

SKRIPSI

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI DESA
AENG BATU-BATU, KECAMATAN GALESONG UTARA,
KABUPATEN TAKALAR**

Disusun dan diajukan oleh

NUNUNG HARIANI AKMAR

L041 19 1018



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2023

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI DESA
AENG BATU-BATU, KECAMATAN GALESONG UTARA,
KABUPATEN TAKALAR**

NUNUNG HARIANI AKMAR

L041 19 1018

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
sarjana pada Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu,
Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar**

Disusun dan diajukan oleh

**NUNUNG HARIANI AKMAR
L041 19 1018**

Telah dipertahankan di hadapan panitia ujian yang dibentuk dalam rangka penyelesaian Studi Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin pada tanggal 12 Juli 2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

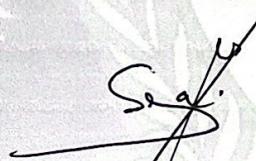
Menyetujui :

Pembimbing Utama



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si
NIP. 19720926 200604 2 001

Pembimbing Anggota



Arie Syahrini Cangara, S.Pi., M.Si
NIP. 19830113 201504 2 001

Mengetahui,

**Ketua Program Studi
Agrobisnis Perikanan**



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si
NIP. 19720926 200604 2 001

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nunung Hariani Akmar

NIM : L041191018

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

Menyatakan bahwa Skripsi dengan Judul: "Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Aeng Batu – Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar"

Adalah karya penelitian saya sendiri dan bebas plagiat, serta tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik serta tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali secara tertulis digunakan sebagai acuan dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber acuan serta daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam karya ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan (Permendiknas No. 17, tahun 2007).

Makassar, 12 Juli 2023



Nunung Hariani Akmar

L041191018

PERNYATAAN AUTHORSHIP

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nunung Hariani Akmar

NIM : L041191018

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

Menyatakan bahwa publikasi sebagian atau keseluruhan isi Skripsi/Tesis/Disertasi pada jurnal atau forum ilmiah lain harus seizin dan menyertakan tim pembimbing sebagai author dan Universitas Hasanuddin sebagai institusinya. Apabila dalam waktu sekurang-kurangnya dua semester (satu tahun sejak pengesahan Skripsi) saya tidak melakukan publikasi dari sebagian atau keseluruhan Skripsi ini, maka pembimbing sebagai salah seorang dari penulis berhak mempublikasikannya pada jurnal ilmiah yang ditentukan kemudian, sepanjang nama mahasiswa tetap diikutkan.

Makassar, 12 Juli 2023

Mengetahui,



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si
197209262006042001

Penulis,



Nunung Hariani Akmar
L041191018

ABSTRAK

Nunung Hariani Akmar. L041 19 1018. “Analisis Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar” dibimbing oleh **Sitti Fakhriyyah** sebagai Pembimbing Utama dan **Arie Syahrani Cangara** sebagai Pembimbing Anggota.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan dan nilai tambah (*value added*) pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar. Metode pada penelitian ini yaitu studi kasus digunakan untuk meneliti kejadian di masyarakat terutama pada pengusaha ikan asin, terhadap aktivitas dan proses pengolahannya, untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian. Teknik pengambilan data yang digunakan yaitu, observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui, Keuntungan yang didapatkan oleh usaha ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu sebesar Rp. 3.928.111 pada musim timur dan keuntungan sebesar Rp. 2.444.861 pada musim barat. Pada nilai tambah (*value added*) yang diterima oleh usaha ikan asin sebesar Rp. 9.141/kg pada musim timur, dan nilai tambah (*value added*) sebesar Rp. 11.832/kg pada musim barat. Perbedaan keuntungan dan nilai tambah (*value added*) pada musim timur dan barat disebabkan adanya perbedaan jumlah produksi ikan asin sehingga pada keuntungan musim timur lebih banyak dibandingkan musim barat, sedangkan pada nilai tambah (*value added*) lebih banyak pada musim barat dibandingkan pada musim timur karena harga ikan pada musim barat lebih mahal, dibandingkan dengan musim timur.

Kata kunci : Aeng Batu- Batu, Ikan Asin, Keuntungan, Nilai Tambah

ABSTRACT

Nunung Hariani Akmar. L041 19 1018. "Analysis of Salted Fish Business in Aeng Batu-Batu Village, North Galesong District, Takalar Regency" supervised by **Sitti Fakhriyyah** as Main Advisor and **Arie Syahrani Cangara** as Member Advisor.

This study aims to determine the profit and value added in salted fish processing business in Aeng Batu-Batu Village, North Galesong District, Takalar Regency. The method in this research, namely case studies, is used to examine events in the community, especially in salted fish entrepreneurs, regarding their activities and processing processes, to collect the data needed in the research. Data collection techniques used are observation, interviews, questionnaires, and documentation. Based on the research results, it can be seen that the profit obtained by the salted fish business in Aeng Batu-Batu Village is Rp. 3,928,111 in the east season and a profit of Rp. 2,444,861 in the west season. The added value received by the salted fish business is Rp. 9,141/kg in the east season, and value added (value added) of Rp. 11.832/kg in the west monsoon. The difference in profits and value added in the east and west seasons is due to differences in the amount of salted fish production so that in the east season the profits are more than the west season, while the value added is more in the west season than in the east season because the price of fish in the west season is more expensive, compared to the east season.

Keywords: Aeng Batu-Batu, *Salted Fish*, *Profit*, *Value Added*

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, pemilik segala kesempurnaan, memiliki segala ilmu dan kekuatan yang tak terbatas, yang telah memberikan kami kekuatan, kesabaran, ketenangan, dan karunia selama ini sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Salawat dan salam turunkan kepada Rasulullah Nabi Muhammad SAW, Nabi pembawa cahaya ilmu pengetahuan yang terus berkembang hingga kita merasakan nikmatnya hidup di zaman ini.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian mengenai “**Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar**”, yang merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.

Skripsi ini penulis persembahkan kepada kedua orang tua tercinta **Ayahanda Drs. Akmar, M.Si** dan **Ibunda Dra. Hj. Suhanna**, yang tak lelah memanjatkan doa untuk anaknya dan telah memberikan kasih sayang, dukungan, serta menjadi sumber semangat dalam menimba ilmu dan menyelesaikan studi di Universitas Hasanuddin, serta tak lupa ucapan terima kasih kepada kedua kakak tercinta yaitu **Zulkifli Akmar, S.ST** dan **Hasrat Akmar, SE**, yang senantiasa memberikan dukungan secara moril maupun materi dalam penyusunan skripsi ini.

Terima kasih dan penghargaan yang sebesar- besarnya penulis hantarkan kepada **Ibu Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si** selaku pembimbing ketua sekaligus penasehat akademik dan penulis anggap sebagai ibu di kampus yang telah memberikan banyak saran, arahan, waktu, dukungan dan tenaga dalam penyusunan skripsi ini. Dan juga terima kasih serta penghargaan sebesar- besarnya kepada pembimbing kedua, **Ibu Arie Syahrani Cangara, S.Pi., M.Si**, yang memberikan banyak masukan, arahan, dukungan, dan tenaga dalam membimbing saya menyelesaikan skripsi ini.

Penulis juga menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang sebesar- besarnya kepada :

1. **Bapak Safruddin, S.Pi., M.Si., Ph.D** selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
2. **Ibu Dr. Ir. Sitti Aslamyah, MP**, selaku Wakil Dekan I Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
3. **Bapak Dr. Fahrul, S.Pi., M.Si**, selaku Ketua Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.

4. **Ibu Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si**, selaku Ketua Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin. Dan pembimbing utama dalam penyusunan skripsi.
5. **Ibu Arie Syahrani Cangara, S.Pi., M.Si**, selaku pembimbing kedua dalam penyusunan skripsi.
6. **Ibu Prof. Dr. Ir. Sutina Made, M.Si dan Bapak Dr. Amiluddin., S.P, M.Si** selaku dosen penguji yang memberikan banyak saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. **Seluruh Staff dan Bapak/Ibu Dosen** yang telah mendidik dan berbagi ilmu pengetahuan selama menempuh pendidikan di Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
8. **Seluruh Staff Administrasi, dan Kepustakaan** Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, yang telah membantu dalam menyelesaikan masa studi dengan baik.
9. **Seluruh Staff Desa dan Masyarakat Desa Aeng Batu- Batu** yang memberikan izin dalam melaksanakan penelitian

Ucapan terima kasih dan limpahan kasih sayang melalui skripsi ini penulis sampaikan kepada mereka yang telah berperan serta dalam proses penelitian, penulisan, hingga penyelesaian skripsi ini.

1. **Raffi Khailullah Gasza** yang tidak bosan untuk direpotkan dan telah meluangkan waktu, tenaga, dan memberikan semangat, doa, serta dukungan penuh dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. **Sharma Fatimah, Yulistyah Rustam, dan Fauziah Hardina** yang telah memberikan waktu, tenaga, dukungan, dan doa selama penyusunan skripsi ini.
3. **Az Zahrah Salsabila, Anugrah Citra, Nurul Faradillah, Putri Wahyu Annisa, Tsarwah Salsabila, dan Andi Atiqah Munifa** yang memberikan bantuan tenaga serta memberikan semangat dalam menjalankan proses penyelesaian skripsi ini.
4. **Farah Kamilah Mumtaz, dan teman – teman KKN Tematik Desa Baruga Gel. 108 Universitas Hasanuddin** yang telah memberikan dukungan, waktu, serta semangat dalam menyelesaikan skripsi.
5. **CEO FAMS** yang telah memberikan dukungan, waktu, serta semangat dalam menyelesaikan skripsi.
6. **AUR19A (Angkatan 2019 Agrobisnis Perikanan)** yang memberikan bantuan, dukungan, dan solidaritasnya selama menjalankan masa studi.
7. **KMP ABP KEMAPI FIKP** yang telah memberikan dukungan, pengalaman, dan pengetahuan yang banyak selama ini.

8. **Andi Sari Yulisa, Alya Khaila Ismail, Risda Pridayani, dan Nadya Artanti** yang telah memberikan dukungan, waktu, serta semangat dalam menyelesaikan skripsi.
9. **Seluruh responden** yang bersedia meluangkan waktu, dan tenaga dalam memberikan bantuan informasi kepada penulis demi menyelesaikan skripsi ini.

Akhirnya penulis mengucapkan banyak terika kasih dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan terutama kepada penulis.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar 12 Juli 2023


Nunung Hariani Akmar

BIODATA PENULIS



Nama lengkap Nunung Hariani Akmar, akrab disapa dengan panggilan Nunung. Lahir di Sengkang pada tanggal 8 November 2001. Merupakan anak ketiga dari pasangan Drs. Akmar, M.Si dan Dra.Suhanna. Penulis memiliki dua saudara yang bernama Zulkifli Akmar, S.ST., dan Hasrat Akmar, SE. Penulis menempuh pendidikan pada tahun 2014 lulus di SD Negeri 213 Lapongkoda, melanjutkan pendidikan pada tahun 2016 lulus di SMP Negeri 1 Sengkang dengan bergabung pada kelas Akselerasi, melanjutkan pendidikan tahun 2019 lulus di SMA Negeri 3 Wajo. Pada tahun yang sama yaitu 2019 diterima di Universitas Hasanuddin Program Studi Agrobisnis Perikanan melalui jalur SBMPTN. Penulis melaksanakan KKN Tematik Desa Wisata Maros Gelombang 108 di Desa Baruga, Kecamatan Bantimurung, Kabupaten Maros. Penulis juga melakukan Praktek Kerja Profesi (PKP) di PT. Artibuana Lautan Indonesia. Semasa sekolah aktif dalam organisasi sebagai Wakil Ketua Osis pada tahun 2018 di SMA Negeri 3 Wajo, dan ditingkat universitas sebagai Sekretaris Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Perikanan (HIMASEI) Universitas Hasanuddin pada tahun 2022, dan menjadi asisten praktek lapang program studi Agrobisnis Perikanan tahun 2022 dan 2023, dan menulis skripsi yang berjudul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Aeng Batu – Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar”.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PERNYATAAN AUTHORSHIP.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
BIODATA PENULIS.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Ikan Asin.....	5
B. Biaya.....	7
C. Penerimaan.....	8
D. Keuntungan.....	9
E. Nilai Tambah (<i>Value Added</i>).....	10
F. Penelitian Terdahulu.....	10
G. Kerangka Berpikir.....	13
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
B. Jenis Penelitian.....	15
C. Populasi dan Sampel.....	15

D.	Sumber Data.....	16
E.	Teknik Pengambilan Data.....	16
F.	Teknik Analisis Data	17
G.	Definisi Operasional.....	18
IV.	HASIL	21
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	21
B.	Karakteristik Responden	24
C.	Biaya	27
D.	Penerimaan	31
E.	Keuntungan	31
V.	PEMBAHASAN.....	35
A.	Keuntungan	35
1.	Biaya	35
2.	Penerimaan	38
3.	Keuntungan	39
B.	Nilai Tambah (<i>Value Added</i>).....	40
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	44
A.	Kesimpulan.....	44
B.	Saran.....	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu.....	10
Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (1987)	18
Tabel 3. Jumlah Penduduk Desa Aeng Batu- Batu.....	21
Tabel 4. Pekerjaan Penduduk Desa Aeng Batu- Batu	22
Tabel 5. Sarana dan Prasarana Desa Aeng Batu- Batu	22
Tabel 6. Hasil Tangkapan di Kabupaten Takalar	23
Tabel 7. Pengolahan Perikanan di Kabupaten Takalar	24
Tabel 8. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Umur	25
Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	25
Tabel 10. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan.....	26
Tabel 11. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha.....	26
Tabel 12. Biaya Investasi Usaha Ikan Asin Di Desa Aeng Batu- Batu	27
Tabel 13. Biaya Tetap Usaha Ikan Asin Di Desa Aeng Batu- Batu	28
Tabel 14. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin Di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Timur	29
Tabel 15. Biaya Variabel Usaha Ikan Asin Di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Barat	29
Tabel 16. Biaya Total Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Timur .	30
Tabel 17. Biaya Total Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Barat ..	30
Tabel 18. Penerimaan Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu.....	31
Tabel 19. Keuntungan Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu.....	31
Tabel 20. Nilai Tambah Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu	32
Tabel 21. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Timur	33
Tabel 22. Analisis Nilai Tambah Usaha Ikan Asin di Desa Aeng Batu- Batu Pada Musim Barat.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	14
Gambar 2. Peta Lokasi Penelitian	49

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengolahan produk-produk perikanan terdapat dalam berbagai bentuk, mulai dari yang tradisional, seperti ikan asin dan ikan asap, sampai pengolahan produk modern, seperti ikan kaleng dan iradiasi. Tujuan dari pengolahan adalah untuk (1) mengawetkan ikan, (2) mengubah bahan baku menjadi produk yang disukai konsumen, (3) mempertahankan mutu ikan, (4) menjamin keselamatan konsumen akibat mengonsumsi produk olahan ikan, dan (5) memanfaatkan bahan baku lebih maksimal. Semua bentuk pengolahan adalah untuk membuat produk agar dapat lebih diterima oleh konsumen atau untuk membuat produk agar memiliki konsumen yang lebih besar yang terdiri dari berbagai golongan etnis, agama dan kalangan lainnya.

Pengolahan juga dimaksudkan untuk memperpanjang daya simpan menjadi berbulan-bulan. Akan tetapi, perlu diperhatikan bahwa pengolahan tidak dapat memperbaiki mutu produk. Bahan baku yang jelek akan menghasilkan produk dengan mutu yang jelek juga. Ikan harus dipanen pada saat mencapai mutu yang paling prima dan setelah itu sedapat mungkin sepanjang rantai mulai dari panen sampai konsumen dijaga mutunya setinggi mungkin. Kegagalan dalam melindungi mutu ikan pada salah satu titik dalam rantai tersebut dapat menyebabkan produk yang dihasilkan bermutu jelek (Iriyanto dan Giyatmi, 2015).

Pengolahan perikanan yang sering dijumpai adalah ikan asin. Ikan asin dimulai dari proses penyiangan, pencucian, diikuti dengan penggaraman dan pengeringan. Dalam proses tersebut yang dapat dibedakan adalah dalam proses penyiangan (yaitu ikan dibelah dan ikan dalam bentuk utuh). Pada proses penggaraman, jumlah garam yang digunakan, jangka waktu penggaraman dan penjemurannya. Hal tersebut disebabkan perbedaan jenis dan ukuran pada ikan atau cara pengolahan selanjutnya serta bagaimana rasa asin yang diinginkan (Marpaung, 2015).

Proses pengolahan berkaitan dalam upaya meningkatkan produksi dan nilai tambah suatu komoditas. Apabila terjadi peningkatan nilai tambah maka harga komoditas juga akan mengalami peningkatan. Industri perikanan tangkap dan industri pengolahan ikan menjadi inti dari klaster industri perikanan karena pada kedua jenis industri tersebut terjadi aliran material (ikan) dan proses pertambahan nilai (Purwaningsih, 2015).

Ikan merupakan sumber pangan yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Selain memiliki banyak kelebihan, ikan juga memiliki beberapa kekurangan. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mudah membusuk, bila tidak langsung

diberi perlakuan dan penanganan yang tepat setelah ditangkap, mutunya akan cepat menurun. Hal ini disebabkan karena ikan mengandung air yang cukup tinggi sehingga cepat rusak dan mengalami pembusukan. Hanya dalam waktu 8 jam sejak ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul perubahan yang mengarah pada kerusakan (Adawyah, 2008).

Kekurangan yang terdapat pada ikan dapat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan, tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama di saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, diperlukan proses pengawetan dan pengolahan. Tujuan utama dari pengawetan dan pengolahan adalah untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan sehingga mampu disimpan lama, meningkatkan jangkauan pemasaran, melaksanakan diversifikasi pengolahan produk-produk perikanan, dan meningkatkan pendapatan. Tujuan dari proses pengawetan dan pengolahan adalah memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Selain itu, proses pengolahan diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk/tekstur, maupun daya awet.

Provinsi Sulawesi Selatan memiliki banyak daerah dengan potensi laut yang baik untuk dimanfaatkan. Pemanfaatan potensi laut menjadikan masyarakat melakukan profesi sebagai nelayan. Berdasarkan data yang bersumber dari Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan sebanyak 189.239 orang yang berprofesi sebagai nelayan di Sulawesi Selatan. Dari banyaknya masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan didapatkan hasil tangkap pada data yang disajikan menurut hasil tangkapan triwulan pertama tahun 2022 sebanyak 73.862 ton untuk hasil lautnya kering Sulawesi Selatan (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2022). Serta berdasarkan data 2021 yang disajikan untuk produksi ikan asin (penggaraman ikan) Sulawesi Selatan sebanyak 2.762.511,7 kg (DKP Sulawesi Selatan, 2021).

Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah yang berada di Sulawesi Selatan yang secara geografis dikenal dengan kawasan pantai. Sebagian dari wilayah Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sandrobone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan Kecamatan Galesong Utara. Berdasarkan data sektoral Kabupaten Takalar, jumlah penduduk sebanyak 300.919 jiwa, dan yang berprofesi sebagai nelayan sebanyak 11.574 orang. Dari jumlah nelayan tersebut, berdasarkan data hasil tangkapan triwulan pertama tahun 2022 untuk Kabupaten Takalar sebanyak 3,055.1 ton untuk hasil tangkapan laut (Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Selatan, 2022). Untuk jumlah produksi ikan asin pada

Kabupaten Takalar berdasarkan data tahun 2021 oleh DKP Sulawesi Selatan sebanyak 48.915 kg.

Kecamatan Galesong Utara merupakan salah satu wilayah pesisir yang ada di Kabupaten Takalar, khususnya Desa Aeng Batu- Batu. Masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan di Desa ini memanfaatkan hasil tangkapan mereka dalam bentuk olahan ikan, yaitu ikan asin. Proses pengolahan ikan tersebut sebagai bentuk meminimalisir kerusakan pada ikan yang mudah busuk. Pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu terdapat 12 usaha yang berkembang dan terus melakukan produksi dan pemasaran dengan menggunakan bahan baku ikan perepek (*Eubleekeria splendens*) atau masyarakat sekitar menyebutnya ikan bete, ikan kerapu sunu (*Plectropomus leopardus*), ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) atau masyarakat sekitar menyebutnya ikan merah, dan ikan katamba (*Lethrinus lentjan*).

Pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu termasuk pengolah terbanyak dan menjadi sumber pendapatan masyarakat di Kabupaten Takalar berdasarkan hasil survei sebelum melakukan penelitian. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian informasi terhadap usaha ikan kering yang ada di Desa Aeng Batu- Batu,. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Usaha Pengoahan Ikan Asin Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar ?
2. Berapa nilai tambah (*value added*) usaha pengolahan ikan di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar ?

C. Tujuan Peneltian

Berdasarkan permasalahan yang telah ditemukan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.
2. Menganalisis nilai tambah (*value added*) usaha pengolahan ikan di Desa Aeng Batu- Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.

D. Manfaat Penelitian

Dilihat dari tujuan yang akan dicapai, maka manfaat dari pelaksanaan penelitian ini yaitu :

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi atau referensi keilmuan pada penelitian selanjutnya
2. Bagi usaha pengolahan ikan asin, penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dalam pengembangan usahanya.
3. Bagi pemerintah daerah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan untuk mengatur dan mengelola usaha perikanan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Ikan Asin

Ikan asin adalah pengawetan ikan dengan cara penggaraman sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Adapun tujuan utama penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan (Hadi *et al.*, 2022).

Ikan asin merupakan salah satu produk pengolahan perikanan tradisional yang paling sederhana dibandingkan dengan pengolahan lainnya. Produksi ini dihasilkan dari proses pengasinan (penggaraman) dengan pengeringan. Dalam proses pengeringan, kadar air pada ikan berkurang hingga tersisa 20-35%, sehingga mikro organisme pengurai tidak berkembang dan ikan lebih awet sampai batas waktu tertentu (Ayu, 2018).

Ikan asin merupakan ikan yang diawetkan secara tradisional dengan penggaraman dan pengeringan. Penggaraman bertujuan untuk mengawetkan ikan dan pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terdapat di dalam tubuh ikan, hal ini berfungsi untuk mencegah agar bakteri tidak berkembang biak sehingga ikan asin lebih awet dibandingkan produk olahan ikan lain. (Fretty *et,al.*, 2016).

Menurut Marpaung (2015), Pengolahan ikan asin dimulai dari penyiangan, pencucian, diikuti dengan penggaraman dan pengeringan. Dalam proses tersebut yang dapat dibedakan adalah dalam proses penyiangan (yaitu ikan dibelah dan ikan dalam bentuk utuh). Pada proses penggaraman, jumlah garam yang digunakan jangka waktu penggaraman dan penjemurannya. Hal tersebut disebabkan perbedaan jenis dan ukuran ikan atau cara pengolahan selanjutnya serta rasa asin yang diinginkan. Langkah-langkah dalam proses produksi ikan asin dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Ikan segar yang telah dibeli kemudian dibelah, dibersihkan isi perutnya, dan dibuang kepalanya. Proses pembelahan ikan sangat dibutuhkan keterampilan agar diperoleh bentuk ikan asin yang baik dan menarik.
2. Ikan yang sudah dibelah kemudian dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa isi perut atau kotoran yang lainnya.
3. Proses selanjutnya adalah penggaraman. Ikan digarami dan direndam dalam tong plastik selama satu hari. Pada saat perendaman sebaiknya ikan ditata dengan rapi agar ikan yang sudah dibelah tidak kembali menutup.
4. Setelah satu hari ikan direndam, ikan dicuci kembali menggunakan air bersih agar tidak ada sisa-sisa garam menempel pada ikan.

5. Ikan yang telah bersih dicuci, kemudian ditata rapi diatas widig, lalu dijemur selama 1-2 hari. Jika ikan asin telah kering, ikan asin dapat dikemas agar dapat langsung dijual. (Nurhidayah, 2020).

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi (Adawyah, 2008). Penggaraman merupakan proses pengawetan yang banyak dilakukan di berbagai negara, termasuk Indonesia. Proses tersebut menggunakan garam sebagai media pengawet, baik yang berbentuk kristal maupun larutan. Selama proses penggaraman, terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan dan keluarnya cairan dari tubuh ikan karena perbedaan konsentrasi. Proses itu mengakibatkan pengentalan cairan tubuh yang masih tersisa dan penggumpalan protein (denaturasi) serta pengerutan sel-sel tubuh ikan sehingga sifat dagingnya berubah (Adawyah, 2008).

Menurut Adawyah (2008) metode penggaraman ikan dapat dikelompokkan menjadi 3 (tiga), yaitu penggaraman kering, penggaraman basah, dan penggaraman campuran.

1. Penggaraman Kering (*Dry Salting*) Metode penggaraman kering menggunakan kristal garam yang dicampurkan dengan ikan. Pada umumnya, ikan-ikan yang besar dibuang isi perutnya terlebih dahulu dan bila perlu dibelah agar dagingnya menjadi tipis sehingga lebih mudah untuk ditembus oleh garam. Pada proses penggaraman, ikan ditempatkan di dalam wadah yang kedap air, misalnya bak dari kayu atau dari bata disemen. Ikan disusun selapis demi selapis didalam wadah, diselingi dengan lapisan garam. Jumlah garam yang dipakai umumnya 10-35% dari berat ikan.
2. Penggaraman Basah (*Wet Salting*) Penggaraman basah menggunakan larutan garam 30-50% (setiap 100 liter larutan garam berisi 30-50 kg garam). Ikan dimasukkan kedalam larutan itu dan diberi pemberat agar semua ikan terendam dalam jangka waktu tertentu tergantung pada: a) Ukuran dan tebal ikan. b) Derajat keasinan yang diinginkan.
3. Penggaraman Campuran (*Kench Salting*) Penggaraman Kench pada dasarnya adalah penggaraman kering, tetapi tidak menggunakan bak. Ikan dicampur dengan kristal garam seperti pada penggaraman kering diatas geladak kapal. Larutan garam yang terbentuk dibiarkan mengalir dan terbuang. Cara tersebut tidak memerlukan bak, tetapi memerlukan lebih banyak garam untuk mengimbangi larutan garam yang mengalir dan terbuang. Proses penggaraman Kench lebih lambat.

Penggunaan bahan kimia berbahaya pada produk perikanan seperti ikan asin kering, semakin banyak ditemukan. Penggunaan pestisida oleh pengolah, dimaksudkan

untuk menghindari kerumunan alat, memperpanjang daya simpan ikan dan mencegah kerugian karena daya simpan produk yang lebih singkat. Pengolah tidak memikirkan akibat yang ditimbulkan terhadap kesehatan manusia oleh penggunaan pestisida. Oleh karena itu dalam pengolahan ikan asin tak jarang ditemukan ikan asin yang menggunakan tambahan bahan kimia sebagai bahan tambahan pengawetan selain menggunakan garam (Amir, 2014).

B. Biaya

Pujawan (2012) menuliskan ada tiga komponen biaya yang dipertimbangkan dalam klasifikasi biaya dalam hubungannya dengan volume produksi yaitu 1). Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya yang relatif tetap, 2). Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tergantung (biasanya secara linear) terhadap volume produksi, 3). Biaya total (*total cost*) adalah jumlah dari biaya-biaya tetap dan biaya-biaya variabel. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi, misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel adalah biaya yang dipengaruhi oleh kapasitas produksi.

Biaya adalah pengorbanan sumber daya produksi untuk mencapai suatu sasaran/ tujuan tertentu yang diukur dengan satuan nilai uang yang telah atau mungkin terjadi serta memberikan manfaat untuk masa yang akan datang. Menurut Mulyadi (2009) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Selanjutnya dikatakan biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai.

Menurut Fathorrozi *et al* (2003) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengkaitkan antara pengeluaran yang harus dibayar dengan produk atau output yang dihasilkan yaitu:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) merupakan kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan persatuan waktu tertentu untuk keperluan pembayaran semua *input* tetap dan besarnya tidak bergantung dari jumlah produk yang dihasilkan. Jenis-jenis biaya tetap dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah ember, selang, bilah, fiber,

gayung, fiber, delta

2. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan pada waktu tertentu untuk pembayaran semua *input* variabel yang digunakan dalam proses produksi. Jenis biaya variabel dalam usaha pengolahan ikan asin ini adalah bahan baku utama ikan segar, garam, tenaga kerja, dan lain-lain.
3. Biaya Total (*Total Cost*) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi.

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

FC = *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

VC = *Variabel Cost* (Variabel Cost)

C. Penerimaan

Menurut Suratiyah (2015), penerimaan atau pendapatan kotor adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dari usaha selama satu periode diperhitungkan dari hasil penjualan atau hasil penaksiran kembali. Pendapatan kotor sama dengan jumlah produksi (y) dikalikan dengan harga persatuan (py). Terdapat dua hal dalam memproduksi suatu barang yang menjadi fokus utama dari seseorang pengusaha dalam rangka mendapatkan keuntungan yang maksimum, yaitu ongkos (*cost*) dan penerimaan (*revenue*). Penerimaan adalah jumlah uang yang diperoleh dari penjualan sejumlah *output* atau dengan kata lain merupakan segala pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan hasil dari penjualan hasil produksinya. Hasil total penerimaan dapat diperoleh dengan mengalihkan jumlah satuan barang yang dijual dengan harga barang yang bersangkutan (Firmawati, 2016). Untuk mengetahui besarnya penerimaan dapat diketahui dengan rumus (Suriadi, 2015):

$$TR = Q \times P$$

Dimana:

TR = *Total revenue* / Total penerimaan pada usaha ikan asin di Desa Aeng Batu-Batu (Rp)

Q = *Total quantity* / Jumlah produksi pada usaha ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu (kg)

P = *Price* / Harga penjualan produk ikan asin di Desa Aeng Batu- Batu (Rp)

Penerimaan adalah jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha. Total penerimaan dalam usahatani diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan kualitas hasil yang baik yang harganya relatif tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan yang lebih besar. Penerimaan yaitu jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Septiawan, 2017).

D. Keuntungan

Keuntungan dari suatu usaha tergantung pada hubungan antara biaya produksi yang dikeluarkan dengan jumlah penerimaan dari hasil penjualan dengan pusat perhatian ditujukan bagaimana cara menekan biaya sewajarnya supaya dapat memperoleh keuntungan sesuai yang diinginkan, adapun biaya yang dikeluarkan adalah biaya tetap dan biaya variabel. Keuntungan adalah jumlah yang diperoleh dari penerimaan hasil penjualan produksi setelah dikurangi dengan total biaya produksi pada periode tertentu, sehingga untuk menghitung jumlah keuntungan maka perlu diketahui jumlah penerimaan dan biaya yang dikeluarkan (Bangun, 2007). Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang persamaannya sebagai berikut (Bangun, 2007):

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π = Keuntungan bersih (Rp)

TR = *Total Revenue* (Total penerimaan) (Rp)

TC = *Total Cost* (Total biaya) (Rp)

Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba). Keuntungan adalah sejumlah uang yang diperoleh setelah semua biaya variabel termasuk biaya tetap operasional tertutupi. Hasil pengurangan positif berarti untung, hasil pengurangan negatif berarti rugi (Ukhty, 2017).

E. Nilai Tambah (*Value Added*)

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan *input* lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, *input* lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al.*, 1987).

Nilai tambah dapat dihitung dengan dua cara yaitu dengan menghitung nilai tambah selama proses pengolahan dan menghitung nilai tambah selama proses pemasaran (Hayami *et al.*, 1987). Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut.

Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta *input* penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain.

F. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Nama Penulis & Tahun	Judul	Hasil dan Pembahasan	Perbedaan Penelitian
1	Darsalina Puceh Barus (2019)	Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru adalah sebesar Rp.47.749565 perbulan. Penerimaan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 57.538.667	Menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru. Menganalisis besarnya efisiensi dalam usaha pengolahan ikan asin di Desa Kula Baru.

			perbulan sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh Prosdusen ikan asin sebesar Rp. 9.789.102 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin, R/C ratio yaitu 1,21 yang berarti setiap biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha pengolahan ikan asin memberi penerimaan sebesar 1,21 kali biaya yang telah dikeluarkan.	
2	Fitria Yunda Sari, Yudi Sapta, Pranoto, dan Rati Purwaningsih (2020)	Analisis Usaha Ikan Asin (Studi Kasus Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka)	Pada penelitian ini hasil dan pembahasan analisis usaha ikan asin di Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka bahwa terdapat dua kelompok usaha didasarkan pada modal. yaitu skala besar dan skala kecil, masing-masing usaha skala kecil dan skala besar layak untuk diusahakan berdasarkan indikator BEP produksi, BEP harga, BEP penerimaan dan R/C ratio.	Menganalisis mengenai biaya usaha, pendapatan dan keuntungan, BEP serta R/C ratio pada usaha ikan asin yang berada di daerah penelitian tersebut yaitu Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka
3	Ariyani (2022)	Mutu Dan Keamanan	Pada penelitian ini hasil dan	Mengetahui bagaimana mutu dan keamanan

		Pangan Produk Ikan Asin Kering Dan Terasi Yang Diproduksi Dan Dipasarkan Di Kabupaten Kepulauan Selayar, Sulawesi Selatan	pembahasan mutu dan keamanan pangan pada ikan asin dan terasi yang berada di Kabupaten Kepulauan Selayar, Sulawesi Selatan aman dikonsumsi oleh masyarakat, karena tidak mengandung bahan pengawet kimia yang dapat membahayakan ketika dikonsumsi oleh tubuh.	pangan produk ikan asin kering dan terasi yang diproduksi dan dipasarkan di Kabupaten Kepulauan Selayar
4	Nursina Amir, Syahrul, dan Syamsuar. (2019)	Mutu Dan Keamanan Pangan Produk Perikanan Tradisional Di Pantai Selatan Sulawesi Selatan	Hasil dan pembahasan pada penelitian ini parameter mutu dan keamanan produk perikanan tradisional seperti ikan asin, terasi, ikan pindang, dan ikan asap di Pantai Selatan Sulawesi Selatan sesuai dengan SNI, dan tidak ditemukan adanya penggunaan formalin pada setiap produk.	Menganalisi mutu dan keamanan produk-produk perikanan tradisional di Sulawesi Selatan khususnya di wilayah Pantai Selatan
5	Ardi Wardana, Amanda Poppy, Hasrawati Nur, Indhi Faturahma, dan Nurul Alisa (2022)	Jaringan Distribusi Ikan Masyarakat Nelayan di Kabupaten Takalar	Hasil Penelitian menunjukkan Musim barat biasanya di mulai pada bulan Desember-Februari, kemudian musim timur dimulai dari bulan Juni, Juli dan Agustus. Pada musim barat ikan menjadi lebih sedikit dan semakin mahal, kemudian jika musim timur akan mendapatkan	Menganalisis faktor yang mempengaruhi jaringan distribusi ikan masyarakat nelayan di Kabupaten Takalar

banyak ikan dan harga menjadi lebih murah. Pendistribusian dapat berjalan lancar karena pengaruh dari beberapa aktor yang berperan di dalamnya. Salah satunya adalah musim.

G. Kerangka Berpikir

Kabupaten Takalar khususnya di Kecamatan Galesong Utara merupakan wilayah pesisir yang berada di Sulawesi Selatan. Penduduk di Kecamatan Galesong Utara bermata pencarian nelayan. Desa Aeng Batu- Batu yang terletak di Kecamatan Galesong Utara merupakan salah satu desa yang warganya mendapatkan penghasilan dari hasil laut. Hasil laut berupa ikan yang dikenal mudah busuk dimanfaatkan dan diolah oleh warga Desa Aeng Batu- Batu menjadi ikan asin. Usaha pengolahan ikan asin merupakan yang ada di Desa Aeng Batu- Batu dilakukan secara tradisional dan sederhana. Hasil produksi ikan asin nantinya akan menentukan penerimaan dan keuntungan pada usaha tersebut, dengan memperhatikan biaya biaya yang dikeluarkan saat melakukan produksi.

Proses produksi pada pengolahan ikan asin dapat memberikan dampak terhadap penerimaan yang diterima oleh pengusaha ikan asin. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Usaha yang dilakukan oleh warga yang berpikir rasional akan berusaha mendapatkan keuntungan yang maksimal dengan penggunaan input yang seminimal mungkin. Selain berusaha mencapai keuntungan yang maksimal, pengusaha memperhitungkan berapa nilai tambah (*value added*) pada usaha pengolahan ikan asin.

Adapun kerangka berpikir yang digunakan untuk memandu penelitian agar bisa alur skema pemikiran penulis dapat memberikan gambaran tentang struktur pemikiran berbasis penelitian yang membahas masalah penelitian utama, yaitu :