Bab 3

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASAP SELAIS DI RANTAU KOPAR

Ir. M. Ramli, MP. dan Deni Saputra

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui usaha pengolahan ikan Asap Selais, berapa kebutuhan modal yang diperlukan, berapa biaya produksi dikeluarkan dalam satu periode produksi, berapa produksi dan penerimaan yang dihasilkan, berapa keuntungan dan tingkat keuntungan diperoleh. Berdasarkan hasil pengamatan 15 responden nelayan pengolah dapat diketahui modal yang dibutuhkan berkisar antara Rp 460.000 an hingga Rp 1.300.000 an tergantung besarnya skala usaha. Biaya produksi berkisar antara Rp 900.000 an hingga Rp 2.700.000. Produksi yang dihasilkan berkisar 14,63 kg hingga 39,38 kg perminggu. Keuntungan bersih usaha berkisar antara Rp 24.041 hingga Rp 415.767 dengan tingkat keuntungan rata-rata 10,98% terhadap total penerimaan, 12,41% terhadap biaya produksi, dan 20,64% terhadap modal usaha. Kendala utama yang dihadapi nelayan pengolah adalah masalah bahan baku ikan Selais yang sudah menurun ketersediannya di alam.

PENDAHULUAN

Desa Kopar merupakan salah satu desa di Kecamatan Rantau Kopar Kabupaten Rokan Hilir. Desa ini memiliki sumberdaya perikanan yang berasal dari sungai Rokan. Untuk memperoleh hasil perikanan pada sungai ini dilakukan dengan cara penangkapan kemudian hasil tangkapan tersebut di olah menjadi ikan asap (ikan salai). Pengolahan yang dilakukan khususnya pada ikan selais. Ikan ini umumnya diolah menjadi ikan salai selais atau ikan asap selais. Usaha pengolahan ikan selais ini telah mampu menambah pendapatan masyarakat setempat.

Ikan selais merupakan ciri khas Provinsi Riau, karena sudah populer di berbagai restoran hotel dan rumah makan yang ada di kota Pekanbaru dan kota besar lainnya. Untuk mendapatkan satu porsi ikan asap selais kita harus membayar cukup mahal demi menikamati atau merasakan kelezatan ikan asap selais ini, dan konsumen yang biasa menikmati hidangan ikan asap selais ini berasal dari masyarakat kelas ekonomi menengah ke atas atau orang-orang tertentu.

Banyak jenis ikan yang diolah di Riau yang pada umumnya berasal dari ikan air tawar seperti jenis ikan asap Selais mempunyai nilai jual yang tinggi dibanding dengan jenis ikan olahan yang lainnya, untuk satu kilogram dihargai mencapai Rp Rp 90.000 hingga Rp 150.000.

Permintaan ikan asap ini diperkirakan terus meningkat seiring dengan semakin meningkatnya jumlah hotel dan restoran-restoran yang menyediakan masakan dari ikan

asap, dan ditambah lagi dengan meningkatnya wisatawan yang membeli ikan asap sebagai oleh-oleh dan meningkatnya ekspor ikan asap ke Malaysia dan Singapura.

Kegiatan pengolahan ikan menjadi ikan asap lebih dikenal dengan nama"ikan salai". Pengolahan ikan asap ini telah dilakukan secara turun temurun oleh para nelayan setempat dan jenis-jenis ikan yang biasa di olah adalah ikan Baung, ikan Gabus, ikan Motan, ikan Selais, ikan Sepat, dan ikan Tambakan. Dari ke enam jenis ikan tersebut jenis ikan Selais merupakan yang paling dominan yang diolah menjadi ikan asap, karena mempunyai nilai jual yang tinggi dan peluang pasar yang bagus.

Berdasarkan hal ini kami ingin mengadakan suatu analisis terhadap pengolahan ikan Selais dari aspek usahanya, berapa investasi yang dibutuhkan, berapa biaya operasional, dan berapa keuntungan dan tingkat keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan Selais menjadi ikan asap selais.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilakukan di desa Rantau Kopar kecamatan Rantau Kopar Rohil pada bulan Juni 2011. Metode yang digunakan metode survey, yaitu penelitian yang mengambil sampel dari suatu populasi. Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah para pengolah ikan asap yang ada di desa Rantau Kopar yang berjumlah sekitar 150 orang pengolah. Sampel yang diambil sebanyak 15 orang pengolah atau sekitar 10% dari populasi yang akan dijadikan sebagai responden dalam penelitian ini. Teknik pengambilan sampel ditentukan dengan cara acak sederhana (random sampling).

Data dan informasi yang akan dikumpulkan dalam penelitian meliputi data dan informasi yang berkaitan dengan kegiatan usaha pengolahan ikan asap Selais, mulai dari identitas pemilik usaha, kepemilikan investasi, kegiatan produksi, biaya produksi, pemasaran hasil, dan kendala serta masalah-maslah yang dihadapi pengolah dalam menjalankan kegiatan usahanya. Untuk pelengkap data dikumpulkan pula data dan informasi dari pihak lain yang ada hubungannya dengan penelitian.

Data yang terkumpul dari lapangan lalu diolah dengan proses editing terhadap data yang masuk, kemudian ditabulasikan kedalam bentuk tabel-tabel yang selanjutkan dilakukan proses analisis (analisis kualitatif dan kuantitatif) untuk dapat diambil suatu kesimpulan terhadap data yang dperoleh dilapangan. Untuk mengetahui besar keuntungan usaha dan tingkat keuntungan usaha yang diterima oleh pengusaha ikan asap Selais dilakukan analisis keuntungan dan analisis tingkat keuntungan (prfitabilitas) sebagai berikut:

1) K = P – BO
2) BO = BP – BNP
3) BP = BBL + BTL + BOH

Dimana: K = Keuntungan atau laba
P = Penerimaan atau nilai penjualan
BO = Biaya operasional usaha
BP = Biaya produksi

BNP = Biaya non produksi
BBl = Biaya bahan langsung
BTL = Biaya tenaga kerja langsung
BOH = Biaya overhead.

4) Tingkat keuntungan terhadap penerimaan
KP = K/P x 100%
Dimana: KP = Tingkat keuntungan terhadap penerimaan
K = Keuntungan
P = Penerimaan atau nilai penjualan

5) Tingkat keuntungan terhadap biaya produksi
KBP = K/BP x 100%
Dimana: KBP = Tingkat keuntungan terhadap biaya produksi
K = Keuntungan
BP = Biaya produksi

6) Tingkat keuntungan terhadap modal
KM = K/M x 100%
Dimana: KM = Tingkat keuntungan terhadap modal
K = Keuntungan
M = Modal

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Nelayan Pengolah

Jumlah nelayan pengolah di desa Rantau Kopar yang masih aktif melakukan kegiatan pengolahan ikan sebanyak 150 orang pengolah. Dari jumlah tersebut diambil 15 orang atau 10% dari populasi sebagai nara sumber (responden). Berikut gambaran karakteristik nelayan pengolah.

Nelayan pengolah di desa Kopar berumur sekitar 15 tahun hingga berumur 65 tahun. Kebanyakan nelayan pengolah masih berumur 45 tahun kebawah yaitu sekitar 85%, dengan tingkat pendidikan masih sangat rendah (80%) yaitu tingkat sekolah dasar (SD). Namun pengalaman mereka dalam berusaha (sebagai pengolah) sudah cukup lama, hampir 60% sudah punya pengalaman usaha di atas 10 tahun. Jumlah tanggungan keluarga cukup banyak mulai dari tanggungan keluarga sebanyak 3 orang sampai pada tanggungan sebanyak 7 orang.

2. Usaha Pengolahan Ikan Asap Selais

Pada awal usaha pengasapan ikan dilakukan oleh nelayan karena ikan hasil tangkapan cukup banyak (musim ikan), dan pada saat itu harga jual ikan sangat rendah, dan untuk

mengatasi masalah itu lalu nelayan melakukan pengasapan ikan agar dapat bertahan lebih lama. Dan ternyata dari hasil pengasapan itu mendatangkan nilai yang cukup berarti bagi pengolah, karena ikan hasil olahan bisa dapat bertahan dan disimpan lebih lama serta harga jual pun ternyata cukup tinggi. Harga jual ikan asap selais di pasaran dapat mencapai harga Rp 120.000 (ditingkat konsumen).

Untuk menghasilkan ikan asap selais nelayan harus menyediakan bahan baku berupa ikan Selais segar terlebih dahulu. Ikan Selais segar didapat pengolah melalui usaha penangkapan ikan terlebih dahulu di perairan sungai Rokan atau dengan membelinya dari nelayan penangkap lainnya dengan harga beli Rp 12.000 per kg.. Rata-rata hasil tangkapan nelayan perminggu sekitar 64,59 kg (Tabel 3.1). Hasil tangkapan sebanyak ini hanya terjadi pada musim-musim ikan, yaitu pada bulan Januari hingga hingga oktober. Selain bahan baku ikan Selais segar, bahan lain yang diperlukan dalam proses pengolahan ikan asap diperlukan juga minyak tanah dan kayu sebagai bahan bakar.

Proses pengolahan ikan asap yang dilakukan pengolah sangat sederhana, dimana ikan hasil tangkapan dibersihkan dengan cara membuang isi perut ikan lalu dicuci. Kemudian ikan-ikan tersebut ditempatkan (disusun) di atas rak yang telah dipersiapkan untuk di asap. Bahan bakar untuk pengasapan ikan digunakan berupa kayu, yaitu jenis kayu simpua, rambutan, dan batang karet. Selama pengasapan diupayakan api tetap tidak mati, dan lama waktu pengasapan lebih kurang 12 jam untuk memperoleh hasil yang maksimal. Dari rata-rata 64,59 kg ikan Selais segar setelah di asap menghasil sebanyak 19,38 kg ikan asap Selais (Tabel 3.1).

Ikan asap Selais dipasarkan di pasar-pasar setempat atau dipasarkan ke pedagang pengumpul yang selanjutnya oleh pedagang pengumpul dipasarkan keluar daerah. Harga ikan asap selais ditingkat produsen berharga Rp 90.000 per kg.

Tabel 3.1. Rata-rata jumlah bahan baku dan produksi ikan asap Selais per minggu yang dihasilkan pengolah di desa Rantau Kopar.

Pengolah ikan asap	Bahan baku ikan Selais (kg)	Produksi ikan asap Selais (kg)*)
1	68,67	20,60
2	131,25	39,38
3	107,25	32,18
4	66,00	19,80
5	66,00	19,80
6	53,13	15,93
7	52,00	15,60
8	59,38	17,81
9	53,13	15,94
10	52,00	15,60
11	42,25	12,68
12	48,75	14,63
13	52,00	15,60
14	58,50	17,55

15	58,50	17,55
Jumlah	968,79	290,63
Rata-rata	64,59	19,38

*)Catatan; untuk setiap 10 kg ikan Selais segar akan menghasilkan 3 kg ikan asap.

3. Investasi Pengolahan Ikan Asap Selais

Usaha pengolahan ikan asap oleh pengolah masih dilakukan dengan cara sederhana sehingga dalam proses pengolahan tidak membutuhkan alat dan peralatan yang canggih, *cukup dengan alat dan peralatan sederhana. Untuk usaha pengolahan ikan asap yang diperlukan antara lain* rumah asap sebagai tempat pengasapan, peti, baskom, pisau, parang, ember, keranjang, timbangan besar dan timbangan kecil yang jumlahnya sesuai kebutuhan.

Untuk satu unit usaha pengolahan ikan asap diperlukan modal sekitar Rp 460.000 an hingga Rp 1.300.000 an tergantung besarnya skala usaha (Tabel 3.2)

Tabel 3.2. Kebutuhan modal usaha masing-masing pengolah ikan asap untuk satu unit usaha berdasarkan kapasitas produksi per minggu di desa Rantau Kopar.

Pengolah ikan asap	Produksi (kg/minggu)	Jumlah modal (Rp)
1	20,60	1.287.000
2	39,38	930.000
3	32,18	467.000
4	19,80	484.000
5	19,80	932.000
6	15,93	863.000
7	15,60	1.047.000
8	17,81	1.076.000
9	15,94	566.000
10	15,60	1.214.000
11	12,68	912.000
12	14,63	939.000
13	15,60	462.000
14	17,55	438.000
15	17,55	763.000
Rata-rata	19,38	824.733

4. Biaya Produksi Pengolahan Ikan Asap Selais

Untuk menghasilkan ikan asap Selais diperlukan bahan baku berupa ikan Selais segar, kayu bakar, dan minyak tanah. Berapa banyak bahan baku yang dipersiapkan sangat tergantung berapa banyak bahan baku yang di dapat masing-masing pengolah (Tabel 3.1). Selain bahan baku tersebut, pengolah juga memerlukan kardus dan kantong plastik untuk pengemasan produk.

Untuk satu siklus produkai (per minggu) masing-masing pengolah memerlukan biaya produksi antara Rp 900.000 an hingga Rp 2.700.000 (Tabel 3.3). Biaya-biaya ini meliputi

biaya untuk bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Besar-kecil biaya produksi yang dikeluarkan oleh masing-masing pengolah ditentukan oleh kemampuan pengolah dalam menyiapkan bahan baku langsung.

Tabel 3.3. Jumlah biaya produksi masing-masing pengolah berdasarkan jumlah produksi per minggu di desa Rantau Kopar.

Nelayan Pengolah	Produksi (kg)	Biaya Bahan Langsung (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Biaya Overhead (Rp)	Jumlah Biaya Produksi (Rp)
1	20,60	1225520	250.000	13.560	1489080
2	39,38	2483906	250.000	13.560	2747466
3	32,18	1889062	250.000	13.560	2152622
4	19,80	1178625	250.000	13.560	1442185
5	19,80	1178625	250.000	13.560	1442185
6	15,93	838868	250.000	13.560	1102428
7	15,60	819062	250.000	13.560	1082622
8	17,81	936094	250.000	13.560	1199654
9	15,94	926975	250.000	13.560	1190535
10	15,60	841469	250.000	13.560	1105029
11	12,68	716422	250.000	13.560	979982
12	14,63	846625	250.000	13.560	1110185
13	15,60	878500	250.000	13.560	1142060
14	17,55	919469	250.000	13.560	1183029
15	17,55	931500	250.000	13.560	1195060
Rata-rata	19,38	1107381	250.000	13560	1370941

5. Keuntungan dan Tingkat Keuntungan Usaha

Keuntungan merupakan selisih yang didapat pengolah dari nilai penjualan produksi dikurangi dengan biaya operasional usaha. Biaya operasional usaha terdiri dari biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead (Tabel 3.3). sedangkan biaya non produksi meliputi biaya penyusutan terhadap barang modal tetap dan biaya bunga atas modal usaha. Jumlah biaya operasional masing-masing pengolah terlihat pada Tabel 3.4.

Tabel 3.4. Penerimaan, biaya operasioan, dan keuntungan masing-masing pengolah ikan asap Selais per minggu di desa Rantau Kopar.

Pengolah	Penerimaan (Rp)	Biaya Operasional (Rp)		Keuntungan (Rp)
		B. Produksi	B. Non Produksi	
1	1.648.000	1489080	13.588	145.332
2	3.150.000	2747466	10.010	392.524
3	2.574.000	2152622	5.611	415.767
4	1.584.000	1442185	5.478	136.337

5	1.584.000	1442185	9.858	131.957
6	1.275.000	1102428	9.142	163.430
7	1.248.000	1082622	10.248	155.130
8	1.425.000	1199654	11.423	213.923
9	1.275.000	1190535	6.661	77.804
10	1.248.000	1105029	12.192	130.779
11	1.014.000	979982	9.977	24.041
12	1.170.000	1110185	10.175	49.640
13	1.248.000	1142060	5.747	100.193
14	1.404.000	1183029	5.172	215.799
15	1.404.000	1195060	8.525	200.415
Rata-rata	1.550.067	1370941	8.921	170.205

Pada tabel terlihat jumlah penerimaan nelayan pengolah berkisar antara Rp 1.014.000 hingga Rp 3.150.000 dengan rata-rata sebesar Rp 1.550.067, sementara biaya operasionalnya sebesar Rp 1.379.862 (biaya produksi + biaya non produksi) dengan keuntungan bersih rata-rata sebesar Rp 170.205 per minggu, dengan tingkat keuntungan sebesar 10,98% terhadap total penerimaan, atau sebesar 12,41% terhadap biaya produksi, atau sebesar 20,64% terhadap modal. Artinya setiap penerimaan sebesar Rp 1.000 akan didapat keuntungan sebesar Rp 109,8., atau setiap pengeluaran biaya produksi sebesar Rp 1.000 akan diperoleh keuntungan sebesar R 124,1., atau setiap modal yang ditanamkan ke usaha pengolahan ikan asap Selais Rp 1000 akan didapat keuntungan sebesar Rp 206,4.

6. Masalah dan Kendala Usaha

Usaha pengolahan ikan asap Selais cukup menguntungkan bagi nelayan pengolah , namun begitu usaha ini tetap mengalami masalah dan kendala dalam pengembangan (memperbesar skala usaha)nya. Kendala itu yang sangat menjadi masalah bagi pengolah ikan asap Selais adalah masalah ketersedian bahan baku ikan Selais segar. Pada waktu tidak musim ikan, ikan Selais sulit di dapat. Selain itu hasil tangkapan pada musimpun sudah mengalami penurunan, dan ikan-ikan yang tertangkap sudah berukuran kecil-kecil, bila dibanding pada tahun-tahun sebelumnya.

KESIMPULAN

Usaha pengolahan ikan asap Selais merupakan usaha yang dilakukan nelayan yang pada awalnya hanya ditujukan untuk mengatasi hasil tangkapan yang tidak terjual habis. Namun belakang usaha ini sudah menjadi kegiatan usaha yang menguntungkan karena harga jual ikan asap Selais cukup tinggi dipasaran dengan harga jual mencapai Rp 90.000 hingga Rp 150.000 per kg.

Untuk mengusahakan usaha pengolahan ikan asap Selais diperlukan modal antara Rp 460.000 an hingga Rp 1.300.000 an tergantung pada besarnya skala usaha yang dibangun. Untuk operasionalnya diperlukan dana sekitar Rp 900.000 an - Rp 2.700.000 an tergantung skala produksi yang dihasilkan.

Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan asap selais berkisar antara Rp24.041 hingga Rp 415.767 dengan tingkat keuntungan rata-rata sebesar 10,98% dari total penerimaan. Ini menunjukkan setiap penerimaan Rp 1000 dari ikan asap Selais yang terjual, pengolah menerima keuntungan sebesar Rp 109,8.

DAFTAR PUSTAKA

Indah, N.G., 2002. Marketing Margin Ikan Asap Selais di Kota Pekanbaru. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru.

Narsan, 1978. Ikan Sebagai Bahan Mentah dan Pengolahan Secara Tradisional. Teknologi Perikanan, Jakarta.

Wibowo, S., 1996. Industri Pengasapan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Yulinda, E., 2002. Kajian Bisnis Usaha Pengasapan Ikan Patin di Kecamatan Kampar kabupaten Kampar,Riau. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Pekanbaru.