa, dan pengalaman berusaha selama 4 tahun, sedangkan rata-rata umur pedagang adalah 36 tahun, tingkat pendidikan 12 tahun, pengalaman berdagang 4 tahun. Biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh petani ikan per periode produksi sebesar Rp 18.836.980/periode produksi, sedangkan pendapatan kotor yang diperoleh sebesar Rp 35.307.500/periode produksi. Pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha sebesar Rp 16.470.520/periode produksi. Usaha budidaya ikan lele dalam kolam sudah termasuk efisien atau menguntungkan serta layak dikembangkan karena dilihat nilai RCR yang diperoleh sebesar 1,88 atau besar dari 1. (2) Pemasaran ikan lele di Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar hanya ada 1 saluran pemasaran yaitu dari petani ke pedagang pengumpul kemudian dari pedagang pengumpul ke konsumen akhir.

Bareta (2015) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha dan Pemasaran Agroindustri Ikan Patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar

Kabupaten Kampar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Profil Usaha, Karakteristik pengusaha, karakteristik pedagang, teknologi produksi penyalai, biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi serta pemasaran ikan patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar . Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Kampar yang selanjutnya dipilih Kecamatan Kampar yang terdapat industri ikan salai patin.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, rata-rata pengusaha dan pedagang ikan patin salai masih dalam usia produktif, dan menggunakan teknologi dalam proses produksinya dalam berusaha ikan patin salai sehingga akan dapat mengembangkan usahanya dengan maksimal. Dalam satu kali proses produksi rata-rata para pengusaha penyalai ikan patin Desa Air Tiris memerlukan biaya sebanyak Rp 7.388.542,2, produksi ialah sebanyak 150,8 Kg/produksi. Rata-rata penerimaan adalah sebanyak Rp 9.050.000. Sehingga keuntungan yang diperoleh Rp 1.661.457,8 per proses produksinya. Nilai efisiensi (RCR) dari usaha ikan salai yaitu (1,22).

Bery (2015), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Risiko Produksi dan Finansial Usaha Budidaya Ikan Lele Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik petani ikan lele, penggunaan sarana produksi, biaya, produksi, pendapatan dan efisiensi usaha budidaya ikan lele, risiko finansial usaha budidaya ikan lele di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : (1) Karakteristik petani diketahui bahwa rata-rata umur petani 38 tahun, lama pendidikan 10 tahun (SLTA), jumlah tanggungan keluarga 4 jiwa, dan pengalaman berusahatani 4 tahun. Dimana, dapat kita ketahui bahwa umur petani termasuk

kelompok umur produktif, tingkat pendidikan yang cukup tinggi dan berpengalaman dalam usahatani yang dapat dijadikan salah satu faktor pendukung dalam peningkatan serta pengembangan usaha di tempat penelitian. (2) Penggunaan biaya produksi pada usaha budidaya ikan lele sebesar Rp 25.638.748 dengan penggunaan biaya variable sebesar Rp 35.461.000 dan biaya tetap Rp174.748. jumlah produksi pada usaha budidaya ikan lele mencapai 2.395 Kg dengan harga jual Rp 14.500/Kg. maka diperoleh laba kotor sebesar Rp34.728.950 per proses produksi dengan jumlah penerimaan/keuntungan sebesar Rp 9.093.731 per proses produksi. (3) Analisis risiko finansial dapat disimpulkan bahwa usaha budidaya ikan lele termasuk dalam keadaan aman karena usaha yang dijalani memiliki keuntungan dan layak untuk dikembagakan serta risiko yang timbul masih kecil.

Sujoko (2015), melakukan penelitian dengan judul “Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Produksi Ikan Lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik petani dan profil usaha ikan lele, teknologi budidaya, penggunaan faktor produksi, biaya, produksi, pendapatan dan efisiensi, faktor yang mempengaruhi produksi ikan lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Karakteristik petani budidaya ikan lele meliputi : umur petani ikan lele rata-rata 47,70 tahun, tingkat pendidikan petani rata-rata 6 tahun, pengalaman berbudidaya rata-rata 8,43 thun dan jumlah tanggungan keluarga rata-rata 5 orang. (1). Profil usaha petani ikan lele adalah 1) bentuk usaha : budidaya pembesaran ikan lele, 2) permodalan : modal sendiri 3) skala usaha : usaha kecil (2). Teknologi budidaya ikan lele di Desa Belading Kecamatan

Sabak Auh Kabupaten Siak adalah persiapan kolam dan penebaran benih. Rata-rata alokasi penggunaan faktor produksi luas kolam adalah 95m^2 /proses produksi benih 18.717 ekor/proses produksi, pakan 1893/proses produksi dan penggunaan tenaga kerja 23,16 HKP/proses produksi. Rata-rata produksi 1.646 Kg/proses produksi. Rata-rata biaya produksi Rp 17.722.210/proses produksi. Rata-rata pendapatan bersih Rp 5.844.456,67/proses produksi dan efisiensi (RCR) 1,30. (3). Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi ikan lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak adalah luas kolam dan benih.

Lukkas (2016), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha Tani Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kapaten Kampar Provinsi Riau”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik petani dan profil usahatani ikan patin, teknologi budidaya usahatani ikan patin, alokasi penggunaan input, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisisensi, dan *break event point* di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa umur petani ikan patin di desa Koto Mesjid tergolong dalam umur produktif dengan umur rata-rata 40 tahun dan berpengalaman serta jumlah tanggungan keluarga rata-rata 4 jiwa.

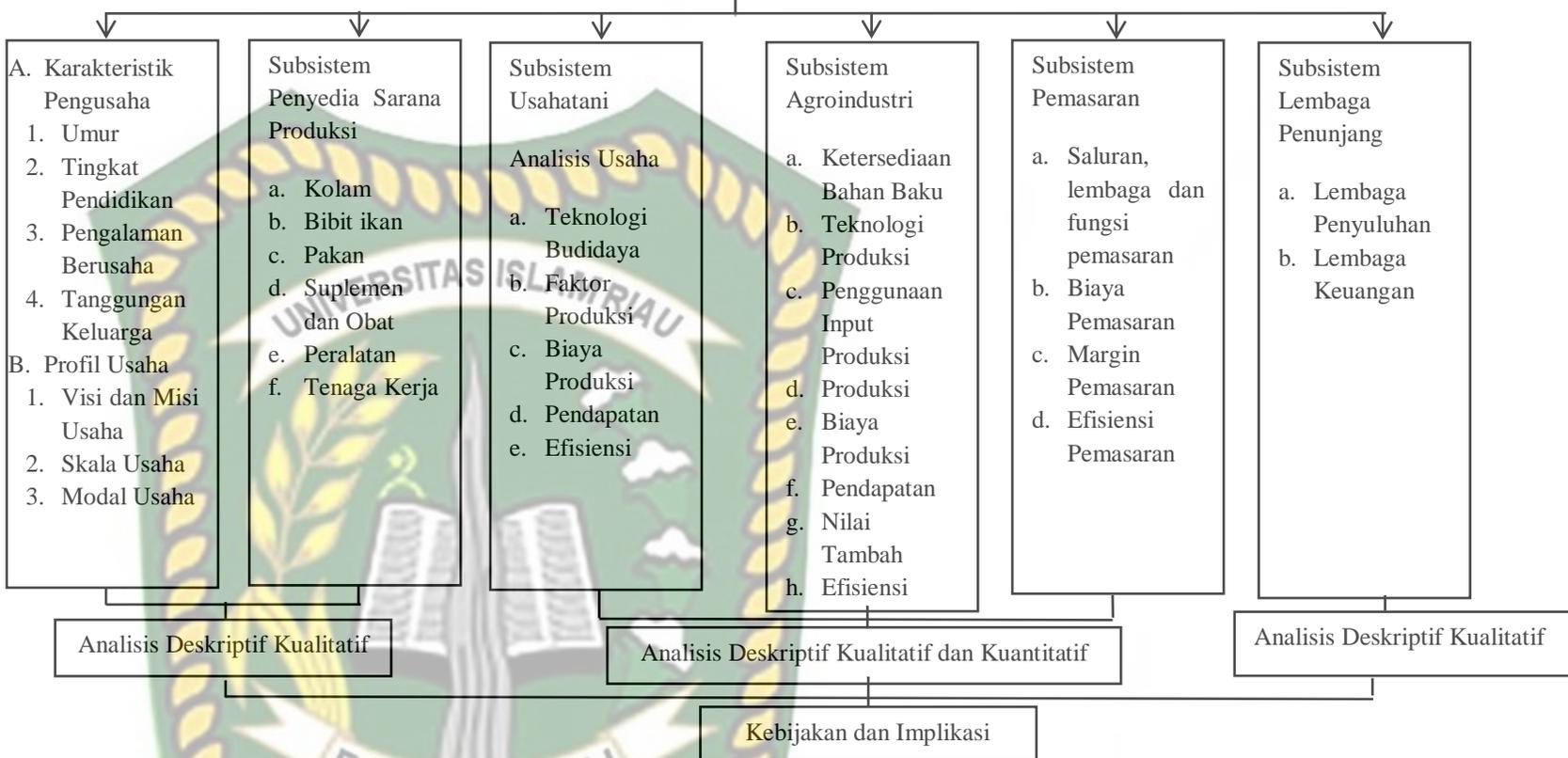
Septimesy (2016), melakukan penelitian dengan judul “ Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Patin (*Pangasius sp.*) di Sistem Resirkulasi dengan Padat Tebar Berbeda”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh padat tebar yang berbeda pada sistem resirkulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem resirkulasi dengan debit air $0,1\text{ L. Detik}^{-1}$ tidak berpengaruh nyata terhadap kelangsungan hidup ikan patin.

2.10. Kerangka Pemikiran

Agribisnis mengacu kepada semua aktivitas mulai dari pengadaan, penyaluraan sampai pada pemasaran produk yang dihasilkan oleh suatu usahatani atau agroindustri yang saling terkait satu sama lain. Permasalahan dalam pengembangan agribisnis perikanan di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya (Studi kasus pada usaha Ikan Salai Sedap) salah satunya yaitu penyediaan sarana produksi yaitu pakan. Terdapat 6 aspek yang penting dalam penelitian ini yaitu: 1. Karakteristik Responden dan Profil Usaha Ikan Salai Sedap. Meliputi: umur, lama pendidikan, pengalaman usaha, dan tanggungan keluarga, 2. Subsistem penyediaan sarana produksi. Meliputi: penyediaan bibit sampai dengan panen dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif, 3. Subsistem usahatani. Meliputi: mulai dari penebaran bibit ikan sampai dengan panen dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 4. Subsistem agroindustri. Meliputi: ikan segar dioalah menjadi ikan salai hingga siap packing dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 5. Subsistem pemasaran, meliputi: penyalaluran ikan salai patin dan lele ke pusat oleh-oleh pekanbaru sampai dengan efisiensi pemasaran dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 6. Lembaga penunjang, meliputi: lembaga penyuluhan, pelatihan dan lain-lain. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1. Kerangka Pemikiran.

Usaha Ikan Salai Sedap (Patin dan Lele) di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya memiliki potensi untuk dikembangkan, namun pengelolaannya belum maksimal

Analisis Sistem Agribisnis



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

III. METODE PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei yaitu studi kasus pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Pemilihan tempat penelitian tersebut dikarenakan Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin menerapkan sistem agribisnis dalam kegiatan usahanya.

Penelitian ini dilakukan selama enam bulan yang dimulai dari Maret 2019 sampai dengan Agustus 2019, dengan serangkaian kegiatan yang meliputi penyusunan usulan penelitian, survei penelitian, pengumpulan data di lapangan, tabulasi data, analisis data dan penyusunan laporan akhir.

3.2. Teknik Penentuan Responden

Pengambilan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sensus, keseluruhan responden yaitu pengusaha dan 1 orang tenaga kerja, serta pengelola 5 pusat oleh-oleh Pekanbaru yang dijadikan sebagai responden pemasaran pada usaha agribisnis usaha ikan Salai Sedap yang berada di Jalan Lundang No. 130 RT 05 RW 08, Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.

3.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Menurut Airkunto (2010), data primer merupakan data yang dikumpulkan dari pihak pertama, yang biasanya dapat dilakukan melalui wawancara. Pengumpulan data primer pada usaha ikan salai sedap dilakukan melalui wawancara langsung

dengan menggunakan kuesioner atau daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan dan pengamatan di lapangan. Jenis data primer meliputi: (1) karakteristik pengusaha dan profil pengusaha meliputi, umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah anggota keluarga, visi misi usaha, skala usaha, umur usaha, permodalan usaha, (2) subsistem input meliputi, pengadaan kolam, bibit, pakan, suplemen, obat peralatan dan tenaga kerja (3) subsistem usahatani meliputi, teknik budidaya, biaya produksi, produksi, pendapatan, keuntungan, dan efisiensi usaha, (4) subsistem agroindustri meliputi, penyediaan input, teknologi produksi, manajemen biaya dan nilai tambah, (5) subsistem pemasaran meliputi, saluran pemasaran, lembaga pemasaran dan fungsi pada pemasaran, biaya dalam pemasaran.

Sedangkan, data sekunder menurut Silalahi (2012), merupakan data yang dikumpulkan dari sumber-sumber lain yang sudah tersedia sebelum penelitian dilakukan, contohnya seperti buku, literatur serta dokumen lainnya yang memberikan informasi. Data sekunder pada penelitian ini meliputi keadaan umum daerah penelitian (geografi), jumlah produksi ikan patin dan lele serta data-data lain yang mendukung penelitian ini. Data sekunder di peroleh melalui karya-karya ilmiah dari buku-buku literatur, jurnal, skripsi, Badan Pusat Statistik dan instansi terkait yang menunjang penelitian.

3.4. Konsep Operasional

Pengertian dan istilah tentang variabel yang digunakan dalam penelitian ini, disajikan batasan-batasan dalam bentuk konsep operasional sebagai berikut:

1. Sistem agribisnis perikanan adalah serangkaian kegiatan produksi ikan yang dimulai dengan aktivitas subsistem penyediaan sarana produksi, usahatani,

agroindustri, hingga pemasaran dan penunjang. Ikan yang diusahakan yaitu ikan patin dan ikan lele.

2. Subsistem Pengadaan Sarana Produksi adalah pengadaan sarana produksi yang terkait dengan kegiatan budidaya ikan patin dan lele. Maka dari itu dibutuhkan sarana produksi seperti benih ikan, pakan ikan, pupuk kolam, dan lain sebagainya.
3. Kolam merupakan tempat untuk membudidayakan ikan patin dan ikan lele (unit). Jenis kolam yang digunakan berbeda antara kolam ikan pati dan ikan lele
4. Tenaga kerja adalah orang yang berkerja untuk kegiatan proses produksi ikan salai mulai dari pengolahan sampai produk siap dipasarkan. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. (HOK/Proses produksi).
5. Padat tebar merupakan banyaknya bibit ikan yang dimasukkan ke dalam kolam, untuk kolam ikan lele dengan ukuran persegi panjang (ekor/m^3) dan kolam ikan patin berbentuk tabung (ekor/m^3).
6. Usahatani ikan patin dan ikan lele merupakan kegiatan usaha yang dilakukan diatas sebidang lahan atau kolam usahatani dengan komoditi ikan patin dan ikan lele.
7. Budidaya ikan patin dan ikan lele adalah rentang waktu dalam mengusahakan agribisnis ikan patin dan ikan lele mulai dari penebaran bibit ikan sampai dengan pasca panen (bulan/proses produksi).
8. Produksi adalah ikan lele dan ikan patin yang dihasilkan dalam bentuk ikan segar ($\text{Kg/proses produksi}$).

9. Biaya produksi ikan patin dan ikan lele adalah semua biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam proses budidaya ikan patin dan ikan lele, seperti pembelian bibit, pakan, obat-obatan, pupuk (Rp/proses produksi).
10. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang selalu dikeluarkan yang hasilnya tidak dipengaruhi oleh proses produksi, seperti kolam (Rp/proses produksi)
11. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tergantung pada besar kecilnya proses produksi, seperti bibit, pakan, pupuk, obat-obatan (Rp/proses produksi).
12. Penyusutan alat adalah nilai susut alat yang digunakan pengusaha untuk memproduksi ikan salai.(Rp/tahun/proses produksi)
13. Pendapatan kotor adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku (Rp/proses produksi).
14. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usahatani/budidaya ikan patin dan ikan lele (Rp/proses produksi)
15. Agroindustri ikan patin dan lele adalah suatu proses pengolahan ikan patin dan lele sehingga dapat memberikan nilai tambah dengan menggunakan berbagai teknologi atau peralatan, seperti pengolahan salai patin, salai lele.
16. Sarana produksi agroindustri adalah input yang digunakan dalam proses pengolahan ikan patin dan ikan lele menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah meliputi ikan patin, ikan lele, mesin atau teknologi pengolahan dan bahan-bahan lainnya.

17. Biaya produksi agroindustri adalah sejumlah biaya yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam proses pengolahan ikan patin dan lele hingga menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai tambah seperti, bahan baku, bahan penunjang, peralatan, tenaga kerja (Rp/proses produksi).
18. Satu kali proses produksi adalah waktu yang digunakan dalam proses produksi pengolahan ikan patin dan lele segar sampai dengan menjadi ikan olahan yaitu ikan salai dalam waktu kurang lebih 2-3 hari (Kg/proses produksi)
19. Bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan untuk membuat ikan salai yakni ikan segar yang diolah melalui proses tertentu menjadi ikan salai (Kg/Proses Produksi).
20. Output adalah jumlah olahan ikan salai patin dan ikan salai lele yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg/proses produksi)
21. Harga ikan patin dan lele adalah nilai untuk ikan patin dan lele ataupun hasil olahan dari ikan patin dan ikan lele yang dijual oleh pengusaha berdasarkan harga jual pada saat penelitian (Rp/Kg)
22. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dalam satu satuan input, yaitu banyaknya hasil ikan salai yang dihasilkan dari satu Kg ikan segar.
23. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dari proses pengolahan produk (Rp/HOK).
24. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk jadi dengan tambahan nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang (Rp/proses produksi)

25. Pemasaran merupakan suatu rangkaian kegiatan yang tersusun secara sistematis yang bertujuan untuk menjual hasil dari pengolahan bahan baku yang dimiliki sampai ke tangan ke konsumen.
26. Biaya pemasaran adalah sejumlah biaya yang digunakan dalam penyaluran produk ikan patin dan lele serta olahannya dari produsen sampai kepada konsumen akhir (Rp/proses produksi).
27. Marjin pemasaran adalah selisih harga produk ikan patin dan lele serta olahannya yang dibayarkan oleh konsumen akhir dengan harga yang diterima oleh produsen (Rp/proses produksi).
28. Efisiensi pemasaran adalah persentase perbandingan antara total biaya pemasaran produk ikan patin dan lele serta olahannya dengan total nilai produk (%).
29. Subsistem penunjang yaitu semua jenis kegiatan yang berfungsi untuk mendukung dan melayani serta mengembangkan kegiatan subsistem hulu, subsistem usahatani, dan subsistem hilir.

3.5. Analisis Data

Data yang diperoleh baik primer maupun sekunder terlebih dahulu kemudian ditabulasi dan dianalisis sesuai dengan permasalahan dan tujuan. Alat analisis yang digunakan dalam masing-masing subsistem agribisnis adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

3.5.1. Analisis Karakteristik Responden dan Profil Usaha

Karakteristik pengusaha dan profil usaha ikan salai sedap yang mempengaruhi tingkat pendapatan pengusaha. Data yang diambil adalah karakteristik responden berupa (umur pengusaha, jenis kelamin, tingkat pendidikan, jumlah

anggota keluarga, pengalaman usaha) dan data profil usaha berupa (umur usaha, skala usaha dan modal usaha). Setelah data diperoleh maka akan rangkum dan kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif.

3.5.2. Analisis Pengadaan Sarana Produksi

Pengadaan sarana produksi harus memerlukan perhatian yang penuh, karena pengadaan sarana produksi awal menuju kegiatan selanjutnya yaitu budidaya ikan patin dan lele. Analisis kegiatan pelaksanaan pengadaan dan penyediaan sarana produksi pada budidaya ikan patin dan lele digunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan menggambarkan penyaluran atau penggunaan dari sarana produksi yang digunakan pada usahatani ikan patin dan lele.

3.5.3. Analisis Usahatani (Teknik Budidaya, Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, Efisiensi Usahatani)

3.5.3.1. Teknik Budidaya

Teknik budidaya ikan patin dan lele di analisis secara deskriptif kualitatif, dengan cara membandingkan antara teori dengan praktek yang dilakukan oleh pengusaha ikan patin dan lele.

3.5.3.2. Biaya Produksi

Biaya produksi dalam usahatani ikan patin dan ikan lele adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan salai sedap selama satu kali periode produksi. Biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel , untuk menghitung besarnya biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dapat menggunakan rumus sebagai berikut menurut Firdaus (2008), yang dimodifikasi sesuai kebutuhan penelitian :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = \{(X_1PX_1) + (X_2PX_2) + (X_3PX_3) + (X_4PX_4) + (X_5PX_5) + (X_6PX_6)\} + D \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

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

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

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

X₁ = Jumlah penggunaan bibit ikan patin (ekor/proses produksi)

PX₁ = Harga bibit ikan patin (Rp/ekor)

X₂ = Jumlah penggunaan bibit ikan lele (ekor/proses produksi)

PX₂ = Harga bibit ikan lele (Rp/ekor)

X₃ = Jumlah penggunaan Tenaga Kerja (HOK/proses produksi)

PX₃ = Upah tenaga kerja (Rp/HOK/bulan)

X₄ = Jumlah penggunaan pakan patin (Kg/proses produksi)

PX₄ = Harga pakan patin (Rp/Kg)

X₅ = Jumlah penggunaan pakan lele (Kg/proses produksi)

PX₅ = Harga pakan lele (Rp/Kg)

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk menghasilkan ikan patin dan ikan lele segar, yaitu berasal dari penyusutan peralatan. Penyusutan alat dalam usahatani ikan patin dan ikan lele yaitu: mesin air, lampu, tangki air, cangkul, jaring, bak fiber, terpal, gerobak, mesin aerator. Sedangkan untuk biaya variabel yang dikeluarkan untuk usahatani ikan patin dan ikan lele terdiri dari: biaya pembelian bibit, pembelian pakan.

Peralatan yang digunakan pada usaha ikan salai patin dan lele umumnya tidak habis dipakai dalam satu kali periode produksi atau memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun. Untuk menghitung penyusutan alat-alat produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Hernanto dalam Pramono (2018), yaitu:

$$D = \frac{NB - NS}{UE} \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

- D = Biaya penyusutan alat produksi (Rp/Unit/Periode produksi)
- NB = Harga beli alat (Rp/Unit)
- NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/Unit/Periode produksi)
- UE = Umur Ekonomis alat (Tahun)

3.5.3.3. Pendapatan

Pendapatan kotor yang diperoleh oleh pengusaha dalam kegiatan usahatani ikan patin dan lele dapat dihitung menggunakan rumus menurut Soekartawi (2006), yaitu:

$$TR = (Y_1 \cdot Py_1) + (Y_2 \cdot Py_2) \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan :

- TR = (*Total Revenue*) Total penerimaan (Rp/Kg/Proses produksi)
- Y₁ = Produksi ikan salai patin yang diperoleh dalam usaha (Kg/Proses produksi)
- Y₂ = Produksi ikan salai lele yang diperoleh dalam usaha (Kg/Proses produksi)
- Py₁ = Harga produksi ikan salai patin (Rp/Kg)
- Py₂ = Harga produksi ikan salai lele (Rp/Kg)

Pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha dalam kegiatan usahatani ikan patin dan lele, dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2006) sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)

TR = Total penerimaan (Rp/proses produksi)

TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

5.3.3.4. Efisiensi Usahatani Ikan Patin dan Lele

Untuk mengetahui efisiensi usahatani ikan patin dan lele menggunakan perhitungan *Return Cost Ratio* (RCR) (Soekartawi, 2006) sebagai berikut :

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan :

RCR = *Return Cost Of Ratio* (perbandingan antara penerimaan dengan biaya)

TR = Total penerimaan (Rp/Proses produksi)

TC = Total biaya ikan salai (Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :

RCR > 1 = usahatani sudah efisien dan menguntungkan.

RCR = 1 = usahatani berada pada titik impas (BEP).

RCR < 1 = usahatani tidak menguntungkan.

3.5.4. Analisis Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele

Analisis yang digunakan dalam usaha agroindustri ikan salai patin dan lele adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif yang terkait dengan penyediaan input, teknik pengolahan produk ikan salai patin dan lele, biaya produksi, pendapatan, keuntungan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri.

3.5.4.1 Biaya Produksi

Biaya produksi dalam usaha agroindustri ikan salai patin dan lele adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha selama satu kali proses produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Menghitung besar biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan salai patin dan lele, dapat dihitung secara matematis dengan cara (Soekartawi, 2002):

$$TC = TVC + TFC$$

$$TC = \{(X_1PX_1) + (X_2PX_2) + (X_3PX_3) + (X_4PX_4)\} + D \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

TC = *Total cost* (total biaya) (Rp/proses produksi)

TVC = *Total variabel cost* (total biaya variabel) (Rp/proses produksi)

X₁ = Jumlah penggunaan bahan baku ikan patin (Kg/proses produksi)

PX₁ = Harga bahan baku ikan patin (Rp/Kg)

X₂ = Jumlah penggunaan bahan baku ikan lele (Kg/proses produksi)

PX₂ = Harga bahan baku ikan lele (Rp/Kg)

X₃ = Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/proses produksi)

PX₃ = Upah tenaga kerja (Rp/HOK/bulan)

X₄ = Jumlah penggunaan bahan pendukung (Unit/proses produksi)

PX₄ = Harga bahan pendukung (Rp/proses produksi)

TFC = *Total fixed cost* (total biaya tetap) (Rp/proses produksi)

3.5.4.2. Pendapatan

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha agroindustri ikan salai patin dan lele dapat diperoleh dengan cara mengalikan antara jumlah produksi dengan harga yang berlaku, dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi dalam Mulatini (2016), sebagai berikut :

$$TR = (Y_1 \cdot P_{Y1}) + (Y_2 \cdot P_{Y2}) \dots \dots \dots (8)$$

Keterangan :

TR = (*Total Revenue*) Total penerimaan (Rp/Kg/Proses produksi)

Y_1 = Produksi ikan salai patin yang diperoleh dalam usaha (Kg/Proses produksi)

Y_2 = Produksi ikan salai lele yang diperoleh dalam usaha (Kg/Proses produksi)

P_{Y1} = Harga produksi ikan salai patin (Rp/Kg)

P_{Y2} = Harga produksi ikan salai lele (Rp/Kg)

Pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha dalam kegiatan agroindustri ikan patin dan lele, dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2006) sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \dots \dots \dots (9)$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)

TR = Total penerimaan (Rp/proses produksi)

TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

3.5.4.3. Efisiensi Agroindustri

Efisiensi usaha agroindustri ikan salai patin dan lele akan dianalisis dengan menggunakan rumus Return Cost Ratio (RCR) (Soekartawi, 2006) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots(10)$$

Keterangan :

RCR = *Return Cost Of Ratio* (perbandingan antara penerimaan dengan biaya)

TR = Total penerimaan (Rp/Proses produksi)

TC = Total biaya ikan salai (Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :

RCR > 1, Usaha agroindustri ikan salai patin dan lele sudah efisien dan menguntungkan.

RCR = 1, Usaha agroindustri ikan salai patin dan lele berada pada titik impas (BEP).

RCR < 1, Usaha agroindustri ikan salai patin dan lele tidak menguntungkan.

3.5.4.4. Nilai Tambah Ikan Salai Patin dan Lele

Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami dalam Maharani (2013), dapat dilihat pada Tabel 3. Nilai tambah = Nilai Output – Sumbangan Input Lain – Bahan Baku. Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami (1987) dalam Maharani (2013) dapat dilihat pada Tabel 6.

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut :

1. Output adalah ikan salai patin dan lele yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.

2. Bahan baku adalah jumlah ikan patin dan lele yang akan diolah menjadi salai ikan patin dan lele dalam satu kali proses produksi (Kg/proses produksi).
3. Tenaga kerja langsung adalah jumlah orang yang bekerja untuk proses pengolahan salai ikan patin dan lele (HOK/proses produksi).
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
5. Harga output adalah nilai jual untuk salai ikan patin dan lele (Rp/Kg).
6. Upah tenaga kerja langsung adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam kerjanya (Rp/HOK).
7. Harga bahan baku adalah nilai beli ikan patin dan lele.
8. Harga input produksi adalah rata-rata jumlah biaya bahan pendukung yang melekat pada bahan baku, seperti bahan penunjang makanan (Rp/proses produksi).
9. Harga input operasional rata-rata jumlah biaya bahan pendukung yang tidak melekat pada bahan baku, seperti kayu bakar, sarung tangan kain dan plasticpacking (Rp/proses produksi).
10. Nilai output menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output ikan salai patin dan lele dengan harga bahan baku utama ikan patin dan lele dan sumbangan input lain (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah menunjukkan nilai tambah dari nilai produk (%).
13. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima perusahaan (Rp)

14. Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi (Rp/proses produksi).
15. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
16. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
17. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	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 Kerja (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)
	Tingkat Keuntungan(%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100
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 (1987) dalam Maharani (2013).

3.5.5. Analisis Pemasaran

Untuk menganalisis sistem pemasaran ikan patin dan ikan lele dan produk agroindustri terdapat beberapa analisis yang akan dilakukan diantaranya biaya pemasaran, marjin pemasaran, keuntungan pemasaran dan efisiensi pemasaran.

3.5.5.1. Biaya Pemasaran

Untuk menghitung biaya pemasaran ikan patin dan ikan lele serta produk agroindustri ikan salai patin dan lele menurut Soekartawi (1995) dalam Mulatini (2016), sebagai berikut:

$$B_p = B_1 + B_2 + B_3 + B_4 + B_5 + B_6 + B_7 + B_8 + B_n \dots \dots \dots (11)$$

Keterangan :

- BP = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)
- B1 = Biaya Karton Rentengan (Rp/Lembar)
- B2 = Biaya Tinta untuk Stempel (Rp/Botol)
- B3 = Biaya kertas merek dagang (Rp/lembar)
- B4 = Biaya Pengemasan (Rp/Kg)
- B5 = Biaya Transportasi (Rp/ Kg)
- B6 = Biaya Tenaga Kerja (Rp/Kg)
- B7 = Biaya Label Harga (Rp/Kg)
- B8 = Biaya Sewa Tempat (Rp/Kg)

3.5.5.2. Margin Pemasaran

Untuk mengetahui besarnya margin pemasaran digunakan rumus menurut Saefuddin dan Hanafiah (1986) dalam Mulatini (2016), perhitungan analisis margin pemasaran dapat dilakukan dengan menggunakan rumus :

$$M = H_K - H_p \dots \dots \dots (12)$$

Dimana:

- M = Margin pemasaran (Rp/Kg)

HK = Harga ditingkat konsumen (Rp/Kg)

HP = Harga ditingkat produsen (Rp/Kg)

3.5.5.3. Keuntungan Pemasaran

Menghitung keuntungan yang diterima pengusaha digunakan rumus menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut :

$$\pi = M - B \dots\dots\dots (13)$$

Dimana:

π = Keuntungan Pemasaran (Rp/Kg)

M = Marjin Pemasaran (Rp/Kg)

B = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)

3.5.5.4. Efisiensi Pemasaran

Untuk menghitung efisiensi pemasaran digunakan rumus Soekartawi (1995) sebagai berikut :

$$EP = \frac{TBP}{TNP} \times 100 \% \dots\dots\dots (14)$$

Keterangan :

EP = Efisiensi Pemasaran

TBP = Total Biaya Pemasaran ikan patin dan lele serta ikan salai (Rp/Kg)

TNP = Total Nilai Produk (Rp/Kg)

Menurut Downey dan Erickson dalam Ismail (2008), kriteria efisiensi pemasaran adalah sebagai berikut :

EP < 1, berarti sistem pemasaran usaha ikan salai sedap sudah efisien dan menguntungkan

EP = 1, berarti sistem pemasaran berada pada titik impas

EP > 1, berarti sistem pemasaran usaha ikan salai sedap tidak menguntungkan

3.5.6. Analisis Layanan Pendukung Agribisnis

Menurut Departemen Pertanian (2001), lembaga yang termasuk dalam jasa pendukung agribisnis yaitu lembaga keuangan, transportasi, penyuluhan dan pelayanan informasi agribisnis, penelitian kaji terap, kebijakan pemerintah, dan asuransi agribisnis. Menganalisis Layanan pendukung agribisnis pada usaha ikan salai patin dan lele digunakan analisis deskriptif kualitatif untuk melihat layanan pendukung agribisnis yang mendukung usaha ikan salai patin dan lele.



IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Keadaan Geografis

Kota Pekanbaru merupakan ibukota Provinsi Riau yang terletak di antara $101^{\circ}14'$ - $101^{\circ}34'$ Bujur Timur $0^{\circ}25'$ - $0^{\circ}45'$ Lintang Utara dengan luas wilayah $446,50 \text{ km}^2$, terdiri dari 8 kecamatan dan 45 kelurahan/desa. Kota Pekanbaru mempunyai iklim tropis dan suhu udara berkisar antara $34,20 \text{ }^{\circ}\text{C}$ - $35,40 \text{ }^{\circ}\text{C}$. Curah hujan antara $119\text{-}434 \text{ mm}^3/\text{tahun}$ dengan kisaran kelembaban antara 74%-85%. (BPS Pekanbaru, 2018).

Kecamatan Bukit Raya merupakan salah satu kecamatan yang ada di wilayah Kota Pekanbaru yang memiliki luas wilayah $22,05 \text{ km}^2$. Kecamatan Bukit Raya terdiri dari 5 Kelurahan, yaitu Kelurahan Simpang Tiga, Kelurahan Tangkerang Selatan, Kelurahan Tangkerang Utara, Kelurahan Tangkerang Labuai, Kelurahan Air Dingin. (Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2019).

Kelurahan Air Dingin merupakan kelurahan yang memiliki wilayah terluas di Kecamatan Bukit Raya, yaitu sebesar $8,519 \text{ km}^2$. Kecamatan Bukit Raya memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut (BPS Pekanbaru, 2015) :

- 1) Sebelah Timur, berbatasan dengan Kecamatan Tenayan Raya
- 2) Sebelah Barat, berbatasan dengan Kecamatan Marpoyan Damai
- 3) Sebelah Utara, berbatasan dengan Kecamatan Sail
- 4) Sebelah Selatan, berbatasan dengan Kabupaten Kampar

4.2. Demografis

Penduduk adalah semua orang yang berdomisili di wilayah teritorial selama enam bulan atau lebih dan mereka yang berdomisili kurang dari enam bulan tapi bertujuan menetap (BPS Kota Pekanbaru, 2017). Jumlah penduduk Kota Pekanbaru menurut kecamatan disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2017

No.	Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase Penduduk (%)
1	Tampan	269.062	25,27
2	Payung Sekaki	90.665	8,52
3	Bukit Raya	103.114	9,69
4	Marpoyan Damai	131.245	12,33
5	Tenayan Raya	158.519	14,89
6	Lima Puluh	41.437	3,89
7	Sail	21.479	2,02
8	Pekanbaru Kota	25.094	2,36
9	Sukajadi	47.364	4,45
10	Senapelan	36.548	2,43
11	Rumbai	67.523	6,34
12	Rumbai Pesisir	72.516	6,81
	Jumlah	1.064.566	100,00

Sumber : BPS Kota Pekanbaru (2018), data 2018 belum tersedia di BPS

Berdasarkan Tabel 7. dapat dilihat bahwa jumlah penduduk Kota Pekanbaru Tahun 2016 adalah sebanyak 1.064.566 jiwa. Penduduk yang paling banyak yaitu di Kecamatan Tampan (25,27%), Tenayan Raya (14,89%), dan Marpoyan Damai (12,33%). Sementara itu kecamatan dengan jumlah penduduk paling sedikit yaitu kecamatan Sail, Pekanbaru Kota dan Senapelan. Kecamatan Bukit Raya memiliki jumlah penduduk terbanyak keempat yaitu 103.114 jiwa (9,69%).

Kelurahan Air Dingin salah satu kelurahan di Kecamatan Bukit Raya dengan jumlah penduduk pada tahun 2018 berjumlah 40.509 jiwa, yang terdiri dari 16.163 jiwa laki-laki dan 24.166 jiwa perempuan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Penduduk Kelurahan Air Dingin Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2018

No	Kelompok Umur (Tahun)	Jenis Kelamin		Jumlah Jiwa	Sex Ratio	Persentase (%)
		Pria (Jiwa)	Wanita (Jiwa)			
1	0-14	3.483	5.956	9.439	58,48	23,30
2	15-64	10.595	15.542	26.137	68,17	64,52
3	65-ke atas	2.265	2.668	4.933	84,89	12,18
Jumlah		16.343	24.166	40.509	211,54	100,00
Rata-rata		5.448	8.055	13.503	70,51	

Sumber : Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru 2019 (Data Maret 2019)

Menurut Aksani (2017), Indikator dari adanya preferensi pemilihan jenis kelamin dapat diukur menggunakan *Sex Ratio at Birth* (SRB), yakni perbandingan anak laki-laki yang lahir dibandingkan dengan jumlah perempuan yang lahir pada periode tertentu. Kriteria sex ratio yaitu :

- a. Jika $SR \geq 100$, artinya jumlah penduduk laki-laki lebih banyak daripada jumlah penduduk perempuan
- b. Jika $SR = 100$, artinya jumlah penduduk laki-laki dan jumlah penduduk perempuan sama
- c. Jika $SR \leq 100$, artinya jumlah penduduk laki-laki lebih sedikit dari jumlah perempuan.

Berdasarkan Tabel 8, tampak bahwa *sex ratio* antara jumlah penduduk laki-laki dan perempuan di Kelurahan Air Dingin nilai rata-rata SR sebesar $70,51 \leq 100$, artinya setiap 100 orang jumlah penduduk wanita maka ada 70 orang jumlah penduduk laki-laki. Ketika *sex ratio* diketahui maka *dependency ratio* juga akan diketahui yaitu tingkat produktivitas seseorang bekerja atau tingkat ketergantungan. Nilai *dependency ratio* atau tingkat ketergantungan penduduk Kelurahan Air Dingin yaitu sebesar 46,32 yang artinya setiap 100 penduduk yang berada pada usia

produktif yaitu 15-64 tahun harus menanggung sebanyak 46 orang yang tidak produktif. Semakin besar rasio ketergantungan berarti makin besar beban tanggungan bagi kelompok usia produktif.

4.3. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan suatu daerah dipengaruhi antara lain oleh kesadaran akan pentingnya pendidikan dan keadaan social ekonomi serta ketersediaan sarana pendidikan yang ada. Pendidikan juga suatu syarat untuk memperlancar proses pembangunan pertanian, karena melalui pendidikan maka produktivitas akan meningkat.

Tingkat pendidikan di Kelurahan Air Dingin bervariasi mulai dari SD, SMP, SMU, sampai Perguruan Tinggi, dan sebagiannya lagi masih ada yang belum sekolah. Lebih jelasnya mengenai tingkat pendidikan penduduk di Kelurahan Air Dingin dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Penduduk Kelurahan Air Dingin Berdasarkan Tingkat Pendidikan pada Tahun 2018

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	3.414	8,43
2	Tidak/Tamat SD	2.773	6,85
3	Tamat SD Sederajat	6.060	14,95
4	SLTP/Sederajat	8.669	21,40
5	SLTA/Sederajat	15.192	37,50
6	Dploma I/II	1.576	3,89
7	Akademi/Strata I	2.098	5,18
8	Strata II	673	1,66
9	Strata III	54	0,13
Jumlah		40.509	100,00

Sumber : Kantor Kecamatan Bukit Raya, 2019

Berdasarkan Tabel 9. dapat dilihat bahwa penduduk Kelurahan Air Dingin memiliki tingkat pendidikan terbanyak yaitu SLTA/Sederajat sebanyak 37,46%,

disusul dengan tingkat pendidikan SLTP/Sederajat sebanyak 22,10%. Penduduk dengan tingkat pendidikan tamat Strata III merupakan kelompok yang paling sedikit, yaitu 54 jiwa (0,13%). Dapat disimpulkan bahwa pendidikan penduduk di Kelurahan Air Dingin tergolong berpendidikan cukup tinggi, yang nantinya dapat mempengaruhi pola pikir masyarakat dalam mengembangkan dan mengelola usahanya. Maka dari itu diperlukan adanya pendidikan non formal seperti pelatihan, magang, penyuluhan, dan lain-lain.

4.4. Potensi Pengembangan Agribisnis Usaha Salai Ikan patin dan lele

Kecamatan Bukit Raya adalah salah satu daerah yang memiliki potensi geografis yang cocok untuk melakukan kegiatan budidaya ikan di kolam. Persepsi masyarakat yang tinggi terhadap luasnya kebutuhan lahan yang diperlukan untuk kegiatan bercocok tanam sehingga menyebabkan sebagian masyarakat lebih memilih mengusahakan kegiatan budidaya perikanan.

Prospek pengembangan agribisnis ikan patin dan ikan lele cukup menjanjikan, hal ini terlihat dari meningkatnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan patin dan ikan lele, baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan. Dilihat dari segi bisnis, budidaya ikan patin dan ikan lele sangat menguntungkan, dikarenakan dalam kegiatan budidaya ikan patin dan lele tidak memerlukan lahan yang luas, teknologi budidaya yang sederhana dan kegagalan dalam usaha yang relatif rendah.

Kegiatan budidaya perikanan yang terkenal di Kecamatan Bukit Raya berlokasi di Jalan Lundang, Kelurahan Air Dingin yang diusahakan oleh Bapak Ahmaddin. Usaha yang dijalankan ini tidak hanya berfokus pada kegiatan

budidayanya saja, namun usaha ini juga melakukan kegiatan proses pengolahan ikan patin dan ikan lele menjadi ikan salai.



Dokumen ini adalah Arsip Milik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik dan Profil Usaha Ikan Salai Sedap

Usaha Ikan salai sedap adalah usaha yang dijalankan berdasarkan kemampuan yang dimiliki dibidang usaha ikan salai mulai dari teknik budidaya ikan patin dan lele sampai dengan pengolahan yang bertujuan untuk meningkatkan produksi dan pendapatan, kegiatan pengawetan ikan hasil budidaya akan mendapatkan nilai tambah.

5.1.1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam suatu usaha dapat dilihat dari karakteristik responden berdasarkan umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga. Pengusaha sebagai pengelola dan pekerja usaha bebas dalam merancang, menentukan, mengelola dan mengendalikan usahanya. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur, Tingkat Pendidikan, dan Pengalaman Usaha pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Responden	Umur (Tahun)	Lama Pendidikan	Pengalaman Usaha (Tahun)	Tanggungan Keluarga (jiwa)
1	Pengusaha	43	16	9	4
2	Tenaga Kerja	42	12	9	-
3	Pemasar (Pusat Oleh-oleh Pekanbaru)	40,6	15	5	2

Berdasarkan Tabel 10. dapat dilihat bahwa pengusaha dalam penelitian ini berumur 43 tahun, yang merupakan kelompok umur yang produktif dalam menjalankan usaha ikan salai sedap, proses agroindustri yang dilakukan beliau dilakukan secara terus menerus dan kegiatan pemasaran dilakukan dengan cara

menjual langsung kepada pedagang pengecer. Tenaga kerja berumur 42 tahun, serta pemasar yang menjadi penyalur ikan salai sedap agar sampai ke tangan konsumen berumur rata-rata 40,6 tahun masuk dalam kelompok umur produktif juga.

Menurut Tanto, dkk (2012), salah satu faktor yang mempengaruhi seseorang untuk bekerja produktif yaitu umur usia yang masih produktif yaitu berkisar antara 15-64 tahun. Usia yang masih produktif biasanya, mempunyai produktivitas lebih tinggi dibandingkan dengan tenaga kerja yang sudah berusia tua. Sehingga fisik yang dimiliki menjadi lemah dan terbatas. Sedangkan menurut Yasin (2016), usia bagi tenaga kerja di *home industry* berada pada usia diantara 20-40 tahun, usia ini sangat produktif dalam bekerja. Apabila tenaga kerja berusia kurang dari 20 tahun biasanya kurang memiliki kematangan *skill*, sedangkan usia diatas 40 tahun sudah mengalami penurunan kemampuan fisik individu.

Tingkat pendidikan menjadi salah satu hal yang mempengaruhi cara berfikir dalam pengambilan keputusan alternatif yang ada. Pendidikan seseorang juga mempengaruhi penerapan pengetahuan dan teknologi yang dimiliki, dikarenakan produktivitas pengusaha dan pendapatan akan meningkat lewat dari pendidikan. Terlihat dalam Tabel 10. bahwa tingkat pendidikan pengusaha 16 tahun, tenaga kerja selama 12 tahun dan pemasar selama 15 tahun hal ini berarti tingkat pendidikan pengusaha, tenaga kerja dan pemasar sudah cukup tinggi. Perkembangan zaman yang maju dan berkembang saat ini yang merupakan kesadaran dan motivasi akan pentingnya pendidikan. Resiko yang mungkin terjadi saat menjalankan usaha ikan salai sedap sehingga berpengaruh pada pengambilan keputusan dan inovasi pada usaha.

Menurut Nainggolan (2012), faktor yang mempengaruhi produktivitas seseorang dalam bekerja yaitu pengalaman atau lama bekerja. Semakin lama seseorang bekerja atau pengalaman berusaha yang dimiliki sudah lama pengusaha seharusnya memiliki keterampilan dan kemampuan dalam melakukan suatu pekerjaan akan semakin meningkat. Menjalankan kegiatan usahanya dipengaruhi oleh tingkat keterampilan, kemahiran dan kemampuan dalam mempertimbangkan dalam mengambil keputusan. Pada Tabel 10, Pengusaha dan tenaga kerja ikan salai sedap berpengalaman usaha sudah cukup lama selama 9 tahun, serta pemasar rata-rata selama 5 tahun yang juga sudah cukup lama.

Menurut Yasin (2016), tingginya beban tanggungan keluarga menjadi faktor penghambat pembangunan ekonomi, karena pendapatan yang diperoleh oleh pekerja yang produktif sebagian besarnya dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan mereka yang belum produktif. Pada Tabel 10, terlihat bahwa pengusaha memiliki tanggungan keluarga sebanyak 4 orang, tenaga kerja tidak memiliki tanggungan keluarga, dan pemasar memiliki tanggungan keluarga rata-rata sebanyak 2 orang. Sehingga tanggungan keluarga akan mempengaruhi pengeluaran rumah tangga ketika tanggungan keluarga banyak maka semakin banyak pengeluaran.

5.1.2. Profil Usaha Ikan Salai Sedap

Profil usaha merupakan gambaran umum mengenai kondisi usaha yang sedang dijalankan oleh seorang pengusaha. Usaha yang dijalankan diberi nama “Ikan Salai Sedap” yang dikelola oleh Bapak Ahmaddin Margolang, S.Pi. Usaha ikan salai sedap yang dikelola berada di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dikembangkan bersama dengan istrinya. Usaha salai sedap yang berdiri

sejak tahun 2010, pengusaha mulai fokus pada pengembangan ikan salai sedap. Usaha ini merupakan milik sendiri dengan izin usaha dari Dinas Kesehatan P-IRT No. 2061471010156-19, sertifikasi halal dari LPPOM 05030003871211 serta bersertifikat cara pengolahan ikan yang baik No. 9182/14/SKP/AS/V/2018.

Visi usaha menjadikan usaha Ikan Salai Sedap menjadi usaha pengolahan ikan terbaik di Riau. Melalui visi usaha maka didapatlah misi usaha ikan salai sedap yaitu :

1. Menjadikan tempat pengolahan ikan terbaik
2. Menjadikan tempat kegiatan pelatihan dan pendidikan tentang pengolahan ikan
3. Menjadi contoh dan motivasi bagi kaum muda untuk mau menjadi seorang *entrepreneur*.

Menurut Hayami kriteria agroindustri dalam Maharani (2013), maka agroindustri ikan patin dan lele (ikan salai patin dan lele) di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya adalah skala usaha industri rumah tangga (*home processing*). Pengolahan ikan patin dan ikan lele (ikan salai) sudah berlangsung dengan bangunan yang terpisah dengan tempat tinggal pengusaha, namun masih satu pekarangan.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam Nugraha (2011), modal usaha merupakan uang yang dipakai sebaagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya, harta benda (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang dapat menambah kekaayaan. Modal usaha awal yang digunakan oleh pengusaha yaitu dengan meminjam terhadap lembaga keuangan yaitu bank BTN sebanyak Rp 35.000.0000.

5.2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Ikan Patin dan Ikan Lele

Penyediaan sarana produksi menjadi hal yang sangat perlu diperhatikan karena penyediaan sarana produksi awal dari keseluruhan kegiatan agribisnis yang akan dilakukan oleh pengusaha. Ketika awal kegiatan sudah baik maka akan mendukung keseluruhan kegiatan selanjutnya.

Pada usaha budidaya ikan patin dan lele memerlukan beberapa jenis sarana produksi berupa kolam, bibit, pakan yang digunakan demi mendukung kegiatan usaha budidaya ikan patin dan lele agar dapat sesuai dengan keinginan pengusaha yang nantinya akan menghasilkan produksi dari penggunaan sarana produksi yang ada. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Distribusi Penggunaan Sarana Produksi Per Proses Produksi pada Usaha Budidaya Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Jenis Input	Rata-rata Penggunaan Input	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)
1	a. Kolam Ikan Patin (m ²)	81,50 m ³	153.374,23	12.500.000
	b. Kolam Ikan Lele (m ³)	196 m ³	114.795,92	22.500.000
2	Bibit			
	a. Bibit Ikan Patin (ekor)	10.000	250	2.500.000
	b. Bibit Ikan Lele (ekor)	14.000	125	1.750.000
3	Pakan			
	a. Ikan Patin (Kg)			
	- F 99	60	3.625	217.500
	- F 500	45	4.875	219.375
	- F 1000	45	6.625	298.125
	- 781-2	150	6.325	948.750
	b. Ikan Lele (Kg)			
	- F 99	600	3.625	2.175.000
	- 781-1	900	11.750	10.575.000
	- 781-2	1.500	6.325	9.487.500

5.2.1. Bibit

Ketersediaan bibit akan memperlancar proses budidaya. Maka dari itu, penggunaan bibit yang berkualitas akan meningkatkan keberhasilan usaha budidaya ikan patin dan lele. Usahatani ikan patin dan ikan lele di Kelurahan Air Dingin menggunakan bibit ikan patin dan ikan lele dumbo yang berasal dari daerah seperti Sungai Pagar dan Rumbai yang dibeli dengan harga bibit ikan patin Rp 250,-/ekor dan ikan lele Rp 125,-/ekor. Bibit ikan patin dan ikan lele selalu tersedia untuk setiap saat diperlukan oleh pengusaha pada kegiatan budidaya ikan patin dan ikan lele.

Berdasarkan Tabel 11. dapat diketahui bahwa penggunaan jumlah bibit di tempat penelitian untuk ikan patin sebanyak 10.000 ekor/proses produksi dengan jumlah biaya Rp 2.500.000,-/proses produksi, ikan lele sebanyak 14.000 ekor/proses produksi dengan jumlah biaya sebesar Rp 1.750.000,-/proses produksi. Berdasarkan jumlah bibit dan biaya yang digunakan dalam usahatani menunjukkan bahwa usaha budidaya ikan patin dan lele memerlukan modal yang relatif besar.

Biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bibit pada kegiatan budidaya ikan patin lebih mahal daripada budidaya ikan lele. Sedangkan jumlah kolam yang digunakan untuk budidaya ikan patin lebih sedikit yaitu 10 kolam daripada budidaya ikan lele memiliki kolam sebanyak 14 kolam. Persentase ikan yang hidup di kolam sampai dengan siap dipanen sebanyak 95% dari bibit ikan yang ditebar untuk setiap kolamnya.

5.2.2. Penggunaan Kolam

Kolam pada budidaya ikan patin sebanyak 10 kolam, sedangkan jumlah kolam ikan lele sebanyak 14 kolam dengan ukuran yang berbeda-beda. Pada Tabel 11. biaya yang digunakan untuk pembuatan kolam sebanyak Rp 35.000.000,- dengan umur ekonomis 10 tahun. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 12 ukuran kolam.

Tabel 12. Kolam Budidaya Ikan Lele dan Ikan Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Jenis Kolam	Ukuran	Jumlah	Padat Tebar (Ekor/kolam)
1	Ikan Patin (m ³)	3 × 4	10	1.000
2	Ikan Lele (m ³)	3 × 3,5	5	1.000
		4 × 3	3	1.000
		4 × 4,5	5	1.000
		7 × 2,5	1	1.000
Jumlah			24	

Berdasarkan Tabel 12 total keseluruhan kolam yang digunakan pada usaha Ikan Salai Sedap yaitu sebanyak 24 kolam. Kolam ikan lele sebanyak 14 kolam yang memiliki ukuran kolam yang berbeda-beda, sedangkan kolam ikan patin sebanyak 10 kolam dengan ukuran yang sama. Padat tebar untuk bibit ikan yaitu 1000 ekor ikan/kolam. Kolam ikan patin dan ikan lele dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2a. Kolam Ikan Patin

Gambar 2b. Kolam Ikan Lele

Pada Gambar 2a, terlihat bahwa ikan patin yang dibudidayakan di kolam terpal bulat dengan sistem bioflok. Sistem bioflok menggunakan lahan lebih sedikit untuk pembuatannya dan terhindar dari hewan pemangsa. Air yang digunakan untuk kolam agar ikan dapat tumbuh dengan baik yaitu setinggi 1,5 m dari permukaan dasar kolam, hal ini sesuai dengan teori penggunaan air pada kolam ikan patin mulai 1,2 m – 1,5 m menurut Muhammad, 2013.

Sedangkan pada Gambar 2b, terlihat bahwa kolam untuk budidaya ikan lele yang merupakan kolam semen yang ditutupi dengan terpal untuk ikan lele dapat berkembang dengan baik, karena tanah tidak bersentuhan langsung dengan air sehingga kondisi air yang selalu terjaga dan mudah dalam pembersihannya. Kolam ikan lele diisi air sedalam 1 m - 1,2 m. Pengusaha mengisi air kolam sedalam 1 m, hal ini sesuai dengan teori menurut Mulatini, 2016.

Tabel 13. Nilai Penyusutan Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Penyusutan Bangunan Kolam Ikan Patin 81,50 m ³ dan Ikan Lele 196 m ³ dengan Jumlah Kolam 24 Unit	Nilai
1	Biaya Pembuatan Kolam (Rp)	35.000.000,00
	a. Kolam Ikan Patin	12.500.000,00
	b. Kolam Ikan Lele	22.500.000,00
2	Umur Ekonomis	
	a. Kolam Ikan Patin (Tahun)	10
	b. Kolam Ikan Lele (Tahun)	10
3	Nilai Sisa	3.500.000,00
	a. Kolam Ikan Patin (Rp)	1.250.000,00
	b. Kolam Ikan Lele (Rp)	2.250.000,00
4	Penyusutan	3.150.000,00
	a. Penyusutan Kolam Ikan Patin (Rp/Tahun)	1.125.000,00
	b. Penyusutan Kolam Ikan Lele (Rp/Tahun)	2.025.000,00
5	Penyusutan (Rp/Proses Produksi)	787.500,00
	a. Penyusutan Kolam Ikan Patin (Rp/Proses Produksi)	281.250,00
	b. Penyusutan Kolam Ikan Lele (Rp/Proses Produksi)	506.250,00

Berdasarkan Tabel 13, penyusutan kolam patin dan lele sebanyak 24 unit setiap tahun sebesar Rp 1.400.000,-/Tahun atau sebesar Rp 350.000,-/Proses produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk penyusutan kolam relative besar, maka dari itu kolam ikan patin dan ikan lele harus digunakan secara efektif. Sehingga pengusaha mendapatkan keuntungan maksimal.

5.2.3. Pakan

Pakan merupakan sarana produksi yang sangat diperlukan dalam kegiatan budidaya ikan patin dan lele yang diusahakan. Pakan berfungsi untuk memberikan pertumbuhan dan perkembangan pada bibit ikan yang ditebar disetiap kolam. Jenis pakan yang digunakan yaitu pakan jenis apung dengan merek dagang F 99, F 781-1, F 781-2, F 500, F 1000. Distribusi pakan untuk masing-masing jenis pakan pada kegiatan budidaya dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Jumlah Penggunaan Jenis Pakan pada Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usahatani di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Jenis Pakan	Jumlah Pakan (Kg./Proses	Jumlah Pakan
-----	-------------	--------------------------	--------------

		Produksi)	(Kg/Kolam/Hari)
1	Ikan Patin		
	a. F 99	60	0,20
	b. F 500	45	0,08
	c. F 1000	45	0,08
	d. 781-2	150	0,50
2	Ikan Lele		
	a. F 99	600	1,43
	b. 781-1	900	1,07
	c. 781-2	1.500	1,79

Pada Tabel 14, nampak bahwa pakan yang digunakan pada budidaya ikan patin dan ikan lele sedikit berbeda. Namun, persamaan pakan yang digunakan yaitu sama-sama menggunakan pakan F 99 dan 781-2. Pada budidaya ikan patin pakan F 99 digunakan sebanyak 60 Kg dan pakan 781-2 sebanyak 150Kg. Sedangkan budidaya ikan lele pakan F 99 yang digunakan sebanyak 600 Kg dan pakan 781-2 sebanyak 1.500 Kg.

Pakan F 99 yang diberikan ketika bibit ikan baru ditebar di kolam hingga berumur 2 minggu sejak penebaran. Kegunaan pakan F 99 untuk meningkatkan daya tahan dari bibit ikan dan membantu mempercepat pertumbuhan bibit ikan. Cara pemberian pakan dengan merendam pakan dengan air selama 5-10 menit kemudian ditebar pada setiap kolam. Untuk penggunaan pakan F 781-1 dan F 781-2 kegunaannya juga sama dengan F 99 yaitu memberi pertumbuhan ikan lebih lanjut lagi ketika bibit ikan sudah 1 bulan di kolam dan pemberian pakan juga sama dengan F 99. Pakan F 500 dan F 1000 digunakan secara bersamaan yang tujuannya memberikan perkembangan berat bobot ikan hingga panen. Pakan F 500 dan F 1000 diberikan ketika ikan di kolam sudah lebih dari 1 bulan., diberikan 4-5 kali sehari.

5.2.4. Penggunaan Peralatan

Ketika menjalankan kegiatan budidaya ikan patin dan ikan lele memerlukan peralatan yang membantu mempermudah dan memperlancar kegiatan budidaya ikan patin dan ikan lele, berikut pada Gambar 3 salah satu peralatan yang digunakan pada kegiatan usahatani.



Gambar 3. Mesin Air

Berdasarkan Gambar 3, mesin air merupakan salah satu peralatan yang digunakan dalam kegiatan usahatani. Mesin air digunakan untuk mengalirkan air ke kolam-kolam ikan hingga kolam ikan berisi air sedalam 1,5 meter air untuk kolam ikan patin. Sedangkan untuk kolam ikan lele cukup sedalam 80 cm karena kolam tidak terlalu tinggi. Air yang sudah berada didalam kolam agar tetap mengandung oksigen dan sirkulasinya lancar menggunakan mesin aerator.

Peralatan yang biasa digunakan dalam kegiatan budidaya ikan patin dan ikan lele cukup banyak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Jumlah Peralatan dan Biaya yang Dikeluarkan dalam Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Penyusutan (Rp/Proses Produksi)
1	Mesin Air	2	10.000,00

2	Lampu	2	4.666,67
3	Tangki Air	2	18.000,00
4	Cangkul	1	2.800,00
5	Jaring	2	9.000,00
6	Bak Fiber	2	68.000,00
7	Terpal	40	40.000,00
8	Gerobak	1	6.000,00
9	Mesin Aerator	2	48.000,00
Jumlah			206.466,67

Pada Tabel 15 dapat diketahui, bahwa jumlah biaya penyusutan alat dalam kegiatan budidaya ikan lele dan ikan patin sebesar Rp 206.466,67/proses produksi, dengan rata-rata sebesar Rp 22.980,74/Proses produksi. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan budidaya ikan lele dan patin cukup banyak. Masing-masing terdiri dari 2 unit mesin air, 2 unit lampu, 2 unit tangki air, 1 unit cangkul, 2 unit jaring, 40 unit terpal, 1 unit gerobak, 2 unit mesin aerator. Keseluruhan peralatan yang digunakan diperoleh melalui pembelian di toko-toko terdekat.

5.3. Subsistem Usahatani Ikan Patin dan Ikan Lele

Usahatani ikan patin dan lele merupakan rangkaian kegiatan pengelolaan mulai dari penebaran bibit ikan sampai dengan siap untuk dipanen, dengan lama kegiatan usahatani sampai dengan menghasilkan produksi dilakukan selama tiga bulan.

5.3.1. Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele

Teknologi yang digunakan untuk budidaya ikan patin yaitu dengan sistem bioflok. Manfaat penggunaan sistem bioflok yaitu amis ikan patin yang dihasilkan berkurang, pembersihan kolam ikan juga tidak sulit hanya membuka saluran air sehingga kotoran ikan patin keluar bersamaan dengan air. Sedangkan teknologi budidaya ikan lele yang digunakan oleh pengusaha masih menggunakan terpalcara

menggunakan kolam persegi panjang melindungi air dan ikan tidak langsung bersentuhan dengan tanah sehingga kualitas ikan yang dihasilkan juga baik.

Ikan lele yang siap dikonsumsi berukuran 120-140 gram/ekor (berkisar 7-8 ekor/Kg). Ketika ikan lele dipanen dengan berat bobot lebih dari 200 gram/ekornya maka rasa yang dihasilkan oleh daging sudah mulai hambar dan tidak gurih lagi. Untuk ikan patin yang siap dikonsumsi berukuran 250-300 gram/ekor (berkisar 3-4 ekor/Kg). Ketika ikan patin dipanen dengan berat bobot yang lebih dari 350 gram/ekornya maka rasa manis dan gurih yang dihasilkan oleh ikan patin juga akan berkurang. Budidaya ikan patin dan lele yang merupakan ikan air tawar memiliki teknologi budidaya yang hampir sama. Mulai dari mempersiapkan kolam hingga panen dan pasca panen. Lebih jelasnya dapat lihat Tabel 16.

Tabel 16. Perbandingan Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele Secara Teori dengan Praktek pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Teknologi Budidaya	Teori	Praktek
1	Persiapan Kolam	Melakukan kegiatan Pemupukan dan pengapuran kolam	Tidak sesuai, tidak melakukan kegiatan Pemupukan dan pengapuran kolam
2	Pengisian Air Kolam	Kedalaman air kolam ikan patin hingga 1,2 m – 1,5, setelah dilakukan pengisian kolam dibiarkan selama 2 hari. Sedangkan kedalaman kolam ikan lele yaitu 1 m – 1,2 m, setelah kolam diisi kolam dibiarkan selama 2 hari.	Sesuai pengusaha mengisi air kolam ikan patin sedalam 1,5 m, sedangkan untuk kolam ikan lele diisi air sedalam 1 m.
3	Penebaran Bibit	Dikerjakan ketika pagi atau sore hari	Sesuai, dikerjakan ketika pagi atau sore hari
4	Pemberian Pakan	Dilakukan 4-5 kali	Sesuai, dilakukan 4-5 kali
5	Frekuensi Pemberian Pakan	Frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan	Sesuai, frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan
6	Hama dan Penyakit	Hama seperti burung, ular, penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri	Sesuai, hama seperti burung, ular, musang dan penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri

7	Pemanenan	Waktu panen berumur 2,5-3,5 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif	Tidak sesuai, waktu panen berumur 3 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif
8	Pasca Panen	Pengembalian kondisi kolam seperti semula, pengangkutan hasil panen , dan menjualnya	Tidak sesuai, pengembalian kondisi kolam seperti semula, pengangkutan hasil panen , dan mengolah ikan segar menjadi ikan salai

Sumber : Mulatini, 2016

Pada Tabel 16 perbandingan teknologi budidaya yang digunakan oleh pengusaha dan teori memiliki perbedaan yaitu pada kegiatan persiapan kolam pengusaha tidak melakukan kegiatan pemupukan pengapuran kolam, pengisian air dilakukan oleh pengusaha berbeda untuk kolam ikan patin dan lele. Selanjutnya pada kegiatan pemanenan dan pasca panen pengusaha melakukan pengangkutan hasil panen langsung mengolah ikan segar patin dan lele menjadi ikan salai.

5.3.2. Biaya Produksi pada Usahatani

Biaya produksi pada usahatani ikan patin dan lele pada usaha ikan salai sedap yang dikeluarkan untuk kegiatan budidaya ikan patin dan lele, pada kolam yaitu meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha yang besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi (output) yaitu penyusutan peralatan yang digunakan. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha yang dipengaruhi oleh banyaknya jumlah faktor produksi yang digunakan. Semakin banyak faktor produksi yang digunakan untuk kegiatan usahatani maka biaya variabel yang dikeluarkan oleh pengusaha juga akan semakin besar.

Biaya produksi pada kegiatan usahatani yang dikeluarkan oleh pengusaha ikan salai sedap meliputi biaya tenaga kerja dalam dan luar keluarga, biaya

pemakaian listrik, pembelian bibit, pakan, penyusutan. Rincian biaya produksi pada kegiatan usahatani ikan patin dan ikan lele yang dikeluarkan oleh pengusaha dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Rekapitulasi Biaya Produksi, Pendapatan, Keuntungan dan Efisiensi Usahatani Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019.

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase
1	Produksi				
	a. Ikan Patin (Kg)	1.900	16.500	31.350.000,00	
	b. Ikan Lele (Kg)	2.375	14.500	34.437.500,00	
2	Pendapatan Kotor			65.787.500,00	
3	Biaya				
	A. Biaya Variabel				
	1. Bibit				
	a. Patin (Ekor)	10.000	250	2.500.000,00	8,48
	b. Lele (Ekor)	14.000	125	1.750.000,00	5,93
	2. Pakan (Kg)				
	a. Ikan Patin				
	- F 99	60	3.625	217.500,00	
	- F 500	45	4.875	219.375,00	
	- F 1000	45	6.625	298.125,00	
	- 781-2	150	6.325	948.750,00	5,71
	b. Ikan Lele				
	- F 99	600	3.625	2.175.000,00	
	- 781-1	900	11.750	10.575.000,00	
	- 781-2	1.500	6.325	9.487.500,00	75,41
	3. Biaya Tenaga Kerja (HOK)	9,25	90.000	832.500,00	2,82
	4. Biaya Listrik (KWh)	202,90	1.380	280.000,00	0,95
	Total Biaya Variabel			29.283.750,00	
	B. Biaya Tetap				
	Biaya Penyusutan Alat			206.466,67	0,70
	Total Biaya Tetap			206.466,67	
	Total Biaya Produksi			29.490.216,67	100,00
4	Pendapatan Bersih			36.297.283,33	
5	Efisiensi Usahatani			2,23	

Tabel 17 menunjukkan bahwa, total biaya yang dikeluarkan selama satu kali proses produksi ikan patin dan lele dengan luas kolam ikan patin yang

digunakan yaitu seluas 81,50 m³ dan kolam ikan lele seluas 196 m³ yaitu sebesar Rp 29.490.216,67 dengan total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 29.283.750,- dan biaya tetap sebesar Rp 206.466,67. Pengalokasian biaya yang terbesar digunakan untuk pembelian pakan ikan lele sebesar Rp 22.237.500. Hal ini dikarenakan untuk mendukung pertumbuhan lele dan disusul dengan pembelian bibit ikan patin sebesar Rp 2.500.000,-.

5.3.3. Produksi Pada Usahatani

Produksi adalah hasil akhir dari kegiatan produksi yang dilakukan dengan memanfaatkan faktor produksi yang ada untuk menghasilkan barang atau jasa yang dapat digunakan serta meningkatkan nilai guna suatu barang. Produksi ikan lele dan patin dalam penelitian ini diukur dalam Kg/proses produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Jumlah produksi ikan lele yang dihasilkan sebanyak 1900 Kg/proses produksi dan patin sebesar 2.375 Kg/proses produksi. Tinggi dan rendahnya produksi ikan lele dan patin yang dihasilkan tergantung dari teknik budidaya yang digunakan meliputi : pemberian pakan, perawatan, dan disisi lain kondisi kolam yang juga ikut mempengaruhi.

Produksi yang dihasilkan sebanyak 2.375 Kg untuk ikan patin dan 1.900 Kg untuk ikan lele. Jumlah produksi yang dihasilkan akan mempengaruhi pendapatan pengusaha, ketika produksi banyak maka pendapatan juga akan meningkat begitu pula sebaliknya dengan asumsi harga tetap.

5.3.4. Pendapatan Usahatani

Hasil kali antara harga yang berlaku saat penjualan berlangsung dengan jumlah produksi merupakan pendapatan kotor. Hasil penelitian pada Tabel 17

diperoleh bahwa produksi patin sebanyak 2.375 Kg dan ikan lele sebanyak 1900 Kg. Berat ikan patin di panen rata-rata 250 gr/ekor, sehingga 1 Kg ikan patin terdapat 4 ekor, dengan harga jual yaitu Rp 14.500/Kg. Sedangkan berat ikan lele di panen rata-rata 150 gr/ekor, sehingga 1 Kg ikan lele terdapat 7 ekor, dengan harga jual Rp 16.500. Total penerimaan sebelum dikurangi biaya produksi diperoleh pengusaha sebesar Rp 65.787.500,-/proses produksi.

5.3.5. Keuntungan Usahatani

Pendapatan bersih atau sering disebut keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Berdasarkan Tabel 17 diketahui bahwa total penerimaan pengusaha dari ikan patin dan lele sebesar Rp 65.787.500,-/proses produksi dengan total biaya sebesar Rp 29.490.216,67. Maka dapat diketahui bahwa pendapatan bersih atau keuntungan yang dihasilkan sebesar Rp 36.297.283,33/proses produksi.

5.3.6. Efisiensi Usahatani

Efisiensi usahatani ikan patin dan lele diperoleh dengan cara membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan pada setiap setiap proses produksinya. Efisiensi diukur dengan tujuan untuk kelayakan suatu usaha dan keuntungan yang diberikan kepada pengusaha.

Berdasarkan Tabel 17, efisiensi usahatani ikan patin dan lele sebesar 2,23. Itu artinya setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan atau memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 1,23,-. Maka dari itu berdasarkan kriteria penilaian RCR usaha ikan lele dan ikan patin memberikan keuntungan bagi pengusaha.

5.4. Subsistem Agroindustri Ikan Patin dan Ikan Lele

Agroindustri ikan patin dan lele merupakan serangkaian kegiatan pengolahan ikan lele dan patin yang meliputi pembersihan ikan, penyusunan di oven, pengemasan, penyusunan di box penyimpanan, sehingga produk ikan salai patin dan lele memiliki nilai tambah. Kegiatan subsistem agroindustri ikan salai patin dan lele terdiri dari beberapa kegiatan pengelolaan, yaitu penyediaan sarana input, teknologi produksi, biaya produksi, pendapatan, nilai tambah, efisiensi.

5.4.1. Penyediaan Sarana Input

Kegiatan usaha agroindustri ikan salai patin dan lele membutuhkan beberapa sarana produksi yaitu bahan baku, bahan penunjang, peralatan dan tenaga kerja yang digunakan untuk mendukung kegiatan usaha agroindustri agar berjalan dengan lancar.

5.4.1.1. Bahan Baku

Menurut Damayanti (2013), ikan salai adalah ikan basah yang diolah dengan cara pengasapan. Cara pembuatannya dilakukan dengan meletakkan ikan di atas tungku dibakar dengan kayu. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bahan Baku (Ikan Segar Patin dan Lele)

Berdasarkan Gambar 4, dapat dilihat bahan baku yang digunakan dalam usaha ikan salai yaitu ikan lele dan patin segar. Pengusaha memperoleh bahan baku dengan cara membudidayakan sendiri disekitar pekarangan tempat tempat tinggal. Ketika pengusaha belum memasuki masa panen ikan lele dan patin maka pengusaha mendatangkan bahan baku dari luar. Setiap kali proses produksi ikan salai menggunakan ikan lele dan patin segar masing-masing sebanyak 150 Kg. Harga bahan baku yang digunakan ikan lele segar Rp 16.500,00/Kg dan ikan patin segar Rp 15.000,00/Kg.

5.4.1.2. Bahan Penunjang

Bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi ikan salai patin dan salai lele merupakan bahan penunjang. Bahan penunjang yang digunakan oleh pengusaha tidak melekat pada produk ikan salai patin dan lele yang akan dihasilkan. Teknologi pengasapan merupakan teknologi yang digunakan dalam proses produksi ikan salai patin dan lele. Proses produksi ikan salai patin dan lele pengusaha tidak menggunakan bahan tambahan lainnya karena ikan salai patin dan lele hanya diasap saja tanpa menggunakan bahan lain.

Pada Tabel 18 dapat dilihat bahwa bahan penunjang yang digunakan bukanlah seperti penyedap rasa atau tambahan bahan lainnya, melainkan bahan pendukung yang mendukung proses pembuatan ikan salai, seperti kayu bakar, sarung tangan, plastik packing ukuran 200 gram dan 250 gram. Bahan pendukung dapat dijumpai di toko-toko terdekat sehingga mempermudah pengusaha dalam melengkapinya. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Pengadaan Bahan Baku dan Penunjang dalam Usaha Agroindustri Ikan Salai Lele dan Patin Per Proses Produksi Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Uraian	Jumlah
1	Bahan Baku	
	a. Ikan Lele Segar (Kg)	150
	b. Ikan Patin Segar (Kg)	150
2	Bahan Pendukung	
	a. Kayu Bakar	
	- Mobil Pick Up	2
	- m ³	2.328 m ³
	b. Sarung Tangan (Unit)	16
c. Plastik Packing (Lembar)		
- 200 gr	188	
- 250 gr	150	

5.4.1.3. Peralatan

Pada kegiatan agroindustri memerlukan peralatan, untuk mengolah bahan mentah atau bahan baku menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi. Pada kegiatan usaha proses produksi ikan salai lele dan patin pengusaha mendirikan bangunan permanen disekitar pekarangan yang berukuran $8 \times 5 \text{ m}^2$ yang dijadikan tempat kegiatan proses produksi ikan salai. Untuk memasarkan ikan salai lele dan patin kendaraan yang digunakan adalah sepeda motor Vario. Melakukan kegiatan proses produksi ikan salai maka diperlukan adanya peralatan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan dalam waktu yang singkat.

Setiap pengusaha sangat membutuhkan peralatan, karena peralatan dapat mempermudah pekerjaan pengusaha. Adapun peralatan yang digunakan dalam usaha

agroindustri ikan salai lele dan patin masih sederhana. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Penggunaan Peralatan dan Biaya Penyusutan yang Digunakan dalam Usaha Agroindustri Ikan Salai Lele dan Patin Pada Usaha Ikan Salai Sedap Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Jenis Peralatan	Jumlah (Unit)	Penyusutan (Rp/Proses Produksi)
1	Bangunan Permanen : Ukuran 8 × 5 m ²	1	23.333,33
2	Pisau	2	80,00
3	Telenan	1	61,11
4	Box Kecil	3	400,00
5	Box Besar	5	900,00
6	Ember Kecil	2	20,00
7	Ember Sedang	1	46,67
8	Ember Besar	5	500,00
9	Besi Tempat penyusunan Ikan	1	166,67
10	Kursi Plastik	3	54,00
11	Selang	1	20,00
12	Meja	1	93,33
13	Alat Pengasapan Ikan/ Oven	2	833,33
14	Celemek	2	16,67
15	Timbangan Kecil	1	33,33
16	Timbangan Besar	1	166,67
17	Sealer (Mesin Press Kemasan)	1	233,33
18	Gerobak Besi	1	130,00
20	Kendaraan Sepeda Motor (Vario)	1	12.800,00
Jumlah			39.888,11
Rata-rata			2.099,37

Pada Tabel 19 dapat dilihat bahwa jumlah biaya penyusutan alat dalam agroindustri ikan salai lele dan patin sebesar Rp 39.888,11/proses produksi, dengan rata-rata sebesar Rp 2.099,37/proses produksi. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan proses produksi cukup banyak dan jumlah setiap unitnya yang dibutuhkan juga berbeda-beda.

5.4.1.4. Penggunaan Tenaga Kerja

Peningkatan produksi dan pendapatan usaha agroindustri salah satu faktor yang mempengaruhinya yaitu tenaga kerja. Dalam kegiatan proses produksi pelaku utama dan terkait secara langsung adalah tenaga kerja. Tenaga kerja dalam keluarga yang digunakan dalam kegiatan proses produksi, satuan kerja adalah Hari Orang Kerja (HOK). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Ikan Patin dan Lele Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Jenis Kegiatan	(HOK)
1	Pembersihan	0,63
2	Penyusunan di Oven	0,25
3	Penyalaian	3,75
4	Penyusunan di Box	0,03
5	Pengemasan	0,56
Jumlah		5,22

Tenaga kerja dalam keluarga yang digunakan sebanyak 2 orang. Kedua tenaga kerja dalam melakukan pekerjaannya melakukan secara bersama-sama tidak ada pembagian kerja, mulai dari pembersihan ikan, penyusunan di oven, penyalaian, penyusunan di box dan pengemasan. Pada Lampiran 7 kegiatan penyalaian merupakan kegiatan yang membutuhkan waktu paling lama dalam pengerjaannya yaitu 30 jam. Sedangkan pekerjaan yang paling singkat yaitu penyusunan ikan salai di box yaitu 0,25 atau 15 menit.

5.4.2. Teknologi Produksi

Teknologi pengasapan merupakan salah satu teknologi produksi untuk menghasilkan ikan salai. Teknologi pengasapan juga yang digunakan oleh pengusaha ikan salai sedap dalam menghasilkan ikan salai patin dan lele. Tingkat efisiensi

penggunaan input produksi dapat dilihat dari penggunaan teknologi ketika kegiatan produksi. Kegiatan proses produksi pengusaha menggunakan teknologi proses produksi, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Alur Proses Produksi Ikan Salai Patin dan Lele

Berdasarkan gambar 5 dapat dilihat untuk kegiatan agroindustri yang dilakukan oleh pengusaha memerlukan waktu yang cukup lama yaitu 3 hari untuk setiap kali proses produksi untuk menghasilkan ikan salai patin dan salai lele. Alur proses produksi ikan salai patin dan lele dimulai dengan pemanenan dari kolam ikan yang dijadikan bahan baku yaitu ikan patin dan ikan lele segar.

Selanjutnya pada proses pembelahan dan pencucian ikan patin dan ikan lele, yang dilakukan biasanya mulai dari pukul 07.00-13.00 selama 6 jam. Setelah ikan bersih maka dilakukan penyusunan di rak pengasapan (oven), waktu yang dibutuhkan

yaitu selama 30 menit. Proses pengasapan yang memerlukan waktu yang cukup lama yaitu 30 jam sampai dengan benar-benar menjadi ikan salai patin dan lele yang siap untuk dikemas (packing).



Gambar 6. Kegiatan Pembelahan ikan dan Pencucian Ikan



Gambar 7. Ikan yang disusun di rak oven

Berdasarkan Gambar 6 dan 7, dapat dilihat merupakan tahap pembelahan dan pencucian ikan. Tahap pembelahan yaitu membuang perut dan lemak ikan agar ikan bersih dan gampang dalam penyalaiian ikan. Tahap pencucian ikan yaitu dilakukan untuk menghilangkan darah pada ikan dan memperlebar sobekan pada ikan. Kegiatan peembelahan dan pencucian ikan lele dan ikan patin sebanyak 300 Kg

bahan baku memerlukan waktu selama 6 jam, dan setelah ikan bersih ikan diletakkan pada tempat penyalain atau oven selama 30 jam.

5.4.3. Biaya Produksi Usaha Agroindustri

Biaya produksi untuk menghasilkan ikan salai patin dan lele terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dalam usaha agroindustri ikan salai patin dan lele terdiri dari biaya penyusutan alat dan penyusutan bangunan permanen. Sedangkan biaya variabel yaitu bahan baku, upah tenaga kerja dan biaya listrik yang digunakan pada saat proses produksi. Dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Distribusi Perhitungan Biaya Per Proses Produksi Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Nilai (Rp/Proses Produksi)
A	Biaya Variabel				
1	Bahan Baku (Kg)				
	a. Ikan Patin	150	14.500,00	2.175.000,00	2.175.000,00
	b. Ikan Lele	150	16.500,00	2.475.000,00	2.475.000,00
2	Bahan Pendukung (Unit)				
	1. Kayu Bakar	2	200.000,00	400.000,00	40.000,00
	2. Sarung Tangan	16	7.000,00	112.000,00	11.200,00
	3. Plastik Packing (Lembar)				
	- 200 gr	188	435,29	81.834,52	81.834,52
	- 250 gr	150	435,29	65.293,50	65.293,50
3	Total Biaya Bahan Pendukung			659.128,02	198.328,02
4	Biaya Tenaga Kerja	2	90.000,00	180.000,00	180.000,00
5	Listrik			17.500,00	17.500,00
6	Total Biaya Variabel			856.628,02	395.828,02
B	Biaya Tetap				
	Penyusutan Alat				39.888,11
	Total Biaya Produksi				5.679.827,17

Pada Tabel 21. Dapat dilihat total biaya produksi pada usaha agroindustri ikan salai patin dan lele sebesar Rp 5.679.827,17/proses produksi. Biaya tetap pada

usaha agroindustri sebesar Rp 39.888,17 sedangkan untuk biaya variabel sebesar Rp 5.639.939,06/proses produksi. Dari jumlah total biaya yang dikeluarkan alokasi biaya untuk bahan baku adalah salah satu komponen yang memerlukan biaya yang cukup besar dalam proses produksi yaitu mencapai Rp 4.650.000,00/proses produksi dan biaya terkecil yang dikeluarkan yaitu untuk biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 39.888,11/proses produksi.

5.4.4. Pendapatan

Pendapatan dalam usaha agroindustri ikan salai patin dan lele meliputi pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Untuk lebih jelasnya lihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Distribusi Produksi, Biaya Produksi, Pendapatan Kotor, Pendapatan Bersih, Efisiensi Usaha Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Produksi			
	- Ikan Salai Patin	37,5	92.000,00	3.450.000,00
	- Ikan Salai Lele	37,5	115.000,00	4.312.500,00
	Total Biaya			5.047.927,39
2	a.Pendapatan Kotor			7.762.500,00
	b.Pendapatan Bersih			2.714.572,61
3	Efisiensi			
	RCR			1,54

Dapat dilihat pada Tabel 22, penerimaan yang diterima oleh pengusaha sebelum dikurangkan dengan total biaya sebesar Rp 7.762.500,00/proses produksi, sedangkan penerimaan bersih sebesar 2.714.572,61/proses produksi. Berarti penerimaan yang diterima oleh pengusaha selamasebulan sebesar Rp 27.145.726,10/bulan. Penggunaan bahan baku usaha ikan salai sedap selama sebulan masing-masing yaitu 1500 Kg untuk ikan patin dan 1500 Kg ikan lele, apabila bahan

baku kurang maka pengusaha mendatangkan bahan baku dari luar seperti dari sekolah SMK Pertanian jurusan perikanan.

Pendapatan bersih dalam kegiatan agroindustri ikan salai lele dan patin merupakan hasil dari pendapatan kotor dikurangkan dengan total biaya produksi. Berdasarkan Tabel 22 jumlah pendapatan bersih yang diperoleh yaitu sebesar Rp 2.714.572,61/proses produksi. Jika produksi dikalikan 2 dalam seminggu maka pendapatan bersih sebesar Rp 5.429.145,22/minggu, apabila produksi selama sebulan maka pendapatan bersih yang diperoleh oleh pengusaha yaitu sebesar Rp 27.145.726,61/bulan.

5.4.5. Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan perubahan nilai suatu barang karena adanya perlakuan terhadap suatu input proses produksi. Penghitungan nilai tambah suatu barang hal yang perlu diperhatikan yang menjadi komponen pendukung yaitu : faktor konversi satuan input, faktor koefisien tenaga kerja langsung, nilai produk yang menunjukkan nilai nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.

Meningkatkan nilai tambah merupakan tujuan dari kegiatan agroindustri. Keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha dan imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dapat juga diartikan sebagai nilai tambah. Teknologi dan perlakuan yang digunakan dalam kegiatan agroindustri akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang akan diperoleh. Pada usaha ikan salai sedap yaitu ikan salai patin dan ikan salai lele dapat dilihat pada Tabel 23 dan 24.

Tabel 23. Nilai Tambah Metode Hayami pada Agroindustri Ikan Salai Patin pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	37,5
2	Bahan Baku (Kg)	150
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	2,61
4	Faktor Konversi	0,25
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,02
6	Harga Output (Rp/Kg)	92.000,00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	90.000,00
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	14.500,00
9a	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	
9b	Sumbangan Input Lain (Operasional) (Rp/Kg)	872,97
10	Nilai Output (Rp/Kg)	23.307,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	7.933,70
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	34,04
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.566,00
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	19,74
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	6.368,00
	b. Tingkat Keuntungan (%)	80,26
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	8.807,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	17,78
	b. Sumbangan Input Lain (%)	21.836,60
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	72,31
15	Efisiensi RCR	1,32

Pada Tabel 23, nilai tambah agroindustri ikan salai patin pada usaha ikan salai sedap menghasilkan output ikan salai patin sebanyak 37,5 Kg/proses produksi sebanyak 37,5 Kg/proses produksi dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 150 Kg/proses produksi ikan patin. 2,61 HOK tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan usaha agroindustri ikan salai patin. Faktor konversi 0,25 diperoleh dari hasil output dibagi dengan input, artinya banyaknya output yang dapat dihasilkan dari satu-

satuan input. 0,02 HOK merupakan koefisien tenaga kerja dibagi dengan input. Harga output salai ikan patin Rp 92.000,00/Kg dan upah tenaga kerja sebanyak Rp 90.000,00/HOK.

Harga bahan baku ikan patin Rp 14.500,00/Kg . Sumbangan input lain dalam penelitian ini hanya diperoleh dari biaya pemakaian input lain operasional sebesar Rp 827,97/Kg produk. Nilai output yang dihasilkan dari faktor konversi dikali dengan harga output untuk ikan salai patin Rp 23.307,00/Kg . Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin per proses produksi menjadi ikan salai Rp 7.933,70/Kg bahan baku, artinya dengan harga bahan baku Rp 14.500,00 menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 7.933,70/Kg bahan baku.

Tabel 24. Nilai Tambah Metode Hayami pada Agroindustri Ikan Salai Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	37,5
2	Bahan Baku (Kg)	150
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	2,61
4	Faktor Konversi	0,25
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,02
6	Harga Output (Rp/Kg)	115.000,00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	90.000,00
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	16.500,00
9a	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	
9b	Sumbangan Input Lain (Operasional) (Rp/Kg)	872,97
10	Nilai Output (Rp/Kg)	29.133,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	11.760,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	40,37
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.566,00
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	13,32
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	10.194,00
	b. Tingkat Keuntungan (%)	86,68
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	12.633,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	12,40
	b. Sumbangan Input Lain (%)	15.222,25
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	80,69

15	Efisiensi RCR	1,48
----	---------------	------

Pada Tabel 24 nilai tambah agroindustri ikan salai lele dan pada usaha ikan salai sedap menghasilkan output ikan salai lele sebanyak 37,5 Kg/proses produksi sebanyak 37,5 Kg/proses produksi dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 150 Kg/proses produksi ikan lele dan patin segar. 2,61 HOK tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan usaha agroindustri ikan salai lele. Faktor konversi 0,25 diperoleh dari hasil output dibagi dengan input, artinya banyaknya output yang dapat dihasilkan dari satu-satuan input. 0,02 HOK merupakan koefisien tenaga kerja dibagi dengan input. Harga output salai ikan lele Rp 115.000,00/Kg dan upah tenaga kerja sebanyak Rp 90.000,00/HOK.

Harga bahan baku ikan lele Rp 16.500,00/Kg. Sumbangan input lain dalam penelitian ini hanya diperoleh dari biaya pemakaian input lain operasional sebesar Rp 827,97/Kg produk. Nilai output yang dihasilkan dari faktor konversi dikali dengan harga output untuk ikan salai lele Rp 29.133,00/Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan lele per proses produksi menjadi ikan salai Rp 11.760,00/Kg bahan baku, artinya dengan harga bahan baku Rp 16.500,00 menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 11.760,00/Kg bahan baku.

5.4.6. Efisiensi Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele

Efisiensi usaha agroindustri ikan salai patin dan lele pada usaha ikan salai sedap diperoleh dengan membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan pada setiap proses produksi. Layak atau tidaknya suatu

usaha untuk dijalankan dan memberi keuntungan bagi pengusaha dilihat dari efisiensi.

Pada Tabel 23, dapat dilihat bahwa efisiensi usaha agroindustri ikan salai patin pada usaha Ikan Salai Sedap adalah sebesar 1,32. Itu artinya setiap biaya Rp 1,- yang dikeluarkan oleh pengusaha akan mendapatkan pendapatan kotor sebesar Rp 1,32 atau pendapatan bersih sebesar 0,32.

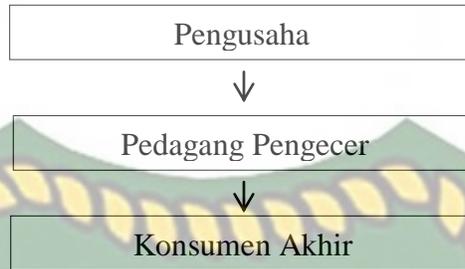
Sedangkan berdasarkan Tabel 24, dapat dilihat bahwa efisiensi agroindustri ikan salai lele pada usaha Ikan Salai Sedap sebesar 1,49. Itu artinya setiap biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp 1,- akan menghasilkan pendapatan kotor sebesar Rp 1,49 atau pendapatan bersih sebesar Rp 0,49,-. Menurut Soekartawi (2003), kriteria penilaian RCR maka usaha agroindustri ikan salai patin dan lele layak untuk dikembangkan karena dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha ikan salai sedap.

5.5. Subsistem Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Memperoleh keuntungan merupakan tujuan dari menjalankan suatu usaha. Setiap pengusaha untuk mencapai tujuan tersebut maka salah satu yang menjadi kegiatan pokok yang dilakukan yaitu pemasaran.

5.5.1. Saluran Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Saluran pemasaran ikan salai patin dan lele pada usaha ikan salai sedap di Kelurahan Air Dingin memiliki saluran pemasaran yaitu mulai dari pengusaha menjual langsung kepada pedagang pengecer dan pedagang pengecer langsung kepada konsumen akhir. Disajikan gambar saluran pemasaran lebih jelasnya lihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Saluran Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap

Pada saluran pemasaran ikan salai patin dan lele, pengusaha langsung mengantarkan ke tempat atau swalayan atau pusat belanja oleh-oleh pekanbaru dimana pedagang pengecer itu berada. Agroindustri ikan salai patin dan lele ini masih skala kecil dan waktu luang pengusaha juga banyak, sehingga pengusaha dapat menghemat biaya untuk pemasaran. Transportasi yang digunakan sepeda motor sehingga mempermudah kegiatan pemasaran.

5.5.2. Lembaga Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Produsen yang memproduksi ikan salai patin dan lele kemudian menjual ke pedagang pengecer. Kegiatan pemasaran ikan salai patin dan lele melibatkan pengusaha dan pedagang pengecer. Pedagang pengecer adalah pedagang yang membeli ikan salai patin dan lele langsung kepada pengusaha, dan kemudian menjualnya kembali kepada konsumen akhir yaitu masyarakat umum. Sehingga dengan adanya pedagang pengecer mempermudah konsumen untuk membeli ikan salai patin dan lele seperti di *Hypermart*, Mega rasa Pekanbaru, Pasar Buah, Silungkang, dan pusat oleh-oleh pekanbaru lainnya.

5.5.3. Fungsi Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Lembaga-lembaga lain yang terlibat dalam proses pemasaran ikan salai patin dan lele pada usaha ikan salai sedap, mata rantai saluran barang-barangnya harus ditampung dan dipecahkan oleh produsen atau pengusaha melalui fungsi pemasaran. Fungsi pemasaran bekerja melalui lembaga pemasaran. Berikut ini pada Tabel 25 fungsi-fungsi pemasaran yang dilakukan oleh pengusaha.

Tabel 25. Fungsi Pemasaran Usaha Agroindustri Ikan Salai Patin dan Lele pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2019

No.	Rincian	Pengusaha	Pedagang Pengecer
1	Penjualan	√	√
2	Pembelian	-	√
3	Pengangkutan	√	-
4	Penyimpanan	√	√
5	Permodalan	√	-
6	Penanggungan Resiko	√	-
7	Standarisasi dan Grading	√	√
8	Informasi Pasar	√	√

Berdasarkan pada Tabel 25 dapat dilihat bahwa pengusaha melakukan fungsi pemasaran, mulai dari penjualan sampai dengan informasi pasar hanya fungsi pembelian yang tidak dilakukan oleh pengusaha. Sementara pedagang pengecer fungsi pemasaran yang tidak dijalankannya yaitu pengangkutan, permodalan, dan penanggungan resiko.

5.5.4. Biaya Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Ikan salai patin dan lele diantarkan langsung oleh pengusaha kepada pedagang pengecer, sehingga dalam hal ini pedagang pengecer tidak mengeluarkan

biaya pengangkutan. Biaya transportasi, pemberian label harga, dan tenaga kerja yang digunakan merupakan biaya yang juga harus dikeluarkan oleh pengusaha. Pada Tabel 26 dapat dilihat biaya pemasaran ikan salai patin dan lele pada usaha Ikan Salai Sedap.

Tabel 26. Biaya Pemasaran, Marjin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, *Farmer Share* dan Efisiensi Pemasaran pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Uraian	Satuan	Nilai/Kg	Nilai/proses
1	Pengusaha			
	Karton	(Rp/Kg)	26,67	2.000,00
	Solasiban	(Rp/lembar)	100,00	7.500,00
	Kertas Merk Jual 200 gr	(Rp/lembar)	3.008,00	112.800,00
	Kertas Merk Jual 250 gr	(Rp/Lembar)	2.400,00	90.000,00
	Label Harga Jual	(Rp/botol)	399,00	59.850,00
	Tinta Stempel Kadaluarsa	(Rp/Unit)	87,72	30.000,00
	Transportasi	(Rp/HOK)	405,33	30.400,00
	Tenaga Kerja	(Rp/Kg)	133,33	10.000,00
	Total Biaya		6.560,05	342.550,00
	Keuntungan		98.932,67	7.419.950,00
	Harga Jual		103.500,00	7.762.500,00
	a. Ikan Salai Patin		92.000,00	3.450.000,00
	b. Ikan Salai Lele		115.000,00	4.312.500,00
<i>Farmer Share</i>				
	a. Ikan Salai Patin	(%)		76,07
b. Ikan Salai Lele	(%)			79,31
2	Pusat Oleh-oleh Pekanbaru			
	Harga Beli	(Rp/Kg)	207.000,00	7.762.500,00
	a. Ikan Salai Patin	(Rp/Kg)	92.000,00	3.450.000,00
	b. Ikan Salai Lele	(Rp/Kg)	115.000,00	4.312.500,00
	Harga Jual	(Rp/Kg)	265.940,00	
	a. Ikan Salai Patin	(Rp/Kg)	120.940,00	
b. Salai Lele	(Rp/Kg)	145.000,00	9.972.750,00	
3	Marjin Pemasaran	(Rp/Kg)	58.940,00	
	a. Ikan Salai Patin	(Rp/Kg)	28.940,00	2.210.250,00
	b. Ikan Salai Lele	(Rp/Kg)	30.000,00	
4	Efisiensi (RCR)			
	a. Ikan Salai Patin	(%)		19,70%
b. Ikan Salai Lele	(%)			25,18%

Pada Tabel 26, terlihat total biaya dalam pemasaran ikan salai patin dan lele sebesar Rp 6.560,05/Kg atau Rp 342.550,-/proses produksi. Biaya pemasaran sebesar

Rp 342.550,-/proses produksi. Biaya Pemasaran tersebut terdiri dari pembelian peralatan untuk keperluan memasarkan, biaya transportasi, dan tenaga kerja.

5.5.5. Marjin Pemasaran Ikan Salai Patin dan Lele

Harga yang diterima oleh konsumen dengan selisih harga yang diterima oleh pengusaha merupakan margin pemasaran. Dapat dilihat pada Tabel 26, harga jual oleh pengusaha ikan salai sedap yaitu untuk harga ikan salai patin Rp 92.000,00/Kg dan ikan salai lele dengan harga Rp 115.000,00/Kg. Total harga kedua ikan salai yaitu Rp 207.000,00. Sedangkan harga yang diterima oleh konsumen, untuk ikan salai patin Rp 120.940,00/Kg dan ikan salai lele sebesar Rp 145.000,00/Kg. Total harga kedua ikan salai yaitu Rp 265.940,00. Itu artinya ada selisih antara harga antara pengusaha dan pedagang pengecer sebesar Rp 28.940,00/Kg ikan salai patin dan Rp 30.000,00/Kg ikan salai lele.

5.5.6. Farmer Share

Perbandingan harga yang diterima oleh pengusaha dengan harga yang dibayarkan oleh konsumen disebut *Farmer Share*, biasanya dinyatakan dalam bentuk persen. Juga merupakan balas jasa atas kegiatan yang dilakukan pengusaha dalam kegiatan pemasaran. Berdasarkan Tabel 26 nilai *farmer share* pemasaran ikan salai patin pada tingkat pengusaha yaitu sebesar 76,07%, sedangkan pada ikan salai lele sebesar dan lele pada tingkat pengusaha sebesar 79,31%.

5.5.7. Efisiensi Pemasaran

Dikatakan efisien tidaknya saluran pemasaran ikan salai patin dan lele pada usaha ikan salai sedap, dapat dilihat perbandingan dari total biaya dengan total nilai produknya. Apabila perbandingan total biaya dengan total nilai produknya kecil maka

saluran pemasaran efisien begitu pula sebaliknya semakin besar total biaya saluran pemasarannya maka tidak efisien. Nilai efisiensi pemasaran pada usaha ikan salai sedap untuk ikan salai patin sebesar 20,14% dan ikan salai lele sebesar 25,18%.

5.6. Subsistem Penunjang Agribisnis dalam Usaha Ikan Salai Sedap

Subsistem penunjang merupakan subsistem yang terakhir pada studi agribisnis. Memberikan dukungan terhadap kelembagaan merupakan peran dari subsistem penunjang. Lembaga keuangan, penyuluh dan KPPI (Kelompok Peternak dan Pengolah Ikan), transportasi yang mendukung kegiatan pemasaran merupakan lembaga yang penting dalam subsistem penunjang.

Lembaga keuangan pada usaha Ikan Salai Sedap berperan dalam mendukung permodalan yang dikelola oleh pengusaha. Hubungan antara pelaku agribisnis dengan dinas penyuluhan tidak ada, pengusaha mengusahakan usahanya sendiri dengan cara memberikan agunan atau jaminan kepada pihak lembaga keuangan atau bank.

Transportasi juga salah satu penunjang pada usaha Ikan Salai Sedap, transportasi yang digunakan oleh pengusaha yaitu berupa sepeda motor yang mendukung kegiatan pemasaran ikan salai sedap yaitu ikan salai patin dan lele. Transportasi sebagai penunjang mempermudah konsumen untuk mendapatkan ikan salai sedap di pusat oleh-oleh Pekanbaru.

5.7. Keuntungan Usaha Agribisnis pada Usaha Ikan Salai Sedap

Pelaksanaan kegiatan usaha ikan salai sedap yang dimiliki oleh pengusaha, yang menerapkan sistem agribisnis mendapatkan keuntungan yang berbeda-beda untuk setiap subsistem yang sudah dijalankan. Semua keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha selama satu kali proses produksi adalah keuntungan dalam usaha

agribisnis ikan salai lele dan patin. Keuntungan yang dihasilkan dari usaha ikan salai sedap yaitu ikan salai lele dan ikan salai patin merupakan hasil dari keuntungan usahatani, keuntungan ushaa agroindustri dan keuntungan pemasaran ikan salai lele dan salai patin. Lebih jelasnya lihat Tabel 27.

Tabel 27. Keuntungan Usaha Agribisnis Pada Usaha Ikan Salai Sedap di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2019

No.	Subsistem Agribisnis	Jumlah Penggunaan Bahan Baku (Ekor/Kg per proses)	Jumlah Produksi (Kg/Proses)	Keuntungan (Rp/proses produksi)
1	Usahatani (ekor/Kg)	24.000	4.275 Kg	36.297.283,32
	a. Ikan Patin	10.000	2.375 Kg	26.506.766,66
	b. Ikan Lele	14.000	1.900 Kg	9.790.516,66
2	Agroindustri (Kg)	300	75 Kg	2.233.543,96
	a. Ikan Salai Patin	150	37,5 Kg	843.792,49
	b. Ikan Salai Lele	150	37,5 Kg	1.389.751,47
3	Pemasaran (Kg)	300	75 Kg	7.419.950,00
	a. Ikan Salai Patin	150	37,5 Kg	3.278.725,00
	b. Ikan Salai Lele	150	37,5 Kg	4.141.225,00
Jumlah				45.950.777,28

Hasil produksi dari kegiatan usahatani ikan patin dan lele berjumlah 4.275 Kg/proses produksi. Untuk menghasilkan output atau produk agroindustri ikan salai sedap yaitu ikan salai patin dan lele untuk setiap kali proses produksinya membutuhkan 150 Kg ikan lele dan 150 Kg patin. Untuk memanfaatkan hasil produksi kegiatan budidaya maka kegiatan proses pada agroindustri dan pemasaran ikan salai patin dikalikan dengan 15,83 (hampir 16 kali proses produksi). Sedangkan hasil produksi ikan lele yang dihasilkan dari kegiatan budidaya maka proses agroindustri dan pemasaran ikan lele dapat dilakukan sebanyak 12,66 kali (hamper 13 kali proses produksi).

Pada Tabel 27, dapat dilihat keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha dari usaha agribisnis ikan patin dan lele sebesar Rp 45.950.777,28/proses produksi. Keuntungan terbesar yang diperoleh oleh pengusaha berasal dari kegiatan usahatani ikan patin dan lele yaitu sebesar Rp 36.297.283,32/proses produksi, kemudian diikuti keuntungan dari pemasaran ikan salai lele dan patin sebesar Rp 7.419.950,- dan keuntungan kegiatan agroindustri ikan salai patin dan lele yaitu sebesar Rp 2.233.543,96/proses produksi.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian agribisnis perikanan Pada Usaha Ikan Salai Sedap yang berada di Kelurahan Air Dingin dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. a. Karakteristik pengusaha dan pemasar pada usaha ikan salai sedap dari aspek umur termasuk kelompok umur produktif dengan rata-rata umur 41,14 tahun, pendidikan relatif tinggi dengan lama pendidikan pengusaha 16 tahun (sarjana), karyawan 12 tahun (SLTA) dan pemasar 15 tahun (D3), pengalaman berusaha pengusaha dan tenaga kerja yaitu 9 tahun dan pengalaman berusaha pemasar rata-rata 6,4 tahun , dan tanggungan keluarga rata-rata yaitu 2 orang.
 - b. Usaha Ikan Salai Sedap sudah berdiri sejak 2010 hingga sekarang, yang merupakan milik sendiri. Usaha ini sudah memiliki izin usaha dari Dinas Kesehatan serta memiliki sertifikat pangan halal. Visi dan misi juga dimiliki oleh pengusaha dalam menjalankan usaha Ikan Salai Sedap. Usaha ini masuk ke dalam skala rumah tangga (*home processing*). Modal usaha awal yang digunakan yaitu dengan meminjam pada lembaga keuangan.
2. Subsistem penyediaan sarana produksi secara keseluruhan telah terpenuhi dengan baik, sehingga proses produksi usaha agribisnis ikan lele dan patin dapat berjalan dengan lancar.
 3. Subsistem usahatani, teknologi budidaya yang digunakan sudah cukup baik mulai dari mempersiapkan kolam sampai dengan panen. Biaya produksi yang digunakan

dalam kegiatan usahatani yaitu sebesar Rp 29.334.146,67,-dengan pendapatan kotor sebesar Rp 65.787.500,-/proses produksi dan pendapatan bersih dalam kegiatan usahatani yaitu sebesar Rp 36.453.353,33/proses produksi. Nilai RCR sebesar 2,24.

4. Teknologi yang digunakan dalam kegiatan agroindustri yaitu pengasapan. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha yaitu sebesar Rp 5.047.927,39/proses produksi, keuntungan sebesar Rp 2.714.572,61/proses produksi dengan total produksi kedua ikan salai sebanyak 75 Kg yaitu ikan salai lele sebanyak 37,5 Kg dan ikan salai patin sebanyak 37,5 Kg. Nilai Tambah yang dihasilkan Rp 16.562,-/Kg bahan baku.
5. Hasil produk dari produsen ke pedagang pengecer dan dari pengecer ke konsumen akhir merupakan saluran pemasaran ikan salai lele dan patin. Mulai dari penjualan, pengangkutan, penyimpanan, permodalan, penanggungan resiko, standarisasi merupakan fungsi pemasaran yang dilakukan oleh pengusaha ikan salai sedap. Total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp 6.560,05/Kg dan margin pemasaran untuk sebesar Rp 29.470,-/Kg ikan salai lele dan Rp 29.470,-/Kg ikan salai patin. Saluran pemasaran sudah efisien dengan tingkat efisiensi pemasaran sebesar 15,78%.
6. Subsistem Penunjang yang digunakan oleh pengusaha meliputi permodalan dengan sistem perkreditan peminjaman modal ke bank, untuk meningkatkan keterampilan pengusaha dalam berusaha dari segi manajemen maka perlu adanya penyuluhan dan pelatihan, kualitas dari produk serta keamanannya, sistem informasi

pengusaha untuk mencari tahu informasi harga dan tempat pemasaran produk yang sudah dihasilkan.

6.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Perlu adanya peningkatan kapasitas teknologi usahatani sebaiknya kolam ikan patin dan ikan lele sama-sama menggunakan sistem bioflok dan pembuatan pakan sendiri sehingga biaya yang dialokasikan untuk pembelian pakan dapat digunakan untuk pembelian penambahan bibit ikan, agroindustri untuk meningkatkan pengembangan skala usahanya, karena usaha yang dikembangkan oleh pengusaha memiliki peluang yang cukup besar. Didukung juga dengan tingkat pendidikan dan pengalaman berusaha yang dimiliki oleh pengusaha.
2. Demi memperlancar kegiatan proses budidaya dan produksi perlu adanya penambahan kapasitas kolam sehingga produksi usahatani dan produksi agroindustri juga akan meningkat. Ketika produksi sudah meningkat maka pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha juga akan semakin meningkat.
3. Memperbanyak produksi dalam waktu yang singkat maka sangat diperlukan adanya upaya penggunaan teknologi modern dalam pembuatan ikan salai seperti oven listrik karena semakin lama teknologi yang ada semakin canggih.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2002. Pakan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Ardi Nugroho, L. 2011. Pengaruh Modal Usaha. Pustaka Pelajar : Yogyakarta
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta: Jakarta
- Arum, S. 2015. Analisis Usaha dan Pemasaran Ikan Lele di Desa Hangtuah Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Baharsyah. 1995. Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia. Lembaga FE-UI. Jakarta.
- BPS. 2015. Kota Pekanbaru dalam Angka . Pekanbaru
- _____. 2017. Kota Pekanbaru dalam Angka . Pekanbaru
- _____. 2018. Kota Pekanbaru dalam Angka. Pekanbaru
- _____. 2019. Kecamatan Bukit Raya dalam Angka. Pekanbaru
- Bareta, K. 2015. Analisis Usaha dan Pemasaran Agroindustri Ikan Patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Bery, E.P. 2015. Analisis Risiko Produksi dan Finansial Usaha Budidaya Ikan Lele Desa Hangtuah Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau
- Bokings L. U, Yuniarti K, Juliana. 2017. Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) yang Diberi Pakan Buatan, Cacing Sutra (*Tubifex Sp.*) dan Kombinasi Keduanya. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Gorontalo. 5(3):82-89
- Damayanti, C. M. 2013. Analisis ikan segar di Kabupaten Cilacap. Skripsi. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Daniel. 2004. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Darseno. 2010. *Budidaya dan Bisnis Lele*. PT. Agromedia Pustaka : Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2001. *Pembangunan Sistem Agribisnis Sebagai Penggerak Ekonomi Nasional*. Pertama. Jakarta.
- Dirjen Perikanan. 2017. *Ketentuan Kerja Pengumpulan, Pengolahan, dan Penyajian Data Statistik Perikanan*. Departemen Perikanan. Jakarta
- Firdaus. M. 2012. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara : Jakarta.
- Hamidi, W. 2016. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish)*. *Jurnal Agribisnis* 18(1):54-64.
- Hansen dan Mawen. 2004. *Manajemen Biaya*, Edisi Bahasa Indonesia. Buku kedua. Jakarta : Salemba Empat
- Harjito D.A, Martono. 2012. *Manajemen Keuangan*. PT. Raja Grafindo. Yogyakarta.
- Harmono dan Andoko. 2010. *Budi daya dan peluang bisnis jahe*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Hasyim, A.I. 2003. *Tataniaga Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- _____. 2012. *Tataniaga Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hermawan, R. 2008. *Membangun Sistem Agribisnis*, Seminar Mahasiswa Universitas Gajah Mada (UGM). Yogyakarta.
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Indah.S. 2013. *Prospek Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Berbasis Ekosistem (studi empiris) di Karimun Jawa*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. 14(1):16-37
- Indra. 2011. *Penentuan Skala Usaha dan Analisis Efisiensi Ekonomi Usahatani Kopi Rakyat di Kabupaten Aceh Tengah*. *Jurnal Agrisepe*. 12(1):1-8
- Isbah U. dan Rita Y.I. 2016. *Analisis Peran Sektor Pertanian dalam Prekeonomian dan Kesempatan Kerja di Provinsi Riau*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 7(19) : 45-54.

- Ismail, G, Suprpti. S, Sri. W. 2008. Analysis Efficiency Marketing System Of Fresh Layang Fish (*Decapterus russeli*) On Pelabuhan Fish Auction Place In Tegal City. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian.Universitas Wahid Hasyim Semarang. 4(2):39-50
- Istiyanti, E. 2010.Efsiensi Pemasaran Cabai Merah Keriting di Kecamatan Ngeplak Kabupaten Sleman. Jurnal Mapeta. 12(2):116-124.
- Kamaruddin, A. 2013. Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan, Edisi Revisi 8. Rajawali Pers Bisnis. Jakarta.
- Khairuman.2007. Budidaya Patin Ikan Super. PT. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Kiki, R. 2015. Studi Agribisnis Ikan Patin (*Pangasius SP*) di Kecamatan Pasir Penyu Kabupaten Indragiri Hulu.Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Krisnawan, A. 2003.Sukses Beternak Lele Dumbo dan Lele Lokal. Pustaka Baru Press : Yogyakarta
- Kottler, P 2000.Manajemen Pemasaran. Penerbit ITB. Bandung
- Kottler, P dan Kevin L. K. 2009.Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 2. PT. Erlangga, Jakarta.
- Lukkas, T. M. 2016. Analisis Usaha Tani Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kapaten Kampar Provinsi Riau.Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Loekman, S dan Bukhari, D. 2010.Penuntun Praktikum Analisis Kimia Fakultas Pertanian dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru.
- Maharani CND, Lestari DAH, Kasymir E. 2013. Analaisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) Di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur.Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis. 1(4) 284-290.
- Mahyuddin, K. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penebar Swadaya, Depok
- Marimin, Magfiroh N.2013. Aplikasi dan Teknik Pengambilan Keputusan Dalam Manajemen Rantai Pasok. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Maulidah, S. 2012. Sistem Agribisnis. Brawijaya University. Malang.
- Michlle dan Megawati. 2005. Tingkat Pengeembalian investasi dapat diprediksi melalui profitabilitas, likuiditas dan leverage. Kumpulan Jurnal Ekonomi_Com

- Miller, R.L. dan Meiners E, R. 2000. Teori Mikroekonomi Intermediate, penerjemah Haris Munandar. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Muhammad, W.N. dan Adriyanto S. 2013. Manajemen Budidaya Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Kmapung Lele, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Vol.8(1):63-71
- Mulyadi, 2007. Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen. Salemba Empat : Jakarta.
- _____. 2010. Akuntansi Biaya. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- _____. 2011. Teori Biaya. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mulatini, T.A. 2016. Studi Agribisnis Usaha Ikan Lele (Kasus pada Koperasi Panco Masua Bakat Group) di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. [Tidak dipublikasikan]
- Nicholson. 2003. Mikro Ekonomi Intermediate dan Aplikasinya, Edisi ke delapan (Tejemahan). PT. Erlangga : Jakarta.
- Nugraha, L. A. 2011. Pengaruh Modal Usaha Tingkat Pendidikan, dan Sikap Kewirausahaan terhadap Pendapatan Usaha Pengusaha Industri Kerajinan Perak di Desa Sodo Kecamatan Paliyan Kabupaten Gunung Kidul. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pramono, A. 2018. Analisis Usaha Agroindustri Gula Kelapa Di Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau [Tidak dipublikasikan]
- Prihantoro, B. 2014. Analisis Nilai Produksi pada Usaha Pengasapan Ikan Di Kelurahan Bandarharjo Kota Semarang. Skripsi Universitas Diponegoro Semarang.
- Puspita, R. M dan Ahmad. 2014. Budidaya Ikan Patin Cepat Panen. PT. Infra Pustaka. Depok
- Mulyadi. 2001. Akuntansi Manajemen : Konsep, Manfaat, dan Rekayasa Jilid 3. PT Salemba Emban Patria, Jakarta.
- Rahim. 2007. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saragih, B. 2001. Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Yayasan USESE. Bogor.
- _____. 2004. Membangun Pertanian dalam Perspektif Agrobisnis dalam Ruang. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Sebayang.2002. Teknologi Pengasapan Ikan bagi Masyarakat Nelayan.Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat.Vol.8(28):42-45.
- Septimesy.A., Dade. J., Ade. D.S. 2016.Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Patin (*Pangasius sp.*) di Sistem Resikulasi dengan Padat Tebar Berbeda.Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. 4(1):1-8
- Silalahi, U. 2012. Metode Penelitian Sosial. PT. Refika Aditama: Bandung
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- _____. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-hasil Pertanian, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- _____. 2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- _____. 2006. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta
- Soeparmoko. 2001. Ekonomika Untuk Manajerial. BPFE. Yogyakarta
- Sudenda, D dan Khairuman.2009. Budidaya Ikan Patin Secara Intensif. PT. Agromedia Pustaka : Jakarta.
- Sujoko. 2015. Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Produksi Ikan Lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Sukirno. 2011. Pengantar Teori Ekonomi Mikro. Edisi Ketiga, Cetakan Ke 26. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Supardi, S. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian 1. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Susanti, S. 2016. Analisis Prioritas Strategi Bauran Pemasaran Aneka Ikan Asap Produksi Petikan Cita Halus Citayam Bogor.Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Susantun, I. 2000. Fungsi Keuntungan Cobb Douglas dalam Perdagangan Efisiensi Ekonomi Relatif. Jurnal Ekonomi Pembangunan. 5(2):149 – 161.
- Suwita, D. 2011. Analisis Pendapatan Petani Karet (Studi Kasus Di Desa Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kecamatan Bengkulu Utara. Skripsi Program Studi Agribisnis.Fakultas Ekonomi dan Studi Pembangunan. Universitas Bengkulu. [Tidak Dipublikasikan].

- Swastha, B dan Irawan. 2010. Manajemen Penjualan. Edisi 3. BPFE, Yogyakarta.
- Tohar. 2000. Permodalan dan Perkreditan Koperasi. Kanisius, Yogyakarta
- Umar, H. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-undang Nomor 16 Tahun 2006 Tentang Sistem Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan (SP3K)
- Undang-undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah
- Utami. D.P., Iwang. G., Sriati. 2012. Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layar (*Trichirus sp.*) di Perairan Parigi Kabupaten Ciamis. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. 3(3):137-144
- Wibowo, S.A dan Haryadi, F. 2006. Faktor Karakteristik Yang Mempengaruhi Sikap Terhadap Program Kredit Sapi Potong di Kelompok Peternak Andiniharjo Kabupaten Sleman Yogyakarta. UGM. Yogyakarta. Media Peternakan. 29(3):160-163.
- Yasin, A.Z Fachri. 2002. Masa Depan Agribisnis Riau. UNRI Press. Pekanbaru