

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia secara geografis merupakan negara kepulauan yang terbesar di dunia, sebagian besar dari wilayah Indonesia adalah perairan, dimana di dalamnya terdapat sumber daya laut yang melimpah. Apabila diolah secara tepat dan optimal maka potensi yang dimiliki Indonesia sangat besar terutama pada sub sektor perikanan. Tahun 2017 total produksi perikanan mencapai 23,26 juta ton, dengan total produksi tangkap sebanyak 6,04 juta ton sedangkan perikanan budidaya sebanyak 17,22 juta ton (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Sektor perikanan memiliki pertumbuhan PDB di atas PDB Nasional dan PDB sektor pertanian. Sampai dengan triwulan III 2017 pertumbuhan mencapai 6,79% dengan nilai PDB sektor perikanan sebesar Rp 169.513,10 (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018). Selain itu, Subsektor perikanan merupakan salah satu andalan utama sumber pangan dan gizi bagi masyarakat Indonesia. Ikan, selain sebagai sumber protein, juga diakui sebagai “functional food” yang mempunyai arti penting pada kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang yang memiliki ikatan rangkap dan memiliki banyak atom C (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin serta makro dan mikro mineral (Heruwati, 2002).

Pulau Madura merupakan salah satu pulau yang ada di daerah Jawa Timur, tepatnya terletak di Timur Laut Jawa. Madura terletak tidak jauh dari Pulau Jawa hanya dipisahkan oleh Selat Madura. Batas sebelah utara dan timur pulau Madura adalah laut jawa sedangkan batas selatan dan barat Pulau Madura adalah selat Madura. Oleh karena itu banyak masyarakat pesisir yang berprofesi sebagai nelayan, salah satunya yaitu Desa Banyusangkah Kabupaten Bangkalan. Desa Banyusangkah terletak di Pantai Utara Pulau Madura dan merupakan salah satu daerah sentra perikanan laut.

Pengolahan ikan asin termasuk bisnis yang menjanjikan, karena harganya yang terjangkau dan banyak masyarakat yang mengkonsumsinya sehingga dapat dijual kesemua lapisan masyarakat. Meskipun pengolahan ikan asin adalah pekerjaan yang sudah banyak dilakukan oleh berbagai lapisan masyarakat tetapi

berbeda untuk para pengrajin ikan asin di Banyusangkah. Masyarakat masih sedikit melakukan pengolahan ikan asin namun jumlah produksi mereka sudah cukup tinggi mencapai 100 kg sampai 200 kg per produksi, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian di Desa Banyusangkah Kecamatan Tanjungbumi Kabupaten Bangkalan Madura. Jumlah pengrajin ikan asin di Banyusangkah ada sekitar 7 pengrajin masing-masing pengrajin memiliki 2-3 pekerja tergantung jumlah ikan yang didapat dari nelayan

Pengolahan pasca penangkapan yang dapat dilakukan adalah pengawetan ikan agar ikan bisa bertahan lebih lama. Selain mempertahankan produk perikanan, pengolahan ikan dilakukan untuk menambah nilai ekonomis dari ikan tersebut. Pengolahan pasca panen tersebut tentunya akan menjadi nilai tambah bagi produk ikan asin itu sendiri, oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi proses pengolahan usaha ikan asin di Desa Banyusangkah Kabupaten Bangkalan, Madura.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelayakan usaha ikan asin di Desa Bayusangkah Kabupaten Bangkalan ?
2. Bagaimana nilai tambah ikan asin pada usaha ikan asin di Desa Bayusangkah Kabupaten Bangkalan ?
3. Bagaimana pemasaran usaha ikan asin di Desa Bayusangkah Kabupaten Bangkalan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kelayakan usaha pada usaha ikan asin di Desa Banyusangkah Kabupaten Bangkalan.
2. Mengetahui nilai tambah ikan asin pada usaha ikan asin di Desa Banyusangkah Kabupaten Bangkalan.
3. Mengetahui pemasaran usaha ikan asin di Desa Banyusangkah Kabupaten Bangkalan

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan akan memberikan sebuah informasi dan referensi bagi pihak-pihak sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan, diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi dalam hal pengembangan usaha ikan asin yang dihasilkan.
2. Bagi penulis atau akademisi, dengan adanya penelitian ini dapat bermanfaat dalam penerapan ilmu yang diperoleh selama kuliah serta dapat menjelaskan terkait tentang pengembangan usaha ikan asin. Penelitian ini juga bermanfaat untuk memberikan informasi bagi peneliti atau akademisi lainnya yang akan melakukan penelitian sejenis.
3. Bagi masyarakat nelayan, dengan adanya penelitian ini dapat menjadikan salah satu informasi pembuatan, pengolahan serta pemasaran produk ikan asin.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Teori

2.1.1 Konsep Biaya

Menurut Soekartawi (1995) terdapat dua jenis biaya dalam usahatani yaitu, biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya variabel (*Variabel Cost*). Biaya tetap ini umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Cara menghitung biaya tetap adalah :

$$FC = \sum_{i=1}^n XiPxi \dots\dots\dots 2.1$$

Keterangan :

- FC = Biaya Tetap
- Xi = Jumlah fisik dari input yang membentuk biaya tetap
- Pxi = Harga Input
- N = Macam Input

Biaya variabel (*Variabel Cost*) yaitu biaya yang besar atau kecilnya ditentukan oleh produksi yang dihasilkan. Menurut Wowor (2017) menyatakan bahwa biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. Menurut Soekartawi (1995) biaya variabel secara sistematis dapat diasumsikan sebagai berikut :

$$TVC = \sum_{i=1}^n VC \dots\dots\dots 2.2$$

Keterangan :

- TVC = Biaya Variabel
- VC = Biaya Variabel

Menurut Soekartawi (1995) total biaya (TC) adalah jumlah dari biaya tetap (FC) dan biaya tidak tetap (VC), maka :

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots 2.3$$

Keterangan:

- TC = Total Biaya
- FC = Biaya Tetap
- VC = Biaya Variabel