

Analisis Pendapatan dan Tingkat Keuntungan Usaha Ikan Asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal

Nursida¹, Ayu Andriani Saputri¹, Juraemi²

¹ Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur, Kalimantan Timur

² Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur

¹Email : nursida@stiperkutim.ac.id

Submit : 29-10-2024

Revisi : 18-12-2024

Diterima : 20-12-2024

ABSTRACT

Ngayau Village in Muara Bengkal Sub-district, East Kutai Regency is one of the freshwater fish producing areas. The abundance of fish caught by the community, especially in certain seasons, has an impact on the price of fish and the high risk of damage so that preservation is necessary, one of which is dry salted fish. This study aims to determine the income and the level of profit based on the R / C ratio value received by salted fish business actors in Ngayau Village, Muara Bengkal District. This research was conducted in 2022 in Ngayau Village, Muara Bengkal Sub-district, East Kutai Regency. Respondents used are 15 salted fish business actors. The data analysis used is descriptive quantitative with the approach of income analysis and R/C ratio. The results showed that the income of foreign fish business actors in Ngayau village, Muara Bengkal sub-district amounted to Rp. 909,161 / month and the R / C ratio value of 2.7 which means that the business is profitable.

Keywords : Income, Profit, R/C ratio, Salted fish, Small and Medium-Sized Enterprises

ABSTRAK

Desa Ngayau berada di Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur merupakan salah satu daerah penghasil ikan air tawar. Melimpahnya ikan hasil tangkapan masyarakat terutama pada musim tertentu berdampak pada turunnya harga serta tingginya resiko kerusakan sehingga perlu dilakukan pengawetan yang salah satunya adalah ikan asin kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan tingkat keuntungan berdasarkan nilai R/C ratio yang diterima oleh pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal. Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2022 di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur. Responden yang digunakan sebanyak 15 pelaku usaha ikan asin. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan analisis pendapatan dan R/C rasio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan pelaku usaha ikan asin kering di desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal sebesar Rp. 909.161/bulan dan nilai R/C ratio sebesar 2,7 yang berarti bahwa usaha tersebut menguntungkan

Kata kunci : Ikan Asin, Keuntungan, Pendapatan, R/C rasio, Usaha Kecil Menengah

1 Pendahuluan

Sungai merupakan bagian dari permukaan bumi yang letaknya lebih rendah dari tanah yang di sekitarnya dan menjadi tempat mengalirnya air tawar menuju ke laut, danau, rawa atau ke sungai lain. Pada umumnya setiap aliran sungai dibagi menjadi tiga bagian, yaitu bagian hulu, bagian tengah dan hilir. Sungai menyediakan banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Bentuk pemanfaatan sungai diantaranya sebagai irigasi lahan pertanian, pembangkit listrik, penghasil bahan bangunan sarana lalu lintas wisata dan

tempat melakukan kegiatan ekonomi lainnya seperti penangkapan ikan. Sungai memiliki keanekaragaman jenis ikan seperti ikan gabus, ikan belida, ikan pepuyu, ikan sepat, dan ikan biawan. Pemanfaatan ikan sungai tidak hanya untuk dikonsumsi, namun sebagai sumber pendapatan keluarga, yang penangkapannya bisa dilakukan setiap saat baik dimusim hujan maupun kemarau. Ikan merupakan sumber nutrisi dan protein untuk pertumbuhan beberapa ahli gizi mengatakan bahwa makan ikan minimal dengan porsi setiap minggu. Ikan juga merupakan sumber asam lemak omega-3 yang sangat penting bagi tubuh dan otak. Secara umum kandungan nutrisi ikan laut dan ikan air tawar hampir sama, namun disisi lain, ada beberapa nutrisi yang ternyata lebih tinggi jumlahnya pada ikan air tawar dibandingkan ikan laut. misalnya ikan patin, yang terkenal tinggi kandungan omega-3 dan omega-6. Tidak hanya itu, beberapa jenis ikan air tawar juga umumnya lebih tinggi kandungan kalium dan asam lemak tak jenuh tunggal serta ganda.

I Konsumsi protein ikan dan turunannya, seperti hidrolisat protein ikan, dapat membantu kesehatan jantung, neurologi, dan sistem kekebalan tubuh. Mengonsumsi protein ikan juga dapat mengurangi risiko penyakit jantung dan metabolik, serta membantu menjaga tubuh tetap sehat dan usus tetap sehat. Ikan mengandung banyak asam amino esensial dan asam lemak omega-3, terutama *eicosapentaenoic acid* (EPA) dan *docosahexaenoic acid* (DHA), yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan. (Khan et al., 2022; Mohanty et al., 2019).

Proses enzimatis, oksidasi, dan pertumbuhan mikroba menyebabkan kerusakan pada ikan segar, yang mengakibatkan umur simpan yang lebih pendek dan kualitas yang buruk (Mohanty et al., 2019). Beberapa cara pengawetan sederhana yang dapat digunakan untuk mengatasi kerusakan ini. Pengeringan dapat menghentikan pertumbuhan mikroorganisme dengan mengurangi jumlah air dalam ikan. Untuk memperpanjang umur ikan, penggaraman, seringkali dikombinasikan dengan pengeringan, adalah metode tradisional yang murah dan efektif (Rani et al., 2022).

Kutai Timur merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Kalimantan Timur. Luas Kabupaten Kutai Timur 35.748 km² yang terdiri dari 18 Kecamatan (BPS Kab. Kutai Timur, 2019). Mayoritas masyarakat di setiap kecamatan masih memelihara kelestarian lingkungan termasuk dalam penangkapan ikan di sungai. Penangkapan ikan dilakukan oleh masyarakat yang ada di sekitar sungai dan masih menggunakan cara tradisional dan bisa menggunakan jaring atau pancing sehingga populasi dan ikan tetap terjaga. Hasil penangkapan sebagian besar dikonsumsi sendiri, namun seiring berjalannya waktu hasil penangkapan sebagian dijual ke pasar maupun ke pedagang untuk dijual ke luar daerah atau diolah menjadi ikan asin.

Desa Ngayau yang berada di Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur merupakan salah satu daerah penghasil ikan air tawar. Lahan basah merupakan tipe

ekologi yang ada di lingkungan perairan Kecamatan Muara Bengkal. Habitatnya yang beragam di perairan ini menjadi tempat tumbuh dan berkembangnya beragam jenis ikan sehingga keberadaan ikan sangat melimpah. Hal ini tentu akan memberikan kesempatan kepada masyarakat setempat untuk menangkap ikan dan bahkan menyebabkan tingkat eksploitasi terhadap ikan mejadi tinggi (Syahrir R., 2022).

Sebagian besar hasil tangkapan ditampung oleh pengepul kemudian distribusikan ke pasar. Produksi ikan atau hasil penangkapan masyarakat terkadang melimpah terutama di musim kemarau, sehingga mempengaruhi harga jual di pasar. Selain harga yang turun hasil tangkapan tidak semua terjual, sehingga perlu dilakukan pengolahan, yaitu ikan asin. Pengolahan ikan sebagai ikan kering awalnya hanya dilakukan agar ikan yang ada bisa disimpan dan dalam waktu yang lama. Namun saat ini, pengolahan ikan asin telah diproduksi secara berkelanjutan oleh UMKM, dan hingga saat ini desa Ngayau merupakan sentra ikan asin di Kecamatan Muara Bengkal. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pendapatan dan nilai R/C ratio yang diterima oleh pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal.

2 Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanankan pada tahun 2022 di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur. Data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua yaitu, data primer dan data sekunder. Data primer di dapapatkan dengan cara wawancara yaitu dengan para narasumber / UMKM dengan kuesioner yang telah disediakan, sedangkan data sekunder akan diperoleh dari literatur, jurnal dan instansi pemerintahan terkait.

Populasi dalam penelitian adalah UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) usaha ikan asin yang ada di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal berdasarkan studi pendahuluan terdapat 15 UMKM yang mengusahakan ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah sampling jenuh. Setyawan et al., (2021), bahwa sampel jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi dijadikan sampel, hal ini dilakukan bila jumlah populasi relatife kecil, kurang dari 30

Analisis data yang digunakan adalah deskritif kuantatif dengan menggunakan rumus analisis usaha.

a. Total Biaya Produksi (*Total Cost*)

Biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$TC = FC + VC \quad \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan: TC = biaya total (*total cost*)

FC = biaya tetap (*fixed cost*)

VC = biaya tidak tetap (*variabel cost*)

b. Biaya tetap

Biaya tetap dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$FC = X_i P_{xi} \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan : FC = biaya tetap (*fixet cost*)
Xi = jumlah fisik dari input yang membentuk biaya tetap
Pxi = harga input

c. Biaya variabel

Biaya variabel dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$VC = P_x . X \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan: VC = biaya variabel (*variabel cost*)
Px = harga barang (*price*)
X = barang yang dihasilkan

d. Penyusutan

Penyusutan dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$D = A - S / N \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan: D = beban penyusutan
A = biaya perolehan
S = perkiraan nilai sisa
N = umur ekonomis

e. Penerimaan

Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan: TR = penerimaan total perusahaan
Q = jumlah produksi yang dihasilkan
P = harga jual per unit

f. Pendapatan

Pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$I = TR - TC \dots\dots\dots (6)$$

Keterangan: I = pendapatan
TR = total penerimaan
TC = total biaya

g. R/C Ratio

R/C Ratio dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan: R/C = *return cost ratio*

TR = penerimaan usahatani (Rp)
TC = biaya total usahatani (Rp)

3 Hasil Dan Pembahasan

Gambaran Umum Wilayah Penelitian

Desa Ngayau adalah salah satu Desa di Kecamatan Muara Bengkal, Kabupaten Kutai Timur, Provinsi Kalimantan Timur. Penduduk yang ada di Desa Ngayau sekitar 1.349 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 438, suku yang terdapat pada Desa Ngayau yaitu Kutai, Dayak, Timur, Jawa, Bugis. Luas wilayah Desa Ngayau adalah 8.886,83 Ha yang terdiri dari pemukiman, persawahan perbukitan dan prasarana umum lainnya. Luas dan letak geografis Sebagai salah satu desa penghubung dari desa lain ke Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur, Desa Ngayau secara geografis terletak berbatsan dengan sebelah hilir Desa Muara Bengkal Ilir dan sebelah hulu Desa Senambah (BPS Kab. Kutai Timur, 2019).

Pengolahan ikan asin di Desa Ngayau dilakukan oleh kelompok usaha rumahan, yang dikelola oleh sebagian besar ibu rumah tangga. Proses pembuatan ikan asin dilakukan secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana dan mengandalkan sinar matahari sebagai sumber panas untuk mengeringkan. Ikan yang telah ditampung dari pengepul bersihkan terlebih dahulu yang dimulai dari pembuangan sisik dan usus kemudian dibelah, lalu dicuci sampai bersih dan disusun dalam baskom secara berlapis. Terdapat dua metode penggaraman yang dilakukan dalam kegiatan produksi ikan asin di desa Ngayau yakni penggaraman kering dan penggaraman basah. Pengaraman kering dilakukan dengan cara menaburkan atau melumurkan kristal garam pada seluruh bagian ikan dan rongga perut. Pengaraman basah dilakukan dengan cara merendam ikan di dalam larutan garam jenuh lalu didiamkan selama kurang lebih 24 jam kemudian ditiriskan dan dikeringkan. Kresnasari, (2021), berpendapat bahwa untuk mendapatkan hasil yang baik dalam metode penggaraman ikan asin digunakan waktu fermentasi selama 24 jam konsentrasi antara 20% - 25% untuk ikan berukuran besar, untuk ikan berukuran menengah antara 15% - 20%, sedangkan untuk ikan ukuran kecil sebanyak 5% - 20%.

Penjemuran dilakukan selama 1-2 hari untuk ukuran ikan kecil dan 3-5 hari untuk ukuran ikan yang besar, tergantung ukuran atau tebal ikan. Penjemuran ikan asin bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Berkurangnya kadar air juga akan terjadi selama proses penjemuran, sehingga makin memperpanjang daya simpan. Indrastuti et

al., (2019), menambahkan jamur akan mudah tumbuh pada ikan kering apabila proses penjemurannya kurang baik

Karakteristik Responden

Karakteristik pelaku usaha ikan asin dalam penelitian ini adalah gambaran atau keadaan ciri-ciri para pengerajin yang menjalankan usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal Kabupaten Kutai Timur. Adapun karakteristik meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, pengalaman berusaha ikan asin, dan karakteristik ini memiliki kaitan dengan pendapatan pengerajin ikan asin.

Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 15 orang yang terdiri dari laki-laki dan perempuan, dengan responden laki-laki sebanyak 3 orang (20%), dan responden perempuan sebesar 13 orang (80%). Umur akan sangat mempengaruhi dalam kegiatan berusaha ikan asin. Hal tersebut berhubungan dengan kemampuan bekerja dan cara berpikir pengerajin dalam menerima inovasi baru. Pada umumnya pengerajin yang berumur muda mempunyai kemampuan fisik lebih kuat dan responsif terhadap penerapan inovasi baru dibandingkan pengerajin yang berumur lebih tua. Responden dengan umur antara 24-38 tahun sebanyak 3 orang (20%), umur antara 40-47 tahun sebanyak 6 orang (40%) dan umur antara 51-60 tahun sebanyak 6 orang (40%). Pengerajin ikan asin di Desa Ngayau yang bekerja sebagai pengerajin masih tergolong produktif, usia produktif yakni antara 15 – 64 tahun.

Pendidikan membuka wawasan pengerajin dalam menerima informasi dan teknologi dibidang usaha ikan asin. Tingkat pendidikan sebagian besar pengerajin responden adalah pendidikan Sekolah Dasar (SD) dengan jumlah 12 orang (80%) dan Sekolah Menengah Pertama (SMP) dengan jumlah 3 orang (20%). Tingkat pendidikan pengerajin dapat mempengaruhi pola pikir dalam penerapan ide-ide baru yang didapat.

Biaya Produksi Usaha Ikan Asin

Biaya produksi usaha ikan asin merupakan akumulasi dari semua biaya-biaya yang oleh pelaku usaha dalam proses produksi ikan asin yang meliputi biaya total, biaya tetap dan biaya variabel.

Total Biaya Produksi

Total biaya produksi adalah keseluruhan biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya ini dihitung untuk menghasilkan barang jadi dan siap untuk dijual. Total biaya biasanya dihitung dalam periode tertentu karena biaya variabel mempengaruhi perubahan besar kecilnya total biaya. Besarnya total biaya usaha ikan asin dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Total Biaya Produksi Ikan Asin

Biaya produksi	Total biaya produksi (Rp/bln)
<i>Fixed Cost</i>	472.583
<i>Variabel Cost</i>	7.490.000
Jumlah	7.962.583

Rata-rata	530.839
-----------	---------

Sumber : Data primer diolah, 2022

Terdapat dua jenis biaya usaha ikan asin yaitu biaya tetap (*Fixed Cost*) dan biaya tidak tetap (*Variabel Cost*) dimana total *Fixed Cost* (total biaya tetap alat usaha ikan asi) sebesar Rp 472.583 *Variabel Cost* (biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku dan tenaga kerja usaha ikan asin) sebesar Rp 7.490.000 sehingga dari perincian diatas bisa diketahui jumlah total biaya produksi usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal sebesar Rp 7.962.583/satu kali produksi dengan rata-rata Rp 530.839/responden. Total biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Elemen-elemen dari total biaya produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Siswanto & Sari, 2023; Suratno, 2018)

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang tidak berubah dengan peningkatan atau penurunan jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh palaku usaha ikan asin berupa biaya penyusutan aset atau pelatan yang digunakan memproduksi ikan asin. Alat-alat yang digunakan dalam usaha ikan asin air tawar yaitu pisau, gentong biru, baskom, timbangan. Alat-alat ini merupakan aset yang nilainya akan terus menurun seiring dengan waktu pemakaiannya, sehingga pada saat waktunya tiba akan diganti dengan yang baru. Setiadi, (2020), bahwa aset akan memberikan manfaat kepada suatu perusahaan dalam jangka waktu lama, namun nilai aset tersebut semakin lama semakin berkurang yang menyebabkan terjadinya penyusutan. Rata-rata biaya penyusutan pada usaha ikan asin di desa Ngayau dapat disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap Usaha Ikan Asin

Jenis alat	Rata-rata penyusutan (Rp/bln)
Pisau	28.000
Drum biru	218.750
Rinjing	86.250
Baskom	52.000
Timbangan	87.500
Jumlah	472.583

Sumber : Data primer diolah, 2022

Pada Tabel 2 terlihat bahwa biaya penyusutan tertinggi yang harus dikeluarkan oleh pelaku usaha terdapat pada drum yaitu sebesar Rp. 218.750/bulan. Drum digunakan untuk menampung bahan baku sebelum diolah menjadi ikan kering. Drum ini terbuat dari plastik sehingga rentan terhadap kerusakan seperti bocor dan pecah sehingga umur pemakaiannya relatif singkat. Besarnya biaya penyusutan alat dipengaruhi oleh harga perolehan barang tersebut dan perkiraan umur ekonomis. Semakin tinggi biaya perolehan

suatu alat akan berdampak pada besarnya biaya penyusutan alat tersebut. Besarnya biaya penyusutan akan mempengaruhi pendapatan suatu usaha. Penyusutan adalah alokasi biaya aset tetap selama masa penggunaannya, yang mempengaruhi laba perusahaan secara langsung. Karena penyusutan dianggap sebagai biaya operasional yang harus dikurangkan dari pendapatan, penyusutan dapat mempengaruhi laba bersih dengan mengurangi jumlah laba yang dilaporkan (Rahmawaty et al., 2021). Rata-rata biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh palaku usaha ikan asin di desa Ngayau sebesar Rp. 472.583/bulan. Biaya penyusutan peralatan sifatnya tetap yang tidak tergantung pada banyaknya jumlah ikan asin yang diproduksi setiap bulan. Biaya ini digunakan untuk penggantian peralatan yang bisa dikategorikan habis masa pakai dikarenakan rusak, adanya model terbaru yang lebih canggih, perubahan dan lain sebagainya.

Biaya variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang berubah sesuai dengan perubahan jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh pelaku usaha ikan asin di desa Ngayau terdiri dari biaya pembelian ikan segar, garam dan tenaga kerja. Rekapitulasi biaya variabel usaha ikan asin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin di Desa Ngayau

Nama Bahan	Total Biaya (Rp/bln)	Persentase (%)
Garam	1.620.000	22
Ikan segar	5.400.000	72
Tenaga kerja	470.000	6
Jumlah	7.490.000	

Sumber : Data primer diolah, 2022

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa total biaya variabel pada usaha ikan asin sebesar Rp. 7.490.000 per bulan. Proporsi biaya tertinggi terdapat pada pembelian ikan segar yakni sekitar 72%. Ikan yang digunakan oleh pelaku usaha adalah ikan air tawar seperti ikan gabus, ikan yang merupakan hasil tangkapan warga setempat di sungai dan di rawa. Penggunaan ikan air tawar sebagai bahan baku utama karena keberadaan ikan air tawar di desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal masih banyak. Jenis ikan yang banyak digunakan oleh pelaku usaha adalah ikan gabus, biawan, baung, tengadak, toman dan ikan papuyu. Laoli et al., (2023) menyatakan bahwa ikan gabus merupakan ikan air tawar yang hidup di perairan Indonesia dan erat kaitannya dengan pengobatan. Ikan gabus diolah menjadi berbagai jenis makanan dan kemudian diberikan kepada orang yang sakit, terutama mereka yang telah menjalani operasi, karena kandungannya telah terbukti membantu mengobati beberapa penyakit. Ikan gabus memiliki kandungan protein yang tinggi, terutama albumin dan asam amino esensial; lemak, terutama asam lemak esensial; mineral, terutama zinc (Zn), dan beberapa vitamin yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Garam juga merupakan bahan pokok yang digunakan dalam usaha pembuatan ikan asin. Proporsi biaya pembelian garam sebesar 22 % dari total biaya variabel. Rata-rata jumlah garam yang digunakan oleh pelaku usaha ikan asin sebanyak 18 kg/bulan untuk menggarami ikan sebanyak 30kg/bulan dengan metode penggaraman kering. Penggaraman kering mengurangi kadar air dalam daging ikan dan meningkatkan penyerapan garam. Hal ini menyebabkan penurunan aktivitas air (A_w) yang signifikan, yang membantu pengawetan ikan. pH daging ikan cenderung menurun selama penggaraman kering, yang dapat mempengaruhi stabilitas protein. Penggaraman kering juga dapat mengubah struktur protein ikan, yang dapat mempengaruhi tekstur. Misalnya, penurunan peptida larut TCA menunjukkan efek pencucian atau kehilangan eksudatif. Ikan yang digarami kering menunjukkan perilaku padat yang dominan dan modulus elastis dan kehilangan yang meningkat. Melalui oksidasi lipid dan degradasi protein, komunitas mikroba dan enzim endogen menghasilkan rasa selama proses penggaraman kering (Bellagha et al., 2007; Liu et al., 2023; Marchetti et al., 2022).

Proporsi biaya tenaga kerja usaha ikan asin hanya sebesar 6% dari total biaya variabel. Rendahnya biaya tenaga kerja yang dikeluarkan karena jenis pekerjaan cukup mudah yakni membersihkan dan menjemur ikan, bahkan sebagian tenaga kerja tidak mematok upah yang diberikan karena pekerja tersebut telah mendapatkan limbah seperti usus, dan kepala ikan yang boleh dibawa pulang untuk dijadikan sebagai pakan ternak. Selain itu, intensitas kerja tergolong rendah karena produksi ikan asin dilakukan sesuai dengan ketersediaan ikan segar sebagai bahan baku. Ketersediaan bahan baku ikan segar dipengaruhi oleh musim dan curah hujan. (Rais et al., 2015). Intensitas musim hujan berpengaruh signifikan terhadap kelimpahan fitoplankton karena tingkat kekeruhan air yang tinggi dibanding musim kemarau (Nirmalasari et al., 2016).

Penerimaan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima oleh pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal. Besarnya jumlah penerimaan tergantung pada jumlah ikan asin yang diproduksi dan harga jual. Jumlah penerimaan pelaku usaha ikan asin dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan Usaha Ikan Asin di Desa Ngayau

Uraian	Jumlah
Total produksi ikan asin (kg)	360
Harga (Rp/kg)	60.000
Total penerimaan (Rp)	21.600.000
Rata-rata penerimaan (Rp)	1.440.000

Sumber : Data primer diolah, 2022

Total penerimaan pelaku usaha ikan asin di desa Ngayau sebesar Rp. 21.600.000/bulan (Tabel 4). Rata-rata produksi perbulan sebanyak 360 kg. Jumlah produksi dipengaruhi oleh musim, dimana pada musim hujan ketersediaan bahan baku

ikan segar berkurang karena hasil tangkapan warga juga menurun. Pelaku usaha juga mengurangi jumlah produksi ikan asin pada saat musim hujan. Hal ini dilakukan untuk mengurangi resiko kerugian karena pengolahannya dilakukan secara tradisional dimana proses pengeringan ikan asin masih mengandalkan sinar matahari langsung. Apabila musim hujan, pengeringan ikan asin membutuhkan waktu lebih lama yang nantinya akan mempengaruhi kualitas ikan asin terutama warna dan tekstur daging. Putalan et al., (2022), menyebutkan semakin lama waktu pengeringan akan mempengaruhi penampakan pada ikan asin yakni kurang bersih dan agak kusam, begitupula dengan tekstur ikan asin lebih keras seiring dengan lamanya waktu pengeringan. Lama waktu pengeringan juga mempengaruhi bobot ikan asin karena kadai airnya semakin berkurang atau daging ikan semakin menyusut. Kadar air ikan asin sebesar 25% akan mengalami penyusutan sebesar 40% dibandingkan dengan ikan segar (Geffken et al., 2017).

Pendapatan

Pendapatan usaha ikan asin adalah penerimaan dikurangi dengan jumlah biaya produksi. Besarnya pendapatan dipengaruhi oleh jumlah penerimaan dan biaya yang dikeluarkan (Nursida et al., 2020). Rata-rata pendapatan pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau terdapat pada tabel 5.

Tabel 5. Pendapatan Usaha Ikan Asin

Uraian	Jumlah
Pendapatan (Rp/bln)	13.637.417
Rata-rata pendapatan (Rp/Responden)	909.161

Sumber : Data primer diolah, 2022

Rata-rata pendapatan pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau sebesar Rp. 909.161/bulan. Besarnya nominal pendapatan pelaku usaha dianggap rendah dibandingkan dengan upah minimum karyawan di Kabupaten Kutai Timur yang lebih dari tiga juta per bulan. Usaha pengolahan ikan asin di Desa Ngayau merupakan usaha sampingan yang dikerjakan oleh sebagian besar ibu rumah tangga. Peluang ini dimanfaatkan oleh pelaku usaha karena ketersediaan ikan air tawar yang melimpah pada musim tertentu dan sekaligus dapat menambah pendapatan keluarga terutama saat penghasilan utama dari komoditi pertanian mengalami penurunan. Adriansyah et al., (2020), mengemukakan bahwa usaha sampingan merupakan solusi bagi petani yang mengalami permasalahan perekonomian akibat menurunnya harga komoditi. Diversifikasi usaha merupakan salah satu upaya yang perlu dikembangkan petani agar tetap bertahan hidup dalam kondisi perekonomian yang tidak stabil.

R/C Ratio

Nilai R/C ratio digunakan untuk melihat sejauh mana hasil yang diperoleh dari suatu usaha memberikan keuntungan dalam satu periode. Suatu usaha dinilai menguntungkan

apabila R/C Ratio > 1. Dari hasil perhitungan, nilai perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan ikan asin sebesar 2,7. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin di Desa Ngayau menguntungkan yang berarti bahwa apabila pelaku usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp. 1 akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 2,7. Pengolahan ikan asin memiliki prospek yang bagus untuk dijadikan sebagai suatu usaha. Usaha ikan asin memiliki nilai ekonomis, permintaan yang terus meningkat, mampu menyerap tenaga kerja, tingkat keuntungan yang tinggi, dapat menggunakan segala jenis ikan sebagai bahan baku, produk tahan lama, peralatan yang digunakan sederhana dan sebagai substitusi sumber protein (Arafah & Nusa, 2023).

4 Kesimpulan

Pendapatan pelaku usaha ikan asin di Desa Nyayau sebesar Rp. 909.161/bulan. Berdasarkan nilai R/C, usaha pengolahan ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal adalah menguntungkan dengan 2,7 yang berarti bahwa apabila pelaku usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp. 1 akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 2,7.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pelaku usaha ikan asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara bengkal dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan naskah ini

Daftar Pustaka

- Adriansyah, A. F., Widyasari, N., Santi, A. U. P., & Istiqomah, S. (2020). Budidaya Lele Rumahan sebagai Usaha Sampingan untuk Meningkatkan Kesejahteraan Rumah Tangga di Dusun Aik Rayak Timur I. *SEMNAS KAT LPPM UMJ*. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/8849/5197>
- Arafah, Y., & Nusa, Y. (2023). Analisis prospek usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika. *JEBIMAN: Jurnal Ekonomi, Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi*, 1(6), 622–643. <https://jebiman.joln.org/index.php/jebiman/article/view/100/102>
- Bellagha, S., Sahli, A., Farhat, A., Kechaou, N., & Glenza, A. (2007). Studies on salting and drying of sardine (*Sardinella aurita*): Experimental kinetics and modeling. *Journal of Food Engineering*, 78(3), 947–952. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.12.008>
- BPS Kab. Kutai Timur. (2019). *Kabupaten Kutai Timur dalam Angka 2019*.
- Geffken, R., Hendrik, & Zulkarnain. (2017). Business Analysis Of Salted Fish Processing In Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province. *Jurnal Online Mahasiswa FPIK*, 4(1), 1–10. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/view/12981>
- Khan, S., Rehman, A., Shah, H., Aadil, R. M., Ali, A., Shehzad, Q., Ashraf, W., Yang, F., Karim, A., Khaliq, A., & Xia, W. (2022). Fish Protein and Its Derivatives: The Novel Applications, Bioactivities, and Their Functional Significance in Food Products. *Food Reviews International*, 38(8), 1607–1634. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1828452>
- Kresnasari, D. (2021). Pengaruh Pengawetan dengan Metode Penggaraman dan Pembekuan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Scientific Timeline*, 1(1), 1–8. <https://jurnal.unupurwokerto.ac.id/index.php/sciline/article/view/19/26>
- Laoli, D., Waruwu, E., Telaumbanua, B. V., Zebua, R. D., & Nazara, R. V. (2023). Productivity of snakehead fish (*Channa striata*) as a source of wound healing. *Asian Journal of Aquatic Sciences*, 6(2), 288–292. <https://doi.org/https://doi.org/10.31258>

- Liu, J., Mai, R., Liu, P., Guo, S., Yang, J., & Bai, W. (2023). Flavor Formation in Dry-Cured Fish: Regulation by Microbial Communities and Endogenous Enzymes. *Foods*, 12(16), 3020. <https://doi.org/10.3390/foods12163020>
- Marchetti, M. D., Gómez, P. L., Yeannes, M. I., & Garcia Loredó, A. B. (2022). Structure of fish proteins as modified by salting procedures: A rheological and ultrastructural analysis of hake (*Merluccius hubbsi*) fillets. *Journal of Food Science*, 87(3), 1134–1147. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16056>
- Mohanty, B. P., Mahanty, A., Ganguly, S., Mitra, T., Karunakaran, D., & Anandan, R. (2019). Nutritional composition of food fishes and their importance in providing food and nutritional security. *Food Chemistry*, 293, 561–570. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.11.039>
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2019). Profil pengolahan ikan asin di wilayah pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 218–228.
- Nirmalasari, K. P., Lukitasari, M., & Widiyanto, J. (2016). PENGARUH INTENSITAS MUSIM HUJAN TERHADAP KELIMPAHAN FITOPLANKTON DI WADUK BENING SARADAN. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 2(1), 41. <https://doi.org/10.25273/jems.v2i1.178>
- Nursida, N., Abdillah, A. H., & Timang, A. (2020). Analisis Beberapa Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Pendapatan Peternak Babi Di Kecamatan Sangata Utara. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 184. <https://doi.org/10.36626/jppp.v17i32.557>
- Setiadi. (2020). PENERAPAN METODE PENYUSUTAN ASET TETAP (Studi kasus pada PT CHANDRA SAKTI UTAMA LEASING JAKARTA). *JURNAL BISNIS & AKUNTANSI UNSURYA*, 5(2). <https://doi.org/10.35968/jbau.v5i2.434>
- Putalan, R., Ariany, S. P., Kasadi, A., & Hidayat, T. (2022). Optimasi Proses Penggaraman dan Pengeringan Ikan Nike Asin Kering dengan Metode Response Surface Method. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.38398>
- Syahrir R., M. (2022). Kajian aspek pertumbuhan ikan di perairan pedalaman Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara (Nusantara Tropical Fisheries Science Journal)*, 1(1), 8–13. <https://doi.org/10.30872/jipt.v1i1.411>
- Rahmawaty, A., Pantjolo Giningroem, D. S. W., Vikaliana, R., & Wahyu Setyawati, N. (2021). Analisis Penyusutan Aktiva Tetap dan Pengaruhnya Terhadap Laba Perusahaan pada PT Aneka Gas Industri. *Neraca : Jurnal Akuntansi Terapan*, 2(2), 92–98. <https://doi.org/10.31334/neraca.v2i2.1488>
- Rais, A. H., Rupawan, & Herlan. (2015). Pengaruh Curah Hujan Terhadap Kondisi Perairan Dan Hasil Tangkapan Ikan Di Estuari Sungai Barito. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 21(3), 131–138. <https://doi.org/https://doi.org/10.15578/jppi.21.3.2015.131-138>
- Rani, R., Sholihah, N., Mutmainah, F., Sopiah, S., Rahmi, R., Aisyah, N., & Marta, E. (2022). The Impact of Drying and Salting on the Fish Resilience and Quality. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 6(1), 30–36. <https://doi.org/10.23887/ijnse.v6i1.41473>
- Suratno. (2018). ANALISIS PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI TERHADAP PENDAPATAN PADA PENGUSAHA PRODUK LANTING BUMBU KARNING PANCA RASA JATILUHUR. *Jurnal E-Bis (Ekonomi-Bisnis)*, 2(1), 16–25. <https://doi.org/10.37339/e-bis.v2i1.81>
- Setyawan, D. A., Devriany, A., Huda, N., Rahmadiliyani, N., Happy P., R. E., & Sulustyowati, E. C. (2021). *Buku Ajar Statistika*. Penerbit Adab.
- Siswanto, S., & Sari, C. F. (2023). Effect of Production and Sales Costs on Financial Performance. *Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship*, 17(1), 103–111. <https://doi.org/10.55208/jebe.v17i1.334>