

ARTIKEL ILMIAH

**ANALISIS NILAI TAMBAH BERBAGAI JENIS IKAN BAKAR
DI KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA**



Oleh
ISNAENI
C1G014104

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MATARAM
2018

ANALISIS NILAI TAMBAH BERBAGAI JENIS IKAN BAKAR
DI KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA

ANALYSIS OF ADDED VALUE OF VARIOUS KIND OF GRILLED
FISH IN GANGGA SUBDISTRICT NORTH LOMBOK REGENCY

Isnaeni¹⁾, Ir. Wuryantoro, M. Agr. Bus.²⁾, Dr. Ir. L. Sukardi, M. Si.³⁾

1. The Students Of Agriculture Faculty in Mataram University
 2. The Lecturer Of Agriculture Faculty in Mataram University
-
1. Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Mataram
 2. Dosen Fakultas Pertanian Universitas Mataram

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah: (1) identifikasi jenis dan volume ikan bakar (2) mengetahui pendapatan pedagang yang diperoleh dari berbagai jenis ikan bakar (3) menganalisis nilai tambah pedagang berbagai jenis ikan bakar (4) untuk mengetahui masalah dan hambatan yang dihadapi pedagang berbagai jenis ikan bakar.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Unit analisis dalam penelitian ini adalah pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Penentuan responden dalam penelitian dilakukan dengan metode sensus. Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Analisis data meliputi, analisis pendapatan dan analisis nilai tambah.

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa: (1) Jumlah ikan yang dibakar terdiri 7 jenis ikan yang dibakar yaitu ikan cakalang, layang-layang, kurisi, baronang, pogot, kuniran dan lembain dengan jumlah produksi sebanyak

843 ekor/hari atau rata-rata sebesar 28,10 ekor/hari; (2) Jumlah nilai tambah yang didapatkan oleh pedagang berbagai jenis ikan bakar yaitu rata-rata sebesar Rp 169.600/hari; (3) Jumlah rata-rata pendapatan yang diperoleh pedagang berbagai jenis ikan bakar yaitu sebesar Rp 152.935,68/hari.

Kata kunci : Berbagai Jenis Ikan Bakar, Pendapatan Nilai Tambah

ABSTRACT

The purpose of this observation is : (1.) identification of various species and volume of grilled fish. (2) to know the income of grilled fish seller based on selling the various kind of gilled fish (3) to analyse a value salesman from kind of the grilled fish (4) to know a problem and obstacle the salesam of fish grilled face it.

This observation use deskriptif method. Unit analyse in this observation is asalesman who sell kind of a grilled fish in Gangga subdistrict, north Lombok regency. Stipulation respodence in this observation do by a sensus method. The types of data collected in this observation is quantitative data and kualitatif. Data source in this observation include primer data and skunder data. Analyse data include, income analyse and value added analyse.

Based on the results of the observation concluded that : (1) the total of a fish burned consists of 7 types of a fish that is cakalang fish, llayang-layang, kurisi, baronang, pogot, kuniran and lembain with a production as much as 843 tail/a day or an average as much as 28,10 tail/a day : (2) the amount of added value btined by traders of various types of grilled fish, that is an average of Rp 169.600/ a day: (3) the amount of average income which is obtained by a salesman of various types of grilled fish which equal to Rp 152,935,68/ a day.

Keywords : a various kind of grilled fish, income value-added

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ikan sebagai bahan mentah merupakan bahan makanan yang memiliki sifat yang mudah rusak sehingga perlu adanya penanganan atau pengolahan sebagai upaya pengawetan, supaya hasil tangkapan tidak mudah rusak. Sehingga dengan sifat ikan yang mudah rusak maka perlu adanya pengolahan lebih lanjut untuk mempertahankan daya simpan ikan.

Salah satu usaha masyarakat di Kecamatan Gangga yang dilakukan untuk mengatasi kelemahan sifat mudah rusaknya hasil tangkapan ikan adalah dengan cara proses pembakaran. Jenis-jenis ikan segar yaitu layur, belaso, julung-julung, teri tembang, lemuru, tongkol, layang-layang, kurisi, selar, kerapu, tenggiri, kuniran, baronang, kembung, gurita, rejung, pari serta cumi-cumi dan tenggiri. Adapun jenis ikan yang dibakar antara lain yaitu: ikan kerapu, ikan layang-layang, ikan baronang, ikan kuniran, ikan kurisi, ikan tongkol. Dengan demikian dalam usaha peningkatan daya guna ikan laut perlu adanya pengolahan lebih lanjut. Pengolahan ikan yang dikaji adalah pengolahan ikan laut segar menjadi ikan bakar, dengan cara tersebut akan dapat meningkatkan keuntungan nelayan melalui peningkatan nilai tambah ikan laut. Namun, keberlanjutan usaha ikan bakar ini tergantung pada musim yang umumnya meningkat pada hari besar saja.

Untuk melihat potensi dari nilai tambah usaha ikan bakar, maka perlu dilakukan penelitian yang berkaitan dengan usaha pengolahan berbagai jenis ikan bakar yang bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan ikan mentah menjadi ikan bakar dan untuk melihat apakah penjualan ikan bakar ini mampu memberikan tambahan keuntungan bagi pedagang ikan bakar. Hal inilah yang melatar belakangi diajukan sebuah penelitian dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Berbagai Jenis Ikan Bakar Di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara**”.

Perumusan Masalah

1. Berapa jenis dan volume ikan yang dibakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara?
2. Seberapa besar pendapatan pedagang yang diperoleh dari berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara?
3. Berapa nilai tambah pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara?
4. Apa saja masalah atau hambatan pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara?

Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Identifikasi jenis dan volume ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.
2. Mengetahui pendapatan pedagang yang diperoleh dari berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.
3. Menganalisis nilai tambah usaha berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.
4. Untuk mengetahui masalah atau hambatan yang dihadapi pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk memecahkan masalah yang ada pada waktu sekarang dengan cara pengumpulan data, menyusun, menganalisis dan menginterpretasikan data untuk mencapai suatu kesimpulan. Sedangkan teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik survey yaitu wawancara langsung menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya (Nazir,1993).

Unit Analisis

Unit analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah pedagang pengolahan berbagai jenis ikan bakar yang berada di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

Penentuan Sampel

Penentuan Daerah Sampel

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Kecamatan Gangga terdiri dari lima desa yaitu Desa Bentek, Desa Genggelang, Desa Gondang, Desa Rempek, Desa Sambik Bangkol. Dari lima desa tersebut dipilih dua desa sebagai tempat penelitian yaitu Desa Gondang dan Desa Rempek yang ditetapkan secara "*purposive sampling*" atas pertimbangan bahwa hanya kedua desa tersebut yang melakukan proses pembakaran berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga.

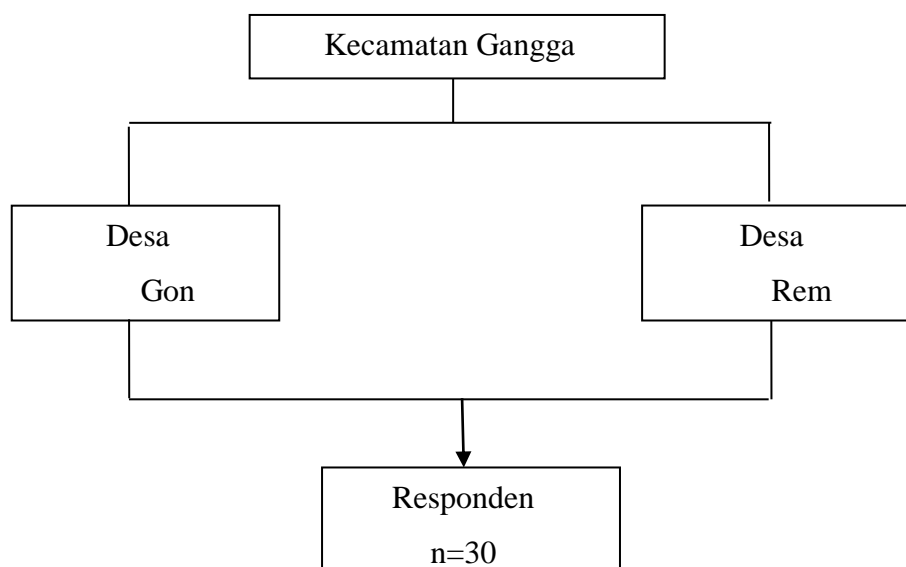
Penentuan Responden

Responden yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pedagang ikan yang melakukan proses pembakaran berbagai jenis ikan ada dua desa yaitu Desa Gondang dan Desa Rempek di Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Penentuan jumlah responden dilakukan dengan metode sensus, dimana semua

anggota populasi digunakan sebagai sampel. Secara sistematis penentuan desa sampel dan responden dapat dilihat pada gambar 3.2 berikut:

- Desa Gondang = 17 responden
- Desa Rempek = 13 responden

Untuk lebih jelasnya penentuan responden dapat dilihat pada gambar 3.1 berikut:



Gambar 3.1. Skema penentuan sampel dan jumlah responden

Jenis Dan Sumber Data

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berupa angka-angka, seperti harga ikan, biaya produksi, produksi, nilai tambah, keuntungan. Modal dan angka dalam bentuk lainnya. Data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dengan angka-angka yaitu berupa uraian atau penjelasan yang berhubungan dengan penelitian sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan.

Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder:

1. Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil observasi lapangan dan hasil wawancara langsung dengan berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan untuk responden.
2. Data sekunder adalah data yang digunakan sebagai penunjang dan diperoleh dari dinas atau instansi yang terkait atau referensi yang memiliki kaitan dengan permasalahan yang diteliti.

Variabel dan Cara Pengukuran

Beberapa variabel yang akan diteliti dan diukur pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Volume ikan yaitu banyaknya ikan segar yang dibakar oleh pedagang pada saat proses pembakaran dan dinyatakan dalam satuan kilogram(Kg/hari).
2. Harga beli ikan yaitu harga ikan yang dibeli oleh pedagang dinyatakan dalam rupiah/Kg.
3. Harga jual ikan yaitu harga ikan bakar yang dijual oleh pedagang dinyatakan dalam rupiah/kilogram.
4. Biaya tenaga kerja yaitu biaya yang dikeluarkan untuk mengupah tenaga kerja dalam satu kali proses produksi ikan bakar.
5. Biaya penolong yaitu biaya yang dikeluarkan selain dari biaya bahan baku untuk satu kali proses produksi ikan bakar.

Cara Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik survei yaitu teknik pengumpulan dari sejumlah individu (responden) dalam waktu tertentu. Survey dilakukan dengan wawancara langsung secara mendetail dengan responden dilokasi penelitian dengan berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan responden berdasarkan daftar pertanyaan (questioner) yang telah disediakan. Sedangkan sekunder diperoleh dari instansi atau lembaga yang berkaitan dengan tujuan penelitian.

Analisis Data

Dalam penelitian ini terdapat alat analisis data yang meliputi (1) Analisis pendapatan (2) Analisis nilai tambah.

1. Analisis Pendapatan

Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diterima oleh pedagang usaha berbagai jenis ikan bakar maka analisis dengan menggunakan analisis pendapatan (Soekartawi, 2006).

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan

TR = Total Penerimaan (Total Revenue)

TC = Total Biaya (Total Cost)

2. Analisis Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diterima oleh produsen dari pedagang berbagai jenis ikan bakar, maka dapat dihitung melalui data primer yang diperoleh dari responden yang kemudian dilakukan analisis dengan menghitung nilai dari hasil produksi dikurangi dengan nilai bahan baku (Zulkifli, 2012) :

a. Nilai Tambah Bruto :

$$\begin{aligned} NTb &= Na - Ba \\ &= Na - (Bb + Bp) \end{aligned}$$

Keterangan:

Ntb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

b. Nilai Tambah Netto (NTn)

$$NTn = NTb - NP$$

Keterangan :

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan (Rp)

c. Nilai Tambah per Bahan Baku

$$NTbb = NTb : \sum bb$$

Keterangan :

NTbb = Nilai tambah per bahan baku yang digunakan (Rp/Kg)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum bb$ = Jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

Identifikasi Masalah dan Hambatan

Untuk mengetahui masalah dan hambatan pedagang berbagai jenis ikan bakar, maka dilakukan analisis secara deskriptif yaitu data yang diperoleh dari responden disajikan dalam bentuk tabel atau formulasi yang sesuai, untuk selanjutnya diinterpretasikan dan diambil kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis dan Volume Ikan Yang Di Bakar

Tabel 4.6. Jumlah Jenis dan Volume Ikan Yang Dibakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018/hari.

No	Jenis Ikan	Ekor/hari	Rata-Rata (Rp)	Presentase %
1	Cakalang	121	4,03	14,15
2	Layang-Layang	128	4,27	14,97
3	Kurisi	142	4,73	16,84
4	Baronang	96	3,20	11,23
5	Pogot	112	3,73	13,10
6	Kuniran	98	3,27	11,46
7	Lembain	146	4,87	17,08
Total Jumlah		843	28,10	100

Sumber: Data Primer diolah, (2018).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui jenis ikan segar yang diproduksi menjadi ikan bakar yaitu cakalang, layang-layang, kurisi, baronang, pogot, kuniran, lembain. Dengan jumlah produksi per hari masing-masing yaitu cakalang dengan jumlah 121 ekor/hari dengan rata-rata sebesar 4,03 atau (14,15%), layang-layang 128 ekor/hari dengan rata-rata 4,27 atau (14,97%), kurisi 142 ekor/hari dengan rata-rata 4,73 atau (16,84%), baronang 96 ekor/hari dengan rata-rata 3,20 atau (11,23%), pogot 112 ekor/hari dengan rata-rata 3,73 atau (13,10%), kuniran 98 ekor/hari dengan rata-rata 4,27 atau (11,46%), lembain 146 ekor/hari dengan rata-rata 4,87 atau (17,08%).

Dari 7000 jenis ikan yang tersebar dilaut hanya terdapat 7 jenis ikan yang dijual oleh pedagang ikan bakar yang ada di Kabupaten Lombok Utara. Hanya tujuh jenis ikan segar yang dipilih oleh para pedagang untuk dibakar, dan banyak diminati oleh pembeli sehingga jenis-jenis yang lainnya jarang diproduksi oleh pedagang ikan bakar tersebut. Berdasarkan hasil penelitian penjual lebih banyak menjual ikan bakar jenis ikan lembain, karena tekstur isi yang lembut dan tebal sehingga banyak diminati oleh para konsumen.

Nilai Tambah Berbagai Jenis Ikan Bakar

Berbagai jenis ikan laut segar menjadi ikan bakar seperti ikan cakalang, layang-layang, kurisi, baronang, pogot, kuniran dan lembain yang paling sering di produksi. Nilai tambah yang didapat dari hasil proses pembakaran ikan segar dapat berupa daya tahan simpan ikan, sehingga harga ikan bertahan stabil dibandingkan dengan harga ikan dalam keadaan segar.

Tabel 4.7. Rata-Rata Nilai Tambah Pedagang Berbagai Jenis Ikan Bakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018/hari.

No.	Jenis Ikan	Biaya Bahan Baku (Rp)	Nilai (Rp)	Nilai Tambah (Rp)
		Ikan Segar(Ekor)	Ikan Bakar	
1	Cakalang	39.800,00	72.266,67	32.466,67
2	Layang-Layang	26.066,67	38.433,33	12.366,67
3	Kurisi	28.266,67	36.433,33	8.166,67
4	Baronang	35.800,00	53.166,67	17.366,67
5	Pogot	33.800,00	77.633,33	43.833,33
6	Kuniran	35.933,33	53.800,00	17.866,67
7	Lembain	42.733,33	80.266,67	37.533,33
Total		242.400,00	412.000,00	169.600

Sumber: Data Primer diolah, (2018)

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata nilai tambah yang yang diperoleh oleh pedagang berbagai jenis ikan bakar sebesar Rp 169.600/hari. Dengan nilai tambah terbanyak terdapat pada jenis ikan pogot yaitu sebesar Rp 43.833,33. Untuk ikan pogot ini pedagang rata-rata menghabiskan bahan baku sebanyak 1 kg ikan laut segar dengan volume rata-rata 3 ekor ikan dengan harga ikan pogot rata-rata sebesar Rp 33.800,00, untuk 3 ekor ikan nilai penerimaan rata-rata sebesar Rp 77.633,33 sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar 43.833,33. Sedangkan nilai tambah yang paling sedikit diperoleh yaitu pada jenis ikan kurisi sebesar Rp 8.166,67 dengan biaya pembelian bahan baku rata-rata sebesar Rp 28.266,67. Besar kecilnya penerimaan yang diterima oleh pedagang berbagai jenis ikan bakar tergantung pada besarnya produksi dan harga jual. Semakin tinggi produksi serta harga jual semakin tinggi, maka semakin besar nilai penerimaan yang diterima dan semakin besar pula nilai tambah yang diterima pedagang begitu juga sebaliknya.

Biaya Produksi

Biaya produksi secara umum merupakan total biaya yang dikeluarkan dari persiapan produksi sampai pada pemasaran berbagai jenis ikan bakar. Adapun biaya-biaya antara lain :

Biaya Tetap

Biaya tetap yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan pedagang berbagai jenis ikan bakar terdiri dari biaya penyusutan peralatan. Biaya penyusutan peralatan adalah biaya yang tidak dikeluarkan oleh pedagang, namun diperhitungkan dalam analisis biaya produksi dengan alasan bahwa nilai dari peralatan yang digunakan dalam proses produksi akan berkurang seiring dengan berlalunya waktu. Biaya penyusutan dalam penelitian ini dihitung menggunakan metode garis lurus yaitu nilai total dibagi dengan umur total. Secara rinci komponen biaya tetap pada pedagang berbagai jenis ikan bakar dapat dilihat pada tabel 4.8. berikut:

Tabel 4.8. Rata-Rata Biaya Tetap pada Pedagang Berbagai Jenis Ikan Bakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018.

Biaya Tetap	Jumlah (Unit)	Nilai Penyusutan (Rp)	Presentase (%)
Biaya Penyusutan Alat:			
1. Bak Plastik	4,40	54,00	14,91
2. Ember	1,17	33,33	9,20
3. Pisau	1,80	26,48	7,31
4. Parang	1,23	125,54	34,65
5. Gergaji	1,00	122,92	33,93
Total Biaya Tetap		362,28	100,00

Sumber: Data Primer Diolah, (2018).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa rata-rata biaya penyusutan peralatan atau biaya tetap yaitu sebesar Rp 362,28/hari dengan rincian biaya penyusutan terbesar yaitu terdapat pada pembelian parang yaitu sebesar Rp 125,54 (34,65%) sedangkan nilai penyusutan terkecil terdapat pada peralatan pisau yaitu sebesar Rp 26,48 (7,31%)/hari. Besar kecilnya biaya penyusutan yang dikeluarkan dipengaruhi oleh nilai beli dan umur pakai. Jika nilai belinya tinggi dan umur pakainya kecil maka biaya penyusutan peralatan akan tinggi.

Pada pedagang berbagai jenis ikan bakar didaerah penelitian diketahui bahwa besar kecilnya umur ekonomis peralatan yang digunakan sangat dipengaruhi oleh kehati-hatian pedagang dalam menggunakan peralatan sehingga tidak cepat rusak.

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Dalam pedagang berbagai jenis ikan bakar, yang termasuk biaya variabel adalah biaya pembelian bahan baku ikan, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja.

Besarnya biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh masing-masing pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018, lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.9.

Tabel 4.9. Rata-Rata Biaya Variabel Pada Pedagang Berbagai Jenis Ikan Bakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018/hari.

Biaya Vraiabel	Nilai (Rp)	Presentase (%)
1. Biaya Bahan Baku Ikan	242.400,00	94,17
2. Biaya Bahan Penolong	2.397,28	0,93
3. Biaya Tenaga Kerja	13.904,76	5,37
Total Biaya Variabel	257.702,04	100.00

Sumber; Data Primer diolah, (2018).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa total rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan oleh pedagang berbagi jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga yaitu Rp 257.702,04/hari dengan biaya paling besar yang di keluarkan yaitu pada biaya bahan baku ikan sebesar Rp 242.400 (94,17%)/hari.

Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan yang digunakan untuk melengkapi pada proses pembakaran ikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat tabel 4.10.

Tabel 4.10. Rata-Rata Biaya Penolong Pedagang Berbagai Jenis Ikan Tahun 2018.

Biaya Bahan Penolong	Satuan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)	(%)
1. Serabut Kelapa	Karung	0,75	2.142,86	1.602,04	66,83
2. Bambu	Batang	0,43	1.490,48	638,78	26,65
3. Plastik	Bungkus	0,44	357,14	156,46	6,53
Jumlah Bahan Penolong				2.397,28	100.00

Sumber: Data Primer Diolah, (2018)

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yaitu sebesar Rp 2.397,28 per hari dengan biaya terbesar yaitu pada pembelian serabut kelapa sebesar Rp 1.602,04 atau (66,83%) dari total biaya bahan penolong yang dikeluarkan sedangkan biaya yang paling sedikit dikeluarkan yaitu pada pembelian plastik sebesar Rp 156,28 atau (6,53%) dari total biaya bahan penolong yang dikeluarkan.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membalas atas jasa-jasa tenaga kerja. Dalam penelitian ini, biaya tenaga kerja dalam keluarga dihitung sama dengan biaya tenaga kerja luar keluarga, sedangkan jam kerja untuk tiap tenaga kerja antara 3-5 jam perhari, jenis pekerjaan yang dilakukan yaitu membersihkan ikan dan membakar ikan hingga siap untuk dipasarkan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yaitu sebesar Rp 417.142,86 dengan rata-rata Rp 13.904,76 perhari dengan jenis pekerjaan dapat dikerjakan oleh semua tenaga kerja. Sedangkan untuk pengupahan, tenaga kerja diupah perhari yaitu Rp 445.000 atau rata-rata sebesar Rp 14.833,33 per orang. (Lampiran 5).

Analisis Biaya dan Pendapatan Pedagang Berbagai Jenis Ikan Bakar

Besarnya pendapatan yang diperoleh produsen ditentukan oleh besarnya biaya produksi, jumlah produksi dan penerimaan. Sedangkan pendapatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah penerimaan bersih yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi pada pedagang berbagai jenis ikan bakar yang dinyatakan dalam satuan rupiah.

Tabel 4.11. Rata-Rata Pedapatan Pedagang Berbagai Jenis Ikan Bakar di Kecamatan Gangga Tahun 2018.

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Berbagai Jenis Ikan Bakar	412.000,00
	Total Penerimaan (TR)	412.000,00
2	Biaya Produksi:	
	a. Biaya Variabel:	
	i. Biaya Bahan Baku Ikan	242.400,000
	ii. Biaya Bahan Penolong	2.397,28
	iii. Biaya Tenaga Kerja	13.904,76
	B. Biaya Tetap	362,28
	Total Produksi (TC)	259.064,32
	Pendapatan	152.935,68

Sumber Data Primer diolah, (2018)

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa selisih antara total penerimaan sebesar Rp 412.000,00 dengan total biaya produksi sebesar Rp 259.064,32/hari, sehingga rata-rata pendapatan yang diperoleh pedagang berbagai jenis ikan bakar yaitu sebesar Rp 152.935,68/hari. Pendapatan inilah yang merupakan unsur penting yang menjadi tujuan utama dari suatu usaha. Pendapatan yang diterima pedagang berbagai jenis ikan bakar sudah memenuhi kehidupan keluarga sehari-hari. Selain itu semakin banyak biaya bahan baku ikan yang digunakan maka semakin tinggi pula pendapatan yang diperoleh pedagang.

Hambatan Pedagang Berbagai Jenis Ikan

Hambatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah hambatan-hambatan yang ada hubungannya dengan pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga. Supaya lebih jelasnya dapat dilihat pada Lampiran 11.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa hambatan utama yang dihadapi oleh semua pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga yaitu kontinuitas ketersediaan bahan baku ikan laut segar dan harga bahan baku ikan laut segar. Hal ini disebabkan oleh pengaruh musim barat dan cuaca yang tidak menentu, sehingga bahan baku cenderung naik dan bahan baku berkurang saat berproduksi. Untuk mengatasi hambatan tersebut, pedagang akan mengimbanginya dengan menaikkan harga produksi ikan bakar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Adapun kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah ikan yang dibakar terdiri 7 jenis ikan yang dibakar yaitu ikan cakalang, layang-layang, kurisi, baronang, pogot, kuniran dan lembain dengan jumlah produksi sebanyak 843 ekor/hari atau rata-rata sebesar 28,10 ekor/hari.
2. Jumlah nilai tambah yang didapatkan oleh pedagang berbagai jenis ikan bakar yaitu rata-rata sebesar Rp 169.600/hari.
3. Jumlah rata-rata pendapatan yang diperoleh pedagang berbagai jenis ikan bakar yaitu sebesar Rp 152.935,68/hari.
4. Adapun hambatan yang dihadapi oleh pedagang berbagai jenis ikan bakar di Kecamatan Gangga yaitu kontinuitas ketersediaan bahan baku ikan ikan laut segar dan harga bahan baku ikan laut segar yang disebabkan oleh pengaruh musim barat dan cuaca yang tidak menentu.

Saran

Setelah menyelesaikan penyusunan skripsi tentang “Analisis Nilai Tambah Berbagai Jenis Ikan Bakar Di Kecamatan Gangga”, adapun saran yang dapat penulis usulkan, yaitu: Disarankan kepada pedagang berbagai jenis ikan bakar supaya memiliki mitra kerja dengan pedagang ikan dari wilayah lain untuk menanggulangi masalah kontinuitas ketersediaan bahan baku ikan laut segar dan harga ikan laut segar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pelayanan Pendapatan Daerah, 2015. *Angka Kunjungan Wisatawan Lombok Utara*. Kabupaten Lombok Utara.
- BPS. 2016. *Lombok Utara Dalam Angka 2016*. BPS. Lombok Utara.
- Jaswandi Endarto. 2016. *Analisis Pendapatan Usaha Kuliner Ikan Bakar Di Pantai Nipah Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara*. Skripsi. Program Agribisnis Universitas Mataram.
- Umayya, 2014. *Analisis Nilai Tambah Usaha Pemindangan Ikan Tongkol dan Saluan Pemasaran Di Daerah Pesisir Kelurahan Bintaro Jaya Kecamatan Ampenan*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Universitas Mataram.