

## **Peningkatan Pendapatan Wanita Tani melalui Olahan Abon Ikan Lele Desa Rejo Agung Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran**

### ***Income Women Farmers Through Processing Spicy Catfish Rejo Village Tegineneng Pesawaran***

**Analinasari\*<sup>1)</sup>, Luluk Irawati<sup>1)</sup>, dan Euis Marlina<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup> Program Studi Agribisnis Jurusan Ekonomi dan Bisnis Politeknik Negeri Lampung

<sup>3)</sup> Program Studi Perikanan Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Lampung

Alamat: Jl. Soekarno Hatta No 10 Raja Basa Bandar Lampung

\*e-mail: lianasaridd@gmail.com

#### ***ABSTRACT***

*Rejo Agung Village is a village located in the irrigation flow Way Sekampung average citizens seeking enlargement of catfish. Problems that often happens is harvest catfish that weighs on a scale of consumption (over size) has not been sought into products that have added value; and women farmers Rejo village Supreme mostly just a housewife who does not have many productive activities so that the necessary empowerment of women farmers to be more productive by utilizing local resources (catfish) be shredded fish. This study is to determine the revenue to be obtained by groups of women farmers who cultivate catfish be shredded fish. Respondents determination is done deliberately in the farmer groups and one of the members on the basis that the leadership of the chairman of the group of women farmers and one of the members who will produce research that can provide information that will be implemented. Data were collected by direct interview with the group leader and two (2) members of the group. The tools used in this research is descriptive analysis and revenue analysis. The analysis showed that the income of shredded catfish processing in the process four times during the month amounted to Rp 2,235,417*

*Key word: shredded catfish, income, women farmers*

Diterima: 14 Agustus 2016, disetujui: 30 Agustus 2016

#### **PENDAHULUAN**

Pembangunan sektor perikanan adalah suatu proses perubahan dan pembaharuan yang berencana menuju tatanan masyarakat, khususnya masyarakat perikanan yang lebih baik. Subsektor perikanan dalam pembangunan nasional berperan untuk meningkatkan lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan kebutuhan konsumsi ikan untuk memenuhi gizi masyarakat (Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Pesawaran, 2013). Salah satu budidaya ikan yang mempunyai prospek yang cukup baik adalah usaha budidaya ikan air tawar, terutama dari jenis Ikan Gurami, Nila, Lele, Mujair, Patin Mas, dan lainnya.

Dewasa ini di Kabupaten Pesawaran berkembang agribisnis skala rumah tangga dengan budidaya ikan tawar (gurame, nila, patin, dan lele dumbbo). Sebagian rumah tangga petani memanfaatkan lahan pekarangan dan lahan usaha tani untuk budidaya ikan tawar (dalam kolam) terutama ikan lele sebagai

usaha pokok dan usaha sampingan untuk pemenuhan gizi keluarganya dan membuka lapangan kerja baru.

Berdasarkan hasil survey diketahui bahwa petani sering mengalami kerugian karena harga jatuh pada musim panen. Pada bulan Mei tahun 2015, harga ikan lele Rp 10.000 – 11.000 lebih rendah dari harga normal Rp 14.000 – 15.000. Selain kendala akan harga turun juga dialami kerugian akibat berat panen yang tidak merata pada ikan lele. Biasanya hasil panen langsung dijual kepada pedagang pengumpul, pedagang membeli lele untuk ukuran konsumsi maka jika terdapat kelebihan berat (*over size*) yang bukan ukuran konsumsi tidak dibeli/ tidak laku dijual untuk itu perlu adanya pengelolaan lebih lanjut sehingga petani tidak akan rugi. Pengolahan tersebut dengan mengupayakan menjadi produk olahan ikan yang bisa lebih tahan lama, mengingat sifat ikan lele yang cepat busuk, seperti Abon Ikan lele (Suryaningrum, dkk, 2014). Namun selama ini istri-istri anggota pokdakan pembesaran ikan lele belum melakukan pengolahan ikan secara maksimal dikarenakan: (1) Rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi produk olahan ikan, (2) rendahnya tingkat pemasaran terhadap produk olahan ikan lele dan (3) kurangnya pengetahuan tentang nilai tambah (*value added*) terhadap produk olahan ikan lele di daerah Rejo Agung Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. Pengolahan ikan lebih lanjut ditujukan kepada istri-istri pokdakan agar dapat membantu peningkatan pendapatan dalam keluarga petani.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pendapatan yang akan diperoleh wanita tani yang mengolah ikan lele menjadi abon.

## METODE

Penelitian dilaksanakan di KWT Desa Rejo Kecamatan Tegineneng Agung pada bulan Juni-Juli 2016. Lokasi penelitian di pilih secara sengaja (*pupposisive*) dengan pertimbangan bahwa wanita tani merupakan istri dari petani pembesaran ikan lele.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini menggunakan dua data yaitu data primer dan data sekunder. Data Primer diperoleh secara observasi, wawancara langsung kepada responden yang menggunakan daftar pertanyaan (*quisioner*) yang ada. Observasi adalah cara pengumpulan data dengan melihat langsung objek penelitian di lapangan. Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan mengadakan Tanya jawab kepada responden. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari berbagai literature dan instansi yang terkait dalam penelitian ini.

Perhitungan pendapatan wanita tani untuk produksi abon ikan lele berdasarkan pada analisis deskripsi dan pendapatan (Soekartawi, 2002). Lebih lanjut Soekartawi menjelaskan analisis pendapatan secara matematis persamaannya dapat dituliskan sebagai berikut:

$$= TR - TC$$

Keterangan :

= Pendapatan (Rp); TR = Total Penerimaan (Rp); TC = Total Biaya (Rp)

Menghitung biaya total dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total (Rp); FC = Biaya Tetap (Rp); VC = Biaya Variabel (Rp)

Menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (Rp); Q = Jumlah Produk (sct); P = Harga produk (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Produksi Abon Ikan Lele

Abon ikan lele dalam proses produksinya dilaksanakan oleh 3 orang anggota wanita tani. Kegiatan produksi abon ikan lele dilakukan secara tidak menentu tergantung dengan ketersediaan bahan baku ikan. Ikan Lele yang dibutuhkan dalam satu kali produksi sebanyak 20 kg akan menghasilkan abon ikan lele sebanyak  $\pm 5$  kg, selanjutnya abon ikan dikemas dalam ukuran 100 gr dengan harga 20.000 dan 200 gr dengan harga 40.000. Produksi yang dilakukan wanita tani dalam memproduksi abon ikan sebanyak 4 kali dalam 1 bulan dengan kemasan yang sama. Produk abon ikan dalam satu bulan menghasilkan 20 kg abon ikan dengan menggunakan bahan baku sebanyak 80 kg.

Hal ini menunjukkan bahwa rendemen dari produksi abon lele memiliki perbandingan 4 : 1 sebelum diolah dan setelah pengolahan. Rendahnya rendemen abon ikan lele disebabkan ikan lele memiliki ukuran yang besar pada kepala ikannya, dan tulang ikan. Pada umumnya bagian ikan yang dapat dimakan (*edible portion*) berkisar antara 45-50% dari berat ikan. Namun daging ikan lele memiliki kandungan protein sebesar 15-24%, lemak 0,1-22%, karbohidrat 1-3%, air 66-84% dan bahan organik sebesar 0,8-2% sehingga baik di konsumsi anak sebagai asupan makanan yang bergizi (Suzuki, 1981). Lebih lanjut hasil penelitian Gunawan, R, E (2014), yang menggunakan alat Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS) kepala dan badan ikan lele baik melalui transesterifikasi enzimatis mengandung asam lemak esensial berupa omega-3 yakni DHA, EPA dan asam lemak omega-6 berupa asam linoleat. bahkan untuk kadar omega-3 pada bagian kepala ikan lele sedikit lebih tinggi daripada bagian badan ikan Lele.

Abon ikan yang sudah mengalami proses pengolahan selanjutnya dimasukkan dalam kemasan 100 gr dan 200 gr. Ukuran kemasan, jumlah dan harga produk abon ikan lele hasil wanita tani Desa Rejo Agung dalam satu bulan terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Ukuran kemasan, Jumlah, Harga produk dan penerimaan abon ikan lele per bulan

No	Ukuran kemasan (gr)	Jumlah (unit)	(Rp/unit)
1	100	100	20000
2	200	50	40000

Perbedaan ukuran kemasan bertujuan untuk segmentasi konsumen berdasarkan selera konsumen. Ukuran kemasan yang kecil (100 gr) cenderung diminati konsumen karena lebih murah harganya dari pada yang berukuran lebih besar (200 gr).

### Biaya Produksi Abon Ikan lele Wanita Tani Desa Rejo Agung

Kegiatan produksi diperlukan biaya yang harus dikeluarkan dalam kegiatan usaha mulai dari persiapan produksi, produksi dan pemasaran. Analisis biaya produksi abon ikan lele dihitung dengan membedakan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini meliputi biaya pajak bangunan, penyusutan alat dan gaji pimpinan. Penyusutan alat yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut dipakai. Biaya variabel ialah biaya produksi yang jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan, jika produksi sedikit biaya variabel sedikit dan sebaliknya jika produksi tinggi maka biaya variabel akan tinggi.

### Biaya Tetap

Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi biaya penyusutan gaji karyawan tetap dan penyusutan peralatan produksi . Penyusutan dihitung berdasarkan metode garis lurus dengan memperhitungkan lama umur ekonominya. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam produksi abon lele dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya tetap produksi abon lele pada wanita tani Desa Rejo Agung.

No	Biaya yang dikeluarkan	Nilai (Rp/bulan)
1	Penyusutan Alat	164.583
2	Gaji Karyawan	800.000
	Jumlah	964.583

Tabel 2 menunjukkan bahwa setiap bulannya biaya tetap produksi abon ikan lele yang dikeluarkan sebesar Rp 964.583. Pengeluaran biaya tersebut tetap selama kegiatan proses produksi berjalan.

### Biaya Variabel

Biaya variabel total (total variabel cost) adalah jumlah semua beban atau biaya yang berubah-ubah bergantung pada jumlah unit yang diproduksi, besar kecilnya biaya dipengaruhi langsung oleh *output* yang dihasilkan. Biaya variabel pada produksi abon ikan lele wanita tani Desa Rejo Agung per bulan Tahun 2016, dapat terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Variabel Produksi Abon Ikan Lele pada Wanita Tani Desa Rejo Agung Per Bulan, Tahun 2016

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/bulan)
1	Bahan Baku	1.200.000
2	Bahan Penolong	500.000
3	Biaya lain-lain	100.000
	Jumlah	1.800.000

Sumber : Data Primer setelah data di olah Tahun 2016

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp.1.800.000 yang harus dikeluarkan dalam setiap bulannya untuk memproduksi abon lele. Biaya variabel ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang direncanakan. Pada Tabel 3 terlihat bahwa biaya yang paling besar adalah biaya pembelian bahan baku.

### Biaya Total

Biaya total adalah penjumlahan dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan daari produksi abon ikan lele. Perubahan dari biaya total tergantung pada perubahan biaya variabel, namun biaya tetap tidak akan berubah. Biaya total yang dikeluarkan dalam memproduksi abon ikan lele dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Total Produksi ABon Ikan Lele Wanita Tani Desa Rejo Agung Tahun 2016

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/bulan)
1	Biaya Total	964.583
2	Biaya Variabel	1.800.000
	Jumlah	2.764.583

Sumber : Data Primer setelah data di olah Tahun 2016

Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan oleh wanita tani desa Rejo Agung untuk memproduksi abon ikan lele setiap bulannya sebesar Rp.2.764.583. Biaya ini merupakan hasil penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan dalam produksi abon lele.

### Pendapatan Produksi Abon Ikan Lele Wanita Tani Desa Rejo Agung

Analisis pendapatan yang diperoleh dari produksi abon ikan lele bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya pendapatan yang diperoleh dari usaha produksi abon ikan lele. Pendapatan produksi abon ikan lele merupakan perkalian antara produk fisik dengan harga jual yang telah ditetapkan. Penetapan besarnya pendapatan yang akan diperoleh oleh wanita tani desa Rejo Agung adalah selisih antara penerimaan dengan jumlah pengeluaran total (Tabel 5).

Tabel 5. Penerimaan Produksi Abon Ikan Lele bulan Juni Tahun 2016

No	Ukuran Kemasan (gr)	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	100	150	20.000	3.000.000
2	200	50	40.000	2.000.000
				5.000.000

Sumber : Data Primer setelah data di olah Tahun 2016

Tabel 5 menunjukkan bahwa produksi abon ikan lele wanita tani desa Rejo Agung yang dikemas dengan dua ukuran kemasan yang berbeda, yaitu 100 g dijual pada harga Rp.20.000 dan 200 gr dijual pada harga Rp.40.000, sehingga diperoleh penerimaan keseluruhan setiap bulannya sebesar Rp.5.000.000.

Pendapatan ialah selisih antara total penerimaan dan semua total biaya, dimana penerimaan adalah perkalian antara produksi dan harga jual. Hal ini menunjukkan bahwa pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu proses produksi tertentu setelah dikurangi seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dihasilkan (*output*). Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi abon ikan lele. Besarnya pendapatan yang diperoleh oleh wanita tani desa Rejo Agung dalam memproduksi abon ikan lele bulan Juni pada tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan Produksi Abon Ikan Lele bulan Juni Tahun 2016

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	5.000.000
2	Total Biaya Produksi	2.764.583
Total		2.235.417

Tabel 6 menunjukkan bahwa hasil pendapatan produksi abon ikan lele pada wanita tani desa Rejo Agung sebesar Rp.2.235.417 hasil total penerimaan dikurangi dengan total biaya pproduksi. Jadi pendapatan yang diperoleh dari produksi ikan lele wanita tani Desa Rejo Agung sebsar Rp 2.235.417. Pendapatan adalah keuntungan yang dihasilkan oleh usaha produksi selama satu kali produksi, dimana untuk mengetahui pendapatan usaha adalah total penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu kali produksi.

### KESIMPULAN

Produksi abon ikan lele dapat meningkatkan pendapatan wanita tani sebesar Rp 2.235.417 setiap bulannya

### SARAN

Wanita tani dapat memanfaatkan tulang ikan dan kepala ikan lele menjadi stik duri ikan dan kerupuk kepala ikan lele sehingga dapat meningkatkan pendapatan yang maksimal dan tidak ada limbah yang terbuang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Pesawaran. 2013. Laporan Tahunan. Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Pesawaran.
- Erin Ryantin Gunawan, , Dedy Suhendra, Sri Seno Handayani, Lely Kurniawati, Murniati, Nurhidayanti, 2014. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega-3 Dan 6 Pada Bagian Kepala Dan Badan Ikan Lele (*Clarias Sp*) Melalui Reaksi Enzimatis. Prosiding Seminar Nasional Kimia, ISBN : 978-602-0951-00-3. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya.
- Suryaningrum, Th, Dwi, Diah Ikasari, dan Murtiwati. 2014. Aneka Produk Olahan Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suzuki T. 1981. *Fish dan Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing Ltd.