

ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN ASIN DI KELURAHAN SUMBER JAYA KOTA BENGKULU

Analysis Of Income From The Salted Fish Business In Sumber Jaya Village, Bengkulu City

Reza Rahmat Hidayat^{1,*}, Anton Feriady²,

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Perternakan UMB, Jl. Bali, Kp. Bali, Kec. Tlk. Segara, Kota Bengkulu, Bengkulu 38119, Indonesia.

² Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Perternakan UMB, Jl. Bali, Kp. Bali, Kec. Tlk. Segara, Kota Bengkulu, Bengkulu 38119, Indonesia.

* E-mail: rezarahmad021@gmail.com

Diterima: 27 Juni 2026 | Direvisi: 10 Juli 2026 | Disetujui: 20 Juli 2026

ABSTRACT

Household-scale salted fish processing businesses in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu Subdistrict, Bengkulu City face the problem of low business operator income due to high raw material costs and limited processing technology; therefore, the economic viability of these businesses needs to be thoroughly examined. This study aims to analyze the income, efficiency, and viability of salted fish processing businesses in Sumber Jaya Village. Respondents were selected using a census method, involving all salted fish business operators in the area through the completion of a structured questionnaire. Data collection was conducted from January to July 2024. Data analysis was performed using the formula $\pi = TR - TC$ to calculate revenue, the R/C ratio to measure efficiency, and feasibility was assessed using the B/C ratio. The research results indicate that the salted fish business generates a net income of Rp513,011.50 per production period, with total revenue of Rp1,783,281.25 and total costs of Rp1,270,269.75, with fish raw material costs accounting for 80.39% of the total. An R/C ratio of 1.40 indicates that the business is operationally efficient, meaning that every one rupiah of cost incurred generates revenue of Rp1.40. However, a B/C ratio of 0.40 indicates that the business has not yet achieved an optimal level of economic feasibility. Improvements are needed in the application of processing technology and the collective procurement of raw materials to enhance the business's long-term viability.

Keyword: Business Revenue, Fisheries Processing, Salted Fish

ABSTRAK

Usaha pengolahan ikan asin skala rumah tangga di Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu menghadapi permasalahan rendahnya pendapatan pelaku usaha akibat tingginya biaya bahan baku dan keterbatasan teknologi pengolahan, sehingga kelayakan ekonomi usaha ini perlu dikaji secara mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan, efisiensi, dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya ini. Penentuan responden menggunakan metode sensus dengan melibatkan seluruh pelaku usaha ikan asin di wilayah tersebut melalui pengisian kuesioner terstruktur. Pengumpulan data dilakukan selama periode Januari hingga Juli 2024. Analisis data dilakukan menggunakan rumus $\pi = TR - TC$ untuk menghitung pendapatan, R/C ratio untuk mengukur efisiensi, dan kelayakan dinilai menggunakan B/C ratio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha ikan asin menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp513.011,50

per periode produksi, dengan total penerimaan Rp1.783.281,25 dan total biaya Rp1.270.269,75, yang didominasi oleh biaya bahan baku ikan sebesar 80,39%. Nilai R/C ratio sebesar 1,40 menunjukkan bahwa usaha ini efisien secara operasional, artinya setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,40. Namun, nilai B/C ratio sebesar 0,40 mengindikasikan bahwa usaha belum mencapai tingkat kelayakan ekonomi yang optimal. Diperlukan perbaikan dalam penerapan teknologi pengolahan dan pengadaan bahan baku secara kolektif untuk meningkatkan kelayakan usaha jangka panjang.

Kata kunci: Ikan Asin, Pendapatan Usaha, Pengolahan Perikanan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan sebagian besar wilayahnya berupa perairan yang kaya sumber daya laut Delvina *et al.*, (2024). Produksi perikanan tangkap Indonesia (laut dan perairan umum) dalam tiga tahun terakhir menunjukkan tren peningkatan, dari sekitar 7,36 juta ton pada 2021 menjadi 7,72 juta ton pada 2022, dengan pertumbuhan volume produksi perikanan tangkap sebesar 10,56% dibandingkan tahun sebelumnya, dan terus meningkat menjadi 7,77 juta ton pada 2023, dengan rata-rata produksi sekitar 7,6 juta ton per tahun pada periode 2021-2023 BPS, (2024) sehingga sektor perikanan sehingga sektor perikanan tangkap diharapkan dapat menjadi penggerak utama ekonomi nasional Garis Sekar Tanjung *et al.*, (2022) Potensi tersebut perlu dimanfaatkan secara optimal melalui dukungan pemerintah, nelayan, pelaku usaha, dan lembaga terkait agar dapat mendorong pertumbuhan ekonomi secara maksimal Ayu, (2018).

Sebagai wilayah yang berhadapan langsung dengan Samudera Hindia di pesisir barat Pulau Sumatera, Provinsi Bengkulu dianugerahi kekayaan maritim yang sangat masif dengan laut teritorial seluas 53.000 km² dan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) mencapai 685.000 km². Potensi geografis yang luar biasa ini menghasilkan produksi perikanan tangkap

hingga 29.246 ton per tahun dengan nilai ekonomi menjanjikan sebesar Rp251.706.089.000, yang sekaligus menjadi urat nadi perekonomian masyarakat lokal di Kota Bengkulu. Melimpahnya hasil laut ini mendorong menjamurnya sektor industri rumahan (UMKM) di kawasan pesisir, di mana mayoritas penduduknya berprofesi sebagai pengrajin ikan asin skala kecil yang secara turun-temurun memproduksi komoditas unggulan daerah seperti ikan teri, ikan kase, hingga ikan beledang yang bernilai jual tinggi di pasar tradisional maupun regional. Reswita, (2016).

Konsumsi ikan secara teratur minimal satu kali seminggu sangat direkomendasikan oleh para pakar pemenuhan gizi seimbang. Hal ini didasari oleh kandungan nutrisi makro berupa protein hewani yang mendukung fase pertumbuhan fisik. Lebih dari itu, keunggulan utama ikan terletak pada kandungan asam lemak omega-3, sejenis lemak sehat yang tidak dapat diproduksi sendiri oleh tubuh, namun sangat dibutuhkan untuk mendukung perkembangan kognitif dan kinerja sistem saraf pusat Nursida *et al.*, (2024)., namun bersifat mudah rusak sehingga memerlukan proses pengolahan lebih lanjut untuk menghambat aktivitas mikroorganisme perusak Kurniawan A. *et al.*, (2023). Metode pembuatan ikan asin melalui

penggaraman dan pengeringan merupakan teknik pengawetan tradisional yang menjadi tumpuan ekonomi masyarakat pesisir. Sayangnya, efektivitas metode ini sangat rentan terhadap faktor cuaca, khususnya pada musim penghujan. Tingginya kelembapan udara dan minimnya sinar matahari membuat proses pengeringan menjadi tidak sempurna, yang pada akhirnya menurunkan mutu organoleptik ikan serta memicu lonjakan populasi bakteri pembusuk pada produk akhir Kurniawan A. *et al.*, (2023).

Agar risiko kegagalan dapat ditekan sekecil mungkin, setiap bisnis wajib dibangun di atas fondasi perencanaan dan perhitungan finansial yang matang. Strategi yang terukur ini sangat krusial untuk membantu pelaku usaha mengambil keputusan yang tepat, mulai dari alokasi sumber daya yang efisien, penargetan pasar yang efektif, hingga penentuan arah ekspansi bisnis ke depan. Pada akhirnya, persiapan yang komprehensif ini bukan sekadar alat bantu operasional, melainkan kunci utama untuk mencapai tujuan fundamental setiap entitas bisnis: meraih keuntungan optimal dan menjaga keberlangsungan usaha agar tetap eksis dalam jangka panjang Fathimatuzzahroh *et al.*, (2025).

Dalam usaha pengolahan ikan asin, penerimaan diperoleh dari penjualan produk dikurangi total biaya produksi untuk menghasilkan pendapatan bersih Geffken *et al.*, (2017). Dari nilai penerimaan dan biaya total tersebut, dapat dihitung efisiensi usaha melalui rasio penerimaan terhadap biaya total, serta kelayakan usaha melalui rasio pendapatan terhadap biaya total, guna menentukan apakah usaha tersebut layak untuk dijalankan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan, efisiensi, dan kelayakan usaha penjualan ikan asin di

Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu.

METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono, metode penelitian dipandang sebagai suatu pendekatan ilmiah yang terstruktur untuk mengumpulkan data guna memenuhi target spesifik, seperti mendalami, serta memproyeksikan berbagai fenomena dan kendala yang muncul. Dengan menerapkan prosedur yang sistematis dan objektif ini, proses investigasi tidak hanya berfungsi sebagai alat bantu dalam pengambilan keputusan yang akurat di lapangan, tetapi juga esensial dalam memvalidasi temuan agar menghasilkan produk pengetahuan baru yang sah, empiris, serta memiliki kredibilitas tinggi Waterfall *et al.*, (2022).

Metode Penentuan Responden

Penelitian ini menerapkan metode sensus (sampling total) sebagai teknik penentuan responden. Melalui pendekatan ini, seluruh elemen yang memenuhi kriteria populasi dilibatkan secara aktif tanpa adanya proses reduksi atau penarikan sampel sebagian. Konsekuensinya, data yang dihimpun mampu merepresentasikan karakteristik populasi secara komprehensif, meminimalkan *sampling error*, serta menyajikan gambaran objektif mengenai kondisi riil objek yang diteliti. Ar itonang, (2023) Instrumen utama yang dipilih untuk melakukan pencarian bahan study berikut adalah kuesioner terstruktur, yang dirancang secara khusus untuk menghimpun informasi yang spesifik, sistematis, dan selaras dengan tujuan penelitian. Penggunaan format terstruktur ini bertujuan untuk menyajikan pilihan jawaban yang konsisten bagi seluruh responden, sehingga dapat meminimalkan bias dan mempermudah proses kuantifikasi data. Selain itu, karena setiap butir

pertanyaan diturunkan langsung dari indikator variabel yang valid, instrumen ini mampu menjamin efisiensi dalam pengumpulan data lapangan sekaligus memastikan bahwa informasi yang diperoleh memiliki relevansi yang tinggi untuk menjawab rumusan masalah serta menguji hipotesis yang diajukan.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu, yang dipilih karena statusnya sebagai salah satu pusat produksi ikan asin terbesar di wilayah tersebut. Seluruh rangkaian penelitian dilaksanakan selama enam bulan, terhitung sejak Januari hingga Juli 2024.

Teknik Analisis Data

Untuk menjawab tujuan penelitian, data yang telah dikumpulkan dianalisis menggunakan tiga alat analisis kuantitatif, yaitu analisis pendapatan, analisis efisiensi usaha (R/C Ratio), dan analisis kelayakan usaha (B/C Ratio). Ketiga analisis ini saling berkaitan karena sama-sama bersumber dari data total penerimaan (TR) dan total biaya (TC) yang diperoleh selama satu periode produksi.

Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan keuntungan yang dihitung dalam rupiah. Pendapatan dari usaha ikan asin diperoleh dari jumlah total produk yang dihasilkan dikali dengan harga jual Rijali, (2019). Pendapatan dihitung dari selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, Semakin besar biaya produksi yang dikeluarkan maka semakin kecil pendapatan yang diperoleh, begitu pula sebaliknya Saifullah *et al.*, (2024).

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

TR : total revenue / penerimaan

TC : total cost / biaya

Analisis Efisiensi

Kesejahteraan ekonomi pelaku usaha secara fundamental ditentukan oleh tingkat profitabilitas dan efisiensi operasional, yang berakar pada besarnya penerimaan yang dikumpulkan selama siklus produksi. Dalam ekosistem bisnis, manajemen faktor produksi seperti modal, tenaga kerja, bahan baku, dan teknologi memegang peranan krusial karena alokasi input yang optimal akan langsung mendongkrak volume serta kualitas output.

Peningkatan produktivitas ini pada gilirannya akan memaksimalkan total pendapatan (*revenue*) sekaligus menekan biaya per unit, sehingga menciptakan margin keuntungan yang lebih besar yang menjadi fondasi utama bagi keberlanjutan finansial dan kemakmuran jangka panjang sang pengusaha. Ulma, (2017).

Penerimaan total suatu usaha (TR) diperoleh dari hasil perkalian antara volume produksi dengan harga jual per unit, sehingga peningkatan pada salah satu atau kedua variabel tersebut secara langsung akan mendongkrak pendapatan kas usaha. Namun, besarnya penerimaan ini baru bisa mencerminkan tingkat keuntungan yang riil dan efisiensi ekonomi jika diukur menggunakan analisis *Revenue-Cost Ratio* (R/C Ratio), yaitu instrumen finansial yang membandingkan total penerimaan dengan total biaya produksi.

Melalui indikator ini, sebuah usaha dikatakan layak dan menguntungkan jika nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ($R/C > 1$), di mana semakin tinggi nilai tersebut mencerminkan peningkatan laba yang diraih pada setiap satuan biaya yang diinvestasikan Azhari *et al.*, (2025). Hal ini

dipertegas oleh temuan empiris yang menunjukkan bahwa nilai efisiensi usaha dengan R/C lebih besar dari satu mengindikasikan bahwa usaha yang dijalankan dianggap layak untuk dikembangkan lebih lanjut Supriyadi *et al.*, (2025). Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Dimana :

TR : Total Revenue

TC : Total Biaya

Ada tiga kriteria dalam penghitungan R/C, yaitu :

- Jika R/C ratio > 1, usaha efisien
- Jika R/C ratio = 1, usaha impas
- Jika R/C ratio < , usaha tidak efisien

Analisis Kelayakan Usaha

Tingkat kelayakan suatu usaha sangat dipengaruhi oleh besarnya tingkat pendapatan yang diperoleh dibandingkan dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Analisis B/C Ratio (*Benefit Cost Ratio*) merupakan ukuran perbandingan antara manfaat (*benefit*) dengan total biaya produksi (*cost*) yang di pilih sebagai instrumen guna menemukan

tingkat kelayakan finansial suatu bisnis Maelani *et al.*, (2022). Analisis ini menjadi instrumen penting dalam pengambilan keputusan bisnis karena mencerminkan perbandingan pendapatan yang diterima dengan modal yang telah digelontorkan dalam suatu bisnis. Ubaidillah & Suparta, (2024). Suatu usaha dinyatakan layak apabila nilai B/C lebih dari 1, karena besarnya pendapatan melebihi total biaya produksi yang dikeluarkan, sedangkan apabila nilai B/C kurang dari 1 maka usaha tersebut tidak layak untuk dilaksanakan Trisna *et al.*, (2022). Secara sistematis, analisis B/C Ratio dapat dirumuskan sebagai berikut Millah *et al.*, (2023):

$$B/C = \frac{\text{Jumlah Keuntungan (benefit)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Usaha

Analisis struktur biaya usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kota Bengkulu menunjukkan karakteristik yang sangat khas dari industri pengolahan hasil perikanan skala kecil. Adapun biaya yang dianalisis adalah biaya dalam 1 kali produksi.

Tabel 1. Biaya Usaha

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase
1	Biaya Tetap		
	Sewa	26.198,63	2,15333
	Penyusutan	16.864,08	1,3861
	Jumlah Biaya Tetap (FC)	43.062,71	3,53943
2	Biaya Variabel		
	Bahan Baku (Ikan)	978.125,00	80,3945
	Bahan Penolong (garam)	195.468,75	16,0661
	Tenaga Kerja	43.613,28	3,58468
	Karung	10.000,00	0,82192
	Jumlah Biaya Variabel (VC)	1.173.593,75	96,4606
Total Biaya (TC)		1.216.656,46	100,00

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Struktur biaya usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya yang didominasi oleh biaya variabel sebesar 96,46% mengonfirmasi karakteristik umum usaha pengolahan ikan asin skala rumah tangga di Indonesia, yang sangat bergantung pada volume bahan baku dan berfluktuasi mengikuti skala produksi. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Kurniawan A. *et al.*, (2023) pada usaha ikan asin rumah tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur, yang juga menemukan dominasi biaya tidak tetap sebesar Rp44.254.000 dari total biaya Rp46.758.894,4 per bulan, atau setara 94,64%, sementara biaya tetap mencakup tenaga kerja, penyusutan alat, dan sewa tempat hanya berkontribusi sekitar 5,36%.

Kemiripan proporsi ini menegaskan bahwa dominasi biaya variabel bukan fenomena lokal semata, melainkan pola struktural yang umum pada industri pengolahan ikan asin skala mikro. Namun demikian, hasil ini berbeda dengan temuan Herlianti, (2022) pada lokasi yang sama, yaitu Kelurahan Sumber Jaya, yang mencatat proporsi biaya variabel sekitar 57,5% dan biaya tetap sekitar 42,5% dari total biaya produksi. Perbedaan proporsi ini kemungkinan disebabkan oleh perbedaan skala usaha, periode produksi yang diteliti, serta cara pengklasifikasian komponen biaya penyusutan dan sewa tempat antarpelaku usaha, sehingga menunjukkan bahwa meskipun pola dominasi biaya variabel bersifat umum, besaran proporsinya tetap dipengaruhi oleh karakteristik masing-masing unit usaha.

Pada level komponen, dominasi biaya bahan baku ikan segar sebesar 80,39% dari total biaya produksi juga konsisten dengan penelitian Cahyadinata *et al.*, (2023) di Desa Air Bangis, Sumatera Barat, yang menemukan bahwa ikan segar merupakan

satu-satunya faktor produksi yang berpengaruh signifikan dalam fungsi produksi Cobb-Douglas usaha ikan asin, mengindikasikan bahwa efisiensi dan skala penggunaan bahan baku menjadi penentu utama besarnya biaya sekaligus produktivitas usaha. Sementara itu, proporsi biaya garam sebesar 16,07% dan biaya tenaga kerja yang relatif rendah (3,58%) turut mengonfirmasi temuan Kurniawan A. *et al.*, (2023) yang juga mencatat biaya tenaga kerja sebagai komponen kecil karena mayoritas usaha mengandalkan tenaga kerja keluarga, meski hal ini di satu sisi menjadi keunggulan efisiensi biaya, namun di sisi lain berisiko terhadap keberlanjutan usaha jika tidak diimbangi dengan regenerasi tenaga kerja produktif.

Penerimaan

Usaha pengolahan ikan asin, khususnya komoditas ikan kase dan ikan beledang, di Kelurahan Sumber Jaya memiliki potensi yang strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Usaha ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada hasil perikanan, tetapi juga menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung perkembangan sektor usaha mikro dan kecil di wilayah tersebut. Dengan pengelolaan yang baik dan dukungan berbagai pihak, usaha pengolahan ikan asin dapat menjadi salah satu penggerak perekonomian masyarakat setempat yang berkelanjutan.

Kelimpahan bahan baku yang didukung oleh letak geografis wilayah pesisir memberikan keunggulan komparatif bagi keberlanjutan usaha ini. Dengan capaian total penerimaan rata-rata sebesar Rp1.783.281,25 per siklus produksi/bulan, sektor agroindustri skala mikro ini tidak hanya menjadi pilar ketahanan pangan,

tetapi juga terbukti memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pendapatan riil

serta kesejahteraan masyarakat nelayan setempat.

Tabel 2. Penerimaan produksi pada musim panas

Produksi (Kg)	Harga/Kg	Penerimaan
Ikan Kase	34,09	20.000,00
Ikan Beledang	31,47	35.000,00
Total Penerimaan		1.783.281,25

Sumber: Data Primer Diolah 2025

Besarnya penerimaan suatu usaha pada dasarnya ditentukan oleh dua faktor utama, yaitu volume produksi yang terjual dan harga jual per satuan, sebagaimana total penerimaan usaha bergantung pada jumlah barang yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual yang berlaku, sehingga penerimaan total dapat naik akibat perubahan harga maupun perubahan jumlah penjualan. Prinsip ini menjelaskan mengapa ikan kase, meskipun volume produksinya lebih besar (34,09 kg), justru memberikan kontribusi penerimaan yang lebih rendah (38,25%) dibandingkan ikan beledang yang volumenya lebih kecil namun harga jualnya jauh lebih tinggi.

Perbedaan kontribusi ini tidak lepas dari faktor kualitas dan preferensi pasar terhadap jenis ikan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Cahyadinata *et al.*, (2023) di Desa Air Bangis, Sumatera Barat, yang juga menemukan bahwa ikan asin diolah dari berbagai jenis ikan segar termasuk kase dan beledang dengan nilai tambah dan harga jual yang berbeda-beda tergantung jenis ikannya, sehingga jenis ikan dengan mutu dan daya tarik konsumen lebih tinggi cenderung mendominasi penerimaan usaha meski volumenya tidak selalu terbesar. Dengan demikian, strategi diversifikasi produk berdasarkan jenis ikan bernilai jual tinggi menjadi salah satu faktor kunci yang dapat mendorong peningkatan

penerimaan usaha ikan asin, bukan semata-mata mengejar volume produksi.

Selain faktor harga dan jenis komoditas, besarnya penerimaan usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya juga tidak terlepas dari faktor ketersediaan bahan baku ikan segar yang relatif stabil, sebagaimana dikemukakan Nabilasari *et al.*, (2022) dalam kajian titik impas usaha ikan kering di Kota Bengkulu, termasuk di kelurahan yang sama, bahwa kontinuitas pasokan bahan baku sangat menentukan tingkat produksi dan pada akhirnya besarnya penerimaan yang diperoleh pelaku usaha. Selain itu, faktor sosial ekonomi pelaku usaha turut berperan; penelitian Agam *et al.*, (2022) pada usaha ikan asin di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas, menemukan bahwa tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, lama usaha, dan jumlah tenaga kerja berpengaruh terhadap pendapatan usaha ikan asin, sementara faktor usia pelaku usaha tidak berpengaruh signifikan. Hal ini mengindikasikan bahwa besarnya penerimaan tidak hanya ditentukan oleh aspek produksi dan harga, tetapi juga oleh kapasitas manajerial dan pengalaman pelaku usaha dalam mengelola skala produksi dan menjangkau pasar.

Pendapatan

Pendapatan usaha ini juga menunjukkan bahwa sektor pengolahan

hasil perikanan memiliki daya saing yang kompetitif dalam perekonomian daerah.

Tabel 3. Pendapatan

Jenis	Jumlah
Penerimaan	1.783.281,25
Total Biaya	1.270.269,75
Pendapatan	513.011,50

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Pendapatan bersih sebesar Rp 513.011,50 yang diperoleh usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya tidak terlepas dari struktur permodalan usaha yang umumnya bersifat mandiri. Penelitian oleh Herlianti, (2022) yang dilakukan di lokasi yang sama, yaitu Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu, menemukan bahwa modal yang digunakan pelaku usaha ikan asin berasal dari modal sendiri, bukan dari pinjaman lembaga keuangan atau kredit usaha. Bahan baku utama usaha ini adalah ikan laut segar dan garam, yang diperoleh dari nelayan setempat maupun pasar ikan di sekitar kawasan pesisir. Ketergantungan pada modal sendiri ini pada satu sisi memberi keleluasaan bagi pelaku usaha karena tidak terbebani kewajiban bunga pinjaman, namun di sisi lain juga membatasi kemampuan untuk memperbesar skala produksi, karena penambahan modal sangat bergantung pada akumulasi keuntungan dari periode produksi sebelumnya.

Pola permodalan semacam ini juga ditemukan pada usaha ikan asin skala rumah tangga di daerah lain. Kurniawan A.

et al., (2023) dalam penelitiannya di Bontang Kuala, Kalimantan Timur, mencatat bahwa modal usaha pengolahan ikan asin umumnya digunakan untuk membeli bahan baku, peralatan produksi, dan kebutuhan pengemasan, dengan biaya bahan baku sebagai komponen pengeluaran yang paling dominan. Kesamaan pola ini memperkuat gambaran bahwa keberlangsungan usaha ikan asin skala rumah tangga, termasuk di Kelurahan Sumber Jaya, sangat bergantung pada kemampuan pelaku usaha mengelola modal sendiri secara efisien, terutama dalam pengadaan bahan baku yang menjadi komponen biaya terbesar dalam struktur produksi.

Efisiensi

Efisiensi usaha berfokus pada perbandingan antara input (biaya) dan output (hasil/pendapatan). Sebuah usaha dikatakan efisien jika mampu menghasilkan output yang maksimal dengan menggunakan input yang minimal, atau menekan biaya sekecil mungkin tanpa menurunkan kualitas hasil.

Tabel 4. Efisiensi

Jenis	Jumlah
Penerimaan	1.783.281,25
Total Biaya	1.270.269,75
Efisiensi	1,40

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Tingkat efisiensi usaha ikan asin mencapai 1,40 yang menunjukkan bahwa usaha ini efisien dengan kinerja operasional yang baik dalam pengelolaan sumber daya. Pengukuran efisiensi umumnya dilakukan menggunakan pendekatan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), yaitu perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi, di mana nilai lebih dari 1 menandakan usaha berada dalam kondisi menguntungkan dan layak dikembangkan Sutanto & Imaningati, (2016). Nilai efisiensi 1,40 berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,40, menunjukkan produktivitas yang optimal dalam pemanfaatan modal kerja. Capaian ini relatif lebih tinggi dibandingkan hasil penelitian sejenis, seperti nilai R/C 1,59

pada usaha ikan asin layang di Muara Angke Islami *et al.*, (2025), nilai R/C 1,37 pada pengolahan ikan asin skala kecil di Pekalongan, serta nilai RCR 1,30 pada usaha ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Bengkulu Reswita, (2014), yang semuanya mengonfirmasi bahwa nilai di atas 1 mencerminkan kondisi usaha yang efisien.

Kelayakan

Kelayakan usaha berfokus pada apakah bisnis tersebut pantas, aman, dan prospektif untuk dijalankan atau dikembangkan dalam jangka panjang. Analisis kelayakan tidak hanya melihat aspek finansial saat ini, tetapi juga memproyeksikan masa depan dan mempertimbangkan berbagai aspek non-finansial.

Tabel 5. Kelayakan Usaha

Jenis	Jumlah
Pendapatan	513.011,50
Total Biaya	1.270.269,75
Kelayakan	0,40

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Tingkat kelayakan usaha sebesar 0,40 menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya berada pada kategori belum layak untuk dijalankan. Usaha ikan asin tersebut tetap berjalan meskipun nilai kelayakannya hanya 0,40 karena bagi masyarakat pesisir setempat, usaha ini bukan sekadar mengejar profitabilitas matematis, melainkan penopang hidup harian (*survival mechanism*) yang memanfaatkan ekosistem lokal. Kekurangan biaya operasional atau kerugian di atas kertas berhasil ditutupi karena para pengrajin memanfaatkan modal sosial dan alam Kelurahan Sumber Jaya mereka menggunakan tenaga kerja tidak dibayar dari anggota keluarga sendiri dan menjemur ikan memanfaatkan panas

matahari gratis di sekitar pemukiman, usaha ini memiliki potensi untuk mencapai tingkat kelayakan yang lebih optimal. Usaha ini dapat menjadi optimal melalui pembentukan kelompok usaha atau koperasi untuk membeli bahan baku secara kolektif guna memangkas biaya produksi, dibarengi dengan penerapan teknologi pengering mekanis (*solar dryer*) agar produksi tidak tergantung cuaca. Dengan menekan biaya input dan menaikkan volume serta higienitas produk, pendapatan akan meningkat sehingga nilai kelayakan usaha dapat dengan mudah melampaui angka 1,0.

Berdasarkan standar umum analisis kelayakan Banyak kerangka kerja atau peraturan terkait evaluasi usaha

menetapkan nilai ambang batas kelayakan yang lebih tinggi (misalnya di atas 0,8 atau bahkan mendekati 1), di mana angka tersebut menunjukkan bahwa sumber daya digunakan secara efisien dan usaha beroperasi pada tingkat performa yang ideal. Nilai 0,40 berarti masih terdapat potensi peningkatan sebesar 60% untuk mencapai efisiensi maksimal.

Dari sisi teknis dan manajerial, usaha tersebut masih memiliki kekurangan di kedua aspek ini. Misalnya, penggunaan teknologi yang belum modern atau sistem pembelian bahan baku yang belum efisien dapat menyebabkan biaya yang lebih tinggi atau produktivitas yang belum maksimal. Hal ini membuat kelayakan saat ini (0,40) belum dianggap memenuhi taraf yang diharapkan untuk keberlangsungan dan pertumbuhan usaha yang optimal.

Dampak jangka panjang Nilai 0,40 mungkin cukup untuk usaha tetap berjalan dalam jangka pendek, namun dalam persaingan bisnis yang ketat, performa di bawah standar optimal bisa membuat usaha sulit bersaing, mengembangkan skala operasi, atau menghadapi risiko seperti kenaikan harga bahan baku atau perubahan kebijakan pemerintah

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan, usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya, Kota Bengkulu, merupakan salah satu usaha yang berpotensi memberikan pendapatan bagi pelaku usaha. Keberlanjutan dan kesuksesan suatu usaha sangat ditentukan oleh pengelolaan berbagai elemen esensial seperti modal, ketersediaan bahan baku, tenaga kerja, dan strategi pemasaran. Optimalisasi seluruh faktor tersebut secara langsung akan memengaruhi volume produksi serta pendapatan yang dihasilkan, yang pada

akhirnya bermuara pada peningkatan kesejahteraan ekonomi bagi pelaku usaha dengan menghasilkan pendapatan bersih positif sebesar Rp397.727,69. Usaha tersebut sudah efisien dengan nilai R/C Ratio 1,7 namun belum mencapai tingkat kelayakan ekonomi yang belum optimal, karena nilai tersebut masih di bawah 1 yaitu sebesar 0,7.

REFERENSI

- Agam, B., Risa, N. E. W., & Wahyuni, A. P. (2022). *Effect Of Socio-Economic Factors On Salted Fish Business Income*. 6, 57–67.
- Aritonang, J. L. (2023). Peran Sensus Dalam Pembangunan Bangsa Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26087–26090.
- 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/10.32520/agribisnis.v7i1.159>
- Azhari, Muslinawati, R., Tengku Muda Agam Sakti, & Izah, W. R. (2025). *Pengaruh Pengetahuan Dan Inovasi Teknologi Terhadap Keberhasilan Usaha Tani*. 14, 238–251.
- BPS. (2024). *Volume Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Jenis Penangkapan, 2024 (1)*.
- Cahyadinata, I., Sumantri, B., & Adlani, K. (2023). *Jurnal Agristan*. 5(1), 160–178.
- Delvina, M., Kamal, E., Razak, A., & Prarikeslan, W. (2024). *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu Pengelolaan Wilayah Pesisir Berbasis Masyarakat Lokal : Literature Review*. 2(November), 407–415.
- Fathimatuzzahroh, E., Sumanto, B., & Nurdiani, U. (2025). Analisis Kelayakan Usaha Jahe Serbuk Pada

- Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Banyumas Business Feasibility Analysis of Ginger Powder in Household Industry in Banyumas Regency. *Jurnal Agrimanex*, 5(2), 117–129.
- Garis Sekar Tanjung, Djazuli, R. A., & Wijaya, O. (2022). *Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Dengan Mesin pengering Sollar cell*. 2, 34–41.
- Geffken, R., Hendrik, & Zulkarnain. (2017). Business Analysis of Salted Fish Processing in Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province. *Jom*, 4(1), 1–9.
- Herlianti, S. N. (2022). *Analisis Pendapatan Usaha Ikan Asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu*. 1(4), 539–542.
- Islami, F., Ernarningsih, D., & Telussa, R. F. (2025). *JUR N AL I LMIAH SATYA MIN AB AHAR I* <https://satyaminabahari.org/>. 10(2), 55–70. <https://doi.org/10.53676/jism.v>
- Kurniawan A., E., Hasid, Z., & Busari, A. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur. *Jurnal Galung Tropika*, 12(2), 159–168. <https://doi.org/10.31850/jgt.v12i2.1107>
- Maelani, M., Wandani, E. R., Ramadani, H. E., & Juniarti, E. (2022). *Kelayakan Usaha Puding Lamota Ditinjau Dari*. 5, 175–182.
- Millah, A. S., Apriyani, Arobiah, D., Febriani, E. S., & Ramdhani, E. (2023). Analisis Data dalam Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(2), 140–153.
- Nabilasari, M., Sumantri, B., Jaya, S., Kampung, K., & Bengkulu, K. (2022). *Analisis Nilai Tambah Usaha Pembuatan Ikan Kering di Kota Bengkulu*. 3(1), 1–7.
- Nursida, Saputri, A. A., & Juraemi. (2024). *Analisis Pendapatan dan Tingkat Keuntungan Usaha Ikan Asin di Desa Ngayau Kecamatan Muara Bengkal*. 12(2), 151–162.
- Reswita. (2014). *Business Feasibility of Salted Fish Processing in Sumber*. 2, 247–255.
- Reswita. (2016). *Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu Business Feasibility of Salted Fish Processing in Sumber Jaya Village Kampung Melayu Bengkulu City*. 2, 247–255.
- Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>
- Saifullah, Januardy, U., & Devi. (2024). *Kontribusi Pendapatan dari Usaha Pengolahan Ikan Asin terhadap Pendapatan Keluarga di Kecamatan Paloh Kabupaten Sambas*. 10(1), 104–112. <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2486>
- Supriyadi, Entus, H., Karto, Kristiadi, T. F., Trio, & Wahidin, I. (2025). *Efisiensi Dan Kelayakan Usahatani Padi Sawah Menggunakan Poc Di*. 8(September), 4–9.
- Sutanto, H. A., & Imaningati, S. (2016). Tingkat efisiensi produksi dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin skala kecil. *Journal of Economics and Policy*, 7(1), 73–84. <https://doi.org/10.15294/jejak.v7i1.3844>
- Trisna, N., Mahessya, R. A., & Elva, Y. (2022). *Analisis Kelayakan Suatu Produksi Usaha Ud . Pelita*. 4307(June), 297–301.
- Ubaidillah, M. R. S. Al, & Suparta, I. M. (2024). Analisis Kelayakan Usaha Penggilingan Padi Di Desa Krangkong Kecamatan Kepohbaru Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 1(2), 43–49.
- Ulma, R. O. (2017). *Efisiensi Penggunaan Faktor–Faktor Produksi pada Usahatani Jagung*. 1–12.

Waterfall, M., Desa, D. I., Informasi, S.,
Bandung, U. B., Informasi, S.,
Bandung, U. B., Informatika, T., &

Bandung, U. B. (2022). *1) , 2) , 3) 1.*
09, 44–50