

**SKRIPSI**

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA IKAN KERING  
DI KELURAHAN PONJALAE, KOTA PALOPO**

**Disusun dan diajukan oleh**

**RASYIKA BINTI DARWIS**

**L041 20 1075**



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

**2024**

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA IKAN KERING  
DI KELURAHAN PONJALAE, KOTA PALOPO**

**RASYIKA BINTI DARWIS**

**L041 20 01075**

**SKRIPSI**

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



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

**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA IKAN KERING  
DI KELURAHAN PONJALAE, KOTA PALOPO**

Disusun dan diajukan oleh:

**RASYIKA BINTI DARWIS**

**L041 20 1075**

Telah Dipertahankan Di hadapan Panitia Ujian Yang Dibentuk Dalam Rangka Penyelesaian Studi Program Sarjana Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin Pada Tanggal Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat.

Menyetujui,

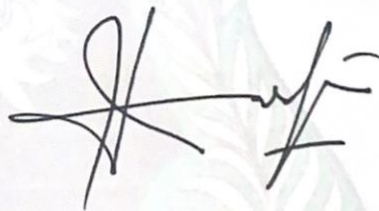
**Pembimbing Utama**



**Dr. Sri Suro Adhawati, SE, M.Si**

**NIP. 19640417 199103 2 002**

**Pembimbing Anggota**



**M. Chasyim Hasani, S.PI, M.Si**

**NIP. 19710412 199903 1 003**

Mengetahui

**Ketua Program Studi Agrobisnis Perikanan**



**Dr. Siti Fakhriyyah, S.PI, M.Si**

**NIP. 19720926 200604 2 001**

## PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rasyika Binti Darwis  
NIM : L041 20 1075  
Program Studi : Agrobisnis Perikanan  
Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo" ini 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 kemudian hari terbukti plagiat dalam karya ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai kebutuhan peraturan perundang – undangan (Permendiknas No. 17 Tahun 2007).

Makassar, 26 Maret 2024

Penulis



Rasyika Binti Darwis  
L041 20 1075

## PERNYATAAN AUTORSHIP

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rasyika Binti Darwis

NIM : L041 20 1075

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

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

Makassar, 26 Maret 2024

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Agrobisnis Perikanan



Dr. Sitti Fakhriyyah, S.Pi., M.Si  
NIP. 1972926 200604 2 001

Penulis



Rasyika Binti Darwis  
L041 20 1075

## ABSTRAK

**Rasyika Binti Darwis L041 20 1075.** “Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo”. Dibimbing Oleh Sri Suro Adhawati sebagai Pembimbing Utama Dan M. Chasyim Hasani sebagai Pembimbing Anggota.

---

Ikan kering adalah pengolahan atau pengawetan untuk memperpanjang masa simpan produk perikanan. Ikan kering adalah jenis makanan olahan ikan yang yang populer dikalangan Masyarakat Indonesia karena teksturnya yang renyah. Ikan kering dimulai dari proses penyiangan, pencucian, diikuti dengan penggaraman dan pengeringan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui besar keuntungan yang diperoleh dan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 – Januari 2024 yang berlokasi di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah sampel sensus atau jenuh dengan jumlah sebanyak 12 pengusaha ikan kering. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa nilai rata-rata total keuntungan yang didapatkan oleh usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae sebesar Rp. 87.332.235 pada musim timur. Sedangkan keuntungan sebesar Rp. 15.227.235 pada musim barat. Nilai R/C Ratio usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae pada musim timur 1.79 dan pada musim barat 1.32. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ikan kering layak untuk dikembangkan karena nilai R/C Ratio usaha ikan kering pada kedua musim tersebut lebih besar dari 1 ( $>1$ ).

Kata kunci: Ikan kering, penerimaan, keuntungan, kelayakan.

## **ABSTRACT**

**Rasyika Binti Darwis L041 20 1075.** “Feasibility Analysis of Dried Fish Business in the Village Ponjalae, Palopo City”. Supervised by Sri Suro Adhawati as Main Advisor and M. Chasyim Hasani as Member Advisor.

---

Dried fish is processing or preserving to extend the shelf life of fishery products. Dried fish is a type of processed fish food that is popular among Indonesian people because of its crunchy texture. Dried fish starts from the process of weeding, washing, followed by salting and drying. The aim of this research is to determine the amount of profit obtained and to determine the feasibility level of the dried fish business in Ponjalae Village, Palopo City. This research was carried out in December 2023 – January 2024 located in Ponjalae Village, Palopo City. The sampling method used was a census or saturated sample with a total of 12 dried fish entrepreneurs. From the research results, it can be seen that the average total profit obtained by the dried fish business in Ponjalae Village is IDR. 87,332,235 in the eastern season. Meanwhile, the profit is IDR. 15,227,235 in the west season. The R/C Ratio value of the dried fish business in Ponjalae Village in the east season is 1.79 and in the west season 1.32. This shows that the dry fish business is feasible to develop because the R/C Ratio value of the dry fish business in both seasons is greater than 1 (>1).

Key words: Dried fish, acceptance, benefits, feasibility.

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarokatuh*

Segala puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan atas kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala pemilik dunia dan seisinya dengan segala kesempurnaan, yang telah memberikan penulis kesabaran, ketenangan, dan karunia selama proses penyelesaian skripsi ini, tidak lupa pula penulis mengirimkan sholawat serta salam kepada Rasulullah Muhammad Shallallahu Alaihi Wasallam, Nabi yang telah membawa kita dari zaman kegelapan menjadi zaman yang terang seperti sekarang.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian mengenai "**Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo**", yang merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Agrobisnis Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.

Penulis memahami tanpa bantuan, doa, dan bimbingan dari semua orang akan sangat sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya atas dukungan dan kontribusi kepada:

1. Kedua orangtua tercinta **Ayahanda Alm. Darwis Bin Mohd. Amin** dan **Ibunda Ratna Sari Dewi** terimakasih telah menjadi orangtua yang membimbing, memberikan dukungan, tidak pernah lelah untuk memanjatkan ribuan do'a yang terbaik untuk penulis, dan telah memberikan kasih sayang yang tidak ada habisnya serta menjadi sumber semangat penulis untuk menyelesaikan studi di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin.
2. Saudara-saudariku, **Siska Binti Darwis, Randis Bin Darwis** dan **Nurjannah Binti Darwis** yang selalu memberikan dukungan secara moril maupun materi dalam penyusunan skripsi ini.
3. **Prof. Safruddin, Spi, M.Si., Ph.D.** selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.
4. **Dr. Fahrul, S.PI., M.Si.** selaku Ketua Departemen Perikanan.
5. **Dr. Sitti Fakhriyah, S.Pi., M.Si.** selaku Ketua Program Studi Agrobisnis Perikanan.
6. **Ibu Dr. Sri Suro Adhawati, SE., M.Si.** selaku pembimbing ketua, sekaligus dosen penasehat akademik dan juga **Bapak M. Chasyim Hasani, S.Pi., M.Si.**, selaku pembimbing kedua, yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga dalam membimbing dan memberikan petunjuk yang sangat berharga dari awal persiapan penelitian hingga selesainya penulisan skripsi ini.



7. **Dr. Sitti Fakhriyah, S.Pi., M.Si.** dan **Dr. Amiluddin, SP., M.Si.** selaku penguji yang telah memberikan pengetahuan baru dan masukan saran dan kritik yang sangat membangun.
8. **Seluruh Staf Dosen Departemen Perikanan** yakni Bapak dan Ibu yang telah mendidik penulis dalam menempuh pendidikan di Departemen Perikanan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi dengan baik.
9. **Seluruh staf karyawan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan dan Staf Kepustakaan** yang telah memberikan bantuan kepada penulis selama menjadi mahasiswa.
10. **Seluruh Responden** yang telah bersedia meluangkan waktu dan membantu penulis untuk memberikan informasi serta data-data sampai proses penyelesaian skripsi ini.

Ucapan terima kasih dan limpahan rasa bangga melalui skripsi ini penulis sampaikan kepada mereka yang sangat berperan dalam proses penelitian, penulisan, hingga penyelesaian skripsi ini.

1. Sahabat tercinta **Chaerunnisa, Mutmainnah Urpa, Sabrina Reski Oktaviani** dan **Tasya** yang selalu memberikan semangat dan menjadi tempat penulis berbagi cerita.
2. Teman seperjuangan **Adellah Masnur**, yang telah kebersamai penulis sejak menjadi mahasiswa baru di kampus Universitas Hasanuddin dan menginjakkan kaki dikota rantauan, Makassar.
3. Sepupu **Nurul Ain**, teman sepondok kos, yang selalu mau direpotkan berjuang dikota rantauan.
4. **Ina Maisara**, yang setia kebersamai penulis dimasa akhir perkuliahan, penyusunan skripsi, bimbingan revisi dan kepengurusan berkas.
5. **Akhirullah Husain**, yang tidak bosan mendengarkan cerita, keluh kesah dan memberikan semangat, doa, serta dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Sahabat-sahabat perkuliahan **Adellah Masnur, Ina Maisara, Mila Amelia Putri, Nur Alimatul Izzah, Ayu Azhari** dan **Nursakina** yang telah bersama- sama melewati suka dan duka selama kuliah, dan selalu bisa diandalkan.
7. Seluruh teman- teman **E20ULIS (Angkatan 2020 Agrobisnis Perikanan)** atas dukungan dan solidaritasnya selama penulis menjalankan masa studi.
8. Himpunan tercinta, kakanda dan teman-teman **HIMASEI UNHAS** yang telah mewarnai dan memberikan pengalaman, pengetahuan penulis dimasa perkuliahan.
9. Komisariat tercinta, kakanda dan teman-teman **KOHATI dan Hml Komisariat Perikanan Unhas**, yang sempat memberikan ilmu dan pengetahuan penulis disela – sela perkuliahan.

10. Teman-teman **KKNT Toraja Utara Gel. 110** atas pembelajaran, pengalaman, dan semua cerita seru selama proses pengabdian.
11. **Pemerintah daerah** khususnya pada Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo yang telah membantu penulis dalam pengambilan data.
12. **Seluruh pihak** yang berperan selama perkuliahan dan dalam proses penyusunan skripsi ini tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
13. Terimakasih untuk diri sendiri, karena telah mampu berusaha keras, berjuang sejauh ini dan semangat yang tidak pernah pudar, sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir skripsi ini.

Kesempurnaan segalanya milik Allah SWT, oleh karena itu penulis sadar dalam skripsi ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan yang disebabkan oleh keterbatasan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari seluruh pihak serta penulis berharap agar skripsi ini bermanfaat dan memberi nilai untuk kepentingan ilmu pengetahuan. Atas segala doa dan dukungan dari pihak yang membantu penulis, semoga mendapat berkat-Nya, Aamiin.

Makassar,     Maret 2024

Penulis,



Rasyika Binti Darwis

## RIWAYAT HIDUP



Rasyika Binti Darwis lahir di Malaysia pada tanggal 20 September 2002. Penulis merupakan anak ketiga dari empat orang bersaudara, memiliki kakak bernama Siska Binti Darwis dan Randis Bin Darwis. Selain itu, penulis juga memiliki adik bernama Nurjannah Binti Darwis. Penulis adalah anak dari pasangan ayah Alm. Darwis Bin Mohd. Amin dan ibu Ratna Sari Dewi. Penulis menempuh pendidikan dimulai pada tahun 2008 di SDN 150 Pao, namun pada tahun 2012 pindah ke Malaysia dan bersekolah di Pusat Bimbingan Akademik Ehsan, Tawau, Sabah, Malaysia dan lulus ditahun 2014, kemudian ditahun yang sama kembali ke Indonesia, melanjutkan pendidikan di SMPN 8 Palopo. Tetapi, di tahun 2016 penulis pindah ke kampung halaman dan bersekolah di SMPN 1 Malangke Barat dan lulus di tahun 2017. Kemudian, melanjutkan pendidikan di SMAN 6 Luwu Utara pada tahun 2017 dan lulus pada tahun 2020. Dimasa sekolah, penulis aktif dalam mengikuti lomba dibidang akademik.

Pada tahun 2020 penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Hasanuddin Program Studi Agrobisnis Perikanan melalui jalur SNMPTN. Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam berbagai kegiatan organisasi kemahasiswaan. Penulis pernah menjabat sebagai Badan Pengurus Harian KMP ABP KEMAPI FIKP UNHAS Periode 2022 pada Divisi Hubungan Luar. Ditahun yang sama 2022, penulis juga menjabat sebagai Pengurus Korps HMI-Wati Komisariat Perikanan Universitas Hasanuddin Cabang Makassar Timur pada Bidang Eksternal. Selain itu, penulis juga pernah menjabat sebagai anggota Majelis Pertimbangan Himpunan KMP ABP KEMAPI FIKP UNHAS Periode 2023 – 2024. Pada tahun 2022, penulis juga pernah mengikuti program kampus yaitu, AOSE#4 and FOSE#1 (*Fisheries Outbond Student Exchange #1 & Aquaculture Outbond Student Exchange #4*) yang dilaksanakan di Malaysia dan Thailand. Disamping itu, penulis aktif dalam bidang akademik sebagai asisten praktik lapang.

Penulis melaksanakan KKN Tematik Desa Wisata Toraja Utara Gelombang 110 tahun 2023 di Kelurahan Suloara, Kecamatan Sesean Suloara, Kabupaten Toraja Utara. Sebagai tugas akhir, penulis melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo”.

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
PERNYATAAN AUTORSHIP.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
A. Nelayan.....	4
B. Ikan Kering.....	5
C. Pedagang.....	6
D. Pasar.....	7
E. Biaya.....	7
F. Ikan Teri.....	8
G. Ikan Bandeng.....	9
H. Ikan Peperek Bondolan ( <i>Bete- Bete</i> ).....	10
I. Pendapatan.....	11
J. Analisis Kelayakan.....	11
K. Penelitian Terdahulu.....	11
L. Kerangka Pikir Penelitian.....	14
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
B. Jenis Penelitian.....	16
C. Populasi dan Sampel.....	16
D. Metode Pengambilan Data.....	17

E. Sumber Data .....	17
F. Teknik Pengambilan Data .....	17
G. Analisis Data .....	18
H. Definisi Operasional .....	19
<b>IV. HASIL .....</b>	<b>20</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	20
B. Karakteristik Responden .....	24
C. Biaya.....	26
D. Penerimaan .....	30
E. Keuntungan .....	30
F. Analisis Kelayakan Usaha .....	31
<b>V. PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Proses Produksi .....	32
B. Keuntungan.....	32
C. Kelayakan Usaha .....	37
<b>VI. KESIMPULAN.....</b>	<b>39</b>
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu ..	11
Tabel 2. Jumlah Penduduk Kelurahan Ponjalae ..	20
Tabel 3. Pekerjaan Penduduk Kelurahan Ponjalae..	21
Tabel 4. Sarana dan Prasarana Kelurahan Ponjalae.....	21
Tabel 5. Hasil Tangkapan di Kota Palopo.....	22
Tabel 6. Pengolahan Perikanan di Kota Palopo.....	23
Tabel 7. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Umur .....	24
Tabel 8. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	25
Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan.....	25
Tabel 10. Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha .....	26
Tabel 11. Biaya Investasi Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	27
Tabel 12. Biaya Tetap Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	28
Tabel 13. Biaya Variabel Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	28
Tabel 14. Biaya Total Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae.....	29
Tabel 15. Penerimaan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae.....	30
Tabel 16. Keuntungan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae.....	30
Tabel 17. Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Teri ..	9
Gambar 2. Ikan Bandeng. ....	9
Gambar 3. Ikan Peperek Bondolan ( <i>Bete- Bete</i> ) ..	10
Gambar 4. Skema Kerangka Pikir Penelitian ..	15
Gambar 5. Lokasi Penelitian ..	20

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian .....	44
Lampiran 2. Data Umum Responden .....	45
Lampiran 3. Harga Bahan Baku Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	46
Lampiran 4. Biaya Tetap Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae ..	47
Lampiran 5. Biaya Variabel Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae Pada Musim Timur.....	50
Lampiran 6. Biaya Variabel Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae Pada Musim Barat .....	53
Lampiran 7. Total Biaya Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae.....	56
Lampiran 8. Penerimaan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae Pada Musim Timur.....	57
Lampiran 9. Penerimaan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae Pada Musim Barat .....	59
Lampiran 11. Keuntungan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae .....	61
Lampiran 12. Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae ..	62
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae ..	63



## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ikan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan selama pasca tangkap. Pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting bagi industri perikanan. Di Indonesia, salah satu produk ikan yang umum diawetkan adalah ikan kering, yang mencakup sekitar 65% dari produk perikanan yang diolah. Ikan kering adalah jenis makanan olahan ikan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia karena teksturnya yang renyah dan ketersediaannya yang melimpah. Proses pengeringan ikan kering yang dilakukan para nelayan tradisional adalah dengan cara memanfaatkan sinar matahari (Sirait, 2019).

Pengolahan atau pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk hingga berbulan-bulan. Pengolahan perikanan yang sering dijumpai adalah ikan kering. Ikan kering 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 (Akmar, 2023).

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air yang dikandung melalui penggunaan energi panas. Biasanya, kandungan air bahan tersebut dikurangi sampai batas sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh lagi didalamnya. Selain itu pengeringan merupakan salah satu cara pengawetan yang paling murah dan mudah. Dilihat dari segi penggunaan energi, pengeringan dengan sinar matahari dapat dianggap tidak memerlukan biaya sama sekali. Pengeringan akan bertambah baik dan cepat bila sebelumnya ikan itu digarami dengan jumlah garam yang cukup untuk menghentikan kegiatan bakteri pembusuk. Meskipun pengeringan ikan akan mengubah sifat daging ikan dari sifatnya ketika masih segar, tetapi nilai gizinya masih relatif tetap. Meskipun dengan berkurangnya kadar air, kadar proteinnya meningkat. Keuntungan pengeringan adalah bahan menjadi lebih awet dan volume bahan menjadi lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan, berat bahan juga menjadi berkurang sehingga memudahkan transport, dengan demikian diharapkan biaya produksi menjadi lebih murah (Prihatini, 2011).

Saat ini produk ikan kering telah diterima oleh masyarakat golongan menengah ke atas, bahkan produk-produk ikan asin kering tertentu dikategorikan sebagai makanan mewah. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya varian ikan kering yang di jual di swalayan

dan super market yang merupakan pasar untuk kalangan social menengah ke atas. Usaha pengolahan ikan kering merupakan usaha yang menjanjikan karena perputaran modalnya cukup cepat (Jazila & Ramli, 2021).

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 tersebut, hasil tangkap pada 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, produksi ikan asin (penggaraman ikan) Sulawesi Selatan sebanyak 2.762 ton (DKP Sulawesi Selatan, 2021).

Posisi Kota Palopo yang terletak dikawasan teluk bone dengan panjang garis pantai kurang lebih 21 km dengan potensi sumberdaya kelautan dan perikanan yang berada di wilayah Kota Palopo (Baharuddin, 2019). Rata-rata 68% dari total perikanan Kota Palopo bernilai ekonomis, sisanya sekitar 32% adalah ikan non ekonomis. Sebanyak 90% dari total produk ekonomis tersebut dipasarkan keluar daerah maupun ekspor, sisanya untuk dikonsumsi lokal. Pemanfaatan ikan non ekonomis dengan rata-rata sebanyak 32% dari total produksi adalah sebagian kecil dikonsumsi segar dan sebagian besar lainnya diolah menjadi ikan kering/asin sebagai upaya pengawetan sehingga dapat dijadikan komoditi andalan daerah (Rajayani, 2022). Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo 2023, tercatat sebanyak 1.19 ton produksi penggaraman dan pengeringan (usaha ikan kering) di Kota Palopo pada tahun 2023. Usaha pengeringan ikan memiliki posisi tertinggi dalam produksi khususnya olahan perikanan Kota Palopo (DKP Kota Palopo, 2023). Kota Palopo telah banyak berkembang usaha kecil yang juga telah menjadi mata pencaharian masyarakat setempat. Usaha ikan kering/asin menjadi salah satu usaha produk olahan yang cukup terkenal, khususnya bagi masyarakat Ponjalae, Kota Palopo (Nur *et al.*, 2020).

Letak Kelurahan Ponjalae dekat dengan Pelabuhan Tanjung Ringgit Palopo, dermaga pendaratan kapal, dan Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Hal ini menjadikan Ponjalae sangat potensial untuk ketersediaan sumberdaya laut bagi nelayan ataupun masyarakat Ponjalae pada umumnya. Pengolahan ikan kering di Kelurahan Ponjalae menggunakan bahan baku ikan bandeng, ikan teri dan ikan *bete- bete*. Hal ini karena, ikan bandeng umumnya disukai banyak konsumen. Sedangkan ikan teri dan ikan *bete-bete* sangat mudah dalam proses olahan pengeringannya. Pembuatan ikan kering di Kelurahan Ponjalae dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan energi matahari.

Ikan segar dibersihkan, diberi garam, dan dikeringkan di atas tempat pengeringan yang telah tersedia dalam waktu sekitar 8-10 jam setiap 1 kali proses produksi.

Pengolahan ikan kering di Kelurahan Ponjalae terus dilakukan dan menjadi sumber ekonomi masyarakat setempat. Tetapi, masih belum diketahui apakah usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae layak untuk dikembangkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan kajian penelitian terhadap usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Kelayakan Usaha Ikan Kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo**”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Berapa besar keuntungan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo.
2. Bagaimana kelayakan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo.

## **C. Tujuan Penelitian**

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

1. Mengetahui keuntungan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo.
2. Mengetahui kelayakan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo.

## **D. Manfaat Penelitian**

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

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber informasi atau referensi keilmuan pada penelitian selanjutnya.
2. Bagi usaha pengolahan ikan kering, 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 dalam mengatur, mengelola atau membantu usaha ikan kering.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Nelayan

Definisi nelayan dalam undang-undang No. 45 tahun 2009 dijelaskan bahwa "nelayan adalah orang yang mata pencahariannya melakukan penangkapan ikan". Di bagian lain disebutkan nelayan adalah suatu kelompok masyarakat yang kehidupannya tergantung langsung pada hasil laut, baik dengan cara melakukan penangkapan ataupun budidaya (DPR Republik Indonesia, 2017). Mereka pada umumnya tinggal di pinggir pantai, sebuah lingkungan pemukiman yang dekat dengan lokasi kegiatan. Nelayan adalah mereka yang menggantungkan penghidupannya kepada hasil laut. Kehidupan sehari-hari nelayan laki-laki mempunyai pekerjaan melaut, menangkap ikan dan menjualnya (Setyawati & Ningrum, 2018)

Nelayan bekerja secara musiman ataupun tidak, baik dipekerjakan di suatu kelompok tertentu atau perorangan. Pekerjaan nelayan adalah suatu pekerjaan tetap ataupun sambilan. Dengan waktu operasional yang ditentukan sendiri ataupun berkelompok (Vinezia, 2021). Nelayan merupakan salah satu bagian dari masyarakat Indonesia yang identik dengan masyarakatnya yang hidup di daerah pesisir dengan mengelola potensi sumberdaya perikanan. Nelayan juga merupakan orang yang mata pencariannya menangkap ikan. Dari banyaknya masyarakat nelayan di Indonesia menangkap ikan dengan menggunakan bantuan kapal tradisional dengan alat sederhana untuk mendapatkan ikan tanpa merusak ekosistem alam. Adapun penggolongan masyarakat nelayan dalam beberapa kelompok (Windasai *et al.*, 2021):

- a. Nelayan tangkap, merupakan kelompok masyarakat pesisir yang mata pencarian utamanya adalah menangkap ikan dilaut. Kelompok ini dibagi lagi dalam dua kelompok besar, yaitu nelayan tangkap modern dan nelayan tangkap tradisional. Kedua kelompok ini dapat dibedakan dari jenis kapal atau peralatan yang digunakan dan jangkauan wilayah tangkapnya.
- b. Nelayan pengumpul atau masyarakat bakul, merupakan kelompok masyarakat pesisir yang bekerja disekitar tempat pendaratan dan pelelangan ikan. mereka akan mengumpulkan ikan-ikan hasil tangkapan baik melalui pelelangan maupun dari sisi ikan yang tidak terlelang yang selanjutnya dijual ke masyarakat sekitarnya atau dibawa kepasar-pasar lokal. Umumnya yang menjadi pengumpul ini adalah kelompok masyarakat pesisir perempuan.
- c. Nelayan buruh, yang merupakan kelompok nelayan yang paling banyak dijumpai dalam kehidupan masyarakat pesisir. Ciri-ciri mereka dapat terlihat dari kemiskinan yang selalu membelenggu kehidupan mereka, mereka tidak memiliki modal atau peralatan yang memadai untuk usaha produktif. Umumnya mereka bekerja sebagai

- buruh atau anak buah kapal pada kapal kapal juragan dengan penghasilan yang minim.
- d. Nelayan tambak, merupakan masyarakat nelayan pengolah, dan kelompok masyarakat buruh.

## **B. Ikan Kering**

Ikan tergolong bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan makanan lain. Proses pembusukan ini pada umumnya disebabkan oleh proses kimia (oksidasi), proses mikrobiologis terutama bakteri, dan proses biokimia (enzim). Pada dasarnya ketiga proses tersebut berjalan bersamaan sesaat setelah ikan itu mati. Ikan cepat busuk dan rusak bila dibiarkan di udara terbuka (kira-kira 5-8 jam setelah tertangkap). Oleh karena itu, ikan yang sudah ditangkap harus segera mendapat proses pengolahan atau pengawetan guna memperpanjang masa simpan dan distribusinya. Hal tersebut dapat dilakukan melalui proses pembekuan, pengalengan, pengasinan/pengeringan, pemindangan atau pengasapan (Prihatini, 2011).

Ikan kering adalah ikan yang sudah dikeringkan dengan melalui proses penggaraman yang dimana merupakan salah satu komoditas yang penting bagi para pedagang ikan sekaligus merupakan mata pencaharian. Seperti halnya pada dasarnya ikan kering mudah mengalami proses kemunduran dan pembusukan. Untuk menjaga kualitas ikan kering tetap baik maka dilakukan pengawetan dengan cara penggaraman dan pengeringan, waktu penggaraman tergantung dari ukuran ikan begitupun pada proses pengeringan, pada proses pengeringan mempunyai kelemahan yaitu ketergantungan pada kondisi cuaca dan butuh waktu pengeringan yang lama. Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan ikan sangat bervariasi sesuai dengan jenis dan bentuk ikan yang dikeringkan. Semakin lama waktu pengeringan dan semakin tinggi suhu yang digunakan akan semakin bagus karena waktu pengeringan sangat berpengaruh terhadap mutu ikan kering. Mutu ikan kering dinilai dari kadar kenampakan, tekstur, rasa, warna dan aroma pada ikan tersebut (Nanda *et al.*, 2021).

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air yang dikandung melalui penggunaan energi panas. Biasanya, kandungan air bahan tersebut dikurangi sampai batas sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh lagi didalamnya. Selain itu pengeringan merupakan salah satu cara pengawetan yang paling murah dan mudah. Dilihat dari segi penggunaan energi, pengeringan dengan sinar matahari dapat dianggap tidak memerlukan biaya sama sekali.

Pengeringan akan bertambah baik dan cepat bila sebelumnya ikan itu digarami dengan jumlah garam yang cukup untuk menghentikan kegiatan bakteri pembusuk.

Meskipun pengeringan ikan akan mengubah sifat daging ikan dari sifatnya ketika masih segar, tetapi nilai gizinya masih relatif tetap. Meskipun dengan berkurangnya kadar air, kadar proteinnya meningkat (Prihatini, 2011).

Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai prospek untuk dikembangkan lebih dominan dibandingkan pengolahan secara modern, seperti pembekuan dan dan pengalengan, sebab pengolahan tradisional dapat dilakukan dengan biaya yang murah dan peralatan sederhana (Heruwati, 2002). Usaha pengolahan ikan kering secara tradisional dapat menghasilkan produk perikanan yang lebih tahan lama daya simpannya, serta mengatasi sifat musiman (untuk perikanan tangkap), tidak mudah busuk, dan mengatasi fluktuatif produksi ikan. Ikan kering sebagai produk olahan perikanan tradisional, memanfaatkan garam sebagai media pengawet dengan pengeringan menggunakan sinar matahari. Pada proses pengeringan ini kadar air ikan akan berkurang hingga tersisa 20-35%, sehingga mikroorganisme pengurai tidak berkembang dan daya simpan ikan akan lebih tahan lama sampai batas waktu tertentu (Effendi & Oktariza, 2006). Mutu ikan kering akan ditentukan oleh kesegaran bahan baku, jumlah garam yang ditambahkan, serta tingkat kemurnian garam yang digunakan. Proses penggaraman dilakukan pada ikan segar setelah disiangi dan dicuci bersih, yang dilanjutkan dengan perendaman pada larutan garam sebanyak 10-35%, kemudian dilakukan pengeringan dengan sinar matahari. Tahap penggaraman pada prinsipnya bersifat menarik air dari jaringan daging ikan sehingga protein daging ikan akan menggumpal dan sel daging mengerut (denaturasi protein), dimana pada kondisi tersebut maka mikroorganisme pengganggu tidak dapat tumbuh berkembang (Junianingsih, 2014).

### **C. Pedagang**

Pedagang menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah orang yang mencari nafkah dengan berdagang. Pedagang adalah orang yang menjalankan usaha berjualan, usaha kerajinan atau usaha pertukangan kecil (Peraturan Daerah no. 10 Tahun 1998). Sedangkan menurut tempat jualan pedagang yang berjualan di kios, dataran terbuka dan pancaan (Pribadiansya *et al.*, 2021).

Pedagang merupakan bagian terpenting dalam proses memasarkan dagangan, tanpa adanya pedagang proses tawar menawar tidak akan pernah terjadi, dalam upaya mencari keuntungan setiap orang berbeda-beda, hendaknya para pedagang memperhatikan kepentingan konsumen dengan begitu pedagang tidak hanya mementingkan kepentingan ya sendiri tetapi juga kepentingan orang banyak (Widiasari & Zulfa, 2020). Pendapatan pedagang merupakan suatu bentuk balas jasa yang diterima

suatu pihak atas keikutsertaannya dalam proses produksi barang dan jasa (Cyntia *et al.*, 2019).

#### **D. Pasar**

Menurut Mirah (2013) dalam Cyntia *et al.* (2019), pasar merupakan kumpulan para penjual dan pembeli yang saling berinteraksi, saling tarik-menarik kemudian menciptakan harga barang di pasar. Seiring dengan perkembangan zaman dan semakin majunya teknologi pasar tidak saja sebagai tempat terjadinya transaksi jual-beli barang dan jasa bagi masyarakat yang ada disekitar pasar, lebih dari itu pasar telah dijadikan sebagai sarana penggerak roda perekonomian dalam skala besar.

Keberadaan pasar mempunyai fungsi yang sangat penting, secara umum terdapat tiga fungsi utama pasar yaitu sebagai sarana distribusi, sebagai pembentuk harga, dan sebagai sarana promosi (Putra, 2017). Pasar merupakan suatu wadah utama penjualan produk-produk yang dihasilkan oleh para pelaku ekonomi berskala kecil. Pasar merupakan tempat bagi mereka yang ingin memenuhi kebutuhannya, dimana uang dijadikan alat untuk bertransaksi guna memenuhi keinginan mereka dalam berbelanja barang atau jasa yang mereka butuhkan. Keberadaan pasar ditengah-tengah masyarakat memiliki peran yang sangat penting karena di dalam pasar terdapat berbagai macam kebutuhan pokok, berupa bahan pangan maupun sandang yang dijual secara grosir maupun eceran (Cyntia *et al.*, 2019).

#### **E. Biaya**

Mulyadi (2010:8) menyatakan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dari definisi, dapat disimpulkan bahwa biaya dapat didefinisikan atau diartikan dalam dua kategori, yaitu secara sempit dan luas. Dalam arti sempit, definisi atau pengertian biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, sedangkan dalam arti luas, definisi atau pengertian biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu (Lasena, 2013).

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).

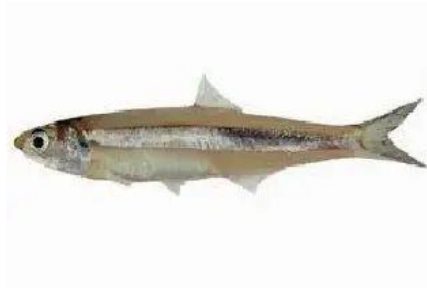
Biaya sendiri terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) (Assegaf, SE., MM., 2019):

- a. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dan besarnya selalu konstan atau tetap, tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume usaha atau proses bisnis yang terjadi pada periode tersebut. Biaya tetap juga bisa disebut sebagai biaya operasional. Biaya tetap juga diartikan sebagai biaya minimal yang harus dikeluarkan oleh suatu perusahaan agar dapat melakukan proses produksi baik berupa barang ataupun jasa. Biaya ini jelaslah tidak dipengaruhi oleh banyak sedikitnya jumlah produk atau jasa yang bisa dihasilkan. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang bersifat statis (tidak berubah) dalam ukuran tertentu. Biaya ini akan tetap dikeluarkan meskipun tidak melakukan aktivitas apapun atau bahkan ketika melakukan aktivitas yang sangat banyak sekalipun.
- b. Biaya variabel (*variabel cost*) adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan aktivitas bisnis. Biaya variabel adalah jumlah biaya marginal terhadap semua unit yang diproduksi. Hal ini juga dapat dianggap biaya normal. Biaya tetap dan biaya variabel membentuk dua komponen dari total biaya. Biaya langsung, bagaimanapun, adalah biaya yang dapat dengan mudah dikaitkan dengan objek biaya tertentu. Namun, tidak semua biaya variabel adalah biaya langsung. Sebagai contoh, biaya overhead variabel produksi adalah biaya variabel yang merupakan biaya tidak langsung, tidak langsung menjadi suatu biaya. Biaya variabel kadangkadang disebut biaya tingkat-unit karena mereka bervariasi dengan jumlah unit yang diproduksi.

## **F. Ikan Teri**

Ikan teri termasuk ke dalam ordo *malacopterygi*, *family clupidae*, jenis *stolephours sp.* Ciri-ciri umum dari species ikan ini dapat mencapai panjang 40-145 mm, sisiknya tipis dan mudah terlepas, linea lateral terletak antara sirip dada dan sirip perut dan berwarna keperakan. Ikan teri (*stolephours sp.*) adalah ikan yang termasuk kedalam kelompok ikan pelagis kecil yang di duga merupakan salah satu sumberdaya perikanan paling melimpah di perairan Indonesia. Sama halnya dengan sumberdaya ikan lain, ikan teri merupakan sumberdaya yang dapat diperbaharui (*renewable*). Hal ini berarti jika sumberdaya ikan diambil sebagian, ikan yang tersisa memiliki kemampuan untuk memperbaharui dirinya dengan berkembang biak (Rauf *et all.*, 2019).





Gambar 1. Ikan Teri

Adapun klasifikasi ikan Teri (*Stolephorus indicus*), yaitu:

Kingdom: *Animalia*

Filum: *Chordata*

Sub Filum: *Vertebrae*

Kelas: *Actinopterygii*

Ordo : *Clupeiformes*

Famili: *Engraulidae*

Genus: *Stolephorus*

Spesies: *Stolephorus indicus*.

(Marine species, 2024),

### G. Ikan Bandeng

Ikan bandeng yang dalam bahasa latin adalah *Chanos-chanos*, Bahasa Inggris *Milkfish*, dan dalam bahasa Bugis Makassar *Bale Bolu*, pertama kali ditemukan oleh seseorang yang bernama Dane Forsskal pada Tahun 1925 di laut merah. Ikan bandeng memiliki tubuh yang panjang, ramping, padat, pipih, dan oval menyerupai torpedo. Ukuran kepala seimbang dengan ukuran tubuhnya, berbentuk lonjong dan tidak bersisik. Bagian depan kepala (mendekati mulut) semakin runcing. Sirip dada ikan bandeng terbentuk dari lapisan semacam lilin, berbentuk segitiga, terletak di belakang insang di samping perut. Sirip punggung pada ikan bandeng terbentuk dari kulit yang berlapis dan licin, terletak jauh dibelakang tutup insang dan berbentuk segiempat (Ibrahim, 2017).



Gambar 2. Ikan Bandeng

Adapun klasifikasi ikan bandeng (*Chanos- chanos*), yaitu:

Kingdom: *Animalia*

Filum: *Chordata*

Sub Filum: *Vertebrae*

Kelas: *Teleostei*

Ordo: *Gonorynchiformes*

Famili: *Chanidae*

Genus: *Chanos*

Spesies: *Chanos- chanos*

(Marine species, 2024),

#### H. Ikan Peperek Bondolan / *Bete-Bete* (*Leiognathus bindus*)

Ikan Peperek Bondolan (*Leiognathus bindus*) merupakan ikan demersal, hidup di perairan pantai, teluk, laguna, muara sungai dan perairan tawar. Ikan Peperek Bondolan merupakan sumber daya ikan demersal yang sering tertangkap dengan alat tangkap arad, cantrang dan jenis alat tangkap hela atau tarik lainnya yang beroperasi di dasar perairan. Nilai ekonomis ikan petek relatif rendah, dan umumnya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk ikan asin (Solichin, *et al.* 2021).



Gambar 3. Ikan Peperek Bondolan (*Bete- Bete*)

Adapun klasifikasi ikan peperek bondolan / *bete- bete*, yaitu:

Kingdom: *Animalia*

Filum: *Chordata*

Sub Filum: *Vertebrae*

Kelas: *Teleostei*

Ordo: *Acanthuriformes*

Famili: *Leiognathidae*

Genus: *Leiognathus*

Spesies: *Leiognathus bindus*

(Marine species, 2024),

## I. Pendapatan

Pendapatan adalah suatu penerimaan bagi seseorang atau kelompok dari hasil sumbangan, baik tenaga dan pikiran yang dicurahkan sehingga akan memperoleh balas jasa. Pendapatan menunjukkan seluruh uang atau hasil material lainnya yang dicapai dari penggunaan kekayaan atau jasa yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga selama jangka waktu tertentu pada suatu kegiatan ekonomi. Disposable income adalah pendapatan yang diterima oleh seseorang yang sudah siap untuk dibelanjakan atau konsumsi penerimanya. Pendapatan ini merupakan hak mutlak bagi penerimanya (Hanum, 2017).

Penerimaan adalah hasil dari jumlah produksi dikalikan dengan harga yang berlaku saat itu. Penerimaan merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga produk per unit.

## J. Analisis Kelayakan

Finansial adalah urusan keuangan (KBBI, 2016). Analisis finansial bertujuan untuk menghitung kebutuhan dana baik kebutuhan dana asset tetap, maupun dana untuk modal kerja. Studi aspek finansial bertujuan untuk mengetahui perkiraan pendanaan dan aliran kas usaha sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha yang dimaksud (Pandey *et al.*, 2022).

*Revenue/ Cost Ratio* adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Namun, jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas (*Break Event Point*).

## K. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian sebelumnya turut membantu dan sebagai referensi bagi peneliti dalam memahami serta menjadi pedoman penulis dalam melakukan penelitian ini. Beberapa penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat pada penjelasan berikut:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Judul dan Nama Peneliti	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Desa Aeng Batu-Batu, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar. (Akmar, 2023).	Analisis Deskriptif Kuantitatif	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. Nilai tambah (value added)

Lanjutan Tabel 1.

No	Judul dan Nama Peneliti	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
			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.
2.	Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. (Winarti, 2016).	Deskriptif Kuantitatif	Total penerimaan sebesar Rp216.000.000 dan pada tahun ke 5 yang merupakan akhir usaha dengan total penerimaan sebesar sebesar Rp 241.000.000 per tahun. Dari hasil perhitungan didapat nilai Profitability Ratio sebesar 8.45 artinya usaha pengolahan ikan asin ini layak untuk dijalankan karena nilainya lebih besar daripada 1.
3.	Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin. (Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal).(Harmaida, 2021).	Metode Analisis Kuantitatif.	Analisis Kelayakan menggunakan Net Revenew Cost Ratio (Net R/C Ratio) dan BEP (Break Even Point). Nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ( $R/C > 1$ atau $1,08 > 1$ ), titik impas harga atau BEP harga pada jenis ikan sampah berada pada harga Rp. 8.833,60/Kg ikan sampah dan titik impas produksi atau BEP Produksi ikan sampah berada pada jumlah 315,32Kg/bulan. Titik impas harga atau BEP harga pada jenis ikan teri berada pada harga Rp. 39.686,57/Kg ikan teri dan titik impas produksi atau BEP Produksi ikan teri berada pada jumlah 116,89Kg/bulan. Berdasarkan hasil tersebut maka Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pasar II Natal layak untuk dijalankan.

Lanjutan Tabel 1.

No.	Judul dan Nama Peneliti	Nama	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
4.	Analisis Pengolahan Ikan Kering di Jangkar Situbondo. (Ika Junianingsih, 2014)	Usaha Tradisional di Desa Kabupaten (Ika Junianingsih, 2014)	Analisis Deskriptif Kuantitatif	Profitabilitas usaha ikan kering menunjukkan keuntungan sebesar Rp .11.400.00,- /periode produksi (1 tahun) dengan rasio R/C sebesar 1.08 dan nilai ROI sebesar 8.59%/tahun yang mengartikan usaha pengolahan ikan kering masih layak dikembangkan.
5.	Analisis Usaha Pengolahan Layang Kering di Mutiara Laut Sumberanyar Probolinggo. (Jazila & Ramli, 2021).	Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Desa Mutiara Laut Kabupaten Sumberanyar Probolinggo. (Jazila & Ramli, 2021).	Metode Analisis Deskriptif.	Dari hasil penelitian diketahui pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan layang kering dalam satu bulan sebesar Rp 63,887,479. Hasil perhitungan R/C ratio diperoleh nilai sebesar 1.08, sehingga dapat disimpulkan usaha pengolahan ikan layang kering UD. Mutiara Laut layak untuk dikembangkan.
6.	Aspek Teknik Dan Kelayakan Pengerinan (Stolephorus Sp) Di Desa Ambesia Kecamatan Moutong Tengah	Teknik Dan Usaha Teri Di Desa Ambesia Selatan Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Sulawesi Tengah	Deskriptif Kuantitatif	Hasil perhitungan B/C Ratio dari usaha tersebut lebih dari 1 (satu) 2.10 (BCR >1) artinya bahwa usaha pengerinan ikan teri di Desa Ambesia Selatan Layak untuk dikembangkan.
7	Kelayakan Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Melayu Kota (Reswita, 2014).	Usaha Ikan Asin Di Kampung Kota Bengkulu.	Analisis Deskriptif Kuantitatif	Dari hasil penelitian diketahui pendapatan yang diperoleh dari pembuatan ikan asin sebesar Rp.134.457,15 dalam satu kali proses produksi. Rata-rata pendapatan pengolah ikan asin sebesar Rp. 1.614.040,80, R/C ratio sebesar 1,2 dan ROI sebesar 9,76% sehingga dapat disimpulkan usaha pembuatan ikan asin layak untuk dikembangkan.

Berdasarkan pada penelitian terdahulu, penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelum-sebelumnya. Dapat dilihat dari lokasi judul penelitian yang diangkat, belum

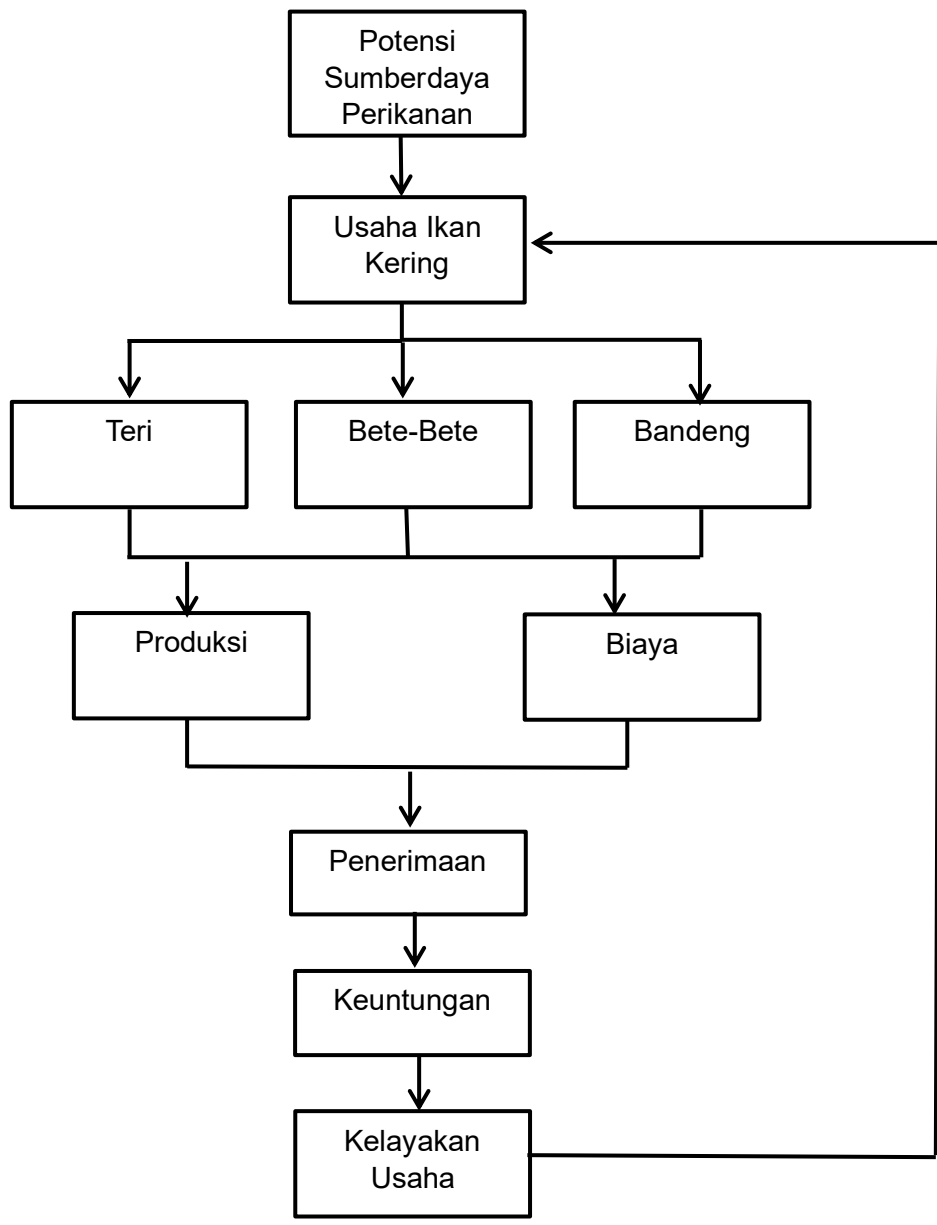
pernah dilakukan penelitian terkait analisis kelayakan usaha ikan kering di Kelurahan Ponjalae. Penelitian ini lebih mengarah terhadap kelayakan usaha ikan kering, sehingga dapat kita ketahui apakah usaha ini layak dikembangkan di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo.

#### **L. Kerangka Pikir Penelitian**

Salah satu potensi sumberdaya alam yakni, sumberdaya perikanan. Sumberdaya perikanan mudah mengalami penurunan mutu dan pembusukan. Oleh karena itu, dibutuhkan pengolahan atau pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk hingga berbulan-bulan, yakni usaha ikan kering.

Usaha ikan kering menjadi salah satu usaha produk olahan yang cukup terkenal, khususnya bagi Masyarakat Ponjalae, Kota Palopo. Pengolahan ikan kering di Kelurahan Ponjalae terus dilakukan dan menjadi sumber pendapatan masyarakat setempat. Komoditi ikan kering di Kelurahan Ponjalae, yaitu, ikan bandeng, teri dan *bete-bete*.

Adanya proses produksi usaha pengolahan ikan kering tentu memiliki biaya produksi. Biaya produksi merupakan keseluruhan biaya input produksi yang dikeluarkan selama proses produksi, baik itu biaya tetap dan biaya variabel. Hasil produksi olahan ikan kering dijual dan menghasilkan penerimaan. Penerimaan adalah hasil yang diperoleh pengolah dari hasil penjualan produksi ikan kering sebelum dikurangi biaya produksi. Selisih antara hasil penerimaan dan biaya yang dikeluarkan merupakan keuntungan. Hasil dan biaya produksi akan mempengaruhi secara langsung terhadap penerimaan dan keuntungan. Dari hasil keuntungan dapat kita lihat usaha olahan ikan kering ini apakah layak atau tidak.



Gambar 4. Skema Kerangka Pikir Penelitian