

## BAB V

## HASIL DAN PEMBAHASAN

## 5.1 Profil Masyarakat Pengolah Hasil Perikanan Desa Banyusangka.

Sebagian besar penduduk di Desa Banyusangka bermata pencaharian sebagai nelayan, dan juga mengolah hasil tangkapannya menjadi beberapa produk olahan ikan seperti ikan asin, ikan pindang, dan petis ikan. Persentase masyarakat yang terserap dibidang perikanan ini mencapai 90% sebagai nelayan tetap. Adapun perinciannya sebagai berikut :

Tabel 10. Profil Masyarakat Pengolah Hasil Perikanan di Desa Banyusangka

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Alamat
1.	Talia	P	22	SMA	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
2.	Anang	L	45	SMP	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
3.	Ningsih	P	38	SMA	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
4.	Irwan	L	45	SMA	Pengolah Ikan Asin	Arosbaya
5.	Nur Azizah	P	22	SMA	Pengolah Ikan Asin	Bancaran
6.	M. Kholid	L	30	SD	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
7.	Susi	P	39	SMA	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
8.	Sri Wahyu	P	34	SMP	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
9.	Endang	P	40	SMA	Pengolah Ikan Asin	Sebaneh
10.	Nur wakidan	P	38	SMP	Pengolah Ikan Asin	Sebaneh
11.	Listyawati	P	26	SMA	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
12.	Firmansyah	L	27	D1	Pengolah Ikan Asin	Banyusangka
13.	David	L	30	SMA	Pengolah Ikan Pindang	Arosbaya

14.	Sovi	P	29	SMA	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
15.	Amin Maskun	L	31	SMA	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
16.	Kamel	L	28	D1	Pengolah Ikan Pindang	Sebaneh
17.	Agung	L	30	SMK	Pengolah Ikan Pindang	Binoh
18.	Uca hadi	L	45	SMP	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
19.	Bagus Nova	L	38	SMK	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
20.	Achmad	L	33	SMA	Pengolah Ikan Pindang	Arosbaya
21.	Fadilla Puspita	P	26	S1	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
22.	Nur Afifah	P	45	SMA	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
23.	Listiya Surtiningsih	P	50	SD	Pengolah Ikan Pindang	Banyusangka
24.	Rofik	L	36	SMA	Pengolah Petis Ikan	Arosbaya
25.	Nova	L	29	SMA	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka
26.	Arie	L	25	D1	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka
27.	Anggit	P	29	S1	Pengolah Petis Ikan	Bancaran
28.	Vero	L	38	-	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka
29.	Iwan	L	45	-	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka
30.	Moh. Sueb	L	36	SMP	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka
31.	Robi Bagus	L	18	SD	Pengolah Petis Ikan	Binoh
32.	Feri	L	39	SMA	Pengolah Petis Ikan	Arosbaya
33.	Nabila R.N	P	28	SMA	Pengolah Petis Ikan	Banyusangka

(Sumber : Data Primer , 2014)

Dari tabel di atas mengenai profil masyarakat pengolah hasil perikanan di Desa Banyusangka, dapat dilihat bahwa sebagian besar pengolah ikan di desa tersebut berjenis kelamin laki-laki dan berusia antara 20 hingga 45 tahun. Disamping itu, mereka dominan lulusan SMA dan merupakan penduduk asli Desa Banyusangka. Tabel di atas juga menjelaskan jumlah pengolah dari masing-masing produk olahan ikan, yaitu: pengolah ikan asin sebanyak 12 orang, pengolah ikan pindang sebanyak 11 orang, dan pengolah petis ikan sebanyak 10 orang.

Dari hasil penelitian terhadap masyarakat nelayan Desa Banyusangka mengenai mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Banyusangka adalah nelayan kemudian mengenai kesetujuan bahwa hasil olahan mereka mampu memenuhi kebutuhan keluarga sebesar 73% dan cukup setuju sebanyak 27% data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 11 di bawah ini.

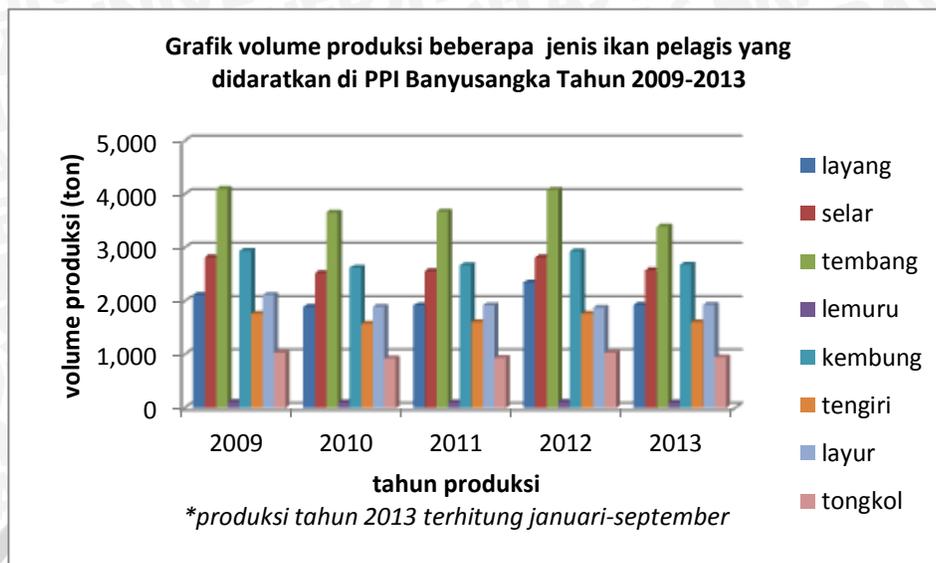
Tabel 11. Hasil Persepsi Responden Terhadap Hasil Olahan Ikan Mampu Untuk Memenuhi Kebutuhan Keluarga

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Hasil Tangkapan Masyarakat Nelayan Desa Banyusangka Mampu Untuk Memenuhi Kebutuhan Keluarga Tiap Harinya		
A. Setuju	24	73
B. Cukup Setuju	9	27
C. Tidak Setuju	0	0
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menandakan bahwa sebagian besar masyarakat Desa Banyusangka menyatakan hasil olahan mereka dapat memenuhi kebutuhan keluarga setiap harinya. Memang dari hasil tabel di atas menunjukkan bahwa hasil olahan mereka tiap harinya mampu untuk memenuhi kebutuhan keluarga mereka, namun bagaimana dengan modal yang dibutuhkan untuk meningkatkan hasil tangkapan yang mereka dapat, maka dari itu dilakukan penilaian terhadap masyarakat desa Banyusangka mengenai ketersediaan modal yang mereka miliki untuk dapat mengembangkan hasil tangkapan mereka.

Pada tahun 2014 sektor perikanan tangkap di Kabupaten Bangkalan memberikan nilai produksi sebesar Rp 203.220.304,00 dari total volume produksi sebesar 21.037 Ton yang artinya Kabupaten Bangkalan mampu memberikan angka produksi sekitar 5,35 % volume produksi perikanan tangkap di Jawa Timur yang mencapai 352.779 Ton. Dari total produksi tersebut, aktivitas purse seine menyumbangkan volume produksi 596 ton dari total 648 trip. Nilai produktifitas purse seine pada tahun 2014 yang dinyatakan dalam nilai *catch per unit of effort (CPUE)* mencapai 900 kg/trip dan dapat disimpulkan bahwa produktivitas purse seine merupakan yang tertinggi dibandingkan dengan nilai produktifitas alat tangkap lainnya yakni payang dengan nilai produktifitas senilai 191 kg/trip. Berikut grafik volume produksi perikanan pelagis kecil dalam kurun waktu lima tahun terakhir yang didaratkan di PPI Banyusangka :

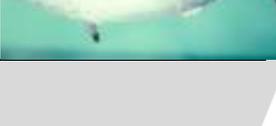


Sumber : DKP Kabupaten Bangkalan, 2013

#### 5.1.1 Jenis Ikan yang didaratkan di TPI Banyusangka

Sebagai Bahan Baku utama dalam usaha pengolahan jenis ikan yang didaratkan di TPI Banyusangka adalah ikan-ikan dari jenis pelagis kecil seperti jenis ikan layang (*Decapterus sp*), tembang (*Sardinella fibriata*), selar (*Selar crumenophthalmus*), dan ikan kembung (*Rastrelliger faughni*). Sementara variasi hasil sampingan adalah ikan tengiri (*Cybium commersoni*), tongkol (*Euthynnus affinis*), ikan cendro (*Tylosurus crocodilus*), cumi (*Loligo sp*), dan lainnya. Berikut tampilan biologis ikan yang didaratkan di TPI Banyusangka yang dinilai ekonomis di Banyusangka.

Tabel 11. Tampilan Biologis Tujuh Jenis Ikan yang didaratkan di TPI Desa Banyusangka

No	Nama local	Nama ilmiah	Tampilan biologis
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sesek (Madura)</li> <li>• Tembang (umum)</li> </ul>	<i>Sardinell fibriata</i>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banyar (Madura)</li> <li>• Kembung (umum)</li> </ul>	<i>Rastrelliger faughni</i>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Layang Bulus (Madura)</li> <li>• Layang ( umum)</li> </ul>	<i>Decapterus ruselli</i>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Layang kaban (Madura)</li> <li>• Layang (umum)</li> </ul>	<i>Decapterus kurroides</i>	
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceppe' (Madura)</li> <li>• Selar (umum)</li> </ul>	<i>Selar crumenophthalmus</i>	
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tengereh (Madura)</li> <li>• Tenggiri (umum)</li> </ul>	<i>Cybium commersoni</i>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tongkol (Madura/umum)</li> </ul>	<i>Euthynnus affinis</i>	

Kemudian dari jenis ikan-ikan tersebut merupakan bahan baku utama dalam usaha pengolahan Ikan Pindang, Ikan Asin dan Petis Ikan Di Desa Banyusangka Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.

### 5.1.2 Ikan Hasil Olahan Di Desa Banyusangka

ikan hasil tangkapan para nelayan yang didaratkan di PPI selain dijual sebagai ikan segar dan dikirim ke luar daerah oleh para nelayan sebagian besar juga diolah menjadi ikan olahan. Macam-macam olahan ikan yang ada di Desa Banyusangka antara lain:

## 1. Ikan Pindang

Pindang memiliki penampakan, cita rasa, tekstur, dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam, dan lama perebusan. Jenis-jenis ikan yang umum diolah dengan cara pemindangan adalah ikan-ikan pelagis seperti ikan layang, selar, japu, ikan tembang, lemuru, ikan kembung, tuna, cakalang, dan tongkol. Produk sampingan dari proses pengolahan pindang ikan adalah petis ikan.

Proses pengolahannya ikan yang telah dicuci bersih selanjutnya dilumuri garam dan diatur berlapis-lapis dalam besek yang sudah dialasi merang atau daun pisang kering. Selanjutnya ikan dibiarkan selama 1–3 jam supaya garam meresap. Besek dimasukkan ke dalam belanga yang berisi larutan garam yang mendidih sampai matang, diangkat, dan ditiriskan, lalu disimpan dan siap untuk dipasarkan.

## 2. Petis Ikan

Petis ikan, dari proses pemindangan menghasilkan limbah (hasil samping) dalam proses pengolahannya, yaitu berupa sisa rebusan ikan dalam bentuk air. Cairan selama ini dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan petis ikan. Petis ikan adalah produk yang berwarna hitam dengan aroma khas dan bertekstur lunak yang dapat memberi rasa sedap pada masakan.

Proses pembuatan petis sebagai berikut: Ekstrak ikan disaring terlebih dahulu, Irisan gula merah ditambahkan ke dalam ekstrak tersebut dengan perbandingan 500 gram gula untuk setiap 1 kg ekstrak. Campurkan gula dan ekstrak tersebut dijerang diatas api yang tidak terlalu besar. Sebelum campuran ekstrak ikan atau udang dan gula mengental, dilakukan

penyaringan kedua untuk membersihkan kotoran yang ada. Sementara itu, kita menyiapkan air tajin. Air tajin kemudian dicampurkan ke dalam adonan petis yang sedang direbus apabila campuran adonan tadi sudah agak mengental, ditambahkan garam secukupnya ke dalam adonan tersebut. Adonan tersebut dijerang sampai terbentuk pasta yang kental. Petis yang telah mengental diangkat sambil tetap diaduk dan dikipasi. Setelah dingin petis kemudian dimasukkan ke dalam botol dan dipasarkan. Komposisi gizi pada petis yang ada dipasaran sangat bervariasi tergantung dari bahan baku yang digunakan dan cara pembuatannya. Kandungan unsur gizi dalam petis udang dan petis ikan : Energi 151,0 kkal Air 56,0% Protein 20%, Lemak 0.2% Karbohidrat 24%, Kalsium 37(mg) Fosfor, 36 (mg), Besi 2.8 (mg) Sumber: Direktorat Gizi (1996) Ciri-ciri petis yang baik adalah berwarna cerah (tidak kusam), umumnya coklat kehitaman, berbau sedap, kental tetapi sedikit encer dari margarin. Petis yang terlalu liat dapat dicurigai terlalu banyak mengandung tepung kanji. Selain itu rasa dan bau ikan atau udang pada petis masih dapat dikenali dengan mudah serta teksturnya halus dan mudah dioleskan.

### 3. Ikan Asin

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu daging ikan yang diasinkan akan

bertahan lebih lama dan terhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat lalat dan beberapa jasad renik perusak lainnya.

Ikan dikumpulkan dalam suatu wadah dan lalu ditaburi atau direndam dalam larutan garam pekat. Ikan-ikan yang besar biasanya dibelah atau dipotong-potong lebih dulu agar garam mudah meresap ke dalam daging. Karena perbedaan kepekatan dan tekanan osmosis, kristal-kristal garam akan menarik cairan sel dalam daging ikan keluar dari tubuhnya. Sementara itu partikel garam meresap masuk ke dalam daging ikan. Proses ini berlangsung hingga tercapai keseimbangan konsentrasi garam di luar dan di dalam daging. Konsentrasi garam yang tinggi dan menyusutnya cairan sel akan menghentikan proses autolisis dan menghambat pertumbuhan bakteri dalam daging ikan. Setelah itu, ikan-ikan ini di jemur, direbus atau difermentasi untuk meningkatkan keawetannya.

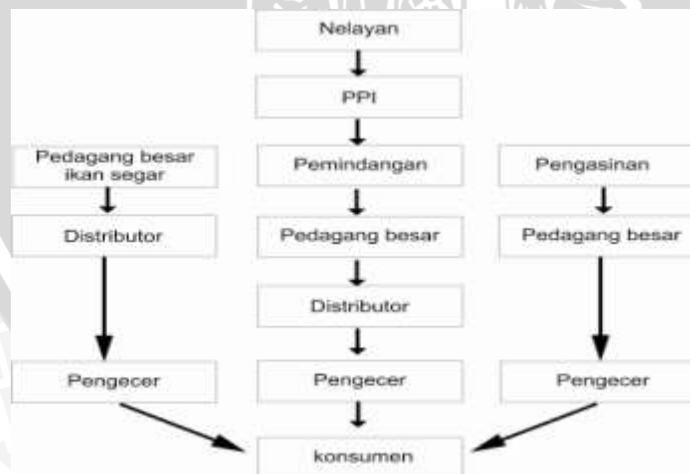
Dalam proses pengolahan ini masyarakat nelayan Desa Banyusangka masih menggunakan teknologi sederhana atau tergolong pengolahan tradisional. Seperti dalam proses pemindangan yang digunakan adalah kayu bakar. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa perilaku *Entrepreneur* dari masyarakat nelayan ada, yaitu kreatif kreatifan dalam memanfaatkan sumberdaya yang ada yang menghemat, tanpa harus membeli minyak tanah ke kota yang letaknya puluhan kilometer dari tempat tinggalnya.

Sifat kreatif yang dimiliki para nelayan *Entrepreneur* ini juga ditunjukkan dalam pemanfaatan limbah dari proses pemindangan yang dijadikan produk petis ikan. Ini merupakan salah satu bentuk contoh dari istilah "seorang wirausaha harus dapat merubah sampah menjadi emas". Hal itulah yang menjadikan para nelayan memiliki jiwa *Entrepreneur*.

### 5.1.3 Saluran Pemasaran

Hampir seluruh hasil tangkapan yang didaratkan di PPI Banyusangka dipasarkan dan didistribusikan untuk kebutuhan lokal. Tidak tersedianya *cold storage* terkadang menjadi hambatan utama baik bagi nelayan maupun pihak pedagang besar untuk mempertahankan nilai ekonomis khususnya bagi ikan yang dipasarkan dalam keadaan segar. Hal tersebut menjadikan alasan ketepatan dan kecepatan penanganan ikan hasil tangkapan sangat diprioritaskan guna menjaga nilai ekonomis ikan hasil tangkapan.

Hasil tangkapan setelah didaratkan akan melalui prosedur pelelangan dan selanjutnya mempertemukan nelayan sebagai penjual dan pembeli dalam satu atap TPI. Para pembeli ikan terdiri dari pedagang ikan segar, pengasin, pemindang dan pedagang yang akan menjualnya ke pasar lokal. Para pembeli/pedagang ikan di PPI Banyusangka tersebut berasal dari dalam dan luar daerah. Berikut alur pemasaran ikan hasil tangkapan yang didaratkan di PPI Banyusangka :



Gambar 3. Diagram alur pemasaran Desa Banyusangka

Dari diagram alur pemasaran hasil tangkapan di atas seharusnya ada promosi sehingga konsumen tidak berasal dari kawasan lokal saja tetapi sampai keluar daerah dan jangkauan pasar lebih luas.

## 5.2 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Masyarakat Dalam Berwirausaha

Perilaku masyarakat nelayan dalam Berwirausaha di Desa Banyusangka Kecamatan Tanjung Bumi Kabupaten Bangkalan di pengaruhi oleh dua faktor yakni faktor internal dan faktor eksternal.

### 5.2.1 Faktor Internal

#### A. Faktor Pendidikan

Dari hasil penelitian didapatkan hasil yang menyatakan setuju bahwa faktor pendidikan dianggap sebagai faktor yang penting dan berpengaruh terhadap rendahnya perilaku *Entrepreneur* masyarakat nelayan sebesar 22%, cukup setuju sebesar 67%, tidak setuju sebesar 11%, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 14 di bawah ini.

Tabel 14. Persepsi Masyarakat Tentang Pengaruh Faktor Pendidikan Terhadap Rendahnya Perilaku Wirausaha Masyarakat Nelayan

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Faktor Pendidikan Sebagai Faktor Penting dan Berpengaruh Terhadap Rendahnya Perilaku Wirausaha Masyarakat Nelayan		
A. Setuju	7	22
B. Cukup Setuju	22	67
C. Tidak Setuju	4	11
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menandakan bahwa faktor pendidikan dianggap sebagai faktor yang cukup penting dan cukup berpengaruh terhadap rendahnya perilaku *Entrepreneur* masyarakat nelayan. Maka dari itu SDM nelayan perlu memperhatikan pendidikan dan diharuskan kepada anak-anak nelayan agar bersekolah setinggi-tingginya agar mendapat ilmu yang bermanfaat.

### B. Ketersediaan Modal Untuk Mengolah Hasil Tangkapan

Dari hasil penelitian terlihat yang menyatakan kesetujuan terhadap terkendalanya para nelayan akan tingginya modal yang dibutuhkan untuk mengolah hasil tangkapan diperoleh hasil 70%, cukup setuju sebesar 25%, untuk tidak setuju sebesar 5%, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 15 di bawah ini.

Tabel 15. Hasil Persepsi Responden Terhadap Kendala Ketersediaan Modal Untuk Mengolah Hasil Tangkapan

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Terkendalanya Para Nelayan Akan Tingginya Modal Untuk Mengolah Hasil Tangkapan		
A. Setuju	23	70
B. Cukup Setuju	8	25
C. Tidak Setuju	2	5
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat nelayan Desa Banyusangka masih terkendala terhadap tingginya modal yang dibutuhkan untuk mengolah hasil tangkapan mereka agar mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi, maka dari itu dengan adanya KOPTANEL memfasilitasi peminjaman modal, agar mempermudah prosedur dan persyaratan agar para nelayan yang memerlukan modal yang lebih dapat terpenuhi sehingga kegiatan pengolahan hasil perikanan dapat lebih meningkat.

### C. Tingkat Pengetahuan Nelayan Tentang Pengolahan

Dari hasil penelitian pengetahuan masyarakat akan cara mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi tinggi didapatkan setuju sebanyak 25%, menyatakan cukup setuju sebanyak 67%, sedangkan tidak setuju 8%, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 16 di bawah ini.

Tabel 16. Hasil Persepsi Responden Terhadap Minimnya Pengetahuan Masyarakat Nelayan Desa Banyusangka Mengenai Mengolah Hasil Tangkapan

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Para Nelayan Desa Banyusangka Minim Pengetahuan Akan Cara Mengolah Hasil Tangkapan Ikan Menjadi Produk yang Lebih Bernilai Ekonomi Tinggi		
A. Setuju	8	25
B. Cukup Setuju	22	67
C. Tidak Setuju	3	8
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menandakan bahwa rendahnya pengetahuan nelayan tentang pengolahan juga ikut mempengaruhi minimnya variasi produk olahan yang lebih bernilai ekonomi lebih tinggi. Karena selama ini pengolahan di Desa Banyusangka masih tradisional dan juga masih tergantung dengan cuaca (pengeringan) dan juga perlu adanya inovasi sehingga produk yang diciptakan bervariasi. Produk olahan harus ada standarisasi produk yaitu dikemas sehingga lebih menarik, ada tanggal kadaluwarsa (*Expired*). Dari hal itulah patut diketahui bahwa seberapa pentingnya dan berpengaruhnya faktor pendidikan terhadap *Mindset Entrepreneur* masyarakat Desa Banyusangka.

## 5.2.2 Faktor Eksternal

Beberapa faktor yang mempengaruhi wirausaha pengolahan hasil perikanan masyarakat nelayan selain faktor internal juga meliputi faktor eksternal antara lain.

### A. Keberadaan Konsumen

Keberadaan konsumen secara tidak langsung juga mempengaruhi minat penjual dalam menjual produk. Karena bagaimanapun penjual menjual produk sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen. Berikut hasil penilaian responden mengenai seberapa penting pengaruh keberadaan konsumen terhadap pola perilaku *Entrepreneur*.

Dari hasil penelitian didapatkan hasil sebesar 76% menyatakan tidak setuju bahwa adanya ketakutan para nelayan akan rendahnya minat konsumen terhadap hasil olahan ikan, sedangkan 12% menyatakan sangat tidak setuju, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 17 di bawah ini.

Tabel 17. Hasil Persepsi Responden Mengenai Pengaruh Keberadaan Konsumen Terhadap Pola Perilaku *Entrepreneur* Masyarakat Nelayan.

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Adanya ke Khawatiran Para Nelayan Akan Rendahnya Minat Konsumen Terhadap Hasil Olahan Ikan		
A. Setuju	0	0
B. Cukup Setuju	4	12
C. Tidak Setuju	25	76
D. Sangat Tidak Setuju	4	12
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada ke-khawatiran para nelayan akan rendahnya minat konsumen terhadap hasil olahan ikan karena setiap ikan yang ada pasti habis terjual, jadi dapat disimpulkan bahwa minat konsumen tinggi. Maka dari itu nelayan harus lebih meningkatkan produksi dan memperluas pasar agar

permintaan semakin tinggi dan juga dapat men-sejahterakan ekonomi masyarakat nelayan Desa Banyusangka.

## B. Ketersediaan Hasil Tangkapan

Ketersediaan ikan hasil tangkapan juga ikut mempengaruhi penjual dalam mempertahankan kontinuitas produk yang dijual. Sehingga manajemen ketersediaan ikan hasil tangkapan tak kalah penting untuk diperhatikan.

Dari hasil penelitian didapatkan hasil sebesar 79% menyatakan cukup setuju mengenai ketersediaan ikan hasil tangkapan yang terbatas menjadi pertimbangan para nelayan untuk mengolah hasil tangkapan, sebesar 21% menyatakan setuju, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 18 di bawah ini.

Tabel 18. Hasil Persepsi Responden Mengenai Pengaruh Ketersediaan Ikan hasil tangkapan Terhadap Pola Perilaku *Entrepreneur* Masyarakat Nelayan.

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Ketersediaan Ikan Hasil Tangkapan yang Terbatas Menjadi Faktor Pertimbangan Para Nelayan Untuk Mengolah Hasil Tangkapan		
A. Setuju	7	21
B. Cukup Setuju	26	79
C. Tidak Setuju	0	0
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data primer, 2015

Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan ikan hasil tangkapan yang terbatas cukup mempengaruhi dan menjadi bahan pertimbangan para nelayan untuk mengolah hasil tangkapan yang mereka dapat. Sehingga untuk dapat mengolah berbagai macam hasil tangkapan yang didapat nelayan perlu melaut lebih lama demi mendapatkan ikan hasil tangkapan yang lebih banyak.

### C. Tinggi Rendahnya Permintaan

Tinggi rendahnya permintaan dari pasar maka akan mempengaruhi seberapa variatif dan banyaknya jumlah produk yang dipasarkan. Sehingga minimnya permintaan juga akan mempengaruhi rendahnya variasi produk yang dijual dan terbatasnya produk yang dipasarkan.

Dari hasil penelitian didapatkan hasil bahwa 8% menyatakan cukup setuju mengenai permintaan pasar akan hasil olahan perikanan masih rendah, 25% menyatakan setuju, 67% menyatakan tidak setuju, data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 19 di bawah ini.

Tabel 19. Hasil Persepsi Responden mengenai Pengaruh Permintaan Pasar Akan Hasil Olahan Perikanan Masyarakat Nelayan.

Uraian	Jumlah	
	Responden (Orang)	Persentase (%)
Permintaan Pasar Akan Hasil Olahan Perikanan		
A. Setuju	8	25
B. Cukup Setuju	3	8
C. Tidak Setuju	22	67
D. Sangat Tidak Setuju	0	0
Jumlah	33	100

Sumber: Data Primer, 2015

Hal ini menunjukkan bahwa permintaan pasar akan hasil olahan perikanan sangat tinggi. Sehingga masyarakat Desa Banyusangka harus bisa menyeimbangkan atau memenuhi permintaan konsumen guna menciptakan iklim usaha yang bersih, berkelanjutan, dan menjunjung tinggi asas kebermanfaatan.

## 5.2 Profitabilitas Usaha yang Meliputi (Modal, Biaya, Pendapatan, Keuntungan, Payback Periode, Rentabilitas, BEP dan Revenue Cost Ratio)

### 5.2.1 Keadaan Usaha Pengolahan Ikan di Desa Banyusangka

Produksi ikan hasil tangkapan yang didaratkan sekitar 40% berupa ikan asin yang sudah digarami dikapal atau ditempat pengolahan tradisional selanjutnya dijemur menjadi ikan asin kering, selebihnya berupa ikan segar atau basah (diawetkan dengan es) diolah menjadi ikan pindang serta untuk pengolahan lainnya (sebagai petis ikan). Umumnya lokasi pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang terletak di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi. Berikut ini dapat dilihat pada Tabel data produksi hasil olahan menurut cara perlakuan di Desa Banyusangka selama 10 tahun terakhir 2004 – 2013.



Tabel 20 : Produk Ikan Hasil Olahan Menurut Cara Perlakuan di TPI Desa Banyuwangi

NO	TAHUN	JENIS OLAHAN			JUMLAH TOTAL (ton)
		Petis Ikan (ton)	Ikan pindang (ton)	Ikan asin (ton)	
1	2004	76.394	6.330	5.671	88.395
2	2005	82.559	10.895	9.555	103.009
3	2006	74.471	8.840	8.670	91.981
4	2007	59.526	10.200	11.375	81.101
5	2008	57.104	9.950	12.380	79.434
6	2009	43.215	17.850	20.150	81.215
7	2010	39.263	9.816	16.359	65.438
8	2011	30.890	7.723	26.491	65.103
9	2012	36.836	6.886	28.191	71.913
10	2013	27.043	4.772	19.946	51.761
	R (%)	-10%	4%	20%	-5%

Sumber : DKP Kabupaten Bangkalan Tahun,2014

Dari tabel 20 tersebut terlihat bahwa dalam kurun waktu 10 tahun terakhir (tahun 2004 - 2013) terjadi fluktuasi kenaikan atau penurunan produk ikan hasil olahan pemindangan, pengasinan dan pengolahan petis ikan. Hal ini terlihat bahwa untuk petis ikan terjadi rata-rata penurunan pertahun -10%, ikan pindang naik 4% dan ikan asin naik 20% walaupun secara keseluruhan jumlah produk petis ikan jauh lebih besar dari produk ikan pindang dan ikan asin, hal ini terlihat misalnya pada tahun 2013 produk petis ikan sebesar 27.043 ton (52%), ikan asin 19.946 ton (39%) dan ikan pindang sebesar 4.772 ton (9%).

Untuk mengetahui produk ikan hasil olahan secara bulanan pada tahun 2014 tersaji dalam Tabel 21 berikut ini:

Tabel 21: Produk Ikan Hasil Olahan Menurut Cara Perlakuan di TPI Desa Banyusangka Setiap Bulan Pada Tahun 2014

NO	BULAN	JENIS OLAHAN			JUMLAH TOTAL (ton)	Harga rata-rata per kg (Rp)
		PETIS (ton)	PINDANG (ton)	ASIN (ton)		
1	Januari	2.266	400	1.706	4.372	3.748
2	Februari	1.216	215	1.032	2.462	4.259
3	Maret	2.256	398	1.140	3.794	3.652
4	April	1.065	188	1.164	2.417	4.091
5	Mei	1.061	187	596	1.845	4.267
6	Juni	1.861	328	1.806	3.996	3.630
7	Juli	2.157	381	2.273	4.811	3.088
8	Agustus	3.159	558	2.606	6.323	2.471
9	September	2.739	483	2.218	5.440	2.744
10	Oktober	3.488	615	1.539	5.642	3.202
11	November	3.651	644	1.912	6.208	3.026
12	Desember	2.123	375	1.954	4.452	2.542
	Jumlah	27.043	4.772	19.946	51.761	3.218

Sumber : DKP Kabupaten Bangkalan, 2014

Dari tabel 21 tersebut terlihat bahwa musim penangkapan ikan di Banyusangka terjadi antara juli sampai november, karena pada bulan-bulan tersebut terjadi kenaikan produksi bila dibandingkan bulan-bulan lainnya selain itu jenis olahan petis ikan mendominasi yaitu 27.042 ton (52,2 %) dari usaha pengolahan

yang ada di Desa Banyusangka, kemudian diikuti oleh usaha pengolahan ikan asin yaitu 19.946 ton (38,5 %) berikutnya ikan pindang yaitu 4.772 ton (9,3 %).

Perkembangan pengusaha pengolahan hasil perikanan laut secara tradisional (usaha pengolahan petis ikan, ikan asin dan ikan pindang) dalam kurun waktu lima tahun terakhir (2010 - 2014) dapat dilihat pada Tabel 22 berikut ini :

Tabel 22: Jumlah Pengusaha, Tenaga Kerja pada Jenis Pengolahan di Desa Banyusangka Tahun 2010 - 2014.

No	Jenis Pengolahan	2010		2011		2012		2013		2014	
		Pengusaha (Orang)	Tenaga kerja (Orang)								
1	Petis Ikan	14	420	9	390	9	400	10	420	10	420
2	Ikan Pindang	14	450	11	420	10	500	11	530	11	550
3	Ikan Asin	15	500	28	600	31	550	30	550	30	525

Sumber : TPI Banyusangka,2014

Dari tabel 22 tersebut terlihat bahwa jumlah pengusaha pengolah petis ikan dan ikan pindang selama kurun waktu 5 tahun terakhir (tahun 2010-2014) cenderung menurun, sedang pengusaha pengolah ikan asin menunjukkan kenaikan. Hal ini disebabkan karena usaha pengolahan petis ikan dan ikan pindang mengandung resiko yang cukup tinggi sehingga siklus pemasarannya harus cepat dan jelas. Berbeda dengan usaha pengolahan ikan asin karena umur teknis hasil olahan tersebut relatif lebih tahan lama (2 - 3 bulan), serta pemasarannya cukup mudah.

### 5.2.2 Modal

Modal yang digunakan terdiri dari modal tetap atau investasi dan modal kerja (biaya operasional). Modal investasi digunakan untuk membeli: tanah, bangunan dan alat-alat untuk usaha pengolahan ikan (petis ikan, ikan pindang, dan ikan asin); sedang modal kerja (biaya operasional) digunakan untuk membeli/membayar: bahan baku (ikan), bumbu-bumbu (pengolahan), tenaga kerja, kemasan, telepon dan listrik serta biaya transportasi.

Modal investasi rata-rata untuk usaha pengolahan petis ikan, ikan pindang, dan ikan asin dapat dilihat pada Tabel 23 di bawah ini.

Tabel 23 : Modal Investasi Rata-rata Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin di Desa Banyusangka Tahun 2015.

No	Jenis Usaha	Jumlah Pengusaha (Orang)	Modal Investasi (Rata-rata)
1	Pengolah Petis Ikan A	3	123.233.330
2	Pengolah Petis Ikan B	7	218.842.860
3	Pengolah Ikan Pindang A	8	122.062.500
4	Pengolah Ikan Pindang B	3	209.365.000
5	Pengolah Ikan Asin A	7	120.132.890
6	Pengolah Ikan Asin B	5	232.009.090

Sumber : Data primer yang diolah

Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

Dari tabel 23 di atas terlihat. pada model investasi untuk masing-masing usaha pengolahan ikan berbeda, hal ini disebabkan karena tanah bangunan dan peralatan

yang digunakan juga berbeda dan sangat bervariasi. Investasi terbesar pada usaha pengolah ikan asin B sebesar Rp. 232 009 090,- dan terkecil pada usaha pengolah ikan asin A sebesar Rp. 120132 890,-.

Sedang modal kerja adalah modal yang digunakan untuk kegiatan operasional usaha pengolahan hasil perikanan tersebut. Selain itu modal yang digunakan bila dilihat siklus perputarannya cukup tinggi karena siklus pembayarannya diperhitungkan per 1 minggu yaitu 2-4 hari setelah pengiriman barang baru dilakukan pembayaran dengan perputaran yang cepat, maka para pengusaha akan mampu mengembalikan modal (baik modal investasi maupun modal kerja) yang relatif singkat, berikut sajian dapat dilihat pada Tabel 24 di bawah ini.

Tabel 24 : Modal Kerja Rata-rata Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin di Desa Banyusangka Tahun 2014.

No	Jenis Usaha	Modal Kerja (Rp)
1	Pengolah Petis Ikan A	97.612.292
2	Pengolah Petis Ikan B	177.519.322
3	Pengolah Ikan Pindang A	34.595.362
4	Pengolah Ikan Pindang B	85.467.721
5	Pengolah Ikan Asin A	47.755.085
6	Pengolah Ikan Asin B	70.984.633

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

Dari tabel 24 tersebut terlihat bahwa modal kerja terendah pada usaha pengolahan ikan pindang A sebesar Rp.34.595.362 perminggunya dan terbesar pada usaha pengolahan petis ikan B sebesar Rp. 177 519 322,- perminggu, hal ini karena produk ikan pindang A perminggunya: 682.456 Kg (6.822,6 ton), sedang Petis Ikan B produk perminggunya 27.963 kg (27.963 ton).

Untuk mengetahui jumlah modal baik modal investasi maupun modal Kerja dapat dilihat pada Tabel 25 berikut ini :

Tabel 25: Jumlah Modal Rata-rata Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin di Desa Banyusangka Tahun 2015.

No	Jenis Usaha	Modal		Jumlah Modal (Rp)
		Investasi (Rp)	Kerja (Rp)	
1	Pengolah Petis Ikan A	123.233.330	97.612.292	220.845.622
2	Pengolah Petis Ikan B	218.842.860	177.519.322	396.362.182
3	Pengolah Ikan Pindang A	122.062.500	34.595.362	155.657.862
4	Pengolah Ikan Pindang B	209.365.000	85.467.721	294.832.721
5	Pengolah Ikan Asin A	120.132.890	47.755.085	167.887.975
6	Pengolah Ikan Asin B	232.009.090	70.984.633	302.993.723

Sumber : Data Primer yang diolah

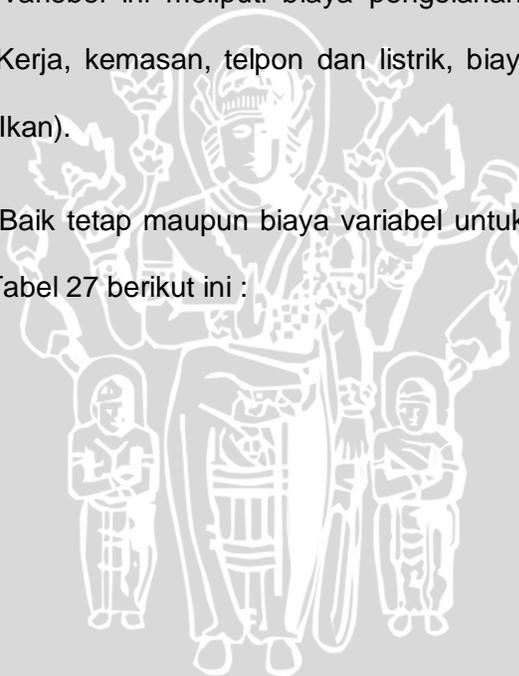
Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

### 5.2.3 Biaya

Biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin terdiri dari biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variabel cost), Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap tidak ditambah atau berkurang dengan adanya perubahan jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap meliputi penyusutan (bangunan dan peralatan semi permanen) dan biaya pemeliharaan (bangunan, alat-alat untuk produksi). Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya tidak tetap atau berubah-ubah sesuai dengan banyak /sedikitnya jumlah produksi yang dihasilkan; biaya variabel ini meliputi biaya pengolahan (garam, es, H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, Bahan Bakar) Tenaga Kerja, kemasan, telpon dan listrik, biaya transportasi serta pembelian bahan baku (Ikan).

Biaya Rata-rata Baik tetap maupun biaya variabel untuk usaha pengolahan ikan dapat dilihat pada Tabel 27 berikut ini :



Tabel 27: Jumlah Biaya Tetap Rata-rata, Biaya Variabel Rata-rata, Total Biaya Rata-rata Pada Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin Selama Satu Tahun.

No	Jenis Biaya	Pengolahan Petis Ikan		Pengolahan Ikan Pindang		Pengolahan Ikan Asin	
		A	B	A	B	A	B
I	Biaya Tetap						
	1. Biaya Penyusutan	15.178.670	24.487.687	77.877,17	87.478,62	26.020.370	44.529.770
	2. Biaya Perawatan	5.771.330	10.303.313	10.285,50	16.480,73	4.611.750	29.872.077
	Total Biaya Tetap	20.950.000	34.795.000	88.162.670	103.659.350	30.632.120	74.401.847
II	Biaya Variabel						
	1. Biaya Pengolahan	105.278.330	190.858,57	59.370.040	153.154,67	68.057,89	101.720,15
	2. Biayas Kemasan	58.760.000	106.525,71	56.854.690	146.637,5	31.494,74	47.141,82
	3. Tenaga Kerja	29.380.000	53.262,86	51.512.500	77.523,33	79.026,32	91.000
	4. Telepon & Listrik	36.300.000	7.388,57	5.548.750	13.033,33	6.524,21	7.620
	5. Transportasi	140.000.000	253.634,29	179.562.500	372.666,67	68.896,58	103.122,73
	6. Pembelian Bahan Baku (ikan)	3.564.773.330	6.489.080	1.030.965.000	2.659.026,67	1.681.387,47	2.488.781,82
	Total Biaya Variable	3.904.491.670	7.100.750	1.383.814.480	3.422.042.170	1.935.389.210	2.839.936,52
	Jumlah Total I + II	3.925.441.670	7.135.545.000	1.471.977.150	3.525.701.500	1.966.021,33	2.914.283,67

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

Pada tabel 27 tersebut menunjukkan bahwa biaya rata-rata untuk usaha pengolahan petis ikan, ikan pindang dan ikan asin setiap tahunnya terdapat perbedaan yang sangat mencolok dimana biaya terbesar adalah pada pengolah petis ikan B sebesar Rp. 7.135.545.000 hal ini sesuai dengan besarnya produk yang

dihasilkan yaitu mencapai 1.118,520 ton sedang biaya terkecil pada usaha pengolahan ikan pindang A sebesar Rp. 1.471.977.150 dengan produk yang dihasilkan sebesar 272.902,5 kg (272,902 ton).

#### 5.2.4 Pendapatan

Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolah ikan secara tradisional (Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin) adalah produk dan masing-masing usaha pengolahan tersebut yang masing-masing telah mengalami penyusutan sebesar 10% untuk petis ikan dan ikan pindang serta 30% untuk ikan asin. Pendapatan rata-rata usaha pengolahan petis ikan, ikan pindang dan ikan asin pertahun dapat dilihat pada Tabel 26 berikut ini :

Tabel 26: Produksi, Harga per Kg dan Pendapatan Rata-rata Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin di Desa Banyusangka Tahun 2014.

No	Jenis Usaha	Produksi (Kg)	Harga Per Kg (Rp)	Pendapatan Rata-rata (Rp)
1	Pengolah Petis Ikan A	616.980,00	6.700	4.133.766.000
2	Pengolah Petis Ikan B	1.118.520,00	6.700	7.494.084.000
3	Pengolah Ikan Pindang A	272.902,50	5.800	1.582.834.500
4	Pengolah Ikan Pindang B	703.860,00	5.700	4.012.002.000
5	Pengolah Ikan Asin A	393.684,21	5.295	2.083.940.000
6	Pengolah Ikan Asin B	589.272,73	5.300	3.123.145.450

Sumber : Data Primer yang diolah

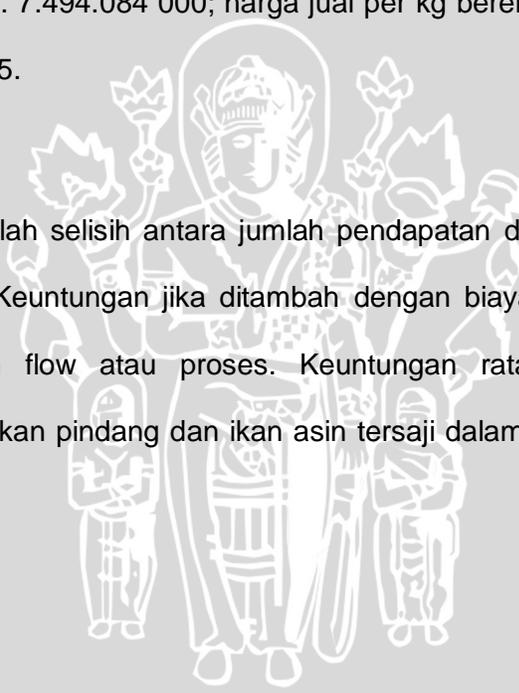
Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

Dari tabel 26 tersebut, menunjukkan bahwa rata-rata harga ikan per Kg tertinggi adalah petis ikan yaitu sebesar Rp.6.700,- dan terendah pada ikan asin A yaitu Rp.5.295,- sedang produksi tertinggi pada petis ikan B sebesar 1.118.520 Kg atau 1.118,520 ton dengan harga jual per Kg Rp.6700,- dan produksi terendah pada ikan pindang A sebesar 272 902,5 Kg atau 272.902,5 ton: Hal ini menunjukkan bahwa petis ikan lebih disenangi dari jenis ikan olahan yang lain. Pendapatan rata-rata setiap tahun terendah pada jenis usaha pengolah ikan pindang A sebesar Rp. 1.582.834.500 harga jual per Kg Rp.5800,- dan tertinggi pada usaha pengolahan petis ikan B sebesar Rp. 7.494.084 000; harga jual per kg berendah pada ikan asin A yaitu sebesar Rp. 5295.

### **5.2.5 Keuntungan**

Keuntungan adalah selisih antara jumlah pendapatan dengan jumlah biaya dari suatu unit usaha. Keuntungan jika ditambah dengan biaya penyusutan sama dengan arus kas/cash flow atau proses. Keuntungan rata-rata pada usaha pengolahan petis ikan, ikan pindang dan ikan asin tersaji dalam Tabel 28 berikut di bawah ini:



Tabel 28: Pendapatan, Total Biaya, Keuntungan, dan Arus Kas, Rata-rata Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin Selama Satu Tahun

No	Uraian	Usaha Pengolahan (Rp 000)					
		Petis Ikan		Ikan Pindang		Ikan Asin	
		A	B	A	B	A	B
1	Pendapatan	4.133.766,00	7.494.084	1.582.834,50	4.501.202,00	2.083.940,00	3.123.145,45
2	Total Biaya	3.856.888,16	6.984,345	1.471.977,15	2.525.701,52	1.940.835,52	2.908.082,66
3	Keuntungan	276.878,84	509.739	110.858,35	486.500,48	117.468,67	215.062,79
4	Arus Kas / Cash Flow	223.769,67	383.028,687	188.804,65	573.788,10	144.486,37	242.762,45

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

Data dari tabel 28 tersebut menunjukkan bahwa keuntungan rata-rata sangat ditentukan oleh besarnya pendapatan rata-rata dan total biaya rata-rata. Keuntungan rata-rata tertinggi terlihat pada usaha pengolahan petis ikan B kemudian ikan pindang B dan baru ikan asin B. Hal ini terjadi karena harga jual petis ikan jauh lebih besar dari ikan pindang dan ikan asin, selain petis ikan lebih disukai oleh konsumen dan cepat laku terjual di pasaran, sedang ikan pindang hanya konsumen tertentu yang menyukainya, apalagi ikan asin dibutuhkan dalam jumlah sedikit karena rasa asinnya. Namun perlu diketahui bahwa umur produk petis ikan dan ikan pindang sangat terbatas bila tidak terjual semua harganya turun drastis, sedang ikan asin umur teknisnya relatif lebih lama (tahan beberapa hari/bulan).

Tabel 29: Hasil Arus Kas (Cash Flow), RU, PP, BEP dan R/C Ratio Usaha Pengolahan Petis Ikan, Ikan Pindang dan Ikan Asin di Desa Banyusangka tahun 2014.

No	Uraian	Usaha Pengolahan (Rp 000)					
		Petis Ikan		Ikan Pindang		Ikan Asin	
		A	B	A	B	A	B
1	Arus Kas (Cash Flow)	223.769.670	383.028.687	188.804.650	573.788.100	144.486.370	242.762.450
2	Rentabilitas (RU%)	169,834%	163,834%	90,821%	232,274%	97,782%	92,696%
3	Payback Periode (PP)	0,551	0,571	0,65	0,365	0,831	1,606
4	Break Even Point (BEP) (Rp)	377.477,48	701.373.667	701.373.667	705.165.714	537.282.807	818.630,97
5	Revenue Cost (R/C Ratio)	1,053	1,0753	1,0753	1,138	1,074	1,074

Sumber : Data Primer yang diolah

Keterangan : Pengolah A Produksinya < 60 ton perbulan

Pengolah B Produksinya > 60 ton perbulan

### 5.2.6 Arus Kas (Cash Flow)

Arus Kas (Cash Flow) untuk usaha pengolahan petis ikan A adalah Rp.233.769.670 dan petis ikan B adalah Rp.383.028.687 sedang Cash Flow untuk usaha pengolahan ikan pindang A adalah Rp.188.804.650 dan ikan pindang B adalah Rp.573.788.100 serta Chas Flow untuk usaha pengolahan ikan asin A Rp.146 846 370 dan ikan asin B adalah Rp. 242 762 450.

Dari data tersebut Cash Flow yang tertinggi pada usaha pengolahan ikan pindang B dan terendah pada usaha pengolahan ikan asin A. Laporan Cash Flow ini sangat penting bagi manajemen yaitu untuk memeriksa neraca keuangan jangka pendek (dalam waktu satu tahun).

### 5.2.7 Rentabilitas Ekonomi (RE)

Dari hasil analisis diperoleh data Rentabilitas Ekonomi (RE) untuk usaha pengolahan ikan pindang B yang tertinggi 232,27% dan ikan pindang A 90,82% yang terendah; sedang RE untuk usaha pengolahan petis ikan A 169,26%, petis ikan B 163,83% serta RE untuk usaha pengolahan ikan asin A 97,78% dan ikan asin B 92,696%. Menurut Gito Sudarmo (1992), bahwa suatu usaha dikatakan layak apabila RE nya lebih besar dari tingkat bunga Bank (kredit). Dengan demikian maka ketiga usaha tersebut (usaha pengolahan petis ikan, ikan pindang dan ikan asin) adalah layak karena RE nya lebih besar dari tingkat bunga kredit (suku bunga bank) yaitu 18% pertahun (sumber : BNI 1946).

### 5.2.8 Payback Periode (PP)

Periode yang di perlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi (Payback Periode / PP) masing-masing usaha pengolah petis ikan A adalah 0,55 (6,6 bulan), petis ikan B adalah 0,57 (6;85-bulan); ikan pindang A: 0,65 (7,8 bulan); dan pindang B: 0,35 (4,2 bulan); ikan asin A adalah 0,83 (9,96 bulan) dan ikan asin B adalah 1,606 (1 tahun 7,3 bulan). Menurut Gito Sudarmo (1992), bahwa suatu usaha dikatakan layak apabila PP nya lebih cepat dari pada batas waktu maksimum yang ditentukan. Dengan demikian usaha ketiga jenis usaha tersebut adalah layak karena PP nya lebih cepat dari pada batas maksimum yang ditentukan (8 tahun). Perlu diketahui bahwa PP yang paling kecil (paling cepat) adalah pada usaha pengolah ikan pindang B yaitu 4,2 bulan sedangkan PP yang paling besar (paling lama) adalah pada usaha pengolah ikan asin B yaitu 1 tahun 7,3 bulan.

### 5.2.9 Break Even Point (BEP)

Menurut Rahardi F, Kristiawati R dan Nazaruddin (2001), BEP digunakan untuk menentukan batas minimum volume penjualan agar suatu perusahaan tidak rugi. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa BEP dalam waktu satu tahun untuk usaha pengolahan petis ikan A adalah Rp. 377.377.480, petis ikan B adalah Rp. 727.928.870, usaha pengolahan ikan pindang A adalah Rp. 701.373.667, ikan pindang B adalah Rp.705.165.714 serta usaha pengolah ikan asin A adalah Rp.537.282.807 dan ikan asin B adalah Rp. 818.639.970.

Dan data tersebut BEP terkecil yaitu pada usaha pengolah petis ikan A dan terbesar pada usaha pengolah ikan asin B. Selain itu BEP dapat dipaksa untuk merencanakan tingkat keuntungan yang dikehendaki dan sebagai pedoman dalam mengendalikan operasi yang sedang berjalan (Rahardi F, Kristiawati R dan Nazaruddin, 2001).

### 5.2.10 Revenue Cost (R / C Ratio)

R/C ratio dari masing-masing usaha pengolah petis ikan A adalah 1,053; petis ikan B: 1,05 dan usaha pengolah ikan pindang A 1,075; ikan pindang B: 1,138 serta pada usaha pengolah ikan asin A maupun B, R/C rasionya sama yaitu 1,074. Dari ketiga jenis usaha tersebut R/C rasionya  $> 1$ . Berarti ketiga jenis usaha (Ikan Asin, Petis Ikan, Ikan Pindang) tersebut ekonomis menghasilkan keuntungan dan layak untuk dikembangkan.

### 5.3 Kontribusi Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Terhadap Pendapatan Rumah Tangga

Ikan asin, ikan pindang dan petis ikan adalah suatu produk hasil perikanan yang mempunyai nilai ekonomis, dan telah banyak memberikan kontribusi bagi perekonomian masyarakat nelayan Desa Banyusangka, karena selain mudah dalam pengolahan, harganya cukup tinggi, biaya produksinya tidak terlalu besar dan mudah untuk dipasarkan.

Desa Banyusangka Kecamatan Tanjung Bumi merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat di Kabupaten Bangkalan yang memiliki potensi dibidang pengolahan. Salah satu pengolahan yang ada adalah ikan asin, ikan pindang dan petis ikan, hal ini dapat dilihat dari data bahwa pada tahun 2015 Kabupaten Bangkalan memproduksi ikan sebesar 559.62 ton.

Desa Banyusangka Kecamatan Tanjung Bumi merupakan penghasil ikan asin dan ikan pindang terbesar setelah Kecamatan Tlangoh yaitu sebesar 120.31 ton. (DKP Bangkalan .2015). Ikan asin, Ikan pindang dan petis ikan yang dihasilkan nelayan di Desa Banyusangka memiliki potensi pasar yang cukup bagus.

Penjualan tidak hanya dilakukan di daerah setempat tetapi juga dijual di kota Bangkalan, Sampang, Sumenep dan Pamekasan, disamping itu biaya produksi yang dikeluarkan juga terbilang murah sehingga usaha pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang ini dapat mencukupi kebutuhan ekonomi keluarga, pengolahan ikan yang digunakan masih sederhana dan proses pengolahannya yang masih bersifat tradisional.

Dengan adanya usaha pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang yang dilakukan nelayan di Desa Banyusangka usaha ini dapat memberikan kontribusi terhadap pendapatan rumah tangga nelayan, dalam memenuhi kebutuhannya.

### 5.3.1 Kegiatan Produksi Pengolahan Ikan Asin, Petis Ikan dan Ikan Pindang

Kegiatan produksi pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang di Desa Banyusangka bergantung pada musim, bagi nelayan yang hanya melakukan pengolahan ikan asin, ikan pindang, petis ikan sebagai usaha sampingan kegiatan pengolahan dilakukan kurang lebih dari 2 bulan, dan jumlah produksi tergantung pada hasil tangkapan.

Sedangkan untuk nelayan yang menjadi usaha ikan asin, petis ikan dan ikan pindang ini sebagai usaha pokok, pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang dilakukan setiap bulan. Jumlah produksi dapat dilihat pada Tabel 30 berikut.

Tabel 30. Produksi Ikan Asin, Petis Ikan dan ikan Pindang Rata-rata Nelayan Pengolahan di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi.

No	Jenis Usaha	Produksi (Kg)
1	Berkala *)	1.085
2	Musiman **)	325

Sumber: Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim

\*\*\*) Pengolahan yang di lakukan pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 30 terlihat bahwa jumlah produksi nelayan yang melakukan pengolahan yang tidak bergantung pada musim ikan dimana pengolahannya dilakukan setiap bulan adalah sebesar Rp.1.085 dan jumlah produksi nelayan yang melakukan pengolahan dan bergantung pada musim ikan adalah sebesar 325 kg. Adanya unsur-unsur produksi yang bersifat tetap dan tidak tetap dalam jangka pendek mengakibatkan munculnya dua kategori biaya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang yaitu biaya yang besarnya tidak tergantung pada jumlah produksi seperti biaya penyusutan, biaya perawatan. Untuk lebih jelasnya biaya tetap yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 31 berikut.

Tabel 31. Rata-Rata Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin, Petis Ikan dan Ikan Pindang di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan

No	Jenis Biaya	Musiman **) (Rp)	Berkala *) (Rp)
1	Penyusutan peralatan	223.667	144.113
2	Perawatan	240.000	40.000
<b>Jumlah</b>		<b>463.667</b>	<b>164.113</b>

Sumber: Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*\*) Pengolahan yang di lakukan pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 31 terlihat bahwa biaya tetap yang dikeluarkan nelayan yang melakukan pengolahan secara berkala atau pengolahan yang tidak bergantung pada musim adalah sebesar Rp.463.667. Biaya penyusutan peralatan terdiri dari dan biaya yang dikeluarkan nelayan yang melakukan pengolahan saat musim adalah sebesar Rp.164.113. Hal ini berarti pengolahan secara berkala mengeluarkan biaya lebih besar dari pengolahan musiman.

Biaya tidak tetap yang dikeluarkan nelayan pengolah ikan asin yaitu biaya yang dikeluarkan dari biaya garam, bahan baku, tenaga kerja. Adapun biaya tidak tetap yang dikeluarkan nelayan pengolah ikan asin, petis ikan dan ikan pindang yaitu sebesar dapat dilihat pada Tabel 32 di bawah ini:

Tabel 32. Rata-rata Biaya Tidak Tetap Usaha Pengolahan Ikan Asin, Ikan Pindang, dan Petis Ikan di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.

No	Jenis Biaya	Musiman **) (Rp)			Berkala *) (Rp)		
		Satuan	Harga (Rp)	Jumlah(Rp)	Nilai (kg)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Garam (Kg)	325	2.500	812.500	1085	2.500	2.712.500
2	Bahan Baku	975	3.000	2.925.000	3.255	4.500	14.647.500
3	Tenaga kerja (Rp)	1	-	1.542.857	1	-	2.640.00
	Jumlah			5.216.080			19.880.000

Sumber :Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*) Pengolahan yang pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 32 terlihat bahwa rata-rata biaya tetap dari usaha pengolahan ikan asin yang dilakukan nelayan secara berkala adalah sebesar Rp.19.880.000 dan pengolahan musiman adalah sebesar Rp.5.216.080. terjadinya perbedaan biaya tetap dikarenakan jumlah dan harga, yang digunakan bervariasi. Untuk nelayan yang bergantung pada musim jumlah produksi dilakukan selama 60 hari atau dua bulan sedangkan untuk nelayan yang melakukan pengolahan dalam satu tahun jumlah produksi dilakukan setiap bulannya.

Total biaya usaha pengolahan ikan asin, ikan pindang dan petis ikan merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap seperti Tabel 33 berikut:

Tabel. 33 Rata-rata Biaya Total Usaha Pengolahan Ikan Asin, Ikan Pindang, Petis Ikan di Desa Banyusangka

No	Jenis Biaya	Berkala *) (Rp)	Musiman **) (Rp)
1	Tetap	463.667	164.113
2	Variable	19.880.000	5.216.080
	<b>Jumlah</b>	<b>20.343.667</b>	<b>5.380.193</b>

Sumber: Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*) Pengolahan yang dilakukan pada saat musim

Berdasarkan Tabel 33 terlihat bahwa rata-rata total biaya yang dikeluarkan nelayan yang melakukan usaha pengolahan secara berkala adalah sebesar Rp 20.343.667 dan total biaya yang dikeluarkan nelayan yang melakukan pengolahan pada saat musim adalah sebesar Rp 5.380.193.

Proses pemasaran ikan dilakukan dengan menjual produk olahan ikan asin, ikan pindang dan petis ikan ke pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul tidak hanya berasal dari lokal namun juga berasal dari luar kota. Harga olahan ikan yang dijual rata-rata Rp 20.000,- hingga Rp 28.000,-

Penerimaan yang diterima oleh nelayan pengolah ikan asin, petis ikan dan ikan pindang didapat dari perkalian antara jumlah produksi ikan yang dihasilkan dengan harga ikan asin, petis ikan dan ikan pindang. Rata-rata penerimaan yang diterima oleh pengolah ikan asin, petis ikan dan ikan pindang dapat dilihat pada Tabel 34 sebagai berikut.

Tabel 34. Penerimaan Rata-Rata Usaha Pengolahan Ikan Asin, Petis Ikan dan Ikan Pindang di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan

No	Status Usaha	Pendapatan
1	Berkala *)	6.498.571
2	Musiman **)	30.380.000

Sumber: Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*\*) Pengolahan yang dilakukan pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 34 dapat terlihat bahwa penerimaan yang didapat nelayan yang melakukan pengolahan secara berkala atau pengolahan yang tidak bergantung pada musim adalah sebesar Rp 6.498.571 dan nelayan yang melakukan pengolahan pada saat musim adalah Rp.30.380.000. besarnya penerimaan

dipengaruhi oleh banyaknya jumlah ikan asin, petis ikan, ikan pindang dan harga ikan-ikan tersebut.

Besar jumlah produksi maka semakin besar penerimaan yang diterima oleh nelayan pengolah, demikian juga halnya dengan tingkat harga, semakin tinggi harga maka semakin besar penerimaan yang didapat nelayan pengolah.

Keuntungan yang diterima oleh masing-masing pengolah berbeda-beda karena dalam suatu usaha keuntungan bergantung pada penerimaan yang dikeluarkan, Rata-rata keuntungan yang didapatkan oleh pengolah untuk dapat dilihat pada Tabel 35 berikut.

Tabel 35. Rata-rata Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Asin, Ikan Pindang, Petis Ikan di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.

No	Uraian	Berkala *) (Rp)	Musiman **) (Rp)
1	Penerimaan	30.380.000	6.498.571
2	Biaya total	20.343.667	5.377.907
	<b>Keuntungan</b>	<b>10.036.333</b>	<b>1.118.378</b>

Sumber: Data Olah, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*) Pengolahan yang dilakukan pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 35 Terlihat bahwa bahwa rata-rata keuntungan nelayan yang melakukan usaha pengolahan secara berkala adalah sebesar Rp 10.036.333 dan rata-rata keuntungan nelayan yang melakukan usaha pengolahan pada saat musim adalah sebesar, Rp 1.118.378.

Keuntungan pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang bergantung pada penerimaan total dan biaya total yang dikeluarkan, apabila nelayan pengolah dapat menekan biaya produksi sekecil mungkin, maka keuntungan yang diterima akan lebih besar.

### 5.3.2 Kontribusi Usaha Pengolahan Ikan Asin, Petis Ikan dan Ikan Pindang Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Nelayan Desa Banyusangka

Kontribusi usaha pengolahan ikan asin, petis ikan dan ikan pindang terhadap pendapatan rumah tangga nelayan kontribusi usaha didapat dari total pendapatan usaha pengolahan ikan asin, petis ikan, ikan pindang dibagi dengan keuntungan yang didapat untuk lebih jelas dapat di lihat pada Tabel 36 di bawah ini.

Tabel 36. Kontribusi Usaha Pengolahan Terhadap Pendapatan Total Rumah Tangga Nelayan Dalam Usaha Pengolahan Ikan Asin, Petis, Ikan, dan Ikan Pindang di Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.

Kontribusi	Berkala *)		Musiman **)		Pendapatan Total Rumah Tangga	
	Pendapatan (Rp)	Persentase (%)	Pendapatan (Rp)	Persentase (%)	Berkala (Rp)	Musiman (Rp)
Usaha Pengolahan Ikan Asin, Pindang dan Petis	1.450.000	60	2.341.473	80,85	2.416.667	2.896.071
Usaha di Luar Pengolahan Ikan (membatik, kuli)	375.000	40	246.000	27	937.500	911.111
Total Pendapatan Rumah Tangga	1.825.000	100	2.587.473	107,85	3.354.167	3.807.182

Sumber : Data Olahan, 2015

\*) Pengolahan yang tidak bergantung pada musim.

\*\*\*) Pengolahan yang di lakukan pada saat musim.

Berdasarkan Tabel 36 dapat dilihat bahwa kontribusi yang disumbangkan dari usaha pengolahan ikan asin, ikan pindang dan petis ikan yang dilakukan nelayan secara berkala yaitu sebesar 60% terhadap pendapatan rumah tangga dan yang dilakukan nelayan yang bergantung pada musim memiliki kontribusi sebesar 80,85% terhadap pendapatan total rumah tangga.

Dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan hasil perikanan memiliki Kontribusi yang tergolong tinggi terhadap total pendapatan rumah tangga masyarakat nelayan Desa Banyusangka, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan.



## **5.4 Peran Pemerintah Dalam Mengembangkan Ekonomi Nelayan Untuk Menopang Kegiatan Kewirausahaan Nelayan Desa Banyusangka**

### **5.4.1 Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bangkalan**

Untuk meningkatkan produktifitas pengolahan hasil perikanan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan Desa Banyusangka khususnya DKP telah menjalankan program yaitu pertama penyuluhan, pemberian pelatihan kewirausahaan, kemudian menyediakan alat, bahan atau peralatan yang dibutuhkan untuk nelayan yang mengolah hasil tangkapan untuk menghasilkan produk olahan petis ikan, ikan pindang, dan ikan asin, kemudian pengadaan laboratorium untuk meneliti ikan yang terkena penyakit yang tidak layak lagi untuk diolah namun secara fungsional laboratorium tersebut tidak dimanfaatkan secara maksimal oleh nelayan setempat. Dari hal di atas bisa diketahui bahwa Dinas Kelautan dan Perikanan telah berusaha untuk memberikan upaya yang berkaitan untuk peningkatan produksi hasil perikanan.

### **5.4.2 Dinas Kesehatan**

Kesehatan merupakan salah satu faktor yang menunjang mutu SDM. Dinas Kesehatan Kabupaten Bangkalan telah menerjunkan seorang mantri dan bidan untuk menangani masalah kesehatan di Desa Banyusangka sendiri. Hal ini terbukti dengan adanya realisasi PosKesDes (Pos Kesehatan Desa) dengan tidak berorientasi pada materi, maka pada saat pengobatan para pasien hanya dikenai biaya sebesar Rp.10.000,- dan gratis bagi yang tidak mampu. Hal ini sangat direspon positif dengan masyarakat dimana masyarakat mengatakan bahwa berobat di PosKesDes sangat terjangkau. Dan juga adanya Klinik serta Rumah Sakit Umum di daerah sepuluh yang tidak begitu jauh dari Desa Banyusangka menunjukkan bahwa

dari sektor kesehatan sendiri masyarakat Desa Banyusangka bisa dikategorikan sejahtera.

#### **5.4.3 Dinas Pendidikan**

Pendidikan mempunyai peranan penting dan merupakan salah satu sarana untuk meningkatkan kecerdasan dan keterampilan manusia, sehingga kualitas SDM sangat tergantung dari kualitas pendidikan. Pendidikan dapat diperoleh secara formal maupun informal. Pendidikan secara formal dapat diperoleh di sekolah, sedangkan secara informal dapat diperoleh dari lingkungan keluarga maupun masyarakat. Dari sektor pendidikan masyarakat Desa Banyusangka sudah dikategorikan sejahtera karena Dinas Pendidikan telah mendirikan sekolah-sekolah negeri SD, SMP, dan SMA serta Perguruan Tinggi. Bagi masyarakat desa setempat yang ingin melanjutkan pendidikannya ke Perguruan Tinggi di Bangkalan tersedia 3 Perguruan Tinggi yaitu STKIP, UTM, dan NGUDIA HUSADA serta pendidikan cepat siap kerja seperti LP3I, SHS, dan sebagainya. Lokasi Desa Banyusangka sendiri sangat berdekatan dengan SMPN 1 Sepuluh, SMA 1, 2, 3, dan 4. Hal ini sangat menunjang sektor pendidikan masyarakat Desa Banyusangka. Dinas Pendidikan Kabupaten Bangkalan telah menunjukkan fungsi dan tugasnya dengan baik untuk memajukan masyarakat Bangkalan dan sekitarnya dari sektor pendidikan.