

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

ANALYSIS OF SALTED FISH MAKING BUSINESS IN AIR BANGIS VILLAGE RIVER BEREMAS DISTRICT WEST PASAMAN REGENCY

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

^{1,2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu

*E-mail corresponding: bsumantri1719@yahoo.com

Dikirim : 15 Mei 2023

Diperiksa : 20 Mei 2023

Diterima: 31 Mei 2023

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis sumber dan jumlah ikan segar yang digunakan, faktor produksi, tingkat efisiensi, nilai tambah, saluran pemasaran, dan jumlah ikan asin yang didistribusikan ke lembaga pemasaran. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Air Bangis. Populasi dalam penelitian ini adalah pembuat ikan asin berjumlah 66 orang, dengan menggunakan metode sensus dimana seluruh populasi dijadikan responden. populasi pedagang pengumpul antar kota dan pedagang pengencer masing-masing berjumlah 16 orang dan 13 orang, dengan menggunakan metode *snowball sampling*. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis sumber dan jumlah ikan segar, fungsi produksi dalam bentuk fungsi Cobb-Douglas, efisiensi usaha, nilai tambah hayami, deskriptif saluran pemasaran, dan jumlah ikan asin yang didistribusikan. Hasil penelitian menunjukkan 1) Sumber ikan segar yang digunakan dibeli secara langsung ke nelayan dan jumlah ikan segar dalam sekali produksi 14.772Kg/Pp jenis ikan yaitu ikan teri, kerong, kase, gulama, dan beledang. 2) Terdapat satu faktor yang berpengaruh yaitu ikan segar (Is). 3) R/C pada usaha pembuatan ikan asin sebesar 1, yang menunjukkan bahwa pembuatan ikan asin efisien. 4) Usaha pembuatan ikan asin mampu menciptakan nilai tambah karena nilai NT (15-40%). 5) Terdapat 3 saluran pemasaran ikan asin. 6) Total produksi yang didistribusikan ke pedagang pengumpul antar kota saluran I 157 Kg dan pedagang pengencer 67 Kg, saluran II 48 Kg, dan saluran III 15 Kg.

Kata Kunci: Ikan Asin, Faktor Produksi, Efisiensi Usaha, Nilai Tambah, Pemasaran

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the source and amount of fresh fish used, production factors, efficiency levels, added value, marketing channels, and the amount of salted fish distributed to marketing agencies. The location of the study was carried out in the village of Air Bangis. The population in this study is a maker of salted fish amounted to 66 people, using the census method in which the entire population as respondents. the population of inter-city traders and diluent traders amounted to 16 people and 13 people, respectively, using the snowball sampling method. The data analysis method used is the analysis of the source and amount of fresh fish, the production function in the form of Cobb-Douglas function, business efficiency, hayami added value, descriptive marketing channels, and the amount of salted fish distributed. The results showed 1) source of fresh fish used purchased directly to fishermen and the number of fresh fish in a single production of 14,772 Kg/Pp types of fish are anchovies, kerong, kase, gulama, and beledang. 2) there is one influential factor that is fresh fish (Is). 3) R/C on salted fish making business is 1, which shows that the making of salted fish is efficient. 4) salted fish manufacturing business is able to create added value due to the value of NT (15-40%). 5) There are 3 marketing channels for salted fish. 6) Total production distributed to inter-city traders channel I 157 Kg and diluent traders 67 Kg, channel II 48 Kg, and Channel III 15 Kg.

Keywords: Salted Fish, Production Factors, Efficiency, Added Value, Marketing

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

PENDAHULUAN

Pembangunan perikanan tujuannya sebagai peningkatan kesejahteraan masyarakat sekaligus melindungi lingkungan dan sumber daya perikanan. Tidak hanya itu, tetapi juga dapat meningkatkan kontribusi subsektor perikanan pada ekspansi ekonomi nasional dan berguna menyelesaikan masalah multifaset yang melanda negara kita, dengan menciptakan lebih banyak lapangan kerja, penerimaan devisa melalui ekspor, dan mengurangi kemiskinan (Triarso, 2013).

Ikan adalah bahan makanan yang mengandung protein tinggi. Kandungan protein dalam ikan terdiri dari asam amino esensial yang dibutuhkan sebagai sumber energi, membantu pemeliharaan dan pertumbuhan tubuh, menguatkan daya tahan, dan melancarkan proses fisiologi dalam tubuh (Reswita, 2014). Pada tahun 2020 angka konsumsi ikan di Indonesia tercatat sebesar 54,56 Kg/kapita/tahun (KKP, 2020).

Sektor perikanan dapat menjadi peluang investasi yang menjanjikan, salah satunya di Provinsi Sumatra Barat. Produksi ikan di Provinsi Sumatra Barat meningkat dari 211.821 ton pada tahun 2018 menjadi 217.627 tahun 2019. Artinya Provinsi Sumatra Barat berpotensi memiliki sumber daya alam perikanan yang melimpah. Salah satu Kabupaten dengan produksi perikanan terbesar di Provinsi Sumatra Barat antara lain Kabupaten Pasaman Barat (BPS,

2021). Tahun 2019, Kabupaten Pasaman Barat berhasil memproduksi perikanan tangkap sebanyak 105.982 ton dengan berbagai jenis ikan (Dinas Perikanan dan Kelautan Pasaman Barat, 2021). Menurut Usvita dan Yunus (2022) terkhusus daerah Kecamatan Sungai Beremas tepatnya di Desa Air Bangis Pasaman Barat merupakan salah satu daerah yang sebagian besar masyarakat bekerja sebagai pembuatan ikan asin.

Pembuatan ikan asin yaitu pengolahan ikan segar menjadi produk olahan ikan asin kering yang nantinya akan dipasarkan. Dalam memenuhi kebutuhan pasar, diperlukan pengadaan bahan baku yang baik untuk menjaga kontinuitas produksi ikan asin. Putra *et al.* (2015) mengemukakan pengadaan merupakan kegiatan dalam pemilihan sumber, pemesanan, dan cara mendapatkan barang atau jasa (bahan baku).

Usaha pembuatan ikan asin dipengaruhi oleh faktor produksi. Penggunaan faktor produksi ini akan efisien jika produksi optimal (Sutarni, 2013). Dalam pengembangan usaha ikan asin menurut Firmansyah (2016) jika efisiensi produksi dilaksanakan dengan benar maka akan mendorong penggunaan faktor produksi optimal dan memberikan keuntungan maksimum bagi pembuatan ikan asin.

Ukuran kondisi ini sangat penting digunakan untuk mendapatkan penerimaan besar dan tingginya tingkat

efisiensi. Dengan tujuan ini dapat mengurangi biaya produksi per unit produksi dan memperoleh keuntungan yang optimal (Sawitri dan Asmawati, 2018). Hasil yang diperoleh juga memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang digambarkan dalam pembuatan ikan asin sebagai upaya peningkatan nilai produksi, disamping itu juga mengakibatkan berbagai biaya yang ditimbulkan akan lebih tinggi jika dibandingkan dengan tidak melalui proses pengolahan. Hal inilah alasan utama para pembuat ikan asin melakukan proses pengolahan ikan. Disamping itu, membuat daya simpan ikan asin lebih lama, mengingat hasil perikanan merupakan produk pertanian yang mudah rusak. Disisi pemasaran ikan asin tepatnya di Desa Air Bangis belum efektif, karena saluran distribusi pemasaran sekarang masih terbatas yang menjual ikan asin kepada lembaga pemasaran tertentu.

Pola pemasaran tersebut sudah berjalan cukup lama hingga sampai sekarang. Untuk itu, usaha pembuatan ikan asin memiliki kemampuan untuk ditingkatkan. Terutama dalam upaya pengembangan tenaga kerja masyarakat, memberikan nilai tambah dan penerimaan usaha ikan asin. Selain itu, dari segi pemasaran, ikan asin dijual juga melalui lembaga tertentu, seperti:

pedagang pengumpul antar kota, dan pedagang pengencer. Sehingga menyebabkan adanya perbedaan harga jual dan mempengaruhi penerimaan pengolahan ikan asin.

Berangkat dari penjelasan di atas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sumber dan berapa jumlah ikan segar yang digunakan, menganalisis faktor-faktor produksi ikan asin, menganalisis besarnya tingkat efisiensi ikan asin, menganalisis nilai tambah usaha ikan asin, menganalisis saluran pemasaran ikan asin, dan menganalisis jumlah ikan asin yang didistribusikan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di daerah Desa Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, dengan melibatkan sebanyak 66 responden pengusaha ikan asin secara sensus, 16 pedagang pengumpul antar kota dan 13 pedagang pengencer secara *snowball sampling*. Penelitian ini dilaksanakan pada Desember 2022 – Januari 2023.

Metode survei digunakan untuk mendapatkan data primer. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden terkait, kemudian data tersebut diolah untuk analisis lebih lanjut. Data sekunder yaitu data yang telah dipublikasikan dan diolah terlebih dahulu dari sumber-sumber seperti lembaga,

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

instansi, dan penelitian terdahulu. Disamping itu, dapat diperoleh dari berbagai instansi pemerintah yang ada kaitannya dengan penelitian.

Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan untuk menganalisis sumber ikan segar, saluran pemasaran, dan jumlah distribusi pemasaran ikan asin. Analisis kuantitatif dilakukan untuk menganalisis jumlah ikan segar yang digunakan, faktor produksi, efisiensi usaha, dan nilai tambah pada usaha pembuatan ikan asin.

Analisis Sumber dan Banyaknya Ikan Segar yang Digunakan

Analisis Sumber Ikan Segar

Menganalisis sumber ikan segar yang digunakan pembuatan ikan asin. Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif. Menurut Winartha (2006) analisis deskriptif kualitatif yaitu kegiatan menggambarkan, menganalisis, dan merangkum kondisi-kondisi situasi dari setiap data yang dikumpulkan baik hasil wawancara maupun pengamatan mengenai masalah yang diteliti di lapangan.

Analisis Banyaknya Ikan Segar yang Digunakan

Tujuan ini dicapai menggunakan analisis kuantitatif yaitu menjumlahkan jenis ikan segar seperti ikan teri, kerong,

kase, gulama, dan beledang yang digunakan setiap sekali proses produksi. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\sum IS = \sum_{n=1}^n IS_t + IS_k + IS_{ka} + IS_g + IS_b + \dots IS_n$$

Keterangan:

IS = Ikan segar, (Kg/PP)

IS_t = Ikan segar teri, (Kg/PP)

IS_k = Ikan segar kerong, (Kg/PP)

IS_{ka} = Ikan segar kase, (Kg/PP)

IS_g = Ikan segar gulama, (Kg/PP)

IS_b = Ikan segar beledang, (Kg/PP)

IS_n = Ikan segar jenis n, (Kg/PP)

n = 1,2,3,.....n.

Analisis Faktor Produksi yang Mempengaruhi Produksi Ikan Asin

Menentukan pengaruh faktor-faktor yang mempengaruhi produksi ikan asin, digunakan fungsi Cobb-Douglas (Soekartawi, 2003), Karmuni (2018) Sukiyono dan Romdon (2016), Sumatri dkk (2022) Imanda dkk (2016).

Fungsi produksi Cobb-Douglas merupakan fungsi produksi yang dipakai dalam penelitian melibatkan dua variabel atau lebih faktor produksi (Partini, 2018).

Fungsi produksi Cobb-Douglas dapat dituliskan persamaannya berikut :

$$Y = Ax_1^{b_1} x_2^{b_2} x_n^{b_n} e^u$$

Keterangan:

Y = variabel dependen

X₁, ... X_n = variabel independen

B₁, ... B_n = koefisien regresi

e = error

Persamaan ini merupakan model regresi non linier, dan persamaan ini dapat diubah menjadi bentuk regresi linier dengan cara logaritma naturalkan persamaan. Dengan demikian persamaannya menjadi :

$$\ln Y = \ln a + b_1 \cdot \ln X_1 + b_2 \cdot \ln X_2 + b_n \cdot \ln X_n + e$$

Untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi ikan asin, digunakan analisis fungsi produksi dalam bentuk logaritma natural. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \ln P_{ia} = & \ln a + b_1 \cdot \ln Is + b_2 \cdot \ln G \\ & + b_3 \cdot \ln TK + b_4 \cdot \ln LU \\ & + b_5 \cdot \ln M + b_6 \cdot \ln P + D_1 \\ & + e \end{aligned}$$

Keterangan : P_{ia} = Produksi Ikan Asin (Kg/PP), a =Konstanta, Is =Jumlah Ikan Segar (Kg/PP), G =Jumlah Garam (Kg/PP), TK =Tenaga Kerja (HOK), LU =Lama Usaha (Thn), M = Modal (Rp), P = Pendidikan (Thn), b_1 - b_7 = Koefisien regresi, D_1 =*Dummy* tempat penjemuran (0: tempat penjemuran disewa dan 1: tempat penjemuran punya sendiri), e = error.

Analisis Efisiensi Usaha Pembuatan Ikan Asin

Biaya Produksi

Untuk menentukan besarnya biaya produksi usaha pembuatan ikan asin

yang dilakukan produsen pengusaha ikan asin (Soekartawi, 2016), Sumatri dkk (2016), Sepriyanti, dan Gunawan (2022). adalah sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total biaya (Rp/PP)

TFC =Total biaya tetap ikan asin (Rp/PP)

TVC =Total biaya variabel (Rp/PP)

Penerimaan

Menghitung penerimaan dirumuskan dalam Soekartawi (2016), Suratiyah (2015) yang dijelaskan sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \sum TR_{ia} = & \sum_1^n (Q_t \cdot P_t + Q_k \cdot P_k + Q_{ka} \cdot P_{ka} \\ & + Q_b \cdot P_b + Q_g \cdot P_g) \end{aligned}$$

$TR_{(ia)}$ = Total penerimaan (Rp/PP)

Q_t = Jumlah produksi ikan asin teri (Kg/PP)

P_t = Harga ikan asin teri (Rp/Kg)

Q_k =Jumlah produksi ikan asin kerong (Kg/PP)

P_k =Harga ikan asin kerong (Rp/Kg)

Q_{ka} =Jumlah produksi ikan asin kase (Kg/PP)

P_{ka} = Harga ikan asin kase (Rp/Kg)

Q_g =Jumlah produksi ikan asin gulama (Kg/PP)

P_g = Harga ikan asin gulama(Rp/Kg)

Q_b =Jumlah produksi ikan asin beledang (Kg/PP)

P_b =Harga ikan asin beledang (Rp/Kg)

Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha digunakan menghitung perbandingan total penerimaan dan biaya

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri², Khairul Adlani³

produksi (Soekartawi, 2003). Secara matematis dituliskan sebagai berikut :

$$R/C = TR/TC$$

Kriteria:

$R/C < 1$ tidak efisien, $R/C = 1$ impas, $R/C > 1$ efisien.

Analisis Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Asin

Nilai tambah yang didapatkan pada usaha ikan asin di Desa Air Bangis menggunakan analisis kuantitatif metode Hayami *et.al.* (1990). Kriteria nilai tambah menurut pengujian Maulidah dan Kusamawardin dalam Zulkifli dan Usman (2022) yaitu: Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki presentase $<15\%$, Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki presentase $15-40\%$, Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki presentase $>40\%$.

Analisis Saluran Pemasaran Ikan Asin

Menganalisis saluran pemasaran ikan asin di Desa Air Bangis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2014) analisis deskriptif merupakan penelitian yang dilakukan untuk menggambarkan data yang telah dikumpul tanpa adanya membuat kesimpulan yang berlaku baik umum atau generalisasi. Analisis deskriptif juga dilakukan dengan wawancara dengan responden supaya dapat digambarkan distribusi atau aliran pemasaran kedalam sebuah skema.

Analisis Banyaknya Ikan Asin yang Didistribusikan

Tujuan ini dicapai menggunakan Analisis kualitatif (deskriptif) yaitu mendeskripsikan volume penjualan masing-masing tingkat pemasaran mulai dari tingkat produsen pengusaha ikan asin di Desa Air Bangis, pedagang pengumpul antar kota, pedagang pengencer, sampai ke konsumen untuk setiap satu kali proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pengusaha Ikan Asin

Profil pembuat ikan asin di uraikan sebagai berikut. Karakteristik responden usaha ikan asin yang menjadi dominan mayoritas kelamin laki-laki dengan persentase $72,73\%$ dibandingkan perempuan hanya $27,27\%$. Hal ini membuktikan bahwa jenis kelamin pengusaha ikan asin secara tidak langsung dapat mempengaruhi perkembangan usaha rumah tangga umumnya baik informasi harga, kualitas, dan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan ikan asin. Hal ini sejalan dengan pendapat Trismawati dkk (2018), dilihat dari kemampuan bekerja rata-rata jenis kelamin laki-laki alokasi waktunya lebih banyak dibandingkan perempuan dikarenakan kegiatan perempuan tidak hanya dibebani dengan usaha tani tetapi juga dibebani sebagai ibu rumah tangga.

usia responden pengusaha ikan asin persentase yang tinggi berada pada

rentang umur 41-60 tahun yaitu sebanyak 34 orang atau sebesar 51,52% dari jumlah responden. Menunjukkan bahwa pengusaha ikan asin di Desa Air Bangis dapat melakukan produktivitas kerja dengan memaksimalkan proses produksi ikan asin. Pengusaha yang bekerja berada pada usia produktif yang dapat menghasilkan nilai baik pada usaha ikan asin, pengusaha juga sudah masuk usia produktif memiliki potensi, baik segi pemikiran dan mental ketika melakukan kegiatan usaha taninya.

Tingkat pendidikan pengusaha ikan asin di daerah penelitian adalah 9,94 tahun yang menyelesaikan pendidikan formal terdapat pada tingkat pendidikan SD yaitu sebanyak 24,24 % atau sebanyak 16 orang sedangkan pada tingkatan SMP yaitu 20 orang atau 30,30%, tingkat SMA sebanyak 25 orang dengan persentase sebanyak 37,88% dan tingkat perguruan tinggi S1 sebanyak 5 orang dengan persentase 7,58%.

Pekerjaan sebagian besar responden pengusaha ikan asin menjadikan sebagai pekerjaan utama sebagai pembuat ikan asin sebanyak 57 orang dengan persentase sebesar 86,36%. Artinya dalam hal ini, pekerjaan sebagai usaha pembuat ikan asin masih dapat memenuhi kebutuhan dirinya dan keluarga serta dapat membuktikan bahwa usaha ikan asin sebagai usaha yang

menguntungkan dan menjanjikan untuk dilakukan. Hal ini sejalan penelitian Sari dkk (2019) menjelaskan bahwa pekerjaan utama sebagai pekerjaan yang mampu memberikan pemasukkan lebih tinggi.

Jumlah anggota keluarga pengusaha ikan asin rata-rata memiliki jumlah anggota 1 sampai 3 orang sebanyak 49 orang dengan persentase 74,24%.

Pengalaman usaha yang paling tinggi berada pada rentang 10 sampai 19 tahun yang berjumlah 31 pengusaha ikan asin dengan persentase 46,97%. Adapun rata-rata lamanya usaha ikan asin yaitu 12,74 dan pengalaman tersebut masuk dalam kriteria berpengalaman. Hal ini sejalan dengan penelitian Arham dkk (2017) dalam pengalaman usaha ada tiga kategori pengalaman dalam berusaha, yaitu kurang berpengalaman dibawah 5 tahun, cukup berpengalaman berada 5 sampai 10 tahun, dan berpengalaman diatas 10 tahun. Lamanya pengalaman usaha yang dimiliki pengusaha ikan asin maka diharapkan dapat mengatasi masalah yang terjadi dalam usahanya.

Karakteristik Lembaga Pemasaran Ikan Asin

Karakteristik lembaga pemasaran ikan asin di Desa Air Bangis berdasarkan umur lembaga pemasaran antar kota (PPAK) 13 diantaranya berumur 33 sampai 45 tahun dan 3 diantaranya berumur 46 sampai 58 tahun.

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri², Khairul Adlani³

Karakteristik responden dalam pedagang pengencer ini sebanyak 13 responden. Umur responden tersebut 11 berada umur 33 sampai 45 tahun dan 2 diantaranya umur 46 sampai 58 tahun. Berdasarkan tabel klasifikasi umur ini menunjukkan bahwa lembaga pemasaran berada dalam usia produktif (15 sampai 48 tahun) yang memiliki hubungan positif dengan produktivitas pemasaran. Mayoritas tingkat pendidikan baik pedagang pengumpul antar kota dan pedagang pengencer berada pendidikan sedang (SMP). Menurut Arham dkk (2017) berpendapat bahwa tingkat pendidikan seseorang adalah faktor yang mempengaruhi pola pikir seseorang untuk menghadapi permasalahan baik prinsip, sasaran, dan tujuan distribusi yang dilaksanakan. Adanya tingkat pendidikan yang berbeda untuk setiap lembaga pemasaran ikan asin, harapannya mampu mengambil keputusan baik terutama berdagang ikan asin dan pendistribusian pasar.

Pengalaman berdagang yang dimiliki setiap lembaga pemasaran ikan asin tentunya berbeda-beda. Menjelaskan sebagian besar pengalaman usaha baik pedagang pengumpul antar kota, dan pedagang pengencer berada pada rentang 8-9 tahun. Berdasarkan penelitian Bagio dkk (2022) pedagang ikan asin memiliki pengalaman usaha pemasaran rata-rata selama 5-10 tahun. Semakin tingginya tingkat pengalaman usaha untuk pelaku pemasaran maka semakin bagus pola perencanaan usaha yang dijalani.

Sumber dan Jumlah Ikan Segar pada Usaha Pembuatan Ikan Asin

Sumber Ikan Segar

Bahan baku pembuatan ikan asin adalah bahan utama yang diperoleh dengan cara sendiri atau membeli dari nelayan dan Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Bahan baku yang digunakan yaitu ikan segar. Dimana, adanya ketersediaan bahan baku dapat memperlancar proses produksi. Disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel. 1 Sumber dan Tempat Memperoleh Bahan Baku Ikan Segar

No	Uraian	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Sumber Ikan Segar		
	Tangkap Sendiri	5	7,58
	Membeli	54	81,82
	Tangkap Sendiri dan Membeli	7	0,61
Total		66	100
2	Tempat Memperoleh		
	Laut	5	7,58
	TPI	2	3,03
	Nelayan	45	68,18
	Nelayan dan TPI	7	10,61
	Laut dan TPI atau Nelayan	7	10,61
Total		66	100

Jumlah Ikan Segar yang Digunakan

Bahan baku ikan segar yang digunakan dalam pembuatan ikan asin dalam penelitian yaitu jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis rendah dan jika diolah bernilai tinggi. Dalam penelitian mengambil lima jenis ikan yang sering

diolah dan dimanfaatkan terus yang terdiri jenis ikan teri, kerong, kase, gulama, dan beledang Disajikan pada tabel 2 ikan segar yang digunakan dalam sekali proses produksi.

Tabel. 2 Jumlah Ikan Segar yang Digunakan dalam Pembuatan Ikan Asin

No	Jenis Ikan Segar	Jumlah Ikan Segar (Kg/PP)	Persentase (%)
1	Teri	4.133	27,98
2	Kerong	2.578	17,45
3	Kase	2.492	16,87
4	Gulama	2.846	19,27
5	Beledang	2.723	18,43
Total		14.772	100,00

Jumlah ikan segar yang digunakan dalam pembuatan ikan asin dihitung berdasarkan jumlah penggunaan ikan dalam satu kali proses produksi, didapatkan total hasil semuanya 14.772 Kg/Proses Produksi dan semuanya

terjual dengan baik. Hal ini sejalan penelitian Sari dkk (2020) bahwa hasil yang didapatkan dalam pengolahan ikan asin diamsusikan terjual semuanya dalam proses produksi.

Tabel 3 Hasil Regresi Linear faktor-faktor produksi Ikan Asin

Variabel	Koefisien	SE	t hitung	Sig
Constant)	0,984	1,099	0,896	0,374
Ln_Is (Ikan Segar)	0,925	0,092	10,007	0,000*
Ln_G (Garam)	0,061	0,139	0,436	0,664
Ln_Tk (Tenaga Kerja)	-0,022	0,020	-1,092	0,279
Ln_Lu (Lama Usaha)	-0,025	0,018	-1,382	0,172
Ln_M (Modal)	-0,082	0,089	-0,917	0,363
Ln_P (Pendidikan)	0,020	0,037	0,531	0,59
D (Dummy)	-0,048	0,043	-1,110	0,272
R-Squared	0,927			
F hitung	105,339			
F Tabel	2,17			
Signifikansi uji F	0,000*			

Keterangan: *: signifikansi pada taraf kepercayaan 95%.

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Ikan Asin

Analisis faktor produksi yang digunakan produksi ikan asin dianalisis

menggunakan fungsi Cobb-Douglass dengan variabel dependen yaitu ikan asin (Pia) dan variabel independen yang terdiri dari ikan segar (Is), garam (G), tenaga

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri², Khairul Adlani³

kerja (Tk), lama usaha (Lu), modal (M), pendidikan (P), dan dummy (D). Berdasarkan perhitungan analisis faktor produksi ini diperoleh, didapatkan hasil regresi linear berganda seperti pada tabel 3 berikut:

Determinasi (R^2) Produksi Ikan Asin

Hasil uji regresi yang diperoleh dari program SPSS koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,927 hal ini sebesar 92,7% dapat menjelaskan pada keseluruhan variabel produksi ikan asin di Desa Air Bangis, sedangkan sisanya sebesar 7,3% dijelaskan oleh variabel lain diluar yang tidak termasuk dalam model regresi seperti umur, jumlah tanggungan keluarga dan lain sebagainya.

Simultan (uji F) Produksi Ikan Asin

Uji F digunakan mengetahui pengaruh faktor independen secara bersama-sama terhadap faktor dependen yang dimasukkan dalam model persamaan regresi. Pengujian analisis regresi dengan tingkat alfa (α) 5 %. Diperoleh hasil F hitung sebesar 105,339 lebih besar dari pada F tabel yaitu 2,17 dengan nilai signifikansi 0,000 atau lebih kecil dari 0,05 sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa variabel-variabel independen yaitu jumlah ikan segar (IS), jumlah garam (G), tenaga kerja (Tk), pengalaman usaha (Pb), pendidikan (P), modal (M), dan dummy (D) secara serempak berpengaruh nyata terhadap variabel dependen yaitu produksi Ikan Asin (Pia).

Parsial (uji t) Produksi Ikan Asin

Hasil perhitungan didapatkan nilai t hitung untuk variabel ikan segar (Is) $10,007 > t$ tabel 2,001 yang berarti nilai tersebut menunjukkan variabel independen bahan baku (ikan segar) berpengaruh signifikan. Artinya pemakaian bahan baku (ikan segar) 223.8/proses produksi berpengaruh dan memberikan kontribusi yang besar terhadap produksi ikan asin. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Trisusilo dkk (2022) yang menyatakan bahwa variabel bahan baku terhadap produksi ikan kering di Kabupaten Mukomuko berpengaruh signifikan dengan taraf kepercayaan 99%.

Hasil perhitungan uji t menunjukkan bahwa nilai t hitung untuk garam (G) sebesar $0,436 < t$ tabel 2,001. Nilai ini menunjukkan tidak berpengaruh signifikan secara parsial variabel independen garam terhadap variabel dependen produksi ikan asin. Disebabkan karena data dilapangan menunjukkan bahwa pemakaian volume garam dan hasil produksi yang tidak seragam. Penggunaan garam ini juga menunjukkan bahwa kebanyakan pemakaian pada ikan teri yaitu sebesar 22Kg/proses produksi dikarenakan pada ikan teri diolah melalui penggaraman rebusan dan jenis ikan lainnya melalui proses penggaraman langsung. Penelitian Erawati dan Putri (2019) menjelaskan bahwa dalam

penggunaan garam untuk menghasilkan produk ikan asin konsentrasi garam yang diberikan dan kadar natrium disesuaikan serta dibatasi. Dengan demikian produksi yang dihasilkan berada pada kadar natrium yang sesuai. Hal ini sesuai juga dengan penelitian Usmany dan Liline (2018) bahwa tingginya konsentrasi garam dan lama penggaraman maka semakin rendah nilai penerimaan terhadap ikan asin kering.

Hasil hitung variabel tenaga kerja dalam usaha pembuatan ikan asin memiliki tanda yang negatif. Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja pembuatan ikan asin daerah Desa Air Bangis tidak menentukan sedikit banyak tenaga kerja yang digunakan untuk produksi ikan asin. Dapat dilihat juga bahwa nilai t hitung variabel independen tenaga kerja (Tk) didapatkan sebesar -1,092 yang menunjukkan bahwa variabel tenaga kerja terhadap produksi ikan asin tidak terpengaruh secara signifikan karena $t (-1,092) < t \text{ tabel } (2,001)$. Sejalan dengan hasil penelitian Sutarni (2013) dalam penggunaan tenaga kerja hasil yang didapatkan tidak signifikan terhadap produksi ikan asin teri disebabkan banyak jumlah tenaga kerja yang digunakan, maka menurunnya jumlah produksi ikan asin teri.

Hasil perhitungan uji t menunjukkan bahwa nilai t hitung untuk pengalaman

usaha (Pb) adalah sebesar -1,382 dan t tabel sebesar 2,001. Nilai ini menunjukkan variabel lama usaha tidak berpengaruh secara signifikan terhadap produksi ikan asin di Desa Air Bangis. Artinya pengalaman usaha dalam produksi ikan asin tidak berpengaruh disebabkan karena faktor pendidikan dan kurangnya inovatif dalam produksi ikan asin. Pengusaha juga untuk membuat produk ikan asin hanya bergantung pada hasil olahan untuk mencukupi kebutuhan. Hal ini sejalan dengan penelitian Wulandari dkk (2020) pengalaman usaha yang didapatkan tidak berpengaruh secara signifikan terhadap tingkat keuntungan usaha pengolahan ikan asin disebabkan pengolah ikan asin hanya bergantung dengan hasil olahan tanpa mengembangkan produknya.

Modal yang digunakan adalah sejumlah dana yang dibutuhkan untuk produksi usaha ikan asin di Desa Air Bangis. Besar kecilnya jumlah modal yang dimiliki maka akan berpengaruh produksi yang diperoleh. Didapatkan t hitung sebesar -0,917 dan t tabel sebesar 2,001. Nilai tersebut terhadap variabel independen modal tidak berpengaruh secara signifikan terhadap produksi ikan asin. Hal ini sesuai penelitian Jelliani dkk (2020) dalam faktor modal secara individual tidak

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

berpengaruh secara signifikan terhadap produksi ikan asin.

Variabel pendidikan terhadap produksi ikan asin didapatkan nilai signifikansi sebesar 0,531 dan t tabel 2,001. Artinya berdasarkan pengamatan dilapangan variabel independen pendidikan secara signifikansi tidak berpengaruh terhadap produksi ikan asin disebabkan signifikansi t hitung t (0,531)<t tabel (2,001). Dengan demikian pendidikan yang ditempuh pengusaha ikan asin tidak berpengaruh terhadap produksi ikan asin.

Variabel dummy tempat penjemuran (D) didapatkan tanda positif dan signifikansi tidak berpengaruh terhadap produksi ikan asin disebabkan hasil t

hitung sebesar (-1,110) < t tabel (2,001). Hal ini dikarenakan penjemuran ikan asin masih pembelian alat tradisional yang bertambah biaya sehingga banyaknya pengeluaran serta penerimaan sedikit diterima oleh pengusaha ikan asin. Hal ini sejalan dengan penelitian sutarni (2013) variabel terhadap tempat penjemuran didapatkan tidak signifikan berpengaruh terhadap produksi agroindustri ikan asin.

Efisiensi Usaha Ikan Asin

Efisiensi usaha ikan asin di Desa Air Bangis yaitu perbandingan biaya antara rata-rata penerimaan dengan total biaya. diperoleh hasil seperti pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Efisiensi Usaha Pembuatan Ikan Asin

No	Jenis Ikan Asin	Penerimaan	Total Biaya	Efisiensi (R/C Ratio)	Ket.
1	Teri	2.113.618	1.925.766,15	1,10	Efisien
2	Kerong	623.289	475.628,15	1,31	
3	Kase	853.583	707.852,15	1,20	
4	Gulama	1.171.520	969.624,15	1,21	
5	Beledang	867.477	731.904,15	1,19	

Hasil perhitungan yang diperoleh pada usaha ikan asin diketahui bahwa nilai efisiensi untuk ikan asin teri sebesar 1,10, ikan asin kerong 1,31, pada ikan asin kase sebesar 1,20, ikan asin gulama 1,21 dan ikan asin beledang 1,19. secara berturut-turut membuktikan hasil efisiensi 0,21 dan ikan asin beledang Rp 0,19 Hasil analisis ini juga menunjukkan bahwa efisiensi usaha pembuatan ikan asin termasuk katogori efisien yang layak dikembangkan terus menerus. Hasil

pada usaha ikan asin Desa Air Bangis ketika pengusaha ikan asin melakukan pengeluaran biaya untuk setiap Rp 1,00 maka meningkatnya penerimaan pada ikan asin teri sebesar Rp 0,10 ikan asin kerong Rp 0,31 ikan asin kase Rp 0,20 ikan asin gulama Rp tersebut tidak berbeda dari hasil penelitian Fajar dkk (2014) yang menunjukkan nilai efisiensi yang dihasilkan dari pembuatan ikan asin di Desa Nelayan Kecamatan Bangko

Kabupaten Rokan Hilir efisiensi yaitu ikan gulama sebesar 1,94, ikan sembilang 2,17 dan ikan belanak 1,75. Artinya, setiap Rp1,00 yang dialokasikan untuk pembuatan ikan asin diperoleh penerimaan ikan gulama sebesar Rp 0,94, ikan sembilang Rp 1,17 dan ikan belanak Rp 0,75. Artinya, setiap Rp 1,00 yang dialokasikan untuk pembuatan ikan asin diperoleh penerimaan ikan gulama sebesar Rp 0,94, ikan sembilang Rp 1,17 dan ikan belanak Rp 0,75.

Jadi apabila pengusaha menjalankan pengembangan usaha ikan asin dengan anjuran dari literatur maka penerimaan yang diperoleh bisa lebih besar dari penerimaan yang diperolehnya sekarang dan usaha ikan asin di daerah penelitian cukup bisa dikembangkan seterusnya. Semakin besar efisiensi, maka akan semakin besar penerimaan yang didapatkan pengusaha. Hal ini juga dapat dicapai dengan cara apabila pengusaha dapat mengalokasikan faktor produksi dengan lebih efisien.

Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Asin

Nilai tambah usaha ikan asin yaitu nilai dari suatu proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam produksi. Proses pembuatan ikan asin memberikan nilai tambah sehingga penjualan ikan asin lebih tinggi dibandingkan bahan baku ikan segar.

Untuk mengetahui besaran nilai tambah usaha pembuatan ikan asin yang didapatkan menggunakan metode Hayami pada tabel 5.

Nilai tambah yang dihasilkan dari setiap jenis ikan segar untuk pembuatan ikan asin yaitu ikan teri sebesar Rp 3.342/Kg, ikan kerong Rp 3.300.49/Kg, ikan kase Rp 4.099.93/Kg, ikan gulama Rp 5.881.92/Kg, dan ikan beledang Rp 3.680.50/Kg. Untuk rasio nilai tambah setiap jenis ikan yaitu jenis ikan teri sebesar 17.12%, 35.92% (ikan kerong), 24.76% (ikan kase), 28.56% (ikan gulama), dan 26.29% (ikan beledang). Hasil perhitungan nilai tambah, kriteria nilai tambah menurut pengujian Maulidah dan Kusamawardin dalam Zulkifli dan Usman (2022) dibedakan tiga katagori, yaitu rasio nilai tambah rendah apabila memiliki presentase < 15%, rasio nilai tambah sedang apabila memiliki presentase 15-40 %, dan rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki presentase > 40%. Dapat disimpulkan rasio nilai tambah pada usaha pembuatan ikan asin tergolong sedang dan usahanya baik untuk terus dilanjutkan.

**ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS
KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT**

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

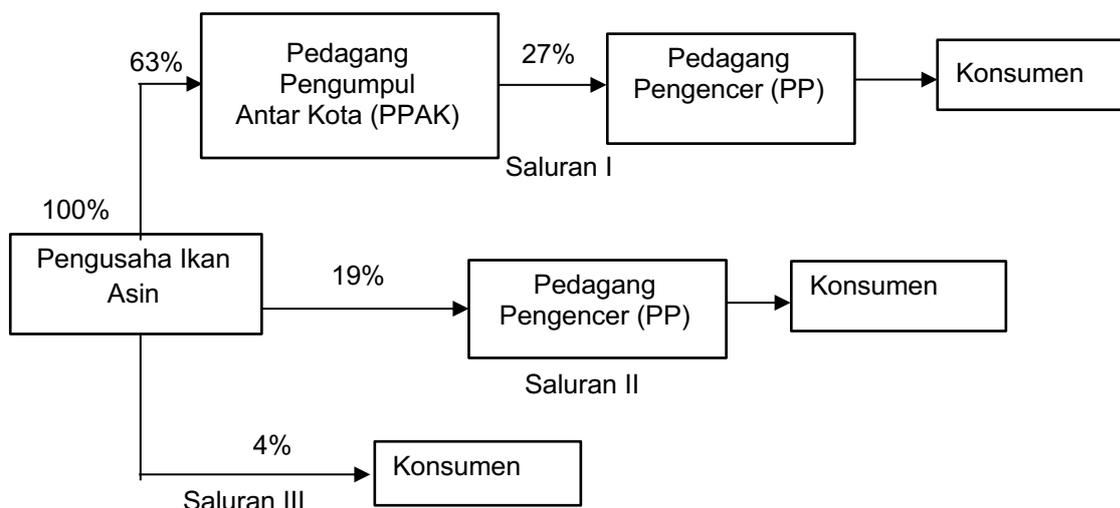
Tabel. 5 Perhitungan Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Asin

Nilai Tambah		Jenis Ikan Asin				
		Teri	Kerong	Kase	Gulama	Beledang
No	Variabel	Nilai				
I. Output, input dan harga						
	Output (Kg/PP)	57	40.11	33.35	33.38	41.20
	Input Bahan Baku (Kg/PP)	109	68	51.92	56.92	61.89
	Tenaga Kerja (HOK)	4.82	2.47	1.97	3.92	2.80
	Faktor Konversi	0.52	0.59	0.64	0.59	0.67
	Koefisien Tenaga Kerja	0.04	0.04	0.04	0.07	0.05
	Harga Output (Rp/Kg)	37.421	15.579	25.771	35.120	21.023
	Upah Tenaga Kerja Langsung	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000
II. Penerimaan dan Keuntungan						
	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	14.289	3.789	9.750	12.140	8.000
	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	1.885	2.098	2.707	2.573.75	2.316.63
	Nilai Output (Rp/Kg)	19.516.35	9.188.20	16.556.62	20.595.67	13.997.14
a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	3.342	3.300.49	4.099.93	5.881.92	3.680.50
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	17.12	35.92	24.76	28.56	26.29
a.	Imbalan Tenaga Kerja	1.106.94	907.02	948.03	1.719.52	1.129.27
b.	Bagian Tenaga Kerja (%)	33.12	27.48	23.12	29.23	30.68
a.	Keuntungan (Rp/Kg)	2.235.13	2.393.47	3.151.90	4.162.40	2.551.23
b.	Tingkat Keuntungan	66.88	72.52	76.88	70.77	69.32
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi						
	Margin (Rp/Kg)	5.226.88	5.398.73	6.806.62	8.455.67	5.997.14
a.	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	21.18	16.80	13.93	20.34	18.83
b.	Sumbangan Input Lain (%)	36.06	38.87	39.77	30.44	38.63
c.	Keuntungan Pemilik Perusahaan(%)	42.76	44.33	46.31	49.23	42.54

Saluran Pemasaran Ikan Asin

Informasi saluran pemasaran ikan asin di Desa Air Bangis langsung menjual hasil olahan baik ke pedagang pengumpul antar kota, pedagang pengencer antar kota, pedagang pengencer, dan konsumen. Sesudah didapatkan informasi saluran maka pihak yang terlibat proses saluran ikan asin terdiri 16 pedagang pengumpul antar kota, 7 pedagang pengencer antar kota,

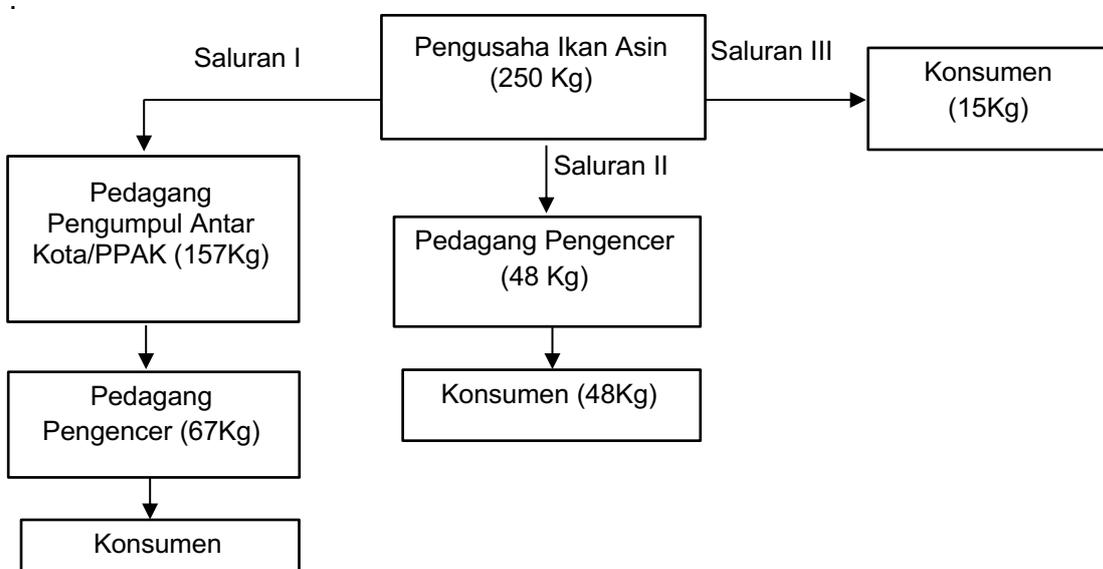
dan 6 pedagang pengencer di dalam desa maupun luar desa. Adapun pola saluran pemasaran dilihat gambar 1. Terdapat proses pemasaran ikan asin di Desa Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas dimulai penjualan oleh pengusaha sampai konsumen akhir. Hasil produksi langsung dijual ke pedagang pengumpul antar kota, pedagang pengencer yang membeli ke pedagang pengumpul antar kota dan pedagang pengencer yang langsung datang ke tempat produksi.



Gambar 1. Saluran Pemasaran Ikan Asin di Desa Air Bangis

Adapun distribusi pemasaran yang terbentuk dari hasil produksi dapat dilihat Gambar 2. Produsen pengusaha ikan asin hasil produksi ikan asin rata-rata sebanyak 250 Kg ikan asin dengan total semua jenis ikan asin teri, kerong, kase,

gulama, dan beledang dalam sekali proses produksi. Selanjutnya ikan asin dipasarkan kepada lembaga terkait dan konsumen.



Gambar 2. Jumlah distribusi pemasaran Ikan Asin di Desa Air Bangis

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri², Khairul Adlani³

Dalam pemasaran ikan asin pada saluran pemasaran I, pengusaha ikan asin memasarkan ikan asin ke pedagang pengumpul antar kota seperti Kota Panyakumbuh adalah rata-rata 157 Kg. Selanjutnya seluruh ikan asin pada pedagang pengumpul antar kota didistribusikan kembali kepada pedagang pengencer yang ada Pasar Ibhuh (Payakumbuh).

Saluran II, produsen pengusaha memasarkan ikan asin ke pedagang pengencer di dalam maupun luar Desa antara lain Pasar Air Bangis (dalam Desa) dan Pasar Lembah Melintang (luar Desa). Dalam pemasaran, pedagang pengencer langsung membeli ikan asin ke tempat produksi ikan asin Desa Air Bangis karena jaraknya tidak terlalu jauh dengan proses produksi. Rata-rata ikan asin secara keseluruhan jenis ikan asin yang dibeli pedagang pengencer kepada produsen ikan asin adalah sebanyak 48 Kg. Setelah dijual kepada pedagang pengencer selanjutnya dibeli oleh konsumen.

Saluran yang terakhir adalah saluran III. Adapun saluran ini memasarkan ikan asin langsung kepada konsumen. Pembelian yang dilakukan konsumen adalah masyarakat sekitar yang ingin mengonsumsi dan membeli ikan asin untuk kebutuhan pesta dan lainnya kepada produsen. Pada pemasaran yang dilakukan pengusaha dengan

memanfaatkan lokasi teras rumah sebagai lokasi perdagangan. Adapun jumlah rata-rata yang dibeli konsumen lebih kurang 15 Kg ikan asin. Untuk penjualan kepada konsumen ini jarang terjadi dan hanya terhitung konsumen yang ingin membeli secara langsung kepada produsen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis usaha pembuatan ikan asin di Desa Air Bangis, dapat diambil kesimpulan antara lain:

1. Proses produksi ikan asin didapatkan bahan baku asin sebesar 81,82% bersumber dari pembelian yang secara langsung kepada nelayan. Total bahan baku untuk pembuatan ikan asin berjumlah 14.772 Kg/Proses Produksi dengan jenis ikan teri, kerong, kase, gulama, dan beledang.
2. Hasil uji F variabel independen yaitu jumlah ikan segar (IS), jumlah garam (G), tenaga kerja (Tk), pengalaman usaha (Pb), pendidikan (P), modal (M), dan dummy (D) secara simultan berpengaruh nyata terhadap variabel dependen (Ikan Asin). Hasil uji t hanya variabel jumlah ikan segar (IS) berpengaruh signifikan terhadap jumlah produksi ikan asin.
3. Efisiensi usaha yang didapatkan dengan tingkat R/C >1 dapat disimpulkan usaha pembuatan ikan

- asin terbukti efisien untuk dikembangkan.
4. Nilai tambah pada ikan teri yaitu sebesar Rp3.342/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 17.12%, Nilai tambah ikan kerong yaitu sebesar Rp 3.300.49/kg dan rasio nilai tambah sebesar 35.92%, nilai tambah ikan kase yaitu sebesar Rp4.099.93/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 24.76 %, nilai tambah pada ikan gulama yaitu sebesar Rp 5.881.92/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 28.56%, serta jenis ikan beledang nilai tambah yaitu sebesar Rp 3.680.50/kg dan rasio nilai tambah sebesar 26.29 %. Didapatkan rasio setiap jenis ikan yang dipakai maka nilai tambah yang diperoleh tergolong sedang dan usahanya baik untuk terus dilanjutkan.
 5. Pemasaran ikan asin di Desa Air Bangis mempunyai 3 bentuk saluran pemasaran dalam pemasaran ikan asin daerah tersebut. Saluran pemasaran I ikan tersebut berawal dari produsen pengusaha – pedagang pengumpul antar kota – pedagang pengecer – konsumen. Saluran II dari produsen pengusaha–pedagang pengecer – konsumen. Dan saluran III dari produsen pengusaha–konsumen.
 6. Total produksi ikan asin yang didapatkan oleh pengusaha sebanyak 250Kg/proses produksi, kemudian

didistribusikan setiap lembaga dan saluran pemasaran yang terkait. Saluran I total yang didistribusikan yaitu sebanyak 157 Kg dan kepada pedagang pengecer 67 Kg, saluran II jumlah ikan asin yang didistribusikan yaitu sebanyak 48 Kg, dan total ikan asin yang didistribusikan pada saluran III yaitu sebanyak 15 Kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Arham, N. F., Siang, R. D., dan Piliانا, W. O.2017. Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Asap (Studi Kasus pada Kelompok Khaerunnisa di Kelurahan Anduonohu Kecamatan Poasia Kota Kendari). *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*.2(4): 254-262. <http://dx.doi.org/10.33772/jsep.v2i4.7778>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. 2021. *Provinsi Sumatra Barat dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Barat. Sumatra Barat.
- Bagio, B., Saputri, H., Baihaqi, A., dan Rahmaddiansyah, R.2022. Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Cakrawala Management Business Journal*.5(2):261-269.
- Dinas Kelautan Perikanan Pasaman Barat.2021. Statistik Perikanan Pasaman Barat. Diunduh dari <https://www.google.com/amp/s/su.mbar.antaraneews.com/amp/berita/447054/67170-ton-produksi-ikan-di-pasaman-barat-hingga-juli-2021>. Pada tanggal 26 Juli 2021 Jam 17:11WIB.
- Erawati, C. M., dan Putri, L. O.2019. Pengaruh Penggunaan Garam Rendah Natrium pada Ikan Asin

ANALISIS USAHA PEMBUATAN IKAN ASIN DI DESA AIR BANGIS KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT

Indra Cahyadinata¹, Bambang Sumantri*², Khairul Adlani³

- Tenggiri Papan (*Scomberomorus guttatus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*.18(2):74-83.
<https://doi.org/10.33508/jtpg.v18i2.2154>
- Fajar, F., Salman, S., dan Tibrani, T.2014. Analisis Agroindustri dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). *Dinamika pertanian*.29(3): 283-294.
- Firmansyah, A.2016. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Ikan Asin di Kelurahan Tarahan Kecamatan Katibung*.Skripsi.Universitas Lampung.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1990. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*. A Perspective from a Sunda Village, The CPGRT Centre. Bogor.
- Imanda, SN, Setiyanto, I dan Hapsari, TD. 2016. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Tangkapan Kapal Mini Porse Seine di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 5(1): 145-153.
- Jelliani, J., Syafitri, R., dan Raidayani, R.2020. Pengaruh Tenaga Kerja dan Modal Terhadap Produksi Ikan Asin di Desa Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Bisnis Tani*. 6(1):44-53.
<https://doi.org/10.35308/jbt.v6i1.3326>
- Karmini.2018. *Ekonomi Produksi Pertanian*. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan.2020. Laporan Tahunan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Diunduh dari <https://kkp.go.id/ancomponent/medial.pdf> pada 10 Oktober 2022. Jam 17:17 WIB.
- Partini, P.2018. Analisis Efisiensi Usahatani Padi di Kecamatan Keritang Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agribisnis*.7(2): 25-35.
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., dan Wijayanti, I.2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*).*Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.4(2):1-10.
- Reswita, R.2014. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*.13(2):247-255.
<https://doi.org/10.31186/jagrisep.13.2.247-255>
- Sari, F. Y., Pranoto, Y. S., dan Purwasih, R.2020. Analisis Usaha Ikan Asin (Studi Kasus Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka). *Journal of Integrated Agribusiness*.2(1):20-36.
<https://doi.org/10.33019/jia.v2i1.1489>
- Sari, Irna. Nuri D.Y. dan Taufik H. 2019. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Usahatani Cabai Rawit (*Capcicum fretesces*) di Kabupaten Tabalong. *Jurnal Frontier Agribisnis*. 3(4): 23-30.<https://doi.org/10.20527/frontbiz.v3i4.1937>
- Sawitri, N., dan Asmawati, A. 2018. Analisis Usaha Agroindustri Tahu di Kelurahan Tembilahan Kota (Studi Kasus Usaha Tahu Pak Aciu). *Jurnal Agribisnis*.7(1): 1-15.
- Sepriyanti, D., dan Gunawan, I.2022. Analisis Usaha Ikan Asin Patin (*Pangasius Spp*) di Desa Suka Damai Kecamatan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Asin Patin

- Bapak Mirwan). *Sungkai*. 10(1): 48-57. <https://doi.org/10.30606/sungkai.v10i1.930>
- Soekartawi, 2003. *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb Douglas*. CV Rajawali. Jakarta
- Soekartawi. 2003. *Prinsip Ekonomi Pertanian*. Rajawali Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2016. *Analisis Usahatani*. Jakarta. UI – Press.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta. Bandung.
- Sukiyono, K dan Romdhon, MM. 2016. Efisiensi Alokatif Faktor Produksi pada Usaha Perikanan Tangkap di kota Bengkulu: Kasus pada Alat Tangkap Gillnet. *Jurnal Saintek Perikanan*. 11(2):9-104. <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.2.9-104>
- Sumantri, B., Irnad, I., Sriyoto, S., Priyono, B. S., dan Yuristia, R. 2022. Analisis Fungsi Produksi Ikan Tangkap di Kota Bengkulu. *Jurnal Agristan*. 4(1):60-71. <https://doi.org/10.37058/agristan.v4i1.4811>
- Sumantri, B., Purwoko, A., dan Sriyoto, S. 2016. Analisis Kinerja Usaha Pembuatan Ikan Kering di Kota Bengkulu. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 15(1): 15-26.
- Suratiyah. Ken. 2015. *Ilmu Usahatani*. BPF. Yogyakarta.
- Sutarni, S. 2013. Factors Affecting Production Of Salted Anchovy Fish Preservation At Labuhan Maringgai Subdistrict East Lampung Regency. *Jurnal Ilmiah ESAI*. 7(1):1-14. <https://doi.org/10.25181/esai.v7i1.996>
- Triarso, I. 2013. Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Perikanan Tangkap di Pantura Jawa Tengah. *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(2): 6-17. <https://doi.org/10.14710/ijfst.8.2.6-17>
- Trisnawati, L., Barbara, B., dan Anggreini, T. 2018. Analisis Kontribusi Pendapatan Petani Padi Sawah di Kabupaten Barito Selatan. *Journal Socio Economics Agricultural*. 13(1):37-49.
- Trisusilo, A., Anisa, H., dan Mulyasari, G. 2022. Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Pada Produksi Ikan Kering di Kabupaten Mukomuko, Bengkulu, Indonesia. *Musamus Journal of Agribusiness (Mujagri)*. 4(2):39-45.
- Usvita, M., dan Yunus, M. 2022. Pengembangan Distribusi Pemasaran Ikan Kering di Kecamatan Sasak Ranah Pasisie Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. *Prima: Portal Riset dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*. 1(2): 7-12. <https://doi.org/10.55047/prima.v1i2.46>
- Winartha, I. M. 2006. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Wulandari, C. S., Sriyoto, S., dan Sukiyono, K. 2020. Financial Performance And Its Determinants: A Case Study Of Fish Drying Business In Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City. *Jurnal Agroindustri*, 10(1):67-78. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.1.67-78>
- Zulkifli, H., dan Usman, M. 2022. Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Usahatani Nilam di Kecamatan Panga kabupaten Aceh jaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(4):435-447. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22024>