

**ANALISIS PENDAPATAN NELAYAN DENGAN SISTEM
PENGERINGAN IKAN ASIN LENDRA SEBELUM COVID -19
DI PANGANDARAN, KELURAHAN PANANJUNG KECAMATAN
PANGANDARAN KABUPATEN PANGANDARAN**

Linda Fitriyanti¹⁾

Akademi Akuntansi Borobudur

Email : fitriyantilinda618@gmail.com

Naskah diterima : 26-11-2021, direvisi : 12-12-2021, dipublikasi : 24-12-2021

Abstract

Pangandaran Beach is a mainstay tourist attraction in Pangandaran Regency which is located in the southeast of West Java, precisely in Pangandaran and Pananjung Villages, around Keela 222 km from Kabupatancaman, Baratan Jawa Baratan, Jawa Baratan, Kabupatancaman Pangandaran, s. This beach is famous for its beautiful black sand and white sand and is located around the Pananjung Nature Reserve area. Pangandaran Beach has been named by Asia Rooms as the best beach in the province of West Java. Most of the people's livelihoods are fishermen, therefore, this beach used to be nicknamed as the Small Fisherman City in the newspaper. salty lendingra in panngandaran.. The data analysis method used in this research is quantitative analysis, which is to determine the exact number and location of businesses in Pan Regency. The results showed that the net income obtained by the Lendra Salted Fish drying fishermen in doing business was Rp. 1,102,650 and the R/C ratio obtained was 1.1. The business was declared-ma-sebeak by kep, pen Rp. 1.1,- Thus the drying business Lendra Salted Fish that is run earns a profit.

Key words : Analisis, Pengeringan Ikan Asin Lemdra, Pendapatan Nelayan

Abstrak

Pantai Pangandara merupakan sebuah objek wisata andalan Kabupaten Pangandaran (pemekaran dari Kabupaten Ciamis) yang terletak di sebelah tenggara Jawa Barat, tepatnya di Desa Pangandaran dan Pananjung, sekitar 222 km dari selatan Bandung, Kecamatan Pangandaran, Kabupaten Pangandaran, Provinsi Jawa Barat. Pantai ini terkenal karena keindahan pasir hitam dan pasir putihnya dan berada di sekitar area Cagar Alam Pananjung. Pantai Pangandaran pernah dinobatkan oleh Asia Rooms sebagai Pantai terbaik di provinsi Jawa Barat. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat adalah sebagai nelayan, oleh karena itu, dulu pantai ini mendapat julukan sebagai Kota Nelayan Kecil. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan ikan asin lendra di panngandaran. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif yaitu untuk menentukan

pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan Ikan Asin Lendra yang ada di Kabupaten pangandaran.

Kata kunci : Analisis , Pengeringan Ikan Asin Lendra, Pendapatan Nelayan

PENDAHULUAN

Pada awalnya Desa Pananjung Pangandaran ini dibuka dan ditempati oleh para nelayan dari suku sunda. Penyebab pendatang lebih memilih daerah Pangandaran untuk menjadi tempat tinggal karena gelombang laut yang kecil yang membuat mudah untuk mencari ikan. Karena di Pantai Pangandaran inilah terdapat sebuah daratan yang menjorok ke laut yang sekarang menjadi cagar alam atau hutan lindung, tanjung inilah yang menghambat atau menghalangi gelombang besar untuk sampai ke pantai. Di sinilah para nelayan menjadikan tempat tersebut untuk menyimpan perahu yang dalam bahasa sundanya disebut andar setelah beberapa lama banyak berdatangan ke tempat ini dan menetap sehingga menjadi sebuah perkampungan yang disebut Pangandaran. Pangandaran berasal dari dua buah kata *pangan* dan *daran* . yang artinya pangan adalah makanan dan daran adalah pendatang. Jadi Pangandaran artinya sumber makanan para pendatang.

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai potensi perikanan laut yang besar. Salah satu potensi sumberdaya laut dalam perikanan adalah Ikan Asin. Produksi Ikan Asin di Indonesia menurut Saputro (2017), pada tahun 20011 mencapai 165.024 ton dan pada tahun 2017 mencapai 175.522 ton sehingga peningkatan produksi yang terjadi adalah 6,36 % dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2018. Dari data di atas terlihat bahwa potensi ikan asin di Indonesia masih tergolong tinggi Pangandaran merupakan salah satu daerah penghasil ikan laut yang memiliki potensi hasil ikan laut Melimpahnya Ikan Asin yang ada di Pangandaran, maka perlu dilakukan penanganan khususnya salah satunya adalah dengan cara pengeringan ikan secara alami. Tujuan pengeringan ikan yaitu agar

kualitas dan mutu ikan tetap terjaga dan tidak mudah mengalami pembusukan.

Untuk meningkatkan kualitas produk Ikan Asin kering maka diperlukan penanganan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas ikan, yaitu untuk menyelamatkan hasil tangkapan ikan yang melimpah pada musim ikan, mengupayakan agar Ikan Asin dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi dan menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai flavour yang spesifik.

Kegiatan penangkapan Ikan Asin di Pangandaran telah cukup lama dilakukan, tetapi masih belum banyak dikenal mengenai proses atau teknik penanganan Ikan Asin Lendra kering terutama bagaimana prospeknya dilihat dari sudut pandang ekonomi sehingga dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi nelayan atau pendapatan dari penjualan Ikan Asin Lendra. Sehubungan dengan hal tersebut di atas, maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul Analisis Pendapatan Nelayan Dengan Sistem pengeringan Ikan Asin di Kabupaten pangandaran. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan nelayan pengeringan Ikan Asin Lendra di Pangandaran, serta untuk mengetahui tingkat Pendapatan pengeringan Ikan Asin.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Pangandaran Kelurahan pananjung Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran .

Jenis dan Sumber Data

- Data primer adalah data yang dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara langsung dengan responden yang terdiri dari identitas responden, proses produksi pengeringan Ikan Asin Lendra, biaya dan pendapatan yang diperoleh usaha pengeringan Ikan Asin Lendra.
- Data sekunder adalah data yang dikumpulkan melalui berbagai sumber

yang terkait dengan penelitian ini misalnya keadaan umum penelitian yang meliputi keadaan geografis dan topografi, keadaan penduduk, sarana dan prasarana, pola penggunaan lahan, dan lain-lain

- **Penentuan Responden**

Jumlah populasi nelayan yang ada di Kelurahan Pananjung yaitu sebanyak 25 orang khusus penjemur Ikan Asin. Sehingga penentuan sampel atau responden dilakukan dengan menggunakan metode secara sengaja atau purposive sampling dengan memilih langsung nelayan penjemur Ikan Asin yang terdiri dari 25 nelayan yang ada di Pangandaran, Kecamatan Pangandaran, Kabupaten Pangandaran.

- **Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengeringan Ikan Asin Lendra yang ada di Pangandaran. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi :

- a) Analisis Pendapatan**

Soekartiwi (2015) menyatakan untuk mengetahui besarnya pendapatan nelayan digunakan analisis pendapatan yang diformulasikan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (*income*)

TR = Total penerimaan (*Total revenue*)
TC = Total biaya
(*total cost*)

- b) Analisis Revenue Cost Aatio (R/C Ratio)**

Analisis R/C Ratio adalah salah satu parameter kelayakan usaha yang digunakan untuk melihat atau mengetahui apakah usaha tersebut memberikan keuntungan atau kerugian. Menurut Agung Lukito (2017), bahwa kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menggunakan perhitungan revenue cost ratio (R/C Rasio). Perhitungan R/C untuk mengetahui perbandingan antara penerimaan dengan biaya yang telah

dikeluarkan. Cara perhitungan R/C adalah sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Kreteria kelayakan usaha adalah :

$R/C > 1$ berarti layak

$R/C < 1$ berarti tidak layak (rugi)

$R/C = 1$ berarti impas

c) Analisis *Break Event Point* (BEP)

Break Event Point (BEP) merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi mencapai titik impas, dinyatakan layak apabila nilai BEP > 1 dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

A, Identitas Responden

a) Umur

Tabel 1. Jumlah Nelayan Responden Berdasarkan Tingkat Umur di Pangandaran.

No	Tingkat Umur	Jumlah Orang	Persentase (%)
1	25 – 28	6	24.00
2	29 – 32	9	36.00
3	33 – 36	2	8.00
4	37 – 40	6	24.00
5	41 – 44	2	8.00
	Jumlah	25.100	

Berdasarkan data yang diperoleh bahwa umur nelayan penjemur ikan asin lendra di Pangandaran yang paling mendominasi adalah kisaran umur 29 – 32 yaitu sebanyak 9 orang atau 36%. Kemudian kisaran umur 37 – 40 yaitu sebanyak 6 orang atau 24% dan yang paling sedikit pada kisaran 41 – 44 sebanyak 2 orang atau 8%. Hal ini membuktikan bahwa umur responden masih produktif dalam

menjalankan usahanya.

b) Pendidikan Responden

Tabel 2. Klasifikasi Nelayan di Kabupaten Pangandaran.

No	Pendidikan	Jumlah orang	Persentasi (%)
1	SD	6	24
2	SLTP	10	40
3	SLTA	9	40
	Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

Berdasarkan Tabel 2 di atas diperoleh informasi bahwa sebagian besar nelayan penjemur Ikan Asin Lendra yang ada di Pangandaran pendidikannya Sekolah Dasar yaitu sebanyak 6 orang atau sebesar (24%) dari, kemudian responden yang memiliki tingkat Pendidikan Sekolah Menengah Pertama sebanyak 10 Orang atau sebesar (40%), sedangkan Sekolah Menengah Atas sebanyak 9 orang (36%). Hal ini membuktikan bahwa tingkat pendidikan responden masih rendah karena Tingkat Pendidikan sekolah Menengah Pertama (SLTP) yang paling mendominasi yaitu sebanyak 10 orang atau 40%. Karena rendahnya tingkat pendidikan nelayan maka sikap dan perilaku terkait dengan kehidupan sehari-hari khususnya dalam mengembangkan usahanya juga masih rendah Namun pengalaman dan umur yang produktif bagi nelayan tetap dapat mempertahankan usaha yang dijalankan.

c) Jumlah Tanggungan Keluarga

Tabel 3. Keadaan Nelayan Penjemur Ikan Asin Menurut Jumlah Tanggungan di Kabupaten Pangandaran

No	Tanggungan Keluarga	Jumlah orang	Persentasi
1	1 - 2	11	44.00
2	3 - 4	11	44.00
3	5 - 6	3	12.00
	Jumlah	25	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

Menurut F. Muhammad 2014 apabila jumlah tanggungan kepala keluarga ≤ 4 orang maka dikatakan kecil. Apabila jumlah tanggungan

kepala keluarga ≥ 4 orang maka dikatan besar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 11 responden menanggung 1-2 orang dan juga menanggung 3 -4 orang. Ini menunjukkan bahwa tanggungan keluarga untuk nelayan penjemur Ikan Asin Lendra masih tergolong rendah.

b. Proses Produksi

a) Proses Pengadaan Bahan Baku

Pilihlah ikan yang masih segar karena keseragaman ikan sangat menentukan mutu produk hasil yang dihasilkan. Bahan baku untuk pembuatan ikan asin lendra. Setelah itu Ikan yang mengalami proses pengaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan, oleh karena itu , kemurnian garam sangat menentukan. Garam yang dipakai adalah garam dapur (NaCl) murni.

Bahan baku untuk pembuatan ikan asin dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian :

- Ikan berukuran besar, seperti tenggiri, tongkol, kakap, manyung, dll. Ikan Manyung.
- Ikan berukuran sedang, seperti kembung, layang, tiga waja, dll. Ikan Tiga Waja.
- Ikan berukuran kecil, seperti Petek, teri. Ikan Petek.

b) Proses Pengeringan Ikan Asin Lendra

Dalam pembuatan ikan asin lendra, yang merupakan pekerjaan pokok adalah pengaraman dan pengeringan, meskipun demikian ada beberapa tahapan kegiatan yang sebetulnya dilakukan oleh nelayan di Kabupaten Pangandaran, yaitu

Pengsortiran (Pemilahan) Bahan Baku

Pada tahap ini, pengerjaan yang dilakukan sebetulnya bukan memilah Ikan Asin lendra supaya seragam karena ukuran Ikan Asin lendra relatif sudah seragam. Pada tahapan ini yang dilakukan adalah justru memilah ikan ikan spesies lain yang ukurannya terlalu besar dibandingkan dengan ikan misalnya ikan pepetek, tembang, kembung

dan lain-lain.

Pembersihan

Pada tahap ini, pembersihan yang dilakukan adalah pencucian dengan menggunakan air asin atau air laut sampai bersih, yang dilakukan pada bak-bak pencucian. Setelah bersih bahan baku Ikan Asin Lendra tersebut di masukan pada tempat yang disediakan yaitu berupa bak-bak penampungan ikan.

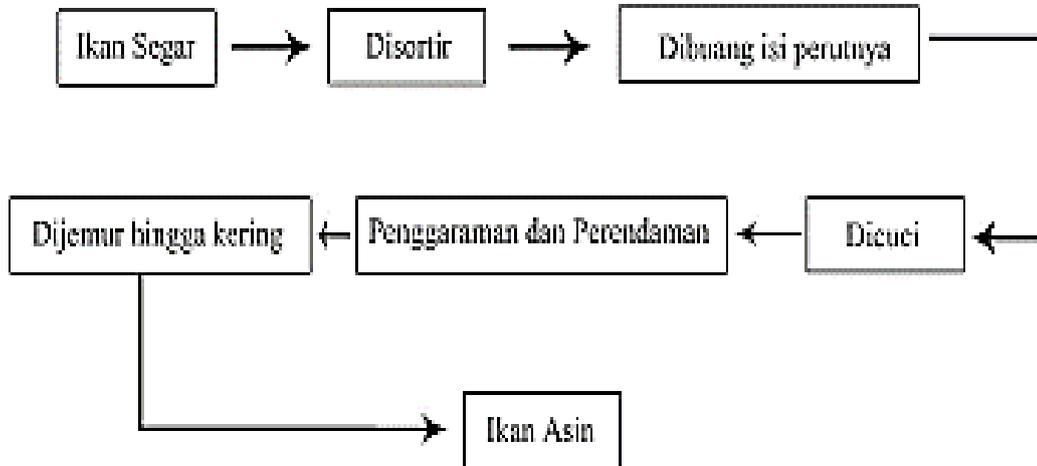
Penggaraman

Penggaraman atau pemberian garam dilakukan setelah tahap pembersihan selesai. Garam yang diberikan adalah garam murni yang biasanya kandungan NaCl nya tinggi (>90%). Perbandingan antara bahan baku Ikan Asin dengan garam adalah 10 : 3. Jadi 360 Kg ikan = 108 Kg garam yang dibutuhkan selama 3 bulan. Dan biasanya didiamkan selama $\pm 0,5 - 2$ jam agar garam tersebut betul-betul meresap pada Ikan Asin.

Penjemuran (Pengeringan)

Ikan Asin Lendra yang telah diproses dalam penggaraman, kemudian dicuci bersih dan langsung dijemur di atas para-para atau anyaman bambu. Tempat penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar sinar matahari dapat digunakan seluruhnya. Para-para dibuat dari bambu yang berada dipinggir dan ditengahnya terdapat waring atau jarring hitam. Para-para ini umumnya mempunyai panjang sekitar lima meter dan lebar satu setengah meter. Aktivitas penjemuran yang bertujuan untuk mengeringkan ikan ini harus dibarengi dengan proses pembalikan yang dilakukan 1-2 kali setiap harinya agar ikan yang dikeringkan merata. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 1 hari saja ketika betul-betul tidak ada hujan. Namun jika musim penghujan, ikan biasanya dikeringkan sekitar 2-3 hari bahkan lebih. Untuk mengecek apakah Ikan Asin Lendra ini sudah betul-betul kering atau tidak, biasanya sedikit ditekan dengan jari, apabila tidak lembek berarti ikan

tersebut sudah kering. Pengeringan yang dilakukan oleh nelayan di kabupaten pangandaran hanya dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari.



Gambar 1. Proses Pembuatan dan Produk Ikan Asin

c. Biaya Produksi Dan Pendapatan

Biaya produksi adalah dana yang dikeluarkan perusahaan dalam proses pembuatan produk. Apa yang dimaksud dengan biaya produksi adalah akumulasi pengeluaran yang diperlukan oleh perusahaan untuk bisa memproses bahan baku hingga menjadi produk.

Peralatan	Harga
Baskom besar	Rp. 250,000
Pisau	Rp. 50,000
Penjemur ikan asin	Rp. 300,000
Mesin pengemas	Rp. 350,000
Peralatan tambahan	Rp. 100,000
Jumlah Investasi	Rp. 1,050,000
Biaya Operasional per Bulan	
Biaya Tetap	Nilai
Penyusutan baskom besar $1/48 \times \text{Rp. } 250.000$	Rp. 5,208
Penyusutan pisau $1/42 \times \text{Rp. } 50.000$	Rp. 1,042
Penyusutan penjemur ikan asin $1/36 \times \text{Rp. } 300.000$	Rp. 6,250
Penyusutan mesin pengemas $1/24 \times \text{Rp. } 350.000$	Rp. 7,292
Penyusutan peralatan tambahan $1/24 \times \text{Rp. } 100.000$	Rp. 2,083
Total Biaya Tetap	Rp. 21,875
Biaya Variabel	
Ikan	Rp. 350,000 \times 30 = Rp. 10,500,000
Garam	Rp. 20,000 \times 30 = Rp. 600,000
Air	Rp. 15,000 \times 30 = Rp. 450,000
Plastik kemasan	Rp. 10,000 \times 30 = Rp. 300,000
Biaya air	Rp. 65,000 \times 1 = Rp. 65,000
Biaya tambahan lain	Rp. 100,000 \times 30 = Rp. 3,000,000
Total Biaya Variabel	Rp. 14,915,000
Total Biaya Operasional	
Biaya tetap + biaya variabel =	Rp. 14,936,875
Pendapatan per Bulan	
Penjualan rata – rata =	
125 kemasan \times Rp. 4,500	= Rp. 562,500
Rp. 562,500 \times 30 hr	= Rp. 16,875,000
Keuntungan per Bulan	
Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional	
Rp. 17,250,000 – 16,117,396	= Rp. 1,132,604
Lama Balik Modal	
Total	
Investasi / Keuntungan	Rp. 1,985,000 : 1,132,604 = 2 bln

Bisnis ikan asin jika mampu dijalankan dengan baik maka akan mampu menghasilkan keuntungan yang menjanjikan. Pada saat menjalankan usaha ikan asin ini membutuhkan keuletan dan ketlatenan dalam proses produksi dan pemasaran produk. Bagi pemula yang ingin mencoba menjalankan usaha ikan asin maka perlu mempelajari tata cara dalam menjalankan bisnis ikan asin.

Salah satu kendala yang biasa dialami oleh pengusaha ikan asin ialah proses penjemuran memakan waktu lama. Ketika permintaan pasar semakin meningkat maka dibutuhkan produk ikan asin yang kering sempurna, sedangkan terik matahari tidak selalu maksimal. Untuk mengatasi kendala proses penjemuran maka cobalah beralih untuk menggunakan mesin oven pengering multiguna.

Dengan adanya mesin oven pengering ini maka kegiatan pengeringan akan semakin mudah dan cepat. Mesin ini diciptakan untuk mengganti sinar matahari agar para pengusaha bisa dengan mudah mengeringkan produk tepat waktu. Mesin ini dapat digunakan untuk mengeringkan aneka bahan misalnya ikan asin, makan ringan, kerupuk dan sebagainya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil pendapatan nelayan dengan system pengeringan ikan asin lendra di pangandaran dapat disimpulkan usaha ini masih layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Permasalahan yang dihadapi oleh nelayan pengolah adalah semakin berkurangnya hasil tangkapan nelayan dan banyaknya hasil perikanan yang dijual dalam bentuk segar.

Saran

Untuk meningkatkan pendapatan nelayan pengolahan ikan asin diharapkan bimbingan dari dinas terkait terutama dalam proses pengolahan yang higienis dan membuat dalam bentuk kemasan/packing yang lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, 2016. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2014. Standar Akuntansi Keuangan. Penerbit

Salemba Empat. Jakarta.

Irawan, A (2017) Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Cara Mengolah dan Mengawetkan Ikan Secara Tradisional dan Modern “ CV Aneka, Solo.

Makhruf, 2011. Analisis Pendapatan dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi Usahatani Padi. Institut Pertanian Bogor.

Moeijanto, 2015. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan Jakarta. Penebar Swadaya.

Soekartiwi, 2016. Analisis Usaha Tani. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.