

**ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN  
IKAN LELE SALAI DI KELURAHAN AIR DINGIN  
KECAMATAN BUKIT RAYA KOTA PEKANBARU  
(STUDI KASUS: USAHA SEDAP BAKAT)**

**Oleh:**

**AYU WANDIRA**  
**184210431**

**SKRIPSI**

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



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU  
PEKANBARU  
2022**

ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN IKAN LELE SALAI DI KELURAHAN AIR DINGIN KECAMATAN BUKIT RAYA KOTA PEKANBARU (STUDI KASUS: USAHA SEDAP BAKAT)

SKRIPSI

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

NAMA : AYU WANDIRA  
NPM : 184210431  
PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 12 AGUSTUS 2022 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH DISEPAKATI. KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU

MENYETUJUI

Dosen Pembimbing

Ir. H. Tibrani, M. Si

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Islam Riau



Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP

Ketua Program Studi  
Agribisnis



Sisca Vaulina SP., MP

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM  
UJIAN KOMPREHENSIF DI DEPAN PANITIA SIDANG  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

TANGGAL 12 AGUSTUS 2022

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Ir. H. Tibrani, M.Si	Ketua	1. 
2	Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc	Anggota	2. 
3	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Anggota	3. 
4	Hj. Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si	Notulen	4. 

Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau





## BIOGRAFI PENULIS

Ayu Wandira dilahirkan di Desa Rintis Kecamatan Silang Kitang Kabupaten Labuhan Batu Selatan Sumatera Utara pada tanggal 27 Juni 2000. Anak kedua dari 4 bersaudara dari pasangan Susilo (ayah) dan Titi Sumanti (ibu). Penulis menyelesaikan pendidikan TK Al-Muttaqin di Desa Rintis Kecamatan Silang Kitang Kabupaten Labuhan Batu Selatan Sumatera Utara pada tahun 2006. Pada tahun 2007 penulis melanjutkan pendidikan di SDN 018 Malin Kuning Desa Sorek Satu Kecamatan Pangkalan Kuras Kabupaten Pelalawan Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2012, kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di (SMPN1) Pangkalan Kuras Kabupaten Pelalawan Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2015, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di (SMAN 1) Pangkalan Kuras Kabupaten Pelalawan Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2018. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan pendidikan perguruan tinggi Swasta di Pekanbaru yaitu di Universitas Islam Riau (UIR) Fakultas Pertanian pada Program Studi Agribisnis. Penulis menyelesaikan kuliah Strata Satu (S1). Atas izin Allah akhirnya pada tanggal 10 Agustus 2022 penulis dinyatakan lulus ujian Sarjana Pertanian dengan judul skripsi “Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai di Kelurahan Ari Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat)”.

Pekanbaru, Agustus 2022

AYU WANDIRA, SP

## KATA PERSEMBAHAN



“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan lain), dan hanya kepada tuhanmulah engkau berharap”  
(Q.S Al’ insyirah: 6-8)

Assalamu’alaikum Wr. Wb  
Alhamdulillah hirobbil’alamin

Sujud Syukur kupersembahkan kepada Allah Azza Wa Jalla yang Maha Agung, Maha Tinggi dan Maha Adil serta Maha Penyayang, atas takdir dan kehendakmu engkau jadikan diriku manusia yang senantiasa berpikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga langkah kecil ini menjadi awal keberhasilan bagi diriku untuk dilimpahkan kepada beliau Nabi Muhammad SAW, betapa hamba mencintai dirinya, keluarganya, para sahabatnya dan segenap pengikutnya.

“ Ya Allah, berikanlah kemanfaatan pada ilmu yang telah engkau ajarkan, dan ajarkanlah kepadaku akan ilmu yang dapat memberikan manfaat, dan berikanlah tambahan ilmu pada diriku, segala puji bagi Allah SWT atas segala keadaan dan aku berlindung kepada Allah SWT dari penghuni-penghuni neraka”.

Dengan ungkapan rasa syukur yang mendalam ku persembahkan karya kecil ini dengan ucapan rasa terima kasih untukmu ibunda **Titi Sumanti** dan ayahanda **Susilo** yang tidak henti-hentinya menberiku doa, semangat, dorongan, dukungan moril dan materil serta kasih sayang dan pengorbanan yang tidak akan pernah bisa tergantikan dengan apapun dan sampai kapanpun. Wahai ibunda terima kasih dengan bukti kecil ini sebagai hadiah dari keseriusanku untuk membalas semua yang telah engkau berikan kepada... Mohon maaf yang sebesar-besarnya sampai detik ini masih saja menyusahkanmu.

Terima kasih aku ucapkan kepada:

Bapak Ir. H. Tibrani, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada saya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc dan Ibu Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si selaku dosen penguji selama seminar proposal sampai dengan siding skripsi yang telah memberikan arahan terhadap skripsi ini dan memberikan masukan agar skripsi ini lebih baik lagi.

Terima kasih kepada seluruh keluarga besar yang selalu memberikan semangat, motivasi serta doa yang tak henti-hentinya kepada adik tersayangnyanya yang berjuang dalam pendidikan. Terima kasih kepada kakak kandung yakni Deni Yuwilia Wardani yang selalu memberikan amunisi, semangat dan motivasi. Semoga kebaikan dan doa yang baik menjadikanku orang yang baik pula.

Teruntuk seluruh teman-temanku:

Sahabat-sahabat seperjuanganku Eka Marlina, SP dan Yofita Hendriani. Terima kasih telah mau menemaniku selama proses pembuatan skripsi ini, terima kasih kalian mau menjadi tempat keluh kesah, saksi drama perskripsian ini, terima kasih selalu mau dengerin cerita drama skripsiku, selalu menemani mulai dari pertama kali masuk kuliah sampai sekarang baik dalam keadaan suka maupun duka. Terima kasih mau menjadi tempat aku mengadu apapun itu, mulai dari masalah perkuliahan, masalah perasaan sampai masalah keluarga. Semoga kita bisa wisuda bareng pada periode ini. Terima kasih juga kepada teman-teman agribisnis e angkatan 18 kalian luar biasa. Terima kasih atas segala perjuangan yang telah kita lewati bersama dan juga melewati masa- masa perkuliahan yang tidak mungkin terulang kembali, tidak perlu berkecil hati karena belum bisa menyelesaikan tugas ini tepat pada waktunya. Selagi kita mau berusaha, percayalah Allah ' memberikan petunjuk-Nya. Dimana ada kemudahan disitu ada jalan. Semoga kawan-ka semua diberikan kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini. Setelah ini jangan saung melupakan satu sama lain ya, aku senang bisa mengena kalian semua. Terima kasih juga untuk kamu "Tulus" telah menciptakan karya-karya terbaik yang telah berhasil menyembuhkan segala kegalauan hati perihal skripsi ini.

Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing me, I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, for just being me at all times.

Teruslah berusaha, tak lupa diiringi dengan doa. Jatuh bangkit lagi. Gagal coba lagi. "Man Jaddah Wa Jada"

"Barang siapa bersungguh-sungguh pasti akan mendapatkan hasil yang diinginkan"

"Allah tidak akan menguji hamba-Nya di luar batas kemampuannya"

Wassalamualaikum Wr. Wb

Dari ku,

Ayu Wandira



## ABSTRAK

**AYU WANDIRA (184210431) Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat). Dibawah Bimbingan Bapak Ir. H. Tibrani, M. Si.**

Usaha Sedap Bakat merupakan salah satu usaha pengolahan makanan dengan mengolah ikan lele segar menjadi ikan lele salai. Dengan adanya kegiatan tersebut maka akan menciptakan suatu produk yang bernilai tambah untuk menghasilkan keuntungan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis: (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha (2) penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi (3) biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilakukan selama enam bulan yang dimulai dari Februari 2022 sampai dengan Juli 2022. Responden diambil dengan cara sengaja (*purposive sampling*) dengan jumlah satu orang yaitu Bapak Ahmaddin sebagai pemilik usaha Sedap Bakat. Data yang diperoleh bersumber dari data primer dan sekunder berupa data kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan (1) Umur pengusaha 46 tahun dan umur tenaga kerja yaitu 26 tahun tergolong usia produktif. Tingkat pendidikan pengusaha 16 tahun (S1) dan rata-rata tingkat pendidikan tenaga kerja 10,40 tahun setara (SLTA). Pengalaman usaha pengusaha 12 tahun dan rata-rata pengalaman usaha tenaga kerja yaitu 6,60 tahun tergolong tinggi. Sedangkan tanggungan keluarga pengusaha sebanyak 4 jiwa. Profil usaha, usaha sedap bakat berdiri sejak tahun 2010 dengan skala usaha industri kecil, dan milik perorangan, modal usaha berasal dari pinjaman bank dan tenaga kerja yang digunakan berasal dari tenaga kerja dalam keluarga terdiri dari pemilik usaha, istri dan ketiga anaknya. (2) Bahan baku yang digunakan yaitu berupa ikan lele segar, penggunaan bahan penunjang berupa kayu bakar, plastik packing, label, listrik. Teknologi produksi yang digunakan masih sederhana, produksi yang dihasilkan sebanyak 20 kg/proses produksi dan 240kg/bulan. (3) Biaya produksi senilai Rp 2.258.060/proses produksi dan Rp 27.096.725/bulan, dengan pendapatan bersih senilai Rp 241.939/proses produksi dan Rp 2.903.274/bulan, dengan efisiensi sebesar 1,11 atau 11% artinya usaha Sedap Bakat menguntungkan, pendapatan kerja keluarga yang diperoleh senilai Rp 653.439/proses produksi dan Rp 7.841.274/bulan, pendapatan kerja keluarga berasal dari upah yang diterima oleh pekerja yang nantinya upah tersebut akan kembali ke usaha Sedap Bakat karena tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga. Serta nilai tambah yang dihasilkan senilai Rp 6.798,11/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 27,19%.

**Kata Kunci:** Ikan Salai, Analisis Usaha, Nilai Tambah

## ABSTRACT

**AYU WANDIRA (184210431) Analysis of Business and Value-Added Processing of Smoked Catfish (in Air Dingin Village, Bukit Raya District, Pekanbaru City (Case Study: Sedap Bakat Business). Supervisor by Mr. Ir. H. Tibrani, M. Si.**

Sedap Bakat Business is one of the food processing businesses by processing fresh catfish into smoked catfish. With these activities, it will create a value-added product to generate profits. The purpose of this study was to analyze: (1) entrepreneurs characteristics and business profile (2) use of raw materials and supporting materials, use of technology and production processes (3) Production costs, production, price, income, efficiency and value-added of smoked catfish processing. The method used in this research was a case study, in the Sedap Bakat Business in Air Dingin Village Bukit Raya District Pekanbaru City. This research was conducted for six months starting from February 2022 to July 2022. Respondents were taken by purposive sampling with one person, namely Mr. Ahmaddin as the owner of the Sedap Bakat Business. The data obtained which sourced from primary and secondary data in the form of quantitative and qualitative data. The results of the research show (1) The age of the entrepreneur was 46 years old and the age of the workforce was 26 years, which was classified as productive age. The entrepreneur's education level was 16 years (S1) and the average education level was 10.40 years equivalent (SLTA). The entrepreneur's business experience was 12 years and the average business experience was 6.60 years, which was quite high. While the entrepreneur's family numbers are 4 persons. Business profile, Sedap Bakat Business was established in 2010 and small industry category, and was owned by individuals, the business working capital by bank loans and most employees were family namely his wife and three children's. (2) The raw materials used are in the form of fresh catfish, the use of supporting materials in the form of firewood, plastic packing, labels, electricity. The production technology used was still simple form, the resulting production was 20 kg/production process and 240kg/month. (3) The production cost was Rp. 2,258,060/production process and Rp. 27,096,725/month, with a net income of Rp. 241,939/production process and Rp. 2,903,274/month, with an efficiency of 1.11 or 11%, which means that the Sedap Bakat Business is profitable, family work income earned was Rp. 653,439/production process and Rp. 7,841,274/month, family work income comes from wages received by employees who will later return to the Sedap Bakat Business because the labor used comes from within the family. The value-added generated was Rp. 6,798.11/Kg with a value-added ratio of 27.19%.

**Keywords:** *Smoked Fish, Business Analysis, Value-Added*



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbi'alamin Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah Subhanna Wataala yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, seperti diberikan kekuatan kemudahan dan kelancaran dalam menghadapi setiap masalah. Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai (*Clarias Sp*) di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat)” yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian pada jurusan agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Bapak Ir. H. Tibrani, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc dan Ibu Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

4. Ibu Sisca Vaulina SP.,MP selaku Ketua Prodi Agribisnis dan Ibu Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si selaku Sekretaris Prodi Agribisnis dan kepada seluruh Dosen, Staf Tata Usaha atas bimbingan dan pelayanan selama menimba ilmu di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
5. Kepada Orang Tua tercinta, Ibunda Titi Sumanti dan ayahanda Susilo yang telah banyak mendoakan, memberikan kasih sayang dan memberikan moral maupun material, teruntuk adik dan kakakku Coudry Andriansyah, Ivo Febriansyah dan Deni Yuwilia Wardani terimakasih atas doa dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Kepada teman-teman kelas agribisnis e angkatan 18 yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, terima kasih atas dukungan baik secara materil maupun non materil.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis telah berupaya untuk mencapai hasil yang terbaik, namun bila masih terdapat kekurangan dan kesalahan dalam penulisa, maka penulis dengan senang hati menerima kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Selanjutnya, penulis mengharapkan masukan atau saran yang sifatnya membangun guna perbaikan skripsi ini agar dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Pekanbaru, 12 Agustus 2022

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Manfaat Penelitian.....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha .....	7
2.1.1. Karakteristik Pengusaha .....	7
2.1.2. Profil Usaha .....	10
2.2. Agroindustri.....	15
2.2.1. Pengertian Agroindustri.....	
2.2.2. Bahan Baku.....	18
2.2.3. Bahan Penunjang .....	20
2.2.4. Teknologi dan Proses Produksi .....	21



2.3.	Analisis Usaha .....	24
2.3.1.	Biaya Produksi.....	24
2.3.2.	Produksi .....	26
2.3.3.	Harga .....	27
2.3.4.	Pendapatan.....	27
2.3.5.	Efisiensi .....	28
2.3.6.	Nilai Tambah .....	30
2.4.	Penelitian Terdahulu .....	31
2.5.	Kerangka Penelitian .....	38
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
3.1.	Metode, Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
3.2.	Teknik Penentuan Responden.....	40
3.3.	Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	41
3.4.	Konsep Operasional .....	42
3.5.	Analisis Data .....	44
3.5.1.	Analisis Karakteristik Responden dan Profil Usaha Sedap Bakat .....	44
3.5.2.	Analisis Teknologi dan Proses Produksi, Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Pada Usaha Sedap Bakat .....	44
3.5.3.	Analisis Biaya produksi, produksi, harga, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah pada Usaha Sedap Bakat....	45
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....</b>		<b>51</b>
4.1.	Geografi dan Topografi.....	51
4.2.	Kependudukan .....	51

4.2.1. Penduduk Berdasarkan Tingkatan Umur.....	52
4.2.2. Penduduk Berdasarkan Agama.....	52
4.2.3. Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	53
4.3. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	54
4.3.1. Sarana dan Prasarana Ekonomi .....	55
4.3.2. Sarana dan Prasarana Pendidikan.....	56
4.3.3. Sarana dan Prasarana Tempat Ibadah.....	56
4.3.4. Sarana dan Prasarana Kesehatan .....	57
4.4. Keadaan Pertanian.....	57
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>60</b>
5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat.....	60
5.1.1. Karakteristik Pengusaha .....	60
5.1.2. Profil Usaha .....	63
5.2. Penggunaan Bahan baku, Bahan Penunjang, Teknologi dan Proses Produksi Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat.....	67
5.2.1. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang .....	67
5.2.2. Penggunaan Teknologi .....	68
5.2.3. Proses Produksi.....	71
5.3. Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat.....	78
5.3.1. Biaya Produksi.....	78
5.3.2. Produksi .....	79
5.3.3. Harga .....	80
5.3.4. Pendapatan.....	80

5.3.4. Efisiensi .....	81
5.3.5. Nilai Tambah .....	82
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>86</b>
6.1. Kesimpulan .....	86
6.2. Saran .....	87
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>95</b>
<b>DOKUMENTASI.....</b>	<b>101</b>





## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi Ikan Budidaya Kolam Menurut Jenis Ikan per Kecamatan di Kota Pekanbaru (Ton), 2022.....	2
2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami .....	50
3. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur dan Jenis Kelamin di Kelurahan Air Dingin Tahun 2021 .....	52
4. Jumlah Penduduk Menurut Agama di Kelurahan Air Dingin Tahun 2021 .	53
5. Jumlah Penduduk Di kelurahan Air Dingin Menurut Pendidikan Terakhir Tahun 2021 .....	54
6. Jumlah Sarana Dan Prasarana Ekonomi di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020.....	55
7. Banyaknya Sekolah Di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020 .....	56
8. Jumlah Tempat Ibadah di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020.....	56
9. Jumlah Sarana Kesehatan di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020.....	57
10. Produksi Ikan Budidaya di Kolam Menurut Jenis Ikan di Kecamatan Bukit Raya (Ton), Tahun 2020 .....	58
11. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	60
12. Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	66
13. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	68
14. Penggunaan Peralatan dan Jumlah Peralatan yang Digunakan Dalam Usaha Sedap Bapat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	69

15. Perhitungan Biaya pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2022..... 79
16. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami pada Pengolahan Ikan Lele Salai pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022..... 83



Dokumen ini adalah Arsip Miik :  
**Perpustakaan Universitas Islam Riau**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	39
2. Skema Proses Pengolahan Ikan Lele Salai pada Usaha Sedap Bakat.....	73
3. Pengambilan Ikan Lele Segar.....	74
4. Pembelahan Ikan Lele.....	74
5. Pencucian Ikan Lele.....	75
6. Penyusunan Ikan Lele di Rak Penyalaian.....	76
7. Penyalaian Ikan Lele.....	77
8. Pendinginan Ikan Lele Salai.....	77
9. Pengemasan Ikan Lele Salai.....	78





## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Identitas Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022 .....	95
2. Profil Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	95
3. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	96
4. Distribusi Penyusutan Peralatan pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022 .....	97
5. Distribusi Biaya Produksi Per Proses Produksi Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022.....	99
6. Distribusi Nilai Tambah Per Proses Produksi pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022 .....	100

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein bagi masyarakat Indonesia. Ikan adalah sebagai salah satu sumber daya alam (SDA) yang berada diperairan laut dan perairan umum. Ikan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sehingga baik untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Hal ini menjadi salah satu faktor meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap ikan.

Menurut Megayani (2018), dalam kutipannya menyatakan bahwa menurut *World Health Organization* (WHO), konsumsi ikan ideal sebesar 29,5 Kg/kapita/tahun sementara itu, menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2019), untuk konsumsi ikan nasional tahun 2019 tercatat sebesar 54,50 Kg/kapita/tahun, angka ini naik 3,81% dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu sebesar 50,69 Kg/kapita/tahun sedangkan untuk konsumsi ikan di Provinsi Riau yaitu sebesar 47,27 Kg/kapita/tahun itu artinya konsumsi ikan nasional dan konsumsi ikan di Riau sudah memenuhi standar ideal WHO.

Kecamatan Bukit Raya merupakan salah satu kecamatan di Kota Pekanbaru yang menjadi sentra produksi ikan perikanan budidaya kolam. lebih jelasnya ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Ikan Budidaya Kolam Menurut Jenis Ikan per Kecamatan di Kota Pekanbaru (Ton), 2021.

Kecamatan	Patin	Lele	Nilu	Gurame
	2021	2021	2021	2021
Payung sekaki	919	47.946	-	-
Tuahmadani	23.146	65.805	-	4.334
Binawidya	16.013	37.628	2.286	1.487
Bukit Raya	139.443	85.773	13.477	11.586
Marpoyan Damai	11.353	98.046	13.397	12.482
Tenayan Raya	318.852	265.565	64.101	3.876
Kulim	10.593	85.119	14.948	-
Limapuluh	-	67.200	-	-
Sail	-	3.410	-	1.975
Rumbai	75.178	26.057	7.046	4.792
Jumlah	595.497	782.549	115.255	40.532

Sumber . BPS Kota Pekanbaru, 2022

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa jumlah produksi ikan budidaya kolam yang berbeda-beda untuk setiap komoditas ikannya. Jumlah produksi ikan lele di Kota Pekanbaru paling tertinggi yaitu 782.549 ton/tahun, sedangkan Kecamatan yang memproduksi komoditas ikan lele tertinggi yaitu Kecamatan Tenayan Raya, Marpoyan Damai dan Bukit Raya. Produksi perikanan dilakukan dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi ikan masyarakat.

Ikan dan hasil perikanan yang lainnya merupakan bahan pangan yang mudah rusak, dengan jangka waktu konsumsi ikan yang singkat yaitu bertahan dalam waktu 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan, sehingga perlu diproses lebih lanjut agar produk lebih tahan lama dan dapat di konsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama, maka diperlukan proses pengolahan dan pengawetan yang bertujuan untuk menghambat bahkan menghentikan aktivitas zat-zat dan mikroorganisme perusak yang dapat menyebabkan kerusakan mutu (Adawyah, 2007).



Salah satu upaya pengawetan ikan yang dapat dilakukan yaitu dengan pengasapan/penyalaiian. Pengasapan atau penyalaiian merupakan salah satu proses pengawetan suatu produk dengan memanfaatkan sumber panas yang berasal dari asap hasil pembakaran kayu atau bahan lainnya. Proses pengawetan memanfaatkan bahan-bahan alam yang memberikan rasa dan aroma yang khas. Tujuan dari pengasapan adalah sebagai bahan pengawet ikan atau bahan lain yang asapnya berasal dari hasil pembakaran kayu ataupun bahan organik lainnya (Adawyah, 2007).

Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan ikan ialah usaha “Sedap Bakat” berlokasi di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, dimana usaha ini bergerak pada usaha pengolahan ikan lele segar menjadi ikan lele salai dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat di distribusikan secara luas. Adapun jenis ikan yang digunakan dalam proses produksi ialah ikan lele (*Clarias sp*).

Usaha pengolahan ikan lele salai sudah dilakukan cukup lama yaitu sejak tahun 2010 sampai 2022, namun pada tahun 2010 sampai 2019 akhir usaha Sedap Bakat memasok bahan baku ikan lele dari hasil budidaya mereka sendiri. Tahun 2019 akhir sampai sekarang usaha budidaya sudah tidak dilakukan, sehingga usaha sedap bakat memasok bahan baku dari *supplier* yang berada di Sungai Pagar. Pada tahun 2010 sampai 2019 usaha Sedap Bakat semakin banyak peminat dan semakin berkembang maka mulai muncul pesaing bisnis dalam pengolahan ikan salai di beberapa tempat di Kelurahan Air Dingin, adanya pesaing bisnis tersebut mempengaruhi pembelian produk oleh konsumen, selain itu penurunan

penjualan juga diakibatkan oleh dampak dari covid-19 hal ini perlu adanya tindakan yang dilakukan untuk meningkatkan kembali penjualan produk. Namun pada tahun 2022 penjualan telah sedikit mengalami peningkatan namun perlu adanya antisipasi yang dilakukan akan penjualan produk tetap stabil dan tidak mengalami penurunan lagi. Selain itu teknologi Produksi yang digunakan Usaha Sedap Bakat masih sederhana sehingga memerlukan waktu produksi yang cukup lama, maka dari itu perlunya teknologi modern agar proses produksi lebih efektif.

Dari uraian yang telah dikemukakan, suatu analisis usaha perlu untuk dilakukan untuk mengetahui apakah usaha Sedap Bakat dapat menjadi industri yang berkelanjutan. Analisis usaha dan nilai tambah dapat menjadi tolak ukur yang jelas dan mempunyai posisi yang penting untuk dilakukan terutama dalam hal pengambilan keputusan dalam pengembangan usaha dan untuk mengetahui usaha Sedap Bakat dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang nantinya berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan usaha yang dilakukan. Maka dari itu perlu adanya suatu penelitian lebih lanjut mengenai analisis usaha dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai (*Clarias sp*) di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Usaha Sedap Bakat).

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka permasalahan yang di dapat antara lain:

1. Bagaimanakah karakteristik pengusaha dan profil usaha “Sedap Bakat” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru ?

2. Bagaimanakah penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
3. Berapakah biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dijelaskan, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha “Sedap Bakat” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
2. Penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi dan proses produksi ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru
3. Biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru

Adapun manfaat penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis penelitian ini merupakan bentuk usaha untuk memperluas ilmu pengetahuan terutama berkaitan dengan kajian penulisan yang dilakukan.
2. Bagi pengusaha pengolahan ikan lele salai di Sedap Bakat dapat mengetahui apakah usaha yang dijalaninya dapat menghasilkan nilai tambah yang maksimal dan mampu untuk mengembangkan usaha tersebut.



3. Bagi Pembaca sebagai referensi dan informasi kepada pembaca maupun peneliti selanjutnya, agar peneliti selanjutnya lebih baik dan lebih mendalam lagi dalam penulisan terutama berkaitan dengan penulisan Analisis Usaha dan Nilai Tambah pada pengolahan ikan lele salai.

#### **1.4. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini menganalisis tentang analisis usaha dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai (*Clarias sp*) di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (studi kasus: usaha sedap bakat). Penelitian ini menganalisis (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha pengolahan ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat. (2) penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi dan proses produksi ikan lele salai. (3) biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Penelitian ini dianalisis dengan menggunakan deskriptif kuantitatif dan kualitatif dan menggunakan metode Hayami yang mengacu pada hasil olahan ikan lele salai yang akan diukur nilai tambah dari produk olahan yang dihasilkan.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat

#### 2.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik pengusaha dapat diamati dari beberapa faktor yang bisa menyampaikan gambaran tentang pengelolaan usaha. Adapun karakteristik pengusaha meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, dan jumlah tanggungan keluarga.

##### a. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang berkaitan dengan kemampuan kerja dalam melakukan kegiatan agroindustri, umur dijadikan sebagai salah satu tolak ukur dalam melihat produktifitas kinerja seseorang, umur yang masih produktif kemungkinan besar dapat bekerja dengan baik dan maksimal (Hasyim, 2006).

Umur seseorang dalam bekerja cukup menentukan keberhasilan dalam melakukan suatu pekerjaan, baik sifatnya fisik maupun non fisik, pada umumnya tenaga kerja yang berumur tua mempunyai tenaga fisik yang lemah dan terbatas, sebaliknya tenaga kerja yang berumur muda mempunyai kemampuan fisik yang kuat. Pekerjaan lebih muda cenderung mengalami ketidakberdayaan yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan pekerjaan yang lebih tua. Hal ini dapat terjadi karena pekerja yang lebih muda cenderung rendah pengalamannya jika dibandingkan dengan pekerja yang lebih tua ataupun disebabkan oleh faktor lain seperti pekerja yang lebih tua lebih stabil, lebih matang, dan mempunyai

pengalaman yang lebih seimbang terhadap kehidupan sehingga tidak mudah mengalami tekanan mental atau ketidakberdayaan dalam pekerjaan (Nafisah, 2020).

#### **b. Tingkat Pendidikan**

Berdasarkan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, tingkat pendidikan adalah tahapan pendidikan yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik, tujuan yang akan dicapai dan kemampuan yang dikembangkan.

Tingkat pendidikan merupakan jumlah tahun mengikuti pendidikan formal yang ditempuh pada bangku sekolah, pendidikan akan berpengaruh terhadap sikap dan tingkat adopsi suatu inovasi. Seseorang yang berpendidikan tinggi cenderung lebih terbuka untuk menerima dan mencoba hal-hal baru (Maramba, 2018).

Menurut Hasibuan dalam Wirawan (2019), menyatakan bahwa tingkat pendidikan seseorang dapat mempengaruhi pengalaman kerja, dengan arti semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka akan semakin tinggi keahlian dan keterampilan, sehingga pengalaman kerja akan meningkat.

Model pendidikan yang digambarkan dalam pendidikan pengusaha bukanlah pendidikan formal yang kerap kali mengasingkan dari realitas. Pendidikan tidak hanya berorientasi kepada peningkatan produksi saja, namun menyangkut kehidupan sosial masyarakat. Masyarakat yang terbelakang lewat pendidikan pengusaha diharapkan bisa lebih aktif serta lebih optimal di masa depan, dan pada akhirnya membawa pada keadaan yang lebih produktif (Soetpomo dalam Lianti 2019).



### **c. Pengalaman Berusaha**

Menurut Staw dalam Wahyuni, (2015), berpendapat bahwa pengalaman dalam menjalankan usaha merupakan prediktor terbaik bagi keberhasilan, terutama bila usaha baru itu berkaitan dengan pengalaman usaha sebelumnya. Kebutuhan pengalaman mengolah usaha semakin diperlukan dengan meningkatnya kompleksitas lingkungan. Terdapat bukti kuat bahwa wirausaha mempunyai orang tua yang bekerja mandiri atau berbasis sebagai wirausaha. Kemandirian dan fleksibilitas yang ditularkan oleh orang tua seperti itu melekat dalam diri anak-anaknya sejak kecil. Sifat mandiri inilah yang nantinya mendorong seseorang untuk mendirikan usaha sendiri.

Menurut Suwita (2011), menyatakan bahwa pengalaman bekerja umumnya dihubungkan dengan lamanya seseorang bekerja dalam bidang tertentu, hal ini disebabkan karna semakin lama orang tersebut bekerja, maka memiliki pengalaman bekerja yang tinggi sehingga secara langsung akan mempengaruhi pendapatan.

### **d. Jumlah Tanggungan Keluarga**

Jumlah tanggungan keluarga merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan, banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong petani melakukan aktivitas yang banyak terutama dalam mencari dan menambah pendapatan keluarga (Hasyim, 2006).

Ada hubungan nyata yang dapat dilihat dari keengganan pengusaha untuk mengambil risiko dengan jumlah anggota keluarga, keadaan tersebut sangat

beralasan, karena tuntutan kebutuhan uang tunai rumah tangga yang besar, sehingga pengusaha berhati-hati dalam bertindak terutama berkaitan dengan cara baru yang rawan terhadap resiko. Ketika pengusaha gagal dalam berbisnis, maka berdampak besar pada pemenuhan kebutuhan keluarga. Jumlah anggota keluarga yang besar dapat memberikan dorongan yang kuat untuk membantu pemilik usaha yang tertarik dengan teknologi baru guna meningkatkan efisiensi sehingga dapat memperoleh pendapatan yang lebih besar (Soekartawi, 2002).

### **2.1.2. Profil Usaha**

Profil usaha dapat dilihat dari beberapa faktor yang dapat memberikan gambaran tentang pengelolaan usaha. Adapun profil usaha mencakup sejarah usaha, skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha dan tenaga kerja.

#### **A. Sejarah Usaha**

Sejarah usaha merupakan keadaan yang berkaitan dengan asal-usul berdirinya suatu usaha. Sebagian besar sejarah usaha berisi informasi tentang hal-hal yang berkaitan dengan bagaimana usaha tersebut didirikan serta apa saja alasan pengusaha untuk memulai usaha tersebut. Pada kasus usaha industri rumahan atau usaha kecil menengah, biasanya sejarah usaha dimulai dari adanya keterampilan pengusaha, modal untuk memulai usaha serta tersedianya tempat untuk usaha, dari sejarahnya industri berasal dari kerajinan tangan yang melibatkan hanya anggota keluarga sendiri sebagai tenaga kerja, yang sifatnya turun temurun, tradisional hasilnya disesuaikan dengan selera konsumen, hal ini sering disebut dengan *home industry*.

#### **B. Skala Usaha**

Menurut Undang-undang No.20 Tahun, 2008 tentang skala usaha yang dibedakan menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah (UMKM) dan usaha besar. Usaha mikro, kecil, menengah merupakan kegiatan usaha yang dapat memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat. yang berperan pada proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat serta mendorong pertumbuhan ekonomi dan mewujudkan stabilitas ekonomi nasional.

a) Usaha Mikro

Usaha Mikro adalah usaha yang produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro yang diatur dalam UU. adapun penjualan atau omzet dari usaha mikro dalam setahun paling banyak Rp 300 juta (tiga ratus juta rupiah) dan jumlah aset usaha yang dimiliki maksimal Rp 50 juta (lima puluh juta rupiah) diluar aset tanah dan bangunan.

b) Usaha Kecil

Usaha Kecil merupakan usaha dengan ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau bahkan usaha besar yang dapat memenuhi kriteria usaha kecil yang diatur dalam UU. Adapun kategori usaha kecil yakni memiliki pendapatan bersih sekitar Rp 50 jt ( lima puluh juta rupiah) sampai dengan Rp 500jt (lima ratus juta rupiah) untuk penjualan pertahun mencapai Rp 300jt (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan Rp



2,5 miliar. adapun contoh usaha kecil antara lain yaitu restoran kecil, catering, fotocopy, bengkel motor dan lainnya.

c) Usaha Menengah

Usaha Menengah artinya usaha dengan ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang didirikan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan ataupun cabang perusahaan. pendapatan bersih usaha menengah di luar tanah dan bangunan mencapai di atas Rp 500jt (lima ratus juta rupiah) pertahun, usaha menengah juga memiliki omzet penjualan lebih dari Rp 2,5 miliar sampai dengan Rp 50 miliar pertahun. Usaha menengah memiliki keuangan yang terpisah serta memiliki legalitas usaha, contohnya seperti perusahaan roti skala rumahan, restoran besar, toko bangunan dan lainnya .

**C. Bentuk Usaha**

Menurut Dominick Salvatore dalam Indriyanti (2020), bentuk usaha merupakan suatu organisasi yang mengkombinasikan dan mengkoordinasikan sumber daya dengan tujuan untuk memproduksi atau menghasilkan barang-barang atau jasa untuk dijual, terdapat beberapa bentuk usaha sebagai berikut:

1) *Commanditaire Vennootschap (CV)*

CV adalah bentuk kemitraan yang dibentuk oleh dua orang atau bahkan lebih dengan terdiri dari beberapa anggota memiliki tanggung jawab tidak terbatas dan terdapat beberapa lainnya yang memiliki tanggung jawab yang terbatas, cv dibagi menjadi dua jenis sekutu aktif dan sekutu pasif. sekutu aktif merupakan sekutu yang mengelola suatu perusahaan sekaligus memiliki hak membuat perjanjian dengan pihak lain atau ketiga. sekutu pasif merupakan sekutu yang

hanya menyerahkan modal serta tidak ikut campur dalam pengelolaan perusahaan sekutu pasif hanya berperan dalam memberikan modal.

2) Perusahaan Perseorangan (PO)

PO adalah bentuk bisnis yang dimiliki oleh satu orang, PO memiliki modal yang kecil, jenis produk dan jumlah produksinya terbatas, jumlah tenaga kerja sedikit serta alat produksi yang sederhana. Adapun tanggung jawab perusahaan ditanggung sendiri oleh individu tersebut.

3) Firma (Fa)

Firma merupakan usaha persekutuan antara seseorang dengan orang lain untuk menjalin kerjasama untuk menjalankan usaha bersama dengan tujuan untuk membagi keuntungan dari persekutuan tersebut.

4) Perseroan Terbatas (PT)

PT adalah jenis usaha yang dilindungi oleh hukum, modal yang digunakan berupa saham, dalam menjalankan PT pemilik modal saham dapat menjual saham kepada pihak lain. Hal ini dapat terjadi karena pendirian PT berdasarkan kesepakatan maka membutuhkan minimal dua orang pembuat PT yang disaksikan oleh notaris untuk mengetahui perjanjian dan pembuatan akta sebagai pengesahan dari menteri hukum dan HAM.

#### **D. Tujuan Usaha**

Tujuan usaha dan pemberdayaan UMKM telah tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2008, tentang usaha mikro, kecil dan menengah terdapat pada pasal 3 dan pasal 5 sebagai berikut. Pasal 3 menyatakan bahwa “usaha mikro, kecil, dan menengah bertujuan mengembangkan dan

menumbuhkan usahanya untuk membangun perekonomian nasional berdasarkan demokrasi ekonomi yang berkeadilan”. Sedangkan pasal 5 menyatakan bahwa tujuan usaha pemberdayaan usaha mikro, kecil dan menengah terdapat beberapa hal antara lain: a.mewujudkan struktur perekonomian nasional yang seimbang, berkeadilan dan berkembang, b.menumbuhkan atau mengembangkan kemampuan usaha mikro, kecil dan menengah yang tangguh dan mandiri, c.meningkatkan peran usaha mikro, kecil dan menengah dalam pembangunan daerah, pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, serta pengentasan rakyat dari kemiskinan.

#### **E. Modal Usaha**

Modal usaha merupakan uang yang digunakan sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang dan sebagainya, harta bendan (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. Modal dalam pengertian ini dapat disimpulkan sebagai sejumlah uang yang digunakan untuk menjalankan kegiatan bisnis (Nugraha dalam Latiffah, 2020). Modal terdiri atas 2 jenis, antara lain:

##### 1. Modal investasi

Modal investasi adalah modal yang disediakan untuk pengadaan sarana usaha yang bersifat fisik, modal ini meliputi pembiayaan untuk pembelian peralatan usaha, biaya perizinan, biaya produksi.

##### 2. Modal kerja



Modal kerja adalah modal yang diperlukan untuk membiayai semua kegiatan usaha, modal ini digunakan untuk pembiayaan seperti pembelian bahan baku, bahan penunjang, upah tenaga kerja, serta biaya pemasaran.

## **F. Tenaga Kerja**

Menurut Undang-Undang RI No. 13 Tahun 2003 Pasal 1 Ayat 2 tentang ketenagakerjaan, disebutkan bahwa tenaga kerja merupakan setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat.

Menurut Ratna (2016), tenaga kerja diklasifikasikan menurut sumbernya menjadi 1) tenaga kerja dalam keluarga dan 2) tenaga kerja luar keluarga. Menurut Mubyarto (2009), Dalam agroindustri tenaga kerja adalah salah satu faktor produksi yang utama, dalam agroindustri sebagian besar tenaga kerja berasal dari tenaga kerja dalam keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga merupakan anggota keluarga saja pada usaha produksi secara keseluruhan biasanya tenaga kerja dalam keluarga digunakan pada usaha skala kecil, sebaliknya jika skala usaha yang besar akan menggunakan tenaga kerja dari luar keluarga.

### **2.2. Agroindustri**

#### **2.2.1. Pengertian Agroindustri**

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku,

merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian dan industri jasa pertanian (Udayana, 2011).

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

1. Meningkatkan Nilai Tambah

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

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari pertanian adalah meningkatkan kualitas, dengan kualitas yang baik maka nilai barang juga menjadi lebih tinggi dan kebutuhan

konsumen terpenuhi, perbedaan kualitas dapat menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

### 3. Penyerapan Tenaga Kerja

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

### 4. Meningkatkan Keterampilan

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

### 5. Peningkatan Pendapatan

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

Agroindustri merupakan salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan erat dan langsung dengan pertanian apabila pertanian diartikan sebagai proses yang menghasilkan produk pertanian di tingkat primer, maka kaitannya dengan industri dapat berkaitan ke belakang maupun ke depan. Agroindustri sangat penting karena terdapat beberapa hal yang diperoleh antara lain: 1) meningkatkan nilai tambah, 2) meningkatkan kualitas hasil, 3) meningkatkan penyerapan tenaga kerja, 4) meningkatkan keterampilan produsen, 5) meningkatkan pendapatan produksi (Soekartawi, 2000).



Agroindustri merupakan industri yang memproduksi hasil pertanian dari bahan nabati ataupun hewani menjadi produk jadi dalam rangka meningkatkan nilai tambahnya. Adapun proses yang digunakan berupa perubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Agroindustri merupakan sistem terintegrasi yang melibatkan sumberdaya hasil pertanian, manusia, ilmu dan teknologi, uang dan informasi, produk agroindustri dapat berupa produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya..

### 2.2.2. Bahan Baku

Bahan baku pengolahan ikan lele salai yaitu ikan lele (*clarias sp*) segar, menurut Asri, Marwan & Adisaputro (2011), bahan baku dibedakan menjadi dua antara lain sebagai berikut:

1. Bahan baku langsung

Bahan baku langsung yaitu seluruh bahan baku yang merupakan bagian dari barang jadi yang telah dihasilkan. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku langsung ini sangat berhubungan dengan jumlah barang jadi yang dihasilkan.

2. Bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung adalah bahan baku yang ikut berperan dalam proses produksi tetapi tidak secara langsung tampak pada barang jadi yang di hasilkan.

#### A. Ikan Lele (*clarias sp*)

Menurut Suyanto (2006), ikan lele (*clarias sp*) merupakan ikan yang hidup di perairan umum dan merupakan ikan yang bernilai ekonomis serta disukai oleh

masyarakat. Menurut Darseno dalam Sasi (2015), ikan lele diklasifikasikan ke dalam famili *Clariidae*, yaitu jenis ikan yang mempunyai bentuk kepala pipih dan alat pernapasan tambahan, ikan lele tergolong dalam:

- Phylum : *Chordata* (binatang bertulang belakang)  
Kelas : *Pisces* (bangsa ikan bernafas dengan insang)  
Subkelas : *Teleostei* (ikan bertulang sejati)  
Ordo : *Ostariophysi*  
Subordo : *Siluriformes* (bentuk tubuh memanjang dan tidak bersisik)  
Famili : *Clariidae*

Ikan lele bersifat *nocturnal*, yaitu aktif mencari makanan pada malam hari. Ikan lele memiliki berbagai kelebihan, diantaranya adalah pertumbuhannya yang cepat, memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi.

Berdasarkan jenis pakannya, lele digolongkan sebagai ikan yang bersifat karnivora (pemakan daging). Lele memiliki sifat kanibalisme yaitu suka memangsa jenisnya sendiri. Lele termasuk salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki rasa daging yang enak dan gurih. Tekstur dagingnya yang lembut dan empuk.

Ciri-ciri umum ikan lele yaitu, kulitnya yang licin, berlendir, tidak bersisik dan mempunyai organ arborecent, yaitu alat yang dapat membuat lele hidup di lumpur atau air yang mengandung oksigen sedikit, berkepala pipih dan memiliki empat pasang kumis yang memanjang sebagai alat peraba (Iqbal, 2011).

Ikan lele merupakan hewan perairan umum yang dihentikan untuk dikonsumsi karena memiliki banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia, Allah azza wa jalla berfirman dalam QS. Al-Maidah: 96 yaitu:

أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرْمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ  
حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ

*“Dihentikan bagimu hewan buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan dihentikan atasmu (menangkap) hewan darat, selama kamu sedang ihram. Dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya kamu akan dikumpulkan (kembali).” [QS Al-Maidah:96]*

Yang dimaksud dari terjemahan dalam *Al-Qur’an Surat Al-Maidah Ayat 96*, Allah membolehkan kaum mukmin untuk memakan hewan buruan yang hidup di laut. Dihentikan bagi manusia untuk memakan hewan buruan laut yang diperoleh dengan cara seperti memancing, memukat atau menjala, serta dihentikan bagi kaum mukmin untuk memakan daging buruan laut termasuk binatang sungai, danau dan sebagainya dan yang diperoleh dengan mudah, seperti ikan-ikan yang baru mati dan terapung atau ikan yang terdampar di pantai dan sebagainya, Maksud dari laut disini adalah sungai, danau, kolam, dan sebagainya.

### **2.2.3. Bahan Penunjang**

Bahan penunjang adalah bahan pelengkap kebutuhan. Bahan penunjang juga dapat diartikan sebagai barang yang dimanfaatkan dalam proses produksi, namun bukan merupakan bagian dari bahan baku utama untuk produksi yang dihasilkan. Beberapa ahli berpendapat bahwa bahan penunjang merupakan item



yang dapat meningkatkan efisiensi dan keamanan produk tetapi bukan menjadi bagian dari bagian utama produk jadi (Zahir, 2020).

#### **2.2.4. Teknologi dan Proses Produksi**

Pembuatan ikan lele salai menggunakan teknologi yang sederhana, yaitu hanya membutuhkan peralatan rumah tangga seperti alat-alat untuk pencucian, penyalain dan sebagainya. Untuk menjaga kualitas ikan lele salai maka penggunaan bahan baku seperti ikan lele yang digunakan harus berkualitas artinya ikan lele yang digunakan harus segar, agar mutu produk tetap terjaga, penggunaan kayu bakar yang kering, serta peralatan yang bersih harus diperhatikan oleh pengusaha.

Teknologi proses produksi sangat beragam yang dapat digunakan dan diterapkan pada agroindustri, mulai dari yang sederhana (fisik, mekanik contohnya pengeringan), teknologi yang sedang (reaksi hidrolisis) dan teknologi tinggi (seperti proses bioteknologi), dengan adanya ragam teknologi yang begitu luas, perlu adanya strategi pemilihan teknologi yang tepat untuk mengembangkan agroindustri dengan prinsip pendayagunaan (Mangunwidjaja dalam Prawinata, 2020).

Proses produksi merupakan proses perubahan (transformasi) dari bahan atau komponen (input) menjadi produk lain mulai dari penyiapan bahan baku sampai dengan produk jadi yang nantinya akan mempunyai nilai lebih tinggi atau dalam proses terjadinya penambahan nilai tambah (Yamit, 2011). Menurut (Assauri, 2008) proses produksi dapat dibedakan menjadi tiga jenis, antara lain:

1. Proses produksi yang terus-menerus, adalah proses produksi yang dipersiapkan untuk memperoleh produk dalam jangka waktu yang lama atau panjang, tanpa mengalami perubahan untuk jenis produk yang sama.
2. Proses produksi yang terputus-putus, adalah proses produksi yang menggunakan waktu yang pendek dalam persiapan peralatan untuk perubahan yang cepat untuk menghadapi variasi produk yang berganti-ganti.
3. Proses intermediate, dalam kenyataannya kedua macam proses produksi diatas tidak berlaku sepenuhnya, biasanya merupakan campuran dari keduanya, hal ini disebabkan karena jenis barang yang dikerjakan memang berbeda, tetapi jenisnya tidak terlalu banyak, dan jumlah barang setiap jenisnya tidak terlalu sedikit.

Dalam proses penyalaiian ikan pada prinsipnya terdapat beberapa proses pengawetan ikan yaitu: penggaraman, pengeringan, pemanasan dan penyalaiian. Berikut merupakan proses pengasapan/penyalaiian ikan lele (Djunaedi, 2011).

a. Pemilihan bahan baku

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

b. Mematikan ikan dan pembelahan ikan

Ikan di belah untuk memudahkan proses pencucian agar isi perut ikan mudah untuk dikeluarkan dari dalam perut.

c. Pencucian ikan

Ikan yang akan diasapi/salai terlebih dahulu dibersihkan dari kotoran yang dapat mencemari produk, dengan cara dicuci dengan air bersih dan disiangi

(dikeluarkan isi perut dan insangnya), tujuannya agar pada proses penyalaiian dapat melekatkan asap ke dalam tubuh ikan secara merata.

d. Penggaraman

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

e. Pengeringa Ikan

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

f. Penataan ikan

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



g. Pengasapan ikan

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

### 2.3. Analisis Usaha

Analisis usaha digunakan untuk menganalisis usaha produksi ikan lele salai dengan melakukan perencanaan, meriset, memprediksi, bahkan mengevaluasi kegiatan usaha ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat, tujuannya untuk menghindari kemungkinan buruk yang terjadi ketika proses usaha tersebut dijalankan.

#### 2.3.1. Biaya Produksi

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

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

1. Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi, output produksi sangat menentukan besar kecilnya biaya tetap yang akan digunakan dan tetap dikeluarkan apabila tidak ada produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha usaha Sedap Bakat meliputi penyusutan peralatan seperti, pisau, box besar, ember besar, ember kecil, bak besar, bak kecil, besi tempat penyiangan ikan, kursi plastic, selang, meja, *smoking cabinet*, celemek, timbangan besar, timbangan kecil, *sealer* (alat pres kemasan), sarung tangan, gerobak.

2. Biaya tidak tetap (*variabel cost*)

Biaya tidak tetap merupakan biaya yang berubah-ubah secara proporsional dengan adanya kualitas produksi dan penjualan, jika kualitas produk bagus atau bertambah maka biaya variabel ikut bertambah, dan sebaliknya jika kualitas produk menurun maka biaya variabel yang digunakan juga akan menurun. Adapun komponen biaya tidak tetap (variabel) pada usaha Sedap Bakat yaitu

meliputi biaya bahan baku, karena bahan baku adalah bahan yang secara langsung digunakan dalam produksi yang nantinya akan menghasilkan produk jadi yang siap untuk di jual atau dipasarkan, biaya upah tenaga kerja, dan biaya bahan penunjang.

### 2.3.2. Produksi

Menurut Fuad (2006), produksi merupakan sebagian dari kegiatan atau proses untuk mengubah masukan menjadi keluaran dalam arti sempit. Pengertian produksi hanya dijadikan sebagai kegiatan untuk menghasilkan barang, baik barang jadi atau setengah jadi, barang industri, suku cadang maupun komponen penunjang.

Produksi yaitu menciptakan dan membuat segala kegiatan produksi dengan adanya bahan baku. Untuk melakukan produksi maka diperlukan faktor-faktor produksi yaitu bahan baku, tenaga kerja, modal dan manajemen. Semua unsur yang menopang pada usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor- faktor produksi.

Menurut Nicholson (2003), produksi adalah hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input, Dapat disimpulkan bahwa kegiatan produksi adalah kegiatan yang berhubungan antara tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh, maka produksi adalah gabungan dari berbagai input atau masukan dengan tujuan untuk menghasilkan output.



### 2.3.3. Harga

Menurut Kotler (2012), harga merupakan alat pengukur yang digunakan dalam sistem ekonomi, hal ini disebabkan karena harga dapat mempengaruhi faktor-faktor produksi. Harga merupakan nilai yang diterima pengusaha dari kesediaan pengusaha menjual barang atau jasa yang dimiliki kepada orang lain.

Menurut Amstrong (2005), harga mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian, semakin tinggi harga maka keputusan pembelian rendah, sebaliknya jika harga rendah maka keputusan pembelian tinggi.

### 2.3.4. Pendapatan

Menurut Baridwan (2011), pendapatan merupakan aliran masuk atau kenaikan aktiva suatu usaha atau pelunasan utang usaha atau bahkan gabungan dari keduanya selama periode dari penyerahan/pembuatan barang, penyerahan jasa bahkan kegiatan utama lain dari usaha tersebut.

Menurut Tohar (2010), pendapatan bagi sejumlah pelaku ekonomi adalah uang yang diterima oleh pelanggan dari perusahaan sebagai hasil penjualan barang dan jasa, arti pendapatan yaitu jumlah penghasilan yang berasal dari perorangan ataupun keluarga dari kegiatan atau jasa perbulannya yang diberikan dalam bentuk uang ataupun diartikan sebagai bentuk keberhasilan suatu usaha, besar kecilnya pendapatan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain yaitu: efisiensi biaya produksi yang artinya produk yang efisiensi akan dapat meningkatkan pendapatan bersih pengusaha, karena adanya proses produksi yang efisien akan menjadikan biaya produksi pada setiap produksi semakin rendah,

selain itu faktor efisiensi pengadaan bahan baku dan pengadaan faktor-faktor produksi.

Pendapatan tenaga kerja dalam keluarga diartikan sebagai sejumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan sebagai upah biaya tenaga kerja luar keluarga akan menjadi bagian pendapatan keluarga usaha. Pemanfaatan tenaga kerja dalam keluarga merupakan sumbangan biaya terhadap kegiatan usaha atau dengan kata lain akan mengurangi pengeluaran biaya atau upah tenaga kerja (Suratman, 2015).

Menurut Soekartawi (2006), Pendapatan dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor/penerimaan merupakan produksi total dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual maupun yang tidak dijual, total biaya (pengeluaran total) berasal dari semua nilai masukan yang habis terpakai atau tidak terpakai dalam skala satu kali proses produksi. Sedangkan pendapatan bersih merupakan selisih penerimaan dengan pengeluaran total, penerimaan sendiri yaitu produk total dalam waktu tertentu baik yang dijual atau yang tidak dijual.

#### **2.3.5. Efisiensi**

Menurut Soekartawi (1995), Efisiensi usaha dapat dihitung menggunakan perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, dengan menggunakan R/C Rasio atau *Return cost of ratio*, dalam hitungan analisis sebaiknya R/C dibagi menjadi dua antara lain, R/C menggunakan biaya rill yang dikeluarkan pengusaha dan R/C untuk menghitung semua biaya baik biaya rill yang dikeluarkan ataupun biaya tidak rill dikeluarkan.

Tujuan utama dari suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan yang besar disamping ada tujuan yang lebih utama, tujuan tersebut untuk mencapai suatu tingkat efisiensi yang tinggi. Adapun keuntungan yang tinggi tidak selalu dapat menunjukkan efisiensi yang tinggi pula, karena bisa jadi keuntungan yang diperoleh tersebut merupakan hasil dari investasi yang besar. Efisiensi juga mempunyai tujuan untuk memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai guna memperbesar produksi tanpa adanya peningkatan biaya keseluruhan (Rahardi, 2010).

Menurut Meller Dkk dalam Lianti (2019), konsep efisiensi dibagi menjadi tiga yaitu:

1. Efisiensi Teknis

Efisiensi teknis mengharuskan adanya proses produksi yang dapat memanfaatkan input yang lebih sedikit demi menghasilkan output dalam jumlah yang sama

2. Efisiensi Harga

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

3. Efisiensi Ekonomis



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

### 2.3.6. Nilai Tambah

Menurut Mulyadi (2017), nilai tambah (*value added*) artinya suatu pertambahan nilai komoditi karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi, dari nilai tambah inilah nantinya yang mendeskripsikan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di usaha tersebut. Menurut Hayami (1987), dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku. Dalam margin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan meliputi tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan

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

Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan barang merupakan selisih antara nilai akhir produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya. Nilai tambah

tidak hanya melihat besarnya nilai tambah yang dihasilkan, tetapi juga distribusi terhadap faktor produksi yang digunakan. Sebagian dari nilai tambah merupakan balas jasa (imbalan) bagi tenaga kerja dan sebagian lainnya merupakan keuntungan pengolah. Metode Hayami adalah metode yang umum digunakan untuk menganalisis nilai tambah pada subsistem pengolahan (Natelda,2006).

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

#### **2.4. Penelitian Terdahulu**

Sari (2020) meneliti Analisis Usaha dan Nilai Tambah Ikan Asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka. Penelitian ini bertujuan untuk (1) Menganalisis usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin (2) menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asin. tempat dan waktu penelitian dilaksanakan di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka pada bulan September sampai Desember 2019. Metode

penelitian menggunakan metode kasus. metode penarikan contoh menggunakan metode sensus. Metode pengolahan dan analisis data deskriptif kualitatif dengan metode Hayami serta analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat dua kelompok skala usaha berdasarkan modal. (1) Masing-masing usaha kecil dan skala besar layak untuk diusahakan berdasarkan indikator BEP pendapatan, BEP harga, BEP penerimaan dan R/C ratio. (2) Nilai tambah skala besar dan skala kecil pengolahan ikan segar menjadi ikan asin tergolong kedalam kategori tinggi (>40 persen) pada jenis ikan asin lesi, Tamban, Ciu dan Liban, sedangkan ikan asin jenis teri tergolong kedalam kategori sedang karena mempunyai nilai antara 15 sampai 40 persen.

Oktavian (2020), penelitian ini berjudul Analisis Usaha dan Nilai Tambah Ikan Giling pada UD "Annisa 88" di Kota Bengkulu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi, break event point, kinerja finansial dan nilai tambah produk ikan giling pada UD Annisa 88. Harga pokok produksi menggunakan metode variabel costing kemudian dibandingkan dengan perhitungan yang digunakan oleh perusahaan selama ini. kinerja finansial menggunakan metode perhitungan rasio finansial berdasarkan neraca keuangan dan laporan laba/rugi. Nilai tambah menerapkan metode hayami (Hayami dkk, 1987). Hasil menunjukkan bahwa 1) perhitungan harga pokok produksi yang biasa digunakan oleh perusahaan kurang terperinci karena ada beberapa komponen biaya yang tidak masuk dalam perhitungan; 2) total penjualan dalam rupiah maupun per-unit telah melewati batas titik impas yang mengindikasikan UD Annisa 88 berhasil memperoleh laba; 3) analisis kinerja finansial



menunjukkan rasio likuiditas, solvabilitas dan profitabilitas berada dalam kondisi yang baik. akan tetapi rasio aktivitas tidak berada dalam kondisi yang baik dikarenakan nilai yang kurang dari batas minimal;4) berdasarkan analisis nilai tambah, produk ikan giling termasuk dalam kategori nilai tambah yang tinggi.

Ramli & Putri (2012) melakukan penelitian tentang Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin (Kasus di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar, Kampar). Dengan tujuan Penelitian untuk melihat seberapa besar pengolahan nilai tambah ekonomi yang diterima usaha pengolahan ikan patin. Analisis yang digunakan dengan metode pendekatan prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku ikan patin sebesar 500 Kg ikan segar saat diolah menjadi 150 Kg ikan asap dengan harga jual Rp 5.500.00/Kg, sedangkan harga bahan baku Rp 1.300.00/Kg. Setelah analisis ekonomi yang diketahui senilai Rp 2.926,00/Kg (17,73%) dengan keuntungan sebesar Rp 1.726.00/Kg (58,99%). Nilai margin output dengan harga bahan baku sebesar Rp 3.500.00.

Nugroho (2017) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Nilai Tambah Ikan Lele Asap Di Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat (Kasus: Usaha Pengasapan Panca Usaha). Penelitian ini mengacu pada tujuan yang ada yakni menganalisis biaya, pendapatan dan nilai tambah usaha pengolahan ikan Lele menjadi Lele asap di usaha pengasapan Panca Usaha. dalam penelitian ini analisis yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengasapan ikan Lele

Panca Usaha sebanyak Rp 1.733.917 dalam sekali produksi. Pendapatan yang diperoleh usaha pengasapan Panca Usaha terdiri atas pendapatan kotor (nilai output) sebanyak Rp 23.310/Kg bahan baku dengan nilai keuntungan yang diperoleh sebanyak Rp 6.060/Kg bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengasapan Panca Usaha sebanyak Rp 8.660/Kg dengan rasio nilai tambah pengasapan ikan Lele sebesar 37,15%.

Lubis (2018) dengan penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Ikan Baung (*Mystus Nemurus*) dalam Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Bertujuan untuk menganalisis nilai tambah ikan baung dan pendapatan nelayan di Kabupaten Labuhanbatu Selatan pada hasil produk olahan. Analisis data dilakukan secara kuantitatif dengan menghitung besar nilai tambah dan pendapatan pada produk olahan menggunakan metode Hayami. Produk olahan yang dikaji pada penelitian ini ialah ikan salai baung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) nilai tambah yang didapatkan berasal dari produk olahan (ikan salai baung) sebesar Rp 33.848.99/Kg diperoleh rasio nilai tambah sebesar 38,46%. 2) pendapatan yang diperoleh dari produk olahan sebesar Rp 33.428.21/Kg untuk satu kali produksi. Bila dalam satu bulan nelayan mengolah ikan salai baung sebanyak lima kali maka pendapatan yang diperoleh sebanyak Rp 1.303.700.

Awami *et al* (2019) melakukan penelitian menggunakan judul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui nilai tambah usaha pengolahan ikan manyung asap, tingkat kelayakan usaha dan keuntungan usaha pengolahan ikan

manyung asap, dan faktor yang mempengaruhi nilai tambah usaha pengolahan ikan manyung asap. Analisis yang digunakan pada penelitian ini memakai analisis nilai tambah metode Hayami, analisis keuntungan serta kelayakan dan analisis regresi berganda. Hasil penelitian menunjukkan usaha pengolahan ikan manyung asap memberikan nilai tambah sebesar Rp. 4.042/Kg. Rata-rata penerimaan per siklus produksi sebesar Rp. 2.773.000, serta rata-rata keuntungan Rp. 251.980. RC ratio 1,154. BEP produksi 16,442 Kg, dan BEP penerimaan Rp, 358.604. Faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan ikan manyung asap di Kabupaten Demak yaitu jumlah tenaga kerja, jumlah bahan baku, usia pengolah, dan harga output.

Simanjuntak (2017) pada penelitian yang telah dilakukan dengan judul Analisis Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Kecamatan Sei Lelan, Kabupaten Langkat). Adapun tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin (jenis ikan gulama dan ikan kasai) dan pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar (jenis ikan cincang rebung dan ikan kasai) serta kendala yang dialami pada industry pengolahan ikan asin di daerah penelitian. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh berasal dari pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis gulama adalah tinggi, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan menjadi ikan asin jenis kasai adalah rendah, nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis cincang rebung adalah tinggi dan nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis



kasai adalah tinggi. Kendala yang dihadapi industri pengolahan ikan asin di Kecamatan Sei Lapan adalah cuaca atau iklim, ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja.

Rosita et al (2018) berdasarkan penelitian yang dilakukan dengan judul Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode Value Engineering. Menciptakan tujuan penelitian untuk mengetahui nilai tambah yang diberikan dari pengolahan ikan peperek crispy. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode value engineering dengan pencarian alternative dari beberapa tahap informasi, tahap kreatif, tahap analisis, tahap pengembangan, dan tahap rekomendasi. Hasil penelitian menunjukkan terdapat lima alternative meliputi: alternative 1 dengan rasa balado, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100-125 gram, alternative 2 dengan rasa original, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100-125 gram, alternative 3 dengan rasa manis, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100-125 gram, alternative 4 dengan rasa balado, kemasan plastik PP, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100-125 gram, dan alternative 5 dengan rasa balado, kemasan toples, ukuran ikan sedang dan berat bersih 100-125 gram. Desain alternative terpilih dengan menggunakan metode value engineering yaitu alternative ke-2. Nilai tambah produk ikan peperek crispy adalah Rp 3.732 per kemasan dengan tingkat keuntungan sebesar 37,32% per kemasan dengan berat 100-125 gram.

Siregar (2017) melakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Kembung Rebus Di Kota Medan. Penelitian yang dilakukan

menciptakan tujuan yakni untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan ikan kembung rebus, untuk menganalisis pendapatan pengolahan ikan kembung rebus dan untuk menentukan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan kembung rebus di daerah penelitian. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode pengambilan sampel yaitu dengan cara snowball sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan kembung rebus di Kota Medan masih tergolong sederhana, pendapatan yang diperoleh dari pengolahan ikan kembung menjadi ikan kembung rebus per bulan di Kota Medan tergolong besar dan menguntungkan yaitu pendapatan ikan kembung rebus aso sebesar Rp 5.627.368,61 dan ikan kembung rebus kering sebesar Rp 5.902.728,61 dimana diperoleh BEP produksi pengolahan ikan kembung rebus aso sebesar 34,20 Kg dan ikan kembung kering sebesar 15,05 Kg, sedangkan BEP harga ikan kembung rebus aso sebesar Rp 30.785/Kg dan ikan kembung rebus kering sebesar Rp 34.064/Kg, serta nilai tambah pengolahan ikan kembung rebus di daerah penelitian masih tergolong rendah yaitu ikan kembung rebus aso sebesar 14,21% dan ikan kembung rebus kering sebesar 25,86% lebih kecil dari 50%.

Wachdijono & Julhan (2019) melakukan penelitian berjudul Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Ikan Laut Kering Di Kecamatan Gebang Kabupaten Cirebon. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah agroindustri ikan laut kering di Kecamatan Gebang, Kabupaten Cirebon. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode perhitungan Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah agroindustry ikan laut kering sebesar Rp 681,-/Kg (8%) hal ini dapat disimpulkan bahwa nilai tambah ikan laut

kering masih relatif kecil sehingga peluangnya untuk meningkatkan nilai tambah masih terbuka. Untuk itu disarankan kepada Pemerintah Kabupaten Cirebon membuat kebijakan untuk meningkatkan nilai tambah ikan laut kering melalui aplikasi dari teknologi tepat guna.

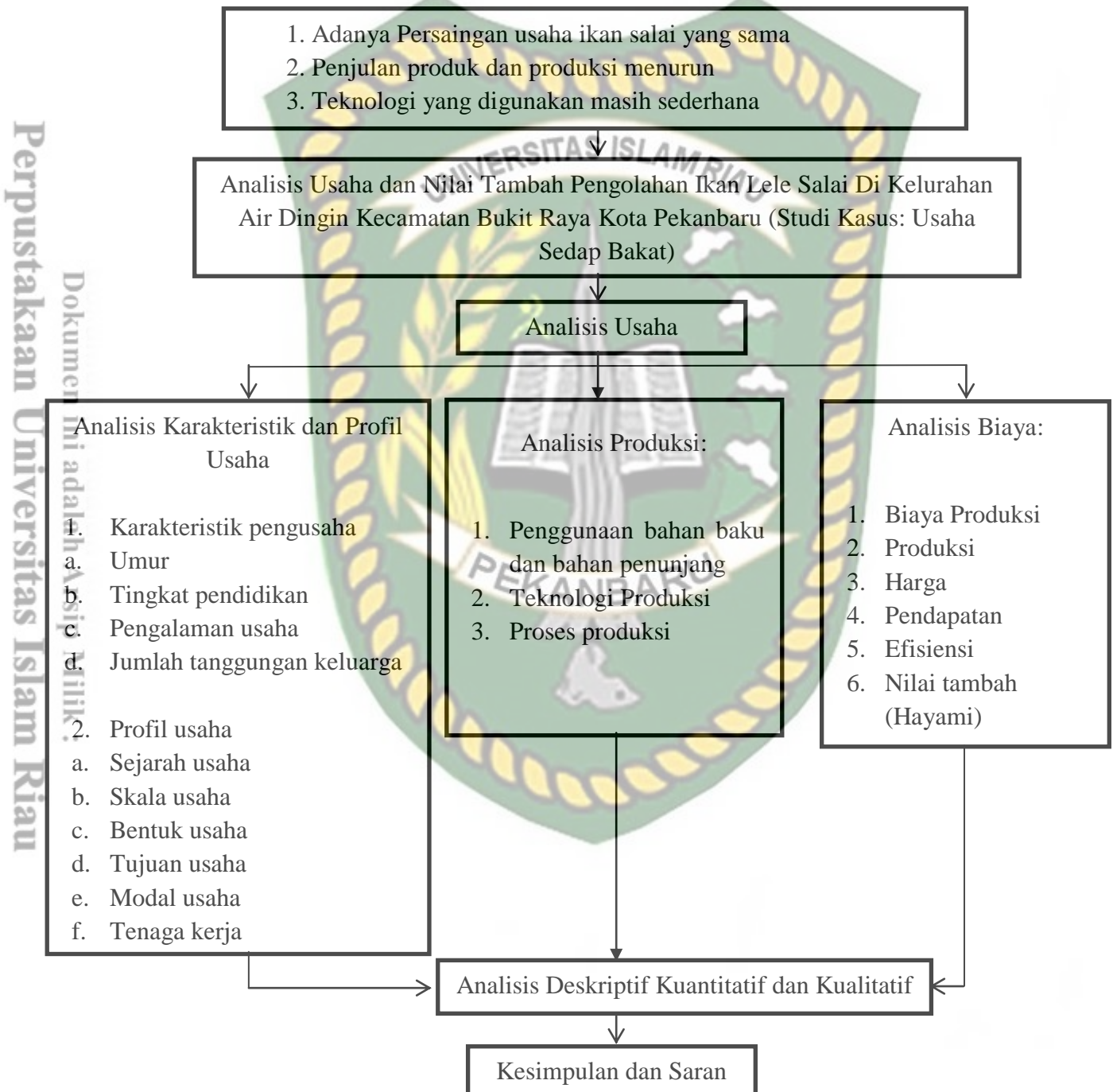
## 2.5. Kerangka Pemikiran

Usaha pengolahan Sedap Bakat merupakan salah satu usaha perikanan yang terdapat di Kelurahan Air Dingin kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, usaha Sedap Bakat telah berdiri sejak 12 tahun, usaha Sedap Bakat yaitu usaha pengolahan ikan lele segar menjadi ikan lele salai, dahulu Usaha Sedap Bakat memasok bahan baku dengan membudidayakan ikan lele sendiri dan kemudian hasil panen yang diperoleh akan langsung diolah menjadi ikan lele salai, namun usaha budidaya diberhentikan dan memfokuskan untuk usaha peyalaiian. Pengusaha beralih untuk memasok bahan baku dengan memperoleh ikan lele dari pemasok (*supplier*) di Sungai Pagar. Selain itu adanya persaingan usaha ikan salai di beberapa tempat di Kelurahan Air Dingin mengakibatkan penjualan produk mengalami penurunan, penurunan penjualan juga diakibatkan oleh adanya dampak covid-19, maka dari itu perlu adanya antisipasi yang dilakukan untuk menstabilkan penjualan produk agar tidak mengalami penurunan penjualan lagi. Serta teknologi yang digunakan masih sederhana maka dari itu perlu adanya teknologi modern agar proses produksi dapat lebih efektif.

Analisis usaha dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pendapatan dan keuntungan usaha dan untuk mengetahui Usaha Sedap Bakat dapat menghasilkan produk bernilai tambah yang



nantinya dapat berkontribusi dalam pendapatan dan keuntungan usaha yang dijalankan. Untuk itu, agar penelitian ini lebih terarah maka dapat dilihat melalui kerangka pemikiran operasional Usaha Sedap Bakat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

### 3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Pemilihan tempat penelitian tersebut dikarenakan Usaha Sedap Bakat merupakan tempat usaha yang menerapkan sistem produksi yaitu pengolahan ikan lele segar menjadi ikan lele salai.

Penelitian ini dilakukan selama enam bulan yang dimulai dari Februari 2022 sampai dengan Juli 2022, dengan serangkaian kegiatan yang meliputi penyusunan usulan penelitian, pembuatan kuesioner, pengumpulan data, pengolahan data, analisis data serta penyusunan laporan akhir.

### 3.2. Teknik Pengambilan Responden

Pengambilan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive sampling*) dengan melakukan pengamatan langsung ke lokasi tujuan, dengan pertimbangan pengusaha bersedia untuk Usaha Sedap Bakat diteliti dan bersedia memberikan informasi mengenai usaha yang dijelankannya serta memiliki data primer yang dapat membantu penulis dalam penelitian yang dilakukan. Responden dalam penelitian ini yaitu Bapak Ahmaddin Margolang sebagai pemilik usaha Sedap Bakat. Tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga sebanyak 5 orang terdiri dari istri, ketiga anak dan pemilik usaha.

### 3.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis dan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dapat diperoleh dari dua sumber sebagai berikut:

#### 1. Data primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung melalui wawancara dari subjek penelitian dengan menggunakan kuesioner pada subjek sebagai sumber informasi (Nazir, 2009). Adapun data primer yang diperoleh berupa: 1) karakteristik pengusaha dan profil usaha meliputi umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah anggota keluarga, skala usaha, umur usaha, modal usaha, tenaga kerja. 2) subsistem agroindustri meliputi penyediaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, biaya produksi, proses produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Dari data yang telah diperoleh tersebut nantinya dapat ditabulasikan dan diinterpretasikan kemudian dianalisis dengan metode kuantitatif dan kualitatif.

#### 2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh melalui sumber-sumber lain yang tersedia sebelum penelitian dilakukan, seperti instansi terkait yang terhubung dalam penelitian seperti, KKP (kementerian kelautan dan perikanan), BPS Kota Pekanbaru serta literatur dan buku-buku pendukung lainnya seperti buku, laporan, jurnal dan skripsi yang dianggap dapat memberikan informasi untuk melengkapi penelitian ini. Data sekunder yang diperoleh berupa keadaan umum daerah penelitian, batas-batas daerah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan, produksi ikan lele, serta data-data lain yang dapat mendukung penelitian ini. Data sekunder



nantinya dapat diolah dan dianalisis dengan menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif.

### 3.4. Konsep Operasional

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

- 1) Ikan salai merupakan cara pengawetan yang digunakan untuk pengawetan ikan dengan menggunakan media asap untuk menghasilkan ikan yang memiliki daya simpan yang cukup lama serta menghasilkan aroma, rasa dan warna yang khas. Dengan kata lain ikan salai adalah produk olahan yang dihasilkan dari proses pengasapan (Kg/Proses produksi).
- 2) Karakteristik pengusaha diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan perilaku, ciri khas, sikap dan watak seseorang yang menjalankan usaha yang memiliki beberapa unsur yang terdapat pada diri seorang pengusaha yaitu umur (tahun), pengalaman berusaha (tahun), lama pendidikan (tahun) dan jumlah tanggungan keluarga (orang).
- 3) Profil usaha yaitu gambaran usaha yang berisi sejarah usaha (tahun), skala usaha, modal usaha (Rp) dan tenaga kerja.
- 4) Bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan untuk membuat ikan lele salai yakni ikan lele segar yang diolah melalui proses tertentu menjadi ikan lele salai (Kg/Proses produksi)
- 5) Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk mendukung proses pengolahan ikan lele salai yaitu berupa kayu bakar (Rp/Proses produksi)
- 6) Salai yaitu teknologi sederhana dengan menggunakan *smooking cabinet*.

- 7) Produksi yang dihasilkan dalam bentuk ikan salai (Kg/ Proses produksi)
- 8) Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam sekali proses pengolahan ikan lele menjadi ikan lele salai yang berasal dari biaya variabel dan biaya tetap (Rp/Proses produksi)
- 9) Biaya variabel (*variable cost*) adalah besar kecilnya biaya tergantung pada besar kecilnya proses produksi yang dilakukan (Rp/Proses Produksi)
- 10) Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang selalu dikeluarkan yang hasilnya tidak dipengaruhi oleh proses produksi (Rp/Proses Produksi)
- 11) Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk kegiatan proses produksi ikan lele salai mulai dari pengolahan sampai pengemasan produk. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga (HOK/Proses produksi).
- 12) Harga jual adalah besaran penjualan yang diterima oleh pengusaha ikan lele salai (Rp/proses produksi)
- 13) Pendapatan kotor adalah jumlah seluruh pendapatan yang diperoleh dari hasil kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku (Rp/Proses produksi)
- 14) Pendapatan bersih merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan usaha (Rp/Proses produksi)
- 15) Efisiensi adalah hasil dari perhitungan antara pendapatan kotor dibagi dengan biaya produksi
- 16) Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga bahan baku serta sumbangan input lainnya dengan satuan kilogram (Kg)

### **3.5. Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, yaitu data yang telah diperoleh akan dianalisis sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian yang dapat dilihat sebagai berikut:

#### **3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru**

Data karakteristik responden yang diambil berupa umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga. Untuk data profil usaha sedap bakat yaitu berupa sejarah usaha, skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha dan tenaga kerja. Setelah data diperoleh maka akan ditabulasikan dan dianalisis dengan metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif, untuk mendapatkan rata-rata maupun presentase yang akan diinterpretasikan sesuai dengan tujuan penelitian.

#### **3.5.2. Analisis Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang, Penggunaan Teknologi dan Proses Produksi Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru**

Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan ikan lele salai pada Usaha Sedap Bakat yaitu ikan lele segar, sedangkan penggunaan bahan penunjang yang digunakan yaitu kayu bakar, plastik kemasan, label, listrik (lampu, *sealler*, mesin air), teknologi yang digunakan tergolong sederhana dan proses produksi yang kemudian dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif kemudian ditabulasikan untuk mendapatkan rata-rata yang nantinya dapat diinterpretasikan sesuai dengan tujuan penelitian.



### 3.5.3. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru

#### a. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan total seluruh biaya yang dikeluarkan pada suatu usaha yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap, untuk menghitung besar biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha Sedap Bakat dapat dihitung secara matematis dengan cara sebagai berikut. Menurut Firdaus (2008) yang dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan peneliti:

#### 1. Biaya Variabel (*variable cost*)

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

$$TC = \{(X_1PX_1) + (X_2PX_2) + (X_3PX_3)\} + D \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

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

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

TVC : *Total Variable Cost* atau total biaya variabel

X<sub>1</sub> :Jumlah penggunaan bahan baku ikan lele segar (Kg/Proses produksi)

PX<sub>1</sub> : Harga bahan baku ikan lele segar (Rp/Kg)

X<sub>2</sub> : Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/Proses produksi)

PX<sub>2</sub> : Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

X<sub>3</sub> :Jumlah penggunaan bahan penunjang (Rp/Proses produksi)

PX<sub>3</sub> : Harga bahan penunjang (Rp/Proses produksi)

## 2. Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk menghasilkan ikan lele salai yaitu berasal dari penyusutan peralatan. Berikut adalah rumus untuk menghitung penyusutan alat produksi antara lain:

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

Keterangan:

- D : Biaya penyusutan alat produksi (Rp/Unit/Priode produksi)
- NB : Nilai beli alat (Rp)
- NS : Nilai sisa dari harga beli (Rp/Unit/Priode produksi)
- UE : Umur ekonomis alat (Tahun)

### b. Produksi

Untuk produksi ikan lele salai pada Usaha Sedap Bakat dapat dipaparkan atau dideskripsikan dan dibuat dalam bentuk tabel maupun penjelasan produksi yang diperoleh pengusaha dibandingkan dengan teori.

### c. Harga

Harga jual yang digunakan pada Usaha Sedap Bakat yaitu berdasarkan HET (harga eceran tertinggi), HET adalah salah satu bentuk dari penetapan harga jual melalui MSRP atau Manufacturer Suggested Retail Price. MSRP adalah harga jual yang sudah ditentukan oleh pemilik merk atau usaha. Melalui metode ini, penjual tidak perlu repot menentukan berapa harga jual produk. Pemilik merk biasanya sudah menentukan berapa harga maksimal dari produk yang meereka jual.

**d. Pendapatan**

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

**1. Pendapatan Kotor**

$$TR = (Y \cdot Py) \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

TR : Pendapatan kotor ikan lele salai (Rp/Kg/Proses produksi)

Y : Jumlah produksi ikan lele salai (Kg/proses produksi)

Py : Harga jual ikan lele salai (Rp/Kg)

**2. Pendapatan Bersih**

Pendapatan bersih yang diterima pengusaha sedap bakat dalam produksi ikan lele salai dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

$\pi$  : Pendapatan bersih ikan lele salai (Rp/Proses produksi)

TR : Pendapatan kotor ikan lele salai (Rp/Proses produksi)

TC : *Total Cost* atau total biaya ikan lele salai (Rp/Proses produksi)

**3. Pendapatan Kerja Keluarga**

Pendapatan kerja keluarga pada Usaha Sedap Bakat dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut (Suratman, 2015):

$$PKK = PB + BTKDK \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

PKK = Pendapatan kerja keluarga (Rp/Proses produksi)



PB = Pendapatan bersih (Rp/Proses produksi)

BTKD = Biaya tenaga kerja dalam keluarga (Rp/Proses produksi)

#### e. Efisiensi

Efisiensi usaha Sedap Bakat dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan *Return Cost Ratio* (RCR) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots(7)$$

Keterangan:

RCR : *Return Cost of Ratio* ikan lele salai (perbandingan antara penerimaan dengan biaya)

TR : Pendapatan kotor ikan lele salai (Rp/Proses produksi)

TC : Biaya produksi ikan lele salai ( Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha antara lain yaitu:

RCR >1 Usaha Sedap Bakat sudah efisien dan menguntungkan.

RCR <1 Usaha Sedap Bakat tidak menguntungkan.

RCR =1 Usaha Sedap Bakat berada pada titik impas/balik modal (BEP).

#### f. Nilai Tambah

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

- a. Output merupakan ikan lele salai yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (kg).
- b. Input adalah bahan baku ikan lele yang diolah menjadi lele salai dalam satu kali proses produksi (kg).

- c. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan ikan lele menjadi lele salai (HOK).
- d. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
- e. Koefisien Tenaga Kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan (HOK/Kg).
- f. Harga Output adalah nilai jual lele salai yang diterima pengusaha (Rp/Kg).
- g. Upah Tenaga Kerja adalah biaya yang dibayarkan untuk tenaga kerja langsung dalam pengolahan lele salai berdasarkan jam kerja (Rp/HOK).
- h. Harga Bahan Baku adalah nilai jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses produksi).
- i. Harga input lain adalah jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses produksi).
- j. Nilai Output adalah menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).
- k. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output lele salai dengan harga bahan baku ikan lele dan sumbangan input lainnya (Rp/Kg).
- l. Rasio nilai tambah menunjukkan besarnya nilai tambah dari nilai produk(%).
- m. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan nilai upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk mengolah satu-satunya bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp).
- n. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).

- o. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengusaha (Rp/Kg).
- p. Tingkat keuntungan menunjukkan tingkat keuntungan dari nilai produk (%).
- q. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengusaha (Rp/Kg)

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

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

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

Sumber: Hayami, et, al (1987)

Kriteria uji antara yaitu:

1. Jika Rasio VA > 50 % maka nilai tambah tergolong tinggi.
2. Jika Rasio VA ≤ 50 % maka nilai tambah tergolong rendah



## BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

### 4.1. Geografi dan Topografi

Kelurahan Air Dingin adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Kelurahan Air Dingin memiliki luas wilayah 8,30 km<sup>2</sup>, Kelurahan Air Dingin berada di ketinggian 40,1 meter di atas permukaan laut (Mdpl). Kelurahan Air Dingin memiliki 68 RT dan 13 RW. Kelurahan Air Dingin terbentuk dari wilayah Kelurahan Simpang Tiga pada pemekaran wilayah kota Pekanbaru pada tahun 2006. Dasar pembentukan kelurahan Air Dingin adalah peraturan daerah kota Pekanbaru nomor 04 Tahun 2016, Kelurahan Air Dingin memiliki batasan wilayah antara lain sebagai berikut (Air Dingin Wikiwand, 2013):

- Sebelah Utara : Kelurahan Simpang Tiga
- Sebelah Timur : Desa Tanah Merah dan Desa Pandau Jaya, Kabupaten Kampar
- Sebelah Selatan : Desa Kubang Jaya, Kabupaten Kampar
- Sebelah Barat : Kelurahan Maharatu dan Kelurahan Perrhentian Marpoyan, Kecamatan Marpoyan Damai

### 4.2. Kependudukan

Penduduk merupakan semua orang yang berdomisili di wilayah tertentu selama enam bulan atau lebih dan mereka yang berdomisili kurang dari enam bulan tetapi bertujuan menetap (BPS Kota Pekanbaru, 2022).

#### 4.2.1. Penduduk Berdasarkan Tingkatan Umur

Jumlah Penduduk menurut umur dan jenis kelamin di kelurahan Air Dingin yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur dan Jenis Kelamin di Kelurahan Air Dingin Tahun 2021

No	Golongan Umur (Tahun)	Jumlah Penduduk		Total Jiwa	Persentase (%)
		Jenis Kelamin (Jiwa)			
		Laki-Laki	Perempuan		
1	0-14	3.497	5.970	9.467	23,29 %
2	15-64	10.774	15.711	26.485	65,15%
3	65 keatas	2.146	2.552	4.698	11,56%
Jumlah		16.417	24.233	40.650	100%

Sumber: Kelurahan Air Dingin, 2022

Tabel 3 dapat dilihat bahwa total penduduk di kelurahan Air Dingin sebanyak 40.650 jiwa, dan total penduduk tertinggi yaitu pada golongan umur 15-64 tahun sebesar 65,15 persen, dan golongan penduduk yang paling rendah pada golongan umur 65 keatas sebesar 11,56 persen, sedangkan untuk golongan usia produktif yaitu pada golongan umur 15-64 tahun dapat dilihat pada data di atas bahwa semakin bertambahnya usia golongan umur produktif maka semakin berkurang jumlah penduduk setiap tahunnya.

#### 4.2.2. Penduduk Berdasarkan Agama

Penduduk di kelurahan Air Dingin menganut lima agama yaitu Islam, Katolik, Protestan, Hindu, Budha pada Tabel 4 dapat dilihat persentase penduduk berdasarkan agama yang dianut di kelurahan Air Dingin sebagai berikut.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Menurut Agama di Kelurahan Air Dingin Tahun 2021.

No	Agama	Jumlah Penduduk Kelurahan Air Dingin Menurut Agama	
		Jumlah Penduduk	Persentase (%)
1	Islam	32.055	78,86%
2	Katolik	1.993	4,90%
3	Protestan	3.378	8,31%
4	Hindu	32	0,08%
5	Budha	3.192	7,85%
	Jumlah	40.650	100%

Sumber: Kelurahan Air Dingin, 2022

Tabel 4 dapat dilihat bahwa mayoritas penduduk di kelurahan Air Dingin menganut agama Islam dengan persentase sebesar 78,86% dan minoritas penduduk di kelurahan Air Dingin menganut agama Hindu 0,08%. Dari kelima agama yang ada penduduk di kelurahan Air Dingin dapat hidup berdampingan dan memiliki toleransi yang tinggi.

#### 4.2.3. Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah sesuatu hal yang penting dalam menentukan arah pembangunan daerah, karena mempengaruhi pola pikir penduduk suatu daerah, semakin maju pendidikan yang ada maka akan membawa berbagai pengaruh positif bagi masa depan berbagai macam bidang kehidupan. Tingkat pendidikan masyarakat di Kelurahan Air Dingin bervariasi mulai dari yang belum sekolah sampai dengan tingkat perguruan tinggi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5 dibawah ini.



Tabel 5. Jumlah Penduduk Di kelurahan Air Dingin Menurut Pendidikan Terakhir Tahun 2021

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Presentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	3.415	8,40%
2	Tidak/Tamat SD	2.782	6,84%
3	Tamat SD Sederajat	4.658	11,46%
4	SLTP/Sederajat	9.397	23,12%
5	SLTA/Sederajat	15.934	39,20%
6	Diploma I/II	1.573	3,87%
7	Akademi/Strata I	2.097	5,16%
8	Strata II	749	1,84%
9	Strata III	45	0,11%
Jumlah		40.650	100%

Sumber: Kelurahan Air Dingin, 2022

Tabel 5 dapat dilihat bahwa penduduk di Kelurahan Air Dingin memiliki tingkat pendidikan terbanyak yaitu SLTA/Sederajat sebanyak 39,20% disusul dengan tingkat pendidikan SLTP/Sederajat sebesar 23,12%. Penduduk dengan tingkat pendidikan Strata III merupakan kelompok yang paling sedikit, sebesar 0,11 % (45 jiwa). Dapat disimpulkan bahwa pendidikan 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.

#### 4.3. Sarana dan Prasarana Penunjang

Sarana dan prasarana merupakan faktor penting yang menunjang keberhasilana pelaksanaan pembangunan. Sarana merupakan segala sesuatu yang dipakai sebagai alat untuk mencapai maksud dan tujuan. Sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha. Pembangunan, proyek, dan sebagainya).

#### 4.3.1. Sarana dan Prasarana Ekonomi

Lancarnya perekonomian suatu daerah sangat dipengaruhi oleh jumlah sarana dan prasarana yang terdapat pada daerah tersebut, baik sarana bangunan maupun sarana perhubungan. Jika suatu daerah mempunyai sarana yang memadai serta ditunjang oleh sumber daya alam yang cukup, maka kegiatan perekonomian pada daerah tersebut berjalan lancar.

Salah satu unsur peningkatan perekonomian suatu daerah adalah terletak pada sarana perekonomian yang mana di Kelurahan Air Dingin jumlah sarana perekonomian dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Sarana Dan Prasarana Ekonomi di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020

No	Jenis Sarana /Prasarana Ekonomi	Jumlah
1	Pertokoan	3
2	Pasar Tanpa Bangunan	0
3	Minimarket	15
4	Toko/Warung Kelontong	40
5	Restoran/Rumah Makan	71
6	Warung/Kedai Makan	176
7	Hotel	1
8	Penginapan	3
9	Bank Umum Pemerintas	5
10	Bank Umum Swasta	1
11	Bank Perkreditna Rakyat	1

Sumber: Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2021

Tabel 6 dapat dilihat bahwa sarana perekonomian yang paling dominan adalah warung/kedai makan pada kelurahan Air Dingin sebanyak 176 warung/kedai makan. Sedangkan untuk sarana perekonomian hotel, bank swasta dan bank pekreditan rakyat berada pada sarana perekonomian yang paling rendah yaitu berjumlah 1, serta Kelurahan Air Dingin tidak memiliki pasar tanpa bangunan.

#### 4.3.2. Sarana dan Prasarana Pendidikan

Sama seperti daerah lainnya, Kelurahan Air Dingin juga memiliki beberapa sarana dan prasarana. Baik berupa bangunan pemerintah, Maupun bangunan umum yang dibangun secara swasta dan untuk kepentingan masyarakat umum. Mengenai jenis sarana dan prasarana pendidikan di Kelurahan Air Dingin beserta jumlahnya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Banyaknya Sekolah Di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020

No	Kelurahan Air Dingin	Nama Sekolah	
		Negeri	Swasta
1	Sekolah Dasar (SD)	7	3
2	Madrasah Ibtidaiyah (MI)	0	0
3	Sekolah Menengah Pertama (SMP)	1	4
4	Madrasah Tsanawiyah (MTs)	0	2
5	Sekolah Menengah Atas (SMA)	1	1
6	Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	0	1
7	Akademi/Perguruan Tinggi	0	1

Sumber: Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2021

Tabel 7 dapat dilihat bahwa sarana dan prasarana yang terdapat pada Kelurahan Air Dingin untuk sekolah terdiri dari SD Negeri sebanyak 7 sekolah, SMP Negeri sebanyak 1 sekolah, SMA Negeri sebanyak 1 sekolah dan SD swasta sebanyak 3 sekolah, SMP Swasta sebanyak 4 sekolah, MTs sebanyak 2 sekolah dan SMA, SMK, Perguruan tinggi swasta terdiri dari 1 sekolah.

#### 4.3.3. Sarana dan Prasarana Tempat Ibadah

Tempat ibadah masyarakat di Kelurahan Air Dingin terdiri dari Masjid, Mushollah. Untuk lebih jelasnya lagi dapat dilihat pada Tabel 8 dibawah ini:

Tabel 8, Jumlah Tempat Ibadah di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020

No	Kelurahan	Tempat Ibadah			
		Masjid	Mushollah	Gereja	Jumlah
1	Air Dingin	19	21	0	40

Sumber: Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2021



Tabel 10 dijelaskan, masyarakat di Kelurahan Air Dingin dominan menganut agama islam, karena itu disediakan sarana beribadah untuk masyarakat di Kelurahan Air Dingin, namun untuk tempat ibadah gereja di Kelurahan Air Dingin belum tersedia.

#### 4.3.4. Sarana dan Prasarana Kesehatan

Selain sarana kesehatan juga tersedia untuk tempat untuk membantu masyarakat memperoleh perawatan atau penanganan yang cepat, adapun sarana kesehatan tersebut dapat dilihat dari Tabel 9 dibawah ini.

Tabel 9, Jumlah Sarana Kesehatan di Kelurahan Air Dingin Tahun 2020

No	Jenis Sarana Kesehatan	Jumlah Sarana Kesehatan di Kelurahan Air Dingin
1	Rumah Sakit	0
2	Puskesmas Tanpa Rawat Inap	0
3	Poliklinik/Balai Pengobatan	4
4	Tempat Praktik Dokter	8
5	Tempat Praktik Bidan	2
6	Apotik	11
Total		25

Sumber: Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2021

Tabel 9 dapat dilihat bahwa total jumlah sarana kesehatan yang ada di Kelurahan Air Dingin sebanyak 25-unit yang terdiri dari poliklinik/balai pengobatan sebanyak 4 unit, tempat praktik dokter 8 unit, tempat praktik bidan 2 unit dan apotik 11 unit.

#### 4.4. Keadaan Pertanian

Keadaan pertanian suatu daerah menjadi sebuah potensi pengembangan agroindustri, karena industri dapat tumbuh dan berkembang jika jumlah dari bahan baku yang diolah dapat terjamin keberlanjutannya. Kecamatan Bukit Raya terutama bukan merupakan wilayah pertanian, dimana hasil pertanian yang

dihasilkan belum mencukupi untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk di Kecamatan Bukit Raya terutama di Kelurahan Air Dingin. Perspektif masyarakat yang tinggi terhadap luasnya kebutuhan lahan yang diperlukan untuk kegiatan bercocok tanam sehingga menyebabkan sebagian masyarakat lebih memilih mengusahakan kegiatan pengolahan makanan. Dilihat dari jumlah produksi ikan budidaya kolam di kecamatan Bukit Raya cukup tinggi maka masyarakat di Kelurahan Air Dingin khususnya menjadikan hal tersebut sebagai peluang usaha, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Produksi Ikan Budidaya di Kolam Menurut Jenis Ikan di Kecamatan Bukit Raya (Ton), Tahun 2020

No	Jenis Ikan	Produksi (Ton)
1	Lele	293,17
2	Gurame	84,49
3	Patin	380,93
4	Nila	36,66

Sumber: Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka, 2021

Tabel 10 dapat dilihat bahwa produksi ikan budidaya di kolam yang paling tinggi adalah ikan lele 293,17 ton, ikan patin 380,93 ton, ikan gurame 84,49 ton, dan produksi paling rendah ikan nila 36,66 ton, hal ini menjadi peluang bagi masyarakat di kecamatan Bukit Raya terutama masyarakat di Kelurahan Air Dingin untuk mengembangkan industri terutama industri pengolahan makanan,

Kelurahan Air Dingin merupakan salah satu kelurahan yang mengembangkan industri pengolahan makanan yang berlokasi di jalan lundang, yang diusahakan oleh Bapak Ahmaddin Margolang. Usaha yang dijalannya yaitu usaha pengolahan ikan lele salai. Usaha ini cukup menjanjikan dilihat dari bahan

baku yang mudah didapatkan dan juga peminat ikan salai yang semakin meningkat.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

**Perpustakaan Universitas Islam Riau**



## BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat

#### 5.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik seseorang dapat menggambarkan bagaimana kondisi, keadaan dan status seseorang. Seseorang mempunyai karakteristik yang berbeda-beda, karakteristik tersebut dapat berupa karakter demografis, karakter social serta karakter kondisi ekonomi seseorang. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja Sedap Bakat dilihat dari beberapa variabel yang telah ditentukan untuk memberikan gambaran tentang usaha Sedap Bakat. Adapun variabel karakteristik pengusaha dan tenaga kerja meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga usaha Sedap Bakat yang dapat dirincikan dalam Tabel 11 dan lampiran 1.

Tabel 11. Karakteristik Pengusaha dan tenaga kerja Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022

No	Responden	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan (Tahun)	Pengalaman Usaha (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Jiwa)
A.	Pengusaha	46	16	12	4
B.	Tenaga Kerja				
	Pekerja 1	44	12	12	-
	Pekerja 2	16	12	5	-
	Pekerja 3	13	7	3	-
	Pekerja 4	11	5	1	-

#### 1) Umur

Tabel 11 menunjukkan umur pengusaha Sedap Bakat adalah 46 tahun, rata-rata umur pekerja 26,00 tahun, termasuk ke dalam usia produktif. Untuk

kedua orang pekerja 3 dan pekerja 4 tidak tergolong usia produktif namun tetap dapat membantu pekerjaan dalam membersihkan ikan lele karena kegiatan pembersihan tersebut tidak memerlukan keahlian yang khusus, hal ini tidak menjadi hambatan bagi pengusaha dalam proses pengolahan ikan lele salai dalam rangka meningkatkan kualitas dan produktivitas usaha.

Menurut Badan Pusat Statistik (2021), kelompok umur produktif dari rentang umur 15 sampai 64 tahun. Umur tenaga kerja dikatakan sangat produktif yaitu dari usia 20 sampai 40 tahun, sedangkan umur dibawah 20 tahun tergolong individu yang sedang dalam proses pendidikan dan belum memiliki keterampilan yang cukup.

## 2) Tingkat Pendidikan

Tabel 11 menunjukkan bahwa lama pendidikan pengusaha Sedap Bakat yakni 16 tahun (Sarjana S1), pekerja 1 lama pendidikan 12 tahun (SLTA), rata-rata lama pendidikan pekerja 10,40 tahun (SLTA). Hal ini dapat dilihat bahwa tingkat pendidikan pengusaha dan pekerja sudah cukup tinggi.

Berdasarkan penelitian terdahulu menurut wirawan (2019), bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka akan semakin tinggi tingkat kinerja yang ditampilkan. Seperti pada Usaha Sedap Bakat terdapat dua pekerja dengan tingkat pendidikan yang rendah yaitu pekerja 3 dan pekerja 4 sehingga dua pekerja tersebut juga memiliki keterampilan yang rendah, maka dari itu dua pekerja ini bersifat membantu dalam proses produksi dan sekaligus belajar cara mengelola usaha salah satunya dalam pembagian pekerjaan dalam proses produksi. Adapun saran yang dapat diberikan untuk tenaga kerja yang memiliki

tingkat pendidikan yang rendah yaitu dengan memberikan pelatihan ataupun pengajaran mengenai pekerjaan yang mereka terima agar mereka memiliki kinerja yang tinggi pula.

### 3) Pengalaman Usaha

Tabel 11 dapat dijelaskan bahwa pengalaman usaha pengusaha Sedap Bakat yakni 12 tahun, pekerja 1 pengalaman usaha 12 tahun itu artinya usaha Sedap Bakat ini memiliki pengalaman usaha yang cukup tinggi, sehingga mampu mengatasi masalah yang terjadi pada usaha, lebih mengerti keadaan lingkungan usaha, dan mampu mengembangkan usaha. Ketiga pekerja lainnya juga memiliki cukup pengalaman usaha sehingga tidak menjadi persoalan bagi pengusaha dalam mengembangkan usaha. Menurut Staw (2015), pengalaman usaha yang dimiliki orang tua yang bekerja mandiri atau berbasis wirausaha kemandirian yang ditularkan oleh orang tua seperti itu melekat dalam diri anak-anaknya sejak kecil. Sama seperti usaha Sedap Bakat ketiga pekerja merupakan anak dari pengusaha Sedap Bakat sehingga mereka memiliki jiwa kemandirian untuk melakukan pekerjaan dalam proses pengolahan ikan lele salai.

### 4) Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga pada Tabel 11 dapat dijelaskan bahwa jumlah tanggungan keluarga pengusaha Sedap Bakat yakni 4 jiwa, terdiri dari satu istri dan ketiga anak, seluruh tanggungan keluarga tersebut merupakan pekerja dalam pengolahan ikan lele salai. Pengusaha mempunyai tanggung jawab yang banyak sebagai kepala keluarga. Maka dari itu usaha pengolahan ikan lele salai menjadi matapencarian kedua bagi pengusaha. Menurut pendapat Hasyim (2006), bahwa



semakin banyaknya jumlah tanggungan keluarga pengusaha maka akan mengacu pengusaha untuk selalu meningkatkan pendapatannya demi memenuhi kebutuhan keluarga. Jumlah anggota keluarga dapat dijadikan sebagai sumber tenaga kerja yang dapat dimanfaatkan terutama anggota keluarga yang tergolong usia produktif. Sama seperti halnya usaha Sedap Bakat menjadikan anggota keluarga sebagai sumber pekerja.

### 5.1.2. Profil Usaha

#### A. Sejarah Usaha

Usaha Sedap Bakat terletak di Jalan Gading Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Lokasi usaha pengolahan ikan salai ini sangat strategis karena tidak jauh dengan pusat oleh-oleh, dan lainnya. Usaha Sedap Bakat ini milik Bapak Ahmaddin Margolang yang terletak di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Bapak Ahmaddin Margolang memulai usaha awalnya pada tahun 2006 dengan pembenihan ikan lele, usaha pembenihan tersebut dilakukan Bapak Ahmaddin sampai tahun 2010, kemudian Bapak Ahmaddin membuat kolam pembesaran ikan lele pada tahun 2010, Bapak Ahmaddin mulai mencoba melakukan pengolahan ikan lele menjadi ikan lele salai, beliau memilih inisiatif ini sebagai pertimbangan bagi para konsumen agar dapat mengkonsumsi ikan lele tidak dalam bentuk ikan segar saja tetapi bisa dengan selera yang lain salah satu pilihannya yaitu ikan lele salai. Tahun 2019 akhir usaha Sedap Bakat mulai berfokus pada industri pengolahan ikan lele salai dan masih berjalan sampai sekarang.

Usaha Sedap Bakat merupakan mata pencaharian sampingan, alasan pengusaha memiliki usaha pengolahan ikan lele salai karena adanya keinginan dan pengalaman dari beberapa kegiatan pelatihan yang pernah diikuti untuk memulai usaha, pengolahan ikan lele salai mudah untuk dilakukan, dan tidak memerlukan kemampuan dan keterampilan serta peralatan yang digunakan masih sederhana.

### **B. Skala dan Bentuk Usaha**

Usaha Sedap Bakat merupakan usaha pengolahan ikan lele menjadi ikan lele salai. Usaha Sedap Bakat tergolong industri kecil rumah tangga, berdasarkan Undang-undang No.20 Tahun, 2008 yang menyatakan bahwa Usaha Sedap Bakat merupakan usaha dengan melakukan ekonomi produksi yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki.

Usaha Sedap Bakat merupakan usaha perseorangan karena tenaga kerja yang digunakan dari tenaga kerja dalam keluarga berjumlah 5 orang. Pengolahan ikan lele salai menggunakan peralatan yang sederhana, jika terjadi permasalahan dalam usaha maka tanggung jawab usaha ditanggung sendiri oleh pemilik usaha. Hal ini berdasarkan pendapat Dominick (2020) yang menyatakan bahwa tenaga kerja yang digunakan berjumlah sedikit, produksi terbatas dan tanggung jawab usaha ditanggung sendiri oleh individu tersebut.

### **C. Tujuan Usaha**

Usaha ini merupakan usaha milik perorangan dengan dilengkapi izin usaha dari Dinas Kesehatan P-IRT No. 2021471011090-24, Sertifikat halal dari LPPOM

05030016660519 serta bersertifikat cara pengolahan ikan yang baik No. 9182/14/SKP/AS/V/20218. Visi usaha menjadikan usaha Sedap Bakat menjadi perusahaan ikan salai terbaik di Provinsi Riau. Melalui visi usaha maka didapatkan misi usaha Sedap Bakat yaitu:

1. Melakukan pengolahan yang higienis dan aman
2. Melakukan perluasan pemasaran di tingkat nasional dan internasional
3. Memberikan pelayanan konsultasi dan bimbingan teknis

Hal ini berdasarkan (Undang-undang Nomor 20 Tahun, 2008) bahwa tujuan usaha yaitu untuk menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan usaha, serta meningkatkan peran usaha dalam pertumbuhan ekonomi dan pemerataan pendapatan.

#### **D. Modal Usaha**

Modal usaha yang digunakan untuk awal menjalankan usaha Sedap Bakat menggunakan modal yang dipinjam dari lembaga keuangan yaitu Bank Riau sebanyak Rp 30.000.000.- dengan modal yang ada digunakan pengusaha untuk pengadaan peralatan, bahan baku dan bahan penunjang pengolahan ikan lele salai.

Hal ini berdasarkan pendapat dari Nugraha (2020), bahwa modal merupakan uang yang digunakan sebagai pokok induk untuk berdagang yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu. Modal juga merupakan sejumlah uang yang digunakan untuk menjalankan kegiatan bisnis.

#### **E. Tenaga Kerja**

Usaha Sedap Bakat menggunakan tenaga kerja dalam keluarga jumlah tenaga kerja yang digunakan berjumlah 5 orang yang terdiri dari istri, ketiga anak



dan pemilik usaha yang sekaligus menjadi pekerja. Terdapat dua pekerja yang tergolong belum produktif berperan sebagai pekerja pembantu dalam proses kegiatan pengolahan ikan lele salai, namun tetap mendapatkan kompensasi atas pekerjaan yang dilakukan. Pekerjaan yang dilakukan dalam proses pengolahan ikan lele salai pada usaha sedap bakat yaitu meliputi pengambilan ikan lele, pembelahan ikan lele, pencucian dan pembuangan isi perut ikan lele, penyusunan ikan lele di rak penyalai, penyalai, pendinginan dan proses pengemasan ikan lele salai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari Tabel 12 dan Lampiran 3.

Tabel 12. Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022

No	Tahapan Kerja	Jumlah TK (orang)
1	Pengambilan Ikan Lele	1
2	Pembelahan Ikan Lele	1
3	Pencucian Ikan Lele	3
4	Penyusunan Ikan Lele di Rak Besi	2
5	Penyalai	2
6	Pendinginan Ikan Lele Salai	1
7	Pengemasan Ikan Lele Salai	1
Total		

Tabel 12 dapat dilihat tahapan kegiatan pengolahan ikan lele salai pada tahapan pengambilan ikan lele dikerjakan oleh pemilik usaha, tahap pembelahan ikan lele dikerjakan oleh pemilik usaha, tahap pencucian ikan lele dikerjakan oleh istri dan kedua anaknya, tahapan penyusunan ikan dikerjakan oleh pemilik usaha dan anak 1, tahap penyalai dikerjakan oleh pemilik usaha dan istri, pendinginan dikerjakan oleh istri dan pengemasan dikerjakan oleh istri. Pekerjaan dilakukan oleh pekerja secara bergantian dan pekerja tidak memiliki tugas yang khusus dikerjakan dengan saling membantu.

## 5.2. Penggunaan Bahan baku, Bahan Penunjang, Teknologi dan Proses Produksi Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat

### 5.2.1. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

#### a. Bahan Baku

Jenis ikan yang digunakan untuk proses pembuatan ikan salai adalah ikan lele. Pengusaha memperoleh bahan baku ikan lele dari *supplier* yang ada di sungai pagar. Proses produksi yang dilakukan dalam satu bulan yaitu sebanyak 12 kali produksi. Bahan baku ikan lele yang digunakan dalam sekali produksi adalah 100 Kg/proses produksi dan menggunakan ikan lele segar sebanyak 1.200kg/bulan. Dari 100 Kg ikan lele segar akan menghasilkan 20 Kg ikan lele salai, dalam sebulan produksi maka akan menghasilkan ikan lele salai sebanyak 240kg. Ciri-ciri ikan lele yang bagus untuk diolah menjadi ikan lele salai yaitu ikan lele yang masih hidup dan segar, ikan lele yang segar dapat dilihat dari kulitnya tampak bersih dan tidak ada yang rusak dan masih berlendir, serta memiliki berat rata-rata per ekor 200 gram.

#### b. Bahan Penunjang

Bahan penunjang yang digunakan bukanlah bahan penunjang utama yang melekat pada bahan baku seperti penyedap rasa atau bahan tambahan lainnya. Namun bahan penunjang disini adalah bahan penunjang yang mendukung proses produksi pembuatan ikan lele salai. Adapun bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan ikan lele salai dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022

No	Uraian	Satuan	Proses Produksi	Per bulan
1	Bahan Baku			
	Ikan lele	Kg	100	1.200
2	Bahan Penunjang			
	Kayu Bakar	Kg	350	3.500
	Plastik kemasan	Kg	1	12
	Label	Lembar	100	1.200
	Listrik (lampu, <i>sealler</i> , mesin air)	KWh	2,3	28

Tabel 13 dapat dilihat bahwa bahan penunjang yang digunakan yaitu kayu bakar sebanyak 350kg/proses produksi dan 3.500kg/bulan, plastik kemasan sebanyak 1kg/proses produksi dan 12 kg/bulan, label sebanyak 100 lembar/proses produksi dan 1.200 lembar/bulan, Listrik sebanyak 2,3 kWh/proses produksi dan 28 kWh/bulan. Hal ini sesuai dengan pendapat Zahir (2020), mengatakan bahwa bahan penunjang merupakan item yang dapat meningkatkan efisiensi dan keamanan produk tetapi bukan menjadi bagian utama produk jadi.

### 5.2.2. Penggunaan Teknologi

Dalam melaksanakan suatu usaha diperlukan teknologi untuk dapat mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi, baik usaha yang berskala kecil maupun berskala besar, dengan adanya teknologi pengolahan baik pengolahan tradisional maupun teknologi modern pengusaha dapat melihat dan mengetahui cara yang terbaik dalam menjalankan usahanya. Kegiatan proses produksi ikan lele salai perlu adanya peralatan agar proses produksi berjalan dengan lancar dan efisien serta mempermudah pekerjaan. Adapun peralatan yang digunakan antara lain dapat dilihat pada Tabel 14 dan lampiran 4.



Tabel 14. Penggunaan Peralatan dan Jumlah Peralatan yang Digunakan dalam Usaha Sedap Bapat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022

No	Jenis Peralatan	Satuan	Jumlah
1	Bangunan Permanen Ukuran 8 x 6 M <sup>2</sup>	M <sup>2</sup>	1
2	Bak penampung ikan	M <sup>2</sup>	1
3	pipa paralon	Unit	1
4	timbangan besar	Unit	1
5	gerobak besi (angkong)	Unit	1
6	Celemek	Unit	2
7	sarung tangan	Pasang	12
8	Pisau	Unit	1
9	kursi plastik besar	Unit	2
10	ember sedang	Unit	3
11	ember besar	Unit	1
12	mesin air	Unit	1
13	tangki air ( <i>polytank</i> )	Unit	1
14	selang air	Unit	1
15	ember kecil	Unit	1
16	kursi pastik kecil	Unit	3
17	besi tempat penyusunan ikan	Unit	1
18	alat pengasapan ikan ( <i>smoking cabinet/oven</i> )	Unit	1
19	box besar	Unit	4
20	box kecil	Unit	2
21	meja <i>stainless</i>	Unit	1
22	timbangan kecil	Unit	1
23	mesin pres kemasan ( <i>sealler</i> )	Unit	1
<b>Jumlah</b>			<b>42</b>

Tabel 14 dapat dilihat bahwa jumlah peralatan untuk digunakan dalam proses pengolahan ikan lele salai sebanyak 42 unit. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan proses produksi ikan lele salai cukup banyak, jumlah setiap unit peralatan yang dibutuhkan juga berbeda-beda dan setiap jenis peralatan memiliki fungsi kegunaan masing-masing diantaranya dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Bangunan permanen, digunakan untuk melakukan proses produksi mulai dari pembelahan ikan lele sampai dengan pengemasan

2. Bak penampung ikan, digunakan untuk menampung ikan setelah ikan lele diambil dari supplier, agar ikan tetap hidup dan segar
3. Pipa paralon, digunakan untuk membuang air yang ada di bak penampung ikan, sebelum ikan lele diambil dari bak penampung ke gerobak besi
4. Timbangan besar, digunakan untuk menimbang ikan lele segar sebelum dilakukan pembelahan
5. Gerobak besi (angkong), digunakan untuk mengangkut ikan lele segar ke dalam ruangan pengalahan
6. Celemek, digunakan untuk melindungi pakaian yang digunakan selama proses pengolahan ikan lele segar menjadi ikan lele salai
7. Sarung tangan, digunakan selama proses pengolahan ikan lele salai berlangsung agar tangan tidak terluka
8. Pisau, digunakan pada proses pembelahan untuk membelah ikan lele segar
9. Kursi plastik besar, digunakan untuk duduk saat melakukan pemotongan ikan lele
10. Ember sedang, digunakan sebagai tempat ikan lele setelah dibelah
11. Ember besar, digunakan untuk tempat mencuci ikan lele setelah melalui proses pembelahan
12. Mesin air, digunakan untuk memompa air ketika proses pencucian ikan lele dilakukan
13. Tangki air, digunakan untuk menampung air bersih dari sumur air tersebut digunakan untuk membersihkan

14. Selang air, digunakan untuk mengisi air kedalam ember besar untuk proses pembersihan ikan lele
15. Ember kecil, digunakan sebagai tempat untuk menampung isi perut ikan lele
16. Kursi plastik kecil, digunakan untuk duduk saat proses pembersihan ikan lele
17. Besi tempat penyusunan ikan lele, digunakan untuk menyanggah rak ikan lele saat proses penyusunan ikan lele
18. Alat pengasapan ikan (*smoking cabinet/oven*), digunakan sebagai alat pengasapan ikan lele
19. Box besar, digunakan untuk menyimpan ikan lele salai setelah dipindahkan dari rak pengasapan
20. Box kecil, digunakan untuk menyimpan ikan lele salai setelah dipindahlan dari rak pangasapan
21. Meja stainless, digunakan pada saat proses pengemasan setelah ikan lele salai di timbang kemudian diletakkan diatas meja stainless dan proses pengepresan kemasan juga dilakukan diatas meja stainless
22. Timbangan kecil, digunakan untuk menimbang ikan lele salai sebelum di kemas
23. Mesin pres kemasan (*sealer*), digunakan untuk mengepres kemasan yang telah diisi dengan ikan lele salai agar kemasan dapat tertutup dengan rapi

### 5.2.3. Proses Produksi

#### a. Proses Produksi Ikan Lele Salai

Menurut Balai Besar POM Pekanbaru (2021), perlu adanya dokumen sah mengenai cara produksi olahan yang baik (CPPOB), CPPOB merupakan bukti



bahwa sarana produksi pangan olahan telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dalam kegiatan produksi pangan olahan, CPPOB ini pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi

Usaha Sedap Bakat juga melakukan uji BPOM yang dilakukan sehingga dapat memperoleh sertifikat halal serta sertifikat pengolahan ikan yang baik dari LPPOM. Namun dalam proses produksi yang dilakukan pada usaha Sedap Bakat belum terdaftar di CPPOB, proses produksi yang dilakukan akan mempengaruhi kualitas ikan lele salai yang dihasilkan, dengan adanya proses produksi yang tepat akan menghasilkan ikan lele salai yang berkualitas baik pula. Terdapat beberapa tahapan produksi dalam mengolah ikan lele salai, dalam sekali produksi pengusaha dapat mengolah ikan lele sebanyak 100Kg yang memerlukan waktu pengolahan yang cukup lama yaitu 2 hari untuk menghasilkan ikan lele salai yang siap untuk di pasarkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Skema Proses Pengolahan Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat

Tahapan proses produksi ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat, sebagai berikut:

a. Pengambilan Ikan Lele

Ikan lele diambil dari *supplier* dan disimpan dikolam penampungan ikan, pada pagi hari ikan diambil dan dipilih dari kolam penampungan sebanyak 100 Kg sekali produksi, lalu dibawa ke tempat pengolahan ikan lele. Ikan lele di ambil menggunakan gerobak besi (angkong) pengambilan ikan lele memerlukan waktu 0,17 jam dikerjakan oleh satu pekerja, tahapan ini dikerjakan oleh satu pekerja yaitu pamilik usaha.



Gambar 3. Pengambilan Ikan Lele Segar

b. Pembelahan Ikan Lele

Selanjutnya ikan lele dipindahkan ketempat pembelahan, sebelum ikan lele dibelah ikan lele dimatikan terlebih dahulu denganmemukul bagian kepala ikan dengan menggunakan kayu tujuan dimatikannya ikan agar memprmudah proses pembelahan ikan, kemudian ikan lele dibelah bagian bawah siripnya kemudian dibelah pada bagian tengah kepala ikan menggunakan pisau dan bantuan kayu untuk membelah bagian kepala ikan. Pembelahan ikan bertujuan untuk mempermudah dalam mengeluarkan isi perut ikan untuk menghilangkan bakteri pembusuk yang banyak terdapat pada isi perut ikan. Proses pembelahan ikan lele memerlukan waktu 1,19 jam dan dikerjakan oleh satu pekerja yaitu pemilik usaha.



Gambar 4. Pembelahan Ikan Lele



c. Pencucian Ikan Lele

Setelah dilakukan pembelahan ikan lele kemudian dipindahkan ketempat pencucian, ikan lele dicuci dan dibersihkan bagian perut dengan membuang isi perut dan darah yang masih melekat dengan air mengalir, pencucian ikan memerlukan waktu yang cukup lama yaitu 2,30 jam dan dikerjakan oleh tiga orang pekerja yaitu istri dan kedua anaknya.



Gambar 5. Pencucian Ikan Lele

d. Penyusunan Ikan Lele di Rak Penyalai

Kemudian ikan yang sudah bersih disusun dirak penyalai dengan posisi kepala ikan diatas dan perut ikan menghadap ke depan ini dilakukan sampai rak penyusunan terisi penuh, isi ikan dalam satu rak penyalai sebanyak 14Kg memerlukan 7 rak penyalai dalam sekali produksi, ini dilakukan dalam waktu 0,60 jam dan dikerjakan oleh 2 pekerja yaitu pemilik usaha dan anak pertama.



Gambar 6. Penyusunan Ikan Lele di Rak Penyalaaian

e. Penyalaaian Ikan Lele

Proses penyalaaian akan mengakibatkan perubahan penurunan berat pada ikan karena air yang terkandung dalam ikan mengalami penyusutan, proses penyalaaian mulai dilakukan dengan memasukkan rak penyalaaian kedalam oven, rak disusun bergiliran dimulai dari mengisi rak paling bawah kemudian setelah selesai menyusun ikan lele di rak penyalaaian yang kedua maka rak penyalaaian yang pertama dinaikkan keatas dan rak kedua di letakkan pada bagian rak paling bawah, hal ini dilakukan berulang kali sampai ikan selesai di susun pada rak penyalaaian yang lainnya. hal ini dilakukan agar ikan lele salai matang dengan merata, proses penyalaaian dilakukan selama 30 jam dan dikerjakan oleh 2 orang pekerja yaitu pemilik usaha dan istri.



Gambar 7. Penyalaian Ikan Lele

f. Pendinginan Ikan Lele Salai

Proses pendinginan ikan lele salai dilakukan setelah ikan lele selesai disalai, ikan lele salai didinginkan selama 5 jam, pendinginan dilakukan di dalam oven penyalaian diletakkan pada rak paling atas dengan keadaan bara dan asap yang sudah mati, proses pendinginan dikerjakan oleh satu orang pekerja yaitu istri, setelah dingin ikan lele salai dikeluarkan dari rak pengasapan dan diletakkan didalam box besar dan box kecil untuk disimpan dan kemudian dikemas.



Gambar 8. Pendinginan ikan lele salai



g. Pengemasan Ikan Lele Salai

Kemudian setelah ikan lele salai dingin dilakukan pengecapan tanggal produksi dan kadaluarsa kemudian penempelan label pada kemasan dan selanjutnya penimbangan ikan lele salai dengan berat 200 gram kemudian ikan lele salai dimasukkan kedalam plastik kemasan diberi label selanjutnya plastik di pres menggunakan mesin *sealler*, dan ikan lele salai siap untuk di pasarkan, untuk proses mengemas ikan lele salai 20 Kg memerlukan waktu 1,50 jam dikerjakan oleh 1 orang pekerja istri.



Gambar 9. Pengemasan Ikan Lele Salai

**5.3. Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lele Salai Pada Usaha Sedap Bakat**

**5.3.1. Biaya Produksi**

Biaya produksi dalam pengolahan ikan lele salai meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dalam usaha pengolahan ikan lele salai terdiri dari biaya penyusutan alat, sedangkan biaya variabel yaitu bahan baku, bahan pendukung dan tenaga kerja yang digunakan pada saat proses produksi. Dapat dilihat dari Tabel 16 dan lampiran 5.

Tabel 16. Perhitungan Biaya Pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2022

No	Uraian	Satuan	Nilai (Rp/Proses Produksi)	Nilai (Rp/Bulan)
<b>A</b>	<b>Biaya Variabel</b>			
	<b>Bahan Baku</b>			
	Ikan Lele	Rp/Kg	1.600.000	19.200.000
<b>B</b>	<b>Bahan Pendukung</b>			
	Kayu Bakar	Kg	125.000	1.500.000
	Plastik Packing	Kg	40.000	480.000
	Label	Lembar	40.000	480.000
	Listrik (lampu, sealler, mesin air)	KWh	3.322	39.873
	<b>Total Biaya Bahan Pendukung</b>		208.322	2.499.873
	Biaya Tenaga Kerja	HOK	411.500	4.938.000
	<b>Total Biaya Variabel</b>		619.822	7.437.873
<b>C</b>	<b>Biaya Tetap</b>			
	Penyusutan Alat		38.238	458.852
	<b>Total Biaya Produksi</b>		2.258.060	27.096.725
	<b>Produksi</b>			
	Harga Ikan Lele Salai	Rp/Kg	125.000	125.000
	<b>Pendapatan Kotor</b>		2.500.000	30.000.000
	<b>Pendapatan Bersih</b>		241.939	2.903.274
	<b>Efisiensi</b>			
	<b>RCR</b>		1,11	1,11
	<b>Pendapatan Kerja Keluarga</b>		653.439	7.841.274

Tabel 16 dapat dilihat bahwa total biaya produksi yang digunakan dalam proses pengolahan ikan lele salai sebesar Rp2.258.060/proses produksi, Rp 27.096.725/Bulan. Yang terdiri dari total biaya variabel dan total biaya tetap.

### 5.3.2. Produksi

Jumlah produksi suatu produk dapat dilihat dari banyaknya bahan baku yang digunakan dan diolah untuk menghasilkan produk jadi, pada usaha Sedap Bakat jumlah produksi yang dihasilkan per proses produksi dari proses pengolahan ikan lele segar menjadi ikan lele salai yaitu dari 100 kg ikan lele segar

kemudian diolah dan menghasilkan 20 kg ikan lele salai atau sama dengan 100 bungkus ikan lele salai, dan produksi dalam satu bulan dengan ikan lele segar sebanyak 1.200kg menghasilkan 240kg ikan lele salai, yang setiap bungkusnya memiliki berat 200 gram. Atau dengan kata lain perbandingan (faktor konversi) ikan lele segar dengan ikan lele salai yang dihasilkan sebesar 5: 1. Artinya setiap 5 kg ikan lele segar dapat menghasilkan 1 kg ikan lele salai. Hal ini menunjukkan penurunan berat pada ikan lele yang sangat jauh dari sebelum dan setelah diolah karena adanya penyusutan air yang terkandung dalam ikan lele akibat dari proses pengasapan yang dilakukan.

#### **5.3.3. Harga**

Harga ikan lele segar yang digunakan pada pengolahan ikan lele segar pada Usaha Sedap Bakat yaitu Rp 16.000/kg, setelah melalui proses produksi ikan lele segar menjadi ikan lele salai harga jual ikan lele salai menjadi Rp 125.000/kg, harga jual tersebut telah ditetapkan oleh pengusaha, harga jual menjadi tinggi karena adanya proses produksi yang telah dilakukan. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Kotler (2012), Harga merupakan nilai yang diterima pengusaha dari kesediaan pengusaha menjual barang atau jasa yang dimiliki kepada orang lain

#### **5.3.4. Pendapatan**

Pendapatan kotor diperoleh dari total produksi yaitu sebesar Rp 2.500.000/proses produksi dan Rp 30.000.000/Bulan, dan pendapatan bersih diperoleh dari pendapatan kotor dikurang dengan total biaya produksi sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 241.939/proses produksi dan Rp 2.903.274/Bulan. Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa besarnya pendapatan



yang diperoleh pengusaha bergerak secara setara mengikuti besarnya biaya variabel. Artinya semakin besar biaya variabel yang dikeluarkan maka produksi yang dihasilkan akan semakin banyak sehingga semakin tinggi pula pendapatan yang diterima pengusaha.

Pendapatan kerja keluarga yang diperoleh pada Usaha Sedap Bakat yaitu sebesar Rp 653.439/proses produksi, dan sebesar Rp 7.841.274/Bulan, diperoleh dari pendapatan bersih ditambah biaya tenaga kerja dalam keluarga. Upah TKDK ini hanya diperhitungkan tetapi tidak dibayarkan sehingga tidak mempengaruhi pengeluaran biaya upah tenaga kerja dan nantinya upah yang dihasilkan akan kembali lagi ke modal usaha tersebut.

#### **5.3.5. Efisiensi**

Efisiensi usaha Sedap Bakat diperoleh dengan membandingkan pendapatan kotor dengan total biaya yang dikeluarkan pada setiap proses produksi. Untuk melihat layak atau tidaknya suatu usaha untuk dijalankan dan dapat memberi keuntungan bagi pengusaha maka dapat dilihat dari efisiensi.

Pada Tabel 16, dapat dilihat bahwa efisiensi usaha Sedap Bakat sebesar 1,11 artinya setiap biaya Rp 1, - yang dikeluarkan pengusaha akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 1,11 atau pendapatan bersih sebesar Rp 0,11. Menurut Soekartawi (2003), kriteria penilaian RCR suatu usaha dikatakan layak untuk dikembangkan jika RCR yang diperoleh lebih besar dari 1 yang artinya usaha tersebut dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha. Hal ini juga berarti bagi usaha Sedap Bakat karena RCR yang diperoleh lebih besar dari 1 artinya usaha Sedap Bakat layak untuk dikembangkan.

### 5.3.6. Nilai Tambah

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

Pengolahan ikan lele salai juga dapat meningkatkan nilai ekonomis, dimana bagi pengusaha Sedap Bakat akan mendapatkan tambahan pendapatan. Sehingga terjadi perubahan pendapatan yang diperoleh pengusaha. Adapun distribusi nilai tambah pada pengolahan ikan lele salai dapat dilihat pada Tabel 17 sebagai berikut.

Tabel 17. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami pada Pengolahan Ikan Lele Salai pada Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, Tahun 2022

No	Variabel	Nilai/Proses Produksi	Nilai/bulan
<b>Output, Input dan Harga</b>			
1	Output (Kg)	20	240
2	Input (Kg)	100	1.200
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	8,23	98,76
4	Faktor Konversi	0,20	0,20
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,08	0,08
6	Harga Output (Rp/Kg)	125.000,00	125.000,00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	50.000	50.000
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	16.000,00	16.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	2.201,89	2.201,89
10	Nilai Output (Rp/Kg)	25.000,00	25.000,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	6.798,11	6.798,11
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	27,19	27,19
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	4.115,00	4.115,00
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	60,53	60,53
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	2.683,11	2.518,51
	b. Tingkat Keuntungan (%)	39,47	37,05
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
14	Marjin (Rp/Kg)	9.000,00	9.000,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	45,72	45,72
	b. Sumbangan Input Lain (%)	24,47	24,47
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	29,81	29,81

**a. Output, Input dan Harga**

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan *Metode Hayami* pada Tabel 17 terlihat bahwa rata-rata ikan lele segar yang diolah sebesar 100 kg setelah diolah menghasilkan 20 kg ikan lele salai dengan faktor konversi 0,20. Konversi diperoleh dari pembagian output dengan input dalam satu kali produksi, ini menunjukkan bahwa 1 kg ikan lele dapat menghasilkan 0,20 kg ikan lele salai. Sama halnya dengan perhitungan nilai tambah per bulan dimana



bahan baku yang digunakan sebanyak 1.200 kg dengan jumlah output yang dihasilkan sebesar 240 kg. dengan faktor konversi sebesar 0,20. Dalam proses tersebut menggunakan tenaga kerja sebanyak 8,23 HOK/proses produksi dan 98,76 HOK/Bulan, dengan koefisien tenaga kerja untuk memproduksi 1 kg ikan lele adalah 0,08 HOK.

#### **b. Penerimaan dan Keuntungan**

Harga bahan baku pengolahan ikan lele salai adalah sebesar Rp 16.000,00/Kg, sumbangan input lain sebesar Rp 2.201,89/Kg diperoleh dari jumlah nilai sumbangan input lain dibagi dengan input produksi. Nilai output pengolahan ikan lele salai sebesar Rp 25.000,00/kg.

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan ikan lele salai yaitu sebesar Rp 6.798,11/Kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 27,19 persen. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja diperoleh sebesar Rp 4.115,00/Kg dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 60,53 persen. Keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi dengan besarnya pendapatan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 2.683,11/kg dengan tingkat keuntunngan 39,47 persen.

#### **c. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

Marjin diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan bahan baku, maka marjin sebesar Rp 9.000,00. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari perbandingan antara pendapatan tenaga kerja dengan marjin dikali 100% diperoleh pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 45,72 persen. Sumbangan

input lain diperoleh dari perbandingan antara sumbangan input lain dengan marjin dikali 100% maka diperoleh sumbangan input lain sebesar 24,47 persen. Dan keuntungan pengusaha diperoleh dari perbandingan antara keuntungan dengan marjin dikali 100%, maka keuntungan pengusaha sebesar 29,81 persen. Hal ini dapat dilihat bahwa keuntungan pengusaha lebih rendah dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja, ini tidak menjadi masalah karena tenaga kerja yang digunakan pada usaha Sedap Bakat berasal dari tenaga kerja dalam keluarga, yang nantinya pendapatan tenaga kerja yang diperoleh akan digunakan untuk kebutuhan dalam keluarga.



## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan analisis usaha dan nilai tambah pengolahan ikan lele salai pada usaha Sedap Bakat yang dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Umur pengusaha dan tenaga kerja rata-rata tergolong usia produktif yaitu 46 tahun dan 26,00 tahun. Tingkat pendidikan pengusaha dan tenaga kerja rata-rata relatif tinggi dengan lama pendidikan pengusaha 16 tahun (sarjana) dan 10,40 tahun (SLTA). Pengalaman usaha pengusaha dan rata-rata tenaga kerja tergolong tinggi yaitu 12 tahun dan 6,60 tahun. Tanggungan keluarga pengusaha yaitu sebanyak 4 jiwa.

Usaha Sedap Bakat sudah berdiri sejak tahun 2010 hingga sekarang. Usaha Sedap Bakat merupakan usaha industri kecil dan merupakan usaha perorangan. Usaha ini telah memiliki surat izin usaha dari Dinas Kesehatan dan bersertifikat halal dari LPPOM. Modal usaha yang digunakan berasal dari modal pinjaman bank. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga yang terdiri dari pemilik usaha, istri dan ketiga anaknya.

- 2) Bahan baku diperoleh dari *supplier* yang berada di daerah Kampar, bahan baku yang digunakan adalah ikan lele sebanyak 100 kg/proses produksi dan 1.200 kg/bulan, dan bahan penunjang yang digunakan yaitu kayu bakar sebanyak 350 kg/proses produksi dan 4.200 kg/bulan, plastik kemasan 1



kg/proses produksi dan 12 kg/bulan, label 100 lembar/proses produksi dan 1.200 lembar/bulan, listrik 2,3 kWh/proses produksi dan 27,6 kWh/bulan.

Teknologi yang digunakan menggunakan teknologi sederhana. Proses produksi dilakukan selama 2 hari mulai dari pengambilan ikan lele segar sampai dengan pengemasan ikan lele salai. Jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 100 kg/proses produksi dan 1.200 kg/bulan setelah diolah akan menghasilkan ikan lele salai sebanyak 20 kg/proses produksi dan 240kg/bulan.

- 3) Rata-rata biaya produksi sebesar Rp 2.258.060/proses produksi dan Rp27.096.725/Bulan. Keuntungan yang dihasilkan sebesar Rp 241.939/proses produksi dan Rp 2.903.274/bulan dengan tingkat RCR 1,11, dapat diartikan usaha Sedap Bakat layak untuk dikembangkan, adapun pendapatan kerja keluarga sebesar Rp 653.439/proses produksi dan Rp 7.841.274/bulan, adapun upah yang diterima pekerja nantinya akan kembali ke usaha Sedap Bakat karena pekerja berasal dari dalam keluarga. Usaha Sedap Bakat mempunyai nilai tambah sebesar Rp6.798,11kg dengan rasio nilai tambah pengolahan ikan salai di daerah penelitian sebesar 27,19 persen itu artinya nilai tambah tergolong rendah.

## 6.2. Saran

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

1. Diharapkan kepada pengusaha lebih meningkatkan kualitas ikan lele salai yang dihasilkan dengan melakukan pengolahan yang baik, agar nilai tambah

produk menjadi meningkat sehingga produk tersebut nantinya mampu bersaing di pasar serta dapat meningkatkan harga produk itu sendiri. Pengusaha dapat meningkatkan jumlah produksi agar permintaan konsumen lebih terpenuhi dan pendapatan usaha juga lebih meningkat.

2. Menciptakan inovasi baru dalam pengolahan yang berbahan baku ikan lele segar dan ikan lele salai. Hal ini dilakukan karena adanya persaingan usaha dari produk sejenis dari usaha pengolahan ikan lele salai di tempat lain.
3. Diharapkan pemerintah dapat memberikan bantuan dana yang berupa modal untuk mengembangkan usaha dan bantuan teknologi yang lebih modern agar proses penyalaian dapat berjalan lebih efektif.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat memahami penelitian analisis usaha dan nilai tambah terutama pada pengolahan ikan lele salai serta dapat mengkaji, mengembangkan dan melengkapi penelitian ini menjadi penelitian yang lebih baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Qur'an Surat Al-Maidah Ayat 96. Al-Qur'an dan Terjemahan.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Air Dingin, Bukit Raya, Pekanbaru. 2013. Wikiwand. online dari [http://www.wikiwand.com/id/Air\\_Dingin,\\_Bukit](http://www.wikiwand.com/id/Air_Dingin,_Bukit). Diakses pada tanggal 26 Juni 2022
- Amstrong, dan Kotler. 2005. Manajemen Pemasaran, Prehalindo. Jakarta
- Asri, Marwan dan Adisaputro, G. 2011. Anggaran Perusahaan. BPFE. Yogyakarta.
- Assauri, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 1. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., Subekti, E., Program, Agribisnis, S., Pertanian, F., Wahid, U., dan Semarang, H. 2019. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. Jurnal Agribisnis Sumatera Utara, 12(2).
- Baridwan, Z. 2011. *Intermediate Accounting* Edisi 8. BPFE. Yogyakarta.
- Balai Besar POM Pekanbaru. 2021. Rencana Strategi 2020-2024 Balai Besar POM di Pekanbaru.
- BPS Kota Pekanbaru. 2022. Kota Pekanbaru Dalam Angka. Produksi Ikan Budidaya Kolam Menurut Jenis Ikan per Kecamatan di Kota Pekanbaru. Pekanbaru.
- \_\_\_\_\_. 2021. Kota Pekanbaru Dalam Angka. Keadaan Wilayah Kota Pekanbaru. Pekanbaru.
- \_\_\_\_\_. 2022. Kota Pekanbaru Dalam Angka. Demografis Penduduk. Pekanbaru
- \_\_\_\_\_. 2021. Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka. Data Perekonomian, Kondisi Pertanian, Sarana Dan Prasarana Penunjang. Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2021. Angka Beban Tanggungan. online dari [https://www.bps.go.id/istilah/index.html?Istilah\\_page=4](https://www.bps.go.id/istilah/index.html?Istilah_page=4). Diakses tanggal 14 Juni 2022.
- Dewi, R. K. 2016. Mata Kuliah Manajemen Usahatani.



- Djunaedi, O. S. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD PRESS. Bandung.
- Firdaus, M. 2008. Manajemen Agribisnis. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fuad. 2006. Pengantar Bisnis. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Handoko, T. H. 1999. Dasa-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi 7. BPFE:Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_. 2015. Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi pertama. BPFE-Yogyakarta.
- Hasyim. 2006. Analisis Hubungan Karakteristik Petani Kopi Terhadap Pendapatan (Studi Kasus: Desa Dolok Seribu Kecamatan Paguran Kabupaten Tapanuli Utara). 6(2), 357–367.
- Hayami, Y. Thosinori, Muhamad. dan Masjidin, S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: Aprospective from Asunda Village*. Bogor.
- Husein, U. 2005. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi 3, PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Indriyanti, D. N. 2020. Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Peternakan Ayam Broiler Di Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau. [Tidak dipublikasikan]
- Iqbal, M. 2011. Kadar Limbah Nitrogen pada Budidaya Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Intensif Sistem Heterotrofik Kadar Limbah Nitrogen pada Budidaya Ikan Lele ( *Clarias gariepinus* ). 1–100.
- Kasmir dan Jakfar, 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta. Kencana.
- Kelurahan Air Dingin. 2022. Data Demografis, pendidikan, [Tidak Dipublikasikan].
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2019. Angka Konsumsi Ikan Nasional. online dari <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209#panel-footer>. Diakses tanggal 09 Desember 2021.
- Kotler, Philip. 2012. Manajemen Pemasaran Edisi 13, Bahasa Indonesia Jilid 1 dan 3 Cetakan. Jakarta: Rajawali

- Lianti, R. F. 2019. Analisis Agroindustri Fillet Ikan Patin (Kasus pada CV. Graha Pertama Fish) Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Skripsi, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau. [Tidak dipublikasikan]
- Lubis, W. 2018. *Analysis Value-added of Baung Fish ( Mystus Nemurus ) in Increasing Income of Fishermen in South Labuhanbatu District. International Journal of Progressive Sciences and Technologies.* 8(2), 195–199.
- Maramba, U. 2018. Pengaruh Karakteristik Terhadap Pendapatan Petani Jagung di Kabupaten Sumba Timur (Studi Kasus: Desa Kiritana, Kecamatan Kambera, Kabupaten Sumba Timur). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis. Studi Agribisnis, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba.* 2(2), 94–101.
- Megayani, D. 2018. Idealkah Konsumsi Ikan Masyarakat Kita ? Sripoku.Com.Online dari [http; // palembang.tribunnews. com /2018 /07/09/ idealkah-konsumsi-ikan-masyarakat-kita.](http://palembang.tribunnews.com/2018/07/09/idealkah-konsumsi-ikan-masyarakat-kita) Diakses tanggal 28 Desember 2021.
- Mubyarto. 2009. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.
- Mulyadi. 2017. Akuntansi Biaya. BPF-UGM. Yogyakarta.
- Nafisah, T. N. 2020. Pengaruh Usia Dan Masa Kerja Terhadap Produktivitas Karyawan Pada PT BPRS Haji Miskin Pandai SIKEK KAB.Tanah Datar. Skripsi Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bukit Tinggi.
- Natelda R. Timisela, dan Ambon, P. U. 2006. Analisis Usaha Sagu Rumah Tangga Dan Pemasaran. *Journal Agroforestry.* Vol.1 No.3.
- Nazir, M. 2009. Metode Penelitian. Ghalia Indonesisa. Bogor.
- Nicholson, W. 2003. Mikro Ekonomi (*Intermediate* dan aplikasinya. Erlangga. Jakarta
- Nugraha. 2011. Manajemen Strategi . Edisi 7. PT. Prenhallindo. Jakarta.
- Nugroho, F. M. H. 2017. Analisis Nilai Tambah Ikan Lele Asap Di Nagari Bawan Kecamatan Ampek Nagari Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat (Kasus: Usaha Pengasapan Panca Usaha).

- Oktavian, A. D., Sumantri, B., Badrudin, R., Sari, P.A. 2020. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Ikan Giling pada UD "Annisa 88" di Kota Bengkulu. *Jurnal Agribest*. 10(10), 45-55.
- Prawinata, A. 2020. Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Kerupuk Kulit Sapi (Kasus Pada Usaha Pak Henry) Di Kelurahan Tuah Madani Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. [Tidak dipublikasikan]
- Rahardi. 2010. *Agribisnis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Reksohadiprodo, S. dan Gitosudarmo, I. 2014. *Manajemen Produksi*. Edisi 4. Penerbit BPFE, Yogyakarta.
- Ramli, M., dan Putri, I. 2012. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin. *Berkala Perikanan Terubuk*, 40(2), 85–95.
- Rosita, M., Hidayat, K., dan Maflahah, I. 2018. Analisis Nilai Tambah Olahan Ikan Peperek (*Leiognathus equulus*) Menjadi Ikan Peperek Crispy Menggunakan Metode *Value Engineering*. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 15.
- Sari, F. Y. 2020. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Ikan Asin Di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian Perikanan Dan Biologi. Universitas Bangka Belitung.
- Sasi, A. 2015. Analisis Usaha Dan Pemasaran Ikan Lele Di Desa Hangtuan Kecamatan Perhentian Raja .Kabupaten Kamar. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. [Tidak dipublikasikan]
- Simanjuntak, A. P. 2017. Analisis Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat). Skripsi. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siregar, R. Y. 2017. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Kembung Rebus Di Kota Medan. Skripsi. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Penerapan Inovasi Petani*. UI Press. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.



- \_\_\_\_\_. 2006. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta.
- Soetpomo, G. 1997. Kekalahan Manusia Petani. Kansius. Yogyakarta.
- Suratman, Y.Y. A. Agus. 2015. Kontribusi Tenaga Kerja Dalam Keluarga Terhadap Pendapatan Usahatani Terong (*Solanum melongena L.*) Di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru. *J. Ziraa'ah*. 3 (40) 218-225.
- Suryana. 1990. Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Suwita. 2011. Analisis Pendaptan Petani Karet (Studi Kasus di Desa Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kecamatan Bengkulu Utara) Universitas Bengkulu.
- Suyanto, S. R. 2006. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tohar. 2010. Permodalan dan Perkreditan Koperasi. Kanisius.
- Udayana, I. G. B. 2011. Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 44(1), 3–8.
- Undang-undang. Tentang Ketenagakerjaan. RI No. 13 Tahun 2003 Pasal 1 Ayat 2.
- \_\_\_\_\_. 2003. tentang Sistem Pendidikan Nasional. Nomor 20.
- \_\_\_\_\_. No.20 Tahun. 2008. Tentang Skala Usaha Yang Dibedakan Menjadi Usaha Mikro, Kecil Mengengah.
- \_\_\_\_\_. Republik Indonesia No 20. Tahun 2008. Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah. Jakarta.
- Wachdijono, W., dan Julhan, R. 2019. *Analysis of added value in dry sea fish agroindustry in Gebang Sub District, Cirebon Regency. Journal of Physics: Conference Series*, 1360(1).
- Wahyuni, S. Pradhanawati, A. dan Hidayat, W. 2015. Pengaruh Tingkat Pengalaman Berwirausaha, Produktivitas Dan Inovasi Terhadap Pengembangan Usaha Kulit Lumpia (Studi Kasus Pada UMKM Kulit Lumpia di Kelurahan Kranggan Kota Semarang). *Journal of the Mining Institute of Japan*, 83(947), 421–423.
- Wirawan, Ketut. E. Bagia, I. W. dan Susila, G. P. A. J. 2019. Pengaruh Tingkat Pendidikan, Pelatihan Dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Karyawan. *Image : Jurnal Riset Manajemen*, 7(1), 38–44.

Yamit, Z. 2011. Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 1. Ekonisia. Yogyakarta.

Zahir. (2020). Perbedaan Bahan Baku dan Bahan Penolong. online dari <https://zahiraccounting.com/id/blog/perbedaan-bahan-baku-dan-bahan-penolong/>. Diakses pada tanggal 15 Juni 2022.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau