

← → 📄 🏠 🌐 📄 📄 📄 📄 📄

sinta.kemdikbud.go.id/journals/profile/134

SINTA Author Subjects Affiliations Sources FAQ WCU Registration Login

Get More with SINTA Insight [Go to Insight](#)

JURNAL GALUNG TROPIKA

FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
P-ISSN : 23024178 E-ISSN : 24076279 Subject Area : Agriculture

0.707692
Impact Factor

1071
Google Citations

Sinta 3
Current Accreditation

[Google Scholar](#)
[Garuda](#)
[Website](#)
[Editor URL](#)

History Accreditation

2018	2019	2020	2021	2022	2023

Garuda [Google Scholar](#)

Citation Per Year By Google Scholar

Journal By Google Scholar

	All	Since 2018
Citation	1071	1037
h-index	14	14
i10-index	32	29

← → 📄 🏠 🌐 📄 📄 📄 📄 📄

jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/login

META tag [Register](#) [Login](#)

JURNAL GALUNG TROPIKA

Current Archives About Login Indexing Impact Factor Announcements
🔍 Search

Home / Login

Login

Username *

Password *

[Forgot your password?](#)

Keep me logged in

[Register](#)

Menu

- Focus and Scope
- Author Guidelines
- Author Fees
- Publication Ethics
- Screening for Plagiarism
- Editorial Board

← → ↻ jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/submissions#submissions 🔍 🏠 ☆ 📄 🌐 ⋮

JURNAL GALUNG TROPIKA 🔔 👤

Submissions

My Queue (1) Archives Help

My Assigned 🔍 Search Filters New Submission

1107	Kurniawan A. et al. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin : (Studi pada Kelompok Usaha Rumah Tangga ...	Submission View ▼
------	--	--

🔍 Search in mail Active ▼ ? ⚙️ ☰ 🏠 E

← 📁 🕒 🗑️ 📧 🕒 🔄 📁 📄 ⋮ 3 of 1,793 < >

Pre-Review External Inbox x ✕ 🖨️ 📧

 **Jurnal Galung Tropika** <agroteknologi.umpar@gmail.com> Mon, Jun 19, 8:59AM (15 hours ago) ☆ ↶ ⋮
to me ▼

Salam,
Artikel anda telah kami terima dan sesuai dengan scope jurnal JGT. Pastikan artikel telah sesuai dengan template jurnal, sebelum kami kirimkan ke review. Terima kasih.

--
Regards

Editor Jurnal Galung Tropika
Fakultas Pertanian, Peternakan, Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare

<https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt>

Submissions

My Queue 1

Archives

Help

My Assigned



Search



Filters

New Submission

1107 Kurniawan A. et al.

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin : (Studi pada Kelompok Usaha Rumah Tang...



0/0



Review



View



🔍 Search in mail



Active



3 of 1,793



Erwin Kurniawan A <erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id>

Mon, Jun 19, 12:05 PM (11 hours ago)



to Jurnal

Yth. Editor Jurnal (**Prof./Dr.**),

Terima kasih atas respon yang positif ini. Tentu kami mengapresiasi informasi yang disalurkan oleh Bpk/Ibu. Sehubungan dengan template Jurnal, kami tidak menemukan petunjuk penulisan (format Ms. Word) apapun dari Website: <https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/about/submissions> ataupun https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/author_guidelines. Kiranya, apabila berkenan, mohon kami untuk diberikan template yang dimaksud. Terima kasih dan semoga sukses selalu.

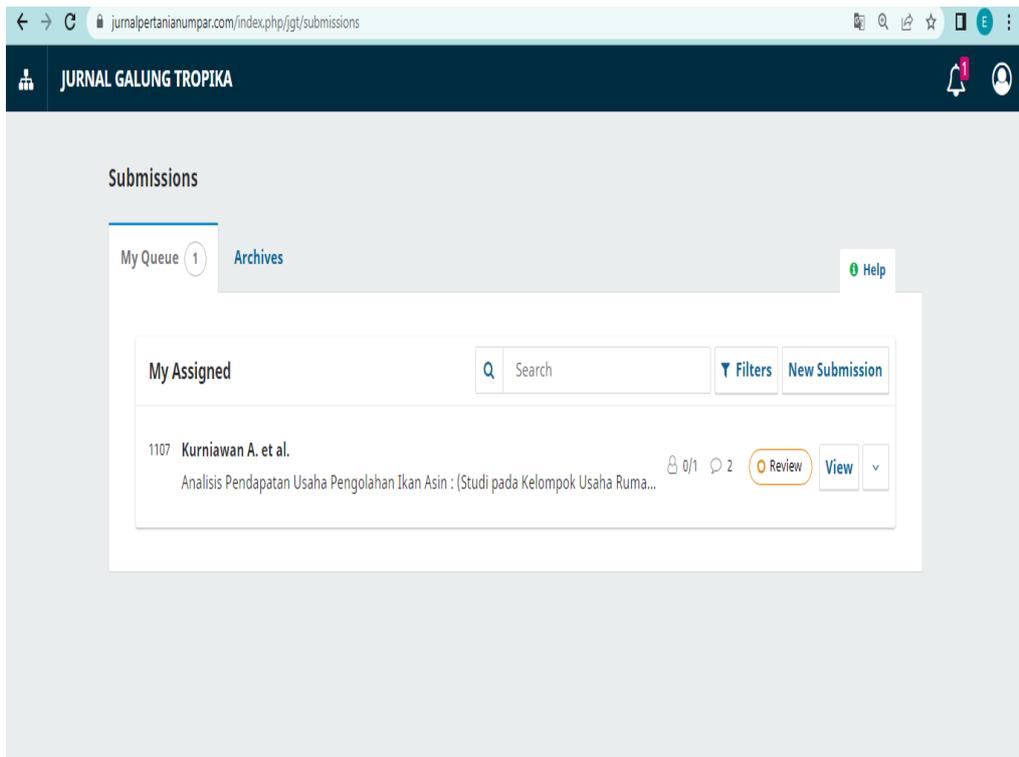
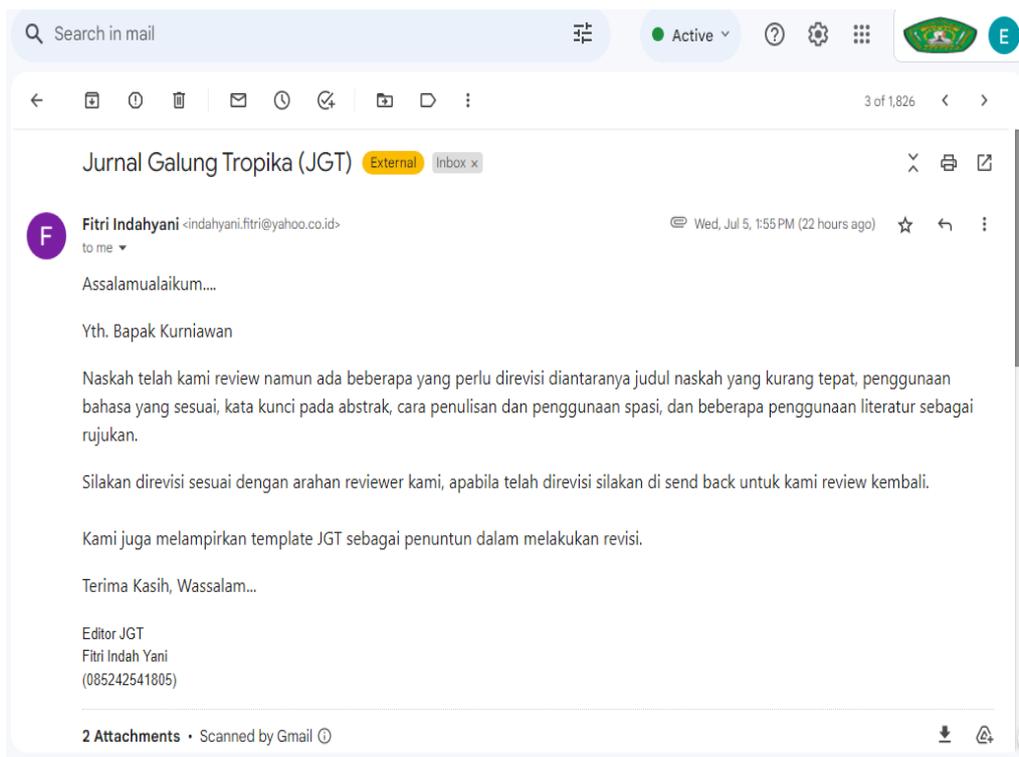
Salam hormat,

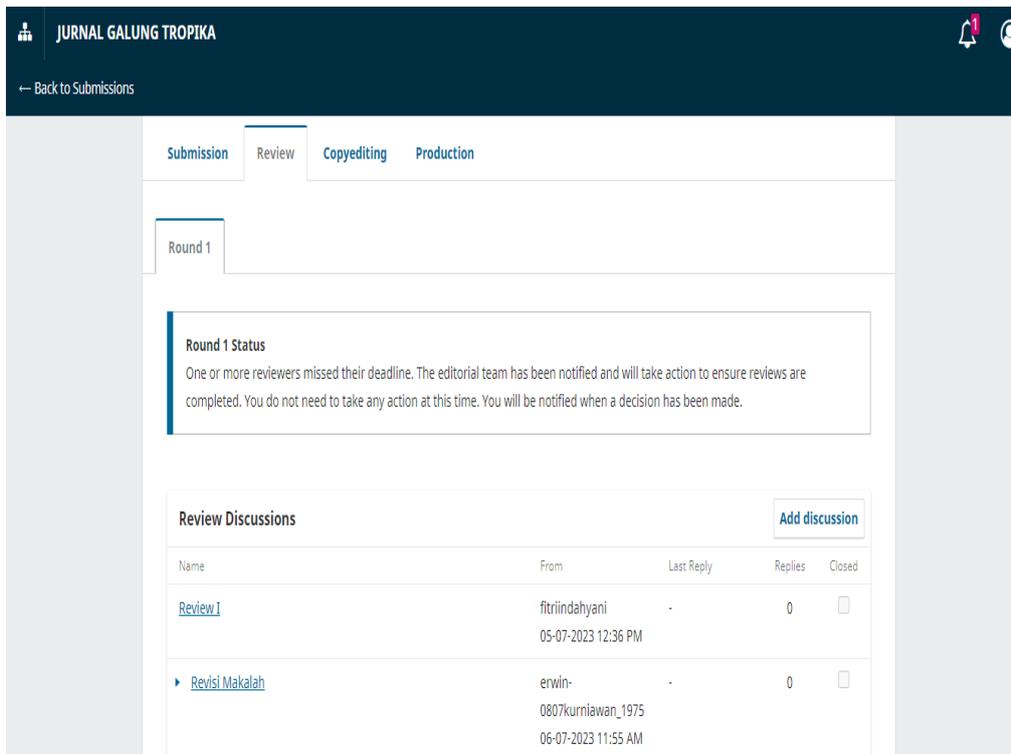
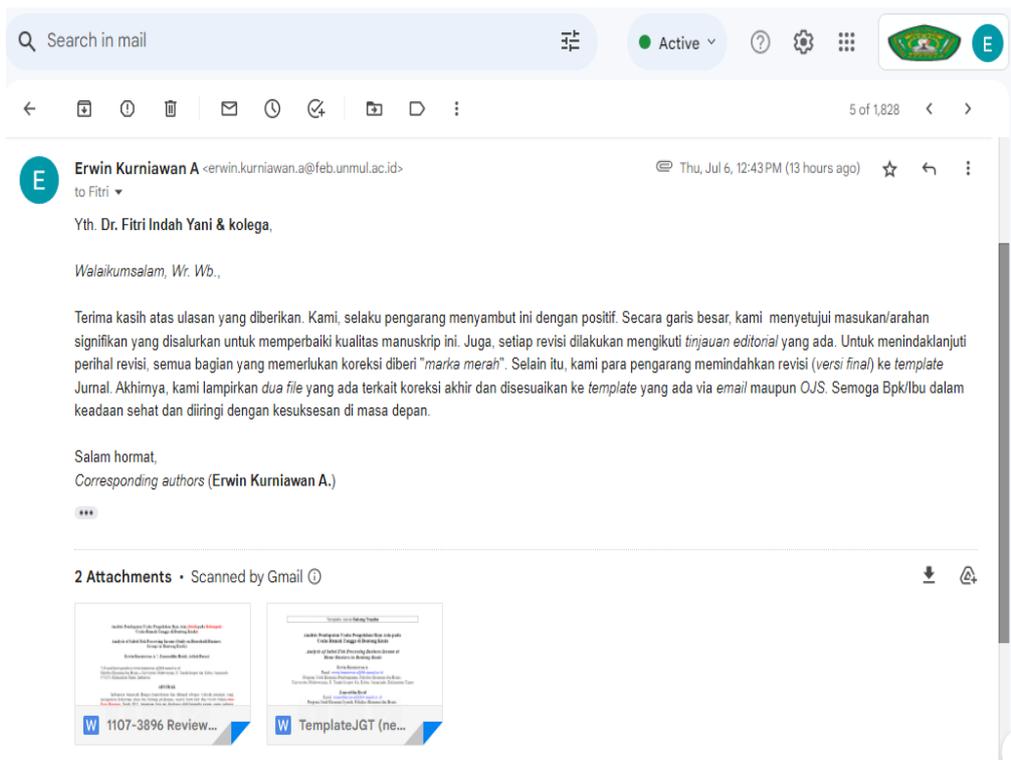
Erwin Kurniawan A.

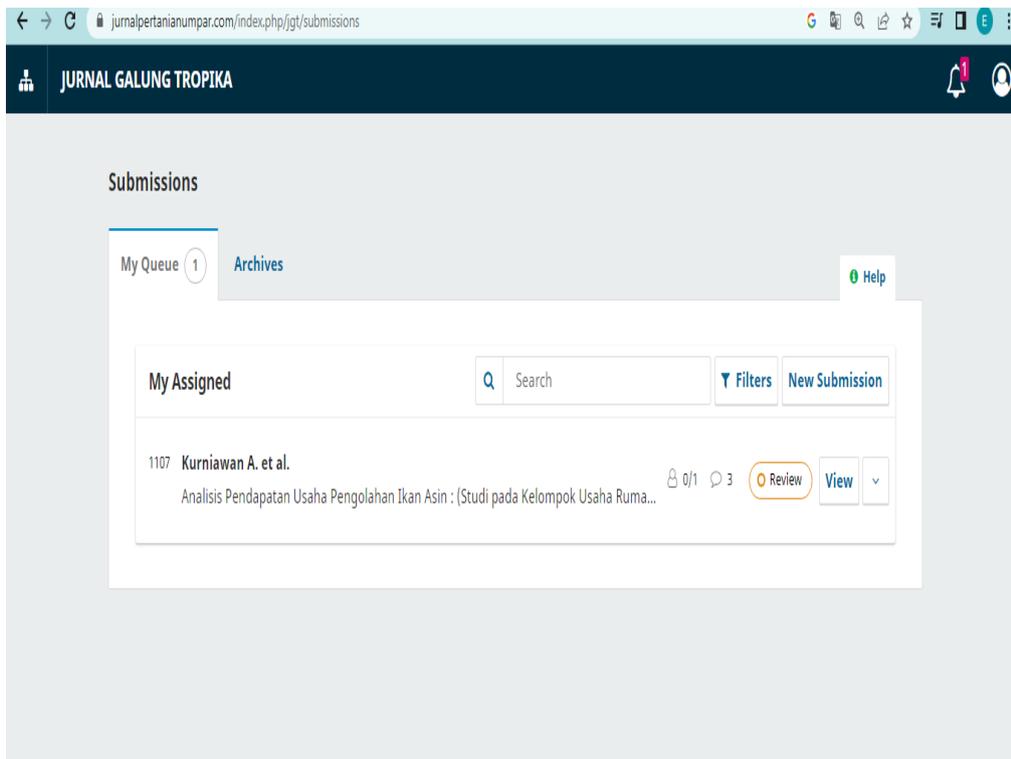
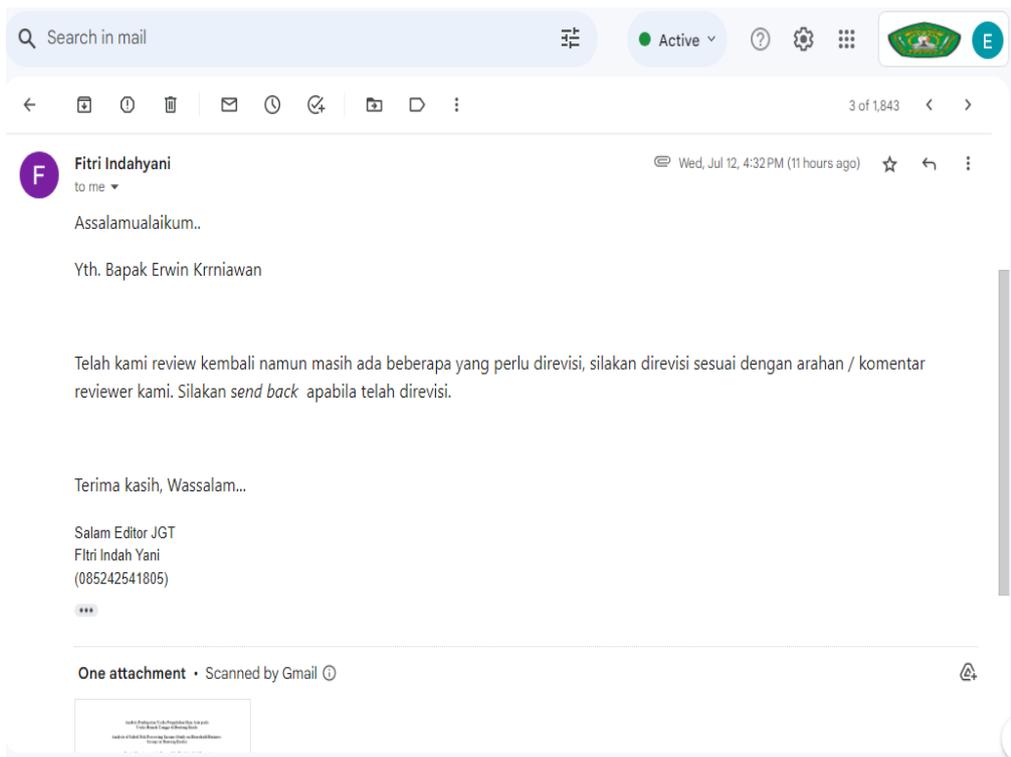


← Reply

→ Forward







← Back to Submissions

JURNAL GALUNG TROPIKA

Messages

Note	From
Assalamualaikum.. Yth. Bapak Erwin Kurniawan	fitriindahyani 12-07-2023 03:24 PM
Telah kami review kembali namun masih ada beberapa yang perlu direvisi, silakan direvisi sesuai dengan arahan / komentar reviewer kami. Silakan <i>send back</i> apabila telah direvisi.	
Terima kasih, Wassalam...	
📎 1107-3896 Review II.doc	
Walaikumsalam, Wr. Wb., Yth. Kolega Editor ,	erwin-0807kurniawan_1975 14-07-2023 12:54 PM
Kami menyambut positif atas arahan koreksi ke-2 terhadap manuskrip ini. Untuk merespon hal ini, kami lampirkan kembali file revisi terbaru. Mohon informasi lanjutan seputar progress naskah ini. Semoga Bpk/Ibu dalam keadaan sehat dan diberikan kesuksesan di masa depan.	
Salam hormat,	
Corresponding: Erwin Kurniawan A.	
📎 1107-3896 Review II (COR).doc	

← Back to Submissions

JURNAL GALUNG TROPIKA

Review III

Participants

- Iradahatullah Rahim (iradahatullah)
- Fitri Indah Yani Fitri (fitriindahyani)
- Mr. Erwin Kurniawan A. (erwin-0807kurniawan_1975)

Messages

Note	From
Assalamualaikum Kepada Yth. Bapak Erwin Kurniawan	fitriindahyani 20-07-2023 10:04 AM
Sebelumnya kami ucapkan terima kasih atas hasil revisi yang telah dikirim. Setelah kami kembali meninjau dan mereview naskah bapak kami melihat jumlah halaman yang terlalu banyak, olehnya itu disarankan untuk mengurangi jumlah halaman pada naskah menjadi 12-14 halaman saja, namun tidak menghilangkan inti dari penelitian pada naskah tersebut.	
Terima kasih	
Wassalam...	
📎 1107-3896 Review III.doc	

Add Message

← → ↻ jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/authorDashboard/submission/1107#

JURNAL GALUNG T

← Back to Submissions

Wassalam...

1107-3896 Review III..doc

▶ **Assalamualaikum, Wr. Wb.,** erwin-
0807kurniawan_1975
28-07-2023 01:18 PM

Yth. Pengelola Jurnal

Sekali lagi, kami ucapkan terima kasih beserta apresiasi yang setinggi-tingginya atas atensinya dalam memberikan arahan yang positif. Untuk menindaklanjuti petunjuk editorial, manuskrip telah kami revisi sesuai jumlah halaman (maksimal 14) di luar dari daftar kutipan/referensi. Berikut para penulis lampirkan kembali file koreksi dan revisi yang telah menyesuaikan *template* Jurnal. Semoga sehat dan sukses selalu di masa depan.

Salam hormat,

Penulis

TemplateJGT (Revisi Final).doc

Add Message

← → ↻ jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/authorDashboard/submission/1107#

JURNAL GALUNG T

← Back to Submissions

Assalamualaikum...

fitriindahyani
01-08-2023 07:47 AM

Kepada Yth. Bapak Erwin Kurniawan

Sebelumnya kami ucapkan terima kasih atas hasil revisi yang telah dikirim. Setelah kami kembali meninjau naskah bapak kami melihat jumlah halaman yang masih diambang batasan sebuah jurnal, olehnya itu disarankan untuk mengurangi jumlah halaman pada naskah menjadi 12-14 halaman saja, namun tidak menghilangkan inti dari penelitian pada naskah tersebut.

Terima kasih

Wassalam...

▶ **Yth. Bpk/Ibu Redaksi dan Pengelola Jurnal,** erwin-
0807kurniawan_1975
05-08-2023 02:42 PM

Baik, terima kasih atas arahan dan masukan yang diberikan. Dalam rangka koreksi teknis tersebut, kami kirimkan kembali revisi terakhir. Apabila ada petunjuk lagi sehubungan dengan revisi manuskrip, para pengarang senantiasa menunggu notifikasi lanjutan.

Salam hormat,

Erwin Kurniawan A.

TemplateJGT (Revisi Final-5 Agustus 2023).doc

← → ↻ jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/authorDashboard/submission/1107#

JURNAL GALUNG TROPIKA

← Back to Submissions

Messages

Note	From
Assalamualaikum.. Yth. Bapak Erwin Kurniawan Telah kami review kembali namun ada beberapa yang masih perlu direvisi mengenai cara penulisan rujukan yang digunakan (<i>et al.</i>) dan beberapa daftar pustaka yang tidak terdapat pada naskah sebagai rujukan pustaka yang digunakan, mohon untuk direvisi kembali pak. Terima kasih, wassalam...	fitriindahyani 09-08-2023 02:24 PM
▶ Walaikumsalam, Wr. Wb., Baik Ibu. Dengan senang hati kami lampirkan kembali revisi artikel sesuai koreksi dan arahan Dewan Editorial. Terima kasih. Salam hormat, Erwin Kurniawan A.	erwin- 0807kurniawan_1975 10-08-2023 12:19 AM

1107-3896 Review IV..doc

1107-3896+Review+IV..doc

Add Message

🔍 Search in mail

Active

2 of 1,907

Editing artikel

External | Inbox x

Iradhat Rahim <iradhat76@gmail.com>
to me, zamruddin.hasid, arfiah.busari

Thu, Aug 17, 10:34 PM (13 hours ago)

Salam,

Kami telah melakukan editing pada artikel saudara, mohon ditambahkan paling lambat 19 Agustus 2023 pukul 19.00 Wita dengan mengirim pada email dan mengupload di sistem. Terima kasih.

Regards,
Iradhatullah Rahim

One attachment • Scanned by Gmail



Search in mail Active

JURNAL GALUNG TROPIKA External Inbox x

Shufiana Sultan <shufianasultan@gmail.com> to me Mon, Aug 21, 11:41AM

Indonesian > English [Translate message](#) [Turn off for: Indonesian](#)

Assalamu Alaikum WR. WB.

Bapak/Ibu YTH,

Dengan ini tulisan Bapak/Ibu siap kami Publikasi di JGT..

terkirim surat pernyataan mohon di selsaikan di kirim kpda kami..

serta surat Permintaan Pembayaran..

Terima Kasih...

2 Attachments • Scanned by Gmail

Search in mail Active

Erwin Kurniawan A <erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id> to Shufiana Tue, Aug 22, 5:46 PM

Walaikumsalam, Wr. Wb.,

Kami ucapkan kembali terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bpk/Ibu Pengelola Jurnal. Berikut kami kirimkan bukti pembayaran (transfer) artikel dan surat pernyataan publikasi yang telah di tanda tangani oleh ketua/*corresponding* penulis. Semoga sehat dan sukses selalu.

Salam hormat,
Erwin Kurniawan A.

2 Attachments • Scanned by Gmail

Search in mail Active ? ⚙️ ☰  E

←  2 of 1,945 < >

Siap publish. External Inbox x ⌵ 🖨️ 📄

 **Jurnal Galung Tropika** Wed, Sep 13, 4:14 PM (11 hours ago) ☆ ↶ ⋮
to me ▾

Salam,
 Artikel saudara siap dipublish, mohon mengkoreksi naskah ini paling lambat 14 September 2023. Apabila tidak ada tanggapan, maka kami anggap tidak ada koreksi. Mohon mengkonfirmasi email dari bendahara untuk penerbitan edisi Agustus 2023. terima kasih.
 --
 Regards

Editor Jurnal Galung Tropika
 Fakultas Pertanian, Peternakan, Perikanan
 Universitas Muhammadiyah Parepare

<https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt>

One attachment • Scanned by Gmail 🔒

Search in mail Active ? ⚙️ ☰  E

←  2 of 1,945 < >

 03. Erwiin.doc

 **Erwin Kurniawan A** <erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id> Wed, Sep 13, 7:14 PM (8 hours ago) ☆ ↶ ⋮
to Jurnal ▾

Yth. **Pengelola Jurnal Galung Tropika**

Walaikumsalam, Wr. Wb.,

Maaf baru bisa membalas pesan Bpk/Ibu pengelola. Saya telah menerima file bersih (terakhir) yang dikirimkan oleh Editorial dan membagikannya kepada para anggota penulis untuk mengamati. Intinya, tidak ada koreksi ataupun perubahan kecil pada artikel ini. Kami menunggu notifikasi lanjutan terkait publikasi. Selain itu, kami perlu informasikan bahwa para penulis telah melakukan pembayaran di Agustus silam (terlampir).

Hormat kami,
Penulis

⋮

One attachment • Scanned by Gmail 🔒

← → jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/submissions 🔍 📄 ⭐ 📱 🌐 ⋮

JURNAL GALUNG TROPIKA 🔔 👤

Submissions

My Queue (1) Archives Help

My Assigned 🔍 Search ⌵ Filters New Submission

1107 **Kurniawan A. et al.** 📄 1 Production View ⌵

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin : (Studi pada Kelompok Usaha Rumah Tan...

🏠 [Home](#) / [Archives](#) / [Vol. 12 No. 2 \(2023\)](#) / [Articles](#)

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur

Erwin Kurniawan A.
Universitas Mulawarman
<https://orcid.org/0000-0003-3785-0140>

Zamruddin Hasid
Universitas Mulawarman
<https://orcid.org/0000-0002-0225-3971>

Arfiah Busari
Universitas Mulawarman
<https://orcid.org/0000-0002-1478-2803>

DOI: <https://doi.org/10.31850/jgt.v12i2.1107>

Keywords: cost, reception, income, profit, efficiency

Abstract

📄 pdf (Bahasa Indonesia)

Published
20-08-2023

Issue
[Vol. 12 No. 2 \(2023\)](#)

Section
Articles

License

Copyright (c) 2023 JURNAL GALUNG TROPIKA



jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/about/ *agic nation known as a maritime area with*

GALUNG *TROPIKA*

Alamat: Kampus II UMPAR Gedung D Lantai 2, Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 6 Parepare
Email: jurnalpertanian@yahoo.com Website <http://jurnalpertanianumpar.com>

Yth. Bapak/Ibu penulis

di

Tempat

Dengan hormat,

Artikel Bapak/ibu telah melalui proses review dan editing, dan sekarang dalam proses layout. Tulisan Bapak/ibu akan kami terbitkan pada Jurnal Galung Tropika Vol.12 Nomor 2, Agustus 2023. Untuk itu, kami minta Bapak/Ibu melakukan pembayaran sebesar Rp. 700.000 (*Tujuh Ratus Ribu Rupiah*).

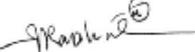
Pembayaran mohon disetorkan ke **BANK BNI CABANG KOTA PAREPARE, NO. REKENING 0340682586** atas nama **JURNAL FAPETRIK UMPAR**, di mohon melakukan pembayaran paling lambat 30 Agustus 2023.

Konfirmasi/bukti pembayaran melalui saudara Shufiana Sultan (HP/WA 085299277903).

Edisi lengkap jurnal yang memuat artikel saudara akan kami kirimkan dalam bentuk pdf, setelah semua penulis pada edisi ini telah selesai melewati semua proses.

Terima kasih atas kerjasama dan kepercayaannya pada Jurnal Galung Tropika. Kami menunggu tulisan Bapak/Ibu selanjutnya.

Salam hangat,



Iradhatullah Rahim

(*Chief editor Jurnal GT*)

**Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada
Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala**

Comment [FK1]:

**Analysis of Salted Fish Processing Income (Study on Household Business
Groups in Bontang Kuala)**

Erwin Kurniawan A. *, Zamruddin Hasid, Arfiah Busari

*) E-mail korespondensi:erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id

Fakultas Ekonomi dan Bisnis – Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, Samarinda
(75117), Kalimantan Timur, Indonesia

ABSTRAK

Indonesia termasuk Bangsa kepulauan dan dikenal sebagai wilayah perairan yang mempunyai kekayaan alam dari bidang perikanan, seperti biota laut dan wisata bahari. Sejak 1952, kemajuan kota ini disokong oleh beraneka ragam sentra industri yang memanfaatkan hasil perikanan. Untuk itu, kajian ini bertujuan untuk mempelajari aspek-aspek finansial mencakup: pendapatan, pengeluaran, efisiensi, dan keuntungan terhadap bisnis pengolahan ikan asin yang dikelola oleh penduduk yang berdomisili di sekitar kawasan pesisir laut Kota Bontang. Instrumen yang diterapkan untuk menganalisis data adalah analisis efisiensi usaha, biaya, serta penerimaan, keuntungan. Objektivitas kajian bertumpu pada metode wawancara langsung terhadap informan. Hasil kajian menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap dan biaya tidak tetap per bulan, rata-rata penerimaan per bulan, dan rata-rata keuntungan per bulan “sangat efisien”. Walaupun RCR dalam usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala terklasifikasi “efisien”, tetapi masih terdapat hambatan yang mengarah kepada tingkat kemakmuran pengusaha dan alokasi peralatan pendukung. Implikasi temuan didiskusikan dan ditelaah dalam publikasi selanjutnya. Luaran kajian juga menginspirasi dan mendedikasikan kontribusi yang signifikan terhadap arah regulasi pemangku kepentingan di masa depan yang lebih adaptif.

Comment [FK2]: kepulauan

Comment [FK3]: Ini tidak pas ditulis disini

Comment [FK4]: berdomisili

Comment [FK5]: tambahkan Kota Bontang

Comment [FK6]: sebaiknya ditulis : hasil penelitian menunjukkan

Kata kunci: biaya; penerimaan; pendapatan; keuntungan; efisiensi.

Comment [FK7]: pilih kata kunci yang dominan
misal : Biaya, Penerimaan, Pendapatan,
Keuntungan, dan Efisiensi

ABSTRACT

Indonesia is an aquatic nation and is known as a water area that has natural wealth from the fisheries sector, such as marine life and marine tourism from Bontang City. Since 1952, the city's progress has been supported by a variety of industrial centers that utilizing fishery products. For this reason, this study is determined to study the financial aspects including: income, spending, efficiency, and profit for the salted fish processing business which is managed by residents who live around the sea coast area. The instrument applied to analyze the data is the analysis of business efficiency, cost, and revenue, profit. The objectivity of the study rests on the method of direct interviews with informants. We found that the average fixed and variable costs, the average revenue, and the average profit are “very efficient”. Although the RCR in the salted fish processing business in Bontang Kuala is classified as “efficient”, there are still obstacles that lead to the level of prosperity of entrepreneurs and the allocation of supporting equipment. The implications of the findings are discussed and reviewed in next publications. The results also inspire and dedicate contribution to a more adaptive future direction of stakeholder regulation.

Keywords: salted fish; fish industry; interview; production efficiency; Bontang Kuala

I. PENDAHULUAN

Comment [FK8]: Beri spasi, sebaiknya enter pada halaman baru.

Indonesia merupakan Bangsa perairan terbesar di dunia dengan volume luas laut dan jumlah pulau yang besar (Saptanto, 2011). Potensi tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara yang dikaruniai sumber daya kelautan yang besar termasuk kekayaan keanekaragaman hayati dan non hayati kelautan. Untuk perikanan tangkap, potensi Indonesia sangat melimpah sehingga dapat diharapkan menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Oleh sebab itu, potensi tersebut harus dimanfaatkan secara optimal guna meningkatkan pendapatan masyarakat.

Comment [FK9]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK10]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK11]: Cek penulisan/ spasi

Peluang pengembangan usaha perikanan Indonesia memiliki prospek yang tinggi. Potensi ekonomi sumber daya kelautan dan perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi diperkirakan mencapai USD 82 miliar per tahun. Negara Indonesia merupakan wilayah kepulauan dan terbesar di dunia memiliki lautan yang luas dan jumlah pulau yang banyak dan terdiri dari pulau yang besar sampai pulau yang kecil (Hasan *et al.*, 2019). Potensi yang terkandung di lautan Indonesia memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan menempatkan Indonesia sebagai Negara yang dikarunia sumber daya kelautan yang besar, termasuk di dalamnya kekayaan keanekaragaman yang terdandung seperti hayati dan non-hayati.

Comment [FK12]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK13]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK14]: kepulauan

Comment [FK15]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK16]: di dalamnya

Perikanan tangkap merupakan potensi besar yang dimiliki Indonesia sangat melimpah sehingga diharapkan menjadi sektor unggulan di dalam perekonomian nasional. Dengan demikian potensi yang besar tersebut harus dimanfaatkan seoptimal mungkin yang dipergunakan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat untuk mencapai kesejahteraan. Keberlanjutan usaha perikanan mempunyai peluang yang sangat besar dan memiliki prospek masa depan yang sangat menjanjikan. Sumber daya perikanan dan kelautan sangat tinggi potensi ekonominya dan dapat dimanfaatkan untuk mendorong pembangunan ekonomi agar meningkatkan pertumbuhan ekonomi yang diperkirakan akan mencapai USD 82 miliar per tahun.

Comment [FK17]: Cek penulisan/ spasi

Bontang merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Kalimantan Timur tepatnya di pesisir laut sehingga menjadikan Kota Bontang sebagai salah satu wilayah yang memiliki potensi kelautan dan perikanan. Menurut data BPS Kota Bontang (2021), produksi perikanan tangkap menurut Kecamatan dan sub-sektornya di Kota Bontang yang paling tinggi adalah Kecamatan Bontang Kuala. Usaha perikanan yang berkembang di daerah ini yakni penangkapan ikan di laut, pengolahan, dan pengawetan.

Comment [FK18]: Di daerah

Sebagaimana diketahui, ikan merupakan produk yang sangat mudah mengalami pembusukan. Detailnya, kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat

digolongkan pada: (1) kerusakan biologi, (2) kerusakan enzimatik, (3) kerusakan fisika, dan (4) kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan diberlakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah, 2008).

Kelurahan Bontang Kuala yang berada di Kota Bontang (Provinsi Kalimantan Timur) cukup strategis di pesisir laut, sehingga menjadikannya sebagai satu **di antara** pusat yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang **besar. Telah** diketahui bersama bahwa ikan merupakan suatu produk yang mudah sekali mengalami kerusakan dan pembusukkan. Untuk menghindari pembusukkan dapat dilakukan dengan berbagai cara dan salah satunya adalah dengan cara melalui proses penggaraman. Ikan yang sudah diterapkan penggaraman, di proses untuk penjemuran dibawah matahari hingga kering dan dinamakan ikan asin (Nurlina, 2018).

Comment [FK19]: di antara

Comment [FK20]: Cek penulisan/ spasi

Pengolahan ikan asin milik swasta dalam usaha agroindustri dan berkembang dengan baik di Bontang Kuala. Bahan baku yang dijadikan ikan asin adalah ikan yang dibeli langsung dari nelayan. Secara garis besar, rata-rata usaha ikan asin mulai berdiri di tahun 2000 dan eksis sampai sekarang dan penjualannya telah **pesat. Menariknya,** usaha pengolahan ikan asin mencerminkan usaha agroindustri yang cukup berkembang di Bontang Kuala. Ikan yang di olah meliputi: ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kakap, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Usaha tersebut berdiri sejak tahun 2004 sampai dengan sekarang dan **didistribusikan** ke Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Timur, Pulau Sulawesi, dan area sekitar di Kalimantan Timur.

Comment [FK21]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK22]: didistribusikan

Dalam realitanya, usaha pengolahan ikan asin mengalami permasalahan yaitu tidak adanya jaminan ketersediaan bahan baku serta usaha pengolahan ikan asin yang sangat bergantung pada faktor alam berupa sinar matahari. Dengan adanya polemik tersebut, maka pengusaha ikan asin harus mampu menjalankan usahanya secara lebih **efisien. Keadaan** tersebut membuat individu pengusaha ikan asin perlu menganalisis berapa besar biaya-biaya, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh serta berapa besar efisiensi usaha yang telah **dijalankan. Hal ini** agar pengusaha dapat mengambil keputusan yang tepat **seputar orientasi,** kinerja, dan masa depan bisnis. Berdasarkan uraian **di atas** maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi besaran penerimaan, biaya, dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin dan menganalisis besarnya tingkat efisiensi pada usaha pengolahan ikan asin studi kasus usaha ikan asin di Kecamatan Bontang Kuala.

Comment [FK23]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK24]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK25]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK26]: di atas

II. METODE PENELITIAN

Comment [FK27]: sebaiknya enter halaman baru

1. Alokasi Waktu dan Data

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan (Juli 2022–Agustus 2022). Konsen studi mencakup kelompok usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala (Kecamatan Bontang Utara, Kota Bontang). Lokasi dipilih karena bisnis pengolahan ikan asin di daerah tersebut memiliki jangkauan yang besar dan cukup berkembang.

Comment [FK28]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK29]: Cek penulisan/ spasi

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara melakukan wawancara kepada beberapa sampel kluster usaha dengan panduan pertanyaan yang sudah disiapkan, biasanya disebut dengan kuisisioner. Data Sekunder diperoleh dari studi literatur yang relevan dengan penelitian ini seperti buku, jurnal, internet, dan sebagainya.

Comment [FK30]: diperoleh

2. Model Estimasi

Teknik observasi diberlakukan lewat rangkaian wawancara dalam seminggu. Asumsinya adalah pendapatan selama 2–3 kali wawancara diakumulasikan dalam 30 hari kerja atau sebulan kerja. Adapun biaya produksi yang dikeluarkan yaitu biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC). Untuk mengidentifikasi total biaya produksi secara matematis dibentuk sebagai berikut:

Comment [FK31]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK32]: Cek penulisan/ spasi

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

Keterangan:

TC = Total Cost (Rp/Bulan)

FC = Fix Cost (Rp/Bulan)

VC = Variabel Cost (Rp/bulan)

Comment [FK33]: Tulis dengan spasi 1

Pendekatan biaya yang dilakukan selama satu kali produksi dalam sebulan adalah dengan mengakumulasikan pengeluaran selama satu kali produksi selama 30 hari. Asumsinya adalah biaya yang dikeluarkan selama satu kali produksi selalu sama selama satu bulan. Untuk mengkompilasi biaya penyusutan alat dalam usaha tersebut dikalkulasi dengan metode garis lurus menurut Ariani *et al.* (2018) dengan formulasi sebagai berikut:

$$D = C - SV \cdot UL \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

Comment [FK34]: Keterangan

D = Nilai penyusutan alat (Rp/unit/Tahun)

C = Harga beli alat (Rp)

SV = Nilai sisa alat (20% dari nilai beli)

UL = Masa pakai alat (Tahun)

Comment [FK35]: Tulis dengan spasi 1

Penerimaan usaha agroindustry adalah perkalian antara jumlah produksi yang

diperoleh dengan harga yang berlaku di pasar (Nurmala *et al.*, 2016). Jadi, penerimaan yang didapat pengusaha ikan asin adalah merupakan perkalian antara jumlah produksi ikan asin dikali dengan harga yang berlaku di pasaran. Secara matematis dijabarkan di bawah ini:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

TR = *Total Revenue* (Rp/Bulan)

Q = *Quantity* (Kg/Bulan)

P = *Price* (Rp/Kg)

Comment [FK36]: di pasar

Comment [FK37]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK38]: di pasaran

Comment [FK39]: di bawah

Comment [FK40]: Keterangan

Comment [FK41]: spasi 1

Dengan ketiga patokan/rincian di atas, maka hasil dari penjualan ikan asin yang didapat merupakan fungsi dari jumlah produksi ikan asin yang terjual dengan harga yang berlaku di pasar. Dari segi keuntungan, mencakup selisih penerimaan atas beban sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu. Dapat ditulis dengan rumus berikut (Soemarso, 2004):

$$\Pi = TR - TC \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

Π = *Pendapatan Bersih* (Rp/Bulan)

TR = *Total Revenue* (penerimaan usaha) (Rp/Bulan)

TC = *Total Cost* (Biaya usaha) (Rp/Bulan)

Comment [FK42]: di atas

Comment [FK43]: di pasar

Comment [FK44]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK45]: Spasi 1

Menurut Darma *et al.* (2020), untuk menghitung pendapatan keluarga digunakan bentuk sebagai berikut:

$$PKK = \pi + TKDK + D \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

PKK = *Pendapatan kerja keluarga* (Rp/bulan)

π = *Keuntungan* (Rp/Bulan)

TKDK = *Upah tenaga kerja dalam keluarga*

D = *Penyusutan alat*

Comment [FK46]: Keterangan

Comment [FK47]: Spasi 1

Mengacu Simamora *et al.* (2020), RCR merupakan perbandingan antara penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam satu kali produksi. Untuk mengetahui efisiensi, maka fungsi persamaan yang dipakai yaitu:

$$RCR = TR/TC \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = *Penerimaan total usaha dagang* (Rp/Bulan)

TC = *Total biaya yang dikeluarkan* (Rp/Bulan)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha, antara lain: (1) $RCR > 1$, usaha pengolahan ikan asin “layak”, (2) $RCR = 1$, usaha pengolahan ikan asin berada pada

Comment [FK48]: Spasi 1

“titik impas”, dan (3) RCR <1, usaha pengolahan ikan asin “tidak layak”.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Ikan Asin Laut

Pengelolaan dalam pengolahan ikan asin, selalu memperhatikan dan mempertahankan komoditas ikan dalam kondisi baik (ZA *et al.*, 2022). Ikan yang ditangkap dari laut dan sudah dalam keadaan mati, mengalami proses pembusukkan (Chidami & Amyot, 2008). Untuk mencegah itu, maka diawetkan menggunakan garam, lalu pengeringan dibawah panas sinar matahari (Pandit, 2017). Kegunaan dari fase ini, bertujuan agar mutu ikan dipertahankan selama mungkin yang memungkinkan layak untuk dikonsumsi. Umumnya, Pradhan *et al.* (2022) menyatakan bahwa ikan asin yang diberdayakan dari sumber daya laut, bergantung pada alat produksi dan diolah secara sederhana. Tentu ini berbeda bila dibandingkan dengan produk lainnya.

Comment [FK49]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK50]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK51]: Cek penulisan/ spasi

Ketika komposisi penggaraman, praktiknya berguna untuk menghambat bakteri berkembang yang pengeringannya dibawah sinar matahari yang dapat mereduksi kadar air dalam kandungan ikan asin (Subarkah *et al.*, 2013). Pada saat bersamaan, kadar air menyusut sekitar 15%-25%, dimana mikro organisme dan bakteri pengurai akan mati, sehingga ikan asin menjadi awet dalam kurun yang lama (Del Valle & Nickerson, 1968; Sabilah *et al.*, 2022).



Gambar 1. Alur pengolahan
(Sumber: Wijaya *et al.*, 2023).

Di Indonesia, tren pengolahan ikan asin terus berkembang, terutama yang terpusat dari sumber daya kelutan (Indrastuti *et al.*, 2019; Tran *et al.*, 2017). Tradisi ini sudah berlangsung lama sejak abad ke-19 yang kerap dipanggil “*aquaculture*”. Secara alamiah, nelayan menjual hasil tangkapan di pelelangan ikan dan segmentasi pasar lainnya. Mengacu Hafez *et al.* (2019), dalam proses penggaraman ikan asin, pada prinsipnya bersifat menarik air pada

Comment [FK52]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK53]: Cek penulisan/ spasi

jaringan daging ikan yang merangsang protein daging ikan mengeras, menggumpal, dan pengerutan sel daging. Adapun fase pengolahan produk ikan asin terangkum di Gambar 1.

Komponen 1: penyeleksian. Di tahap ini, ikan yang telah dibeli dari nelayan, terlebih dahulu diseleksi untuk memperoleh kualitas ikan yang bagus untuk diolah. Komponen 2: pencucian. Disini, pembersihan ikan yang telah diseleksi, untuk dibuang isi perutnya, lalu dibelah menjadi dua potongan yang horizontal. Komponen 3: penyiangan. Pada titik ini, ikan segar yang siap diolah ke ikan asin lewat penyiangan agar tidak terjadi pembusukkan. Selain itu, tampilan ikan lebih menarik. Skema 4: penggaraman. Penggaraman sangat urgen. Esensinya melalui teknik penaburan pada permukaan daging, sehingga garam tersebut meresap kedalam seluruh sisi. Skema 5: penjemuran. Tahap penjemuran diimplementasikan di bawah sinar matahari, sehingga ikan asin cepat kering. Apabila cuaca sedang tidak bersahabat, semisal mendung dan hujan, maka proses pengeringan akan terhambat. Skema 6: pengepakan. Ini adalah poin terakhir dan vital. Pasca penjemuran, dilanjutkan bagian pengepakan lewat teknik membungkus ikan asin kedalam plastik transparan. Tujuannya, tidak terlepas pada pemasaran yang menarik perhatian konsumen (Al-Rubai *et al.*, 2020; Binici & Kaya, 2018).

Comment [FK54]: Di tahap

Comment [FK55]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK56]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK57]: Cek penulisan

2. Biaya Produksi

Untuk kasus produksi, tentu memakan biaya. Intinya, Banker & Hughes (1994) memandang bahwa biaya adalah semua beban yang ditanggung oleh produsen untuk menyalurkan barang atau layanan jasa tertentu yang kepada konsumen. Di samping itu, Farkhodovna (2022) menekankan bahwa unsur pokok dalam biaya meliputi: pengorbanan terhadap sumber ekonomi, diukur dengan satuan uang, atribut yang potensial, dan tidak terlepas dari capaian tertentu.

Comment [FK58]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK59]: Di samping

Comment [FK60]: Cek penulisan/ spasi



Gambar 2. Jenis-jenis biaya produksi

Biaya produksi bergantung pada biaya tetap dan biaya variabel. Secara operasional, biaya tetap adalah biaya yang totalnya tidak terfokus hanya pada sebuah perubahan dalam

Comment [FK61]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK62]: Cek penulisan/ spasi

produksi, seperti beban penyusutan peralatan yang terpakai. Di sisi lain, biaya variabel sebagai biaya yang dipicu oleh intensitas dalam kapasitas produksi (Dewi & Muryati, 2017). Khusus untuk biaya produksi, biaya ini dimaknai luas yang merepresentasikan masa depan/mendatang guna mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual maupun dipasarkan. Tujuh unsur yang mendorong biaya produksi terpampang di Gambar 2.

Comment [FK63]: Cek penulisan/ spasi

Di sisi

Comment [FK64]: Cek penulisan/ spasi

3. Penerimaan dan Keuntungan

Pendapatan kotor atau penerimaan dielaborasi lewat seluruh total penerimaan penjualan produk atau nilai uang yang diperoleh (Rahayu, 2017). Dengan begitu, barang produksi (Q) yang dijual sesuai harga pasar (P), lalu dikalkulasi, maka diperoleh total penerimaan yang sering disebut “pendapatan kotor”. Total penerimaan menyiratkan pengalihan dari setiap unit produksi dengan harga jual dan produksi yang berhubungan negatif dengan harga dalam level yang “simetris”. Maknanya, apabila produksi terlalu ekspansif, maka harga menurun. Semakin meningkat kapasitas produk, semakin naik harga per unit barang dan jasa yang bersangkutan, maka penerimaan total dari produsen juga kian bertambah. Sebaliknya, jika produk justru sedikit dan harganya melemah, maka penerimaan total juga rendah.

Pada konteks bidang perikanan, selisih antara penerimaan tunai dan pengeluaran tunai disebut keuntungan. Poinnya, dalam analisis keuntungan, Cashion *et al.* (2018) berargumen jika dua keterangan pokok dari kondisi penerimaan dan pengeluaran dalam periode tertentu, ditentukan oleh sebuah kondisi yang menggambarkan tingkat keberhasilan perencanaan dalam bisnis perikanan untuk jangka panjang.

Indikator untuk menyelidiki kesejahteraan sebuah rumah tangga ditinjau mengacu tingkat pendapatan rumah tangga (Nurjanana *et al.*, 2022). Masyarakat yang tinggal di perkotaan, faktanya berpendapatan lebih dari satu sumber profesi dan itu dipengaruhi oleh akses yang luas diberbagai sektor ekonomi dan desakan anggota keluarga/personal. Tetapi, mereka yang terkategori berpendapatan rendah, justru bekerja lebih keras untuk memenuhi kebutuhan dasar (Hasid *et al.*, 2022). Tingkat kekayaan dan modal individual, dipandang sebagai sebuah “premis” yang didefinisikan semakin tinggi kekuatan finansial individual, cenderung menghadirkan resiko. Meski sumber dana berpeluang menumbuhkan aktivitas bisnis, namun ada modal dan investasi yang berkurang.

4. Efisiensi

Efisiensi ekonomi bersifat “fleksibel” yang berpusat pada dimensi harga produksi dan seberapa besar efisiensi teknologi. Secara substantif, ini juga bisa terkait dengan penggunaan

Comment [FK65]: Cek penulisan/ spasi

faktor produksi fisik (Suciaty & Hidayat, 2019). Produksi menuntut output yang selaras, sehingga proses yang terbaik adalah menggenjot input yang relatif sedikit atau cenderung efisien.

Tolak ukur efisiensi berpatokan pada *Return Cost Ratio* (RCR) yang mengkomparasikan suatu nisbah antara penerimaan dengan biaya (Nugroho & Mas'ud, 2021). Untuk menemukan tingkat efisien dalam bisnis pengolahan dan pemasaran ikan asin, biasanya didukung dengan RCR antara kedua proporsi (penerimaan terhadap biaya). Hasil RCR menginterpretasikan kelayakan bisnis ikan asin atau sebaliknya (Winarti, 2016; Yudaswara *et al.*, 2018).

Comment [FK66]: Cek penulisan/ spasi

5. Profil Usaha

Banyak perkampungan di Kota Bontang yang mempunyai ciri khas, namun yang paling menonjol adalah kluster bisnis ikan asin dari Kelurahan Bontang Kuala. Pada waktu yang lama, sebagian besar penduduk di sana berprofesi nelayan (Dahlia *et al.*, 2022) dan sisanya didominasi oleh profesi penjual ikan asin ataupun mereka yang bergelut memelihara ikan lewat keramba yang memakai jaring, dimana tidak eksponensial menjaring ikan atau menangkapnya dengan teknik konservatif tanpa perlu repot memikirkan penggantian air (Irawan *et al.*, 2018; Suyatna *et al.*, 2016). Lingkup profesi yang efektif yang sesekali turun untuk mengecek keramba dan membersihkan kotoran sampah yang menyangkut di jaring keramba. Yang mencolok dan memperoleh perhatian pemerintah adalah sentra produksi ikan asin, mulai dari yang ukuran kecil hingga besar. Ada juga produk terasi dan rumput laut yang berkualitas tinggi untuk diperdagangkan ke pengujung domestik, turis nasional, sampai dengan wisatawan luar negeri yang sembari berkunjung ke laut Bontang Kuala, juga mampir membeli sebagai oleh-oleh.

Comment [FK67]: Mohon di cek kembali Tidak ditemukan di daftar pustaka Di daftar pustaka tertulis tahun 2018

Comment [FK68]: Cek penulisan/ spasi

Terkini, sesekali tampak pemandangan para pengusaha yang mengeringkan ikan dan rumput sekaligus membenahi dan membersihkan kapal-kapal yang terparkir di sekitar rumah atau dermaga. Beberapa diantara pebisnis ikan asin juga melayani penyewaan kapal hanya untuk sekedar mengantar para pengunjung ke perairan segajah dan pulau beras basah. Uniknya, di sela-sela penutupan akhir tahun, para penduduk di perkampungan mengadakan "pesta laut". Perayaan ini memang dipelopori oleh program pemerintah yang dimeriahkan melalui panggung utama dari ujung perkampungan dan menampilkan kesenian daerah.

Comment [FK69]: Cek penulisan/ spasi

Sebagai contoh, bisnis pengolahan ikan asin dari Ibu Maryati berdiri mulai tahun 2010 dan berkembang eksis hingga sekarang. Terbaru, para pengusaha umumnya sudah menguasai pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan. Bahan baku ikan segar untuk dijadikan

Comment [FK70]: Cek penulisan/ spasi

produk ikan asin tidak terlalu sulit didapatkan karena di Kampung Bontang Kuala sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan ikan laut. Kini, reputasi dan rantai produksi bisnis mengalami kemajuan pesat. Ada 8 jenis ikan segar untuk dijadikan produk ikan asin, diantaranya: ikan kakap, ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Dalam prospeknya, beliau memberdayakan 1 karyawan dari kalangan dekat yang memiliki hubungan kekeluargaan dan 1 tenaga profesional.

6. Trik Pengolahan

Seperti kebanyakan pengusaha lainnya, karakter bisnis ikan asin di Bontang Kuala tidak bertransaksi setiap hari. Hanya saja, itu bergantung dari pasokan nelayan penangkap ikan laut yang menjual kepada kalangan pebisnis. Bahan baku ikan segar yang baru datang, segera dijual oleh nelayan ke pelanggan (seperti Ibu Maryati), sehingga diaktualisasikan langsung untuk diolah. Dalam realitasnya, ada 5 tahapan inti memproduksi ikan asin. Pertama, ikan segar dibelah perutnya. Khusus jeroan/kotoran dibuang dan dibersihkan. Untuk ikan yang berukuran kecil, tidak memerlukan pembersihan. Ini dibutuhkan keterampilan yang spesial pada proses pembelahan. Kedua, perendaman ikan sembari mencek ulang untuk memastikan bahwa tidak terdapat sisa-sisa isi perut ikan yang masih tertempel ditubuh ikan. Kemudian, penggaraman. Ikan yang sudah dicuci diletakkan kedalam sebuah baskom besar, ditaburi garam, dan direndam selama 3 hari. Kadar garam yang digunakan yakni sepertiga dari bahan baku. Perendaman ikan di tata serapi mungkin tanpa formalin. Keempat, pasca penggaraman, ikan kembali di cuci menggunakan air bersih. Tujuannya, tidak lain untuk memastikan sisa-sisa garam yang masih menempel hilang. Pencucian tidak akan mengubah kualitas ikan, sehingga melalui penyikatan dan pembilasan, dapat menjamin kebersihan produk. Ketika bersamaan, tahap terakhir yaitu penyusunan. Ikan-ikan disusun dan ditata rapi diatas tempat berupa jaring yang berukuran sekitar $1,5\text{ m}^2$ (panjang = 1,5 meter dan lebar = 1 meter) selama 1–3 hari sampai kering sempurna. Perbandingan antara ikan segar dengan ikan asin adalah 1:3. Jadi, 1 ikan segar dapat melebur menjadi 3 ikan asin kemasan. Itu untuk standar umum, tetapi semua tergantung bobot ikan dan jenisnya masing-masing.

Comment [FK71]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK72]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK73]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK74]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK75]: Cek penulisan/ spasi

7. Skema Produksi

Faktanya, skema produksi untuk bisnis ikan asin ini mengandalkan 3 prioritas: tempat, modal, dan tenaga kerja. Dasar perjalanan setiap bisnis, pasti ditandai dengan tempat yang strategis untuk menuju kesuksesan sesuai harapan. Lokasi produksi pengolahan ikan asin menggunakan kios yang berukuran 16 m^2 , dimana penjemuran ikan asin seluas 6 m^2 .

Dalam pengelolaan sebuah bisnis, juga memerlukan modal untuk pembiayaan semua dimensi produksi, termasuk operasional setiap hari. Nominal modal dalam skala bisnis juga berbeda-beda sesuai kriteria produksi. Bagchi (2013), Chauhan (2021), Ekwochi *et al.* (2021), dan Zhang (2017) mengungkapkan bahwa modal sebagai esensi vital untuk mencari pendapatan. Pada prinsipnya, modal usaha adalah suatu kekayaan utama dalam bentuk uang ataupun barang untuk meningkatkan produktivitas. Dalam koridor bisnis ikan asin, modal biasanya dipakai untuk membeli bahan baku, alat produksi, dan pengemasan. Bahan mentah membuat dan mengolah produk dalam perspektif bisnis tertentu, tentu diwujudkan dan selalu beradaptasi mengacu dinamika penjualan. Rincian peralatan mengolah ikan asin mencakup: bak rendam, pisau, batu asah, terpal, keranjang, ember, drum plastik, timbangan, dan jaring.

Comment [FK76]: Cek penulisan/ spasi

8. Deskripsi Bisnis

Fakta yang merincian biaya produksi dalam aspek pengolahan produk ikan asin terpampang di Tabel 1. Hasilnya, biaya bahan baku sebagai variabel tidak tetap yang paling berkontribusi terhadap struktur pengeluaran. Dalam kasus ini, variabel bahan baku dalam bisnis ikan asin per bulan adalah biaya pengemasan, listrik, garam, air bersih, dan ikan laut segar. Adapun rincian bahan baku ikan segar sebesar Rp 41.430.000 yang terdiri atas: ikan bulu ayam (Rp 8.100.000), ikan timah (Rp 4.830.000), ikan gulama dan kakap (Rp 15.000.000), ikan kerapu dan ikan pelipis (Rp 8.100.000), ikan trakulu (Rp 2.400.000), dan ikan belukang (Rp 3.000.000). Lalu, biaya pembelian garam mencapai Rp 1.500.000 dan tarif layanan air bersih sekitar Rp 300.000. Biaya pengemasan berjumlah Rp 974.000 yang mencakup: karung (Rp 240.000), kantung plastic merk “Asoy” (Rp 120.000), kotak (Rp 600.000), dan solasi (Rp 14.000). Disamping itu, ada juga biaya layanan listrik mencapai Rp 50.000. Maka dari itu, biaya tidak tetap dalam sebulan berjumlah Rp 44.254.000.

Comment [FK77]: Cek penulisan/ spasi

Tercatat, rata-rata biaya tetap per bulan yang dirincikan berikut: biaya tenaga kerja (Rp 2.400.000), biaya penyusutan peralatan (Rp 63.277,78) dan biaya penyusutan tempat (Rp 41.666,67). Dengan begitu, rata-rata biaya tetap dalam sebulan adalah Rp 2.504.894,45. Biaya penyusutan ini dikalkulasi dari masing-masing peralatan sesuai unit alat yang dipergunakan dan umur ekonomisnya. Secara operasional, biaya penyusutan adalah penyusutan alat-alat untuk mengolah ikan asin (pisau, keranjang, terpal, ember, bak rendam, drum plastik, batu asah, jaring dan timbangan). Perhitungannya cukup sederhana yakni periode per bulan. Kontribusi terbesar pada biaya tetap semisal biaya tenaga kerja.

Comment [FK78]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK79]: Cek penulisan/ spasi

Tabel 1. Rata-rata biaya produksi tiap sebulan

No.	Biaya	Satuan	Volume	Harga per unit	Jumlah
-----	-------	--------	--------	----------------	--------

Comment [FK80]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK81]: Enter halaman baru, Tabel jangan terpotong

1.	Biaya tidak tetap				
	a. Ikan segar	Kg	5.070	45.000	41.430.000
	b. Garam	Kg	15	100.000	1.500.000
	c. Air			10.000	300.000
	d. Biaya Pengemasan				
	- Karung	Buah	80	3.000	240.000
	- Plastik	Bungkus	12	10.000	120.000
	- Kotak	Buah	120	5.000	600.000
	- Solasi	Buah	2	7.000	14.000
	e. Listrik				50.000
	<i>Jumlah</i>				44.254.000
2.	Biaya tetap				
	a. Tenaga kerja	Orang	1	2.400.000	2.400.000
	b. Penyusutan alat	Item		63.277,78	63.277,78
	c. Tempat	Rumah	1	41.666,67	41.666,67
	<i>Jumlah</i>				2.504.894,45
	Pengeluaran				46.758.894,45

Lebih lanjut, rata-rata biaya dalam produksi ikan asin secara keseluruhan mencapai Rp 46.758.894,4 tiap bulan, dimana rata-rata dari biaya tetap adalah Rp 2.504.894,45, sementara rata-rata dalam biaya tidak tetap Rp 44.254.000. Dalam publikasi terbaru tentang kelayakan finansial dalam industri pengolahan ikan asin kering, Latifah *et al.* (2018) menyimpulkan jika perubahan harga pada bahan baku seperti garam merupakan faktor yang mempengaruhi harga jual dan biaya produksi ikan asin di Kalimantan Selatan. Kualitas ikan asin dapat terganggu apabila produsen mengefisiensi penggunaan garam. Selain itu, Sumantri *et al.* (2018) juga menyoroti analisis nilai rantai produksi ekonomi pada usaha ikan kering di Bengkulu, dimana tercatat bahwa nilai bisnis semakin meningkat apabila biaya tenaga kerja ditambah.

Pendapatan yang diperoleh pedagang ikan asin merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga ikan asin yang telah ditetapkan. Pendapatan pada usaha pengolahan ini terangkum di Tabel 2. Rata-rata penerimaan dari penjualan ikan yang telah diperoleh dalam sebulan adalah Rp 60.920.000.

Tabel 2. Rata-rata penerimaan per sebulan

No.	Produksi	Kg	Harga per unit	Jumlah
1.	Ikan Asin Bulu Ayam	500	40.000	20.000.000
2.	Ikan Asin Timah	300	37.000	11.100.000
3.	Ikan Asin Gulama dan Kakap	300	36.000	10.800.000
4.	Ikan Asin Kerapu dan Pelipis	230	34.000	7.820.000
5.	Ikan Asin Trakulu	200	32.000	6.400.000
6.	Ikan Asin Belukang	160	30.000	4.800.000
	Penerimaan			60.920.000

Secara konsisten, rata-rata penerimaan dari penjualan produk ikan per bulan sekitar Rp 60.920.000. Adapun jenis ikan yang paling digemari oleh konsumen adalah Bulu Ayam,

Comment [FK82]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK83]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK84]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK85]: Cek penulisan/ spasi

dimana kapasitas produksinya mencapai 500 kg, dimana setiap harga per unit Rp 40.000, sehingga total penerimaan tiap bulan adalah Rp 20.000.000. Di sisi lainnya, meninjau tingkat permintaan, jenis ikan belukang paling sedikit diantara yang lain dan kurang populer bagi konsumen. Untuk jenis tersebut, dalam sebulan, rata-rata pedagang hanya memproduksi sekitar 160 kg, dimana harga per unit adalah Rp 30.000 yang menghasilkan pendapatan hingga Rp 4.800.000.

Comment [FK86]: Di sisi

Mengacu literatur yang ada, dilakukan perbandingan dari kasus terdahulu dengan penemuan yang relevan, semisal kajian ini. Di Kalibaru (Jakarta Utara) contohnya, kluster produk ikan asin telah menjadi basis ekonomi oleh sebagian penduduk yang tinggal dekat dengan laut. Oleh karenanya, semakin tingginya permintaan terhadap ikan asin, semakin besar optimalisasi produksi. Kompensasi pemerintah dan pendidikan dalam pembuatan label produk dipandang penting untuk memperbaiki kualitas ikan asin (Christian *et al.*, 2022). Sebaliknya, Christian *et al.* (2021) menyimpulkan bahwa kapabilitas pemasaran, orientasi pasar, dan orientasi kewirausahaan berpengaruh positif terhadap performa bisnis dalam lingkup distribusi ikan asin di Gudang Kapuk (Jakarta Barat). Geffken *et al.* (2017) justru menemukan bahwa kendala usaha, prospek, keuntungan, dan investasi adalah dimensi yang paling dominan terhadap keberlangsungan pengolahan ikan asin di Desa Pondok Batu (Sibolga).

Comment [FK87]: Kok tiba-tiba di Kalibaru (Jakarta Utara)? Bukannya di Bontang Kuala? Kalo ini kutipan pendapat perhatikan cara menuliskan kutipan!

Reply: Ini adalah literatur perbandingan untuk mengkomparasikan studi kasus dari kajian ini dengan publikasi yang ada atau relevan, bukan mencontoh naskah peneliti lain.

Comment [FK88]: Kompensasi

Comment [FK89]: Cek penulisan/ spasi

Efisiensi bisnis dan komposisi penerimaan keuntungan dari para pengusaha produk ikan asin sangat bervariasi. Secara rata-rata, keuntungan yang dihimpun dikalkulasi dengan pengurangan atau selisih dari total biaya pengeluaran dengan total penerimaan. Keuntungan maksimum rata-rata sebulan adalah Rp 14.161.105,6. Dari analisis sederhana ini, membantu mereka untuk menghitung kegiatan bisnis, sehingga memberi sinyal “keberhasilan” atau “kegagalan” bisnis. Perlu diketahui, pendapatan tenaga kerja adalah bagian imbalan atau upah yang umumnya diperoleh tenaga kerja yang umumnya dijalankan oleh keluarga dari kalangan pengusaha ikan asin. Pada Tabel 3, rata-rata upah tenaga kerja dalam sebulan adalah Rp 2.400.000. Pendapatan tenaga kerja juga termasuk penerimaan bersih ditambah dalam tingkat keluarga. Nominal pendapatan mereka sangat bergantung pada output penjualan ikan asin.

Comment [FK90]: Cek penulisan/ spasi

Tabel 3. Rangkuman komposisi biaya dan upah kerja per sebulan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total biaya	46.758.894,4
2.	Penerimaan	60.920.000
3.	Keuntungan	14.161.105,6
4.	Upah kerja	2.400.000

Comment [FK91]: Cek penulisan/ spasi

Shalichaty *et al.* (2021) mengidentifikasi kelayakan bisnis ikan gulamah asin di Desa

Perlis (Kabupaten Langkat). Dengan metode payback period, break-event point (BEP), dan RCR, hasilnya membuktikan jika produksi ikan asin baik dalam skala mikro dan menengah adalah “layak”. Dalam publikasi yang menganalisis keuntungan bisnis pengolahan ikan teri di Desa Kuala Bubon (Aceh Barat), justru ada ketimpangan yang tidak seimbang antara pengeluaran biaya dengan besaran penerimaan (Ukhty, 2017). Dari sisi ketenagakerjaan, di Desa Batu Belubang (Bangka Tengah), upah tenaga harian dari profesi buruh yang bekerja di rumah produksi ikan asin tampak “sejahtera” (Agustin, 2020) ketimbang mereka yang berprofesi sebagai penyalur ikan kering dibawah produsen dan perantara produksi ikan kering di Thoothukudi yang berlokasi di Tamil Nadu–India (Madan *et al.*, 2018).

Ramadania *et al.* (2022) menekankan bahwa efisiensi menyangkut tingkat “kelayakan” atau “tidak layaknya” sebuah bisnis. Relevansinya dengan kajian ini, analisis RCR digunakan untuk menelaah tingkat efisiensi bisnis ikan asin (lihat Tabel 4). Hasilnya, RCR = 1,30 yang menunjukkan “kelayakan bisnis” yang positif. Setiap kenaikan Rp 1 dalam biaya pengeluaran, semakin menghasilkan pendapatan kotor per unit ikan asin mencapai Rp 1,30. Keuntungan yang dicapai dari bisnis tersebut adalah Rp 1,30 dalam setiap unit.

Tabel 4. Efisiensi bisnis ikan asin tiap sebulan

No.	Uraian	Rata-rata/produksi
1.	Total penerimaan	60.920.000
2.	Total biaya	46.758.894,4
Efisiensi		1,30

Comment [FK92]: Cek penulisan/ spasi

Yanfika *et al.* (2020) memaparkan bahwa preferensi konsumen dalam mengkonsumsi produk olahan perikanan tradisional di Tanggamus, Lampung, dan Bandar Lampung, semisal ikan asin sangat bergantung pada tekstur, warna dan jenis kemasan, kualitas produk, harga, dan rasa. Oleh sebab itu, pendapatan, efisiensi, dan rasio biaya sangat diperhitungkan matang oleh pebisnis ikan asin, contohnya di Kota Pekalongan (Sutanto & Imaningati, 2014). Sebagai informasi tambahan, Ningrum *et al.* (2019) menyelidiki daya saing agroindustry perikanan dan tingkat efisiensi produksi dari amplang dan ikan hasil, dimana nilai rata-rata ekonomis, teknik, dan alokasi pada produk amplang lebih produktif daripada produk ikan asin. Akan tetapi, produksi budidaya ikan patin dari Kecamatan Kota Gajah (Lampung Tengah) cenderung tidak efisien yang dipicu oleh pemborosan upah tenaga kerja dan biaya pakan (Sutarni & Berliana, 2019).

Comment [FK93]: Cek penulisan kok ditulis 2 kali?

IV. KESIMPULAN

Comment [FK94]: Enter halaman baru saja

Tujuan makalah ini untuk menganalisis pendapatan bisnis ikan asin yang dikelola oleh kelompok rumah tangga di Bontang Kuala selama Juli 2022–Agustus 2022. Ada poin yang ditemukan, dimana rata-rata penerimaan dalam jangka penelitian adalah Rp 60.920.000, sedangkan rata-rata biaya pengeluaran mencapai Rp 46.758.894,4. Disimpulkan bahwa nominal rata-rata keuntungan para pebisnis dalam sebulan mencapai Rp 14.161.105,6. Selain itu, rasio efisiensi (RCR) sebesar 1,30. Tingkat efisiensi atau kelayakan mengindikasikan bahwa setiap unit produksi ikan asin, rata-rata penerimaan kotor mencapai Rp 1,30 per bulan. Ada keuntungan yang positif dari selisih penerimaan dikurangi dengan beban pengeluaran.

Berdasarkan implikasi **di atas**, saran manajerial kepada pengusaha ikan asin dapat mempertimbangkan resiko yang sewaktu-waktu berdampak fatal terhadap masa depan bisnis, contohnya adalah bahan baku yang cepat rusak. Untuk mengurangi resiko ini, memerlukan **diversifikasi** produk, misalnya mengolah ikan segar menjadi abon ikan.

Keterbatasan modal bisnis juga menjadi kelemahan studi ini, dimana para pebisnis yang sedang berjuang untuk memajukan produktivitas pengolahan ikan **asin**. **Masuk akal** apabila kontribusi teoritis pada agenda mendatang untuk merekomendasikan kepada pemangku kepentingan, khususnya pemerintah mengantisipasi, menjembatani, dan menegakkan regulasi yang bisa mengangkat derajat pebisnis ikan asin yang lebih **terintegrasi**. Untuk menumbuhkan optimisme, harus diakui bahwa kekuatan bisnis skala kecil ini dapat berkembang, tetapi sangat bergantung terhadap kemitraan dan kelestarian lingkungan laut.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa syukur dan terima kasih disampaikan kepada pihak Universitas Mulawarman, khususnya civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang mendanai kegiatan kajian ini. Secara spesifik, pendanaan/hibah tertuang dalam Keputusan Rektor Universitas Mulawarman Nomor: 1890/UN17/HK.02.03/2022 tentang “Bantuan Biaya Penelitian Kelompok Dosen Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis – Universitas Mulawarman Tahun 2022”.

VI. REFERENSI

- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Agustin, D.K. (2020). Financial feasibility analysis of salted fish business in Batu Belubang Village, Bangka Tengah Regency. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan* 14(2): 40-45. <https://doi.org/10.33019/akuatik.v14i2.2406>

Comment [FK95]: di atas

Comment [FK96]: diversifikasi

Comment [FK97]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK98]: Cek penulisan/ spasi

Comment [FK99]: Cek penulisan/ spasi

- Al-Rubai,y, H.H., Hassan, K.H.A. and Eskandder, M.Z. (2020). Drying and salting fish using different methods and their effect on the sensory, chemical and microbial indices. *Multidisciplinary Reviews* 3: e2020003. <https://doi.org/10.29327/multi.2020003>
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S.H. and Saliem, H.P. (2018). Keragaan konsumsi pangan hewani berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian* 16(2): 143-158. <http://dx.doi.org/10.21082/akp.v16n2.2018.147-163>
- Bagchi, T.P. (2013). Working capital and productivity--Establishing the causality. *The Journal of Accounting and Management* 3(2): 27-52.
- Banker, R.D. and Hughes, J. S. (1994). Product costing and pricing. *The Accounting Review* 69(3): 479-494.
- Binici, A. and Kaya, G.K. (2018). Effect of brine and dry salting methods on the physicochemical and microbial quality of chub (*Squalius cephalus* Linnaeus, 1758). *Food Science and Technology* 38(1): 66-70.<https://doi.org/10.1590/1678-457X.15717>
- BPS Kota Bontang.(2021). *Bontang dalam angka 2021*. Samarinda: Suvi Sejahtera.
- Cashion, T., de la Puente, S., Belhabib, D., Pauly, D., Zeller, D. and Sumaila, U.R. (2018). Establishing company level fishing revenue and profit losses from fisheries: A bottom-up approach. *PLoS one* 13(11): e0207768. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0207768>
- Chauhan, G.S. (2021). Working capital allocations and productivity: Empirical issues and role of asset utilization. *International Journal of Productivity and Performance Management* 72(2): 388-409. <https://doi.org/10.1108/IJPPM-10-2020-0515>
- Chidami, S. and Amyot, M. (2008). Fish decomposition in boreal lakes and biogeochemical implications. *Limnology and Oceanography* 53(5): 1988-1996.<https://doi.org/10.4319/lo.2008.53.5.1988>
- Christian, M., Dewi, D., Rembulan, G.D., Indriyarti, E.R., Wibowo, S., and Yuniarto, Y. (2021). Business performance determinants of salted fish distribution in Kapuk during the COVID-19. *Journal of Distribution Science* 19(6): 29–39. <https://doi.org/10.15722/JDS.19.6.202106.29>
- Christian, M., Japri, E.P., Rembulan, G.D. and Yulita, H. (2022). Identification of needs for increasing the selling value of salted fish in Kali Baru. *Jurnal Pengabdian dan Kewirausahaan* 6(1): 10-16. <http://dx.doi.org/10.30813/jpk.v6i1.3162>
- Dahlia, Anggoro S. and Gunawan B.I. (2022). Factors affecting the small-scale fishermen welfare in Bontang, Indonesia. *AAFL Bioflux* 15(2): 893-899.
- Darma, D.C., Wijayanti, T.C. and Purwadi, P. (2020). *Ekonomika gizi: Dimensi baru di Indonesia*. Medan: Kita Menulis.
- Dewi, M.W. and Muryati, M. (2017). Analysis of production cost effect with order price method on sales pricing of products at PT. Aneka Printing Indonesia in Sukoharjo. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research* 1(2): 1-7.
- Del Valle, F.R. and Nickerson, J.T.R. (1968). Salting and drying fish: Diffusion of water. *Journal of Food Science* 33(5): 499-503. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1968.tb03663.x>
- Ekwochi, E.A., Ejim, E.P. and Agbaji, B.C. (2021). Effect of working capital management on productivity of a manufacturing companies in South East, Nigeria. *International Journal of Academic Management Science Research* 5(12): 36-44.

- Farkhodovna, U.I. (2022). Production costs, their content and description. *Academicia Globe: Inderscience Research* 3(06): 138–144. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/39S2Y>
- Geffken, R., Hendrik, H. and Zulkarnain, Z. (2017). Business analysis of salted fish processing in Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 4(1): 1-10.
- Hafez N.E, Awad, A.M, Ibrahim S.M, Mohamed H.R. and El-Lahamy A.A. (2019). Effect of salting process on fish quality. *Nutrition and Food Processing* 2(1): 1-6. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/011>
- Hasan, V., Mukti, A.T. and Putranto, T.W. (2019). Range expansion of the invasive nile tilapia *oreochromis niloticus* (perciformes: cichlidae) in Java Sea and first record for Kangean Island, Madura, East Java, Indonesia. *Ecology, Environment and Conservation Paper* 25: S187-S189. Retrieved from http://www.envirobiotechjournals.com/article_abstract.php?aid=9708&iid=276&jid=3
- Hasid, Z., Noor, A. and Kurniawan, E. (2022). *Ekonomi sumber daya alam dalam lensa pembangunan ekonomi*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Indrastuti, N.A., Wulandari, N. and Palupi, N.S. (2019). Profile of salted fish processing in pengolahan hasil perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2): 218-228. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27363>
- Irawan, A., Supriharyono, S., Hutabarat, J. and Ambariyanto, A. (2018). Seagrass beds as the buffer zone for fish biodiversity in coastal water of Bontang City, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas* 19(3): 1044-1053. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d190337>
- Latifah, N., Sofia, L.A. and Lilimantik, E. (2018). Financial feasibility of traditional processing industry: Study of processing dry salted fish of Tatah Mina Group, South Kalimantan. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* 12(12): 19-23.
- Madan, M.S., Radhakrishnan, K., Ranjith, L., Narayanakumar, R., Aswathy, N. and Kanthan, K. P. (2018). Economics and marketing of dry fish production in Thoothukudi District, Tamil Nadu, India. *Indian Journal of Fisheries* 65(4): 135-141. <https://doi.org/10.21077/ijf.2018.65.4.53463-16>
- Ningrum, T.G., Darwanto, D.H., Hartono, S. and Mulyo, J.H. (2019). Production function and efficiency of Indonesian fisheries agroindustry (a study in East Kalimantan Province). *Journal of Economics and Sustainable Development* 10(24): 82-89.
- Nugroho, A.Y. and Mas'ud, A.A. (2021). Proyeksi BEP, RC ratio dan R/L ratio terhadap kelayakan usaha (studi kasus pada usaha taoge di Desa Wonoagung, Tirtoyudo, Kabupaten Malang). *Journal Koperasi dan Manajemen* 2(1): 27-37. <https://doi.org/10.7176/JESD/10-24-09>
- Nurjanana, N., Jiuhardi, J., Amalia, S., Kustiawan, A. and Kurniawan A.E. (2022). Mendukung UMKM ketupat untuk memulihkan ekonomi secara inklusif di Kampung Ketupat (Kota Samarinda). *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Masyarakat)* 2(3): 181–188. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i3.263>
- Nurlina, N. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika* 2(1): 20-29. <https://doi.org/10.1234/jse.v2i1.774>
- Nurmala, L., Soetoro, S. and Noormansyah, Z. (2016). Analisis biaya, pendapatan dan R/C usahatani kubis (*brassica oleracea*): Suatu kasus di Desa Cibeureum Kecamatan

- Sukamantri Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2): 97-102. <https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.64>
- Pandit, I.G.S. (2017). Application of different fresh fish handling technique on the quality of raw ingredients of pindang production. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 19(2): 89-96. <https://doi.org/10.22146/jfs.27819>
- Pradhan, S. K., Nayak, P.K. and Armitage, D. (2022). A social-ecological systems perspective on dried fish value chains. *Current Research in Environmental Sustainability* 4:100128. <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2022.100128>
- Rahayu, N. (2017). Analysis of tax treatment of personal taxpayers engaging in business with certain gross income (small enterprise). *International Journal of Economic Research*, 14(9): 289-298.
- Ramadania, R., Ratnawati, R., Juniwati, J., Afifah, N., Heriyadi, H. and Darma, D.C. (2022). Impulse buying and hedonic behaviour: A mediation effect of positive emotions. *Virtual Economics* 5(1): 43-64. [https://doi.org/10.34021/ve.2022.05.01\(3\)](https://doi.org/10.34021/ve.2022.05.01(3))
- Sabilah, A., Khairunnisa, A., Monalia, M., Sahriani, S., Putri, W.P.S., Lubis, Y.A. and Marta, E. (2022). The Effectiveness of using direct sunlight on the drying process of salted fish without formalin. *International Journal of Natural Science and Engineering* 6(1): 14-20. <https://doi.org/10.23887/ijnse.v6i1.41471>
- Saptanto, S. (2011). Daya saing ekspor produk perikanan Indonesia di lingkup ASEAN dan ASEAN-China. *Journal of Socio Economics of Marine* 6(1): 51-60. <http://dx.doi.org/10.15578/jsekp.v6i1.5754>
- Shalichaty, S.F., Ratrinia, P.W. and Damanik, S. (2021). Business analysis of Gulamah (johnius trachycephalus) salted fish small and medium enterprises (SMEs) in Perlis, Berandan Barat, Langkat, North Sumatera. *Coastal and Ocean Journal* 5(1): 1-8. <https://doi.org/10.29244/COJ.5.1.1-8>
- Simamora, G.A., Hendrik, H. and Sofyani, T. (2020). Analisis usaha penangkapan dengan alat tangkap jaring dasar (bottom gill net) di Kelurahan Sosor Gadong Kecamatan Sosor Gadong Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 1(1): 42-49. Retrieved from <https://sep.ejournal.unri.ac.id/index.php/jsep/article/view/15>
- Soemarso S.R. (2004). *Akutansi suatu pengantar, Edisi lima*. Jakarta: Selemba Empat.
- Subarkah, R., Abdurrachim, A., Hendrarsakti, J. and Belyamin, B. (2013). Drying characteristic of anchovy fish. *Journal of Food Science and Engineering*, 3:87-93. <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2013.02.005>
- Suciaty, T. and Hidayat, Y.R. (2019). Analisis efisiensi ekonomi penggunaan faktor-faktor produksi pada usahatani kedelai (Glycine max l. merrill): Studi kasus di Desa Bantarwaru Kecamatan Gantar Kabupaten Indramayu). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 3(4): 663-670. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.04.1>
- Sumantri, B., Purwoko, A., Sriyoto, S., Sukiyono, K. and Sumartono, E. (2018). Economic value a dried fish business development in Bengkulu City. *Indonesian Journal of Agricultural Research* 1(2): 123-133. <https://doi.org/10.32734/injar.v1i2.250>
- Sutanto, H. and Imaningati, S. (2014). Tingkat efisiensi produksi dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin skala kecil. *JEJAK: Journal of Economics and Policy* 7(1): 73-84. <https://doi.org/10.15294/jejak.v7i1.3844>
- Sutarni, S. and Berliana, D. (2019). Efficiency of pangasius production in Kota Gajah Subdistrict. *Jurnal Manajemen & Agribisnis* 16(2): 199-209. <https://doi.org/10.17358/jma.16.2.199>

- Suyatna, I., Sidik, A.S., Almadi, I.F., Rizal, S. and Sukarti, K. (2016). Fish community structure in high water temperature around Bontang Industrial Estate, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 17(2): 558-564. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d170224>
- Tran, N., Chan, C.Y., Phillips, M.J., Mohan, C.V., Henriksson, P.J.G., Suri, S. and Hall, S. (2017). Indonesian aquaculture futures: An analysis of fish supply and demand in Indonesia to 2030 and role of aquaculture using the Asia fish model. *Marine Policy* 79: 25-32. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.02.002>
- Ukhty, N. (2017). Analisis keuntungan pada industri rumah tangga pengolah ikan di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Bisnis dan Kajian Strategi Manajemen* 1(2): 128-137. <https://doi.org/10.35308/jbkan.v1i2.906>
- Wijaya, A., Hasid, Z. and Busari, A. (2023). Identification of dried fish seller income: Study focus on household businesses in Bontang Kuala. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 16(1): 41-50. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.16.1.41-50>
- Winarti, L. (2016). Kelayakan finansial usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. *ZIRAA'AH: Majalah Ilmiah Pertanian* 41(3): 304-309. <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v41i3.524>
- Yanfika, H., Mutholib, A., Amanah, S., Fatchiya, A. and Asngari, P.S. (2020). Consumer preferences on traditional fisheries processing product to support sustainable fisheries business in Lampung Province. *Jurnal Penyuluhan* 16(1): 37-48. <https://doi.org/10.25015/16202027962>
- Yudaswara, R.A., Rizal, A., Pratama, R.I. and Suryana, A.A.H. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*oreochromis niloticus*): Studi kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9(1): 104-111.
- ZA, S.Z., Rahmawati, R., Hudayah, S., Hadjaat, M. and Haribowo, R. (2022). 'Salty Indonesia': Potensi daerah untuk menggali perekonomian nasional. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdi Terhadap Masyarakat)* 2(2): 54-61. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i2.147>
- Zhang, D. (2017). Is working capital management value-enhancing? Evidence from non-listed Chinese firms' performance and financial constraints. *Journal of Chinese Economic and Business Studies* 15(4): 373-406. <https://doi.org/10.1080/14765284.2017.1346929>

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala

Analysis of Salted Fish Processing Business Income (Study on Household Business
Groups in Bontang Kuala)

Comment [S100]: Sesuaikan dengan judul Indonesianya.

Erwin Kurniawan A.*, Zamruddin Hasid, Arfiah Busari

*) E-mail korespondensi:erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id

Fakultas Ekonomi dan Bisnis – Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, Samarinda
(75117), Kalimantan Timur, Indonesia

ABSTRAK

Indonesia termasuk Bangsa kepulauan dan dikenal sebagai wilayah perairan yang mempunyai kekayaan alam dari bidang perikanan, seperti biota laut dan wisata bahari. Sejak 1952, kemajuan kota ini disokong oleh beraneka ragam sentra industri yang memanfaatkan hasil perikanan. Untuk itu, kajian ini bertujuan untuk mempelajari aspek-aspek finansial mencakup: pendapatan, pengeluaran, efisiensi, dan keuntungan terhadap bisnis pengolahan ikan asin yang dikelola oleh penduduk yang berdomisili di sekitar kawasan pesisir laut Kota Bontang. Instrumen yang diterapkan untuk menganalisis data adalah analisis efisiensi usaha, biaya, serta penerimaan, keuntungan. Objektivitas kajian bertumpu pada metode wawancara langsung terhadap informan. Hasil kajian menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap dan biaya tidak tetap per bulan, rata-rata penerimaan per bulan, dan rata-rata keuntungan per bulan “sangat efisien”. Walaupun RCR dalam usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala terklasifikasi “efisien”, tetapi masih terdapat hambatan yang mengarah kepada tingkat kemakmuran pengusaha dan alokasi peralatan pendukung. Implikasi temuan didiskusikan dan ditelaah dalam publikasi selanjutnya. Luaran kajian juga menginspirasi dan mendedikasikan kontribusi yang signifikan terhadap arah regulasi pemangku kepentingan di masa depan yang lebih adaptif.

Kata kunci: biaya; penerimaan; pendapatan; keuntungan; efisiensi

ABSTRACT

~~Indonesia is an aquatic nation and is known as a water area that has natural wealth from the fisheries sector, such as marine life and marine tourism from Bontang City. Since 1952, the city's progress has been supported by a variety of industrial centers that utilizing fishery products. For this reason, this study is determined to study the financial aspects including: income, spending, efficiency, and profit for the salted fish processing business which is managed by residents who live around the sea coast area. The instrument applied to analyze the data is the analysis of business efficiency, cost, and revenue, profit. The objectivity of the study rests on the method of direct interviews with informants. We found that the average fixed and variable costs, the average revenue, and the average profit are “very efficient”. Although the RCR in the salted fish processing business in Bontang Kuala is classified as “efficient”, there are still obstacles that lead to the level of prosperity of entrepreneurs and the allocation of supporting equipment. The implications of the findings are discussed and reviewed in next publications. The results also inspire and dedicate contribution to a more adaptive future direction of stakeholder regulation.~~ Indonesia is an aquatic nation and is known as a water area that has natural wealth from the fisheries sector, such as marine biota and marine tourism. Since 1952, the progress of this city has been supported by various

Comment [S101]: Sesuaikan dengan abstrak diatas

industrial centers that utilize fishery products. For this reason, this study aims to study financial aspects including: income, expenses, efficiency, and profits for the salted fish processing business managed by residents who live around the seacoast area of Bontang City. The instrument applied to analyze the data is an analysis of business efficiency, costs, and revenues, profits. The objectivity of the study rests on the method of direct interviews with informants. The results of the study show that the average fixed and variable costs per month, the average income per month, and the average profit per month are "very efficient". Even though the RCR in the salted fish processing business in Bontang Kuala is classified as "efficient", there are still obstacles that lead to the level of prosperity of the entrepreneur and the allocation of supporting equipment. The implications of the findings are discussed and explored in a subsequent publication. The output of the study also inspires and makes a significant contribution to the direction of more adaptive stakeholder regulation in the future.-

Keywords: ~~salted fish; fish industry; interview; production efficiency; Bontang Kuala~~cost; reception; income; profit; efficiency

Comment [S102]: Sesuaikan dengan key word Indonesianya

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Bangsa perairan terbesar di dunia dengan volume luas laut dan jumlah pulau yang besar (Saptanto, 2011)._Potensi tersebut menempatkan Indonesia sebagai negara yang dikaruniai sumber daya kelautan yang besar termasuk kekayaan keanekaragaman hayati dan non hayati kelautan._Untuk perikanan tangkap, potensi Indonesia sangat melimpah sehingga dapat diharapkan menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Oleh itu, potensi tersebut harus dimanfaatkan secara optimal guna meningkatkan pendapatan masyarakat.

Peluang pengembangan usaha perikanan Indonesia memiliki prospek yang tinggi. Potensi ekonomi sumber daya kelautan dan perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi diperkirakan mencapai USD 82 miliar per tahun._Negara Indonesia merupakan kepulauan dan terbesar di dunia memiliki lautan yang luas dan jumlah pulau yang banyak dan terdiri dari pulau yang besar sampai pulau yang kecil (Hasan *et al.*, 2019)._Potensi yang terkandung di lautan Indonesia memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan menempatkan Indonesia sebagai Negara yang dikarunia sumber daya kelautan yang besar, termasuk di dalamnya kekayaan keanekaragaman yang terdandung seperti hayati dan non-hayati.

Perikanan tangkap merupakan potensi besar yang dimiliki Indonesia sangat melimpah sehingga diharapkan menjadi sektor unggulan di dalam perekonomian nasional._Dengan demikian potensi yang besar tersebut harus dimanfaatkan seoptimal mungkin yang dipergunakan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat untuk mencapai kesejahteraan. Keberlanjutan usaha perikanan mempunyai peluang yang sangat besar dan memiliki prospek masa depan yang sangat menjanjikan. Sumber daya perikanan dan kelautan sangat tinggi potensi ekonominya dan dapat dimanfaatkan untuk mendorong pembangunan ekonomi agar

meningkatkan pertumbuhan ekonomi yang diperkirakan akan mencapai USD 82 miliar per tahun.

Bontang merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Kalimantan Timur tepatnya di pesisir laut sehingga menjadikan Kota Bontang sebagai salah satu wilayah yang memiliki potensi kelautan dan perikanan. Menurut data BPS Kota Bontang (2021), produksi perikanan tangkap menurut Kecamatan dan sub-sektornya di Kota Bontang yang paling tinggi adalah Kecamatan Bontang Kuala. Usaha perikanan yang berkembang di daerah ini penangkapan ikan di laut, pengolahan, dan pengawetan.

Sebagaimana diketahui, ikan merupakan produk yang sangat mudah mengalami pembusukan. Detailnya, kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: (1) kerusakan biologi, (2) kerusakan enzimatik, (3) kerusakan fisika, dan (4) kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan diberlakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah, 2008).

Kelurahan Bontang Kuala yang berada di Kota Bontang (Provinsi Kalimantan Timur) cukup strategis di pesisir laut, sehingga menjadikannya sebagai satu di antara pusat yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang besar. Telah diketahui bersama bahwa ikan merupakan suatu produk yang mudah sekali mengalami kerusakan dan pembusukkan. Untuk menghindari pembusukkan dapat dilakukan dengan berbagai cara dan salah satunya adalah dengan cara melalui proses penggaraman. Ikan yang sudah diterapkan penggaraman, di proses untuk penjemuran dibawah matahari hingga kering dan dinamakan ikan asin (Nurlina, 2018).

Pengolahan ikan asin milik swasta dalam usaha agroindustri dan berkembang dengan baik di Bontang Kuala. Bahan baku yang dijadikan ikan asin adalah ikan yang dibeli langsung dari nelayan. Secara garis besar, rata-rata usaha ikan asin mulai berdiri di tahun 2000 dan eksis sampai sekarang dan penjualannya telah pesat. Menariknya, usaha pengolahan ikan asin mencerminkan usaha agroindustri yang cukup berkembang di Bontang Kuala. Ikan yang di olah meliputi: ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kakap, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Usaha tersebut berdiri sejak tahun 2004 sampai dengan sekarang dan di distribusikan ke Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Timur, Pulau Sulawesi, dan area sekitar di Kalimantan Timur.

Dalam realitanya, usaha pengolahan ikan asin mengalami permasalahan yaitu tidak adanya jaminan ketersediaan bahan baku serta usaha pengolahan ikan asin yang sangat bergantung pada faktor alam berupa sinar matahari. Dengan adanya polemik tersebut, maka pengusaha ikan asin harus mampu menjalankan usahanya secara lebih efisien. Keadaan

tersebut membuat individu pengusaha ikan asin perlu menganalisis berapa besar biaya-biaya, penerimaan dan keuntungan yang diperoleh serta berapa besar efisiensi usaha yang telah dijalankan. Hal ini agar pengusaha dapat mengambil keputusan yang tepat seputar orientasi, kinerja, dan masa depan bisnis. Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi besaran penerimaan, biaya, dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin dan menganalisis besarnya tingkat efisiensi pada usaha pengolahan ikan asin studi kasus usaha ikan asin di Kecamatan Bontang Kuala.

II. METODE PENELITIAN

1. Alokasi Waktu dan Data

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan (~~Juli 2022~~ sampai Agustus 2022). Konsensus ~~studi-riset~~ mencakup kelompok usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala (Kecamatan Bontang Utara, Kota Bontang). Lokasi dipilih karena bisnis pengolahan ikan asin di daerah tersebut memiliki jangkauan yang besar dan cukup berkembang.

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer di peroleh dengan cara melakukan wawancara kepada beberapa sampel kluster usaha dengan panduan pertanyaan yang sudah disiapkan, biasanya disebut dengan kuisioner. Data Sekunder diperoleh dari studi literatur yang relevan dengan penelitian ini seperti buku, jurnal, internet, dan sebagainya.

2. Model Estimasi

Teknik observasi diberlakukan lewat rangkaian wawancara dalam seminggu. Asumsinya adalah pendapatan selama 2–3 kali wawancara diakumulasikan dalam 30 hari kerja atau sebulan kerja. Adapun biaya produksi yang dikeluarkan yaitu biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC). Untuk mengidentifikasi total biaya produksi secara matematis dibentuk sebagai berikut:

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

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Rp/Bulan)

FC = *Fix Cost* (Rp/Bulan)

VC = *Variabel Cost* (Rp/bulan)

Pendekatan biaya yang dilakukan selama satu kali produksi dalam sebulan adalah dengan mengakumulasikan pengeluaran selama satu kali produksi selama 30 hari. Asumsinya adalah biaya yang dikeluarkan selama satu kali produksi selalu sama selama satu bulan.

Comment [S103]: Sebaiknya disingkat saja Juli sampai Agustus 2022

Comment [S104]: Sebaiknya dihilangkan karena judulnya sudah berubah (bukan study kasus lagi)

Untuk mengkompilasi biaya penyusutan alat dalam usaha tersebut dikalkulasi dengan metode garis lurus menurut Ariani *et al.* (2018) dengan formulasi sebagai berikut:

$$D = C - SV \cdot UL \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

- D = Nilai penyusutan alat (Rp/unit/Tahun)
- C = Harga beli alat (Rp)
- SV = Nilai sisa alat (20% dari nilai beli)
- UL = Masa pakai alat (Tahun)

Penerimaan usaha agroindustry adalah perkalian antara jumlah produksi yang diperoleh dengan harga yang berlaku di pasar (Nurmala *et al.*, 2016). Jadi, penerimaan yang didapat pengusaha ikan asin adalah merupakan perkalian antara jumlah produksi ikan asin dikali dengan harga yang berlaku di pasaran. Secara matematis dijabarkan di bawah ini:

$$TR = Q \times P \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan:

- TR = Total Revenue (Rp/Bulan)
- Q = Quantity (Kg/Bulan)
- P = Price (Rp/Kg)

Dengan ketiga patokan/rincian di atas, maka hasil dari penjualan ikan asin yang didapat merupakan fungsi dari jumlah produksi ikan asin yang terjual dengan harga yang berlaku di pasar. Dari segi keuntungan, mencakup selisih penerimaan atas beban sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu. Dapat ditulis dengan rumus berikut (Soemarso, 2004):

$$\Pi = TR - TC \dots \dots \dots (4)$$

Keterangan:

- Π = Pendapatan Bersih (Rp/Bulan)
- TR = Total Revenue (penerimaan usaha) (Rp/Bulan)
- TC = Total Cost (Biaya usaha) (Rp/Bulan)

Menurut Darma *et al.* (2020), untuk menghitung pendapatan keluarga digunakan bentuk sebagai berikut:

$$PKK = \pi + TKDK + D \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan:

- PKK = Pendapatan kerja keluarga (Rp/bulan)
- π = Keuntungan (Rp/Bulan)
- TKDK = Upah tenaga kerja dalam keluarga
- D = Penyusutan alat

Mengacu Simamora *et al.* (2020), RCR merupakan perbandingan antara penerimaan

Comment [S105]: Penulisan et al diikuti oleh tanda titik dan koma. Example : Ariani *et al.*, (2018). Tolong direvisi penulisan tersebut didalam naskah ini.

(*revenue*) dan biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam satu kali produksi. Untuk mengetahui efisiensi, maka fungsi persamaan yang dipakai yaitu:

$$RCR = TR/TC \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = Penerimaan total usaha dagang (Rp/Bulan)

TC = Total biaya yang dikeluarkan (Rp/Bulan)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha, antara lain: (1) $RCR > 1$, usaha pengolahan ikan asin “layak”, (2) $RCR = 1$, usaha pengolahan ikan asin berada pada “titik impas”, dan (3) $RCR < 1$, usaha pengolahan ikan asin “tidak layak”.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Ikan Asin Laut

Pengelolaan dalam pengolahan ikan asin, selalu memperhatikan dan mempertahankan komoditas ikan dalam kondisi baik (ZA *et al.*, 2022). Ikan yang ditangkap dari laut dan sudah dalam keadaan mati, mengalami proses pembusukkan (Chidami & Amyot, 2008). Untuk mencegah itu, maka diawetkan menggunakan garam, lalu pengeringan dibawah panas sinar matahari (Pandit, 2017). Kegunaan dari fase ini, bertujuan agar mutu ikan dipertahankan selama mungkin yang memungkinkan layak untuk dikonsumsi. Umumnya, Pradhan *et al.*, (2022) menyatakan bahwa ikan asin yang diberdayakan dari sumber daya laut, bergantung pada alat produksi dan diolah secara sederhana. Tentu ini berbeda bila dibandingkan dengan produk lainnya.

Ketika komposisi penggaraman, praktiknya berguna untuk menghambat bakteri berkembang yang pengeringannya dibawah sinar matahari yang dapat mereduksi kadar air dalam kandungan ikan asin (Subarkah *et al.*, 2013). Pada saat bersamaan, kadar air menyusut sekitar 15%-25%, dimana mikro organisme dan bakteri pengurai akan mati, sehingga ikan asin menjadi awet dalam kurun yang lama (Del Valle & Nickerson, 1968; Sabilah *et al.*, 2022).

Comment [S106]: Menggunakan tanda koma setelah tahun. Periksa tata cara penulisan dan penggunaan tanda baca pada literatur yang digunakan sebagai rujukan.



Gambar 1. Alur pengolahan
(Sumber: Wijaya *et al.*, 2023).

Comment [S107]: Sebaiknya keterangan gambar tidak bold Lihat di template untuk metod penulisannya.

Formatted: Font: Not Bold

Di Indonesia, tren pengolahan ikan asin terus berkembang, terutama yang terpusat dari sumber daya kelutan (Indrastuti *et al.*, 2019; Tran *et al.*, 2017). Tradisi ini sudah berlangsung lama sejak abad ke-19 yang kerap dipanggil “*aquaculture*”. Secara alamiah, nelayan menjual hasil tangkapan di pelelangan ikan dan segmentasi pasar lainnya. Mengacu Hafez *et al.* (2019), dalam proses penggaraman ikan asin, pada prinsipnya bersifat menarik air pada jaringan daging ikan yang merangsang protein daging ikan mengeras, menggumpal, dan pengerutan sel daging. Adapun fase pengolahan produk ikan asin terangkum di Gambar 1.

Komponen 1: penyeleksian. Di tahap ini, ikan yang telah dibeli dari nelayan, terlebih dahulu diseleksi untuk memperoleh kualitas ikan yang bagus untuk diolah. Komponen 2: pencucian. Disini, pembersihan ikan yang telah diseleksi, untuk dibuang isi perutnya, lalu dibelah menjadi dua potongan yang horizontal. Komponen 3: penyiangan. Pada titik ini, ikan segar yang siap diolah ke ikan asin lewat penyiangan agar tidak terjadi pembusukkan. Selain itu, tampilan ikan lebih menarik. Skema 4: penggaraman. Penggaraman sangat urgen. Esensinya melalui teknik penaburan pada permukaan daging, sehingga garam tersebut meresap kedalam seluruh sisi. Skema 5: penjemuran. Tahap penjemuran diimplementasikan di bawah sinar matahari, sehingga ikan asin cepat kering. Apabila cuaca sedang tidak bersahabat, semisal mendung dan hujan, maka proses pengerikan akan terhambat. Skema 6: pengepakan. Ini adalah poin terakhir dan vital. Pasca penjemuran, dilanjutkan bagian pengepakan lewat teknik membungkus ikan asin kedalam plastik transparan. Tujuannya, tidak terlepas pada pemasaran yang menarik perhatian konsumen (Al-Rubai *et al.*, 2020; Binici & Kaya, 2018).

2. Biaya Produksi

Untuk kasus produksi, tentu memakan biaya. Intinya, Banker & Hughes (1994) memandang bahwa biaya adalah semua beban yang ditanggung oleh produsen untuk

menyalurkan barang atau layanan jasa tertentu yang kepada konsumen. Di samping itu, Farkhodovna (2022) menekankan bahwa unsur pokok dalam biaya meliputi: pengorbanan terhadap sumber ekonomi, diukur dengan satuan uang, atribut yang potensial, dan tidak terlepas dari capaian tertentu.



Gambar 2. Jenis-jenis biaya produksi

Biaya produksi bergantung pada biaya tetap dan biaya variabel. Secara operasional, biaya tetap adalah biaya yang totalnya tidak terfokus hanya pada sebuah perubahan dalam produksi, seperti beban penyusutan peralatan yang terpakai. Di sisi lain, biaya variabel sebagai biaya yang dipicu oleh intensitas dalam kapasitas produksi (Dewi & Muryati, 2017). Khusus untuk biaya produksi, biaya ini dimaknai luas yang merepresentasikan masa depan/mendatang guna mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual maupun dipasarkan. Tujuh unsur yang mendorong biaya produksi terpampang di Gambar 2.

Comment [S108]: Sebaiknya penulisannya ti
bold.

Formatted: Font: Not Bold

3. Penerimaan dan Keuntungan

Pendapatan kotor atau penerimaan dielaborasi lewat seluruh total penerimaan penjualan produk atau nilai uang yang diperoleh (Rahayu, 2017). Dengan begitu, barang produksi (Q) yang dijual sesuai harga pasar (P), lalu dikalkulasi, maka diperoleh total penerimaan yang sering disebut “pendapatan kotor”. Total penerimaan menyiratkan pengalihan dari setiap unit produksi dengan harga jual dan produksi yang berhubungan negatif dengan harga dalam level yang “simetris”. Maknanya, apabila produksi terlalu ekspansif, maka harga menurun. Semakin meningkat kapasitas produk, semakin naik harga per unit barang dan jasa yang bersangkutan, maka penerimaan total dari produsen juga kian bertambah. Sebaliknya, jika produk justru sedikit dan harganya melemah, maka penerimaan total juga rendah.

Pada konteks bidang perikanan, selisih antara penerimaan tunai dan pengeluaran tunai disebut keuntungan. Poinnya, dalam analisis keuntungan, Cashion *et al.* (2018) berargumen jika dua keterangan pokok dari kondisi penerimaan dan pengeluaran dalam periode tertentu,

ditentukan oleh sebuah kondisi yang menggambarkan tingkat keberhasilan perencanaan dalam bisnis perikanan untuk jangka panjang.

Indikator untuk menyelidiki kesejahteraan sebuah rumah tangga ditinjau mengacu tingkat pendapatan rumah tangga (Nurjanana *et al.*, 2022). Masyarakat yang tinggal di perkotaan, faktanya berpendapatan lebih dari satu sumber profesi dan itu dipengaruhi oleh akses yang luas diberbagai sektor ekonomi dan desakan anggota keluarga/personal. Tetapi, mereka yang terkategori berpendapatan rendah, justru bekerja lebih keras untuk memenuhi kebutuhan dasar (Hasid *et al.*, 2022). Tingkat kekayaan dan modal individual, dipandang sebagai sebuah “premis” yang didefinisikan semakin tinggi kekuatan finansial individual, cenderung menghadirkan resiko. Meski sumber dana berpeluang menumbuhkan aktivitas bisnis, namun ada modal dan investasi yang berkurang.

4. Efisiensi

Efisiensi ekonomi bersifat “fleksibel” yang berpusat pada dimensi harga produksi dan seberapa besar efisiensi teknologi. Secara substantif, ini juga bisa terkait dengan penggunaan faktor produksi fisik (Suciaty & Hidayat, 2019). Produksi menuntut output yang selaras, sehingga proses yang terbaik adalah menggenjot input yang relatif sedikit atau cenderung efisien.

Tolak ukur efisiensi berpatokan pada *Return Cost Ratio* (RCR) yang mengkomparasikan suatu nisbah antara penerimaan dengan biaya (Nugroho & Mas'ud, 2021). Untuk menemukan tingkat efisien dalam bisnis pengolahan dan pemasaran ikan asin, biasanya didukung dengan RCR antara kedua proporsi (penerimaan terhadap biaya). Hasil RCR menginterpretasikan kelayakan bisnis ikan asin atau sebaliknya (Winarti, 2016; Yudaswara *et al.*, 2018).

5. Profil Usaha

Banyak perkampungan di Kota Bontang yang mempunyai ciri khas, namun yang paling menonjol adalah kluster bisnis ikan asin dari Kelurahan Bontang Kuala. Pada waktu yang lama, sebagian besar penduduk di sana berprofesi nelayan (Dahlia *et al.*, 2022) dan sisanya didominasi oleh profesi penjual ikan asin ataupun mereka yang bergelut memelihara ikan lewat keramba yang memakai jaring, dimana tidak eksponensial menjaring ikan atau menangkapnya dengan teknik konservatif tanpa perlu repot memikirkan penggantian air (Irawan *et al.*, 2018; Suyatna *et al.*, 2016). Lingkup profesi yang efektif yang sesekali turun untuk mengecek keramba dan membersihkan kotoran sampah yang menyangkut di jaring

keramba. Yang mencolok dan memperoleh perhatian pemerintah adalah sentra produksi ikan asin, mulai dari yang ukuran kecil hingga besar. Ada juga produk terasi dan rumput laut yang berkualitas tinggi untuk diperdagangkan ke pengunjung domestik, turis nasional, sampai dengan wisatawan luar negeri yang sembari berkunjung ke laut Bontang Kuala, juga mampir membeli sebagai oleh-oleh.

Terkini, sesekali tampak pemandangan para pengusaha yang mengeringkan ikan dan rumput sekaligus membenahi dan membersihkan kapal-kapal yang terparkir di sekitar rumah atau dermaga. Beberapa diantara pebisnis ikan asin juga melayani penyewaan kapal hanya untuk sekedar mengantar para pengunjung ke perairan segajah dan pulau beras basah. Uniknya, di sela-sela penutupan akhir tahun, para penduduk di perkampungan mengadakan “pesta laut”. Perayaan ini memang dipelopori oleh program pemerintah yang dimeriahkan melalui panggung utama dari ujung perkampungan dan menampilkan kesenian daerah.

Sebagai contoh, bisnis pengolahan ikan asin dari Ibu Maryati berdiri mulai tahun 2010 dan berkembang eksis hingga sekarang. Terbaru, para pengusaha umumnya sudah menguasai pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan. Bahan baku ikan segar untuk dijadikan produk ikan asin tidak terlalu sulit didapatkan karena di Kampung Bontang Kuala sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan ikan laut. Kini, reputasi dan rantai produksi bisnis mengalami kemajuan pesat. Ada 8 jenis ikan segar untuk dijadikan produk ikan asin, diantaranya: ikan kakap, ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Dalam prospeknya, beliau memberdayakan 1 karyawan dari kalangan dekat yang memiliki hubungan kekeluargaan dan 1 tenaga profesional.

6. Trik Pengolahan

Seperti kebanyakan pengusaha lainnya, karakter bisnis ikan asin di Bontang Kuala tidak bertransaksi setiap hari. Hanya saja, itu bergantung dari pasokan nelayan penangkap ikan laut yang menjual kepada kalangan pebisnis. Bahan baku ikan segar yang baru datang, segera dijual oleh nelayan ke pelanggan (seperti Ibu Maryati), sehingga diaktualisasikan langsung untuk diolah. Dalam realitasnya, ada 5 tahapan inti memproduksi ikan asin. Pertama, ikan segar dibelah perutnya. Khusus jeroan/kotoran dibuang dan dibersihkan. Untuk ikan yang berukuran kecil, tidak memerlukan pembersihan. Ini dibutuhkan keterampilan yang spesial pada proses pembelahan. Kedua, perendaman ikan sembari mencek ulang untuk memastikan bahwa tidak terdapat sisa-sisa isi perut ikan yang masih tertempel ditubuh ikan. Kemudian, penggaraman. Ikan yang sudah dicuci diletakkan kedalam sebuah baskom besar,

ditaburi garam, dan direndam selama 3 hari. Kadar garam yang digunakan yakni sepertiga dari bahan baku. Perendaman ikan di tata serapi mungkin tanpa formalin. Keempat, pasca penggaraman, ikan kembali di cuci menggunakan air bersih. Tujuannya, tidak lain untuk memastikan sisa-sisa garam yang masih menempel hilang. Pencucian tidak akan mengubah kualitas ikan, sehingga melalui penyikatan dan pembilasan, dapat menjamin kebersihan produk. Ketika bersamaan, tahap terakhir yaitu penyusunan. Ikan-ikan disusun dan ditata rapi diatas tempat berupa jaring yang berukuran sekitar $1,5 \text{ m}^2$ (panjang = 1,5 meter dan lebar = 1 meter) selama 1–3 hari sampai kering sempurna. Perbandingan antara ikan segar dengan ikan asin adalah 1:3. Jadi, 1 ikan segar dapat melebur menjadi 3 ikan asin kemasan. Itu untuk standar umum, tetapi semua tergantung bobot ikan dan jenisnya masing-masing.

7. Skema Produksi

Faktanya, skema produksi untuk bisnis ikan asin ini mengandalkan 3 prioritas: tempat, modal, dan tenaga kerja. Dasar perjalanan setiap bisnis, pasti ditandai dengan tempat yang strategis untuk menuju kesuksesan sesuai harapan. Lokasi produksi pengolahan ikan asin menggunakan kios yang berukuran 16 m^2 , dimana penjemuran ikan asin seluas 6 m^2 .

Dalam pengelolaan sebuah bisnis, juga memerlukan modal untuk pembiayaan semua dimensi produksi, termasuk operasional setiap hari. Nominal modal dalam skala bisnis juga berbeda-beda sesuai kriteria produksi. Bagchi (2013), Chauhan (2021), Ekwochi *et al.* (2021), dan Zhang (2017) mengungkapkan bahwa modal sebagai esensi vital untuk mencari pendapatan. Pada prinsipnya, modal usaha adalah suatu kekayaan utama dalam bentuk uang ataupun barang untuk meningkatkan produktivitas. Dalam koridor bisnis ikan asin, modal biasanya dipakai untuk membeli bahan baku, alat produksi, dan pengemasan. Bahan mentah membuat dan mengolah produk dalam perspektif bisnis tertentu, tentu diwujudkan dan selalu beradaptasi mengacu dinamika penjualan. Rincian peralatan mengolah ikan asin mencakup: bak rendam, pisau, batu asah, terpal, keranjang, ember, drum plastik, timbangan, dan jaring.

8. Deskripsi Bisnis

Fakta yang merincian biaya produksi dalam aspek pengolahan produk ikan asin terpampang di Tabel 1. Hasilnya, biaya bahan baku sebagai variabel tidak tetap yang paling berkontribusi terhadap struktur pengeluaran. Dalam kasus ini, variabel bahan baku dalam bisnis ikan asin per bulan adalah biaya pengemasan, listrik, garam, air bersih, dan ikan laut segar. Adapun rincian bahan baku ikan segar sebesar Rp 41.430.000 yang terdiri atas: ikan bulu ayam (Rp 8.100.000), ikan timah (Rp 4.830.000), ikan gulama dan kakap (Rp 15.000.000), ikan kerapu dan ikan pelipis (Rp 8.100.000), ikan trakulu (Rp 2.400.000), dan

ikan belukang (Rp 3.000.000). Lalu, biaya pembelian garam mencapai Rp 1.500.000 dan tarif layanan air bersih sekitar Rp 300.000. Biaya pengemasan berjumlah Rp 974.000 yang mencakup: karung (Rp 240.000), kantung plastic merk “Asoy” (Rp 120.000), kotak (Rp 600.000), dan solasi (Rp 14.000). Disamping itu, ada juga biaya layanan listrik mencapai Rp 50.000. Maka dari itu, biaya tidak tetap dalam sebulan berjumlah Rp 44.254.000.

Tercatat, rata-rata biaya tetap per bulan yang dirincikan berikut: biaya tenaga kerja (Rp 2.400.000), biaya penyusutan peralatan (Rp 63.277,78) dan biaya penyusutan tempat (Rp 41.666,67). Dengan begitu, rata-rata biaya tetap dalam sebulan adalah Rp 2.504.894,45. Biaya penyusutan ini dikalkulasi dari masing-masing peralatan sesuai unit alat yang dipergunakan dan umur ekonomisnya. Secara operasional, biaya penyusutan adalah penyusutan alat-alat untuk mengolah ikan asin (pisau, keranjang, terpal, ember, bak rendam, drum plastik, batu asah, jaring dan timbangan). Perhitungannya cukup sederhana yakni periode per bulan. Kontribusi terbesar pada biaya tetap semisal biaya tenaga kerja.

Tabel 1. Rata-rata biaya produksi tiap sebulan

No.	Biaya	Satuan	Volume	Harga per unit	Jumlah
1.	Biaya tidak tetap				
	f. Ikan segar	Kg	5.070	45.000	41.430.000
	g. Garam	Kg	15	100.000	1.500.000
	h. Air			10.000	300.000
	i. Biaya Pengemasan				
	- Karung	Buah	80	3.000	240.000
	- Plastik	Bungkus	12	10.000	120.000
	- Kotak	Buah	120	5.000	600.000
	- Solasi	Buah	2	7.000	14.000
	j. Listrik				50.000
	<i>Jumlah</i>				<i>44.254.000</i>
2.	Biaya tetap				
	d. Tenaga kerja	Orang	1	2.400.000	2.400.000
	e. Penyusutan alat	Item		63.277,78	63.277,78
	f. Tempat	Rumah	1	41.666,67	41.666,67
	<i>Jumlah</i>				<i>2.504.894,45</i>
	Pengeluaran				46.758.894,45

Comment [S109]: Sebaiknya tidak bold

Formatted: Font: Not Bold

Lebih lanjut, rata-rata biaya dalam produksi ikan asin secara keseluruhan mencapai Rp 46.758.894,4 tiap bulan, dimana rata-rata dari biaya tetap adalah Rp 2.504.894,45, sementara rata-rata dalam biaya tidak tetap Rp 44.254.000. Dalam publikasi terbaru tentang kelayakan finansial dalam industri pengolahan ikan asin kering, Latifah *et al.* (2018) menyimpulkan jika perubahan harga pada bahan baku seperti garam merupakan faktor yang mempengaruhi harga jual dan biaya produksi ikan asin di Kalimantan Selatan. Kualitas ikan asin dapat terganggu apabila produsen mengoptimalkan penggunaan garam. Selain itu, Sumantri *et al.* (2018) juga

menyoroti analisis nilai rantai produksi ekonomi pada usaha ikan kering di Bengkulu, dimana tercatat bahwa nilai bisnis semakin meningkat apabila biaya tenaga kerja ditambah.

Pendapatan yang diperoleh pedagang ikan asin merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga ikan asin yang telah ditetapkan. Pendapatan pada usaha pengolahan ini terangkum di Tabel 2. Rata-rata penerimaan dari penjualan ikan yang telah diperoleh dalam sebulan adalah Rp 60.920.000.

Tabel 2. Rata-rata penerimaan per sebulan

No.	Produksi	Kg	Harga per unit	Jumlah
1.	Ikan Asin Bulu Ayam	500	40.000	20.000.000
2.	Ikan Asin Timah	300	37.000	11.100.000
3.	Ikan Asin Gulama dan Kakap	300	36.000	10.800.000
4.	Ikan Asin Kerapu dan Pelipis	230	34.000	7.820.000
5.	Ikan Asin Trakulu	200	32.000	6.400.000
6.	Ikan Asin Belukang	160	30.000	4.800.000
Penerimaan				60.920.000

Comment [S110]: Sebaiknya tidak bold

Formatted: Font: Not Bold

Secara konsisten, rata-rata penerimaan dari penjualan produk ikan per bulan sekitar Rp 60.920.000. Adapun jenis ikan yang paling digemari oleh konsumen adalah Bulu Ayam, dimana kapasitas produksinya mencapai 500 kg, dimana setiap harga per unit Rp 40.000, sehingga total penerimaan tiap bulan adalah Rp 20.000.000. Di sisi lainnya, meninjau tingkat permintaan, jenis ikan belukang paling sedikit diantara yang lain dan kurang populer bagi konsumen. Untuk jenis tersebut, dalam sebulan, rata-rata pedagang hanya memproduksi sekitar 160 kg, dimana harga per unit adalah Rp 30.000 yang menghasilkan pendapatan hingga Rp 4.800.000.

Mengacu literatur yang ada, dilakukan perbandingan dari kasus terdahulu dengan penemuan yang relevan, semisal kajian ini. Di Kalibaru (Jakarta Utara) contohnya, kluster produk ikan asin telah menjadi basis ekonomi oleh sebagian penduduk yang tinggal dekat dengan laut. Oleh karenanya, semakin tingginya permintaan terhadap ikan asin, semakin besar optimalisasi produksi. Kompensasi pemerintah dan pendidikan dalam pembuatan label produk dipandang penting untuk memperbaiki kualitas ikan asin (Christian *et al.*, 2022). Sebaliknya, Christian *et al.* (2021) menyimpulkan bahwa kapabilitas pemasaran, orientasi pasar, dan orientasi kewirausahaan berpengaruh positif terhadap performa bisnis dalam lingkup distribusi ikan asin di Gudang Kapuk (Jakarta Barat). Geffken *et al.* (2017) justru menemukan bahwa kendala usaha, prospek, keuntungan, dan investasi adalah dimensi yang paling dominan terhadap keberlangsungan pengolahan ikan asin di Desa Pondok Batu (Sibolga).

Efisiensi bisnis dan komposisi penerimaan keuntungan dari para pengusaha produk ikan asin sangat bervariasi. Secara rata-rata, keuntungan yang dihimpun dikalkulasi dengan

pengurangan atau selisih dari total biaya pengeluaran dengan total penerimaan. Keuntungan maksimum rata-rata sebulan adalah Rp 14.161.105,6. Dari analisis sederhana ini, membantu mereka untuk menghitung kegiatan bisnis, sehingga memberi sinyal “keberhasilan” atau “kegagalan” bisnis. Perlu diketahui, pendapatan tenaga kerja adalah bagian imbalan atau upah yang umumnya diperoleh tenaga kerja yang umumnya dijalankan oleh keluarga dari kalangan pengusaha ikan asin. Pada Tabel 3, rata-rata upah tenaga kerja dalam sebulan adalah Rp 2.400.000. Pendapatan tenaga kerja juga termasuk penerimaan bersih ditambah dalam tingkat keluarga. Nominal pendapatan mereka sangat bergantung pada output penjualan ikan asin.

Tabel 3. Rangkuman komposisi biaya dan upah kerja per sebulan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total biaya	46.758.894,4
2.	Penerimaan	60.920.000
3.	Keuntungan	14.161.105,6
4.	Upah kerja	2.400.000

Comment [S111]: Sebaiknya tidak bold

Formatted: Font: Not Bold

Shalichaty *et al.* (2021) mengidentifikasi kelayakan bisnis ikan gulamah asin di Desa Perlis (Kabupaten Langkat). Dengan metode payback period, break-event point (BEP), dan RCR, hasilnya membuktikan jika produksi ikan asin baik dalam skala mikro dan menengah adalah “layak”. Dalam publikasi yang menganalisis keuntungan bisnis pengolahan ikan teri di Desa Kuala Bubon (Aceh Barat), justru ada ketimpangan yang tidak seimbang antara pengeluaran biaya dengan besaran penerimaan (Ukhty, 2017). Dari sisi ketenagakerjaan, di Desa Batu Belubang (Bangka Tengah), upah tenaga harian dari profesi buruh yang bekerja di rumah produksi ikan asin tampak “sejahtera” (Agustin, 2020) ketimbang mereka yang berprofesi sebagai penyalur ikan kering dibawah produsen dan perantara produksi ikan kering di Thoothukudi yang berlokasi di Tamil Nadu–India (Madan *et al.*, 2018).

Ramadania *et al.* (2022) menekankan bahwa efisiensi menyangkut tingkat “kelayakan” atau “tidak layaknya” sebuah bisnis. Relevansinya dengan kajian ini, analisis RCR digunakan untuk menelaah tingkat efisiensi bisnis ikan asin (lihat Tabel 4). Hasilnya, RCR = 1,30 yang menunjukkan “kelayakan bisnis” yang positif. Setiap kenaikan Rp 1 dalam biaya pengeluaran, semakin menghasilkan pendapatan kotor per unit ikan asin mencapai Rp 1,30. Keuntungan yang dicapai dari bisnis tersebut adalah Rp 1,30 dalam setiap unit.

Tabel 4. Efisiensi bisnis ikan asin tiap sebulan

No.	Uraian	Rata-rata/produksi
1.	Total penerimaan	60.920.000
2.	Total biaya	46.758.894,4

Comment [S112]: Sebaiknya tidak bold

Formatted: Font: Not Bold

Yanfika *et al.* (2020) memaparkan bahwa preferensi konsumen dalam mengonsumsi produk olahan perikanan tradisional di Tanggamus, Lampung, dan Bandar Lampung, semisal ikan asin sangat bergantung pada tekstur, warna dan jenis kemasan, kualitas produk, harga, dan rasa. Oleh sebab itu, pendapatan, efisiensi, dan rasio biaya sangat diperhitungkan matang oleh pebisnis ikan asin, contohnya di Kota Pekalongan (Sutanto & Imaningati, 2014). Sebagai informasi tambahan, Ningrum *et al.* (2019) menyelidiki daya saing agroindustry perikanan dan tingkat efisiensi produksi dari amplang dan ikan hasil, dimana nilai rata-rata ekonomis, teknik, dan alokasi pada produk amplang lebih produktif daripada produk ikan asin. Akan tetapi, produksi budidaya ikan patin dari Kecamatan Kota Gajah (Lampung Tengah) cenderung tidak efisien yang dipicu oleh pemborosan upah tenaga kerja dan biaya pakan (Sutarni & Berliana, 2019).

IV. KESIMPULAN

Tujuan makalah ini untuk menganalisis pendapatan bisnis ikan asin yang dikelola oleh kelompok rumah tangga di Bontang Kuala selama Juli 2022–Agustus 2022. Ada beberapa poin yang ditemukan. Pertama, dimana rata-rata penerimaan dalam jangka penelitian adalah Rp 60.920.000, sedangkan dan rata-rata biaya pengeluaran mencapai Rp 46.758.894,4. Disimpulkan Kedua, disimpulkan bahwa nominal rata-rata keuntungan para pebisnis dalam sebulan mencapai Rp 14.161.105,6. Selain itu, rasio efisiensi (RCR) sebesar 1,30. Tingkat efisiensi atau kelayakan mengindikasikan bahwa setiap unit produksi ikan asin, rata-rata penerimaan kotor mencapai Rp 1,30 per bulan. Ketiga, Ada terdapat keuntungan yang positif dari selisih penerimaan dikurangi dengan beban pengeluaran.

Berdasarkan implikasi di atas, saran manajerial kepada pengusaha ikan asin dapat mempertimbangkan resiko yang sewaktu-waktu berdampak fatal terhadap masa depan bisnis, contohnya adalah bahan baku yang cepat rusak. Untuk mengurangi resiko ini, memerlukan diversifikasi produk, misalnya mengolah ikan segar menjadi abon ikan.

Keterbatasan modal bisnis juga menjadi kelemahan studi ini, dimana para pebisnis yang sedang berjuang untuk memajukan produktivitas pengolahan ikan asin. Masuk akal apabila kontribusi teoritis pada agenda mendatang untuk merekomendasikan kepada pemangku kepentingan, khususnya pemerintah mengantisipasi, menjembatani, dan menegakkan regulasi yang bisa mengangkat derajat pebisnis ikan asin yang lebih terintegrasi. Untuk menumbuhkan optimisme, harus diakui bahwa kekuatan bisnis skala kecil ini dapat

berkembang, tetapi sangat bergantung terhadap kemitraan dan kelestarian lingkungan laut.

Comment [S113]: Dalam kesimpulan tidak ada tujuan lagi karena kesimpulan itu adalah jawaban dari tujuan. Kesimpulannya hanya satu sesuaikan dengan tujuan penelitian yang ada diabstrak saja.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa syukur dan terima kasih disampaikan kepada pihak Universitas Mulawarman, khususnya civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang mendanai kegiatan kajian ini. Secara spesifik, pendanaan/hibah tertuang dalam Keputusan Rektor Universitas Mulawarman Nomor: 1890/UN17/HK.02.03/2022 tentang “Bantuan Biaya Penelitian Kelompok Dosen Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis – Universitas Mulawarman Tahun 2022”.

VI. REFERENSI

- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Agustin, D.K. (2020). Financial feasibility analysis of salted fish business in Batu Belubang Village, Bangka Tengah Regency. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan* 14(2): 40-45. <https://doi.org/10.33019/akuatik.v14i2.2406>
- Al-Rubai,y, H.H., Hassan, K.H.A. and Eskandder, M.Z. (2020). Drying and salting fish using different methods and their effect on the sensory, chemical and microbial indices. *Multidisciplinary Reviews* 3: e2020003. <https://doi.org/10.29327/multi.2020003>
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S.H. and Saliem, H.P. (2018). Keragaan konsumsi pangan hewani berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian* 16(2): 143-158. <http://dx.doi.org/10.21082/akp.v16n2.2018.147-163>
- Bagchi, T.P. (2013). Working capital and productivity--Establishing the causality. *The Journal of Accounting and Management* 3(2): 27-52.
- Banker, R.D. and Hughes, J. S. (1994). Product costing and pricing. *The Accounting Review* 69(3): 479-494.
- Binici, A. and Kaya, G.K. (2018). Effect of brine and dry salting methods on the physicochemical and microbial quality of chub (*Squalius cephalus* Linnaeus, 1758). *Food Science and Technology* 38(1): 66-70. <https://doi.org/10.1590/1678-457X.15717>
- BPS Kota Bontang. (2021). *Bontang dalam angka 2021*. Samarinda: Suvi Sejahtera.
- Cashion, T., de la Puente, S., Belhabib, D., Pauly, D., Zeller, D. and Sumaila, U.R. (2018). Establishing company level fishing revenue and profit losses from fisheries: A bottom-up approach. *PLoS one* 13(11): e0207768. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0207768>
- Chauhan, G.S. (2021). Working capital allocations and productivity: Empirical issues and role of asset utilization. *International Journal of Productivity and Performance Management* 72(2): 388-409. <https://doi.org/10.1108/IJPPM-10-2020-0515>
- Chidami, S. and Amyot, M. (2008). Fish decomposition in boreal lakes and biogeochemical implications. *Limnology and Oceanography* 53(5): 1988-1996. <https://doi.org/10.4319/lo.2008.53.5.1988>

- Christian, M., Dewi, D., Rembulan, G.D., Indriyarti, E.R., Wibowo, S., and Yuniarto, Y. (2021). Business performance determinants of salted fish distribution in Kapuk during the COVID-19. *Journal of Distribution Science* 19(6): 29–39. <https://doi.org/10.15722/JDS.19.6.202106.29>
- Christian, M., Japri, E.P., Rembulan, G.D. and Yulita, H. (2022). Identification of needs for increasing the selling value of salted fish in Kali Baru. *Jurnal Pengabdian dan Kewirausahaan* 6(1): 10-16. <http://dx.doi.org/10.30813/jpk.v6i1.3162>
- Dahlia, Anggoro S. and Gunawan B.I. (2022). Factors affecting the small-scale fishermen welfare in Bontang, Indonesia. *AAFL Bioflux* 15(2): 893-899.
- Darma, D.C., Wijayanti, T.C. and Purwadi, P. (2020). *Ekonomika gizi: Dimensi baru di Indonesia*. Medan: Kita Menulis.
- Dewi, M.W. and Muryati, M. (2017). Analysis of production cost effect with order price method on sales pricing of products at PT. Aneka Printing Indonesia in Sukoharjo. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research* 1(2): 1-7.
- Del Valle, F.R. and Nickerson, J.T.R. (1968). Salting and drying fish: Diffusion of water. *Journal of Food Science* 33(5): 499-503. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1968.tb03663.x>
- Ekwochi, E.A., Ejim, E.P. and Agbaji, B.C. (2021). Effect of working capital management on productivity of a manufacturing companies in South East, Nigeria. *International Journal of Academic Management Science Research* 5(12): 36-44.
- Farkhodovna, U.I. (2022). Production costs, their content and description. *Academicia Globe: Inderscience Research* 3(06): 138–144. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/39S2Y>
- Geffken, R., Hendrik, H. and Zulkarnain, Z. (2017). Business analysis of salted fish processing in Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 4(1): 1-10.
- Hafez N.E, Awad, A.M, Ibrahim S.M, Mohamed H.R. and El-Lahamy A.A. (2019). Effect of salting process on fish quality. *Nutrition and Food Processing* 2(1): 1-6. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/011>
- Hasan, V., Mukti, A.T. and Putranto, T.W. (2019). Range expansion of the invasive nile tilapia oreochromis niloticus (perciformes: cichlidae) in Java Sea and first record for Kangean Island, Madura, East Java, Indonesia. *Ecology, Environment and Conservation Paper* 25: S187-S189. Retrieved from http://www.envirobiotechjournals.com/article_abstract.php?aid=9708&iid=276&jid=3
- Hasid, Z., Noor, A. and Kurniawan, E. (2022). *Ekonomi sumber daya alam dalam lensa pembangunan ekonomi*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Indrastuti, N.A., Wulandari, N. and Palupi, N.S. (2019). Profile of salted fish processing in pengolahan hasil perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2): 218-228. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27363>
- Irawan, A., Supriharyono, S., Hutabarat, J. and Ambariyanto, A. (2018). Seagrass beds as the buffer zone for fish biodiversity in coastal water of Bontang City, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas* 19(3): 1044-1053. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d190337>
- Latifah, N., Sofia, L.A. and Lilimantik, E. (2018). Financial feasibility of traditional processing industry: Study of processing dry salted fish of Tatah Mina Group, South Kalimantan. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* 12(12): 19-23.

- Madan, M.S., Radhakrishnan, K., Ranjith, L., Narayanakumar, R., Aswathy, N. and Kanthan, K. P. (2018). Economics and marketing of dry fish production in Thoothukudi District, Tamil Nadu, India. *Indian Journal of Fisheries* 65(4): 135-141. <https://doi.org/10.21077/ijf.2018.65.4.53463-16>
- Ningrum, T.G., Darwanto, D.H., Hartono, S. and Mulyo, J.H. (2019). Production function and efficiency of Indonesian fisheries agroindustry (a study in East Kalimantan Province). *Journal of Economics and Sustainable Development* 10(24): 82-89.
- Nugroho, A.Y. and Mas'ud, A.A. (2021). Proyeksi BEP, RC ratio dan R/L ratio terhadap kelayakan usaha (studi kasus pada usaha taoge di Desa Wonoagung, Tirtoyudo, Kabupaten Malang). *Journal Koperasi dan Manajemen* 2(1): 27-37. <https://doi.org/10.7176/JESD/10-24-09>
- Nurjanana, N., Juhardi, J., Amalia, S., Kustiawan, A. and Kurniawan A.E. (2022). Mendukung UMKM ketupat untuk memulihkan ekonomi secara inklusif di Kampung Ketupat (Kota Samarinda). *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2(3): 181-188. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i3.263>
- Nurlina, N. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika* 2(1): 20-29. <https://doi.org/10.1234/jse.v2i1.774>
- Nurmala, L., Soetoro, S. and Noormansyah, Z. (2016). Analisis biaya, pendapatan dan R/C usahatani kubis (*brassica oleraceal*): Suatu kasus di Desa Cibeureum Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2): 97-102. <https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.64>
- Pandit, I.G.S. (2017). Application of different fresh fish handling technique on the quality of raw ingredients of pindang production. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 19(2): 89-96. <https://doi.org/10.22146/jfs.27819>
- Pradhan, S. K., Nayak, P.K. and Armitage, D. (2022). A social-ecological systems perspective on dried fish value chains. *Current Research in Environmental Sustainability* 4:100128. <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2022.100128>
- Rahayu, N. (2017). Analysis of tax treatment of personal taxpayers engaging in business with certain gross income (small enterprise). *International Journal of Economic Research*, 14(9): 289-298.
- Ramadania, R., Ratnawati, R., Juniwati, J., Afifah, N., Heriyadi, H. and Darma, D.C. (2022). Impulse buying and hedonic behaviour: A mediation effect of positive emotions. *Virtual Economics* 5(1): 43-64. [https://doi.org/10.34021/ve.2022.05.01\(3\)](https://doi.org/10.34021/ve.2022.05.01(3))
- Sabilah, A., Khairunnisa, A., Monalia, M., Sahriani, S., Putri, W.P.S., Lubis, Y.A. and Marta, E. (2022). The Effectiveness of using direct sunlight on the drying process of salted fish without formalin. *International Journal of Natural Science and Engineering* 6(1): 14-20. <https://doi.org/10.23887/ijnse.v6i1.41471>
- Saptanto, S. (2011). Daya saing ekspor produk perikanan Indonesia di lingkup ASEAN dan ASEAN-China. *Journal of Socio Economics of Marine* 6(1): 51-60. <http://dx.doi.org/10.15578/jsekp.v6i1.5754>
- Shalichaty, S.F., Ratrinia, P.W. and Damanik, S. (2021). Business analysis of Gulamah (*johnius trachycephalus*) salted fish small and medium enterprises (SMEs) in Perlis, Berandan Barat, Langkat, North Sumatera. *Coastal and Ocean Journal* 5(1): 1-8. <https://doi.org/10.29244/COJ.5.1.1-8>

- Simamora, G.A., Hendrik, H. and Sofyani, T. (2020). Analisis usaha penangkapan dengan alat tangkap jaring dasar (bottom gill net) di Kelurahan Sosor Gadong Kecamatan Sosor Gadong Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 1(1): 42-49. Retrieved from <https://sep.ejournal.unri.ac.id/index.php/jsep/article/view/15>
- Soemarso S.R. (2004). *Akutansi suatu pengantar, Edisi lima*. Jakarta: Selemba Empat.
- Subarkah, R., Abdurrachim, A., Hendrarsakti, J. and Belyamin, B. (2013). Drying characteristic of anchovy fish. *Journal of Food Science and Engineering*, 3:87-93. <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2013.02.005>
- Suciaty, T. and Hidayat, Y.R. (2019). Analisis efisiensi ekonomi penggunaan faktor-faktor produksi pada usahatani kedelai (*Glycine max* l. merrill): Studi kasus di Desa Bantarwaru Kecamatan Gantar Kabupaten Indramayu). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 3(4): 663-670. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.04.1>
- Sumantri, B., Purwoko, A., Sriyoto, S., Sukiyono, K. and Sumartono, E. (2018). Economic value a dried fish business development in Bengkulu City. *Indonesian Journal of Agricultural Research* 1(2): 123-133. <https://doi.org/10.32734/injar.v1i2.250>
- Sutanto, H. and Imaningati, S. (2014). Tingkat efisiensi produksi dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin skala kecil. *JEJAK: Journal of Economics and Policy* 7(1): 73-84. <https://doi.org/10.15294/jejak.v7i1.3844>
- Sutarni, S. and Berliana, D. (2019). Efficiency of pangasius production in Kota Gajah Subdistrict. *Jurnal Manajemen & Agribisnis* 16(2): 199-209. <https://doi.org/10.17358/jma.16.2.199>
- Suyatna, I., Sidik, A.S., Almadi, I.F., Rizal, S. and Sukarti, K. (2016). Fish community structure in high water temperature around Bontang Industrial Estate, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 17(2): 558-564. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d170224>
- Tran, N., Chan, C.Y., Phillips, M.J., Mohan, C.V., Henriksson, P.J.G., Suri, S. and Hall, S. (2017). Indonesian aquaculture futures: An analysis of fish supply and demand in Indonesia to 2030 and role of aquaculture using the Asia fish model. *Marine Policy* 79: 25-32. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2017.02.002>
- Ukhty, N. (2017). Analisis keuntungan pada industri rumah tangga pengolah ikan di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Bisnis dan Kajian Strategi Manajemen* 1(2): 128-137. <https://doi.org/10.35308/jbkan.v1i2.906>
- Wijaya, A., Hasid, Z. and Busari, A. (2023). Identification of dried fish seller income: Study focus on household businesses in Bontang Kuala. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 16(1): 41-50. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.16.1.41-50>
- Winarti, L. (2016). Kelayakan finansial usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. *ZIRAA'AH: Majalah Ilmiah Pertanian* 41(3): 304-309. <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v41i3.524>
- Yanfika, H., Mutholib, A., Amanah, S., Fatchiya, A. and Asngari, P.S. (2020). Consumer preferences on traditional fisheries processing product to support sustainable fisheries business in Lampung Province. *Jurnal Penyuluhan* 16(1): 37-48. <https://doi.org/10.25015/16202027962>
- Yudaswara, R.A., Rizal, A., Pratama, R.I. and Suryana, A.A.H. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*oreochromis niloticus*): Studi kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9(1): 104-111.

ZA, S.Z., Rahmawati, R., Hidayah, S., Hadjaat, M. and Haribowo, R. (2022). 'Salty Indonesia': Potensi daerah untuk menggali perekonomian nasional. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2(2): 54–61. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i2.147>

Zhang, D. (2017). Is working capital management value-enhancing? Evidence from non-listed Chinese firms' performance and financial constraints. *Journal of Chinese Economic and Business Studies* 15(4): 373-406. <https://doi.org/10.1080/14765284.2017.1346929>

Comment [S114]: Tahun pada daftar pustaka sebaiknya tidak menggunakan tanda kurung. Silakan diubah untuk semua daftar pustaka.