

## **Analisis Kelayakan Usahatani Ikan Asin Gabus ( *Ophiocephalus Striatus* ) Di Distrik Sota Kampung Sota**

**Hilarius R.M. Ena<sup>1\*</sup>, Untari<sup>2</sup>, Ineke Nursih Widyantari<sup>3</sup>,**

<sup>1234</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

Jl. Kamizaun Mopah Lama, Merauke, Indonesia

### **ABSTRAK**

Usaha budidaya ikan asin Gabus merupakan salah satu komoditi unggulan yang ada di Kampung Sota. Pengembangan usaha ini masih bersifat tradisional dan skala rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha budidaya ikan asin Gabus menggunakan Revenue Cost Ratio (R/C ratio) di Kecamatan Kampung Sota, penelitian dilakukan selama satu bulan, dimulai dari bulan April 2015 sampai dengan Mei 2015. Penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan Total Sampling yang ditentukan secara sengaja, dan analisis data dilakukan dengan metode kualitatif dan kuantitatif, teknik ini digunakan untuk besar biaya, tingkat pendapatan, dan analisis kelayakan usaha seperti R/C ratio.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan rata-rata budidaya ikan asin gabus per musim adalah sebesar 13.259.187,00. Budidaya ikan asin gabus layak tanding Kecamatan Kampung Sota, hasil analisis kelayakan budidaya ikan asin gabus memperoleh nilai R/C ratio sebesar 1,23.

**Kata Kunci:** *Budidaya ikan, gabus, kelayakan usahatani*

### **ABSTRACT**

Cork salted fish farming is one of the leading commodities in Sota Village. The development of this business is still traditional and on a household scale. This study aims to analyze the feasibility of salted cork fish farming using Revenue Cost Ratio (R/C ratio) in Kampung Sota District, the study was conducted for one month, starting from April 2015 until May 2015. Withdrawal of samples is made using total sampling defined deliberately and qualitative and quantitative methods do data analysis, this technique is used to high cost income levels and analyze business feasibility, such as the R/C ratio.

The results showed that the average income of salted snakehead fish cultivation per season was 13,259,187.00. Cultivation of salted snakehead fish is worthy of a match in Kampung Sota District, the results from analysis of the feasibility analysis of salted snakehead fish cultivation obtain an R/C ratio value of 1.23.

**Keyword:** *Fish farming, cork, farming feasibility*

## PENDAHULUAN

Ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*) memiliki nilai gizi yang tinggi, yaitu protein sebesar 42% , lemak 1,7 %, dan juga mengandung berbagai mineral dan vitamin A, dengan demikian ikan gabus sangat potensial untuk dikembangkan dalam industri pangan (Pramuditya, et.,al, 2014). Pengolahan ikan gabus perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan nilai komersial ikan gabus dan memperpanjang umur simpan. Berbagai teknologi pengolahan produk ikan telah banyak dilakukan, antara lain pembuatan nuggets, berbagai jenis sosis, abon maupun ikan asin, namun pengolahan ikan yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga (Imbanop, et.,al 2018). Ikan asin juga merupakan jenis makanan yang sudah umum dikenal baik dikota bahkan dipelosok-pelosok pedesaan, terjangkau oleh berbagai kalangan ekonomi dan digemari oleh berbagai lapisan usia; berbeda dengan nuggets dan sosis yang selama ini lebih dikenal sebagai produk pangan untuk kalangan menengah ke atas.

Distrik Sota adalah salah satu Distrik yang ada di Kabupaten Merauke merupakan tempat yang sangat potensial untuk pengembangan usaha ikan asin gabus, karena bahan baku yang melimpah dan mudah didapat dirawa-rawa pinggiran kampung, banyak warga pendatang maupun warga asli Kampung Sota yang mengelolanya menjadi ikan asin, agar memiliki nilai ekonomis dan daya tahan yang lebih lama karena jarak pemasaran yang cukup jauh dan tidak ada kulkas pendingin untuk menyimpan dalam jumlah yang banyak.

Usaha ikan asin gabus masyarakat Kampung Sota masih dikatakan skala usaha keluarga atau industri rumah tangga karena tenaga kerja yang digunakan dari dalam keluarga saja, cara pengolahan ikan asin gabus masih menggunakan cara-cara manual atau sederhana yaitu dibelah, dicuci, ditaburi garam atau direndam selama 2-3 hari dan dijemur. Cara pemasaran ikan asin gabus oleh masyarakat Kampung Sota yaitu membawanya ke kota atau menjualnya kepada pengumpul yang datang kerumah-rumah warga dengan kisaran harga Rp. 22,500 – Rp. 28.000 per kilogram. Masyarakat Kampung Sota sudah memproduksi ikan asin sejak tahun 2010 sampai dengan saat ini, tetapi dalam proses produksi ikan asin gabus sampai dengan menjualnya masyarakat hanya mengetahui pendapatan kotor yang mereka dapat dari hasil penjualan ikan asin itu, tanpa memperhitungkan biaya-biaya yang mereka keluarkan dan tidak ada evaluasi atau pembukuan yang mereka lakukan dalam sekali produksi ataupun pada akhir musim produksi sehingga masyarakat tidak dapat mengetahui pendapatan bersih yang akan mereka peroleh dalam proses produksi per

musim, usaha ikan asin gabus diharapkan dapat menambah atau meningkatkan pendapatan keluarga. Berdasarkan latar belakang di atas maka dilakukan penelitian Analisis Kelayakan Usahatani Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) di Distrik Sota Kampung Sota.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian dilaksanakan di Kampung Sota Distrik Sota. Penentuan lokasi ditentukan berdasarkan *purposive sampling* dengan pertimbangan bahwa Kampung Sota merupakan salah satu sentra produksi ikan asin gabus. Sampel dalam penelitian ini adalah industri rumah tangga yang melakukan proses produksi ikan asin gabus secara rutin dan telah mengusahakan usahanya lebih dari 5 tahun dengan jumlah sampel sebanyak 9 orang.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan analisis finansial. Analisis deskriptif dilakukan untuk melihat dan kegiatan pengolahan ikan asin gabus di Kampung Sota Distrik Sota. Sedangkan analisis finansial dilakukan untuk mengetahui besar biaya, tingkat penerimaan, pendapatan dan analisis kelayakan usaha ( $R/C$ ) ratio. Apabila nilai suatu  $R/C > 1$ , rasio lebih besar dari satu, nilai  $R/C < 1$ , rasio kurang dari satu, maka usaha tersebut tidak layak dilanjutkan, dan nilai  $R/C = 1$ , rasio sama dengan satu, maka usaha dikatakan kembali modal atau impas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Penerimaan pada usahatani ikan asin gabus**

Penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Sedangkan menurut (Soekartawi, et.,al 1986) penerimaan usahatani didefinisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang di jual maupun yang tidak di jual. Produksi rata-rata ikan asin gabus adalah sebesar 2.388.888,889 Kg/musim, sedangkan harga jual ikan asin gabus dipasaran adalah sebesar 30,000 /Kg, sehingga rata-rata penerimaan usahatani ikan asin gabus adalah 71.666.666,67/Kg/musim. lampiran Rata-rata penerimaan usahatani ikan asin gabus pada Tabel 1.

Tabel 1 Rata-Rata Penerimaan Usahatani Ikan Asin Gabus Per Kilogram Per Musim

Produksi Ikan Asin Gabus (Kg)/ Musim	Harga (Rp) Kg	Penerimaan (Rp)
2.388.888,889	30,000	71,666,666.67

Sumber : Data primer setelah diolah, 2019

## 2. Total Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi. Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya variabel, data rata-rata biaya produksi usahatani ikan asin gabus dilampirkan pada Tabel 2.

Tabel 2 Rata-Rata Biaya Produksi Usahatani Ikan Asin Gabus / Kg/Musim

Macam Biaya	Uraian	Rp	Jumlah
Biaya Tetap (FC)	Penyusutan Alat	Rp	334,480
	Sewa Bangunan	Rp	1,500,000
Biaya Variabel (VC)	Ikan gastor	Rp	31,666,666
	Garam	Rp	417,777
	Air bersih	Rp	3,550,000
	Tenaga kerja	Rp	20,833,333
	Listrik dan telepon	Rp	-
	Karung	Rp	105,222
Total Biaya Produksi		Rp	58,407,480

Sumber: Data primer setelah diolah, 2019

## 3. Pendapatan dan R/C Rasio Usahatani Ikan Asin Gabus

Suatu usaha dikatakan layak dan memberikan manfaat positif apabila nilai suatu  $R/C > 1$ , rasio lebih besar dari satu, nilai  $R/C < 1$ , rasio kurang dari satu, maka usaha tersebut tidak layak dilanjutkan, dan nilai  $R/C = 1$ , rasio sama dengan satu, maka usaha dikatakan kembali modal atau impas.

Tabel 3. Rata-Rata Pendapatan dan R/C Rasio Usahatani Ikan Asin Gabus per Musim

Penerimaan	Biaya Produksi	Pendapatan Per Musim	R/C
71.666.666.67	58,407,480	13,259,186.67	1,23

Sumber : Data primer setelah diolah, 2019

Tabel 3 menunjukan rata-rata biaya produksi usahatani ikan asin gabus sebesar Rp. 58,407,480 per musim dan rata-rata pendapatan usahatani ikan asin gabus sebesar 13,259,186.67 Tingginya pendapatan usaha ikan asin gabus karena dipengaruhi oleh tingkat pengalaman dalam menjalankan usaha (Indra dan Boekoesoe, 2017),

(Karmilan, et.,al 2016). Sedangkan nilai R/C rasio yang diperoleh usahatani ikan asin gabus didapat sebesar 1,23. Berdasarkan nilai R/C rasio 1,23 yang diperoleh usaha tani ikan asin gabus maka dapat disimpulkan bahwa usahatani ikan asin gabus di Kampung Sota Distrik Sota menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Baharuddin, 2019) bahwa dalam menjalankan usaha perikanan dapat membantu peningkatan pendapatan masyarakat.

## **KESIMPULAN**

Rata-rata pendapatan petani ikan asin gabus adalah sebesar Rp 13,259,186 per musim. Nilai R/C rasio usahatani ikan asin gabus adalah sebesar 1,23 maka dapat disimpulkan bahwa usahatani ikan asin gabus menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Baharuddin, M.I. 2019. Strategi Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Nelayan. Perban Syariah Institut Agama Islam Negeri (IAIN). Palopo.
- Imbanop, Y.P., Widiastuti, M.M.D., dan Riza Fachrizal. 2018. Analisis Kelayakan Usaha Penangkapan Ikan Pada Musim Peralihan Oleh Nelayan di Kampung Onggaya Distrik Naukenjerai Kabupaten Merauke. *Musamus Journal of Agribusiness*, 60-66.
- Indra, S.R., dan Boekoesoe, I.B. Yuriko. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Nelayan Tangkap di Desa Bongo Kecamatan Batu dan Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo*.
- Karmilan, E, Sukma Indra, dan Muz'an Sulaiman. 2016. Kondisi Sosial Ekonomi Nelayan di Kabupaten Kubu Raya. *Studi Kasus Nelayan di Sungai Kakap*.
- Pramuditya, Galih dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2, No. 4 (200-209).
- Soekartawi, A. Soeharjo., J.I. Dillon., J.B. Hardaker 1986. *Ilmu Usahatani dan Penelitian Untuk Perkembangan Petani Kecil*. UI-Press. Jakarta.