

T E S I S

**KAJIAN SISTEM AGRIBISNIS ABON IKAN TUNA
DI KOTA MAKASSAR**

*Study on Agribusiness System of Shredded Tuna Fish
in Makassar City*

RAHMAWATI



**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2011

TESIS

**HUBUNGAN GAYA KEPEMIMPINAN, BUDAYA ORGANISASI DAN MOTIVASI
TERHADAP KEPUASAN DAN KINERJA PEGAWAI DI RUMAH SAKIT UMUM
DAERAH "X" DI KOTA "AB"**

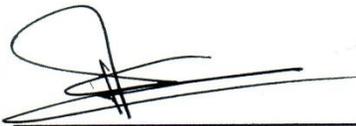
Disusun dan diajukan oleh

RAHMAWATY NATSIER

Nomor Pokok P1806209523

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Tesis
pada tanggal 10 November 2011
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

**MENYETUJUI
KOMISI PENASEHAT**

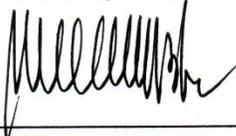


Prof. Dr. dr. H. M. Alimin Maidin, MPH
Ketua



Prof. Dr. H. Abd. Rahman Kadir, MS
Anggota

Ketua Program Studi
Kesehatan Masyarakat,



Dr. dr. H. Noer Bahry Noor, M.Sc

Direktur Program Pascasarjana
Universitas Hasanuddin,



Prof. Dr. Ir. Mursalim

ABSTRACT

RAHMAWATY NATSIER. *The Relationship between Leadership Style, Organizational Culture, and Motivation; and the Satisfaction and Performance of Employees in the Regional Public Hospital "X" in "AB" City* (Supervised by **H.M.Alimin Maidin** and **H.Abd.Rahman Kadir**)

The study tries to investigate the relationship between leadership style, organizational culture, and motivation; and the satisfaction and performance of employees in the Regional Public Hospital "X" in "AB" City

The research used the Non Random Multistage sampling method. The data were primary data obtained from questionnaires. The population included 488 people, and 200 people were selected as samples. The analysis techniques were the Univariate Analysis and Bivariate Analysis techniques using Coeficient Contingency with Crostab and chi square.

The results reveal that there is a significant relationship between the variable X and variable Y, meaning that there is a relationship between leadership style and satisfaction, organizational culture and satisfaction, motivation and satisfaction, leadership style and performance, organizational culture and performance, motivation and performance. The chi square value is above 3,481 or $t_{count} > t_{table}$. The relationship between satisfaction and performance is not significant (chi square value = 1,755), but there is a relationship in the linearity of the majority of the two variables. To improve employee performance and satisfaction in the Regional Public Hospital "X" in "AB" City, needs to be done as well as employee satisfaction survey and assess the performance and also and taking in to account factors that affect employe performance.

Keywords: leadership style, organizational culture, motivation, satisfaction, employee performance

ABSTRAK

RAHMAWATY NATSIER. *Hubungan Antara Gaya Kepemimpinan , Budaya Organisasi, dan Motivasi terhadap Kepuasan dan Kinerja Pegawai di RSUD “X” Kota “AB”* (dibimbing oleh **H.M.Alimin Maidin** dan **H.Abd.Rahman Kadir**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara gaya kepemimpinan , budaya organisasi, dan motivasi terhadap kepuasan dan kinerja pegawai di RSUD “X” Kota “AB”

Penelitian ini menggunakan metode multistage nonrandom sampling. Populasi penelitian sebanyak 488 orang. Dan sampelnya sebanyak 200 orang. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, kuesioner dan dokumentasi. Data di analisis dengan analisis univariat dan analisis bivariat melalui koefisien kontigensi dengan crosstab dan chi square..

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara variable X dan variable Y, yang artinya ada hubungan antara gaya kepemimpinan dengan kepuasan, budaya organisasi dengan kepuasan, motivasi dengan kepuasan, gaya kepemimpinan dengan kinerja, budaya organisasi dengan kinerja, dan motivasi dengan kinerja dengan nilai chi square diatas 3,481 atau $t_{hitung} > t_{tabel}$. Hubungan antara kepuasan dan kinerja tidak signifikan dengan nilai chi square 1,755, namun demikian secara linear mayoritas kedua variabel tersebut mempunyai hubungan. Untuk meningkatkan kepuasan dan kinerja pegawai di RSUD “X” Kota “AB” perlu dilakukan survey kepuasan pegawai serta melakukan penilaian kinerja serta memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja pegawai.

Kata kunci : gaya kepemimpinan, budaya organisasi, motivasi, kepuasan kinerja pegawai

ABSTRAK

RAHMAWATI. *Kajian Sistem Agribisnis Abon Ikan Tuna di Kota Makassar* (dibimbing oleh M.Natsir Nessa dan Rahim Darma).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis subsistem pengadaan bahan baku ikan tuna di Kota Makassar, subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar, subsistem pemasaran abon ikan tuna di Kota Makassar, tingkat keuntungan dan R/C Ratio yang diterima oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna di Kota Makassar.

Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Juni- Juli 2011 di Kota Makassar. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pihak yang terlibat dalam sistem agribisnis abon ikan tuna sebanyak dengan 43 orang. Teknik sampling yang digunakan adalah sensus. Data yang digunakan yakni data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan yakni analisis keuntungan dan analisis R/C Ratio.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa subsistem bahan baku ikan tuna di Kota Makassar terdiri dari dua kelompok, yakni kelompok ikan tuna yang layak ekspor dan konsumsi lokal, dengan sistem pembelian menggunakan sistem borongan. Subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar terbagi dua yakni abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa dengan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa dengan kemasan masing-masing 100 gram dan 250 gram. Sistem pemasaran abon ikan tuna yakni dengan titip barang (konsinyasi) dan langsung. Keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa adalah Rp.1.803.210/rumah tangga/2 bulan dengan R/C Ratio 1,1. Sementara keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa adalah Rp. 1.472.000/rumah tangga/2 bulan, dengan R/C Ratio 1,06. Keuntungan rata-rata yang diperoleh pemasar abon ikan tuna adalah Rp.2.372.200/orang/2 bulan, dengan R/C Ratio 3,6.

ABSTRACT

Rahmawati. *Study on Agribusiness System of Shredded Tuna Fish in Makassar City* (supervised by M. Natsir Nessa and Rahim Darma).

The objectives of research were to analyze: the subsystem of tuna fish raw material procurement, the production subsystem shredded tuna fish, marketing subsystem shredded tuna fish, the level of profit and R / C Ratio is received by every agribusinessman of shredded tuna fish in Makassar City.

The research was carried out from June to July 2011 in Makassar City. The research population was all parties involved in the agribusiness system of the shredded tuna fish as many as 43 people. The sampling technique used was a census. Data used the primary and secondary data. Data analysis used profit and R/C Ratio analysis.

The result of the research indicates that the subsystem of tuna fish raw material in Makassar City consists of two groups, i.e. tuna fish group for export feasibility, and the group of the local consumption feasibility with the purchase system using the wholesale system. The Production subsystem of shredded tuna fish divided into two, i.e. the shredded tuna fish without coconut and shredded tuna fish with coconut, every package contains 100 grams and 250 grams. Marketing subsystem of shredded tuna fish is by entrusting the goods (consignment) and direct sale. The average profit obtained by the producers of the shredded tuna fish with coconut is Rp.1,803,210/household/two months with the R / C ratio of 1.1. Whereas the average profit obtained by the producers of the shredded tuna fish without coconut is Rp. 1,472,000/household/two months, with R / C Ratio 1.06. The average profit obtained by the marketers of the shredded tuna fish is Rp.2,372,200/person/two months, with R / C ratio of 3.6.

T E S I S

**KAJIAN SISTEM AGRIBISNIS ABON IKAN TUNA
DI KOTA MAKASSAR**

*Study on Agribusiness System of Shredded Tuna Fish
in Makassar City*

RAHMAWATI



**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2011

**KAJIAN SISTEM AGRIBISNIS ABON IKAN TUNA
DI KOTA MAKASSAR**

Tesis
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar Magister

Program Studi

Agribisnis

Disusun dan diajukan oleh

RAHMAWATI

Kepada

**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2011**

PERNYATAAN KESLIAN TESIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmawati
Nomor Mahasiswa : P1000209004
Program Studi : Agribisnis

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa tesis yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan tesis ini hasil karya orang lain saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut

Makassar, November 2011

Yang menyatakan

Rahmawati

PRAKATA

Penulis mengucapkan Puji Syukur kehadirat Allah Subhanawataala atas Rahmat dan karunia-Nya sehingga tesis ini mampu terselesaikan dengan baik.

Kemurahan Allah SWT tersalurkan melalui sumbangsih berbagai pihak yang telah memberikan ilmu, bantuan, dan dukungan dalam bentuk moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis menghaturkan penghargaan dan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Komisi Penasihat, masing-masing Prof.Dr.Ir.M.Natsir Nessa,MS. dan Dr.Ir.Rahim Darma, MS, atas bimbingan dan arahnya dari awal sampai selesainya penulisan tesis ini.
2. Komisi Penguji, Prof.Dr.Ir.A.Rahman Mappangaja,MS; Dr.Ir.Andi Adri Arief,S.Pi,M.Si dan Prof.Dr.Nurdin Brasit,SE,M.S atas segala saran yang diberikan demi penyempurnaan penulisan tesis ini.
3. Pimpinan dan seluruh staf UPTD PPI Paotere Kota Makassar atas segala kemurahan hati membimbing dan mengarahkan Penulis selama penelitian.
4. Seluruh Responden yang bersedia memberikan informasi kepada Penulis selama proses penelitian berlangsung.
5. Rekan-rekan Mahasiswa Agribisnis Angkatan 2008-2010, terima kasih atas segala bantuannya selama ini.

6. Orang tua terkasih Ayahanda Drs. Hodi Side (alm) dan Ibunda Bahariah yang telah merawat, membesarkan dan mendidik Penulis dengan kasih sayang dan cinta yang tulus selama ini.
7. Saudara-saudara tercinta Ir.Agus Alim Hodi,MT dan Anita Afrianah,SH,MH; Yuliadi Hodi,S.Pi,MM dan Asrianti Sani,S.Pi,MP; Mawardi Hodi,SE,MSi dan Sitti Busrah,S.Sos; Jayadi Hodi,SE,M.Si. atas bantuan materi selama Penulis mengikuti proses perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa tidak ada kesempurnaan dalam hidup ini. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat diharapkan demi kesempurnaan penyusunan tesis ini di masa yang akan datang.

Makassar, November 2011

Penulis,

ABSTRAK

RAHMAWATI. *Kajian Sistem Agribisnis Abon Ikan Tuna di Kota Makassar* (dibimbing oleh M.Natsir Nessa dan Rahim Darma).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis subsistem pengadaan bahan baku ikan tuna di Kota Makassar, subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar, subsistem pemasaran abon ikan tuna di Kota Makassar, tingkat keuntungan dan R/C Ratio yang diterima oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna di Kota Makassar.

Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Juni- Juli 2011 di Kota Makassar. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pihak yang terlibat dalam sistem agribisnis abon ikan tuna sebanyak dengan 43 orang. Teknik sampling yang digunakan adalah sensus. Data yang digunakan yakni data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan yakni analisis keuntungan dan analisis R/C Ratio.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa subsistem bahan baku ikan tuna di Kota Makassar terdiri dari dua kelompok, yakni kelompok ikan tuna yang layak ekspor dan konsumsi lokal, dengan sistem pembelian menggunakan sistem borongan. Subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar terbagi dua yakni abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa dengan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa dengan kemasan masing-masing 100 gram dan 250 gram. Sistem pemasaran abon ikan tuna yakni dengan titip barang (konsinyasi) dan langsung. Keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa adalah Rp.1.803.210/rumah tangga/2 bulan dengan R/C Ratio 1,1. Sementara keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa adalah Rp. 1.472.000/rumah tangga/2 bulan, dengan R/C Ratio 1,06. Keuntungan rata-rata yang diperoleh pemasar abon ikan tuna adalah Rp.2.372.200/orang/2 bulan, dengan R/C Ratio 3,6.

ABSTRACT

Rahmawati. *Study on Agribusiness System of Shredded Tuna Fish in Makassar City* (supervised by M. Natsir Nessa and Rahim Darma).

The objectives of research were to analyze: the subsystem of tuna fish raw material procurement, the production subsystem shredded tuna fish, marketing subsystem shredded tuna fish, the level of profit and R / C Ratio is received by every agribusinessman of shredded tuna fish in Makassar City.

The research was carried out from June to July 2011 in Makassar City. The research population was all parties involved in the agribusiness system of the shredded tuna fish as many as 43 people. The sampling technique used was a census. Data used the primary and secondary data. Data analysis used profit and R/C Ratio analysis.

The result of the research indicates that the subsystem of tuna fish raw material in Makassar City consists of two groups, i.e. tuna fish group for export feasibility, and the group of the local consumption feasibility with the purchase system using the wholesale system. The Production subsystem of shredded tuna fish divided into two, i.e. the shredded tuna fish without coconut and shredded tuna fish with coconut, every package contains 100 grams and 250 grams. Marketing subsystem of shredded tuna fish is by entrusting the goods (consignment) and direct sale. The average profit obtained by the producers of the shredded tuna fish with coconut is Rp.1,803,210/household/two months with the R / C ratio of 1.1. Whereas the average profit obtained by the producers of the shredded tuna fish without coconut is Rp. 1,472,000/household/two months, with R / C Ratio 1.06. The average profit obtained by the marketers of the shredded tuna fish is Rp.2,372,200/person/two months, with R / C ratio of 3.6.

DAFTAR ISI

	Halaman.
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TESIS	iv
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan Tuna	6
B. Abon Ikan Tuna	8
C. Konsep Agribisnis	10

D. Subsistem Persediaan Bahan Baku	11
E. Subsistem Produksi	13
F. Subsistem Pemasaran	15
G. Perbedaan Manajemen Agribisnis dan Manajemen Bisnis Lain	17
H. Agribisnis sebagai Sistem Terbuka	19
I. Karakteristik Komoditas Agribisnis	20
J. Kerangka Pikir	23
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	27
B. Populasi dan Sampel	27
C. Metode Pengumpulan Data	28
D. Jenis dan Sumber Data	28
E. Teknik Analisis Data	29
F. Definisi Operasional	30
 BAB IV METODE PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Sektor Perikanan	32
B. Keadaan Umum PPI Paotere	33
C. Karakteristik Responden	41
D. Sistem Agribisnis Abon Ikan Tuna	44
E. Analisis Usaha	73

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	84
B. Saran	85

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

No.	Uraian	Halaman
1.	Produksi Sub Sektor Perikanan di Kota Makassar (ton)	32
2.	Nilai Produksi Sub Sektor Perikanan di Kota Makassar (Ribuan Rupiah)	33
3.	Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Kota Makassar tahun 2011	41
4.	Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur di Kota Makassar tahun 2011	43
5.	Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kota Makassar tahun 2011	44
6.	Komposisi Bahan-Bahan Abon Ikan Tuna per 10 kg Bahan Baku Ikan Tuna (Tidak Menggunakan Kelapa)	54
7.	Komposisi Bahan-Bahan Abon Ikan Tuna per 10 kg Bahan Baku Ikan Tuna (Menggunakan Kelapa)	55
8.	Analisis Biaya Pedagang Ikan Tuna Pada PPI Paotere (Rp/Orang/2 bulan)	76
9.	Analisis Usaha Perdagangan Ikan Tuna (Rp/Orang/2 bulan)	77
10.	Analisis Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)	78
11.	Analisis Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)	79

12. Analisis Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan) 80
13. Analisis Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan) 80
14. Analisis Biaya Pemasar Abon Ikan Tuna (Rp/Orang/2 bulan) 82
15. Analisis Usaha Pemasaran Abon Ikan Tuna dalam Sebulan (Rp/Usaha/2 bulan) 82

DAFTAR GAMBAR

No.	Uraian	Halaman
1.	Kerangka Pikir Penelitian	26
2.	UPTD PPI Paotere Kota Makassar	40
3.	Perkembangan Produksi dan Harga Ikan Tuna PPI Paotere Tahun 2010	50
4.	Ikan Tuna yang Telah Dikukus	62
5.	Proses Penyayatan Ikan Tuna yang Telah Dikukus	63
6.	Penimbangan Ikan Tuna Sebelum Diberi Bumbu	63
7.	Proses Pencampuran Bumbu	64
8.	Proses Penggorengan Abon Ikan Tuna	65
9.	Pengepresan Minyak Abon Ikan Tuna	65
10.	Penghamburan Abon Ikan Tuna	66
11.	Pendinginan Abon Ikan Tuna	66
12.	Abon Ikan Tuna yang Siap Dikemas	67
13.	Abon Ikan Tuna yang Telah Dikemas	67
14.	Perkembangan Produksi Abon Ikan Tuna Tahun 2010	68
15.	Saluran Pemasaran Abon Ikan Tuna di Kota Makassar	72

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Uraian	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian	90
2.	Identitas Responden	93
3.	Analisis Penjualan Pedagang Ikan Tuna di PPI Paotere	94
4.	Analisis Penerimaan Pedagang Ikan Tuna PPI Paotere	95
5.	Analisis Biaya Tetap Pedagang Ikan Tuna Bulan Juni	96
6.	Analisis Biaya Tetap Pedagang Ikan Tuna Bulan Juli	97
7.	Analisis Biaya Tetap Pedagang Ikan Tuna Bulan Juli	98
8.	Analisis Biaya Variabel Pedagang Ikan Tuna Bulan Juni	99
9.	Analisis Biaya Variabel Pedagang Ikan Tuna Bulan Juli	100
10.	Analisis Biaya Variabel Pedagang Ikan Tuna	101
11.	Analisis Biaya Total Pedagang Ikan Tuna di PPI Paotere	102
12.	Analisis Keuntungan Pedagang Ikan Tuna di PPI Paotere	103
13.	Analisis Biaya Bahan Baku Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	104
14.	Analisis Biaya Bahan Baku Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	104
15.	Analisis Biaya Bahan Tambahan Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa	105

16.	Analisis Biaya Bahan Tambahan Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa	105
17.	Analisis Biaya Tetap Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa	106
18.	Analisis Biaya Tetap Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa	106
19.	Analisis Biaya Penyusutan Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	107
20.	Analisis Biaya Penyusutan Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	107
21.	Analisis Biaya Penanggungan Resiko Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa	109
22.	Analisis Biaya Penanggungan Resiko Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa	109
23.	Analisis Biaya Variabel Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	110
24.	Analisis Biaya Variabel Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	110
25.	Analisis Total Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	111
26.	Analisis Total Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	111
27.	Analisis Penerimaan Pengolah Abo Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	112
28.	Analisis Penerimaan Pengolah Abo Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	112

29.	Analisis Keuntungan Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Tidak Menggunakan Kelapa	113
30.	Analisis Keuntungan Pengolah Abon Ikan Tuna Yang Menggunakan Kelapa	113
31.	Analisis Penerimaan Pemasar Abon Ikan Tuna Bulan Juni	114
32.	Analisis Penerimaan Pemasar Abon Ikan Tuna Bulan Juli	115
33.	Analisis Biaya Pemasar Abon Ikan Tuna Bulan Juni	116
34.	Analisis Biaya Pemasar Abon Ikan Tuna Bulan Juli	117
35.	Analisis Keuntungan Pemasar Abon Ikan Tuna	118

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hasil-hasil perikanan merupakan sumber daya alam yang sangat besar manfaatnya untuk kehidupan manusia. Manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, juga memperlancar proses fisiologis dalam tubuh.

Kelebihan produk perikanan dibanding dengan produk hewani lainnya yakni: (1) kandungan protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan tersusun oleh asam amino yang berpola mendekati pola kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia; (2) daging ikan mudah dicerna oleh tubuh karena mengandung sedikit tenunan pengikat (tendon); (3) daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolesterol sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia; (4) daging ikan mengandung sejumlah mineral seperti K,Cl,P,S,Mg,Ca,Fe, Ma, Zn, F, Ar, Cu dan Y, serta vitamin A dan D dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Produk perikanan disamping memiliki kelebihan, ternyata juga memiliki beberapa kekurangan yaitu: (1) kandungan air yang tinggi (80%), pH tubuh ikan yang mendekati netral, dan daging ikan yang sangat mudah dicerna oleh enzim autolysis menyebabkan daging sangat lunak, sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk; (2) kandungan asam lemak tak jenuh mengakibatkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik.

Proses pembusukan pada ikan disebabkan oleh aktivitas enzim, mikroorganisme, dan oksidasi dalam tubuh ikan itu sendiri dengan perubahan seperti timbul bau busuk, daging menjadi kaku, sorot mata pudar, serta adanya lender pada insang maupun tubuh bagian luar. Ikan tuna termasuk komoditas yang mudah busuk, sehingga membutuhkan kegiatan pengolahan agar produk ikan tuna dapat tersedia setiap saat.

Industri Mikro dan Kecil (IMK) merupakan salah satu komponen dari sektor industri pengolahan yang mempunyai sumbangan cukup besar dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan pemerataan pendapatan di Indonesia. Usaha IMK umumnya merupakan usaha rumah tangga yang sebagian besar masih bercampur dengan tempat tinggalnya, dan masih memerlukan pembinaan yang terus-menerus agar masalah yang dihadapi seperti masalah pemasaran, permodalan, dan pengelolaan dapat segera diatasi. Adapun jumlah Industri Mikro dan Kecil di Sulawesi Selatan yakni 84.155 unit dengan

tenaga kerja 171.652 orang, pendapatan Rp. 5.238.569.603.000, pengeluaran Rp.3.147.902.940.000, balas jasa pekerja Rp.352.140.113.000 (Badan Pusat Statistik, 2010).

Sulawesi Selatan merupakan daerah potensi tuna di Indonesia dengan nilai produksi pada tahun 2009 yakni 42.000 ton, dengan jumlah ekspor 2.000 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2010). Hal ini berarti sekitar 40.000 ton dimanfaatkan di dalam negeri dalam bentuk pengolahan perikanan, diantaranya pengolahan ikan tuna menjadi abon.

Usaha pengolahan abon ikan tuna di Sulawesi Selatan telah mulai banyak dilirik oleh masyarakat karena fungsinya sebagai lauk-pauk, bahan pelengkap untuk kue, dan juga sebagai buah tangan oleh wisatawan yang datang berkunjung. Sebagai ibukota Provinsi Sulawesi Selatan, Kota Makassar merupakan daerah yang potensial bagi kegiatan perdagangan, perindustrian karena didukung oleh sarana dan prasarana transportasi yang memadai.

Pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan tuna merupakan salah satu alternatif pemanfaatan sumber daya perikanan untuk memperoleh nilai tambah. Abon merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat. Abon sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Pembuatan abon menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka

penganekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen (Famela, 2010).

Usaha pengolahan abon ikan tuna merupakan suatu sistem agribisnis perikanan yang merupakan suatu konsep dan wawasan yang sangat mendalam tentang perikanan modern. Wawasan perikanan modern memandang agribisnis sebagai suatu konsep yang utuh, mulai dari proses produksi, pengolahan hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan perikanan. Informasi mengenai masalah bahan baku, proses produksi dan analisis usaha mengenai abon ikan tuna masih sangat sedikit. Untuk itu, diperlukan suatu penelitian mengenai “ **Kajian Sistem Agribisnis Abon Ikan Tuna di Kota Makassar**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana subsistem pengadaan bahan baku ikan tuna di Kota Makassar?
2. Bagaimana subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar?
3. Bagaimana subsistem pemasaran abon ikan tuna di Kota Makassar?
4. Berapa besar tingkat keuntungan dan R/C Ratio yang diterima oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna di Kota Makassar?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Subsistem pengadaan bahan baku ikan tuna di Kota Makassar.
2. Subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar.
3. Subsistem pemasaran abon ikan tuna di Kota Makassar.
4. Tingkat keuntungan dan R/C Ratio yang diterima oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna di Kota Makassar.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna sebagai:

1. Sumber informasi bagi pengolah abon ikan tuna dalam upaya meningkatkan produksi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan.
2. Bahan acuan dan informasi bagi para staf teknis, pembuat kebijakan, dan para peneliti serta semua pihak yang terkait dalam agribisnis perikanan .
3. Bahan referensi bagi kalangan akademisi yang berminat melakukan penelitian selanjutnya dengan kajian yang lebih mendalam.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Ikan Tuna

Ikan tuna merupakan jenis ikan pelagis yang berukuran sedang sampai besar, mampu melakukan sebagai perenang cepat dan bersifat *cosmopolitan*. Beberapa spesies, melakukan migrasi antarsamudera dan merupakan ikan predator karena bersifat karnivora. Ikan tuna adalah ikan laut yang terdiri dari beberapa spesies dari family *Scombridae* terutama genus *Thunnus*. Ikan ini adalah perenang handal. Tidak seperti kebanyakan ikan yang memiliki daging berwarna putih, daging ikan ini berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini karena otot tuna lebih banyak mengandung myoglobin daripada ikan lainnya. Beberapa spesies tuna yang lebih besar, seperti tuna sirip biru (*bluefin tuna*), dapat menaikkan suhu darahnya di atas suhu air dengan aktivitas ototnya. Hal ini menyebabkan mereka dapat hidup di air yang lebih dingin dan dapat bertahan dalam kondisi yang beragam. Tuna adalah ikan yang memiliki nilai komersial tinggi.

Ikan tuna komersial di dunia ada enam sebagaimana yang dikemukakan oleh Gulland dalam Sumerta (2010) yakni:

- a. Yellowfin tuna (*Thunnus albacores*)
- b. Big eye tuna (*Thunnus obesus*)
- c. Bluefin tuna (*Thunnus thynnus*)
- d. Shurthern bluefin tuna (*Thunnus maccoyii*)
- e. Albacore (*Thunnus allalunga*)
- f. Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*)

Alat-alat penting untuk penangkapan ikan tuna terdiri atas 50% *Long Liner*, umpan hidup (*live bait fishery*) dengan hasil kira-kira 100.000 ton per tahun, *Purse Seine*, *Trolling*, *Pole and Line*. Jenis ikan tuna mempunyai hubungan erat dengan family dari *Mackerels*, dimana hidupnya menyebar mengarungi samudera. Ikan tuna dikenal dengan nama *tunny* yang sampai saat ini sangat populer di Australia, tetapi di Amerika Serikat ikan ini tetap disebut tuna.

Berdasarkan batas wilayah laut 12 mil, maka luas lautan Indonesia adalah 3,2 juta km² dengan garis pantai sepanjang 81.791 km. Jika dimasukkan ZEE yang berlaku sejak 12 Maret 1980, berdasarkan capaian 200 mil, maka luas lautan Indonesia adalah nelayan-nelayan yang sumberdaya manusianya rendah dan teknologinya sederhana. Alat

penangkapan yang sederhana dengan pengetahuan nelayan yang terbatas, tentu mempengaruhi kemampuan dalam mengeksploitasi ikan tuna di laut bebas.

B. Abon Ikan Tuna

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein. Manusia sangat memerlukan protein ikan karena selain mudah terdapat dalam tubuh manusia (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Di samping itu, kadar demikian ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*) pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat didalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak lam masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut.

Pada dasarnya proses pengolahan pasca panen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga

produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pasca panen ikan mulai dari cara tradisional sampai modern.

Salah satu diantara produk olahan ikan adalah abon ikan. Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Abon sebagai suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Pembuatan abon menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen (Famela, 2010).

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah, dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Sementara menurut Dahuri (2000), abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang terbuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon Ikan cocok pula dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk pauk.

Proses pembuatan abon ikan relatif mudah sehingga bisa langsung dikerjakan oleh anggota keluarga sendiri. Peralatan yang dibutuhkan relatif sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya yang cukup besar. Oleh sebab itu, usaha pengolahan abon ikan ini bisa dilakukan dalam skala usaha kecil. Hal ini membuat usaha ini sangat berpotensi untuk dikembangkan di banyak wilayah di Indonesia yang memiliki sumberdaya perikanan laut yang melimpah.

C. Konsep Agribisnis

Kata agribisnis pertama kali digunakan pada tahun 1957 oleh John Davis dan Ray Goldberg dari Universitas Harvard dalam bukunya, *Konsep Agribisnis* mendefinisikan agribisnis sebagai:

.....keseluruhan operasi yang meliputi pengolahan dan distribusi bahan baku pertanian, aktivitas-aktivitas produksi, pembekuan, proses produksi dan distribusi komoditi dan semua yang terbuat dari komoditi tersebut (Davis dan Goldberg 1957 yang dikutip oleh Drilon, 1977).

Definisi dari sumber lain yakni:

1. Agribisnis merupakan total input dari sektor pertanian yang menyuplai bahan baku, mengolah bahan baku dan melakukan proses produksi, distribusi, grosir dan produk-produk ritel untuk konsumen (Downey dan Trockey, 1987).

2. Agribisnis adalah ilmu yang mempelajari koordinasi dari suplai input pertanian dan pengolahan lebih lanjut, proses produksi, dan distribusi barang makanan dan serat (Roy, 1977).

D. Subsistem Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku ikan tuna adalah syarat mutlak yang harus dipenuhi sebelum melakukan kegiatan pengolahan selanjutnya. Karena sifatnya yang mudah busuk, maka ikan tuna memerlukan perlakuan khusus dalam pengelolaannya. Di dalam kelebihan yang dimiliki, ikan juga memiliki sejumlah kekurangan. Antara lain adalah sifatnya yang cepat rusak atau gampang busuk karena dagingnya yang mudah ditumbuhi mikroba pembusuk. Ikan akan mulai rusak setelah 6 hingga 7 jam dari penangkapan. Setelah ikan tuna ditangkap, sesegera mungkin dilakukan pembuangan insang dan pencucian darah ikan untuk menghilangkan bakteri yang mungkin masih melekat pada kulitnya. Ikan harus segera disimpan dalam keadaan dingin atau beku atau kesegarannya dapat dipertahankan sampai saat ikan akan diolah lebih lanjut.

Bahan baku merupakan masalah yang cukup dominan di bidang produksi, khususnya dalam mengolah ikan tuna menjadi abon. Bahan baku berupa ikan tuna segar yang dapat diperoleh dari nelayan setempat dan juga dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Oleh karena itu, lokasi pengolahan abon ikan tuna sebaiknya dekat dengan akses bahan baku.

Bahan baku merupakan faktor penting dalam mencapai produktivitas, khususnya, produk / industri saing pada umumnya. Efisiensi penggunaan bahan baku akan menentukan biaya dan kualitas produk. Pertimbangan utama adalah: kuantitas bahan baku, kualitas bahan baku, ketepatan waktu dan efektivitas aplikasi, biaya pengadaan bahan baku, dan kombinasi dari berbagai masukan.

Perusahaan selalu menghendaki jumlah bahan baku yang cukup agar jalannya produksi tidak terganggu. Kata cukup tidak berarti bahwa bahan baku yang tersedia, harus dalam jumlah besar. Persediaan dalam jumlah besar mengandung banyak resiko seperti: Resiko hilang atau rusak, Biaya pemeliharaan dan pengawasan tinggi, resiko using, uang yang tertanam di persediaan terlalu besar.

Bahan baku adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha yang normal atau barang-barang yang masih dalam proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang masih menunggu untuk digunakan dalam suatu proses produksi.

Persediaan bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan memiliki kegunaan yaitu: menghilangkan risiko keterlambatan datangnya barang, menghilangkan risiko dari material yang dipesan tidak baik, untuk menumpuk barang-barang yang dihasilkan secara musiman, mempertahankan stabilitas operasi perusahaan, mencapai penggunaan mesin yang optimal, memberikan jaminan tetap tersedianya barang jadi.

E. Subsistem Produksi

Abon ikan tuna di Provinsi Sulawesi Selatan, khususnya di Kota Makassar merupakan salah satu produk olahan perikanan yang sangat dikenal oleh masyarakat setempat. Karena rasanya yang khas, maka abon ikan tuna sangat bermanfaat sebagai bahan lauk-pauk sehari-hari, sebagai bahan pengisi kue, misalnya roti, pastel, donat, dan dapat dijadikan “buah tangan” bagi wisatawan. Ada dua jenis abon ikan tuna yang diolah yakni abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa dan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa. Abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa

adalah abon ikan tuna yang terdiri dari ikan tuna dan bahan tambahan. Sementara, abon ikan tuna yang menggunakan kelapa adalah abon ikan tuna yang terdiri dari ikan tuna sebagai bahan baku utama, ditambah dengan bahan tambahan dan kelapa sangrai.

Bentuk dan rasa ikan tuna sebagai bahan baku pembuatan abon adalah spesifik, memberi daya tarik yang khas sehingga banyak disukai. Sifat segar ikan tuna pada umumnya lebih disukai daripada sifat setelah mengalami perlakuan pengolahan karena rasa, cita rasa, sifat fisik dan kimiawi belum banyak berubah. Oleh karenanya, dalam penanganan pasca penangkapan, sifat segar ikan tuna diusahakan untuk dapat dipertahankan. Ikan tuna juga memerlukan cara-cara khusus yang banyak melibatkan system pendinginan atau pembekuan dengan menggunakan *freezer*, *coolbox* untuk tetap mempertahankan kesegaran ikan tuna.

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi. Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Misalnya, ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi.

F. Subsistem Pemasaran

Abon ikan tuna yang telah diproduksi kemudian dikemas semenarik mungkin agar dapat menarik konsumen. Untuk menjaga kepercayaan konsumen, abon ikan tuna yang telah diproduksi kemudian diberi label sertifikasi dari Departemen Kesehatan dan Badan POM. Pemasaran produk olahan perikanan seperti abon ikan tuna di Provinsi Sulawesi Selatan, telah meluas, mulai dari pasar tradisional, pasar swalayan, bahkan wilayah pemasarannya telah menjangkau tanah air karena sering dijadikan “buah tangan” bagi wisatawan yang berkunjung ke Sulawesi Selatan.

Secara umum, pemasaran dianggap sebagai proses aliran barang yang terjadi dalam pasar penyimpanan (Sudiyono, 2004). Dalam pemasaran, barang mengalir dari produsen sampai ke konsumen akhir yang disertai dengan penambahan guna, bentuk melalui proses pengolahan, guna tempat melalui proses pengangkutan dan guna waktu.

Pada umumnya pemasaran mempunyai fungsi: pengumpulan bahan mentah yang biasanya dilakukan oleh pedagang pengumpul, pembuatan kelas mutu atau grading bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, pengolahan bahan mentah menjadi produk akhir, pengemasan produk olahan, pendistribusian produk olahan kepada pedagang besar, pengecer dan konsumen (Hidayat, 2001).

Pemasaran merupakan aspek mendasar dalam mencapai keuntungan. Jika produksi besar, tetapi tidak memiliki sasaran pasar, maka hasil produksi tidak akan bisa terjual. Oleh karena itu, sebelum melangkah ke usaha produksi, sebaiknya pengusaha perikanan berpikir dan berorientasi ke aspek pemasaran terlebih dahulu.

Pasar sangat penting untuk kelangsungan produksi. Jika kemampuan pasar untuk menyerap produksi sangat tinggi, maka tidak akan menjadi masalah. Dengan penentuan harga jual yang tepat, keuntungan akan mudah diperoleh. Sebaliknya, bila pasar tidak menyediakan kemungkinan menyerap produk, mau tidak mau usaha yang dirintis akan mengalami kerugian.

Kebanyakan harga produk perikanan berfluktuasi secara musiman. Perubahan harga terjadi karena adanya perubahan dalam produksi dan tata niaga secara musiman. Variasi harga musiman untuk produk perikanan, cenderung mengikuti pola yang sama dari tahun ke tahun. Bagaimanapun, tingkat variasi dalam harga musiman dari tiap produk menunjukkan perbedaan dari musim ke musim lainnya, dan hal ini memberi kemungkinan untuk membangun dua ketentuan umum mengenai variasi musiman tersebut. Pertama, untuk produk-produk yang panennya atau musim penangkapannya relatif pendek, perubahan harga musiman lebih besar. Kedua, untuk produk yang mudah rusak atau membusuk, variasi harga musiman lebih besar. Harga musiman ikan segar variasinya lebih besar (Soekartawi, 1992).

Dalam perekonomian dewasa ini, sebagian besar produsen tidak menjual barangnya secara langsung ke pemakai akhir. Antara produsen dan pemakai akhir, ada perantara pemasaran yang melakukan berbagai fungsi dan punya banyak nama seperti: pedagang besar, pedagang pengecer. Keputusan-keputusan saluran pemasaran merupakan salah satu diantara keputusan yang paling kritis yang dihadapi oleh manajemen. Saluran yang dipilih sangat mempengaruhi semua keputusan pemasaran (Kotler, 1996).

G. Perbedaan Manajemen Agribisnis dan Manajemen Bisnis Lain

Perbedaan antara manajemen agribisnis dan manajemen bisnis lain menurut Downey dan Ericson (1992) yakni:

1. Keanekaragaman jenis bisnis pada sektor agribisnis sangat besar, yaitu dari produsen primer sampai kepada pengapal (*shipper*), perantara, pedagang borongan, pengolah, pengepak, manufaktur, perusahaan penyimpanan, pengangkut, lembaga keuangan, pengecer, jaringan restoran dan rumah makan.
2. Jumlah agribisnis sangat besar. Berjuta-juta bisnis yang berbeda yang menangani rute perjalanan komoditas dari produsen ke konsumen akhir.
3. Cara pendirian agribisnis dikelilingi oleh pengusaha tani. Para pengusaha tani tersebut memproduksi beratus-ratus macam bahan pangan dan sandang (serat). Hampir semua agribisnis terkait dengan

pengusaha tani, baik yang secara langsung maupun tidak langsung. Tidak ada industri lain yang lokasi operasinya dikelilingi oleh produsen bahan bakunya.

4. Skala usaha agribisnis sangat beragam, dari yang sangat kecil, menengah, hingga yang sangat besar.
5. Agribisnis pada umumnya berskala kecil harus bersaing di pasar yang relatif bebas dengan banyak produsen dan relatif lebih sedikit pembeli.
6. Falsafah hidup tradisional yang dianut sebagian besar produsen, menyebabkan agribisnis lebih ketinggalan dibandingkan dengan bisnis lainnya.
7. Usaha agribisnis cenderung sebagai usaha keluarga.
8. Agribisnis kebanyakan berbasis pedesaan sehingga masih memiliki ikatan kekeluargaan yang relatif tinggi.
9. Sifat produk yang umumnya cepat busuk, kamba, dan tidak tahan lama menuntut penanganan yang khusus, di samping sifat produksi yang musiman, kecil-kecil, tersebar, dan lain-lain, juga menuntut penerapan manajemen yang berbeda.
10. Ancaman dari gejala alam yang tidak dapat diprediksi menjadi pembeda dengan bisnis lainnya.
11. Kebijakan dan program pemerintah sering sangat berpengaruh kepada sektor agribisnis.

H. Agribisnis sebagai Sistem Terbuka

Menurut Kamus Bahasa Inggris “The Oxford” mendefinisikan sebuah sistem sebagai sebuah komponen yang saling terhubung, sebagai sebuah unit yang kompleks; dimana terdiri dari bagian yang saling berkaitan satu dengan yang lainnya.

Sebagai tambahan dari definisi secara umum, Hudgetts dan Kuratko (1988) menjelaskan sistem yang mengikuti konsep sebagai berikut:

- a. Sebuah sistem yang terdiri dari beberapa bagian, dimana bagian tersebut saling berkaitan antara yang satu dengan yang lainnya.
- b. Sistem dapat bersifat terbuka ataupun tertutup. Ketika sistem tidak memiliki interaksi dengan lingkungannya, maka bersifat tertutup. Ketika sistem menerima informasi, energi atau material dari lingkungan luar dan fungsinya sangat efektif, maka sistem dikatakan terbuka.
- c. Untuk memelihara keberlanjutan dari sebuah sistem, maka harus menghadapi tantangan-tantangan dari lingkungan luar.
- d. Dalam merespon lingkungan eksternal, organisasi harus bersaing dengan dua jenis kekuatan. Satu kekuatan mendorong organisasi untuk terus melakukan apa yang dilakukannya dan tidak menerima informasi baru atau bahan dari luar. Jenis lain kekuatan mendorong organisasi untuk berubah. Organisasi yang efektif berusaha untuk menyeimbangkan dua dalam rangka membuat perubahan yang

diperlukan tanpa menciptakan kekacauan atau ketidakpastian dengan mengubah terlalu cepat.

- e. Dengan menggunakan hubungan timbal balik dengan lingkungan luarnya, sebuah sistem harus siap menghadapi dinamika keseimbangan. Menurut teori keseimbangan, ketika organisasi tidak siap menghadapi perubahan lingkungan, maka akan berdampak pada keberlanjutan usaha.
- f. Setiap sistem juga merupakan subsistem. Sebuah organisasi merupakan subsistem yang menyusun sistem dalam industri. Oleh karenanya, sebuah organisasi tersusun dari sub sistem seperti departemen, divisi, grup/kelompok dan individu-individu.
- g. Sistem terbuka menjadi lebih terspesialisasi sebagai akibat dari pertumbuhan organisasi, terjadi perubahan dari segi skala usaha, departemen yang terspesialisasi yang akan meningkatkan keuntungan usaha dengan pembukaan cabang-cabang baru untuk pengembangan usaha.
- h. Sistem terbuka dapat bertumbuh dengan jalan yang berbeda-beda.

I. Karakteristik Komoditas Agribisnis

Komoditas agribisnis atau yang berbasis sumber daya alam lain umumnya memiliki karakteristik tertentu yang menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku agribisnis dan perumus kebijakan. Karakteristik yang bersifat

alamiah memang sulit untuk dipecahkan secara tiba-tiba tanpa upaya intervensi manusia dan pengembangan teknologi, yang biasa saja amat mahal dan sukar terjangkau. Namun, karakteristik yang terbentuk karena kegagalan pasar (market failures) seharusnya dapat dipecahkan dengan intervensi kebijakan dan perbaikan aransemen kelembagaan yang menjunjung tinggi mekanisme pasar dan aturan main, norma, sistem nilai yang lebih adil dan beradab (Bustanul, 2004). Beberapa karakteristik penting komoditi pertanian dan basis sumber daya alam lain diuraikan sebagai berikut:

Pertama, bersifat musiman. Komoditas agribisnis dihasilkan melalui proses biologis yang sangat tergantung pada iklim dan alam. Karakteristik tersebut menyebabkan volume produksi berfluktuasi antarmusim, terutama antara musim panen dan musim paceklik, suplai produk pertanian amat terbatas, sehingga pada tingkat permintaan yang konstan, maka harga akan melambung tinggi. Fluktuasi harga yang disebabkan oleh fluktuasi produksi tersebut merupakan sumber resiko dan ketidakpastian dalam proses transaksi antarpartisipan dalam sistem agribisnis.

Kedua, mudah rusak. Komoditas agribisnis umumnya dihasilkan dalam bentuk segar dan siap untuk dikonsumsi/diolah lebih lanjut. Apabila tidak segera dikonsumsi, maka volume dan mutu produk cepat menurun seiring dengan bertambahnya waktu. Akibatnya, nilai ekonomi komoditas agribisnis cepat anjlok, bahkan tidak berharga sama sekali, dan menjadi sumber

kerugian terbesar bagi produsen (petani). Dalam agribisnis, subsistem pengolahan menjadi sangat penting dalam menjaga kualitas/volume komoditas, yang sekaligus dapat berfungsi untuk meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut.

Ketiga, makan tempat atau amba. Komoditas agribisnis umumnya bermassa besar dan makan tempat alias amba, walaupun mungkin bobotnya ringan. Subsistem pemasaran dalam agribisnis amat bergantung pada kepiawaian pelaku ekonomi dalam mengelola karakteristik ini. Dalam subsistem agribisnis, aktivitas transportasi dan penyimpanan bahkan dapat menjadi amat krusial dalam menentukan tingkat kesejahteraan selaku pelaku agribisnis.

Keempat, amat beragam. Volume dan mutu komoditas agribisnis (di subsistem produksi) amat beragam antarwaktu dan antardaerah atau antarsentra produksi. Akan tetapi, faktor penguasaan teknologi juga turut menentukan keberagaman volume dan mutu produk pertanian di beberapa tempat dan waktu tertentu. Karakteristik ini sangat menentukan besarnya biaya transaksi yang meliputi biaya informasi, biaya negosiasi, dan pengamanan kontrak.

Kelima, transmisi harga rendah. Komoditas agribisnis memiliki elastisitas transmisi harga yang rendah dan kadang searah. Kenaikan harga komoditas agribisnis di tingkat konsumen tidak serta merta dapat meningkatkan harga di tingkat petani produsen. Namun, sebaliknya,

penurunan harga di tingkat konsumen umumnya lebih cepat ditransmisikan ke harga di tingkat petani produsen. Margin harga antara tingkat konsumen dan tingkat produsen-yang biasanya terdiri dari biaya dan keuntungan dinikmati atau tersebar pada pelaku pemasaran, bukan petani.

Keenam, struktur pasar monopsonis. Komoditas agribisnis umumnya harus menghadapi struktur pasar yang monopsonis dan jauh dari prinsip-prinsip persaingan usaha yang sehat. Petani produsen senantiasa dihadapkan pada kekuatan pembeli, yang terdiri dari pedagang pengumpul dan pedagang besar dan membentuk satu kekuatan yang dapat “menentukan” harga beli. Ketidakmampuan petani produsen dan kepiawaian pelaku pemasaran lain dalam menguasai asset dan akses ekonomi dalam proses produksi dan pemasaran komoditas agribisnis merupakan salah satu faktor ekonomi yang terpenting.

J. Kerangka Pikir

Usaha pengolahan abon ikan tuna merupakan suatu sistem agribisnis perikanan yang merupakan suatu konsep dan wawasan yang sangat mendalam tentang perikanan modern. Wawasan perikanan modern memandang agribisnis sebagai suatu konsep yang utuh, mulai dari proses produksi, pengolahan hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan perikanan. Informasi mengenai masalah bahan baku,

proses produksi dan analisis usaha mengenai abon ikan tuna masih sangat sedikit.

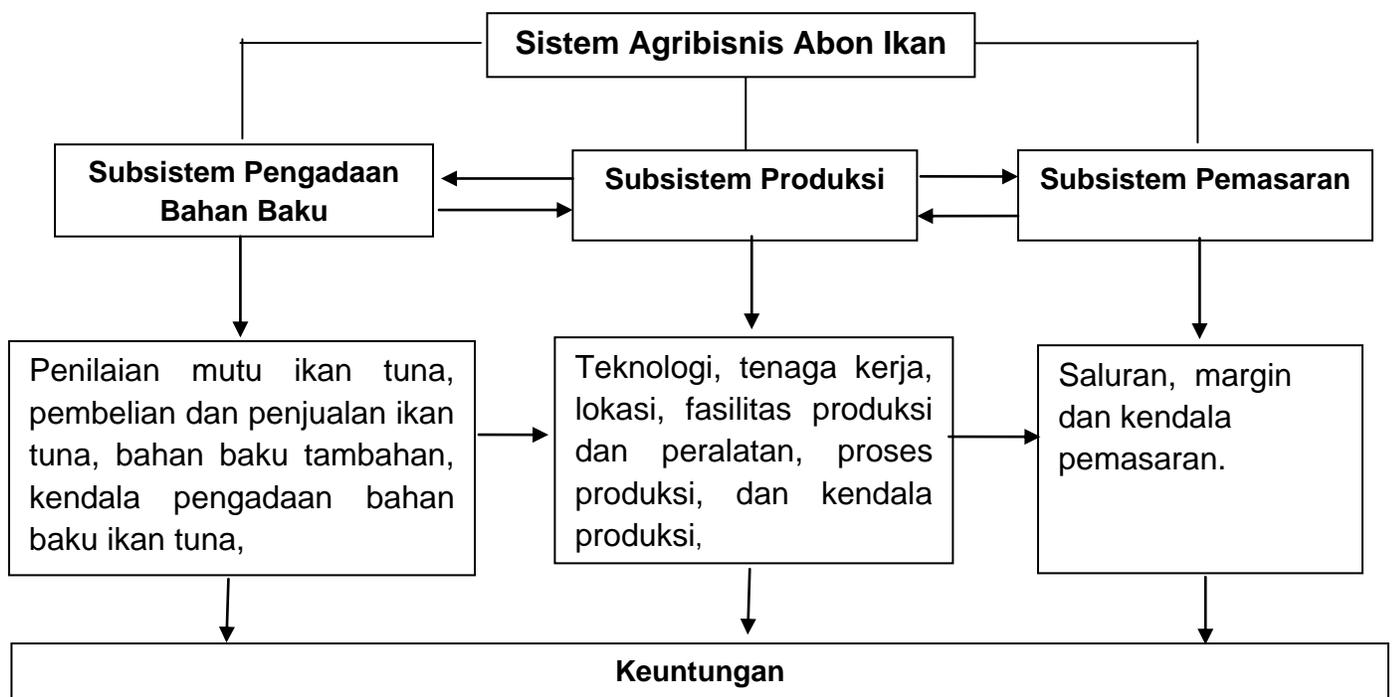
Agribisnis perikanan merupakan suatu konsep dan wawasan yang sangat mendalam tentang perikanan modern. Wawasan perikanan modern memandang agribisnis sebagai suatu konsep yang utuh, mulai dari proses produksi, pengolahan hasil, pemasaran dan aktivitas lain yang berkaitan dengan kegiatan perikanan. Wawasan agribisnis memandang agribisnis sebagai suatu sistem yang terdiri dari beberapa subsistem.

Subsistem pengadaan bahan baku atau input merupakan faktor penting dalam mencapai produktivitas, khususnya, dan produk / industri saing, pada umumnya. Efisiensi bahan baku akan menentukan biaya dan kualitas produk. Pertimbangan utama dalam sub sistem bahan baku adalah: penilaian mutu ikan tuna, pembelian dan penjualan ikan tuna, bahan baku tambahan dan kendala pengadaan bahan baku ikan tuna. . Penilaian mutu ikan tuna menentukan kualitas produk abon ikan tuna yang dihasilkan. Pembelian dan penjualan ikan tuna adalah sistem yang berlaku dalam pengadaan bahan baku ikan tuna. Bahan tambahan merupakan pelengkap dari bahan baku yang akan menentukan rasa dari abon ikan tuna yang dihasilkan. Kendala pengadaan bahan baku ikan tuna penting diketahui untuk mengetahui bagaimana mengantisipasi ketersediaan stok ikan tuna yang fluktuatif agar kegiatan pengolahan abon ikan tuna dapat terus berlanjut.

Produksi adalah "inti" dari sistem agribisnis. Tanpa itu, seluruh sistem akan gagal. Subsistem produksi adalah proses transformasi sumber daya yang dikombinasikan untuk menghasilkan produk spesifik pada kualitas spesifik dan jadwal spesifik. Ada beberapa elemen penting dalam sub sistem produksi yang efisien yakni: teknologi, tenaga kerja, lokasi, proses produksi, dan kendala produksi. Teknologi merupakan sarana dan prasarana yang mendukung kegiatan produksi. Tenaga kerja adalah sumber daya manusia yang menjalankan kegiatan pengolahan abon ikan tuna. Lokasi yang strategis adalah yang terjangkau oleh pasar. Fasilitas produksi dan peralatan adalah faktor pendukung agar kontinuitas produksi tetap berjalan. Proses produksi merupakan tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk abon ikan yang berkualitas. Kendala produksi adalah faktor-faktor yang dapat menghambat proses produksi.

Subsistem pemasaran mencakup harga, saluran pemasaran dan margin pemasaran. Saluran pemasaran adalah proses pendistribusian abon ikan tuna, mulai dari produsen ke konsumen dengan melibatkan lembaga-lembaga pemasaran. Margin pemasaran adalah selisih harga jual dan harga beli abon ikan tuna di tingkat pengecer dan konsumen. Kendala pemasaran adalah faktor penghambat yang akan mengakibatkan terganggunya aktivitas pemasaran abon ikan tuna.

Subsistem persediaan bahan baku, subsistem produksi, subsistem pemasaran adalah komponen-komponen yang sangat menentukan kontinuitas dalam sistem agribisnis abon ikan tuna memberikan dampak terhadap keuntungan yang diterima oleh pedagang ikan tuna, pengolah abon ikan tuna, dan pemasar abon ikan tuna.



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Juni- Juli 2011 di Kota Makassar, dengan pertimbangan bahwa Kota Makassar merupakan ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan yang berperan sebagai pusat perindustrian dan perdagangan di Kawasan Timur Indonesia.

B. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pihak yang terlibat dalam sistem agribisnis abon ikan tuna dengan jumlah 43 orang. Teknik sampling digunakan adalah sensus, yakni teknik penentuan sampel dimana semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2008). Untuk subsistem pengadaan bahan baku, maka dipilih 15 orang pedagang pengumpul ikan tuna di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Paotere, untuk subsistem produksi, dipilih 13 unit pengolahan abon ikan tuna skala rumah tangga, untuk subsistem pemasaran abon ikan tuna, dipilih 15 orang pedagang grosir dan pengecer.

C. Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang diperlukan, berkaitan dengan penelitian ini, maka digunakan metode pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi (pengamatan langsung)

adalah pengumpulan data dan informasi yang dilakukan dengan cara mengamati langsung hal-hal yang berhubungan dengan penelitian, terutama yang berkaitan dengan proses pengolahan ikan tuna menjadi abon.

2. Wawancara

adalah kegiatan mengumpulkan data dan informasi yang dilakukan dengan mengadakan wawancara menggunakan kuisisioner dengan pengolah abon ikan tuna untuk memperoleh data-data kuantitatif dan wawancara mendalam (*in-depth interview*) untuk memperoleh data-data kualitatif dan informasi primer lainnya.

D. Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: data- data kualitatif terdiri dari data primer dan data sekunder.

1. Data primer yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pengolah abon ikan tuna dengan menggunakan daftar pertanyaan yang mengarah kepada subsistem persediaan bahan baku, subsistem produksi, dan sub sistem pemasaran produk olahan abon ikan tuna.
2. Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari instansi terkait dengan penelitian ini seperti Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan, Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan, Badan Pusat Statistik Kota Makassar.

Data kuantitatif digunakan untuk menghitung pendapatan, biaya dan keuntungan usaha pengolahan abon ikan tuna.

E. Teknik Analisis Data

Berdasarkan masalah pokok yang dikemukakan sebelumnya, maka metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjelaskan secara jelas penerapan sistem agribisnis abon ikan tuna yang ada di kota Makassar.
2. Analisis keuntungan yang diperoleh masing-masing pelaku dalam sistem agribisnis abon ikan tuna di Kota Makassar, digunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana: Π = Keuntungan usaha (Rp)

TR = Total pendapatan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

3. Selanjutnya menggunakan analisis R/C Ratio dan untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan menguntungkan atau tidak yakni:

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR} / \text{TC}$$

Kriteria:

R/C > 1 berarti usaha untung

R/C < 1 berarti usaha rugi

R/C = 1 berarti usaha impas

F. Definisi Operasional

Untuk menghindari pengertian yang bias dan menyatukan persepsi, maka beberapa istilah atau variabel yang dibahas, dikemukakan definisi operasionalnya terlebih dahulu yakni:

1. Abon ikan tuna adalah ikan tuna yang telah mengalami proses pengolahan menjadi sayatan-sayatan daging, digoreng dan diberi bumbu dengan kemasan 100 gram, 250 gram.
2. Pedagang ikan tuna adalah individu yang melakukan transaksi perdagangan ikan tuna di Pusat Pelelangan Ikan (PPI) Paotere.

3. Pengolah abon ikan tuna adalah individu atau kelompok usaha yang melakukan kegiatan pengolahan abon ikan tuna yang berada di Kota Makassar.
4. Pemasar abon ikan tuna adalah pedagang grosir dan pengecer abon ikan tuna yang berada di Kota Makassar.
5. Pemasaran abon ikan tuna adalah kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan produk abon ikan tuna agar dapat sampai ke konsumen akhir.
6. Keuntungan adalah besarnya penerimaan dikurangi dengan total biaya yang digunakan, dan dinyatakan dalam Rupiah.
7. Total biaya adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing pelaku agribisnis, yakni pedagang ikan tuna, pengolah abon ikan tuna, dan pemasar abon ikan tuna
8. Biaya tetap adalah sejumlah uang yang dikeluarkan oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna.
9. Biaya variabel adalah sejumlah uang yang dikeluarkan oleh masing-masing pelaku agribisnis abon ikan tuna.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Sektor Perikanan

Ikan merupakan salah satu bahan makanan dengan kandungan protein hewani yang sangat berguna bagi tubuh kita, dan merupakan komoditas yang cukup melimpah di kota Makassar.

Tabel 1. Produksi Sub Sektor Perikanan di Kota Makassar (ton).

No.	Tahun	Perikanan laut	Perikanan darat	Jumlah
1.	2010	11.503,19	544,10	12.044,19
2.	2009	13.512,00	547,70	14.059,70
3.	2008	15.500,00	512,30	16.062,30

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Makassar, 2011.

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa produksi perikanan terbanyak di kota Makassar selama tiga tahun terakhir menunjukkan penurunan yang cukup banyak dengan produksi terbanyak pada tahun 2008 dengan jumlah 16.062,30 ton, berikutnya tahun 2009 yakni 14.059,70 ton, dan tahun 2010 sebanyak 12.044,19 ton.

Produksi perikanan di Kota Makassar terdiri dari perikanan darat dan perikanan laut. Adapun nilai produksi sub sektor perikanan selama tiga tahun terakhir, dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Nilai Produksi Sub Sektor Perikanan di Kota Makassar (Ribuan Rupiah).

No.	Tahun	Perikanan laut	Perikanan darat	Jumlah
1.	2010	115.000.000	99.931.900	124.931.900
2.	2009	73.604.628	9.119.995	82.724.623
3.	2008	38.880.993	16.436.500	55.317.493

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Makassar, 2011.

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa nilai produksi perikanan di kota Makassar selama tiga tahun terakhir mengalami peningkatan berturut-turut yakni pada tahun 2010 sebanyak Rp.124.931.900.000, tahun 2009 sebanyak Rp.82.724.623.000, tahun 2008 sebanyak Rp.55.317.493.000.

B. Keadaan Umum PPI Paotere

1. Pengadaan, Kondisi, dan Pemanfaatan Sarana PPI Paotere

a. Pengadaan Sarana PPI

Pengadaan sarana PPI Paotere Kota Makassar atas program bersama antara Dinas Perikanan dan Kelautan Propinsi Sulawesi Selatan dengan Direktorat Jenderal Perikanan melalui Proyek

Pengembangan Prasarana Perikanan Tahun Anggaran 1991/1992, yang dananya bersumber dari bantuan Luar negeri (ADB) sebesar Rp.981.222.000,- (Sembilan Ratus Juta Delapan Puluh Satu Juta Dua Ratus Dua Puluh Ribu Dua Ribu Rupiah), dan dari APBN sebesar Rp.55.910.000,-(Lima Puluh Lima Juta Sembilan Ratus Sepuluh Ribu Rupiah).

Pembangunan fisik dilaksanakan selama 11 bulan, mulai dari bulan Maret 1991 sampai dengan bulan Januari 1992 dan PPI Paotere mulai difungsikan nelayan pada bulan Maret 1992, dengan rincian pembangunan fisik sebagai berikut :

- 16 unit sarana dibangun melalui dana bantuan luar negeri (ADB)
- 3 Unit Traktor, dibangun melalui dana APBD Kota Makassar
- 1 Unit Traktor, dibangun melalui swadaya masyarakat yakni melalui Koperasi Insan Perikanan Paotere

Pada tahun anggaran 2002, Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere kembali dilakukan pengembangan dengan merehabilitasi beberapa fasilitas sarana yang ada, serta membangun beberapa fasilitas sarana yang sebelumnya dimiliki PPI Paotere dengan menghabiskan dana sebesar Rp.5.293.311.000,- (Lima Milyar Dua Ratus Sembilan Puluh Tiga Juta Tiga Ratus Sebelas Ribu Rupiah), sumber dana berasal dari bantuan luar negeri.

Pada tahun anggaran 2008 Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere kembali di rehabilitasi melalui dana APBN, yang pelaksanaannya dilakukan Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Sulawesi Selatan dengan dana sebesar Rp.700.000.000,- (Tujuh Ratus Juta Rupiah), dengan rincian pembangunan fisik diantaranya:

- Rehabilitasi Pelataran Dermaga
- Rehabilitasi Pelataran Pelelangan Ikan
- Rehabilitasi Lahan Parkir PPI Paotere
- Rehabilitasi Drainase dan
- Rehabilitasi Atap

Pada tahun 2008, Pemerintah Pusat melalui Departemen Kelautan dan Perikanan mengeluarkan Program Pengembangan Sistem Rantai Dingin (Cold Chine System) di berbagai daerah di Indonesia. Khusus Propinsi Sulawesi Selatan, Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere Kota Makassar mendapat kesempatan sebagai tempat pelaksanaan program pengembangan sistem rantai dingin (Cold Chine System) dan merupakan Sarana Percontohan Sistem Rantai Dingin (CCS) di Propinsi Sulawesi Selatan.

Pada Tahun 2009, PPI Paotere merehabilitasi pelataran parkir depan kantor PPI Paotere melalui dana APBN. Tujuan adanya usaha pengembangan Sistem Rantai Dingin dalam wilayah Kota Makassar adalah :

- Untuk menekan tingkat kemunduran mutu ikan selama proses distribusi berlangsung.
- Meningkatkan mutu produk perikanan dan penyediaan bahan pangan protein hewani yang bergizi dalam rangka peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia.
- Meningkatkan mutu dan jaminan keamanan bahan pangan asal ikan, dalam rangka perlindungan konsumen.
- Meningkatkan mutu dan nilai tambah yang memiliki daya saing di pasar global.
- Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat perikanan.
- Meningkatkan devisa Negara/Ekspor.

b. Kondisi Sarana PPI Paotere

Selanjutnya komponen bangunan bagian atas kondisi fisik pada umumnya masih baik dan dimanfaatkan nelayan sesuai fungsinya. Namun, ada beberapa bagian mengalami kerusakan tetapi masih dimanfaatkan nelayan dan tidak mempengaruhi aktivitas kegiatan nelayan yang ada.

c. Pemanfaatan Fasilitas Sarana PPI Paotere

Bertitik tolak dari pendayagunaan PPI Paotere yaitu kemampuan untuk menggerakkan unsur yang terkait didalam pemanfaatan fasilitas sarana PPI Paotere yang dapat memberikan kemudahan dan keuntungan bagi usaha nelayan. Maka oleh pihak pengelola PPI Paotere bekerjasama dengan Koperasi Nelayan “Insan Perikanan”. Sebagai mitra kerjasama dalam pengelolaan beberapa fasilitas yang tersedia dalam lingkungan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Paotere, agar pemanfaatan fasilitas tersebut dapat berfungsi sebagaimana mestinya sehingga dapat menunjang kelancaran pemasukan PAD (Pendapatan Asli Daerah). Pemberian sebagian fasilitas sarana PPI Paotere kepada Organisasi Nelayan sudah sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor : 523/2657/PUOD, tanggal 19 Juli 1998 dan Surat Edaran Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Sulawesi Selatan Nomor : 412.32/3722/Sekda, tanggal 5 Desember 1983.

Adapun fasilitas sarana PPI Paotere yang dikelola Koperasi Insan

Perikanan, diantaranya :

- Toko Nelayan
- Gudang Es balok dan pengadaan es balok
- Sarana BBM (Solar)
- Sarana air bersih dari PDAM
- Pemungutan jasa pelelangan ikan
- Gedung pemeliharaan ikan
- Cold Room

Pengaturan tentang pengelolaan sebagian fasilitas sarana PPI Paotere, khusus menyangkut pemungutan jasa fasilitas sarana dilaksanakan sesuai petunjuk PERDA Kota Makassar Nomor : 7 Tahun 1993, dan langkah langkah yang dilakukan pengelola PPI Paotere cukup memberikan hasil. Hal ini terlihat pada PAD yang masuk ke PEMDA Kota Makassar setiap tahunnya mengalami kenaikan rata rata antara 2,4-2,5%, disamping itu semua fasilitas sarana berfungsi sesuai yang diharapkan.

Namun demikian, tidak tertutup kemungkinan PAD yang selama ini mengalami peningkatan, akan mengalami penurunan drastis, jika fasilitas sarana yang sudah mulai rusak dan tidak dapat dimanfaatkan nelayan tidak segera diatasi, mengingat keberadaan fasilitas sarana tersebut sangat menunjang aktivitas kegiatan nelayan.

2. Kegiatan Operasional PPI Paotere

Sebagai tindak lanjut dari Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tk.I Sulawesi Selatan, Nomor : 427/IV/1992, tentang Penyerahan Pengelolaan PPI Paotere Kepada Pemerintah Kota Makassar, maka Walikota Makassar menerbitkan Surat Keputusan Walikota Makassar Nomor : 820.3-52/92 tanggal 27 Juli 1992, tentang Petugas Pengelola PPI Paotere.

Keadaan personil Pangkalan Pendaratan ikan (PPI) Paotere sampai dengan tahun 2010 tercatat sebanyak 21 orang, diantara personil tersebut terdapat 7 orang sebagai tenaga sukarela.

a. Kegiatan usaha Nelayan

Usaha Nelayan di PPI Paotere Kota Makassar, dibawah koordinasi langsung Koperasi Insan Perikanan dan Kerukunan Nelayan Beringin Andalan, sehingga nelayan didalam memenuhi kebutuhan melaut maupun kebutuhan rumah tangganya dapat disuplay melalui Koperasi Insan Perikanan maupun Kerukunan Nelayan beringin Andalan dalam upaya meningkatkan usahanya dapat dikatakan cukup lancar.

Dari hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan nelayan di PPI Paotere terjadi peningkatan setiap tahunnya. Hal ini disebabkan bahwa disamping adanya fasilitas sarana yang dibutuhkan cukup memadai serta membantu nelayan dalam menjalankan aktivitas usahanya menangkap ikan di laut.

Selama kurun waktu Tahun 2010, jumlah pengunjung yang datang di PPI Paotere setiap harinya mencapai antara 800 sampai dengan 2000 orang, yang terdiri dari

- Pedagang Bakul : 700 sd 1.100 orang
- Nelayan penggarap : 460 sd 1.000 orang
- Pengusaha Perikanan : 50 sd 60 orang
- Pengunjung Biasa : 200 sd 400 orang



Gambar 2. UPTD PPI Paotere Kota Makassar.

C. Karakteristik Responden

Berdasarkan data hasil penelitian yang dilakukan terhadap 43 orang responden, maka diperoleh karakteristik responden antara lain:

1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan faktor yang sangat menentukan kemampuan seseorang dalam berusaha. Biasanya laki-laki selalu termotivasi untuk bekerja, karena harus menafkahi anggota keluarganya. Perempuan yang berusaha biasanya termotivasi dari adanya keinginan untuk maju dan membantu kehidupan ekonomi keluarganya. Responden berdasarkan jenis kelamin, selanjutnya disajikan pada Tabel 3 dibawah ini:

Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Kota Makassar Tahun 2011

No.	Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	27	63
2.	Perempuan	16	37
	Total	43	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 3, diketahui bahwa dari 43 responden, ada 27 orang laki-laki dengan persentase 63 persen. Hal ini berarti responden didominasi oleh laki-laki. Adapun responden perempuan berjumlah 16 orang dengan persentase 37 persen.

2. Karakteristik Responden Berdasarkan Kelompok Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang menentukan kemampuan seorang petani dalam mengelola usahatannya, baik kemampuan fisik maupun cara berpikir. Petani yang berumur lebih muda mempunyai fisik yang lebih kuat dan lebih dinamis. Hal ini mengakibatkan petani berusia siko.

Menurut Soekartawi (1996), bahwa kelambatan menerima hal-hal yang baru pada petani berumur tua selalu disebabkan oleh faktor kesehatan (menurunnya kekuatan yang dimiliki) juga disebabkan adanya keinginan untuk menikmati hari tuanya. Kelemahan lain dari petani berusia tua adalah sulit menerima perubahan dan inovasi baru karena selalu berpijak muda lebih cepat menerima hal-hal yang baru dan lebih berani menanggung repada pengalaman masa lalu.

Responden dalam penelitian ini, dibagi berdasarkan kelompok umur yakni kelompok 20-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun, 51-60 tahun, 61-70 tahun, selanjutnya disajikan pada Tabel 4 dibawah ini:

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur di Kota Makassar Tahun 2011.

No.	Kelompok Umur (tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	20-30	12	28
2.	31-40	15	35
3.	41-50	12	28
4.	51-60	3	7
5.	61-70	1	2
	Total	43	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 4, diketahui bahwa responden didominasi oleh kelompok umur 31-40 tahun dengan jumlah 15 orang, persentase 35 persen dari total jumlah responden.

3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu faktor penting dalam terjadinya difusi inovasi karena pendidikan dapat menciptakan suatu dorongan mental untuk menerima inovasi. Petani yang berpendidikan tinggi akan relatif lebih cepat melaksanakan inovasi sedangkan yang berpendidikan rendah, agak sulit dalam melaksanakan inovasi dengan cepat (Soekartawi, 1996).

Responden dalam penelitian ini dikelompokkan ke dalam tingkat pendidikan SD/Sederajat, SMP/Sederajat, SMA/Sederajat, Diploma, dan Sarjana, selanjutnya disajikan dalam Tabel 5 di bawah ini:

Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kota Makassar Tahun 2011.

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	SD/Sederajat	4	9
2.	SMP/Sederajat	12	28
3.	SMA/Sederajat	16	37
4.	Diploma	5	12
5.	Sarjana	6	14
	Total	43	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 5, diketahui bahwa mayoritas responden didominasi oleh tingkat pendidikan SMA/Sederajat dengan jumlah 16 orang, persentase 37 persen. Hal ini menunjukkan bahwa responden memiliki kesadaran akan pentingnya pendidikan yang dapat mengangkat derajat kehidupan mereka.

D. Sistem Agribisnis Abon Ikan Tuna

Sistem agribisnis sebagai konsep dapat diartikan sebagai rangkaian beberapa subsistem yang saling terkait mulai dari pengadaan sarana dan prasarana sampai kepada pemasaran produk. Secara operasional, komponen pada agribisnis perikanan adalah pengadaan sarana dan prasarana, budidaya/penangkapan ikan, pengolahan dan pemasaran serta dukungan institusi penunjang.

Prinsip kerja yang dilakukan oleh responden sesungguhnya telah menerapkan kaedah-kaedah agribisnis meskipun dalam wujud yang relatif sederhana. Hal ini dapat dijelaskan dari eksistensi dan keterkaitan dari komponen agribisnis dalam proses produksi abon ikan tuna yang dilakukan oleh responden.

Untuk menciptakan kondisi strategik agribisnis, maka eksistensi dan keterkaitan masing-masing subsistem merupakan syarat yang perlu bagi berlangsungnya sistem agribisnis yang dinamis. Kondisi seperti ini membuat responden akan terlengkapi secara optimal dan rasional serta efektif dan efisien serta menjadi pelaku usaha dengan posisi tawar yang tinggi.

Penerapan sistem agribisnis perikanan, harus disesuaikan dengan karakteristik sumber daya dan kemampuan responden beserta tatanan yang ada pada komunitasnya. Proses penerapan demikian akan member posisi, daya, arah dan ukuran yang tepat, guna terwujudnya sasaran akhir dari pengembangan sistem agribisnis yakni peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Sebagai suatu komunitas yang memanfaatkan sumberdaya yang memiliki karakteristik khas yang mudah rusak dan musiman, maka penerapan sistem agribisnis melalui usaha pengolahan abon ikan tuna sudah sangat tepat dilakukan oleh responden. Langkah ini merupakan langkah strategis

dalam mengatasi implikasi yang ditimbulkan produk tersebut, terutama pada saat produksi melimpah yaitu pada bulan Mei- Oktober. Pada kondisi tersebut, harga ikan menurun sementara permintaan tidak berubah sehingga ikan tidak seluruhnya dapat dipasarkan dalam keadaan segar. Faktor inilah yang selama ini menjadi salah satu penyebab rendahnya pendapatan yang diterima nelayan meskipun hasil tangkapannya meningkat.

Upaya mengembangkan usaha agribisnis juga harus didasarkan pada dimensi spasial suatu usaha. Kegiatan pengolahan abon ikan tuna lebih efektif karena sektor-sektor yang berhubungan (sumber input dan proses) berada dalam lokasi yang berdekatan. Dimensi spasial ini akan menyebabkan biaya produksi sehingga harga akhir produk dapat lebih rendah.

1. Subsistem Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bagian integral dari suatu produk yang memiliki peran penting dalam proses produksi. Bahan baku tersebut ditransformasi menjadi produk yang akan memberi nilai tambah bagi produsen. Ketersediaan bahan baku dalam jumlah, jenis dan waktu yang tepat merupakan indikator penentu keberhasilan dan kontinuitas usaha.

Pengadaan bahan baku adalah barang yang disimpan untuk dipakai dalam produksi atau untuk dijual kepada konsumen, dan berfokus kepada pengelolaan bahan mentah yang siap dipakai atau barang jadi yang siap dijual, dengan tujuan utama menekan dengan serendah mungkin biaya penyimpanan dan pemesanan dan pada saat yang sama, barang tersebut tersedia dalam jumlah yang cukup untuk kebutuhan produksi dan penjualan (Sukirno, 2004).

Subsistem persediaan bahan baku akan menjelaskan tentang penilaian mutu ikan tuna, pembelian dan penjualan ikan tuna, dan bahan baku tambahan, kendala pengadaan bahan baku.

1.1. Penilaian Mutu Ikan Tuna

Ikan tuna adalah salah satu diantara bahan makanan protein tinggi yang paling mudah mengalami pembusukan. Oleh karena itu, sangat diperlukan tindakan yang tepat dan cermat di dalam pencegahan pembusukan tersebut, mulai dari saat penangkapan sampai di tangan konsumen, salah satu diantaranya dengan pengawetan ikan dengan es (dalam bentuk bongkah-bongkah hancuran es) disebut dengan pendinginan fisis, memegang peranan penting dalam pengadaan ikan segar terhadap konsumen. Karena ikan segar ini disukai segala lapisan

masyarakat/konsumen. Para nelayan, pedagang ikan dan pengusaha-pengusaha dalam bentuk ikan segar.

Ikan tuna yang diperdagangkan di PPI Paotere adalah ikan tuna yang tidak lolos sortasi untuk ekspor. Berdasarkan hasil wawancara dengan nelayan, ikan tuna yang diperdagangkan terdiri dari dua kelompok, yakni kelompok ikan tuna yang layak ekspor dan konsumsi lokal. Ikan tuna yang layak ekspor berukuran besar yakni 0,5-1 ton dan telah dipesan oleh eksportir ikan tuna yang berada dalam Kawasan Industri Makassar. Sedangkan ikan tuna yang tidak lolos sortasi inilah yang diperdagangkan untuk konsumsi lokal, termasuk dijadikan bahan baku pembuatan abon ikan tuna, sebagai salah satu cara memanfaatkan hasil-hasil sumber daya hayati. Ciri-ciri ikan tuna yang layak konsumsi yakni: tuna segar memiliki penampilan yang lembap, tapi tidak terlalu basah, dagingnya mengkilap dengan warna yang merata, tuna segar tidak berbau sama sekali.

Kesegaran ikan dapat dilihat dengan metode organoleptik yaitu penilaian berdasarkan penginderaan meliputi: penampakan luar cerah dan tidak suram dan tidak mengalami perubahan warna; daging ikan segar cukup lentur jika dibengkokkan dan segera kembali ke bentuknya apabila dilepaskan; perubahan kesegaran ikan akan menyebabkan perubahan nyata pada kecerahan matanya; ikan yang masih segar, berdaging kenyal, jika ditekan dengan telunjuk atau ibu jari maka bekasnya akan segera kembali;

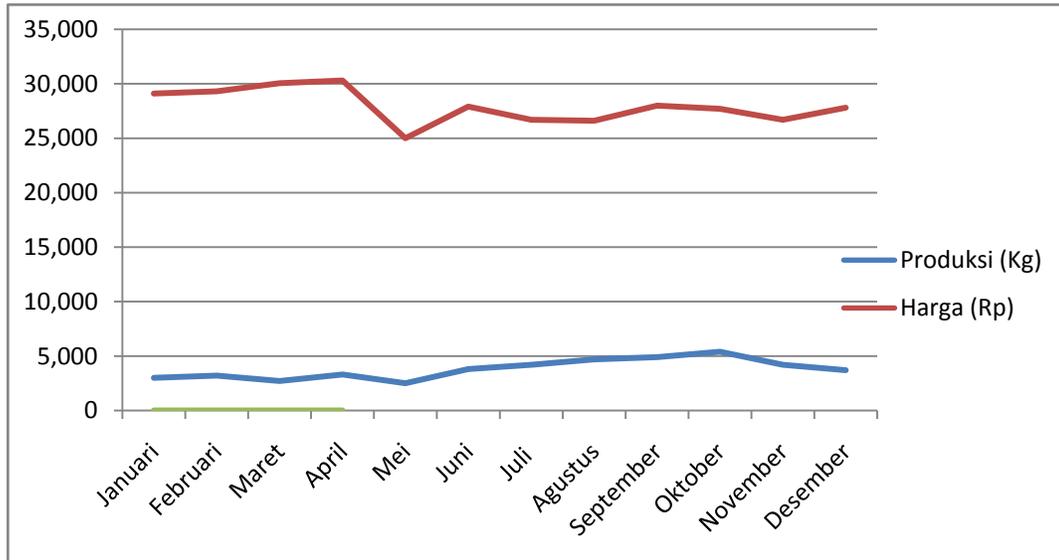
ikan yang masih segar insangnya berwarna merah cerah dan sisiknya masih melekat kuat dan tidak mudah dilepaskan dari tubuhnya (Adawyah, 2008).

1.2. Pembelian dan Penjualan Ikan Tuna

Berdasarkan pengamatan di PPI Paotere, pemasaran hasil produksi nelayan di PPI Paotere, melalui pangkalan pendaratan ikan dilakukan selama 2 kali dalam sehari, yaitu pada pagi hari pukul 05.30-11.30 WITA serta siang hari pukul 13.00-16.00 WITA. Harga ikan yang didaratkan pada pagi hari lebih tinggi daripada ikan yang didaratkan pada siang hari, karena permintaan jauh lebih tinggi pada pagi hari.

Ikan tuna yang diperdagangkan di PPI Paotere berfluktuasi, dan ikan tuna tidak dapat dijumpai setiap hari, tergantung dari stok dari daerah penangkapan. Ikan tuna yang diperdagangkan di PPI Paotere berasal dari perairan Majene dan Mamuju (Sulawesi Barat), Palopo, Kendari (Sulawesi Tenggara), Bitung (Sulawesi Utara).

Sistem pembelian ikan tuna yakni dengan sistem borongan, dimana ikan tuna yang didaratkan, oleh nelayan penangkap ikan, dijual ke punggawa, karena mereka biasanya memiliki modal yang banyak dan kemudian dijual dengan sistem lelang terbuka, dimana masing-masing ketua kelompok (pongawa) menjual langsung kepada pedagang bakul/kelontong.



Gambar 3. Perkembangan Produksi dan Harga Ikan Tuna PPI Paotere 2010.

Berdasarkan Gambar 3, dapat dijelaskan bahwa produksi ikan tuna selama tahun 2010 di PPI Paotere bersifat fluktuatif, yakni produksi kadang naik dan turun. Hal ini disebabkan ketersediaan ikan tuna di alam dipengaruhi oleh musim penangkapan ikan. Dalam waktu setahun, produksi ikan tuna melimpah hanya selama 5 bulan yakni bulan Juni-Oktober, dengan jumlah masing-masing 3.800 ton, 4.200 ton, 4.700 ton, 4.900 ton, 5.400 ton. Produksi tertinggi pada bulan Oktober 2010 yakni 5.400 ton dan terendah bulan Mei 2010 dengan produksi 2.500 ton. Harga ikan tuna selama tahun 2010 berfluktuasi. Harga ikan tuna tertinggi pada bulan April 2010 yakni Rp.30.050 per kg. Harga ikan tuna terendah pada bulan Mei 2010 yakni Rp.25.000 per kg.

1.3. Bahan Tambahan

Seperti dalam proses pembuatan produk olahan makanan lainnya, dalam pembuatan abon ikan pun digunakan bahan-bahan pembantu (bumbu-bumbu). Fungsi bahan-bahan pembantu tersebut adalah sebagai penyedap rasa dan zat pengawet alami bagi produk abon ikan tuna yang dihasilkan.

Sejumlah bahan pembantu yang biasa digunakan dalam pembuatan abon tuna adalah rempah-rempah, gula, garam dan penyedap rasa. Jenis rempah-rempah yang digunakan adalah bawang putih, ketumbar, lengkuas, sereh dan daun salam. Gula yang digunakan adalah gula pasir. Gula pasir dapat memberikan rasa lembut sehingga dapat mengurangi terjadinya pengerasan. Sementara garam yang digunakan sebagai bumbu adalah garam dapur. Di samping sebagai bumbu, garam dapur pun berfungsi sebagai bahan pengawet karena kemampuannya untuk menarik air keluar dari jaringan. Bawang putih mempunyai aktivitas anti mikroba. Senyawa allicin dalam bawang putih berperan memberikan aroma khas, serta memiliki kemampuan merusak protein kuman penyakit sehingga kuman tersebut mati. Sementara itu, penyedap rasa berfungsi untuk menambah kenikmatan rasa abon ikan yang dihasilkan.

Tabel 6. Komposisi Bahan-Bahan Abon Ikan Tuna per 10 kg Bahan Baku Ikan Tuna (Menggunakan Kelapa)

No.	Jenis Bahan	Kisaran	Rata-rata	Satuan
1.	Bawang Merah	0,5-2	1	Kg
2.	Bawang Putih	50-200	100	Gram
3.	Asam	3-9	6	Mata
4.	Sereh	1-3	2	Gram
5.	MSG	10-30	16	Gram
6.	Garam Halus	500-1.000	700	Gram
7.	Lengkuas	0,5-1,5	1	Kg
8.	Kelapa	2-5	4	Butir
9.	Daun Salam	5-15	10	Helai
10.	Ketumbar	200-500	300	Gram

Sumber: Data diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 6, dapat dijelaskan bahwa komponen bahan pelengkap abon ikan tuna yang digunakan oleh 10 orang responden pengolah abon ikan tuna yang ada di Kota Makassar menggunakan 10 bahan pelengkap. Komponen bahan pelengkap terbesar yakni bawang merah dan lengkuas masing-masing sebanyak 0,5 kg.

Tabel 7. Komposisi Bahan-Bahan Abon Ikan Tuna per 10 kg Bahan Baku Ikan Tuna (Tidak Menggunakan Kelapa)

No.	Jenis Bahan	Kisaran	Rata-rata	Satuan
1.	Bawang Merah	1-3	2	Kg
2.	Bawang Putih	300-900	500	Gram
3.	Asam	12-36	20	Mata
4.	Sereh	4-12	8	Gram
5.	MSG	32-96	60	Gram
6.	Garam Halus	1.400-4.200	2.400	Gram
7.	Lengkuas	1-3	2	Kg
8.	Daun Salam	10-30	20	Helai
9.	Ketumbar	500-1.500	1.000	Gram

Sumber: Data diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 7, dapat dijelaskan bahwa komponen bahan pelengkap abon ikan tuna yang digunakan oleh 3 orang responden pengolah abon ikan tuna yang ada di Kota Makassar hanya menggunakan 9 bahan pelengkap. Komponen bahan pelengkap terbesar yakni bawang merah dan lengkuas dengan penggunaan rata-rata 1 kg.

Perbedaan mendasar dari komponen pada Tabel 6 dengan komponen pada Tabel 7 terletak pada penggunaan kelapa. Responden pada Tabel 6 tidak menggunakan kelapa yang digoreng untuk menonjolkan aroma dan rasa ikan tuna pada abon yang dihasilkan serta tahan lama. Sedangkan responden pada Tabel 7 menggunakan kelapa yang digoreng bersama ikan tuna agar produk abon ikan tuna yang dihasilkan lebih banyak dari segi

jumlahnya. Responden pada Tabel 6 lebih mengutamakan kualitas dibandingkan dengan kuantitas. Demikian juga sebaliknya pada Tabel 7, dimana responden lebih mengutamakan kuantitas daripada kualitas.

1.4. Kendala Pengadaan Bahan Baku Ikan Tuna

Permasalahan utama yang terdapat di PPI Paotere sebagai tempat berlangsungnya kegiatan perdagangan ikan tuna dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Gedung Tempat Pelelangan Ikan

Gedung Tempat pelelangan Ikan merupakan pusat kegiatan tempat bertemunya nelayan sebagai produsen dan pedagang bakul sebagai pembeli. Fasilitas ini dibangun dengan ukuran 1.176 m², yang memanfaatkan fasilitas ini adalah nelayan, penggarap, pedagang bakul, pedagang ikan serta termasuk masyarakat umum dengan jumlah berkisar rata rata per hari antara 900 s.d 3.900 orang. Sedangkan kegiatan penjualan, mencuci ikan untuk diangkut sudah memenuhi lahan/pelataran yang tersedia.

b. Luas Pelataran Parkir

Luas Pelataran Parkir yang dibangun saat ini adalah seluas 400m², kendaraan yang menggunakan jasa parkir ini diantaranya mobil pengangkut ikan rata rata setiap harinya dapat mencapai 50 s.d

70 unit, sedangkan untuk sepeda motor rata rata per hari dapat mencapai 300 s.d 400 unit, ini belum termasuk becak pengangkut ikan.

2. Subsistem Produksi

Subsistem produksi dalam struktur agribisnis perikanan adalah aktivitas ekonomi yang mengkonversi komoditas primer (bahan baku) menjadi produk olahan untuk menghasilkan nilai tambah komersial. Subsistem produksi ini akan menjelaskan mengenai teknologi, tenaga kerja, lokasi, fasilitas produksi dan peralatan, proses produksi, dan kendala produksi

2.1. Teknologi

Penentuan pilihan teknologi yang akan diterapkan sangat tergantung kepada skala unit usaha yang akan didirikan. Beberapa patokan umum yang dapat dipakai dalam pemilihan teknologi adalah : seberapa jauh derajat mekanisasi yang diinginkan dan manfaat ekonomi yang diharapkan, keberhasilan pemakaian teknologi di tempat lain, serta kemampuan tenaga kerja dalam pengoperasian teknologi.

Produsen abon ikan pada umumnya termasuk kategori usaha berskala mikro - kecil dan bersifat padat tenaga kerja. Oleh karena itu, tenaga kerja merupakan faktor produksi utama dalam proses produksi abon ikan. Ini mengingat beberapa tahap produksi abon ikan sangat mengandalkan tenaga manusia. Dengan demikian, alternatif jenis teknologi yang disarankan untuk digunakan adalah teknologi kombinasi antara peralatan tradisional dan semi-mekanik.

Dalam pemilihan teknologi terdapat beberapa hal yang perlu dinilai dan dievaluasi, seperti kesesuaian teknologi yang digunakan untuk menghasilkan produk dengan kebutuhan pasar produk, proses pengadaan, biaya sosial (lingkungan), kapasitas penggunaan, kemampuan sumber daya manusia dalam pengelolaan dan pengoperasian, fleksibilitas dalam proses, ketersediaan energi (Sa'id dan Intan, 2001).

2.2. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam industri pengolahan abon ikan tuna adalah tenaga kerja yang tidak memerlukan pendidikan formal yang tinggi, tetapi yang diutamakan memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam bidang kuliner. Hal ini sangat penting dalam menghasilkan produk abon ikan tuna yang berkualitas.

Kebutuhan tenaga kerja dengan spesifikasi tersebut bisa dipenuhi oleh pria atau wanita yang telah mengikuti pelatihan dan/atau magang di unit usaha sejenis. Untuk menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas, diperlukan tenaga kerja yang bukan saja diperhatikan jumlahnya tetapi juga kualitasnya (Sukirno, 2004).

2.3. Lokasi Usaha

Tahap penting dalam memulai suatu usaha adalah pemilihan lokasi tempat usaha akan didirikan. Pertimbangan penetapan lokasi usaha didasarkan pada faktor kedekatan letak dari sumber bahan baku, akses pasar terhadap produk yang dihasilkan, ketersediaan tenaga kerja, air bersih, sarana transportasi dan telekomunikasi.

Pemilihan lokasi pabrik atau industri pengolahan perlu mempertimbangkan ketersediaan bahan baku, lokasi dan sumber bahan baku, lokasi pemasaran, sarana dan prasarana fisik, ketersediaan tenaga kerja, areal pengembangan dan lain-lain. Pemilihan lokasi yang tidak tepat akan menyebabkan pemborosan (Sa'id dan Intan, 2001). Hampir semua perusahaan dalam menentukan lokasi pabriknya, mempertimbangkan akses transportasi murah yang menyangkut pengeluaran biaya yang rendah (Sukirno, 2004).

Lokasi usaha pengolahan produk ikan sebaiknya terdapat di daerah-daerah yang dekat kawasan-kawasan kerja pelabuhan perikanan, terutama Pusat Pelelangan Ikan (PPI). Kondisi tersebut akan mempermudah proses penyediaan bahan baku ikan, mengingat sifat ikan yang mudah rusak, serta bisa mengurangi biaya transportasi dalam penyediaan bahan baku. Pembuatan abon ikan tuna umumnya dilakukan oleh industri rumah tangga yang berlokasi di sekitar Pusat Pelelangan Ikan (PPI) Paotere maupun pasar tradisional lainnya dengan alasan kemudahan memperoleh bahan baku untuk meminimalisasi biaya produksi. Keefektifan manajemen produksi biasanya diukur dari kemampuannya untuk menciptakan barang atau jasa yang bermutu, meminimumkan biaya produksi dan dalam jangka panjang mampu mengembangkan barang atau jasa sesuai dengan perkembangan selera konsumen (Sukirno, 2004).

2.4. Fasilitas Produksi dan Peralatan

2.4.1. Fasilitas Produksi

Proses produksi abon ikan tidak memerlukan tempat usaha tersendiri yang spesifik. Oleh karena itu, proses produksi bisa dilakukan dalam skala rumah tangga, selama memiliki sejumlah peralatan produksi yang diperlukan. Sebagai contoh unit usaha yang dijadikan sampel selama survei lapangan hanya memiliki luas bangunan seluruhnya 150 m². Bangunan seluas itu,

mempunyai fasilitas produksi antara lain ruang produksi, ruang pencucian, serta ruang mesin dan peralatan produksi.

2.4.2. Peralatan Produksi

Abon ikan tuna dapat diproduksi dengan alat yang sederhana maupun dengan peralatan semi mekanik. Alat-alat sederhana yang bisa digunakan untuk pembuatan abon ikan adalah :

1. Panci Kukusan

Alat ini digunakan sebagai wadah dalam proses perebusan daging ikan.

2. Wajan dan sodet

Alat ini digunakan pada proses penggorengan abon ikan dan bawang merah.

3. Kompor

Alat ini digunakan sebagai tempat pembakaran selama proses perebusan daging ikan serta penggorengan abon ikan dan bawang merah.

5. Nampan

Alat ini digunakan sebagai tempat mencampur bumbu dengan daging ikan yang telah dicabik- cabik.

6. Saringan kelapa

Alat ini digunakan untuk menyaring santan kelapa.

7. Plastik kemasan (ukuran 100 g dan 250 g)

Digunakan untuk mengemas produk abon ikan siap jual.

8. Timbangan duduk ukuran 5 kg

Alat ini digunakan untuk menimbang bahan-bahan pembantu dan abon ikan yang akan dikemas.

9. Lemari penyimpanan (Etalase).

Alat ini digunakan sebagai tempat menyimpan abon ikan yang telah dikemas.

Selain penggunaan peralatan sederhana, pengolahan abon ikan tuna juga menggunakan peralatan semi-mekanik. Peralatan yang digunakan oleh pengolah abon ikan tuna telah tersentuh oleh teknologi berupa penggunaan tenaga mesin. Penggunaan tenaga mesin sangat meningkatkan produktivitas total dan juga produktivitas per tenaga manusia. Mekanisasi juga meningkatkan mutu dan menjaga keseragaman hasil produksi (Alma, 2002).

Adapun peralatan semi-mekanik yang biasa digunakan dalam proses pembuatan abon ikan, antara lain adalah :

1. Mesin pengepres

Mesin ini digunakan untuk membuang air dalam daging ikan yang telah direbus (pengepresan I),serta membuang minyak goreng dari bakal abon ikan yang telah digoreng (pengepresan II).

2. Mesin parutan

Mesin ini digunakan untuk memarut kelapa dan lengkuas.

2.5. Proses Produksi

Berdasarkan keadaan di lapangan, jumlah abon ikan tuna yang dihasilkan oleh responden berkisar 100-500 kemasan per produksi. Abon ikan tuna yang diproduksi dikemas dalam dua ukuran berdasarkan beratnya, yakni kemasan 100 gram dan 250 gram. Adapun waktu berproduksi juga terbagi dua yakni sekali dalam seminggu dan dua kali seminggu, tergantung dari tenaga kerja yang tersedia dan juga jumlah permintaan dari pemasar. Produksi sekali seminggu dipilih oleh beberapa responden dengan tujuan untuk meminimalisasi biaya dan efisiensi waktu. Sedangkan produksi dua kali selama seminggu dipilih dengan alasan menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan. Rata-rata waktu yang dibutuhkan dalam setiap kali produksi abon ikan tuna dengan kapasitas 200 kg bahan baku ikan tuna, yaitu mulai dari tahap penyiangan ikan sampai ke tahap pengemasan adalah satu hari kerja.

Proses produksi abon ikan relatif sederhana dan mudah dilakukan. Proses produksi yang dilakukan oleh responden pengolah abon ikan tuna secara umum adalah sebagai berikut:

a. Pembersihan

Pada tahap ini, ikan tuna segar organ dalam seperti insang, sisik dan siripnya dibersihkan dan disiram dengan menggunakan air bersih. Demikian juga ikan tuna dalam bentuk fillet juga dibersihkan dari segala kotoran yang melekat dengan menggunakan air bersih.

b. Pematangan

Pada tahap ini, ikan tuna berupa fillet dan dalam bentuk segar dipotong beberapa bagian setelah semua kotoran yang melekat hilang.

c. Pengukusan fillet ikan tuna.

Fillet ikan tuna yang telah dibersihkan kemudian dikukus dengan menambahkan sereh dan lengkuas pada air panci kukusan agar menimbulkan bau harum pada hasil kukusan nanti.



Gambar 4. Ikan Tuna yang Telah Dikukus

c. Penyayatan

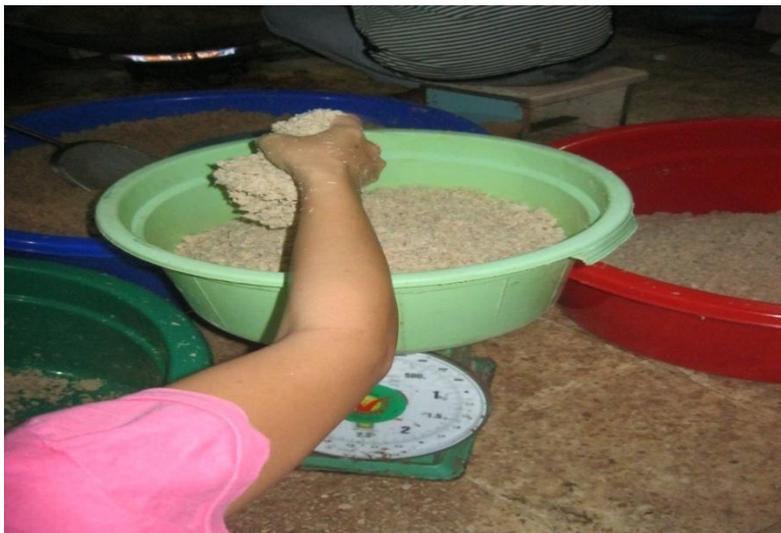
Pada tahap ini, fillet ikan tuna yang telah dibersihkan telah dikukus kemudian disayat-sayat dengan tujuan agar ikan tuna menjadi halus dan tidak membentuk bongkahan-bongkahan.



Gambar 5. Proses Penyayatan Ikan Tuna yang telah dikukus

d. Penimbangan

Pada tahap ini, daging ikan tuna yang telah disayat-sayat kemudian ditimbang dengan tujuan untuk menyeimbangkan antara daging ikan tuna dengan banyaknya bumbu yang digunakan.



Gambar 6. Penimbangan Ikan Tuna Sebelum diberi Bumbu

f. Pemberian bumbu

Pada tahap ini, daging ikan tuna diberi bumbu tambahan seperti bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, merica, lengkuas, cuka/asam, dan takarannya harus benar-benar tepat dan sangat mengandalkan perasaan juga merupakan tahapan kunci untuk menghasilkan rasa abon ikan tuna yang diinginkan. Pada tahap ini, beberapa responden menggunakan santan, kelapa sangrai dan minyak goreng, tergantung dari orang yang mencampur bahan tambahan. Tahap pemberian bumbu merupakan tahapan kunci dalam pembuatan abon ikan tuna. Hal inilah yang menjadi diferensiasi dari setiap produk yang dihasilkan.



Gambar 7. Proses Pencampuran Bumbu

g. Penggorengan

Pada tahap ini, daging ikan tuna yang telah diberi bumbu kemudian digoreng selama 1 jam agar dagingnya benar-benar matang, minyak goreng yang digunakan hanya sekali pakai agar warna abon yang dihasilkan menarik.



Gambar 8. Proses Penggorengan Abon Ikan Tuna

h. Pengepresan

Pada tahap ini, abon ikan tuna yang telah digoreng kemudian didinginkan sebentar dan dimasukkan dalam mesin pengepres minyak agar abon ikan tuna yang dihasilkan benar-benar kering.



Gambar 9. Pengepresan Minyak Abon Ikan Tuna

i. Penghamburan

Pada tahap ini, abon ikan tuna yang telah didinginkan kemudian dihambur dengan tujuan untuk memisahkan abon ikan tuna dengan kotoran yang masih melekat.



Gambar 10. Penghamburan Abon Ikan Tuna

j. Pendinginan

Pada tahap ini, abon ikan tuna yang telah dipres minyaknya, didinginkan dalam nampan agar abon ikan tuna tidak cepat ditumbuhi jamur dan tahan lama.



Gambar 11. Pendinginan Abon Ikan Tuna

k. Pengemasan

Pada tahap ini, abon ikan tuna dikemas semenarik mungkin dengan menggunakan kemasan yang telah diberikan label.



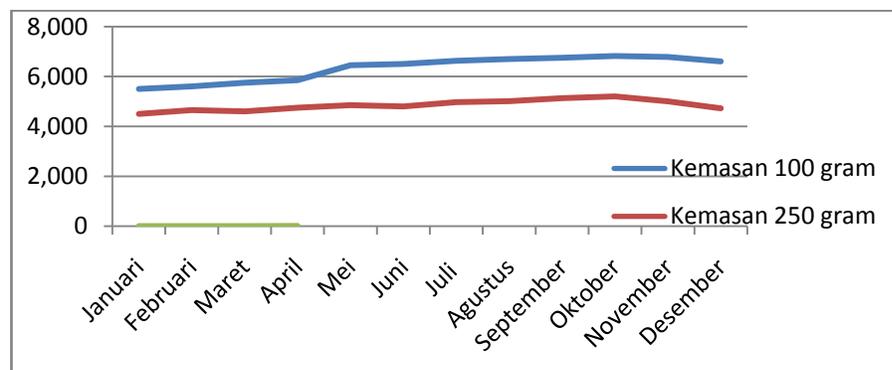
Gambar 12. Abon Ikan Tuna yang Siap Dikemas



Gambar 13. Abon Ikan Tuna yang Telah Dikemas

2.6. Kendala Produksi

Kendala produksi yang sangat dirasakan oleh pengusaha abon ikan adalah kontinuitas penyediaan bahan baku. Mengingat sifat bahan baku yang mudah busuk dan persyaratan produksi dengan bahan baku yang segar, dapat berpotensi pada penurunan kualitas. Untuk mengatasi hal ini, seyogyanya produsen abon ikan melakukan pemesanan terlebih dahulu kepada nelayan pemasok langganan di TPI-TPI di sekitarnya, minimal satu minggu sebelum proses produksi dilakukan.



Gambar 14. Perkembangan Produksi Abon Ikan Tuna tahun 2010.

Berdasarkan Gambar 14, dapat dijelaskan bahwa produksi abon ikan tuna dari 13 responden pengolah abon ikan tuna di Kota Makassar, terbagi dua yakni produksi abon ikan tuna kemasan 100 gram dan 250 gram. Untuk abon ikan tuna kemasan 100 gram, produksi tertinggi pada Bulan Oktober yakni 6.820 bungkus dan terendah Bulan Januari yakni 5.500 bungkus. Abon ikan tuna kemasan 250 gram, produksi tertinggi pada bulan Oktober yakni 5.200 bungkus dan terendah pada bulan Januari yakni 4.500 bungkus.

3. Subsistem Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu simpul dalam rangkaian sistem agribisnis yang aktivitas ekonominya menghubungkan antara produksi dan konsumsi. Produk sebagai hasil dari kegiatan produksi harus menguntungkan produsen yang berada pada titik produksi dan harus memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen yang berada pada titik konsumsi.

Pada bagian ini akan dibahas mengenai aspek pemasaran abon ikan tuna yakni saluran pemasaran, margin pemasaran dan kendala pemasaran.

3.1. Saluran Pemasaran

Analisis saluran pemasaran dimaksudkan untuk menjelaskan lembaga-lembaga yang terlibat dalam pendistribusian abon ikan tuna hingga sampai ke konsumen akhir.

Proses pendistribusian abon ikan tuna oleh responden sebagai produsen dilakukan dengan tiga sistem yaitu secara langsung ke konsumen dan secara semi langsung dan tidak langsung melalui perantara lembaga pemasaran yakni pedagang pengumpul dan pedagang pengecer. Ada tiga saluran pemasaran yang terjadi yakni:

a. Saluran pemasaran langsung

Pada saluran ini, bahan baku abon ikan tuna berupa ikan tuna langsung didaratkan oleh nelayan penangkap ikan tuna di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Paotere kemudian dibeli oleh pedagang pengumpul, dan disalurkan ke pengolah abon ikan tuna.

Saluran distribusi ini terutama digunakan untuk memasarkan barang-barang yang mudah rusak, atau barang-barang yang pasarnya terbatas-yaitu berada dalam suatu lokasi seperti di satu kota, desa atau lokasi kecil lainnya (Sukirno, 2004).

b. Saluran Pemasaran Semi Langsung

Pada saluran ini, produk abon ikan tuna tidak dijual langsung ke konsumen akhir, tetapi melalui perantara pengecer seperti toko oleh-oleh yang telah tersebar di Kota Makassar, warung-warung makan, kemudian disalurkan ke konsumen akhir.

Saluran distribusi ini merupakan alternatif kepada perusahaan yang pasarannya terbatas di satu lokasi dan perusahaan kecil yang jumlah penjualannya relatif sedikit untuk setiap lokasi, walaupun pasaran lebih luas meliputi satu provinsi atau negara (Sukirno, 2004).

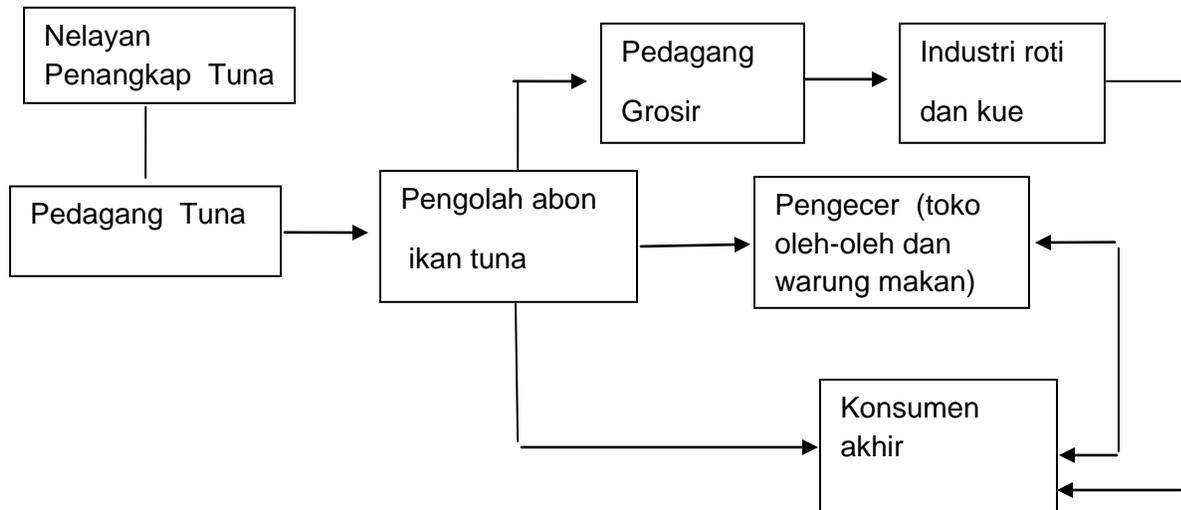
Abon ikan tuna yang dijual dengan perantara pengecer kurang menguntungkan bagi pengolah abon ikan tuna, menerapkan sistem konsinyasi (titip barang), dimana modal produksi dapat tersendat karena pembayarannya diangsur (barang yang laku terjual harus dibayar dan sisanya boleh dikembalikan). Disinilah masalah sering timbul karena biasanya pengolah abon ikan tuna terpaksa meminjam modal untuk produksi karena barangnya belum semuanya laku terjual (Alma, 2002).

c. Saluran Pemasaran Tidak Langsung

Pada saluran ini, produk abon ikan tuna dari pengolah dijual ke pedagang pedagang grosir, kemudian disalurkan ke industri roti dan kue sebagai bahan pelengkap roti dan kue kemudian industri ini yang menyalurkan dalam bentuk kue dan roti yang menggunakan abon ikan tuna sebagai pelengkap.

Sistem pembayaran pada saluran pemasaran ini yakni pembayaran secara tunai dan sangat menguntungkan bagi pengolah abon ikan tuna karena modal mereka berputar dengan cepat dan dapat digunakan lagi untuk proses produksi berikutnya.

Gambar 15. Saluran Pemasaran Abon Ikan Tuna di Kota Makassar



Keterangan Gambar 15 :

- (1) Saluran pemasaran langsung ,tanpa perantara (nelayan penangkap ikan tuna langsung menyalurkan kepada pedagang ikan tuna untuk disalurkan ke pengolah abon ikan tuna).
- (2) Saluran pemasaran semi langsung (nelayan penangkap ikan tuna ke pedagang ikan tuna, kemudian menyalurkan ke pangolah abon ikan tuna selanjutnya ke pedagang pengecer abon ikan tuna, terakhir ke konsumen akhir).
- (3) Saluran pemasaran tidak langsung (nelayan penangkap ikan tuna menyalurkan ke pedagang ikan tuna ke pengolah abon ikan tuna, hasil pengolahan abon ikan tuna dibeli oleh pedagang grosir, pedagang grosir ke industri pengolahan roti dan kue, sebagai bahan pelengkap pembuatan roti dan kue, kemudian disalurkan ke konsumen akhir).

3.2. Kendala Pemasaran

Konsumen abon ikan sering mengeluhkan tentang ketidakterediaan produk di pasaran. Konsumen selalu menginginkan produk abon yang memiliki rasa yang lezat, dan tekstur yang halus. Produk abon ikan tuna yang dihasilkan masih memiliki kekurangan dibandingkan abon daging sapi yang telah lebih dulu dikenal. Abon sapi telah mempunyai berbagai variasi rasa, warna dan kemasan sesuai dengan preferensi konsumen. Kondisi ini menjadi salah satu kendala terhambatnya pemasaran produk abon ikan tuna.

E. Analisis Usaha

Analisis Usaha dalam penelitian ini adalah penerimaan, biaya, keuntungan dan R/C Ratio. Analisis usaha terbagi empat; analisis usaha yang diperoleh pedagang ikan tuna, analisis usaha yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa, analisis usaha pengolah abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa, analisis usaha pemasar abon ikan tuna.

1. Pedagang Ikan Tuna

a. Analisis Penerimaan

Penerimaan yang diperoleh pedagang ikan tuna terdiri adalah banyaknya ikan yang dijual dikalikan dengan harga ikan. Jumlah produksi ikan tuna selama bulan Juni-Juli 2011 adalah 15.170 kg, dengan rata-rata penjualan 1.011,33 kg/orang/2 bulan (Lampiran 3). Penerimaan yang diperoleh adalah Rp.430.566.375 dengan rata-rata Rp.28.704.425/orang/ 2 bulan (Lampiran 4).

b. Analisis Biaya

Biaya adalah sejumlah uang yang dikeluarkan oleh pedagang ikan tuna untuk membiayai operasional kegiatan jual-beli ikan tuna. Biaya terdiri dari dua jenis, yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya retribusi ikan, pas masuk, kebersihan, retribusi es, dan peralatan (Lampiran 7). Biaya variabel meliputi biaya tenaga kerja, pemakaian es balok dan biaya bahan baku (Lampiran 10). Analisis biaya selanjutnya disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Analisis Biaya Pedagang Ikan Tuna pada PPI Paotere (Rp/Orang/2 bulan)

No.	Uraian	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap (TFC)		
	Retribusi Ikan	80.666,67	0,30
	Retribusi Pas Masuk	69.600	0,25
	Retribusi Es	121.466,67	0,45
	Retribusi Kebersihan	50.000	0,18
	Peralatan	83.333,34	0,31
2.	Biaya Variabel		
	Biaya Tenaga Kerja	473.333,33	1,76
	Biaya Pemakaian Es Balok	190.666,66	0,70
	Biaya Bahan Baku	25.218.275	96,05
3.	Total Biaya	26.856.508,34	100

Sumber : Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 8, diketahui bahwa biaya yang dikeluarkan oleh pedagang pengumpul ikan tuna terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Komponen biaya terbesar pada usaha perdagangan ikan tuna di PPI Paotere Kota Makassar adalah biaya bahan baku sebesar 96,05 persen; biaya terkecil adalah biaya retribusi kebersihan 0,18 persen.

c. Analisis Usaha

Analisis Usaha perdagangan ikan tuna di PPI Paotere Kota Makassar terdiri dari analisis penerimaan, analisis biaya, analisis keuntungan, dan analisis R/C Ratio yang selanjutnya dijelaskan pada Tabel 9.

Tabel 9. Analisis Usaha Perdagangan Ikan Tuna (Rp/Orang/2 bulan)

No.	Uraian	Rata-rata (Rp)
1.	Total Penerimaan	28.704.425
2.	Total Biaya	26.856.508,33
3.	Total Keuntungan	1.847.916,67
4.	R/C Ratio	1,06

Sumber: Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 9, dapat dijelaskan bahwa rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha perdagangan ikan tuna adalah sekitar 94 persen dari rata-rata penerimaan, sisanya sekitar 6 persen merupakan keuntungan yang diperoleh. Usaha ini masih potensial untuk dikembangkan karena memberikan keuntungan sebanyak 1,06 kali lipat dari modal usaha yang digunakan.

2. Pengolah Abon Ikan Tuna

a. Analisis Penerimaan Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa

Penerimaan dalam penelitian ini terbagi dua bagian yakni penerimaan yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa dan menggunakan kelapa sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon ikan tuna. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa adalah Rp.15.533.350/rumah tangga/2 bulan (Lampiran 28).

b. Analisis Penerimaan Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa

Jumlah penerimaan rata-rata yang diperoleh responden yang tidak menggunakan kelapa adalah Rp. 22.503.333,33/rumah tangga/2 bulan (Lampiran 27).

c. Analisis Biaya

Biaya adalah sejumlah uang yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan tuna untuk memproduksi abon ikan tuna. Komponen biaya terdiri dari biaya tetap yang meliputi biaya penggunaan tenaga kerja, listrik, bahan bakar, penyusutan mesin dan peralatan (Lampiran 17 dan Lampiran 18). Sedangkan biaya variabel terdiri dari banyaknya penggunaan bahan baku ikan tuna dan bahan baku tambahan yang digunakan dalam produksi abon ikan tuna, biaya penanggungans resiko (Lampiran 23 dan Lampiran 24).

Tabel 10. Analisis Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)

No.	Uraian	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1.	Total Biaya Tetap		
	Tenaga Kerja	3.520.000	25,64
	Listrik	138.000	1,00
	Bahan Bakar	132.800	0,96
	Penyusutan Mesin dan Peralatan	1.178.400	8,56
2.	Biaya Variabel		
	Biaya Bahan Baku Utama	6.347.200	46,24
	Biaya Bahan Baku Tambahan	365.410	2,66
	Biaya Penanggungan Resiko	2.043.830	14,94
3.	Total Biaya	13.725.640	100

Sumber: Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 10, dapat diketahui bahwa komponen biaya terbesar adalah biaya bahan baku utama (ikan tuna) sebanyak 46,24 persen; biaya terkecil adalah biaya pemakaian bahan bakar sekitar 0,96 persen.

Tabel 11. Analisis Biaya Pengolah Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)

No.	Uraian	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1.	Total Biaya Tetap		
	Tenaga Kerja	5.066.666,67	24,09
	Listrik	143.333,33	0,68
	Bahan Bakar	125.333,33	0,59
	Penyusutan Mesin dan Peralatan	625.333,33	2,97
2.	Biaya Variabel		
	Biaya Bahan Baku Utama	11.074.666,67	52,65
	Biaya Bahan Baku Tambahan	1.362.666,67	6,47
	Biaya Penanggungungan Resiko	2.633.333,33	12,55
3.	Total Biaya	21.031.333,34	100

Sumber: Data Diolah,2011.

Berdasarkan Tabel 11, diketahui bahwa komponen biaya terbesar adalah biaya bahan baku utama (ikan tuna) sebesar 52,65 persen; biaya terkecil adalah biaya pemakaian bahan bakar sebesar 0,59 persen.

d. Analisis Usaha

Analisis Usaha pengolahan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa dan tidak menggunakan kelapa di Kota Makassar terdiri dari analisis penerimaan, analisis biaya, analisis keuntungan, dan analisis R/C Ratio selanjutnya dijelaskan pada Tabel 12.

Tabel 12. Analisis Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna yang Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	15.533.350
2.	Total Biaya	13.730.140
3.	Total Keuntungan	1.803.210
4.	R/C Ratio	1,1

Sumber: Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 12, dapat dijelaskan bahwa komponen biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan abon ikan tuna oleh responden pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa adalah sekitar 88 persen dari total penerimaan, sisanya sekitar 12 persen merupakan keuntungan yang diperoleh.

Tabel 13. Analisis Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna yang Tidak Menggunakan Kelapa (Rp/Rumah Tangga/2 bulan)

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	22.503.333,33
2.	Total Biaya	21.031.333,33
3.	Total Keuntungan	1.472.000
4.	R/C Ratio	1,06

Sumber: Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 13, dapat dijelaskan bahwa komponen biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan abon ikan tuna dari responden pengolah abon ikan tuna yang menggunakan kelapa selama yakni sekitar 93 persen dari total penerimaan, sisanya sekitar 7 persen merupakan keuntungan yang diperoleh.

3. Pemasar Abon Ikan Tuna

a. Penerimaan

Penerimaan yang diperoleh pemasar abon ikan tuna adalah hasil perkalian antara jumlah abon ikan tuna (buah) yang terjual dengan harga abon ikan tuna (Rp). Penerimaan rata-rata yang diperoleh pemasar abon ikan tuna yakni Rp.3.268.867/orang/2 bulan (Lampiran 31 dan Lampiran 32).

b. Biaya

Biaya yang dikeluarkan oleh pemasar abon ikan tuna adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk operasional pemasaran abon ikan tuna. Biaya dikelompokkan menjadi dua yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi gaji karyawan toko, sedangkan biaya variabel meliputi biaya komunikasi dan biaya transportasi (Lampiran 33 dan Lampiran 34.).

Tabel 14. Analisis Biaya Pemasar Abon Ikan Tuna (Rp/Orang/2 bulan)

No.	Uraian	Jumlah (Rp)	Persen (%)
1.	Total Biaya Tetap (TFC) Gaji Karyawan toko	548.666,67	61,18
2.	Biaya Variabel Biaya Transportasi Biaya Komunikasi	232.333,33 115.666,67	25,91 12,91
3.	Total Biaya	896.666,67	100

Sumber: Data diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 14, diketahui bahwa biaya terbesar adalah biaya untuk membayar gaji karyawan sebesar 61,18 persen; biaya terkecil adalah biaya komunikasi sebesar 12,91 persen.

c. Analisis Usaha

Analisis Usaha pengolahan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa dan tidak menggunakan kelapa di Kota Makassar terdiri dari analisis penerimaan, analisis biaya, analisis keuntungan, dan analisis R/C Ratio selanjutnya dijelaskan pada Tabel 15.

Tabel 15. Analisis Usaha Pemasaran Abon Ikan Tuna (Rp/Orang/2 bulan)

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	3.268.867
2.	Total Biaya	896.667
3.	Total Keuntungan	2.372.200
4.	R/C Ratio	3,6

Sumber: Data Diolah, 2011.

Berdasarkan Tabel 15, dapat dijelaskan bahwa komponen biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha pemasaran abon ikan tuna oleh usaha pemasaran abon ikan tuna yakni sekitar 27 persen dari total penerimaan, sisanya merupakan keuntungan yang diperoleh.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Subsistem bahan baku ikan tuna di Kota Makassar terdiri dari dua kelompok, yakni ikan tuna yang layak ekspor dan konsumsi lokal, dengan sistem pembeliannya menggunakan sistem borongan.
2. Subsistem produksi abon ikan tuna di Kota Makassar terbagi dua yakni abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa dengan abon ikan tuna yang menggunakan kelapa, kemasan masing-masing 100 gram dan 250 gram.
3. Sistem pemasaran abon ikan tuna yakni dengan titip barang (konsinyasi) dan langsung. Keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna menggunakan kelapa adalah Rp.1.803.210/rumah tangga/2 bulan dengan R/C Ratio 1,1. Sementara keuntungan rata-rata yang diperoleh pengolah abon ikan tuna yang tidak menggunakan kelapa adalah Rp. 1.472.000/rumah tangga/2 bulan, dengan R/C Ratio 1,06. Keuntungan rata-rata yang diperoleh

pemasar abon ikan tuna adalah Rp.2.372.200/orang/2 bulan, dengan R/C Ratio 3,6.

Saran

Dalam rangka meningkatkan nilai tambah produk perikanan, khususnya produk abon ikan tuna, ada beberapa langkah yang harus diperhatikan:

- Untuk pengolah abon ikan tuna: Perlu aspek manajerial yang meliputi: peningkatan produktivitas, omset, tingkat utilisasi, atau tingkat hunian, peningkatan kemampuan pemasaran, dan pengembangan sumber daya manusia.
- Untuk pemerintah kota Makassar: diperlukan aspek permodalan, yang meliputi bantuan modal dan kemudahan kredit, pengembangan program kemitraan pengembangan sentra industri kecil dalam suatu kawasan.
- Untuk praktisi dan akademisi: Penelitian ini masih memiliki kelemahan karena belum meneliti subsistem pembiayaan dan juga aspek sosial ekonomi dari usaha pengolahan abon ikan tuna, disarankan bagi peneliti yang berminat untuk melanjutkan penelitian ini, agar mengkaji aspek pembiayaan dan aspek sosial ekonomi dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya masyarakat pesisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Aksara. Jakarta.
- Afrianto , Eddy dan Liviawaty, Evi.1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- Alma, Buhari. 2002. *Pengantar Bisnis*. Edisi Revisi. Alfabeta. Bandung.
- Anonim, 2011. *Laporan Tahunan PPI Paotere Kota Makassar tahun 2010*. UPTD PPI Paotere Kota Makassar. Makassar.
- Arifin, Bustanul. 2004. *Analisis Ekonomi Pertanian Indonesia*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2010. *Profil Industri Mikro dan Kecil*. Sub Direktorat Statistik Industri Kecil dan Rumah Tangga. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan, 2010. *Laporan Statistik Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Provinsi Sulawesi Selatan*: Makassar.
- Dahuri, Rokhmin. 2000. *Paradigma Baru Pembangunan Indonesia Berbasis Pertanian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Downey, W.D. dan S.P. Erickson. 1992. *Manajemen Agribisnis*. Edisi kedua. Terjemahan R.Ganda dan A.Sirait. Erlangga: Jakarta.
- Drilon, JR,J.D. 1971. *Agribusiness Management: Resources Materials* (vol 1), Tokyo.
- Famela. Sri. 2010. *Peran Dinas Kelautan, Perikanan, Pertanian Dan Peternakan Kota Makassar Dalam Pemberdayaan Ekonomi Pengolah Abon Ikan*. Skripsi Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Hadiwiyoto. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Sinar Grafika. Jakarta.
- Hidayat. 2001. *Ruang Lingkup Agribisnis*. Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Kuncoro, Mudrajad. 2007. *Ekonomi Industri Indonesia Menuju Negara Industri Baru 2030?*. Penerbit Andy Yogyakarta.
- Kotler, Philip 1996. *Marketing Management an Asia Perspective*. Pearson Education. Asia Pte.Ltd.
- Narbuko, Cholid dan Achmadi, Abu. 2010. *Metodologi Penelitian: Memberikan Beka I Teoretis pada Mahasiswa tentang Metodologi Penelitian serta Diharapkan dapat Melaksanakan Penelitian dengan Langkah-langkah yang Benar*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Pribadi, J. Francholiq dan Mundung, Ferdinand Andrias. 2007. *Manajemen Usaha UMKM. Konsep, Pengalaman Empiris dan The Best Practice*. Bayumedia. Malang.
- Rolando T.Dy. 2003. *Agribusiness Management: Systems Approach*. Seameo Searca. Phillipines.
- Sudiyono. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Soekartawi. 1992. *Agribisnis : Teori dan Aplikasi*. CV. Rajawali. Jakarta.
- , 1993. *Ilmu Usaha Tani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Bisnis*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Sukirno, Sadono. 2004. *Pengantar Bisnis*. Edisi Pertama. Kencana. Jakarta.

Sumerta, I Nyoman. 2010. *Manajemen Sumber Daya Perikanan*. Penerbit IPB Press: Bogor.

Sa'id-E. Gumbira dan Intan, Harizt. 2001. *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta.

Wirakusumah, Emma. 2009. *Abon Sapi dan Abon Ikan* (online), www.yahoo.com (diakses 24 September 2011, 12:54 WITA)