

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI RENDANG IKAN PAK
OMBAK DI KELURAHAN SIALANG MUNGGU
KECAMATAN TUAH MADANI KOTA PEKANBARU**

OLEH

BILQIIS SONYA SUNDUS
184210224

SKRIPSI

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



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

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI RENDANG IKAN PAK
OMBAK DI KELURAHAN SIALANG MUNGGU
KECAMATAN TUAH MADANI KOTA PEKANBARU**

SKRIPSI

**NAMA : BILQIIS SONYA SUNDUS
NPM : 184210224
PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS**

**KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF YANG DI LAKSANAKAN PADA TANGGAL
03 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



Hajry Arief Wahyudy, SP., MMA

**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**



Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP



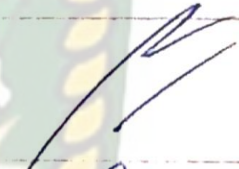

**KETUA PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS**



Sisca Yaulina, SP., MP

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

TANGGAL 03 AGUSTUS 2022

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Hajry Arief Wahyudy, SP., MMA	Ketua	
2	Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec	Anggota	
3	Dr. Azharuddin, M.Amin, M.Sc	Anggota	
4	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Notulen	

Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

KATA PERSEMBAHAN

Bismillahirrahmanirrahim

“Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang”.

السَّلَامُ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَةُ اللَّهِ وَبَرَكَاتُهُ

Alhamdulillah Robbil ‘Alamin

Segala puji dan syukur tak hentinya saya ucapkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dengan izin-Nya, saya dapat berhasil dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Shalawat serta salam, tak lupa juga saya panjatkan kepada Baginda Nabi Muhammad SAW, yang mana melalui beliau saya belajar bahwa mimpi yang besar dimulai dari hal-hal yang kecil.

Bilqiis persembahkan skripsi ini khusus untuk Ayah dan Mama yang tersayang. Terimakasih, terimakasih banyak Bilqiis ucapkan kepada Ayah dan Mama atas cinta, perhatian, kebaikan, kesabaran, doa, restu dan pengorbanan dalam semua hal yang telah dilakukan untuk Bilqiis. Maaf, karena Bilqiis tidak akan bisa membalasnya satu persatu karena apa yang telah Ayah dan Mama lakukan sangat luar biasa. Semoga Allah SWT membalasnya dengan surga firdaus dan dijauhkan dari panasnya api neraka, Aamiin ya Allah.

Skripsi ini merupakan bukti kecil Bilqiis kepada Ayah dan Mama bahwasannya anak perempuan kalian ini berusaha mewujudkan harapan-harapan yang kalian impikan. InshaAllah, dengan berjalannya waktu serta diiringi dukungan dan doa restu dari Ayah dan Mama, apa yang Bilqiis harapkan dan mimpikan segera terwujud. Aamiin.

Kepada Adik, Abang, Nenek, Bunda, dan Sepupu bocil Bilqiis yang tersayang (namanya privasi wkwk) terimakasih yaa atas bantuan, dukungan, dan doanya untuk Bilqiis selama ini. Sehat selalu, biar Bilqiis bisa bawa kalian semua liburan bareng. Aamiin.

Kepada Dosen Pembimbing Bapak Hajry Arief Wahyudy. SP.,MMA, Dosen Penguji, Dosen Pengajar, Staff TU, dan Seluruh Karyawan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, terimakasih atas jasa, bantuan dan ilmunya dari awal bilqiis kuliah hingga akhirnya selesai. Semoga Allah membalas kebaikan Bapak/Ibu semuanya.

Terimakasih juga kepada teman-teman angkatan 18 terutama Agribisnis kelas B yang selalu mewarnai hari-hari perkuliahan Bilqiis sebelum covid-19 menyerang.

Teruntuk Anisa Rahma Sari, Ade Irma, Ayu Pratiwi, Cantika Dwi Syahfitri, Denita Anastasia Utami, Dilut, Muhammad Arif, Noor Asfa Salsabillah Balqis, Nia Oskarlina, Novita Indrayani, Merly Sri Hasriati, Sufian Ardi, Sylvia Tri Rahayu, Willdan Sughandi, dan lainnya yang tidak dapat Bilqiis sebutin namanya satu-persatu (banyak, jadi yang Bilqiis ingat aja ya hehe), makasih yaa udah selalu ada untuk membantu Bilqiis, yang selalu datang mendukung, memberikan semangat kepada Bilqiis waktu seminar dan ujian kompre, yang selalu berbagi info seputar perskripsian, yang sabar juga dalam menjelaskan ketika Bilqiis tidak mengerti tentang sesuatu hal, yang selalu ngajakin Bilqiis makan dan jajan bareng. Terimakasih ya karena kalian juga Bilqiis jadi sering ke kampus wkwk. Sukses selalu dan semoga mimpi-mimpi besar kalian segera terwujud. Aamiin.

Tak lupa juga untuk diri sendiri, makasih yaa udah berjuang, percaya, dan yakin bahwasanya Bilqiis mampu menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih udah berani tampil di muka umum pada waktu seminar. Terimakasih udah mau melawan kemageran diri sendiri supaya skripsinya bisa selesai tepat pada waktunya.

Hanya ini yang dapat Bilqiis persembahkan kepada kalian semua.

Terimakasih dan semoga kebaikan kalian dibalas oleh Allah SWT.

Aamiin ya rabbal alamin

-Bilqiis Sonya Sundus

BIOGRAFI PENULIS



Bilqis Sonya Sundus atau biasa dipanggil Bilqis lahir di Bagansiapiapi, Kabupaten Rokan Hilir, Riau pada tanggal 19 Juni 2000. Terlahir sebagai anak kedua dari empat bersaudara dari orang tua yang bernama Bapak Anto dan Ibu Misridayanti.

Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2012 di SD Perguruan Wahidin, Bagansiapiapi, Kabupaten Rokan Hilir. Pada tahun dan tempat yang sama, penulis juga melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama dan selesai pada tahun 2015. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAN I Bangko, Kabupaten Rokan Hilir dan lulus pada tahun 2018, hingga akhirnya dapat menempuh pendidikan Sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau pada program studi Agribisnis. Pada tanggal 03 Agustus 2022, dengan izin Allah, penulis dinyatakan lulus ujian komprehensif dan mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (S.P) dengan skripsi yang telah di buat dan disahkan dengan judul **“Analisis Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru”**.

ABSTRAK

BILQIIS SONYA SUNDUS (184210224). Analisis Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru. Bimbingan Bapak Hajry Arief Wahyudy, SP., MMA.

Ketersediaan ikan di Provinsi Riau dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk agroindustri seperti usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak yang menghasilkan produk olahan rendang ikan teri dan rendang ikan selais. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: 1) Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja serta profil usaha. 2) Penggunaan faktor produksi, teknologi produksi dan proses produksi. 3.) Biaya, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah dari usaha agroindustri rendang ikan teri dan ikan selais. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada Usaha Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru, yang dilaksanakan pada bulan Januari sampai April 2022. Responden diambil secara sensus yaitu pengusaha dan tenaga kerja. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik pengusaha berumur 31 tahun dengan lama pendidikan 15 tahun, dan jumlah tanggungan keluarga sebanyak 4 jiwa. Tenaga kerja rata-rata berumur 41,3 tahun dengan rata-rata pendidikan 12 tahun. Profil usaha Pak Ombak berdiri pada tahun 2017 dan dikelompokkan kedalam usaha mikro yang menggunakan modal sendiri (*equity*) dan modal eksternal (*debt*). Teknologi yang digunakan adalah semi *modern* dengan tahapan proses yang dilakukan mulai dari persiapan bahan baku, bahan penunjang, proses pembersihan ikan, pemasakan rendang ikan dan pengemasan. Biaya per proses produksi rendang ikan teri senilai Rp934.291,11 dan rendang ikan selais senilai Rp1.488.511,11 dengan produksi yang dihasilkan sebanyak 6 Kg rendang ikan teri dan 4 Kg rendang ikan selais. Pendapatan kotor per proses produksi rendang ikan teri senilai Rp1.425.000 dan rendang ikan selais senilai Rp1.750.000. Pendapatan bersih per proses produksi rendang ikan teri senilai Rp490.708,89 dan rendang ikan selais senilai Rp261.488,89. Efisiensi usaha (RCR) rendang ikan teri yaitu 1,53 dan rendang ikan selais 1,18. Nilai tambah yang diperoleh ikan teri senilai Rp230.654/Kg (34,17%) dan ikan selais senilai Rp130.344/Kg (15,33%).

Kata Kunci: Agroindustri, Rendang Ikan, Nilai Tambah

ABSTRACT

BILQIIS SONYA SUNDUS (184210224). Analyze The Agroindustry Enterprises Of Pak Ombak Fish Rendang in Sialang Munggu Sub-District, Tuah Madani District, Pekanbaru City. Supervisor by Hajry Arief Wahyudy, SP., M.MA.

The availability of fish in the Riau Province can be used as raw material for agroindustry such as agroindustry enterprises of Pak Ombak fish rendang which produces products of rendang teri and rendang selais. The aim of this study was to analyze for: 1) Characteristics of entrepreneur, employees and business profiles. 2) The use of production factors, production technology and processes. 3) Analyze production cost, output, income, efficiency, and added value from the agroindustry business rendang teri and selais. Case study methods was used, and was conducted in Sialang Munggu Sub district, Tuah Madani district and Pekanbaru City as well as starting from January to April 2022. Respondents were taken by census namely one entrepreneur and three employees. The results showed that characteristics of entrepreneur was 31 years old with 15 years of education, and 4 family numbers. The average employees age were 41.3 years old with an average of 12 years of education. Business profile Pak Ombak was established in 2017 and categorized as a micro business that uses its own capital (equity) and external capital (debt). The technology used was semi-modern with the stages of the process carried out starting from the preparation of raw materials, supporting materials, cleaning fish, cooking fish rendang and packaging. The results showed that the production cost of rendang teri per process was Rp 934,291.11 and rendang selais Rp1.488.511,11. Gross income of rendang teri was Rp1,425,000 and rendang selais Rp1.750.000. Net income rendang teri was Rp.490,708.89 and rendang selais net income was Rp261.488,89. The efficiency of rendang teri was 1,53 and rendang selais was 1,18. The Return Cost Ratio (RCR) value was higher than one, so it was efficient and feasible to be operated. The added value for rendang teri was Rp230.654/Kg (34,17%) and rendang selais was Rp130.344/Kg (15,33%).

Keywords: Agroindustry, Fish Rendang, Added Value

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat dan hidayah-Nya serta kesehatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Penelitian ini merupakan hasil akhir sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Dalam kesempatan ini juga penulis ingin mengucapkan terima kasih dan bersyukur atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau dan Ibu Sisca Vaulina, SP., MP selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Islam Riau.
2. Bapak Hajry Arief Wahyudy, SP., MMA selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan, bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam memperbaiki dan menyelesaikan skripsi.
3. Bapak Dr. Azharuddin, M.Amin, M.Sc dan Bapak Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec selaku dosen penguji yang juga telah membantu memberikan saran kepada penulis dalam memperbaiki dan menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh dosen Fakultas Pertanian, khususnya dosen program studi Agribisnis Universitas Islam Riau yang telah memberikan banyak ilmu pengetahuan dan mendidik penulis dengan penuh kesabaran.

5. Kedua orang tua yang sangat saya sayangi dan juga keluarga yang telah banyak membantu penulis baik dalam do'a maupun materi.
6. Pengusaha Pak Ombak yang telah meluangkan waktu dan berkenan membantu penulis mengenai data-data yang dibutuhkan dalam penelitian.
7. Teman-teman yang telah membantu memberikan masukan dan motivasi kepada penulis.

Penulis telah berupaya untuk mencapai hasil yang baik. Oleh karena itu, semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua terutama pada peningkatan khasanah ilmu pengetahuan tentang usaha agroindustri.

Pekanbaru, Agustus 2022

Bilqiis Sonya Sundus

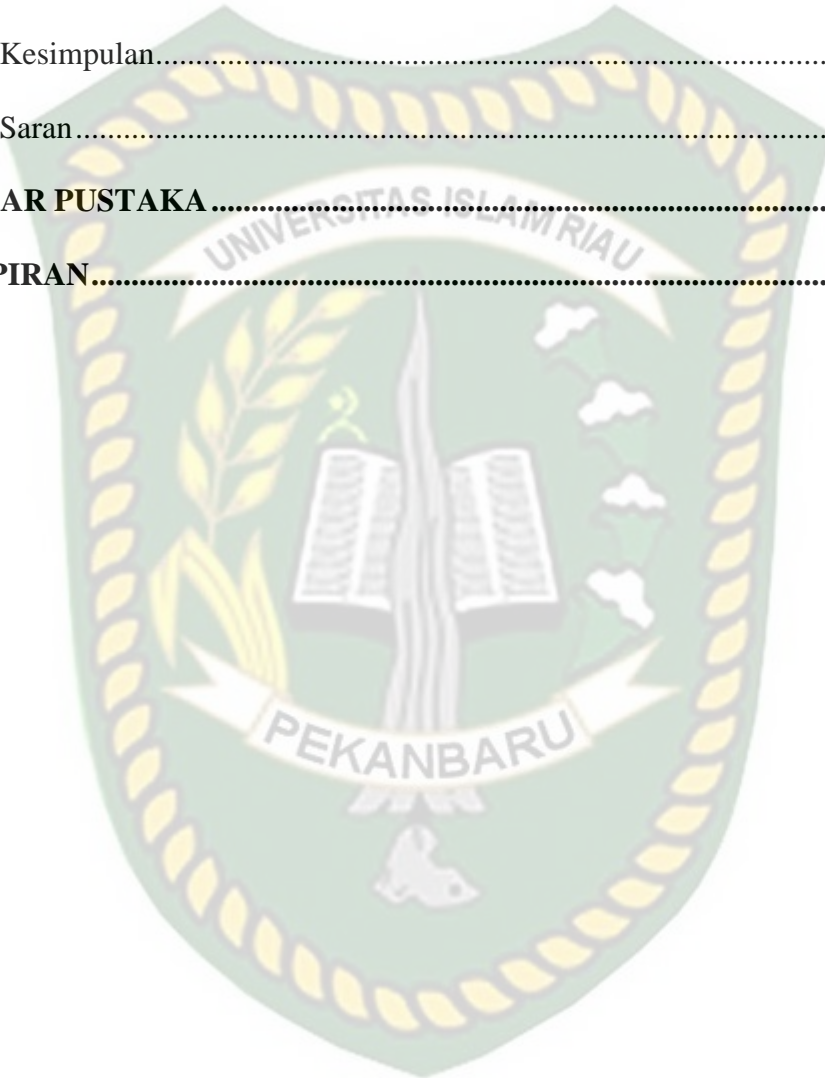
DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Karakteristik Pengusaha, Tenaga Kerja dan Profil Usaha	8
2.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	8
2.1.2 Profil Usaha.....	12
2.2 Agroindustri.....	16
2.2.1 Aspek Teknis	19
2.2.1.1 Faktor Produksi.....	19
2.2.1.2 Teknologi Produksi.....	27
2.2.1.3 Proses Produksi.....	27
2.2.2 Analisis Usaha	28

2.2.2.1 Biaya Produksi	29
2.2.2.2 Produksi	30
2.2.2.3 Harga.....	31
2.2.2.4 Pendapatan	32
2.2.2.5 Efisiensi Usaha	33
2.2.2.6 Nilai Tambah	34
2.3 Penelitian Terdahulu.....	37
2.4 Kerangka Pemikiran	43
III. METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1 Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.2 Teknik Pengambilan Responden	46
3.3 Jenis dan Sumber Data	47
3.4 Konsep Operasional	48
3.5 Analisis Data	53
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	63
4.1 Keadaan Geografi dan Topografi	63
4.1.1 Geografi.....	63
4.1.2 Topografi.....	64
4.2 Keadaan Demografis	64
4.2.1 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur	65
4.2.2 Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan	67
4.2.3 Mata Pencarian Penduduk	69
4.3 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	70

4.4 Potensi Agroindustri.....	73
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	75
5.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja serta Profil Usaha.....	75
5.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	75
5.1.1.1 Umur	75
5.1.1.2 Tingkat Pendidikan	77
5.1.1.3 Pengalaman Usaha.....	78
5.1.1.4 Jumlah Tanggungan Keluarga	79
5.1.2 Profil Usaha.....	80
5.1.2.1 Sejarah Usaha	81
5.1.2.2 Skala Usaha.....	82
5.1.2.3 Sumber Modal.....	84
5.1.2.4 Tenaga Kerja.....	85
5.2 Analisis Penggunaan Faktor Produksi, Teknologi Produksi dan Proses Produksi	86
5.2.1 Penggunaan Faktor Produksi.....	86
5.2.2 Teknologi produksi	93
5.2.3 Proses Produksi	96
5.3 Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah	99
5.3.1 Biaya Produksi	99
5.3.2 Produksi.....	104
5.3.3 Harga	105
5.3.4 Pendapatan	105

5.3.5 Efisiensi Usaha.....	106
5.3.6 Nilai Tambah.....	108
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	115
6.1 Kesimpulan.....	115
6.2 Saran.....	116
DAFTAR PUSTAKA.....	118
LAMPIRAN.....	124



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data Potensi dan Pemanfaatan Perikanan Budidaya Kabupaten atau Kota di Provinsi Riau tahun 2019	2
2. Produksi Ikan Teri di Provinsi Riau Tahun 2016-2020	22
3. Kandungan Gizi Ikan Teri.....	23
4. Produksi Ikan Selais di Provinsi Riau Tahun 2016-2020	25
5. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	60
6. Distribusi Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2021	66
7. Distribusi Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2021	68
8. Jumlah Layanan Pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021.....	71
9. Jumlah Layanan Kesehatan di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021.....	72
10. Jumlah Tempat Ibadah di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021	72
11. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru 2022	75
12. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Rendang Ikan Teri dan Ikan Selais Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	87
13. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	90

14. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	91
15. Rata-Rata Penggunaan Alat Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru Tahun 2022	95
16. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	100
17. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	102
18. Analisis Nilai Tambah Ikan Teri Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	108
19. Analisis Nilai Tambah Ikan Selais Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Berfikir Penelitian.....	45
2. Piagam Siddhakarya Tahun 2020.....	82
3. Piagam Pemuda Berprestasi Tahun 2020.....	82
4. Mesin <i>Vacuum Sealer</i>	95
5. Mesin <i>Continuous Sealer</i>	95
6. Skema Tahapan Proses Pembuatan Rendang Ikan Teri dan Ikan Selais Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru	96
7. Persiapan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Rendang Ikan Selais	97
8. Proses Pembersihan Ikan Selais	97
9. Pemasakan Rendang Ikan	98
10. Pengemasan Rendang Ikan	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru 2022.....	124
2. Profil Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru 2022	124
3. Distribusi Penggunaan dan Nilai Penyusutan Alat Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	125
4. Distribusi Penggunaan dan Nilai Penyusutan Alat Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	126
5. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Rendang Ikan Teri Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	127
6. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Rendang Ikan Selais Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	128
7. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	129
8. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	130
9. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi Usaha Rendang Ikan Teri Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	131

10. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi Usaha Rendang Ikan Selais Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	132
11. Analisis Nilai Tambah Ikan Teri Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	133
12. Analisis Nilai Tambah Ikan Selais Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022	134
13. Dokumentasi Penelitian	135

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu yang dapat dilakukan dalam rangka untuk menggerakkan pertumbuhan ekonomi nasional adalah dengan mengembangkan industri pengolahan hasil pertanian atau agroindustri. Agroindustri merupakan salah satu subsistem penting dalam agribisnis yang dalam pengembangannya diarahkan untuk dapat memberikan nilai tambah pada hasil pertanian. Industrialisasi pada sektor pertanian ini juga dapat menjadi pilihan utama dalam melanjutkan keberhasilan pembangunan pertanian karena tidak hanya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, tetapi juga dapat menciptakan swasembada bahan pangan dan menyebarkan pembangunan secara luas, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan menanggulangi kemiskinan yang cenderung terus meningkat.

Perikanan merupakan salah satu subsektor pertanian setelah tanaman perkebunan, peternakan, dan kehutanan yang diharapkan mampu menjadi penopang peningkatan kesejahteraan rakyat Indonesia. Sub sektor perikanan dapat berperan dalam pemulihan dan pertumbuhan perekonomian, karena dalam pengelolaannya dapat menyediakan bahan pangan protein hewani, mendorong pertumbuhan industri melalui penyediaan bahan baku, dan meningkatkan devisa melalui peningkatan ekspor hasil perikanan.

Provinsi Riau merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki luas lautan sebesar 681.961,83 km², dengan panjang garis pantai 2.713 km² serta terdapat sungai besar seperti Sungai Siak, Kampar, Rokan dan Indragiri yang menjadikan sektor perikanan berkembang dengan baik. Adapun potensi dan

pemanfaatan perikanan budidaya di Kabupaten/Kota di Provinsi Riau juga masih cukup tinggi, yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Data Potensi dan Pemanfaatan Perikanan Budidaya Kabupaten/Kota di Provinsi Riau tahun 2019

Kabupaten/Kota	Potensi (Ha)			Pemanfaatan (Ha)		
	Tawar	Payau	Laut	Tawar	Payau	Laut
Indragiri Hilir	1.657	34.100	72.00	379,79	371,27	-
Rokan Hilir	102,80	3.049,25	118.330	-	-	-
Bengkalis	631,90	1.358,53	6.200	17,15	95,94	-
Siak	399,78	1.604	-	107,0	0,1	-
K. Meranti	60,500	1.300	1.900	2,47	3,21	0,48
Dumai	225	2.300	-	52,89	238,76	-
Palalawan	8.4203	2.100	-	484,5	40	-
Kampar	6.521	-	-	411	-	-
Indragiri Hulu	3.700	-	-	159,47	-	-
Rokan Hulu	8.704,08	-	-	243,75	-	-
Kuantan Singingi	335.85	-	-	298,49	-	-
Pekanbaru	650,00	-	-	214,76	-	-
Total	91.630,41	45.812,07	126.430,00	2.371,26	749,28	0,48

Sumber: Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2019

Dari data yang dipaparkan Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Riau, Herman Mahmud pada tahun 2019, potensi lahan perikanan masih cukup luas di Riau. Tercatat 91.630,41 Ha budidaya air tawar, baru dimanfaatkan sebesar 2.371,26 Ha. Budidaya air payau 45.812,07 Ha, baru dimanfaatkan sebesar 749,28 Ha dan budidaya air laut 126.430,00 Ha, baru dimanfaatkan sebesar 0,48, sehingga banyaknya tersedia potensi perikanan yang ada membuat sektor perikanan menjadi salah satu komoditas unggulan di Provinsi Riau.

Ketersediaan ikan di Provinsi Riau juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk industri. Hal ini dapat mendorong pertumbuhan ekonomi subsektor perikanan seperti usaha agroindustri pengolahan ikan. Adanya proses pengolahan yang mengubah bahan primer menjadi produk baru, dapat memberikan nilai tambah berupa produk jadi yang siap dikonsumsi serta mempunyai nilai ekonomis yang

lebih tinggi karena adanya pengeluaran biaya, sehingga mempunyai keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Ikan sebagai sumber pangan kaya akan kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B, dan juga memiliki kandungan protein sebesar 18%. Protein yang terkandung didalam ikan tersebut terdiri dari asam-asam amino esensial yang tidak rusak pada saat terjadinya pengolahan. Ikan juga memiliki kandungan lemak sebesar 1-20% yang mudah dicerna secara langsung oleh jaringan tubuh. Kandungan lemak yang terdapat didalam ikan sebagian besar adalah asam lemak omega 3 dan 6 yang dibutuhkan untuk pembentukan otak, vitamin, dapat menjaga kesehatan jantung serta mengandung berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi tubuh (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Biasanya banyak masyarakat yang tidak suka dalam mengonsumsi ikan karena mempunyai rasa amis dan terdapat banyak duri. Padahal jika diolah dengan sebaik mungkin, ikan dapat membuat ketagihan dengan beragam varian olahan. Salah satunya adalah dapat dijadikan rendang ikan. Biasanya rendang identik dengan daging sapi, daging kerbau, atau daging ayam. Akan tetapi, ada juga rendang ikan yang bisa dijadikan pilihan dalam menggantikan rendang daging.

Salah satu agroindustri yang mengolah ikan sebagai rendang adalah usaha Pak Ombak yang berada di Pekanbaru. Usaha Pak Ombak ini merupakan pelopor pertama produksi rendang ikan di Provinsi Riau. Keunikan dari produk ini terletak pada penggunaan bahan bakunya yang berupa ikan teri dan ikan selais. Ada juga dalam memasak rendang ikan tidak seperti rendang daging pada umumnya yang menggunakan berbagai rempah dan bumbu halus. Untuk membuat rendang ikan ini,

rendang hanya dimasak sederhana bersama santan serta hanya memakai bumbu seperti cabe merah, bawang merah dan daun kunyit.

Usaha Pak Ombak menjadikan ikan teri dan ikan selais sebagai rendang kemasan yang siap untuk dikonsumsi kapan dan dimana saja oleh masyarakat. Usaha Pak Ombak ini juga ingin mengenalkan rendang ikan ke seluruh masyarakat Indonesia, yang dimana rendang tersebut merupakan salah satu makanan khas daerah Pangkalan, Kecamatan Lima Puluh Kota, Sumatera Barat yang biasa dihidangkan di acara tertentu seperti pesta pernikahan, khatam Al-Quran dan acara adat lainnya.

Usaha rumah tangga ini juga cukup terkenal di Pekanbaru. Hal ini dapat diketahui dari usahanya yang sudah tersebar di beberapa oleh-oleh store dan online shop, diberitakan di situs online hingga telah ditayangkan di beberapa *channel youtube*. Usaha Pak Ombak telah berupa CV. Perusahaan yang bernama Pak Ombak Djaya yang dimiliki oleh pemilik usaha dan juga telah melakukan peningkatan nilai tambah yang meliputi adanya pemberian merek, disajikan pada kemasan aluminium foil, mempunyai website sendiri, dan telah mendapatkan izin usaha dari Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT). Adanya izin P-IRT membuat usaha lebih mudah memasarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, dan dapat bersaing dengan produk lainnya dengan keamanan produk yang sudah terjamin.

Produk yang dihasilkan Usaha Pak Ombak menciptakan suatu keunikan yang dapat memiliki nilai jual yang tinggi dibandingkan dengan produk sejenis lainnya. Namun yang menjadi kendala dalam menjalankan usahanya adalah

tingginya harga dari bahan baku terutama ikan selais. Mahalnya harga bahan baku berupa ikan selais dikarenakan ikan selais yang digunakan adalah ikan salai bukan berupa ikan segar, yang mana untuk mendapatkannya pengusaha kekurangan informasi mengenai sentra produksi ikan salai selais. sehingga membuat pengusaha hanya dapat membelinya ke pedagang eceran dengan harga yang mahal, sedangkan untuk ikan teri, harga yang didapat pengusaha bisa tinggi ataupun rendah tergantung harga pasar. Apalagi pada saat musim hujan, harga ikan teri terus bertahan naik karena nelayan kewalahan mengeringkan ikan teri hasil tangkapannya sehingga menyebabkan pasokan ikan teri sangat terbatas.

Adanya keunikan dari bahan baku berupa ikan teri dan ikan selais serta kendala yang dihadapi oleh pengusaha, mendorong peneliti untuk membahas dan mengetahui lebih lanjut mengenai pendapatan dalam mengelola usaha rendang ikan Pak Ombak dan apakah usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan atau tidak serta untuk mengetahui nilai tambah dari ikan teri dan ikan selais sebagai bahan baku rendang. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru”**.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana karakteristik pengusaha dan tenaga kerja serta profil usaha rendang ikan Pak Ombak?
- 2) Bagaimana penggunaan faktor produksi, teknologi produksi, dan proses produksi pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak?

- 3) Berapa besar biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah pada usaha agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan tenaga kerja serta profil usaha rendang ikan Pak Ombak.
- 2) Untuk menganalisis penggunaan faktor produksi, teknologi produksi, dan proses produksi pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak.
- 3) Untuk menganalisis biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak.

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagi peneliti, sebagai tambahan pengetahuan serta merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- 2) Bagi mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai usaha Rendang Ikan Pak Ombak dan juga dapat dijadikan sebagai ilmu pengetahuan bagi penulis lain yang ingin melakukan penelitian yang sejenis.
- 3) Bagi pengusaha, penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menjalankan usaha.
- 4) Bagi perguruan tinggi, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran mengenai analisis agroindustri.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Untuk menghindari perluasan terhadap penelitian, maka ruang lingkup penelitian ini membatasi pada aspek: 1) Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga) serta profil usaha (sejarah usaha, skala usaha, sumber modal, dan tenaga kerja) dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. 2) Analisis penggunaan faktor produksi (luas tempat usaha, jumlah jam kerja tenaga kerja, jumlah bahan baku, jumlah dan jenis bahan penunjang), teknologi produksi (penggunaan jumlah dan jenis peralatan serta tingkat kekinian teknologi), dan tahapan proses produksi (persiapan bahan baku, bahan penunjang, proses pembersihan ikan, proses pemasakan rendang ikan dan pengemasan) yang akan dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. 3) Analisis biaya seperti jumlah produksi, harga bahan baku, harga bahan penunjang, sewa/biaya tempat, upah HOK, dan harga output, sehingga dapat dihitung pendapatannya, efisiensi usaha dan nilai tambah yang akan dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif serta dalam menganalisis nilai tambah menggunakan metode Hayami.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja serta Profil Usaha

2.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja

Dalam membangun suatu usaha, ada faktor yang sangat penting diperhatikan yaitu karakteristik yang dimiliki pengusaha dan tenaga kerja dalam menjalankan kegiatan usaha. Menurut Boeree (2009), yang dimaksud dengan karakteristik adalah sifat dari individu dalam berbuat, merasakan ataupun menyakini sesuatu yang dalam berbagai teori pemikiran tentang karakteristik sehingga tumbuh untuk menjelaskan berbagai pokok karakteristik manusia yang berbeda.

Menurut Prasetyo & Jannah (2008), karakteristik kewirausahaan meliputi karakteristik demografi (seperti umur, tingkat pendidikan, pengalaman pelaku usaha, jumlah anggota keluarga), karakteristik individu (seperti ciri fisik, kepercayaan, ras), sifat personal (seperti adil, tekun, keras kepala), memiliki orientasi kewirausahaan dan kesiapan kewirausahaan. Pada penelitian ini, yang digunakan untuk melihat karakteristik pengusaha dan tenaga kerja rendang ikan Pak Ombak adalah dengan karakteristik demografi yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga.

2.1.1.1 Umur

Menurut Reynolds, *et al* (2000) umur antara 22-44 tahun adalah umur yang paling produktif untuk melakukan kegiatan usaha karena umur menentukan cara berpikir, bertindak, dan berperilaku oleh seorang pegusaha dalam melakukan operasionalnya. Adapun dengan bertambahnya umur, perubahan akan pola pikir

dan tingkat kedewasaan membuat seseorang dapat mengambil sikap atas setiap tindakannya dalam menjalankan usaha agroindustri tersebut, pada saat akan melakukan pinjaman modal.

Apabila pengusaha menginginkan perubahan atau melakukan peningkatan terhadap usahanya, maka harus mempunyai pola pikir yang luas. Menurut Nawangpalupi, dkk (2014), Indonesia memiliki tingkat *perceived capabilities* yang tinggi untuk memulai usaha baru sebesar 62%. Berdasarkan pengelompokan usia, individu antara 25- 34 tahun merasa bahwa mereka memiliki kemampuan untuk memulai sebuah usaha baru lebih tinggi ketimbang golongan usia lainnya, yang diikuti kemudian oleh individu golongan usia 35-44 tahun.

Umur pengusaha dan tenaga kerja rendang ikan pak ombak masih dalam umur produktif. Semakin muda umur, maka dalam menjalankan usahanya cenderung semangat karena didukung oleh kondisi fisik yang masih kuat. Hal Ini sesuai dengan komposisi umur penduduk menurut BPS (2019), terdapat tiga pengelompokan penduduk berdasarkan umurnya, yaitu umur 1-14 tahun berada dalam kelompok belum produktif, umur 15-64 tahun berada dalam kelompok produktif dan umur 65 tahun keatas dalam kelompok tidak produktif.

2.1.1.2 Tingkat Pendidikan

Pendidikan dirasa penting bagi pengusaha agroindustri karena merupakan faktor fundamental yang berguna dalam memecahkan masalah-masalah yang dihadapi serta mampu memahami, menafsirkan dan mengembangkan pikirannya secara logis dan rasional. Soraya & Mahmud (2016), menjelaskan jika seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang

semakin luas, sehingga dalam menerima informasi baru akan lebih mudah untuk memahami dan menerapkannya. Semakin tinggi tingkat pendidikan juga mengakibatkan semakin banyak waktu yang disediakan untuk bekerja. Terutama bagi para wanita yang dengan semakin tinggi pendidikan, kecenderungan untuk bekerja semakin besar.

Pengusaha dalam agroindustri sangat dominan dalam menjalankan usahanya. Untuk itu, kemampuan dan keahlian sangat mempengaruhi penyiapan dan penggunaan informasi tentang mengelola keuangan. Kemampuan dan keahlian individu sangat ditentukan oleh pendidikan formal yang telah ditempuh. Hal ini disebabkan karena perusahaan kecil dan menengah relatif tidak mampu menggunakan tenaga profesional akuntansi (akuntan). Dengan kata lain tingkat pendidikan dapat diartikan sebagai tingkatan kemampuan dan pengalaman yang dimiliki oleh individu yang dapat mempengaruhi tentang pemahaman sistem pelaporan keuangan yang berstandar akuntansi. Semakin tinggi tingkat pendidikan, tentunya akan semakin tinggi pula pemahaman dalam menyerap informasi saat ini. Sehingga kemampuan dalam menyusun laporan keuangan berstandar akuntansi akan lebih mudah untuk dilakukan (Putra dkk, 2018).

Charney dan Libecap (2000) menyimpulkan bahwa dengan adanya latar belakang pendidikan yang relevan yang dimiliki oleh pengusaha akan meningkatkan kemampuan untuk menganalisis situasi yang dihadapi, memiliki intuisi yang lebih baik, sehingga dalam mengelola usaha akan lebih efektif. Pengusaha yang memiliki keahlian teknis atau kompetensi yang memadai untuk usaha yang dijalankan akan lebih sukses dari pada pengusaha agroindustri yang

tidak memiliki kompetensi atau keahlian teknis yang sesuai dengan usaha yang dijalankan.

2.1.1.3 Pengalaman Usaha

Mahrouq (2010) menjelaskan bahwa pengusaha agroindustri sebagai pemimpin usaha yang sukses memiliki kecenderungan bekerja lebih lama, memiliki investasi pribadi, dan menjadi komunikator yang baik. Selain itu, pengusaha agroindustri yang sukses adalah yang diawali dengan tujuan ambisius, dan memiliki ide bisnis yang jelas

Sorensen dan Stuart (2000) menjelaskan bahwa usaha yang telah berjalan lama mempengaruhi pengusaha untuk memiliki banyak pengalaman dalam berusaha dan usaha yang dijalankan biasanya akan lebih sukses. Usaha yang telah lama berjalan telah menikmati jejaring dengan banyak mitra sehingga dapat menikmati skala ekonomis.

Menurut Soekartawi (1999) pengusaha agroindustri yang sudah lama menjalankan usahanya akan lebih mudah menerapkan inovasi dengan teknologi baru dari pada pengusaha pemula atau yang baru karena produknya sudah memiliki pelanggannya tersendiri. Misalnya dengan memanfaatkan *marketplace* sebagai media bagi transaksi pembelian produk secara online sehingga membuat pelanggan tidak perlu datang lagi ke toko.

2.2.1.4 Jumlah Tanggungan Keluarga

Tanggungan keluarga adalah orang atau orang-orang yang masih berhubungan keluarga atau masih dianggap berhubungan dengan keluarga yang hidupnya ditanggung (Abdul, 2005). Adapun jumlah tanggungan keluarga adalah

banyaknya jumlah jiwa atau anggota keluarga yang belum bekerja dan yang masih menempati atau menghuni satu rumah dengan kepala rumah tangga, baik itu saudara kandung maupun saudara bukan kandung, serta masih menjadi beban tanggungan rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Badan Pusat Statistik mengelompokkan jumlah tanggungan keluarga sebagai berikut: *pertama*, tanggungan keluarga kecil 1-3 orang; *kedua*, tanggungan keluarga sedang 4-6 orang; dan yang *ketiga*, tanggungan keluarga besar adalah lebih dari 6 orang. Menurut Lestari (2016), jumlah tanggungan anggota keluarga pengusaha agroindustri dalam suatu kehidupan rumah tangga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh rumah tangga yang bersangkutan karena berhubungan dengan kebutuhannya yang semakin banyak. Semakin banyak jumlah tanggungan yang dimiliki oleh pengusaha agroindustri biasanya akan berpengaruh pada besarnya tingkat pengeluaran keluarga tersebut yang harus dikeluarkan karena terkait juga dengan kebutuhannya yang semakin banyak.

2.1.2 Profil Usaha

Profil usaha adalah gambaran informasi penting suatu usaha secara terperinci agar untuk diketahui masyarakat serta yang nantinya memudahkan dalam melakukan promosi, dengan maksud untuk memperoleh keuntungan. Adanya profil usaha juga dapat digunakan oleh investor yang hendak berinvestasi.

Didalam profil usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak terdapat bagian yang harus ada yaitu sejarah usaha, skala usaha, sumber modal dan tenaga kerja. Sejarah usaha untuk menjelaskan awal berdirinya usaha rendang ikan Pak Ombak tersebut. Skala usaha untuk mengetahui tingkat kemampuan pengusaha

agroindustri rendang ikan Pak Ombak dalam mengelola usahanya. Sumber modal adalah sejumlah uang yang dibutuhkan pengusaha untuk mendirikan atau menjalankan usaha agroindustri rendang ikan pak ombak dan untuk mengetahui apakah sumber modal tersebut berasal dari internal atau eksternal. Tenaga kerja untuk mengetahui banyaknya pekerja yang digunakan dalam membantu menjalankan usaha agroindustri.

2.1.2.1 Sejarah Usaha

Sejarah usaha menunjuk apakah usaha yang dirintis dari nol atau merupakan warisan dari keluarga. Pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak mengembangkan usahanya dari inisiatifnya sendiri dan bukan karena meneruskan usaha orang tua sehingga memiliki potensi lebih sukses karena telah melewati proses kerja keras dan ketekunan untuk memperjuangkan usahanya.

Menurut Kristiansen, Furuholt, & Wahid (2003) seorang pengusaha yang memulai usaha atas inisiatifnya sendiri memiliki kemungkinan lebih berhasil dari pada pengusaha yang meneruskan usaha orang tuanya. Pengusaha yang memulai usahanya dari nol mengalami proses belajar yang mengasah kompetensinya sebagai seorang pengusaha. Seiring berjalannya waktu, usaha akan semakin berkembang, dari usaha yang sangat kecil kemudian terus meningkat. Semakin lama usaha berjalan, maka semakin banyak pengalaman sehingga semakin menikmati kesuksesan.

2.1.2.2 Skala Usaha

Menurut Holmes and Nicholls (1989) skala usaha merupakan kemampuan perusahaan dalam mengelola usahanya dengan melihat berapa jumlah karyawan

yang dipekerjakan dan berapa besar pendapatan yang diperoleh perusahaan dalam satu periode akuntansi. Skala usaha juga untuk menunjukkan seberapa besar kuantitas usaha yang telah dibangun, apakah masih skala mikro, kecil atau sudah skala menengah.

Longenecker (2001) mengemukakan bahwa dalam mendefinisikan skala usaha terdapat banyak cara yaitu dengan menggunakan berbagai kriteria, seperti jumlah karyawan, volume penjualan, dan nilai aset. Untuk menentukan ukuran usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak dapat didasarkan pada jumlah karyawan yang dimiliki. Ada empat kategori skala usaha yaitu usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar.

Badan Pusat Statistik (2012) mendefinisikan usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar berdasarkan kuantitas tenaga kerja yaitu sebagai berikut: a. Usaha mikro memiliki jumlah tenaga kerja 1-5 orang; b. Usaha kecil memiliki jumlah tenaga kerja mulai 5 hingga 19 orang; c Usaha menengah memiliki jumlah tenaga kerja 20-99 orang; d. Usaha besar memiliki tenaga kerja 100 orang atau lebih.

2.1.2.3 Sumber Modal

Sumber modal usaha adalah sejumlah uang yang dipakai sebagai dasar untuk berdagang. Pengertian modal usaha sebagai gambar neraca suatu perusahaan yang menggunakan modal konkret dan modal abstrak. Modal konkret dimaksudkan sebagai modal aktif sedangkan modal abstrak dimaksudkan sebagai modal pasif. Modal aktif ini contohnya bahan baku, bahan penunjang, alat, atau gedung, sedangkan modal abstrak contohnya *skill* dan keterampilan (Riyanto, 1997). Yang

termasuk dalam modal pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak adalah berbagai macam peralatan, mesin-mesin produksi, tempat usaha, dan lain-lain yang digunakan. Semakin besar modal yang dipakai maka makin besar pula hasil yang akan didapatkan dan juga disertai dengan kemampuan atau keahlian yang tepat.

Jika ingin usaha semakin meningkat, maka kebutuhan modal juga semakin meningkat sehingga pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak akan menggunakan berbagai sumber pendanaan untuk meningkatkan usahanya, baik dari itu sumber internal seperti modal pribadi maupun dari eksternal seperti modal pinjaman. Untuk usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak ini, sumber pertama memulai usaha berasal dari sumber modal sendiri sekitar lima ratus ribu rupiah untuk membeli bahan baku dan kemasan. Seiring dengan jalannya waktu pengusaha mendapatkan bantuan berupa dana hibah dari Yayasan Baitul Maal BRI untuk mengembangkan usahanya lebih jauh lagi dan juga dari RISTEKDIKTI. Maka semakin besar penggunaan dana dari eksternal. semakin tinggi kemampuan pengusaha untuk mengembangkan usahanya dan meraih kesuksesan usaha.

2.1.2.4 Tenaga Kerja

Menurut Rionga & Yoga (2007) tenaga kerja adalah penduduk dalam usia kerja yang siap melakukan pekerjaan, antara lain mereka yang sudah bekerja, mereka yang sedang mencari pekerjaan, mereka yang bersekolah, dan mereka yang mengurus rumah tangga. Sehingga untuk pengertian jumlah tenaga kerja adalah banyaknya pekerja atau karyawan rata-rata perhari kerja baik pekerja yang dibayar maupun pekerja yang tidak dibayar seperti sakit, berhalangan atau sesuatu yang memaksa pekerja tidak melakukan pekerjaannya.

Sebagian besar pengusaha agroindustri terlibat langsung sebagai tenaga kerja dalam menjalankan usahanya atau banyak yang melibatkan anggota keluarganya sebagai tenaga kerja. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Mulyadi (2003), yang menggunakan status pekerjaan utama untuk pengelompokan sektor formal dan sektor informal. Yang termasuk ke dalam sektor formal adalah pengusaha yang berusaha sendiri tanpa dibantu orang lain, berusaha dengan dibantu anggota rumah tangga, dan para pekerja keluarga. Yang dimasukkan ke dalam sektor informal adalah yang bekerja sebagai buruh atau karyawan dan berusaha dengan dibantu buruh tetap.

Faktor produksi tenaga kerja atau sumber daya manusia sangat diperlukan dalam membantu proses produksi. Dalam agroindustri rendang ikan Pak Ombak tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja langsung seperti pekerja produksi. Pekerja produksi adalah pekerja yang langsung bekerja dalam proses produksi atau berhubungan dengan itu, termasuk pekerja yang langsung mengawasi proses produksi, mengoperasikan mesin, mencatat bahan baku yang digunakan dan produk yang dihasilkan. Pekerja lainnya adalah pekerja yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi, pekerja ini biasanya sebagai pekerja pendukung perusahaan, seperti manager (bukan produksi), kepala personalia, sekretaris, tukang ketik, penjaga malam, sopir perusahaan, dll.

2.2 Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil dari pertanian sebagai bahan baku utama atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan

sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Agroindustri yang termasuk dalam sub sektor industri pengolahan ini, dalam kegiatan ekonominya bertujuan mengubah suatu barang dasar secara kimia, mekanis, atau dengan menggunakan tangan sehingga terbentuk barang jadi atau setengah jadi dan dapat diartikan juga sebagai mengubah suatu barang yang nilainya kurang menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi dengan sifatnya yang lebih dekat dengan pemakai akhir.

Pengertian agroindustri secara eksplisit diungkapkan oleh Austin (1981), yaitu suatu industri yang dalam kegiatannya mengolah bahan nabati yang berasal dari tanaman atau hewani yang berasal dari hewan seperti industri pengolahan ikan, industri pengolahan kelapa sawit, industri pengolahan buah, dan lain-lain. Dimana proses kegiatan pengolahan tersebut mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi sehingga produk yang dihasilkan dari agroindustri ini merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya (Badar dkk, 2013).

Agroindustri bertujuan untuk menciptakan nilai tambah (*added value*), menambah pendapatan, dan dapat menganeekaragamkan produk yang sesuai kebutuhan preferensi konsumen seperti agroindustri rendang ikan yang dengan perkembangannya dapat memanfaatkan ikan selais dan ikan teri sebagai bahan baku dan merancang serta menyediakan peralatan dan jasa untuk kegiatan tersebut. Soekartawi (2001) menyatakan bahwa agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian (minimal 20% dari total bahan baku), dengan penekanan pada manajemen pengolahan pangan.

Agroindustri rendang ikan merupakan suatu kegiatan yang menggunakan ikan sebagai bahan baku utamanya untuk diolah menjadi produk rendang yang siap untuk dikonsumsi. Bahan baku yang digunakan berupa ikan teri dan ikan selais yang berbeda dengan bahan baku pada umumnya yang dijadikan rendang seperti daging sapi, kerbau, ataupun ayam. Rendang menjadi salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa yang unik dengan kombinasi gurih, asin dan pedas yang didapat dari campuran bumbu-bumbu yang dimasak lama, daya simpan lama, dan juga didalam rendang terdapat kandungan protein minimal 25% dan lemak maksimal 30% (Badan Standar Nasional Indonesia, 2009).

Menurut Refdi & Fajri (2017), rendang adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Sumatera Barat dengan cita rasa yang khas. Dalam proses pembuatannya, rendang dimasak dalam waktu yang lama menggunakan berbagai bumbu rempah yang dihaluskan dalam jumlah banyak, seperti bawang putih, bawang merah, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, serai dan santan kelapa yang dicampur menjadi satu. Adanya bumbu-bumbu ini sebagai bahan pengawet alami yang diketahui memiliki aktivitas penghambat pertumbuhan mikroba yang kuat.

Ada beberapa faktor yang mendukung daya simpan yang membuat rendang tahan lama yaitu, kadar air di dalam rendang sekitar 30-50%. Makanan dengan kadar air 15-50% digolongkan makanan semi basah (*intermediate moisture foods*), yang memiliki daya simpan tahan lama dibandingkan dengan makanan basah. (Nurwanto, 2012).

2.2.1 Aspek Teknis

Aspek teknis adalah suatu aspek untuk menilai kesiapan suatu usaha dalam menjalankan kegiatan usahanya. Penilaian ini dapat dilihat dari adanya ketersediaan tempat usaha, modal, bahan baku, bahan penunjang, penggunaan alat atau teknologi, serta manajemen usahanya yang diperlukan guna mendukung kelancaran proses produksi, sehingga nantinya dapat menghasilkan produk yang memenuhi kebutuhan pelanggan dan berkualitas. Adapun yang termasuk dalam aspek teknis dalam penelitian, yaitu

2.2.1.1 Faktor Produksi

Faktor produksi adalah segala sesuatu yang mempengaruhi produksi barang atau jasa untuk meningkatkan kegunaannya. Faktor produksi terdiri dari faktor asli dan faktor turunan. Faktor produksi asli meliputi faktor alam dan tenaga kerja. Faktor produksi turunan meliputi faktor produksi modal dari faktor manajemen (Harahap, 2008).

Di dalam proses produksi, faktor produksi mempunyai hubungan yang sangat erat dengan produk yang dihasilkan. Menurut Murdiantoro (2011), bahwa faktor produksi terdiri dari empat unsur, yaitu: lahan, modal, tenaga kerja dan manajemen. Keahlian mengelola faktor-faktor produksi dengan cara yang tepat dan disertai dengan keahlian teknologi dan organisasi, maka dapat menghasilkan produksi secara maksimal. Setiap elemen memiliki fungsi yang berbeda dan saling terkait satu sama lainnya. Jika salah satu dari faktor tersebut tidak tersedia, maka proses produksi tidak dapat dilakukan. Adapun faktor produksi yang termasuk dalam agroindustri rendang ikan Pak Ombak, yaitu:

1) Tempat Usaha

Tempat usaha adalah tempat pelaku usaha beroperasi atau sebagai tempat melakukan kegiatan ekonominya untuk menghasilkan suatu produk. Tempat ini merupakan unsur utama yang sangat penting dalam melakukan proses produksi. Dalam lokasi ini aktivitasnya jelas, mulai dari proses kedatangan bahan baku, pengolahan, sampai dengan memasarkannya ke konsumen.

2) Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Menurut Budiman, dkk (2004) bahan baku merupakan komponen yang sangat penting dalam proses produksi, karena menjadi bagian dari barang jadi dan merupakan bagian dari pengeluaran terbesar dalam proses produksi. Untuk itu dalam menjalankan usaha agroindustri, kegiatan proses produksinya harus benar-benar melakukan proses perubahan dari bentuk bahan baku menjadi bentuk produk jadi dan juga perlu untuk menghindari terjadinya kesalahan pada saat proses produksi, karena sebuah proses yang dijalankan berakhir pada satu tujuan yaitu pemenuhan kebutuhan dasar manusia atau konsumen.

Menurut Achmad dan Endang (2011), ketersediaan bahan baku merupakan persyaratan mutlak yang diperlukan untuk menjamin keberlanjutan suatu kegiatan industri pengolahan, termasuk agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak. Dengan kata lain, jika ingin menjaga kualitas suatu produk maka yang pertama dilakukan yakni menjaga kualitas bahan baku.

Hal tersebut dapat dilakukan dengan cara mendatangkan dari pihak lain (*supplier*) atau dengan menyediakan sendiri. Untuk mendapatkan bahan baku dari pihak lain, biasanya pengusaha akan membuat kontrak kerja sama dengan pihak

supplier dan menentukan kualitas bahan baku yang ingin digunakan sehingga bahan baku yang lulus kriteria akan dipergunakan untuk stok bahan baku agroindustri tersebut. Bahan baku tersebut harus memenuhi syarat, baik secara kuantitas maupun mutu. Bahkan mutu bahan baku yang tinggi merupakan prasyarat yang tidak dapat ditawar lagi. Dalam agroindustri ini, bahan baku yang dibutuhkan adalah ikan teri dan ikan selais. Adapun penjelasan mengenai ikan teri dan ikan selais yaitu sebagai berikut:

a. Ikan Teri

Ikan teri memiliki nama ilmiah *Stolephorus sp* atau yang juga dikenal dengan sebutan *anchovy*. Umumnya berukuran 6-9 cm yang ciri morfologinya yaitu, tidak bewarna, hidup bergerombolan diperairan dekat pantai, bentuk tubuh bulat memanjang, ukuran sisik tipis yang mudah lepas, ekor sirip tidak bersambung dengan sirip duburnya, terdapat garis putih bewarna keperakan dibagian samping dari kepala sampai ekor, duri abnomial berjumlah 7 buah, serta ada juga ikan teri yang ukuran besar sekitar 17.5 cm seperti jenis *Stolephorus indicus* dan *Stolephorus commersonii* yang menghuni perairan dekat pantai dengan hidup bergerombol (Hutomo dkk, 1987).

Spesies umum ikan teri yang teridentifikasi adalah *S.devisi*, *Stolephorus heterobolus*, *S.commersonii*, *S.indicus* dan *S.buccaneeri*. Menurut De Bruin et al (1994) ikan teri memiliki klasifikasi, yaitu sebagai berikut:

Filum : *Chordata*

Sub-Filum : *Vertebrae*

Kelas : *Actinopterygii*

Ordo : *Clupeiformess*

Famili : *Engraulidae*

Genus : *Stolephorus*

Species : *Stolephorus sp*

Di Provinsi Riau ikan teri mempunyai harga jual yang terjangkau. Ikan yang dapat diolah dengan banyak cara ini, gemar dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Berikut adalah produksi ikan teri di Riau pada tahun 2016-2020 yang dapat dilihat pada Tabel 2, yaitu:

Tabel 2. Produksi Ikan Teri di Provinsi Riau Tahun 2016-2020

No.	Tahun	Produksi Ikan Teri	
		Volume Produksi (Ton)	Nilai Produksi (Rp)
1	2016	1.522,00	48.156.26
2	2017	3.699,40	147.976.98
3	2018	960,25	21.154.907
4	2019	2.596,84	19.648.841
5	2020	2.939,17	101.155.500
Total		11.717,66	338.092.494

Sumber: Data Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan 2016-2020

Berdasarkan Tabel 2, diketahui produksi ikan teri pada tahun 2016 adalah 1.522,00 ton dengan nilai Rp48.156.26. Pada tahun 2017 volume produksi ikan teri meningkat menjadi 3.699,4 ton dengan nilai Rp147.976.98. Pada tahun 2018 volume produksi menurun menjadi 960,25 ton dengan nilai produksi Rp21.154.907. Pada tahun 2019 volume ikan teri meningkat kembali menjadi sebesar 2.596,84 ton dengan nilai produksi Rp19.648.841. Tahun 2020 ikan teri memiliki volume produksi sebesar 2.939,17 ton dengan nilai Rp101.155.500. Sehingga total keseluruhan volume produksi ikan teri pada tahun 2016 sampai dengan 2020 yaitu sebesar 11.717,67 ton dengan nilai Rp338.092.494.

Ikan teri sangat bermanfaat bagi tubuh. Manfaat ikan teri adalah meningkatkan produksi hemoglobin, menyeimbangkan tingkat keasaman tubuh, mencegah osteoporosis, membantu fungsi mata, dan lain-lain. Adapun komposisi atau kandungan gizi per 100 gram ikan teri dengan BDD = 62 % (Berat Dapat Dimakan), yaitu sebagai berikut:

Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Teri

No.	Kandungan Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Air	16,7	gram
2.	Energi	331	Kalori
3.	Fosfor	1.500	Miligram
4.	Kalsium	2.381	Miligram
6.	Lemak	4,2	Gram
7.	Protein	68,7	Gram
8.	Vitamin B1	0,10	Miligram
9.	Besi, Ferrum, Iron	23,4	Miligram
10.	Vitamin A	61	Mikrogram

Sumber: Andra Farm, 2019

a. Ikan Selais

Ikan selais termasuk ikan air tawar. Di Indonesia ikan selais mempunyai nama daerah yang bermacam-macam antara lain dikenal dengan nama *lais padi*, *lais tunggul*, *limpok*, *padgiat*, *mahor*, *bentilap*, *lais timah* dan *lais putih*. Menurut Saanin (1984) ikan selais yang termasuk kelompok ikan *catfish* ini mempunyai klasifikasi sebagai berikut:

Kingdom : *Animalia*
 Filum : *Chordata*
 Kelas : *Pisces*
 Sub Kelas : *Teleostei*
 Ordo : *Ostariophysi*

Sub Ordo : *Siluroidea*

Famili : *Siluridae*

Genus : *Cryptopterus*

Jenis-jenis ikan selais famili *Siluridae* pada umumnya penghuni perairan sungai, anak sungai maupun danau-danau ukuran kecil (bekas aliran sungai) dan ikan ini juga senang bersembunyi di sela-sela daun tanaman air tempat hidupnya (Coffey dalam Pulungan, 1985). Ikan selais mempunyai ciri-ciri: sirip punggung tereduksi, mulut rahang bawah hampir mencapai sirip dada, mulut rahang atas hampir mencapai sirip dubur, propil punggung mencembung seperti propil tengkuknya dengan daerah penyebarannya di Sumatera, Malaya, Indocina (Kottelat et al, 1993).

Di Provinsi Riau, ikan selais adalah spesies endemik daerah, bahkan ikan selais ini dijadikan sebagai sebuah *icon* Provinsi Riau Sumatera yang diberi nama Tugu Ikan Selais Tiga Sepadan, yang tepat berada di depan Kantor Walikota Pekanbaru di Jalan Jendral Sudirman. Ikan yang hidup di perairan tawar ini banyak dijumpai di Sungai Kampar, Rokan, Kuantan, Indragiri dan juga pada Sungai Segati yang berada di Kabupaten Palalawan. Ikan selais di Riau memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi, apalagi jika dijadikan suatu olahan makanan. Berikut adalah produksi ikan selais di Riau pada tahun 2016-2020 yang dapat dilihat pada Tabel 4, yaitu:

Tabel 4. Produksi Ikan Selais di Provinsi Riau Tahun 2016-2020

No.	Tahun	Produksi Ikan Selais	
		Volume Produksi (Ton)	Nilai Produksi (Rp)
1.	2016	2.000,00	75.233.203
2.	2017	2.393,86	51.141.588
3.	2018	1.348,13	42.735.855
4.	2019	1.166,73	63.843.895
5.	2020	2.938,26	159.769.410
Total		9.846,98	392.723.951

Sumber: Data Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan 2016-2020

Berdasarkan Tabel 4 diketahui volume produksi ikan selais di Provinsi Riau tahun 2016 adalah 2.000,00 ton dengan nilai Rp75.223,203. Di tahun 2017 meningkat menjadi 2.393,86 dengan nilai Rp51.141.588. Tahun 2018 produksinya turun menjadi 1.348,13 ton dengan nilai produksi Rp42.735.855. Tahun 2019 volume produksi ikan selais naik kembali menjadi 1.166,73 ton dengan nilai produkai Rp63.843.895. Tahun 2020, produksi ikan selais meningkat cukup pesat menjadi 2.938,26 ton dengan nilai produksi Rp159.769.410. Jadi, total keseluruhan volume produksi ikan selais dari tahun 2016 sampai dengan 2020 yaitu sebesar 9.864,98 ton dengan nilai produksi Rp392.723.951.

Ikan selais mempunyai banyak manfaat baik itu dalam bentuk segar ataupun ikan yang diawetkan dengan cara pengasapan. Manfaat yang terkandung dalam ikan selais adalah mendukung fungsi otak, menjaga kesehatan kulit, menunjang kesehatan tulang, menunjang dan meningkatkan kesehatan sistem pencernaan dalam tubuh, sebagai salah satu pengatur keseimbangan hormon untuk kesehatan reproduksi, menopang imunitas tubuh dan sebagainya.

Pada ikan selais terdapat komposisi atau kandungan gizi, yang dimana untuk per 100 gram ikan selais dengan BDD = 62 % (Berat Dapat Dimakan), yaitu:

mengandung air sebesar 65,0 gram, energi 161 kalori, fosfor 237 miligram, kalsium 70 miligram, karbohidrat 2,4 gram, lemak sebesar 11,5 gram, protein 11,9 gram, dan vitamin B1 sebesar 0,05 miligram (Andra Farm, 2019).

Sedangkan bahan penunjang adalah bahan yang dimanfaatkan dalam suatu proses produksi, namun bukan merupakan bagian dari bahan baku utama untuk produk yang dihasilkan. Beberapa ahli berpendapat bahwa bahan pembantu atau penunjang merupakan item yang dapat meningkatkan efisiensi atau keamanan produksi tetapi bukan menjadi bagian dari bagian utama produk jadi (Warni, 2016).

Bahan penunjang adalah bahan yang ditambahkan dan sifatnya melengkapi. Dalam hal ini pengelompokkan bahan baku dan bahan penunjang sangat penting dilakukan karena bertujuan untuk mengendalikan bahan dan biaya ke harga pokok produksi.

3) Tenaga Kerja

Tenaga kerja sangat diperlukan dalam membantu proses produksi. Hasil produksi yang dihasilkan oleh tenaga kerja nantiya digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Secanggih apa pun alat yang digunakan dalam proses produksi, tenaga kerja manusia masih diperlukan untuk mengendalikan atau menggunakan alat tersebut.

4) Manajemen

Faktor produksi manajemen menentukan jalannya proses usaha secara keseluruhan, khususnya dalam internal perusahaan. Adanya pembagian kerja dan operasional produksi membutuhkan faktor manajemen karena melalui pengelolaan yang tepat maka sebuah proses produksi akan berjalan lebih efektif dan efisien.

2.2.1.2 Teknologi Produksi

Teknologi adalah perkembangan atau penerapan berbagai peralatan atau sistem yang diperlukan oleh manusia bagi kelangsungan dan kenyamanan hidupnya. Teknologi dapat diartikan sebagai sekumpulan proses, metode, dan prosedur yang telah mempengaruhi masyarakat dalam beberapa cara. Dalam proses produksi teknologi berguna untuk meningkatkan produktivitas produk. Menurut Irawan (1992) Teknologi produksi adalah suatu perubahan dalam teknik produksi yang dapat terlihat dalam kegiatan produksinya dan merupakan faktor pendorong dari fungsi produksi. Jika suatu teknologi yang digunakan dalam proses produksi lebih modern maka hasil produksi yang dicapai akan lebih efisien dan efektif dengan mampu memaksimalkan produksi dengan meminimalkan biaya yang dikeluarkan.

Teknologi produksi adalah metode atau alat yang digunakan manusia yang dapat membantu dalam proses produksi. Dengan alat yang lebih modern pekerjaan dapat diselesaikan lebih cepat, ringan, dengan hasil didapatkan akan lebih banyak. Pada agroindustri teknologi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kesuksesan produk baru, di mana dengan menggunakan teknologi yang canggih, perusahaan dapat menciptakan produknya menjadi lebih baik atau lebih inovatif (Heri, 2012).

2.2.1.3 Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi di suatu usaha. Hal ini karena di dalam proses produksi merupakan suatu cara, tahapan, metode ataupun teknik bagaimana penambahan

manfaat atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Oleh karena itu, proses produksi merupakan salah satu kunci sukses untuk mencapai tingkat kualitas produk dengan adanya nilai tambah pada produk tersebut yang bisa memberikan nilai lebih pada perusahaan (Heizer and Render, 2009).

Menurut Gitosudarmo (2002) proses produksi merupakan interaksi antara bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang digunakan. Untuk itu, kelancaran dalam proses produksi sangat dipengaruhi oleh sistem produksi yang telah disiapkan sebelum melakukan proses produksi.

Adapun tahapan proses produksi ikan teri dan ikan selais menjadi rendang ikan ialah sama, yaitu sebagai berikut: a. Siapkan bahan baku dan bahan penunjang yang akan digunakan. b. Bersihkan ikan teri dari kotoran dan jika ikan selais maka tulang dan daging dapat dipisahkan agar nantinya tulang dapat dilunakkan. c. Kemudian masak santan dengan bumbu halus seperti bawang merah, cabe merah, dan daun kunyit yang sudah diiris kecuali ikan. Aduk terus sampai santan mengeluarkan minyak kurang lebih selama 2 jam, baru masukkan ikan yang sudah dibersihkan. Aduk perlahan sampai rendang ikan menjadi kering. d. Setelah kering, diamkan rendang ikan yang sudah jadi tersebut sebelum dimasukkan kedalam kemasan.

2.2.2 Analisis Usaha

Analisis usaha bertujuan untuk meminimalisir resiko ketika proses usaha dijalankan, sehingga nantinya hasil yang diinginkan maksimal serta memperoleh keuntungan. Adanya analisis usaha ini juga untuk mengetahui kekuatan keuangan

usaha secara menyeluruh setelah usaha tersebut dijalankan yang berhubungan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dan diterima dari proses produksi. Adapun yang termasuk analisis usaha dalam penelitian, yaitu:

2.2.2.1 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan beban berupa uang yang dikeluarkan dalam suatu proses produksi yang dapat diperkirakan untuk menghasilkan suatu produk. Semua pengeluaran pada saat proses produksi bertujuan untuk memperoleh bahan baku dan faktor-faktor produksi yang akan digunakan untuk menciptakan sebuah produk jadi. (Prasetya, 1995).

Pada proses produksi ada biaya yang harus dikeluarkan untuk menjadi produk akhir yang bernilai guna yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap atau *fixed cost* merupakan biaya yang harus dikeluarkan meskipun tidak ada kegiatan dalam proses produksi yang jumlahnya tetap dan tidak berubah serta tidak tergantung pada produk yang dihasilkan. Artinya walaupun produk yang dihasilkan banyak atau sedikit, maka biaya yang dikeluarkan tetap. Contoh biaya tetap antara lain, yaitu: gaji karyawan, pajak, listrik serta biaya perawatan mesin dan penyusutan alat produksi. Sedangkan biaya variabel atau *variabel cost* merupakan biaya yang dikeluarkan dengan jumlah tidak tetap yang tergantung pada jumlah output yang dihasilkan. Artinya semakin besar jumlah produksi yang mau dihasilkan maka dalam pemenuhannya harus mengeluarkan biaya untuk membeli bahan baku dalam jumlah yang besar dan ini juga tergantung pada harga bahan baku yang fluktuasi sehingga biaya yang dikeluarkan tidak tetap atau variabel. Contoh dari biaya

variabel antara lain, yaitu: biaya input produksi berupa bahan baku dan bahan penunjang (Gaspersz, 1998).

Menurut Mulyadi (1995), biaya produksi dalam agroindustri merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya produksi dapat meliputi unsur – unsur sebagai berikut: a. Bahan baku atau bahan dasar termasuk bahan setengah jadi. b. Bahan-bahan pembantu atau penolong. c. Upah tenaga kerja. d. Penyusutan peralatan produksi e. Uang, modal, sewa. f. Biaya penunjang seperti biaya angkut dan biaya listrik. g. Pajak.

2.2.2.2 Produksi

Produksi adalah hubungan antara bahan primer, bahan sekunder, tenaga kerja, serta mesin dan peralatan yang digunakan dalam satu kesatuan untuk menghasilkan suatu produk barang atau jasa yang akan memiliki nilai guna bagi masyarakat dan mendatangkan keuntungan bagi pelaku proses produksi. Jumlah barang yang dihasilkan juga harus direncanakan sesuai dengan kebutuhan pasar. Bila produksi terlalu banyak akan mengakibatkan bertumpuknya produk. Hal tersebut akan mengakibatkan produk rusak dan pengeluaran modal besar, sehingga produksi akan kurang efektif (Gitosudarmo, 2002).

Munawaroh, dkk (2016) menjelaskan bahwa kegiatan produksi melibatkan pengubahan dan pengolahan berbagai macam sumber menjadi barang dan jasa untuk dijual. Dalam agroindustri kegiatan produksi mempunyai kapasitas maksimal dalam memproduksi suatu barang. Penentuan kapasitas produksi maksimal tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yang dapat mendukung dan menghambat

kelangsungan proses produksi. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi tersedianya produksi pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak antara lain: jenis komoditi ikan (X1), tempat usaha (X2), tenaga kerja (X3), manajemen (X4) dan faktor lainnya (Xn).

Fungsi produksi menunjukkan seberapa banyak jumlah maksimum output yang dapat diproduksi apabila adanya sejumlah input tertentu yang dipergunakan pada proses produksi (Adiningsi, 1999). Pentingnya suatu kegiatan produksi diatur dalam Q.S Al-Baqarah ayat 22:

لَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ فِرَاشًا وَالسَّمَاءَ بِنَاءً وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ
بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَّكُمْ ۖ فَلَا تَجْعَلُوا لِلَّهِ أَنْدَادًا وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ

Artinya: *“Dialah yang menjadikan bumi sebagai hamparan bagimu dan langit sebagai atap Dia menurunkan air (Hujan) dari langit, lalu Dia menghasilkan dengan hujan itu segala buah-buahan sebagai rezeki untukmu; karena itu janganlah kamu mengadakan sekutu-sekutu bagi Allah, padahal kamu mengetahui.”*

2.2.2.3 Harga

Menurut Kotler (2016) harga dalam arti yang paling sempit adalah jumlah uang yang dibebankan atas suatu barang atau jasa. Sedangkan dalam artian luas harga adalah sejumlah nilai atau uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa untuk jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa tersebut.

Pada agroindustri, harga adalah alat pengukur dasar sebuah sistem ekonomi yang mempengaruhi alokasi faktor-faktor produksi. Harga pokok

produksi adalah harga pokok dari suatu produk, dimana jika dijual dengan harga tersebut, maka produsen tidak untung dan juga tidak rugi. Harga pokok produksi ditentukan untuk bisa menentukan harga jual, dimana harga jual adalah harga pokok produksi ditambah margin keuntungan yang akan diambil. Harga jual adalah harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan produk tersebut. Harga jual bisa ditentukan dengan mempertimbangkan harga pokok produksi dan juga produk pesaing serta keuntungan (Suci, 2015).

2.2.2.4 Pendapatan

Menurut Sukirno (2006), pendapatan adalah bentuk uang yang diterima yang mengalir ke pelaku ekonomi sebagai hasil dari layanan yang diberikan, yaitu pendapatan dari pekerjaan yang dilakukan individu dan pendapatan dari aset yang dilakukan sendiri atau oleh usaha perorangan. Tingginya pendapatan yang diterima oleh seseorang tergantung pada jenis pekerjaannya. Pendapatan dapat juga diartikan sebagai sejumlah uang yang diterima oleh pelaku ekonomi dari kegiatan yang dilakukannya dalam periode tertentu baik dalam satu bulan, satu tahun dan lain-lain.

Pendapatan memiliki dampak yang besar bagi kehidupan sebuah usaha agroindustri. Semakin tinggi pendapatan yang dihasilkan, maka semakin baik pula kemampuan usaha untuk mendanai seluruh biaya dan aktivitas yang dilakukan. Selain itu, pendapatan merupakan penopang hidup suatu usaha agroindustri karena juga mempengaruhi keuntungan dan kerugian usaha. Pendapatan juga mempengaruhi pada jumlah produk yang dikonsumsi, yaitu sering dikaitkan dengan jika terjadinya peningkatan pendapatan, tidak hanya akan lebih banyak produk yang

dikonsumsi, tetapi kualitas produk juga ikut menjadi minat bagi individu (Soekarwati, 2012).

Pendapatan dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan bersih dan pendapatan kotor. Menurut Soekartawi (2002) pendapatan kotor adalah sebagai nilai produksi total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Sementara itu, Swastha (1993) menyatakan bahwa pendapatan bersih merupakan pendapatan yang diperoleh dari seluruh penghasilan dikurangi dengan seluruh biaya. Pendapatan bersih suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran kotor usaha.

2.2.2.5 Efisiensi Usaha

Efisiensi adalah tingkat untuk memaksimalkan dan memanfaatkan sumber daya dari suatu proses dengan sebaik-baiknya. Jika dalam proses produksi tersebut mampu menghasilkan produksi yang maksimal dengan menggunakan sumberdaya dengan hemat atau sedikit, maka prosesnya dapat dikatakan efisien (Sedarmayanti, 2014).

Efisiensi adalah apabila ia mampu memberikan output yang lebih besar dengan input yang sedikit. Apabila tujuan utama dalam proses produksi adalah mendapatkan keuntungan maksimum maka perlu adanya tindakan yang mampu untuk mempertinggi output karena output yang tinggi akan memberikan total penerimaan dan laba yang besar (Soekartawi, 2006).

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara output fisik dan input fisik. Semakin tinggi ratio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi usaha. Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya

penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan *Return Cost Ratio* (RCR). Dalam analisis, sebaiknya perhitungan R/C dibagi menjadi dua yaitu R/C yang menggunakan biaya secara rill dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya rill maupun biaya yang tidak rill dikeluarkan (Soekartawi, 2001).

2.2.2.6 Nilai Tambah (*Added Value*)

Nilai tambah adalah naiknya nilai suatu produk dalam proses produksi karena telah terjadi proses pengolahan, penyimpanan dan pemasaran. Nilai tambah sebagai imbalan atas input produksi seperti modal, bahan baku, bahan penunjang dan tenaga kerja yang digunakan oleh pelaku usaha (Suhendar, 2002).

Menurut Hardjanto (1991), nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi tersebut yang digunakan. Input fungsionalnya dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), perubahan tempat (*place utility*), maupun perubahan waktu (*time utility*).

Menurut Manulang (1990) Terdapat beberapa kegunaan nilai tambah: 1. Merencanakan kegiatan produktifitas melalui pengalokasian sumber daya. 2. Perbaiki metode kerja. 3. Melihat tingkat efisiensi yang dicapai dengan penggunaan atau pemanfaatan investasi perusahaan. 4. Melihat hubungan antara produktifitas tenaga kerja, modal dan profitabilitas.

Purba (1986) mengatakan analisis nilai tambah mengungkapkan hasil yang diterima oleh pelaku usaha dan pekerja serta berguna untuk mengetahui seberapa besar nilai yang terdapat dalam output yang dihasilkan. Pada dasarnya nilai tambah

ini didapatkan dari laba kotor tanpa ada dikurangi biaya tetap. Adapun beberapa metode yang dapat digunakan dalam menganalisis nilai tambah, yaitu sebagai berikut:

a. Metode Model I-O (Input-Output)

Model Input-Output bersumber dari Tabel I-O Indonesia, 1975. Dalam metode ini, nilai tambah suatu perusahaan atau sektor merupakan input primer sektor tersebut yang digunakan untuk menghasilkan output. Input primer terdiri dari upah dan gaji, surplus usaha, penyusutan, pajak tak langsung dan subsidi. Kontribusi masing-masing komponen terhadap nilai tambah diketahui dengan cara membagi nilai masing-masing komponen dengan nilai tambah domestik bruto.

b. Metode M. Dawam Rahardjo

Diambil dari buku Transformasi Pertanian, Industrialisasi dan Kesempatan Kerja, 1986. Nilai tambah diperoleh dari selisih nilai produk bruto (nilai output ditambah nilai jasa yang diberikan) dengan total pengeluaran (gaji atau upah, bahan baku, bahan bakar dan biaya lainnya).

c. Metode Hayami

Bersumber dari buku *Agricultural and Processing in Upland Java*, 1987, metode ini sering digunakan pada subsistem pengolahan dalam sistem agribisnis. Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Konsep pendukung dalam metode ini yaitu faktor konversi, koefisien tenaga kerja, dan nilai Output (Ridjal, Julian Adam. 2014).

Agroindustri pengolahan rendang ikan sangat penting artinya bagi peningkatan diversifikasi produk dan dalam menciptakan nilai tambah. Dalam menganalisis nilai tambah dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode Hayami yang dimana dengan metode Hayami dapat diketahui besarnya nilai produktivitas, nilai output, balas jasa terhadap faktor produksi, dapat juga untuk mengetahui prinsip nilai yang dapat diterapkan untuk subsistem lain misalnya kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006).

Pada metode Hayami (1987), terdapat dua cara menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah dalam proses pengolahan dan nilai tambah dalam proses pemasaran. Dalam usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak ini, nilai tambah yang dihitung dengan menggunakan metode Hayami adalah nilai tambah selama proses pengolahan yang terdiri dari faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan input lainnya.

Menurut Soekartawi (2002), analisis nilai tambah Hayami sering digunakan karena memiliki kelebihan seperti: prinsip nilai tambah dapat diterapkan untuk subsistem lain di luar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran, dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi, dan rasio-rasio nilai tambah terhadap satuan output maupun tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi, serta dapat mengetahui produktifitas dan efisiensi tenaga kerja. Ada pula kelemahannya seperti: pendekatan rata-rata tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku; tidak

dapat menjelaskan produk sampingan; sulit menentukan pembanding yang dapat digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak.

2.3 Penelitian Terdahulu

Penelitian Taufik (2017) dengan judul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Berbasis Bahan Baku Ikan Laut Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbono bertujuan untuk mengetahui nilai tambah tiga jenis agroindustry, keuntungan dan perbedaan nilai tambah dari ketiga jenis agroindustri, yang dalam metodenya menggunakan metode analisis data yang meliputi nilai tambah Metode Badan Kebijakan Fiskal Pusat, keuntungan dan ANOVA. Dapat disimpulkan bahwa rata-rata nilai tambah bahan baku berbasis ikan laut di Kecamatan Panarukan yang agroindustrianya berupa kerupuk ikan sebesar Rp 22.872/kg, ragginang ikan sebesar Rp.8.838/kg, petis ikan Rp.2.643/kg, dan ikan pindang sebesar Rp.5400/kg. Memiliki keuntungan rata-rata per kg bahan bakunya yaitu kerupuk ikan sebesar Rp.55.182, ragginang ikan sebesar Rp.136.314, petis ikan Rp.13.432, dan ikan pindang sebesar Rp.5.400. Hasil analisis uji ANOVA menunjukkan tingkat signifikan pada rangginang dengan petis dan tidak signifikan petis dengan kerupuk pada taraf uji 1% dan 5%.

Sundari, S.R., dkk (2017) telah melakukan penelitian yang berjudul Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pada usaha pengolahan ikan lele dan ikan patin menjadi abon, Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder yang diperoleh melalui praktek

pengolahan dan dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk abon lele memberikan nilai tambah Rp.14.295,00 dengan rasio nilai tambah sebesar 25,53%, dan untuk produk abon ikan patin memberikan nilai tambah Rp.18.295,00 dengan rasio 29,04%. Dalam hal keuntungan, abon ikan lele memiliki keuntungan sebesar Rp.15.111,67 dan untuk ikan patin sebesar Rp.19.111,67.

Ayu, G (2018) telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya penerimaan, biaya, dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin serta untuk menganalisis efisiensi pada usaha pengolahan ikan asin melalui studi kasus usaha ikan asin Bapak Abdullah di Desa Tanah Merah. Metode yang digunakan untuk menganalisis data adalah dengan menggunakan alat analisis biaya, penerimaan, keuntungan serta efisiensi usaha. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tidak tetap sebesar Rp.44.254.000,00 per bulan dan biaya tetap sebesar Rp.2.463.277,78 per bulan. Rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 46.717.277,78 per bulan, sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh adalah sebesar Rp.14.202.722,22 per bulan. Dari hasil tersebut diperoleh nilai RCR sebesar 1,30 yang berarti usaha pengolahan ikan asin Bapak Abdullah di Desa Tanah Merah efisien.

Menurut Awami, dkk (2019) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap di Kabupaten Demak mempunyai

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. Dalam penelitian ini, analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami, analisis keuntungan serta kelayakan dan analisis regresi berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan manyung asap ini dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp. 4.042/kg dengan rasio 14,58%. Dalam pengolahan ini bahan baku yang digunakan berupa ikan manyung segar sebanyak 100 kg dengan harga beli Rp.22.000/kg. Faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan ikan manyung asap di Kabupaten Demak adalah jumlah bahan baku, tenaga kerja dan harga output. Total biaya rata-rata yang dikeluarkan dalam proses pengolahan per periode produksi adalah sebesar Rp.2.521.092 yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp.37.049 dan biaya variabel nya sebesar Rp.2.487.178. Usaha ini layak untuk dilakukan karena memiliki nilai RC ratio sebesar 1.154. Rata-rata penerimaan per siklus produksi sebesar Rp. 2.773.000, dan rata-rata keuntungan Rp.251.908. Usaha pengolahan ikan asap akan mencapai titik impas nya apabila produksi mencapai 16,442 kg dengan BEP penerimaannya sebesar Rp.385.504.

Manguma, D.F., dkk (2020) telah melakukan penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Ikan Roa Menjadi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo di Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah ikan roa menjadi sambal dan telah dilaksanakan pada Bulan Maret 2020. Pengambilan Responden berjumlah 5 orang yang terdiri dari 1 pemimpin industri, 2 karyawan di bidang produksi, dan 2

karyawan di bidang pemasaran. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder dengan analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah Metode Hayami Dari hasil analisis ini menunjukkan produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo Bulan Maret Tahun 2020 menggunakan 35 kg ikan roa yang sudah di halus menghasilkan 278,25 kg sambal ikan roa dan menghasilkan 1.855 botol sambal ikan roa. Besarnya pendapatan produksi sambal ikan roa pada industri rumah tangga Usman Tejo yaitu Rp. 23.521.085 dan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 42.738/150gram dengan keuntungan Rp.9.405 atau sebesar 22%. Nilai tambah produksi sambal ikan roa dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan nilai sumbangan input lain.

Sitepu, I., dan N.V. Sitorus (2020) telah melakukan penelitian dengan judul Nilai Tambah Pengolahan Kangkung Hidroponik Menjadi Kangkung Rendang, yang bertujuan untuk menguraikan tahapan pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang, menganalisis biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan, serta menganalisis nilai tambah dan kelayakan usaha. Metode pengambilan sampelnya yang dilakukan secara sensus yaitu pada usaha Syifa Hidroponik dengan pengambilan data selama 2,5 bulan atau sebanyak 10 kali produksi, yang pada kesimpulannya bahwa total biaya pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang untuk satu kali produksi sebesar Rp.545.291,83 yang didapatkan dari biaya tetap sebesar Rp.18.031,83 dan biaya variabelnya yang sebesar Rp. 527.260. Untuk per sekali produksi penerimaannya sebesar Rp.1.500.000,00, pendapatan sebesar Rp.954.708,17. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang juga

tergolong tinggi dengan rasio nilai tambah $75,31\% > 50\%$ serta layak untuk diusahakan karena nilai R/C rasio sebesar $2,75 > 1$.

Penelitian dari Sari, dkk (2020) dengan judul Analisis Nilai Tambah dan Finansial Usaha Pengolahan Ikan Lele (Studi Kasus Pada Poklahsar Winaka Kecamatan Kota Gajah, Kabupaten Lampung Tengah) bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan pendapatan usaha yang dalam penelitiannya menggunakan metode Hayami dan kriteria pendapatan ini dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan Poklahsar Winaka positif, dengan produk nugget lele sebesar Rp23.614,82/kg bahan baku, untuk produk bakso lele sebesar Rp21.476,95/kg bahan baku. Usaha pengolahan berbasis ikan lele Poklahsar Winaka ini memiliki total biaya tetap sebesar Rp.9.960.000,00/tahun yang meliputi biaya sewa tempat, biaya listrik, serta biaya bahan bakar bensin. Biaya variabelnya rata-rata sebesar Rp.43.832.734,55/tahun. Penerimaan dari semua produk olahan Poklahsar Winaka yaitu sebesar Rp71.374.730,00/tahun dengan penerimaan terbesar yang diterima Poklahsar Winaka per tahun yaitu penerimaan dari produk nugget lele sebesar Rp.35.904.400,00. Hal ini dikarenakan nugget lele memiliki produksi rata-rata terbesar dibandingkan dengan produk bakso.

Penelitian yang telah dilakukan Sa'adah (2021) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan, bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif, yang dalam pengambilan sampelnya dilakukan secara *purposive sample* pada kelompok pengolahan Dhie RT Dagelan.

Didapatkan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin adalah sebesar Rp.50.505/kg dengan rasio 70.14%. Dalam proses produksinya tenaga kerja yang digunakan hanya 3 orang dengan upah sebesar Rp.75.000/HOK. Bahan baku yang digunakan berupa ikan mujair segar sebanyak 20 kg dengan harga Rp.15.000/kg, dengan 5 kali produksi pada setiap musim ikan. Keuntungan yang didapatkan oleh pengolahan ikan mujair ini sebesar Rp.42.068/kg atau sebesar 58,42%. Produksi yang dihasilkan sebanyak 12 kg dengan harga jual Rp.120.000/kg.

Penelitian Elmida, dkk (2021) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Ikan di Kota Jambi bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan ikan menjadi kerupuk ikan di Kota Jambi, menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kerupuk ikan di Kota Jambi dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah kerupuk ikan di Kota Jambi. Metode analisis yang digunakan ialah metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah dan regresi linier berganda untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah kerupuk. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan daerah penelitian merupakan sentra kerupuk ikan khas Kota Seberang. Proses produksi dilakukan dua kali seminggu dengan kapasitas produksi 6,57 per produksi. Bahan baku yang digunakan adalah ikan gabus dan ikan lambak sebagai bahan baku kerupuk ikan dengan nilai tambah pada agroindustri cukup tinggi sebesar Rp24.917 dan dari hasil regresi diperoleh bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi rasio nilai tambah

bahan baku dan jenis ikan pada agroindustri secara bersama-sama berpengaruh signifikan terhadap nilai tambah.

Penelitian Kartika, dkk (2022) dengan judul Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Pendapatan Agroindustri Ikan Asin Teri Di Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan yang bertujuan untuk menganalisis pengolahan dan menentukan proses pengadaan bahan baku, serta menganalisis pendapatan agroindustri ikan teri di Kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan. Lokasi ini dipilih secara sengaja karena merupakan sentra penghasil ikan teri asin di Kalianda. Penelitian ini termasuk metode survei sensus di Desa Maja dan Merak Belantung. Data dari penelitian ini dikumpulkan pada bulan Desember 2019-Januari 2020 yang dianalisis dengan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada musim angin barat, pengadaan bahan baku belum tepat waktu dan tidak tepat kuantitas, karena rendahnya produksi ikan asin teri. Pendapatan dan total biaya yang dihasilkan sebesar Rp3.637.031 dan Rp122.114 dengan R/C sebesar 1,20 dan 0,99. Pada saat musim angin timur dan angin normal, pengadaan bahan baku sudah sesuai harapan pemilik agroindustri dengan pendapatan dan total biaya masing-masing selama adalah Rp241.702.427 dan Rp209.674.762 dengan R/C 1,29 dan 1,25, musim angin normal Rp56.225.240 dan Rp50.536.536 dengan R/C 1,20 dan 1.18.

2.4 Kerangka Penelitian

Salah satu bahan pangan yang memiliki sumber protein hewani yang sangat penting bagi tubuh adalah ikan. Namun konsumsi secara segar akan dibatasi oleh ruang dan waktu, oleh karena itu olahan ikan dapat dijadikan alternatif pangan

dengan berbagai atau beragam varian olahan ikan sekaligus meningkatkan nilai tambah. Salah satu olahan ikan yaitu dapat berupa rendang ikan. Rendang menjadi salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas, enak, dapat dikonsumsi secara langsung dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama.

Agroindustri Pak Ombak adalah salah satu jenis usaha rumah tangga yang menggunakan ikan selais dan ikan teri sebagai bahan baku utama untuk diolah menjadi rendang. Akan tetapi, mahalanya bahan baku membuat terbatasnya jumlah produksi rendang tersebut. Adanya keunikan akan bahan baku serta terdapat masalah yang dihadapi mendorong peneliti untuk melakukan penelitian ditempat tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Agroindustri Usaha Pada Rendang Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Adapun kerangka penelitian dimulai dari, yaitu karakteristik pengusaha dan tenaga kerja (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga) serta profil usaha (sejarah usaha, skala usaha, sumber modal, dan tenaga kerja) dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis penggunaan faktor produksi, teknologi produksi, dan proses produksi dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis biaya, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah yang dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif serta menggunakan metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah. Lebih tepatnya, kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Kerangka Berfikir Penelitian

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada usaha agroindustri rendang Pak Ombak yang berada di Jalan Cipta Karya, Gg. Lumba-Lumba Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa: 1) Usaha Pak Ombak merupakan usaha yang mempunyai keunikan yang mana mengolah ikan teri dan ikan selais menjadi rendang ikan. 2) Produknya dapat dicari di gerai oleh-oleh Pekanbaru dan sudah mempunyai website produk pribadi. 3) Usaha ini masih aktif memproduksi sampai sekarang dan telah berjalan selama 5 tahun. 4) Usaha Pak Ombak belum pernah diteliti sebelumnya.

Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan dari awal bulan Januari sampai bulan Juni 2022. Rangkaian kegiatan penelitian meliputi persiapan, pembuatan proposal, perbaikan proposal, seminar proposal, pelaksanaan penelitian, pengumpulan data studi kasus, mentabulasi data, menganalisis data, penyusunan, perbanyak laporan, seminar hasil, perbaikan dan ujian komprehensif.

3.2 Teknik Pengambilan Responden

Pengambilan responden dalam penelitian ini adalah pengusaha dan tenaga kerja pada agroindustri rendang Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru. Diambil dengan menggunakan teknik sensus atau sampel jenuh yang terdiri dari satu pengusaha dan tiga orang tenaga kerja, sehingga total responden yang diambil berjumlah empat orang.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data Kualitatif adalah jenis data yang disajikan dalam bentuk verbal (lisan/kata). Data kuantitatif adalah data yang dapat diukur secara langsung dan disajikan dalam bentuk angka. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari responden yang diperoleh dengan melakukan wawancara kepada pengusaha dan karyawan pada usaha agroindustri tersebut dengan menggunakan kuesioner atau daftar pertanyaan yang sudah disiapkan.

Data primer yang dikumpulkan meliputi karakteristik pengusaha dan tenaga kerja (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga), profil usaha (sejarah usaha, skala usaha, sumber modal, dan tenaga kerja) serta input usaha agroindustri (penggunaan faktor produksi yang terdiri dari luas tempat usaha, jumlah jam kerja tenaga kerja, jumlah bahan baku, jumlah dan jenis bahan penunjang, teknologi produksi berupa penggunaan jumlah dan jenis peralatan serta tingkat kekinian teknologi, tahapan proses produksi, jumlah produksi, harga bahan baku, harga bahan penunjang, sewa/biaya tempat, upah, harga output dari usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak).

Data sekunder merupakan data pelengkap yang mendukung data primer atau data yang mengacu pada informasi yang dikumpulkan dari sumber yang telah dipublikasi lembaga atau instansi Badan Pusat Statistik, kecamatan, dan kantor kelurahan. Data sekunder dalam penelitian ini memuat tentang keadaan daerah penelitian, yang meliputi keadaan geografi, topografi, jumlah penduduk, umur

penduduk, tingkat pendidikan penduduk, mata pencaharian penduduk, sarana prasarana yang ada didaerah penelitian dan informasi lainnya yang berhubungan untuk mendukung data primer yang terkait dengan penelitian ini.

3.4 Konsep Operasional

Untuk memperjelas variabel-variabel yang akan diteliti secara tepat maka dibuat konsep atau definisi teoritisnya. Adapun batasan mengenai konsep operasional yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Agroindustri adalah suatu kegiatan yang produktif dalam mengolah bahan baku dari hasil produksi pertanian (usahatani) menjadi produk antara dan produk jadi yang memiliki nilai tambah.
2. Agroindustri rendang ikan adalah suatu industri yang menggunakan hasil produksi perikanan sebagai bahan baku untuk diolah menjadi produk rendang yang siap dikonsumsi.
3. Pak Ombak adalah brand lokal yang telah mendapatkan izin peredaran berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang menyediakan rendang ikan teri dan rendang ikan selais.
4. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja berhubungan dengan umur, tingkat pendidikan, pengalaman dalam usaha dan jumlah tanggungan keluarga pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
5. Umur adalah satuan waktu yang mengukur lama pengusaha dan tenaga kerja hidup di dunia yang dihitung mulai dari lahir sampai tahun umur itu dihitung

pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Tahun).

6. Tingkat pendidikan adalah jenjang pendidikan formal yang telah ditempuh oleh pengusaha dan tenaga kerja pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Tahun).
7. Pengalaman usaha adalah lama waktu pengusaha dan tenaga kerja menjalankan usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Tahun).
8. Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah anggota keluarga yang belum atau tidak bekerja sehingga masih ditanggung oleh pengusaha dan tenaga kerja pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Jiwa).
9. Profil usaha berhubungan dengan sejarah usaha, skala usaha, sumber modal dan tenaga kerja usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
10. Sejarah usaha menjelaskan awal berdirinya pengusaha dalam membangun usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
11. Skala usaha adalah ukuran yang menentukan besar kecilnya usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.

12. Sumber modal adalah asal muasal perolehan dana yang digunakan untuk membangun usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp).
13. Tenaga kerja adalah individu yang menghasilkan suatu barang atau jasa dari mulai pengadaan input, proses produksi sampai dapat menghasilkan output pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (HOK/proses produksi).
14. Upah tenaga kerja adalah nilai upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja (HOK/Proses Produksi).
15. Penggunaan faktor produksi adalah penggunaan tempat usaha, bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, dan manajemen yang dibutuhkan pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
16. Tempat usaha adalah tempat dimana berlangsungnya proses produksi Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru dengan satuan luas meter.
17. Penggunaan bahan baku adalah bahan dasar yang akan dijadikan sebuah produk dalam usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru bahan dasar yang dipakai adalah ikan teri dan ikan selais. (Kg/Proses Produksi).
18. Penggunaan bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi bahan baku seperti cabe merah, bawang merah, daun kunyit, santan, garam dan

gula dalam usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Kg/Proses Produksi).

19. Manajemen adalah bagaimana penggunaan fungsi manajemen oleh pengusaha Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
20. Teknologi produksi berupa teknologi atau peralatan yang digunakan untuk membantu meningkatkan produksi rendang ikan teri dan ikan selais pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Unit).
21. Proses produksi adalah tahapan kegiatan yang dibutuhkan untuk mengubah ikan teri dan ikan selais menjadi rendang ikan dalam satu kali produksi pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.
22. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan pada saat terjadinya proses produksi, berupa biaya tetap dan biaya variabel pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
23. Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan volume produksi seperti biaya sewa tempat dan biaya penyusutan peralatan pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
24. Biaya variabel adalah biaya tidak tetap yang dikeluarkan tergantung dari besar kecilnya produksi seperti biaya bahan baku, bahan penunjang dan tenaga kerja

- pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
25. Penyusutan alat adalah penurunan nilai alat-alat yang digunakan pada waktu proses produksi pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
26. Produksi adalah jumlah rendang ikan teri dan ikan selais yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Kg/Proses Produksi/Bulan).
27. Harga bahan baku adalah harga ikan teri dan ikan selais dalam membuat Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Kg).
28. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan rendang ikan teri dan rendang ikan selais pada usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/kemasan).
29. Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan produk rendang teri dan rendang selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
30. Pendapatan kotor adalah jumlah uang yang didapatkan dari total jumlah produksi dikalikan dengan harga jual pada usaha Agroindustri Rendang Ikan

Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).

31. Pendapatan bersih adalah jumlah uang yang didapatkan dari pendapatan kotor yang dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru (Rp/Proses Produksi/Bulan).
32. Efisiensi usaha (RCR) adalah ukuran keberhasilan usaha agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru yang dapat dilihat dari perbandingan total pendapatan kotor dengan total biaya produksi.
33. Nilai tambah adalah nilai yang didapatkan dari selisih produk jadi dengan bahan baku dan bahan penunjang (Rp/Kg).

3.5 Analisis Data

Data yang sudah diperoleh akan dikumpulkan untuk ditabulasikan lalu ditabelkan dan dianalisis sesuai dengan kelompoknya, yang mana selanjutnya data tersebut akan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan tenaga kerja serta profil usaha, untuk menganalisis faktor produksi, teknologi produksi, proses produksi dan untuk menganalisis biaya, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha serta nilai tambah. Adapun analisis data yang digunakan pada setiap tujuan yaitu:

3.5.1 Analisis Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja serta Profil Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak

Untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan tenaga kerja serta profil usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak dalam penelitian ini adalah dengan

mengumpulkan data-data yang akan ditabulasikan, lalu ditabelkan dan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif seperti jumlah dan rata-rata. Adapun yang akan dianalisis pada karakteristik pengusaha dan tenaga kerja antara lain yaitu: umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga, sedangkan profil usaha yang akan dianalisis meliputi: sejarah usaha, skala usaha, sumber modal, dan tenaga kerja.

3.5.2 Analisis Penggunaan Faktor Produksi, Teknologi Produksi, dan Proses Produksi Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak

a. Penggunaan Faktor Produksi

Penggunaan faktor produksi dalam penelitian terdiri dari tempat usaha, penggunaan tenaga kerja, penggunaan bahan baku dan bahan penunjang serta manajemen. Tempat usaha dan manajemen dianalisis secara deskriptif kualitatif. Penggunaan tenaga kerja, bahan baku dan bahan penunjang dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif berupa jumlah jam kerja tenaga kerja, jumlah bahan baku, jenis dan jumlah bahan penunjang dalam setiap satu kali proses produksi atau dalam per bulan.

b. Teknologi Produksi

Teknologi produksi berkaitan dengan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan rendang ikan. Adapun peralatan dan mesin dalam penelitian ini adalah blender, panci, kuali, spatula besi, timbangan, wakul, mesin *vacum sealer* dan *continuous sealer* yang dicatat baik harga, jenis dan jumlahnya serta umur ekonomis yang nantinya akan berkaitan dengan penyusutan peralatan. Untuk menganalisis penggunaan teknologi produksi tersebut dilakukan secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

c. Proses Produksi

Proses produksi dalam penelitian ini dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan melihat proses pengolahan yang kemudian akan dijabarkan secara per tahapan proses produksi. Dalam proses produksi ini nantinya ada beberapa tahapan yang akan dilakukan mulai dari persiapan bahan baku, bahan penunjang, proses pembersihan ikan, proses pemasakan rendang ikan, dan pengemasan.

3.5.3 Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Rendang Ikan Pak Ombak

Untuk menganalisis biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak adalah dengan mengumpulkan data-data yang akan ditabulasikan, lalu ditabelkan dan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif seperti dalam jumlah dan rata-rata. Berikut adalah analisis pada setiap masing-masing data, yaitu:

a. Biaya Produksi

Menurut Rodjak (2006), total biaya produksi (*fixed cost*) adalah sejumlah biaya yang didapatkan dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*), dengan rumus:

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

Keterangan:

TC = Total biaya produksi (Rp/Proses Produksi/Bulan)

TFC = Total biaya tetap (Rp/Proses Produksi/Bulan)

TVC = Total biaya variabel (Rp/Proses Produksi/Bulan)

Dikarenakan ada dua produk yang dihasilkan dalam usaha Pak Ombak yaitu berupa rendang ikan teri dan ikan selais, maka untuk menentukan total biaya

produksi masing-masing rendang ikan dalam penelitian ini digunakan persamaan sebagai berikut:

$$TC = (D+S) + \{ (X_1.P_{X1}) + (X_2.P_{X2}) + (X_3.P_{X3}) + X_n.P_{Xn} \} \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

TC = Total biaya produksi usaha rendang ikan (Rp/Proses Produksi/Bulan)

D = Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi/Bulan)

S = Sewa tempat (Rp/Proses Produksi/Bulan)

X₁ = Jumlah bahan baku ikan (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{X1} = Harga bahan baku ikan (Rp/Kg)

X₂ = Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/Proses Produksi/Bulan)

P_{X2} = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

X₃ = Jumlah cabe merah giling (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{X3} = Harga cabe merah giling (Rp/Kg)

X_n = Jumlah bahan penunjang ke-n (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{Xn} = Harga bahan penunjang ke-n (Rp/Kg)

Dalam komponen biaya produksi ada biaya peralatan. Biaya peralatan yang dihitung adalah nilai penyusutan nya. Untuk menghitung penyusutan alat yang digunakan dalam usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak digunakan metode garis lurus atau *straight line method* yang dikemukakan oleh Soekartawi (2006), dengan rumus:

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

Keterangan:

NP = Nilai penyusutan (Rp/Unit/Periode Produksi)

NB = Nilai beli alat produksi (Rp/Unit/ Periode Produksi)

NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/Unit/ Periode Produksi)

UE = Umur ekonomis alat (Tahun)

b. Produksi

Produksi adalah jumlah produk rendang ikan teri dan ikan selais yang dihasilkan saat proses produksi. Suatu produk tergantung dari pelaksanaan proses produksinya sedangkan proses produksi tergantung pula dari faktor produksi yang masuk ke dalamnya. Hal ini berarti nilai produk yang dihasilkan tersebut tergantung dari nilai faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi. Dalam penelitian ini produksi dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif, yang diketahui dari data-data yang telah dikumpulkan, lalu ditabulasikan untuk satu kali proses produksi atau dalam per bulan dengan satuannya kilogram.

c. Harga

Harga adalah jumlah uang yang dibebankan atas suatu barang atau jasa. Dalam hal ini harga yang dimaksud adalah harga jual produk rendang ikan teri dan ikan selais yang dikeluarkan oleh pembeli untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dan barang atau jasa berikut pelayanannya. Harga akan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan satuan rupiah.

d. Pendapatan

- **Pendapatan Kotor**

Pendapatan kotor adalah jumlah uang yang didapatkan dari total jumlah produksi dikalikan dengan harga jual. Menghitung pendapatan kotor dapat digunakan dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2001):

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

Keterangan:

TR = Pendapatan kotor (Rp/Proses Produksi/Bulan)

Y = Jumlah produksi (Kg/Proses Produksi/Bulan)

Py = Harga jual produk (Rp/Kg).

- **Pendapatan Bersih**

Menurut Swastha (1993), pendapatan bersih adalah pendapatan yang di peroleh dari seluruh penghasilan dan di kurangi dengan seluruh biaya produksi.

Pendapatan bersih dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

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

Keterangan:

π = Pendapatan Bersih (Rp/Proses Produksi/Bulan)

TR = Total pendapatan kotor (Rp/Proses Produksi/Bulan)

TC = Total biaya produksi (Rp/Proses Produksi/Bulan)

Untuk penelitian agroindustri rendang ikan Pak Ombak, maka rumus tersebut diuraikan menjadi:

$$\pi = (Y.Py) - \{D + S + (X_1.PX_1) + (X_2.PX_2) + (X_3.PX_3) + X_n.PX_n\} \dots\dots\dots (6)$$

Keterangan:

π = Pendapatan Bersih (Rp/Proses Produksi/Bulan)

Y = Jumlah produksi (Kg/Proses Produksi/Bulan)

Py = Harga jual produk (Rp/Kg)

D = Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi/Bulan)

S = Sewa tempat (Rp/Proses Produksi/Bulan)

X_1 = Jumlah bahan baku ikan (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{x1} = Harga bahan baku ikan (Rp/Kg)

X_2 = Jumlah penggunaan tenaga kerja (HOK/Proses Produksi/Bulan)

P_{x2} = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

X_3 = Jumlah cabe merah giling (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{x3} = Harga cabe merah giling (Rp/Kg)

X_n = Jumlah bahan penunjang ke-n (Kg/Proses Produksi/Bulan)

P_{xn} = Harga bahan penunjang ke-n (Rp/Kg)

e. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha adalah ukuran keberhasilan usaha agroindustri rendang yang dapat dilihat dari perbandingan total pendapatan kotor dengan total biaya produksi usaha yang digunakan dengan rumus return cost ratio (RCR) yang di kemukakan (Soekartawi, 2001).

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

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = Total pendapatan kotor (Rp/Proses Produksi/Bulan)

TC = Total biaya produksi (Rp/Proses Produksi/Bulan)

Dengan kriteria efisiensi sebagai berikut:

$RCR > 1$, berarti industri usaha rendang ikan tersebut menguntungkan.

$RCR < 1$, berarti industri usaha rendang ikan tersebut tidak menguntungkan (rugi).

$RCR = 1$, berarti industri usaha rendang berada pada titik impas (balik modal).

f. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah yang digunakan adalah analisis dengan metode Hayami. Untuk menghitung nilai tambah ada dua acara yang dapat dilakukan yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Adapun dalam penelitian ini, nilai tambah yang dihitung adalah nilai tambah untuk pengolahan, yakni ikan teri dan ikan selais yang diolah menjadi rendang ikan. Prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

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

Sumber: Hayami, 1987

Berdasarkan pada Tabel 5 dibuat keterangannya sebagai berikut:

1. Output adalah jumlah rendang ikan yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg).

2. Input adalah jumlah ikan selais dan ikan teri yang akan diolah untuk satu kali proses produksi (Kg).
3. Tenaga kerja adalah banyaknya jumlah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi rendang (HOK).
4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dalam satu satuan input, yaitu banyaknya produk rendang yang dihasilkan dalam satu kilogram ikan selais dan ikan teri.
5. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram satuan input (HOK/Kg).
6. Harga ouput adalah harga jual produk per kilogram (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk (Rp/HOK).
8. Harga bahan baku adalah harga dari pembelian ikan selais dan ikan teri per kilogram (Rp/Kg).
9. Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per kilogram produk (Rp/Kg).
10. Nilai output menunjukkan nilai output rendang yang dihasilkan dari satu kilogram ikan selais dan ikan teri (Rp/Kg).
11. Nilai tambah selisih nilai output rendang dengan nilai bahan baku utama rendang dan sumbangan input lain (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk (%).
13. Pendapatan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung (Rp/Kg).

14. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah (%).
 15. Keuntungan adalah nilai tambah dikurang pendapatan tenaga kerja (Rp).
 16. Tingkat keuntungan ialah menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah (%).
 17. Margin didapatkan dari nilai output dikurang harga bahan baku (Rp/Kg).
 18. Pendapatan tenaga kerja langsung didapatkan dari pendapatan tenaga kerja dibagi margin dikali seratus persen (%).
 19. Sumbangan input lain didapatkan dari sumbangan input dibagi margin kali seratus persen (%).
 20. Keuntungan bagi pengusaha didapatkan dari keuntungan dibagi margin dikali seratus persen (%).
- Menurut Reyne dalam Hubeis (1997), berikut kriteria dari nilai tambah:
- a. Rasio nilai tambah rendah bila persentase $< 15\%$
 - b. Rasio nilai tambah sedang bila persentase $15\% - 40\%$
 - c. Rasio nilai tambah tinggi bila persentase $> 40\%$.

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Keadaan Geografi dan Topografi

4.1.1 Geografi

Diawali dengan terbitnya Peraturan Daerah Nomor 4 tahun 2016 tentang Pembentukan Kelurahan Kota Pekanbaru, dikatakan bahwa pada Pasal 18 Kelurahan Sialang Munggu dibentuk dari gabungan wilayah Kelurahan Tuah Karya dan wilayah Sidomulyo Barat dalam kebutuhan untuk pemekaran wilayah di Kota Pekanbaru. Kelurahan Sialang Munggu ini dahulunya dikenal sebagai salah satu kelurahan di Kecamatan Tampan. Namun, seiring berkembangnya kota Pekanbaru dan terbitnya Peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 2 Tahun 2020, maka Kecamatan Tampan dimekarkan menjadi dua kecamatan yakni Binawidya dan Tuah Madani, yang dipisahkan oleh Jalan Soebrantas. Dimana yang sekarang Kelurahan Sialang Munggu termasuk kedalam Kecamatan Tuah Madani. Kecamatan Tuah Madani terdiri atas lima kelurahan, yakni: Kelurahan Sidomulyo Barat, Kelurahan Sialang Munggu, Kelurahan Tuah Karya, Kelurahan Tuah Madani, dan Kelurahan Air Putih.

Kelurahan Sialang Munggu mempunyai luas wilayah sekitar $\pm 3,5 \text{ km}^2$, yang terdiri dari 131 Rukun Tetangga (RT) dan 32 Rukun Warga (RW), dengan jumlah penduduk sebanyak 35.165 jiwa (*Sumber: Kantor Lurah Sialang Munggu Tahun 2021*). Adapun batasan wilayah Kelurahan Sialang Munggu dalam Peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 4 Tahun 2016, yakni, pada Pasal 29 ayat 16 adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara : Jalan Soebrantas (Kelurahan Simpang Baru)
- Sebelah Timur : Jalan Purwodadi dan Jalan Gelora (Kelurahan Sidomulyo Barat)
- Sebelah Barat : Jalan Suka Karya (Kelurahan Tuah Karya)
- Sebelah Selatan: Pilar Batas Kampar

4.1.2 Topografi

Keadaan topografi di Kelurahan Sialang Munggu yaitu datar dengan kelerengan antara 0 - 8% dan berada di ketinggian \pm 20 meter diatas permukaan laut (mdpl). Jenis tanahnya adalah brown forest soil. Kondisi tekstur tanahnya berupa lempung dengan tingkat kesuburan sedang. Kondisi iklim dan cuaca di Kelurahan Sialang Munggu mengikuti iklim Kota Pekanbaru yang mana pada umumnya beriklim sangat basah, suhu berkisar antara 21,6°-35,0° C dengan rata-rata suhu 28,0°C, sedangkan kelembaban udara berkisar antara 57,9% - 93,2% dengan rata-rata 74,6% dan tekanan udara 1.007,2 Mb-1.013,0 Mb, dengan rata-rata 1,010,1 Mb serta mempunyai kecepatan angin 7-8 knot/jam.

Curah hujan antara 1.408 mm/th-4.344 mm/th, dengan rata-rata curah hujan mencapai 2.938 mm/th dengan hari hujan selama 198 hari. Dimana musim hujan terjadi pada bulan Januari sampai April dan September sampai Desember. Musim kemarau terjadi pada bulan Mei sampai Agustus.

4.2 Kondisi Demografis

Kondisi demografis adalah informasi yang memuat keadaan tentang kependudukan suatu wilayah atau masyarakat dalam suatu wilayah tertentu yang meliputi struktur, ukuran, distribusi penduduk, serta bagaimana jumlah penduduk berubah setiap waktu akibat kelahiran, kematian, migrasi, serta penuaan. Dalam

penelitian ini, kondisi geografis daerah Kelurahan Sialang Munggu dapat dilihat dari jumlah penduduk menurut kelompok umur, menurut tingkat pendidikan, mata pencaharian, serta sarana dan prasarana yang terdapat pada daerah penelitian, yang diambil dari data di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021.

4.2.1 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur

Umur adalah salah satu faktor yang berkaitan erat dengan kemampuan dalam melaksanakan kegiatan kerja. Jumlah penduduk menurut kelompok umur digunakan untuk melihat proporsi penduduk berdasarkan kelompok umur yang dapat membantu menyusun perencanaan pemenuhan kebutuhan dasar bagi penduduk sesuai dengan kebutuhan kelompok umur masing-masing. Baik kebutuhan pangan, sandang, papan, pendidikan, kesehatan, pekerjaan dan sebagainya.

Jumlah penduduk di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani pada tahun 2021 adalah sebanyak 35.165 jiwa, yang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 17.902 jiwa (50,9%) dan penduduk perempuan sebanyak 17.263 jiwa (49,1%). Sehingga dapat diketahui *Sex ratio* penduduk Kelurahan Sialang Munggu tahun 2021 yaitu 103,7. Jika *Sex Ratio* lebih besar dari 100, artinya jumlah penduduk laki-laki lebih banyak dari pada jumlah penduduk perempuan. Artinya setiap 100 jiwa penduduk perempuan terdapat sebanyak 104 jiwa penduduk laki-laki. Untuk lebih jelas, sebaran penduduk di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani menurut kelompok umur tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 6, yaitu sebagai berikut:

Tabel 6. Distribusi Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2021

No.	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase (%)
1	0-17	12.063	34,31
2	18-59	21.505	61,15
3	≥ 60	1.597	4,54
Jumlah		35.165	100,00

Sumber: Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

Tabel 6 menunjukkan bahwa jumlah penduduk tertinggi terdapat pada kelompok umur 18-59 tahun yaitu sebanyak 21.505 jiwa dengan persentase sebesar 61,15% dan yang terendah terdapat pada kelompok umur ≥ 60 yaitu sebanyak 1.597 dengan persentase 4,54%. Jika diasumsikan menurut komposisi umur penduduk menurut BPS tahun 2019, terdapat tiga pengelompokan penduduk berdasarkan umurnya, yaitu pada umur dibawah 18 tahun berada dalam kelompok belum produktif, umur 18 tahun ke atas sampai 59 tahun berada dalam kelompok produktif dan umur 60 tahun ke atas berada dalam kelompok tidak produktif. Maka berdasarkan tabel diatas, untuk penduduk yang berumur belum produktif di Kelurahan Sialang Munggu adalah sebanyak 12.063 jiwa (34,31%), yang berumur produktif ada sebanyak 21.505 jiwa (61,15) dan umur tidak produktif sebanyak 1.597 (4,54%).

Adapun rasio ketergantungan (*dependency ratio*) dari jumlah penduduk diatas adalah sebanyak 63,52%, artinya setiap 100 orang yang berusia kerja (dianggap produktif) mempunyai tanggungan sebanyak 63 orang yang belum produktif dan dianggap tidak produktif lagi. Rasio ketergantungan adalah perbandingan antara jumlah penduduk belum produktif 12.063, ditambah dengan jumlah penduduk tidak produktif (keduanya disebut dengan bukan angkatan kerja)

dibandingkan dengan jumlah penduduk produktif (angkatan kerja) dikali 100. Rasio ketergantungan adalah salah satu indikator demografi penting yang secara kasar dapat menunjukkan keadaan ekonomi suatu negara, apakah tergolong negara maju atau negara yang sedang berkembang.

Semakin tingginya persentase *dependency ratio* menunjukkan semakin tingginya beban yang harus ditanggung penduduk yang produktif untuk membiayai hidup penduduk yang belum produktif dan tidak produktif lagi. Sedangkan persentase *dependency ratio* yang semakin rendah menunjukkan semakin rendahnya beban yang ditanggung penduduk yang produktif untuk membiayai penduduk yang belum produktif dan tidak produktif lagi.

4.2.2 Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu ukuran untuk mengetahui kualitas penduduk yang digolongkan berdasarkan tingkat pendidikan terakhir yang ditempuh. Manfaat adanya struktur penduduk menurut tingkat pendidikan yaitu untuk mengetahui jenis pendidikan yang mendominasi disuatu wilayah dan dapat juga digunakan untuk mengetahui kualitas sumber daya manusianya, karena biasanya semakin tinggi tingkat pendidikan yang ditamatkan oleh seseorang, maka semakin baik kualitas sumber daya manusia di wilayah tersebut.

Penduduk yang terdapat di Kelurahan Sialang Munggu mempunyai tingkat pendidikan yang beragam, mulai dari tingkat yang rendah sampai tingkat tinggi. Adapun jumlah penduduk di Kelurahan Sialang Munggu berdasarkan tingkat Pendidikan dapat dilihat pada Tabel 7, yaitu sebagai berikut:

Tabel 7. Distribusi Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2021

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	8.364	23,79
2	Tidak/Belum Tamat SD	2.945	8,38
3	Tamat SD Sederajat	4.986	14,18
4	SLTP/Sederajat	6.590	18,75
5	SLTA/Sederajat	6.549	18,62
6	Diploma II	2.330	6,62
7	Akademi Strata I	3.257	9,26
8	Strata II	120	0,34
9	Strata III	24	0,06
Jumlah		35.165	100,00

Sumber: Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

Berdasarkan jenjang pendidikan pada Tabel 7, terlihat bahwa hanya 24 jiwa atau 0,06% dari jumlah penduduk di Kelurahan Sialang Munggu yang berpendidikan hingga jenjang Strata III (S3). Kemudian, sebanyak 120 jiwa atau 0,34% penduduk yang berpendidikan hingga Strata II (S2). Lalu, penduduk yang berpendidikan hingga S1 cukup banyak yaitu 3.257 jiwa (9,26%). Selanjutnya, penduduk yang menempuh pendidikan jenjang Diploma II (D2) mencapai 2.330 jiwa (6,62%). Total, ada sebanyak 5.731 jiwa atau 16,28% penduduk di Kelurahan Sialang Munggu yang berpendidikan hingga ke perguruan tinggi.

Sementara itu, total penduduk yang berpendidikan hingga sekolah lanjutan pertama dan atas sebanyak 13.139 jiwa (37,37%) yang diketahui dari jumlah penduduk yang berpendidikan hingga Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) sebanyak 6.549 jiwa (18,62%) dan yang berpendidikan Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP) sebanyak 6.590 jiwa (18,75%). Sedangkan untuk yang tamat Sekolah Dasar (SD) sebanyak 4.986 jiwa (14,18%) dan untuk penduduk yang

belum tamat SD sebanyak 2.945 jiwa (8,38%), serta sebanyak 8.364 jiwa (23,79%) yang tidak/belum sekolah.

Dapat disimpulkan bahwa untuk tingkat pendidikan yang ada di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani dapat dikatakan masih rendah. Hal tersebut dapat dilihat dari cukup banyaknya jumlah penduduknya yang tidak atau belum sekolah. Untuk itu, diperlukan agar pemerintah dapat berpartisipasi aktif terhadap perkembangan dan kemajuan pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu, baik itu memberikan beasiswa bagi anak yang memiliki kemauan untuk berpendidikan tinggi atau membangun lebih banyak sarana pendidikan.

4.2.3 Mata Pencaharian Penduduk

Mata pencaharian penduduk adalah suatu pekerjaan yang dilakukan oleh penduduk untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya baik kebutuhan dasar maupun kebutuhan sampingan serta menjadi faktor penting dalam menentukan pendapatan penduduk. Mata pencaharian antara masyarakat berbeda sesuai dengan letak geografis dan kemampuan masyarakat tersebut untuk memperoleh taraf hidup yang layak.

Data yang didapatkan dari Kelurahan Sialang Munggu menyatakan bahwa rata-rata mata pencaharian masyarakatnya 70% pedagang dan 30% Pegawai atau PNS. Dari presentase tersebut dapat dilihat sebagian besar penduduk adalah pedagang. Untuk itu, dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Sialang Munggu ini, pemerintah dapat memberikan bantuan berupa dana modal usaha agar pedagang dapat mengembangkan usahanya. Apabila usaha itu berjalan dengan baik maka penghasilan suatu masyarakat akan baik juga. Sehingga taraf

kehidupan masyarakat akan menjadi masyarakat yang mandiri, maju dan berkembang.

4.3 Sarana dan Prasarana Penunjang

Dalam pembangunan wilayah diperlukan ketersediaan sarana prasarana yang memadai, guna mendukung jalannya aktivitas publik suatu wilayah.. Sarana prasarana seperti jalan, air bersih, sanitasi, layanan pendidikan, kesehatan, tempat ibadah, pasar, terminal, dan lain-lain harus seimbang dengan kebutuhan masyarakat itu sendiri, jika tidak maka akan menimbulkan efek negatif yang merugikan masyarakat. Pada penelitian ini, sarana dan prasarana dapat dilihat pada layanan pendidikan, kesehatan, tempat ibadah, dan sarana umum.

4.3.1 Layanan Pendidikan

Pendidikan memegang peranan penting dalam menjamin kelangsungan hidup suatu bangsa dan negara, karena pendidikan merupakan wahana untuk meningkatkan dan mengembangkan kualitas sumber daya manusia. Atas hal tersebut maka sangat penting bagi pemerintah dalam menyediakan layanan pendidikan bagi masyarakat.

Layanan pendidikan adalah lembaga yang memberikan pelayanan kepada stakeholder internal dan eksternal. Stakeholder internal terdiri dari semua lembaga di dalam sekolah (seperti yayasan, program studi, dan unit kegiatan siswa) dan para aktor yang berada di dalamnya (seperti siswa, guru, tata usaha, dan staf yang lain). Stakeholder eksternal terdiri dari alumni, orang tua, siswa, pemerintah dan masyarakat umum. Adapun berbagai macam layanan pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu dapat dilihat pada Tabel 8, berikut ini:

Tabel 8. Jumlah Layanan Pendidikan di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

No.	Layanan Pendidikan	Jumlah Bangunan
1	Paud	1
2	TK	12
3	SD	3
4	SDIT	1
5	SMPIT	1
6	SMA	1
7	SMK	2
8	Perguruan Tinggi	1
	Total	22

Sumber: Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

Dilihat dari Tabel 8, Kelurahan Sialang Munggu mempunyai total layanan pendidikan sebanyak 22, yang terdiri dari 1 Paud, 12 TK, 3 SD, 1 SDIT, 1 SMPIT, 1 SMA, 2 SMK, dan 1 Perguruan Tinggi. Jadi, jika dibandingkan dengan jumlah penduduk yang ada di Kelurahan ini, sarana dan pra sarananya masih belum memadai.

4.3.2 Layanan Kesehatan

Kesehatan merupakan aset yang paling berharga dan menjadi kebutuhan dasar masyarakat, baik masyarakat sebagai kumpulan individu, maupun lingkungan tempat individu-individu tersebut tinggal dan berdiam sehingga dalam hal ini perlu terdapat layanan kesehatan bagi masyarakat. Layanan kesehatan adalah lembaga yang memberikan pelayanan kepada masyarakat untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan, mencegah dan menyembuhkan penyakit. Pelayanan kesehatan ini diberikan secara professional oleh tenaga kerja kesehatan dan tenaga kerja pendukung kesehatan, misalnya dokter, perawat, bidan, apoteker, dan lain-lain. Adapun berbagai macam layanan kesehatan di Kelurahan Sialang Munggu dapat dilihat pada Tabel 9, berikut ini:

Tabel 9. Jumlah Layanan Kesehatan di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

No.	Layanan Kesehatan	Jumlah Bangunan
1	Klinik	6
2	Bidan	14
3	Posbindu	4
4	Posyandu	16
5	Rumah Sakit	1
	Total	41

Sumber: Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

Berdasarkan Tabel 9, total layanan kesehatan di Kelurahan Sialang Munggu adalah sebanyak 41 unit. Posyandu adalah layanan kesehatan yang terdapat paling banyak yang berjumlah 16 unit. Kemudian disusul oleh bidan yang berjumlah 14. Klinik berjumlah 6, Posbindu sebanyak 4 dan 1 Rumah Sakit.

4.3.3 Tempat Ibadah

Masyarakat Indonesia itu terdiri atas pemeluk agama yang berbeda, yang dimana setiap agama memerlukan tempat beribadah untuk memenuhi kebutuhan rohaninya. Tempat ibadah adalah sebuah tempat yang digunakan oleh penduduk di wilayah tersebut untuk beribadah menurut ajaran agama atau kepercayaan masing-masing dan memiliki bentuk bangunan dan pengaturan yang khas. Adapun tempat ibadah di Kelurahan Sialang Munggu dapat dilihat pada Tabel 10 berikut:

Tabel 10. Jumlah Tempat Ibadah di Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

No.	Tempat Ibadah	Jumlah Bangunan
1	Mushola	31
2	Masjid	35
3	Gereja	1
	Total	67

Sumber: Kelurahan Sialang Munggu Tahun 2021

Berdasarkan Tabel 10, total tempat ibadah di Kelurahan Sialang Munggu adalah sebanyak 67 unit. Ada Masjid yang memiliki tempat ibadah paling banyak yaitu sebanyak 35 unit. Kemudian disusul oleh mushola sebanyak 31 unit dan gereja

1 unit. Dapat dilihat dari jumlah tempat ibadah, bahwa rata-rata penduduk yang ada di kelurahan Sialang Munggu ini beragama islam.

4.3.4 Sarana Umum

Sarana umum adalah sarana dan prasarana yang dapat digunakan secara umum oleh masyarakat yang bermanfaat memberikan kemudahan dalam melaksanakan kegiatan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhannya. Di kelurahan Sialang Munggu terdapat 2 sarana umum yang dapat digunakan oleh masyarakat, yaitu hotel sebanyak 2 dan waduk PEMKO sebanyak 1. Sehingga total sarana umum di Kelurahan ini adalah 3.

4.4 Potensi Agroindustri

Agroindustri rendang ikan Pak Ombak yang terdapat di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Pekanbaru, Riau merupakan salah satu agroindustri yang mengolah ikan teri dan ikan selais menjadi rendang ikan dengan skala industri mikro dan masih menggunakan alat-alat sederhana serta semi mekanis. Usaha Pak Ombak yang didirikan pada tahun 2017 ini menjadi pelopor pertama rendang ikan di Provinsi Riau. Pemilik usaha memilih agroindustri rendang ikan sebagai usahanya, karena ingin mengenalkan makanan khas daerah tempat tinggalnya yaitu Kecamatan Lima Puluh Kota, Sumatera Barat dan merasa bahwa produk dengan keunikan berupa rendang ikan ini akan memiliki nilai jual yang tinggi di masyarakat.

Agroindustri rendang ikan Pak Ombak cukup menjanjikan yang dapat dilihat dari usahanya yang sudah berjalan selama 5 tahun dan terus berkembang dengan melakukan peningkatan dalam memasarkan produknya di beberapa online

shop dan tersedia di oleh-oleh store, sehingga masyarakat yang ingin mencoba keunikan rendang ikan dapat dengan mudah membelinya. Adapun meningkatnya minat masyarakat yang ingin mengonsumsi ikan dalam bentuk olahan cepat saji juga membuat rendang ikan berpotensi untuk di jadikan suatu usaha.

Selain agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani, terdapat juga agroindustri lain seperti agroindustri keripik pisang serta terdapat Kelompok Usaha Bersama (KUB) Pangan Syukron sebagai program pemberdayaan masyarakat di Kelurahan Sialang Munggu tersebut. Sehingga hal ini akan mendorong berbagai potensi masyarakat untuk dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan sosial keluarga.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja serta Profil Usaha

5.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan suatu usaha sangat ditentukan oleh bagaimana karakteristik yang dimiliki oleh pengusaha dan tenaga kerja, karena ini merupakan sumber daya manusia yang berperan utama dalam mengelola usaha agroindustri Pak Ombak dengan tujuan untuk menghasilkan rendang ikan yang memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan sebelum diolah. Keberhasilan pengusaha dan tenaga kerja dalam menjalankan serta mengelola usahanya di pengaruhi oleh beberapa faktor, meliputi: umur, pendidikan, pengalaman usaha, dan jumlah tanggungan keluarga. Mengenai karakteristik pengusaha dan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 11 berikut ini:

Tabel 11. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru 2022

Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Pengalaman Usaha (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Jiwa)
Pengusaha	31	15	5	4
Tenaga Kerja				
1	53	12	5	-
2	21	12	5	-
3	50	12	5	-
Total	124	36	15	-
Rata-Rata	41,3	12	5	4

Sumber: Data Primer, 2022

5.1.1.1 Umur

Umur dapat dijadikan salah satu indikator dalam menentukan produktif atau tidak produktif nya seseorang dan juga salah satu faktor yang dapat

mempengaruhi pola pikir dan kemampuan kerja dalam mengelola usaha agroindustri. Dengan bertambahnya umur, perubahan akan pola pikir dan tingkat kedewasaan membuat pengusaha dan tenaga kerja dapat mengambil sikap atas setiap tindakannya dalam menjalankan usaha agroindustri tersebut.

Umur produktif sebagai modal besar yang mempengaruhi perkembangan ekonomi karena unggul dari segi stamina, fisik, tingkat kecerdasan dan kreativitas. Pengusaha dan tenaga kerja yang berumur produktif memiliki fisik yang sehat sehingga kemampuan untuk dapat bekerja lebih baik dibandingkan dengan yang tidak produktif. Dalam penerapan teknologi juga bahwasanya yang berumur produktif lebih dinamis dan tanggap dalam menerima inovasi teknologi terbaru yang senantiasa cepat berubah sesuai dengan perkembangan zaman.

Menurut BPS (2019), terdapat tiga pengelompokan penduduk berdasarkan umurnya. Penduduk yang berumur 1-14 tahun berada dalam kelompok belum produktif, umur 15-64 tahun berada dalam kelompok produktif dan umur 65 tahun ke atas termasuk ke dalam kelompok tidak produktif.

Berdasarkan Tabel 11, dapat dijelaskan bahwa pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak memiliki umur 31 tahun, sehingga masuk dalam kelompok umur produktif. Sedangkan untuk tenaga kerja yang dimiliki untuk membantu pengusaha dalam menjalankan usahanya yaitu ada sebanyak 3 orang. Tenaga kerja pertama memiliki umur 53 tahun. Tenaga kerja kedua berumur 21 tahun dan tenaga kerja ketiga berumur 50 tahun. Dari keseluruhan umur tenaga kerja dapat diambil rata-rata umur tenaga kerja pada usaha agroindustri rendang

ikan Pak Ombak yaitu 41,3 tahun, sehingga umur ketiga tenaga kerja masih termasuk ke dalam kelompok umur produktif.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa seluruh responden yaitu pengusaha dan tenaga kerja termasuk golongan produktif serta dinilai masih aktif dalam mengelola dan menjalankan usaha. Maka hal ini memungkinkan usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak masih dapat terus dikembangkan.

Pengusaha dan tenaga kerja yang memiliki produktivitas tinggi akan lebih mudah untuk bersama-sama mengarahkan usaha agar lebih maju dan juga akan cepat dalam menerima inovasi yang diberikan oleh lembaga-lembaga terkait. Sebagaimana diketahui dengan memanfaatkan teknologi dalam kegiatan agroindustri akan membuat usaha lebih efektif dan efisien dalam memaksimalkan keuntungan.

5.1.1.2 Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan dalam penelitian ini menunjukkan lamanya pengusaha dan tenaga kerja dalam menempuh pendidikan dibangku sekolah, dimulai dari pendidikan tingkat dasar sampai pendidikan tingkat tinggi. Pendidikan dapat digunakan untuk mengetahui kualitas sumber daya manusia, karena biasanya semakin tinggi tingkat pendidikan yang ditamatkan, maka semakin luas pengetahuan yang dimiliki sehingga dalam menerima informasi baru akan lebih mudah untuk memahami dan menerapkannya.

Pendidikan penting karena merupakan faktor fundamental yang dapat mempengaruhi dalam pengembangan usaha yang dijalankan dan semakin tinggi jenjang pendidikan maka akan semakin tinggi pula cara berfikir untuk dapat

memecahkan masalah-masalah yang dihadapi serta mampu memahami, menafsirkan dan mengembangkan pikirannya secara logis dan rasional. Terutama bagi para wanita yang mana biasanya semakin tinggi pendidikan yang ditempuh, kecenderungan untuk bekerja semakin besar.

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa pendidikan pengusaha rendang ikan Pak Ombak yaitu selama 15 tahun. Sedangkan lama pendidikan untuk tiga orang tenaga kerja yaitu rata-rata selama 12 tahun, dengan tingkat pendidikan terakhir SMA. Dengan latar belakang tingkat pendidikan yang dimiliki pengusaha dan tenaga kerja, membuat usaha ini mampu mengikuti perkembangan era digital, seperti melakukan jual beli di *marketplace*, *web*, ataupun melalui *instagram*. Hal ini diharapkan agar dapat membantu dalam melakukan promosi mengenai produk kepada konsumen secara *online* dan memudahkan proses transaksi tanpa harus datang ke toko secara langsung.

5.1.1.3 Pengalaman Usaha

Pengalaman usaha merupakan lamanya pengusaha dan tenaga kerja dalam menjalankan usaha. Terdapat peran penting adanya pengalaman yang dimiliki oleh seseorang yaitu dapat menambah pengetahuan, kemampuan, keahlian dan keterampilan dalam melakukan sesuatu.

Semakin lama pengalaman usaha pengusaha dan tenaga kerja dalam agroindustri maka semakin kecil resiko kegagalan yang akan di alami. Hal ini karena pengalaman memberikan pengetahuan awal bagi pengusaha dan tenaga kerja sebelum bertindak dalam memaksimalkan usahanya, sehingga tanpa disadari sudah memiliki kemampuan memprediksi hasil yang diperoleh atas tindakan yang

dilakukan terhadap usaha dan dapat dengan baik mengetahui situasi dan kondisi lingkungan tempat usaha berada.

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa pengalaman pengusaha rendang ikan Pak Ombak dalam menjalankan usahanya sudah berlangsung selama 5 tahun. Begitu juga dengan masing-masing tenaga kerjanya yang turut serta mempunyai pengalaman usaha rata-rata selama 5 tahun, yang mana sesuai dengan lamanya usaha rendang ikan Pak Ombak berdiri. Lamanya pengalaman usaha selama lima tahun tersebut dapat diartikan bahwa pengusaha dan tenaga kerja sudah berpengalaman membuat rendang ikan dan produknya sudah memiliki konsumen tersendiri. Ini sejalan dengan pendapat menurut Sorensen dan Stuart (2000) bahwa usaha yang telah berjalan lama dan memiliki banyak pengalaman biasanya lebih sukses dari pada usaha yang masih berjalan belum lama. Usaha yang telah lama berjalan telah menikmati jejaring dengan banyak mitra sehingga dapat menikmati skala ekonomis.

5.1.1.4 Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha dan tenaga kerja adalah total banyaknya jumlah jiwa atau anggota keluarga yang belum bekerja dan yang masih menempati atau menghuni satu rumah dengan kepala rumah tangga, baik itu saudara kandung maupun saudara bukan kandung, serta masih menjadi beban tanggungan rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Jumlah tanggungan anggota keluarga dalam suatu kehidupan rumah tangga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh pengusaha dan tenaga kerja. Besar kecilnya jumlah anggota keluarga juga akan

mempengaruhi aktivitas pengusaha dalam mengelola usahanya. Semakin besar jumlah anggota keluarga, maka beban ekonomi keluarga juga akan semakin meningkat. Untuk itu, pengusaha harus mampu meningkatkan pendapatan dari hasil usahanya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi.

Berdasarkan pada Tabel 11, mengungkapkan bahwa jumlah tanggungan keluarga pengusaha rendang ikan Pak Ombak cukup banyak yaitu 4 jiwa. Ini dikarenakan pengusaha sebagai anak pertama sehingga menjadi tulang punggung keluarga untuk para saudaranya yang masih sekolah. Sedangkan jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja rata-rata tidak ada. Alasannya yaitu: 1) tenaga kerja pertama berumur 53 tahun dengan anggota keluarganya sudah ditanggung oleh anak pertama. 2) tenaga kerja berumur 21 tahun dengan anggota keluarga yang lain ditanggung oleh kakaknya. 3) tenaga kerja berumur 50 tahun tidak memiliki tanggungan keluarga lagi karena anaknya sudah berpenghasilan.

5.1.2 Profil Usaha

Profil usaha dalam penelitian ini memuat tentang rincian informasi penting mengenai usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak. Mengacu pada hal itu, konsumen atau pelanggan akan mudah dapat mempelajari atau mengetahui tentang tujuan usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak baik secara umum dan khusus, serta dapat berfungsi sebagai alat pemasaran yang dapat menarik kemitraan baru, investasi, dan peluang pasar. Profil usaha yang akan dibahas dalam penelitian ini meliputi sejarah usaha, skala usaha, modal usaha, dan tenaga kerja.

5.1.2.1 Sejarah Usaha

Usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru ini didirikan pada tahun 2017 oleh seorang perempuan bernama Novita Wisudawati. Untuk nama usaha “Pak Ombak” sendiri diambil dari panggilan nama almarhum ayahanda dari Novita Wisudawati.

Dimulai pada tahun 2017, ketika Novita merasa kurang produktif setelah habis melahirkan dan sangat ingin mencari pekerjaan, tetapi terhalang dengan umur anaknya yang masih kecil. Akhirnya, mempunyai pemikiran untuk membuka suatu usaha yang dimana bisa tetap memprioritaskan anaknya dan dalam satu waktu juga dapat bekerja mencari nafkah membantu suami. Maka, usaha yang dipilih Novita bergerak dibidang kuliner rendang ikan.

Rendang ikan merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Kampar dan Pangkalan Lima Puluh Kota yang biasa disajikan pada saat pernikahan, Khatam dan acara adat lainnya. Biasanya rendang ikan disajikan untuk para perempuan dan rendang daging untuk para laki-laki. Ini bermaksud agar perempuan dan laki-laki dapat sama-sama menikmati rendang.

Tercetusnya ide untuk membuat rendang ikan dijadikan suatu usaha yaitu bermula dimana pada waktu kuliah di Bandung, Novita sering sekali dikirimin lauk-pauk oleh orang tuanya berupa rendang ikan dan turut membagikannya kepada teman-teman satu tempat tinggalnya. Kemudian ternyata respon yang diberikan sangat bagus, seperti rasanya yang enak dan gurih. Dari hal tersebut Novita berpikir

kenapa tidak rendang ikan saja yang dikenalkan dan dijadikan usaha serta masyarakat juga belum familiar dengan makanan tersebut.

Sampai sekarang usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak masih terus berproduksi dan senantiasa selalu mengembangkan usahanya. Adapun pencapaian yang telah dilakukan usaha rendang ikan Pak Ombak ini, yaitu mendapatkan Penghargaan Produk Inovasi pada tahun 2019, Penghargaan Gebyar UKM pada tahun 2018, Penghargaan Shiddakarya tahun 2020, Penghargaan Pemuda Berprestasi tahun 2020, dan juga karena keunikan produk ini yang menjadikan ikan sebagai rendang membuat usaha ini pernah diliput oleh channel YouTube Mas Kasir dan channel YouTube Dinas Perizinan Kota Pekanbaru dan juga sampai kedatangan tamu tim Kementerian UMKM dan Koperasi. Berikut gambar piagam penghargaan yang dapat didokumentasikan oleh peneliti, yaitu sebagai berikut:



Gambar 2. Piagam Siddhakarya Tahun 2020



Gambar 3. Piagam Pemuda Berprestasi Tahun 2020

5.1.2.2 Skala Usaha

Longenecker (2001) mengemukakan bahwa dalam mendefinisikan skala usaha terdapat banyak cara yaitu dengan menggunakan berbagai kriteria, seperti jumlah karyawan, volume penjualan, dan nilai aset. Kategori yang termasuk dalam

skala usaha adalah usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah, yang biasa disingkat dengan UMKM.

UMKM telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 merupakan suatu usaha produktif yang dimiliki oleh individu, rumah tangga, maupun badan usaha dengan kekayaan dan omzet yang tidak lebih dari lima ratus juta per tahunnya atau dengan kata lainnya, pendapatan yang dihasilkan oleh setiap pelaku usaha yang menjalankannya masih tergolong kecil.

Badan Pusat Statistik (2012), mendefinisikan UMKM berdasarkan kuantitas tenaga kerja yaitu sebagai berikut: a. Usaha mikro memiliki tenaga kerja 1-5 orang. b. Usaha kecil memiliki jumlah tenaga kerja mulai 5 hingga 19 orang. c. Usaha menengah memiliki jumlah tenaga kerja 20-99 orang.

Berdasarkan kuantitas tenaga kerja yang dimiliki Pak ombak, dapat diketahui bahwa usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak termasuk kedalam usaha mikro. Usaha ini masih berskala industri rumah tangga yang mana jumlah tenaga kerja yang dimiliki sebanyak 3 orang yang diantaranya: 2 orang tenaga kerja dalam keluarga dan 1 orang tenaga kerja luar keluarga.

Pengusaha sebagai pemilik usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak mempunyai wewenang untuk melakukan seluruh kegiatan usaha mulai dari merencanakan strategi usaha, mengambil keputusan, menetapkan suatu kebijakan, menjalankan proses produksi sampai menjadi produk akhir berupa rendang ikan teri dan ikan selais. Pengusaha juga mempunyai tanggung jawab terhadap kelangsungan hidup usahanya dan bagaimana hal tersebut akan berdampak pada tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

5.1.2.3 Sumber Modal

Modal sebagai dasar dalam menjalankan usaha atau dapat juga menjaga kelanjutan usaha agar dapat terus berjalan. Jika ingin usaha semakin meningkat, maka kebutuhan modal juga akan semakin meningkat. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak menggunakan berbagai sumber pendanaan untuk mendirikan usahanya atau meningkatkan usahanya, baik itu dari sumber internal seperti modal pribadi maupun dari eksternal berupa dana hibah.

Untuk usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak ini, sumber pertama memulai usaha berasal dari modal sendiri yaitu berjumlah Rp500.000,00 yang mana dari modal tersebut pengusaha membeli bahan baku dan kemasan sederhana berupa plastik. Seiring dengan jalannya waktu, pada tahun 2018 pengusaha mendapatkan bantuan dana eksternal berupa dana hibah dari Yayasan Baitul Maal BRI berjumlah Rp12.000.000,00 yang dapat dijadikan modal untuk membuat tungku tanam memasak, membeli kualiti besar, membuat tangkai spatula besi, dan memperbarui kemasan menjadi lebih menarik.

Pada tahun 2019 usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak memenangkan Produk Inovasi RISTEKDIKTI dengan mendapatkan hadiah sebesar Rp250.000.000,00. Dari dana tersebut, pengusaha dapat mengembangkan usahanya lebih maju diantaranya: dapat membuat CV perusahaan yang bernama CV. Pak Ombak Djaya, dapat membeli mesin *vacuum sealer* dan mesin *continuous sealer* yang memudahkan dalam pengemasan produk dan penyegelan kemasan, daftar HAKI, membuat website usaha, perbaiki rumah produksi, mengganti kemasan

menjadi aluminium foil, mengurus sertifikat halal MUI, mematenkan logo Pak Ombak, serta uji lab untuk menghitung kadar protein dan karbohidrat dalam satu kemasan produk.

Usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak sering kali mengikuti ajang kompetisi bisnis yang diadakan oleh pemerintah daerah, beberapa penyedia dan sponsor. Untuk kompetisi sendiri, biasanya diadakan dalam rangka memberikan apresiasi terhadap para pengusaha atau calon pengusaha yang memiliki inovasi, ide, semangat, dan antusiasme dalam usaha.

Kompetisi ini juga menjadi ajang bagi para pengusaha untuk berbagi pengalaman, memperluas relasi, memperkuat hubungan dengan banyak pengusaha dan tentunya mendapatkan pengetahuan baru dalam dunia usaha sehingga nantinya hal tersebut akan memberikan motivasi untuk terus berkembang. Selain itu, pemenangnya akan mendapatkan banyak hal mulai dari mendapatkan dana hibah untuk modal usaha, produknya dapat dikenal serta mendapatkan relasi baru dalam dunia bisnis.

5.1.2.4 Tenaga Kerja

Berdasarkan dari hasil penelitian didapatkan bahwa usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak mempekerjakan tenaga kerja sebanyak 3 orang yang diantaranya: 2 orang tenaga kerja perempuan dalam keluarga untuk persiapan bahan baku, bahan penunjang, pembersihan ikan dan pengemasan serta 1 orang tenaga kerja perempuan luar keluarga untuk pemasakan rendang ikan yang biasanya berasal dari masyarakat sekitar tempat tinggal pengusaha. Tenaga kerja yang

bekerja pada usaha di berikan imbalan kerja harian untuk satu kali proses produksi sesuai dengan kesepakatan kedua belah pihak.

5.2 Analisis Penggunaan Faktor Produksi, Teknologi Produksi dan Proses Produksi Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak

5.2.1. Penggunaan Faktor Produksi

Faktor produksi adalah sarana atau unsur-unsur yang mempengaruhi produksi dalam setiap agroindustri. Pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak setiap elemen faktor produksi memiliki fungsi yang berbeda dan saling terkait satu sama lainnya. Jika salah satu dari faktor tersebut tidak tersedia, maka proses produksi tidak dapat dilakukan. Adapun sarana produksi yang digunakan oleh pengusaha Pak Ombak, yaitu sebagai berikut:

1. Tempat Usaha

Tempat usaha adalah tempat pengusaha melakukan kegiatan ekonominya untuk menghasilkan suatu produk. Tempat usaha ini melakukan segala aktivitasnya mulai dari proses persiapan bahan baku, bahan penunjang, pengolahan, sampai dengan memasarkan produknya kepada konsumen.

Adapun tempat usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak terletak di Jl.cipta karya, Gg. Lumba-Lumba, RT.05/RW.11, Kelurahan Sialang Munggu, Kec. Tuah Madani, Kota Pekanbaru, Riau, dengan luas rumah produksi yaitu 3x10 meter. Lokasi ini cukup strategis, mengingat tempat tersebut dapat dijangkau oleh konsumen dan bertepatan dengan kantor Kelurahan Sialang Munggu serta dapat mudah diketahui oleh masyarakat yang ingin membeli produk dengan menggunakan bantuan *google maps*.

2. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Bahan baku merupakan faktor penting yang diperlukan untuk menjamin kelancaran suatu kegiatan proses produksi, sehingga pengusaha selalu mengupayakan akan ketersediaan bahan baku sesuai dengan kapasitas proses produksi. Berkaitan dengan pengadaan bahan baku agroindustri rendang ikan Pak Ombak ini, pengusaha memperolehnya dari *supplier* (pemasok) atau dari pasar baik itu untuk bahan baku ikan teri maupun ikan selais. Adapun penggunaan bahan baku dan bahan penunjang ikan teri dan ikan selais per proses produksi yang dapat dilihat pada Tabel 12, yaitu:

Tabel 12. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Rendang Ikan Teri dan Ikan Selais Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

No.	Uraian	Jumlah Penggunaan	
		Ikan Teri	Ikan Selais
A.	Bahan Baku	2	2
B.	Bahan Penunjang		
	Bawang Merah (Kg)	1,50	1,50
	Cabai Merah (Kg)	2,50	2,50
	Daun Kunyit (Kg)	0,10	0,10
	Garam (Kg)	0,04	0,05
	Gula (Kg)	0,05	0,04
	Santan (Kg)	16	16
	Kayu Bakar (M ²)	0,1	0,1
	Plastik Vakum (Lbr)	45	30
	Kemasan 100 gram (Pack)	30	20
	Kemasan 200 gram (Pack)	15	10

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan Tabel 12, maka penggunaan bahan baku yang digunakan untuk membuat rendang ikan teri dan ikan selais adalah sama yaitu sebanyak 2 Kg. Penggunaan jumlah baku ini adalah penggunaan yang biasanya dipakai oleh pengusaha dalam memproduksi rendang ikan teri dan rendang ikan selais untuk satu

kali proses produksi. Biasanya bahan baku ikan teri diperoleh dari pasar dengan jenis ikan teri yang digunakan ialah ikan teri bilis kering, sedangkan penggunaan bahan baku ikan selais yang digunakan bukan berupa ikan segar, tetapi ikan selai selais yang dibeli dari pedagang eceran atau dari pemasok yang berasal dari Pangkalan Kerinci. Dalam kriteria pemilihan bahan baku untuk ikan selais haruslah ikan selai selais yang mempunyai ukuran besar atau sedang yang memiliki banyak daging ikan sehingga dalam pemisahan tulang ikan dan daging akan lebih mudah.

Bahan penunjang adalah bahan tambahan yang diperlukan dalam membantu kelancaran proses produksi. Menurut pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak untuk memperoleh bahan penunjang relatif tidak mengalami kesulitan karena pengusaha menggunakan bahan yang biasa dipakai memasak dalam sehari-hari serta ketersediaannya yang banyak di pasar atau di pedagang sekitar tempat usaha.

Penggunaan jenis bahan penunjang dalam membuat rendang ikan Pak Ombak adalah sama, baik itu rendang ikan teri atau ikan selais. Akan tetapi, untuk jumlah penggunaannya berbeda antara ikan teri dan ikan selais. Biasanya bahan penunjang diperoleh dari satu pemasok langganan yang berlokasi di dekat tempat tinggal pengusaha rendang ikan Pak Ombak atau dari pasar sekitar. Ini dimaksudkan agar memudahkan dalam pengecekan *quality control* untuk semua bahan penunjang. *Quality control* merupakan proses memastikan produk yang diproduksi sesuai standar kualitas baik dari bahan atau rasa dari rendang ikan Pak Ombak sebelum dijual kepada konsumen. Maka, jika terdapat bahan penunjang yang tidak bagus, pengusaha dapat mengganti pemasok atau dapat mencoba

memberitahu kepada pemasok tersebut agar lebih berhati-hati. Akan tetapi, dalam hal ini pengusaha tidak ada kendala terhadap kualitas bahan penunjang, sebab pengusaha telah terbiasa dalam memperoleh bahan penunjang dari pemasok tersebut.

Kebutuhan bahan penunjang dalam satu kali proses produksi rendang ikan teri yaitu menggunakan 1,5 Kg bawang merah, 2,5 Kg cabe merah, 16 Kg santan, 0,10 Kg daun kunyit, 0,04 garam dan 0,05 Kg gula. Sedangkan untuk membuat rendang ikan selais yaitu menggunakan bahan penunjang yang terdiri dari 1,5 Kg bawang merah, 2,5 Kg cabe merah, 16 Kg santan, 0,10 Kg daun kunyit, 0,05 garam dan 0,04 Kg gula.

3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja sebagai sumber daya manusia yang berperan penting dalam menjalankan proses produksi. Sebagai pelaku utama dalam proses produksi, tenaga kerja memiliki kontribusi terhadap tingkat pendapatan usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak karena merupakan salah satu faktor produksi yang mengelola input menjadi output. Tenaga kerja harus diperhatikan sesuai dengan kebutuhan usaha agroindustri agar dapat mendorong produktivitas usaha dan meningkatkan daya saing, sehingga nantinya tidak menyebabkan kerugian pada usaha.

a. Rendang Ikan Teri

Penggunaan tenaga kerja dalam proses produksi agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak dimulai dari persiapan bahan baku sampai dengan pengemasan produk. Satuan hari kerja yang digunakan adalah Hari Orang Kerja (HOK), yang dimana 1 HOK berlaku 8 jam kerja per hari. Untuk lebih jelasnya mengenai rata-

rata penggunaan tenaga kerja untuk membuat rendang ikan teri Pak Ombak dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

No.	Tahapan Kerja	TKDK		TKLK		HOK
		Orang	Jam	Orang	Jam	
1	Persiapan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	1	0,33			0,04
2	Proses Pembersihan Ikan	1	1			0,13
3	Pemasakan Rendang Ikan			1	4	0,50
4	Pengemasan	1	0,75			0,09
Total						0,76

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan pada Tabel 13, menunjukkan bahwa pengusaha agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak menggunakan tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Dalam kegiatan proses produksinya, masing-masing tahapan kerja dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Rata-rata pengusaha mengalokasikan tenaga kerja untuk membuat rendang ikan teri dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar 0,76 HOK. Penggunaan tenaga kerja terbanyak terdapat pada tahapan kerja dalam proses pemasakan rendang ikan yang dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja luar keluarga yaitu sebesar 0,50 HOK.

Hal ini disebabkan karena untuk menghasilkan rendang ikan yang kering membutuhkan waktu yang lama, agar nantinya rendang ikan yang dihasilkan dapat bertahan lama dan memiliki citra rasa yang enak. Penggunaan tenaga kerja yang sedikit terdapat pada tahapan kerja persiapan bahan baku dan penunjang yaitu sebesar 0,04 HOK. Sedangkan penggunaan tenaga kerja untuk proses pembersihan

ikan sebesar 0,13 HOK yang dilakukan oleh tenaga kerja dalam keluarga. serta pengemasan sebesar 0,09 HOK.

b. Rendang Ikan Selais

Penggunaan tenaga kerja dalam proses produksi agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak dimulai dari persiapan bahan baku sampai dengan pengemasan produk. Satuan hari kerja yang digunakan adalah Hari Orang Kerja (HOK), yang dimana 1 HOK berlaku 8 jam kerja per hari. Untuk lebih jelasnya mengenai rata-rata penggunaan tenaga kerja untuk membuat rendang ikan selais Pak Ombak dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

No.	Tahapan Kerja	TKDK		TKLK		HOK
		Orang	Jam	Orang	Jam	
1	Persiapan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	1	0,33			0,04
2	Proses Pembersihan Ikan	1	1,5			0,19
3	Pemasakan Rendang Ikan			1	4	0,50
4	Pengemasan	1	0,75			0,09
Total						0,82

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan Tabel 14, menunjukkan rata-rata pengusaha mengalokasikan tenaga kerja untuk membuat rendang ikan selais dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar 0,82 HOK. Penggunaan tenaga kerja terbanyak terdapat pada tahapan kerja dalam proses pemasakan rendang ikan yang dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja luar keluarga yaitu sebesar 0,50 HOK. Penggunaan tenaga kerja yang sedikit terdapat pada tahapan kerja persiapan bahan baku dan penunjang yaitu sebesar 0,04 HOK dan untuk proses pembersihan ikan membutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,19

HOK yang dilakukan oleh tenaga kerja dalam keluarga. serta pengemasan membutuhkan tenaga kerja sebesar 0,09 HOK.

4. Manajemen

Manajemen diperlukan dalam upaya pengaturan secara menyeluruh yang dilakukan oleh pengusaha dan tenaga kerja dalam menjalankan usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak. Proses pengaturan dalam usaha diperlukan agar nantinya pengusaha mampu merencanakan, mengorganisir, mengoordinasi dan mengendalikan target-target yang ingin dicapai pada usahanya.

Manajemen yang baik dalam menjalankan usaha sangat dibutuhkan agar proses perkembangan usaha dapat dilakukan dengan baik tanpa adanya hambatan. Manajemen yang tepat tentunya akan memberikan hasil yang positif bagi pelaku usaha. Pengaruh manajemen dalam usaha dapat berupa fungsi-fungsi manajerial.

Fungsi-fungsi manajerial yang sudah diterapkan oleh rendang Pak Ombak ini yaitu tahap perencanaan dan pengorganisasian. Pak Ombak sudah merumuskan atau merencanakan hal-hal yang harus dilakukan untuk masa mendatang guna menjaga kestabilan serta perkembangan usaha. Ini terbukti dari usahanya yang sudah mempunyai izin pengedaran produk dari pemerintah, mematenkan brand Pak Ombak dan menempatkan para pekerjanya dalam kegiatan yang sesuai dengan kemampuannya.

Untuk mengelola usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak pengusaha memerlukan manajemen kerja yang baik agar usaha dapat berjalan dengan lancar. Banyaknya kegiatan yang telah diikuti oleh pengusaha baik itu dari mengikuti seminar hingga berdiskusi dengan para pengusaha lain membuat pengusaha

agroindustri rendang ikan Pak Ombak memiliki pemahaman yang jelas mengenai kewirausahaan dan bagaimana mengelolanya.

Agroindustri rendang ikan Pak Ombak dikelola oleh seorang pengusaha, yang bertindak dalam mengatur dan mengawasi seluruh pekerjaan yang dilakukan dengan membagi setiap pekerjaan pada masing-masing para pekerja per setiap proses tahapan agar efektif dan efisien. Misalkan pengusaha memiliki seorang tenaga kerja yang bertugas dalam pembuatan rendang ikan, maka tenaga kerja tersebut mempunyai tanggung jawab agar rendang yang dihasilkan sudah sesuai dengan standar resep sehingga kualitas makanan nantinya tetap terjaga.

5.2.2 Teknologi Produksi

Teknologi produksi adalah suatu perubahan dalam teknik produksi yang dapat terlihat dalam kegiatan produksinya dan merupakan faktor pendorong dari fungsi produksi. Jika suatu teknologi yang digunakan dalam proses produksi lebih modern maka hasil produksi yang dicapai akan lebih efisien dan efektif dengan mampu memaksimalkan produksi dengan meminimalkan biaya yang dikeluarkan.

Pada agroindustri, teknologi merupakan salah satu indikator yang mempengaruhi kesuksesan produk, di mana dengan menggunakan teknologi yang modern dapat menciptakan produk menjadi lebih baik atau lebih inovatif. Dalam usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak, teknologi peralatan yang digunakan adalah semi modern seperti teknologi mesin *vacuum sealer* dan mesin pengemasan *continuous sealer* serta peralatan yang digunakan cukup sederhana seperti blender, panci, kual, spatula, timbangan digital, dan wakul plastik.

- a. Blender yaitu alat yang digunakan untuk menghaluskan atau melunakkan tulang ikan yang keras agar dapat diolah.
- b. Panci *stainless* yaitu wadah untuk mendinginkan rendang ikan dari kualii.
- c. Kualii yaitu tempat memasak rendang ikan.
- d. Spatula besi yaitu alat bantu berupa besi yang digunakan untuk mengaduk rendang ikan di dalam kualii.
- e. Timbangan digital yaitu alat yang digunakan untu menakar berat rendang ikan yang akan dikemas sesuai kebutuhan.
- f. Wakul plastik yaitu wadah untuk membersihkan ikan.
- g. Mesin *vacuum sealer* yaitu teknologi modern yang membantu dalam proses pengemasan rendang ikan agar lebih cepat. Adanya mesin vakum sealer berguna untuk menciptakan kehampaan udara dalam kemasan produk sebelum dilakukan penyegelan. Udara yang hilang dalam kemasan, membuat produk lebih tahan lama dan membuat proses pengemasan nya juga sangat singkat dengan hanya membutuhkan waktu beberapa detik saja.
- h. Mesin *continuous sealer* yaitu mesin untuk menyegel kemasan aluminium foil rendang ikan Pak Ombak yang mana mampu menyegel kemasan dengan panjang segel yang tidak terbatas. Mesin ini membantu dalam melakukan proses penyegelan yang rapi dan kuat degan dengan meletakkan plastik yang belum disegel ke mesin dan mesin secara otomatis akan berjalan sendiri melakukan penyegelan. Berikut adalah gambar mesin *vacuum sealer* untuk menghilangkan udara di kemasan dan mesin *continuous sealer* untu penyegelan kemasan yang

digunakan dalam usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru:



Gambar 4. Mesin *Vacuum Sealer*



Gambar 5. Mesin *Continuous Sealer*

Alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan rendang ikan tersebut sudah sesuai dengan yang dibutuhkan agroindustri rendang ikan Pak Ombak yang tidak habis dipakai untuk satu kali proses produksi. Berikut adalah penggunaan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu yang dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Rata-Rata Penggunaan Alat Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru Tahun 2022

No.	Jenis Alat	Jlh (Unit)
1	Blender	1
2	Panci <i>Stainless</i>	4
3	Kuali	2
4	Spatula Besi	2
5	Timbangan Digital	1
6	Wakul Plastik Besar	2
7	Mesin <i>vacuum sealer</i>	1
8	Mesin <i>continuous sealer</i>	1
Total		14

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

5.2.3 Proses Produksi

Proses produksi adalah tahapan bagaimana cara mengolah ikan teri dan ikan selais menjadi rendang ikan. Adapun tahapan proses produksi rendang ikan teri dan ikan selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Minggu Kecamatan Tuah Madani yang dapat digambarkan dalam skema berikut ini:



Gambar 6. Skema Tahapan Proses Pembuatan Rendang Ikan Teri dan Ikan Selais Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru

Berikut penjelasan pembuatan rendang ikan teri dan ikan selais:

a. Persiapan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Siapkan bahan baku ikan selais atau ikan teri dan bahan penunjang yang akan digunakan. Biasanya untuk satu kali proses produksi menggunakan bahan baku ikan sebanyak 2 kg yang akan menghasilkan satu macam produk rendang ikan. Untuk bahan penunjang yang digunakan adalah santan, cabe merah, bawang merah,

garam, gula dan daun kunyit yang diiris dengan lama waktu persiapan ialah 20 menit.



Gambar 7. Persiapan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

b. Proses Pembersihan Ikan

Sebelum dimasak dengan santan dan bumbu lainnya, ikan harus dibersihkan. Ikan yang digunakan untuk membuat rendang ikan teri adalah ikan teri bilis tawar kering berwarna putih. Ikan teri dibersihkan dari kotoran baik itu kotoran perut ikan yang berwarna hitam atau sampah kecil yang tidak sengaja ada serta buang kepala ikan teri agar tidak pahit. Kemudian setelah itu ikan teri dapat dicuci bersih. Waktu yang dibutuhkan untuk membersihkan ikan teri adalah 60 menit.



Gambar 8. Proses Pembersihan Ikan

Ikan yang digunakan untuk rendang ikan selais adalah ikan salai selais. Daging ikan salai tersebut harus dipisahkan dari tulangnya. Kemudian setelah terpisah, tulang dapat dilunakkan dengan cara di presto agar mudah dihancurkan. Hal ini dimaksudkan agar tulang dapat digunakan juga sehingga tidak terbuang sia-

sia. Pemisahan daging dengan tulang serta pelunakan tulang ikan salai selais dibutuhkan waktu selama 90 menit

c. Pemasakan Rendang Ikan

Dalam proses pemasakan, terlebih dahulu masak santan dengan bumbu halus seperti bawang merah, cabe merah, dan daun kunyit yang sudah diiris kecuali ikan. Aduk terus sampai santan mengeluarkan minyak kurang lebih selama 90 menit. Setelah santan mengeluarkan minyak, barulah masukkan ikan yang sudah dibersihkan. Kemudian aduk perlahan sampai rendang ikan menjadi kering, enak dan rasanya sudah sesuai dengan cita rasa dari rendang ikan Pak Ombak. Lama waktu yang dibutuhkan untuk memasak rendang hingga menjadi kering ialah 240 menit.



Gambar 9. Proses Pemasakan Rendang Ikan

d. Pengemasan

Setelah kering, dinginkan rendang ikan yang sudah jadi sebelum dimasukkan ke dalam kemasan rendang ikan Pak Ombak. Masukkan ke dalam kemasan kemudian vakum kemasan plastik tersebut sampai udara di dalam kemasan tidak ada, kemudian masukan ke dalam kemasan aluminium foil dan lakukan penyegelan dengan menggunakan mesin *continuous sealer*. Pengemasan ini dibutuhkan waktu selama 45 menit. Jika ingin rendang ikan dapat bertahan lama

sekitar beberapa minggu, maka rendang ikan dapat disimpan di dalam kulkas dan jika ingin segera dikonsumsi, maka rendang ikan cukup diletakkan pada suhu ruang.



Gambar 10. Pengemasan Rendang Ikan

5.3 Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Rendang Ikan Pak Ombak

5.3.1 Biaya Produksi

Biaya dalam usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak adalah beban berupa uang yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam kegiatan proses produksi. Banyaknya input yang digunakan dalam proses produksi tersebut akan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh pengusaha. Biaya yang harus dikeluarkan untuk menjadi produk akhir yaitu biaya tetap dan biaya variabel yang dinyatakan dalam rupiah. Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Kota Pekanbaru.

a. Rendang Ikan Teri

Biaya tetap dalam usaha agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak terdiri dari biaya sewa tempat usaha dan biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi, sedangkan untuk biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku,

bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja. Adapun analisis biaya, produksi, harga pendapatan, dan efisiensi usaha pada usaha agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak dapat dilihat pada Tabel 16 berikut ini:

Tabel 16. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

No.	Uraian	Jlh/ Proses	Harga (Rp)	Nilai (Rp/PP)	Nilai (Rp/Bulan)
A	Biaya Tetap				
1.	Sewa Tempat			27.777,78	444.444,44
2.	Penyusutan Alat			9.333,33	149.333,33
	Total			37.111,11	593.777,78
B	Biaya Variabel				
1.	Bahan Baku				
	Ikan Teri (Kg)	2	120.000	240.000,00	3.840.000,00
2.	Bahan Penunjang				
	Bawang Merah (Kg)	1,50	28.000	42.000,00	672.000,00
	Cabai Merah (Kg)	2,50	48.000	120.000,00	1.920.000,00
	Daun Kunyit (Kg)	0,10	20.000	2.000,00	32.000,00
	Garam (Kg)	0,04	2.000	80,00	1.280,00
	Gula (Kg)	0,05	15.000	750,00	12.000,00
	Santan (Kg)	16,00	20.000	320.000,00	5.120.000,00
	Kayu Bakar (M ²)	0,10	150.000	15.000,00	240.000,00
	Plastik Vakum (Lbr)	45,00	650	29.250,00	468.000,00
	Kemasan 100 gram (Pack)	30,00	1.500	45.000,00	720.000,00
	Kemasan 200 gram (Pack)	15,00	2.500	37.500,00	600.000,00
3.	Tenaga Kerja				
	TKDK (HOK)	0,26	60.000	15.600,00	249.600,00
	TKLK (HOK)	0,50	60.000	30.000,00	480.000,00
	Total			897.180,00	14.354.880
C	Total Biaya Produksi			934.291,11	14.948.657,78
D	Produksi (Kg)	6			
1.	Harga Jual 100 gr (Pack)	30	25.000	750.000,00	12.000.000,00
2.	Harga Jual 200 gr (Pack)	15	45.000	675.000,00	10.800.000,00
E	Pendapatan				
1.	Pendapatan Kotor (Rp)			1.425.000,00	22.800.000,00
2.	Pendapatan Bersih (Rp)			490.708,89	7.851.342,22
F	Return Cost ratio (RCR)			1,53	1,53

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan Tabel 16, diketahui bahwa sumber biaya tetap untuk rendang ikan teri Pak Ombak dalam satu kali proses produksi terbesar berasal dari biaya sewa tempat yaitu sebesar Rp27.777,78, sedangkan untuk seluruh biaya penyusutan peralatan per proses produksi yaitu sebesar Rp9.333,33. Jadi, total biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha pada saat akan memproduksi rendang ikan teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu per proses produksi adalah sebesar Rp37.111,11.

Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan pengusaha untuk rendang ikan teri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu per proses produksi adalah sebesar Rp897.180,00. Penggunaan biaya variabel ini dipengaruhi oleh penggunaan jumlah bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja. Biaya variabel tertinggi berasal dari biaya bahan penunjang sebesar Rp611.580,00, sedangkan untuk biaya variabel terendah adalah biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp45.600,00. Jadi, total biaya produksi rendang ikan teri dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp934.291,11.

Usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak dalam sebulan memproduksi rendang ikan teri sebanyak 16 kali proses produksi. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam sebulan sebesar Rp593.777,78 dan biaya variabel Rp14.354.880. Maka total biaya produksi dalam sebulan yang dikeluarkan untuk memproduksi rendang ikan teri yaitu sebesar Rp.14.948.657,78.

b. Rendang Ikan Selais

Biaya tetap dalam usaha agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak terdiri dari biaya sewa tempat usaha dan biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi, sedangkan untuk biaya variabel terdiri dari biaya bahan

baku, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja. Adapun analisis biaya, produksi, harga pendapatan, dan efisiensi usaha pada usaha agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak dapat dilihat pada Tabel 17 sebagai berikut:

Tabel 17. Analisis Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Pada Usaha Agroindustri Rendang Ikan Selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

No.	Uraian	Jlh/ Proses	Harga (Rp)	Nilai/ Proses	Nilai/ Bulan
A	Biaya Tetap				
1.	Sewa Tempat			27.777,78	55.555,56
2.	Penyusutan Alat			37.333,33	149.333,33
	Total Biaya Tetap			65.111,11	204.888,89
B	Biaya Variabel				
1.	Bahan Baku				
	Ikan Selais (Kg)	2	400.000	800.000,00	1.600.000,00
2.	Bahan Penunjang				
	Bawang Merah (Kg)	1,50	28.000,00	42.000,00	84.000,00
	Cabai Merah (Kg)	2,50	48.000,00	120.000,00	240.000,00
	Daun Kunyit (Kg)	0,10	20.000,00	2.000,00	4.000,00
	Garam (Kg)	0,05	2.000,00	100,00	200,00
	Gula (Kg)	0,04	15.000,00	600,00	1.200,00
	Santan (Kg)	16	20.000,00	320.000,00	640.000,00
	Kayu Bakar (M ²)	0,1	150.000,00	15.000,00	30.000,00
	Plastik Vakum (Lbr)	30	650,00	19.500,00	39.000,00
	Kemasan 100 gram (Pack)	20	1.500,00	30.000,00	60.000,00
	Kemasan 200 gram (Pack)	10	2.500,00	25.000,00	50.000,00
3.	Tenaga Kerja				
	TKDK (HOK)	0,32	60.000,00	19.200,00	38.400,00
	TKLK (HOK)	0,50	60.000,00	30.000,00	60.000,00
	Total Biaya Variabel			1.423.400,00	2.846.800
C	Total Biaya Produksi			1.488.511,11	3.051.688,89
D	Produksi (Kg)	4			
1.	Harga 100 gr (Pack)	20	45.000	900.000,00	1.800.000,00
2.	Harga 200 gr (Pack)	10	85.000	850.000,00	1.700.000,00
E	Pendapatan				
1.	Pendapatan Kotor (Rp)			1.750.000,00	3.500.000,00
2.	Pendapatan Bersih (Rp)			261.488,89	448.311,11
F	Return Cost ratio (RCR)			1,18	1,18

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan pada Tabel 17, menunjukkan bahwa sumber biaya tetap usaha agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak pada satu kali proses produksi terbesar berasal dari biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp37.333,33. Sedangkan biaya sewa tempat yaitu sebesar Rp27.777,78. Hal tersebut dikarenakan dalam biaya sewa tempat sudah termasuk biaya listrik dan biaya pengangkutan sampah yang dibebankan pemilik tempat kepada pengusaha. Jadi, total biaya tetap yang dikeluarkan pemilik usaha pada satu kali proses produksi rendang ikan selais pada adalah sebesar Rp65.111,11.

Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan pengusaha untuk satu kali proses produksi rendang ikan selais Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu adalah sebesar Rp1.423.400,00. Penggunaan biaya variabel ini dipengaruhi oleh penggunaan jumlah bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja.

Biaya variabel terbesar adalah biaya bahan baku sebesar Rp800.000,00. Mahalnya bahan baku ikan selais yang digunakan pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak dikarenakan ikan yang digunakan berupa ikan salai yang sudah terlebih dahulu dilakukan pengolahan oleh nelayan sehingga lebih mahal dibandingkan ikan segar.

Bahan penunjang yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam membuat rendang ikan selais Pak Ombak sebesar Rp574.200,00. Biaya variabel terendah adalah biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp49.200,00. Sehingga total biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat rendang ikan selais per proses produksi yaitu sebesar Rp1.488.511,11. Hal ini disebabkan karena komposisi biaya variabel lebih

banyak dibandingkan dengan komposisi biaya tetap sehingga biaya variabel yang dikeluarkan lebih besar.

Dalam sebulan biasanya usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak memproduksi rendang ikan selais sebanyak 2 kali proses produksi. Ini dikarenakan bahan baku yang mahal dan permintaan pasar dari rendang ikan selais sedikit. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam sebulan sebesar Rp204.888,89 dan biaya variabel Rp2.846.800. Sehingga total biaya produksi dalam sebulan yang dikeluarkan untuk memproduksi rendang ikan selais yaitu sebesar Rp.3.051.688,89.

5.3.2 Produksi

Produksi dalam penelitian adalah banyaknya jumlah produk yang dihasilkan dari agroindustri rendang ikan Pak Ombak. Produk yang dihasilkan akan menentukan jumlah produksi dan harga jual yang berhubungan dengan pendapatan yang akan di terima oleh pengusaha. Produk tersebut berupa rendang ikan yang akan dihasilkan dalam Kg/Poses Produksi yang kemudian dikemas dalam kemasan dengan berat 100 gram dan 200 gram.

Berdasarkan Tabel 16, menunjukkan bahwa rata-rata jumlah produksi ikan teri yang dihasilkan oleh agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu dalam satu kali proses produksi adalah sebanyak 6 Kg. Dari produksi tersebut dapat menghasilkan 30 kemasan dengan berat 100 gram dan 15 kemasan untuk berat 200 gram.

Berdasarkan Tabel 17, menunjukkan bahwa rata-rata jumlah produksi ikan selais yang dihasilkan oleh agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu dalam satu kali proses produksi adalah sebanyak 4 Kg. Dari hasil

produksi rendang ikan selais tersebut dapat menghasilkan 20 kemasan 100 gram dan 10 kemasan 200 gram.

5.3.3 Harga

Harga adalah jumlah uang yang dibebankan atas produk kepada konsumen. Dalam hal ini harga yang dimaksud adalah harga jual produk rendang ikan teri dan ikan selais yang ditentukan oleh pengusaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak yang berdasarkan pada informasi harga pasar dan biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi. Harga jual pada penelitian ini adalah harga untuk produk dalam kemasan 100 gram dan 200 gram. Kemasan yang digunakan adalah plastik vakum yang dibungkus dengan aluminium foil untuk kemasan 100 gram dan kotak kertas untuk kemasan 200 gram yang telah diberi label Pak Ombak.

Berdasarkan Tabel 16 dan Tabel 17 menunjukkan bahwa untuk satu kemasan dengan berat rendang ikan teri 100 gram akan dijual dengan harga Rp25.000 dan 200 gram dengan harga Rp45.000, sedangkan untuk rendang ikan selais kemasan 100 gram akan dijual dengan harga Rp45.000 dan 200 gram dengan harga Rp85.000.

5.3.4 Pendapatan

Pendapatan diartikan sebagai sejumlah uang yang diterima oleh pengusaha yang dihitung untuk satu kali proses produksi atau perbulan. Pendapatan pada rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu dapat dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan bersih dan pendapatan kotor.

Berdasarkan Tabel 16, menunjukkan bahwa pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha untuk agroindustri rendang ikan teri dalam satu kali proses

produksi yaitu sebesar Rp1.425.00,00. Pendapatan kotor didapatkan dari jumlah produksi dikali dengan harga jual dan untuk pendapatan bersih usaha agroindustri rendang ikan teri berasal dari pendapatan kotor dikurangi dengan total biaya dalam produksi. Sehingga pendapatan bersih yang di terima oleh pengusaha untuk rendang ikan teri dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp490.708,89. Jika dikonversikan dalam sebulan, maka pendapatan kotor yang diterima pengusaha untuk rendang ikan teri cukup banyak yaitu sebesar Rp22.800.000, dan untuk pendapatan bersih yang didapatkan sebesar Rp7.851.342,22.

Berdasarkan Tabel 17, menunjukkan bahwa pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha untuk agroindustri rendang ikan selais dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp1.750.000, dan untuk pendapatan bersihnya sebesar Rp261.488,89. Maka dalam sebulan pendapatan kotor yang diterima pengusaha untuk rendang ikan selais yaitu sebesar Rp3.500.000 dan untuk pendapatan bersih yang didapatkan sebesar Rp448.311,11

5.3.5 Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu dapat dihitung dengan menggunakan R/C rasio, yaitu perbandingan antara pendapatan kotor dengan total biaya yang dikeluarkan. Semakin tinggi ratio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi usaha.

Berdasarkan dari hasil Tabel 16, menunjukkan bahwa efisiensi usaha agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak adalah sebesar 1,53. Hal ini berarti bahwa untuk rendang ikan teri pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak di

Kelurahan Sialang Munggu sudah efisien atau menguntungkan sesuai dengan kriteria efisiensi yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih dari satu.

Nilai R/C rasio 1,53 dapat bermakna bahwa setiap mengeluarkan Rp1,00 maka dapat memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp1,53 atau pendapatan bersih sebesar Rp0,53 dan dengan kata lain, rendang ikan teri pada agroindustri rendang Pak Ombak layak untuk diusahakan karena dapat memberikan imbalan berupa keuntungan pada pengusaha. Semakin tinggi pendapatan yang diperoleh dan semakin rendah biaya total yang dikeluarkan maka efisiensi dari usaha juga akan semakin besar.

Berdasarkan Tabel 17, menunjukkan bahwa efisiensi usaha agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak pada tahun adalah sebesar 1,18. Hal ini berarti bahwa untuk rendang ikan selais pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu cukup efisien atau menguntungkan sesuai dengan kriteria efisiensi yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih dari satu.

Adanya R/C rasio menunjukkan pendapatan yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan dalam memproduksi rendang ikan selais. Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula pendapatan yang akan diperoleh pengusaha. Nilai R/C rasio 1,18 dapat bermakna bahwa setiap mengeluarkan Rp1,00 maka dapat memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp1,18 atau pendapatan bersih sebesar Rp0,18, dengan kata lain rendang ikan selais pada agroindustri rendang Pak Ombak layak untuk diusahakan karena dapat memberikan imbalan berupa keuntungan.

5.3.6 Nilai Tambah

Pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak, nilai tambah yang dihitung dengan menggunakan metode Hayami adalah nilai tambah selama proses pengolahan sehingga nantinya dapat diketahui besarnya nilai produktivitas, nilai output, serta balas jasa terhadap faktor-faktor produksi. Berikut nilai tambah yang diperoleh dalam mengolah ikan teri pada agroindustri rendang ikan Pak Ombak, yaitu pada Tabel 18:

Tabel 18. Analisis Nilai Tambah Ikan Teri Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	6
2. Input (Kg)	2
3. TK (HOK)	0,76
4. Faktor Konversi	3
5. Koefisien TK (Kg/HOK)	0,38
6. Harga Output (Rp/Kg)	225.000
7. Upah TK (Rp/HOK)	60.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	120.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	324.346
10. Nilai Output (Rp/Kg)	675.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	230.654
b. Rasio Nilai Tambah (%)	34,17
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp)	22.800
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	9,88
13. a. Keuntungan (Rp)	207.854
b. Tingkat Keuntungan (%)	90,12
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	555.000
a. Pendapatan TK (%)	4,11
b. Sumbangan Input Lain (%)	58,44
c. Keuntungan Pengusaha (%)	37,45

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan Tabel 18, diketahui bahwa nilai konversi produk rendang ikan teri adalah 3. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap 1 Kg bahan baku ikan teri yang diolah akan menghasilkan 3 Kg rendang ikan teri. Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja (HOK) dengan bahan baku (Kg) yang digunakan dalam proses produksi. Jika masing-masing nilai tenaga kerja dibagi dengan bahan baku yang digunakan maka koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 Kg bahan baku ikan teri sebesar 0,38 HOK, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp60.000/HOK.

Pembayaran upah tenaga kerja pada usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak belum sesuai dengan ketentuan standar upah minimum kota Pekanbaru. Berdasarkan Surat Keputusan Nomor: Kpts.1272/XI/ tentang UMK di Provinsi Riau Tahun 2022 menetapkan besarnya Upah Minimum Kota Pekanbaru Tahun 2022 senilai Rp3.049.675,79, dengan ketentuan hari kerja sebanyak 26 hari selama 8 jam per hari. Berdasarkan hal tersebut, maka upah yang diterima adalah sebesar Rp117.295/HOK (Disnaker Riau, 2022).

Sumbangan input lain didapatkan dari penjumlahan semua biaya kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja, dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan per proses produksi. Maka nilai sumbangan input lain pada pengolahan rendang ikan teri Pak Ombak adalah sebesar Rp324.346/Kg. Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi, yaitu sebesar Rp675.000.

Nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi pengolahan rendang ikan teri yaitu sebesar Rp230.654/Kg input. Nilai tambah didapatkan dari

pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan harga input lain dan tidak merupakan nilai tambah bersih karena belum menyertakan imbalan bagi tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Dalam penelitian ini, kontribusi nilai tambah terhadap nilai output rendang ikan teri sebesar 34,17%. Berdasarkan kriteria Reyne dalam Hubeis (1997), nilai tambah pengolahan rendang ikan teri ini dikategorikan sedang yaitu berada diantara 15%-40%.

Pendapatan tenaga kerja langsung merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, yang diberikan pada setiap pengolahan satu kilogram bahan baku ikan teri yang diolah menjadi rendang ikan teri yaitu sebesar Rp22.800, sehingga bagian tenaga kerja dalam usaha ini sebesar 9,88%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja setiap kilogram ikan teri, sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan rendang ikan teri Pak Ombak sebesar Rp207,854/Kg Bahan Baku, dengan nilai keuntungan sebesar 90,12%. Nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha atas usaha pengolahan rendang ikan teri Pak Ombak.

Apabila tingkat keuntungan yang diperoleh (%) tinggi, maka agroindustri tersebut dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu wilayah. Sebaliknya, apabila rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai (%) tinggi, maka agroindustri berperan dalam memberikan pendapatan bagi pekerjanya, sehingga

dapat berperan dalam mengatasi masalah pengangguran melalui pemerataan kesempatan kerja (Hasanah et al, 2015).

Usaha Agroindustri rendang ikan teri Pak Ombak per proses produksi menghasilkan nilai tambah yaitu dengan nilai margin yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Margin merupakan selisih antara nilai output dengan harga bahan baku per Kilogram. Setiap pengolahan 1 Kg bahan baku ikan teri menjadi rendang ikan teri diperoleh margin sebesar Rp555.000 yang didistribusikan untuk masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 4,11%, sumbangan input lain 58,44% dan keuntungan pengusaha 37,45%. Hal ini berarti sumbangan input lain banyak berkontribusi dalam pembentukan margin, yaitu Rp58,44 dalam setiap Rp100 margin.

b. Rendang Ikan Selais

Berdasarkan Tabel 19, diketahui bahwa nilai konversi produk rendang ikan selais adalah 2. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap 1 Kg bahan baku ikan selais yang diolah akan menghasilkan 2 Kg rendang ikan selais. Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja (HOK) dengan bahan baku (Kg) yang digunakan dalam proses produksi, maka koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 Kg bahan baku ikan selais sebesar 0,41 HOK, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp60.000/HOK.

Sumbangan input lain pada pengolahan rendang ikan selais Pak Ombak adalah sebesar Rp319.656/Kg. Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi, yaitu sebesar Rp850.000. Untuk lebih jelasnya analisis nilai tambah ikan selais per proses produksi pada usaha agroindustri Pak

Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 19 sebagai berikut:

Tabel 19. Analisis Nilai Tambah Ikan Selais Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu Kecamatan Tuah Madani Tahun 2022

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	4
2. Input (Kg)	2
3. TK (HOK)	0,82
4. Faktor Konversi	2
5. Koefisien TK (Kg/HOK)	0,41
6. Harga Output (Rp/Kg)	425.000
7. Upah TK (Rp/HOK)	60.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	400.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	319.656
10. Nilai Output (Rp/Kg)	850.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	130.344
b. Rasio Nilai Tambah (%)	15,33
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp)	24.600
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	18,87
13. a. Keuntungan (Rp)	105.744
b. Tingkat Keuntungan (%)	81,13
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	450.000
a. Pendapatan TK (%)	5,47
b. Sumbangan Input Lain (%)	71,03
c. Keuntungan Pengusaha (%)	23,50

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2022

Berdasarkan Tabel 19, Nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi pengolahan rendang ikan selais yaitu sebesar Rp130.344/Kg input. Nilai tambah didapatkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan harga input lain dan tidak merupakan nilai tambah bersih karena belum menyertakan imbalan bagi tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Dalam penelitian ini, kontribusi nilai tambah

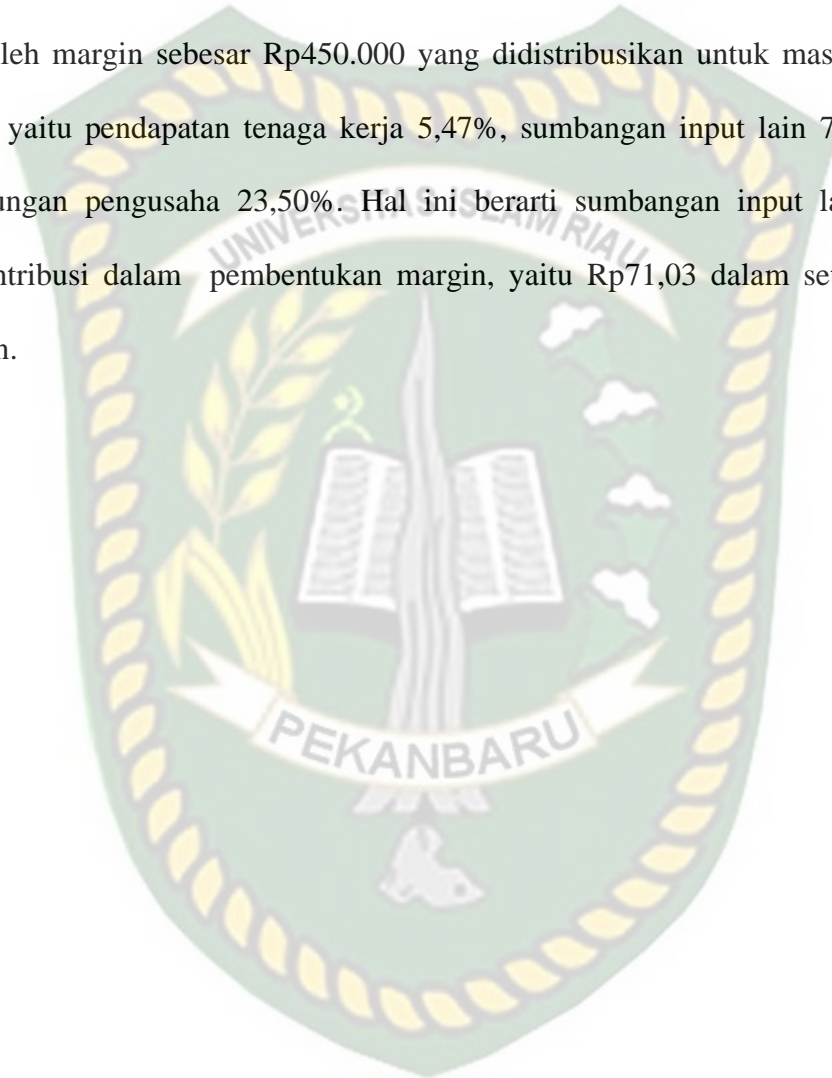
terhadap nilai output rendang ikan selais sebesar 15,33%. Berdasarkan kriteria Reyne dalam Hubeis (1997), nilai tambah pengolahan rendang ikan selais ini dikategorikan sedang yaitu berada diantara 15% -40%. Penelitian mengenai rasio nilai tambah juga dilakukan oleh Sundari, S.R., dkk (2017) yang mengolah ikan patin menjadi abon ikan patin dengan rasio nilai tambah yang dihasilkan tergolong sedang yaitu sebesar 32,25%.

Pendapatan tenaga kerja langsung merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, yang diberikan pada setiap pengolahan satu kilogram bahan baku ikan selais yang diolah menjadi rendang ikan selais yaitu sebesar Rp24.600, sehingga bagian tenaga kerja dalam usaha ini sebesar 18,87%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja setiap kilogram ikan selais, sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan rendang ikan selais Pak Ombak sebesar Rp105,744/Kg Bahan Baku, dengan nilai keuntungan sebesar 81,13%.

Apabila tingkat keuntungan yang diperoleh (%) tinggi, maka agroindustri tersebut dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu wilayah. Sebaliknya, apabila rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai (%) tinggi, maka agroindustri berperan dalam memberikan pendapatan bagi pekerjanya, sehingga dapat berperan dalam mengatasi masalah pengangguran melalui pemerataan kesempatan kerja (Hasanah et al, 2015).

Usaha Agroindustri rendang ikan selais Pak Ombak per proses produksi menghasilkan nilai tambah yaitu dengan nilai margin yang didistribusikan kepada

imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Margin merupakan selisih antara nilai output dengan harga bahan baku per Kilogram. Setiap pengolahan 1 Kg bahan baku ikan selais menjadi rendang ikan selais diperoleh margin sebesar Rp450.000 yang didistribusikan untuk masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 5,47%, sumbangan input lain 71,03% dan keuntungan pengusaha 23,50%. Hal ini berarti sumbangan input lain banyak berkontribusi dalam pembentukan margin, yaitu Rp71,03 dalam setiap Rp100 margin.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja termasuk dalam usia produktif. Pengusaha menempuh pendidikan selama 15 tahun dan rata-rata tenaga kerja selama 12 tahun. Rata-rata pengusaha dan tenaga kerja mempunyai pengalaman usaha selama 5 Tahun. Pengusaha memiliki jumlah tanggungan keluarga sebanyak 4 jiwa. Usaha Pak Ombak merupakan industri skala mikro yang menggunakan modal sendiri dan dari Yayasan Baitul Maal BRI serta RISTEKDIKTI.
2. Tempat produksi agroindustri rendang ikan Pak Ombak mempunyai luas 3x10 meter. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja wanita yang berjumlah 4 orang. Penggunaan rata-rata bahan baku untuk membuat rendang ikan teri dan ikan selais masing-masing sebanyak 2kg/Proses Produksi. Teknologi yang digunakan adalah semi *modern* yang menggunakan teknologi *vacuum sealer* dan mesin *continuous sealer*.
3. Biaya per proses produksi rendang ikan teri senilai Rp934.291,11 dan rendang ikan selais senilai Rp1.488.511,11 dengan produksi yang dihasilkan sebanyak 6 Kg rendang ikan teri dan 4 Kg rendang ikan selais. Pendapatan kotor per proses produksi rendang ikan teri senilai Rp1.425.000 dan rendang ikan selais senilai Rp1.750.000. Pendapatan bersih per proses produksi rendang ikan teri

senilai Rp490.708,89 dan rendang ikan selais senilai Rp261.488,89. Efisiensi usaha (RCR) rendang ikan teri yaitu 1,53 dan rendang ikan selais 1,18. Nilai tambah yang diperoleh ikan teri senilai Rp230.654/Kg (34,17%) dan ikan selais senilai Rp130.344/Kg (15,33%).

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan demi kemajuan usaha agroindustri rendang ikan Pak Ombak di Kelurahan Sialang Munggu, antara lain sebagai berikut:

1. Pengusaha Pak Ombak
 - a. Untuk meningkatkan pendapatan hendaknya pengusaha menghemat biaya produksi terutama dari biaya bahan baku. Pengusaha dapat mencari supplier bahan baku yang lebih murah dan berkualitas dari sebelumnya serta melakukan kerja sama.
 - b. Sebaiknya pengusaha dapat meningkatkan lagi jumlah produksi agar pemenuhan kebutuhan dapat terpenuhi secara cepat dan tidak mengalami penurunan kepuasan pelanggan serta tidak membuang banyak waktu dan energi dalam proses rantai produksi itu sendiri.

2. Pemerintah

Dilihat dari perkembangan era digital sekarang, diharapkan kepada pemerintah untuk mendorong Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) seperti rendang ikan Pak Ombak agar lebih memanfaatkan teknologi digital untuk mengembangkan usahanya. Salah yang dapat dilakukan adalah membuka lebih banyak kegiatan pelatihan bagi para pelaku UMKM untuk memperoleh keahlian

dalam hal mendigitalisasi penjualan secara online dan pemanfaatan E-commerce dalam kegiatan usahanya serta membuka event berskala nasional untuk meningkatkan pengetahuan umum bagi UMKM dalam melakukan kegiatan ekspor produk UMKM nya.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR PUSTAKA

- Al- Qur'ân al- Karîm. Departemen Agama RI, al-Qur'an dan Terjemahannya. *Q.S. Al-Bagarah*. 2005. CV Penerbit Jumanutul Ali, Bandung.
- Abdul, H. 2005. *Sistem Pengendalian Manajemen, Edisi Revisi*. Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen, Yogyakarta.
- Adiningsih, S. 1999. *Ekonomi Mikro*. BPFE, Yogyakarta.
- Ayu, G. 2018. *Analissi Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah)*. Jurnal. Fakultas Pertanian UNISI. Vol.7.
- Achmad, P dan Endang, S. H. 2011. *Industrialisasi Perikanan: Suatu Tantangan Untuk Perubahan*. Jakarta.
- Andra, F. 2019. https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan. Diakses 19 April 2022.
- Austin, J.E. 1981. *Agroindustrial Project Analysis*. The Johns Hopkins University Press, London.
- Awami, N.S., Nurjayanti, dan Subekti. 2019. *Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak*. Jurnal Agribisnis Sumatera Utara. Vol. 12. Oktober. Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Badar, A. K., Anam, M dan Assogoti, H. J. 2013. *Agroindustri di Indonesia. Sekolah Tinggi Islam Negeri, Kudus*.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. *Standar Mutu Rendang*. BPS, Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Umur Produktif*. Diakses 19 April 2022. BPS, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Usaha UMKM*. Diakses 19 April 2022. BPS, Jakarta.
- Boeree, C. G. 2009. *Metode Pembelajaran dan Pengajaran*. Arr-ruzz Media Grup.
- Budiman, Daddy dan Hakimi, R. 2014. *Sistem Pengendalian Produksi dan Pengendalian Bahan Baku Pada Perusahaan Susu Olahan*. Jurnal Teknik Mesin.
- Charney, A., dan Libecap, G.D. 2000. *Impact of Entrepreneurship Education: Kauffman Center for Entrepreneur Leadership*.

- De Bruin, G. H. P., Russel, B. C., and Bogusch, A. 1994. *The Marine Fishery Resources of Sri Lanka. FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose*. Roma.
- Elmida, S., Zulkifli, A dan Ira, W. 2021. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Ikan di Kota Jambi. *Journal of Agribusiness and Local Wisdom*. Universitas Jambi.
- Gaspersz, V. 1998. *Production Planning and Inventory Contro*. Pt. Sun, Jakarta.
- Gitosudarmo, I. 2002. *Manajemen Keuangan Edisi 4*. BPFPE, Yogyakarta.
- Gunawan, H. 2012. *Pendidikan Karakter, Konsep dan Implementasi*. Alfabeta, Bandung.
- Hardjanto. 1991. *Konsep Agribisnis*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. IPB Bogor. Imai et.al. 2011.
- Harahap, S. 2008. *Teori Akuntansi*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.
- Hasanah, U., Masyhuri, dan Djuwari. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian*, 18(3), 141–149.
- Hayami, Y. 1987. *Agriculture Marketing and Processing in Upload Java: A Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Bogor. Ch.6. PP.43-47.
- Hery. 2012. *Analisis Laporan Keuangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Heizer, J and Render, B. 2009. *Operation Management*. Pearson Prentice Hall, United States of America.
- Hutomo, M. Djamali. Martosewojo. 1987. *Potensi sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hubeis, Musa. 1997. *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Holmes, S and Des, N. 1989. *Modelling The Accounting Information Requirement of Small Business*. *Accounting and Business Research*, Vol. 19.
- Kantor Kelurahan Sialang Munggu. 2021. Pekanbaru, Riau.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan KKP. Produksi Perikanan Tahun 2016-2020. Situs kkp.go.id. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan KKP. 2018. Ikan. Situs kkp.go.id. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan KKP. 2019. Data Potensi dan Pemanfaatan Perikanan Budidaya Kabupaten/Kota di Provinsi Riau tahun 2019. Situs kkp.go.id. Jakarta.
- Kartika, E., Febrianti, E. P., dan Eka, K. 2022. Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Pendapatan Agroindustri Ikan Asin Teri Di Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan. Jurnal ilmu-ilmu agribisnis, Bandar Lampung.
- Kottelat, M., A. J. Whitten, S. N. Kartikasari and S. Wirjoatmodjo. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi. Periplus Edition (HK) in Collaboration with The Environment Rep. of Indonesia*. Jakarta.
- Kotler, P dan Kevin, L. K. 2016. Manajemen Pemasaran edisi 12 Jilid 1. & 2. PT. Indeks, Jakarta.
- Kristiansen, S., B. Furuholt, dan Wahid. 2003. *Internet Cafe Entrepreneurs: Pioneers in Information Dissemination in Indonesia*. The International Journal of Entrepreneurship and Innovation.
- Lestari, W. P. 2016. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Rumah Tangga di Kecamatan Kota Anyar Kabupaten Probolinggo. Artikel. Universitas Brawijaya, Malang.
- Longenecker, J.G. 2001. Kewirausahaan (Manajemen Usaha Kecil) Buku 1. Salemba Empat, Jakarta.
- Mahrouq, M. 2010. *Success Factors of Small and Medium Enterprise*. International Journal of Economics and Business.
- Manulang, M. 1990. Dasar-Dasar Manajemen. Galia Indonesia, Jakarta.
- Manguma, D.F., Christoporos, dan Manurung. 2020. Analisis Nilai Tambah Ikan Roa Menjadi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Usman Tejo di Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. Agrotekbis.
- Murdiantoro, B. 2011. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Padi di Desa Pulorejo Kecamatan Winong Kabupaten Pati. Skripsi Sarjana. Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri, Semarang.
- MT, R & Yoga, F. 2007. Tenaga kerja. Alfabeta, Bandung.

- Mulyadi. 2003. *Ekonomi Sumber Daya Manusia Dalam Perspektif. Pembangunan.* Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Mulyadi. 1995. *Harga Produksi.* BFE, Yogyakarta.
- Munawaroh, H Rimiwati, L Hindasah. 2016. *Perencanaan Bisnis.* LP3M UMY, Yogyakarta.
- Nawangpalupi, C. B., Pawitan, G., Gunawan, A., Widayarni, M., Bisowarno, B. H., & Iskandarsjah, T. 2014. *Global Entrepreneurship Monitor 2014 Indonesian Report.* Bandung: UNPAR Press.
- Nurwanto. 2012. *Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi.* Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Prasetya. 1995. *Perseroan Terbatas.* Citra Aditya Bakti, Bandung.
- Prasetyo, B., dan L.M. Jannah. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif: Teori dan Aplikasi.* Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Pulungan, CP. 1985. *Morphometrik Ikan Selais dari Perairan Kecamatan Kampar. Kiri Kabupaten Kampar, Riau.*
- Purba, R. 1986. *Manajemen Manual Bagi Wiraswasta.* Pustaka Dian, Jakarta.
- Putra A., H. Syarifuddin, dan Zulfah. 2018. *Validitas Lembar Kerja Peserta Didik Berbasis Penemuan Terbimbing dalam Upaya Meningkatkan Pemahaman Konsep dan Kemampuan Penalaran Matematis.* Edumatika Jurnal Riset Pendidikan Matematika. Vol 1 (2).
- Refdi, C.W., dan P.Y. Fajri. 2017. *Komposisi Gizi Dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat.* Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol. 21 (1).
- Reynolds, P. D., M. Hay, W. D. Bygrave, S. M. Camp, dan E. Aution, 2000. *Global Entrepreneurship Monitor: Executive Report. A Research Report from Babson College, Kauffman Center for Entrepreneurial Leadership, and London Business School.*
- Riyanto, B. 1997. *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan Edisi 4.* BPF, Yogyakarta.
- Ridjal, Adam Julian. *Analisis Nilai Tambah. PS Agribisnis Universitas Jember.* <http://adamjulian.web.unej.ac.id>. Diakses tanggal 10 Februari 2022.

- Rodjak, A. 2006. Manajemen Usaha Tani. Pustaka Gratuna Rustiadi, Bandung.
- Sa'adah, W. 2021. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin Di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. Vol. 7(1): 466-475.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta, Jakarta.
- Sari, S.P., W. A. Zakaria., dan K. Murniati. 2020. Analisis Nilai Tambah Dan Finansial Usaha Pengolahan Ikan Lele (Studi Kasus Pada Poklarsar Winaka Kecamatan Kota Gajah, Kabupaten Lampung Tengah). *Jurnal Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung*.
- Sedarmayanti. 2014. Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja. Mandar Maju, Jakarta.
- Sitepu, I., dan N.V Sitorus. 2020. Nilai Tambah Pengolahan Kangkung Hidroponik Menjadi Kangkung Rendang. *Jurnal Agrilink Vol.9 (2): 96-106*. Agustus. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia.
- Soekartawi. 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- . 2001. Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- . 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian: Teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- . 2006. Analisis Usahatani. UI-Press, Jakarta.
- Soraya, E.A., dan Mahmud, A. 2016. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kebutuhan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik. Vol. 5(1). Maret Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang Indonesia.
- Sorensen, J., and Stuart, T. 2000. *Aging, Obsolescence, and Organizational*. Berlin.
- Suci, P., Dewi, S. H., Hadi, S., Erni., Yudia., Ayat, S., Kamin, S., Irma., dan Atat, S. N. 2015. Kewirausahaan. Pusat Kurikulum dan Pembukuan Balitbag. Jakarta.
- Suhendar, H. 2002. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tahu Sumedang (Studi Kasus di Bogor, Jawa Barat). Makalah

Penelitian. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

Sukirno, S. 2006. Teori Pengantar Mikro Ekonomi. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Sundari, S.R., Kusmayadi, A dan Umbara, D.S. 2017. Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya. Jurnal Pertanian Agros. Vol.19 (1).

Suprpto, H. B. 2006. Penelitian Kualitatif: Dasar Teori dan Terapannya Dalam Penelitian. Universitas Sebelas, Surakarta.

Swastha, B. 1993. Pengantar Bisnis Modern. Edisi Ketiga. Liberty, Yogyakarta.

Taufik, A. 2017. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Berbasis Bahan Baku Ikan Laut Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. Artikel. Fakultas Pertanian. Program Studi Agribisnis. Universitas Muhammadiyah, Jember.

Warno, Sri. 2016. Keterampilan Manajemen yang Dibutuhkan. Website zahiraccounting. Diakses 19 April 2022.