

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PENGASAPAN IKAN DI DESA TOOLAWAWO KECAMATAN LALONGGASUMEEETO KABUPATEN KONAWE

Feasibility Analysis Of Smoke Fish Business Toolawawo Village Districts Lalonggasumeeto Konawe

Chylia Maya Hapsari¹, Sarini Yusuf², dan Nurdiana A²

1) Mahasiswa Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

2) Dosen Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

e-mail: *Chylia_m@yahoo.co.id*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha berdasarkan aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial usaha pengasapan ikan. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. Sampel sebanyak 5 pelaku usaha pengasapan ikan ditentukan dengan metode *purposive*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek pasar dan aspek teknis usaha pengasapan ikan layak untuk dikembangkan. Berdasarkan aspek finansial usaha pengasapan ikan diperoleh nilai total biaya yang dikeluarkan Rp17.419.786/bulan, sedangkan nilai rata-rata penerimaan sebesar Rp22.942.950/bulan. Nilai rata-rata keuntungan usaha pengasapan ikan ini sebesar Rp6.116.911/bulan. Kelayakan usaha ini diperoleh nilai R/C Ratio > 1 yang berarti bahwa usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe layak dikembangkan.

Kata Kunci: Aspek pasar, aspek teknis, aspek finansial, pengasapan ikan

ABSTRACT

This study aimed to determine the level of feasibility of smoke fish business in the Toolawawo village of Lalonggasumeeto Konawe. The total samples of 5 smoke fish businesses were chosen using the purposive method. The results showed that the market aspects and technical aspects of smoke fish showed there business were feasible to be developed. According to financial aspects, the total cost production of smoke fish business was Rp17,419,786/month, while the average of benefit of smoke fish business was Rp22,942,950/month. The average of profit gained was Rp6,116,911/month. The Feasibility of the business was found from value of R/C > 1 wich means the smoke fish business at Toolawawo village is feasible to be developed.

Keywords: Market aspects, technical aspects, financial aspects, smoke fish

PENDAHULUAN

Pengasapan ikan merupakan pemanfaatan dengan cara mengolah bahan baku ikan segar menjadi *output* ikan asap dengan tujuan melindungi ikan segar dari pembusukan dan kerusakan. Menurut Moeljanto (1992), hasil perikanan merupakan komoditi yang cepat mengalami kemunduran mutu, atau mengalami pembusukan, karena ikan

mempunyai kandungan protein (18-30 %) dan air yang cukup tinggi (70-80%) sehingga merupakan media yang baik bagi perkembangan bakteri pembusuk. Pengasapan ikan ini lebih dipilih pelaku usaha pengolahan ikan karena pengasapan ikan adalah pengolahan yang dapat dilakukan dengan sederhana menggunakan alat dan bahan yang tradisional sehingga bergantung pada biaya yang murah dan mudah dikerjakan

namun menghasilkan *output* yang memiliki rasa dan aroma.

Usaha pengasapan ikan saat ini dikembangkan di Kabupaten Konawe, tepatnya di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto. Daerah ini menjadi andalan karena memiliki potensi pengolahan hasil laut lebih besar dibanding dengan daerah pesisir lain yang ada di Kabupaten Konawe.

Usaha pengasapan ikan yang ada di Desa Toolawawo dalam pengembangannya sangat penting mengevaluasi tingkat kelayakan demi keberlanjutan usaha. Analisis kelayakan adalah analisis yang dilakukan untuk berbagai pertimbangan dari beberapa aspek yang menyangkut pada usaha pengasapan ikan, bertujuan untuk mengetahui usaha layak atau tidak dikembangkan. Analisis kelayakan ini digunakan dengan alasan bahwa rata-rata usaha pengasapan ikan yang dijalankan di Desa Toolawawo memiliki kendala, diantaranya pelaku-pelaku usaha tidak mengetahui masalah pembukuan. Kendala tersebut menimbulkan para pelaku usaha tidak mengetahui kapan mereka mengalami keuntungan dan mengalami kerugian. Maka dari itu, dengan adanya penelitian analisis kelayakan ini dapat dijadikan suatu bahan pertimbangan dalam perkembangan usaha pengasapan ikan ini melalui peninjauan terhadap aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial.

Tujuan dalam penelitian ini adalah mengetahui tingkat kelayakan usaha dilihat dari aspek pasar, aspek teknis, dan juga aspek finansial usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara, pada bulan Maret hingga bulan April 2016. Pemilihan lokasi penelitian ditentukan secara *purposive*, karena merupakan salah satu daerah pengolahan ikan asap.

Sampel ditentukan secara *purposive* atau sengaja yaitu, sebanyak lima (5) pelaku usaha, dengan alasan dari ketujuh populasi, hanya lima pelaku usaha yang usahanya berjalan lancar. Menurut Sugiyono (2012) *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder yang bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Seluruh data yang diperlukan dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa cara yang meliputi:

1. Wawancara

Pihak-pihak yang diwawancarai terutama adalah pihak pengusaha ikan asap atau pihak lain yang berhubungan langsung dengan usaha ini, guna memperoleh data primer ini akan diambil bentuk wawancara tidak terstruktur dengan pertanyaan yang bersifat terbuka sehingga memberikan keleluasaan bagi responden untuk memberi pandangan secara bebas dan memungkinkan peneliti untuk mengajukan pertanyaan secara mendalam.

2. Observasi

Melihat secara langsung obyek yang akan diteliti terutama terhadap praktek yang dilakukan usaha.

3. Studi Literatur dan Kepustakaan

Bertujuan untuk dapat menganalisa secara teoritis terhadap masalah-masalah yang berhubungan dengan penulisan dengan membaca skripsi, studi kepustakaan dilakukan dengan membaca berbagai *text book*, jurnal pemasaran, artikel yang relevan, sumber-sumber lain guna memperoleh data sekunder.

Pada aspek pasar dalam penelitian ini menggunakan metode secara deskriptif yaitu dengan melihat pemasaran dari produk ini. Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam melihat aspek pasar adalah permintaan, persaingan pasar, harga, dan kendala pemasaran.

Metode analisis yang digunakan pada aspek teknis penelitian ini yaitu secara deskriptif untuk mengetahui kegiatan produksi dan operasi usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam aspek teknis seperti lokasi usaha, proses produksi, jumlah dan jenis bahan baku.

Untuk mengetahui total biaya produksi/ *total cost* dengan rumus (La Ola, 2014),

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots(1)$$

Dimana:

- TC = *Total Cost* (Rp)
- TVC = *Total Variabel Cost* (Rp)
- TFC = *Total Fixed Cost* (Rp)

Rumus penyusutan menurut Halim (2005) yaitu:

$$P = \frac{B-S}{N} \dots\dots\dots(2)$$

Dimana:

- P = Jumlah penyusutan per tahun (Rp)
- B = Harga beli *asset* (Rp)
- S = Nilai sisa (Rp)
- N = Umur ekonomis *asset* (Bulan)

Rumus penerimaan menurut Rahardja, (2008) yaitu:

$$TR = P \cdot Q$$

Dimana :

- P = Harga ikan asap (Rp/kg)
- Q = Kuantitas = Jumlah ikan asap (kg)

Rumus Keuntungan menurut Siang & A (2010) yaitu:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana :

- π = Keuntungan usaha (Rp)
- TR = *Total Revenue* atau Total penerimaan (Rp)
- TC = *Total Cost* atau Total biaya (Rp)

Menurut Darsono (2008) untuk menghitung R/C Ratio menggunakan rumus:

$$R/C = TR/TC \dots\dots\dots(4)$$

Dimana :

- TR = Penerimaan total (*total revenue*) (Rp)
 - TC = Biaya total (*total cost*) (Rp)
- Dengan kriteria:
- R/C > 1 : Usaha menguntungkan
 - R/C = 1 : Usaha impas
 - R/C < 1 : Usaha rugi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Wilayah Desa Toolawawo terletak 80 km dari Ibukota Kabupaten Konawe serta satu km dari ibu kota Kecamatan Lalonggasumeeto, dengan batas wilayah administrasi sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Laut Banda
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Bumi Indah
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Lalonggasumeeto
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Watunggarandu

Dari luas wilayah yang ada, baru 35% yang sudah dimanfaatkan untuk berbagai keperluan pemukiman, pekarangan dan sebagian kecil dimanfaatkan di bidang pertanian, peternakan, perkebunan dan perikanan.

Wilayah Kecamatan Lalonggasumeeto khususnya Desa Toolawawo pada umumnya beriklim tropis dengan ketinggian $\pm 0-100$ m di atas permukaan laut dengan suhu rata-rata $25-32^{\circ}\text{C}$.

1. Aspek Pasar

Aspek pasar merupakan aspek penting yang terlebih dahulu harus dianalisis sebelum memutuskan untuk memulai atau mengembangkan suatu usaha, termasuk usaha pengolahan ikan asap yang menjadi objek penelitian. Aspek pasar berhubungan dengan permintaan, persaingan pasar, harga, dan kendala pemasaran.

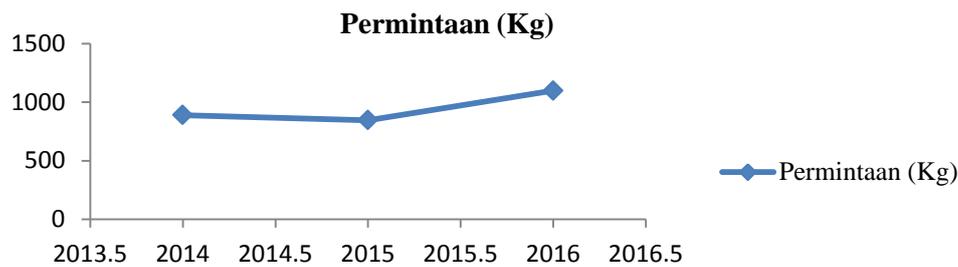
1.1 Permintaan Ikan Asap

Tingkat permintaan ikan asap dapat diketahui dengan cara menganalisis produksi ikan asap dari Tahun 2014 hingga Tahun 2016 yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1 menunjukkan bahwa permintaan ikan asap di Kota Kendari mengalami ketidakstabilan. Tingkat permintaan diperoleh dengan menganalisis rata-rata produksi ikan asap dari Tahun 2014 hingga Tahun 2016. Pada Tahun 2014 produksi ikan asap sebanyak 889 kg meliputi bulan Januari 800kg, bulan Februari dan Maret sebanyak 1000 kg, bulan April 950 kg, bulan Mei sebanyak 1.000 kg, bulan Juni 950 kg, Juli 850kg, bulan Agustus 920 kg, dan bulan

September sampai Desember sebanyak 800 kg ikan asap. Sedangkan pada Tahun 2015 menunjukkan bahwa terjadi penurunan produksi ikan asap dikarenakan kurangnya pasokan bahan baku ikan segar. Hal tersebut mengakibatkan produksi ikan asap dengan kuantitas terbanyak adalah pada bulan Agustus sebanyak 1000 kg sedangkan pada bulan lain produksi ikan asap berkisar antara 700 kg sampai 950 kg. Pada Tahun 2016 terjadi peningkatan produksi ikan asap kembali terlihat pada bulan Januari hingga bulan April berkisar antara 900 kg sampai 1.098 kg perbulannya. Peningkatan tersebut terjadi karena adanya bantuan modal tambahan dari Pemerintah Daerah Kabupaten Konawe khususnya Dinas Perikanan dan Kelautan bekerjasama dengan Badan Pelaksanaan Penyuluhan Pertanian, Perikanan, Peternakan, Kehutanan, dan Ketahanan Pangan (BP4KKP). Dengan melihat produksi ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto maka dapat diketahui bahwa permintaan olahan ikan asap di Kota Kendari memiliki prospek yang menjanjikan dikarenakan setiap kali produksi ikan asap dengan jumlah banyak ataupun tidak produk ikan asap tetap laku dipasaran bahkan selalu habis terjual.

Permintaan ikan asap berasal dari perorangan (pembeli langsung). Pembeli langsung merupakan konsumen yang memanfaatkan ikan asap ini sebagai bahan konsumsi sehari-hari, sebagai bahan konsumsi untuk acara-acara besar maupun kecil, maupun untuk keperluan pameran. Permintaan ikan asap ini merupakan potensi pasar yang dimiliki cukup berpeluang, bahkan potensi ini dapat terus dikembangkan.



Gambar 1 Perkembangan produksi ikan asap Desa Toolawawo
Sumber: BP4KKP Kabupaten Konawe

1.2 Persaingan Pasar

Wilayah cakupan Kota Kendari pelaku usaha ikan asap Toolawawo memiliki pesaing yang sama-sama bergerak dalam bidang pengolahan ikan asap. Daftar pesaing penjual ikan asap Desa Toolawawo dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa untuk wilayah cakupan Kota Kendari pelaku usaha ikan asap Toolawawo memiliki pesaing yang sama-sama bergerak dalam bidang pengolahan dan pemasaran ikan asap. Pesaing tersebut merupakan pelaku usaha ikan asap yang terdapat di pasar Andonohu Kota Kendari, hanya saja dalam produksi dan pemasaran yang dilakukan oleh pesaing tersebut tidak lancar artinya produksi dilakukan secara putus-putus. Dalam menentukan persaingan pasar ini, peneliti melakukan 3 (tiga) kali survey di Pasar Andonohu dimana hasil survey di hari pertama terdapat empat penjual ikan asap namun di hari kedua dan ketiga hanya terdapat dua pemasar ikan asap. Selain itu, produk ikan asap di Pasar Andonohu memiliki karakteristik karena diolah

dengan bentuk yang lebih berukuran kecil namun menerapkan harga yang sama dengan produk ikan asap hasil olahan Desa Toolawawo. Begitupun dengan yang terdapat di Wua-Wua, tepatnya pasar panjang, terdapat pedagang ikan asap. Namun di pasar ini hanya terdapat satu pemasar ikan asap.

Pemasaran ikan asap yang dilakukan hanya sebagai pekerjaan sampingan dengan pekerjaan utama sebagai pemasar dari produk ikan asin. Ikan asap hasil olahan yang terdapat di pasar panjang ini hanya ikan-ikan pelagis kecil salah satunya ikan tembang (*Sardinella fimbriata*). Oleh karena itu, dapat dilihat ikan asap hasil olahan Desa Toolawawo memiliki keunggulan dibandingkan ikan asap pesaing diberbagai pasar yang ada di Kota Kendari.

Pesaing yang berada di Mall Mandonga dan pasar korem yaitu pesaing pemasaran yang memasarkan produk ikan asap dengan jenis yang sama dan berasal dari Kecamatan Lalonggasumeeto.

Tabel 1 Persaingan pemasaran ikan asap di Kota Kendari

No.	Lokasi Pesaing	Jumlah Pesaing (Pelaku Usaha)	Jenis Produk	Keterangan
1.	Pasar Andonohu	4	Ikan Pelagis	Tidak Lancar
2.	Pasar Panjang Wua-wua	1	Ikan Pelagis (Tembang)	Pekerjaan Sampingan
3.	Pasar Basah Mall Mandonga	3	Ikan Domersal dan Pelagis	Lancar
4.	Pasar Korem	2	Ikan Domersal dan Pelagis	Lancar

Sumber: Survei Kota Kendari diolah, 2016

1.3 Harga

Harga penjualan ikan asap dibedakan menurut jenis, ukuran, dan bagian-bagian dari ikan. Harga jual ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa harga yang ditetapkan cukup terjangkau bagi konsumen disesuaikan dengan ukuran dan jenis produk ikan asapnya mulai dari harga Rp14.000/kg hingga Rp60.000/kg. Untuk jenis ikan asap dengan harga terendah adalah ikan tongkol dan ikan cakalang yaitu Rp14.000/kg. Rendahnya harga tersebut disebabkan ikan cakalang dan ikan tongkol merupakan jenis ikan pelagis yang mudah rusak, mudah tercemar penyakit, serta mudah didapatkan dengan harga yang murah. Sedangkan harga tertinggi terdapat pada jenis ikan pari yaitu Rp40.000/kg.

Tingginya harga ikan pari tersebut disebabkan karena hasil olahan ikan pari asap adalah olahan ikan yang jarang dikonsumsi di masyarakat karena harganya yang mahal, namun dengan adanya olahan ikan pari asap ini masyarakat lebih memilih membeli olahan ini karena olahan yang bisa disajikan secara langsung ataupun diolah kembali. Selain itu ikan pari asap memiliki tekstur daging yang padat dan lunak sehingga memiliki banyak peminat.

Penentuan harga dilakukan dengan pertimbangan melebihi besarnya modal produksi yang dikeluarkan meliputi biaya bahan baku dan biaya produksi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Dharmesta & Irawan (2005) yang menyatakan bahwa dalam menentukan harga jual produk dilihat dari biaya sebab suatu tingkat harga yang tidak dapat menutup biaya akan mengakibatkan kerugian.

Tabel 2 Harga jual ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Tahun 2016

No.	Jenis Ikan	Bagian Ikan	Harga (Rp/kg)
1.	Ikan Pari Asap	Daging	40.000
2.	Ikan Tembang Asap	Daging	15.000
3.	Ikan Baronang Asap	Daging	24.500
4.	Ikan Kuwe Asap	Daging	24.000
		Kepala	60.000
		Telur	20.000
5.	Ikan Cakalang Asap	Daging	14.000
6.	Ikan Tenggiri Asap	Daging	24.500
		Kepala	60.000
		Telur	20.000
7.	Ikan Tongkol	Daging	14.000

Sumber: Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe, 2016

1.4 Kendala Pemasaran

Pemasaran ikan asap yang dilakukan pelaku usaha Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe memiliki kendala yaitu hasil olahan ikan asap belum memiliki kemasan yang layak. Ikan asap hasil

olahan tersebut di jual begitu saja secara langsung kepada konsumen dengan memakai kantong plastik biasa sebagai kemasannya. Jika saja ikan ini memiliki kemasan maka akan menarik perhatian atau minat pelanggan terhadap produk tersebut, sehingga akan meningkatkan nilai jual dari produk. Selain itu, produk

ikan asap dari Desa Toolawawo ini belum memiliki legalitas oleh Balai Pengawas Obat dan Makanan. Namun produk ini tetap halal dikonsumsi karena pada proses pengolahan tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan-bahan yang haram untuk dikonsumsi serta bahan baku yang digunakan masih segar.

2. Aspek Teknis

Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam aspek produksi adalah lokasi usaha, proses produksi, jumlah dan jenis ikan asap yang diproduksi. Hasil pada aspek teknis pengolahan ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto dapat dilihat pada Tabel 3. Aspek teknis berhubungan dengan lokasi usaha, proses produksi, serta jumlah dan jenis.

2.1. Lokasi Usaha

Lokasi usaha Pengolahan Ikan Asap terletak di Desa Toolawawo, Kecamatan Lalonggasumeeto, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Penentuan lokasi ini dilakukan oleh pemilik berdasarkan beberapa pertimbangan diantaranya:

2.1.1 Lokasi Usaha Sekaligus Lokasi Tempat Tinggal

Lokasi usaha pengolahan ikan asap dilakukan di sekitaran halaman tempat tinggal pelaku usaha. Dengan memanfaatkan pekarangan rumah pelaku usaha pengolahan ikan asap dapat menghemat pengeluaran berupa biaya dan tenaga dalam melakukan produksi. Biaya tersebut meliputi biaya konsumsi. Selain itu, dengan terletaknya lokasi produksi ikan asap di sekitaran rumah pelaku usaha dapat meluangkan waktu untuk keluarga dan pekerjaan rumah, apalagi pelaku usaha pengolahan ikan asap adalah seorang wanita sekaligus seorang

ibu yang memiliki peranan penting dalam kehidupan sehari-hari.

2.1.2 Ketersediaan Bahan Baku Utama dan Bahan Pelengkap

Lokasi yang menunjang usaha pengolahan ikan asap adalah lokasi yang dengan sumber bahan baku karena akan menghemat biaya transportasi dan mempermudah memperoleh bahan baku, agar cepat diolah sehingga mutu tetap terjaga. Bahan baku utama dalam kegiatan produksi ikan asap ini yaitu ikan segar. Untuk bahan baku diperoleh dengan melakukan kerjasama dengan nelayan-nelayan di Desa Toolawawo dan sekitaran pesisir laut Kecamatan Lalonggasumeeto, Kabupaten Konawe. Namun jika nelayan tersebut kurang mendapatkan tangkapan, maka ikan segar diperoleh dari Pelabuhan Pelelangan Ikan (PPI) Kendari dan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Kendari. Sementara untuk jenis ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) diperoleh dari nelayan Desa Batu Gong dengan harga Rp300.000/gabus atau Rp3.750/kg. Mengenai bahan pelengkap seperti kasumba, garam, air, dan bahan bakar berasal dari Desa Toolawawo sehingga dapat lebih menghemat biaya transportasi.

2.1.3 Persediaan Air dan Listrik

Lokasi tersebut memiliki sistem aliran air bersih dan sangat murni. Air yang digunakan diperoleh melalui sumur bor yang disalurkan melalui pipa kerumah-rumah produksi ikan asap. Sumur bor tersebut dimiliki oleh seorang warga Desa Toolawawo dengan mengenakan tarif Rp5.000/jam untuk aliran air.

Aliran listrik di tempat produksi ikan asap cukup baik. Setiap harinya listrik dapat menyala 24 jam. Gangguan biasa-

nya terjadi apabila ada kerusakan pada mesin ataupun faktor lainnya sehingga sering mengalami mati lampu. Untuk listrik yang digunakan jika produksi ikan asap dilakukan hingga malam hari. Tiap rumah produksi membutuhkan listrik untuk keperluan lampu penerangan yang berjumlah satu sampai dua lampu. Aliran listrik diambil dari tempat tinggal pelaku usaha pengolahan ikan asap.

2.1.4 Fasilitas Transportasi

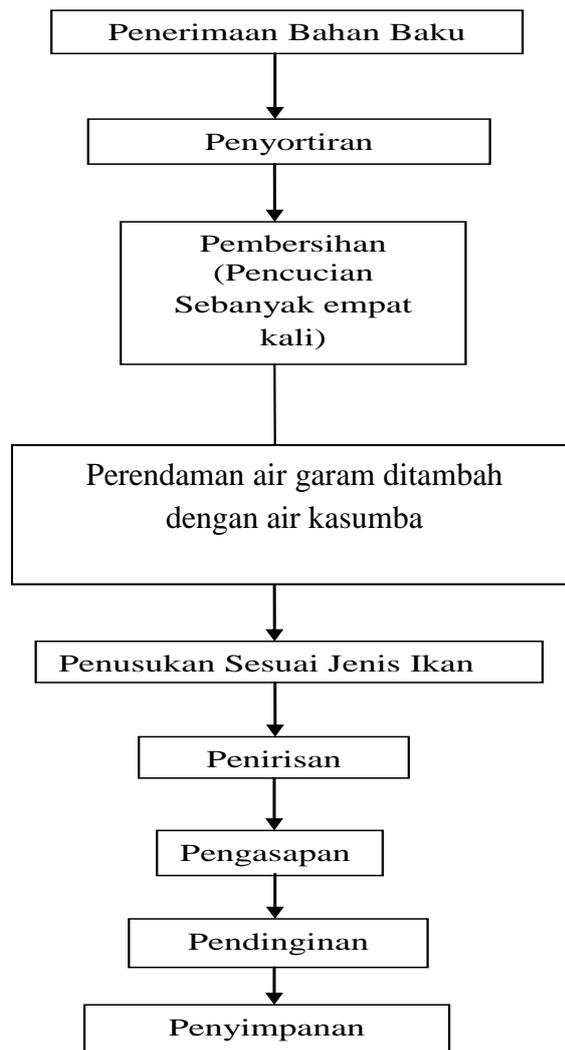
Lokasi pengolahan ikan asap ini terletak dipinggir jalan beraspal, sehingga memudahkan dalam transportasi baik produk maupun bahan baku. Karena untuk saat ini fokus pemasaran berada diwilayah Kendari sebagai pangsa pasar utama. Ketersediaan sarana jalan penghubung antar kota yang baik dan tingkat kedekatan kota alternatif dengan kota tujuan pemasaran. Transportasi utama adalah transportasi darat dengan biaya sewa Rp43.000/orang termasuk pergi dan pulang pemasaran produk serta pembelian bahan baku segar.

2.2. Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses pengubahan bahan baku menjadi hasil akhir atau produk. Berdasarkan Gambar 2 menunjukkan proses pengolahan ikan di Desa Toolawawo dilakukan secara tradisonal dan alami yang dimulai dari bahan baku, penyortiran ikan menurut

jenis, pembersihan, perendaman menggunakan garam dan pewarna makanan, penusukan sesuai jenis ikan, penirisan, pengasapan, pendinginan, dan penyimpanan/pengemasan. Hal ini sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (2009) yang menyatakan bahwa proses pengasapan ikan secara tradisonal menggunakan kayu bakar dimulai dari penerimaan bahan baku berupa penerimaan ikan segar, pembersihan, penyilangan atau penyortiran, pembentukan atau pengirisan, perendaman, penyusunan, pengasapan, pendinginan, dan pengemasan atau penyimpanan.

Kapasitas yang ada pengolahan ikan asap di Desa Toolawawo hanya terdapat satu dapur dengan kemampuan untuk satu sampai dua kali produksi bisa mencapai 50 sampai 150kg ikan dengan lama waktu pengasapan selama 3 jam. Sejak Tahun 2013, produksi ikan asap telah meningkat dari 30kg menjadi 50 sampai 150kg perproduksi. Hal ini akibat dari bantuan Pemerintah Daerah Kabupaten Konawe khususnya Dinas Perikanan dan Kelautan bekerjasama dengan Badan Pelaksanaan Penyuluhan Pertanian, Perikanan, Peternakan, Kehutanan, dan Ketahanan Pangan (BP4KKP) dengan memberikan bantuan berupa rumah produksi permanen dan modal tambahan kepada pelaku usaha ikan asap yang ada di Desa Toolawawo. Proses pengasapan ikan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2 Proses pengolahan ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Tahun 2016

2.3 Jumlah dan Jenis Bahan Baku

Ikan asap yang diproduksi di Desa Toolawawao ini dilakukan dengan jangka waktu tiga hari dengan satu hari untuk melakukan proses produksi dan dua hari dilakukan untuk pemasaran dari produk ikan asap. Rata-rata dalam satu kali proses produksi ikan asap dibutuhkan 60 kg ikan segar. Adapun untuk jenis bahan baku yang digunakan yaitu berbagai jenis ikan pelagis dan ikan demersal. Jenis ikan pelagis terse-

but meliputi ikan tembang (*Sardinella fimbriata*), ikan tenggiri (*Scomberromo commersoni*), ikan kuwe putih (*Trachinotus falcatus*), ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*), dan ikan baronang (*Siganus sp.*). Sementara untuk ikan jenis demersal yaitu ikan pari (*Himantura sp.*). Jika salah satu bahan baku tidak tersedia maka para pelaku usaha pengasapan ikan tetap melakukan produksi dengan mengganti bahan baku ikan tersebut dengan jenis ikan lainnya.

Tabel 3 Analisis aspek teknis pengolahan ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto

No.	Uraian	Keterangan
1.	Lokasi Usaha	Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Pertimbangan : - Lokasi usaha sebagai lokasi tempat tinggal - Ketersediaan bahan baku dan bahan pelengkap - Persediaan air dan listrik - Fasilitas transportasi
2.	Proses Produksi	Secara tradisional (Gambar 1.)
3.	Jumlah dan Jenis Bahan Baku	- Rata-rata bahan baku yang dibutuhkan 74kg/produksi - Ikan pelagis meliputi ikan tembang (<i>Sardinella fimbriata</i>), tenggiri (<i>Scomberromo commersoni</i>), cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>), baronang (<i>Siganus sp.</i>), ikan kuwe putih (<i>Trachinotus falcatus</i>). Untuk ikan jenis demersal yaitu ikan pari (<i>Himantura sp.</i>).

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

3. Aspek Finansial

Analisis terhadap aspek-aspek finansial dilakukan untuk mengetahui layak atau tidaknya pengembangan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. Penentuan layak tidaknya usaha tersebut dilakukan dengan menggunakan analisis biaya, penyusutan, penerimaan, keuntungan, dan R/C Ratio.

3.1 Biaya

Pengeluaran keseluruhan atau *total cost* merupakan hasil penjumlahan antara keseluruhan biaya tetap/*total fixed cost* (TFC) dengan biaya tidak tetap/*total variabel cost* (TVC). Rata-rata total biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan ikan asap Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto sebesar Rp52.244.161 perbulan.

Tabel 4 Rata-rata total biaya (Rp/bulan) usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto

No.	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp/bulan)
1.	Biaya Tetap	283.486
2.	Biaya Variabel	17.136.300
Total Biaya		17.419.786

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4 yang menunjukkan bahwa total rata-rata untuk biaya tetap sebesar Rp238.486/bulan dan total rata-rata untuk biaya variabel sebesar Rp17.136.300/bulan sehingga diperoleh total pengeluaran rata-rata dari biaya tetap dan biaya variabel untuk masing-masing pada usaha pengasapan ikan sebesar Rp17.419.786/bulan. Rata-rata total biaya ini didapat dengan menjumlahkan rata-rata biaya tetap dan rata-rata biaya variabel. Hal ini sesuai

dengan pernyataan La Ola (2014) yang menyatakan bahwa rumus dari perhitungan total biaya adalah total biaya tetap dijumlahkan dengan total biaya variabel (biaya tidak tetap).

3.2 Penerimaan

Penerimaan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo yang diperoleh dari jumlah produksi dikali harga dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Penerimaan produksi usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo

No. Responden	Jumlah Produksi (kg/bulan)	Harga (Harga/kg)	Total Penerimaan (Rp/bulan)
1.	1107	20.750	22.970.250
2.	990	23.000	22.770.000
3.	963	17.667	17.013.000
4.	738	36.000	26.568.000
5.	684	37.125	25.393.500
Jumlah			114.714.750
Rata-rata			22.942.950

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan pada usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo perkilogram hasil produksi sebesar Rp22.942.950/bulan dengan rata-rata penerimaan dalam satu kali produksi yaitu Rp2.549.217/produksi. Rata-rata penerimaan tersebut dihasilkan dari perkalian antara jumlah produksi (kg/bulan) dengan harga produk (Rp/kg). Hal ini sesuai dengan pernyataan Rahardja (2008) bahwa rumus penentuan penerimaan adalah jumlah produksi dikali dengan harga satuan produk. Adapun penerimaan pelaku usaha pengasapan ikan yang terendah adalah responden ketiga dengan jumlah produksi ikan asap 107 kg/bulan bernilai Rp17.013.000. Sedangkan, penerimaan tertinggi adalah responden kedua dengan jumlah produksi ikan asap 82 kg/bulan yang bernilai Rp26.568.000/bulan. Penerimaan pada usaha pengasapan ikan ini diperoleh dari hasil penjualan hasil produksi ikan asap yang dijual kepada konsumen secara langsung. Hal ini dikarenakan responden keempat menggunakan bahan baku dari jenis ikan yang lebih banyak peminatnya. Jenis ikan tersebut merupakan ikan kuwe putih dan ikan tenggiri yang memiliki daging lebih padat. Sedangkan rendahnya penerimaan pada responden ketiga disebabkan karena responden ketiga menggunakan bahan baku dari jenis ikan tembang, ikan

tongkol dan ikan tenggiri. Dari kedua jenis tersebut merupakan jenis ikan yang bernilai jual rendah sehingga penerimaan pada responden ketiga tersebut lebih rendah dibandingkan dengan responden lainnya.

3.3 Keuntungan

Keuntungan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo yang diperoleh dari total penerimaan (TR) dikurangi total biaya (TC) dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai rata-rata keuntungan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto yaitu Rp6.129.764/bulan. Masing-masing pelaku pemasaran ikan asap menghasilkan keuntungan yang berbeda-beda. Keuntungan pelaku usaha satu sebagai responden pertama menghasilkan keuntungan sebesar Rp7.116.911/bulan. Pelaku usaha kedua sebagai responden kedua menghasilkan keuntungan dari penjualan ikan asap sebesar Rp8.118.486/bulan. Sedangkan keuntungan yang diperoleh responden ketiga dari hasil penjualan ikan asap dengan jumlah sebesar Rp2.364.403 per bulan. Keuntungan pelaku usaha keempat menghasilkan keuntungan sebesar Rp7.160.167/bulan. Kemudian responden ke lima memperoleh keuntungan sebesar Rp5.88.854/bulan.

Tabel 6 Keuntungan (Rp/bulan) usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo

No.	Penerimaan (Rp/Bulan)	Total Biaya (Rp/Bulan)	Keuntungan (Rp/bulan)
1.	22.970.250	15.853.339	7.116.911
2.	22.770.000	14.651.514	8.118.486
3.	17.013.000	14.648.597	2.364.403
4.	26.568.000	19.407.833	7.160.167
5.	25.393.500	19.504.646	5.888.854
Total	114.714.750	84.065.929	30.648.821
Rata-rata (Rp/bulan)	22.942.950	16.813.186	6.129.764

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

Dari pembahasan diatas, telah diketahui bahwa responden kedua yang lebih banyak mendapat keuntungan daripada responden yang lainnya di Desa Toolawawo. Hal ini dikarenakan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pengasapan ikan juga tinggi sehingga menghasilkan keuntungan yang tinggi karena dalam menghitung keuntungan usaha digunakan rumus pengurangan antara penerimaan dengan total biaya perbulan. Sesuai dengan pernyataan Siang & A (2010) yang menyatakan

bahwa rumus untuk mencari nilai keuntungan adalah *total revenue* atau total penerimaan dikurangi dengan *total cost* atau total biaya.

3.5 Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Menghitung kelayakan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo dianalisis dengan R/C Ratio atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Hasil penelitian dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7 Analisis kelayakan usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe (Rp/bulan) berdasarkan R/C Ratio

No. Responden	Total Penerimaan (Rp/Bulan)	Total Biaya (Rp)	R/C Rasio (Rp)	Keterangan
1	22.970.250	15.853.339	1,45	layak
2	22.770.000	14.651.514	1,55	layak
3	17.013.000	14.648.597	1,16	layak
4	26.568.000	19.407.833	1,37	layak
5	25.393.500	19.504.646	1,30	layak

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan (Tabel 7) diperoleh nilai R/C Ratio dari kelima sampel >1 dimana, nilai R/C Ratio terbesar yaitu responden kedua sebesar 1,55 dan nilai R/C Ratio terkecil yaitu responden ketiga dengan nilai R/C Ratio 1,16. Nilai R/C Ratio dihasilkan dari penerimaan dibagi dengan total biaya. Hal ini sesuai dengan rumus yang ditemukan Darsono (2008) bahwa untuk menghitung R/C Ratio menggunakan rumus penerimaan total

(*total revenue*) dibagi dengan biaya total (*total cost*) dengan berdasarkan kriteria yang berlaku pada analisis R/C ratio dimana, jika nilai yang diperoleh lebih besar dari satu (R/C ratio > 1) dapat dinyatakan usaha pengasapan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe layak untuk dijalankan dan memberikan keuntungan finansial kepada pelaku usaha.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis dari aspek pasar, dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan ikan asap di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe layak untuk dijalankan dan dikembangkan.
2. Berdasarkan analisis dari aspek teknis, dapat dikatakan bahwa usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe layak untuk dijalankan karena tidak ada masalah yang dapat mengganggu usaha secara teknis.
3. Berdasarkan hasil analisis aspek finansial diperoleh nilai total biaya yang dikeluarkan Rp17.419.786/bulan dengan nilai rata-rata penerimaan sebesar Rp22.942.950/bulan serta nilai rata-rata keuntungan pada usaha pengasapan ikan ini sebesar Rp6.129.764/bulan. Sedangkan untuk melihat kelayakan pada usaha ini yaitu menggunakan nilai *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)* > 1 artinya usaha pengasapan ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe layak untuk dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementerian Kelautan Perikanan. 2015. *Potensi Sektor Kelautan Indonesia Menjanjikan*. Kementerian Kelautan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta. Bandung.
- Halim A. 2005. *Analisis Investasi*. Salemba Empat. Jakarta.
- La Onu L.O. 2014. Efisiensi Biaya Produksi dan Daya Saing

- Komoditi Perikanan Laut di Pasar Lokal dan Pasar Ekspor. *Jurnal Bisnis Perikanan*, 1(1). April 2014. FPIK UHO Kendari.
- Siang R.D & A N. 2010. Struktur Biaya dan Profitabilitas Usaha Miniplant Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Bisnis Perikanan*, 2(1) April 2015. FPIK UHO Kendari.
- Darsono. 2008. *Hubungan Perceived Service Quality dan Loyalitas (Peran Trust dan Satisfaction sebagai Mediator)*. The National Conference UKWMS. Surabaya.
- Dharmesta & Irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Modern Liberty Off Set. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Penanganan dan Pengolahan Ikan Asap*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Rahardja P. 2008. *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.