

**PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN ASIN
MILIK IBU MONI DI DESA TASIKMADU KECAMATAN WATULIMO
KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR**

**SKRIPSI
PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

Oleh:

AZELIA MONICA AZIZU

NIM. 105080401111024



FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

2014

**PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN ASIN
MILIK IBU MONI DI DESA TASIKMADU KECAMATAN WATULIMO
KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR**

SKRIPSI

**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN DAN KELAUTAN**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Perikanan di
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Brawijaya**

Oleh :

AZELIA MONICA AZIZU

NIM. 105080401111024



**FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

MALANG

2014

SKRIPSI

PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA PENGERINGAN IKAN ASIN
MILIK IBU MONI DI DESA TASIKMADU KECAMATAN WATULIMO
KABUPATEN TRENGGALEK PROVINSI JAWA TIMUR

Oleh :
AZELIA MONICA AZIZU
NIM. 105080401111024

telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 07 Agustus 2014
dan dinyatakan telah memenuhi syarat
SK Dekan No. :
Tanggal :

Menyetujui,

Dosen Penguji I

Dr. Ir. Pudji Purwanti, MP
NIP. 19640228 198903 2 011
Tanggal:

Dosen Penguji II

Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP
NIP. 19610417 199003 1 001
Tanggal:

Dosen Pembimbing I

Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS
NIP. 19630820 198802 1 001
Tanggal:

Dosen Pembimbing II

Dr. Ir. Anthon Efani, MP
NIP. 19650717 199103 1 006
Tanggal:

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Dr. Ir. Nuddin Harahap, MP
NIP. 19610417 199003 1 001
Tanggal:

PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil penjiplakan (plagiasi), maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut, sesuai hukum yang berlaku di Indonesia.



Malang, 09 Juli 2014

Mahasiswa

Azelia Monica Azizu

RINGKASAN

Azelia Monica Aziz. 105080401111024. Skripsi tentang Perencanaan Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, dibawah bimbingan **Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS** dan **Dr. Ir. Anthon Efani, MP**.

Pengeringan ikan atau ikan asin pada kenyataan masih dianggap sebelah mata dalam industri pengolahan ikan. Hal ini didasarkan pada kenyataannya, usaha yang bergerak dibidang pengolahan ikan asin masih tampak dikelola dengan sederhana dan dalam skala mikro.

Dalam pelaksanaan usaha pengeringan ikan asin di Kabupaten Trenggalek khususnya di daerah Watulimo memiliki beberapa potensi misal, ketersediaan bahan baku ikan asin diperoleh dari pelabuhan ikan (PPN) sehingga jarak antara tempat bahan baku dan tempat produksi cukup dekat serta prospek pasar yang menjanjikan. Walaupun salah satu yang menjadi kelemahan usaha yaitu dalam hal packing yang masih sederhana serta belum mencantumkan label dan kode produksi. Sehingga perlu adanya pengembangan dalam modifikasi packing pada usaha pengeringan ikan asin.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1). Kondisi terkini usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni dilihat dari aspek teknis, aspek pasar, aspek finansil dan aspek manajemen. 2). Strategi pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni dengan analisis SWOT. 3). Perencanaan dalam pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni.

Penelitian telah dilaksanakan pada Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur, pada bulan Februari – Mei 2014.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis data kualitatif dan analisis data kuantitatif. Data kualitatif meliputi aspek teknis, aspek pasar, dan aspek manajemen. Data kuantitatif meliputi aspek finansil dan analisis SWOT.

Aspek teknis meliputi Sarana produksi yang meliputi tanah dan bangunan, bahan baku (ikan dan garam), peralatan. Prasarana produksi meliputi kondisi jalan dan transportasi, sumber penyedia air, sistem komunikasi dan sumber penyedia listrik. Proses pembuatan terdiri dari proses penggaraman dan pengeringan. Setelah ikan asin kering lalu dipacking dengan menggunakan kardus. Masa penyimpanan hanya berlangsung satu hari. Sedangkan untuk pengangkutan menggunakan mobil pick up milik tengkulak atau pengepul

Aspek pasar meliputi produk yang ikan asin yang dihasilkan yaitu ikan layang, ikan teri, ikan layur, ikan petek dan ikan selar. Harga Ikan asin ditentukan sesuai dengan musim ikan saat itu. Saat musim puncak (Juli-Oktober) ikan asin yang diproduksi yaitu ikan layang dengan harga Rp.10.000/kg, ikan layur Rp.6.000/kg, ikan teri Rp.5.000/kg, dan ikan selar Rp.4.000/kg, sedangkan bila musim sedang (April-Juni dan November-Desember) harga ikan layang Rp.12.000/kg, ikan teri Rp.6.000/kg, ikan layur Rp.7.000/kg, ikan petek Rp.4.000/kg dan ikan selar Rp.4.000/kg. Tempat dari usaha pengeringan ikan asin ini berada di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. Promosi yang dilakukan oleh usaha pengeringan ikan asin masih

seederhana melalui saluran komunikasi telepon. Saluran pemasaran untuk ikan asin ini dilakukan secara tidak langsung.

Aspek finansial usaha pengeringan ikan asin dengan melihat layak usaha tersebut selama satu tahun dianalisis dengan perhitungan jangka pendek. Modal tetap usaha yang digunakan sebesar Rp.15.933.500, sedangkan modal lancar sebesar Rp.2.523.953.900 dan modal kerja sebesar Rp. 2.527.684.834. Biaya tetap yang digunakan usaha sebesar Rp. 86.117.834, total biaya variabel sebesar Rp 2.441.567.000 sehingga biaya total sebesar Rp. 2.527.684.834. Total penerimaan sebesar Rp. 3.034.000.000 per sembilan bulan, keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 506.315.166. R/C Ratio sebesar 1,20, rentabilitas usaha sebesar 20,03%. BEP musim puncak ikan (Juli-Oktober) BEP unit yaitu ikan layang sebanyak 77821,9 kg, ikan teri sebanyak 2806,5 kg, ikan layur sebanyak 1062,4 kg dan ikan selar sebanyak 1063 kg dan BEP sales yaitu ikan layang sebesar Rp. 77.821.909, ikan layur sebesar Rp. 6.374.728, ikan teri sebesar Rp.14.032.602, dan ikan selar sebesar Rp. 4.252.210. Sedangkan musim sedang (April-Juni dan November-Desember) ikan pada untuk BEP unit yaitu ikan layang sebanyak 23,66 kg, ikan layur sebanyak 83,53 kg, ikan teri sebanyak 27,84 kg, ikan selar sebanyak 69,33 kg dan ikan petek sebanyak 68,49 kg dan BEP sales untuk ikan layang sebesar Rp 284.012, ikan layur sebesar Rp. 584.754, ikan teri sebesar Rp. 167.068, ikan selar sebesar Rp. 277.330 dan ikan petek sebesar Rp.27.997.

Aspek manajemen meliputi kegiatan perencanaan yaitu menjaga agar kualitas ikan, memiliki tempat produksi tetap, meningkatkan jumlah produksi, dan mengembangkan daerah pemasaran ikan asin. Kegiatan pengorganisasian meliputi pemilik usaha yang bertugas mengontrol kerja setiap kegiatan produksi juga ikut membantu para pekerja. Kegiatan pengarahan dilakukan dalam bentuk ikut bekerja sehingga tercipta komunikasi yang baik antara pemilik usaha dan pekerja. Sedangkan kegiatan pengawasan dalam usaha ini dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha meliputi bahan baku (ikan dan garam), alat-alat produksi, proses penggaraman, penjemuran sampai pada packing ikan asin.

Berdasarkan analisis SWOT adapun usaha pengeringan ikan berada di kuadran I. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif. Strategi pengembangan yang harus dilakukan meliputi meningkatkan jumlah produksi dengan mengoptimalkan SDA untuk memenuhi permintaan pasar, memanfaatkan bantuan pemerintah dalam bentuk penggunaan alat produksi secara optimal untuk menghasilkan ikan asin dan mengembangkan jaringan distribusi untuk meningkatkan wilayah pemasaran.

Perencanaan dalam pengembangan usaha pengeringan ikan asin. Berdasarkan hasil NPV Rp. 2.938.290.771, Net B/C sebesar 185,41, IRR sebesar 3185 %, PP 0,04 tahun. Disimpulkan aspek finansial jangka panjang selama (sepuluh tahun) bahwa usaha tersebut layak untuk dapat dijalankan.

Saran yang diberikan peneliti untuk usaha pengeringan ikan asin antara lain: pelaku usaha, diharapkan variasi bahan baku ikan asin tidak hanya sebatas lima jenis ikan saja, tetapi dapat ditingkatkan/ dikembangkan pada bahan baku hasil laut lainnya. Kalangan akademisi, dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan sampel lebih besar dan bervariasi untuk melengkapi studi tentang perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin. Pemerintah daerah, diharapkan dapat memberikan bantuan terkait pengembangan usaha pengeringan ikan asin. Bantuan dapat berupa pinjaman untuk modal usaha, alat-alat produksi yang lebih modern dan pemasaran hasil produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih :

1. Kepada Allah SWT, yang selalu memberikan berkah yang tidak ternilai dan selalu memberikan kekuatan kepada peneliti dalam menghadapi segala kesulitan selama proses pengerjaan laporan ini.
2. Kepada Kedua orang tua, kakak, adek dan keluarga besarku yang selalu saya hormati dan cintai di rumah atas do'a motivasi dan segala dukungan moril maupun spiritual.
3. Kepada Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS dan Bapak Dr. Ir. Anthon Efani, MS selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing penyusunan laporan skripsi sehingga dapat terselesaikan.
4. Kepada Ibu Dr. Ir. Pudji Purwanti, MP dan Bapak Dr. Ir. Nuddin Harahab, MP selaku dosen penguji yang telah bersedia memberikan waktunya untuk menguji skripsi ini serta atas kritik dan saran yang membangun.
5. Seluruh Dosen FPIK khususnya Dosen-dosen Program Studi Agrobisnis Perikanan atas ilmu dan pengetahuannya yang telah diajarkan selama saya menempuh studi.
6. Kepada Ibu Moni sebagai pemilik usaha pengeringan ikan asin yang telah memberikan ijin, bimbingan serta bantuan selama pelaksanaan penelitian Skripsi ini.
7. Kepada Syuhada Assyahri, Hanida Ayu A, Widya Sari, teman-teman Agrobisnis Perikanan 2010 dan teman-teman kos Presma 41 yang telah membantu dalam memberikan semangat maupun bantuan saat seminar hasil dan ujian sidang.

Malang, 23 Juli 2014

Penulis



KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah – Mu penulis dapat menyajikan laporan skripsi yang berjudul Perencanaan Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek Provinsi Jawa Timur. Di dalam tulisan ini disajikan bagaimana kondisi faktual usaha terkini dari aspek teknis, pemasaran dan manajemen serta menganalisis kelayakan usaha pada usaha pengeringan ikan asin dilihat dari aspek finansial serta strategi pengembangan usaha untuk kedepannya.

Skripsi ini merupakan kurikulum wajib yang dilaksanakan sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan sarjana S1 bagi seluruh mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.

Sangat disadari bahwa dengan kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki penulis, walaupun telah dikerjakan sebaik mungkin, tapi masih dirasakan banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang membangun agar tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, 14 Juni 2014

Penulis

DAFTAR ISI

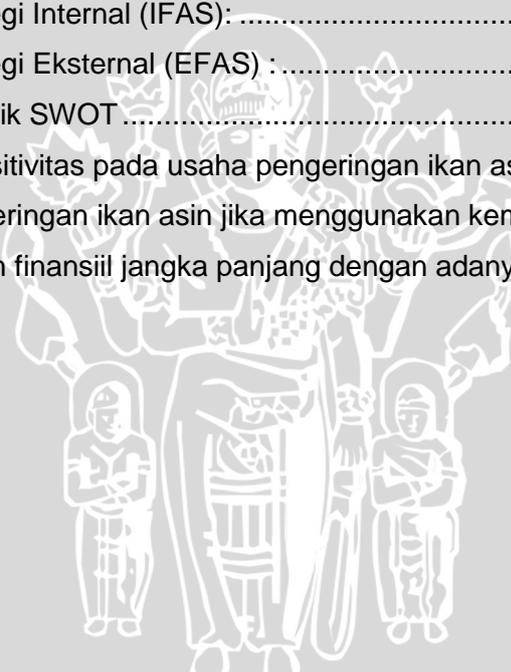
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
RINGKASAN.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian	6
2. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Perencanaan.....	10
2.3 Pengeringan Ikan	12
2.4 Karakteristik Ikan Asin	12
2.5 Usaha Pengeringan Ikan Asin	13
2.6 Perencanaan Usaha Perikanan.....	13
2.6.1 Aspek Teknis	15
2.6.2 Aspek Pasar	18
2.6.3 Aspek Finansial.....	19
2.6.4 Aspek Manajemen	25
2.6.5 Analisis SWOT.....	26
2.6.6 Analisis Sensitivitas	27
2.7 Kerangka Pemikiran	28
3. METODE PENELITIAN	29
3.1 Tempat dan Waktu	29
3.2 Metode Penelitian.....	29
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	29
3.3.1 Observasi	30
3.3.2 Wawancara.....	30
3.3.3 Dokumentasi.....	30
3.3.4 Studi Pustaka	31
3.4 Jenis dan Sumber Data	31
3.5 Metode Analisis Data.....	32
3.5.1 Analisis Data Kualitatif	32
3.5.2 Analisis Data Deskriptif Kuantitatif	34

4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	46
4.1 Letak Geografis dan Topografi	46
4.2 Keadaan Penduduk Desa Tasikmadu	48
4.3 Keadaan Umum Perikanan	52
4.4 Sejarah Berdirinya Usaha.....	53
5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
5.1 Kondisi Terkini Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni.....	54
5.1.1 Aspek Teknis	54
5.1.2 Aspek Pasar	61
5.1.3 Aspek Finansil.....	64
5.1.4 Aspek Manajemen	68
5.2 Strategi Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin Menggunakan Analisis SWOT	71
5.2.1 Faktor Strategi Internal	71
5.2.2 Faktor strategi Eksternal	74
5.2.3 Matrik SWOT	77
5.2.4 Analisis Diagram SWOT	77
5.3 Perencanaan Pengembangan Usaha	80
5.3.1 Perencanaan Pengembangan Usaha Tanpa Packing	80
5.3.2 Perencanaan Pengembangan Usaha Dengan Packing	83
6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
6.1 Kesimpulan	88
6.2 Saran	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN.....	94



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Matriks analisis SWOT.....	36
Tabel 2. Jumlah Penduduk desa Tasikmadu berdasarkan usia tahun 2013.....	48
Tabel 3. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan agama yang dianut tahun 2013.....	49
Tabel 4. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan tingkat pendidikannya tahun 2013.....	50
Tabel 5. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan mata pencaharian tahun 2013.....	51
Tabel 6. Harga jual ikan asin saat musim puncak dan musim sedang	62
Tabel 7. Faktor Strategi Internal (IFAS):	74
Tabel 8. Faktor Strategi Eksternal (EFAS) :	76
Tabel 9. Analisis matrik SWOT	77
Tabel 10. Analisis sensitivitas pada usaha pengeringan ikan asin	82
Tabel 11. Usaha pengeringan ikan asin jika menggunakan kemasan plastik.....	83
Tabel 12. Perencanaan finansil jangka panjang dengan adanya packing	85



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 2.	Matrik Grand Strategi.....	35
Gambar 3.	Tanah dan Bangunan.....	55
Gambar 4.	Peralatan Produksi.....	56
Gambar 5.	Kondisi Jalan.....	57
Gambar 6.	Proses Penggaraman.....	59
Gambar 7.	Proses Pengeringan Ikan Asin.....	60
Gambar 8.	Ikan Asin dan Pengemasan Ikan Asin.....	60
Gambar 9.	Saluran pemasaran usaha pengeringan ikan asin.....	64
Gambar 10.	Struktur Organisasi Usaha Pengeringan Ikan Asin.....	70
Gambar 11.	Diagram Analisis SWOT.....	78
Gambar 12.	Ikan Asin packing plastik.....	85



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Wilayah Penelitian	94
Lampiran 2. Modal Tetap	95
Lampiran 3. Modal Lancar	95
Lampiran 4. Modal Kerja	102
Lampiran 5. Rekapitulasi Modal	104
Lampiran 6. Biaya Tetap	104
Lampiran 7. Biaya Variabel	105
Lampiran 8. Penerimaan	110
Lampiran 9. Keuntungan (π)	111
Lampiran 10. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)	111
Lampiran 11. Rentabilitas Usaha	112
Lampiran 12. BEP (Break Event Point)	113
Lampiran 13. Re-Investas	118
Lampiran 14. Analisis Jangka Panjang Usaha Pengeringan Ikan Asin Keadaan Normal	120
Lampiran 15. Jangka Panjang Biaya Naik 19,87 %	121
Lampiran 16. Jangka Panjang Benefit Turun 16,56 %	122
Lampiran 17. Jangka Panjang Biaya Naik 10,11 % dan Benefit Turun 8,13 %	123
Lampiran 18. Jangka Panjang Biaya Naik 5,47% dan Benefit turun 12%	124
Lampiran 19. Perencanaan Finansil dengan adanya Packing	125

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Laut Indonesia memiliki luas kurang lebih 5,6 juta km² dengan garis pantai sepanjang 81.000 km dengan potensi sumberdaya ikan diperkirakan sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar diperairan wilayah Indonesia dan perairan ZEEI (Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia), yang terbagi dalam sembilan wilayah perairan utama Indonesia.

Potensi sumberdaya perikanan Indonesia sekitar 6 juta ton/tahun (6.167.940 ton) sebagian besar terdiri dari ikan pelagis kecil (3.235.500 ton) atau 52,54% disusul ikan demersal (1.786.350 ton) atau 28,96% dan ikan pelagis besar (1.975.050 ton) atau 15,8%, sisanya terdiri dari ikan karang konsumsi, udang, lobster, dan cumi-cumi (Direktorat Jendral Perikanan, 1999). Dengan wilayah yang luas yang dimiliki oleh Indonesia serta potensi biota laut yang hidup didalamnya, dapat dijadikan sumber bahan baku makanan untuk dikonsumsi oleh masyarakat serta sebagai penopang kehidupan perekonomian masyarakat.

Trenggalek menempati wilayah seluas 126.140 Ha atau sekitar 1261,40 km² yang merupakan salah satu kabupaten yang ada di pesisir pantai selatan. Kabupaten Trenggalek memiliki potensi sumberdaya alam pada perairan laut, payau dan tawar. Luas zona ekonomi eksklusif (ZEE) adalah 35.558 km² dan panjang pantai selatan Kabupaten Trenggalek kurang lebih 96 km yang sebagian besar pantainya berbentuk teluk yang terdiri dari Teluk Panggul, Teluk Munjungan dan Teluk Prigi yang merupakan teluk terbesar.

Dengan berdekatan langsung oleh samudra hindia menjadikannya sebagai salah satu wilayah perikanan potensial di Jawa Timur dalam penghasil produk perikanan selain wilayah Muncar di Banyuwangi. Produk perikanan yang

dihasilkan ditunjang pula oleh pelabuhan dan fasilitas perikanan yang memadai. Hal ini dapat dilihat dari berbagai macam produk olahan perikanan yang dihasilkan seperti pemindangan, pengeringan ikan, dan pengasapan ikan.

Kabupaten Trenggalek memiliki Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN Prigi) yang terdapat di area Teluk Prigi dan merupakan pusat berjalannya roda ekonomi perikanan. Dasar perairan di Teluk Prigi merupakan lumpur bercampur pasir sedikit berbatu karang dengan kedalaman sekitar 15-61 m, yang sebagian besar pantainya sudah terbuka dan hanya sebagian kecil saja yang masih terdapat hutan. Teluk Prigi mempunyai tiga pantai yang digunakan untuk wisata, yaitu Pantai Damas, Pantai Prigi dan Pantai Karanggongso (Ermawan 2008).

Adapun produksi ikan laut yang dihasilkan didaerah pesisir Kabupaten Trenggalek pada tahun 2009 cukup tinggi, seperti ikan Tongkol, Layang, Lemuru, Cakalang serta Tuna merupakan jenis ikan yang potensial di Kabupaten Trenggalek. Produksi ikan tersebut apabila hasilnya melimpah dan tidak laku terjual maka hanya dibuang begitu saja untuk itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut sehingga nelayan tidak akan rugi. Pengolahan tersebut dengan mengupayakan menjadi produk olahan ikan yang bisa lebih tahan lama, mengingat sifat ikan yang cepat busuk (Wardhani.dkk, 2010).

Proses pemanfaatan dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung. Secara langsung produk perikanan dapat dikonsumsi dalam tanpa pengolahan terlebih dahulu, sedangkan secara tidak langsung berarti ikan hasil tangkapan harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Pengolahan ikan segar menjadi produk perikanan olahan, dapat dilakukan melalui pengolahan modern (pengalengan) maupun pengolahan tradisional (pemindangan, pengeringan/pengasapan).

Sebagaimana diketahui ikan merupakan produk yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan

hasil olahannya dapat digolongkan pada: 1) Kerusakan biologi, 2) Kerusakan enzimatis, 3) Kerusakan fisika, 4) Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Selama proses penggaraman berlangsung terjadi penetrasi garam ke dalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam atau pengenceran larutan garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam pun masuk ke dalam tubuh ikan. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah, 2008).

Pengawetan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air pada tubuh ikan sehingga tidak ada kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan bahan baku ikan yang masih segar, menjaga sanitasi dan hygiene selama proses berlangsung. Ada bermacam-macam cara pengawetan ikan, antara lain dengan cara : penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian, dan pendinginan ikan (Esti, 2000).

Pengolahan bahan yang akan dimanfaatkan sebagai sumber bahan makanan sangat penting dilakukan sebab bahan tersebut pada umumnya tidak segera dipergunakan (Buckle dkk, 1985). Pengawetan dan pengolahan ikan di Indonesia merupakan salah satu segi penting dalam industri perikanan yang semakin berkembang, agar dihasilkan produk akhir yang berkualitas baik, maka harus diketahui dengan betul cara-cara pengawetan yang memenuhi persyaratan serta akibat-akibat yang ditimbulkan jika tidak dilakukan dengan baik. Salah satu cara pengawetan ikan yang banyak dilakukan, yaitu dengan teknik pengasinan.

Pengasinan merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan hasil produk berupa ikan asin. Cara ini telah umum dilakukan dengan tujuan agar ikan lebih

awet atau tahan lama. Menurut Huss (1994), pengasinan adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air yang kemudian dikeringkan). Cara pengolahan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam species ikan.

Salah satu bentuk ikan olahan yaitu ikan asin, dimana pengeringan ikan asin adalah ikan yang telah mengalami proses penggaraman dan pengeringan. Dalam skala nasional, ikan asin merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai kedudukan penting, hampir 65% produk perikanan masih diolah dengan cara penggaraman. Dengan demikian tidaklah mengherankan apabila ikan asin termasuk dalam sembilan bahan pokok (sembako) penting bagi kebutuhan masyarakat (Affrianto dan Liviawaty, 1989).

Pengeringan ikan atau ikan asin pada kenyataan masih dianggap sebelah mata dalam industri pengolahan ikan. Hal ini didasarkan pada kenyataannya, usaha yang bergerak dibidang pengolahan ikan asin masih tampak dikelola dengan sederhana dan dalam skala mikro. Sedangkan untuk memenuhi kebutuhan dan selera masyarakat yang terus berkembang, dibutuhkan kemampuan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan adanya kontinuitas produksi yang stabil dalam jumlah yang mampu memenuhi kebutuhan pasar.

Untuk meningkatkan dan mengembangkan hasil produksi perikanan dibidang pengolahan ikan khususnya ikan asin diperlukan pengetahuan secara menyeluruh yang berkaitan dengan usaha pengeringan ikan asin guna mempelajari setiap aspek yang ada dalam usaha sehingga dapat menjadi acuan untuk mengembangkan usaha yang bersangkutan dan sebagai nilai tambah bagi perekonomian masyarakat sekitar. Salah satu daerah yang cocok dan memiliki potensi pengembangan usaha pengeringan ikan asin adalah Kecamatan

Watulimo di Kabupaten Trenggalek. Dengan penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan informasi tambahan untuk pertimbangan bagi pengusaha sendiri dalam melakukan kebijakan pengembangan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Kondisi potensial wilayah perikanan Indonesia menjadikannya sebagai salah satu wilayah dengan sumberdaya perikanan yang cukup besar baik dalam bidang perikanan tangkap maupun budidaya. Selain usaha penangkapan ikan dan budidaya perikanan yang telah berkembang, usaha perikanan dibidang pengolahan hasil perikanan juga berpotensi untuk berkembang seperti usaha pengolahan ikan asin. Usaha pengeringan ikan asin merupakan salah satu produk olahan ikan yang telah dikenal dan dilakukan oleh masyarakat sejak dulu. Hal ini mengingat ikan asin mampu menjadi salah satu produk perikanan yang memiliki daya simpan yang lebih lama dengan kualitas gizi yang baik serta digemari banyak masyarakat.

Dalam pelaksanaan usaha pengeringan ikan asin di Kabupaten Trenggalek khususnya di daerah Watulimo memiliki beberapa potensi misal, ketersediaan bahan baku ikan asin diperoleh dari pelabuhan ikan (PPN) sehingga jarak antara tempat bahan baku dan tempat produksi cukup dekat serta prospek pasar yang menjanjikan. Walaupun salah satu yang menjadi kelemahan usaha yaitu dalam hal packing yang masih sederhana serta belum mencantumkan label dan kode produksi. Sehingga perlu adanya pengembangan dalam modifikasi packing pada usaha pengeringan ikan asin.

Untuk itulah peneliti merasa perlu melakukan penelitian pengembangan usaha pengeringan ikan asin, agar hal tersebut menjadi salah satu usaha yang menghasilkan produk unggulan dan memiliki daya saing yang lebih dibandingkan produk ikan asin dari daerah lain. Untuk melakukan atau mengembangkan usaha

pengeringan ikan asin ini biasanya terdapat beberapa permasalahan yang mendasar diantaranya, yaitu :

1. Bagaimana kondisi terkini usaha pengeringan ikan asin anggota milik Ibu Moni dilihat dari aspek teknis, aspek pasar, aspek finansil dan aspek manajemen?
2. Bagaimana mengetahui strategi pengembangan usaha pengeringan ikan asin anggota milik Ibu Moni dengan analisis SWOT?
3. Bagaimana perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Kondisi terkini usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni dilihat dari aspek teknis, aspek pasar, aspek finansil dan aspek manajemen.
2. Strategi pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni dengan analisis SWOT.
3. Perencanaan dalam pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan berguna bagi :

1. Pelaku usaha
Sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan pengembangan usaha pengeringan ikan asin yang sudah ada.
2. Lembaga Akademis atau Peneliti
Sebagai pedoman untuk mengadakan kegiatan penelitian lebih lanjut.

3. Pemerintah

Sebagai informasi dan bahan pertimbangan di dalam mengeluarkan kebijakan pembangunan perikanan, khususnya yang berhubungan dengan usaha pengolahan ikan asin.



2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian Afshoh (2008), dalam penelitiannya yang berjudul “Studi Agribisnis /ikan Asin Pada Sub unit Pengolahan Di UD. Wijaya 99 Desa Boncong Kecamatan bancar Kabupaten Tuban Provinsi Jawa Timur” dengan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari beberapa aspek agribisnis ikan asin yang meliputi aspek teknis, aspek pasar, finansial, dan manajemen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan teknik studi kasus. Data yang digunakan meliputi data primer dan sekunder. Untuk pengumpulan data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa aspek teknis pengolahan ikan asin sudah berjalan lancar, tetapi besarnya volume produksi belum bisa dipastikan untuk setiap harinya. Pemasaran produk berjalan lancar dengan daerah pemasaran yang sudah pasti, namun harga pasar masih dominan ditentukan pasar dan pedagang besar (agen). Secara finansial, usaha pengasinan ikan ini menguntungkan dan usaha layak untuk dilanjutkan. Manajemen usaha sudah baik dengan melihat bobot fungsi sebesar 75,7 dan kenyataannya usaha berjalan dengan teratur dan stabil.

Berdasarkan penelitian Hendrik (2010), dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara” dengan tujuan melihat kelayakan usaha pembuatan ikan asin ditinjau dari aspek finansial serta kendala dan permasalahan dalam pengembangan usaha. kelapangan. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dari responden dengan menggunakan kuisioner yang telah terpola, sedangkan

data sekunder dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian. Dari hasil analisa kelayakan usaha pengolahan ikan asin dapat disimpulkan usaha ini masih layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh nelayan pengolah adalah semakin berkurangnya hasil tangkapan nelayan dan banyaknya hasil perikanan yang dijual dalam bentuk segar.

Berdasarkan penelitian Budiyanto (2001), dalam penelitian yang berjudul "Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan dalam Pemanfaatan Tata Ruang Lahan PPNP (Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan) Di Kota Pekalongan" tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan membandingkan analisis tingkat kelayakan usaha pengolahan ikan asin, ikan segar, dan ikan pindang, menerapkan berapa jumlah modal yang dibutuhkan untuk masing-masing usaha, menganalisis luas lahan yang dibutuhkan dalam tata ruang pengolahan ikan, serta untuk mengetahui kebutuhan bahan baku dan bahan penunjang pengolahan ikan. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dimana sebagai kasusnya adalah berbagi unit pengolahan ikan secara tradisional yang ada di Kota Pekalongan yaitu unit usaha pengolahan ikan asin, ikan segar dan ikan pindang data yang diambil terdiri dari data primer dan data sekunder. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan di lahan sebelah barat sungai pekalongan dan lahan PPNP layak dilaksanakan.

Berdasarkan penelitian Resmiati,dkk (2003) dengan judul penelitian "Pengasinan Ikan Teri (*Stolephorus Spp*) Dan Kelayakan Usahanya Di Desa Karanghantu Serang" Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara/proses pengasinan yang dilakukan juga kelayakan usahanya. Metode yang digunakan adalah survey dengan teknik wawancara tidak terstruktur. Selain itu, juga dilakukan observasi lapang. Dari hasil penelitian diketahui bahwa pengasinan ikan teri yang dilakukan masih bersifat tradisional dengan cara pengasinan yang

dilakukan berturut-turut adalah : pemilahan pembersihan-penggaraman (perbandingan ikan teri : garam = 10 : 3) - penjemuran. Secara ekonomi, pengasinan ikan teri layak diusahakan, dilihat dari nilai B/C rasio (*Cost Benefit Ratio*) sebesar 1,057 dan nilai ROI (*Return of Investment*) diketahui keuntungannya Rp. 33,00 dari modal Rp. 100,00.

2.2 Perencanaan

Menurut Suandy (2001), secara umum perencanaan merupakan proses penentuan tujuan organisasi (perusahaan) dan kemudian menyajikan (mengartikulasikan) dengan jelas strategi-strategi (program), taktik-taktik (tata cara pelaksanaan program) dan operasi (tindakan) yang diperlukan untuk mencapai tujuan perusahaan secara menyeluruh. Sedangkan menurut Khairuddin (1992) perencanaan pada dasarnya adalah penetapan alternatif, yaitu menentukan bidang-bidang dan langkah-langkah perencanaan yang akan diambil dari berbagai kemungkinan bidang dan langkah yang ada. Bidang dan langkah yang diambil ini tentu saja dipandang sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai, sumber daya yang tersedia dan mempunyai resiko yang sekecil-kecilnya. Oleh sebab itu, dalam penentuannya timbul berbagai bentuk perencanaan yang merupakan alternatif-alternatif ditinjau dari berbagai sudut, seperti yang dijelaskan antara lain :

1. Dari segi jangka waktu, perencanaan dapat dibedakan : (a) perencanaan jangka pendek (1 tahun), dan (b) perencanaan jangka panjang (lebih dari 1 tahun).
2. Dari segi luas lingkungannya, perencanaan dapat dibedakan : (a) perencanaan nasional (umumnya untuk mengejar keterbelakangan suatu bangsa dalam berbagai bidang), (b) perencanaan regional (untuk menggali potensi suatu wilayah dan mengembangkan kehidupan

masyarakat wilayah itu), dan (c) perencanaan lokal, misalnya; perencanaan kota (untuk mengatur pertumbuhan kota, menertibkan penggunaan tempat dan memperindah corak kota) dan perencanaan desa (untuk menggali potensi suatu desa serta mengembangkan masyarakat desa tersebut).

3. Dari segi bidang kerja yang dicakup, dapat dikemukakan antara lain : industrialisasi, agraria (pertanahan), pendidikan, kesehatan, pertanian, pertahanan dan keamanan, dan lain sebagainya.
4. Dari segi tata jenjang organisasi dan tingkat kedudukan menejer, perencanaan dapat dibedakan : (a) perencanaan haluan *policy planning*, (b) perencanaan program (program planning) dan (c) perencanaan langkah operational planning.

Meskipun perencanaan dianggap sebagai fungsi awal dalam manajemen namun menurut Sethi dan Hogle (1973) *'planning is the intermediate step between forecasting and tactical day-to-day decision making'*. Jadi, sebelum melakukan perencanaan maka harus dilakukan peramalan terlebih dahulu yaitu mencoba memprediksi faktor-faktor lingkungan luar perusahaan yang dapat berdampak kepada kelangsungan hidup perusahaan di masa datang. Melakukan peramalan bukan berarti sesuatu yang terjadi di masa depan itu dapat berlangsung sesuai dengan prediksi namun segala resiko terhadap perusahaan yang mungkin akan terjadi dapat dikurangi. Hasil dari perencanaan adalah rencana yang kemudian ditindak lanjuti dengan keputusan-keputusan yang diambil berkenaan dengan rencana yang telah dibuat. Pengambilan keputusan terus berlangsung selama kegiatan perusahaan tetap berjalan. Keputusan yang diambil mulai dari yang bersifat taktis sampai kepada yang bersifat strategis.

2.3 Pengerinan Ikan

Pengerinan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan pangan dengan cara menguapkan air tersebut. Pada umumnya kadar air bahan dikurangi sampai batas tertentu supaya pertumbuhan mikroorganisme pembusuk dapat dihentikan (Winarno et. al, 1980).

Proses pengerinan didasarkan pada penguapan air, karena adanya perbedaan kandungan uap air antara udara dan produk yang dikeringkan. Kandungan uap air udara lebih rendah dibandingkan dengan kadar air dalam tubuh ikan sehingga terjadi proses penguapan. Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi kecepatan pengerinan ikan adalah kecepatan udara (angin), kelembaban udara, suhu udara, serta keadaan fisik dan kimia ikan (Moeljanto,1982).

2.4 Karakteristik Ikan Asin

Ikan asin adalah salah satu jenis hasil pengawetan ikan yang memanfaatkan garam sebagai bahan pengawet. Dengan penggaraman proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan yang terdapat didalam tubuh ikan (Suparno,1992).

Ikan asin merupakan ikan yang diolah menjadi ikan kering yang memiliki rasa asin melalui metode penggaraman dan penjemuran. Ikan asin mempunyai kadar air rendah karena penguapan oleh panas dan penyerapan air oleh garam. Berbagai jenis ikan yang biasa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan ikan asin antara lain ikan kakap, ikan tenggiri, ikan layang, ikan kembung, ikan teri, ikan petek, ikan mujair dan ikan bulu ayam (Santoso, 1998).

Setelah melalui proses penggaraman, ikan dikeringkan dengan dijemur maupun dengan alat pengering buatan. Kerena dalam kondisi kering dan asin, ikan menjadi lebih tahan untuk disimpan dalam waktu yang jauh lebih lama dari pada dalam keadaan segar. Daya awet produk yang dihasilkan dari pengasinan juga sangat dipengaruhi kualitas pengeringan. Bila ikan yang dikeringkan tidak sampai cukup kering, berbagai kerusakan timbul sebagai akibat aktivitas bakteri, jamur dan mungkin juga serangga (Suparno,1992).

2.5 Usaha Pengeringan Ikan Asin

Ikan asin termasuk didalam sembilan bahan-bahan pokok di Indonesia. Minat terhadap ikan asin umumnya bukannya kerana oleh tingginya kadar protein, tetapi karena rasanya yang khas. Ikan asin yang terdapat dipasarkan dibedakan atas ikan asin kering dan ikan asin basah, dan masing-masing mempunyai penggemar tersendiri. Ikan asin mempunyai prospek pemasaran yang baik di Indonesia. Ikan asin yang umum terdapat dipasaran adalah ikan lemuru, selar, tembang, layang, kembung pari, dan ikan cucut (Iriyanto,1992).

Pengolahan ikan asin adalah cara pengawetan ikan yang telah kuno, tetapi saat ini masih banyak dilakukan oleh orang diberbagai negara. Di Indonesia, bahkan ikan asin masih menempati posisi sebagai salah satu bahan pokok kehidupan rakyat banyak walaupun terdapat kecenderungan bahwa konsumsi ikan asin semakin menurun (Suparno,1992).

2.6 Perencanaan Usaha Perikanan

Menurut Primyastanto (2011), agar kegiatan usaha atau proyek dapat berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi konsumen maupun produsen, maka harus direncanakan sebaik-baiknya. Rencana yang baik harus kongkrit dan ditetapkan terlebih dahulu sebelum kegiatan ini dilaksanakan secara operasional.

Penyusunan rencana bisnis sangat penting dan diperlukan, agar calon pengusaha dapat mempersiapkan usahanya dengan matang dan untuk mengetahui apakah rencana bisnisnya layak atau tidak untuk dilaksanakan. Dengan perencanaan bisnis akan dapat dihindari kerugian-kerugian, bagi yang bersifat operasional maupun strategis organisasional. Lebih lanjut dapat dikatakan bahwa suatu rencana bisnis layak untuk dijalankan apabila memenuhi beberapa kriteria berikut ini :

- Kelayakan hukum, artinya rencana bisnis tersebut dapat dijamin serta mendapat dukungan hukum dalam pelaksanaannya atau tidak bertentangan dengan hukum yang berlaku.
- Kelayakan organisasi dan manajemen, artinya rencana bisnis tersebut dapat dikelola secara baik oleh tim manajemen yang sudah direncanakan.
- Kelayakan ekonomis, artinya secara perhitungan ekonomi mempunyai kemampuan dan peluang untuk dikembangkan.
- Kelayakan teknis, artinya secara operasional dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana bisnis yang akan diperdagangkan atau sesuai dengan skala ekonomi yang direncanakan.
- Kelayakan finansial, artinya secara perhitungan finansial diperkirakan dapat menghasilkan keuntungan sesuai dengan yang direncanakan.

Dalam melakukan pembuatan dan penilaian studi kelayakan melalui tahap-tahap yang telah ditentukan, hendaknya dilakukan secara benar dan lengkap. Kemudian setiap tahapan memiliki berbagai aspek yang harus diteliti, diukur, dan dinilai sesuai dengan ketentuan yang telah ditentukan. Ada beberapa aspek yang perlu dilakukan studi untuk menentukan kelayakan suatu usaha. Masing-masing aspek tidak berdiri sendiri, akan tetapi saling berkaitan. Secara umum, prioritas aspek-aspek yang perlu dilakukan studi kelayakan sebagai

berikut : aspek pasar dan pemasaran, aspek keuangan/finansial, aspek teknis/operasi, aspek manajemen/organisasi, aspek ekonomi sosial, dan aspek dampak lingkungan (Kasmir dan Jakfar 2012).

2.6.1 Aspek Teknis

Menurut Primyastanto (2011), aspek teknis merupakan suatu aspek yang berkenaan dengan teknis dan pengoperasiannya setelah proyek tersebut selesai dibangun. Aspek teknis produksi adalah aspek yang berhubungan dengan pembangunan dari proyek atau usaha yang direncanakan, baik dilihat dari faktor lokasi, luas produksi, proses produksi, penggunaan teknologi (mesin/peralatan, maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi (Ibrahim, 2000).

2.6.1.1 Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku adalah barang-barang yang digunakan dalam proses produksi dimana barang-barang tersebut dapat diperoleh dari alam, dibeli dari supplier, ataupun dibuat sendiri oleh perusahaan yang membutuhkannya. Bahan baku untuk pengolahan ikan asin diperoleh dari penangkapan dilaut. Penangkapan ikan adalah kegiatan yang bertujuan untuk memperoleh ikan di perairan yang tidak dibudidayakan, dengan alat tangkap ataupun secara apapun termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan atau mengawetkan ikan dengan tujuan komersial.

Usaha untuk menyediakan bahan baku yang cukup untuk proses produksi harus ditempuh dengan melaksanakan pembelian bahan baku tersebut selama proses produksi berjalan. Menurut Soekanto dan Indrio (1982), terdapat dua alternatif pembelian yaitu :

1. Dibeli sekaligus sejumlah keseluruhan kebutuhan tersebut dan kemudian disimpan digudang, sedangkan setiap kali dibutuhkan untuk

proses produksi dapat diambil dari gudang. Dengan cara ini maka proses produksi akan berjalan dengan lancar, namun perusahaan harus menanggung biaya persediaan dan penyimpanan yang cukup tinggi.

2. Berusaha memenuhi kebutuhan bahan baku tersebut dengan membeli berkali-kali dalam jumlah kecil dalam tiap kali pembelian. Cara ini akan membawa kemungkinan terlambatnya bahan baku.

2.6.1.2 Pengolahan Ikan Asin

Ikan asin adalah salah satu komoditi perikanan yang saat ini makin banyak diminati dipasaran, karena nilai gizinya yang cukup tinggi dan harganya terjangkau. Pengolahan ikan asin dijumpai disemua pusat produksi hasil perikanan. Semua jenis ukuran ikan, ukuran dan mutu dapat diolah menjadi ikan asin. Karena itu beragam jenis ukuran, bentuk dan mutu ikan asin dijumpai dalam pasar. Namun untuk mendapatkan mutu ikan asin yang baik memerlukan beberapa persyaratan mengenai bahan yang digunakan (ikan, garam) dan cara pengolahannya (Suparno, 1992).

Menurut Suparno (1992), tahap-tahap pengolahan ikan asin secara umum dapat diuraikan sebagaimana berikut:

- Bahan Mentah
 - Ikan ukuran besar, sedang atau kecil
 - garam
- Alat-alat yang diperlukan:
 - Tong penggaraman yang kedap air
 - Penutup tong terbuat dari papan dan pemberatnya
 - Pisau
 - Timbangan
 - Keranjang plastik
 - Rak penjemur

- Prosedur Pengolahan
 1. Untuk ikan-ikan besar (Kakap, tenggiri, ikan mas, dll)
 - Ikan yang masih segar dibelah punggungnya, buang isi perut dan insang
 - Cuci dengan air bersih sehingga bebas dari darah dan lendir, kumpulkan dalam keranjang plastik tiriskan beberapa saat
 - Setelah tiris timbang berat badannya
 - Timbang garam hancurkan sebanyak 20-25% dari berat badan ikan yang akan digarami.
 - Taburkan garam secukupnya dalam tong penggaraman, kemudian susun ikan diatas taburan garam, dan taburkan garam kembali demikian seterusnya hingga ikan terletak diantara dua lapisan garam
 2. Untuk ikan sedang (Kembung, Layang, Mujair dan sebagainya)
 - Ikan sedapat mungkin dibuang isi perutnya dan insang tanpa membelah perutnya, cuci dengan air bersih hngga bebas dari darah dan lendir.
 - Tiriskan dan timbang beratnya
 - Timbang garam 15-20% dari berat bersih ikan
 - Isikan garam kedalam rongga perut ikan, kemudian sisanya diaduk dengan ikan dalam tong penggaraman. Diatas tumpukan ikan diberi papan penutup dan beban secukupnya
 - Ikan dibiarkan dalam tong selama 24 jam
 - Selesai penggaraman ikan diangkat dari tong dan cuci dengan air bersih sampai bebas dari kotoran dan garam yang melekat
 - Tiriskan beberapa saat
 - Ikan diatur diatas rak penjemur sambil sesekali diaduk. Dengan panas yang baik ikan cepat kering selama 2 hari

- Ikan yang sudah di pak dalam peti atau keranjang bambu yang telah dilapisi kertas dan kemudian disimpan dalam ruangan yang sejuk dan kering.

3. Untuk ikan-ikan kecil (teri, petek, dan lain-lain)

- Ikan dicuci dengan air bersih tanpa dibuang isi perut dan insang. Masukkan kedalam keranjang plastik dan tiriskan, lalu ditimbang
- Timbang garam sebanyak 5-10% dari berat ikan yang akan digarami
- Ikan dan garam diaduk sampai rata dalam tong penggaraman. Ikan dibiarkan selama 24 jam atau sampai ada kesempatan untuk menjemur
- Ikan yang telah digarami dicuci seperti biasa, kemudian dijemur diatas rak penjemur. Waktu penjemuran 1-2 jam.

2.6.2 Aspek Pasar

Menurut Husnan dan Muhammad (2000) peranan analisa aspek pasar dalam pendirian maupun perluasan usaha pada studi kelayakan proyek merupakan variabel pertama dan utama untuk mendapat perhatian, aspek pasar dan pemasaran.

Bauran pemasaran adalah seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk mencapai tujuan pemasarannya dalam sasaran. Alat bauran pemasaran diklasifikasikan menjadi empat unsur yang dikenal dengan empat P yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), dan promosi (*promotion*) (Kotler 1997).

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012), secara khusus dalam aspek pasar dan pemasaran bahwa tujuan perusahaan untuk memproduksi atau memasarkan produknya dapat dikategorikan sebagai berikut :

- Untuk meningkatkan penjualan dan laba
- Untuk menguasai pasar

- Untuk mengurangi saingan
- Untuk menaikkan prestise produk tertentu di pasaran
- Untuk memenuhi pihak-pihak tertentu

Adapun tujuan kegiatan pemasaran suatu produk atau jasa secara umum sebagai berikut :

- Memaksimumkan konsumsi atau dengan kata lain memudahkan dan merangsang konsumsi
- Memaksimumkan kepuasan konsumen
- Memaksimumkan pilihan (ragam produk)
- Memaksimumkan mutu hidup (kualitas, kuantitas, ketersediaan, harga pokok barang, mutu lingkungan fisik, dan mutu lingkungan kultur)
- Meningkatkan penjualan barang dan jasa
- Ingin menguasai pasar dan menghadapi pesaing
- Memenuhi kebutuhan akan suatu produk maupun jasa
- Memenuhi keinginan para pelanggan akan suatu produk atau jasa.

2.6.3 Aspek Finansiiil

Analisis finansial diawali dengan biaya dan manfaat dari suatu proyek. Analisis finansiiil bertujuan untuk membandingkan pengeluaran uang dengan revenue earning proyek. Apakah proyek itu terjamin dengan dana yang diperlukan. Apakah proyek akan mampu membayar kembali dan apakah proyek akan berkembang sehingga secara finansial dapat berdiri sendiri (Kadariah et al, 1999).

Aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan dan merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya. Penilaian aspek keuangan meliputi penilaian sumber-sumber dana yang diperoleh, kebutuhan biaya investasi,

estimasi pendapatan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan selama umur investasi, proyeksi neraca dan laporan laba rugi untuk beberapa periode kedepan, kriteria penilaian investasi dan rasio keuangan yang digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan (Primyastanto, 2011).

2.6.3.1 Aspek Finansial Jangka Pendek

a. Permodalan

Modal usaha dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru, modal usaha tersebut biasanya berupa modal tetap/aktiva dan modal kerja (Riyanto, 1995).

b. Biaya Produksi

Secara umum biaya adalah sesuatu atau jumlah uang yang dikeluarkan/dikorbankan guna mencapai suatu tujuan. Tujuan tersebut dapat diartikan sebagai pengorbanan barang atau jasa. Adapun dilihat secara khusus biaya tersebut dapat dibagi menjadi 2 (dua) investasi yaitu biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya Variabel (Variable Cost) (Adi, 2011).

c. Penerimaan

Penerimaan produksi total adalah penerimaan penjualan total dikurangi dengan biaya penjualan. Ini adalah penerimaan penjualan yang diberikan kepada bagian produksi dari perusahaan. Revenue yang berarti penerimaan adalah sebagai jumlah yang diperoleh dari penjualan sejumlah output yang dihasilkan seorang produsen atau perusahaan. Penerimaan atau revenue, adalah penghasilan dari penjualan barang-barang atau barang-barang dagangan (Harahab, 2010).

Menurut Rahardi (1997), penerimaan (TR) didapat dari perkalian antara produk yang dihasilkan (Q) dengan harga satuan produk (P). Penerimaan dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = Total Revenue (penerimaan)

P = Harga satuan Produk

Q = Jumlah Produk yang terjual

d. Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Menurut Soekartawi (1995), keuntungan atau laba usaha adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap. Keuntungan usaha ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π : Keuntungan

TR : Total Revenue

TC : Total cost

Kriterianya adalah :

- Apabila $TR > TC$, maka usaha tersebut untung atau laba.
- Apabila $TR = TC$, maka usaha tersebut impas.
- Apabila $TR < TC$, maka usaha tersebut rugi

e. R/C Ratio

Analisis RC Ratio merupakan alat analisis untuk melihat keuntungan relatif suatu usaha dalam satu tahun terhadap biaya yang dipakai dalam kegiatan tersebut (Effendi dan Oktariza, 2006). *Revenue cost ratio* (RC ratio) ini dapat

dihitung dengan membagi total penerimaan (TR) terhadap biaya total (TC). Menurut Effendi dan Oktariza (2006), secara sistematis RC ratio ini bisa dihitung dengan menggunakan rumus :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C = Perbandingan penerimaan dengan biaya

TR = Total penerimaan

TC = Biaya total

Ketentuan :

R/C rasio > 1 artinya usaha efisien dan menguntungkan

R/C rasio < 1 artinya usaha tidak efisien dan tidak menguntungkan

R/C rasio = 1 artinya usaha berada pada kondisi impas yaitu tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

f. Rentabilitas Usaha

Menurut Riyanto (1995), rentabilitas suatu perusahaan adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Besarnya Rentabilitas Usaha (RU) dapat dihitung dengan persamaan :

$$RU = \frac{\text{Laba}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

Dimana :

RU : Rentabilitas Usaha

Laba : Keuntungan yang didapat dalam jangka waktu tertentu

Modal : Modal kerja yang bersumber dari modal sendiri.

g. Break Event Point

Menurut Primyastanto (2011) Break Even Point atau titik impas adalah keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan

dan tidak mengalami kerugian. Cara perhitungan BEP ada 2, yaitu BEP unit dan BEP sales. Menurut Primyastanto (2011), BEP tersebut dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

- BEP atas dasar sales (BEP sales) :

$$\text{BEP} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

VC = Biaya tidak tetap

S = Nilai penjualan (jumlah penerimaan)

- BEP atas dasar unit (BEP unit) :

$$\text{BEP} = \frac{\text{FC}}{p - v}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

p = harga per unit

v = biaya variabel per unit

2.6.3.2 Aspek Finansial Jangka Panjang

a. *Net Present Value* (NPV)

Menurut Harahab (2010), Net Present Value (NPV) merupakan selisih antara benefit (penerimaan) dengan cost (pengeluaran) yang di present valuekan. Kriteria ini menyatakan bahwa proyek akan dipilih apabila $\text{NPV} > 0$, dan tidak akan dipilih/tidak layak untuk dijalankan $\text{NPV} < 0$.

$$\text{NPV} = \sum_{t=1}^n \frac{Bt - Ct}{(1+i)^t}$$

Dimana:

Bt = Manfaat pada tahun t

Ct = Biaya pada tahun t

n = Umur proyek

i = Suku bunga (DR/%)

t = Tahun kegiatan bisnis

b. *Net Benefit-Cost Ratio (Net B/C)*

Ratio manfaat dan biaya diperoleh bila nilai sekarang arus manfaat dibagi dengan nilai sekarang arus biaya. Net B/C menunjukkan tingkat tambahan manfaat pada setiap sebesar satu rupiah. Proyek layak dilaksanakan apabila nilai Net B/C lebih dari satu. Secara matematis *Net Benefit-Cost Ratio* dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Net B/C Ratio} = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{Bt - Ct}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^n \frac{Ct - Bt}{(1+i)^t}}$$

Keterangan :

Bt = Penerimaan (benefit) yang disebabkan adanya investasi tahun ke-t

Ct = Biaya tahunan yang disebabkan adanya investasi pada ke-t

I = Tingkat suku bunga (%)

t = Umur proyek suatu usaha (t = 1,2,3,....., n) $\frac{1}{(1+i)^t}$ = Discount Factor (DF) pada tahun ke-t

c. *Payback Period*

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012), metode payback period (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Ada dua macam modal perhitungan yang digunakan dalam menghitung masa pengembalian investasi sebagai berikut :

$$PP = \frac{I}{Ab}$$

Keterangan:

PP = Jumlah waktu (tahun/periode) yang diperlukan untuk mengembalikan modal investasi.

I = Jumlah modal investasi.

Ab = Hasil bersih per tahun/periode atau laba bersih rata-rata per tahun.

d. *Internal Rate of Return (IRR)*

Menurut Husnan dan Suwarsono (2000), metode *internal Rate of Return (IRR)* adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa-masa mendatang. Apabila tingkat bunga ini lebih besar daripada tingkat bunga relevan (tingkat keuntungan yang disyaratkan), maka investasi dikatakan menguntungkan, kalau lebih kecil dikatakan merugikan.

$$IRR = I' \frac{NPV'}{NPV' - NPV''} x (I' - I'')$$

Keterangan :

I' = tingkat suku bunga pada interpolasi pertama (lebih kecil)

I'' = tingkat suku bunga pada interpolasi kedua (lebih besar)

NPV' = nilai NPV pada discount rate pertama (positif)

NPV'' = nilai NPV pada discount rate kedua (negatif)

2.6.4 Aspek Manajemen

Aspek manajemen meliputi manajemen pembangunan dalam proyek dan manajemen dalam operasi. Manajemen pembangunan proyek adalah proses untuk merencanakan penyediaan sarana fisik dan peralatan lunak lainnya agar proyek yang direncanakan tersebut bisa mulai beroperasi secara komersial tepat pada waktunya (Husnan dan Muhammad 2000).

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha – usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mancapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003). Sedangkan menurut Swastha dan Sukotjo (1988) manajemen adalah ilmu dan seni merencanakan, mengorganisasi, mengarahkan, mengkoordinasikan serta mengawasi tenaga manusia dengan bantuan alat-alat untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

2.6.5 Analisis SWOT

Analisis ini didasarkan pada logika berpikir bahwa dalam menentukan strategi kebijakan yang akan diimplementasikan, sebuah organisasi harus memaksimalkan kekuatan dan peluang, dan sekaligus dapat meminimalkan kelemahan dan ancaman yang ada, sehingga dapat dicapai keseimbangan antara kondisi internal dengan kondisi eksternal (Asmarani, 2010).

Menurut Rangkuti (2011) penelitian menunjukkan bahwa kinerja perusahaan dapat ditentukan oleh kombinasi faktor internal dan eksternal. Kedua faktor tersebut harus dipertimbangkan dalam analisis SWOT. SWOT adalah singkatan dari Lingkungan Internal *Strengths* dan *Weaknesses* serta lingkungan eksternal *Opportunities* dan *Threats* yang dihadapi dunia bisnis. Analisis SWOT membandingkan antara faktor eksternal Peluang (*Opportunities*) dan Ancaman (*Threats*) dengan faktor internal Kekuatan (*Strengths*) dan Kelemahan (*Weaknesses*).

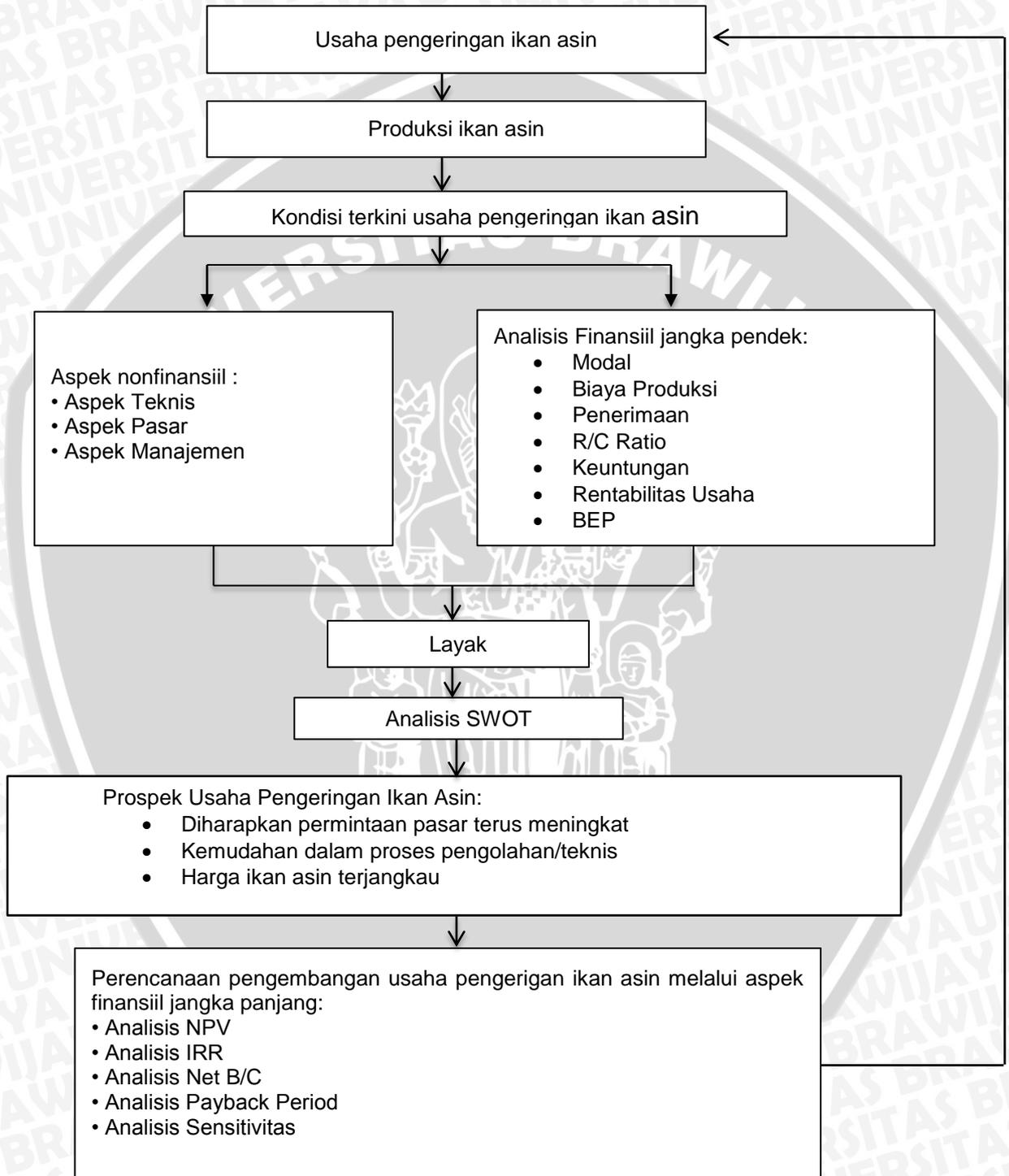
2.6.6 Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas merupakan salah satu perlakuan terhadap ketidakpastian. Analisis sensitivitas dilakukan dengan cara mengubah besarnya variabel-variabel yang penting, masing-masing dapat terpisah atau beberapa dalam kombinasi dengan suatu persentase tertentu yang sudah diketahui atau diprediksi. Kemudian dinilai seberapa besar sensitivitas perubahan variabel-variabel tersebut berdampak pada hasil kelayakan, nilai besarnya nilai NPV, IRR, dan nilai Net B/C (Gittinger, 1986).

Analisis sensitivitas ini perlu dilakukan, karena dalam analisis kelayakan suatu usaha ataupun bisnis perlunya perhitungan umumnya didasarkan pada proyeksi-proyeksi yang mengandung ketidakpastian tentang apa yang akan terjadi di waktu yang akan datang. Analisis ini juga merupakan analisis pasca kriteria investasi yang digunakan untuk melihat apa yang akan terjadi dengan kondisi ekonomi dan hasil analisis bisnis jika terjadi perubahan atau ketidakpastian dalam perhitungan biaya atau manfaat (Kadariah, et.al, 1999).

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran dalam penelitian pengembangan usaha pengeringan ikan asin dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

3. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu

Penelitian telah dilaksanakan pada Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur, pada bulan Februari – Mei 2014.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Menurut Nazir (2009), metode deskriptif adalah satu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang ada sekarang berdasarkan data-data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi. Ia juga bersifat komperatif dan korelatif. Penelitian deskriptif banyak membantu terutama dalam penelitian yang bersifat longitudinal, genetik dan klinis. Penelitian survai biasanya termasuk dalam penelitian ini (Narbuko dan Achmadi, 2007).

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka.

3.3.1 Observasi

Observasi adalah alat pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki (Narbuko dan Achmadi, 2007). Sedangkan menurut Nazir (2009), pengumpulan data dengan observasi langsung atau dengan pengamatan langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut. Dalam hal ini, data yang diambil melalui observasi mengenai aspek teknis meliputi seluruh proses pemilihan ikan dan pengolahan, perawatan peralatan serta aspek pasar (saluran dan bauran pemasaran) dari usaha pengeringan ikan asin tersebut.

3.3.2 Wawancara

Wawancara merupakan salah satu bentuk pengamatan atau pengumpulan data secara tidak langsung. Pengumpulan data dengan wawancara adalah usaha untuk mengumpulkan informasi dengan mengajukan sejumlah pertanyaan secara lisan untuk dijawab secara lisan pula (Sumarsono, 2004). Dalam penelitian ini wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data dari usaha pengeringan ikan asin yang telah dijalankan tentang semua aspek yang mempengaruhi kegiatan usaha pengeringan ikan asin tersebut.

3.3.3 Dokumentasi

Dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data dengan mempelajari dan mencatat atau menyalin dokumen atau catatan yang dapat bersumber dari lembaga pemerintah, maupun referensi lainnya yang berguna bagi kegiatan penelitian (Nazir, 2003). Dokumentasi yang dilakukan dalam penelitian ini untuk menunjukkan gambar nyata dalam proses pengeringan ikan asin. Proses dokumentasi ini meliputi pengambilan gambar atau foto yang berkaitan dengan bahan baku, pengolahan menjadi ikan asin, lingkungan sekitar usaha serta sarana dan prasarana pada usaha pengeringan ikan asin.

3.3.4 Studi Pustaka

Menurut Narbuko dan Achmadi (2007), setiap penelitian ilmiah akan banyak bersandarkan dan bergantung kepada kepustakaan. Dan seperti yang dimaklumi bahwa hasil penelitian yang sudah ada belumlah bersifat final. Artinya masih terbuka kesempatan bagi orang lain untuk mengoreksi dan bila perlu menguji kembali hasilnya agar ada kesempurnaan. Untuk dapat mempersoalkannya harus betul-betul mendalami mengenai tulisan-tulisan dari kepustakaan. Dalam penelitian ini studi pustaka diperoleh dari buku-buku, hasil penelitian (sripsi, tesis dan disertasi) serta jurnal-jurnal resmi. Tujuan studi pustaka sebagai acuan dalam menyusun isi dari penelitian, terutama yang berkaitan dengan aspek yang ada untuk perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin.

3.4 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara). Data primer secara khusus dikumpulkan oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian. Data primer dapat berupa opini subyek (orang) secara individual atau kelompok, hasil observasi terhadap suatu benda (fisik), kejadian atau kegiatan, dan hasil-hasil pengujian (Indriantoro dan Supomo, 2009). Data primer dalam penelitian diperoleh dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan pada usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni di Desa Tasikmadu Kecamatan Watuimo Kabupaten Trenggalek. Data yang diperoleh yaitu berupa data yang berhubungan dengan sumber penyediaan ikan asin, bauran pemasaran, dan saluran pemasaran serta aspek-aspek yang mempengaruhi usaha pengeringan ikan asin, seperti aspek teknis, manajemen, finansial, dan pasar.

Menurut Marzuki (2002), yang dimaksud data sekunder adalah data yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti, misalnya dari Biro pusat statistik, majalah, keterangan-keterangan atau publikasi lainnya. Data sekunder dalam penelitian diperoleh dari studi pustaka berupa laporan penelitian terdahulu (skripsi, tesis, jurnal-jurnal), buku-buku bacaan, data monografi desa dan sebagainya.

3.5 Metode Analisis Data

Adapun metode analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif data kualitatif dan metode deskriptif data kuantitatif, dengan rincian sebagai berikut:

3.5.1 Analisis Data Kualitatif

Analisis Deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan filsafat *postpositivisme*, digunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/ kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Sugiyono, 2008).

Analisis data kualitatif pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui kelayakan usaha berdasarkan aspek teknis, aspek pasar, aspek manajemen, berikut adalah aspek yang perlu di analisis data kualitatif:

1. Aspek Teknis

Aspek teknis dan teknologi dilakukan dengan menganalisis tingkat kesiapan teknis dan teknologi dengan ide bisnis. Sebuah ide bisnis akan dinyatakan layak berdasarkan aspek teknis dan teknologi jika diperoleh lokasi yang layak, dapat mencapai luas produksi yang optimal, tersedia teknologi, dan

dapat menyusun layout bisnis, baik pabrik maupun kantor secara optimal (Suliyanto, 2010).

Aspek teknis yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi lokasi usaha, penyediaan bahan baku (ikan, garam), penggunaan peralatan produksi (timbangan, keranjang plastik, rak penjemuran) proses produksi (pemberian garam, pembersihan ikan, pengeringan ikan) sampai menjadi ikan kering asin yang siap dikemas.

2. Aspek Pasar

Analisis data yang digunakan untuk melakukan analisis aspek pasar dan pemasaran adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan kondisi pasar dan strategi pemasaran yang akan dijalankan, sedangkan analisis kuantitatif menggunakan analisis permintaan (*demand*) dan penawaran (*supply*) untuk menentukan besarnya permintaan dan penawaran produk yang dihasilkan. Analisis kuantitatif yang dapat digunakan pada aspek pasar dan pemasaran adalah analisis statistik (*trend, regresi, korelasi*), yang digunakan untuk memproyeksikan besarnya permintaan (*demand*) dan penawaran (*supply*) (Suliyanto, 2010). Aspek pasar yang dianalisis meliputi daerah pemasaran, saluran pemasaran, harga dan cara pembayaran.

3. Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mancapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003).

Dalam suatu unsur-unsur manajemen sangat diperlukan untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Fungsi-fungsi manajemen yang dilakukan dan berperan dalam usaha pengeringan ikan asin. Adapun data-data yang dianalisis tersebut

meliputi: perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), pelaksanaan (*actuating*) dan pengawasan (*controlling*).

3.5.2 Analisis Data Deskriptif Kuantitatif

Penelitian kuantitatif yang mempunyai tujuan untuk menguji atau verifikasi teori, meletakkan teori secara deduktif menjadi landasan dalam penemuan dan pemecahan masalah penelitian. Teori merupakan kerangka dalam penelitian kuantitatif yang melandasi perumusan masalah atau pertanyaan, pengembangan hipotesis, pengujian data, dan pembuatan kesimpulan (Indriantoro dan Supomo, 2009). Analisa data deskriptif kuantitatif pada penelitian ini dilakukan pada analisis SWOT dan aspek finansial.

1. Analisis SWOT

Analisis ini didasarkan pada logika berpikir bahwa dalam menentukan strategi kebijakan yang akan diimplementasikan, sebuah organisasi harus memaksimalkan kekuatan dan peluang, dan sekaligus dapat meminimalkan kelemahan dan ancaman yang ada, sehingga dapat dicapai keseimbangan antara kondisi internal dengan kondisi eksternal (Asmarani, 2010).

Menurut Rangkuti (2008) penelitian menunjukkan bahwa kinerja perusahaan dapat ditentukan oleh kombinasi faktor internal dan eksternal. Kedua faktor tersebut harus dipertimbangkan dalam analisis SWOT. SWOT adalah singkatan dari Lingkungan Internal *Strengths* dan *Weaknesses* serta lingkungan eksternal *Opportunities* dan *Threats* yang dihadapi dunia bisnis. Analisis SWOT membandingkan antara faktor eksternal Peluang (*Opportunities*) dan Ancaman (*Threats*) dengan faktor internal Kekuatan (*strengths*) dan Kelemahan (*weaknesses*). Berikut ini terdapat penjelasan diagram Analisis SWOT.

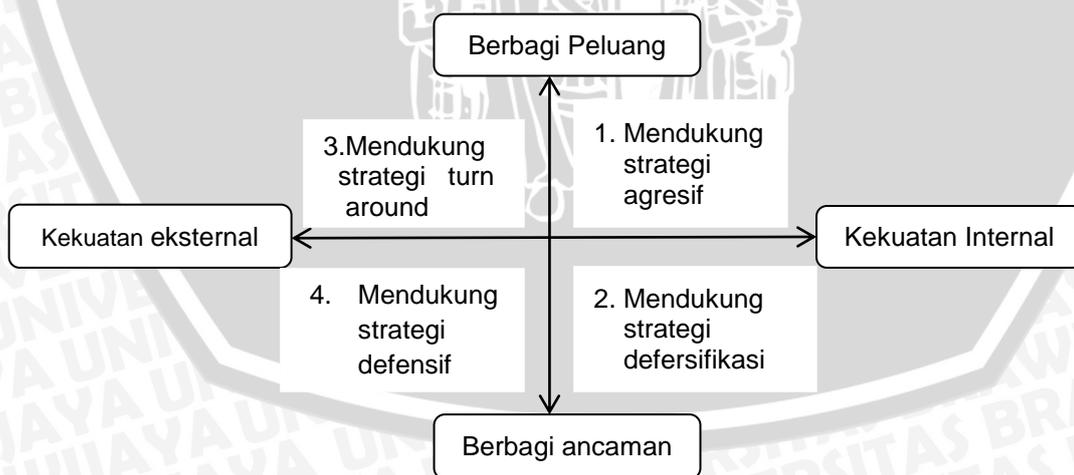
Kuadran 1: merupakan situasi yang sangat menguntungkan. Perusahaan tersebut memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat

memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*Growth oriented strategy*).

Kuadran 2: meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara strategi *diversifikasi* (produk/pasar).

Kuadran 3: perusahaan menghadapi peluang pasar yang sangat besar tetapi di lain pihak menghadapi beberapa kendala/kelemahan internal. Kondisi kuadran 3 ini mirip dengan *Question Mark* pada BCG Matrik. Fokus strategi perusahaan ini adalah meminimalkan masalah-masalah internal perusahaan sehingga adapat merebut peluang pasar yang lebih baik.

Kuadran 4: ini merupakan situasi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal.



Gambar 2. Matrik Grand Strategi

Tabel 1. Matriks analisis SWOT

EFAS	IFAS	STRENGTHS (S) Tentukan 5 – 10 faktor-faktor kekuatan internal	WEAKNESSES (W) Tentukan 5 – 10 faktor-faktor kelemahan internal
	OPPORTUNIES (O) Tentukan 5 – 10 faktor-faktor peluang eksternal	STRATEGI SO menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	STRATEGI WO meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
TREATHS (T) Tentukan 5 – 10 faktor-faktor ancaman eksternal		STRATEGI ST menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	STRATEGI WT meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Menurut Rangkuti (2006) cara-cara penentuan tabel IFAS (*Internal Strategic Factors Analysis Summary*) disusun untuk merumuskan faktor – faktor strategis internal tersebut dalam kerangka *Strenght and Weakness* perusahaan.

Tahapnya adalah :

- Tentukan faktor – faktor yang menjadi kekuatan serta kelemahan perusahaan dalam kolom 1
- Beri nilai bobot pada masing – masing faktor tersebut dengan skala mulai dari 1,0 (paling penting) samapai 0,0 (tidak penting), berdasarkan pengaruh faktor – faktor tersebut terhadap posisi strategis perusahaan. (semua boot tersebut jumlahnya tidak boleh melebihi skor total 1,00)
- Hitung nilai rating (dalam kolom 3) untuk masing - masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*), berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap kondisi perusahaan yang bersangkutan. Variabel yang bersifat positif (semua variabel yang masuk

kategori kekuatan) diberi nilai mulai dari +1 sampai dengan +4 (sangat baik) dengan membandingkannya dengan rata-rata industri atau dengan pesaing utama. Sedangkan variabel yang bersifat negatif, kebalikannya. Contohnya, jika kelemahan perusahaan besar sekali dibandingkan dengan rata-rata industri, nilainya adalah 1, sedangkan jika kelemahan perusahaan dibawah rata-rata industri, nilainya adalah 4.

- d) Kalikan nilai bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*outstanding*) sampai dengan 1,0 (*poor*).
- e) Jumlahkan skor pembobotan (pada kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi perusahaan yang bersangkutan. Nilai total ini menunjukkan bagaimana perusahaan tertentu bereaksi terhadap faktor-faktor strategis internalnya. Skor total ini dapat digunakan untuk membandingkan perusahaan ini dengan perusahaan lainnya dalam kelompok industri yang sama.

Sedangkan faktor strategi eksternal (EFAS) meliputi:

- a) Tuliskan dalam kolom 1 (5 sampai dengan 10 peluang dan ancaman)
- b) Pada bobot masing-masing faktor dalam kolom 2 beri nilai mulai dari 1,0 (sangat penting) sampai dengan 0,0 (tidak penting). Faktor-faktor tersebut kemungkinan dapat memberikan dampak terhadap faktor strategis
- c) Beri nilai rating (dalam kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*) berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap kondisi perusahaan yang bersangkutan. Pemberian nilai rating untuk faktor peluang bersifat positif (peluang yang semakin besar diberi rating +4, tetapi jika peluangnya

kecil, diberi rating +1). Pemberian nilai rating ancaman adalah kebalikannya. Misalnya, jika nilai ancamannya sangat besar ratingnya adalah 1. Sebaliknya, jika nilai ancamannya sedikit ratingnya 4.

- d) Kalikan nilai pada bobot kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasilnya berupa skor pembobotan untuk masing – masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4,0 (*outstanding*) sampai dengan 1,0 (*poor*).
- e) Jumlahkan nilai pada skor pembobotan (pada kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi perusahaan yang bersangkutan. Nilai total ini menunjukkan bagaimana perusahaan tertentu bereaksi terhadap faktor – faktor strategis eksternalnya. Total skor ini dapat digunakan untuk membandingkan perusahaan ini dengan perusahaan lainnya dalam kelompok industri yang sama.

2. Aspek Finansial

Untuk mempelajari aspek finansial dari usaha pengeringan ikan asin, peneliti menggunakan analisis jangka pendek dan jangka panjang. Analisis jangka pendek meliputi modal, biaya produksi, penerimaan, R/C ratio, keuntungan, rentabilitas usaha, dan *Break Event Point* (BEP), sedangkan jangka panjang meliputi NPV, IRR, Net B/C Ratio, *Payback period* dan analisis sensitivitas. Untuk lebih terperinci dijelaskan sebagai berikut:

a. Analisis Jangka Pendek

- Modal

Modal usaha dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru, modal usaha tersebut biasanya berupa modal tetap/aktiva dan modal kerja (Riyanto, 1995).

- Biaya produksi

Secara umum biaya adalah sesuatu atau jumlah uang yang dikeluarkan/dikorbankan guna mencapai suatu tujuan. Tujuan tersebut dapat diartikan sebagai pengorbanan barang atau jasa. Adapun dilihat secara khusus biaya tersebut dapat dibagi menjadi 2 (dua) investasi yaitu biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya Variabel (*Variable Cost*) (Adi, 2011).

Biaya total adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua biaya tetap dan biaya variabel.

$$TC = FC + VC$$

Dimana,

TC = Total Cost

FC = Fixed Cost (biaya tetap)

VC = Variable Cost (biaya variabel)

- Penerimaan

Menurut Rahardi (1997), penerimaan (TR) didapat dari perkalian antara produk yang dihasilkan (Q) dengan harga satuan produk (P). Penerimaan dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Dimana :

TR = Total Revenue (penerimaan)

P = Harga satuan Produk

Q = Jumlah Produk yang terjual

- R/C Ratio

Analisa usaha dengan pendekatan perhitungan R/C ratio dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha dan untuk melihat perbandingan antara

penerimaan dengan biaya dari suatu usaha (Riyanto, 1995). Untuk mengetahui besarnya nilai R/C ratio digunakan rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C = Perbandingan penerimaan dengan biaya

TR = Total penerimaan

TC = Biaya total

Ketentuan :

R/C rasio > 1 artinya usaha efisien dan menguntungkan

R/C rasio < 1 artinya usaha tidak efisien dan tidak menguntungkan

R/C rasio = 1 artinya usaha berada pada kondisi impas yaitu tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

- Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Menurut Soekartawi (1995), keuntungan atau laba usaha adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap. Keuntungan usaha ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π : Keuntungan

TR : Total Revenue

TC : Total cost

Kriterianya adalah :

- Apabila $TR > TC$, maka usaha tersebut untung atau laba.
- Apabila $TR = TC$, maka usaha tersebut impas.
- Apabila $TR < TC$, maka usaha tersebut rugi

- Rentabilitas Usaha

Menurut Riyanto (1995), rentabilitas suatu perusahaan adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Besarnya Rentabilitas Usaha (RU) dapat dihitung dengan persamaan :

Dimana :

$$RU = \frac{\text{Laba}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

Keterangan:

RU : Rentabilitas Usaha

Laba : Keuntungan yang didapat dalam jangka waktu tertentu

Modal : Modal kerja yang bersumber dari modal sendiri

- *Break Event Point* (BEP)

Menurut Primyastanto (2011) Break Even Point atau titik impas adalah keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian. Cara perhitungan BEP ada 2, yaitu BEP unit dan BEP sales. Menurut Primyastanto (2011), BEP tersebut dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

- BEP atas dasar sales (BEP sales) :

$$BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

VC = Biaya tidak tetap

S = Nilai penjualan (jumlah penerimaan)

- BEP atas dasar unit (BEP unit) :

$$BEP = \frac{FC}{p - v}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

p = harga per unit

v = biaya variabel per unit

b. Analisis Jangka Panjang

- *Net Present Value* (NPV)

Menurut Harahab (2010), *Net Present Value* (NPV) merupakan selisih antara *benefit* (penerimaan) dengan *cost* (pengeluaran) yang di present valuekan. Kriteria ini menyatakan bahwa proyek akan dipilih apabila $NPV > 0$, dan tidak akan dipilih/tidak layak untuk dijalankan $NPV < 0$.

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{Bt - Ct}{(1+i)^t}$$

Dimana:

Bt = Manfaat pada tahun t

Ct = Biaya pada tahun t

n = Umur proyek

i = Suku bunga (DR/%)

t = Tahun kegiatan bisnis

Dengan kriteria :

$NPV > 0 \rightarrow$ maka secara finansial usaha layak untuk dilaksanakan karena manfaat yang diperoleh lebih besar dari biaya.

NPV < 0 → maka secara finansial usaha tersebut tidak layak untuk dilaksanakan, karena manfaat yang diperoleh lebih kecil dari biaya atau cukup untuk menutup biaya yang dikeluarkan.

NPV = 0 → maka secara finansial usaha tidak menguntungkan dan juga tidak rugi, karena manfaat yang diperoleh hanya cukup untuk menutupi biaya yang dikeluarkan.

- *Net Benefit-Cost Ratio* (Net B/C)

Ratio manfaat dan biaya diperoleh bila nilai sekarang arus manfaat dibagi dengan nilai sekarang arus biaya. Net B/C menunjukkan tingkat tambahan manfaat pada setiap sebesar satu rupiah. Proyek layak dilaksanakan apabila nilai Net B/C lebih dari satu. Secara matematis Net Benefit-Cost Ratio dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Net B/C Ratio} = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{B_t - C_t}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^n \frac{C_t - B_t}{(1+i)^t}}$$

Keterangan :

B_t = Penerimaan (*benefit*) yang disebabkan adanya investasi pada tahun ke-t

C_t = Biaya tahunan yang disebabkan adanya investasi pada tahun ke-t

i = Tingkat suku bunga (%)

t = Umur proyek suatu usaha (t = 1,2,3,....., n) $\frac{1}{(1+i)^t}$ = Discount Factor (DF)

pada tahun ke-t

Dengan kriteria :

Net B/C > 1 → maka usaha layak dilaksanakan

Net B/C < 1 → maka usaha tidak layak dilaksanakan

- *Payback Period*

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012), metode *payback period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian

investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Ada dua macam modal perhitungan yang digunakan dalam menghitung masa pengembalian investasi sebagai berikut :

$$PP = \frac{I}{Ab}$$

Keterangan:

PP = Jumlah waktu (tahun/periode) yang diperlukan untu mengembalikan modal investasi.

I = Jumlah modal investasi.

Ab = Hasil bersih per tahun/periode atau laba bersih rata-rata per tahun.

- *Internal Rate of Return* (IRR)

Menurut Husnan dan Suwarsono (2000), metode *Internal Rate Of Return* (IRR) adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa-masa mendatang. Apabila tingkat bunga ini lebih besar daripada tingkat bunga relevan (tingkat keuntungan yang disyaratkan), maka investasi dikatakan menguntungkan, kalau lebih kecil dikatakan merugikan.

$$IRR = I' \frac{NPV'}{NPV' - NPV''} x (I' - I'')$$

Keterangan :

I' = tingkat suku bunga pada interpolasi pertama (lebih kecil)

I'' = tingkat suku bunga pada interpolasi kedua (lebih besar)

NPV' = nilai NPV pada discount rate pertama (positif)

NPV'' = nilai NPV pada discount rate kedua (negatif)

- Analisis sensitivitas

Analisis sensitivitas merupakan salah satu perlakuan terhadap ketidakpastian. Analisis sensitivitas dilakukan dengan cara mengubah besarnya

variabel-variabel yang penting, masing-masing dapat terpisah atau beberapa dalam kombinasi dengan suatu persentase tertentu yang sudah diketahui atau diprediksi. Kemudian dinilai seberapa besar sensitivitas perubahan variable variable tersebut berdampak pada hasil kelayakan, nilai besarnya nilai NPV, IRR, dan nilai Net B/C (Gittinger 1986).



4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Letak Geografis dan Topografi

Kabupaten Trenggalek merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang terletak dibagian selatan dari wilayah Provinsi Jawa Timur, berbatasan langsung dengan Samudera Hindia dengan luas wilayah 1.264,40 Km². Kabupaten Trenggalek berada pada koordinat 111°24' - 112°11' BT dan 70°63' - 80°34' LS. Batas-batas wilayah Kabupaten Trenggalek adalah sebagai berikut:

Sebelah Utara	: Kabupaten Tulungagung dan Kabupaten Ponorogo
Sebelah Selatan	: Samudera Indonesia
Sebelah Barat	: Kabupaten Ponorogo dan Kabupaten Pacitan
Sebelah Timur	: Kabupaten Tulungagung

Wilayah Kabupaten Trenggalek sebagian besar atau 2/3 luas wilayah terdiri dari tanah pegunungan sedangkan sisanya 1/3 bagian merupakan tanah dataran rendah. Panjang pantai ± 96 km dengan ketinggian tanahnya antara 0 hingga 690 meter diatas permukaan laut.

Kabupaten Trenggalek terbagi atas 14 Kecamatan dan 157 desa. salah satu kecamatan yang berbatasan dengan laut yaitu kecamatan Watulimo. Kecamatan Watulimo adalah salah satu kecamatan yang berada di bagian selatan dari Kabupaten Trenggalek yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia. Posisi koornidat kecamatan Watulimo 111° -112° Bujur Timur dan 7' - 8' Lintang Selatan dengan luas wilayah 137,17 km². Batas-batas wilayah Kecamatan Watulimo adalah sebagai berikut:

- Sebelah utara : Kecamatan Gandusari dan Kecamatan Kampak
Sebelah Selatan : Samudera Indonesia
Sebelah Barat : Kecamatan Munjungan dan Kecamatan Kampak
Sebelah Timur : Kecamatan Besuki, Kabupaten Tulungagung

Pada kecamatan Watulimo ini terdapat 12 desa yaitu meliputi: Desa Karanggaduh, Desa Prigi, Desa Tasikmadu, Desa Watulimo, Desa Dukuh, Desa Slawe, Desa Gemaharjo, Desa Pakel, Desa Margomulyo, Desa Sawahan, Desa Ngembel, dan Desa Watuagung.

Penelitian ini dilakukan pada usaha pengeringan ikan asin Kelompok Mawar Melati didesa Tasikmadu. Desa Tasikmadu merupakan salah satu desa yang terdapat dikawasan Kecamatan Watulimo dengan luas wilayah 348,61 Ha yang dipergunakan sebagai tempat pemukiman penduduk, pertanian sawah dan perkebunan, serta bangunan lainnya. Sedangkan untuk ketinggian dari desa Tasikmadu yaitu 5-100 m dari permukaan laut dan suhu rata-rata yaitu 32°C.

Secara geografis desa tasikmadu berbatasan dengan beberapa daerah diantaranya:

- Sebelah utara : Desa Tanggul Kendung, Kecamatan Besuki
Sebelah selatan : Samudera Indonesia, Kecamatan Watulimo
Sebelah barat : Desa Prigi, Kecamatan Watulimo
Sebelah timur : Samudera Indonesia, Kecamatan Besuki

Desa Tasikmadu terdiri dari 3 dusun, 6 RW dan 37 RT, yaitu dusun Ketawang yang terdiri dari 2 RW dan 15 RT, dusun Gares yang terdiri dari 3 RW dan 7 RT dan dusun Karangongso yang terdiri dari 1 RW dan 5 RT.

4.2 Keadaan Penduduk Desa Tasikmadu

Jumlah penduduk desa tasikmadu berdasarkan data kependudukan desa Tasikmadu pada tahun 2012 yaitu sebanyak 10.552 jiwa yang meliputi 5.193 jiwa laki-laki dan 5.359 jiwa perempuan. Untuk jumlah total kepala keluarga yang mendiami desa tasikmadu yaitu sebesar 3.586 KK. Sebagian besar penduduk yang tinggal di desa Tasikmadu mayoritas merupakan penduduk asli dari etnis Jawa sedangkan sisanya berasal dari etnis Batak, Minang, Sunda, Madura, Bali, Banjar, Dayak dan Bugis. Untuk komunikasi penduduk setempat menggunakan bahasa Jawa dalam komunikasi sehari-hari dengan warga setempat dan menggunakan bahasa formal atau bahasa Indonesia dalam berkomunikasi dengan masyarakat etnis non Jawa.

Penduduk desa Tasikmadu berdasarkan tingkat usia dapat dilihat pada tabel 2. Dari hasil tabel tersebut dapat diketahui bahwa penduduk desa tasikmadu yang jumlahnya paling banyak adalah orang-orang dengan usia produktif yaitu usia 18-56 tahun.

Tabel 2. Jumlah Penduduk desa Tasikmadu berdasarkan usia tahun 2013

No.	Usia	Laki-laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah	Presentase (%)
1.	0-1 tahun	103	108	211	1,99
2.	1-5 tahun	474	491	965	9,14
3.	5-7 tahun	412	374	786	7,44
4.	7-18 tahun	1.653	1.663	3.316	31,42
5.	18-56 tahun	2.202	2.396	4.598	43,57
6.	>56 tahun	349	327	676	6,40
Total		5.193	5.359	10.552	100

Sumber: Kantor Kepala Desa Tasikmadu Tahun 2013

Untuk agama yang dianut oleh penduduk desa tasikmadu sebagian besar adalah agama islam dengan jumlah 10.504 jiwa. Selain itu ada pula agama yang dianut oleh beberapa penduduk Desa Tasikmadu, yaitu Agama Kristen dianut oleh 27 jiwa, agama katholik dianut oleh 20 serta agama Konghuchu dianut oleh 1 jiwa. Berikut ini tabel 3 jumlah penduduk desa tasikmadu berdasarkan agama yang dianut tahun 2013.

Tabel 3. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan agama yang dianut tahun 2013

No.	Agama	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1.	Islam	10.504	99,54
2.	Kristen	27	0,25
3.	Katholik	20	0,18
4.	Konghuchu	1	0,00
	Total	10.552	100

Sumber: Kantor Kepala Desa Tasikmadu Tahun 2013

Tingkat pendidikan di Desa Tasikmadu sudah cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari jumlah penduduk desa Tasikmadu yang mencapai pendidikan tingkat atas adalah sebanyak 1.642 jiwa dan 190 jiwa penduduk desa Tasikmadu telah mencapai pendidikan perguruan tinggi. Tabel mengenai jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan tingkat pendidikannya dapat dilihat di tabel 4.

Tabel 4. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan tingkat pendidikannya tahun 2013

No.	Tingkat Pendidikan	Laki-laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1.	Belum Sekolah	79	72	151	2,13
2.	TK/playgroup	105	112	217	3,06
3.	SD	421	609	1.030	14,55
4.	SMP	850	806	1.656	23,39
5.	SMA	845	797	1.642	23,19
6.	D1	55	40	95	1,34
7.	D2	70	25	95	1,34
8.	D3	85	12	97	1,37
9.	S1	115	57	172	2,42
10.	S2	12	6	18	0,25
11.	Tidak Tamat SD	38	40	78	1,10
12.	Tidak Tamat SMP	230	475	705	9,95
13.	Tidak Tamat SMA	407	602	1.009	14,25
14.	Tidak Pernah Sekolah	50	64	114	1,61
Total		3.362	3.717	7.079	100

Sumber: Kantor Kepala Desa Tasikmadu Tahun 2013

Penduduk desa tasikmadu mayoritas bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Hal ini sesuai dengan karakteristik wilayah desa Tasikmadu yaitu wilayah pertanian dan perikanan. Selain itu penduduk desa Tasikmadu juga berprofesi PNS, Pedagang keliling, peternak, TNI, POLRI dan lain-lain. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 5 dibawah ini.

Tabel 5. Jumlah penduduk desa Tasikmadu berdasarkan mata pencaharian tahun 2013

No.	Mata Pencaharian	Laki-Laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah	Persentase (%)
1.	Petani	1.800	260	2.060	31,75
2.	Buruh tani	235	80	315	4,85
3.	PNS	45	40	85	1,31
4.	Pedagang keliling	12	5	17	0,26
5.	Peternak	40	2	42	0,64
6.	Nelayan	3.690	0	3.690	56,87
7.	Montir	12	0	12	0,18
8.	Dokter Swasta	1	1	2	0,03
9.	Bidan swasta	0	1	1	0,01
10.	Perawat swasta	0	1	1	0,01
11.	Pembantu rumah tangga	0	20	20	0,30
12.	TNI	6	0	6	0,09
13.	POLRI	9	0	9	0,13
14.	Pensiunan PNS/TNI/POLRI	27	12	39	0,60
15.	Pengusaha kecil menengah	25	15	40	0,61
16.	Dukun	0	4	4	0,06
17.	Dosen swasta	4	2	6	0,09
18.	Pengusaha besar	8	4	12	0,18
19.	Karyawan perusahaan swasta	17	15	32	0,49
20.	Karyawan perusahaan	10	5	15	0,23
21.	pemerintah	35	0	35	0,53
22.	Sopir	15	0	15	0,23
23.	Tukang becak	5	0	5	0,07

No.	Mata Pencaharian	Laki-Laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah	Persentase (%)
24.	Tukang cukur, tukang batu/kayu	25	0	25	0,38
Total		6.021	467	6.488	100

Sumber: Kantor Kepala Desa Tasikmadu Tahun 2013

4.3 Keadaan Umum Perikanan

Kabupaten Trenggalek yang merupakan salah kabupaten daerah di Jawa Timur Kabupaten Trenggalek mempunyai potensi sumber daya alam yang cukup besar baik pada perairan laut, perairan tawar dan perairan payau. Dimana luas perairan Zona Ekonomi Eksekutif (ZEE) dari Kabupaten Trenggalek seluas 35.558 km² dengan panjang pantai selatan Kabupaten Trenggalek kurang lebih 96 km yang sebagian besar diantaranya berupa teluk yang terdiri dari Teluk Panggul, Teluk Munjungan dan yang paling besar adalah Teluk Prigi.

Teluk Prigi mempunyai tiga pantai yaitu Pantai Damas di desa Karanggandu, Pantai Ngresep di desa Tasikmadu dan desa Prigi, Pantai Karanggongso termasuk pasir putih terletak di dusun Karanggongso desa Tasikmadu. Desa Tasikmadu merupakan tempat sektor perikanan yang ada di kabupaten trenggalek. Dalam proses penangkapan ikan biasanya nelayan yang ada di desa Tasikmadu menggunakan jenis alat tangkap seperti payang, pancing tonda, pancing ulur, pukot, jaring kutik dan jaring insang. Sedangkan untuk hasil ikan yang dihasilkan antara lain ikan tuna, swangi, tongkol/cakalang, hiu, kakap, tenggiri, julung-julung, pari, kuwe, laying, gurita, gulama, lumedang, kembung, slengseng, kerapu/sunuk, teri, peperek, cucut, layur, layaran, tembang dan lemuru.

Untuk usaha pengolahan ikan yang ada didesa tasikmadu sebagian besar meliputi pemindangan, pengeringan ikan, pengasapan, dan lain-lain yang sifatnya masih tradisional dan dalam skala *home industry*/industri rumahan. Sedangkan mekanisme pemasaran hasil perikanan hampir keseluruhannya langsung dijual ke tengkulak/ pedagang besar sisanya dijual ke pedagang pengecer dan langsung ke konsumen..

4.4 Sejarah Berdirinya Usaha

Salah satu anggota kelompok "Mawar Melati" yang saya jadikan sebagai sampel dalam penelitian ini adalah usaha ikan asin yang dimiliki oleh Ibu Moni. Usaha ibu Moni telah dimulai sejak tahun 1981. Sebelum menjadi pengering ikan asin dan sentrat pakan, ibu Moni bekerja sebagai buruh tani dan penjual jajan dipasar. Kemudian setelah mendengar bahwa usaha ikan lebih menguntungkan barulah beliau memulai usaha pengeringan ikan asin.

Pada awal dimulainya usaha ikan asin, beliau mempelajari cara atau proses pengeringan ikan asin dengan menirukan/belajar dari orang-orang yang telah lebih dulu memulai kegiatan usaha ikan asin. Untuk modal awal usaha, ibu Moni menggunakan modal pinjaman yang berasal dari bank sebesar Rp. 50.000,00. Sedangkan untuk tempat awal usaha sampai sekarang telah berpindah-pindah lebih dari 3 kali, mulai berada dipinggir pantai yang sekarang menjadi tempat pelelangan ikan (TPI) dan sekarang berada disamping sentra pemindangan ikan bengkorok

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan dibahas tentang hasil penelitian meliputi kondisi terkini usaha pengeringan ikan asin, strategi pengembangan usaha ikan asin menggunakan analisis SWOT dan perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin.

5.1 Kondisi Terkini Usaha Pengeringan Ikan Asin Milik Ibu Moni

Pembahasan kondisi terkini Usaha Pengeringan Ikan Asin milik Ibu Moni meliputi berbagai aspek. Aspek-aspek tersebut meliputi aspek teknis, aspek pasar, aspek finansial dan aspek manajemen.

5.1.1 Aspek Teknis

Aspek teknis dalam kegiatan pengeringan ikan asin ini mencakup beberapa tahap yaitu sarana dan prasarana, proses pengolahan ikan asin, packing atau pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan.

5.1.1.1 Sarana dan Prasarana

a. Sarana

Sarana yang digunakan dalam pelaksanaan operasional usaha pengeringan ikan asin adalah sebagai berikut:

1) Tanah dan Bangunan

Dalam usaha pengeringan ikan asin adanya tanah dan bangunan menjadi salah satu faktor pendukung usaha. Tanah yang luas merupakan faktor penentu seberapa banyak ikan asin yang dapat dijemur selain faktor ketersediaan bahan baku. Sedangkan bangunan menjadi tempat istirahat pemilik dan pekerja serta tempat pengemasan (*packing*) ikan asin yang telah kering. Tanah dan bangunan yang dikatakan strategis apabila dekat jalan dan banyak dilewati orang. Untuk

tanah yang digunakan dalam usaha pengeringan ikan asin ini adalah milik pemerintah Kabupaten Trenggalek yang letaknya berada disamping pemondokan ikan dan pintu gerbang memasuki kawasan wisata pantai pasir putih sedangkan bangunan (rumah) merupakan milik pemilik usaha yang dibangun hanya sebagai tempat istirahat sementara saat proses produksi ikan asin berlangsung. Untuk gambar tanah dan bangunan usaha pengeringan ikan asin dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Tanah dan Bangunan

2) Bahan Baku (Ikan dan garam)

Dalam usaha pengeringan ikan asin keberadaan bahan baku merupakan faktor utama dalam kelancaran usaha. Bahan baku ikan yang digunakan dalam usaha pengeringan ikan asin ini yaitu ikan layang, ikan layur, ikan teri, ikan petek dan ikan selar. Proses pembelian bahan baku dilakukan melalui transaksi secara langsung, dimana ikan pada saat diambil langsung dibayar. Untuk tempat pembelian bahan baku ikan langsung dibeli di tempat pelelangan ikan (TPI) yang letaknya tidak jauh dari tempat produksi, ikan dijual perkeranjang. Satu keranjang ikan memiliki berat kurang lebih 100 kg.

Ikan atau bahan baku yang telah dibeli dari TPI setempat, dibawa dengan menggunakan mobil pick up yang disewa pemilik untuk dibawa ke tempat produksi ikan asin berlangsung. Harga sewa mobil satu kali angkut sebesar

Rp.10.000,00. Dalam satu kali proses produksi pemilik dapat memproduksi ikan asin sebanyak kurang lebih 50 keranjang, hal ini tergantung dari pasokan bahan baku atau ikan yang ada di TPI. Sedangkan untuk garam yang menjadi salah satu faktor penting dalam menghasilkan ikan asin diperoleh pemilik usaha dengan membeli pada penjual garam yang berada di sekitar tempat usaha secara langsung dan dalam jumlah banyak. Untuk satu sak garam yang dibeli memiliki berat 50 kg.

3) Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam usaha pengeringan ikan asin ini yaitu: jedingan atau wadah bak (semen dan plastik) yang digunakan sebagai wadah saat proses penggaraman dan pencucian ikan setelah proses penggaraman, ember kecil berfungsi untuk memasukkan air kedalam wadah bak, terpal berfungsi sebagai tempat penjemuran ikan, wareng atau para-para berfungsi sebagai wadah tempat penjemuran ikan asin, keranjang plastik sebagai wadah mengambil ikan setelah proses penggaraman dan pencucian, timbangan sebagai alat untuk menimbang garam serta setelah proses packing ikan asin dan pompa air sebagai alat untuk membantu dalam pengambilan air di sumur serta gerobak berfungsi membawa ikan asin yang sudah kering untuk di packing, papan dan pemberat sebagai wadah penutup bak saat proses penggaraman berlangsung.

Gambar peralatan yang digunakan selama produksi dapat dilihat di Gambar 4.



Gambar 4. Peralatan Produksi

b. Prasarana

Prasarana yang digunakan dalam menunjang terselenggaranya usaha pengeringan ikan asin antara lain sebagai berikut:

1) Keadaan Jalan dan Transportasi

Pada lokasi usaha pengeringan ikan asin, dimana untuk mencapai tempat penelitian dari daerah Durenan sampai desa Tasikmadu membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit. Dengan jalan yang harus dilewati lereng bukit serta kondisi jalan yang beraspal tetapi berlubang. Sedangkan untuk lokasi penelitian berada didekat jalan sehingga mudah dijangkau serta kondisi jalan yang beraspal baik dan banyak dilewati kendaraan. Gambar keadaan jalan dan transportasi dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kondisi Jalan

Untuk transportasi pemilik usaha menggunakan mobil pick up untuk keperluan mengangkut bahan baku serta pengiriman apabila pengepul atau tengkulak tidak dapat datang mengambil hasil produksi.

2) Sumber penyediaan air

Sumber air yang digunakan dalam proses produksi usaha pengeringan ikan asin berasal dari air sumur/tanah. Pengusaha atau pemilik usaha menggunakan air sumur karena bisa lebih menghemat biaya produksi serta air hanya digunakan selama proses produksi berlangsung saja.

3) Sistem Komunikasi

Dalam menunjang usaha pada prasarana komunikasi ini, pemilik usaha pengeringan ikan asin menggunakan media telepon seluler dalam berkomunikasi dengan tengkulak (pengepul) guna memberitahu hasil produksi ikan asin yang akan dijual.

4) sumber penyediaan listrik

Untuk sumber listrik, pada usaha pengeringan ikan asin menggunakan listrik yang bersumber dari PLN setempat. Listrik yang ada digunakan untuk menyalakan mesin air, serta menerangi rumah tempat peristirahatan pemilik dan pekerja pada masa produksi berlangsung.

5.1.1.2 Proses Pengolahan ikan asin

Proses pembuatan pengeringan ikan asin terdiri atas kegiatan sebagai berikut:

a. Penggaraman

Setelah ikan atau bahan baku telah datang, selanjutnya jeding atau wadah bak kedap air yang terbuat dari semen (plastik) diberi garam dan air secukupnya. Untuk awal produksi biasanya di beri 12 sak (600 kg) garam tergantung jumlah ikan yang akan diproduksi dengan lapisan pertama diberi garam secukupnya untuk dasar wadah bak, lalu ikan akan dimasukkan atau disusun secara rapi setiap lapisan ikan ditaburi garam sampai ikan tidak terlihat lalu diberi air secukupnya. Hal ini dilakukan agar proses penggaraman lebih sempurna. Pemberian 12 sak garam hanya diberikan apabila saat produksi jumlah ikan asin yang di produksi sebanyak 10 keranjang ikan (\pm 1.000 kg) ikan. Setelah itu tutup wadah bak dengan menggunakan papan yang telah diberi pemberat agar proses penggaraman dapat berlangsung dengan baik. Gambar proses penggaraman dapat dilihat di Gambar 6.



Gambar 6. Proses Penggaraman

Proses penggaraman berlangsung selama satu malam (\pm 24 jam).

Selanjutnya ikan diangkat dengan menggunakan keranjang plastik dari tempat penggaraman, lalu dicuci dalam wadah bak plastik yang telah berisi air agar dibersihkan dari kotoran yang menempel. Setelah dicuci ikan diangkat kembali untuk ditiriskan (menghilangkan air) sebelum akhirnya dijemur. Untuk proses produksi ikan asin selanjutnya masih menggunakan sisa garam yang terdapat dalam wadah bak dari produksi ikan sebelumnya, hanya saja diberi tambahan garam sebanyak 5 sak (250 kg) garam dan air secukupnya. Pengantian garam baru akan dilakukan apabila garam dalam wadah bak sudah terlihat kotor atau telah terpakai sebanyak kurang lebih 5 kali proses produksi.

b. Pengeringan

Setelah ikan telah dicuci dan dibersihkan dari kotoran yang menempel serta ditiriskan, selanjutnya ikan asin di pisah-pisahkan dan letakkan di atas para-para atau wareng dibawah sinar matahari. Apabila jumlah ikan yang diproduksi banyak sehingga tempat penjemuran tidak memenuhi barulah terpal digunakan sebagai wadah untuk menjemur ikan. Proses pengeringan ikan asin berlangsung selama satu setengah hari apabila sinar matahari atau suhu udara tinggi, tetapi proses pengeringan dapat pula terjadi selama tiga hari apabila kondisi atau cuaca dari sinar matahari tidak mendukung. Selama penjemuran

atau pengeringan berlangsung ikan dibalik-balikkan agar penjemuran atau pengeringan ikan asin berlangsung merata. Untuk gambar proses pengeringan ikan asin dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Proses Pengeringan Ikan Asin

5.1.1.3 Pengemasan atau Packing

Pada proses pengemasan atau packing, ikan asin yang telah kering perlu cepat dilakukan packing guna menjaga kualitasnya selama masa penyimpanan, transportasi atau distribusi. Pengemasan yang dilakukan dalam usaha pengeringan ikan asin ini menggunakan kardus sebagai media tempat penyimpanan. Kardus yang digunakan dapat memuat 35 kg ikan asin, lalu kardus yang telah berisi ikan diplester dan diikat dengan menggunakan tali rafia untuk kemudian ditunggu sampai diambil oleh tengkulak. Gambar ikan asin pengemasan ikan asin dapat dilihat di Gambar 8.



Gambar 8. Ikan Asin dan Pengemasan Ikan Asin

5.1.1.4 Penyimpanan

Pada masa penyimpanan, ikan asin yang telah di packing atau dikemas akan ditaruh dalam ruangan yang memiliki sirkulasi udara yang lancar. Dalam usaha ini, pemilik usaha tidak terlalu lama melakukan proses penyimpanan dikarenakan hubungan komunikasi yang lancar dengan tengkulak. Proses penyimpanan pada usaha ini hanya berlangsung satu hari setelah ikan asin selesai dipacking atau dikemas. Sehingga meminimalisir adanya tambahan kerugian akibat proses penyimpanan terlalu lama yang dapat berdampak pada penurunan kualitas ikan asin yang dihasilkan.

5.1.1.5 Pengangkutan

Dalam pengangkutan usaha pengeringan ikan asin, sistem pengangkutan ikan asin berdasarkan kesepakatan antara pemilik usaha dan tengkulak (pengepul). Tengkulak yang datang untuk mengambil ikan asin menggunakan mobil pick up. Dalam satu kali angkut, mobil pick up dapat menampung ikan asin sebanyak 1-1,5 ton ikan asin atau sebanyak kurang lebih 45 kardus yang berisi ikan asin. Dengan berat 35 kg pada masing-masing kardus, sedangkan untuk tempat pengiriman ikan asin ke tengkulak berada di daerah Tulungagung.

5.1.2 Aspek Pasar

Pada aspek pemasaran dalam penelitian ini menggunakan bauran pemasaran untuk mengetahui aspek pemasaran dari usaha ikan asin tersebut. Bauran pemasaran adalah seperangkat alat pemasaran yang digunakan perusahaan untuk mencapai tujuan pemasarannya dalam sasaran. Alat bauran pemasaran diklasifikasikan menjadi empat unsur yang dikenal dengan empat P yaitu produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), dan promosi (*promotion*) (Kotler 1997).

5.1.2.1 Produk (*Product*)

Produk ikan asin yang dihasilkan dalam usaha pengeringan ikan asin ada beberapa jenis ikan yaitu ikan layang ikan teri, ikan layur, ikan petek dan ikan selar. Produk ikan asin di produksi berdasarkan musim ikan yang berlangsung. Produk ikan asin yang di produksi berukuran kecil dan sedang, serta untuk pengemasan ikan asin masih menggunakan kardus.

5.1.2.2 Harga (*Price*)

Dalam penentuan harga ikan asin dari hasil produksi berpedoman atau mengikuti harga ikan asin yang ada dipasaran atau wilayah tersebut dan jenis ikan asin yang ada saat itu (berdasarkan musim). Bila pasokan ikan (bahan baku) saat itu melimpah, maka harga ikan asin akan cenderung turun. Sebaliknya jika bahan baku ikan asin cenderung susah diperoleh atau terbatas, maka harga ikan asin akan mengalami kenaikan.

Untuk ikan asin yang diproduksi pada usaha ini mengikuti harga dan jenis ikan asin yang saat ini ada (musim). Saat musim puncak ikan yakni bulan Juli-Oktober, ikan yang ada hanya ikan layang, ikan teri, ikan selar dan ikan layur. Sedangkan saat musim sedang ikan bulan April-Juni dan November-Desember, ikan asin yang di produksi yakni ikan layang, ikan teri, ikan petek, ikan selar dan ikan layur dengan jumlah produksi yang berkurang. Adapun untuk harga ikan asin yang dijual dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 6. Harga jual ikan asin saat musim puncak dan musim sedang

Jenis ikan	Harga ikan saat musim puncak	Harga ikan saat musim sedang
Ikan layang	Rp.10.000/kg	Rp.12.000/kg
Ikan teri	Rp. 5.000/kg	Rp. 6.000/kg
Ikan Selar	Rp. 4.000/kg	Rp. 4.000/kg
Ikan petek	-	Rp. 4.000/kg
Ikan layur	Rp. 6.000/kg	Rp. 7.000/kg

5.1.2.3 Lokasi (*Place*)

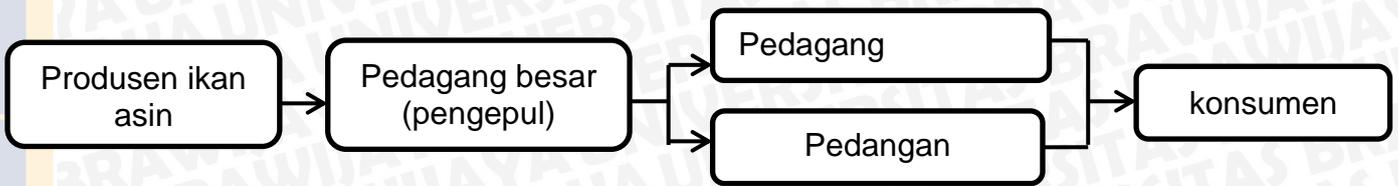
Lokasi usaha dari pengeringan ikan asin ini berada di dekat jalan dan banyak dilewati kendaraan. Untuk letaknya berada di Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. Usaha pengeringan ikan asin milik ibu Moni ini termasuk dalam salah satu anggota kelompok “Mawar Melati” yang merupakan kelompok perkumpulan pengering ikan asin di desa Tasikmadu. Sedangkan untuk lokasi penjualan dari hasil produksi, pemilik usaha langsung menjual ke pedagang besar yang berada di daerah Tulugagung yang selanjutnya akan dijual kembali ke daerah Blitar, Kediri, Sragen dan Solo.

5.1.2.4 Promosi (*Promotion*)

Dalam usaha pengeringan ikan asin ini, pemilik usaha tidak banyak melakukan promosi. Hal ini dikarenakan hasil dari produksi ikan asin langsung dijual kepada tengkulak (pengepul) ikan asin yang berada di daerah Tulungagung. Pemberitahuan informasi kepada pihak pengepul untuk menawarkan ikan asin yang telah diproduksi merupakan salah satu cara promosi yang dilakukan oleh pemilik usaha. Promosi hanya dilakukan melalui komunikasi telepon seluler antara pemilik usaha dengan pihak pengepul atau tengkulak.

5.1.2.5 Saluran Pemasaran

Untuk saluran pemasaran pada usaha pengeringan ikan asin ini menggunakan sistem pemasaran secara tidak langsung. Dimana untuk sampai ke tangan konsumen akhir, ikan asin yang berada di pedagang besar akan dijual kembali ke para pedagang pengecer lalu setelahnya baru akan sampai ke tangan konsumen untuk dikonsumsi. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar saluran pemasaran ikan asin dibawah ini :



Gambar 9. Saluran pemasaran usaha pengeringan ikan asin

5.1.3 Aspek Finansial

Analisis finansial yang akan dibahas dalam usaha pengeringan ikan asin ini meliputi analisis finansial jangka pendek. Analisis finansial jangka pendek meliputi permodalan, biaya (biaya tetap dan biaya variable), penerimaan, keuntungan, R/C ratio, rentabilitas dan *revenue cost ratio*, dan BEP.

a. Permodalan

Modal usaha dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru, modal usaha tersebut biasanya berupa modal tetap/aktiva dan modal kerja (Riyanto, 1995).

Jenis modal yang digunakan dalam usaha pengeringan ikan asin ini yaitu modal tetap, modal lancar dan modal kerja. Modal tetap adalah modal yang tidak habis atau berangsur-angsur habis turut serta dalam proses produksi, misalnya bangunan, mesin, peralatan, dll. Besarnya modal tetap yang digunakan dalam usaha ini yaitu Rp. 15.933.500,- dengan nilai penyusutan pertahun sebesar Rp. 2.474.583,-. Untuk tabel rincian modal tetap dapat dilihat pada lampiran 2.

Untuk modal adalah modal yang habis turut serta dalam satu kali proses produksi, misalnya bahan baku, pakan, pupuk, obat-obatan. Besarnya modal lancar yang digunakan dalam usaha ini selama satu tahun (9 bulan produksi) yaitu Rp. 2.523.953.900,- dengan tabel rincian modal lancar dapat dilihat pada lampiran 3. Sedangkan modal kerja adalah modal yang digunakan untuk

membelanjai operasi usaha sehari-hari, misal : untuk pembelian bahan mentah, membayar upah buruh, gaji pegawai, depresiasi dan lain sebagainya. Besarnya modal kerja yang digunakan dalam usaha ini yaitu Rp. 2.527.684.834,- dengan tabel rincian odal kerja dapat dilihat pada lamipran 4.

b. Biaya

Secara umum biaya adalah sesuatu atau jumlah uang yang dikeluarkan/dikorbankan guna mencapai suatu tujuan. Tujuan tersebut dapat diartikan sebagai pegorbanan barang atau jasa. Adapun dilihat secara khusus biaya tersebut dapat dibagi menjadi 2 (dua) investasi yaitu biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya Variabel (*Variable Cost*) (Adi, 2011).

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Adapun biaya tetap pada usaha pengeringan ikan asin ini yaitu sebesar Rp. 86.117.834,-. Untuk tabel rincian biaya tetap dapat dilihat pada lampiran 6. Sedangkan untuk biaya variable merupakan biaya yang besarnya berubah tergantung pada besar kecilnya produksi. Semakin besar produksi maka semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan. Biaya variabel pada usaha pengeringan ikan asin ini yaitu sebesar Rp 2.441.567.000,-. Untuk tabel rincian biaya variabel dapat dilihat pada lampiran 7.

c. Penerimaan

Penerimaan produksi total adalah penerimaan penjualan total dikurangi dengan biaya penjualan. Ini adalah penerimaan penjualan yang diberikan kepada bagian produksi dari perusahaan. Revenue yang berarti penerimaan adalah sebagai jumlah yang diperoleh dari penjualan sejumlah output yang dihasilkan seorang produsen atau perusahaan. Penerimaan atau revenue, adalah penghasilan dari penjualan barang-barang atau barang-barang dagangan (Harahab, 2010).

Adapun penerimaan yang diterima oleh usaha pengeringan ikan asin ini adalah per musim (sedang dan puncak). Untuk musim sedang pada bulan april-juni dan november-desember, penerimaan yang diperoleh berasal dari produk ikan layang, ikan petek, ikan teri, ikan selar dan ikan layur dengan besarnya yaitu Rp. 859.000.000,-. Sedangkan penerimaan pada musim puncak yaitu bulan juli-oktober dengan produk yang dihasilkan ikan layang, ikan teri, ikan selar dan ikan layur. Besarnya penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 2.175.000.000,-. Jumlah total penerimaan yang diterima selama satu tahun yaitu sebesar Rp. 3.034.000.000,-. Rincian penerimaan dapat dilihat pada lampiran 8.

d. Keuntungan

Keuntungan atau laba adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Menurut Soekartawi (1995), keuntungan atau laba usaha adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya tidak tetap.

Dari penghitungan menggunakan rumus, usaha pengeringan ikan asin ini mendapatkan nilai keuntungan sebesar Rp 506,315,166,- selama 9 bulan produksi. Dari nilai tersebut dapat dikatakan bahwa usaha pengeringan ikan asin ini memiliki nilai keuntungan yang tinggi. Untuk selanjutnya, keuntungan dapat lebih ditingkatkan dengan menambah jumlah produk yang diproduksi dan langsung menjual ke pedagang pengecer tanpa melalui tengkulak atau pengepul. Rincian penghitungan keuntungan dapat dilihat pada Lampiran 9

e. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Analisa usaha dengan pendekatan perhitungan R/C ratio dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha dan untuk melihat perbandingan antara penerimaan dengan biaya dari suatu usaha (Riyanto, 1995).

Hasil penghitungan R/C ratio pada usaha pengeringan ikan asin ini adalah sebesar 1,20. Hal ini menunjukkan bahwa penerimaan pada usaha ini adalah sebesar 1,20 kali dari total biaya yang dikeluarkan selama 9 bulan proses produksi. Selain itu, dapat dikatakan bahwa usaha pengeringan ikan asin ini mengalami keuntungan yang cukup baik karena nilai R/C Ratio adalah lebih dari 1. Rincian penghitungan R/C Ratio dapat dilihat pada Lampiran 10.

f. Rentabilitas usaha

Menurut Riyanto (1995), rentabilitas suatu perusahaan adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Nilai Rentabilitas yang didapat dari usaha ini selama 9 bulan proses produksi adalah sebesar 20,03 %. Hal ini menyatakan bahwa tiap Rp 100,- dari total biaya yang digunakan akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 20,-. Nilai tersebut menunjukkan tingkat rentabilitas yang cukup baik karena nilai rentabilitas lebih tinggi dari suku bunga bank yaitu sebesar 18 % sehingga diasumsikan apabila modal usaha tersebut berasal dari pinjaman bank, maka pemilik usaha dapat mengembalikan pinjaman sebesar bunga tersebut. Kemampuan dalam menghasilkan laba dapat ditingkatkan lagi dengan cara penambahan jumlah produksi dan penjualan produk langsung ke pedagang pengecer tanpa melalui pihak pengepul atau tengkulak. Selain itu, agar pemilik usaha dapat terus mengembangkan usahanya maka nilai rentabilitas usaha harus lebih tinggi dari suku bunga bank agar pada proses pengembangan, usaha tersebut tidak mengalami kerugian. Untuk rincian penghitungan nilai Rentabilitas dapat dilihat pada Lampiran 11.

g. BEP (*Break Event Point*)

Menurut Primyastanto (2011) Break Even Point atau titik impas adalah keadaan dimana suatu usaha berada pada posisi tidak memperoleh keuntungan

dan tidak mengalami kerugian. Cara perhitungan BEP ada 2, yaitu BEP unit dan BEP sales.

Dari hasil perhitungan didapatkan hasil bahwa BEP untuk musim puncak ikan yaitu bulan juli-oktober dengan BEP unit pada masing-masing produk ikan asin yaitu BEP unit ikan layang sebanyak 77821.9 kg, ikan teri sebanyak 2806.5 kg, ikan layur sebanyak 1062.4 kg dan ikan selar sebanyak 1063 kg dan BEP sales untuk masing-masing produk ikan yaitu ikan layang sebesar Rp. 77,821,909,- ikan layur sebesar Rp. 6,374,728,- ikan teri sebesar Rp.14,032,602,- dan ikan selar sebesar Rp. 4,252,210,-. Sedangkan musim sedang ikan pada bulan april-juni dan november-desember untuk BEP unit masing-masing produk yang dihasilkan yaitu ikan layang sebanyak 23.66 kg, ikan layur sebanyak 83.53 kg, ikan teri sebanyak 27.84 kg, ikan selar sebanyak 69.33 kg dan ikan petek sebanyak 68.49 kg dan BEP sales untuk ikan layang sebesar Rp. 284,012, ikan layur sebesar Rp. 584,754, ikan teri sebesar Rp. 167,068, ikan selar sebesar Rp. 277,330 dan ikan petek sebesar Rp. 273,997,-. Untuk rincian perhitungan dapat dilihat pada lampiran 12.

5.1.4 Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lainnya agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko, 2003). Dalam suatu unsur-unsur manajemen sangat diperlukan untuk mencapai tujuan yang diharapkan. Fungsi-fungsi manajemen yang dilakukan dan berperan dalam usaha pengeringan ikan asin yaitu:

5.1.4.1 Perencanaan (*Planning*)

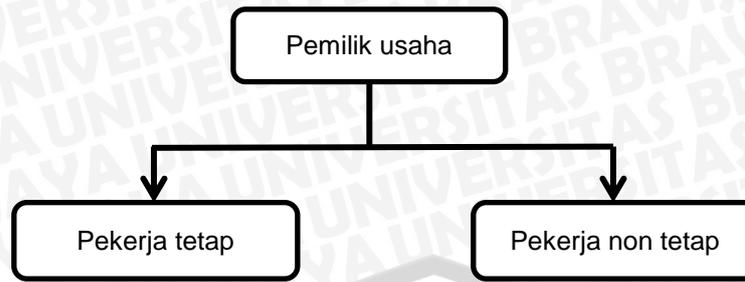
Dalam suatu usaha, adanya perencanaan merupakan salah satu hal penting untuk mengembangkan usaha dan keuntungan menjadi lebih besar.

Salah satu yang menjadi perencanaan yang telah dilakukan oleh usaha pengeringan ikan asin ini yaitu bahan baku yang masih terjamin kesegarannya saat sebelum proses produksi, letak atau tempat produksi yang strategis, pengemasan atau packing langsung dilakukan setelah ikan kering serta penyimpanan ikan asin tidak terlalu lama sehingga tidak menurunkan kualitas ikan asin yang dihasilkan

Selain menjaga agar kualitas ikan asin mulai dari awal produksi (pemilihan bahan baku) sampai akhir produksi (packing dan penyimpanan). Pemilik usaha juga memiliki rencana untuk memiliki tempat produksi tetap (tidak berpindah-pindah), meningkatkan jumlah produksi, dan mengembangkan daerah pemasaran ikan asin sehingga memperoleh keuntungan lebih banyak.

5.1.4.2 Organisasi (*Organizing*)

Pada usaha pengeringan ikan asin, sistem organisasi yang digunakan masih sederhana. Dimana Ibu moni selaku pemilik usaha yang bertugas mengontrol kerja setiap kegiatan produksi juga ikut membantu para pekerja. Usaha ini memiliki 5 pekerja tetap dimana terdiri dari 2 laki-laki dan 3 perempuan, serta pekerja tidak tetap yang akan dipanggil apabila jumlah produksi bertambah atau pada musim panen ikan terjadi. Untuk pekerja laki-laki bertugas mengangkat atau memikul keranjang ikan atau garam dan pengemasan atau packing sedangkan untuk pekerja perempuan memiliki tugas pada proses penggaraman ikan, mencuci ikan dan membalik-balikkan ikan saat penjemuran berlangsung. Berikut ini gambar struktur organisasi pada usaha pengeringan ikan asin tersebut.



Gambar 10. Struktur Organisasi Usaha Pengeringan Ikan Asin

5.1.4.3 Pengarahan (*Actuating*)

Dalam usaha ini pengarahan dilakukan oleh ibu moni selaku pemilik usaha. Pengarahan dilakukan dalam bentuk ikut bekerja sehingga tercipta komunikasi yang baik antara pemilik usaha dan pekerja. Selain menciptakan komunikasi atau hubungan yang baik, untuk merangsang produktivitas para pekerja dalam bekerja pemilik usaha juga memberikan makanan tiap hari yang tidak termaksud dalam gaji. Tindakan yang diberikan oleh pemilik usaha bertujuan agar pekerja dapat menjalankan tugasnya dengan baik.

5.1.4.4 Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan dalam usaha ini dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha. Pengawasan meliputi bahan baku (ikan dan garam), sarana dan prasarana (alat-alat produksi), proses penggaraman (jumlah ikan dan garam dalam satu wadah bak), penjemuran (lama penjemuran) sampai pada packing atau pengemasan ikan asin. Hal ini dilakukan pemilik selain untuk menjaga kualitas dari ikan asin yang dihasilkan, juga mengetahui kinerja pekerja saat bekerja.

5.2 Strategi Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin Menggunakan Analisis SWOT

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung kondisi di lapangan dan wawancara dengan pemilik usaha pengeringan ikan asin yaitu Ibu Moni di desa Tasikmadu diperoleh beberapa faktor lingkungan internal dan lingkungan eksternal yang sangat berpengaruh terhadap pengembangan usaha pengeringan ikan asin tersebut.

5.2.1 Faktor Strategi Internal

- Kekuatan (Strength)

1. Lokasi usaha yang strategis

Lokasi usaha pengeringan ikan asin berada di dekat jalan, dimana merupakan salah satu akses jalan yang banyak dilewati oleh kendaraan baik roda dua maupun roda empat dan bus pariwisata yang hendak berkunjung ke pantai pasir putih. Serta berdekatan dengan PPN (Pelabuhan Perikanan Nusantara) maupun TPI (Tempat Pelelangan Ikan), sehingga mempermudah dalam memperoleh bahan baku usaha (ikan basah/ikan segar).

2. Daya simpan produk tahan lama

Ikan asin merupakan salah satu produk hasil olahan tradisional yang sudah mulai diproduksi sejak dulu. Tujuan pembuatan ikan asin adalah agar ikan dapat bertahan lama (tidak cepat busuk/rusak) melalui proses penggaraman dan pengeringan. Adapun tujuan utama dari penggaraman sama dengan tujuan pengawetan dan pengolahan yaitu memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab kebusukan pada ikan. Sedangkan pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada ikan. Selain

memperhatikan dari aspek teknis, kemasan atau packing juga berpengaruh penting untuk mempertahankan kerenyahan produk lebih lama dan dapat memperlambat kerusakan karena proses ketengikan.

Untuk usaha pengeringan ikan asin ini proses penggaraman selama 24 jam dan pengeringan selama 1-2 hari tergantung panasnya sinar matahari. Sedangkan untuk pengemasan menggunakan kardus yang dibawah dan atas di lapiasi kertas. Waktu simpan ikan untuk selanjutnya dijual tidak begitu lama karena ikan yang telah selesai dikemas akan langsung dijual ke pihak pengepul atau tengkulak sehingga tidak menurunkan kualitas ikan asin yang dihasilkan. Di pihak pengepul, ikan asin ditaruh dalam coldstore untuk menjaga agar kualitas atau daya awet ikan.

3. Teknis pengolahan produk yang mudah

Proses pembuatan ikan asin yang mudah, dimulai dengan membeli bahan baku (ikan basah) kemudian di rendam dengan garam. Selanjutnya ikan yang telah direndam lalu dicuci dan di jemur sampai kering atau berkurang kadar airnya untuk kemudian packing dengan menggunakan kardus.

4. Produk yang dihasilkan berkualitas

Produk ikan asin yang dihasilkan dalam usaha ini memiliki kualitas yang baik. Hal ini dapat dilihat dari proses pemilihan bahan baku (ikan basah) yang baik (utuh), penggunaan garam yang cukup dalam proses penggaraman atau pengasinan serta dalam proses penjemuran yang senantiasa ikan dibolak balik agar kering secara merata. Untuk penyimpanan ikan asin tidak lama agar tidak terjadi penurunan kualitas dari hasil produksi.

- Faktor kelemahan (Weakness)

1. Harga bahan baku fluktuatif

Dalam proses produksi ikan asin di desa tasikmadu, bahan baku ikan di peroleh dari hasil melaut para nelayan Prigi. Apabila nelayan tidak melaut atau berlayar (musim paceklik) maka akan terjadi kenaikan harga karena jumlah atau pasokan ikan sebagai bahan baku untuk pembuatan ikan asin akan berkurang. Sedangkan saat musim puncak ikan terjadi maka harga bahan baku ikan akan turun.

2. Tidak ada pembukuan keuangan

Dalam usaha pengeringan ikan asin ini, pembukuan keuangan masih belum ada. Perkiraan keuntungan atau laba yang diperoleh hanya berdasarkan pemikiran tanpa adanya catatan pembukuan yang lengkap. Sehingga pemilik tidak dapat secara pasti mengetahui besarnya laba yang diperoleh serta perkembangan usaha untuk kedepannya atau selanjutnya.

3. Kurangnya modal

Tidak adanya cacatan pembekuan serta uang atau modal usaha kadang terpakai untuk kebutuhan sehari-hari atau rumah tangga sehingga saat digunakan untuk memenuhi kebutuhan produksi usaha pemilik terkadang mengalami kesulitan bahkan sampai kekurangan modal.

4. Kemasan sederhana, belum mencantumkan label dan kode produksi

Pada usaha pengeringan ikan asin ini, kemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan kardus sebagai media penyimpanan sementara sebelum akhirnya dijual ke pengepul atau tengkulak. Kardus yang digunakan dapat menampung atau menyimpan ikan asin sebanyak 35 kg. Usaha ini belum mencantumkan label dan kode produksi kerana penjualan ikan asin langsung ke tengkulak bukan langsung ke pedagang pengecer atau konsumen.

Tabel 7. Faktor Strategi Internal (IFAS):

No	Faktor Strategi Internal	Bobot (B)	Rating (R)	B X R
1.	Kekuatan (<i>Strenght</i>)			
	1. Lokasi usaha strategis	0,15	3	0,45
	2. Daya simpan produk tahan lama	0,20	4	0,80
	3. Teknis pengolahan produk yang mudah	0,05	3	0,10
	4. Produk yang dihasilkan berkualitas	0,15	3	0,45
	Jumlah	0,55	-	1,80
2.	Kelemahan (<i>Weakness</i>)			
	1. Harga bahan baku fluktuatif	0,15	2	0,30
	2. Tidak ada pembukuan keuangan	0,05	3	0,15
	3. Kurangnya modal	0,15	2	0,30
	4. Kemasan sederhana, belum mencantumkan label dan kode produksi	0,10	3	0,30
	Jumlah	0,45	-	1,05
	TOTAL IFAS	1,00	-	2,85

Berdasarkan Tabel 7. Matriks hasil analisis faktor strategis internal (IFAS) pada usaha pengeringan ikan asin diperoleh skor pada faktor kekuatan sebesar 1,80 dan skor pada faktor kelemahan sebesar 1,05. Sehingga dalam pengembangan usaha pengeringan ikan asin dari faktor internal yaitu faktor kekuatan lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor kelemahan.

5.2.2 Faktor strategi Eksternal

- Faktor Peluang (Opportunities)

1. Ketersediaan SDA

Letak usaha yang berdekatan dengan bahan baku serta kawasan atau wilayah usaha yang berada di pesisir pantai dengan hasil laut yang melimpah (ikan) menjadikan usaha tersebut tidak mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku (ikan) untuk proses produksi ikan asin.

2. Permintaan pasar tinggi

Permintaan pasar untuk produk ikan asin masih cukup tinggi, hal ini dilihat dari masih tingginya permintaan di pasar lokal maupaun pasar ekspor serta banyaknya masyarakat desa Tasikmadu yang bermata pencaharian atau

membuka usaha pengeringan ikan asin baik sebagai mata pencaharian tetap atau musiman. Serta tingkat pertumbuhan penduduk yang terus meningkat yang mana dapat mempengaruhi jumlah konsumsi terhadap ikan asin.

3. Adanya bantuan pemerintah

Usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni ini termasuk dalam kelompok usaha pengeringan kelompok “Mawar Melati” desa Tasikmadu yang dibentuk oleh pemerintah Kab. Trenggalek saat penyuluhan. Sebagai salah satu anggota, pemilik usaha sering menerima bantuan dari pemerintah Dinas Perikanan dan Kelautan Kab. Trenggalek berupa peralatan produksi seperti waring, terpal dan kerei.

4. Perluasan saluran distribusi

Tetap menjalin hubungan komunikasi yang baik antara pemilik usaha dengan pengepul dalam pemberian informasi menjadikan saluran distribusi hasil produksi (ikan asin) berjalan dengan lancar. Saluran distribusi dapat pula dikembangkan dengan memanfaatkan permintaan yang selalu ada sehingga pendapatan atau laba meningkat dan usaha dapat berkembang.

- Faktor Ancaman (Threat)

1. Adanya pesaing

Masyarakat desa Tasikmadu yang memiliki usaha pengeringan ikan asin berjumlah 13 orang yang keseluruhan merupakan anggota kelompok “Mawar Melati”, hal ini belum terhitung dengan jumlah pengusaha ikan asin musiman (saat musim puncak). Sehingga secara tidak langsung dengan banyaknya produsen ikan asin mempengaruhi peluang pasar yang ada.

2. Cuaca tidak menentu

Usaha pengeringan ikan asin di desa tasikmadu selain membutuhkan bahan baku untuk proses produksi juga masih mengandalkan sinar matahari

sebagai media untuk mengeringkan ikan. Cuaca yang tidak menentu (musim pancaroba) yang kadang hujan dan panas menjadi salah satu penghambat untuk proses produksi saat penjemuran.

3. Harga jual fluktuatif

Perubahan harga beli bahan baku (ikan) saat musim paceklik maupun saat musim puncak yang kadang tinggi atau rendah serta keberadaan pesaing baik kota sendiri maupun luar kota menjadikan harga jual ikan asin tidak menentu, kadang mahal atau murah.

4. Ketersediaan bahan baku tergantung musim

Usaha ikan asin desa tasikamadu memperoleh bahan baku (ikan) di TPI prigi, tetapi saat nelayan tidak melaut (musim paceklik) maka usaha ikan asin tidak dapat berproduksi. Hal ini dikarenakan kesulitan memperoleh bahan baku (ikan) dan harga beli bahan baku yang terlampau mahal.

Tabel 8. Faktor Strategi Eksternal (EFAS) :

No	Faktor Strategi Eksternal	Bobot (B)	Rating (R)	B X R
3.	Peluang (<i>Opportunities</i>)			
	1. SDA mendukung	0,20	4	0,80
	2. Permintaan pasar tinggi	0,20	4	0,80
	3. Adanya bantuan pemerintah	0,05	2	0,10
	4. Perluasan saluran distribusi	0,10	3	0,30
	Jumlah	0,55	-	2,00
4.	Ancaman (<i>Threat</i>)			
	1. Adanya pesaing	0,10	3	0,30
	2. Cuaca tidak menentu	0,10	3	0,30
	3. Harga jual fluktuatif	0,10	2	0,20
	4. ketersediaan bahan baku tergantung musim	0,15	2	0,30
	Jumlah	0,45	-	1,10
	Total EFAS	1,00	-	3,10

Berdasarkan Tabel 8. Matriks hasil analisis faktor strategis eksternal (EFAS) pada usaha pengeringan ikan asin diperoleh skor pada faktor peluang sebesar 2,00 dan skor pada faktor ancaman sebesar 1,10 sehingga dalam perencanaan pengembangan usaha pengolahan ikan pindang dari faktor

eksternal yaitu faktor peluang lebih berpengaruh dibandingkan dengan faktor ancaman.

5.2.3 Matrik SWOT

Berdasarkan hasil analisis faktor eksternal dan internal maka dapat diidentifikasi strategi pengembangan usaha dengan melihat faktor-faktor yang menjadi peluang, ancaman kekuatan dan kelemahan, yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha pengeringan ikan asin. Analisis matrik SWOT dengan alternatif strategi dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Analisis matrik SWOT

IFAS	STRENGTHS (S) 1. Lokasi usaha strategis 2. Daya simpan produk tahan lama 3. Teknis pengolahan produk yang mudah 4. Produk yang dihasilkan berkualitas	WEAKNESSES (W) 1. Harga bahan baku fluktuatif 2. Tidak ada pembukuan keuangan 3. Kurangnya modal 4. Kemasan sederhana, belum mencantumkan label dan kode produksi
EFAS	STRATEGI SO 1. Meningkatkan jumlah produksi dengan mengoptimalkan SDA untuk memenuhi permintaan pasar 2. Memanfaatkan bantuan pemerintah dalam bentuk penggunaan alat produksi secara optimal untuk menghasilkan ikan asin 3. Mengembangkan jaringan distribusi untuk meningkatkan wilayah pemasaran	STRATEGI WO 1. Mengoptimalkan adanya clodstore di TPI untuk menjaga ketersediaan bahan baku 2. Pemerintah memberikan penyuluhan terhadap pengusaha ikan asin 3. Memperbaiki pengemasan dan memberi kode produksi sehingga dapat meningkatkan penjualan
TREATHS (T)	STRATEGI ST 1. Meningkatkan kualitas dan kuantitas produk 2. Meningkatkan penggunaan teknologi saat pengolahan produk 3. Memperbaiki penanganan produk pasca produksi	STRATEGI WT 1. Pemenuhan kelayakan mutu produk dilihat dari pengemasan dan packing 2. Pembuatan pembukuan keuangan guna mengetahui perkembangan usaha 3. Penguatan saluran distribusi guna menghadapi pesaing

5.2.4 Analisis Diagram SWOT

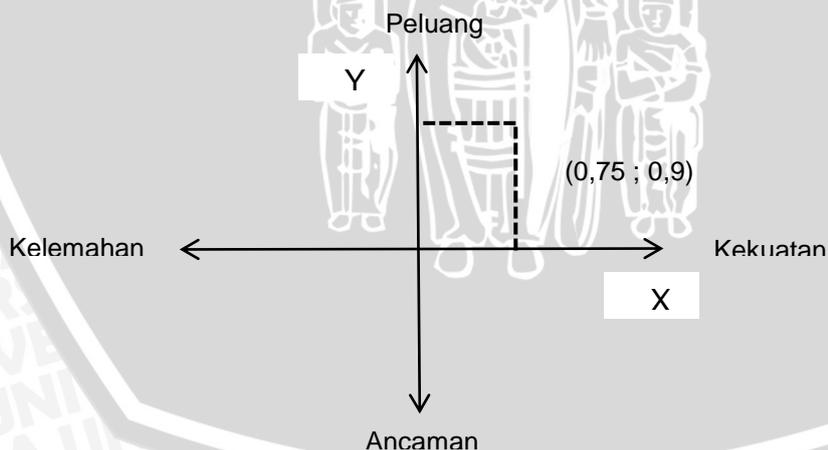
Dari hasil pengolahan data faktor internal dan eksternal pada usaha pengeringan ikan asin, diperoleh skor masing-masing faktor sebagai berikut :

1. Skor untuk faktor kekuatan = 1,80
2. Skor untuk faktor kelemahan = 1,05
3. Skor untuk faktor peluang = 2,00
4. Skor untuk faktor ancaman = 1,10

Untuk menentukan titik koordinat strategi pengembangan usaha pengeringan ikan asin, dilakukan perhitungan terhadap faktor internal dan faktor eksternal dengan diagram analisis SWOT.

- Sumbu horizontal (x) sebagai faktor internal dan diperoleh nilai koordinat (x) sebesar : $X = 1,80 - 1,05 = 0,75$
- Sumbu vertikal (y) sebagai faktor eksternal dan diperoleh nilai koordinat (y) sebesar : $Y = 2,00 - 1,10 = 0,9$

Nilai-nilai koordinat pada diagram SWOT bernilai positif, sumbu horizontal (x) sebesar 0,8 dan sumbu vertikal (y) sebesar 0,9. Gambar diagram analisis SWOT dapat dilihat pada Gambar 11



Gambar 11. Diagram Analisis SWOT

Berdasarkan diagram analisis SWOT, usaha berada pada kuadran I. Hal ini menunjukkan jika usaha berada pada kuadran I, maka usaha tersebut memiliki posisi yang sangat menguntungkan. Usaha tersebut memiliki peluang

dan kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif. Adapun strategi SO (*Strength Opportunities*) untuk pengembangan usaha pengeringan ikan asin adalah sebagai berikut :

- a. Meningkatkan jumlah produksi dengan mengoptimalkan SDA untuk memenuhi permintaan pasar.

Salah satu langkah untuk memenuhi permintaan pasar akan produk ikan asin yaitu melakukan peningkatan atau menambah jumlah produksi. Dimana dengan mengoptimalkan SDA atau kekayaan laut yang ada di wilayah tersebut. Pengembangan produk ikan asin dirasa perlu dilakukan dengan berbagai macam jenis dan ukuran ikan (besar, sedang dan kecil) yang dihasilkan wilayah tersebut. Sehingga pengoptimalan SDA pada terwujud dan dapat memenuhi kebutuhan pasar akan produk ikan asin baik untuk daerah itu sendiri maupun peluang di ekspor ke luar negeri.

- b. Memanfaatkan bantuan pemerintah dalam bentuk penggunaan alat produksi secara optimal untuk menghasilkan ikan asin.

Adanya bantuan dari pihak pemerintah kepada anggota kelompok berupa pemberian alat-alat produksi, menjadikan usaha ikan asin tidak begitu mengalami kendala dalam proses produksi khususnya saat pengeringan ikan asin. Hal ini dikarenakan dengan bantuan berupa alat produksi dapat mengurangi modal yang harus dikeluarkan untuk pengadaan atau pembelian alat-alat. Dengan pemanfaatan alat-alat secara maksimal serta bahan baku (ikan) yang baik diharapkan dapat menghasilkan ikan asin dengan jumlah yang lebih banyak dan kualitas lebih baik lagi.

- c. Mengembangkan jaringan distribusi untuk meningkatkan wilayah pemasaran

Pengembangan jaringan distribusi perlu dilakukan agar pemasaran produk ikan asin yang diproduksi dapat terserap pasar dengan baik dan

dapat meningkatkan keuntungan atau laba yang diperoleh sehingga usaha dapat terus berkembang. Dengan menjual produk langsung ke pedagang pengecer (supermarket) atau konsumen tanpa melalui tengkulak (pengepul) dapat membuat harga ikan asin yang jual lebih tinggi ketimbang dijual ke pengepul sehingga pendapatan yang diperoleh pun dapat meningkat.

5.3 Perencanaan Pengembangan Usaha

5.3.1 Perencanaan Pengembangan Usaha Tanpa Packing

Perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin dilihat berdasarkan aspek finansial jangka panjang usaha selama sepuluh tahun kedepan. Adapun analisis finansial jangka panjang yang akan dibahas dalam laporan ini meliputi NPV, *Net Benefit-cost ratio* (Net B/C), IRR (*Internal Rate of Return*), *Payback period* dan analisis sensitivitas.

a. NPV (*Net Present Value*)

NPV adalah selisih antara *benefit* (penerimaan) dengan *cost* (pengeluaran) yang telah di present valuekan. Kriteria ini mengatakan bahwa proyek akan dipilih apabila $NPV > 0$. Sedangkan apabila lebih kecil (NPV negatif), proyek ditolak karena tidak menguntungkan (Husnan dan Suwarsono, 1999).

Nilai NPV pada usaha pengeringan ikan asin menunjukkan usaha ini layak dijalankan karena bernilai lebih dari nol. Besar NPV usaha pengeringan ikan asin yaitu Rp. 2,938,290,771. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada lampiran 14.

b. Net B/C (*Net Benefit Cost Ratio*)

Net B/C Ratio adalah merupakan perbandingan antara benefit bersih dari tahun-tahun yang bersangkutan yang telah dipresent valuekan dengan biaya bersih dalam tahun dimana Bt-Ct telah dipresent valuekan juga. Jika Net B/C

ratio > 1 maka proyek akan dipilih dan apabila Net B/C ratio < 1 , proyek tidak diterima (Pudjosumarto, 1985).

Nilai Net B/C pada usaha pengeringan ikan asin sebesar 185,41. Hal ini berarti Net B/C lebih dari 1, sehingga usaha tersebut dikatakan layak. Rincian untuk Net B/C dapat dilihat pada lampiran 14.

c. IRR (*Internal Rate of Return*)

Fungsi *Internal Rate of Return* (IRR) adalah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan kas bersih (inflow) dimasa mendatang. Menurut Husnan dan Suwarsono (2000), metode *Internal Rate Of Return* (IRR) adlah menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih di masa-masa mendatan. Apabila tingkat bunga ini lebih besar daripada tingkat bunga relevan (tingkat keuntungan yang disyaratkan), maka investasi dikatakan menguntungkan, kalau lebih kecil dikatakan merugikan.

Nilai IRR pada usaha pengeringan ikan asin sebesar 3185 %, sehingga nilai tersebut diatas tingkat suku bunga bank (18%). Hal ini dikatakan usaha ini dikatakan layak untuk dijalankan. Untuk rincian tabel IRR dapat dilihat pada lampiran 14.

d. PP (*Payback Period*)

Menurut Kasmir dan Jakfar (2003), metode *payback period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengembalian investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun.

Berdasarkan hasil analisis pada usaha pengeringan ikan asin untuk pengembalian investasi dibutuhkan waktu kurang satu tahun. Waktu untuk pengembalian investasi usaha pengeringan ikan asin hanya 0,04 tahun.

e. Analisis sensitivitas

Analisis Sensitivitas digunakan untuk mengetahui toleransi dari suatu perubahan variabel–variabel input maupun output dengan menggunakan bantuan alat ukur NPV, Net B/C, IRR dan PP. Tingkat persentase yang digunakan variabel input maupun output disesuaikan dengan kondisi dimana usaha tersebut akan mengalami kerugian atau tidaklayak. Adapun tabel analisis sensitivitas pada usaha pneringan ikan asin dapat dilihat pada Tabel 10.

Analisis sensitivitas ini perlu dilakukan, karena dalam analisis kelayakan suatu usaha ataupun bisnis perlunya perhitungan umumnya didasarkan pada proyeksi-proyeksi yang mengandung ketidakpastian tentang apa yang akan terjadi di waktu yang akan datang. Analisis ini juga merupakan analisis pasca kriteria investasi yang digunakan untuk melihat apa yang akan terjadi dengan kondisi ekonomi dan hasil analisis bisnis jika terjadi perubahan atau ketidakpastian dalam perhitungan biaya atau manfaat (Kadariah et al 1999).

Tabel 10. Analisis sensitivitas pada usaha pengeringan ikan asin

No.	Asumsi	(%)	NPV	Net B/C	IRR (%)	PP (tahun)
1.	Biaya naik	19,87	-707,625	0,96	17	4,68
2.	Benefit Turun	16,56	-1,757,549	0.89	15	4,90
3.	Biaya Naik Benefit Turun	10,11 8,13	-486,199	0,97	17	4,64
4.	Biaya Naik Benefit Turun	5,47 12	-1,254,075	0,92	16	4,80

Pada Tabel 10, menunjukkan analisis sensitivitas pada usaha pengeringan ikan asin tidak layak dijalankan atau dilanjutkan, jika :

- Biaya naik sebesar 19,87, maka nilai NPV sebesar -707,625, Net B/C sebesar 0,96, IRR sebesar 17 % dan payback period selama 4,68 tahun.

- Benefit turun sebesar 16,56 % maka nilai NPV sebesar -1,757,549, Net B/C sebesar 0,89, IRR sebesar 15 % dan payback period selama 4,90 tahun.
- Biaya naik sebesar 10,11 % dan benefit turun sebesar 8,13 %, maka nilai NPV sebesar -486,199, Net B/C sebesar 0,97, IRR sebesar 17% dan payback period selama 4,64 tahun.
- Biaya naik sebesar 5,47 % dan benefit turun sebesar 12 %, maka nilai NPV sebesar -1,254,075, Net B/C sebesar 0,92, IRR sebesar 16 % dan payback period selama 4,80 tahun.

5.3.2 Perencanaan Pengembangan Usaha Dengan Packing

Dalam penelitian ini akan dibahas pula tentang perencanaan usaha pengeringan ikan asin, jika pemilik usaha mengganti packing atau pengemasan ikan asin dengan menggunakan plastik berlogo. Pada kesempatan kali ini peneliti mencoba membuat simulasi menggunakan packing atau kemasan plastik. Jika dalam satu plastik berlogo dapat berisi setengah (1/2 kg) ikan asin sehingga untuk satu (1 kg) ikan asin dibutuhkan dua plastik berlogo. Penentuan harga hanya berdasarkan mesin pres dan biaya pembelian plastik berlogo. Untuk lebih jelas tentang aspek finansial jangka pendek tentang modal, biaya, penerimaan, keuntungan, R/C ratio, Rentabilitas dan gambar ikan asin apabila menggunakan packing plastik berlogo dapat dilihat pada Tabel 11 dan Gambar 12 dibawah ini.

Tabel 11. Usaha pengeringan ikan asin jika menggunakan kemasan plastik

No.	Uraian Finansial Jangka Pendek	Packing Plastik
1.	Modal Tetap	Rp. 16,116,000
2.	Modal Lancar	Rp. 2,946,742,400
2.	Modal Kerja	Rp. 2,950,500,710
3.	Total Biaya (TC)	Rp. 2,950,500,710
4.	Penerimaan (TR)	Rp. 3,702,000,000
5.	Keuntungan	Rp. 751,499,291
6.	R/C Ratio	1,25

No.	Uraian Finansii Jangka Pendek	Packing Plastik
7.	Rentabilitas	25,47 %

Pada tabel 11, menunjukkan pada usaha pengeringan ikan asin, jika packing yang awalnya memakai kardus dan diganti menggunakan packing plastik dijalankan atau dilanjutkan, maka :

- Jika menggunakan packing plastik maka modal tetap yang dikeluarkan sebesar Rp. 16,116,000.
- Jika menggunakan packing plastik maka modal lancar yang dikeluarkan sebesar Rp. 2,946,742,400.
- Jika menggunakan packing plastik maka modal kerja yang dikeluarkan sebesar Rp. 2,950,500,710.
- Jika menggunakan packing plastik maka total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 2,950,500,710.
- Jika menggunakan packing plastik maka penerimaan yang akan didapatkan sebesar Rp. 3,702,000,000.
- Jika menggunakan packing plastik maka keuntungan yang akan didapatkan sebesar Rp. 751,499,291.
- Jika menggunakan packing plastik maka R/C yang akan didapatkan sebesar 1,25.
- Jika menggunakan packing plastik maka rentabilitas yang akan didapatkan sebesar 25, 47 %.



Gambar 12. Ikan Asin packing plastik

Jika dilihat dari aspek finansial jangka panjang (10 tahun) apabila usaha pengeringan ikan asin menggunakan plastik berlogo untuk pengemasan atau packing dapat diketahui kelayakan usaha tersebut melalui nilai NPV, Net B/C, IRR dan PP selama kurung waktu 10 tahun mendatang. Untuk lebih jelasnya dari nilai NPV, Net B/C, IRR dan PP dapat dilihat pada Tabel 12 dibawah ini:

Tabel 12. Perencanaan finansial jangka panjang dengan adanya packing

No.	Keterangan	Nilai
1.	NPV	4.372.882.589
2.	Net B/C	272,34
3.	IRR	4671 %
4.	PP	0,03

Pada tabel 12, menunjukkan perencanaan finansial jangka panjang pada usaha pengeringan ikan asin, jika packing yang awalnya memakai kardus dan diganti menggunakan packing plastik dijalankan atau dilanjutkan, maka :

- Jika menggunakan packing plastik maka nilai NPV sebesar Rp. 4.372.882.589. Nilai NPV pada usaha pengeringan ikan asin menunjukkan usaha pengeringan dengan menggunakan packing plastik ini layak dijalankan karena bernilai lebih dari nol.

- Jika menggunakan packing plastic maka nilai Net B/C sebesar 272,34. Hal ini berarti Net B/C lebih dari 1, sehingga usaha dengan menggunakan packing plastik tersebut dikatakan layak.
- Jika menggunakan packing palstik maka nilai IRR sebesar 4671 % diatas suku bunga bank (18%). Hal ini dikatakan usaha pengeringan ikan asin dengan menggunakan plastik ini dikatakan layak untuk dijalankan.
- Jika menggunakan packing plastik maka nilai PP atau pengembalian investasi usaha pengeringan ikan asin hanya 0,03 tahun. Hal ini dikatakan usaha tersebut jika menggunakan pakcing plastik layak dijalankan karena waktu untuk pengembalian investasi yang dibutuhkan kurang satu tahun.

Setelah dilakukan perencanaan berdasarkan perhitungan finansil diketahui bahwa usaha tersebut tetap memperoleh keuntungan walaupun melakukan perubahan dalam packing atau kemasan. Tetapi keuntungan tersebut tidak akan jauh berubah apabila pemilik atau produsen tetap menjual hasil produksi ke pihak tengkulak atau pengepul.

Untuk itu sangat diperlukan adanya perluasan pasar yang dilakukan oleh produsen atau pemilik usaha agar produk yang dihasilkan dapat terserap pasar dengan baik dan memperoleh keuntungan atau laba yang lebih. Perluasan pasar dapat dilakukan dengan cara penjualan produk langsung ke konsumen atau pedagang pengecer tanpa melalui pedangan besar atau pegepul. Distribusi atau penjualan dapat pula dilakukan dengan penjualan ke supermarket dan ekspor ke luar negeri, apabila produk dirasa sudah layak atau telah memenuhi standar kelayakan bahan pangan.

Penerapan standar kelayakan pangan dalam pengawasan dan pananganan mutu ikan asin sangat perlu dilakukan baik dari pihak produsen maupun pemerintah. Menurut Susianawati (2006), Cara yang digunakan dalam pengawasan dan penanganan mutu pada pengolahan ikan asin khususnya yaitu

dengan melakukan pengamatan dengan pendekatan menerapkan cara berproduksi yang baik dan benar *Good manufacturing practices* (GMP) pengolah melakukan penanganan dalam penerimaan bahan baku, pencucian, penggaraman, pengeringan, sortasi dan pengemasan serta menerapkan *Sanitation standard operating procedures* (SSOP) melakukan penilaian terhadap lokasi lingkungan, bangunan, air, fasilitas kebersihan, peralatan, sanitazer, bahan kimia dan serangan binatang. Dalam proses pengolahan air sumber dan garam dapur yang digunakan untuk proses serta produk ikan asin kering dilakukan analisis laboratorium baik *organoleptik, mikrobiologi* (TPC, *coliform, Escherichia coli*) dan kimia (kadar air). Sehingga menghasilkan produk yang bermutu dan memenuhi persyaratan standar yang sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk aman di konsumsi.

Penerapan standar kelayakan pangan sangat diperlukan khususnya dalam usaha yang menghasilkan pangan atau makanan untuk di konsumsi oleh masyarakat. Dengan adanya pengawasan dan penanganan mutu khususnya ikan asin yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), menjadi salah satu acuan agar masyarakat merasa aman dalam mengkonsumsi dan tidak merasa was-was atau takut akan adanya bahan tambahan lain yang dapat merusak kesehatan. Serta dengan mendaftarkan produk sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), maka akan mempermudah apabila produsen atau pemilik usaha ingin menjual produk ikan asin ke supermarket atau menjual ke luar negeri kerana sudah terjamin keamanan produk.

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada Perencanaan Pengembangan Usaha Pengerigan Ikan Asin Milik Ibu Moni Di Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek dapat disimpulkan bahwa:

a) Kondisi terkini usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni di Desa Tasikmadu Kabupaten Trenggalek dilihat dari:

a. Aspek teknis

Sarana dan prasarana serta proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan usaha pengeringan ikan asin sudah cukup memadai.

b. Aspek pasar

Produk ikan asin yang dihasilkan meliputi lima jenis ikan. Harga jual fluktuatif, penentuan harga bergantung pada ketersediaan bahan baku. Lokasi usaha sudah cukup strategis. Promosi masih belum optimal sehingga kedepannya perlu ditingkatkan. Saluran pemasaran masih bergantung kepada tengkulak atau pengepul

c. Aspek finansil

Aspek finansil yaitu jangka pendek. Berdasarkan hasil analisis R/C ratio dan rentabilitas usaha maka dapat disimpulkan aspek finansil jangka pendek (satu tahun) pada usaha pengeringan ikan anggota "Mawar Melati" sudah cukup baik.

d. Aspek manajemen

Manajemen usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan) sejauh ini telah berjalan cukup baik.

b) Berdasarkan analisis SWOT adapun usaha pengeringan ikan berada di kuadran I. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif. Dilakukan melalui upaya-upaya berikut ini: (a) Meningkatkan jumlah produksi dengan mengoptimalkan SDA untuk memenuhi permintaan pasar, (b) Memanfaatkan bantuan pemerintah dalam bentuk penggunaan alat produksi secara optimal untuk menghasilkan ikan asin dan (c) Mengembangkan jaringan distribusi untuk meningkatkan wilayah pemasaran.

c) Perencanaan dalam pengembangan usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni. Berdasarkan hasil NPV, Net B/C, IRR, PP dan analisis sensitivitas maka dapat disimpulkan aspek finansial jangka panjang selama (sepuluh tahun) bahwa usaha tersebut layak untuk dapat dijalankan baik dengan menggunakan packing kardus maupun packing plastik berlogo.

6.2 Saran

Agar usaha pengeringan ikan asin milik Ibu Moni dapat terus meningkat maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha, diharapkan variasi bahan baku ikan asin tidak hanya sebatas lima jenis ikan saja, tetapi dapat ditingkatkan/dikembangkan pada bahan baku hasil laut lainnya. Perluasan atau distribusi produk tidak hanya dijual ke pihak tengkulak tetapi langsung ke konsumen, pedagang pengecer, supermarket ataupun langsung di ekspor ke luar negeri.

Pendaftaran untuk pengawasan dan penanganan kelayakan mutu berdasarkan standar SNI.

2. Bagi kalangan akademisi, dapat melakukan penelitian lebih lanjut dengan sampel lebih besar dan bervariasi untuk melengkapi studi tentang perencanaan pengembangan usaha pengeringan ikan asin atau studi tentang kajian dalam penerapan produk ikan asin berdasarkan uji laboratorium dalam upaya peningkatan keamanan pangan di daerah Trenggalek.
3. Bagi pemerintah daerah, diharapkan dapat memberikan bantuan terkait pengembangan usaha pengeringan ikan asin, serta pengawasan dalam mutu ikan asin yang diproduksi di desa Tasikmadu. Bantuan dapat berupa pinjaman untuk modal usaha, alat-alat produksi yang lebih modern dan pemasaran hasil produksi, sedangkan pengawasan mutu dapat berupa melakukan penyuluhan berupa informasi kepada produsen agar mendaftarkan produk ke Standar Nasional Indonesia (SNI) dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Trenggalek.

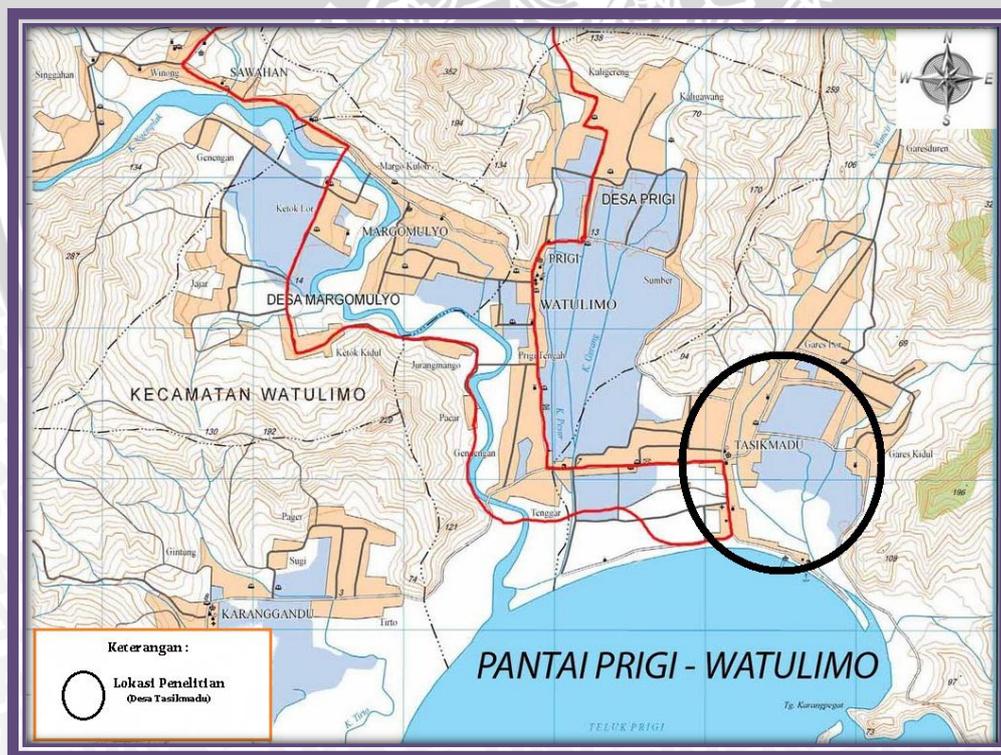
DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2008. **Pengolahan dan Pengawetan Ikan**. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adi, V.Ap.Sapto, 2011. **Analisa Usaha Budidaya**. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Affrianto, E. dan Liviawaty, E. 1989. **Pengawetan Dan Pengolahan Ikan**. Yogyakarta. Kanisius
- Arikunto. 2010. **Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek**. Rineka cipta. Jakarta.
- Arik Sulandri, 2011. **Strategi Peningkatan Produksi Pada Nelayan Pancing Tonda Di Perairan Teluk Prigi (Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi)**. Universitas Indonesia. Diakses pada tanggal 30 januari 2014.
- Asmarani, Asri Dwi, 2010. **Startegi Kebijakan Pembangunan Daerah Kabupaten Klaten : Pendekatan Analisis SWOT dan AHP**. Universitas Indonesia. Jakarta
- Buckle, KA., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan Wootton, 1985. **Ilmu Pangan**. Diterjemahkan oleh A. Purnomo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Budiyanto, 2001. **Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Dalam Pemanfaatan Tata Ruang Lahan PPNP Di Kota Pekalongan**. Universitas Diponegoro. Semarang
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1999. **Evaluasi Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Dalam Rangka Pengembangan dan Pengendalian**. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Ermawan, Rifian Wilyadrin, 2008. **Kajian Sumberdaya Pantai untuk Kesesuaian Ekowisata di Pantai Prigi Kabupaten Trenggalek Profinsi Jawa Timur**. Fakultas Peikanana dan Ilmu Kelautan, Institut Petanian Bogor.
- Esti, A.S. 2000. **Ikan Asin Cara Kering**. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendaya Gunaan dan Pemasaran Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta
- Gittinger JP. 1986. **Analisa Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian**. Jakarta : UI Press.
- Hanafiah,Ir,A,M dan Saefuddin,Dr,Ir,A,M. 1986. **Tata Niaga Hasil Perikanan**. UI-Press. Jakarta.
- Handoko, T. Hani. 2003. **Manajemen**. Fakultas Ekonomi UGM. Yogyakarta.

- Harahab, Nuddin. 2010. **Penilaian Ekonomi Ekosistem Hutan Mangrove dan Aplikasinya dan Perencanaan Wilayah Pesisir**. Graha Ilmu. Malang.
- Hendrik, 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan **Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara**. Universitas Riau Pekanbaru. Diakses pada tanggal 27 januari 2014.
- Husnan S, Muhammad S. 2000. **Studi Kelayakan Proyek**. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN.
- Husnan, S dan Suwarsono. 1999. **Studi Kelayakan Proyek**. UPP AMP YKPN. Yogyakarta
- Indriantoro, Nur & Supomo, Bambang, 2009. **Metodelogi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen**. BPFE. Yogyakarta
- Kadariah. 1988. **Evaluasi Proyek Analisis Ekonomi**. Jakarta. FE UI
- Kadariah, Kalina L, Gray C. 1999. **Pengantar Evaluasi Proyek**. Jakarta : UI Press.
- Kasmir dan Jakfar, 2003. **Studi Kelayakan Bisnis**. Prenada Media. Jakarta.
- Khairuddin. 1992. **Pembangunan Masyarakat. Tinjauan Aspek; Sosiologi, Ekonomi, dan Perencanaan**. Liberty. Yogyakarta.
- Kholil Afshoh, 2008. **Studi Agribisnis Ikan Asin Pada Sub Unit Pengolahan Di UD Wijaya 99 Desa Boncong Kecamatan Bancar Kabupaten Tuban Jawa Timur**. Universitas Brawijaya. Malang
- Kotler, Philip & Keller, Kevin Lane, 2008. **Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 1**. Erlangga. Jakarta
- Kotler, P. 1997. **Manajemen Pemasaran**. Jilid Satu. Jakarta, PT Prenhallindo.
- Marzuki, 2002. **Metodologi Riset**. PT. Hanindita. Yogyakarta
- Moeljanto. 1982. **Penggaraman Dan Pengeringan Ikan**. PT. Penebar Swadaya.
- Narbuko, Cholid & Achmadi, Abu, 2007. **Metodelogi Penelitian**. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Nazir, M. 2009. **Metode Penelitian**. Ghalia Indonesia. Bogor
- Pudjosumarto, Mulyadi, 1985. **Evaluasi Proyek**. Liberty. Yogyakarta
- Prasetyo, Bambang & Jannah, Lina miftahul, 2005. **Metode Penelitian Kuantatif : Teori dan Aplikasi**. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta
- Primyastanto, Mimit. 2011. **Feasibility Study Usaha Perikanan**. UB Press. Malang : 7-8, 95-97.

- Rahardi, F. 1997. **Agribisnis Tanaman Hias**. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rangkuti, Freddy, 2008. **SWOT Balanced Scorecard**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Rangkuti, Frenddy, 2006. **Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis**. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Riyanto, B. 1995. **Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan**. Yayasan Badan Penerbit Gajah Mada. Yogyakarta.
- Santoso, H.B. 1998. **Ikan Asin**. Kanisius. Yogyakarta
- Singarimbun, Masri & Effendi, sofian, 1987. **Metode Penelitian Survei. LP3ES (Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan)**. Jakarta.
- Sethi, S. Prakash dan John Hogle. 1973. **A Conceptual and Operational Framework for Developing the Long-Range Planning Process**. Diakses pada tanggal 09 februari 2014.
- Suandy, Erly. 2003. **Perencanaan Pajak Edisi Revisi**. Salemba Empat, Jakarta.
- Sugiyono. 2008. **Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D**. Penerbit CV Alfabeta. Bandung
- Suliyanto, 2010. **Studi Kelayakan Bisnis**. Andi. Yogyakarta
- Sumarsono, HM. Sonny, 2004. **Metode Riset Sumber Daya Manusia**. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Suparno.1992. **Seminar pengolahan Ikan Rakyat**. Jakarta. Dirjen Perikanan
- Susianawati, Rini. 2006. **Kajian Penerapan GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal**. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang
- Soekartawi, 1995. **Agribisnis Teori dan Aplikasinya**. Universitas Brawijaya. Malang.
- Resmiati,Teti.Ir. **Pengasinan Ikan Teri (Stolephorus Spp.) Dan Kelayakan Usahanya Di Desa Karanghantu Serang**. Universitas Padjajaran. Diakses pada tanggal 25 januari 2014.
- Wardhani,dkk. 2010. **Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan (Abon Tuna , Dendeng Lemuru, Krupuk Rambak Tuna)**. Universitas Merdeka Madiun. Diakses pada tanggal 08 februari 2014.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT Gramedia. Jakarta.

Lampiran 1. Peta Wilayah Penelitian



Lampiran 2. Modal Tetap

No.	Jenis Modal tetap	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/Satuan)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis	Penyusutan Tahunan
1.	Sewa Tanah Dan Bangunan	1	2,500,000	2,500,000		
2.	Mesin Pompa Air	1	425,000	425,000	10	42,500
3.	Wadah Bak Semen	6	500,000	3,000,000	10	300,000
4.	Wadah Bak Plastik	9	150,000	1,350,000	10	135,000
5.	Para-Para	40	30,000	1,200,000	5	240,000
6.	Waring	2	450,000	900,000	5	180,000
7.	Terpal	5	135,000	675,000	10	67,500
8.	Timbangan Besar	1	1,800,000	1,800,000	10	180,000
9.	Timbangan Kecil	1	70,000	70,000	3	23,333
10.	Keranjang Plastik	17	6,500	110,500	2	55,250
11.	Ember Plastik	4	7,000	28,000	3	9,333
12.	Kerei	5	700,000	3,500,000	3	1,166,667
13.	Gerobak	1	375,000	375,000	5	75,000
Total (1-13)				15,933,500		2,474,583
14.	mesin pres	1	182,500	182,500	5	36,500
Total (1-14)				16,116,000		2,511,083

Lampiran 3. Modal Lancar

❖ Modal Lancar Saat Musim Puncak Ikan Bulan Juli-Oktober

a. Modal Lancar Bulan Juli

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	900 Keranjang	300,000	270,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
6.	Garam	576 Sak	40,000	23,040,000
7.	Kardus	1286 Buah	5,000	6,430,000
8.	Lakban	18 Buah	10,000	180,000
9.	Tali Rafia	129 Gulung	12,500	1,612,500
10.	Kertas Payung	2572 Lembar	3,000	7,716,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-12)				312,878,500
13.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	90000 Lembar	683	61,497,000
Total (1-6,11-13)				358,437,000

Keterangan:

- ❖ 1 keranjang = 100 kg
- ❖ 1 sak = 50 kg
- ❖ 1 gulung = 1 kg

b. Modal Lancar Bulan Agustus

No.	Jenis modal	Jumlah (unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	1500 Keranjang	300,000	450,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000

No.	Jenis modal	Jumlah (unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-12)				518,848,000
13.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-13)				594,795,000

c. Modal Lancar Bulan September

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	900 Keranjang	300,000	270,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	600 Keranjang	150,000	90,000,000
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-12)				428,848,000
13.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-13)				504,795,000

d. Modal Lancar Bulan Oktober

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	450 Keranjang	200,000	90,000,000

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
3.	Ikan Teri	600 Keranjang	150,000	90,000,000
4.	Ikan Selar	450 Keranjang	175,000	78,750,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-12)				327,598,000
13.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-13)				403,545,000

- **Modal Lancar Saat Musim Sedang Ikan Bulan April-Juni Dan November-Desember**

- a. Modal Lancar Bulan April

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	100 Keranjang	400,000	40,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	300 Keranjang	200,000	60,000,000
6.	Garam	256 Sak	40,000	10,240,000
7.	Lakban	8 Buah	10,000	80,000
8.	Tali Rafia	57 Gulung	12,500	712,500
9.	Kertas	1142 Lembar	3,000	3,426,000

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
10.	Kardus	571 Buah	5,000	2,855,000
11.	Transportasi	1	10,000	200,000
Total (1-11)				117,513,500
12.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	40000 Lembar	683	27,332,000
Total (1-6,11-12)				137,772,000

b. Modal Lancar Bulan Mei

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	60 Keranjang	400,000	24,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	240 Keranjang	200,000	48,000,000
6.	Garam	232 Sak	40,000	9,280,000
7.	Lakban	6 Buah	10,000	60,000
8.	Tali Rafia	43 Gulung	12,500	537,500
9.	Kertas	856 Lembar	3,000	2,568,000
10.	Kardus	428 Buah	5,000	2,140,000
11.	Transportasi	1	10,000	200,000
Total (1-11)				86,785,500
12.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	30000 Lembar	683	20,499,000
Total (1-6,11-12)				101,979,000

c. Modal Lancar Bulan Juni

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	100 Keranjang	400,000	40,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
5.	Ikan Petek	200 Keranjang	200,000	40,000,000
6.	Garam	232 Sak	40,000	9,280,000
7.	Kardus	428 Buah	5,000	2,140,000
8.	Lakban	6 Buah	10,000	60,000
9.	Tali Rafia	43 Gulung	12,500	537,500
10.	Kertas Payung	856 Lembar	3,000	2,568,000
11.	Transportasi	1	10,000	200,000
	Total (1-11)			94,785,500
12.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	30000 Lembar	683	20,499,000
	Total (1-6,11-12)			109,979,000

d. Modal Lancar Bulan November

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	600 Keranjang	250,000	150,000,000
3.	Ikan Teri	150 Keranjang	300,000	45,000,000
4.	Ikan Selar	450 Keranjang	200,000	90,000,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	768 Sak	40,000	30,720,000
7.	Lakban	24 Buah	10,000	240,000
8.	Tali Rafia	171 Gulung	12,500	2,137,500
9.	Kertas	3428 Lembar	3,000	10,284,000
10.	Kardus	1714 Buah	5,000	8,570,000
11.	Transportasi	1	10,000	300,000
	Total (1-11)			337,251,500
12.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	120000 Lembar	683	81,996,000
	Total (1-6,11-12)			398,016,000

e. Modal Lancar Bulan Desember

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	300 Keranjang	250,000	75,000,000
3.	Ikan Teri	150 Keranjang	300,000	45,000,000
4.	Ikan Selar	300 Keranjang	200,000	60,000,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	540 Sak	40,000	21,600,000
7.	Lakban	15 Buah	10,000	150,000
8.	Tali Rafia	107 Gulung	12,500	1,337,500
9.	Kertas Payung	2142 Lembar	3,000	6,426,000
10.	Kardus	1071 Buah	5,000	5,355,000
11.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-11)				215,168,500
12.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	75000 Lembar	683	51,247,500
Total (1-6,11-12)				253,147,500

- **Modal Lancar Lain-Lain**

No.	Jenis Modal Lancar	Harga Total (Rp)	Harga Per Tahun (Rp)
1.	Tenaga Kerja Tetap	9,000,000	81,000,000
2.	Perawatan	150,000	1,350,000
3.	Listrik	60,000	540,000
4.	Komunikasi	150,000	1,350,000
5.	PBB	4,100	36,900
Total			84,276,900

Total Modal Lancar Tanpa Packing = Modal Lancar Bulan (Juli-Oktober) + Modal Lancar Bulan (April-Juni Dan November Desember) + Modal Lancar Lain-Lain
 = Rp. 1,588,172,500 + Rp. 851,504,500 +
 Rp. 84,276,900

= Rp. 2,523,953,900

Total Modal Lancar Dengan Packing = Modal Lancar Bulan (Juli-Oktober) +
Modal Lancar Bulan (April-Juni Dan
November- Desember) + Modal Lancar
Lain-Lain

= Rp 1,861,572,000 + Rp. 1,000,893,500 +
Rp. 84,276,900

= Rp. 2,946,742,400

Investasi Awal Tanpa Packing = Modal Tetap + Modal Lancar

= Rp. 15,933,500 + Rp. 2,523,953,900

= Rp. 2,539,887,400

Investasi Awal Dengan Packing = Modal Tetap + Modal Lancar

= Rp.16,116,000 + Rp. 2,946,742,400

= Rp. 2,962,858,400

Lampiran 4. Modal Kerja

▪ Modal Kerja Musim Puncak Bulan Juli-Oktober

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Harga Total (Rp) 4 Bulan
1.	Ikan Layang	3300 Keranjang	300,000	990,000,000
2.	Ikanteri	1200 Keranjang	150,000	180,000,000
3.	Ikan Layur	450 Keranjang	200,000	90,000,000
4.	Ikan Selar	450 Keranjang	175,000	78,750,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	3456 Sak	40,000	138,240,000
7.	Kertas	15430 lembar	3,000	46,290,000
8.	Penyusutan Tanpa Packing			824,861
9.	PBB	4 Bulan	4,100	16,400
10.	Perawatan	4 Bulan	150,000	600,000

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Harga Total (Rp) 4 Bulan
11.	Tenaga Kerja Tetap	6 Orang	9,000,000	36,000,000
12.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	14,400,000
13.	Lakban/ Plester	108 Buah	10,000	1,080,000
14.	Tali Rafia	771 Gulung	12,500	9,637,500
15.	Kardus	7715 Buah	5,000	38,575,000
16.	Komunikasi	4 Bulan	150,000	600,000
17.	Listrik	4 Bulan	60,000	240,000
18.	Sewa Tanah Dan Bangunan	4 Bulan	208,333	833,332
19.	Transportasi	1	10,000	1,200,000
Total (1-19)				1,627,287,093
20.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	540000 Lembar	683	368,982,000
21.	Penyusutan Dengan Packing			837,028
Total (1-6,9-12,16-21)				1,900,698,760

▪ **Modal Kerja Musim Sedang Bulan April-Juni dan November-Desember**

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Harga Total (Rp) 5 Bulan
1.	Ikan Layang	260 Keranjang	400,000	104,000,000
2.	Ikanteri	300 Keranjang	300,000	90,000,000
3.	Ikan Layur	900 Keranjang	250,000	225,000,000
4.	Ikan Selar	750 Keranjang	200,000	150,000,000
5.	Ikan Petek	740 Keranjang	200,000	148,000,000
6.	Garam	2028 Sak	40,000	81,120,000
7.	Kertas Payung	8424 Lembar	3,000	25,272,000
8.	Penyusutan Tanpa Packing			1,031,076
9.	PBB	5 Bulan	4,100	20,500
10.	Perawatan	5 Bulan	150,000	750,000
11.	Tenaga Kerja Tetap	6 Orang	9,000,000	45,000,000
12.	Lakban/ Plester	59 Buah	10,000	590,000
13.	Tali Rafia	421 Gulung	12,500	5,262,500
14.	Kardus	4212 Buah		

No.	Jenis Modal	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Harga Total (Rp) 5 Bulan
			5,000	21,060,000
15.	Komunikasi	5 Bulan	150,000	750,000
16.	Listrik	5 Bulan	60,000	300,000
17.	Sewa Tanah Dan Bangunan	5 Bulan	208,333	1,041,665
18.	Transportasi	1	10,000	1,200,000
Total (1-18)				900,397,741
19.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	295000 Lembar	683	201,573,500
20.	Penyusutan Dengan Packing			1,046,285
Total (1-6,9-11,15-20)				1,049,801,950

Total modal kerja tanpa packing = Musim Ikan Puncak + Musim Ikan Sedang
 = Rp. 1,627,287,093 + Rp 900,397,741
 = **Rp. 2,527,684,834**

Total modal kerja dengan packing = Musim Ikan Puncak + Musim Ikan Sedang
 = Rp. 1,900,698,760 + Rp. 1,049,801,950
 = **Rp 2,950,500,710**

Lampiran 5. Rekapitulasi Modal

Jenis Modal	Jumlah (Rp) Tanpa Packing	Jumlah (Rp) Dengan Packing
Modal Tetap	15,933,500	16,116,000
Modal Lancar	2,523,953,900	2,946,742,400
Modal Kerja	2,527,684,834	2,950,500,710

Lampiran 6. Biaya Tetap

No.	Jenis Biaya Tetap	Nilai Per Bulan (Rp)	Nilai Per 9 Bulan (Rp)
1.	Penyusutan Tanpa Packing	206,215	1,855,937
2.	PBB	4,100	36,900
3.	Tenaga Kerja Tetap	9,000,000	81,000,000
4.	Sewa Tanah Dan Bangunan	208,333	1,874,997
5.	Perawatan	150,000	1350000
Total (1-5)			86,117,834
6.	Penyusutan Dengan Packing	209,257	1,883,313
Total (2-6)			86,145,210

Lampiran 7. Biaya Variabel

▪ Biaya Variabel Musim Puncak Bulan Juli-Oktober

a. Bulan Juli

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	900 Keranjang	300,000	270,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	576 Sak	40,000	23,040,000
7.	Kardus	1286 Buah	5,000	6,430,000
8.	Lakban	18 Buah	10,000	180,000
9.	Tali Rafia	129 Gulung	12,500	1,612,500
10.	Kertas Payung	2572 Lembar	3,000	7,716,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
13.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
14.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-14)				313,088,500
15.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	90000 Lembar	683	61,497,000
Total (1-6,11-15)				358,647,000

b. Bulan Agustus

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	1500 Keranjang	300,000	450,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
13.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
14.	Trasportasi	1	10,000	300,000
Total (1-14)				519,058,000

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
15.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-15)				595,005,000

c. Bulan September

No.	Jenis Variabel	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	900 Keranjang	300,000	270,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	600 Keranjang	150,000	90,000,000
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
13.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
14.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-14)				429,058,000
15.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-15)				505,005,000

e. Bulan Oktober

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	450 Keranjang	200,000	90,000,000
3.	Ikan Teri	600 Keranjang	150,000	90,000,000
4.	Ikan Selar	450 Keranjang	175,000	78,750,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	960 Sak	40,000	38,400,000
7.	Kardus	2143 Buah	5,000	10,715,000
8.	Lakban	30 Buah	10,000	300,000
9.	Tali Rafia	214 Gulung	12,500	2,675,000
10.	Kertas Payung	4286 Lembar	3,000	12,858,000
11.	Tenaga Kerja Tidak Tetap	3 Orang	1,200,000	3,600,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
14.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-14)				327,808,000
15.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	150000 Lembar	683	102,495,000
Total (1-6,11-15)				403,755,000

▪ **Biaya Variabel Musim Sedang Bulan April-Juni dan November-Desember**

a. Bulan April

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	100 Keranjang	400,000	40,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	300 Keranjang	200,000	60,000,000
6.	Garam	256 Sak	40,000	10,240,000
7.	Lakban	8 Buah	10,000	80,000
8.	Tali Rafia	57 Gulung	12,500	712,500
9.	Kertas	1142 Lembar	3,000	3,426,000
10.	Kardus	571 Buah	5,000	2,855,000
11.	Listik	1 Bulan	60,000	60,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Transportasi	1	10,000	200,000
Total (1-13)				117,723,500
14.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	40000 Lembar	683	27,332,000
Total (1-6,11-14)				137,982,000

b. Bulan Mei

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	60 Keranjang	400,000	24,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	240 Keranjang	200,000	48,000,000
6.	Garam	232 Sak	40,000	9,280,000
7.	Lakban	6 Buah	10,000	60,000
8.	Tali Rafia	43 Gulung	12,500	537,500

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
9.	Kertas	856 Lembar	3,000	2,568,000
10.	Kardus	428 Buah	5,000	2,140,000
11.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Transportasi	1	10,000	200,000
Total (1-13)				86,995,500
14.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	30000 Lembar	683	20,499,000
Total (1-6,11-14)				102,189,000

c. Bulan Juni

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	100 Keranjang	400,000	40,000,000
2.	Ikan Layur	0	-	-
3.	Ikan Teri	0	-	-
4.	Ikan Selar	0	-	-
5.	Ikan Petek	200 Keranjang	200,000	40,000,000
6.	Garam	232 Sak	40,000	9,280,000
7.	Kardus	428 Buah	5,000	2,140,000
8.	Lakban	6 Buah	10,000	60,000
9.	Tali Rafia	43 Gulung	12,500	537,500
10.	Kertas Payung	856 Lembar	3,000	2,568,000
11.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Transportasi	1	10,000	200,000
Total (1-13)				94,995,500
14.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	30000 Lembar	683	20,499,000
Total (1-6,11-14)				110,189,000

d. Bulan November

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	600 Keranjang	250,000	150,000,000
3.	Ikan Teri	150 Keranjang	300,000	45,000,000
4.	Ikan Selar	450 Keranjang	200,000	90,000,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	768 Sak	40,000	30,720,000
7.	Lakban	24 Buah	10,000	240,000
8.	Tali Rafia	171 Gulung	12,500	2,137,500

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
9.	Kertas	3428 Lembar	3,000	10,284,000
10.	Kardus	1714 Buah	5,000	8,570,000
11.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-13)				337,461,500
14.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	120000 Lembar	683	81,996,000
Total (1-6,11-14)				398,226,000

e. Bulan Desember

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga (Rp)
1.	Ikan Layang	0	-	-
2.	Ikan Layur	300 Keranjang	250,000	75,000,000
3.	Ikan Teri	150 Keranjang	300,000	45,000,000
4.	Ikan Selar	300 Keranjang	200,000	60,000,000
5.	Ikan Petek	0	-	-
6.	Garam	540 Sak	40,000	21,600,000
7.	Lakban	15 Buah	10,000	150,000
8.	Tali Rafia	107 Gulung	12,500	1,337,500
9.	Kertas Payung	2142 Lembar	3,000	6,426,000
10.	Kardus	1071 Buah	5,000	5,355,000
11.	Listrik	1 Bulan	60,000	60,000
12.	Komunikasi	1 Bulan	150,000	150,000
13.	Transportasi	1	10,000	300,000
Total (1-13)				215,378,500
14.	Biaya Packing			
	Plastik Berlogo	75000 Lembar	683	51,247,500
Total (1-6,11-14)				253,357,500

$$\begin{aligned}
 \text{Total biaya variable tanpa packing} &= \text{biaya variable musim puncak ikan} \\
 &+ \text{biaya variable musim sedang ikan} \\
 &= \text{Rp. 1,589,012,500} + \text{Rp. 852,554,500} \\
 &= \mathbf{\text{Rp. 2,441,567,000}}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Total biaya variable dengan packing} &= \text{biaya variable musim puncak ikan} + \text{biaya} \\
 &\text{variable musim sedang ikan} \\
 &= \text{Rp. 1,862,412,000} + \text{Rp 1,001,943,500}
 \end{aligned}$$

= Rp 2,864,355,500

Biaya total (TC) tanpa packing = Biaya Tetap (FC) + Biaya Variabel (VC)

= Rp. 86,117,834 + Rp 2,441,567,000

= Rp. 2,527,684,834

Biaya total (TC) dengan packing = Biaya Tetap (FC) + Biaya Variabel (VC)

= Rp. 86,145,210 + Rp. 2,864,355,500

= Rp 2,950,500,710

Lampiran 8. Penerimaan

▪ Penerimaan Saat Musim Puncak Ikan Bulan Juli- Oktober

Jenis Ikan	Produksi Kering (Kg)	Harga (Rp) Tanpa Packing	Harga (Rp) Dengan Packing	Penerimaan (Rp) Tanpa Packing	Penerimaan (Rp) Dengan Packing
Ikan Layang	165000	10,000	11,600	1,650,000,000	1,914,000,000
Ikan Layur	22500	6,000	7,600	135,000,000	171,000,000
Ikan Teri	60000	5,000	6,600	300,000,000	396,000,000
Ikan Selar	22500	4,000	5,600	90,000,000	126,000,000
Ikan Petek	0	-	-	-	-
Total				2,175,000,000	2,607,000,000

▪ Penerimaan Saat Musim Sedang Ikan Bulan April-Juli dan November-Desember

Jenis Ikan	Produksi Kering(Kg)	Harga (Rp) Tanpa Packing	Harga (Rp) Dengan Packing	Penerimaan (Rp) Tanpa Packing	Penerimaan (Rp) Dengan Packing
Ikan Layang	13000	12,000	13,600	156,000,000	176,800,000
Ikan Layur	45000	7,000	8,600	315,000,000	387,000,000
Ikan Teri	15000	6,000	7,600	90,000,000	114,000,000
Ikan Selar	37500	4,000	5,600	150,000,000	210,000,000
Ikan Petek	37000	4,000	5,600	148,000,000	207,200,000
Total				859,000,000	1,095,000,000

Dalam usaha pengeringan ikan asin, produk ikan asin dijual dalam satu packing (plastik berlogo) dengan berat setengah (1/2) kg. Sehingga untuk 1 kg ikan asin membutuhkan dua plastic berlogo untuk proses packing.

- **Total Penerimaan per Tahun**

$$\begin{aligned} \text{Penerimaan tanpa packing} &= \text{Musim puncak ikan} + \text{musim sedang ikan} \\ &= \text{Rp. 2,175,000,000} + \text{Rp. 859,000,000} \\ &= \text{Rp. 3,034,000,000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Penerimaan dengan packing} &= \text{Musim puncak ikan} + \text{musim sedang ikan} \\ &= \text{Rp. 2,607,000,000} + \text{Rp. 1,095,000,000} \\ &= \text{Rp. 3,702,000,000} \end{aligned}$$

Lampiran 9. Keuntungan (π)

- **Keuntungan tanpa packing** = Total Penerimaan (TR) – Total Biaya (TC)

$$= \text{Rp. 3,034,000,000} - \text{Rp. 2,527,684,834}$$

$$= \text{Rp. 506,315,166}$$

- **Keuntungan dengan packing** = Total Penerimaan (TR) – Total Biaya (TC)

$$= \text{Rp. 3,702,000,000} - \text{Rp. 2,950,500,710}$$

$$= \text{Rp. 751,499,291}$$

Lampiran 10. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

- **Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) Tanpa Packing**

$$(\text{R/C Ratio}) = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$(\text{R/C Ratio}) = \frac{3,034,000,000}{2,527,684,834}$$

$$(R/C \text{ Ratio}) = 1,20$$

Nilai dari R/C Ratio sebesar 1,20 jika nilai R/C Ratio > 1 maka usaha pengeringan ikan asin dikatakan menguntungkan.

- **Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) Dengan Packing**

$$(R/C \text{ Ratio}) = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$(R/C \text{ Ratio}) = \frac{3,702,000,000}{2,950,500,710}$$

$$(R/C \text{ Ratio}) = 1,25$$

Dengan adanya perencanaan pengembangan yang menggunakan teknik pengemasan, berupa kemasan plastik maka nilai dari R/C Ratio menjadi sebesar 1,25 jika nilai R/C Ratio > 1 maka usaha pengeringan ikan asin dikatakan menguntungkan.

Lampiran 11. Rentabilitas Usaha

- **Rentabilitas usaha tanpa packing**

$$\text{Rentabilitas} = \frac{L}{M} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas} &= \frac{\text{Rp } 506,315,166}{\text{Rp } 2,527,684,834} \times 100 \% \\ &= \text{Rp. } 20,03 \% \end{aligned}$$

Rentabilitas adalah kemampuan perusahaan dengan modal yang dipergunakan untuk menghasilkan keuntungan. Hasil dari Rentabilitas yaitu 20,03% dalam 1 tahun, artinya pada usaha dapat menghasilkan keuntungan sebesar 20,03% dari modal yang digunakan

- **Rentabilitas usaha dengan packing**

$$\text{Rentabilitas} = \frac{L}{M} \times 100\%$$

$$\begin{aligned} \text{Rentabilitas} &= \frac{\text{Rp } 751,499,291}{\text{Rp } 2,950,500,710} \times 100 \% \\ &= \text{Rp. } 25,47 \% \end{aligned}$$

Dengan adanya perencanaan pengembangan yang menggunakan teknik pengemasan, berupa kemasan plastik maka hasil dari Rentabilitas yaitu 25,47% dalam 1 tahun, artinya pada usaha pengeringan ikan asin dapat menghasilkan keuntungan sebesar 25,47% dari modal yang digunakan.

Lampiran 12. BEP (*Break Event Point*)

- BEP saat musim pucak ikan bulan juli-oktober

Total penerimaan ikan asin saat musim pucak (a) = Rp. 2,175,000,000

Total penerimaan ikan asin saat musim sedang (b) = Rp. 859,000,000

Total penerimaan a+b= (c) = Rp. 3,034,000,000

Fixed cost tanpa biaya penyusutan peralatan (y) = Rp. 37,449,732

Biaya penyusutan peralatan (x) = Rp. 824,860

$$\begin{aligned} \text{Biaya tetap} &= \frac{a}{c} x (y) + x \\ &= \frac{2,175,000,000}{3,034,000,000} x (\text{Rp. } 37,449,732) + \text{Rp. } 824,860 \\ &= (0,7168 \times \text{Rp. } 37,449,732) + \text{Rp. } 824,860 \\ &= \text{Rp. } 26,846,792 + \text{Rp } 824,860 \\ &= \text{Rp. } 27,671,652 \end{aligned}$$

Sales mix saat musim puncak ikan : 18,3 + 1,5 + 3,3 + 1 = 24,1

$$\text{BEP totalitas / sales mix (a)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

$$= \frac{27,671,652}{1 - \frac{1,587,812,500}{2,175,000,000}}$$

$$= \frac{27,671,652}{1 - 0,730}$$

$$= \frac{27,671,652}{0,27}$$

$$= \text{Rp. } 102,487,600$$

BEP Sales & Unit masing-masing produk

a. Ikan layang

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{18,3}{24,1} \times (\text{Rp. } 102,487,600) \\ &= 0,75933 \times \text{Rp. } 102,487,600 \\ &= \text{Rp. } 77,821,909 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{77,821,909}{10000} \\ &= 77821.9 \text{ kg} \end{aligned}$$

b. Ikan layur

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,5}{24,1} \times (\text{Rp. } 102,487,600) \\ &= 0,0622 \times \text{Rp. } 102,487,600 \\ &= \text{Rp. } 6,374,728 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{6,374,728}{6000} \\ &= 1062.4 \text{ kg} \end{aligned}$$

c. Ikan teri

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{3,3}{24,1} \times (\text{Rp. } 102,487,600) \\ &= 0,13692 \times \text{Rp. } 102,487,600 \\ &= \text{Rp. } 14,032,602 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{14,032,602}{5000} \end{aligned}$$

$$= 2806.5 \text{ kg}$$

d. Ikan selar

$$\begin{aligned} \text{+ BEP Sales} &= \frac{1}{24,1} x (\text{Rp. } 102,487,600) \\ &= 0,04149 x \text{Rp. } 102,487,600 \\ &= \text{Rp. } 4,252,210 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{+ BEP Unit} &= \frac{4,252,210}{4000} \\ &= 1063 \text{ kg} \end{aligned}$$

- BEP saat musim ikan sedang bulan april-juni dan November-desember

$$\text{Total penerimaan ikan asin saat musim pucak (a)} = \text{Rp. } 2,175,000,000$$

$$\text{Total penerimaan ikan asin saat musim sedang (b)} = \text{Rp. } 859,000,000$$

$$\text{Total penerimaan a+b= (c)} = \text{Rp. } 3,034,000,000$$

$$\text{Fixed cost tanpa biaya penyusutan peralatan (y)} = \text{Rp. } 46,812,165$$

$$\text{Biaya penyusutan peralatan (x)} = \text{Rp. } 1,031,076$$

$$\text{Biaya tetap} = \frac{b}{c} x (y) + X$$

$$= \frac{859,000,000}{3,034,000,000} x (\text{Rp. } 46,812,165) + \text{Rp. } 1,031,076$$

$$= (0,28312 x \text{Rp. } 46,812,165) + \text{Rp. } 1,031,076$$

$$= \text{Rp. } 13,253,674 + \text{Rp. } 1,031,076$$

$$= \text{Rp. } 14,284,750$$

Sales mix saat musim sedang ikan : $1,7 + 3,5 + 1 + 1,66 + 1,64 = 9,5$

$$\text{BEP totalitas / sales mix (a)} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{S}}}$$

$$= \frac{14,284,750}{1 - \frac{851,354,500}{859,000,000}}$$

$$= \frac{14,284,750}{1 - 0,9910}$$

$$= \frac{14,284,750}{0,009}$$

$$= \text{Rp.1,587,194}$$

BEP Sales & Unit masing-masing produk

a. Ikan layang

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,7}{9,5} \times (\text{Rp. 1,587,194}) \\ &= 0,17894 \times \text{Rp. 1,587,194} \\ &= \text{Rp. 284,012} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{284,012}{12000} \\ &= \text{23.66 kg} \end{aligned}$$

b. Ikan layur

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{3,5}{9,5} \times (\text{Rp. 1,587,194}) \\ &= 0,36842 \times \text{Rp. 1,587,194} \\ &= \text{Rp. 584,754} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{584,754}{7000} \\ &= \text{83.53 kg} \end{aligned}$$

c. Ikan teri

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1}{9,5} \times (\text{Rp. 1,587,194}) \\ &= 0,10526 \times \text{Rp. 1,587,194} \\ &= \text{Rp. 167,068} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{167,068}{6000} \end{aligned}$$

$$= 27,84 \text{ kg}$$

d. Ikan selar

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,66}{9,5} \times (\text{Rp. } 1,587,194) \\ &= 0,17473 \times \text{Rp. } 1,587,194 \\ &= \text{Rp. } 277,330 \end{aligned}$$

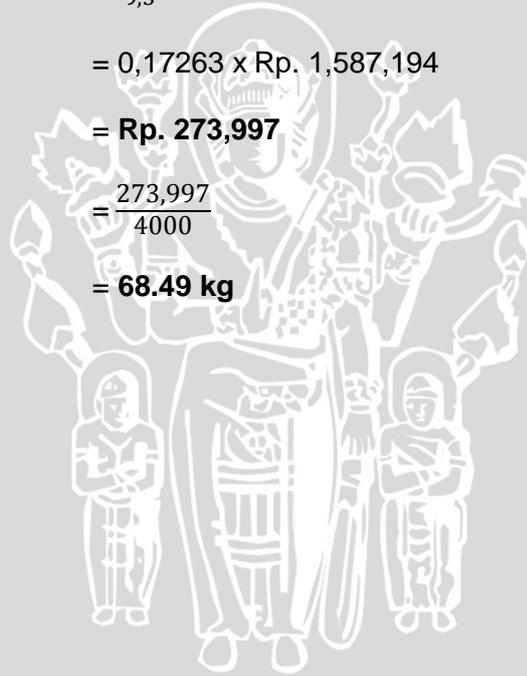
$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{277,330}{4000} \\ &= 69.33 \text{ kg} \end{aligned}$$

e. Ikan Petek

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales} &= \frac{1,64}{9,5} \times (\text{Rp. } 1,587,194) \\ &= 0,17263 \times \text{Rp. } 1,587,194 \\ &= \text{Rp. } 273,997 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{273,997}{4000} \\ &= 68.49 \text{ kg} \end{aligned}$$

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



Lampiran 13. Re-Investas

No	Jenis Modal Tetap	Jumlah	Harga	Harga Total	UT	Nilai Kenaikan	Re-investasi tahun ke										sisanya	Nilai Sisa
		(Satuan)	(Rp)	(Rp)	(Tahun)	1%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	(tahun)	(Rp)
1	sewa Tanah dan Bangunan	1	2,500,000	2,500,000	1	25,000	2,525,000	2,550,000	2,575,000	2,600,000	2,625,000	2,650,000	2,675,000	2,700,000	2,725,000	2,750,000	-	-
2	Mesin pompa air	1	425,000	425,000	10	4,250										467,500	9	382,500
3	Wadah bak semen	6	500,000	3,000,000	10	30,000										3,300,000	9	2,700,000
4	wadah bak plastik	9	150,000	1,350,000	10	13,500										1,485,000	9	1,215,000
5	para-para	40	30,000	1,200,000	5	12,000					1,260,000					1,320,000	4	960,000
6	waring	2	450,000	900,000	5	9,000					945,000					990,000	4	720,000
7	terpal	5	135,000	675,000	10	6,750										742,500	9	607,500
8	timbangan besar	1	1,800,000	1,800,000	10	18,000										1,980,000	9	1,620,000
9	timbangan kecil	1	70,000	70,000	3	700			72,100			74,200			76,300		2	46,666.67
10	keranjang plastik	17	6,500	110,500	2	1,105		112,710		114,920		117,130		119,340		121,550	1	55,250
11	ember plastik	4	7,000	28,000	3	280			28,840			29,680			30,520		2	18,666.67
12	kerei	5	700,000	3,500,000	3	35,000			3,605,000			3,710,000			3,815,000		2	2,333,333.33
13	gerobak	1	375,000	375,000	5	3,750					393,750					412,500	4	300,000
Total (1-13)							2,525,000	2,662,710	6,280,940	2,714,920	5,223,750	6,581,010	2,675,000	2,819,340	6,646,820	13,569,050		10,958,917

No	Jenis Modal Tetap	Jumlah	Harga	Harga Total	UT	Nilai Kenaikan	Re-investasi tahun ke										sisa umur	Nilai Sisa
		(Satuan)	(Rp)	(Rp)	(Tahun)	1%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	(tahun)	(Rp)
14	mesin pres	1	182,500	182,500	5	1,825					191,625					200,750	4	146,000
Total (1-14)							2,525,000	2,662,710	6,280,940	2,714,920	5,415,375	6,581,010	2,675,000	2,819,340	6,646,820	13,769,800		11,104,917



