

ANALISIS PROSPEK USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI KABUPATEN MIMIKA

Yassir Arafah

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Jambatan Bulan, Timika, Indonesia

Accyarafah12@gmail.com

Yahya Nusa *1

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Jambatan Bulan, Timika, Indonesia

yahya.nusa@gmail.com

Abstract

This research aims to find out how big the prospects for salted fish processing businesses are in Mimika Regency using aspects of SWOT analysis and Return Cost Ratio analysis, using descriptive methods which aim to find out strategies and determine the level of profit obtained by salted fish processing entrepreneurs. Data collection techniques are observation, questionnaires, interviews, and documentation. The analytical tools used are SWOT analysis to determine business prospect strategies and Return Cost Ratio analysis to determine the profits from production in the salted fish processing business in Mimika Regency. Based on the research results, the prospects for the salted fish processing business are in the supporting strategy quadrant, namely mobilizing all forces to take advantage of all existing opportunities. Meanwhile, cost efficiency has more than one value, which means that the salted fish processing business in Mimika Regency is efficient or profitable to run.

Keyword: Cost Efficiency, Production, Prospects, Strategy, Processing Business.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar prospek usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika menggunakan aspek analisis SWOT dan analisis Return Cost Ratio, dengan menggunakan metode deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui strategi dan menentukan tingkat keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha pengolahan ikan asin. Teknik pengumpulan data yaitu observasi, kuesioner, wawancara, dan dokumentasi. Alat analisis yang digunakan adalah Analisis SWOT untuk menentukan strategi prospek usaha dan analisis Return Cost Ratio untuk mengetahui keuntungan hasil produksi pada usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika. Berdasarkan hasil penelitian prospek usaha pengolahan ikan asin berada di kuadran mendukung strategi yaitu menggerakkan segala kekuatan untuk memanfaatkan segala peluang yang ada. Sedangkan efisiensi biaya memiliki nilai lebih dari satu yang berarti usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika efisien atau menguntungkan untuk dijalankan.

Keyword : Efisiensi Biaya, Produksi, Prospek, Strategi, Usaha Pengolahan.

¹ Coresponding author.

PENDAHULUAN

Sektor perikanan dan kelautan merupakan salah satu penggerak perekonomian negara yang mempunyai peran penting dalam pembangunan nasional terutama pada masyarakat pesisir. Sektor perikanan dan kelautan memberikan nilai tambah dan nilai strategis, berupa perolehan devisa negara dan penyediaan lapangan kerja sehingga mampu menekan angka pengangguran di Indonesia. Selain itu, sektor perikanan dan kelautan juga dapat dimanfaatkan untuk kesejahteraan masyarakat dan mendukung ketahanan pangan nasional (Nurlina, 2018:20).

Kabupaten Mimika merupakan salah satu kabupaten yang berada di Provinsi Papua Tengah yang memiliki Sentra Kelautan dan Perikanan Terpadu (SKPT) yang terletak dipesisir selatan Kabupaten Mimika dan memiliki potensi sumber daya perikanan terbesar. Namun potensi sumber daya perikanan tersebut belum dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat pesisir karena terbatasnya teknologi dan sarana pendukung untuk mengeksplorasi sumber daya perikanan yang melimpah ini.

Secara topografi, wilayah Pesisir Kabupaten Mimika berhadapan langsung dengan Laut Arafura yang dimanfaatkan oleh nelayan lokal dan nelayan luar seperti nelayan Pantura (Pati, Indramayu dan Tegal) untuk menangkap ikan diperairan Timika dan hasil tangkapannya didaratkan ke Sentra Kelautan dan Perikanan Terpadu Poumako. Dengan adanya nelayan luar yang menangkap ikan diperairan Arafura sehingga pasokan ikan di kota Timika cukup terpenuhi dan membuat para pengusaha ikan di Timika tidak kekurangan ikan. Walaupun pasokan ikan melimpah namun harganya tetap terjangkau mahal untuk jenis-jenis ikan yang berkelas. Hal ini juga membuat para pengusaha ikan harus mengeluarkan biaya yang cukup besar untuk dapat membeli sejumlah pasokan ikan yang tersedia.

Di kota Timika ada beberapa pengusaha yang memanfaatkan hasil laut sebagai lumbung pendapatan mereka diantaranya pengusaha ikan basah, ikan asap, toko fresh, ikan asin, kuliner hasil laut dan lain-lain. Para pengusaha ini mendapatkan hasil laut dari para distributor yang membeli langsung hasil tangkapan nelayan lokal dan nelayan luar yang berada di SKPT Poumako. Para distributor biasanya langsung ke para pengusaha untuk mendistribusikan ikan-ikan yang menjadi kebutuhan para pengusaha. Beda halnya dengan para pengusaha ikan asin yang memilih datang ke gudang distributor langsung untuk melakukan penyortiran ikan yang akan diolah menjadi ikan asin.

Usaha pengolahan ikan asin merupakan usaha yang terbentuk dengan mempertimbangkan lokasi pengolahan ikan yang dapat berdampak buruk terhadap lingkungan dan masyarakat sekitarnya. Jika pengolahan ikan asin sesuai dengan ketentuan pengolahan maka hal tersebut akan diterima lingkungannya.

Dibawah ini daftar pengusaha ikan asin yang berada dikota Timika yang telah menentukan lokasi pengolahannya agar tidak terdampak bagi lingkungan sekitarnya.

No	Nama Pemilik Usaha	Tabel 1.1	
		Pengusaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Timika	
		Alamat	
1	Bpk. Amiruddin	Jl. Hasanuddin Gang Mawar Belakang Toko	
2	Bpk. Embung	Umega 2, Kel. Pasar Sentral, Distrik Mimika	
3	Bpk. Edi	Baru, Kab. Mimika	

4	Bpk. Umar	
5	Bpk. Faisal	
6	Bpk. Darmawan	Pasar Ikan Pasar Sentral Timika, Kel. Pasar
7	Bpk. Buyung	Sentral, Distrik Mimika Baru, Kab. Mimika
8	Bpk. Alex	
9	Bpk. Alfian	Jl. Hasanuddin Gang Mesjid Nurus Salam, Kel.
10	Bpk. Inza	Pasar Sentral, Distrik Mimika Baru, Kab. Mimika

Sumber: Diolah, Tahun 2023

Pengusaha pengolahan ikan asin dikota Timika memanfaatkan ikan Jambrong dan ikan Gulama sebagai bahan baku utama pengolahan ikan asin. Jenis ikan ini hanya bisa didapatkan dari para nelayan luar melalui para distributor sehingga biaya yang diperlukan pun cukup tinggi. Selain itu pengusaha pengolahan ikan asin juga memanfaatkan ikan segar yang tidak laku terjual karena jumlah yang melimpah sehingga para pengusaha ikan asin dapat memanfaatkannya untuk diproses selanjutnya menjadi ikan asin.

Ikan asin merupakan olahan ikan mentah yang diawetkan dengan memberikan garam sebagai bahan pengawet. Dengan metode pengawetan ini, ikan yang biasanya mengalami pembusukan dalam waktu singkat akan bertahan lama jika disimpan disuhu kamar tertentu dan dalam keadaan tertutup. Ikan asin sebagai olahan ikan mentah yang mengandung protein tinggi sehingga dapat lebih mudah dicerna oleh tubuh. Selain itu, garam yang diberikan menjadi sumber yodium yang berperan dalam mengatur proses metabolisme didalam tubuh (Sitepu, 2017:7).

Cara pengawetan olahan ikan asin merupakan cara yang paling mudah dalam menyelamatkan hasil tangkapan nelayan yang berlimpah. Dengan cara penggaraman, proses pembusukan dapat dihambat sehingga ikan dapat disimpan lebih lama. Penggunaan garam sebagai bahan pengawet terutama diandalkan pada kemampuannya menghambat pertumbuhan bakteri dan kegiatan enzim penyebab pembusukan ikan.

Dengan demikian, prinsip pembuatan olahan ikan asin merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan dan menambah nilai jual dari produk tersebut. Selain manfaat yang terkandung didalam daging ikan asin, pengolahan ikan asin juga kini banyak diminati oleh para pengusaha karena tingginya permintaan ikan asin dari dalam dan luar kota Timika. Usaha pengolahan ikan asin ini juga akan terus berkembang jika prospeknya sejalan dengan efisiensi biaya serta memperhatikan peluang dan hambatan selama proses pengolahan ikan asin berlangsung.

Dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan asin, para pengusaha mempertimbangkan efisiensi biaya dan hambatan selama proses pengolahan ikan basah menjadi ikan asin. Dimana para pengusaha harus mampu mengelola keuangan seefisien mungkin dalam mengembangkan usahanya, baik biaya produksi maupun biaya-biaya lainnya.

Hambatan yang dihadapi oleh para pengusaha yaitu mahalnya bahan baku utama dalam mengembangkan usaha tersebut dalam hal ini adalah ikan basah yang akan diolah. Ini disebabkan karena

yang melakukan penangkapan ikan adalah nelayan luar dan hasil laut yang diperoleh dijual dengan harga yang mahal. Kemudian hambatan selanjutnya yaitu tingginya harga garam yang membuat para pengusaha ikan asin mengeluarkan biaya yang lebih besar lagi untuk melanjutkan proses pengolahan ikan asin tersebut, hal ini disebabkan karena kurangnya distributor garam yang berada di kota Timika sehingga membuat para pedagang semau menentukan harga garam.

Selain itu, faktor cuaca juga menjadi salah satu penghambat terbesar dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan asin tersebut, karena jika cuaca hujan terus menerus dapat membuat pengusaha ikan asin merugi dikarenakan hasil olahan mereka gagal untuk dipasarkan. Sehingga kondisi cuaca menjadi salah satu masalah selama proses pengolahan ikan asin berlangsung. Berdasarkan uraian diatas penulis berkeinginan melakukan penelitian dengan judul "Analisis Prospek dan Efisiensi Biaya Terhadap Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Mimika".

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif. Menurut Noor (2017:34-35) metode deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa atau keladian sekarang. Penelitian deskriptif memusatkan perhatian pada masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung. Dalam hal ini penulis memberikan beberapa penjelasan, perkiraan yang dilakukan secara teliti dan kritis untuk mengetahui prospek dan efisiensi biaya terhadap usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika. Serta pengaruh intensitas cuaca selama produksi ikan asin berlangsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Data

Analisis SWOT

1. Identifikasi Faktor Internal

Faktor internal pada usaha pengolahan ikan asin diperoleh berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan kepada para responden secara langsung di lokasi penelitian. Usaha pengolahan ikan asin mempunyai kendali langsung terhadap faktor internal yang menjadi kekuatan guna meningkatkan keuntungan serta mengatasi kelemahan agar tidak merugikan bagi pengusaha. Faktor internal ditinjau dari berbagai aspek, seperti potensi sumber daya yang ada, produksi, pemasaran, keuangan dan sarana yang digunakan sehingga diperoleh masing-masing ada enam faktor kekuatan dan faktor kelemahan, pemaparannya sebagai berikut:

a. Kekuatan (*strengths*)

1) Harga jual yang terus meningkat

Sejak tahun 2005 hingga saat ini, harga jual ikan asin sangat mengalami peningkatan.

Yang mulanya harga jual ikan asin dipasaran Rp 20.000,-/kg kini menjadi Rp 50.000,-/kg. Hal inilah yang membuat para pengusaha ikan asin tetap menekuni pekerjaannya hingga saat ini.

2) Segala jenis ikan mentah dapat diolah

Selain ikan jambrong segala jenis ikan dapat diolah menjadi ikan asin yang memiliki harga jual tinggi. Namun jarang didapatkan para pengusaha yang mengelola jenis ikan yang lain karena jenis ikan tersebut hanya diolah jika sudah mengalami pembusukan dan dijual dengan harga murah kepada para pengolah ikan asin.

3) Produk dengan kualitas terbaik dan tahan lama

Selain harga jual yang tinggi, ikan asin juga merupakan produk olahan yang tahan lama bahkan bisa mencapai 3-4 bulan. Sehingga tidak membuat khawatir para pengusaha pengolahan ikan asin jika ikan asin tersebut tidak laku terjual pada saat selesai produksi. Hasil olahan ikan asin kota Timika sangat digemari para konsumen karena kualitasnya yang sangat baik, ikan mentah yang diolah masih dalam keadaan segar, diolah tanpa menggunakan bahan pengawet berbahaya dan dikeringkan langsung dibawah terik sinar matahari.

4) Tenaga kerja yang terampil

Adanya tenaga kerja yang terampil membuat pengusaha mampu memproduksi ikan asin lebih banyak lagi. Sehingga sebelum menerima orderan stok ikan asin sudah tersedia. Upah yang diterima para tenaga kerja juga tergantung dari berapa jumlah ikan mentah yang mereka olah dalam sebulan melakukan produksi.

5) Peralatan yang digunakan sederhana dan mudah didapat

Memulai usaha ikan asin tidak memerlukan peralatan yang sulit namun peralatan tersebut sering dijumpai. Cukup baskom dan pisau yang tajam sebagai peralatan utama dalam pengolahan ikan asin.

6) Sebagai substitusi sumber protein

Ketika nelayan tidak melaut karena cuaca buruk, jenis ikan yang dijual dipasar akan berkurang harganya pun cukup mahal. Ikan asin yang memiliki sifat sebagai olahan yang tahan lama mampu menjadi substitusi sumber protein bagi konsumen ketika ikan basah berkurang dan harganya yang mahal.

b. Kelemahan (*Weakness*)

1) Modal yang digunakan besar

Para pengusaha ikan asin dalam memulai usaha memerlukan modal yang sangat tinggi. Hal ini dikarenakan harga bahan baku utama yakni ikan mentah selalu mengalami kenaikan harga. Salah satu pengusaha mengatakan awalnya harga ikan mentah ditahun 2005-2010 hanya Rp 100.000,- per karung dan berjalaninya waktu hingga saat ini harga ikan mentah naik menjadi Rp 350.000,- per karung. Selain itu, harga garam juga selalu meningkat yang awalnya hanya Rp 25.000,- per karton kini dikisaran Rp 125.000,- sampai Rp 170.000,- perkarton. Upah tenaga kerja juga meningkat yang awalnya tenaga kerja dibayar Rp 15.000,- per karung kini naik menjadi Rp 50.000,- per karung.

2) Bahan baku yang sering kosong

Semenjak tahun 2014 ketersediaan ikan mentah yang diolah menjadi ikan asin mulai berkurang. Penyebabnya adalah kapal asing yang memiliki alat tangkap troll saat itu dihentikan

mencari ikan oleh kementerian kelautan karena merusak terumbu karang diperairan Arafura. Sehingga dampaknya beberapa jenis ikan yang sering dijumpai dipasar mulai berkurang termasuk ikan mentah yang diolah menjadi ikan asin, bahkan para pengolah ikan asin pernah menganggur hingga 6 bulan karena tidak ada ikan yang dapat diolah menjadi ikan asin. Namun saat ini pasokan ikan mulai tersedia karena adanya Sentra Kelautan Perikanan Terpadu (SKPT) di Pomako.

3) Proses produksi selama 3-5 hari

Waktu yang diperlukan dalam proses pengolahan ikan asin yaitu selama 3-5 hari. Hal ini disebabkan jika curah hujan yang tinggi dan segala usaha dilakukan secara manual. Dampak yang ditimbulkan yaitu meningkatnya biaya produksi dan pelanggan yang beralih ke pengusaha ikan asin yang lain.

4) Sarana prasarana yang kurang memadai

Pengusaha ikan asin di Timika masih menggunakan peralatan sederhana dalam menjalankan usaha tersebut. Masa pakai peralatan juga berumur paling cepat setahun alat tersebut tidak terpakai lagi sehingga harus membeli kembali.

5) Harga garam yang tidak menentu

Modal yang tinggi dalam pengolahan ikan asin salah satu penyebabnya adalah harga garam. Ini disebabkan karena garam yang digunakan oleh pelaku usaha ikan asin merupakan garam yang dikirim dari luar kota Timika karena tidak ada pabrik garam yang berada di kota Timika. Hal ini dimanfaatkan para distributor menjual garam dengan harga yang tidak menentu.

2. Identifikasi Faktor Eksternal

Faktor eksternal ditinjau dari berbagai aspek, seperti ekonomi, sosial, kelembagaan, kondisi iklim, konsumen dan pemasok. Pengusaha tidak mempunyai kendali langsung terhadap faktor eksternal, oleh karena itu pengusaha harus bisa memanfaatkan peluang dan menghindari ancaman yang ada. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden secara langsung dilokasi penelitian, diperoleh lima faktor peluang dan lima faktor ancaman pemaparannya sebagai berikut:

a. Peluang (*opportunities*)

1) Memiliki nilai ekonomis

Selain ikan Jombrang, ikan mentah yang kualitasnya menurun setelah dijual dipasar ikan dapat diolah menjadi ikan asin. Contohnya ikan kakap, ikan mujair, ikan bawal dan lain sebagainya. Adanya usaha pengolahan ikan asin mampu menyelamatkan kerugian dari ikan-ikan tersebut yang tidak laku terjual dipasar ikan. Setelah diolah menjadi ikan asin, ikan tersebut memiliki nilai ekonomis yang tinggi namun ikan jenis tersebut hanya sedikit yang dapat diolah menjadi ikan asin.

2) Permintaan yang terus meningkat

Tingginya permintaan komoditi ikan asin membuat para pengusaha memperbanyak produksinya. Hal ini disebabkan karena selain permintaan didalam kota Timika, permintaan dari

daerah pedalaman dan luar kota Timika juga sangat meningkat. Terkadang para pengusaha masih melakukan pengolahan, pelanggan sudah melakukan pemesanan.

3) Mampu menyerap tenaga kerja baru

Berkembangnya usaha pengolahan ikan asin membuat peluang bagi pengangguran atau pekerja serabutan untuk menambah penghasilan. Bahkan ada yang telah menjadi pengusaha pengolahan ikan asin setelah bekerja sebagai tenaga kerja karena telah terampil dalam mengolah ikan dan mempekerjakan orang lain lagi.

4) Usaha yang memiliki tingkat keuntungan yang tinggi

Berdasarkan pantauan dilapangan, rata-rata dari pengusaha yang dikunjungi mengatakan bahwa usaha pengolahan ikan asin memiliki tingkat keuntungan yang tinggi ketimbang kerugian yang didapatkan. Hal ini disebabkan karena penjualan ikan asin keuntungannya bisa mencapai 50-70%. Selain itu, sifat ikan asin yang tahan lama mampu membuat pengusaha terus berproduksi apalagi jika mendekati angin muson barat yang mengakibatkan cuaca ekstrim dan curah hujan yang tinggi dapat mempengaruhi ketersediaan ikan mentah dipasar sehingga para pengunjung dipasar beralih ke ikan asin.

5) Bantuan pemerintah terkait

Sejauh ini pemerintah belum melirik sepenuhnya para pengusaha pengolahan ikan asin dikarenakan banyak pengusaha yang tidak sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan terutama terkait tempat pengolahan ikan asin. Berdasarkan hasil kunjungan hanya ada satu pengusaha yang tiap tahunnya menerima bantuan dari pemerintah. Sebelumnya ada beberapa yang layak untuk diberi bantuan namun hanya berjalan sekali saja karena bantuan yang diberikan pemerintah tidak dipergunakan tetapi dijual kepada pengusaha yang lain akhirnya pemerintah menghentikan pemberian bantuan tersebut.

b. Ancaman (*threat*)

1) Kondisi cuaca yang ekstrim

Kondisi cuaca yang ekstrim yang terjadi di kota Timika sangat mempengaruhi produksi ikan asin. Dampak yang ditimbulkan yakni bahan baku tidak tersedia karena nelayan tidak melaut.

2) Curah hujan yang tinggi

Hujan yang sering mengguyur kota Timika sangat mempengaruhi proses produksi karena para pengusaha hanya memanfaatkan sinar matahari untuk proses penjemuran ikan. Jika dalam seminggu hujan di pagi hingga sore hari maka dipastikan para pengusaha ikan asin akan mengalami kerugian.

3) Isu mengenai penggunaan bahan pengawet berbahaya

Isu mengenai bahan pengawet berbahaya merupakan salah satu ancaman besar bagi para pengusaha karena dapat membuat usaha mereka terhenti dan tidak mendapat kepercayaan dari pelanggan.

4) Adanya ikan asin yang didatangkan dari luar kota Timika

Ikan asin yang didatangkan dari luar kota Timika tidak mempengaruhi penjualan ikan asin yang diproduksi di Timika karena kualitasnya berbeda dan harganya sangat mahal.

5) Pencemaran Lingkungan

Lokasi yang kurang strategis akan mengakibatkan dampak lingkungan akan tercemar. Maka dari itu proses pengolahan ikan asin harus berada di tempat yang tertutup dan dekat dari tempat pembuangan akhir. Namun ada beberapa pengusaha melakukan proses pengolahan ikan asin dipinggiran sungai agar limbah organiknya dapat dialirkan langsung kesungai.

6) Persaingan harga jual

Salah satu kelemahan dalam usaha pengolahan ikan asin yaitu masalah persaingan harga antar sesama pengusaha. Hal ini dipengaruhi oleh kualitas dan jumlah stock ikan asin yang tersedia. Selain itu sifat konsumen yang sering berpindah langganan membuat para pengusaha bersaing harga yang termurah.

Perhitungan Bobot, Rating dan Skor Pada Tabel IFAS dan EFAS

Setelah mengidentifikasi faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan ancaman) pada setiap usaha pengolahan ikan asin dikota Timika, maka langkah selanjutnya menetukan nilai bobot, rating dan skor pada tabel IFAS dan EFAS dimasing-masing faktor internal dan faktor eksternal yang dilakukan secara terpisah.

Dalam menetukan nilai bobot pada faktor internal dan faktor eksternal diberi skala penilaian (5=sangat penting hingga 1=sangat tidak penting). Dalam penentuan nilai rating faktor internal dan faktor eksternal diberi skala (4=sangat setuju hingga 1=sangat tidak setuju). Penentuan nilai bobot dan rating sebagai berikut:

BOBOT (Semua Faktor)

SP	= Sangat Penting	(5 Point)
P	= Penting	(4 Point)
CP	= Cukup Penting	(3 Point)
TP	= Tidak Penting	(2 Point)
STP	= Sangat Tidak Penting	(1 Point)

RATING (Semua Faktor)

SS	= Sangat Setuju	(4 Point)
S	= Setuju	(3 Point)
TS	= Tidak Setuju	(2 Point)
STS	= Sangat Tidak Setuju	(1 Point)

Setelah ditentukan nilai bobot dan rating pada faktor internal dan eksternal maka akan disajikan tabel IFAS (Kekuatan dan Kelemahan) dan tabel EFAS (Peluang dan Ancaman). Berikut tampilan tabelnya:

Tabel 5.1
IFAS (Kekuatan dan Kelemahan)

No	Faktor-faktor Internal	Jumlah Bobot (a ₁)	Jumlah Rating (a ₂)	Bobot SWOT (a ₁ / Total Bobot)	Rating Swot (a ₂ / 20)	Skor SWOT (Bobot x Rating)
A. Kekuatan (S)						
1	Harga jual yang terus meningkat	50	40	0,184	4,00	0,738
2	Segala jenis ikan dapat diolah	40	37	0,148	3,70	0,546
3	Produk dengan kualitas terbaik dan tahan lama	50	40	0,184	4,00	0,738
4	Tenaga kerja yang terampil	42	35	0,155	3,50	0,542
5	Peralatan yang digunakan sederhana dan mudah didapat	41	35	0,151	3,50	0,530
6	Sebagai substitusi sumber protein	48	38	0,178	3,80	0,673
Total Skor Kekuatan		271	225	1	22,5	3,767
B. Kelemahan (W)						
1	Modal yang digunakan besar	45	34	0,204	3,40	0,692
2	Bahan baku yang sering kosong	49	21	0,222	2,10	0,466
3	Proses produksi mencapai 3-5 hari	40	27	0,181	2,70	0,489
4	Sarana prasarana yang digunakan kurang memadai	39	23	0,176	2,30	0,405
5	Harga garam yang tidak menentu	48	19	0,217	1,90	0,413
Total Skor Kelemahan		221	124	1	12,4	2,465
Total		3,767 – 2,465				1,302

Sumber: Data diolah 2023

Keterangan:

a₁ = Jumlah bobot pada masing-masing faktor

a₂ = Jumlah rating pada masing-masing faktor

10 = Jumlah responden

Total = Jumlah keseluruhan faktor-faktor kekuatan dan kelemahan

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 5.1 IFAS (kekuatan) menunjukkan nilai yang signifikan berada pada titik 3,767 sedangkan (kelemahan) berada pada titik 2,465, sehingga jumlah total dari nilai pengaruh faktor-faktor internal adalah 1,302.

Tabel 5.2
EFAS (Peluang dan Ancaman)

No	Faktor-faktor Internal	Jumlah Bobot (a ₁)	Jumlah Rating (a ₂)	Bobot SWOT (a ₁ / Total Bobot)	Rating Swot (a ₂ /20)	Skor SWOT (Bobot x Rating)
A. Peluang (o)						
1	Memiliki nilai ekonomis	49	40	0,205	4,00	0,817
2	Permintaan yang terus meningkat	50	40	0,208	4,00	0,833
3	Mampu menyerap tenaga kerja baru	41	34	0,171	3,40	0,581
4	Usaha yang memiliki tingkat keuntungan yang tinggi	50	38	0,208	3,80	0,792
5	Bantuan pemerintah terkait	50	40	0,208	4,00	0,833
Total Skor Peluang		240	192	1	19,2	3,856
B. Ancaman (T)						
1	Kondisi cuaca yang ekstrim	46	18	0,227	1,80	0,408
2	Curah hujan yang tinggi	20	10	0,098	1,00	0,098
3	Isu mengenai bahan pengawet berbahaya	33	17	0,163	1,70	0,276
4	Adanya ikan asin di datangkan dari luar kota Timika	25	21	0,123	2,10	0,259
5	Pencemaraan lingkungan	43	20	0,212	2,00	0,424
6	Persaingan harga jual	36	29	0,177	2,90	0,514
Total Skor Ancaman		203	115	1	11,5	1,979
Total		3,856 – 1,979				1,877

Sumber: Data diolah, 2023

Keterangan:

a₁ = Jumlah bobot pada masing-masing faktor

a₂ = Jumlah rating pada masing-masing faktor

10 = Jumlah responden

Total = Jumlah keseluruhan faktor-faktor peluang dan ancaman

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 5.2 EFAS (peluang) menunjukkan nilai yang signifikan berada pada titik 3,856 sedangkan (ancaman) berada pada titik 1,979, sehingga jumlah total dari nilai pengaruh faktor-faktor eksternal adalah 1,877.

Matriks SWOT dan Diagram SWOT

Setelah menentukan nilai bobot, skor, rating dan membuat tabel IFAS dan EFAS untuk masing-masing faktor maka akan ditentukan alternatif strategi dalam Matriks SWOT agar dapat diketahui strategi yang tepat dalam menjalankan usaha pengolahan ikan asin. Selanjutnya, dari hasil analisis Matriks IFAS dan EFAS maka akan ditentukan sumbu (X,Y) untuk menentukan diagram SWOT. Cara menentukan

sumbu (X,Y) yaitu mencari nilai Y dengan cara melakukan pengurangan antara jumlah total faktor S dengan total faktor W.

Adapun penyajian Matriks SWOT yaitu sebagai berikut:

Tabel 5.3
Matriks SWOT Prospek Usaha Pengolahan Ikan Asin di
Kabupaten Mimika

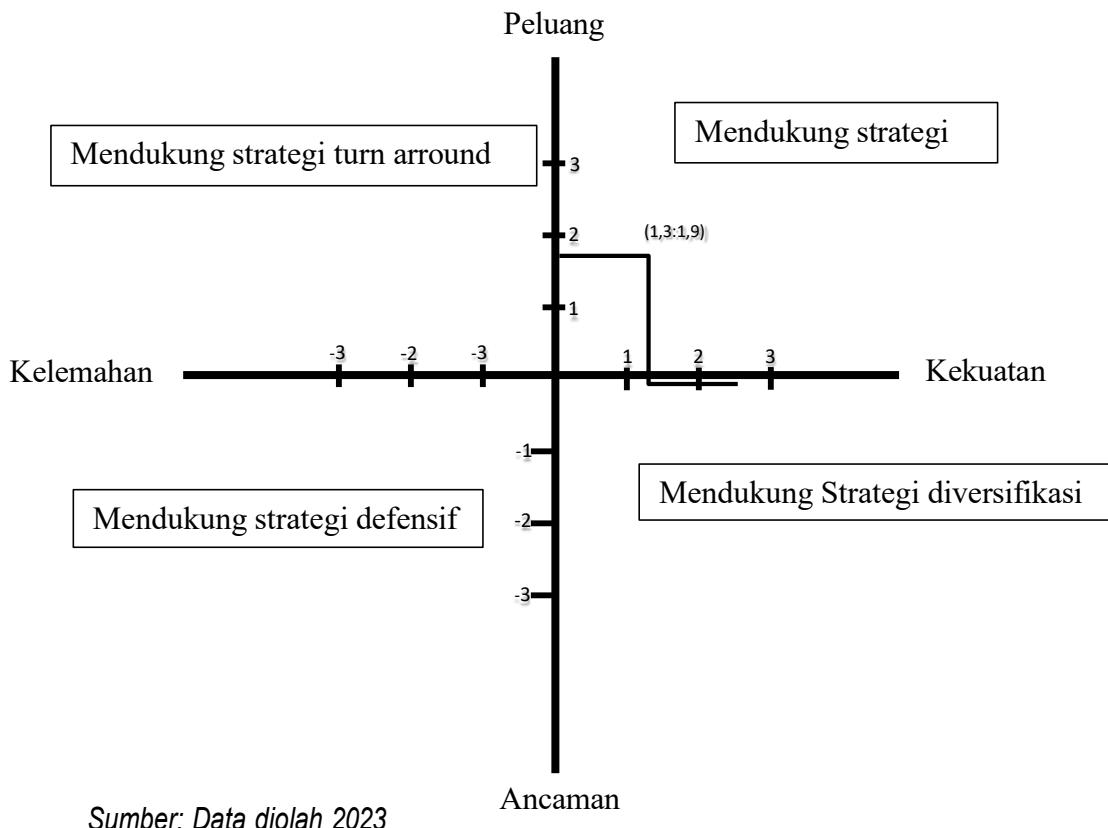
		Kekuatan (Strength)	Kelemahan (Weakness)	
		Peluang (Opportunity)	STRATEGI SO	STRATEGI WO
EFAS	IF A S	<ul style="list-style-type: none"> 1. Harga jual yang terus meningkat 2. Segala jenis ikan dapat diolah 3. Produk dengan kualitas terbaik dan tahan lama 4. Tenaga kerja yang terampil 5. Peralatan yang digunakan sederhana dan mudah didapat 6. Sebagai substitusi sumber protein 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Modal yang digunakan 2. Bahan baku yang sering kosong 3. Proses produksi mencapai 3-5 hari 4. Sarana prasarana kurang memadai 5. Harga garam yang tidak menentu 	
		<ul style="list-style-type: none"> 1. Memiliki nilai ekonomis 2. Permintaan yang terus meningkat 3. Mampu menyerap tenaga kerja baru 4. Usaha yang memiliki tingkat 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan produksi dengan mengolah berbagai jenis ikan serta memanfaatkan harga jual yang tinggi akan memberikan keuntungan yang besar bagi pengusaha (S1,S2,S4,S5,O2,O3, O4). 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Penambahan tenaga kerja agar produksi lebih cepat selesai (W3,O2,O3,O4) 2. Penambahan modal usaha (W1,O2,O5) 3. Peran pemerintah dalam menyediakan dan mengendalikan harga bahan baku (W2,W5,O5) 4. Peningkatan sarana dan prasarana (W3,W4,O5)

	keuntungan yang tinggi	2. Bertambahnya tenaga kerja yang terampil akan membuat produksi ikan semakin berkualitas dan memiliki nilai yang ekonomis (S3,S4,O1,O3)
	5.Bantuan pemerintah terkait	
Ancaman (Threat)		
1. Kondisi cuaca yang sering ekstrim	1. Peningkatan sarana penunjang usaha pengolahan ikan asin (S1,S2,S5,T1,T2)	1. Peningkatan sarana atau sistem rantai dingin untuk menampung bahan baku dan hasil olahan (W1,W2,W4,T1,T2)
2. Curah hujan yang tinggi	2. Perlunya AMDAL dan sertifikasi Dinas Kesehatan terhadap usaha pengolahan ikan asin (S3,T3,T5)	2. Peningkatan sarana atau sistem rantai dingin untuk menampung bahan baku dan hasil olahan (W1,W2,W4,T1,T2)
3. Isu mengenai bahan pengawet berbahaya	3. Menjalin musyawarah sesama pengusaha agar tercipta pasar yang sehat (S1,T4,T6)	3. Peningkatan sarana atau sistem rantai dingin untuk menampung bahan baku dan hasil olahan (W1,W2,W4,T1,T2)
4. Adanya ikan asin yang didatangkan dari luar kota Timika		
5. Pencemaran lingkungan		
6. Persaingan harga jual		

Sumber: Data diolah 2023

Setelah melakukan alternatif strategi dalam Matriks SWOT maka dapat ditentukan kombinasi dari faktor internal dan eksternal dalam diagram SWOT yang tergambar sebagai berikut:

Gambar 5.1 Diagram SWOT Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Mimika



Dari hasil diagram diatas menunjukkan bahwa nilai skor faktor kekuatan dan kelemahan berada pada titik 3,767 dan 2,465 sedangkan nilai skor faktor peluang dan ancamannya berada pada titik 3,856 dan 1,979. Dari keseluruhan nilai skor tersebut terbentuklah alternatif strategi yang dapat diambil strategi SO yaitu strategi yang disusun dengan menggunakan seluruh kekuatan yang dimiliki untuk memanfaatkan peluang yang akan terjadi dan strategi tersebut berada pada titik 1,3 untuk kekuatan (S) dan 1,9 untuk peluang (O).

Analisis Return Cost Ratio (R/C Ratio)

Biaya Produksi

Sebelum mengetahui tingkat efisiensi biaya produksi usaha pengolahan ikan asin, maka perlu dilihat beberapa struktur biaya yang dikeluarkan selama proses produksi ikan asin yang dilakukan pengusaha, dimana biaya tersebut dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

Setelah total biaya produksi diperoleh, barulah dicari total penerimaan yang diterima pengusaha dari hasil penjualan ikan asin. Setelah diketahui total penerimaan dan total biaya produksi, kemudian mencari pendapatan atau keuntungan yang diperoleh pengusaha dengan cara total penerimaan dikurangi total biaya produksi yang digunakan pengusaha. Setelah itu barulah digunakan analisis Return Cost Ratio

untuk mengetahui seberapa efisienya biaya produksi terhadap usaha pengolahan ikan asin. Adapun total biaya (biaya tetap dan biaya variabel), penerimaan dan pendapatan disajikan pada data berikut:

a) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha pengolahan ikan asin sejak memulai usaha hingga melakukan aktivitas pengolahan ikan asin, walaupun bertambahnya jumlah produksi tidak akan merubah biaya tetap tersebut terkecuali jika harus dilakukan perawatan terhadap peralatan yang digunakan. Berikut penyajian data biaya tetap yang dikeluarkan oleh 10 pengusaha pengolahan ikan asin di kota Timika.

**Tabel 5.4
Biaya Tetap Untuk 10 Usaha Pengolahan Ikan Asin**

No	Nama Pengusaha	Total Biaya Tetap (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Total Biaya Tetap Setelah Penyusutan (Rp)
1	Bpk. Amiruddin	3.585.000	245.137	3.339.863
2	Bpk. Embung	4.005.000	212.640	3.792.360
3	Bpk. Edi	3.175.000	189.582	2.985.418
4	Bpk. Faisal	2.355.000	142.917	2.212.083
5	Bpk. Buyung	2.035.000	133.472	1.901.528
6	Bpk. Darmawan	2.115.000	134.584	1.980.416
7	Bpk. Inza	3.805.000	242.083	3.562.917
8	Bpk. Alex	1.355.000	95.139	1.259.861
9	Bpk. Alfian	1.355.000	95.139	1.259.861
10	Bpk. Umar	1.925.000	119.862	1.805.138
Total		25.710.000	1.610.555	24.099.445

Sumber: Data diolah 2023

Berdasarkan tabel 5.4 diatas menunjukkan biaya tetap yang dikeluarkan 10 pengusaha pengolahan ikan asin dikota Timika selama satu bulan berproduksi. Adapun total biaya tetap yang dikeluarkan para pengusaha pengolahan ikan asin setelah mengalami penyusutan yaitu Rp 24.099.445,- dengan total penyusutan sebesar Rp 1.610.555,- selama sebulan berproduksi.

Biaya tetap yang terbesar dikeluarkan oleh pengusaha bernama bapak Embung dengan kisaran biaya tetap setelah disusutkan sebesar Rp 3.792.360,- dan disusul oleh bapak Amiruddin dengan total biaya tetap yang dikeluarkan setelah disusutkan sebesar Rp 3.339.863,-. Hal ini sebabkan karena berdasarkan pengamatan peneliti bahwa kedua pengusaha tersebut adalah pengusaha pengolahan ikan asin yang memiliki jumlah produksi terbesar dalam sebulan. Untuk rincian data biaya tetap lainnya dapat dilihat dilampiran.

b) Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan berdasarkan besar kecilnya jumlah produksi yang akan dihasilkan oleh pengusaha pengolahan ikan asin dalam satu periode produksi. Jika jumlah produksi ditingkatkan maka biaya variabel yang dikeluarkan juga akan meningkat dan sebaliknya jika

jumlah produksi dikurangi, maka biaya variabel juga akan berkurang. Adapun biaya variabel yang dikeluarkan oleh 10 pengusaha pengolahan ikan asin yang berada di kota Timika sebagai berikut:

**Tabel 5.5
Biaya Variabel 10 Usaha Pengolahan Ikan Asin Produksi
Januari 2023**

No	Jenis Biaya Variabel	Biaya Variabel Perbulan (Rp)	Jumlah Produksi Perbulan (Kg)
1	Bpk. Amiruddin	39.880.000	1.300
2	Bpk. Embung	44.880.000	1.300
3	Bpk. Edi	26.495.000	780
4	Bpk. Faisal	26.165.000	780
5	Bpk. Buyung	19.155.000	650
6	Bpk. Darmawan	21.655.000	650
7	Bpk. Inza	36.915.000	1.040
8	Bpk. Alex	19.155.000	650
9	Bpk. Alfian	19.155.000	650
10	Bpk. Umar	25.695.000	780
Total		279.150.000	8.580

Sumber: Data diolah 2023

Tabel 5.5 menunjukkan bahwa biaya variabel yang dikeluarkan pengusaha pengolahan ikan asin di kota Timika. Adapun total biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 279.150.000,-/bulan dengan jumlah produksi 8.580 kg untuk keseluruhan pengusaha pengolahan ikan asin.

Biaya variabel terbesar pada usaha pengolahan ikan asin adalah ikan mentah yang akan diolah dimana besaran biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 226.000.000,- dengan harga satuan ikan berkisar diantara Rp 300.000,- hingga Rp 350.000,-/karung.

Biaya variabel kedua yaitu tenaga kerja, dimana biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 26.000.000,- selama sebulan melakukan pengolahan ikan asin. Bentuk pemberian upah yang dilakukan oleh para pengusaha kepada tenaga kerja ada dua macam yakni pemberi upah harian dan pemberi upah jumlah karung yang dikerjakan.

Setelah mengetahui sejumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh 10 pengusaha pengolahan ikan asin di kota Timika, maka total biaya produksi dapat dilihat dari keseluruhan biaya tetap ditambah biaya variabel. Adapun total biaya produksi disajikan didalam tabel berikut ini:

Tabel 5.6
Total Biaya Produksi 10 Usaha Pengolahan Ikan Asin Produksi
Januari 2023

No.	Nama Pengusaha	Biaya Produksi		Total Biaya Produksi (Rp)
		Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	
1	Bpk. Amiruddin	3.339.863	39.880.000	43.219.863
2	Bpk. Embung	3.792.360	44.880.000	48.672.360
3	Bpk. Edi	2.985.418	26.495.000	29.480.418
4	Bpk. Faisal	2.212.083	26.165.000	28.377.083
5	Bpk. Buyung	1.901.528	19.155.000	21.056.528
6	Bpk. Darmawan	1.980.426	21.655.000	23.635.426
7	Bpk. Inza	3.562.917	36.915.000	40.477.917
8	Bpk. Alex	1.259.861	19.155.000	20.414.861
9	Bpk. Alfian	1.259.861	19.155.000	20.414.861
10	Bpk. Umar	1.805.138	25.695.000	27.500.138
Total Biaya		24.099.455	279.150.000	303.249.455

Sumber: Data Diolah 2023

Berdasarkan tabel 5.6 Total biaya produksi untuk 10 usaha pengolahan ikan asin di kota Timika sebesar Rp 303.249.455,- dimana biaya terbesar adalah biaya variabel yang dikeluarkan para pengusaha ikan asin yaitu sebesar Rp 279.150.000,- selama sebulan berproduksi.

Penerimaan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari hasil penjualan ikan asin atau penghasilan kotor yang diterima para pengusaha ikan asin. Adapun sejumlah penghasilan yang diterima para pengusaha pengolahan ikan asin di kota Timika terbagi dalam tiga bentuk penjualan yaitu penjualan kedalaman, penjualan grosir dan eceran.

Penjualan Kedalaman

Penjualan ikan asin kedalaman merupakan salah satu opsi yang dilakukan para pengusaha ikan agar produksi tetap berjalan. Harga yang ditetapkan para pengusaha pengolahan ikan asin untuk penjualan kedalaman sebesar Rp 43.000,-/kg. Walaupun harganya lebih rendah ketimbang penjualan grosir dan eceran namun penjualan kedalaman lebih cepat perputaran modalnya. Berdasarkan data yang dikumpulkan dalam penelitian usaha pengolahan ikan asin ada sekitar 3.780 kg ikan asin yang terjual di daerah pedalaman atau luar kota Timika.

Penjualan Grosir

Penjualan grosir dilakukan hanya dalam lingkup kota Timika yang tertuju pada pasar dan kios sayur. Penjualan secara grosir yang dilakukan para pengusaha pengolahan ikan asin merupakan penjualan yang tertinggi dengan total penjualan sekitar 4.320 kg selama sebulan. Harga yang ditetapkan sebesar Rp 45.000,-/kg. Walaupun merupakan penjualan tertinggi namun para pengusaha lebih memilih penjualan kedalam karena perputaran modal yang lebih cepat dan dapat berproduksi kembali lebih cepat.

Penjualan Eceran

Berdasarkan data yang telah dihimpun oleh peneliti, hanya ada tiga pengusaha pengolahan ikan asin yang melakukan penjualan secara eceran. Harga jualnya sebesar Rp 50.000,-/kg, walaupun harga jualnya yang paling tinggi namun perputaran modalnya sangat lambat. Tercatat hanya ada sekitar 480 kg yang terjual secara eceran. Kebanyakan pembeli eceran adalah pedagang sayur keliling dan rumah tangga.

Adapun data penerimaan penjualan ikan asin terlampir pada tabel dibawah ini sebagai berikut:

Tabel 5.7
Total Penerimaan 10 Usaha Pengolahan Ikan Asin Produksi
Januari 2023

No.	Nama Pengusaha	JUMLAH PRODUKSI DAN HARGA JUAL PERBULAN									TOTAL	
		HARGA JUAL PEDALAMAN			HARGA JUAL GROSIR			HARGA JUAL ECERAN				
		Jml (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jml (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Jml (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)		
1	Bpk. Amiruddin	1000	43.000	43.000.000	300	45.000	13.500.000	0	-	0	56.500.000	
2	Bpk. Embung	800	43.000	34.400.000	500	45.000	22.500.000	0	-	0	56.900.000	
3	Bpk. Edi	0	-	-	780	45.000	35.100.000	0	-	0	35.100.000	
4	Bpk. Faisal	500	43.000	21.500.000	200	45.000	9.000.000	80	50.000	4.000.000	34.500.000	
5	Bpk. Buyung	0	-	-	500	45.000	22.500.000	150	50.000	7.500.000	30.000.000	
6	Bpk. Darmawan	0	-	-	400	45.000	18.000.000	250	50.000	12.500.000	30.500.000	
7	Bpk. Inza	700	43.000	30.100.000	340	45.000	15.300.000	0	-	0	45.400.000	
8	Bpk. Alex	0	-	-	650	45.000	29.250.000	0	-	0	29.250.000	
9	Bpk. Alifian	0	-	-	650	45.000	29.250.000	0	-	0	29.250.000	
10	Bpk. Umar	780	43.000	33.540.000	0	-	-	0	-	0	33.540.000	
	Total	3780		162.540.000	4320		194.400.000	480		24.000.000	380.940.000	

Pendapatan

Pendapatan adalah pengurangan antara total penerimaan dikurangi total biaya produksi. Pendapatan juga merupakan keuntungan yang diperoleh pengusaha pengolahan ikan asin selama satu periode produksi. Adapun total pendapatan yang diperoleh para pengusaha ikan asin dalam satu bulan berproduksi sebagai berikut:

Tabel 5.8
Total Pendapatan 10 Usaha Pengolahan Ikan Asin Produksi
Januari 2023

No. Sampel	Penerimaan Dan Biaya Produksi				Total Pendapatan (Rp)
	Jumlah Produksi (Kg)	Harga Jual (Rp)	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	
1	1.300	43.422	56.500.000	43.219.863	13.280.137
2	1.300	43.729	56.900.000	48.672.360	8.227.640
3	780	45.000	35.100.000	29.480.418	5.619.582
4	780	44.196	34.500.000	28.377.083	6.122.917
5	650	46.119	30.000.000	21.056.528	8.943.472
6	650	46.888	30.500.000	23.635.426	6.864.574
7	1.040	43.619	45.400.000	40.477.917	4.922.083
8	650	45.000	29.250.000	20.414.861	8.835.139
9	650	45.000	29.250.000	20.414.861	8.835.139
10	780	43.000	33.540.000	27.500.138	6.039.862
Total	8.580		380.940.000	303.249.455	77.690.545
Rata2	858	44.399	38.094.000	30.324.945,5	7.769.054,5

Sumber : Data diolah 2023

Pada tabel 5.8 dapat diketahui bahwa total pendapatan untuk keseluruhan 10 pengusaha pengolahan ikan asin di kota Timika sebesar Rp 77.690.545,- dengan jumlah produksi 8.580 kg selama satu bulan produksi. Keuntungan terbesar diterima oleh bapak Amiruddin dengan keuntungan bersih mencapai Rp 13.280.137,- hal ini karena bahan baku utama yakni ikan mentah yang diolah oleh bapak Amiruddin adalah yang paling murah dibandingkan dengan pengusaha lainnya. Ditambah jumlah produksi yang dihasilkan paling terbesar dibanding pengusaha lainnya.

Return Cost Ratio Usaha Pengolahan Ikan Asin

Efisiensi biaya produksi merupakan perbandingan antara pendapatan dengan penerimaan. Dimana dalam penentuan efisiensi biaya produksi menggunakan persamaan sebagai berikut:

$$a = R/C$$

Keterangan:

a = Efisiensi Biaya

R = Return atau Penerimaan

C = Cost atau Biaya

Dengan ketentuan :

$R/C > 1$ berarti usaha pengolahan ikan asin sudah efisien,

$R/C < 1$ berarti usaha pengolahan tidak efisien

$R/C = 1$ berarti usaha pengolahan mencapai titik impas

Berikut penentuan efisiensi biaya produksi 10 usaha pengolahan ikan asin di kota Timika:

$$a = R/C$$

$$= \frac{380.940.000}{303.249.455}$$

$$= 1,26$$

Jadi, nilai Return Cost Ratio adalah 1,26 yang berarti $R/C > 1$ usaha pengolahan ikan asin di kota Timika sudah efisien.

Pembahasan Hasil Analisis

Analisis SWOT

Untuk mengetahui prospek usaha pengolahan ikan asin di kota Timika dengan mengambil langkah strategi yang tepat terlebih dahulu telah diidentifikasi faktor-faktor yang terdiri dari faktor internal (kekuatan, kelemahan) dan faktor eksternal (peluang, ancaman). Setelah diidentifikasi faktor-faktor tersebut kemudian menentukan alternatif strategi pada matriks SWOT dan menentukan titik pada diagram SWOT, maka fokus pada strategi yang dapat diambil strategi SO, yaitu strategi yang disusun dengan menggunakan seluruh kekuatan yang dimiliki untuk memanfaatkan peluang yang akan terjadi.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dengan memperoleh strategi SO maka terdapat beberapa langkah prioritas yang perlu dilakukan untuk meningkatkan prospek usaha pengolahan ikan asin di kota Timika yaitu:

1. Meningkatkan produksi dengan mengolah berbagai jenis ikan serta memanfaatkan harga jual yang tinggi sehingga dapat memberikan keuntungan yang besar bagi pengusaha. Strategi SO yang pertama ini sangat menunjang prospek pengolahan ikan asin di Kota Timika karena pemasaran yang dilakukan oleh para pengusaha selain didalam kota mereka juga melakukan penjualan kedaerah pedalaman papua seperti daerah Wamena, Ilaga, Puncak Jaya, Yahukimo dan Agast. Selain itu, pengusaha pengolahan ikan asin juga berkesempatan untuk menjalin kerjasama dengan kontraktor logistik PT Freeport Indonesia yang berada di kota Timika sebagai penyuplai bahan makanan seperti PT Pangar Sari Utama, PT Pengembangan Jaya Papua dan PT PUMS.
2. Bertambahnya tenaga kerja yang terampil akan membuat produksi ikan semakin meningkat dan berkualitas serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Strategi SO yang kedua ini dapat dilaksanakan jika sejalan dengan strategi SO yang pertama karena bertambahnya tenaga kerja tergantung jumlah produksinya. Keterampilan tenaga kerja juga akan meningkat sejalan dengan jumlah produksinya sehingga kualitas ikan asin yang dihasilkan semakin membaik.
3. Bantuan pemerintah juga menjadi hal yang penting dalam meningkatkan prospek usaha pengolahan ikan asin. Dalam hal ini pemerintah berfungsi menjembatani antara pengusaha pengolahan ikan asin dan pihak yang akan diajak bekerja sama agar hasil olahan ikan asin terus meningkat dan dapat membuka lapangan kerja baru. Serta pemerintah juga dapat berperan dalam penyediaan modal usaha bagi para pengusaha pengolahan ikan asin yang ingin mengembangkan usahanya.

Analisis Return Cost Ratio

Setelah menentukan total biaya produksi (biaya tetap dan biaya variabel), total penerimaan hingga pendapatan 10 pengusaha ikan asin di kota Timika. Langkah selanjutnya adalah menentukan R/C Ratio usaha pengolahan ikan asin di kota Timika. Penggunaan analisis R/C Ratio adalah cara yang tepat menentukan efisiensi biaya produksi untuk melihat suatu usaha pengolahan ikan asin layak atau efisien untuk dijalankan atau tidak. Berikut penyajian tabel analisis R/C Ratio:

Tabel 5.9

Analisis R/C Ratio Usaha pengolahan ikan asin di kota Timika

No	Uraian	Satuan	Nilai
1	Total Produksi	Kg	8.580
2	Harga Jual	Rp/Kg	44.399
3	Total Biaya Produksi	Rp	303.249.455
4	Total Penerimaan	Rp	380.940.000
5	Pendapatan/Keuntungan	Rp	77.690.545
6	R/C Ratio	-	1.26

Sumber: Data Diolah 2023

Dari tabel 5.9 dapat diketahui bahwa nilai R/C Ratio usaha pengolahan ikan asin adalah 1,26 yang artinya setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan pengusaha akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,26. Nilai R/C Ratio sebesar $1,26 > 1$ yang dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan asin di kota Timika efisien atau menguntungkan untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Analisis pertama dari keseluruhan nilai skor terbentuklah alternatif strategi yang dapat diambil strategi SO yaitu strategi yang disusun dengan menggunakan seluruh kekuatan yang dimiliki untuk memanfaatkan peluang yang akan terjadi dan strategi tersebut berada pada titik 1,3 kekuatan (S) dan 1,9 untuk peluang (O). Strategi yang dapat diambil adalah meningkatkan produksi dengan mengolah berbagai jenis ikan serta memanfaatkan harga jual yang tinggi sehingga dapat memberikan keuntungan yang besar bagi pengusaha, bertambahnya tenaga kerja yang terampil akan membuat produksi ikan semakin meningkat dan berkualitas serta memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan bantuan pemerintah juga sangat diperlukan dalam memberikan kebijakan yang berpihak ke para pengusaha pengolahan ikan asin.

Analisis yang kedua menentukan nilai R/C Ratio sebagai penentu bahwa usaha tersebut efisien atau menguntungkan yakni diperoleh nilai 1,26 yang menandakan bahwa jika R/C Ratio lebih dari satu maka usaha tersebut efisien dan menguntungkan untuk dijalankan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka saran dan masukan yang dapat diberikan sebagai pertimbangan bagi para pengusaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Mimika yaitu pengusaha diharapkan melakukan upaya yang dapat memberi keuntungan bagi para pengusaha sendiri terutama dalam penggunaan biaya produksi. Serta selalu melakukan upaya penambahan jumlah produksi sehingga penerimaan akan bertambah dan kebutuhan pelanggan akan terpenuhi.

Pengusaha ikan asin juga diharapkan mampu mengembangkan teknologi pengolahan yang modern agar biaya produksi berkurang dan menghindarkan pengusaha dari kerugian yang ditimbulkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, G. (2018). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Desa Tanah Merah Kecamatan Tanah Merah (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah). *Jurnal Agribisnis*, 7(1), 16–28. <https://doi.org/https://doi.org/10.32520/agribisnis.v7i1.159>
- Barus, D. P. (2019). *Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus: Desa Kuala Baru, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil)*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Cahyani, R. I. (2021). *Analisis SWOT Terhadap Prospek Usaha Pengrajin Sangkar Burung Di Kampung Nunggalrejo Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah* (Issue March). Institut Agama Islam Negeri Metro, Lampung.
- Darwin, M. et. a. (2021). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif*. CV. Media Sains Indonesia, Bandung.
- Elliyyana, E., & Sulistiyo, D. (2020). *Buku Ajar Kewirausahaan*. Ahlimedia Press, Malang.
- Fatima, F. N. D. (2020). *Teknik Analisis SWOT Pedoman Menyusun Strategi yang Efektif & Efisien serta Cara Mengelola Kekuatan & Ancaman*. Anak Hebat Indonesia, Yogyakarta.
- Husna, A. N. (2020). *Dari Mahasiswa Untuk Indonesia Kewirausahaan dan Inovasi di Era Digital* (Aftina Nurul Husna (ed.); pp. 1–137). UNIMMA PRESS, Magelang.
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. <https://doi.org/https://doi.org/10.31764/historis.v6i1.4075>
- Muhfizar, & Poltak, H. (2020). *Manajemen Usaha Perikanan*. Ahlimedia Press, Malang.
- Noor, J. (2017). *Metode Penelitian Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah*. Kencana, Jakarta.
- Nurlina. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perokonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonometrika*, 2(1), 20–29. <https://doi.org/https://doi.org/10.1234/jse.v2i1.774>
- Nuryanti, L. D. (2019). *Analisis Teori Efisiensi Terhadap Biaya Produksi Pupuk di PT Agrofarm Nusa Raya Ponorogo* (Vol. 8, Issue 5). Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Ponorogo.
- Panjaitan, F. E. D., Lubis, S. N., & Hashim, H. (2014). Analisis Efisiensi Produksi dan Pendapatan Usahatani Jagung (Studi Kasus: Desa Kuala, Kecamatan Tigabinanga, Kabupaten Karo). *Journal On Social Economic Of Agriculture and Agribusiness*, 3(3), 1–14. <https://media.neliti.com/media/publications/15214-ID-analisis-efisiensi-produksi-dan-pendapatan-usahatani-jagung-studi-kasus-desa-kua.pdf>
- Prihadi, M. D. (2020). *Kewirausahaan Membentuk Pola Pikir dan Menjadi Sumber Daya Manusia Unggu*. Ahlimedia Press, Malang.
- Primadhita, Y., Ayuningtyas, E. A., & Anggraita, P. (2020). *Orientasi Kewirausahaan Dan Strategi Bisnis Dalam Peningkatan Kinerja Wirausaha Perempuan Di Bogor*. Ahlimedia Press, Malang.
- Sitepu, M. S. U. B. (2017). Analisa Kualitatif Formalin pada Ikan Asin di Pasar Pringgan Kota Medan Tahun 2017. In *Skripsi*. Institut Kesehatan Helvetia, Medan.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Administrasi*. Alfabeta, Bandung.
- Susanto, A. (2021). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Rebus Di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Syahidin, & Ramadhan, M. (2022). Prospek Pengembangan Usaha Alwa Kangen Water Di Kecamatan

Bukit Kabupaten Bener Meriah. *Gajah Putih Journal of Economics Review (GPJER)*, 4(1).
<https://doi.org/https://doi.org/10.55542/gpjer.v4i1.211>