

**ANALISIS USAHA PENGASAPAN IKAN LELE (*Clarias*)
UD. SAROHA KECAMATAN BINJAI UTARA, SUMATRA UTARA**

**BUSINESS ANALYSIS FUMIGATION OF CATFISH (*Clarias*)
UD. SAROHA DISTRICT NORTH BINJAI, NORTH SUMATRA**

Syarifah zuraidah¹ Salvia Eka Trisna²

¹ Dosen Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar, Meulaboh

² Mahasiswa Jurusan Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar, Meulaboh

Korespondensi : syarifahzuraidah@utu.ac.id

ABSTRAK

Ikan lele asap merupakan olahan hasil perikanan yang bahan baku utamanya adalah ikan lele dan melalui proses pengolahan dengan sistem pengasapan. Berkembangnya ilmu pengetahuan sumber daya manusia ikan lele tersebut tidak hanya dipasarkan secara hidup. Usaha pengolahan tersebut menjadi usaha rumah tangga karena sistem pengolahan yang mudah tanpa harus membutuhkan modal yang banyak. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis usaha dari pengolahan ikan asap secara finansial di Unit Pengolahan Ikan (UPI) lele asap UD. Saroha Binjai, Sumatera Utara. Sumber data digunakan ada dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dan partisipasi aktif yaitu ikut langsung didalam pengolahan atau proses pembuatan ikan asap dan juga pemasaran. Sedangkan sekunder diperoleh dari laporan keuangan perusahaan yaitu data dari laporan keuangan, data gambaran umum lokasi perusahaan dan juga dari hasil studi pustaka. Hasil produksi ikan lele asap UD saloha dijual ke wilayah Medan, Subulussalam, Singkil, Pekanbaru, dan Padang dengan cara pengiriman melalui paket dan pengantaran. UD. Saroha mampu mengolah 400 kg ikan segar menjadi 112 kg/hari dimana dalam 1 bulan UD saloha memproduksi sebanyak 26 kali produksi, berarti dalam waktu 1 bulan UD saloha memproduksi sebanyak 2.912 Kg dengan harga Rp.65.000/Kg. Dalam jangka waktu sebulan mengeluarkan biaya Rp 167,669,631/bln yang mencakup biaya total, biaya variabel dan biaya investasi. Adapun penerimaan dari hasil penjualan Rp.189.280.000/bln, maka Keuntungan yang peroleh sebesar Rp.21.610.369/bulan. Berdasarkan hasil penelitian didapat Net B/C yaitu 1,13 yang artinya analisis kelayakan usaha ikan lele asap UD. Saroha layak dan memberi manfaat karena nilainya lebih dari 1.

Kata Kunci : analisis, usaha UD Saloha, Pengasapan, ikan lele

ABSTRACT

Catfish is a processed fishery product whose main raw material is catfish and through processing with fumigation system. The development of human resources science of catfish is not only marketed alive. The processing business becomes a household business because of the easy processing system without having to require a lot of capital. This study aims to determine the business analysis of the processing of smoked fish financially in Fish Processing Unit (UPI) catfish smoke UD. Saroha Binjai, North Sumatra. Data sources are used there are two types of primary data and secondary data. Primary data obtained from interviews and active participation that directly participate in the processing or the process of making smoked fish and also marketing. While the secondary obtained from the company's financial statements of data from

financial reports, data overview of the company's location and also from hail literature study. UD saloha smoke catfish production products are sold to Medan, Subulussalam, Singkil, Pekanbaru, and Padang by way of delivery by package and delivery. UD. Saroha able to process 400 kg fresh fish to be 112 kg / day where in 1 month UD saloha produce 26 times production, meaning within 1 month UD saloha produce as many as 2912 Kg with price Rp.65.000 / Kg. Within a month spent cost Rp 167,669,631 / month which includes total cost, variable cost and investment cost. The revenue from the sale of Rp.189.280.000 / month, the profit earned by Rp.21.610.369 / bulan. Based on the results obtained Net B / C is 1.13 which means the feasibility analysis of UD lele fish. Saroha is feasible and beneficial because its value is more than 1.

PENDAHULUAN

Ikan lele asap merupakan olahan hasil perikanan yang bahan baku utamanya adalah ikan lele dan melalui proses pengolahan dengan sistem pengasapan. Ikan lele merupakan salah satu komoditas unggulan perikanan budidaya air tawar. Produksi nominal ikan lele dari tahun 2010 sampai dengan tahun 2014 mengalami kenaikan dari 242,811 ton menjadi 463,221 ton. Nilai rata-rata produksi lele mencapai 37,49% (Ditjen Budidaya KKP 2014). Berkembangnya ilmu pengetahuan sumber daya manusia ikan lele tersebut tidak hanya dipasarkan secara hidup. Usaha pengolahan tersebut menjadi usaha rumah tangga karena sistem pengolahan yang mudah tanpa harus membutuhkan modal yang banyak.

Ikan lele memiliki protein tinggi 17,7 - 26,7% dan lemaknya berkisar 0,95 sampai dengan 11,5% (Nurilmala *et al.* 2009). Rosa *et al.* (2007) melaporkan bahwa ikan lele dapat dikelompokkan kedalam bahan pangan berprotein sedang dengan lemak rendah. Ikan lele juga mengandung karoten, vitamin A, protein, lemak, karbohidrat, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12, dan kaya akan asam amino. Rohimah *et al.*(2014) menyebutkan bahwa kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia baik pada anak-anak, dewasa, dan orang tua. Rosa *et al.* (2007) menyatakan ikan lele memiliki manfaat untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan pada anak, kandungan asam amino esensial sangat berguna untuk tumbuh kembang tulang, membantu penyerapan kalsium dan menjaga keseimbangan nitrogen dalam tubuh, dan memelihara masa tubuh anak agar tidak terlalu berlemak.

Hasil perikanan yang melimpah membuat masyarakat berinisiatif mengolah ikan menjadi produk yang memiliki daya simpan panjang. Beberapa kegiatan pengawetan yang dilakukan secara tradisional yaitu dengan

pengasapan, penggaraman, pengeringan, pengasaman, dan pemindangan. Potensi budidaya perikanan khususnya ikan lele di kota binjai sudah sangat banyak, hal ini dikarenakan masyarakat sudah dengan mudah untuk melakukan budidaya ikan lele. Dengan ketersediaan bahan baku di kota binjai maka berpeluang usaha yang bergerak pada usaha perikanan dibidang pengolahan hasil perikanan, seperti olahan ikan lele asap.

Usaha UD saloha selama ini belum melakukan perhitungan untuk analisis usaha dan kelayakan dari usaha yang dilakukan maka perlu kiranya untuk dilakukan penelitian dengan tujuan menganalisis usaha dari pengolahan ikan lele asap di Unit Pengolahan Ikan (UPI) UD. Saroha Binjai, Sumatera Utara.

METODOLOGI

Penelitian dilakukan bertempat di Unit Pengolahan Ikan (UPI) Lele Asap UD. Saroha Jln.Gumba, Kelurahan Cengkeh Turi, Kecamatan Binjai Utara Kota Binjai, Sumatera Utara. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey yaitu penelitian yang mengambil sampel dari suatu populasi. Yang diambil sebagai populasi adalah usaha pengolahan ikan lele asap yang ada dikota binjai. Sebagai sampel dalam peenelitian ini adalah usaha pengasapan lele UD.saloha. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan purposive sampling, berarti teknik pengambilan sampel secara sengaja. Maksudnya, peneliti menentukan sendiri sampel yang diambil karena ada pertimbangan tertentu. Jadi, sampel diambil tidak secara acak, tapi ditentukan sendiri oleh peneliti

Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan pihak terkait yakni pemilik usaha pengelolaan ikan lele asap UD. Saroha dengan cara Observasi, Wawancara mendalam (*in-depth interview*) adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman (*guide*) wawancara. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada. Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari laporan-laporan pustaka yang menunjang,

Data yang terkumpul dari lapangan lalu diolah dan ditabulasikan ke dalam tabel yang selanjutnya dilanjutkan dengan proses analisis yaitu analisis deskriptif dan analisis kuantitatif untuk dapat diambil suatu kesimpulan terhadap data

tersebut. Untuk mengetahui tingkat finansial usaha UD saloha yang terdiri dari biaya yang digunakan (total biaya), total penerimaan, keuntungan dan kelayakan usaha. Dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

1. Total biaya (total cost) $\rightarrow TC=TFC+TVC$
2. Total Penerimaan (Total revenue) $\rightarrow TR=P \times Q$
3. Keuntungan (Profit) $\rightarrow \pi = TR - TC$
4. Kelayakan usaha (Net B/C Rasio)

$$\text{Net B/C Rasio} = \frac{\text{Total Keuntungan}}{\text{Total Biaya}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengolahan ikan lele asap

Proses pembuatan ikan lele asap yang dilakukan di UD.Saloha Binjai sebagai berikut:

a. Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku diperoleh langsung dari hasil pemasok budidaya ikan setempat yaitu berupa ikan lele segar. Pemilik usaha sangat memperhatikan kualitas dari ikan lele tersebut. Biasanya dalam satu hari ikan lele segar yang disiapkan sebagai bahan baku berkisar antara 300-400 kg. Dari jumlah tersebut, bahan baku ikan lele segar terdiri dari ukuran yang bervariasi, mulai dari yang kecil, sedang, hingga yang besar.



Gambar 1. Kolam Awal Penampungan Ikan Lele

b. Penyiangan Ikan Lele

Setelah bahan baku tersedia, pemilik usaha beserta kariawan langsung melakukan penyiangan pada ikan lele tersebut. Penyiangan dilakukan mulai dari

sirip sampai bagian kepala terbelah namun tidak putus seperti potongan ikan asin.



Gambar 2. Proses Penyiangan Ikan Lele

c. Pembersihan Jeroan Ikan Lele

Setelah penyiangan ikan, tahap selanjutnya yang harus dilakukan ialah pembersihan jeroan ikan. Jeroan ikan dibuang agar akan lele bersih dan cepat dalam proses pengasapan. Setelah itu, pembersihan jeroan ikan dilakukan agar empeduh tidak pecah saat proses pengasapan hingga menimbulkan rasa pahit pada ikan lele asap.



Gambar 3. Proses Pembersihan Jeroan Ikan Lele

d. Pencucian Ikan Lele

Tahap selanjutnya yaitu pencucian ikan, ikan lele di cuci menggunakan air bersih agar sisa sisa darah pada ikan hilang dan tidak meninggalkan bau amis. Lalu ikan lele ditiriskan.



Gambar 4. Proses Pencucian Ikan Lele

e. Penyusunan Ikan Lele pada Loyang

Setelah ikan lele ditiriskan, segera dilakukan penyusunan pada Loyang. Ikan lele di bengkokkan sedikit kearah kanan dan dilakukan penyusunan satu persatu dengan posisi sisi daging kedalam dan sisi kulit diluar.



Gambar 5. Proses Penyusunan Ikan Lele pada Loyang

f. Proses Pengasapan Ikan Lele

Setelah ikan tersusun di loyang, ikan lele siap diasapi dengan dimasukan kedalam tungku pengasapan. Setelah kurang lebih satu jam ikan dikeluarkan dan dibalik posisi hingga bagian kulit ikan lele bersentuhan dengan loyang dandaging menghadap ke langit..Lalu di masukan lagi ke dalam tungku pengasapan hingga proses pengasapan ikan lele selesai.



Gambar 6. Proses Pengasapan Ikan Lele

g. Penyimpanan Produk hingga siap dipasarkan

Ikan lele asap yang sudah matang, disimpan didalam tungku penyimpanan. Hal ini dilakukan agar produk akhirnya ikan lele asap tidak terkontaminasi oleh serangga seperti lalat. Ketika produk ikan lele akan dipasarkan baru dilakukan pengemasan didalam sebuah kardus dan ikan lele siap dipasarkan.



Gambar 7 . Ikan Lele yang sudah siap dipasarkan

Pengolahan ikan asap di UD. Saroha dimulai dari kegiatan penyediaan bahan baku, penyiangan ikan, pembersihan jeroan ikan, pencucian, penyusunan ikan pada loyang, proses pengasapan ikan dan penyimpanan produk hingga siap di pasarkan. Proses pengolahan ikan lele asap dilakukan secara tradisional tanpa menggunakan teknologi modern, namun kebersihan tempat tetap dijaga guna untuk mendapatkan kualitas ikan lele asap yang baik.

Analisis Usaha

Total biaya

Biaya tetap adalah biaya-biaya yang dalam batas-batas tertentu tidak berubah ketika tingkat kegiatan berubah. Dua macam biaya tetap yang telah diketahui secara umum adalah biaya tetap total dan biaya operasi (Mahekam dan Malcolm, 1991:98-101).

Tabel 1. Perhitungan Biaya Tetap UD. Saroha

NO	Nama Alat/ Perlengkapan	Jumlah	Satuan	Umur Ekonomis (bln)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total Biaya (Rp)	Penyusutan
1	Keranjang	6	Buah	6	90,000	540,000	90,000
2	Pisau	4	Buah	2	25,000	100,000	50,000
3	Meja Pemotong	4	Unit	6	100,000	400,000	66,666
4	Loyang	120	Buah	60	100,000	12,000,000	200,000
5	Penjepit loyang	10	Buah	60	80,000	800,000	13,333
6	Lampu	2	Buah	6	25000	50,000	8,333
7	Jaring serokan	1	Buah	6	50,000	50,000	8,333
8	Spidol	12	Buah	1	5,000	60,000	60,000
9	Sarung tangan	6	Buah	2	5,000	30,000	15,000
10	Celemek plastik	4	Buah	6	2,000	8,000	1,333
11	Celemek kain	2	Buah	12	35,000	70,000	5,833
12	Lakban	24	Buah	1	9,200	220,800	220,800
13	Tali raffia	6	Buah	1	5,000	30,000	30,000
Sub Total						14,358,800	769,631

Pada tabel 1. umur ekonomis barang dalam biaya tetap berbeda karena daya ketahanan juga berbeda. Biaya penyusutan didapat dari jumlah dari harga total biaya di bagi jumlah umur ekonomis. Untuk biaya tetap dalam 1 bulan produksi yang digunakan sebesar Rp.769.631.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Investasi UD. Saroha

NO	Keterangan	Volume	Umur Ekonomis (Bln)	Harga Total Biaya (Rp)	Penyusutan
1	1 Unit tempat produksi	1 unit	60	30,000,000	500,000
Sub Total				30,000,000	500,000

Biaya investasi pada usaha UD.Saroha dihitung unit tempat produksi yang mempunyai nilai ataupun harga Rp. 30.000.000, dimana umur atau masa

pakai dari tempat tersebut selama 60 bulan. Untuk satu bulan produksi biaya investasi yang digunakan sebesar Rp. 500.000/bulan.

Investasi adalah suatu fungsi pendapatan dan tingkat bunga, dilihat dengan kaitannya $I = (Y, i)$. Investasi yaitu kegiatan yang dilangsungkan dengan memanfaatkan kas pada masa sekarang ini, dengan tujuan untuk menghasilkan barang di masa yang akan datang. Investasi adalah menempatkan uang atau dana dengan harapan untuk memperoleh tambahan atau keuntungan tertentu atas uang atau dana tersebut (Ahmad, 2004:3)

Biaya variabel (biaya tidak tetap) juga dikenal sebagai biaya-biaya langsung. biaya-biaya ini berubah-ubah mengikuti ukuran serta tingkat output suatu kegiatan (Mahekam dan Malcolm, 1991:98-101)

Tabel 3. Perhitungan Biaya Variabel (Biaya Tidak Tetap) UD. Saroha

NO	Nama Alat/ Perlengkapan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Harga Total Biaya (Rp)
1	Ikan lele	10,400	Kg	16,000	166,400,000
2	Kayu	4	pick up	400,000	1,600,000
3	Transportasi	12	Track	30,000	360,000
4	Jasa pengiriman	12	Track	50,000	600,000
5	Listrik	-	-	-	30,000
6	Komunikasi	-	-	-	200,000
7	Kardus	36	Buah	8,000	288,000
8	Gaji tenaga kerja	6	Orang	1,300,000	7,800,000
				Sub Total	177,278,000

Pada tabel 3. Ikan Lele yang di olah oleh UD. Saroha selama sebulan sebanyak 10,400 kg . jadi, dalam satu hari produksi UD. Saroha membutuhkan 400 kg/hari ikan lele. Untuk biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha UD.Saroha selama 1 bulan adalah sebesar Rp. 177.278.000.,

Total biaya adalah jumlah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. Saroha untuk menghasilkan Produk ikan lele asap.

Tabel 4. Total Biaya UD. Saroha

No	Biaya yang di dapat	Jumlah
1	Biaya tetap	769,631
2	Biaya variabel (biaya tidak tetap)	177,278,000
3	Biaya investasi	500,000
Sub Total		178,547,631

Pada tabel 4 Total biaya yang digunakan selama 1 bulan produksi ikan lele asap sebesar Rp. 178.547.631 yang terdiri dari biaya tetap, biaya variabel dan biaya investasi.

Total penerimaan

Penerimaan yang diterima oleh produsen ikan lele asap adalah perkalian antara jumlah produk ikan lele asap yang dihasilkan dengan harga ikan kayu. Menurut Soekartawi (1995), penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan.

Tabel 5. Analisis Penerimaan UD. Saroha

NO	Nama Produk	Total Produksi (kg/bulan)	Harga Persatuan (Rp/kg)	Total Penerimaan
1	Ikan Lele	2,912	65,000	189,280,000

Berdasarkan pada tabel 5 UD. Saroha mampu memproduksi 2,912 kg / bulan, dimana ikan lele asap di jual dengan harga Rp. 65.000/Kg. Maka untuk penerimaan atau pendapat yang diperoleh oleh UD.Saroha sebesar Rp. 189.280.000.,

Keuntungan

Dalam suatu usaha ,keuntungan merupakan menjadi tujuan utama pengusaha untuk melakukan produksi.

Tabel 6. Keuntungan UD.Saroha iakn lele asap selama 1 bulan

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan	189,280,00
2	Total Biaya	178,547,631
Keuntungan		10,732,369

Berdasarkan tabel 6. Keuntungan yang didapat UD. Saroha dalam sebulan mencapai Rp 10,732,369.

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan ikan Lele Asap tersebut layak untuk dikembangkan atau tidak.

Analisis Kelayakan Usaha Ikan Lele Asap UD. Saroha

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	189,280,000
2	Total Biaya	178,547,631
Net B/C		1,06

Berdasarkan pada tabel didapat Net B/C yaitu 1,06 yang artinya analisis kelayakan usaha ikan lele asap UD. Saroha layak dan memberi manfaat karena nilainya lebih dari 1.

PENUTUP

Kesimpulan

Dari pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa usaha UD. Saroha layak untuk dijalankan dan dipertahankan namun membutuhkan keterampilan lebih untuk memulai usaha lele asap serta modal yang cukup.

Saran

Pada kegiatan yang telah kami lakukan di UD Saroha, menunjukkan hasil pendapatan angka yang layak, namun kurang memberikan pendapatan yang cukup besar, oleh karena itu perlu dilakukan peningkatan skala usaha yang lebih besar sehingga pendapatan yang diperoleh akan lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamaruddin. 2004. *Dasar-dasar Manajemen Investasi dan Portofolio*, Penerbit PT. RinekaCipta, Jakarta.
- Ditjen Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Data dan Laporan Statistik Perikanan Budidaya*. Jakarta.
- Kasmir Jakfar, 2007. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta, Kencana.
- Mahekam, J.P dan Malcolm. *Manajemen Usahatani Daerah Tropis, The Economics of Tropical Farm Management*. Penerjemah: Basilus B. Teku. Cet ke-1. (Jakarta; LPES, 1991).
- NuraThovia, Putri. 2013. *Makalah investasi*. Diakses pada 08 Juni 2013. <http://www.google.com/amp/s/putrinurathovia.wordpress.com/2013/06/08/makalah-investasi/amp/>.

- Nurilmala. M, Nurjanah, Rahadian HU. 2009. *Kemunduran mutu ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) pada penyimpanan suhu chilling dengan perlakuan cara mati. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12(1):1-16.
- Rohimah I, Etti S, Ernawati N. 2014. *Analisis energi dan protein serta uji daya terima biskuit tepung labu kuning dan ikan lele. Jurnal USU. Ac.id/index.php/gkre/article/viewfile/5160 /2781.*
- Rosa R, Bandarra NM, Nunes ML. 2007. *Nutritional quality of African catfish Clarias gariepinus (Burchell 1822): A positive criterion for the future development of the European production of Siluroidei. Journal Food Science and Technology* 42:342-351.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta : UI Press.