



## **Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)**

### ***Analysis of Value Added and Feasibility of Salt Fish Processing Business (Case Study: Percut Village, Percut Sei Tuan District, Deli Serdang Regency)***

**Sartika, Mitra Musika Lubis & Khairul Saleh**

Program Studi Agribisnis, Universitas Medan Area, Indonesia

#### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dan kelayakan dalam pengolahan ikan menjadi ikan asin. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan yang berada di daerah pesisir yang memiliki potensi perikanan cukup baik dan rata-rata penduduk desa tersebut memiliki pencaharian sebagai nelayan dan sebagian besar ibu rumah tangga keluarga nelayan bekerja sebagai pengolah ikan menjadi ikan asin. Sampel penelitian sebanyak 36 responden. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dan menghitung kelayakan dengan rasio R/C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah pengolahan ikan asin dengan bahan baku sebanyak 67,86 kg ikan basah diperoleh ikan asin sebanyak 47,14 kg setiap bulan dengan harga jual Rp. 23.000,00/kg dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 421.626,25. Nilai tambah pengolahan ikan asin sebesar Rp 10.837,22/kg, sehingga diperoleh rasio nilai tambah 68,29 % > 50 % (tinggi). Analisis kelayakan usaha sebesar 1,64 > 1, sehingga usaha pengolahan ikan asin layak diusahakan.

**Kata kunci:** Nilai Tambah; Pendapatan Dan Ikan Asin

#### **Abstract**

*The purpose of this study was to determine the value added and the feasibility of processing fish into salted fish. This research was conducted in Percut Village, Percut Sei Tuan Subdistrict which is located in a coastal area which has quite good fishery potential and the average villager has a livelihood as a fisherman and most of the housewives of fishing families work as fish processors into salted fish. The sample in this study consisted of 36 respondents. Data analysis was carried out descriptively with added value and feasibility analysis. The results showed that the amount of added value obtained from the processing of salted fish in the research area with raw materials of 67.86 kg of wet fish was obtained as much as 47.14 kg of salted fish every month with a selling price of Rp. 23,000.00/kg and the profit earned is Rp. 421,626.25. The average added value of salted fish processing is Rp. 10,837.22/kg with a ratio of added value of 68.29% > 50%, meaning that the added value is quite high. The feasibility analysis revealed that the R/C ratio was greater than 1, namely the processing of salted fish of 1.64. Because the R/C ratio is greater than one, it can be concluded that the salted fish processing business in the research area is feasible.*

**Keywords:** Added Value; Income And Salted Fish

**How to Cite:** Sartika, Lubis, M. M. & Saleh, K. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang). *Jurnal Ilmiah Magister Agribisnis*, 4(1) 2022: 24-33,



## **PENDAHULUAN**

Provinsi Sumatera Utara berada di bagian barat Indonesia. Kawasan Pesisir Sumatera Utara memiliki panjang pantai sepanjang 1300 km. Pantai Timur memiliki panjang 245 km, Pantai Barat memiliki panjang 375 km. Disamping itu masih ada pantai dari beberapa kepulauan seperti pulau Nias dan daerah-daerah pulau di sekitarnya sepanjang 350 km (Dinas Kelautan dan Perikanan Sumut, 2018). Perikanan Sumatera Utara tahun 2017 sebesar 751.986,09 ton atau naik 4,1 % bila dibandingkan produksi ikan tahun 2016 sebesar 722.209,8 ton. Produksi ikan tangkap laut tahun 2017 mencapai 439.314,89 ton atau naik 0,15 % bila dibandingkan produksi ikan tangkap laut tahun 2016 yang mencapai 438.620,8 ton (Badan Pusat Statistik Tahun 2017). Berdasarkan hasil produksi ikan yang mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, sudah seharusnya masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir mendapatkan kehidupan yang layak dan sejahtera.

Jumlah nelayan di Sumatera Utara tahun 2018 adalah 158.667 nelayan. Produksi perikanan tangkap Sumatera Utara pada tahun 2018 tercatat 1.516.193 ton, yang terdiri atas 715.442 ton ikan laut dan 800.751 ton ikan perairan umum. (Bps Sumut 2018). Tujuh Kabupaten/kota dengan produksi ikan tangkapan terbesar di antaranya adalah kota Medan, Sibolga, Asahan, Tanjung Balai, Langkat, Batubara dan Serdang Bedagai. Kabupaten Deli Serdang memiliki keaneka ragaman sumber daya alam laut yang besar, terlihat dari jumlah nelayan yang mencapai 13.847 jiwa yang berasal dari 22 kecamatan sehingga akan mempunyai kontribusi dalam perdagangan dan pertumbuhan ekonomi. Ahmad, 1996: Dahuri, dalam (Sugandi, 1996).

Kecamatan Percut Sei Tuan, merupakan ibu kota Kecamatan dari 20 desa/kelurahan dengan batas-batas sebagai berikut: sebelah Timur berbatasan dengan Pantai Cermin, serta di sebelah barat berbatasan dengan kecamatan Tanjung Morawa, sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka, di sebelah Selatan berbatasan dengan kecamatan Lubuk Pakam. Mata pencaharian masyarakat di Desa Percut yaitu: nelayan, petani, pedagang dan lain-lain, sedangkan ibu rumah tangga ada yang bekerja sebagai pengolah ikan asin. Jenis ikan yang diasinkan umumnya adalah ikan kepala batu, ikan lidah dan ikan dencis dengan beberapa alasan karena paling banyak di dapat dan mudah diolah. Ikan yang memiliki nilai biologis sekitar 90 % yang memiliki jaringan pengikat yang relatif sedikit sehingga dapat dengan mudah dicerna oleh tubuh. Untuk mengawetkan ikan tersebut dapat dilakukan dengan merobahnya ke produk lain yaitu ikan asin dengan menggunakan teknologi penggaraman (Adawyah, 2007).

Dalam proses pengasinan ikan dilakukan dengan mengurangi jumlah air yang terdapat dalam tubuh ikan yaitu dengan metode penggaraman, sehingga akan menghambat perkembangan bakteri dalam tubuh ikan. Agar diperoleh kualitas ikan yang baik yang diawetkan menggunakan garam maka harus betul-betul diperhatikan tentang cara penggaraman, lamanya pengeringan dan pengepakan ikan asin yang dihasilkan. Proses produksi yang digunakan oleh masyarakat sekitar tidak terlalu rumit dan hanya menggunakan teknologi sederhana/tradisional, yang sangat bergantung pada ketersediaan garam dan panas matahari. Pada musim hujan, proses pengeringan ikan asin dapat berlangsung beberapa hari, dimana jika hujan turun maka ikan asin yang sudah dijemur harus diambil dari tempat penjemuran dan kemudian menjemurnya kembali jika matahari sudah terik. Nilai tambah merupakan peningkatan nilai produk yang dihasilkan setelah mengalami berbagai tahapan proses pengolahan yang dapat meningkatkan kualitas produksinya, harga jual, bahan baku pengolahannya, nilai pendapatan yang didapat guna untuk memperoleh hasil yang baik serta fungsi yang lainnya. Identifikasi terhadap suatu produk yang mengalami pengolahan yang memiliki nilai tambah perlu dilakukan sebuah pengkajian yang berhubungan dengan produk perikanan, karena produk olahan memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang telah disortir yang belum diolah. Dengan mengkaji nilai tambah

pada produk olahan yang akan menjadi suatu diantaranya yang guna menyangkut selera pada konsumen terhadap harga produk. Selain itu, mengkaji pada aspek produksi mengenai upaya peningkatan kualitas produk dalam mengenai upaya kualitas produk dan ketenagakerjaannya. Lalu pentingnya diketahui adanya nilai tambah antara lain adalah ikan yang merupakan sumberdaya alam yang menjadi sumber penghidupan manusia dan dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan pada pengolahannya terhadap hasil olahan yang telah diolah. (Pratama dkk, 2019;Lubis dkk,2019).

Untuk melihat potensi dari kelayakan usaha pengolahan ikan, maka perlu dilakukan penelitian yang berkaitan dengan adanya peningkatan nilai tambah dari hasil pengolahan perikanan dan apakah usaha pengolahan perikanan ini layak atau tidak untuk dijalankan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini ditentukan secara purposive (sengaja), dimana Desa Percut, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. Populasi penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang berada di Desa Percut Dusun 18. Arikunto (1996) mengatakan, jika populasi lebih kecil dari 100 orang, maka semua populasi digunakan sebagai sampel, sehingga penelitian tersebut merupakan penelitian populasi. Berdasarkan pra-survey terdapat 120 nelayan, sehingga peneliti mengambil sampel sebanyak 30% dari jumlah anggota yang ada, maka jumlah sampelnya adalah  $120 \times 30\% = 36$  orang yang dijadikan sampel dalam penelitian ini. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah sampel acak sederhana (simple random sampling) Menurut Lubis Zulkarnain (2010) simple random sampling adalah dengan cara acak sederhana (SAS). Berdasarkan metode pengumpulan data maka setiap kegiatan penelitian ada kegiatan pengumpulan data menurut (Basuki, 2006) pengumpulan data primer yaitu dengan wawancara terstruktur dan wawancara mendalam. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan dengan menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami. (Tarigan dkk, 2021; Nasution dkk, 2021).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian**

Adapun tahap-tahap pembuatan ikan asin yang dilakukan adalah sebagai berikut :

#### **a. Pembersihan**

Tahapan pertama yang dilakukan adalah pembersihan ikan. Pembersihan ikan dilakukan dengan mencuci ikan menggunakan air bersih. Pencucian dilakukan dengan menggunakan ember. Ikan dimasukkan dalam ember lalu dicuci menggunakan air bersih. Ikan yang sudah bersih dicuci, kemudian dimasukkan ke ember besar yang telah terlebih dahulu disediakan.

#### **b. Penggaraman**

Tahap selanjutnya adalah proses penggaraman ikan. Garam yang digunakan untuk penggaraman ikan asin adalah garam dapur (NaCl). Penggunaan garam yang murni akan menghasilkan ikan asin dengan berwarna putih dan memiliki tekstur yang lunak. Ikan asin akan cepat menyerap air jika direndam dalam air. Perbandingan antara ikan dengan garam adalah 1 : 2, jadi untuk 1 kg ikan dibutuhkan garam sebanyak 2 kg. Penggaraman dilakukan selama 24 jam agar garam betul-betul meresap ke dalam tubuh ikan. (Tessa, J.P., dkk, 2019).

#### **c. Penjemuran**

Ikan yang telah selesai digarami, kemudian dicuci bersih menggunakan air bersih dan selanjutnya dijemur di atas para-para yang terbuat dari bambu. Tempat jemuran ikan asin harus bebas dari naungan, sehingga intensitas cahaya matahari yang tinggi dapat mempercepat proses

pengeringan ikan. Untuk itu biasanya ibu-ibu rumah tangga memilih tempat yang jauh dari pemukiman, agar tidak banyak pohon dan bangunan. Tempat para-para penjemuran ikan dibuat dari belahan bambu ukuran 2 jari yang telah dipersiapkan. Dalam penjemuran ikan harus dilakukan pembalikan sehingga pengeringan ikan merata dan menghasilkan kualitas yang baik. Proses pembalikan ikan asin ini dapat mencapai 2 hingga 3 kali untuk setiap harinya agar ikan sains yang dihasilkan betul-betul memiliki kualitas yang baik. Jika sore hari ikan harus diambil agar tidak terkena air hujan jika datang di malam hari. Kemudian keesokan harinya dijemur kembali. Proses penjemuran berlangsung 2 hari jika kondisi matahari terik, tetapi jika kurang terik maka dapat mencapai 3 hari. (Nasution dkk, 2021; Pratama, 2022).

Berdasarkan tahapan-tahapan pengolahan ikan menjadi ikan asin di daerah penelitian maka dapat diketahui bahwa dibutuhkan waktu antara 4 – 5 hari, sehingga pengolahan ikan menjadi ikan asin, sehingga ibu-ibu rumah tangga hanya dapat melakukan pengolahan ikan asin sekali seminggu.

**Biaya Produksi Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian**

Total biaya produksi pengolahan ikan asin yang dikeluarkan selama sebulan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Produksi Rata-Rata Pengolahan Ikan Asin per Bulan di Daerah Penelitian **Analisis**

No	Jenis Biaya	Biaya Produksi (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	339.305,56	51,21
2	Biaya Penunjang	114.027,78	17,21
3	Biaya Tenaga Kerja	208.773,44	31,51
4	Biaya Penyusutan	461,42	0,07
<b>Total</b>		<b>662.568,19</b>	

Sumber : Diolah dari Lampiran 7, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa besarnya biaya produksi rata-rata pembuatan ikan asin di daerah penelitian sebesar Rp. 662.568,19/bulan. Biaya terbesar yang dikeluarkan khususnya pada bahan bahan baku sebesar Rp 339.305,56/bulan (51,21 %), sedangkan biaya terkecil adalah biaya bahan penyusutan sebesar Rp. 461,42/bulan (0,07 %). Biaya tenaga kerja setiap bulannya tergolong sangat kecil, dimana kegiatan pengolahan ikan asin tergolong mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Adapun proses penjemuran yang lama, karena waktu yang dibutuhkan untuk pengeringan lama, sedangkan untuk mengerjakan proses penjemuran tersebut hanya meletakkan ikan yang sudah digarami di atas bambu bilah, kemudian ditunggu hingga matahari terbenam baru diambil kembali dan dijemur keesokan harinya.

**Rata-rata Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin**

Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah ikan asin (kg) yang dihasilkan dengan harga jual ikan (Rp), sedangkan pendapatan diperoleh dari besarnya penerimaan dikurangi biaya produksi. Penerimaan dan pendapatan pengolahan ikan asin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Ikan Asin per Bulan di Daerah Penelitian

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Produksi (kg)	47,14
2	Harga (Rp/kg)	23.000,00
3	Penerimaan (Rp/produksi)	1.084.194,44
4	Biaya Produksi (Rp/produksi)	662.568,19
5	Pendapatan (Rp/produksi)	421.626,25

Sumber : Data Diolah (2020)

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa dengan produksi ikan asin sebanyak 47,14 kg/bulan dan harga ikan asin sebesar Rp 23.000/kg, maka diperoleh penerimaan sebesar Rp 1.084.194,44/bulan. Pendapatan dihitung dari penerimaan dikurangi biaya produksi. Besarnya biaya produksi sebesar Rp 662.568,19/bulan, sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 421.626,25/ produksi. Pembuatan ikan asin setiap bulan rata-rata sebanyak 4 kali, sehingga pendapatan dalam satu bulan sebesar Rp. 1.686.505,00. Pendapatan ini masih tergolong rendah karena di bawah UMR Kabupaten Deli Serdang sebesar Rp. Rp 3.329.867. Hal ini disebabkan pengolahan ikan masih dalam skala kecil dimana hanya dilakukan oleh istri nelayan dilakukan sekali dalam seminggu dengan tujuan agar dapat menambah pendapatan keluarga. Pengolahan ikan oleh istri nelayan masih dilakukan dalam skala kecil. Hal ini disebabkan pengrajin ikan asin belum memiliki pemasaran perikanan, sehingga pengrajin memiliki ketakutan untuk mengolah ikan asin dalam jumlah yang lebih besar karena takut mengalami kerugian. Disamping itu tidak tersedianya tenaga kerja membuat pengolahan ikan asin hanya dapat dilakukan dalam skala kecil. Hasil penelitian ini didukung oleh penelitian Reswita (2014) menunjukkan bahwa pendapatan ikan asin sebesar Rp.134.457,15 dalam satu kali proses produksi. Jumlah pembuatan dalam satu bulan sebanyak 12 kali dengan rata-rata pendapatan pengolah ikan asin sebesar Rp. 1.614.040,80.

Penelitian Lubis dkk., (2019) dengan judul penelitian *The analysis of income level of skipper fishermen in Belawan Bahari Village, Medan Belawan District* menyimpulkan bahwa pendapatan bersih nelayan juragan di Kecamatan Belawan Bahari sebesar Rp. 8.979.467/bulan. Terdapat perbedaan pendapatan bersih yang cukup besar karena objek yang diteliti berbeda. Dalam penelitian ini objek yang diteliti adalah pengrajin ikan asin, sedangkan pada penelitian terdahulu objeknya adalah nelayan juragan. Penelitian Hendrik (2010) menyatakan bahwa pengolahan ikan asin yang dilakukan di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah untuk pengolahan rata-rata sebanyak 600 kg yang dilakukan sebulan sebanyak 6 kali. Pendapatan bersih setiap kali pengolahan sebesar Rp 710.900. (Pramana, Y., dkk 2019)

#### **Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian**

Nilai tambah ikan asin dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Hal ini dilakukan karena dengan menggunakan metode Hayami dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas. Disamping itu dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi dan dapat diterapkan unntuk kegiatan pemasaran ikan asin tersebut. Untuk lebih jelas mengenai nilai tambah hasil pengolahan ikan asin pada Tabel 4.

Tabel 4. Besarnya Nilai Tambah Pengolahan Ikan Asin

No	Variabel Output, Input dan Harga	Nilai
1	Output (Kg/Bulan)	47,14
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	67,86
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	4,18
4	Faktor Konversi (1/2)	$47,14/67,86 = 0,69$
5	Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	$0,69/67,86 = 0,0102$
6	Harga Output (Rp/Kg)	23.000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	50.000
<b>Pendapatan dan Nilai Tambah</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	32,78
10	Nilai Output (4x6)	15.870

11	a. Nilai Tambah (10-8-9)	10.837,22
	b. Rasio Nilai Tambah (11/10x 100%)	68,29
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg) (5x7)	$0,0102 \times 50.000 = 511,84$
	b. Bagian Tenaga Kerja (%) (12/11x100%)	$511,84/10.837,22 \times 100\% = 4,72$
13	a. Keuntungan (Rp/kg) (11a-12a)	$10.837,22 - 511,84 = 10.325,38$
	b. Bagian Keuntungan (%) 13a/10	$(10.325,38/15.870) \times 100\% = 65,06$
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	Margin (Rp/kg) (10-8)	$15.870 - 5.000 = 10.870$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) (12a/14)	$R = 511,84/10.870 \times 100\% = 4,71 \%$
	b. Sumbangan Input Lain (%) (9/14)	$32,78/10.870 \times 100\% = 0,30\%$
	c. Keuntungan (%) (13/14)	$T = 10.325,38/10.870 \times 100\% = 94,98 \%$

---

Sumber : Data Diolah (2020)

Pengolahan ikan basah menjadi ikan asin memberikan tingkat keuntungan di atas normal. Dengan faktor konversi sebesar 0,69 yang artinya 1 kg ikan basah menghasilkan output sebesar 0,69 kg ikan asin. Koefisien faktor konversi sebesar 0,69 % sebenarnya masih dapat ditingkatkan dengan cara memperbaiki proses pengolahan dengan menggunakan teknologi yang lebih baik. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses pengolahan ikan asin, yang meliputi 4 (empat) tahapan adalah sebanyak 4,48 HKO, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah ikan asin yaitu sebesar 0,0102 HKO untuk 1 kg ikan basah. Untuk tenaga kerja pengolah ikan asin sendiri menggunakan tenaga kerja dalam keluarga, dimana diperkirakan upah tenaga kerja sebesar Rp 50.000 per HKO.

Nilai tambah pengolahan ikan asin untuk 1 kg ikan yaitu sebesar Rp. 10.837,22/kg. Hasil nilai tambah ini didapatkan dari selisih antara nilai output yang dihasilkan dengan biaya penunjang, biaya penyusutan, dan juga biaya bahan baku ikan asin. Rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output yang dihasilkan. Adapun rasio nilai tambah sebesar 68,29 %, yang artinya dalam pengolahan ikan menjadi ikan asin ini memberikan nilai tambah sebesar 68,29 % dari nilai output yang dihasilkan. (Romulhan, H., dkk, 2020).

Berdasarkan nilai rasio nilai tambah pengolahan ikan asin sebesar 68,29 % (tinggi), maka pengolahan ikan asin perlu dipertahankan. Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional, dimana input fungsional tersebut dapat meningkatkan nilai dan manfaat komoditas yang dihasilkan. Berdasarkan Tabel 14 dapat dikemukakan bahwa nilai tambah rata-rata pengolahan ikan asin per bulan adalah Rp 10.837,22/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 68,29 % > 50 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi, dimana menurut Hayami dkk., (1987) bahwa jika  $NT \geq 50 \%$ , berarti nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan asin tergolong tinggi, sedangkan jika  $NT < 50\%$ , berarti nilai tambah pengolahan ikan asin tergolong rendah.

Hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Soejono (2008) menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan kering dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 29,60 %. Sedangkan hasil penelitian Simanjuntak (2016) menyatakan bahwa rasio nilai tambah pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar jenis kasai adalah sebesar 67,60 % lebih besar dari 50 % sehingga

tergolong tinggi. Rasio nilai tambah ikan kering tawar adalah sebesar 67,60 % yang artinya sebesar 67,60 % dari nilai output berupa ikan kering tawar merupakan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan ikan menjadi ikan kering tawar.

#### Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Daerah Penelitian

Untuk mengetahui layak tidaknya usaha pengolahan ikan asin dapat diketahui dengan menghitung kelayakan usaha tersebut. Kelayakan suatu usaha dapat dihitung dengan menggunakan rumus R/C rasio. Besarnya nilai R/C rasio pengolahan ikan asin dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Rata-Rata R/C Rasio Pengolahan Ikan Asin

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan (Rp)	1.084.194,44
2	Biaya Total (Rp)	662.568,19
3	R/C Ratio	1,64

Sumber : Data Diolah (2020)

Kelayakan usaha pengolahan ikan asin dapat diketahui dengan R/C rasio. Dari hasil analisis biaya produksi dan penerimaan diperoleh penerimaan pengolahan ikan asin sebesar Rp 1.084.194,44/bulan dan biaya produksi sebesar Rp. 662.568,19/bulan, sehingga diperoleh R/C rasio sebesar 1,64. Hal ini berarti dengan mengeluarkan biaya sebesar 1 juta rupiah maka usaha pengolahan ikan asin memperoleh penerimaan sebesar 1,64 juta rupiah, sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar 640.000 rupiah. Penelitian Reswita (2014) menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh dari pembuatan ikan asin sebesar Rp.134.457,15 dalam satu kali proses produksi. Jumlah pembuatan ikan asin dalam sebulan sebanyak 12 kali, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp. 1.614.040,80, R/C ratio sebesar 1,2 sehingga dapat disimpulkan pembuatan ikan asin layak diusahakan. Penelitian Hendrik (2010) menyimpulkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan asin memiliki nilai R/C sebesar 1,26. Berdasarkan nilai R/C tersebut maka dapat dikatakan pengolahan ikan menjadi ikan asin layak untuk diusahakan.

## SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu pendapatan bersih pengolahan ikan menjadi ikan asin di daerah penelitian sebesar Rp 421.626,25/produksi. Frekuensi pembuatan setiap bulan sebanyak 4 kali, sehingga pendapatan dalam satu bulan sebesar Rp. 1.686.505,00, dengan nilai tambah sebesar Rp 10.837,22/kg dengan besarnya rasio nilai tambah sebesar 68,29 % > 50 % dan tergolong tinggi. Analisis kelayakan menggunakan R/C rasio lebih besar dari 1 yaitu pengolahan ikan asin sebesar 1,64. Oleh karena R/C rasio lebih besar satu, sehingga disimpulkan bahwa pengolahan ikan menjadi ikan asin layak diusahakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pembuatan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Amar S., Idris., Pratama. I., Anis, A. (2020). Exploring the Link between Income Inequality, Poverty Reduction and Economic Growth: An ASEAN Perspective. *International Journal of Innovation, Creativity and Change* Vol, 11(2), 24-41.
- Arikunto, Suharsimi. 1996. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Rineka Cipta. Jakarta.

- Atrizka, D., & Pratama, I. (2022). The Influence of Organizational Leadership and Coaches on Indonesian Athletes' Adversity Quotient (Intelligence). *Revista de Psicología del Deporte (Journal of Sport Psychology)*, 31(1), 88-97.
- Atrizka, D., & Pratama, I. (2022). The Influence of Organizational Leadership and Coaches on Indonesian Athletes' Adversity Quotient (Intelligence). *Revista de Psicología del Deporte (Journal of Sport Psychology)*, 31(1), 88-97.
- Atrizka, D., Lubis, H., Simanjuntak, C. W., & Pratama, I. (2020). Ensuring Better Affective Commitment and Organizational Citizenship Behavior through Talent Management and Psychological Contract Fulfillment: An Empirical Study of Indonesia Pharmaceutical Sector. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(1), 545-553.
- Atrizka, D., Pratama, I., Pratama, K., & Suharyanto, A. (2022). Edukasi Masyarakat Lingkungan VIII Titi Kuning Dalam Mendampingi Anak Belajar Daring. *Pelita Masyarakat*, 3(2), 118-124.
- Atrizka, D., Pratama, I., Pratama, K., & Suharyanto, A. (2022). Edukasi Masyarakat Lingkungan VIII Titi Kuning Dalam Mendampingi Anak Belajar Daring. *Pelita Masyarakat*, 3(2), 118-124.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Deli Serdang. 2019. Jumlah Nelayan dan Hasil Produksi Ikan di Kec. Percut Sei Tuan. Dinas Perikanan Kabupaten Deli Serdang. Badan Pusat Statistik Sumatera Utara
- Cahyadi, L., Cahyadi, W., Cen, C. C., Candrasa, L., & Pratama, I. (2022). HR practices and Corporate environmental citizenship: Mediating role of organizational ethical climate. *Journal of Positive School Psychology*, 6(3), 17-33.
- Candrasa, L., Cen, C. C., Cahyadi, W., Cahyadi, L., Pratama, I., (2020). Green Supply Chain, Green Communication and Firm Performance: Empirical Evidence from Thailand. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11 (12), 398-406. doi:10.31838/srp.2020.12.65
- Chalidin, M., Lubis, Z., & Lubis, M. (2019). Analisis Permintaan dan Elastisitas Daging Sapi pada Tingkat Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(1), 56-68.
- Danilwan, Y., & Dirhamsyah, I. P. (2022). The Impact of The Human Resource Practices on The Organizational Performance: Does Ethical Climate Matter?. *Journal of Positive School Psychology*, 6(3), 1-16.
- Danilwan, Y., Dirhamsyah., Pratama, I. (2020). The Impact of Consumer Ethnocentrism, Animosity And Product Judgment On The Willingness To Buy. *Polish Journal of Management Studies 2020*; 22 (2): 65-81.
- Danilwan, Y., Isnaini, . D. B. Y. & Pratama, . I. (2020) Psychological Contract Violation: A Bridge between Unethical Behavior and Trust. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11 (7), 54-60.
- Danilwan, Y.; Isnaini, D. B.; Pratama, I.; Dirhamsyah, D. 2020. Inducing organizational citizenship behavior through green human resource management bundle: drawing implications for environmentally sustainable performance. A case study, *Journal of Security and Sustainability Issues* 10(Oct): 39-52.
- Hakimah, Y., Pratama, I., Fitri, H., Ganatri, M., Sulbahrie, R. A. (2019) Impact of Intrinsic Corporate Governance on Financial Performance of Indonesian SMEs. *International Journal of Innovation, Creativity and Change Vol, 7(1), 32-51.*
- Hanum, N. 2017. Analisis Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(1), 72-86.
- Hayami, Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A prospectif from A Sunda Village*. Bogor.
- Hendrik. 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. 15 (1) : 83-88.*
- Isnaini, D. B. Y., Nurhaida, T., & Pratama, I. (2020). Moderating Effect of Supply Chain Dynamic Capabilities on the Relationship of Sustainable Supply Chain Management Practices and Organizational Sustainable Performance: A Study on the Restaurant Industry in Indonesia. *Int. J Sup. Chain. Mgt Vol, 9(1), 97-105.*
- Izar, J., Nasution, M. M., & Ilahi, P. W. (2020). The Stages, Comparisons And Factors Of First Language Acquisition Of Two-Years-Old Male And Female Child. *Jetli: Journal of English Teaching and Linguistics*, 1(2), 63-73.
- Izar, J., Nasution, M. M., & Ratnasari, M. (2020). Assertive Speech Acts in Mata Najwa Program of Episode Gare-Gare Corona. *Lexeme: Journal of Linguistics and Applied Linguistics*, 2(1), 53-58.
- Izar, J., Nasution, M. M., Afria, R., & Harianto, N. (2021). Expressive Speech Act in Comic Bintang Emon's Speech in Social Media about Social Distancing. *Titian: Jurnal Ilmu Humaniora*, 5(1), 148-158.
- Izar, S. L., Nasution, M. M., Izar, J., & Ilahi, P. W. (2021). The The Analysis Of Cooperation Principles Use On Podcast Of Deddy Corbuzier And Nadiem Makarim "Having College Is Not Important. *JETLi: Journal of English Teaching and Linguistics*, 2(1), 23-30.
- Kartika, A., Lubis, Z., & Saragih, F. (2020). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Partisipasi Anggota Koperasi (Studi Kasus: KPRI-SEDAR). *Jurnal Ilmiah Pertanian ( JIPERTA)*, 2(2), 158-168. doi:<https://doi.org/10.31289/jiperta.v2i2.359>
- Lubis, H., Kumar, D., Pratama, I., Muneer, S. (2015). Role of psychological factors in individuals investment decisions. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 2015, 5, pp. 397-405.

**Sartika, Mitra Musika Lubis, & Khairul Saleh**, Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi kasus: Desa Percut, Kec. Percut Sei Tuan, Kab. Deli Serdang)

- Lubis, H., Pratama, K., Pratama, I., Pratami, A. (2019). A Systematic Review of Corporate Social Responsibility Disclosure. *International Journal of Innovation, Creativity and Change* Vol, 6(9), 415-428.
- Lubis, M. M., I. Effendi, Y. Lubis dan S. Lugu. The analysis of income level of skipper fishermen in Belawan Bahari Village, Medan Belawan District. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 348 (2019) 012039.
- Maggasingang, D., Solong, A., Nadhar, M., Pratama, I. (2020). The Factors Affecting the Corporate Cash Holdings in Listed Firms of Indonesia: Does Corporate Governance Matter?. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, Vol 14(5), 1215-1231.
- Marbun, D. S., Effendi, S., Lubis, H. Z., & Pratama, I. (2020). Role of Education Management to Expediate Supply Chain Management: A Case of Indonesian Higher Educational Institutions. *Int. J Sup. Chain. Mgt* Vol, 9(1), 89-96.
- Nasution, J., Dasopang, E. S., Raharjeng, A. R. P., Gurning, K., Dalimunthe, G. I., & Pratama, I. (2021). Medicinal plant in cancer pharmaceutical industry in Indonesia: a systematic review on applications and future perspectives. *perspectives*, 20, 21.
- Nasution, M. M., Izar, J., & Afifah, I. H. (2021). An Analysis of Hate Speech Against K-Pop Idols and Their Fans on Instagram and Twitter from The Perspective of Pragmatics. *JETLi: Journal of English Teaching and Linguistics*, 2(2), 91-99.
- Nazariani, S., Saleh, K., & Simanullang, E. (2020). Analisis Curahan Waktu Kerja Istri Nelayan di Dalam dan di Luar Sektor Perikanan. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1), 62-72
- Nugroho, A., Christiananta, B., Wulani, F., Pratama, I. (2020). Exploring the Association Among Just in Time, Total Quality and Supply Chain Management Influence on Firm Performance: Evidence from Indonesia. *Int. J Sup. Chain. Mgt* Vol, 9(2), 920-928.
- Nu'man, A. H., Nurwandi, L., Bachtiar, I., Aspiranti, T., Pratama, I. (2020). Social Networking, and firm performance: Mediating role of comparative advantage and sustainable supply chain. *Int. J Sup. Chain. Mgt* Vol, 9(3), 664-673.
- Pengujian Kelayakan Angkutan Bermotor; (Studi Kasus Di Unit Pelaksana Teknis Pengujian Kendaraan Bermotor, Terminal Pinang Baris Medan.). *ARBITER: Jurnal Ilmiah Magister Hukum*. 2(1) 2020: 42-49.
- Pramana, Y., Harahap, G., & Lubis, M. (2019). Analisis Kepuasan Pengguna Jasa Transportasi Kereta Api. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(2), 202-211
- Pratama, I. (2022). Corporate Governance And Company Attributes On The Financial Reporting Timeline: Evidence Of Companies Listed On The Indonesia Stock Exchange. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*, 4(3).
- Pratama, I. (2022). Tata Kelola Perusahaan dan Atribut Perusahaan pada Ketepatan Pelaporan Keuangan: Bukti dari Perusahaan yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Journal of Education, Humaniora and Social Sciences (JEHSS)*. 4 (3): 1959-1967
- Pratama, I., Che-Adam, N., Kamardin. N. (2019). Corporate social responsibility disclosure (CSR) quality in Indonesian public listed companies. *Polish Journal of Management Studies*, 20 (1), 359-371.
- Pratama, I., Che-Adam, N., Kamardin. N., (2020). Corporate Governance and Corporate Social Responsibility Disclosure Quality in Indonesian Companies. *International Journal of Innovation, Creativity and Change*, Vol 13(4), 442-463.
- Pratama, K., Lubis, H., Pratama, I., Samsuddin, S.F., & Pratami, A. (2019). Literature review of corporate social responsibility disclosure. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*, 11(5), 1397-1403.
- Pratami, A., Feriyanto, N., Sriyana, J., & Pratama, I. (2022). Are Shariah Banking Financing patterns pro-cyclical? An Evidence from ASEAN Countries. *Cuadernos de Economía*, 45(127), 82-91.
- Putri, T., Lubis, M., & Saleh, K. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Sapu Ijuk. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(1), 80-90.
- Rangkuti Rizky Ridhani. 2009. Analisis Pendapatan, Kesempatan Kerja, dan Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Ikan Asin. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Reswita. 2014. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. *Agrisep* 14 (2) : 247 – 255.
- Romulhan Harahap, Budiman Ginting & Jusmadi Sikumbang. (2020). Aspek Hukum Pelaksanaan Saragih et al., (2020). *Polish Journal of Management Studies* 2020; 21 (2): 384-397
- Saragih, J., Pratama, I., Wardati, J., Silalahi, E. F., & Tarigan, A. (2020). Can Organizational Justice Dimensions Mediate Between Leader Mindfulness and Leader-Member Exchange Quality: An Empirical Study in Indonesia Pharmaceutical Firms. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(2), 545-554.
- Saragih, J., Tarigan, A., Pratama, I., Wardati, J., Silalahi, E. F. (2020). The Impact of Total Quality Management, Supply Chain Management Practices and Operations Capability on Firm Performance. *Polish Journal of Management Studies*, 21 (2), 384-397.

- Saragih, J., Tarigan, A., Silalahi, E. F., Wardati, J., Pratama, I. (2020). Supply chain operational capability and supply chain operational performance: Does the supply chain management and supply chain integration matters. *Int. J. Sup. Chain. Mgt Vol, 9(4), 1222-1229.*
- Shen, Jianying, Lihua Zhu, and Yibin Zhang. "Herbicide Effects on Target and Nontarget Weeds of Rice Fields in China: A Rational Control Strategy." 2008 2nd International Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering. IEEE, 2008.
- Sibuea, M. B.; Sibuea, S. R.; Pratami, A.; Pratama, I.; Nasution, R. 2020. Is business friendliness enhancing energy consumption in the ASEAN region?, *Journal of Security and Sustainability Issues 9(M): 409-419.*
- Silitonga, K. A. A., Ahmad, F., Simanjuntak, C. W. & Atrizka, D. (2020) Exploring the nexus between the HR practices and work engagement: The mediating role of Job Demand. *Systematic Reviews in Pharmacy, 11 (7), 342-351.* doi:10.31838/srp.2020.7.53
- Simanjuntak, A. P. 2016. Analisis Nilai Tambah pada Industri Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus : Kecamatan Sei Lapan, Kabupaten Langkat). *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Simanjuntak, W., Sembiring, S., & Sebayang, K. 2012. Effect of pyrolysis temperatures on composition and electrical conductivity of carbosil prepared from rice husk. *Indonesian Journal of Chemistry, 12(2), 119- 125.*
- Sitorus, S., Saleh, K., & Lubis, M. (2019). Analisis Pemasaran Gabah (Studi Kasus: Desa Serdang, Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang). *Jurnal Ilmiah Pertanian ( JIPERTA), 1(2), 187-201*
- Soejono, D. 2008. Pola Pengembangan Agroindustri Berbasis Perikanan Laut di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal J-SEP. Volume 2 No. 1 Maret 2008.*
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta.
- Subambhi, B., Mardiana, S., & Saragih, F. (2020). Analisis Location Quotient (LQ) Tanaman Cabai Besar (*Capsicum annum L.*) di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Pertanian ( JIPERTA), 2(2), 169-179.* doi:https://doi.org/10.31289/jiperta.v2i2.357
- Sujianto., Yuliani, F., Syofian., Saputra, T., Pratama, I. (2020). The Impact of The Organizational Innovativeness On The Performance Of Indonesian Smes. *Polish Journal of Management Studies 2020; 22 (1): 513-530.*
- Susilawati, E., Khaira, I., & Pratama, I. (2021). Antecedents to Student Loyalty in Indonesian Higher Education Institutions: The Mediating Role of Technology Innovation. *Educational Sciences: Theory & Practice, 21(3), 40-56.*
- Tambunan, R. W., Muchtar, M., Agustian, P., Salim, A., Aisyah, L., Marpaung, B. A., & Nasution, M. M. (2018). Critical discourse: Applying Norman Fairclough theory in recep Tayyip Erdoğan's balcony speech. *Proceedings of ISELT FBS Universitas Negeri Padang, 6, 174-183.*
- Tanjung, A. A., Ruslan, D., Lubis, I., & Pratama, I. (2022). Stock Market Responses to Covid-19 Pandemic and Monetary Policy in Indonesia: Pre and Post Vaccine. *Cuadernos de Economía, 45(127), 120-129.*
- Tarigan, R. S. (2016). Manual Procedure Petunjuk Penggunaan Elearning. *uma. ac. id.*
- Tarigan, R. S. (2017). Manual Procedure Petunjuk Penggunaan Academic Online Campus (AOC).
- Tarigan, R. S. (2018). Manual Procedure Petunjuk Penggunaan Sistem Informasi Program Studi (SIPRODI).
- Tarigan, R. S., Azhar, S., & Wibowo, H. T. (2021). Manual Procedure Petunjuk Penggunaan Aplikasi Registrasi Asrama Kampus.
- Tarigan, R. S., Wasmawi, I., & Wibowo, H. T. (2020). Manual Procedure Petunjuk Penggunaan Sistem Tanda Tangan Gaji Online (SITAGO).
- Tessa, J.P. Mitra, M.L. & Khairul, S. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Sapu Ijuk. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA), 1 (1): 106-111*
- Utami, C. W., Indrianto, A. T. L., Pratama, I. (2019). Agricultural Technology Adoption in Indonesia: The Role of the Agriculture Extension Service, the Rural Financing and the Institutional Context of the Lender. *International Journal of Innovation, Creativity and Change Vol, 7(7), 258-276.*
- Utami, C. W., Sumaji, Y. M. P., Susanto, H., Septina, F., & Pratama, I. (2019). Effect of Supply Chain Management Practices on Financial and Economic Sustainable Performance of Indonesian SMEs. *Int. J. Sup. Chain. Mgt Vol, 8(1), 523-535.*
- Utami, Sumaji, Susanto, Septina & Pratama, 2019 Utami, Sumaji, Susanto, Septina & Pratama
- Wardhani, I. I. Pratami, A., & Pratama, I., (2021). E-Procurement sebagai Upaya Pencegahan Fraud terhadap Pengadaan Barang dan Jasa di Unit Layanan Pengadaan Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis: Jurnal Program Studi Akuntansi. 7 (2): 126-139*