

**AGRIBISNIS USAHA BAKSO IKAN SEDAP BAKAT DI
KELURAHAN AIR DINGIN KECAMATAN BUKIT
RAYA KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU**

Oleh:

KHARTARINA DWINDA GAMESWARI

214210077

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2026**

**AGRIBISNIS USAHA BAKSO IKAN SEDAP BAKAT DI
KELURAHAN AIR DINGIN KECAMATAN BUKIT
RAYA KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU**

SKRIPSI

NAMA : KHARTARINA DWINDA GAMESWARI
NPM : 214210077
PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS

**KARYA TULIS ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM
UJIAN KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 16
APRIL 2026 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG
TELAH DISEPAKATI, KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT
PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

**MENYETUJUI
DOSEN PEMBIMBING**



Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si
NUPTK : 6235740641230073

**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**



Dr. Ir. T. Edy Sabli, M.Si
NUPTK: 0253744645130083

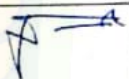
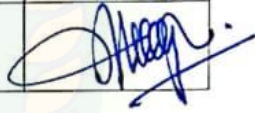
**KETUA PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS**



Dr. Emetry Liana, S.P., Msi
NUPTK: 1762767668230290

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

TANGGAL 16 APRIL 2026

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1.	Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si	Ketua	
2.	Assoc. Prof. Dr. Fahrial, SP, SE, ME	Anggota	
3.	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Anggota	
4.	Khairizal, SP., MMA	Notulen	



UNIVERSITAS ISLAM RIAU

FAKULTAS PERTANIAN

الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: faperta@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

Format : 4 - H

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Pekanbaru, tanggal 14 April 2026, Nomor: 164/FP-UIR/KPTS/2026, maka pada hari Kamis tanggal 16 April 2026, telah dilaksanakan Ujian Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Jenjang Studi S1, Tahun Akademik 2025/2026 berikut ini.

1. Nama : Khartarina Dwindi Gameswari
2. NPM : 214210077
3. Program Studi : Agribisnis
4. Dengan Judul : Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau
4. Waktu Ujian : 09.00 – 10.30 WIB/ Kamis, 16 April 2026
5. Tempat ujian : Ruang Seminar Agribisnis

Dengan keputusan Hasil Ujian Skripsi:

☒ Lulus* / Lulus dengan Perbaikan* / Tidak Lulus*

* Coret yang tidak perlu.

Nilai Ujian:

Nilai Ujian Angka = 82,83 Nilai Huruf = A-

Tim Penguji Skripsi.

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1	Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si	Ketua	1.
2	Assoc. Prof. Dr. Fahrial, SP, SE, ME	Anggota	2.
3	Ilma Satriana Dewi, S.P., M.Si	Anggota	3.
4	Khairizal, SP., MMA	Notulen	4.

Pekanbaru, 16 April 2026

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. T. Edy Sabli, M.Si
NUPTK: 0253744645130083

Panitia Ujian
Ketua

Dr. Mardaleni, SP., M.Sc
NUPTK: 4158754655230100
Surat Kuasa No: 273/A – UIR/5 – FP/2026

KATA PERSEMBAHAN



Bacalah dengan menyebut nama Tuhanmu. Dia telah menciptakan manusia dari segumpal darah. Bacalah, dan tuhanmu yang maha mulia yang mengajar manusia dengan pena, dia mengajarkan manusia apa yang tidak diketahuinya (QS: Al- 'Alaq 1-5)

niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman diantaramu dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat (QS: Al-Mujadilah 11).

Dan Kami perintahkan kepada manusia (agar berbuat baik) kepada kedua orang tuanya. Ibunya telah mengandungnya dalam keadaan lemah yang bertambah-tambah, dan menyapihnya dalam usia dua tahun. Bersyukurlah kepada-Ku dan kepada kedua orang tuamu. Hanya kepada Aku kembalimu (QS. Luqman: 14)

Segala Puji bagi Mu ya Allah. Sholawat serta salam terucap kepada tauladan sepanjang masa Nabi Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya yang senantiasa istiqomah dalam sunnahnya hingga akhir zaman.

Alhamdulillahirobbil'alamin, sujud syukur kusembahkan kepada Allah SWT, Tuhan yang Maha Agung dan Maha Tinggi. Atas takdirmu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berfikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga keberhasilan ini menjadi satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku. Engkau berikan aku kesempatan untuk bisa sampai di penghujung perjuanganku dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul "Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau" dan telah dinyatakan lulus ujian sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih sebesar-besarnya serta mempersembahkan skripsi karya sederhana ini kepada:

KEDUA ORANG TUAKU

Teristimewa, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ayahanda Herizal Pardede dan ibundaku Nevawati , dua sosok orang tua tercinta Papa dan Mama yang paling berjasa dalam kehidupan penulis. Meskipun

Papa dan Mama tidak berkesempatan menempuh pendidikan hingga bangku



perkuliahan, keduanya selalu mengupayakan agar anak-anaknya dapat menempuh pendidikan setinggi-tingginya. Dengan segala keterbatasan yang ada, Papa dan Mama selalu menjadi sumber kekuatan, penguat langkah, dan tempat kembali bagi penulis dalam setiap proses yang dijalani. Sebagai anak kedua, penulis bersyukur dan bangga dapat menyelesaikan pendidikan sarjana sebagai lulusan pertama di keluarga. Setiap cucuran keringat, kerja keras, dan tanggung jawab Papa dalam menafkahi keluarga menjadi jalan bagi penulis untuk dapat mengenyam pendidikan hingga tahap ini, sekaligus menjadi teladan tentang arti keteguhan dan tanggung jawab. Mama senantiasa menghadirkan doa, motivasi, nasihat, dan kasih sayang tanpa batas yang terus mengiringi setiap langkah dan ikhtiar penulis, dengan kesabaran dan pengorbanan yang tak pernah terhitung. Seluruh dukungan, perhatian, serta keikhlasan Papa dan Mama menjadi sumber kekuatan, inspirasi, serta pelita yang senantiasa menerangi perjalanan penulis dalam menyelesaikan pendidikan sarjana ini. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, keberkahan, umur yang panjang, serta membalas seluruh kebaikan, pengorbanan, dan keikhlasan Papa dan Mama dengan pahala yang berlipat ganda.

KAKAK DAN KEDUA ADIKKU

Untuk kakakku Dewi Sesilia Tiara, A.Md, terima kasih atas dukungan, nasihat, dan keteladanan yang selalu diberikan. Kehadiranmu mengajarkanku banyak hal tentang tanggung jawab, kesabaran, dan bagaimana menghadapi kehidupan dengan lebih dewasa. Dalam diam, aku selalu menjadikanmu sebagai salah satu panutan dalam melangkah.

Untuk adikku Muhammad Rivaldo Pardede dan Muhammad Fazri Pardede, terima kasih atas keceriaan, semangat, dan kehadiranmu yang selalu mampu menghapus lelahku. Meskipun terkadang sederhana, namun kebersamaan kita selalu menjadi penguat di setiap langkah yang aku jalani.

Dalam perjalanan menyelesaikan karya ini, ada banyak tantangan yang harus dihadapi. Namun, mengingat kalian sebagai bagian dari alasan perjuanganku, membuatku terus bertahan dan berusaha memberikan yang terbaik.

Dosen Pembimbing Tugas Akhir

Atas kesabaran, waktu dan ilmu yang telah diberikan untuk tugas akhir ini, penulis persembahkan ungkapan terimakasih Kepada Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi. terima kasih banyak Ibu sudah membantu saya selama ini, memberikan nasihat, ilmu dan juga kesabaran dalam membimbing dan mengarahkan saya sampai skripsi ini terselesaikan dengan baik sehingga saya bisa menyelesaikan studi saya dengan baik pula. Doa dan harapan saya semoga Allah Subhanahu wa Ta'ala membalas dengan indah atas segala kebaikan-kebaikan Ibu selama ini. Aamiin ya Rabbal alaamiin.

Dosen Penguji

Kepada Bapak Assoc. Prof. Dr. Fahrial, SP, SE, ME, Ibu Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si selaku dosen penguji Bapak Khairizal, SP., MMA selaku notulen. Terima kasih telah memberikan saran dan masukan yang berguna untuk kebaikan dan kesempurnaan karya tulis ini. Semoga Bapak dan Ibu serta keluarga selalu diberikan Kesehatan, kebahagiaan dan kemudahan dalam segala urusan. Aamiin Ya Rabbal Alammin...

DIRIKU SENDIRI

Terima kasih kepada wanita manis, sederhana, kuat dan mandiri yaitu diri saya sendiri, Khartarina Dwindi Gameswari. Terima kasih atas perjalanan panjang yang telah dilalui sampai sejauh ini, banyak proses yang sudah dilalui, banyak air mata yang sudah dihapus pakai tangan sendiri, banyak lelah dan keluh kesah yang dipendam sendiri, banyak hal yang sudah dijalani, dihadapi, dan diselesaikan sendiri. Sampai detik ini, kuat karena diri sendiri yang selalu mengusahakan semua hal agar terlihat baik-baik saja. Bangga untuk setiap langkah kecilku, meskipun mudah menangis tapi tidak berhenti mencoba dan menyerah. Selamat merayakan kecemasan-kecemasan di tangga berikutnya, selamat berpetualang di level kehidupan selanjutnya, selamat berperang dengan pertanyaan 'kapan yang tidak ada ujungnya, selamat menjalani fase dimana you not found anyone people can help your life, selamat berjuang sendirian. Tidak ada yang lebih indah dari menyaksikan proses dan pertumbuhan diri sendiri.

PARTNER TERSAYANG

Untuk seseorang yang tak sengaja bertemu yaitu Jonathan Bronson Butar-butar, S.P, terimakasih telah menjadi bagian dalam proses perjalanan penulis menyusun skripsi, yang selalu memberikan dukungan, perhatian, dan semangat yang tak pernah berhenti kamu berikan, Semoga apa yang diinginkan mudah-mudahan segera disegerakan oleh Allah. Semoga hal-hal baik akan terus menghampiri kita berdua dalam segala hal yang akan kita lalui untuk kedepannya. Aamiin...

SAHABATKU

Untuk sahabatku selama perkuliahan yang sudah ku anggap sebagai adik sendiri Kurnia Tri Sulvi, S.P, Muhammad Alvito Bukhori S,P, Juseradovi Triadi S.I.kom, abangku Riswandi, S.P. dan yang sudah ku anggap sebagai kakak Dea Arsina Fitri S.H. segala canda, tawa, suka duka dan diskusi tiap malam menjadi bagian dari perjuangan yang tidak terasa sendiri. Bersama kalian setiap hariku berubah menjadi cerita yang layak dikenang, penulis sangat bersyukur di pertemukan oleh orang yang tulus, setia, dan ceria seperti kalian. Terimakasih sudah bertahan di sisi penulis dikala banyak masalah yang di hadapi bersama. Kalian bukan sekedar teman, tapi bagian dari perjalanan yang akan selalu hidup

dalam ingatan penulis, Semoga kebersamaan ini tidak berhenti sampai disini dan sama-sama melangkah menuju masa depan.

KAWAN MABAKU

Untuk Annisa Ramadhani, S.P dan Nur Ezzati, S.P terimakasih sudah menemani penulis dari awal maba sampai penyelesaian penulisan skripsi ini, kita sudah melewati cerita bersama, suka duka hingga perjuangan yang tidk selalu mudah terimakasih sudah hadir bukan hanya sebagai teman tetapi juga sebagai tempat berbagi, saling menguatkan dan saling menemanin dalam setiap proses yang kita jalani. Setiap hari aku selalu mendoakan kalian untuk bisa sampai di tahap ini.

TEMAN SEPERJUANGANKU

Teruntuk teman satu perjuanganku Amelia Kartika, S.P. terimakasih atas kebersamaan, perjuangan, dan saling mendukung satu sama lain. Terimakasih sudah mengukir cerita bersama dari awal kita bimbingan proposal, hasil, mengurus berkas-berkas sampai akhir mendapatkan gelar S.P. semoga kita dapat meraih impian dan saling mendukung satu sama lain.

Almamaterku

Kepada almamater tercintaku Universitas Islam Riau. Almamater yang telah mengukir potongan perjalanan hidupku dengan sangat indah dan penuh makna. Almamater yang menunjukkan dan mendidikku tentang arti kedewasaan, ketabahan, idealisme, teman sejati dan kontribusi. Aku menemukan segalanya di kampus tercinta ini; cinta, kekeluargaan, pertemanan, persaudaraan dan kebanggaan serta kepercayaan diri. Skripsi ini kupersembahkan pada Universitas Islam Riau.

Sekian ku persembahkan....

Wassalamualaikum warrahmatullahi wabarrakatuh

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya Dia mendapat (pahala) dari (kebijakan) yang dikerjakannya dan mendapat (siksa) dari (kejahatan) yang diperbuatnya”
(Q.S Al-Baqarah:286)

"Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan"
(Q.S Al-Insyirah: 5-6)

"Hatiku tenang mengetahui apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanmu"
(Umar bin Khattab)

“Perang telah usai, aku bisa pulang
Kubaringkan panah dan berteriak MENANG!!!!
(Nadin Amizah)

"Orang lain gak akan paham struggle dan masa sulitnya kita, yang mereka ingin tahu hanya bagian success stories nya aja. Jadi berjuanglah untuk diri sendiri meskipun gak akan ada yang tepuk tangan. Kelak diri kita di masa depan akan sangat bangga dengan apa yang kita perjuangkan hari ini. Jadi tetap berjuang ya

“Aku membahayakan nyawa ibu untuk lahir ke dunia, jadi tidak mungkin aku tidak ada artinya”
(Penulis)

BIOGRAFI PENULIS



Khartarina Dwindia Gameswari, dilahirkan di perawang, pada tanggal 03 Mei 2003, merupakan anak ke dua dari empat bersaudara dari Bapak Herizal Pardede dan Ibu Nevawati. Penulis telah menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar Swasta (SDS YPPI TUALANG), kemudian menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama Swasta (SMPS YPPI TUALANG), Kabupaten Siak, Riau dan menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN 05 TUALANG). Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi dengan menekuni Program Studi Agribisnis (S1), Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau Atas rahmat Tuhan Yang maha Esa, penulis telah menyelesaikan perkuliahan dan melaksanakan ujian komprehensif serta mendapat gelar sarjana pertanian pada tanggal 16 April 2026 dengan judul skripsi “Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau .” dibawah bimbingan Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si

Pekanbaru, April 2026

Khartarina Dwindia Gameswari

ABSTRAK

KHARTARINA DWINDA GAMESWARI (214210077), Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Dibawah Bimbingan Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M. Si.

Bakso ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang memiliki tekstur kenyal, rasa khas, serta nilai gizi tinggi karena mengandung protein hewani dan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha, (2) menganalisis subsistem penyediaan sarana produksi, (3) subsistem usahatani budidaya ikan patin dan lele, (4) subsistem agroindustri pengolahan bakso ikan, (5) subsistem pemasaran, dan (6) subsistem layanan penunjang pada usaha bakso ikan “Sedap Bakat” di Kelurahan Air Dingin, Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru. Penelitian dilaksanakan selama 6 bulan (November 2025 – April 2026) menggunakan metode survei dengan pendekatan studi kasus. Data yang digunakan meliputi data primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengusaha berusia rata-rata 35,5 tahun dengan pendidikan sarjana, sedangkan tenaga kerja berpendidikan SMA. Pengalaman usaha rata-rata 7,25 tahun dengan tanggungan keluarga 4 orang. Usaha yang berdiri sejak 2015 ini merupakan milik sendiri, telah memiliki izin Dinas Kesehatan dan sertifikat halal, serta tergolong skala rumah tangga (home industry). Modal awal berasal dari pinjaman lembaga keuangan. Pada subsistem usahatani, biaya produksi sebesar Rp29.349.095 per proses dengan pendapatan kotor Rp. 77.975.000 dan pendapatan bersih Rp48.625.905, serta nilai R/C sebesar 2,66 yang menunjukkan usaha layak dan menguntungkan. Pada subsistem agroindustri, biaya produksi sebesar Rp1.139.747 dengan keuntungan Rp1.860.253 per proses, menghasilkan 30 kg bakso ikan. Terdapat dua saluran pemasaran, yaitu melalui pengecer dan langsung ke konsumen. Saluran langsung lebih efisien karena memberikan keuntungan lebih besar dan farmer’s share yang lebih tinggi. Subsistem penunjang meliputi akses permodalan, penyuluhan, serta kebutuhan peningkatan manajemen dan mutu produk. Secara keseluruhan, usaha “Sedap Bakat” menunjukkan integrasi agribisnis yang baik serta memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut..

Kata Kunci: Usaha, Agribisnis, Bakso Ikan, Budidaya, Agroindustri

ABSTRACT

KHARTARINA DWINDA GAMESWARI (214210077) Agribusiness of “Sedap Bakat” Fish Ball Enterprise in Air Dingin Subdistrict, Bukit Raya District, Pekanbaru City, Riau Province Supervised by Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M. Si

Fish balls are one of the processed fishery products characterized by a chewy texture, distinctive taste, and high nutritional value due to their protein content and omega-3 fatty acids, which are beneficial for health. This study aims to: (1) identify the characteristics of the entrepreneur and business profile, (2) analyze the input supply subsystem, (3) analyze the fish farming subsystem of catfish and pangasius, (4) analyze the agroindustry processing subsystem, (5) analyze the marketing subsystem, and (6) analyze the supporting service subsystem of the “Sedap Bakat” fish ball business located in Air Dingin Village, Bukit Raya District, Pekanbaru City. This research was conducted over six months (November–April 2026) using a survey method with a case study approach. The data used consisted of primary and secondary data. The results show that the entrepreneur is on average 35.5 years old with a bachelor’s degree, while the workers have a high school education. The average business experience is 7.25 years, with an average of four family dependents. Established in 2015, the business is privately owned, has obtained permits from the Health Office and halal certification, and is categorized as a home industry. Initial capital was obtained through financial institutions. In the farming subsystem, production costs amounted to IDR 29,349,095 per production cycle, with gross income of IDR 77,975,000 and net income of IDR 48,625,905, resulting in an R/C ratio of 2.66, indicating that the business is profitable and feasible. In the agroindustry subsystem, production costs were IDR 1,139,747 with a profit of IDR 1,860,253 per cycle, producing 30 kg of fish balls. There are two marketing channels: through retailers and direct sales to consumers. The direct channel is more efficient as it provides higher profits and a greater farmer’s share. Supporting subsystems include access to capital, extension services, and the need for improvements in management and product quality. Overall, the “Sedap Bakat” business demonstrates good agribusiness integration and has strong potential for further development.

Keywords: Enterprise, Agribusiness, Fish Balls, Cultivation, Agroindustry

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat sebagai pedoman untuk melakukan penelitian dengan judul “Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau”

Dalam penulisan skripsi ini penulis telah banyak menerima saran perbaikan terutama dari pembimbing. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Hj. Septina Elida, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dekan, Ibu Ketua Prodi Agribisnis, Dosen Dan Tata Usaha Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau yang telah memberi bantuan. Tidak lupa ucapan terima kasih kepada kedua Orang tua serta pihak yang telah berpartisipasi dalam penulisan skripsi ini.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kesalahan – kesalahan yang masih perlu diperbaiki, untuk itu kritik dan saran dari berbagai pihak sangat diharapkan untuk perbaikan skripsi ini.

Pekanbaru, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan dan Manfaat Masalah	8
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	10
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Agribisnis Perikanan Dalam Perspektif Islam	11
2.2. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat	12
2.2.1. Karakteristik Pengusaha	12
2.2.2. Profil Usaha	16
2.3. Ikan Patin.....	18
2.4. Ikan Lele.....	19
2.5. Agribisnis	20

2.6. Subsistem Pengadaan dan Penyediaan Sarana Produksi	21
2.7. Subsistem Budidaya	22
2.7.1. Teknologi Budidaya	23
2.7.2. Faktor Produksi	24
2.7.3. Biaya Produksi	25
2.7.4. Produksi	26
2.7.5. Harga.....	27
2.7.6. Pendapatan.....	28
2.7.7. Efisiensi Usahatani	28
2.8. Subsistem Agroindustri	30
2.8.1. Pengertian Agroindustri	30
2.8.2. Ketersediaan Bahan Baku	31
2.8.3. Teknologi Produksi.....	33
2.8.4. Penggunaan Input Produksi	34
2.8.5. Biaya Produksi	34
2.8.6. Pendapatan.....	36
2.8.7. Efisiensi Agroindustri.....	36
2.8.8. Nilai Tambah.....	37
2.9. Subsistem Pemasaran	38
2.9.1. Biaya Pemasaran.....	38
2.9.2. Margin Pemasaran	39
2.9.3. Efisiensi Pemasaran.....	39
2.10. Subsistem Penunjang	40

2.11. Penelitian Terdahulu	41
2.12. Kerangka Berpikir	46
III. METODOLOGI PENELITIAN	49
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	49
3.2. Teknik Pengambilan Responden	49
3.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	49
3.4. Konsep Operasional.....	51
3.5. Analisis Data	55
3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru	55
3.5.2. Analisis Pengadaan Sarana Produksi.....	55
3.5.3. Analisis Usahatani (Teknik Budidaya, Biaya Produksi, Pendapatan dan Efisiensi usaha.....	56
3.5.4. Analisis Agroindustri Bakso Ikan Patin dan Lele.....	61
3.5.5. Analisis Pemasaran	68
3.5.6. Analisis Penunjang.....	72
IV. GAMBARAN UMUM PENELITIAN	76
4.1. Letak Geografis dan Topografi.....	76
4.2. Keadaan Umum Penduduk.....	77
4.2.1. Penduduk Berdasarkan Tingkar Umur	78
4.2.2. Penduduk Berdasarkan Pendidikan	78
4.3. Potensi UMKM Usaha Agroindustri.....	79
4.4. Mata Pencarian Penduduk.....	80
4.5. Sarana dan Prasarana	80

V. HASIL DAN PEMBAHASAN	82
5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat .	82
5.1.1. Karakteristik Pengusaha Bakso Ikan Sedap Bakat	82
5.1.2. Profil Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat.....	84
5.2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Ikan Patin dan Ikan Lele	87
5.2.1. Kolam	88
5.2.2. Bibit.....	90
5.2.3. Pakan.....	91
5.2.4. Penggunaan Peralatan.....	92
5.3. Subsistem Usahatani Ikan Patin dan Ikan Lele	94
5.3.1. Produksi Pada Usahatani	99
5.3.2. Pendapatan Usahatani.....	100
5.3.3. Keuntungan Usahatani	100
5.3.4. Efisiensi Usahatani	100
5.4. Subsistem Agroindustri Ikan Patin dan Ikan Lele.....	101
5.4.1. Ketersediaan Bahan Baku	101
5.4.2. Teknologi Produksi.....	108
5.4.3. Biaya Produksi Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat.	112
5.4.4. Pendapatan.....	114
5.4.5. Nilai Tambah.....	115
5.4.6. Efisiensi Agroindustri Bakso Ikan Patin dan Lele	119
5.5. Subsistem Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	119
5.5.1. Saluran Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	120

5.5.2. Lembaga Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	121
5.5.3. Fungsi Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	121
5.5.4. Biaya Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	123
5.5.5. Margin Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat.....	124
5.5.6. <i>Farmer's Share</i>	125
5.5.7. Efisiensi Pemasaran	125
5.6. Subsistem Penunjang dalam Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat	126
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	127
6.1. Kesimpulan.....	127
6.2. Saran	129
DAFTAR PUSTAKA.....	130
LAMPIRAN.....	139

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran di Kota Pekanbaru Periode Tahun 2020-2024	2
2. Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2024	3
3. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	67
4. Luas Kelurahan di Kecamatan Bukit Raya Pada Tahun 2024.....	76
5. Keadaan Demografi Kecamatan Bukit Raya Tahun 2024.....	77
6. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur di Kelurahan Air Dingin Tahun 2024.....	78
7. Jumlah Penduduk di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Menurut Tingkat Pendidikan Tahun 2023.....	79
8. Perkembangan Jumlah Industri Kecil di Kecamatan Bukit Raya Tahun 2021 – 2023	80
9. Distribusi Sarana dan Prasarana di Kecamatan Bukit Raya Tahun 2023	81
10. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025	82
11. Distribusi Penggunaan Sarana Produksi Per Proses Produksi pada Usaha Budidaya Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	87
12. Kolam Budidaya Ikan Lele dan Ikan Patin pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	88
13. Nilai Penyusutan Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	90
14. Jumlah Penggunaan Jenis Pakan pada Kegiatan Budidaya Ikan	

Patin dan Ikan Lele pada Usahatani di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025	92
15. Jumlah Peralatan dan Biaya yang Dikeluarkan dalam Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025.....	93
16. Perbandingan Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele Secara Teori dengan Praktek pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Tahun 2025.	96
17. Rekapitulasi Usahatani Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025	98
18. Pengadaan Bahan Baku dan Penunjang dalam Usaha Agroindustri Ikan Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	104
19. Penggunaan Peralatan dan Biaya Penyusutan yang Digunakan dalam Agroindustri Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	105
20. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025	107
21. Distribusi Biaya pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025	113
22. Distribusi Produksi, Biaya Produksi, Pendapatan Kotor, Pendapatan Bersih, Efisiensi Usaha bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	114
23. Nilai Tambah Metode Hayami pada Agroindustri Bakso Ikan Patin Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	116
24. Nilai Tambah Metode Hayami pada Agroindustri Bakso Ikan Lele Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	118
25. Fungsi Pemasaran Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025	122

26. Biaya Pemasaran, Marjin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, <i>Farmer Share</i> dan Efisiensi Pemasaran pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.....	124
27. Keuntungan Usaha Agribisnis Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025....	127



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pemikiran.....	48
2. Kolam Ikan Patin.....	89
3. Kolam Ikan Lele.....	89
4. Bahan Baku (Ikan Segar Patin dan Lele)	102
5. Alur Proses Produksi Bakso Ikan Sedap Bakat	109
6. Kegiatan Penggilingan Ikan dan Pengadonan Bakso Ikan.....	110
7. Kegiatan Perebusan dan Pendinginan Bakso Ikan	110
8. Toko Bakso Ikan Sedap Bakat dan Produk Bakso Ikan.....	111
9. Saluran Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat	120

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.....	141
2. Distribusi Tenaga kerja Budidaya Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	142
3. Distribusi Tenaga kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	143
4. Penggunaan Peralatan Budidaya Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	144
5. Penggunaan Peralatan Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	145
6. Distribusi Penyediaan Input Produksi Budidaya Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	146
7. Distribusi Total Penyediaan Input Produksi Budidaya Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	148
8. Penggunaan Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	149
9. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025	150
10. Disribusi Analisis Nilai Tambah Bakso Ikan Patin pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin	

Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	151
11. Distribusi Analisis Nilai Tambah Bakso Ikan Lele pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	152
12. Distribusi Biaya, Margin, dan Efisiensi Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.	153
13. Dokumentasi.....	154

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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

Salah satu usaha pembangunan yang saat ini cukup menjanjikan adalah usaha budidaya disektor perikanan, Subsektor perikanan adalah bagian dari sektor pertanian yang berfokus pada kegiatan penangkapan, pembudidayaan, pengolahan, dan pemasaran hasil perikanan. Subsektor ini mencakup segala aktivitas ekonomi yang berhubungan dengan pemanfaatan sumber daya ikan dan organisme air lainnya, baik di perairan laut maupun perairan tawar. Kegiatan dalam subsektor ini melibatkan berbagai jenis organisme akuatik, seperti ikan, udang, kepiting, kerang, rumput laut, dan biota perairan lai yang hidup di lingkungan laut, air tawar, maupun air payau

Provinsi Riau, khususnya Kota Pekanbaru memiliki potensi besar dalam subsektor perikanan, terutama budidaya ikan air tawar. Jenis ikan budidaya yang banyak diusahakan oleh masyarakat di antaranya adalah ikan lele, patin, nila, dan gurami. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), berikut ini menunjukkan produksi perikanan budidaya pembesaran ikan di Pekanbaru ada beberapa

produksi ikan budidaya perbesaran yang dihasilkan dari tahun 2020 – 2024.

Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Produksi Perikanan Budidaya Perbesaran di Kota Pekanbaru Periode Tahun 2020-2024

No.	Tahun	Produksi (Ton)					Pertumbuhan (%)
		2020	2021	2022	2023	2024	
1	Nila	7,21	16,49	6,58	7,11	59,00	718,31
2	Gurami	1,65	9,66	3,92	4,44	18,30	1.009,09
3	Patin	13,01	21,17	18,25	211,12	15,30	17,60
4	Lele	14,35	22,18	169,50	15,81	79,78	455,96

Sumber : Statistik Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, 2025

Berdasarkan Tabel 1, produksi ikan budidaya selama periode 2020–2024 menunjukkan dominasi yang cukup nyata dari dua komoditas utama: lele dan patin. Meski kedua jenis ikan ini mengalami fluktuasi signifikan dari tahun ke tahun terutama patin yang sempat melonjak drastis pada 2023 sebelum turun tajam di 2024 secara kumulatif, lele tetap menjadi komoditas dengan kontribusi volume tertinggi, mencapai 79,78 ton pada 2024. Pertumbuhan produksi lele selama lima tahun tersebut mencapai 455,96%, sementara patin mencatat pertumbuhan 17,6% secara keseluruhan meski angka ini kurang mencerminkan volatilitas tahunan yang ekstrem. Di sisi lain, nila dan gurami menunjukkan pertumbuhan persentase sangat tinggi (masing-masing 718,31% dan 1.009,09%), namun karena basis produksinya relatif kecil di awal periode, kontribusi absolutnya masih berada di bawah lele dan patin.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), berikut ini menunjukkan produksi perikanan budidaya pembesaran ikan berdasarkan Kecamatan Bukit

Raya Kota Pekanbaru pada tahun 2023. di Kota Pekanbaru sentra produksi perikanan budidaya air tawar (kolam), Jenis ikan budidaya air tawar yang paling banyak diusahakan masyarakat adalah ikan lele, ikan patin, ikan nila dan ikan gurame yang di tampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2024

No.	Kecamatan	Jumlah Produksi Budidaya Kolam (Ton)			
		Lele	Patin	Nila	Gurami
1	Tenayan Raya	424.874	65.268	424.874	-
2	Rumbai	27.437	114.946	27.437	424.874
3	Bukit Raya	162.603	87.971	162.603	27.437
4	Marpoyan Damai	79.784	15.307	79.784	162.603
5	Tuahmadani	45.289	1.587	45.289	79.784
6	Payung Sekaki	2.418	330	2.418	45.289
Jumlah		742.405	285.409	415.638	742.405

Sumber : Statistik Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, 2025

Berdasarkan Tabel 2, produksi ikan budidaya kolam di Kota Pekanbaru pada Tahun 2024 menunjukkan ketimpangan spasial yang cukup signifikan antarkecamatan. Kecamatan Tenayan Raya mendominasi sebagai sentra produksi utama, menyumbang 57,2% dari total produksi lele dan lebih dari separuh pasokan nila di tingkat kota. Namun, yang menarik justru terjadi di Kecamatan Bukit Raya, yang meski hanya berkontribusi 21,9% terhadap total produksi lele dan 30,8% terhadap patin, menunjukkan keseimbangan relatif antara dua komoditas unggulan tersebut berbeda dengan kecamatan lain yang cenderung spesialis pada satu jenis ikan. Kombinasi pasokan lele dan patin yang stabil di wilayah ini menciptakan fondasi strategis bagi pengembangan usaha pengolahan berbasis perikanan, khususnya dalam bentuk produk

bernilai tambah.

Dalam kerangka agribisnis perikanan, peningkatan nilai tambah pasca panen menjadi salah satu pilar penting untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha sekaligus mengurangi ketergantungan pada pasar ikan segar yang rentan terhadap fluktuasi harga dan musim. Diversifikasi produk olahan tidak hanya memperpanjang umur simpan komoditas, tetapi juga membuka akses ke segmen pasar yang lebih luas, termasuk konsumen perkotaan yang mengutamakan kemudahan dan nilai gizi. Salah satu bentuk diversifikasi yang cukup prospektif adalah bakso ikan.

Inovasi yang dilakukan Usaha Sedap Bakat yaitu mengolah ikan patin dan lele, ikan salai (lele, patin, nila dan selais), Abon Ikan, Nugget Ikan, kerupuk kulit ikan patin, dan Rendang Salai. Bakso ikan merupakan salah satu jenis produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari ikan utuh maupun lumatan daging ikan yang ditambahkan pati serta bumbu-bumbu kemudian direbus dalam air panas, bakso ikan memiliki tekstur yang kenyal, rasa yang khas, serta nilai gizi yang cukup tinggi karena mengandung protein hewani berkualitas dari ikan, memiliki lemak sehat omega-3 yang baik untuk kesehatan (jantung, otak, sistem saraf, tulang, dan gigi) (Purwanti, 2017). Salah satu contoh usaha pengolahan bakso ikan yang berkembang di Kota Pekanbaru adalah usaha sedap bakat.

Sedap bakat adalah salah satu pelaku usaha UKM di Kota Pekanbaru yang bergerak dibidang kuliner. Usaha Sedap Bakat ini beralamat di jalan gading marpoyan, gang ludang Nomor 130 RT 05 RW 08, Kelurahan Simpang Tiga,

Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru. Pemilik Sedap Bakat yaitu Bapak Ahmaddin Margolang. Produk Sedap Bakat ini telah dikenal diberbagai daerah di Tanah Air. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2010 dan saat ini memiliki karyawan sebanyak 5 orang. Selain itu, Usaha Sedap Bakat ini sudah memiliki sertifikat izin P-IRT 202147101109024, sertifikat kesehatan Dinkes P-IRT No. 2021471011049 dan sertifikat halal LP-POM MUI No. 05030003871211.

Awalnya untuk memproduksi produk-produk tersebut Usaha Sedap Bakat mengambil ikan yang ada di dalam kolam yang memang dipelihara dan dirawat oleh pemiliknya sendiri. Dengan luas lahan 900 M2, pak Maddin mempunyai 25 kolam bioflok. Dalam 1 kolam dapat mencakup 1000 ekor ikan lele dan patin berukuran sedang. Namun karena semakin banyak permintaan konsumen, pada tahun 2017 pak Maddin mulai memasok ikan lele dan patin dari luar karena jika mengandalkan dan menunggu ikan peliharaan sendiri tidak cukup dan membutuhkan waktu yang cukup lama untuk menunggu ikan lele dan tersebut besar atau mempunyai bobot yang sesuai untuk diolah menjadi berbagai macam olahan ikan lele dan patin.

Modal awal pak Maddin untuk merintis usaha ini dengan meminjam pada lembaga keuangan yaitu Bank BTN sebanyak Rp 35.000.000. Dengan Ilmu Sarjana, usaha ini Beliau tekuni dan terus mencoba membuat inovasi dengan bahan utama ikan. Salah satu inovasi yang saya teliti adalah usaha bakso ikan lele dan patin. Bakso ikan sedap bakat berbeda dengan bakso ikan lainnya, bakso ikan sedap bakat terbuat dari daging ikan pilihan seperti ikan lele dan patin indukan yang

perekor nya mencapai berat 6kg lalu dikelola secara higienis. Bakso ikan sedap bakat memiliki tekstur kenyal dan lembut, dengan aroma dan citarasa sedap yang gurih sehingga cocok untuk cemilan atau lauk pauk dengan beragam pilihan masakan.

Usaha sedap bakat ini juga dapat dibeli secara online maupun offline. Produk tersebut sudah masuk ke pasar-pasar tradisional, Pasar-pasar modern, mini market, hingga super market. Seperti pasar kaget, pasar arengka, pasar dupa, pasar buah, megarasa dan pasar modern lainnya. Selain itu, dapat dibeli melalui media sosial seperti Facebook, Whatsapp, Shopee dan Tokopedia. Pak Maddin juga mempunyai channel Youtube yang berisi informasi mengenai produk-produk Sedap Bakat dan informasi lainnya yang diharapkan dapat membuat produk Sedap Bakat semakin dikenal oleh masyarakat luas.

Dalam menjalankan usaha berbasis perikanan, terdapat berbagai peluang yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan keberhasilan bisnis. Pemanfaatan sumber daya lokal menjadi salah satu keunggulan karena bahan baku tersedia di sekitar wilayah produksi, sehingga lebih efisien dari segi biaya. Selain itu permintaan pasar yang terus meningkat membuka peluang besar bagi pelaku usaha untuk mengembangkan produknya. Inovasi produk juga berperan penting dalam menarik minat konsumen, apalagi dengan segmentasi pasar yang luas, usaha ini memiliki potensi untuk menjangkau berbagai kalangan masyarakat. Pada akhirnya dapat berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Namun, di sisi lain terdapat sejumlah kendala yang harus dihadapi. Kurangnya

manajemen usaha dapat menyebabkan pengelolaan yang tidak efektif, sementara penggunaan teknologi yang masih sederhana membatasi kapasitas produksi. Promosi produk yang belum optimal juga membuat jangkauan pasar menjadi terbatas. Selain itu, kenaikan harga bahan baku dan bahan penunjang dapat meningkatkan biaya produksi, yang pada akhirnya berdampak pada penurunan penjualan dan volume produksi. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang tepat untuk memaksimalkan potensi dan mengatasi tantangan tersebut.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, peneliti memilih Usaha Sedap Bakat untuk diteliti karena pengusaha membudidayakan dan mengolah ikan patin dan lele secara bersamaan dan menjalankan subsistem agribisnis mulai dari penyediaan sarana produksi sampai dengan lembaga penunjang. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Agribisnis Perikanan Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat)

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha “Sedap bakat” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Usahatani Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
3. Bagaimana Subsistem Usahatani Budidaya Ikan Patin dan Lele Sedap

Bakat di Kelurahan Air dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?

4. Bagaimana Subsistem Agroindustri Pengolahan Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
5. Bagaimana Subsistem Pemasaran Bakso Ikan Lele dan Patin Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?
6. Bagaimana Subsistem Lembaga Penunjang Agribisnis Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha “Sedap bakat” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Usahatani Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
3. Subsistem Usahatani Budidaya Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
4. Subsistem Agroindustri Pengolahan Usaha Bakso ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
5. Subsistem Pemasaran Bakso Ikan Lele dan Patin Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.

6. Substistem Layanan Penunjang Agribisnis Usaha Bakso Ikan “Sedap Bakat” di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan dan pengalaman dalam pembuatan karya ilmiah dan sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjan di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau Jurusan Agribisnis.
2. Bagi pengusaha bakso ikan patin dan lele, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan dan mengembangkan usaha bakso ikan patin dan lele sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
3. Bagi pembaca sebagai referensi dan informasi kepada pembaca maupun peneliti selanjutnya, agar peneliti selanjutnya lebih baik dan lebih mendalam lagi dalam penulisan terutama berkaitan dengan Ruang Lingkup Penelitian agribisnis perikanan di kelurahan airdingin kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru.
4. Bagi Pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik lagi dimasa yang akan datang yang akan membantu bagi pelaku pengusaha dalam mengembangkan usaha bakso ikan, mulai dari substistem penyediaan sarana produksi, substistem usahatani, substistem agroindustri, substistem pemasaran dan substistem penunjangnya

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini difokuskan pada agribisnis perikanan bakso ikan patin dan lele yang dilakukan oleh Usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin, Bukit Raya Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru. Penelitian ini akan mencakup beberapa aspek penting, antara lain: pertama, karakteristik (umur, pendidikan, pengalaman usaha, dan jumlah tanggungan keluarga), dan profil usaha (sejarah usaha, modal usaha, skala usaha, dan tenaga kerja). Kedua, subsistem pengadaan sarana produksi mulai dari (penyediaan bibit, penggunaan kolam, penggunaan pakan, dan penggunaan pakan). Ketiga, subsistem usahatani budidaya mulai dari (Teknologi budidaya, faktor produksi, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, dan efesiensi usahatani) . Keempat, subsistem agroindustri mulai dari (ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input produksi, biaya produksi, pendapatan, efesiensi, nilai tambah). kelima, subsistem pemasaran mulai dari (biaya pemasaran, margin pemasaran, dan efesiensi pemasaran). Keenam, Subsistem penunjang terkait dengan lembaga yang mendukung kegiatan usaha bakso ikan sedap bakat seperti penyuluhan, pelatihan dan lain-lain.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Agribisnis Perikanan Dalam Perspektif Islam

Sistem dan Manajemen Agribisnis syariah adalah suatu konsep yang dapat dijadikan ikhtiar membangun sebuah nilai-nilai kebenaran dalam berbisnis berdasarkan kesadaran akan makna penciptaan alam raya sebagai anugerah yang harus di kelola dengan baik, yaitu secara ekonomi maupun spiritual dalam satu kesatuan yang sinergis. Pada saat ini masih terdapat berbagai pemahaman umat manusia terhadap manajemen agribisnis dan syariah Islam sebagai sesuatu yang terpisah. Akibatnya, sering terjadi praktik-praktik agribisnis yang bertentangan dengan syariah Islam serta tidak mengindahkan tanda-tanda kebesaran dan keberadaan Allah SWT.

Menurut pandangan Islam, agribisnis seharusnya menjadi tulang punggung perekonomian dunia karena merupakan sektor yang mampu menyediakan bahan makanan atau pun bahan baku bagi industri-industri pengolahan. Akan tetapi diketahui bahwa kontribusi sektor agribisnis mengalami penurunan yang cukup tajam selama periode 1969-2004. Hal tersebut patut menjadi perhatian untuk segenap pelaku agribisnis Indonesia untuk senantiasa meningkatkan kinerja sektor tersebut, khususnya pada sektor hilir agribisnis (*off farm*). Melalui ajaran-Nya yang bersifat qauniyyah (melalui ciptaan-Nya), Al-Quran member dorongan kepada manusia untuk berusaha membangun sektor agribisnis secara professional dan berkelanjutan bagi kesejahteraan umat manusia sesuai dengan syariah. Islam merupakan agama

yang ajarannya sangat lengkap merangkum segala aspek kehidupan, baik dunia maupun akhirat, termasuk aspek- aspek yang berkaitan dengan lingkup sektor agribisnis. Sebagai contoh, umat manusia dituntut untuk memajukan sektor agribisnis secara berkelanjutan dalam arti tetap memperhatikan kelestarian lingkungan serta tidak membuat kerusakan di muka bumi. Hal tersebut dijelaskan dalam surat Al Araf ayat 56.

Artinya : *Dan janganlah kamu berbuat kerusakan di bumi, setelah diciptakan dengan baik. Berdo`alah kepada-Nya dengan rasa takut dan penuh harap. Sesungguhnya rahmat Allah sangat dekat kepada orang yang berbuat kebaikan.*

2.2. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Sedap Bakat

2.2.1 Karakteristik Pengusaha

Karakteristik pengusaha dapat di amati dari beberapa faktor yang biasmenyampaikan gambarn tentang pengelolaan usaha. Adapun karakteristik pengusaha meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, dan jumlah tanggungan keluarga.

a. Umur

Umur dapat dijadikan salah satu faktor yang berkaitan dengan kemampuan kerja seorang dalam melakukan aktivitas agroindustri. Umur dikatakan masa awal dewasa ialah usia 18 – 40 tahun, dewasa madya adalah 41 – 60 tahun, dewasa lanjut > 60 tahun. Umur dapat menenetukan prestasi seseorang dalam bekerja. Semakin berat pekerjaan secara fisik, maka semakin tua tenaga kerja orang tersebut serta semakin menurun prestasinya. Namun,

dalam hal tanggung jawab, semakin tua umur tenaga kerja tidak akan berpengaruh, sebab akan semakin berpengalaman (Suratiah, 2015).

Undang-Undang Tenaga Kerja No. 13 Tahun 2003, mereka adalah penduduk di luar usia, yaitu mereka yang berusia di bawah 15 tahun dan berusia di atas 64 tahun. Contoh kelompok ini adalah para pensiunan, para lansia (lanjut usia) dan anak-anak (Adriyanto dkk, 2020).

b. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah salah satu ukuran yang menentukan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan sangat erat kaitannya dengan pertumbuhan ekonomi, dimana tingkat pendidikan akan menentukan pekerjaan seseorang. Melalui pendidikan, pengetahuan seseorang akan bertambah untuk mempelajari keterampilan yang bermanfaat di dunia kerja. Dengan demikian pendidikan dapat dimasukkan sebagai investasi pembangunan yang dapat dinikmati hasilnya di kemudian hari (Maulidah & Soejoto, 2017). Seseorang yang berpendidikan tinggi cenderung lebih terbuka untuk menerima dan mencoba hal-hal baru (Maramba, 2018).

Pada saat seseorang atau keluarga memiliki pendidikan yang tinggi, kebutuhan hidupnya semakin banyak. Kondisi ini disebabkan tidak hanya terpenuhinya kebutuhan akan makanan dan minuman, tetapi juga kebutuhan akan informasi, bersosialisasi dengan teman sebaya yang baik, dan kesadaran akan keberadaannya dari orang lain. Pendidikan adalah investasi yang penting. Pendidikan yang baik juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk

mendapatkan pekerjaan yang baik, sehingga masyarakat dan keluarga yang berpendidikan dapat meningkatkan kesejahteraannya. Pendidikan diharapkan dapat mengatasi resesi ekonomi dan mengentaskan kemiskinan melalui dampak peningkatan kapasitas bakat Pendidikan (Kotler & Amstrong, 2018).

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

c. Pengalaman Berusaha

Firmansyah (2018) mengemukakan bahwa pengalaman adalah pengaruh positif terhadap terbentuknya wirausaha yang berhasil. Karena, menurutnya dari pengalaman usaha telah mendorong sikap seseorang hingga mempunyai niat usaha yang tinggi. Menurut Staw dalam Wahyuni (2015) berpendapat bahwa pengalaman dalam menjalankan usaha merupakan prediktor terbaik bagi keberhasilan, terutama bila usaha baru itu berkaitan dengan pengalaman usaha sebelumnya. Kebutuhan pengalaman mengolah usaha semakin diperlukan dengan meningkatnya kompleksitas lingkungan. Terdapat bukti kuat bahwa wirausaha mempunyai orang tua yang bekerja mandiri atau berbasis sebagai wirausaha. Kemandirian dan fleksibilitas yang ditularkan oleh orang tua seperti

itu melekat dalam diri anak-anaknya sejak kecil. Sifat mandiri inilah yang nantinya mendorong seseorang untuk mendirikan usaha sendiri.

Pengalaman kerja merupakan suatu pengukuran terkait lamanya waktu ataupun masa kerja yang diperlukan karyawan dalam memahami daftar tugas suatu pekerjaan dan dilaksanakan dengan baik. (Kumbadewi, 2021). Pengalaman kerja juga merupakan faktor yang mempengaruhi kinerja dan tingkat penguasaan keterampilan karyawan. Kinerja diukur dengan hasil kerja yang dicapai seorang karyawan ketika menyelesaikan tugas yang diberikan sesuai dengan tanggung jawabnya (Leatemia, 2018).

d. Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah orang yang menghidupi kehidupannya yang ditanggung oleh kepala keluarga yang tinggal dalam satu rumah tangga. Semakin banyak jumlah tanggungan keluarga, maka kebutuhan

keluarga dapat semakin tidak terpenuhi dan semakin rendah tingkat kesejahteraan keluarga (Yasin & Priyono, 2016). Jumlah tanggungan keluarga dalam suatu kehidupan rumah tangga berkaitan dengan kebutuhan akan meningkat nya permintaan. Hal itu, dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh anggota rumah tangga tersebut. Jumlah tanggungan keluarga merupakan angka yang menyatakan perbandingan antara banyaknya orang yang tidak produktif umur di bawah 15 tahun dan 65 tahun ke atas dengan banyaknya orang yang termasuk usia produktif (Yasin & Priyono, 2016).

Jumlah tanggungan bisa menjadi alasan seseorang untuk bisa bekerja, misal saja seorang pekerja yang memiliki tanggungan akan lebih semangat karena dia sadar bahwa bukan hanya dia yang akan menikmati hasilnya tapi ada orang lain yang menunggu jerih payahnya dan menjadi tanggung jawabnya (Purwanto & Taftazani, 2018).

2.2.2. Profil Usaha

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

a. Sejarah Usaha

Sejarah usaha merupakan keadaan yang berikatan dengan asal usul berdirinya suatu usaha. Sejarah usaha berisi tentang hal-hal yang berhubungan dengan bagaimana usaha tersebut bisa berdiri serta apa saja alasan pengusaha memulai untuk memulai usaha tersebut. Biasanya di dalam sejarah usaha dimulai dari adanya keterampilan pengusaha, modal untuk memulai usaha serta adanya tempat untuk memulai usaha.

b. Skala Usaha

Menurut Undang-Undang No.20 Tahun 2008 skala usaha dibagi menjadi 4 kategori, yaitu usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah atau yang disingkat dengan UMKM yang dibedakan menurut perputaran dan aset yang dimiliki perusahaan. Banyaknya jumlah pekerja yang dipekerjakan dapat

menggambarkan seberapa besar usaha tersebut, semakin banyak tenaga kerja yang dipekerjakan maka semakin besar skala usaha suatu perusahaan.

Skala Usaha merupakan kemampuan perusahaan dalam mengelola usahanya dengan melihat berapa banyak jumlah tenaga kerja yang dipekerjakan dan berapa pendapatan yang diperoleh perusahaan dalam satu periode akuntansi. Jumlah pendapatan atau penjualan yang dihasilkan perusahaan dapat menunjukkan. Perputaran asset atau modal yang dimiliki oleh perusahaan sehingga semakin besar pendapatan atau penjualan yang diperoleh perusahaan semakin besar pula tingkat kompleksitas perusahaan dalam menggunakan informasi akuntansi (Nirwana dan Purnama, 2019).

c. Modal Usaha

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

Berdasarkan sumbernya, modal terbagi menjadi dua yakni modal internal dan modal eksternal. Dikutip dari Gramedia.com (2021), modal internal adalah modal yang berasal dari kekayaan pemilik perusahaan, modal para pemegang saham, penjualan surat berharga, atau modal yang didapatkan dari laba perusahaan, contohnya kendaraan, inventaris, alat produksi, tabungan pribadi, gedung, saham, tanah, keuntungan perusahaan dan

sebagaimana yang tidak menggunakan kekayaan pihak luar. Sedangkan modal eksternal adalah modal yang didapatkan selain dari kekayaan perusahaan. Modal tersebut bisa didapatkan dari investor atau kreditur seperti bank, koperasi, pinjaman personal.

d. Tenaga Kerja

Menurut UU No. 13 Tahun 2003, Tenaga kerja adalah semua orang yang mampu menjalankan pekerjaan untuk menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan pribadi maupun masyarakat. Dalam pernyataan ini asas pembangunan ketenagakerjaan berlandaskan asas pembangunan nasional terkhusus asas demokrasi pancasila, asa adil, dan merata.

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

2.3. Ikan Patin

Ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) merupakan jenis ikan yang hidup di air tawar, Ikan patin termasuk famili *Pangasidae*, yaitu jenis ikan yang mempunyai lubang mulut kecil, berpinggiran rongga mata yang bebas,

sirip punggung tambahan sangat kecil dan bersungut dihidung (Nuryani, 2017).

Sebelum tahun 1996, patin jenis ini belum dapat dibudidayakan. Pasalnya, teknologi pembenihannya belum dikuasai. Baru pada tahun 1997 untuk pertama kalinya patin ini dipijahkan secara buatan melalui proyek kerjasama dengan *Institut de Recherche pour le Developpment* (IRD), Prancis.

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

2.4. Ikan Lele

Lele merupakan ikan tanpa sisik yang dapat ditemukan di perairan tawar di dua benua, yaitu Benua Afrika dan Asia. Ikan ini memiliki nama internasional sama dengan ikan patin dan baung, yaitu *catfish*. Dinamakan *catfish* karena ikan ini mempunyai sejumlah kumis yang cukup panjang, mirip kumis yang dimiliki kucing. Di Asia, penyebaran lele meliputi Thailand, Filipina, Indonesia dan Cina. Beberapa Negara di Asia, bahkan telah berhasil mengembangkan atau membudidayakan ikan ini dengan memeliharanya

di dalam kolam atau media pemeliharaan lainnya. Selain untuk upaya pelestarian spesies ikan, tentu saja karena ikan ini memiliki nilai ekonomi tinggi. Vietnam, Thailand, Malaysia, Filipina, Laos, Kamboja, Birma, India, termasuk Indonesia termasuk Negara- negara di Asia yang telah berhasil membudidayakan lele. Jenis lele yang ada diperairan Indonesia di antaranya *Clarias batrachus*, *Clarias melanoderma*, *Clais teijsmani*. Adapun dikenal dengan istilah “lele lokal” adalah *Clarias batrachus*. Diantara jenis lele yang disebut di atas, jenis inilah yang paling populer diantara kalangan masyarakat kita. Jenis yang lainnya, selain tidak populer, juga sulit di temukan. Sementara itu, nama ilmiah untuk lele dumbo yang kita kenal sehari- hari adalah *Clarias gariepinus*, lele dumbo inilah dengan segenap keunggulan yang dimilikinya yang justru dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, paling diminati untuk dibudidayakan dikolam konvensional atau di kolam alternatif lainnya.

2.5. Agribisnis

Agribisnis merupakan kegiatan yang tidak hanya terfokus pada proses budidaya di lini *on-farm* (di dalam lahan budidaya) saja, melainkan juga merupakan sistem yang mencakup proses peningkatan nilai tambah komoditas- komoditas *on-farm*, melalui proses pengolahan serta pemasaran dan distribusinya (*off-farm*). Agribisnis sebagai sejumlah kegiatan yang melibatkan dalam proses manufaktur dan distribusi input produksi, budidaya komoditas di lini *on-farm*, pengolahan produk-produk tersebut, proses pengemasan dan penyimpanan hingga proses pemasaran serta distribusi komoditas dan produk- produk yang dihasilkan dari proses pengolahan komoditas tersebut (Sa’id,

2018).

Sistem agribisnis yaitu keseluruhan aktivitas bisnis dibidang pertanian yang saling terkait dan saling tergantung satu sama lain, mulai dari : (1) subsistem pengadaan dan penyaluran sarana produksi (input); (2) subsistem budidaya; (3) subsistem pengolahan; (4) subsistem pemasaran. Subsistem pengadaan dan penyaluran sarana produksi juga sering disebut sebagai agribisnis hulu (up- stream agribusiness); diartikan sebagai kegiatan yang menginovasi, memproduksi dan mendistribusikan sarana produksi pertanian, baik industri alat mesin pertanian, pupuk, benih serta obat pengendalian hama dan penyakit. Subsistem budidaya adalah bagaimana seseorang mengalokasikan sumberdaya yang ada secara afektif dan efisien untuk tujuan memperoleh keuntungan yang tinggi pada waktu tertentu. Subsistem pengolahan dapat berfungsi untuk mengadakan pengolahan lanjut baik tingkat primer, sekunder dan tersier untuk mengurangi susut nilai atau meningkatkan mutu produk agar dapat memenuhi kebutuhan dan selera konsumen, serta berfungsi memperlancar pemasaran hasil melalui perencanaan sistem pemasaran yang baik. Sedangkan subsistem pemasaran hasil pertanian merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan dan mengembangkan kegiatan pemasaran suatu produk, kita harus mempertimbangkan saluran pemasaran yang dapat dipakai untuk menyalurkan produk dari produsen ke konsumen (Adnyana et al., 2017).

2.6. Subsistem Pengadaan dan Penyediaan Sarana Produksi

Subsistem sarana produksi merupakan subsistem yang harus tetap ada dan tetap tersedia karena sarana produksi merupakan input yang sangat berperan aktif dalam menjamin kelancaran agribisnis. Beberapa kegiatan yang tercakup di dalamnya antara lain pengadaan penyaluran kolam, bibit, pakan, alat, mesin pembuat pakan, teknologi dan sumberdaya lainnya (Village et al., 2017).

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

2.7. Subsistem Budidaya

Menurut Ken (2015), pertanian adalah kegiatan seseorang yang berhubungan dengan proses produksi untuk menghasilkan bahan-bahan yang dibutuhkan oleh manusia dan berasal dari tumbuhan atau pun hewan yang disertai dengan usaha untuk memperbaharui, memperbanyak dan mempertimbangkan faktor ekonomis. Sehingga ilmu yang mempelajari kegiatan manusia dalam melakukan kegiatan pertanian disebut ilmu usahatani.

Menurut Wanda (2015), ilmu usahatani merupakan suatu ilmu yang mempelajari bagaimana menentukan, mengorganisasikan dan mengkoordinasikan dalam menggunakan sumberdaya dengan efektif dan efisien sehingga pendapatan yang diperoleh oleh petani lebih tinggi.

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

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

2.7.1. Teknologi Budidaya

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

sempit dengan hasil produksi yang tinggi, (2) kualitas dan kuantitas air dapat terjaga sehingga memungkinkan ikan dapat tumbuh dengan cepat dan sehat, (3) waktu pemeliharaan akan lebih singkat dan frekuensi budidaya dapat ditingkatkan (Afrianto dan Evi, 2002).

2.7.2. Faktor Produksi

Untuk menjalankan usaha budidaya ikan lele dan patin memerlukan faktor produksi yang terdiri dari kolam, tenaga kerja, modal, dan manajemen. Kolam merupakan wadah atau tempat dimana ikan lele dan patin akan dibudidayakan hingga ikan lele dan patin mencapai berat yang cukup untuk dipanen/dipasarkan. Pada pembesaran ikan lele dan patin mencapai berat yang cukup untuk dipanen dan dipasarkan.

a. Kolam

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

b. Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja dapat dinyatakan sebagai curahan tenaga kerja. Curahan tenaga kerja adalah besarnya tenaga kerja efektif yang dipakai. Ukuran tenaga kerja dapat dinyatakan dalam hari orang kerja (HOK). Satuan ukura yang

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

c. Modal

Pengertian modal usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam Listyawan Ardi Nugraha (2011:9) “modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya; harta benda (uang, barang, dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan”. Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam menjalankan kegiatan-kegiatanbisnis. Banyak kalangan yang memandang bahwa modal uang bukanlah segala- galanya dalam sebuah bisnis.

2.7.3. Biaya Produksi

Biaya usahatani merupakan pengorbanan yang dilakukan oleh produsen (petani) dalam menggola usahnya dalam mendapatkan hasil yang maksimal.Biaya dalam usahatani dibedakan menjadi dua yaitu biaya tunai dan biaya yang diperhitungkan. Biaya tunai merupakan biaya yang dikeluarkan dalam bentuk uang oleh petani sendiri.Sedang niaya yang diperhutangkan adalah biaya yang dikeluarkan oleh petani dalam bentuk uang tunai, tetapi

diperhitungkan dalam perhitungan usahatani (Hamid, 2016).

Biaya usahatani biasanya diklasifikasikan menjadi dua yaitu : biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap adalah jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Biaya lain-lainnya pada umumnya masuk biaya variabel karena besar kecilnya berhubungan langsung dengan besarnya produksi. Tetapi pengertian biaya tetap dan biaya variabel ini hanya pengertian jangka pendek, sebab dalam jangka panjang biaya tetap dapat menjadi biaya variabel (Soekartawi, 2003).

2.7.4. Produksi

nilai suatu benda atau membuat barang baru guna memenuhi Menurut Imran & Indriani, (2022), Produksi terbagi menjadi dua, pertama yaitu produksi secara ekonomi adalah pekerjaan yang menghasilkan manfaat, memperbesar manfaat yang sudah ada, dan membagikan manfaat itu kepada masyarakat. Sedangkan, produksi secara teknis mencakup perihail rangkaian proses memadukan atau membuat kompartemen dan tenaga yang tersedia. Dengan kata lain *production* (produksi) juga disebut aktivitas yang dilakukan untuk meningkatkan kebutuhan.

Dalam sektor pertanian, produksi adalah komponen utama dari perekonomian. Untuk menghasilkan produk, diperlukan sejumlah input di bidang pertanian, kapital, tenaga kerja, dan teknologi adalah input yang paling umum.

Tingkat output per unit waktu atau periode, sehingga dianggap sebagai

konsep arus yaitu sebagai taraf ukuran dari adanya sebuah proses produksi. Kualitas yang konstan diasumsikan sebagai output yang relevan. Dalam komoditas pertanian, terdapat dua tahapan produksi, yaitu waktu budidaya dan waktu pasca panen. Budidaya berkaitan dengan bahan yang digunakan sampai panen, dan ketika pasca panen yaitu berkaitan dengan pengolahan produk siap dikonsumsi (Megavitry et al., 2022).

2.7.5. Harga

Harga merupakan nilai tukar dalam bentuk mata uang yang dibebankan kepada produk untuk mendapatkan kegunaan dan manfaat dari suatu produk. Menurut Marisa Grace (2022), Harga berperan sebagai penentu utama pilihan pembeli, walaupun faktor-faktor non-harga telah menjadi semakin penting dalam perilaku pembeli selama ini, harga masih tetap merupakan salah satu unsur terpenting yang menentukan pangsa pasar dan profitabilitas perusahaan. Harga juga tidak dapat ditetapkan semena – mena, namun harus mempertimbangkan faktor – faktor yang mempengaruhi harga seperti ; biaya total produksi, biaya distribusi, biaya periklanan, harga para pesaing atau faktor lainnya. Dalam penetapan harga juga harus mempertimbangkan keuntungan yang akan diperoleh untuk pertumbuhan usaha. Selain untuk mendapat laba, harga memberikan informasi kepada konsumen tentang kualitas produk dan juga sebagai bahan pertimbangan untuk membedakan suatu produk. Dalam dunia pemasaran, harga merupakan salah satu elemen bauran pemasaran yang sangat penting untuk menarik para konsumen. Dengan adanya perbedaan harga dalam usaha yang sama

memberikan pilihan bagi para konsumen dalam menentukan produk yang akan digunakan. Harga jual yang tinggi akan mempengaruhi petani dalam melanjutkan usahatannya. Menjaga stabilitas harga komoditi merupakan hal yang penting dan perlu diperhatikan dalam meningkatkan pendapatan petani (Trisna et al., 2023).

2.7.6. Pendapatan

Pendapatan adalah seluruh penerimaan, baik tunai maupun non tunai tunai yang merupakan hasil penjualan barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu. Pendapatan merupakan nilai maksimum yang dapat dikonsumsi oleh seseorang dalam suatu periode dengan mengharap keadaan yang sama pada akhir periode seperti keadaan semula. Menurut Putong dalam (Ramadhan dkk, 2023) pendapatan adalah kompensasi atas pemberian jasa kepada orang lain, setiap orang bisa mendapatkan penghasilan atau uang karena membantu orang lain. Saat ini, pendapatan pribadi mencakup semua jenis pendapatan, termasuk pendapatan yang diperoleh tanpa masukan apapun atau pendapatan yang diterima oleh penduduk negara tersebut.

Pendapatan menurut Santoso dalam (Aprilyan, 2022) menyatakan pendapatan adalah arus masuk atau penambahan aset, penyelesaian kewajiban, atau kombinasi keduanya, yang diakibatkan oleh penyerahan atau produksi barang, pemberian jasa, dan lain – lain. Hasil suatu kegiatan yang merupakan suatu usaha inti yang berkesinambungan atau (*major atau central operation*) yang berkelanjutan (*regular*) dari suatu perusahaan.

2.7.7. Efisiensi Usahatani

Efisiensi merupakan pencapaian output maksimal dari penggunaan sumber daya tertentu. Apabila output yang dihasilkan lebih banyak dari jumlah penggunaan sumber daya maka semakin tinggi pula tingkat efisiensi yang dicapai (Miftahudin, 2014). Efisiensi dapat digolongkan menjadi 2 macam, yaitu sebagai berikut:

1. Efisiensi Teknis

Efisiensi teknis yaitu apabila input produksi yang digunakan mampu menghasilkan produktifitas yang maksimum. Usahatani dikatakan efisien secara teknis apabila memiliki nilai efisiensi teknis sebesar 1, apabila nilainya mendekati 1 maka semakin efisien serta semakin inefisien apabila nilainya mendekati angka 0 (Putri et al., 2021). Penggunaan input produksi dikatakan efisien secara teknis apabila input produksi yang digunakan mampu menghasilkan produksi yang maksimum (Soekartawi, 2016). Terdapat beberapa hal yang menyebabkan keuntungan maksimum sulit dicapai oleh petani, diantara yaitu petani tidak atau belum memahami prinsip hubungan input dan output, petani sering dihadapkan pada faktor risiko yang tinggi (misalnya hama, penyakit atau iklim yang tak menentu) serta keterbatasan petani dalam menyediakan input (Soekartawi, 2014). Peluang untuk meningkatkan produksi usahatani dapat diperoleh dengan cara meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam mengadopsi inovasi teknologi budidaya bawang merah yang paling efisien serta peningkatan manajemen usahatani (Mutiarasari et al., 2019).

2. Efisiensi Ekonomis

Efisiensi ekonomis yaitu apabila usahatani mencapai efisiensi teknis dan efisiensi harga. Nilai efisiensi ekonomis berkisar antara 0 – 1. Nilai 1 menunjukkan bahwa usahatani telah mencapai efisiensi ekonomis sedangkan apabila nilai $EE > 1$ maka usahatani belum mencapai efisiensi ekonomis dan apabila $EE < 1$ maka usahatani tidak mencapai efisiensi secara ekonomis (Fadwiwati et al., 2014).

2.8. Subsistem Agroindustri

2.8.1. Pengertian Agroindustri

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

Agroindustri merupakan salah satu cabang industri yang berkaitan langsung dengan pertanian. agroindustri adalah bagian dari empat subsistem yaitu, subsistem penyediaan sarana produksi, subsistem usahatani, subsistem pengolahan hasil atau agroindustri, subsistem pemasaran dan sarana penunjang.

peranan agroindustri terhadap perekonomian nasional dapat dilihat dari kemampuan meningkatkan devisa melalui ekspor. Posisi agroindustri sebagai salah satu subsistem agribisnis sangat penting karena agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, Konsep agribisnis merupakan suatu konsep yang terkait dari subsistem hulu hingga hilir yang berorientasi pada kualitas, kuantitas, dan kontinuitas, serta berdaya saing tinggi untuk dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan pelaku agribisnis. Agroindustri merupakan bagian dari sistem agribisnis tersebut. Subsistem agroindustri atau pengolahan hasil tidak hanya menyangkut pada pengolahan sederhana, melainkan keseluruhan kegiatan mulai dari penanganan pascapanen produk pertanian sampai pada pengolahan lanjutan dengan maksud untuk menciptakan nilai tambah (value added) (Purba et al., 2020).

Agroindustri merupakan suatu subsistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri sehingga akan diperoleh nilai tambah dari hasil pertanian. Pengembangan agroindustri memegang peranan penting dalam upaya pemenuhan kebutuhan masyarakat diantaranya memperluas lapangan pekerjaan, meningkatkan produksi dalam negeri, memperoleh devisa negara, mengembangkan sektor ekonomi lainnya dan meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan (Suprianto *et al.*, 2021).

2.8.2. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku adalah jenis bahan mentah utama pada sebuah produk yang keberadaanya terlihat lebih dominan, baik tampak pada keseluruhan produk, atau

pada sebagian besar produk (Hariyanto, 2020). Untuk proses produksi pada waktu yang akan datang. Kebutuhan bahan Persediaan bahan baku bertujuan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku baku diperhitungkan atas dasar perkiraan yang dapat mempengaruhi pola pembelian bahan baku serta besarnya persediaan pengamanan. Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku mengatur tentang pelaksanaan pengadaan bahan baku yang diperlukan sesuai

dengan jumlah yang dibutuhkan serta dengan biaya minimal, yang meliputi masalah pembelian bahan, menyimpan dan memelihara bahan, mengatur pengeluaran bahan saat bahan dibutuhkan dan juga mempertahankan persediaan dalam jumlah yang optimal. (Darmawan, 2018).

Sedap bakat menggunakan bahan baku ikan patin dan lele, ikan patin dan lele merupakan salah satu ikan yang berasal dari perairan Indonesia yang berhasil di budidayakan. Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya. Tanda ikan yang sudah busuk yaitu mata suram dan tenggelam, sisik suram dan mudah lepas, wama kulit suram dengan lendir tebal, insang berwarna kelabu dengan lendir tebal, dinding perut lembek, dan wama keseluruhan suram serta berbau busuk.

Ketersediaan bahan baku yang digunakan untuk kegiatan agroindustri merupakan hal yang perlu diperhatikan. Bahan baku harus tersedia setiap saat agar

kegiatan pengolahan (agroindustri) berjalan dengan lancar. Bahan baku dapat diperoleh dari kegiatan usahatani sebelumnya atau bahkan didatangkan dari luar.

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya. Tanda ikan yang sudah busuk yaitu mata suram dan tenggelam, sisik suram dan mudah lepas, warna kulit suram dengan lendir tebal, insang berwarna kelabu dengan lendir tebal, dinding perut lembek, dan warna keseluruhan suram serta berbau busuk.

2.8.3. Teknologi produksi

Pengolahan ikan patin dan lele menjadi bakso dilakukan dengan mengambil bagian daging ikan patin dan lele lalu dicuci hingga bersih. Selanjutnya daging ikan patin dan lele digiling bersama dengan semua bahan dan bumbu serta ditambahkan es batu sedikit demi sedikit hingga lumat. Setelah lumat, adonan diuleni lagi hingga kalis kemudian dicetak menjadi butiran bakso lalu dimasukkan dalam air hangat. Selanjutnya rebus butiran bakso dalam air mendidih hingga terapung sebagai tanda bakso sudah matang (Andriani, 2014).

2.8.4. Penggunaan Input Produksi

Besar kecilnya barang dan jasa dari hasil produksi tersebut merupakan penggunaan faktor produksi. Faktor produksi dapat diklasifikasikan menjadi dua macam : yang pertama adalah faktor produksi tetap, yaitu faktor produksi yang

kuantitasnya tidak tergantung pada jumlah yang dihasilkan. Contoh faktor produksi tetap dalam industri ini adalah alat atau mesin dan bangunan yang digunakan dalam proses produksi industri ikan lele dan patin. Kedua faktor produksi variabel, yaitu faktor produksi dimana jumlah dapat berubah dalam waktu yang relatif singkat, sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan. Contoh faktor produksi variabel dalam industri ikan lele dan patin adalah bahan baku dan tenaga kerja.

2.8.5. Biaya Produksi

Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa biaya dapat didefinisikan sebagai seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam bentuk uang, baik yang telah terjadi, sedang terjadi atau akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya merupakan seluruh pengorbanan yang dilakukan dengan berkurangnya asset atau bertambahnya kewajiban dalam proses produksi yang dapat diukur dalam bentuk uang (Harahap dan Tukino, 2020). Biaya produksi merupakan seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh produsen untuk memperoleh faktor-faktor produksi—baik berupa input fisik maupun nonfisik—dalam rangka menghasilkan suatu barang atau jasa selama periode tertentu (Abdullah, 2023). Biaya produksi juga diartikan sebagai keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk. Dalam kegiatan industri, biaya produksi dapat dihitung berdasarkan jumlah produk yang siap dijual. Biaya produksi dibagi menjadi 2 yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*)

1. Biaya Tetap

Biaya tetap atau sering disebut dengan *fixed cost* adalah biaya yang dikeluarkan dalam jumlah tetap atau konstan dan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Contohnya adalah gaji direktur produksi (Darya, 2019). Mulyadi (2016) menyebutkan bahwa biaya tetap merupakan biaya yang tidak mengalami perubahan (tetap) untuk memproduksi barang atau jasa yang dihasilkan dalam sebuah perusahaan. Aladin (2011) menjelaskan bahwa biaya tetap adalah biaya yang memiliki karakteristik diantaranya: (a) Biaya jumlahnya tetap (konstan), (b) Biaya tetap per satuan (*unit cost*) berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan. Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin rendah biaya satuan, begitu juga sebaliknya. Contoh: biaya overhead pabrik, biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel atau sering disebut dengan *variable cost* adalah biaya yang dikeluarkan per unit produksi dapat berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas. Contohnya: biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Darya, 2019). Menurut Aladin (2011), Biaya variabel adalah biaya yang memiliki karakteristik diantaranya (a) Biaya yang jumlah totalnya berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan. Semakin besar volume kegiatan maka semakin besar pula jumlah total biaya variabel, begitu juga sebaliknya semakin rendah volume kegiatan maka semakin rendah pula jumlah total biaya variabel. (b) Biaya variabel per satuan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan, jadi biaya satuan konstan.

2.8.6. Pendapatan

Pendapatan usaha merupakan penerimaan yang diperoleh setelah dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk usaha yang dijalankan. Pendapatan usaha agroindustri Bakso Ikan dibagi menjadi 2 macam, yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor adalah penerimaan usaha pengolahan ikanpatin dan lele menjadi bakso ikan dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga (Kamal, Tety, dan Tarumon 2016). Pendapatan bersih merupakan keuntungan yang diterima oleh pengusaha atau pengrajin keripik nenas yang diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi.

2.8.7. Efisiensi Agroindustri

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

Dimana:

$RCR > 1$, usaha agroindustri menguntungkan

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

$RCR < 1$, usaha agroindustri merugikan

2.8.8. Nilai Tambah

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok

dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir di konsumen akhir. Nilai tambah pada setiap rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan setiap anggota dari rantai pasok tersebut (Marimin, 2013).

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

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

2.9. Subsistem Pemasaran

Swastha dan Irawan dalam Susanti (2016), sistem pemasaran adalah

kumpulan lembaga-lembaga yang melakukan tugas pemasaran barang, jasa, ide, atau faktor- faktor lingkungan yang saling memberikan pengaruh dan membentuk serta mempengaruhi hubungan perusahaan dengan pasarnya. Menurut Hasyim (2012), tataniaga adalah kegiatan yang produktif. Pengertian produktif bukan semata-mata mengubah bentuk suatu barang menjadi barang lain. Suatu kegiatan dinyatakan produktif jika dapat menciptakan barang- barang tersebut menjadi lebih berguna bagi masyarakat dan hal itu terjadi karena berbagai hal, meliputi kegunaan bentuk (*form utility*), kegunaan tempat (*placeutility*), kegunaan waktu (*time utility*) dan kegunaan milik (*possession utility*). Tujuan pemasaran adalah membuat agar penjualan menjadi lebih banyak dan mengetahui serta memahami konsumen dengan baik sehingga produk atau pelayanan yang diberikan sesuai dengan selera konsumen dan dapat terjual.

2.9.1. Biaya Pemasaran

Menurut Rahim (2007) secara umum biaya merupakan pengorbanan yang dikeluarkan oleh produsen untuk memperlancar usahanya serta mendapatkan hasil yang maksimal. Biaya juga merupakan pengorbanan yang diukur dengan alat tukar berupa uang yang dilakukan untuk mencapai tujuan tertentu dalam usahatannya. Biaya pemasaran diukur dengan margin pemasaran, yang sebenarnya hanya menunjukkan sebagian dari pembayaran konsumen yang diperlukan untuk menutupi biaya yang dikeluarkan dalam proses pemasaran (Firdaus, 2012).

Menurut Mulyadi (2005) biaya pemasaran adalah meliputi semua biaya

yang terjadi sejak saat produk selesai diproduksi dan disimpan dalam gudang, sampai pada saat produk tersebut diubah kembali dalam bentuk tunai. Secara garis besar biaya pemasaran dapat dibagi menjadi dua golongan; (1) Biaya untuk mendapatkan pesanan, yaitu semua biaya yang dikeluarkan dalam usaha untuk memperoleh pesanan; (2) Biaya untuk memenuhi pesanan, yaitu semua biaya yang dikeluarkan produk sampai ke tangan pembeli.

2.9.2. Margin Pemasaran

Margin pemasaran adalah selisih harga yang diterima petani dengan harga yang telah dibayarkan oleh konsumen (Elly, dkk. 2013). Margin pemasaran yaitu perbedaan harga antara yang dibayarkan konsumen dengan harga yang diterima produsen. Panjang pendeknya saluran pemasaran mempengaruhi margin pemasaran, semakin panjang saluran pemasaran akan menyebabkan semakin besar margin pemasaran, karena melibatkan banyak lembaga pemasaran. Besarnya angka margin pemasaran akan menyebabkan harga yang diterima produsen semakin kecil dibandingkan dengan harga yang dibayarkan konsumen langsung ke produsen (Ismayanti dalam Wenda, R 2021).

2.9.3. Efisiensi Pemasaran

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

Menurut Ismail dalam Wayan (2020) sistem pemasaran yang efisien jika memberikan keuntungan kepada pelaku usaha yang melibatkan proses produksi sampai ke proses penjualan akhir. Kegiatan pemasaran berjalan lancar jika memiliki daya beli konsumen yang tinggi dan distribusi secara tepat. Saluran pemasaran yang panjang menyebabkan biaya pemasaran yang tinggi, karena setiap perantara ingin mendapatkan keuntungan untuk menutupi biaya pemasaran yang telah dikeluarkan. Semakin kecil persentase efisiensi pemasaran maka pemasaran semakin efisien, sebaliknya jika semakin besar persentase efisiensi pemasaran maka pemasaran semakin tidak efisien.

Efisiensi adalah perbandingan yang terbaik antara input (masukan) dan output (hasil antara keuntungan dengan sumber-sumber yang dipergunakan), dan merupakan hasil terbaik yang dicapai dengan penggunaan sumber daya yang terbatas (Yogi, 2018).

2.10. Subsistem Penunjang

Menurut Soekartawi (2004), subsistem penunjang sangat membantu dalam pengembangan agribisnis seperti: aspek kewirausahaan, penguasaan teknologi dan finansial. Pengembangan agribisnis itu akan berhasil jika pihak petani maupun pengelola jeli dalam memilih komoditi yang mempunyai Comparative Advantage yang diusahakan, diolah dan seklaian dipasarkan.

Subsistem penunjang dapat juga diartikan sebagai kegiatan jasa yang melayani pertanian seperti: kebijakan pemerintah, penyuluhan, pembiayaan dan lain-lain. Secara ringkas dapat dinyatakan, sistem agribisnis menekankan pada

keterkaitan dan integrasi vertikal antara beberapa subsistem bisnis dalam satu sistem komoditas (Saragih, 2001).

2.11. Penelitian Terdahulu

Putra (2019) melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Abon Ikan di Kabupaten Indragiri Hilir”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha, (2) penggunaan faktor produksi dan proses produksi, serta (3) biaya, produksi, pendapatan, efisiensi usaha, dan nilai tambah pada agroindustri abon ikan. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan teknik pengambilan sampel secara sensus terhadap pelaku usaha abon ikan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha abon ikan termasuk dalam skala usaha kecil dengan penggunaan teknologi semi modern. Proses produksi meliputi persiapan bahan baku, pengukusan ikan, penghalusan, pencampuran bumbu, penggorengan, dan pengemasan. Total biaya produksi per proses sebesar Rp1.250.000 dengan hasil produksi sebesar 10 kg abon ikan. Nilai produksi yang diperoleh sebesar Rp3.000.000, sehingga pendapatan bersih yang diperoleh sebesar Rp1.750.000 per proses produksi.

Efisiensi usaha (R/C Ratio) diperoleh sebesar 2,89, yang menunjukkan bahwa usaha agroindustri abon ikan sangat layak dan menguntungkan untuk dikembangkan.

Hidayat (2021) melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Ikan di Kabupaten Bengkalis”. Penelitian ini bertujuan

untuk menganalisis penggunaan input produksi, proses produksi, serta tingkat pendapatan dan efisiensi usaha agroindustri kerupuk ikan. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan pendekatan studi kasus.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kerupuk ikan menggunakan bahan baku ikan segar dengan teknologi semi modern. Proses produksi meliputi pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan, pengeringan, dan penggorengan. Total biaya produksi sebesar Rp800.000 per proses produksi dengan hasil produksi sebesar 25 kg kerupuk ikan. Nilai produksi yang diperoleh sebesar Rp2.200.000, sehingga pendapatan bersih sebesar Rp1.400.000. Efisiensi usaha (R/C Ratio) yang diperoleh sebesar 3,24, yang menunjukkan bahwa usaha agroindustri kerupuk ikan sangat efisien dan menguntungkan.

Sari (2021) melakukan penelitian yang berjudul "*Analisis Kelayakan Usaha Nugget Ikan di Kota Medan*". Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, produksi, pendapatan, dan efisiensi usaha agroindustri nugget ikan. Metode penelitian menggunakan pendekatan studi kasus dengan pengambilan data secara langsung dari pelaku usaha.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha nugget ikan menggunakan bahan baku ikan segar dengan teknologi semi modern. Proses produksi meliputi penggilingan ikan, pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan, pelapisan tepung roti, dan pengemasan. Total biaya produksi sebesar Rp1.500.000 dengan hasil produksi sebesar 20 kg nugget ikan. Nilai produksi sebesar Rp3.800.000 sehingga pendapatan bersih sebesar Rp2.300.000. Efisiensi usaha (R/C Ratio)

diperoleh sebesar 2,53, yang menunjukkan bahwa usaha nugget ikan sangat layak dan menguntungkan untuk dikembangkan.

Hidayat (2021) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha dan Pemasaran Agroindustri Ikan Patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Profil Usaha, Karakteristik pengusaha, karakteristik pedagang, teknologi produksi penyalanian, biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi serta pemasaran ikan patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar . Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Kampar yang selanjutnya dipilih Kecamatan Kampar yang terdapat industri ikan salai patin.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, rata-rata pengusaha dan pedagang ikan patin salai masih dalam usia produktif, dan menggunakan teknologi dalam proses produksinya dalam berusaha ikan patin salai sehingga akan dapat mengembangkan usahanya dengan maksimal. Dalam satu kali proses produksi rata-rata para pengusaha penyalanian ikan patin Desa Air Tiris memerlukan biaya sebanyak Rp 7.388.542,2, produksi ialah sebanyak 150,8 Kg/produksi. Rata-rata penerimaan adalah sebanyak Rp 9.050.000. Sehingga keuntungan yang diperoleh Rp 1.661.457,8 per proses produksinya. Nilai efisiensi (RCR) dari usaha ikan salai yaitu (3,21).

Lukkas (2016), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha Tani Ikan Patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar

Provinsi Riau”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik petani dan profil usahatani ikan patin, teknologi budidaya usahatani ikan patin, alokasi penggunaan input, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisisensi, dan *break event point* di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa umur petani ikan patin di desa Koto Mesjid tergolong dalam umur produktif dengan umur rata-rata 40 tahun dan berpengalaman serta jumlah tanggungan keluarga rata-rata 4 jiwa.

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

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

dan penebaran benih. Rata-rata alokasi penggunaan faktor produksi luas kolam adalah 95m²/proses produksi benih 18.717 ekor/proses produksi, pakan 1893/proses produksi dan penggunaan tenaga kerja 23,16 HKP/proses produksi. Rata-rata produksi 1.646 Kg/proses produksi. Rata-rata biaya produksi Rp 17.722.210/proses produksi. Rata-rata pendapatan bersih Rp 5.844.456,67/proses produksi dan efisiensi (RCR) 2,30. (3). Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi ikan lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak adalah luas kolam dan benih.

Ari (2020), melakukan penelitian dengan judul “Analisis Usaha dan Pemasaran Ikan Lele di Desa Hangtuh Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha ikan lele, teknik budidaya, besar biaya, pendapatan dan efisiensi usaha budidaya ikan lele serta system pemasaran pada usaha budidaya ikan lele di Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Karakteristik pengusaha ikan lele rata-rata berumur 38 tahun, tingkat pendidikan 10 tahun, tanggungan keluarga 4 jiwa, dan pengalaman berusaha selama 4 tahun, sedangkan rata-rata umur pedagang adalah 36 tahun, tingkat pendidikan 12 tahun, pengalaman berdagang 4 tahun. Biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh petani ikan per periode produksi sebesar Rp 18.836.980/periode produksi, sedangkan pendapatan kotor yang diperoleh sebesar Rp 35.307.500/periode produksi. Pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha sebesar Rp 16.470.520/periode produksi. Usaha

budidaya ikan lele dalam kolam sudah termasuk efisien atau menguntungkan serta layak dikembangkan karena dilihat nilai RCR yang diperoleh sebesar 2,88 atau besar dari 1. (2) Pemasaran ikan lele di Kecamatan Perhentian Raja Kabupaten Kampar hanya ada 1 saluran pemasaran yaitu dari petani ke pedagang pengumpul kemudian dari pedagang pengumpul ke konsumen akhir.

2.12. Kerangka Berpikir

Agribisnis mengacu kepada semua aktivitas mulai dari pengadaan, penyaluran sampai pada pemasaran produk yang dihasilkan oleh suatu usahatani atau agroindustri yang saling terkait satu sama lain. Permasalahan dalam pengembangan agribisnis perikanan di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya (Studi kasus pada usaha Bakso Ikan Sedap Bakat) salah satunya yaitu

Penyediaan sarana produksi yaitu pakan. Terdapat 6 aspek yang penting dalam penelitian ini yaitu: 1. Karakteristik Responden dan Profil Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat. Meliputi: umur, lama pendidikan, pengalaman usaha, dan tanggungan keluarga, 2. Subsistem penyediaan sarana produksi. Meliputi: penyediaan bibit sampai dengan panen dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif, 3. Subsistem usahatani. Meliputi: mulai dari penebaran bibit ikan sampai dengan panen dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 4. Subsistem agroindustri. Meliputi: ikan segar dioalah menjadi bakso ikan hingga siap packing dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 5. Subsistem pemasaran, meliputi: penyaluran bakso ikan patin dan lele ke pusat oleh- oleh

pekanbaru sampai dengan efisiensi pemasaran dapat diselesaikan dengan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif, 6. Lembaga penunjang, meliputi: lembaga penyuluhan, pelatihan dan lain-lain. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 1. Kerangka Pemikiran.



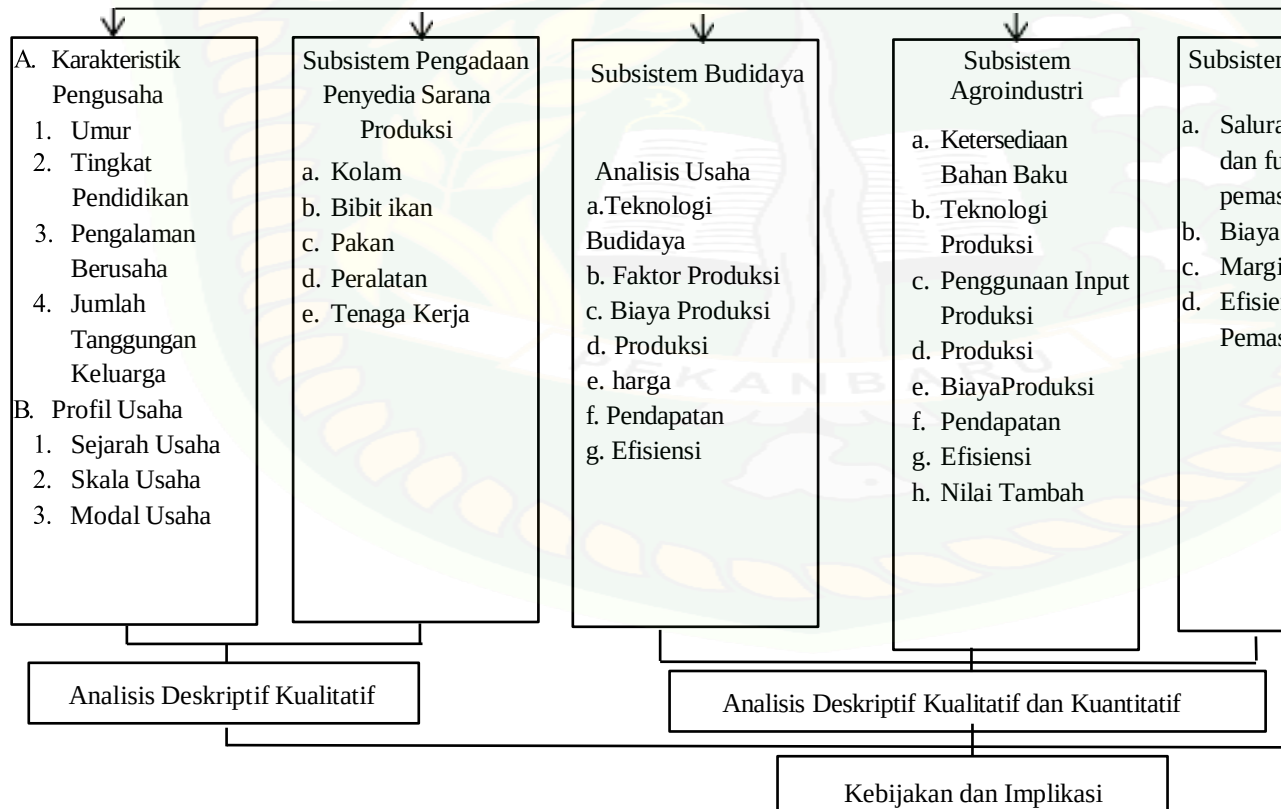
Potensi :

1. Permintaan pasar yang meningkat
2. Inovasi produk
3. Segmentasi pasar yang luas
4. Lokasi strategis

Permasalahan:

1. Kurangnya manajemen usaha
2. Teknologi yang digunakan masih sederhana
3. Kurangnya manajemen usaha
4. Penjualan produk dan produksi menurun

Analisis Sistem Agribisnis



III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah sensus, pada usaha Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau pada usaha agribisnis usaha Bakso ikan Sedap yang berada di Jalan Lundang No. 130 RT 05 RW 08, Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru, pemilihan tempat tersebut dikarenakan Usaha Sedap Bakat merupakan tempat usaha yang menetapkan sistem produksi yaitu pengolahan ikan patin dan lele menjadi bakso ikan.

Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan yang dimulai dari bulan November 2025 sampai bulan April 2026, dengan serangkaian tahapan kegiatan yang meliputi penyusunan skripsi, pembuatan kuesioner, pengumpulan data primer dan data sekunder, pengolahan data, analisis data serta penyusunan laporan akhir.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Pengambilan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sensus, keseluruhan responden yaitu pengusaha dan 3 tenaga kerja.

3.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis dan teknik dalam pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dapat di peroleh 2 sumber sebagai berikut :

1. Data primer

Pengumpulan data primer pada usaha bakso ikan sedap bakat dilakukan melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner atau

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

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh melalui sumber-sumber lain yang tersedia sebelum penelitian dilakukan, yang terhubung dalam penelitian seperti, BPS Kota Pekanbaru serta literatur dan buku-buku pendukung lainnya seperti buku, laporan, jurnal dan skripsi yang dianggap dapat memberikan informasi untuk melengkapi penelitian ini. Data sekunder yang diperoleh berupa keadaan umum daerah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan dan produksi ikan patin dan lele, serta data lain yang mendukung penelitian ini. Data sekunder nantinya dapat diolah dan dianalisis dengan menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif.

3.4. Konsep Operasional

Konsep dasar dan batasan operasional mencakup pengertian yang digunakan untuk mendapatkan dan menganalisis data sesuai dengan tujuan penelitian. Definisi operasional untuk masing-masing variabel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Sistem agribisnis perikanan adalah serangkaian kegiatan produksi ikan yang dimulai dengan aktivitas subsistem penyediaan sarana produksi, usahatani, agroindustri, hingga pemasaran dan penunjang. Ikan yang diusahakan yaitu ikan patin dan ikan lele.
2. Subsistem Pengadaan Sarana Produksi adalah pengadaan sarana produksi yang terkait dengan kegiatan budidaya ikan patin dan lele. Maka dari itu dibutuhkan sarana produksi seperti benih ikan, pakan ikan, pupuk kolam, dan lain sebagainya.
3. Kolam merupakan tempat untuk membudidayakan ikan patin dan ikan lele (unit). Jenis kolam yang digunakan berbeda antara kolam ikan patin dan ikan lele.
4. Tenaga kerja adalah orang yang berkerja untuk kegiatan proses produksi bakso ikan mulai dari pengolahan sampai produk siap dipasarkan. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. (HOK/Proses produksi).
5. Padat tebar merupakan banyaknya bibit ikan yang dimasukkan ke dalam kolam, untuk kolam ikan lele dengan ukuran persegi panjang (ekor/m^3) dan kolam ikan patin berbentuk tabung (ekor/m^3).

6. Usahatani ikan patin dan ikan lele merupakan kegiatan usaha yang dilakukan diatas sebidang lahan atau kolam usahatani dengan komoditi ikan patin dan ikan lele.
7. Budidaya ikan patin dan ikan lele adalah rentang waktu dalam mengusahakan agribisnis ikan patin dan ikan lele mulai dari penebaran bibit ikan sampai dengan pasca panen (4 bulan/periode produksi).
8. Produksi adalah ikan lele dan ikan patin yang dihasilkan dalam bentuk ikan segar (Kg/ periode produksi).
9. Biaya produksi ikan patin dan ikan lele adalah semua biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam proses budidaya ikan patin dan ikan lele, seperti pembelian bibit, pakan, obat-obatan, (Rp/ periode produksi).
10. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan hasilnya tidak dipengaruhi oleh proses produksi, seperti kolam (Rp/periode produksi)
11. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tergantung pada besar kecilnya proses produksi, seperti bibit, pakan, obat-obatan (Rp/periode produksi).
12. Penyusutan alat adalah nilai susut alat yang digunakan pengusaha untuk memproduksi bakso ikan (Rp/tahun/proses produksi).
13. Pendapatan kotor adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil kali jumlah produksi dengan harga yang berlaku (Rp/proses produksi).
14. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usahatani/budidaya ikan patin dan ikan

lele (Rp/proses produksi)

15. Agroindustri ikan patin dan lele adalah suatu proses pengolahan ikan patin dan lele sehingga dapat memberikan nilai tambah dengan menggunakan berbagai teknologi atau peralatan, seperti pengolahan bakso ikan lele dan patin.
16. Sarana produksi agroindustri adalah input yang digunakan dalam proses pengolahan ikan patin dan ikan lele menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah meliputi ikan patin, ikan lele, mesin atau teknologi pengolahan dan bahan- bahan lainnya.
17. Biaya produksi agroindustri adalah sejumlah biaya yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam proses pengolahan ikan patin dan lele hingga menjadi suatu produk olahan yang memiliki nilai tambah seperti, bahan baku, bahan penunjang, peralatan, tenaga kerja (Rp/proses produksi).
18. Satu kali proses produksi adalah waktu yang digunakan dalam proses produksi pengolahan ikan patin dan lele segar sampai dengan menjadi ikan olahan yaitu bakso ikan dalam waktu kurang 1 hari (Kg/proses produksi).
19. Bahan baku adalah bahan dasar ikan lele dan patin segar yang diolah melalui proses tertentu menjadi bakso ikan. (Kg/Proses Produksi).
20. Output adalah jumlah olahan bakso ikan patin dan lele yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg/proses produksi).
21. Harga ikan patin dan lele adalah nilai untuk ikan patin dan lele ataupun hasil

olahan dari ikan patin dan ikan lele yang dijual oleh pengusaha berdasarkan harga jual pada saat penelitian (Rp/Kg).

22. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dalam satu satuan input, yaitu banyaknya hasil bakso ikan yang dihasilkan dari satu Kg ikan segar.
23. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dari proses pengolahan produk (Rp/HOK).
24. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk jadi dengan tambahan nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang (Rp/proses produksi).
25. Pemasaran merupakan suatu rangkaian kegiatan yang tersusun secara sistematis yang bertujuan untuk menjual hasil dari pengolahan bahan baku yang dimiliki sampai ke tangan ke konsumen.
26. Biaya pemasaran adalah sejumlah biaya yang digunakan dalam penyaluran produk ikan patin dan lele serta olahannya dari produsen sampai kepada konsumen akhir (Rp/proses produksi).
27. Margin pemasaran adalah selisih harga produk ikan patin dan lele serta olahannya yang dibayarkan oleh konsumen akhir dengan harga yang diterima oleh produsen (Rp/proses produksi).
28. Efisiensi pemasaran adalah persentase perbandingan antara total biaya pemasaran produk ikan patin dan lele serta olahannya dengan total nilai produk (%)
29. Subsistem penunjang yaitu semua jenis kegiatan yang berfungsi untuk

mendukung dan melayani serta mengembangkan kegiatan subsistem hulu, subsistem usahatani, dan subsistem hilir.

3.5. Analisis Data

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

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

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

3.5.2. Analisis Pengadaan Sarana Produksi

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

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

A. Teknik Budidaya

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

B. Faktor Produksi

Analisis faktor produksi pada budidaya ikan patin dan lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dianalisis menggunakan analisi deskriptif kualitatif dan kuantitatif yaitu dengan mendiskripsikan penggunaan faktor produksi budidaya ikan patin dan lele yang meliputi luas kolam, bibit, tenaga pakan dan tenaga kerja.

1. Kolam

Kolam merupakan sarana utama dalam kegiatan budidaya ikan yang berfungsi sebagai tempat pemeliharaan ikan patin dan lele.

Menurut Kordi (2019), luas kolam berpengaruh terhadap kapasitas produksi dan jumlah ikan yang dapat dipelihara. Rumus kepadatan tebar

$$Kt = \frac{\text{Jumlah Ikan}}{\text{Luas Kolam}}$$

Keterangan:

KT = Kepadatan Tebar (ekot/m²)

Jumlah Ikan = Total ikan yang di tebar (ekor)

Luas Kolam = Luas kolam (m²)

2. Bibit ikan

Bibit ikan merupakan faktor produksi awal yang sangat menentukan keberhasilan usaha budidaya ikan patin dan lele sebagai bahan baku dalam agroindustri bakso ikan. Kualitas bibit yang baik akan berpengaruh terhadap tingkat pertumbuhan, kesehatan ikan, serta hasil produksi yang dihasilkan.

Bibit ikan yang digunakan dalam penelitian ini dianalisis secara deskriptif, meliputi:

- jenis bibit ikan (patin dan lele)
- ukuran bibit saat penebaran
- sumber bibit (pembudidaya lokal atau hatchery)
- jumlah bibit yang ditebar
- kondisi fisik bibit (aktif, tidak cacat, dan sehat)

Menurut Kordi (2019), bibit ikan yang berkualitas ditandai dengan gerakan yang lincah, warna tubuh cerah, tidak mengalami luka, serta memiliki ukuran yang seragam. Penggunaan bibit yang berkualitas akan meningkatkan peluang keberhasilan budidaya dan mengurangi risiko kematian ikan.

Selain itu, pemilihan sumber bibit juga penting untuk menjamin kontinuitas produksi. Bibit yang berasal dari hatchery terpercaya umumnya memiliki kualitas genetik yang lebih baik dan tingkat ketahanan yang tinggi terhadap penyakit

3. Pakan

Pakan merupakan faktor produksi utama dalam budidaya ikan karena berpengaruh langsung terhadap pertumbuhan dan hasil produksi. Menurut Effendie (2020), efisiensi penggunaan pakan dapat diukur melalui *Feed*

Conversion Ratio (FCR). Rumus konversi pakan (FCR):

$$\text{FCR} = \frac{\text{Jumlah pakan}}{\text{pertambahan berat ikan}}$$

4. Tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang berperan dalam seluruh proses produksi mulai dari persiapan benih sampai panen:

Menurut Soekartawi (2016), tenaga kerja dapat dihitung dalam satu Hari Orang Kerja (HOK), dengan rumus:

$$\text{HOK} = \frac{\text{Total jam kerja}}{\text{Jam kerja standatr}}$$

C. Biaya Produksi

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

$$\text{TC} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

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

Keterangan :

TC = Total biaya produksi (Rp/Kg/Periode produksi)

TFC = Total biaya tetap (Rp/Kg/ Periode produksi)

TVC = Total biaya variabel (Rp/Kg/ Periode produksi)

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

PX1 = Harga bibit ikan patin (Rp/ekor)

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

PX2 = Harga bibit ikan lele (Rp/ekor)

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

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

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

PX4 = Harga pakan patin (Rp/Kg)

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

PX5 = Harga pakan lele (Rp/Kg)

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

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

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

Keterangan:

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

NB = Harga beli alat (Rp/Unit)

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

UE = Umur Ekonomis alat (Tahun)

D. Pendapatan

1. Pendapatan Kotor

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

$$TR = Y.Py \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan :

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

Y = Total produksi ikan patin dan lele (Kg/ Periode produksi)

Py = Harga produksi ikan patin dan lele (Rp/Kg)

2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah pendapatan yang diperoleh dari selisih pendapatan kotor dengan biaya produksi tahu mentah dan tahu goreng. Pendapatan bersih dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2015):

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

Keterangan:

PI = Pendapatan Bersih (Rp/proses produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)

TC = Biaya Produksi (Rp/proses produksi)

E. Efisiensi Usahatani

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

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

Keterangan :

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

TR = Total penerimaan (Rp/ Periode produksi)

TC = Total biaya (Rp/ Periode produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :

RCR > 1 = usahatani sudah efisien dan menguntungkan.

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

RCR < 1 = usahatani tidak menguntungkan.

3.5.4. Analisis Agroindustri Bakso Ikan Patin dan Lele

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

A. Ketersediaan Bahan Baku

Ketersediaan bahanbaku merupakan faktor utama dalam keberlanjutan

usaha agroindustri, bahan baku dalam penelitian ini Adalah ikan patin dan lele yang digunakan dalam proses produksi bakso ikan. Menurut Manullang dan Darus (2021), penggunaan bahan baku dalam agroindustr

B. Teknologi Produksi

Analisis teknologi pada usaha bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru meliputi alat yang digunakan dalam proses produksi bakso ikan sedap bakat dari pembersihan sampai pengemasan yang dianalisis secara deskriptif kualitatif.

C. Penggunaan Input Produksi

Alat analisis teknologi pada usaha bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru yang digunakan dalam penelitian ini Adalah analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif, dengan tujuan untuk memberikan Gambaran atau hasil penbelitian yang telah dilakukan.

D. Produksi

Produksi merupakan hasil akhir dari proses pengolahan bahan baku ikan patin dan lele menjadi bakso ikan dalam satuan tertentu (kg atau butir) dalam satu kali proses produksi atau periode tertentu. Analisis produksi bertujuan untuk mengetahui tingkat output yang dihasilkan serta efisiensi proses produksi dalam usaha agroindustri.

Menurut Soekartawi (2016), produksi adalah hasil yang diperoleh dari kombinasi berbagai faktor produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, dan teknologi dalam suatu proses produksi.

E. Biaya Produksi

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

$$TC = TVC + TFC$$

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

Keterangan:

TC = Total biaya produksi (Rp/proses produksi)

TVC = Total biaya variabel (Rp/proses produksi)

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

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

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

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

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

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

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

PX₄ = Harga bahan pendukung (Rp/proses produksi)

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

F. Pendapatan

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha agroindustri usaha bakso

ikan sedap bakat dapat diperoleh dengan cara mengalikan antara jumlah produksi dengan harga yang berlaku, dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi dalam Mulatini (2016), sebagai berikut :

$$TR = (Y1. Py1) + (Y2.Py2) \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan :

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

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

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

Keterangan:

- π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)
- TR = Total penerimaan (Rp/proses produksi)
- TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

G. Efisiensi Agroindustri

Efisiensi usaha agroindustri usaha bakso ikan sedap bakat akan dianalisis dengan menggunakan rumus Return Cost Ratio (RCR) (Soekartawi, 2006)

sebagai berikut:

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

Keterangan :

RCR = *Return Cost Of Ratio*

TR = Total penerimaan (Rp/Proses produksi)

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

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :

RCR > 1, Usaha agroindustri usaha bakso ikan sedap bakat sudah efisien dan menguntungkan.

RCR = 1, Usaha agroindustri usaha bakso ikan sedap bakat berada pada titik impas (BEP).

RCR < 1, Usaha agroindustri usaha bakso ikan sedap bakat tidak menguntungkan.

H. Nilai Tambah Bakso Ikan Patin dan Lele

Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami dalam Maharani (2013), dapat dilihat pada Tabel 3. Nilai tambah = Nilai Output – Sumbangan Input Lain – Bahan Baku
Prosedur perhitungan nilai tambah menurut Hayami (1987) dalam Maharani (2013) dapat dilihat pada Tabel 6. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut :

1. Output adalah bakso ikan patin fan lele yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
2. Bahan baku adalah jumlah ikan patin dan lele yang akan diolah

menjadi bakso ikan dalam satu kali proses produksi (Kg/proses produksi).

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

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

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	(1)
2	Bahan Baku (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9a + 9b) (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / ((10) \times 100)$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	Tingkat Keuntungan (%)	$(12b) = (12a) / ((11a) \times 100)$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / ((11a) \times 100)$
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a) / ((14) \times 100)$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9a + 9b) / ((14) \times 100)$
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / ((14) \times 100)$

Sumber: Hayami (1987) dalam Maharani (2013).

3.5.5. Analisis Pemasaran

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

A. Saluran Pemasaran

Saluran pemasaran merupakan jalur yang dilalui produk dari produsen hingga sampai ke konsumen akhir. Analisis saluran pemasaran bertujuan untuk mengetahui panjang pendeknya rantai distribusi dan efisiensi pemasaran.

Menurut Kotler dan Keller (2016), saluran pemasaran adalah serangkaian organisasi yang saling bergantung dalam proses penyampaian produk ke konsumen.

Saluran pemasaran dalam penelitian ini dianalisis secara deskriptif dengan mengidentifikasi:

- pihak-pihak yang terlibat
- alur distribusi produk
- jumlah tingkat saluran pemasaran

Contoh bentuk saluran pemasaran:

1. Produsen → Konsumen
2. Produsen → Pedagang → Konsumen
3. Produsen → Pedagang Besar → Pengecer → Konsumen

B. Lembaga Pemasaran

Lembaga pemasaran adalah pihak-pihak yang terlibat dalam proses distribusi produk dari produsen ke konsumen.

Menurut Sudiyono (2002), lembaga pemasaran terdiri dari pedagang perantara yang berfungsi menyalurkan barang dan jasa.

Lembaga pemasaran dalam penelitian ini dianalisis secara deskriptif, meliputi:

- produsen (usaha bakso ikan Sedap Bakat)
- pedagang pengumpul (jika ada)
- pedagang pengecer
- konsumen akhir

Analisis juga mencakup:

- peran masing-masing lembaga
- hubungan antar lembaga
- sistem penjualan (langsung/titip jual)

C. Fungsi Pemasaran

Fungsi pemasaran adalah kegiatan yang dilakukan dalam proses penyaluran produk dari produsen ke konsumen.

Menurut Kohls dan Uhl (2002), fungsi pemasaran terdiri dari fungsi pertukaran, fungsi fisik, dan fungsi fasilitas.

1. Fungsi Pertukaran

- kegiatan jual beli
- penentuan harga

2. Fungsi Fisik

- penyimpanan
- pengangkutan

3. Fungsi Fasilitas

- sortasi dan grading
- pembiayaan
- penanggungan risiko
- informasi pasar

Analisis fungsi pemasaran dilakukan secara deskriptif dengan mengidentifikasi fungsi-fungsi yang dilakukan oleh masing-masing lembaga pemasaran.

D. Biaya Pemasaran

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

$$B_p = B_1 + B_2 + B_3 + B_4 + B_5 + B_6 + B_7 + B_8 + B_n \dots\dots\dots(10)$$

Keterangan :

BP = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)

B1 = Biaya Karton Rentengan (Rp/Lembar)

B2 = Biaya Tinta untuk Stempel (Rp/Botol)

B3 = Biaya kertas merek dagang (Rp/lembar)

B4 = Biaya Pengemasan (Rp/Kg)

B5 = Biaya Transportasi (Rp/ Kg)

B6 = Biaya Tenaga Kerja (Rp/Kg)

B7 = Biaya Label Harga (Rp/Kg)

B8 = Biaya Sewa Tempat (Rp/Kg)

E. Margin Pemasaran

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

$$M = HK - HP \dots\dots\dots(11)$$

Dimana:

M = Margin pemasaran (Rp/Kg)

HK = Harga ditingkat konsumen (Rp/Kg)

HP = Harga ditingkat produsen (Rp/Kg)

F. Keuntungan Pemasaran

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

$$\pi = M - B \dots\dots\dots(12)$$

Dimana:

Π = Keuntungan Pemasaran(Rp/Kg)

M = Margin (Rp/Kg) Pemasaran

B = Biaya Pemasaran (Rp/Kg)

G. Efisiensi Pemasaran

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

$$EP = TBP / TNP \times 100\% \dots\dots\dots(13)$$

Keterangan:

EP = Efisiensi Pemasaran

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

TNP = Total Nilai Produk (Rp/Kg)

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

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

EP = 1, berarti sistem pemasaran berada pada titik impas

EP > 1, berarti sistem pemasaran usaha bakso ikan sedap bakat tidak menguntungkan EP = Efisiensi Pemasaran

3.5.6. Analisis Penunjang

Subsistem penunjang dalam sistem agribisnis perikanan dianalisis secara deskriptif melalui empat aspek: kebijakan pemerintah, penyuluhan, akses modal, dan transportasi. Keempatnya berperan penting dalam mendukung kelancaran rantai nilai—mulai dari produksi hingga pemasaran. Sistem agribisnis menekankan keterkaitan dan integrasi vertikal antara berbagai subsistem bisnis (Saragih, 2001). Dalam praktiknya, usaha seperti Sedap Bakat sangat bergantung pada dukungan ini: kebijakan UMKM dan pelatihan teknologi pasca panen mempercepat inovasi, akses modal menentukan kapasitas produksi, penyuluhan meningkatkan pemahaman manajemen dan keamanan pangan, sementara

transportasi yang memadai menjamin distribusi lancar ke pasar tradisional maupun modern. Tanpa subsistem penunjang yang kuat, efisiensi dan keberlanjutan usaha agroindustri akan sulit tercapai

1. Lembaga Penyuluhan

Lembaga penyuluhan merupakan pihak yang berperan dalam memberikan pembinaan, pelatihan, dan pendampingan kepada pelaku usaha agribisnis, termasuk usaha pengolahan bakso ikan. Penyuluhan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta sikap pelaku usaha dalam mengelola usahanya secara lebih efektif dan efisien.

Menurut Undang-Undang No. 16 Tahun 2006 tentang Sistem Penyuluhan Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan, penyuluhan merupakan proses pembelajaran bagi pelaku utama agar mampu mengakses informasi teknologi, permodalan, dan pasar.

Dalam penelitian ini, analisis lembaga penyuluhan dilakukan secara deskriptif dengan melihat:

- keberadaan penyuluh perikanan di lokasi penelitian
- frekuensi kegiatan penyuluhan
- materi penyuluhan (teknologi produksi, keamanan pangan, manajemen usaha)
- tingkat partisipasi pelaku usaha

Peran lembaga penyuluhan sangat penting dalam meningkatkan kapasitas pelaku usaha, terutama dalam penerapan teknologi pengolahan dan standar mutu

produk.

2. Lembaga Keuangan

Lembaga keuangan merupakan institusi yang menyediakan layanan permodalan bagi pelaku usaha untuk mendukung kegiatan produksi dan pengembangan usaha. Akses terhadap lembaga keuangan sangat menentukan keberlangsungan dan skala usaha agroindustri.

Menurut Kasmir (2018), lembaga keuangan adalah badan usaha yang bergerak di bidang keuangan yang menghimpun dan menyalurkan dana kepada masyarakat dalam bentuk kredit atau pembiayaan.

Lembaga keuangan yang dimaksud dapat berupa:

- bank (Bank BRI, BNI, Mandiri)
- lembaga keuangan mikro (koperasi, BMT)
- program pemerintah (KUR – Kredit Usaha Rakyat)

Analisis dilakukan secara deskriptif dengan melihat:

- sumber modal usaha (modal sendiri atau pinjaman)
- kemudahan akses terhadap kredit
- besarnya pinjaman yang diperoleh
- tingkat bunga atau biaya pinjaman

Akses modal yang baik akan memungkinkan pelaku usaha meningkatkan kapasitas produksi, memperbaiki teknologi, serta memperluas pemasaran.

3. Transportasi

Transportasi merupakan sarana pendukung yang berperan dalam distribusi

bahan baku dan produk jadi. Ketersediaan transportasi yang memadai akan memperlancar proses pemasaran dan menjaga kualitas produk.

Analisis transportasi dilakukan dengan melihat:

- jenis alat transportasi yang digunakan
- jarak tempuh distribusi
- biaya transportasi
- kondisi infrastruktur jalan



IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Letak Geografis dan Topografi

Kota Pekanbaru merupakan Ibu Kota Provinsi Riau yang secara geografis terletak pada koordinat lintang utara $0^{\circ}25'$ – $0^{\circ}45'$ dan bujur timur $101^{\circ}14'$ – $101^{\circ}34'$. Wilayah administratifnya mencakup luas sekitar 632,26 km², yang terbagi menjadi 12 kecamatan dan 83 kelurahan/desa. Secara iklim, wilayah ini termasuk dalam zona tropis basah, suhu maksimum harian berkisar antara 33,8°C hingga 36,0°C. Suhu minimum harian berada pada rentang 26,2°C hingga 28,0°C. Kelembaban udara minimum mencapai 97,0% hingga 100,0%, sementara kelembaban maksimum berkisar antara 77,0% hingga 86,0%

Kecamatan Bukit Raya merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kota Pekanbaru, terdiri atas 59 RW dan 251 RT. Luas wilayah Kecamatan Bukit Raya adalah 22,04 km² yang terbagi menjadi 5 kelurahan, yang terdiri dari Kelurahan Simpang Tiga, Kelurahan Tengkerang Selatan, Kelurahan Tengkerang Utara, Kelurahan Tengkerang Labuai dan Kelurahan Air Dingin. Data luas Kelurahan di Kecamatan Bukit Raya dapat disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Luas Kelurahan di Kecamatan Bukit Raya Pada Tahun 2024.

No	Kelurahan	Luas (Km ²)
1	Simpang Tiga	5,13
2	Tengkerang Selatan	3,09
3	Tengkerang Utara	2,64
4	Tengkerang Labuai	2,67
5	Air Dingin	8,51
Jumlah		22,04

Sumber: BPS Kecamatan Bukit Raya 2025

Secara geografis, Kecamatan Bukit Raya memiliki batasa wilayah, sebelah timur berbatasan dengan Tenayan Raya, sebealah barat berbatasan

Kecamatan Marpoyan Damai, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Sail, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Kampar (BPS Kecamatan Bukit Raya dalam Angka 2025).

4.2. Keadaan Umum Penduduk

Jumlah keseluruhan penduduk Kecamatan Bukit Raya mencapai 110.783 jiwa pada tahun 2024. Kepadatan penduduknya mencapai 5.026 jiwa/km², dengan kelurahan terpadat yaitu Kelurahan Tengkerang Utara dengan nilai Kepadatan Penduduknya sebesar 8.120 jiwa/km². Sedangkan Kelurahan Tengkerang Selatan merupakan kelurahan dengan jumlah penduduk paling sedikit yaitu sebesar 18.044 jiwa, dan kepadatan penduduknya sebesar 5.839 jiwa/km².

Tabel 5. Keadaan Demografi Kecamatan Bukit Raya Tahun 2024

No	Kelurahan	Jumlah penduduk (jiwa)	Kepadatan Penduduk (Jiwa/Km ²)	Jenis Kelamin		Sex Ratio
				Laki - laki	Perempuan	
1	Simpang Tiga	22.300	4.347	11.179	11.121	100
2	Tengkerang Selatan	18.044	5.839	9.020	9.024	99
3	Tengkerang Utara	21.437	8.120	10.715	10.722	99
4	Tengkerang Labuai	19.535	7.316	9.668	9.867	98
5	Air Dingin	29.467	3.463	14.745	14.722	100
Jumlah		110.783	29.085	55.327	55.456	

Sumber : Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka 2025

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan , Kelurahan Air Dingin merupakan salah satu kelurahan dengan jumlah penduduk terbesar di wilayah tersebut. Tercatat sebanyak 29.467 jiwa penduduk tinggal di Kelurahan Air Dingin, menjadikannya kelurahan dengan populasi tertinggi dibandingkan dengan empat kelurahan lainnya, yaitu Simpang Tiga 22.300 jiwa, Tengkerang Utara 21.437 jiwa, Tengkerang Labuai (19.535 jiwa), dan Tengkerang Selatan (18.044 jiwa). Jumlah

penduduk laki-laki di Kelurahan Air Dingin tercatat sebanyak 14.745 jiwa, sedangkan penduduk perempuan sebanyak 14.722 jiwa. Perbedaan jumlah yang sangat kecil antara kedua jenis kelamin tersebut menghasilkan sex ratio sebesar 100, yang berarti terdapat keseimbangan nyaris sempurna antara jumlah penduduk laki-laki dan perempuan di kelurahan ini.

4.2.1. Penduduk Berdasarkan Tingkat Umur

Jumlah Penduduk menurut umur di Kelurahan Air Dingin dapat dilihat Pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur di Kelurahan Air Dingin Tahun 2024

No	Kelompok Umur	Total Jiwa	Persentase (%)
1	0 – 14	9.467	23,29
2	15 – 64	26.485	65,15
3	> 65	4.698	11,56
Jumlah		40.650	100,00

Sumber : Kelurahan Air Dingin, 2025

Tabel 6 dapat dilihat bahwa total penduduk di Kelurahan Air Dingin sebanyak 40.650 jiwa dan total penduduk tertinggi yaitu pada umur 15 – 64 tahun sebesar 65,15% dan umur penduduk yang paling rendah pada umur 65 keatas sebesar 11,56%, sedangkan untuk umur produktif yaitu pada umur 15 – 64 tahun dapat dilihat pada data di atas bahwa semakin bertambahnya usia umur produktif maka semakin berkurang jumlah penduduk setiap tahunnya.

4.2.2. Penduduk Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan memiliki peranan yang sangat penting dalam berhasil atau tidaknya Pembangunan suatu daerah sangat dipengaruhi oleh Tingkat Pendidikan penduduknya. Semakin maju pendidikan akan memberikan pengaruh

positif bagi masa depan dalam berbagai bidang kehidupan. Tingkat Pendidikan di Kelurahan Air Dingin di Kecamatan Bukit Raya beraneka ragam mulai dari TK, SD, SLTP, SLTA, DIPLOMA, Akademi/Strata I, Strata II dan Strata III. Untuk lebih jelasnya Tingkat Pendidikan penduduk di Kelurahan Air Dingin dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Menurut Tingkat Pendidikan Tahun 2023

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	3.415	8,40
2	Tidak/Tamat SD	2.785	6,85
3	Tamat SD Sederajat	4.685	11,53
4	SLPT/Sederajat	9.397	23,12
5	SLTA/Sederajat	15.934	39,20
6	Diploma I/II	1.573	3,87
7	Akademi/Strata I	2.097	5,16
8	Strata II	749	1,84
9	Strata III	45	0,11
Jumlah		40.650	100,00

Sumber: Monografi Kelurahan Air Dingin Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa jumlah penduduk menurut Tingkat Pendidikan yang paling banyak di Kelurahan Air Dingin adalah SLTA atau sederajat sebanyak 15.934 jiwa (39,20%) dan disusul dengan Tingkat Pendidikan SLTP atau sederajat sebanyak 9.397 jiwa (23,12%). Dengan melihat dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa tingkat Pendidikan di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru sudah cukup tinggi.

4.3. Potensi UMKM Usaha Agroindustri

Kecamatan Bukit Raya bukan merupakan wilayah pertanian, karena produk pertanian yang dihasilkan belum mencukupi untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk di Kecamatan Bukit Raya. Namun, potensi pengembangan usaha

agroindustry di Kecamatan Bukit Raya dalam tiga tahun terakhir mengalami peningkatan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Perkembangan Jumlah Industri Kecil di Kecamatan Bukit Raya Tahun 2021 – 2023

No	Tahun	Unit Usaha
1	2021	97
2	2022	174
3	2023	834

Sumber : Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 8 dan penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa meskipun Kecamatan Bukit Raya bukan sebagai wilayah pertanian, hal tersebut tidak menjadi penghalang bagi para pengusaha untuk mendirikan suatu usaha sebagai mata pencaharian pokok atau pekerjaan sampingan.

4.4. Mata Pencaharian Penduduk

Kondisi mata pencaharian penduduk suatu daerah dapat dipengaruhi oleh sumber daya yang tersedia dan kondisi sosial ekonomi seperti keterampilan yang dimiliki, Tingkat Pendidikan, lapangan pekerjaan dan modal yang tersedia. matapencahariannya mulai dari Petani/Pekebun, Buruh Tani, Pedagang/Usaha Mikro, Guru/Dosen, Tenaga Kesehatan, Pegawai Swasta, Buruh/Karyawan Harian, Jasa/Transportasi dan lain – lainnya.

4.5. Sarana dan Prasarana

Peningkatan perekonomian suatu daerah merupakan hal penting dalam pengembangan dan kemajuan Masyarakat. Sarana dan prasarana di Kecamatan Bukit Raya bisa dikatakan memadai. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Distribusi Sarana dan Prasarana di Kecamatan Bukit Raya Tahun 2023

No	Sarana dan Prasarana	Jumlah (Unit)
1	Pertokoan	55
2	Pasar Tanpa Bangunan	7
3	Minimarket	58
4	Toko/Warung Kelontong	340
5	Restoran/Rumah Makan	197
6	Warung/Kedai Makan	410
7	Hotel	8
8	Penginapan	11
9	Lembaga Keuangan	28
10	Kesehatan	
	a. Rumah sakit	1
	b. Puskesmas	2
	c. Poliklinik	21
	d. Praktik dokter	41
	e. Praktik bidan	13
	f. Apotik	24
11	Sekolah	
	a. SD/MI	25
	b. SMP/MTS	14
	c. SMA/SMK	10
	d. Perguruan Tinggi	7
12	Tempat ibadah	
	a. Mesjid	75
	b. Musholla	49
	c. Gereja	1

Sumber : Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat bahwa terdapat 12 jenis sarana dan prasarana yang menunjang kegiatan Masyarakat di Kecamatan Bukit Raya yang terdiri dari pertokoan, pasar tanpa bangunan, minimarket, toko/warung kelontong, restoran/rumah makan, warung/kedai makan, hotel, penginapan, lembaga keuangan, kesehatan, sekolah dan tempat ibadah.. sarana dan prasaran yang paling dominan adalah warung/kedai makan yaitu 410. Sedangkan sarana perekonomian adalah pasar tanpa bangunan yaitu sebanyak 7 tempat.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat

Karakteristik pengusaha merupakan gambaran personal pelaku usaha yang mencerminkan kapasitasnya dalam mengelola dan mengembangkan usaha yang dipengaruhi oleh beberapa faktor meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Profil usaha merupakan structural dan operasional suatu unit usaha agroindustry yang meliputi Sejarah usaha, skala usaha, modal usaha dan tenaga kerja (Rahmawati, 2023)

5.1.1. Karakteristik Pengusaha Bakso Ikan Sedap Bakat

Karakteristik usaha bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025

No	Responden	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Pengalaman Usaha (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Jiwa)
1	Pengusaha	49	16	15	5
2	Tenaga Kerja				
	TK1	35	12	5	4
	TK2	30	12	4	3
	TK3	28	12	5	4
	Rata – Rata	35,5	13	7,25	4

Berdasarkan Tabel 10. Menunjukkan bahwa pengusaha dan tenaga kerja

dalam penelitian ini memiliki rata-rata umur 35,5 tahun, yang merupakan kelompok umur yang produktif dalam menjalankan usaha Bakso ikan sedap bakat, proses agroindustri yang dilakukan beliau dilakukan secara terus menerus dan kegiatan pemasaran dilakukan dengan cara menjual langsung kepada pedagang pengecer.

Umur 15-64 tahun digolongkan usia pengusaha yang produktif untuk bekerja sebab dalam rentang usia tersebut dianggap mampu menghasilkan barang atau jasa, umur yang produktif merupakan salah satu faktor keberhasilan dalam kegiatan berusaha, pada usia produktif tersebut pengusaha lebih mudah menerima teknologi baru, bila dibandingkan dengan usia non produktif (Manyamsari, 2014).

Tingkat pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam perkembangan teknologi pertanian. Semakin tinggi tingkat pendidikan seorang pengusaha, maka usaha yang dikelola oleh pengusaha tersebut lebih efektif dan rasional dengan memanfaatkan pendidikan yang dimiliki oleh pengusaha baik secara formal maupun non formal/

Berdasarkan Tabel 10. Menunjukkan bahwa tingkat pendidikan pengusaha Sarjana 1 atau selama 16 tahun dan Tingkat Pendidikan tenaga kerja selama 12 tahun atau setingkat SMA. Perkembangan zaman yang maju dan berkembang saat ini yang merupakan kesadaran dan motivasi akan pentingnya pendidikan. Resiko yang mungkin terjadi saat menjalankan usaha usaha bakso ikan sedap bakat sehingga berpengaruh pada pengambilan keputusan dan inovasi pada usaha.

Pengalaman berusaha merupakan lama waktu yang digunakan pengusaha dalam menekuni usahanya. Pengusaha yang sudah lama dalam kegiatan berusaha biasanya memiliki pemahaman dan pengetahuan terhadap kondisi lahan yang lebih baik

dibandingkan dengan pengusaha yang baru saja berkecimpung dalam dunia usaha (Gusti, 2021).

Berdasarkan Tabel 10 dapat dilihat bahwa pengalaman pengusaha dan tenaga kerja bakso ikan sedap bakat berpengalaman usaha sudah cukup lama selama 15 tahun dan tenaga kerja selama 4 sampai 5 tahun. Hal ini sesuai dengan pendapat Manyamsari & Mujiburrahmad (2014) yang menyatakan bahwa lama berusaha terbagi menjadi 3 kategori yakni baru (kurang dari 10 tahun), sedang (10 sampai 20 tahun), dan lama (lebih dari 20 tahun).

Menurut Yasin (2016), tingginya beban tanggungan keluarga menjadi faktor penghambat pembangunan ekonomi, karena pendapatan yang diperoleh oleh pekerja yang produktif sebagian besarnya dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan mereka yang belum produktif. Pada Tabel 10. terlihat bahwa pengusaha memiliki tanggungan keluarga sebanyak 5 orang, tenaga kerja memiliki tanggungan keluarga sebanyak 3 sampai 4 orang dengan rata – rata keseluruhannya sebanyak 4 orang. Sehingga tanggungan keluarga akan mempengaruhi pengeluaran rumah tangga ketika tanggungan keluarga banyak maka semakin banyak pengeluaran.

5.1.2. Profil Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat

A. Sejarah Usaha

Sejarah usaha merupakan gambaran umum mengenai kondisi usaha yang sedang dijalankan oleh seorang pengusaha. Usaha yang dijalankan diberi nama “Bakso Ikan Sedap Bakat” yang dikelola oleh Bapak Ahmaddin Margolang, S.Pi. Usaha Bakso

Ikan Sedap Bakat yang dikelola berada di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dikembangkan bersama dengan istrinya. Usaha bakso ikan sedap bakat yang berdiri sejak tahun 2015, pengusaha mulai fokus pada pengembangan Bakso Ikan Sedap Bakat. Usaha ini merupakan milik sendiri dengan izin usaha dari Dinas Kesehatan P-IRT No. 2061471010156-19, sertifikasi halal dari LPPOM 05030003871211 serta bersertifikat cara pengolahan ikan yang baik No. 9182/14/SKP/AS/V/2018.

Visi usaha menjadikan usaha Bakso Ikan Sedap Bakat menjadi usaha pengolahan ikan terbaik di Riau. Melalui visi usaha maka didapatkan misi usaha Bakso Ikan Sedap Bakat yaitu :

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

B. Skala Usaha

Skala usaha agroindustri ikan patin dan lele (bakso ikan) dalam penelitian ini dianalisis berdasarkan kriteria yang telah dijelaskan pada Bab II, yaitu mengacu pada Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), yang mengelompokkan usaha berdasarkan aset, omzet, dan jumlah tenaga kerja.

Selain itu, skala usaha juga dapat dilihat dari kemampuan perusahaan dalam mengelola faktor produksi seperti tenaga kerja dan tingkat pendapatan yang diperoleh

dalam satu periode usaha (Nirwana dan Purnama, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian, usaha bakso ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya termasuk dalam kategori usaha mikro atau usaha kecil, yang tergolong dalam skala usaha rumah tangga (*home industry*). Hal ini ditunjukkan oleh:

- jumlah tenaga kerja yang masih terbatas
- penggunaan teknologi yang relatif sederhana
- kapasitas produksi yang belum terlalu besar
- serta sistem manajemen usaha yang masih sederhana

Meskipun kegiatan produksi telah dilakukan pada bangunan yang terpisah dari tempat tinggal, namun masih berada dalam satu pekarangan, sehingga usaha ini masih dikategorikan sebagai industri rumah tangga.

Mengacu pada kriteria agroindustri menurut Hayami dalam Maharani (2013), usaha pengolahan bakso ikan ini juga termasuk dalam skala kecil karena masih menggunakan teknologi sederhana dan tenaga kerja terbatas. Dengan demikian, berdasarkan keterkaitan antara teori pada Bab II dan kondisi di lapangan, usaha bakso ikan Sedap Bakat termasuk dalam kategori skala usaha mikro/kecil (*home industry*).

C. Modal Usaha

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam Nugraha (2011), modal usaha merupakan uang yang dipakai sebaagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya, harta benda (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang dapat menambah kekaayaan. Modal

usaha awal yang digunakan oleh pengusaha yaitu dengan meminjam terhadap lembaga keuangan yaitu bank BTN sebanyak Rp 35.000.0000 dengan tingkat suku bunga sekitar 12% per tahun, dengan sistem pembayaran dilakukan secara cicilan setiap bulan.

5.2. Subsistem Penyediaan Sarana Produksi Ikan Patin dan Ikan Lele

Penyediaan sarana produksi merupakan aspek krusial dalam rangkaian kegiatan agribisnis, mengingat tahap awal ini menjadi fondasi bagi kelancaran dan keberlanjutan usaha selanjutnya. Dalam usaha budidaya ikan patin dan lele, sarana produksi yang utama meliputi kolam, benih, serta pakan. Ketiga komponen tersebut berperan sentral dalam menunjang efisiensi dan produktivitas usaha, sehingga hasil akhir dapat mencapai target yang diharapkan oleh pelaku usaha. Rincian lengkap mengenai jenis dan spesifikasi sarana produksi yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Distribusi Penggunaan Sarana Produksi Per Proses Produksi pada Usaha Budidaya Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025

No.	Jenis Input	Rata-rata Penggunaan Input	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)
1	a. Kolam Ikan Patin (m ²)	180 m ³	56.693	10.204.750
	b. Kolam Ikan Lele (m ³)	312 m ³	105.276	32.846.000
2	Bibit			
	a. Bibit Ikan Patin (ekor)	10.000	250	2.500.000
	b. Bibit Ikan Lele (ekor)	15.000	125	1.875.000
3	Pakan			
	a. Ikan Patin (Kg)			
	- F 99	60	3.625	217.500
	- F 500	45	4.875	219.375
	- F 1000	45	6.625	298.125
	- 781-2	150	6.325	948.750

b. Ikan Lele (Kg)				
- F 99	600	3.625	2.175.000	
- 781-1	900	11.750	10.575.000	
- 781-2	1.500	6.325	9.487.500	

5.2.1. Kolam

Kolam merupakan salah satu sarana produksi tetap yang memiliki peran strategis dalam menunjang kelangsungan usaha budidaya. Dalam penelitian ini, responden menggunakan dua jenis kolam, yaitu kolam untuk ikan patin dan kolam untuk ikan lele, dengan total volume masing-masing sebesar 180 m³ dan 312 m³. Biaya konstruksi kolam dihitung berdasarkan harga satuan per meter kubik, yaitu Rp56.693,00/m³ untuk kolam ikan patin dan Rp105.276,00/m³ untuk kolam ikan lele.

Kolam pada budidaya ikan patin sebanyak 10 kolam, sedangkan jumlah kolam ikan lele sebanyak 15 kolam dengan ukuran yang berbeda-beda. Pada Tabel 11. biaya yang digunakan untuk pembuatan kolam sebanyak Rp 43.175.750 dengan umur ekonomis 10 tahun. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 11. Kolam Budidaya Ikan Lele dan Ikan Patin pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.

No.	Jenis Kolam	Ukuran	Jumlah	Padat Tebar (Ekor/kolam)	Total Jumlah Ikan (Ekor/Kolam)
1	Ikan Patin (m ³)	3 × 4	10	1.000	10.000
2	Ikan Lele (m ³)	4 × 3	15	1.000	15.000
Jumlah			25		25.000

Berdasarkan Tabel 12` total keseluruhan kolam yang digunakan pada usaha Bakso Ikan Sedap Bakat yaitu sebanyak 25 kolam. Kolam ikan lele sebanyak 15 kolam yang memiliki ukuran kolam yang berbeda-beda, sedangkan kolam ikan patin

sebanyak 10 kolam dengan ukuran yang sama. Padat tebar untuk bibit ikan yaitu 1000 ekor ikan/kolam. Kolam ikan patin dan ikan lele dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Kolam Ikan Patin



Gambar 3. Kolam Ikan Lele

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

Sedangkan pada Gambar 3, terlihat bahwa kolam untuk budidaya ikan lele yang merupakan kolam semen yang ditutupi dengan terpal untuk ikan lele dapat berkembang dengan baik, karena tanah tidak bersentuhan langsung dengan air sehingga kondisi air yang selalu terjaga dan mudah dalam pembersihannya. Kolam ikan lele diisi air sedalam 1 m - 1,2 m. Pengusaha mengisi air kolam sedalamm 1 m.

Tabel 13. Nilai Penyusutan Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.

No.	Penyusutan Bangunan Kolam Ikan Patin 180 m ³ dan Ikan Lele 312 m ³ dengan Jumlah Kolam 25 Unit	Nilai
1	Biaya Pembuatan Kolam (Rp)	43.175.750
	a. Kolam Ikan Patin	10.204.750
	b. Kolam Ikan Lele	32.971.000
2	Umur Ekonomis	
	a. Kolam Ikan Patin (Tahun)	10
	b. Kolam Ikan Lele (Tahun)	10
3	Nilai Sisa	8.635.150
	a. Kolam Ikan Patin (Rp)	2.040.950
	b. Kolam Ikan Lele (Rp)	6.564.200
4	Penyusutan	3.454.060
	a. Penyusutan Kolam Ikan Patin (Rp/Tahun)	816.380
	b. Penyusutan Kolam Ikan Lele (Rp/Tahun)	2.637.680
5	Penyusutan (Rp/Proses Produksi)	863.515
	a. Penyusutan Kolam Ikan Patin (Rp/Proses Produksi)	204.095
	b. Penyusutan Kolam Ikan Lele (Rp/Proses Produksi)	659.420

Berdasarkan Tabel 13, penyusutan kolam patin dan lele sebanyak 24 unit setiap tahun sebesar Rp 3.454.060/Tahun atau sebesar Rp 816.380/Proses produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk penyusutan kolam relatif besar, maka dari itu kolam ikan patin dan ikan lele harus digunakan secara efektif. Sehingga pengusaha mendapatkan keuntungan maksimal.

5.2.2. Bibit

Ketersediaan bibit yang kontinu dan berkualitas merupakan faktor penentu dalam kelancaran dan keberhasilan usaha budidaya ikan. Di Kelurahan Air Dingin, pasokan bibit ikan patin dan lele dumbo relatif stabil sepanjang tahun, sehingga tidak menjadi hambatan utama dalam pelaksanaan usaha. Para pelaku usaha umumnya memperoleh bibit dari sentra pembenihan lokal, seperti di wilayah Sungai Pagar dan

Rumbai, dengan harga rata-rata Rp250 per ekor untuk bibit ikan patin dan Rp125 per ekor untuk bibit ikan lele.

Berdasarkan Tabel 13, jumlah bibit yang digunakan per siklus produksi mencapai 10.000 ekor untuk ikan patin dan 15.000 ekor untuk ikan lele. Dengan harga satuan tersebut, total biaya pengadaan bibit dalam satu siklus produksi masing-masing sebesar Rp2.500.000,00 dan Rp1.874.000,00, sehingga akumulasi biaya bibit mencapai Rp4.375.000,00. Angka ini menunjukkan bahwa meskipun bersifat variabel, pengadaan bibit memerlukan alokasi modal awal yang cukup besar. Dengan demikian, ketersediaan modal kerja menjadi salah satu syarat penting bagi pelaku usaha untuk memulai dan mempertahankan kelangsungan produksi secara berkelanjutan.

5.2.3. Pakan

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

Tabel 14. Jumlah Penggunaan Jenis Pakan pada Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele pada Usahatani di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025.

No	Jenis Ikan	Jenis Pakan	Umur Ikan (Hari)	Jumlah Pakan (Kg./Proses Produksi)	Jumlah Pakan (Kg/Kolam/Hari)
1	Ikan Patin	F 99	0 - 30	60	0,050
		F 500	30 - 60	45	0,038

		F 1000	60 - 90	45	0,038
		781 - 2	90 - 120	150	0,125
2	Ikan lele	F 99	0 - 30	600	0,333
		781 - 1	30 - 90	900	0,500
		781 - 2	90 - 120	1.500	0,833
	Jumlah			3.300	1,917

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

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

5.2.4. Penggunaan Peralatan

Penggunaan peralatan usaha dalam budidaya ikan patin dan lele di Kelurahan Air Dingin bersifat sederhana namun fungsional, disesuaikan dengan skala usaha UMKM dan sistem budidaya semi-intensif yang diterapkan. Peralatan utama yang

digunakan meliputi mesin air, lampu, tangka air, cangkul, jarring, bak fiber, terpal, gerobak dan mesin aerator. Peralatan tersebut dimanfaatkan secara efisien untuk mendukung kegiatan pemberian pakan, pengontrolan kualitas air, pemanenan, dan sortasi hasil. Sebagian besar peralatan dimiliki sendiri oleh pelaku usaha, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Jumlah Peralatan dan Biaya yang Dikeluarkan dalam Kegiatan Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025

No	Peralatan Usaha	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Rp/Tahun	Penyusutan Rp/ Periode Produksi	Penyusutan Rp/ Periode Produksi Ikan Patin	Penyusutan Rp/ Periode Produksi Ikan Lele
1	Mesin Air	2	5	176.000	44.000	26.400	17.600
2	Lampu	8	3	149.333	37.333	22.400	14.933
3	Tangki Air	2	3	426.667	106.667	64.000	42.667
4	Cangkul	2	3	42.667	10.667	6.400	4.267
5	Jaring	4	2	240.000	60.000	36.000	24.000
6	Bak Fiber	2	3	186.667	46.667	28.000	18.667
7	Terpal	25	3	3.333.333	833.333	500.000	333.333
8	Gerobak	1	5	80.000	20.000	12.000	8.000
9	Mesin Aerator	2	5	800.000	200.000	120.000	80.000
Jumlah		48	32	5.434.667	1.358.667	815.200	543.467
Rata - Rata		5	4	603.852	150.963	90.578	60.385

Pada Tabel 15 dapat diketahui, bahwa jumlah biaya penyusutan alat dalam kegiatan budidaya ikan lele dan ikan patin sebesar Rp 603.852/Tahun, dengan rata-rata sebesar Rp 150.963/Proses produksi dengan rata – rata Penyusutan alat untuk budidaya Ikan Patin sebesar Rp. 90.578/Periode produksi dan ikan lele sebesar Rp. 60.385/Periode produksi. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan budidaya ikan lele dan patin cukup banyak. Masing-masing terdiri dari 2 unit mesin air, 8 unit lampu, 2 unit tangki air, 2 unit cangkul, 4 unit jaring, 25 unit terpal, 1 unit gerobak, 2 unit mesin aerator. Keseluruhan

peralatan yang digunakan diperoleh melalui pembelian di toko-toko terdekat.

5.3. Subsistem Usahatani Ikan Patin dan Ikan Lele

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

a. Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Ikan Lele

Teknologi budidaya yang diterapkan pada usaha ikan patin di Kelurahan Air Dingin menggunakan sistem bioflok, yaitu sistem budidaya intensif berbasis pengelolaan mikroba untuk menjaga kualitas air tanpa pergantian air secara berkala. Keunggulan sistem ini antara lain mampu menekan bau amis pada ikan patin, meminimalkan frekuensi pembersihan, serta meningkatkan efisiensi pakan melalui pemanfaatan flok sebagai sumber pakan alami tambahan. Sedangkan untuk budidaya ikan lele, pelaku usaha masih menggunakan sistem konvensional berbasis kolam terpal berbentuk persegi panjang, yang berfungsi mencegah kontak langsung antara air dan tanah, sehingga fluktuasi kualitas air dan risiko kontaminasi dapat dikendalikan dengan lebih baik. Kedua sistem budidaya tersebut juga menerapkan protokol kesehatan ikan yang ketat, termasuk penggunaan probiotik secara rutin untuk mencegah penyakit dan menjaga stabilitas mikrobiota di dalam kolam. Pada budidaya ikan patin berbasis bioflok, oksigen terlarut dipertahankan pada level optimal melalui aerasi kontinu, sedangkan pada kolam terpal ikan lele, pergantian sebagian air dilakukan secara selektif hanya saat diperlukan berdasarkan parameter kualitas air harian. Pengelolaan pakan disesuaikan dengan fase pertumbuhan, dengan frekuensi pemberian tiga hingga

empat kali sehari dan formulasi pakan komersial berkadar protein 28–32%. Penentuan waktu panen didasarkan pada pertimbangan kualitas organoleptik daging; ikan lele dianggap siap konsumsi pada bobot 120–140 gram/ekor (7–8 ekor/kg), karena apabila dipanen di atas 200 gram/ekor, tekstur daging cenderung lebih lembek dan cita rasanya mulai hambar serta kurang gurih, sementara ikan patin ideal dipanen pada kisaran 250–300 gram/ekor (3–4 ekor/kg), karena penundaan panen hingga bobot melebihi 350 gram/ekor berpotensi menurunkan rasa manis khas dan kegurihan daging akibat perubahan komposisi lemak dan asam amino selama fase pertumbuhan lanjut.

Selain itu, pencatatan data produksi seperti tingkat kelangsungan hidup (SR), konversi pakan (FCR), dan pertambahan bobot harian menjadi bagian penting dalam evaluasi kinerja usaha. Meskipun teknologinya berbeda, kedua usaha menunjukkan adaptasi terhadap keterbatasan lahan perkotaan dan kebutuhan akan efisiensi sumber daya, serta memiliki kesamaan dalam alur kegiatan, mulai dari persiapan kolam, penebaran bibit, pemberian pakan, pemeliharaan harian, hingga proses panen dan penanganan pascapanen. Rincian teknis mengenai tahapan budidaya, parameter teknis, dan waktu pelaksanaan setiap kegiatan dapat dilihat lebih lengkap pada Tabel 16.

Tabel 16. Perbandingan Teknologi Budidaya Ikan Patin dan Lele Secara Teori dengan Praktek pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025.

No.	Teknologi Budidaya	Teori	Praktek
1	Persiapan Kolam	Secara teoritis, kolam harus melalui proses pemupukan dan pengapuran sebelum digunakan untuk budidaya	Tidak sesuai, kegiatan pemupukan dan pengapuran tidak dilakukan oleh pengusaha

2	Pengisian Air Kolam	Menurut pedoman teknis, kedalaman air ideal untuk budidaya ikan patin berkisar antara 1,2 hingga 1,5 meter, sedangkan untuk ikan lele antara 1 hingga 1,2 meter. Setelah pengisian, kolam sebaiknya dibiarkan selama dua hari sebelum penebaran benih	Pelaku usaha mengisi kolam ikan patin hingga kedalaman 1,5 meter dan kolam lele hingga 1 meter, sesuai dengan rekomendasi teknis
3	Penebaran Bibit	Waktu yang direkomendasikan untuk menebar benih adalah pada pagi atau sore hari guna menghindari stres akibat suhu tinggi	Praktik di lapangan menunjukkan bahwa penebaran benih dilakukan pada pagi atau sore hari, sehingga sesuai dengan anjuran
4	Pemberian Pakan	Frekuensi pemberian pakan yang disarankan adalah 4 – 5 dalam sehari	Sesuai, dilakukan 4-5 kali
5	Frekuensi Pemberian Pakan	Frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan	Sesuai, frekuensi pemberian pakan yaitu 3-6% dari bobot berat ikan
6	Hama dan Penyakit	Hama seperti burung, ular, penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri	Sesuai, hama seperti burung, ular, musang dan penyakit seperti parasit oleh jamur dan bakteri
7	Pemanenan	Waktu panen berumur 2,5-3,5 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif	Tidak sesuai, waktu panen berumur 3 bulan. Pemanenan dilakukan secara selektif
8	Pasca Panen	Tahapan pasca panen ideal meliputi restorasi kondisi kolam ke keadaan semula, pengangkutan hasil panen, serta pemasaran langsung ikan segar	Tidak sesuai, Dalam praktik, kolam dikembalikan ke kondisi awal dan hasil panen diangkut, namun ikan tidak langsung dijual melainkan diolah terlebih dahulu menjadi bakso ikan

Sumber : Mulatini, 2016

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

b. Biaya Produksi Usahatani

Struktur biaya produksi dalam usahatani ikan patin dan lele oleh pelaku usaha Bakso ikan sedap bakat Sedap terdiri atas dua komponen utama, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap mencakup pengeluaran yang nilainya relatif konstan dalam satu periode usaha, terlepas dari volume produksi, seperti penyusutan atas peralatan dan infrastruktur yang digunakan (misalnya aerator, pompa air, dan instalasi kolam). Sementara itu, biaya variabel merupakan pengeluaran yang besarnya berbanding lurus dengan intensitas penggunaan faktor-faktor produksi semakin tinggi skala produksi, semakin besar pula kebutuhan akan input seperti bibit, pakan, tenaga kerja, dan energi listrik, sehingga total biaya variabel juga meningkat.

Komponen biaya produksi yang dikeluarkan oleh pelaku usaha meliputi: (1) biaya tenaga kerja, baik dari anggota keluarga maupun tenaga kerja harian lepas; (2) biaya operasional listrik untuk menjalankan peralatan aerator dan pompa; (3) biaya pengadaan bibit ikan patin dan lele; (4) biaya pembelian pakan komersial sesuai tahap pertumbuhan; serta (5) alokasi penyusutan peralatan sebagai bagian dari pembiayaan jangka panjang. Rincian lengkap mengenai jenis, jumlah, harga satuan, dan total biaya produksi per siklus usaha disajikan secara terstruktur dalam Tabel 17.

Tabel 17. Rekapitulasi Produk, Biaya Produksi, Pendapatan, Keuntungan dan Efisiensi Usahatani Ikan Patin dan Lele di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025.

Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp/Periode Produksi)	Persentase (%)
A. Biaya Tetap				
Penyusutan Kolam			431.758	1,47

Penyusutan Alat			150.963	0,51
Total Biaya Tetap			582.720	1,99
B. Biaya Variabel				
1. Bibit				
Patin (Ekor)	10.000	250	2.500.000	8,52
Lele (Ekor)	15.000	125	1.875.000	6,39
2. Pakan				
Ikan Patin				
F 99	60	3.625	217.500	0,74
F 500	45	4.875	219.375	0,75
F 1000	45	6.625	298.125	1,02
781 – 2	150	6.325	948.750	3,23
Subtotal Pakan Patin	300	5.363	1.608.750	5,48
Ikan Lele				
F 99	600	3.625	2.175.000	7,41
781 - 1	900	11.750	10.575.000	36,03
781 – 2	1.500	6.325	9.487.500	32,33
Subtotal Pakan Lele	3.000	7.233	21.700.000	73,94
3. Tenaga Kerja (Hok)	5,6	50.000	278.125	0,95
4. Biaya Listrik (Kwh)	120	1.600	192.000	0,65
Total Biaya Variabel			28.766.375	98,01
Total Biaya Produksi			29.349.095	100,00
C. Produksi				
Ikan Patin (Kg)	1.650	16.500	27.225.000	
Ikan Lele (Kg)	3.500	14.500	50.750.000	
Pendapatan Kotor			77.975.000	
Pendapatan Bersih			48.625.905	
Efisiensi Usahatani			2,66	

Tabel 17 menunjukkan bahwa, total biaya yang dikeluarkan selama satu kali proses produksi ikan patin dan lele dengan luas kolam ikan patin yang digunakan yaitu seluas 180 m³ dan kolam ikan lele seluas 312 m³ yaitu sebesar Rp 29.349.095 dengan total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 28.766.375 dan biaya tetap sebesar Rp 582.720. Pengalokasian biaya yang terbesar digunakan untuk pembelian

pakan ikan lele sebesar Rp 21.700.000 .Hal ini dikarenakan untuk mendukung pertumbuhan lele dan disusul dengan pembelian bibit ikan patin sebesar Rp 2.500.000.

5.3.1. Produksi Pada Usahatani

Produksi dalam konteks usahatani merupakan output fisik yang dihasilkan dari proses transformasi faktor-faktor produksi, seperti kolam, bibit, pakan, dan tenaga kerja, menjadi komoditas bernilai ekonomi..Produksi ikan lele dan patin dalam penelitian ini di ukur dalam Kg/proses produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Jumlah produksi ikan lele yang dihasilkan sebanyak 3.500 Kg/proses produksi dan patin sebesar 1.650 Kg/proses produksi.

Tingkat produksi tersebut dipengaruhi oleh sejumlah faktor teknis, antara lain: kualitas dan frekuensi pemberian pakan, ketepatan waktu pemanenan, intensitas pemeliharaan harian (seperti kontrol oksigen dan suhu air), serta kondisi fisik kolam (kedalaman, kebocoran, dan sistem sirkulasi). Misalnya, penerapan sistem *bioflok* pada budidaya ikan patin berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi pakan dan stabilitas lingkungan budidaya, sehingga mendukung pertumbuhan optimal. Sebaliknya, penggunaan kolam terpal pada ikan lele, meskipun sederhana, memerlukan pengelolaan yang konsisten agar fluktuasi kualitas air tidak mengganggu laju pertumbuhan. Secara ekonomi, besaran produksi ini menjadi penentu utama dalam membentuk total penerimaan usaha.

5.3.2. Pendapatan Usahatani

Pendapatan usahatani (total penerimaan) diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dan harga jual pasar pada saat panen. Hasil penelitian pada Tabel 17 diperoleh bahwa produksi patin sebanyak 1.650 Kg dan ikan lele sebanyak 3.500 Kg. Berat ikan patin di panen rata-rata 250 gr/ekor, sehingga 1 Kg ikan patin terdapat 4 ekor, dengan harga jual yaitu Rp 16.500/Kg. Sedangkan berat ikan lele di panen rata-rata 150 gr/ekor, sehingga 1 Kg ikan lele terdapat 7 ekor, dengan harga jual Rp 14.500. Dengan demikian, total pendapatan kotor usaha per periode produksi mencapai Rp 77.975.00. Angka ini mencerminkan potensi ekonomi usaha budidaya ikan patin dan lele di lokasi penelitian, sekaligus menjadi dasar perhitungan keuntungan dan efisiensi.

5.3.3. Keuntungan Usahatani

Pendapatan bersih atau sering disebut keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Berdasarkan Tabel 17 diketahui bahwa total penerimaan pengusaha dari ikan patin dan lele sebesar Rp 77.975.000,/proses produksi dengan total biaya sebesar Rp 29.349.095. Maka dapat diketahui bahwa pendapatan bersih atau keuntungan yang dihasilkan sebesar Rp 48.625.905/proses produksi.

5.3.4. Efisiensi Usahatani

Efisiensi usaha diukur menggunakan Rasio Penerimaan terhadap Biaya (R/C Ratio), yaitu perbandingan antara total penerimaan dan total biaya produksi. Nilai

R/C Ratio lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha layak secara ekonomi dan memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Berdasarkan Tabel 17, efisiensi usahatani ikan patin dan lele sebesar 2,66. Itu artinya setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan atau memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 1,66. Maka dari itu berdasarkan kriteria penilaian RCR usaha ikan lele dan ikan patin memberikan keuntungan bagi pengusaha.

5.4. Subsistem Agroindustri Ikan Patin dan Ikan Lele

Agroindustri ikan patin dan ikan lele merupakan rangkaian kegiatan pengolahan ikan segar menjadi produk olahan siap saji berupa bakso ikan, yang meliputi persiapan bahan baku (pembersihan dan filleting ikan), penggilingan daging ikan, pencampuran dengan bahan penunjang (tepung, bumbu, dan aditif pangan), pembentukan bakso, pemasakan (perebusan), pendinginan, pengemasan, serta penyimpanan dalam kondisi higienis. Melalui proses tersebut, nilai ekonomi dan daya simpan ikan meningkat, sehingga tercipta nilai tambah baik secara kualitas maupun komersial. Subsistem agroindustri ini mencakup sejumlah komponen pokok, yaitu: penyediaan sarana dan bahan baku produksi, penerapan teknologi pengolahan, struktur biaya produksi, pendapatan usaha, analisis nilai tambah, serta tingkat efisiensi operasional.

5.4.1. Ketersediaan Bahan Baku

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

a. Bahan Baku

Menurut Suryaningrum dkk. (2020), bakso ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk olahan perikanan yang dikembangkan melalui proses penggilingan daging ikan, pencampuran dengan bahan pengikat (seperti tepung tapioka), bumbu, serta aditif pangan yang diizinkan, kemudian dibentuk bulat dan direbus hingga matang. Proses ini tidak hanya meningkatkan daya terima konsumen, tetapi juga memperpanjang umur simpan serta menambah nilai ekonomi dibandingkan ikan segar. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bahan Baku (Ikan segar patin dan lele)

Berdasarkan Gambar 4, bahan baku utama dalam usaha bakso ikan “Sedap Bakat” adalah ikan segar, khususnya ikan patin dan lele. Pengusaha memperoleh pasokan bahan baku secara mandiri melalui budidaya ikan di kolam terpal yang terletak di pekarangan rumah. Apabila belum memasuki masa panen atau stok ikan hasil budidaya tidak mencukupi kebutuhan produksi, pengusaha mendatangkan ikan

segar dari pemasok luar, terutama dari petani ikan di sekitar wilayah Kabupaten Kampar. Setiap kali produksi dilakukan, kebutuhan bahan baku mencapai 20 kilogram ikan patin dan 20 kilogram ikan lele. Harga rata-rata ikan lele segar saat ini adalah Rp 20.000 per kilogram, sedangkan ikan patin segar sebesar Rp 18.000 per kilogram.

b. Bahan Penunjang

Dalam proses produksi bakso ikan “Sedap Bakat”, selain bahan baku utama berupa daging ikan segar (patin dan lele), juga digunakan sejumlah bahan tambahan yang secara langsung menjadi komponen dalam formulasi produk. Bahan-bahan tersebut meliputi tepung tapioka sebagai pengikat, bawang putih dan merica sebagai pemberi aroma dan rasa, telur sebagai emulsifier alami, gula dan garam sebagai penyeimbang rasa, serta penyedap rasa alami (seperti kaldu ikan atau ekstrak jamur) untuk meningkatkan daya tarik sensori. Selain itu, es batu digunakan dalam tahap pencampuran untuk menjaga suhu adonan agar tetap dingin, sehingga tekstur bakso lebih kenyal dan tidak mudah pecah saat direbus.

Sementara itu, bahan penunjang yang digunakan dalam proses produksi mencakup plastik kemasan food-grade ukuran 250 gram dan 250 gram (dalam satuan pcs), yang berfungsi sebagai wadah penyimpanan dan distribusi produk jadi. Bahan penunjang ini tidak melekat secara fisik pada komposisi bakso, namun memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan, keamanan pangan, dan presentasi produk di pasar. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Pengadaan Bahan Baku dan Penunjang dalam Usaha Agroindustri Ikan Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.

No	Jenis Bahan	Jumlah
1	Bahan Baku	
	Ikan Patin (Kg)	12
	Ikan Lele (Kg)	12
2	Bahan Penunjang	
	Tepung Tapioka (Kg)	8
	Bawang Putih (Kg)	1
	Telur (Butir)	5
	Gula (Kg)	0,2
	Garam (Kg)	0,3
	Merica (Kg)	0,1
	Penyedap Rasa (Kg)	0,1
	Es Batu (Kg)	10
	Plastik Packing 250 Gram(Pcs)	40
	Plastik Packing 500gram(Pcs)	40

c. Peralatan

Peralatan produksi merupakan komponen penting dalam sistem agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat” yang menentukan efisiensi, konsistensi, dan keamanan proses pengolahan. Pemilihan peralatan disesuaikan dengan skala usaha UMKM, yaitu kapasitas produksi menengah (± 30 kg/batch), serta mempertimbangkan aspek higiene, kemudahan operasional, dan daya tahan. Sebagian besar peralatan bersifat semi-mekanis atau manual.

Proses produksi dimulai dari penggilingan daging ikan segar menggunakan mesin penggiling daging berkapasitas 2–3 kg per putaran, dilanjutkan dengan pencampuran bahan tambahan menggunakan *mesin pengaduk bakso* untuk memastikan homogenitas adonan.

Seluruh peralatan tersebut mudah diperoleh di toko alat dapur profesional atau distributor mesin UMKM di Pekanbaru dan sekitarnya, serta dirawat secara rutin untuk menjaga kebersihan dan kelancaran produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Penggunaan Peralatan dan Biaya Penyusutan yang Digunakan dalam Agroindustri Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025

No	Peralatan Usaha	Jumlah (Unit)	Penyusutan Rp/Tahun	Penyusutan Rp/Proses Produksi
1	Mesin Penggiling Daging	1	456.000	38.000
2	Timbangan Daging	1	56.000	4.667
3	Blender	1	136.000	11.333
4	Mesin Pengaduk Bakso	1	600.000	50.000
5	Mesin Pencetak Bakso	1	2.064.000	172.000
6	Baskom	3	64.000	5.333
7	Dandang	2	37.333	3.111
8	Kompor Gas	1	144.000	12.000
9	Pisau	4	80.000	6.667
10	Nampan	10	53.333	4.444
11	Mesin Vakum Sealer	1	56.000	4.667
13	Centong Sayur	2	16.000	1.333
14	Kulkas Frezer	2	720.000	60.000
15	Tabung Gas	2	24.000	2.000
16	Label Printer	1	106.667	8.889
17	Saringan	3	42.000	3.500
Jumlah		36	4.655.333	387.944
Rata - Rata		2	290.958	24.247

Pada Tabel 19 dapat dilihat bahwa jumlah biaya penyusutan alat dalam agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat” sebesar Rp 387.944,00 per proses produksi, dengan rata-rata biaya penyusutan per unit peralatan sebesar Rp24.247,00 per proses

produksi. Peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi cukup beragam, baik dari segi fungsi maupun jumlah unitnya, menyesuaikan kebutuhan tiap tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan akhir.

d. Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor kritis dalam peningkatan produksi dan pendapatan usaha agroindustri, mengingat peran langsungnya dalam setiap tahap kegiatan pengolahan. Dalam usaha bakso ikan “Sedap Bakat”, tenaga kerja utama berasal dari tenaga kerja luar keluarga yang secara aktif terlibat dalam proses produksi mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk jadi. Untuk memudahkan pengukuran dan analisis, kontribusi tenaga kerja dinyatakan dalam satuan Hari Orang Kerja (HOK), yaitu akumulasi jumlah hari kerja yang diberikan oleh satu orang dalam satu periode produksi.

Penggunaan satuan HOK memungkinkan penghitungan yang lebih akurat terhadap intensitas tenaga kerja yang dibutuhkan dalam setiap siklus produksi, sehingga memudahkan perencanaan dan penganggaran biaya operasional. Selain itu, efisiensi pemanfaatan tenaga kerja juga dievaluasi berdasarkan output produksi per HOK untuk menilai produktivitas tenaga kerja secara langsung. Dalam konteks usaha “Sedap Bakat”, pola rekrutmen dan pembagian tugas didasarkan pada keahlian spesifik, seperti penggilingan adonan, pencetakan bakso, hingga pengawasan kualitas produk akhir. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025

No.	Jenis Kegiatan	HOK/Periode Produksi
1	Persiapan Bahan Baku	0,37
2	Penggilingan Daging Ikan	0,50
3	Pengadonan Dan Pembentukan	2,25
4	Perebusan Bakso	0,50
5	Pendinginan Dan Pengemasan	0,25
Jumlah		3,87

Berdasarkan Tabel 20, tenaga kerja keluarga dalam satu siklus produksi bakso ikan “Sedap Bakat” mencapai 3,87 Hari Orang Kerja (HOK), Kegiatan yang paling dominan dalam penyerapan tenaga kerja adalah pengadonan dan pembentukan bakso, yaitu sebesar 2,25 HOK, atau sekitar 41,7% dari total kebutuhan kerja. Hal ini disebabkan proses tersebut memerlukan ketelitian tinggi dalam pengaturan tekstur adonan dan konsistensi bentuk bakso, terutama pada tahap awal sebelum mesin pencetak digunakan secara optimal.

Secara rata-rata, setiap jenis kegiatan menunjukkan bahwa beban kerja cenderung terdistribusi secara tidak merata dengan beberapa tahap bersifat padat karya (labor-intensive), sementara lainnya sudah mulai terbantu oleh kapital (peralatan). Temuan ini mengindikasikan potensi peningkatan efisiensi melalui spesialisasi tugas atau peningkatan kapasitas mesin pengaduk dan pencetak, sehingga proporsi HOK pada tahap pengadonan dapat ditekan tanpa mengorbankan kualitas produk.

5.4.2. Teknologi Produksi

Teknologi pengolahan pangan skala UMKM merupakan salah satu pilar utama dalam produksi bakso ikan “Sedap Bakat”. Dalam usaha ini, teknologi yang diterapkan bersifat semi-mekanis, menggabungkan peralatan sederhana dengan mesin pendukung seperti mesin penggiling daging, mesin pengaduk bakso, dan mesin pencetak bakso. Penerapan teknologi ini tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga menjamin konsistensi mutu dan efisiensi penggunaan bahan baku maupun tenaga kerja.

Tingkat efisiensi penggunaan input produksi baik bahan baku, tenaga kerja, maupun peralatan dapat dievaluasi melalui penerapan teknologi dalam setiap tahap proses. Dalam kegiatan produksi bakso ikan “Sedap Bakat”, penggunaan mesin pencetak dan pengaduk secara signifikan mengurangi ketergantungan pada tenaga manual pada tahap pembentukan bakso, sehingga waktu kerja pada kegiatan tersebut dapat ditekan dari estimasi 4–5 jam (manual) menjadi sekitar 1,5 jam (mekanis). Dengan demikian, teknologi produksi berperan sebagai optimalisasi sumber daya dan peningkatan produktivitas usaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Alur Proses Produksi Bakso Ikan Sedap Bakat

Berdasarkan gambar 5 dapat dilihat bahwa kegiatan agroindustri yang dilakukan oleh pengusaha memerlukan waktu selama 1 hari hari untuk setiap kali proses produksi untuk menghasilka bakso ikan sedap bakat. Alur proses produksi bakso ikan patin dan lele dimulai dari pemanenan dari kolam ikan yang dijadikan bahan baku yaitu ikan patin dan ikan lele segar.

Selanjutnya pada proses pembersihan dan filleting ikan patin dan lele yang dilakukan dimulai dari pukul 09.00 – 10.00 selama 1 jam. Setelah ikan bersih maka

dilakukan penggilingan daging ikan selama 1,5 jam menggunakan mesin penggiling dan setelah itu dilakukan pengadonan dengan mencampurkan bumbu dan adonan daging ikan dan dicetak. Setelah adonan dan bumbu sudah digabung kemudian dilakukan perebusan bakso ikan selama 1,3 jam.



Gambar 6. Kegiatan Penggilingan ikan dan pengadonan bakso ikan



Gambar 7. Kegiatan perebusan dan pendinginan bakso ikan

Berdasarkan Gambar 6 dan 7, dapat dilihat bahwa tahap penggilingan dan pengadonan bakso ikan dilakukan menggunakan mesin supaya bumbu yang menjadi bahan penunjang dalam pembuatan bakso ikan sedap bakat merata dengan daging ikan yang sudah digiling dan kemudian setelah tercampur semua bahan maka dilakukan

proses perebusan dan pendinginan bakso ikan. Setelah semua bahan telah jadi selanjutnya dilakukan proses pengemasan dan penyimpanan.



Gambar 8. Toko Bakso Ikan Sedap Bakat dan Produk Bakso Ikan

Bersadarkan Gambar 8. menampilkan dua aspek penting dari usaha agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat” di Kelurahan Air Dingin, Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru: (1) lokasi fisik usaha, dan (2) produk jadi yang telah dikemas siap edar. tampak gerai usaha yang berfungsi sebagai tempat produksi sekaligus titik penjualan langsung (*takeaway*). Gerai ini memiliki desain sederhana namun bersih, dengan pintu kaca dan rak penyimpanan bahan pendukung serta produk olahan lainnya. Di sisi kanan pintu masuk, terpasang brosur promosi yang mencantumkan nama usaha, kontak WhatsApp, alamat lengkap, serta daftar produk unggulan termasuk bakso ikan, nugget ikan, dan sambal ikan..

Produk utama usaha, yaitu bakso ikan “Sedap Bakat” dalam kemasan plastik transparan food-grade ukuran 250 gram dan ukuran 500 gram. Setiap kemasan dilengkapi label cetak yang mencantumkan: nama merek, jenis produk, informasi komposisi singkat, berat bersih, tanggal produk kadaluarsa dan kontak whatApp

pengusaha.

5.4.3. Biaya Produksi Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat

Biaya produksi pada usaha bakso ikan “Sedap Bakat” terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dalam usaha agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat” terdiri dari biaya penyusutan alat. Sedangkan biaya variabel yaitu bahan baku, upah tenaga kerja, bahan penunjang, dan biaya listrik yang digunakan dalam setiap proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan adalah daging ikan patin segar, yang harganya relatif fluktuatif mengikuti musim panen dan ketersediaan pasokan di pasar lokal. Upah tenaga kerja dihitung berdasarkan sistem harian dan disesuaikan dengan volume produksi harian, sehingga termasuk dalam komponen biaya variabel yang sensitif terhadap skala usaha. Bahan penunjang meliputi tepung tapioka, bumbu racikan, es batu, dan kemasan, yang proporsinya disesuaikan dengan resep standar untuk menjaga konsistensi rasa dan tekstur produk. Biaya listrik mencakup penggunaan mesin penggiling, freezer, dan peralatan pendukung lainnya yang beroperasi sepanjang proses produksi. Komponen-komponen biaya tersebut secara keseluruhan menjadi dasar dalam perhitungan harga pokok produksi dan analisis efisiensi usaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Distribusi Biaya Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025.

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp/Proses Produksi)
A	Biaya Variabel			
	Bahan Baku (Kg)			
1	A. Ikan Patin	12	30.000	360.000
	B. Ikan Lele	12	25.000	300.000

2	Bahan Penunjang (Unit)			
	Tepung Tapioka (Kg)	8	12.000	96.000
	Bawang Putih (Kg)	1	30.000	30.000
	Telur (Butir)	5	2.000	10.000
	Gula (Kg)	0,2	20.000	4.000
	Garam (Kg)	0,3	10.000	3.000
	Merica (Kg)	0,1	50.000	5.000
	Penyedap Rasa (Kg)	0,1	20.000	2.000
	Es Batu (Kg)	10	2.000	20.000
	Plastik Packing 250 Gram(Pcs)	40	150	6.000
	Plastik Packing 500 Gram(Pcs)	40	250	10.000
3	Total Biaya Bahan Penunjang			186.000
4	Biaya Tenaga Kerja (HOK)	0,8	100.000	77.500
5	Listrik			192.000
6	Total Biaya Variabel			1.115.500
	Biaya Tetap			
	Penyusutan Alat			24.247
Total Biaya Produksi				1.139.747

Pada Tabel 21, menunjukkan bahwa total biaya produksi pada usaha agroindustri bakso ikan sedap bakat sebesar Rp 1.139.747/Proses Produksi. Biaya tetap pada usaha agroindustri sebesar Rp. 24.247/ proses produksi sedangkan untuk biaya variabel sebesar Rp 1.115.500/ proses produksi. Dari jumlah total biaya yang dikeluarkan biaya untuk bahan baku merupakan biaya yang memerlukan biaya yang cukup besar dalam proses produksi yaitu mencapai Rp. 660.000/ proses produksi dan biaya terkecil yang dikeluarkan yaitu biaya penyusutan alata sebesar Rp 24.247/proses produksi.

5.4.4. Pendapatan

Pendapatan dalam usaha agroindustri bakso ikan sedap bakat meliputi pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Untuk lebih jelasnya lihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Distribusi Produksi, Biaya Produksi, Pendapatan Kotor, Pendapatan Bersih, Efisiensi Usaha Agroindustri bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025

No.	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Nilai (Rp/Proses Produksi)
1	Produksi			
	- Bakso Ikan Patin	15	100.000	1.500.000
	- Bakso Ikan Lele	15	100.000	1.500.000
	Total Biaya			1.139.747
2	a. Pendapatan Kotor			3.000.000
	b. Pendapatan Bersih			1.860.253
3	Efisiensi			
	RCR			2,63

Dapat dilihat pada Tabel 22, penerimaan yang diterima oleh pengusaha sebelum dikurangkan dengan total biaya sebesar Rp 3.000.000/proses produksi, sedangkan penerimaan bersih sebesar Rp.1.860.253/proses produksi. Berarti penerimaan yang diterima oleh pengusaha selama sebulan sebesar Rp 1.860.253/bulan. Produksi bakso ikan sedap bakat selama sebulan masing-masing yaitu 15 Kg untuk ikan patin dan 15 Kg ikan lele. Usaha agroindustri bakso ikan sedap bakat memiliki RCR (*Return Cost Ratio*) diperoleh sebesar 2,63 menunjukkan bahwa setiap Rp1,00 yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam menjalankan usaha bakso ikan “Sedap Bakat” menghasilkan pendapatan sebesar Rp2,63. Dengan kata lain, usaha ini memberikan keuntungan bersih sebesar Rp1,63 untuk setiap rupiah biaya produksi. Angka ini jauh lebih besar dari kriteria kelayakan ekonomi, yaitu $R/C > 1$, yang berarti usaha tidak hanya layak secara finansial, tetapi juga memiliki

potensi keuntungan yang cukup tinggi dan berkelanjutan.

5.4.5. Nilai Tambah

Nilai tambah dalam agroindustri didefinisikan sebagai peningkatan nilai ekonomi suatu komoditas akibat transformasi melalui proses pengolahan, yang mencakup perubahan bentuk, peningkatan mutu, perpanjangan umur simpan, serta peningkatan daya terima pasar (Suryani, 2021). Dalam konteks usaha bakso ikan “Sedap Bakat”, nilai tambah dihasilkan ketika ikan segar (patin dan lele) diolah menjadi produk siap saji berupa bakso ikan melalui serangkaian perlakuan teknologi mulai dari penggilingan, pengadonan, perebusan, hingga pengemasan.

Penghitungan nilai tambah mempertimbangkan tiga komponen utama: (1) faktor konversi bahan baku (rasio antara berat ikan segar dan bobot bakso jadi), (2) koefisien tenaga kerja langsung (dalam satuan HOK per kilogram produk), dan (3) selisih nilai output dan input, yaitu selisih antara harga jual produk jadi dengan total biaya bahan baku dan bahan tambahan (Soekartawi, 2018). Nilai tambah agroindustri bakso ikan patin dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Nilai Tambah Metode Hayami Pada Agroindustri Bakso Ikan Patin Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	30
2	Bahan Baku (Kg)	12
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,065
6	Harga Output (Rp/Kg)	100.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000

Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	30.000
9	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	63.542
10	Nilai Output (Rp/Kg)	250.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	156.458
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	62,58
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	6.458
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	4,13
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	150.000
	b. Tingkat Keuntungan (%)	95,87
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	220.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	2,94
	b. Sumbangan Input Lain (%)	28,88
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	68,18
15	RCR	1,21

Pada Tabel 23, nilai tambah agroindustri bakso ikan patin “Sedap Bakat” menghasilkan output bakso ikan patin sebanyak 30 kg per proses produksi dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 12 kg ikan patin per proses produksi. Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan usaha agroindustri ini sebesar 0,8 HOK. Faktor konversi sebesar 2,5 diperoleh dari hasil pembagian output terhadap input, yang berarti setiap satu kilogram ikan patin segar mampu menghasilkan 2,5 kilogram bakso jadi. Koefisien tenaga kerja sebesar 0,065 HOK/kg input menunjukkan intensitas tenaga kerja yang relatif efisien dalam proses pengolahan.

Harga jual output bakso ikan patin ditetapkan sebesar Rp100.000 per kg, sedangkan upah tenaga kerja dihitung sebesar Rp100.000 per HOK. Dengan

mempertimbangkan seluruh komponen biaya dan pendapatan, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ikan patin menjadi bakso mencapai Rp156.458 per kilogram bahan baku. Nilai tambah tersebut mencerminkan peningkatan ekonomi yang signifikan melalui proses agroindustri, karena mengubah bentuk komoditas mentah menjadi produk bernilai tinggi dengan daya simpan dan daya tarik pasar yang lebih baik. Proses pengolahan yang terstandarisasi turut berkontribusi pada konsistensi kualitas produk, sehingga mampu mempertahankan loyalitas konsumen dan memperluas jangkauan pasar. Selain itu, pemanfaatan ikan patin komoditas lokal yang relatif melimpah di wilayah Riau menjadi bakso memberikan alternatif diversifikasi produk yang mendukung ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal. Strategi pemasaran yang terintegrasi dengan kemasan menarik dan branding “Sedap Bakat” semakin memperkuat posisi produk di tengah persaingan pasar kuliner olahan ikan. Dengan demikian, usaha ini tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga berperan dalam penguatan rantai nilai komoditas perikanan lokal. Adapun nilai tambah agroindustri bakso ikan lele dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 24. Nilai Tambah Metode Hayami Pada Agroindustri Bakso Ikan Lele Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025.

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	30
2	Bahan Baku (Kg)	12
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,065
6	Harga Output (Rp/Kg)	100.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000

Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	25.000
9	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	68.542
10	Nilai Output (Rp/Kg)	250.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	105.839
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	42,34
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	6.458
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	6,10
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	99.381
	b. Tingkat Keuntungan (%)	93,90
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	25.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	68.542
	b. Sumbangan Input Lain (%)	250.000
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	105.839
15	RCR	1,21

Pada Tabel 24 menunjukkan hasil analisis nilai tambah usaha bakso ikan lele sedap bakat menggunakan pendekatan Hayami. Nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp 105.839,00 per kilogram produk jadi, atau setara dengan 70,56% dari nilai output. Angka ini menggambarkan kontribusi signifikan dari proses pengolahan terhadap peningkatan nilai ekonomi komoditas perikanan, di mana transformasi ikan segar menjadi produk olahan siap saji mampu menciptakan nilai lebih dari dua kali lipat dibanding harga bahan baku mentah.

Distribusi nilai tambah menunjukkan bahwa keuntungan pengusaha merupakan komponen terbesar, yaitu sebesar Rp99.381 per kilogram (96,37% dari total nilai tambah), sedangkan pendapatan tenaga kerja langsung hanya sebesar Rp6.458 per

kilogram (3,63%). Pola distribusi ini mencerminkan struktur usaha yang bersifat owner-driven, di mana pemilik sekaligus bertindak sebagai manajer, pengolah, dan pemasar sehingga sebagian besar nilai tambah dinikmati oleh pelaku utama usaha.

Sementara itu, margin jasa pemilik faktor produksi sebesar Rp 225.00 per kilogram terdiri atas tiga komponen: pendapatan tenaga kerja langsung (2,95%), sumbangan input lain (58,59%), dan keuntungan pengusaha (78,46%). Proporsi sumbangan input lain yang cukup besar (terutama bahan tambahan, kemasan, dan energi) menunjukkan bahwa efisiensi usaha sangat dipengaruhi oleh pengelolaan biaya non-bahan baku. Dengan kata lain, optimalisasi penggunaan tepung, bumbu, gas, dan kemasan dapat menjadi kunci peningkatan keuntungan di masa depan.

5.4.6. Efisiensi Agroindustri Bakso Ikan Patin dan Lele

Berdasarkan hasil analisis, tingkat efisiensi usaha agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat” baik yang menggunakan bahan baku ikan patin maupun ikan lele menunjukkan nilai *Return Cost Ratio* (RCR) sebesar 1,21. Angka ini mengindikasikan bahwa usaha beroperasi dalam kondisi efisien secara ekonomi, karena setiap rupiah yang dikeluarkan dalam proses produksi mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,21. Dengan demikian, usaha layak untuk dipertahankan dan dikembangkan lebih lanjut, baik dari sisi kapasitas produksi maupun diversifikasi produk.

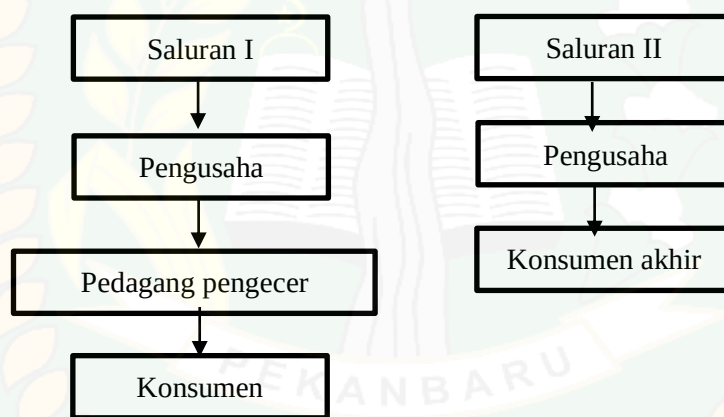
5.5. Subsistem Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan inti dalam menjalankan usaha agroindustri, karena melalui pemasaran, produk dapat tersalurkan kepada konsumen

sekaligus mewujudkan tujuan utama usaha, yaitu memperoleh keuntungan yang berkelanjutan. Dalam konteks usaha bakso ikan “Sedap Bakat”, pemasaran tidak hanya berfungsi sebagai penyalur produk, tetapi juga sebagai wahana membangun citra merek dan memperkuat hubungan dengan pelanggan di tingkat lokal.

5.5.1. Saluran Pemasatn Bakso Ikan Sedap Bakat

Saluran pemaaran bakso ikan sedap bakat di Kelurahan Air Dingin memiliki dua saluran pemasaran lebih jelasnya disajikan gambar saluran pemasaran pada Gambar 9.



Gambar 9. Saluran Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat

Pada saluran pemasaran bakso ikan sedap bakat, saluran I pengusaha langsung mengantarkan ke tempat atau swalayan atau pusat belanja oleh-oleh pekanbaru dimana pedagang pengecer itu berada dan pada saluran II pengusaha memiliki took sendiri untuk menjual langsung kepada konsumen. Agroindustri bakso ikan sedap bakat ini masih skala kecil dan waktu luang pengusaha juga banyak, sehingga pengusaha dapat menghemat biaya untuk pemasaran. Transportasi yang digunakan sepeda motor

sehingga mempermudah kegiatan pemasaran. Dengan hal ini saluran yang lebih efisien terdapat pada saluran II.

5.5.2. Lembaga Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat

Produsen yang memproduksi bakso ikan sedap bakat kemudian menjual ke pedagang pengecer. Kegiatan pemasaran bakso ikan sedap bakat melibatkan pengusaha dan pedagang pengecer. Pedagang pengecer adalah pedagang yang membeli bakso ikan sedap bakat langsung kepada pengusaha, dan kemudian menjualnya kembali kepada konsumen akhir yaitu masyarakat umum. Sehingga dengan adanya pedagang pengecer mempermudah konsumen untuk membeli bakso ikan sedap bakat seperti di toko Insyira Oleh – Oleh Pekanbaru.

5.5.3. Fungsi Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat

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

Tabel 25. Fungsi Pemasaran Usaha Agroindustri Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Tahun 2025

Fungsi Pemasaran		Lembaga Pemasaran	
		Pengusaha	Pedagang Pengecer
1	Fungsi Pertukaran		
	a. Penjualan	√	√
	b. Pembelian	-	√

2	Fungsi Fisik		
	a. Pengangkutan	√	-
	b. Penyimpanan	√	√
	c. Permodalan	√	-
3	Fungsi Fasilitas		
	a. Penanggungan Resiko	√	-
	b. Standarisasi dan Grading	√	√
	c. Informasi Pasar	√	√

1. Fungsi Pertukaran

Fungsi pertukaran meliputi kegiatan penjualan dan pembelian. Berdasarkan Tabel 25, kegiatan penjualan dilakukan oleh pengusaha dan pedagang pengecer, karena kedua lembaga tersebut sama-sama menyalurkan produk ke pihak berikutnya hingga ke konsumen akhir. Sementara itu, kegiatan pembelian hanya dilakukan oleh pedagang pengecer, karena pedagang pengecer membeli produk dari pengusaha untuk kemudian dijual kembali kepada konsumen.

2. Fungsi Fisik

Fungsi fisik meliputi pengangkutan, penyimpanan, dan permodalan. Kegiatan pengangkutan hanya dilakukan oleh pengusaha, karena pengusaha bertanggung jawab dalam mendistribusikan produk ke pedagang pengecer. Kegiatan penyimpanan dilakukan oleh kedua lembaga, yaitu pengusaha dan pedagang pengecer, untuk menjaga ketersediaan produk sebelum dijual. Sedangkan fungsi permodalan hanya dilakukan oleh pengusaha, karena pengusaha menyediakan modal utama dalam proses produksi dan distribusi produk.

3. Fungsi Fasilitas

Fungsi fasilitas meliputi penanggungan risiko, standarisasi dan grading, serta informasi pasar. Kegiatan penanggungan risiko hanya dilakukan oleh pengusaha, karena pengusaha menanggung risiko kerusakan, penurunan kualitas, maupun ketidakpastian harga. Sementara itu, kegiatan standarisasi dan grading dilakukan oleh pengusaha dan pedagang pengecer untuk menjaga kualitas produk yang dipasarkan. Selain itu, fungsi informasi pasar juga dilakukan oleh kedua lembaga, karena baik pengusaha maupun pedagang pengecer sama-sama membutuhkan informasi terkait harga dan permintaan pasar.

5.5.4. Biaya Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat

Bakso ikan sedap bakat diantarkan langsung oleh pengusaha kepada pedagang pengecer, sehingga dalam hal ini pedagang pengecer tidak mengeluarkan biaya pengangkutan. Biaya transportasi, pemberian label harga, dan tenaga kerja yang digunakan merupakan biaya yang juga harus dikeluarkan oleh pengusaha. Pada Tabel 26 dapat dilihat biaya pemasaran bakso ikan sedap bakat.

Tabel 26. Biaya Pemasaran, Margin Pemasaran, Keuntungan Pemasaran, *Farmer Share* dan Efisiensi Pemasaran pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Tahun 2025

No	Uraian	Saluran I		Saluran II	
		Biaya (Rp/Kg)	Share (%)	Biaya (Rp/Kg)	Share (%)
1	Pengusaha				
	Harga Jual	100.000	83,33	100.000	100,00
	biaya pemasaran				
	plastik packing	250		250	
	upah tenaga kerja	1.000		1.000	

	Total biaya pemasaran	1.250		1.250	
2	Pedagang Pengecer				
	Harga beli	100.000			
	Biaya Pemasaran				
	Biaya transportasi	500			
	upah tenaga kerja	250			
	Total biaya pemasaran	750			
	Keuntungan	4.250			
	Margin	5.000			
	Harga Jual	105.000			
3	Konsumen				
	Harga Beli	120.000		100.000	
	Total Biaya Pemasaran (Rp/Kg)	2.000		2.500	
	Total Margin (Rp/Kg)	5.000			
	Total Keuntungan (Rp/Kg)	3.000		97.500	
	Efisiensi Pemasaran	1,67		2,50	
	<i>Farmer's Share (%)</i>	83,33		100,00	

Pada Tabel 26, terlihat total biaya dalam pemasaran I bakso ikan sedap bakat sebesar Rp 2.0000/Kg saluran pemasaran II sebesar Rp. 2000/Kg. Biaya Pemasaran tersebut terdiri dari pembelian peralatan untuk keperluan memasarkan, biaya transportasi, dan tenaga kerja.

5.5.5. Marjin Pemasaran Bakso Ikan Patin dan Lele

Harga yang diterima oleh konsumen dengan selisih harga yang diterima oleh pengusaha merupakan margin pemasaran. Dapat dilihat pada Tabel 26, margin Tingkat pedagang pengecer saluran I senilai Rp 5.000. Sedangkan saluran pemasaran II tidak memiliki margin pemasaran dikarenakan pengusaha menualkan

bakso ikan sedap bakat langsung kepada konsumen.

5.5.6. *Farmer Share*

Perbandingan harga yang diterima oleh pengusaha dengan harga yang dibayarkan oleh konsumen disebut *Farmer Share*, biasanya dinyatakan dalam bentuk persen. Juga merupakan balas jasa atas kegiatan yang dilakukan pengusaha dalam kegiatan pemasaran. Berdasarkan Tabel 26 nilai *farmer share* saluran pemasaran I bakso ikan sedap bakat pada tingkat pengusaha yaitu sebesar 83,33%,

5.5.7. Efisiensi Pemasaran

Untuk memperlancar arus barang dari produsen ke konsumen, maka perlu memilih saluran yang tepat dan efisien. Mubyarto (2017) menyatakan bahwa sistem pemasaran akan efisien jika memenuhi 2 syarat yaitu mampu menyampaikan hasil-hasil produksi dari produsen ke konsumen dengan biaya yang semurah-murahnya dan mampu mengadakan pembagian yang adil dari seluruh harga yang dibayarkan konsumen kepada semua pihak yang terlibat pada kegiatan produksi dan pemasaran tersebut. Nilai efisiensi pemasaran pada Tabel di atas mencerminkan rasio antara keuntungan bersih pengusaha terhadap total biaya pemasaran yang dikeluarkan dalam masing-masing saluran. Pada Saluran I (melalui pedagang pengecer), efisiensi sebesar 1,67 berarti bahwa setiap rupiah yang dikeluarkan untuk kegiatan pemasaran (kemasan dan tenaga kerja) mampu menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp1,67. Sementara pada Saluran II (penjualan langsung), efisiensi meningkat menjadi 2,50, menunjukkan bahwa strategi pemasaran langsung lebih efektif dalam mengonversi biaya menjadi keuntungan — meskipun total biaya pemasaran sedikit lebih tinggi

(Rp2.500/kg dan Rp2.000/kg), karena tidak ada margin yang “dibagi” dengan perantara.

5.6. Subsistem Penunjang Agribisnis Dalam Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat

Subsistem penunjang merupakan komponen penutup dalam kerangka analisis agribisnis, yang berfungsi memberikan dukungan kelembagaan dan infrastruktur bagi kelangsungan serta pengembangan usaha. Dalam konteks agroindustri bakso ikan “Sedap Bakat”, lembaga dan sarana penunjang yang berperan penting meliputi: penyuluh perikanan/UMKM, Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan (KP3I), peningkatan kapasitas, kolaborasi antar-pelaku usaha, dan distribusi produk. usaha dilakukan secara mandiri berdasarkan pengalaman dan pembelajaran praktis.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau dapat diambil Kesimpulan sebagai berikut:

1. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja pada usaha bakso ikan sedap bakat dari aspek umur termasuk kelompok umur produktif dengan rata-rata 35,5 tahun, pendidikan relatif tinggi dengan lama pendidikan pengusaha 16 tahun (sarjana), karyawan 12 tahun (SMA), pengalaman berusaha pengusaha dan tenaga kerja rata – rata yaitu 7,25 tahun, dan tanggungan keluarga rata-rata yaitu 4 orang. usaha bakso ikan sedap bakat sudah berdiri sejak 2015 hingga sekarang, yang merupakan milik sendiri. Usaha ini sudah memiliki izin usaha dari Dinas Kesehatan serta memiliki sertifikat pangan halal. Visi dan misi juga dimiliki oleh pengusaha dalam menjalankan usaha bakso ikan sedap bakat. Usaha ini masuk ke dalam skala rumah tangga (*home processing*). Modal usaha awal yang digunakan yaitu dengan meminjam pada lembaga keuangan.
2. Subsistem penyediaan sarana produksi secara keseluruhan telah terpenuhi dengan baik, sehingga proses produksi usaha agribisnis ikan lele dan patin dapat berjalan dengan lancar.
3. Subsistem usahatani, teknologi budidaya yang digunakan sudah cukup baik mulai dari mempersiapkan kolam sampai dengan panen. Biaya produksi yang digunakan dalam kegiatan usahatani yaitu sebesar Rp 29.349.095,

dengan pendapatan kotor sebesar Rp 77.975.000/ proses produksi dan pendapatan bersih dalam kegiatan usahatani yaitu sebesar Rp 48.625.905/proses produksi. Nilai RCR sebesar 2,63.

4. Teknologi yang digunakan dalam kegiatan agroindustry memiliki biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha yaitu sebesar Rp 1.139.747/proses produksi, keuntungan sebesar Rp 1.860.253/proses produksi dengan total produksi kedua bakso ikan sebanyak 30 Kg yaitu bakso ikan patin sebanyak 15 Kg dan bakso ikan lele sebanyak 15 Kg.
5. Pada pemasaran, untuk usaha agroindustri usaha bakso ikan sedap bakat terdiri dari 2 saluran pemasaran. Saluran I: pengusaha – pedagang pengecer – konsumen. Saluran II: petani – konsumen. Saluran II lebih efisien dibandingkan saluran I. margin pemasaran saluran I Rp. 5.000/Kg dan saluran II tidak memiliki margin pemasaran. Keuntungan pemasaran saluran I Rp. 3.000/Kg dan saluran II Rp. 97.500/Kg. nilai *farmer's share* pada saluran II lebih tinggi karena harga yang diterima petani lebih tinggi.
6. Subsistem Penunjang yang digunakan oleh pengusaha meliputi permodalan dengan sistem perkreditan peminjaman modal ke bank, untuk meningkatkan keterampilan pengusaha dalam berusaha dari segi manajemen maka perlu adanya penyuluhan dan pelatihan, kualitas dari produk serta keamanannya, sistem informasi pengusaha untuk mencari tahu informasi harga dan tempat pemasaran produk yang sudah dihasilkan.

6.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Perlu adanya peningkatan kapasitas teknologi pada kegiatan usahatani, khususnya pada budidaya ikan patin dan lele dengan menerapkan sistem bioflok serta pembuatan pakan mandiri.
2. Pengusaha disarankan untuk menambah kapasitas kolam budidaya agar produksi ikan patin dan lele dapat meningkat, sehingga mampu mendukung ketersediaan bahan baku bagi kegiatan agroindustri bakso ikan secara berkelanjutan.
3. Dalam kegiatan agroindustri, pengusaha perlu meningkatkan penggunaan teknologi yang lebih modern agar proses produksi menjadi lebih cepat, efisien, dan mampu meningkatkan jumlah produksi dalam waktu yang relatif singkat.
4. Perlu adanya pengembangan skala usaha, baik dari segi kapasitas produksi maupun jangkauan pemasaran, mengingat usaha bakso ikan Sedap Bakat memiliki peluang yang cukup besar untuk berkembang serta didukung oleh tingkat pendidikan dan pengalaman pengusaha.
5. Pengusaha disarankan untuk lebih mengoptimalkan saluran pemasaran yang lebih efisien, yaitu penjualan langsung kepada konsumen, sehingga dapat meningkatkan keuntungan dan farmer's share yang diterima.
6. Pemerintah dan lembaga terkait diharapkan dapat meningkatkan peran dalam memberikan penyuluhan, pelatihan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk, serta keberlanjutan usaha agroindustri bakso ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanto,dkk. 2020. Angkatan Kerja dan Faktor yang Mempengaruhi pengangguran. Jurnal Ilmu Ekonomi dan Sosial. Vol. 11, 66-82
- Adnyana, S., Tenaya, I. M. N., & Darmawan, D. P. (2017). Peranan Sistem Agribisnis terhadap Keberhasilan Tumpangsari Cabai-Tembakau (Kasus Subak Di Desa Sukawati, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar). JURNAL MANAJEMEN AGRIBISNIS (Journal Of Agribusiness Management), 5(1), 64–79.
- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 2002. Pakan Ikan. Kanisius. Yogyakarta Agriansa, L, Sumantriyadi, dan Sari,L,P. 2020. Analisis Budidaya Pembesaran Ikan Patin (Pangasius Sp.) Di Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan. 15(1): 10- 20.
- Aladin. 2011. Perilaku Biaya Dalam Pengambilan Keputusan Manajemen. Jurnal Eksistensi, 3(3), 419–428.
- Abdullah, A., & Suryani, E. (2023). *Ekonomi pertanian*. Jakarta: Penerbit Universitas Terbuka.
- Andriani, T. 2014. Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. Jurnal Kewirausahaan 13 (1) : 72 – 87.
- Aprilyan, Y., & Sasanti, E. E. 2022. Pengaruh E-Commerce Terhadap Peningkatan Pendapatan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Kabupaten Lombok Barat. Jurnal Riset Mahasiswa Akuntansi, 2(2), 292-306.
- Ardi Nugroho, L. 2011. Pengaruh Modal Usaha. Pustaka Pelajar : Yogyakarta Badan Pusat Statistik Indonesia. 2021. Angka Beban Tanggungan. Diakses tanggal 14 Juni 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2025. Kota Pekanbaru Dalam Angka. Kota Pekanbaru. Provinsi Riau.

Badan Pusat Statistik. 2024. Kecamatan Bukit Raya Dalam Angka. Kota Pekanbaru. Provinsi Riau.

Bareta, K. 2015. Analisis Usaha dan Pemasaran Agroindustri Ikan Patin Salai di Desa Air Tiris Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Darya, I. G. P. 2019. Akuntansi Manajemen. Edisi Pertama. Uwai Inspirasi Indonesia, Jawa Timur.

Dirjen Perikanan. 2017. Ketentuan Kerja Pengumpulan, Pengolahan, dan Penyajian Data Statistik Perikanan. Departemen Perikanan. Jakarta

Elinur dan Heriyanto. 2019. Model Fungsi Produksi Ikan Lele di Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Jurnal Ilmu-ilmu Sosial, 14(2): 31-40.

Elly, J, D.H., Darwanto dan S. Hartono. 2013. Analisis Saluran Pemasaran Dan Margin Pemasaran Kelapa Dalam Di Daerah Perbatasan Kalimantan Timur. Jurnal Agrifor, 12(1): 1-10.

Fadwiwati, A. Y., S. Hartoyo, S. U. Kuncoro dan I. W. Rusastra. 2014. Analisis efisiensi teknis, efisiensi alokatif dan efisiensi ekonomi usahatani jagung berdasarkan varietas di Provinsi Gorontalo. J. Agro Ekonomi. 32 (1) : 1 – 12.

Firdaus. M. 2012. Manajemen Agribisnis. PT. Bumi Aksara : Jakarta.

Firmansyah, 2018. Pengaruh FaktorFaktor Lingkungan Kerja Internal Dan Pekerjaan Terhadap Motivasi Kinerja Karyawan Pada PT. Warnatama Cemerlang Gresik. Jurnal Balance, Vol. XV No. 2 .

Gusti, M. A. 2021. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Usahatani Cabai Merah di Kecamatan Rambah Tengah Barat, Kabupaten Rokan Hulu. Jurnal Agribisnis dan Agroteknologi, 5(1), 45–58

Grace, M., et al. 2022. Strategi pemasaran: Konsep, teori dan implementasi. Tangerang Selatan.

Gramedia.com. 2021. Pengertian Modal: Sejarah, Jenis, Sumber, dan Manfaat.
Hamid, A. 2016. Analisis Pendapatan Petani Padi Sawah di Kecamatan Woyla Kabupaten Aceh Barat. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar, Aceh.

Harahap, B., & Tukino. 2020. Akuntansi Biaya. Edisi: Pertama. Batam Publisher, Kepulauan Riau.

Hariyanto. 2020. Pengertian dan Jenis Bahan Baku Untuk Industri Besar. Online dari <https://ajaib.co.id/>. Diakses tanggal 11 Februari 2022

Hasyim, A.I. 2003. Tataniaga Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung. 2012. Tataniaga Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Imran, S., & Indriani, R. 2022. Ekonomi Produksi Pertanian. Ideas Publishing.

Isbah U. dan Rita Y.I. 2016. Analisis Peran Sektor Pertanian dalam Prekeonomian dan Kesempatan Kerja di Provinsi Riau. Jurnal Ekonomi Pembangunan.

Ismail. G, Suprpti. S, Sri. W. 2008. *Analysis Efficiency Marketing System Of Fresh Layang Fish (Decapterus russeli) On Pelabuhan Fish Auction Place In Tegal City. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Wahid Hasyim Semarang. 4(2):39-50.*

Kamal, S., Tety, E., & Tarumun, S. 2016. Analisis Pendapatan Agroindustri Keripik Nenas Dan Keripik Nangka Di Desa Kualu Nenas Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. Jom Faperta, Vol. 3(1).

Ken, S. 2015. Ilmu Usahatani. In: Penebar Swadaya.

Kotler. P. dan Armstrong, G 2018. *Principles of Marketing 17e Global Edition, Pearson.*

Kumbadewi, Luh Sri, I. Wayan Suwendra, and Gede Putu Agus Jana Susila. 2021. Pengaruh umur, pengalaman kerja, upah, teknologi dan lingkungan kerja terhadap produktivitas karyawan. Jurnal Manajemen Indonesia.

- Liana, L. 2019. Efisiensi Teknis Usaha Budidaya Ikan Patin Siam (Studi Kasus Kolam UPT-Universitas Islam Riau Kubang Raya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar). *Jurnal Agribisnis*, 21(1): 64-72.
- Lianti, R. F. 2019. Analisis Agroindustri Fillet Ikan Patin (Kasus pada CV. Graha Pertama Fish) Di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Skripsi, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau.
- Leatemia, S. Y. 2018. Pengaruh Pelatihan dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Pegawai (Studi pada Kantor Badan Pusat Statistik di Maluku). *Jurnal Manis*, 2(1), 1–10.
- Lukkas, Elida. S. T. M. 2016. Analisis Usaha Tani Ikan Patin di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
- Maharani CND, Lestari DAH, Kasymir E. 2013. Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) Di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. 1(4) 284-290.
- Mahyuddin, K. 2008. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penebar Swadaya, Depok
- Maramba, U. 2018. Pengaruh Karakteristik Terhadap Pendapatan Petani Jagung di Kabupaten Sumba Timur (Studi Kasus: Desa Kiritana, Kecamatan Kampera, Kabupaten Sumba Timur). *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*. Studi Agribisnis, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba.
- Marimin, Magfiroh N. 2013. Aplikasi dan Teknik Pengambilan Keputusan Dalam Manajemen Rantai Pasok. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Maulidah, F., & Soejoto, A. 2017. Pengaruh Tingkat Pendidikan, Pendapatan Dan Konsumsi Terhadap Jumlah Penduduk Miskin Di Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 3(2), 227–240.
- Megavitry, R., Hakim, R. R. Al, Amperawati, S., Jannah, A., Ismiasih, Aisyah, S., Kamarudin, A. P., Lenni, & Sutiharni. (2022). *Teknologi Pertanian* (Issue

November). Nuryani, R. M. 2017. Kajian Perbandingan Ikan Patin (Pangasius. Sp) dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Miftahudin, A. 2014. Analisis efisiensi faktor-faktor produksi usahatani padi di Kecamatan Undaan Kabupaten Kudus. J. Economic Development Analysis. 3 (1). 1 – 12.

Mubyarto. 1994. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.

_____. 2009. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.

Mulatini, T.A. 2016. Studi Agribisnis Usaha Ikan Lele (Kasus pada Koperasi Panco Masua Bakat Group) di Kelurahan Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau.

Mulyadi. 2015. Akutansi Biaya. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.

_____. 2016. Sistem Akuntansi Biaya. Salemba Empat, Jakarta.

Manyamsari, I., dan Mujiburrahmad. 2014. Karakteristik Petani Dan Hubungannya Dengan Kompetensi Petani Lahan Sempit. *Agrisep*, 15(2): 58–74.

Mutiarasari, N. R., A. Fariyanti dan N. Tinaprilla. 2019. Analisis efisiensi teknis komoditas bawang merah di Kabupaten Majalengka, Jawa Barat. J. Agristan. 1 (1) : 31 – 41.

Maharani CND, Lestari DAH, Kasymir E. 2013. Analaisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) Di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. 1(4) 284-290.

Nirwana, A., dan Purnama, D. 2019. Pengaruh Jenjang Pendidikan, Skala Usaha, dan Lama usaha Terhadap Penggunaan Informasi Akuntansi Pada UMKM di Kecamatan Ciawigebang.

Nugraha, L. A. 2011. Pengaruh Modal Usaha Tingkat Pendidikan, dan Sikap

Kewirausahaan terhadap Pendapatan Usaha Pengusaha Industri Kerajinan

Perak di Desa Sodo Kecamatan Paliyan Kabupaten Gunung Kidul.
Skripsi.Universitas Negeri Yogyakarta.

Nuryani, R. M. 2017. Kajian Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) dan Pati Jagung Serta Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Pasta Kering Jagung. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

Pujoalwanto, Basuki. 2014. Perekonomian Indonesia Tinjauan Historis, Teoritis dan Empiris. Yogyakarta: Graha ilmu.

Purba, B, I Marzuki, H Simarmata, T Aznur, K Kristiandi, dan S Sirait. 2020. Dasar- Dasar Agribisnis. Yayasan Kita Menulis. Medan

Purwanto, Agung dan Budi Muhammad Taftazani. 2018. Pengaruh Jumlah Tanggungan Terhadap Tingkat Kesejahteraan Ekonomi Keluarga Pekerja K3L Universitas Padjajaran. Jurnal Pekerjaan Sosial, Vol. 1, No. 2, dalam <https://jurnal.unpad.ac.id>, diakses 17 Desember 2019.

Puspita, R. M dan Ahmad. 2014. Budidaya Ikan Patin Cepat Panen. PT. Infra Pustaka. Depok Mulyadi. 2001. Akuntansi Manajemen : Konsep, Manfaat, dan Rekayasa Jilid 3. PT Salemba Emban Patria, Jakarta.

Putri, I.P., B. Arifin dan K. Murniati. 2021. Analisis pendapatan dan efisiensi teknis usahatani bawang merah di Kecamatan Gunung Alip Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. J. Ilmu Ilmu Agribisnis. 9 (1) : 62 – 69.

Pramono, A. 2018. Analisis Usaha Agroindustri Gula Kelapa Di Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Rahim. 2007. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya. Jakarta.

Ramadhan, Anggia., Rahim, Radiyan., & Utami, Nurul. Nabila. 2023. Teori Pendapatan (Studi Kasus: Pendapatan Petani Desa Medan Krio). Penerbit Tahta Media

Rahmawati, Y. dan Widiyanti, W. 2023. Strategi Pengembangan Usaha Mikro

Agroindustri Olahan Ikan di Kota Pekanbaru. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara. 4(1): 45–54.

Ramadhan, D. A., A'inii, K. N., Aspriani, W., Fauzi, A. A., & Fitriah, N. 2020. Pendampingan Industri Kecil Menengah (IKM) Skala Rumah Tangga Yang Terkena Dampak Pandemi Covid-19. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat 2020, 1–5.

Sa'id, E. G. 2018. Agribisnis dan Ekonomi Pangan. Ekonomi Pangan, 1–43.

Saragih, B. 2001. Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Yayasan USESE. Bogor.

Saragih. 2004. Membangun Pertanian dalam Perspektif Agribisnis dalam Ruang. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Suryani, A., dan Harijani, A. 2021. Analisis nilai tambah dan efisiensi usaha pengolahan kerupuk ikan di Kabupaten Indramayu. Jurnal Agro Ekonomi, 39(1) : 23–38

Suryaningrum, T., Astawan, M., dan Wijayanti, I. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan penambahan tepung mocaf dan suwiran ikan tongkol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 31(1): 56–64

Sipahutar, Y. Elida, S. dan Hamidi, W. 2019. Agribisnis Perikanan Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Salai Sedap). Jurnal Dinamika Pertanian Edisi Khusus, 35(3): 89-100.

Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta

_____. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-hasil Pertanian, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

_____. 2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

_____. 2006. Analisis Usahatani. UI Press, Jakarta

_____. 2016. Analisis Usahatani. UI-Press. Jakarta.

_____. 2014. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

_____. 2018. Analisis Usahatani (Edisi Revisi). Jakarta: PT RajaGrafindo Persada

Sujoko. 2015. Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Produksi Ikan Lele di Desa Belading Kecamatan Sabak Auh Kabupaten Siak. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Suratiyah. 2015. Ilmu Usahatani. Penerbit Swadaya. Jakarta Soedjana.

Tjeppy D. 2007. Sistem Usaha Tani Terintegrasi Tanaman-Ternak Sebagai Respons Petani Terhadap Faktor Resiko Jurnal Litbang Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta

Susanti, S., Lestari, D. A. H., & Kasymir, E. (2017a). Sistem Agribisnis Ikan Patin (*Pangasius sp*) Kelompok Budidaya Ikan Sekar Mina di Kawasan Minapolitan Patin Kecamatan Kota GajahLampung Tengah. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis, 5(2), 116–123.

Susanti, S. 2016. Analisis Prioritas Strategi Bauran Pemasaran Aneka Ikan Asap Produksi Petikan Cita Halus Citayam Bogor.Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Suprianto, Agustiani, E., & Neneng, S. 2021. Dampak Covid – 19 Terhadap Kegiatan Industri Rumah Tangga Umkm Di Kecamatan Selong Kabupaten Lombok Timur. Jurnal Ekonomi Pembangunan, 3(1), 78–98.

Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta.

Trisna, N., Br, M., Lubis, W., Intan, D. R., & Purba, K. F. (2023). Kecamatan Laubaleng Kabupaten Karo Analysis of Corn Farmer “ S Income in Pintu Angin Village Laubaleng Subdistrict Karo Regency. 25(3), 2260–2264.

Udayana, I. G. B. 2011. Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. JurnalTeknologi Industri Pertanian, 44(1), 3–8.

Undang-undang. Tentang Ketenagakerjaan. RI No. 13 Tahun 2003 Pasal 1 Ayat 2.

_____. Tentang Ketenagakerjaan. RI No. 13 Tahun 2003. tentang Sistem Pendidikan Nasional. Nomor 20.

_____. Tentang Ketenagakerjaan. RI No.20 Tahun. 2008. Tentang Skala Usaha Yang Dibedakan Menjadi Usaha Mikro, Kecil Mengengah.

Village, W., Subdistrict, T., & Wakatobi, O. (2017). Sistem agribisnis ikan teri kering skala industri rumah tangga di desa waitii kecamatan tomia kabupaten wakatobi. 2(November), 263–275.

Wahyuni, S. Pradhanawati, A. dan Hidayat, W. 2015. Pengaruh Tingkat Pengalaman Berwirausaha, Produktivitas Dan Inovasi Terhadap Pengembangan Usaha Kulit Lumpia (Studi Kasus Pada UMKM Kulit Lumpia di Kelurahan Kranggan Kota Semarang). *Journal of the Mining Institute of Japan*, 83(947), 421–423.

Wanda, F. F. A. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Tani Jeruk Siam (Studi Kasus Di Desa Padang Pangrapat Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Paser). *J. Administrasi Bisnis*, 3(3): 600-611.

Wayan S. 2020. Analysis Of Income and Marketing Efficiency Of Gouramy In Yeh Embang Kangin Jembrana Village. *Jurnal Pendidikan Ekonomi* 4(2): 111- 119.

Wenda, R. 2021. Analisis Usaha Agroindustri dan Pemasaran Keripik Nangka (Studi Kasus Pada Usaha Baru Ibu) Di Desa Kualu Nenas Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Yasin, M., & Priyono, J. 2016. Analisis Faktor Usia, Gaji dan Beban Tanggungan Terhadap Produksi Home Industri Sepatu Di Sidoarjo (Studi Kasus Di Kecamatan Krian). *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 1(1), 95–120.

Yogi, S. 2018. Analisis Pemasaran Ikan Asin Aso-Aso (Studi Kasus Di Desa Pasar II, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah Tanggungan Keluarga (Jiwa)
Pengusaha	49	16	15	5
Tenaga Kerja				
Tk1	35	12	5	4
Tk2	30	12	4	3
Tk3	28	12	5	4
Rata -Rata	35,5	13	7,25	4

Lampiran 2. Distribusi Tenaga kerja Budidaya Kolam Ikan Patin Dan Ikan Lele Di Kelurahan Air Din Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Tahapan Kerja	Tenaga Kerja Luar Keluarga							
		Pria				Wanita			
		Jumlah Orang	Jumlah Jam	Jumlah Hari	Jumlah HKP	Jumlah Orang	Jumlah Jam	Jumlah Hari	Jumlah HKW
1	Persiapan Kolam Dan Penebaran Benih	1	4	5	3	0	0	0	0
2	Pemberian Pakan (Pagi Dan Sore)	1	1	120	15	0	0	0	0
3	Perbersihan Kolam Dan Pemantauan	1	1	30	4	0	0	0	0
4	Pemanenan Ikan	1	4	2	1	0	0	0	0
Rata - Rata		1	3	39	6	0	0	0	0
Jumlah		4	10	157	22	0	0	0	0

Lampiran 3. Distribusi Tenaga kerja Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Ke Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Tahapan Kerja	Tenaga Kerja Luar Keluarga						
		Pria				Wanita		
		Jumlah Orang	Jumlah Jam	Jumlah Hari	Jumlah HKP	Jumlah Orang	Jumlah Jam	Jumlah Hari
1	Persiapan Bahan Baku	1	3	1	0,375	0	0	0
2	Penggilingan Daging Ikan	1	4	1	0,5	0	0	0
3	Pengadonan Dan Pembentukan	0	0	0	0	3	6	1
4	Perebusan Bakso	0	0	0	0	1	4	1
5	Pendinginan Dan Pengemasan	0	0	0	0	1	2	1
Rata - Rata		1,0	1,0	1,4	1,0	0,2	1	2,4
Jumlah		3,0	2,0	7,0	2,0	0,9	5,0	12,0

Lampiran 4. Penggunaan Peralatan Budidaya Kolam Ikan Patin dan Ikan Lele Di Kelurahan Air Dingin K
Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Peralatan Usaha	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa 20% (Rp)	Penyusutan Rp/Tahun	Penyusutan Rp/ Per Produk
1	Mesin Air	2	550.000	1.100.000	5	220.000	176.000	44.000
2	Lampu	8	70.000	560.000	3	112.000	149.333	37.333
3	Tangki Air	2	800.000	1.600.000	3	320.000	426.667	106.667
4	Cangkul	2	80.000	160.000	3	32.000	42.667	10.667
5	Jaring	4	150.000	600.000	2	120.000	240.000	60.000
6	Bak Fiber	2	350.000	700.000	3	140.000	186.667	46.667
7	Terpal	25	500.000	12.500.000	3	2.500.000	3.333.333	833.333
8	Gerobak	1	500.000	500.000	5	100.000	80.000	20.000
9	Mesin Aerator	2	2.500.000	5.000.000	5	1.000.000	800.000	200.000
Jumlah		48	5.500.000	22.720.000	32	4.544.000	5.434.667	1.358.667
Rata - Rata		5	611.111	2.524.444	4	504.889	603.852	150.960

Lampiran 5. Penggunaan Peralatan Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan ...
Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Peralatan Usaha	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa 20% (Rp)	Pen Rp
1	Mesin Penggiling Daging	1	5.700.000	5.700.000	10	1.140.000	4
2	Timbangan Daging	1	350.000	350.000	5	70.000	
3	Blender	1	850.000	850.000	5	170.000	1
4	Mesin Pengaduk Bakso	1	7.500.000	7.500.000	10	1.500.000	6
5	Mesin Pencetak Bakso	1	25.800.000	25.800.000	10	5.160.000	2.0
6	Baskom	3	80.000	240.000	3	48.000	
7	Dandang	2	70.000	140.000	3	28.000	
8	Kompor Gas	1	900.000	900.000	5	180.000	1
9	Pisau	4	50.000	200.000	2	40.000	
10	Nampan	10	20.000	200.000	3	40.000	
11	Mesin Vakum Sealer	1	350.000	350.000	5	70.000	
13	Centong Sayur	2	20.000	40.000	2	8.000	
14	Kulkas Frezer	2	4.500.000	9.000.000	10	1.800.000	7
15	Tabung Gas	2	150.000	300.000	10	60.000	
16	Label Printer	1	400.000	400.000	3	80.000	1
17	Saringan	3	35.000	105.000	2	21.000	
Jumlah		36	46.775.000	52.075.000	88	10.415.000	4.6
Rata – Rata		2	2.923.438	3.254.688	6	650.938	2

Lampiran 6. Distribusi Penyediaan Input Produksi Budidaya Kolam Ikan Patin Dan Ikan Lele Di Kelurahan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

Kolam						
No	Jenis Ikan	Ukuran Kolam (M)		Luas Permukaan Kolam (M2)	Tinggi Kolam (M)	Volume Kolam (M3)
		Panjang	Lebar			
1	Patin	3	4	12	1,5	18
2	Lele	4	3	12	1,73	20,80
	Jumlah	7	7	24	3,23	38,8
	Rata -Rata	3,5	3,5	12	1,615	19,4

Bibit						
No	Jenis Ikan	Ukuran Kolam (M)		Jumlah Kolam	Padat Tebar (Ekor/Kolam)	Total
		Panjang	Lebar			
1	Patin	3	4	10	1.000	
2	Lele	4	3	15	1.000	
	Jumlah			25	2.000	

Lanjutan lampiran 6. Distribusi Penyediaan Input Produksi Budidaya Kolam Ikan Patin Dan Ikan Lele
Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

Pakan					
No.	Jenis Ikan	Jenis Pakan	Umur Ikan (Hari)	Jumlah Pakan (Kg/Proses Produksi)	Jumlah
1	Patin	F 99	0 -30	60	
		F 500	30 – 60	45	
		F 1000	60 -90	45	
		781 – 2	90 – 120	150	
	Jumlah			300	
2	Lele	F 99	0 -30	600	
		781 - 1	30 – 90	900	
		781 – 2	90 – 120	1.500	
	Jumlah			3000	

Lampiran 7. Distribusi Total Penyediaan Input Produksi Budidaya Kolam Ikan Patin Dan Ikan Lele Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Uraian	Jenis Input	Satuan	Jenis Ikan	
				Patin	Lele
1	Bibit	Jumlah Benih	Ekor	10.000	15.000
		Harga Satuan	Rp/Ekor	250	125
		Nilai Bibit	Rupiah	2.500.000	1.875.000
2	Pakan	F99	Kg	60	600
		F500	Kg	45	0
		F1000	Kg	45	0
		781 - 1	Kg	0	900
		782 - 2	Kg	150	1.500
		Total Pakan	Kg	300	3.000
		Harga Rata -Rata	Rp/Kg	5.363	7.233
		Nilai Pakan	Rupiah	1.608.750	21.700.000
3	Air	Volume Air	M3	180	312
		Harga Satuan	Rp/M3	25.000	25.000
		Nilai Air	Rupiah	4.500.000	7.800.000
4	Listrik	Konsumsi Listrik	Kwh	60	60
		Tarif Listrik	Rp/Kwh	1.600	1.600
		Nilai Listrik	Rupiah	96.000	96.000
5	Tenaga Kerja	Total Hok	Hok	6	6
		Upah	Rp/Hok	50.000	50.000
		Nilai Tenaga Kerja	Rupiah	1.500.000	1.500.000
Harga Per Satuan			M3	56.693	105.676
Total Biaya Input			Rupiah	10.204.750	32.971.000

Lampiran 8. Penggunaan Kolam Ikan Patin Dan Ikan Lele Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya
Riau Tahun 2025.

No	Peralatan Usaha	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa 20% (Rp)	Penyusu Rp/Tah
1	Kolam Ikan Patin 180 M3	10	1.020.475	10.204.750	10	2.040.950	816
2	Kolam Ikan Lele 312 M3	15	2.198.067	32.971.000	10	6.594.200	2.637
Rata – Rata		13	1.609.271	21.587.875	10	4.317.575	1.727
Jumlah		25	3.218.542	43.175.750	20	8.635.150	3.454

Lampiran 9. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp/Kg)	Total Biaya
1	Bahan Baku			
	Ikan Patin (Kg)	12	30.000	360.000
	Ikan Lele (Kg)	12	25.000	300.000
2	Bahan Penunjang			
	Tepung Tapioka (Kg)	8	12.000	96.000
	Bawang Putih (Kg)	1	30.000	30.000
	Telur (Butir)	5	2.000	10.000
	Gula (Kg)	0,2	20.000	4.000
	Garam (Kg)	0,3	10.000	3.000
	Merica (Kg)	0,1	50.000	5.000
	Penyedap Rasa (Kg)	0,1	20.000	2.000
	Es Batu (Kg)	10	2.000	20.000
	Plastik Packing 250 Gram(Pcs)	40	150	6.000
	Plastik Packing 500gram(Pcs)	40	250	10.000

Lampiran 10. Distribusi Analisis Nilai Tambah Bakso Ikan Patin Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Variabel	Nilai
Output, Input, Dan Harga		
1	Output (Kg)	30
2	Bahan Baku (Kg)	12
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,065
6	Harga Output (Rp/Kg)	100.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000
Penerimaan Dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	30.000
9	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	63.542
10	Nilai Output (Rp/Kg)	250.000
11	A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	156.458
	B. Rasio Nilai Tambah (%)	62,58
12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	6.458
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	4,13
13	A. Keuntungan (Rp/Kg)	150.000
	B. Tingkat Keuntungan (%)	95,87
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	220.000
	A. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	2,94
	B. Sumbangan Input Lain (%)	28,88
	C. Keuntungan Pengusaha (%)	68,18
15	Rcr	1,21

Lampiran 11. Distribusi Analisis Nilai Tambah Bakso Ikan Lele Pada Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Variabel	Nilai
Output, Input, Dan Harga		
1	Output (Kg)	30
2	Bahan Baku (Kg)	12
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,065
6	Harga Output (Rp/Kg)	100.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000
Penerimaan Dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	25.000
9	Sumbangan Input Lain (Produksi) (Rp/Kg)	68.542
10	Nilai Output (Rp/Kg)	250.000
11	A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	105.839
	B. Rasio Nilai Tambah (%)	42,34
12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	6.458
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	6,10
13	A. Keuntungan (Rp/Kg)	99.381
	B. Tingkat Keuntungan (%)	93,90
Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	225.000
	A. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	2,87
	B. Sumbangan Input Lain (%)	30,46
	C. Keuntungan Pengusaha (%)	44,17
15	Rcr	1,21

Lampiran 12. Distribusi Biaya, Margin, dan Efisiensi Pemasaran Bakso Ikan Sedap Bakat Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2025.

No	Uraian	Saluran I		Saluran II	
		Biaya (Rp/Kg)	Share (%)	Biaya (Rp/Kg)	Share (%)
1	Pengusaha				
	Harga Jual	100.000	83,33	100.000	100,00
	Biaya Pemasaran				
	Plastik Packing	250		250	
	Upah Tenaga Kerja	1.000		1.000	
	Total Biaya Pemasaran	1.250		1.250	
2	Pedagang Pengecer				
	Harga Beli	100.000			
	Biaya Pemasaran				
	Biaya Transportasi	500			
	Upah Tenaga Kerja	250			
	Total Biaya Pemasaran	750			
	Keuntungan	4.250			
	Margin	5.000			
	Harga Jual	105.000			
3	Konsumen				
	Harga Beli	120.000		100.000	
	Total Biaya Pemasaran (Rp/Kg)	2.000		2.500	
	Total Margin (Rp/Kg)	5.000			
	Total Keuntungan (Rp/Kg)	3.000		97.500	
	Efisiensi Pemasaran	1,67		2,50	
	<i>Farmer's Share (%)</i>	83,33		100,00	

Lampiran 13. Dokumentasi



Foto lokasi Budidaya Ikan Lele dan Patin

1.



2. Wawancara Pemilik Usaha Bakso Ikan Sedap Bakat



Foto Bersama Pengusaha Bakso Ikan Sedap Bakat

3.



4. Foto Proses Penggilingan Bahan Baku



5. Foto ikan Patin



6. Foto Ikan Lele



6. Foto proses pengadonan bahan



7. Foto Bakso Ikan



8. Foto Toko Pengusaha



8. Foto Produk Bakso Ikan Sedap Bakat