

**PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA  
DI DESA BANGGA KECAMATAN  
PAGUYAMAN PANTAI**

**Oleh**  
**SUKRIYANTO A. MANYOE**  
**P2218063**

**SKRIPSI**



**PROGRAM SARJANA  
UNIVERSITAS IHSAN GORONTALO  
GORONTALO  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

# PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA DI KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI KABUPATEN BOALEMO

(Studi Kasus Usaha Ikan Sagela di Desa Bangga)

Oleh  
Sukriyanto A. Manyoe

P2218063

### SKRIPSI

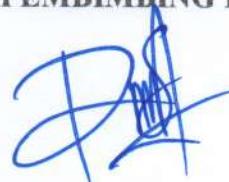
Untuk memenuhi salah satu syarat ujian  
guna memperoleh gelar sarjana  
dan telah disetujui oleh Tim Pembimbing pada tanggal  
5 Januari 2022

#### PEMBIMBING I



Andi Lelanovita Sardianti, SP, MM  
NIDN. 0921119101

#### PEMBIMBING II



Irmawati, SP.,M.Si  
NIDN. 091308602

## HALAMAN PERSETUJUAN

# PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA DI KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI KABUPATEN BOALEMO

(Studi Kasus Usaha Ikan Sagela di Desa Bangga)

SUKRIYANTO A. MANYOE

P2218063

Diperiksa Oleh Panitia Ujian Strata Satu (S1)  
Universitas Ichsan Gorontalo

1. Andi Lelanovita Sardianti, SP.MM
2. Irmawati, SP., M.Si
3. Darmiati Dahar, SP.,M.Si
4. Yulan Ismail, SP., M.Si
5. Asriani I Laboko, S.TP., M.Si

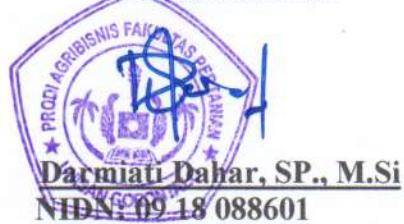


Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Ichsan Gorontalo



Ketua Program Studi Agribisnis  
Fakultas Pertanian



## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (Skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan tidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh dalam karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Gorontalo, Januari 2022

**Yang Membuat Pernyataan**



## ***ABSTRACT***

***SUKRIYANTO A MAYOE. P22180463. THE PROSPECT OF THE SAGELA BUSINESS DEVELOPMENT AT BANGGA VILLAGE, PAGUYAMAN PANTAI SUBDISTRICT, BOALEMO DISTRICT***

*This study aims to find the prospects for sagela business development at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District. The research method in this study uses quantitative analysis using business development prospects analysis*

*consisting of cost, profit, BEP value, and BEP product analysis. The respondents in this study are determined purposively, namely one industry leader and six employees, so the total number of respondents covers eight people. The results of the study explain that the sagela business at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District is profitable, with a total profit of IDR 10.655.500,00. Based on the amount of profit gained by the sagela business through the calculation of the BEP value, the BEP of production is 173.78 per bunch, the BEP price is IDR 7.240,00, the value of the B/C ratio is 2.45. It means that the prospect of the sagela business at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District has the prospects for development.*

*Keywords:* *development, prospect, sagela.*

## **ABSTRAK**

### **SUKRIYANTO A MANYOE. P22180463. PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA DI DESA BANGGA KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI KABUPATEN BOALEMO**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prospek pengembangan usaha peternakan Ikan Sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo, Metode penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dengan menggunakan analisis Prospek pengembangan usaha yang terdiri dari analisis biaya, keuntungan, BEP harga dan BEP produk. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 pimpinan industri dan 6 orang karyawan yang terlibat, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 8 orang. Hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 10.655.500,-. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh usaha ikan sagela berdasarkan perhitungan nilai BEP diperoleh BEP produksi 173.78/gepe, BEP harga Rp. 7.240, nilai B/C rasio sebesar 2,45, sehingga dapat disimpulkan bahwa Prospek usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo memiliki prospek untuk dikembangkan.

Kata kunci: ikan sagela, pengembangan, prospek.

## **KATA PENGANTAR**

*AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas kasih dan segala anugrah-Nya, sehingga Skripsi yang berjudul Prospek Pengembangan Usaha Ikan Sagela di Kecamatan Paguyaman Pantai ini dapat terselesaikan dengan baik, untuk memenuhi salah satu syarat penyusunan penelitian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo. Terima kasih penulis berikan kepada Ibu Andi Lelanovita Sardianti, SP.,MM Selaku Pembimbing I dan Selaku pembimbing II Irmawati, SP.,M.Si yang telah membantu penulis menyelesaikan penelitian. Serta ucapan terimah kasih kepada:

1. Ibu Hj. Dr. Dra. Juriko Abdussamad., M.Si selaku ketua Yayasan Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (YPIPT) Universitas Ichsan Gorontalo.
2. Bapak Dr, Abdul Gaffar La Tjokke, Msi, Selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
3. Bapak Dr, Zainal Abidin, SP., M.Si. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
4. Ibu Darmiati Dahar, SP., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Ichsan Gorontalo.

5. Bapak dan Ibu yang telah mendidik dan membimbing penulis dalam mengerjakan penelitian ini.
6. Teman-teman Pertanian yang telah memberikan saran, dorongan dan semangat selama mengerjakan penelitian ini.

Segala hormat dan terimah kasih yang tak terhingga penulis ucapkan kepada Ayahanda dan Ibunda Ku tercinta atas kasih sayang, dorongan moril maupun materi dan doa, juga keluarga tercinta yang telah memberikan motivasi beserta dorongan, teman dekat yang telah membantu penulis selama masa perkuliahan.

Sebagai manusia yang tak luput dari salah dan khilaf maka saran dan kritik, penulis harapkan dari dewan penguji dan semua pihak untuk menyempurnakan penulis penelitian lebih lanjut. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang berkepentingan.

***WassalamuAllaikum Warahmatullahi Wabarakatuh***

Gorontalo, Januari 2022

Sukriyanto Manyoe

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Ikan Julung-julung.....	7
2.2. Prospek Pengembangan Ikan Sagela.....	9
2.3. Produksi .....	10

2.4. Pemasaran .....	12
2.5 Pendapatan .....	13
2.6 Analisa B/C dan BEP .....	13
2.7 Kerangka Pikir .....	14
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1. Waktu Dan Tempat Penelitian .....	15
3.2. Jenis dan Sumber Data .....	15
3.3. Populasi dan Sampel .....	15
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	16
3.5. Analisis Data .....	16
3.6. Defenisi Operasional .....	18
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
4.1. Deskripsi Industri Usaha Ikan Sagela.....	20
4.2. Analisis Prospek Usaha Ikan Sagela .....	21
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>29</b>
5.1. Kesimpulan .....	29
5.2. Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## **DAFTAR TABEL**

<b>Nomor</b>	<b>Teks</b>	<b>Halaman</b>
1.	Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Ikan Sagela .....	21
2.	Biaya Variabel Usaha Ikan Sagela.....	23
3.	Total Biaya Usaha Ikan Sagela.....	24
4.	Jumlah Produksi Dan Penerimaan Pada Usaha Ikan Sagela.....	24
5.	Keuntungan Usaha Ikan Sagela .....	25
6.	B/C Rasio Usaha Ikan Sagela .....	27

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Nomor</b>	<b>Teks</b>	<b>Halaman</b>
1.	Kuisisioner Penelitian .....	33
2.	Identitas Responden .....	35
3.	Biaya Tetap.....	36
4.	Jenis biaya Variabel .....	37
5.	Jumlah Produksi.....	37
6.	Dokumentasi Penelitian.....	38

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Nomor</b>	<b>Teks</b>	<b>Halaman</b>
1 . Kerangka Pikir .....	.....	14
2. Ikan Julung-julung yang Siap Diasapi .....	.....	38
3. Rumah Produksi .....	.....	39
4. Pembuatan Jepit Bambu Cui .....	.....	39
5. Pengasapan Ikan .....	.....	40
6. Wawancara Responden .....	.....	40

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara terluas di kawasan Asia Tenggara. Indonesia menempati urutan ke 15 sebagai negara terbesar di dunia , Indonesia merupakan negara maritim dengan luas perairan 71 % . Indonesia memiliki total luas sebesar 5.180.083 km<sup>2</sup> yang mencakup wilayah daratan dan lautan. Luas daratan Indonesia adalah 1.922.570 km<sup>2</sup> dengan bentang panjang wilayah sebesar 3.977 mil. Sementara itu, wilayah lautnya lebih luas, yakni 3.257.483 km<sup>2</sup> (BPS 2019).

Sumber kekayaan alam yang melimpah dari laut Indonesia dengan hasil yang beraneka ragam baik berupa produk hayati maupun non hayati. Ikan Ikan mengandung zat gizi utama berupa protein, lemak, vitamin danmineral. Kandungan lemak dan protein yang terdapat pada daging ikan walaupun tinggi juga bervariasi antara ikan yang satu dengan yang lainnya

Ikan merupakan sumber makanan yang penting, ikan kaya akan kandungan yang bermanfaat bagi tubuh karena merupakan sumber protein bagi tubuh, ikan mengandung zat yang sangat berguna bagi kesehatan Kandungan zat gizi yang terdapat pada ikan antara lain: Omega 3, Vitamin A, vitamin D,Vitamin B6, Vitamin B12, Zat Besi, Yodium, Selenium, Seng, Fluor.

Ikan merupakan komoditi laut yang paling di minati,namun juga merupakan komoditi yang mudah busuk, berdasarkan hal tersebut perlu adanya upaya

pengatasan dan penanganan yang bertujuan untuk menghambat pembusukan dengan cara pengawetan. Salah satu cara agar menghambat pembusukan tersebut adalah pengasapan, dengan tujuan mendapatkan aroma dan cita rasa yang khas.

Pengasapan (*smoking*) merupakan upaya penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu kedalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman (Sulistijowati,2011)

Data Statistik Ditjen Perikanan Tangkap (2006), menunjukkan bahwa 49,99 persen dari total 4.468.010 ton pemanfaatan ikan laut adalah dalam bentuk produk tradisional, karena pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit dipenuhi oleh perikanan skala kecil, yaitu pasokan bahan baku yang bermutu tinggi dalam jenis ukuran yang seragam, serta jumlah yang cukup banyak sesuai dengan kapasitas industri. Keunggulan pengolahan tradisional seperti pengasapan yaitu didukung dengan tersedianya sumber daya ikan di pusat produksi, tingginya permintaan di pusat konsumsi, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolah tradisional

Pengasapan merupakan suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami (Wibowo, 2000). Selanjutnya dinyatakan bahwa pada dasarnya ada dua tujuan pengasapan ikan yaitu : pertama, untuk mendapatkan daya awet yang dihasilkan asap; dan kedua, untuk memberikan aroma yang khas tanpa memperdulikan kemampuan daya awetnya

Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus sp*) adalah salah satu ikan yang sering di olah oleh masyarakat secara tradisional untuk di jadikan makanan khas istimewa,tak terkecuali provinsi Gorontalo

Provinsi Gorontalo terletak di semenanjung utara sulawesi tepatnya di bagian barat dari Provinsi Sulawesi Utara. Luas wilayah provinsi ini 12.435,00 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk sebanyak 1.166.142 jiwa (BPS Prov Gorontalo, 2019).

Wilayah daratan dari provinsi Gorontalo sebagian besar merupakan perbukitan, pegunungan dengan ketinggian yang beragam serta sungai-sungai. Gorontalo juga memiliki pesisir pantai sepanjang 655,8 km (Sosilawati, 2017)

Di Gorontalo, selain ikan yang menjadi ikan endemik ikan julung-julung juga termasuk ikan populer yang sangat di minati oleh masyarakat, Ikan Julung-julung di kenal oleh masyarakat dengan sebutan ikan roa atau biasa juga di sebut sagela.Sagela adalah olahan dari ikan roa, di daerah Gorontalo banyak di jadikan panganan seperti sambal sagela, nasi goreng sagela, Abon sagela, namun yang sangat popular di masyarakat adalah sambal sagela dengan cita rasa yang khas dengan paduan rasa dari ikan roa yang di asapkan menjadikan sagela salah satu produk ciri khas provinsi gorontalo (Nimawati dkk 2018)

Selain dapat diolah menjadi berbagai varian olahan, mutu ikan sagela asap (*Hemirhamphus sp.*) menurut penelitian Patty *et al.* (2015) Ikan roa atau ikan julung-julung masih memenuhi syarat SNI untuk ikan kering dengan masa simpan yang panjang sampai sekitar 21 hari.

Menurut penelitian Botutihe (2015) ikan julung-julung atau ikan sagela asap mengandung asam amino esensial dan non esensial dengan asam glutamat dan lisin berturut-turut merupakan asam amino yang paling tinggi kadarnya. Pengetahuan tentang kebutuhan dan keseimbangan gizi bagi tubuh dibutuhkan untuk memaksimalkan potensi ikan roa asap sebagai sumber asam amino dan protein hewani.

Dari segi ketersediaan stok sumberdaya, hasil penelitian Wuaten *et al.* (2011) menunjukkan bahwa potensi lestari ikan julung-julung diperairan Kepulauan Sangihe sebesar 70 ton pertahun. Sedangkan menurut Kawimbang *et al.* (2012) potensi lestari ikan julung-julung di perairan Tagulandang sebesar 11,716 ton per tahun dengan upaya optimum 144,643 trip.

Di Gorontalo khususnya di daerah pesisir paguyaman pantai ikan roa asap menjadi salah satu icon penting kecamatan tersebut, banyak dari mereka berprofesi sebagai nelayan dan pembuat ikan asap(Ikan Roa), dengan pendirian UKM.

Dalam proses pengembangan usaha Ikan Asap Di Kecamatan Paguyaman Pantai masih sering kesulitan dikarenakan proses dalam hal penerapan strategi pemasaran masih sangat sederhana, hal ini mengakibatkan perkembangan usaha relatif sangat lambat. Karena dalam merumuskan strategi pemasarannya belum menggunakan metode maupun strategi khusus untuk pengembangan usaha yang lebih baik.

Dari data Wuaten et al(2011) ikan julung-julung ada potensi untuk di kembangkan ditinjau dari segi minat konsumen, mutu olahan dan ketersediaan bahan baku. Namun kendala pada prospeknya , pada saat ini informasi dan data mengenai nilai ekonomis

dan potensi pemasaran ikan sagela tersebut masih sangat kurang. Jika hal ini dibiarkan, maka peluang industri ikan roa khusunya yang ada di paguyaman pantai tidak termanfaatkan dengan baik, dan pengembangan pengolahan produk tradisional yang sudah ada juga akan terabaikan. Oleh karena itu penting untuk mengetahui nilai ekonomis ikan roa di paguyaman pantai tersebut.

Berdasarkan permasalahan di atas maka di lakukan penelitian dengan judul prospek pengembangan ikan roa atau sagela asap di daerah paguyaman pantai”

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka di dapatkan rumusan masalah adalah bagaimana prospek pengembangan usaha sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui prospek pengembangan usaha ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini adalah

1. Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
2. Bagi Masyarakat, penelitian ini dapat menjadi tolak ukur bagaimana cara memasarkan dan lebih mengembangkan ikan roa di daerah paguyaman pantai.

3. Bagi Pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pertimbangan dalam mengambil kebijakan, dan dapat memperoleh solusi dalam memecahkan masalah sosial serta memperoleh masukan dalam meningkatkan kualitas pelaksanaan pemerintah kususnya di bidang pengembangan Usaha.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Ikan Julung-Julung

##### 2.1.1 Klasifikasi Ikan Julung-Julung

Julung-julung (suku *Hemiramphidae*) adalah sekelompok ikan penghuni permukaan (zona epipelagik) yang tersebar luas menghuni perairan hangat dunia. Terdapat dua anak suku, yang pertama adalah *Hemiramphinae*, khusus menghuni lautan, dan *Zenarchopterinae*, yang menghuni perairan darat dan estuarin. Julung-julung memiliki ciri khas yang menjadi petunjuk penting: rahang bawahnya meruncing ke depan, lebih panjang daripada rahang atasnya. Panjang total maksimal 45.0 dan panjang total pada umumnya 30.0 cm. Makanan ikan ini berupa rumput laut, ganggang hijau dan diatom. Ikan ini banyak ditemukan di daerah pantai yang kaya akan vegetasi.

Berikut Klasifikasi Ikan Julung-Julung :

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Beloniformes
Famili	: Hemiramphidae
Genus	: <i>Hemiramphus</i>
Spesies	: <i>Hemiramphus far</i>

### **2.1.2 Morfologi Ikan Julung-julung**

Ikan Julung Julung (*H. far*) juga mempunyai bentuk tubuh menyerupai torpedo. Hal ini karena ikan Julung Julung merupakan jenis ikan yang hidup pada sekitar permukaan perairan dan bentuk tubuhnya yang seperti topo tersebut membantu ikan Julung Julung dalam bergerak dengan cepat ketika berenang. Julung Julung memiliki ciri khas yaitu rahang bawahnya meruncing ke depan, lebih panjang daripada rahang atasnya. badan memanjang, langsing seperti cerutu. Rahang memanjang dan berduri keras, kuat seperti gigi. Pada famili Belonidae, sebagian genus mempunyai bentuk sirip bercabang (forked), sebagian lagi berbentuk bulat. Warna punggung biru kehijauan, bagian perut berwarna putih keperakan. Juga terdapat garis berwarna biru tua pada bagian sisi tubuh.

### **2.1.3 Ciri-ciri Ikan Julung**

Ikan ini merupakan ikan hias yang sangat menarik bila dipelihara dalam akuarium, karena ukuran tubuh yang tidak besar, warna bervariasi dan bentuk yang unik. Ikan yang berasal dari Pulau Jawa pada bagian sisi atasnya berwarna coklat muda sampai ke hijau olive dan ada juga yang berwarna keperak-perakan. Ada juga ikan Julung Julung yang berwarna biru cermelang akan memantulkan sinar bila terkena cahaya. Pada sisi bagian bawah berwarna perak keputihan sampai kuning mengkilat, bagian tepi rahang bawah berwarna hitam, sering terdapat garis memanjang berwarna merah. Bagian pundak terdapat bintik-bintik gelap, hal yang sama terdapat pada pangkal sirip dada. Warna sirip dari terang sampai kekuning-kuningan, sirip

punggung dengan bintik-bintik merah terang, bagian tepi sirip anal biasanya berwarna hitam. Warna ikan betinanya umumnya sama dengan warna ikan jantan, hanya pada bagian-bagian tertentu seperti bagian sirip punggung ada yang berwarna merah, dan ada juga yang tak berwarna.

#### **2.1.4 Habitat Ikan Julung-Julung**

Ikan ini biasanya ditemukan pada perairan yang kaya akan rumput laut, ganggang hijau dan diatom. Sebaran populasi dari ikan ini meliputi wilayah Indo-Pasifik Barat: Laut Merah dan Afrika Timur ke Samoa, ke utara menuju Kepulauan Ryukyu, selatan ke utara Australia dan Kaledonia Baru. Bermigrasi ke bagian timur Laut Mediterania melalui Terusan Suez. Di Indonesia banyak ditemukan di di Pulau Sumatera, Kalimantan, Jawa, Sulawesi, Bangka- Belitung dan Kepulauan Indonesia lainnya.

#### **2.2 Prospek Pengembangan Ikan Sagela**

Indonesia memiliki potensi perikanan cukup besar yang dapat menjadi salah satu andalan bahan pangan sekaligus sumber pendapatan devisa memalui ekspor. Meskipun demikian, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal, terutama di sebabkan oleh lemahnya sisi pengolahan dan pemasaran.

Masalah utama adalah tidak akuratnya data sumberdaya, ketidakpastian bahan mentah dan tidak berjalannya sistem industri pengolahan ikan (Hardjamulia, 2000).

Perikanan adalah segala usaha penangkapan budidaya ikan ,pengelolaan serta pemasaran hasil ikan,Sedang yang di maksud sumber perikanan ialah binatang dan tumbuh-tumbuhan yang hidup di perairan baik darat maupun laut (Mubyarto,1994).

Usaha penjualan ikan lazimnya di lakukan di berbagai daerah cenderung menjadi pekerjaan pokok bagi pedagang ikan peranan kepala rumah tangga yang harus menghidupi keluarganya yang bekerja di bidang perikanan (Casrinah 2003).

Ikan Julung-julung merupakan salah satu ikan yang tersebar luas di daerah sulawesi, di Gorontalo di kenal dengan sebutan ikan sagela. Namun pengelolaan dan pengembangan ikan sagela saat ini masih dilakukan dengan sangat sederhana, yaitu masih menggunakan kayu bakar sebagai alternatif pembakaran. Pemasaran Ikan Sagela yang paling umum adalah hanya melalui pasar-pasar tradisional, Pemasaran ikan sagela paling umum meliputi daerah manado, Gorontalo, dan palu (DKP Banggai 2008).

Ikan Sagela yang banyak di minati umumnya telah di olah dengan proses pengasapan dan di jual dengan berbagai macam produk di antara nya sambal sagela yang menjadi primadona di daerah gorontalo. Pengembangan potensi ikan sagela tersebar di daerah sepanjang teluk tomini data hasil tangkapan ikan sagela pada tahun 2014 adalah 116 ton (DKP Boalemo 2014).

Potensi pengembangan ikan sagela di paguyaman pantai adalah melalui perkembangan home industri, saat ini home industri masih menjadi cara utama dalam pengembangan ikan sagela dengan segala keterbatasan yang ada (DKP 2014)

### **2.3. Produksi**

Pada umumnya produksi yaitu proses kombinasi dan kordinasi material-material dan kekuatan-kekuatan (input, sumber daya, atau jasa-jasa produksi) dalam pengelolahan suatu barang atau jasa. Faktor produksi adalah semua korban yang

diberikan pada ikan agar ikan tersebut mampu segar dan menghasilkan hasil yang baik. Diberbagai literatur, faktor produksi ini dikenal pula dengan istila input, production faktor, dan korbanan produksi (Soekartawi,2001).

Menurut Sofyan Assauri (1980), produksi didefinisikan sebagai berikut : “Produksi adalah segalah kegiatan dalam menciptakan dan manambah kegunaan (utility) sesuatu barang atau jasa, untuk kegiatan mana dibutuhkan faktor-faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa lautan, tenaga kerja, dan skil (organization, managerial, dan skills). Pada hakikatnya faktor-faktor produksi tersebut dapat dibedakan:

1. Tenaga kerja ( termasuk para pengusaha yang berusaha mengombinasikan faktor-faktor produksi lainnya untuk menghasilkan suatu barang atau jasa.
2. Alam
3. Modal
4. Manajemen

Pendapatan dari usaha industri yang diterima oleh usaha industri merupakan balas jasa atau imbalan dari penyusutan keempat faktor produksi tersebut. Untuk usaha industri tahu, produksi tahu juga tergantung dari tenaga kerja dan modal. Produksi umumnya di istilahkan dengan output yang merupakan hasil dari kegiatan yang meningkatkan nilai guna barang baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan input meliputi, tenaga kerja, modal yang merupakan komponen-komponen yang terlibat langsung dalam proses produksi (Soekartawi, 2015).

## 2.4 Pemasaran

Pemasaran adalah segala usaha yang diutamakan atau diperlunya agar barang-barang hasil produksi dimungkinkannya mengalir secara lancar ke sekitar konsumen.

Pemasaran adalah proses penyusunan komunikasi terpadu yang bertujuan untuk memberikan informasi mengenai barang atau jasa dalam kaitannya dengan memuaskan kebutuhan dan keinginan manusia (Staton, J. 2011).

Sistem pemasaran berkaitan erat dengan sistem manajemen informasi. Sistem informasi pasar sangat penting bagi pemasaran bukan saja dilihat dari kepentingan informasi itu sendiri tetapi juga kegunaan informasi tersebut untuk pengembangan perusahaan dan tentu saja penting untuk pengembangan manajemen pemasaran (Soekartawi, 2015).

Ditinjau dari aspek ekonomi kegiatan pemasaran pertanian dikatakan sebagai kegiatan yang produktif sebab pemasaran pertanian dapat meningkatkan guna waktu (*time utility*), guna tempat (*place utility*), guna bentuk (*form utility*) dan guna kepemilikan (*possession utility*). Guna waktu artinya produk pertanian dapat tersedia bagi konsumen pada setiap waktu. Untuk meningkatkan guna waktu harus dilakukan aktivitas penyimpanan yang membutuhkan biaya penyimpanan (*storage cost*). Untuk meningkatkan guna tempat diperlukan pengangkutan yang membutuhkan biaya pemindahan (*transfer cost*) dan agar untuk meningkatkan guna bentuk dari produk

pertanian diperlukan pengolahan yang membutuhkan biaya pengolahan (*processing cost*).

## 2.5 Pendapatan

Pendapatan merupakan jumlah yang diterima petani dari hasil jerih payahnya. Soekartawi (2015) pendapatan bersih usaha tani merupakan imbalan yang diterima petani dari penggunaan faktor-faktor produksi berupa modal, upah tenaga kerja dan harga jual cabai itu sendiri. Dalam produksi cabai merah, produksi fisik dipengaruhi oleh beberapa faktor produksi seperti tenaga kerja dan modal. Bila salah satu faktor produksi masih lebih dari faktor produksi lain, berarti efisien tertinggi belum tercapai maka petani dapat menambah penggunaan faktor produksi yang rasionalnya masih besar.

## 2.6 Analisa B/C dan BEP

### 2.6.1 Analisa B/C

Analisa B/C ratio (*benefit – Cost Ratio*) pada prinsipnya sama dengan analisa R/C, hanya saja pada analisa B/C ini data yang diperhitungkan adalah besarnya manfaat. Usahatani dikatakan dapat memberikan manfaat apabila memiliki nilai B/C ratio  $> 1$ . Selain B/C ratio, juga dikenal istilah Net B/C ratio. Net B/C ratio adalah menghitung perbandingan nilai selisih biaya manfaat yang positif dan negatif. Kriteria yang digunakan adalah apabila nilai Net B/C ratio  $> 1$ , maka usahatani tersebut layak untuk dilaksanakan (Soekartawi, 2015)

### 2.6.2 BEP (*Break Even Point*)

Analisis BEP terdiri dari analisis BEP hasil, BEP harga dan BEP skala Usaha.

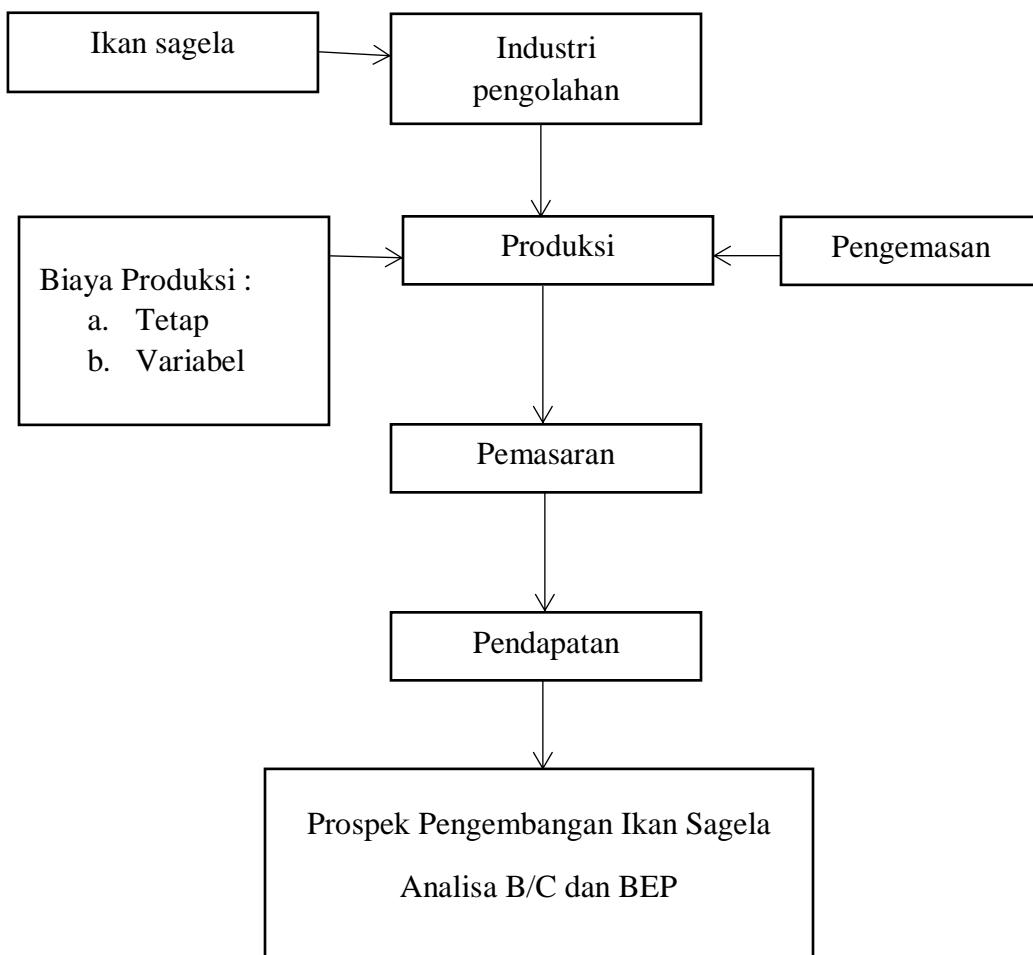
a. BEP hasil

Analisis BEP hasil bertujuan untuk melihat pada hasil atau produksi berapa suatu usaha agribisnis impas/pulang pokok (tidak untung dan tidak rugi).

b. BEP harga

Analisis BEP harga berguna untuk melihat pada harga jual berapa suatu usaha agribisnis akan impas/pulang pokok (tidakuntung dan tidak rugi). Soekartawi (2015) .

## 2.7. Kerangka Pikir



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini telah dilaksanakan selama 3 bulan yaitu mulai bulan Juni sampai Agustus 2021 dengan lokasi penelitian pada usaha ikan sagela (Roa) yang dikelola oleh masyarakat paguyaman pantai.

#### **3.2 Jenis dan Sumber Data**

- a. Data primer, yakni data yang didapatkan secara langsung dari pemilik usaha ikan sagela (Roa) yang ada di paguyaman pantai dengan cara menggunakan kuesioner (Daftar pertanyaan)
- b. Data sekunder yakni, data yang dapatkan peneliti melalui media perantara seperti pustaka berupa buku, internet, dan BPS atau pemerintah daerah terkait

#### **3.3 Populasi Dan Sampel**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik wawancara dan teknik pembagian kuisioner (angket). Teknik angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara membagi daftar pertanyaan kepada responden agar responden tersebut memberikan jawabannya.

Dalam penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu kelompok Usaha produksi ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten

Boalemo, sehingga jumlah responden yaitu pimpinan kelompok usaha dan 6 orang karyawan, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 7 orang. Dengan pertimbangan karena pimpinan kelompok dan karyawan yang mewakili usaha sagela dapat memberikan informasi tentang proses produksi dan biaya produksi sehingga data yang didapatkan akurat sesuai dengan tujuan penelitian ini

### **3.4 Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data yang di terapkan yaitu dengan cara observasi langsung ke tempat industri usaha ikan sagela yang di kelola oleh kelompok masyarakat paguyaman pantai dengan cara wawancara langsung dengan responden, yaitu dengan masyarakat atau penaggung jawab industri dan karyawan dengan menggunakan daftar pertanyaan (Questionnaire)

### **3.4 Metode Analisis Data**

Total biaya, total penerimaan dan pendapatan pada usaha produksi ikan sagela di desa Bangga kecamatan paguyaman pantai

#### **a. Biaya**

Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut ( Rahim, 2012)

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

Keterangan :

$\mathbf{TC}$  = Total biaya dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{TFC}$  = Total biaya tetap dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{TVC}$  = Total biaya variabel dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

#### **b. Penerimaan/Produksi**

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut ( Soekartawi,2015)

$$\mathbf{TR = Q.P}$$

Keterangan :

$\mathbf{TR}$  = Total penerimaan dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{Q}$  = Total Penjualan dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{P}$  = Harga produk dari usaha produksi ikan sagela ( Rp)

### c. Keuntungan/Pendapatan

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut menurut Rahim (2012)

$$\mathbf{\Pi = TR - TC}$$

Keterangan :

$\pi$  = Keuntungan usaha dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{TR}$  = Total pendapatan dari usaha produksi ikan sagela (Rp)

$\mathbf{TC}$  = Total biaya dari usaha produksi Ikan sagela

### d. Analisis Prospek Pengembangan

#### a). Break Event Point (BEP) (Subagyo, 2007)

Rumus :

1) BEP produksi

$$\mathbf{BEP = \frac{TC}{P}}$$

Keterangan :

$\mathbf{TC}$  = Total cost

$\mathbf{P}$  = Harga produksi

2) BEP harga

$$\text{BEP} = \frac{\text{TC}}{Q}$$

Keterangan :

TC= Total cost

Q = Jumlah produksi

b) B/ C (Benefit cost) ratio

Benefit cost (B/C ) ratio adalah perbandingan antara manfaat ( benefit) dan biaya (cost), dari hasil tersebut dapat di katakan semakin besar B/C ratio, maka akan semakin besar pula keuntungan dan tingkat kelayakan suatu usaha (Rahim 2012)

$$\text{Benefit Cost Ratio} = \frac{B}{C}$$

Keterangan :

B = Benefit atau keuntungan usaha produksi ikan sagela (Rp)

C = Cost atau total biaya produksi ikan sagela (Rp)

Dimana kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah

1.  $B/C < 0$ , maka usaha dinyatakan rugi atau tdk prospek di jalankan
2.  $B/C > 0$ , maka usaha dinyatakan untung atau prospek untuk di jalankan
3.  $B/C = 0$ , maka usaha berada pada titik impas atau tdk memiliki laba dan tidak pula rugi.

### **3.6 Definisi operasional**

1. Produsen ikan sagela adalah orang/badan usaha yang memproduksi ikan sagela di desa bangga kecamatan paguyaman pantai (orang)
2. Biaya adalah biaya yang di keluarkan oleh produsen dalam memproduksi ikan sagela (Rp).

3. Keuntungan adalah keuntungan yang di terima oleh produsen dalam mengusahakan iakan sagela (Rp).
4. Konsumen adalah orang yang membeli ikan sagela untuk dikonsumsi.
5. Harga ikan sagela adalah harga yang di terima ketika menjual dan atau membeli ikan sagela yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
6. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah dalam satuan produksi.
7. Biaya tidak tetap adalah biaya yang berubah berdasarkan satuan produksi.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Industri Usaha Ikan Sagela**

Ikan Sagela adalah olahan ikan asap berbahan dasar ikan julung julung atau dalam bahasa latin disebut *Hemirhamphus* sp, Ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) oleh masyarakat Gorontalo sering dipasarkan dalam bentuk hasil asapan kering utuh yang dijepit bambu tanpa menggunakan kemasan adalah salah satu makanan khas daerah Gorontalo. Dabu dabu (sambal) sagela adalah satu dari sekian banyak makanan berbahan dasar sagela yang paling tersohor. merupakan usaha yang bergerak dalam skala rumah tangga, Pemilik usaha Ikan Sagela memulai usaha pada tahun 1972 atau sekitar 50 tahun silam yang keterampilan pengolahannya telah dilestarikan sejak turun temurun, usaha skala rumah tangga ini terletak di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo.

Usaha skala rumah tangga ini di bantu oleh 7 orang tenaga kerja yang berasal dari penduduk setempat yang dianggap kompeten dalam proses pengolahan ikan sagela. Produksi Usaha Ikan Sagela dilakukan dalam satu bulan sekitar 20 kali atau 5 kali dalam setiap minggu dengan jumlah 600 Jepit/jepit. Setiap produksi terdiri ikan segar julung-julang sebanyak 25 ekor atau setara dengan jumlah produksi selama 1 bulan yaitu 15.000 ekor ikan segar julung-julung. Hasil produksi ikan sagela ini kemudian dipasarkan diberbagai daerah yang ada di Kabupaten Boalemo dan luar daerah dengan harga pasaran sebesar Rp. 25.000/Jepit (jepit).

## 4.2 Analisis Prospek Usaha Ikan Sagela

### 1. Analisis Biaya

#### a. Biaya tetap (*fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu dan tergantung jenis usahanya. Yang termasuk ke dalam biaya tetap pada usaha ikan sagela adalah biaya penyusutan peralatan. Perincian rata-rata biaya tetap yang digunakan dalam produksi usaha ikan sagela, berdasarkan tabel 1 di bawah ini terlihat bahwa beberapa biaya peralatan yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha ikan sagela yaitu :

Tabel 1. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Ikan Sagela, 2022

No	Jenis biaya tetap	Nilai		Jumlah	Lama pemakaian	Jumlah penyusutan
		Harga lama	Harga baru			
1	Biaya penyusutan alat	Parang	150.000	75.000	2	30.000
		Pisau	35.000	25.000	1	5.000
		Tungku pengasapan	500.000	300.000	1	67.000
		freezer ikan	350.000	250.000	2	100.000
		Timbangan	150.000	80.000	1	35.000
		ember	35.000	20.000	1	7.500
<b>Jumlah</b>						<b>244.500</b>

Sumber : Data primer setelah Diolah, Tahun 2022

Pada Tabel 1 tersebut dapat terlihat bahwa biaya tetap yang dikeluarkan dalam hal ini jumlah penyusutan alat pada usaha produksi ikan sagela yaitu sebesar Rp. 244.500,-Cara untuk mencari penyusutan peralatan usaha ikan sagela ini adalah dengan cara harga lama dikurang harga baru dibagi dengan umur ekonomis.

**b. Biaya Variabel Usaha Ikan Sagela**

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha ikan sagela meliputi biaya bahan baku utama, bahan penunjang dan tenaga kerja.

Biaya bahan merupakan biaya yang di gunakan untuk memperoleh bahan baku usaha ikan sagela. Jenis bahan baku yang di gunakan ada dua yaitu bahan baku utama dan bahan penunjang. Bahan baku utama dalam pembuatan ikan sagela adalah ikan julung-julung sedangkan untuk alat dan bahan penunjangnya adalah bambu cui, kayu lantoru dan kayu/tempurung.

Banyaknya volume bahan baku ikan sagela yang diolah pada usaha ikan sagela dalam 1 bulan produksi rata-rata sebanyak 4.000 ekor dengan jumlah 600 Jepit atau sebanyak 20 kali produksi dalam periode 1 bulan penelitian.

Untuk lebih jelas tentang biaya bahan baku yang di gunakan dapat di lihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Biaya Bahan Variabel pada Usaha ikan sagela, 2022

No	Jenis biaya variabel	Jumlah	Harga	Total (Rp/Bulan)
1	Bahan baku utama: Ikan Roa/Julung-Julung	600 Jepit	4.000	2.400.000
2	Bahan dan alat penunjang:	-	-	0
	• Bambu Cui	-	-	-
	• Kayu Lantoro	-	-	-
	• Tempurung dan kayu			
2	Tenaga Kerja			
	• Minggu 1		400.000	1.700.000
	• Minggu 2		500.000	
	• Minggu 3		500.000	
	• Minggu 4		300.000	
<b>Total</b>				<b>4.100.000</b>

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, Tahun 2022

Berdasarkan tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa total biaya jenis biaya bahan baku tertinggi yaitu biaya ikan julung-julung sebesar Rp.2.400.000,- dan biaya tenaga kerja Rp. 1.700.000. Sedangkan total biaya bahan variabel yaitu sebesar Rp.4.100.000,-

### c. Total Biaya Usaha Produksi Ikan Sagela

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Tiap usaha memiliki total biaya yang berbeda-beda, dimana besarnya total biaya suatu usaha yang bersangkutan.

Adapun total biaya dari usaha ikan sagela dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Total Biaya Usaha Ikan sagela, 2022

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	244.500
2	Biaya Variabel	4.100.000
	<b>Total Biaya</b>	<b>4.344.500</b>

Sumber : Data primer setelah Diolah, 2022

Berdasarkan tabel 3 di atas menunjukkan bahwa total biaya tetap yang harus dikeluarkan pada usaha ikan sagela adalah sebesar Rp.244.500,-/periode 1 bulan penelitian, sedangkan total biaya variabel usaha ikan sagela adalah sebesar Rp. 4.344.500/bulan periode penelitian. Adapun jumlah keseluruhan biaya yang di keluarkan usaha ikan sagela adalah sebesar Rp. 4.344.500,-

## 2. Produksi dan Nilai Produksi

Produksi merupakan penerimaan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi, yang pada penelitian ini adalah usaha ikan sagela yang di hitung dari seluruh produk yang terjual. Sedangkan nilai produksi adalah penerimaan kotor yang diperoleh dari rata-rata hasil produksi perbungkus di kalikan dengan harga jual yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Pada satu kali periode penelitian jumlah ikan sagela yang di hasilkan sebanyak 600 Jepit, dengan harga jual Rp. 25.000,-/Jepit. Adapun rincian produksi dan penerimaan dari produksi usaha ikan sagela dapat di lihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Produksi dan Penerimaan Usaha Ikan Sagela, 2022

No	Jumlah Produksi (Jepit)	Harga (Rp)	Total
1	600	25.000	15.000.000

Sumber: Data Primer (diolah), tahun 2020

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa dalam proses produksinya usaha ikan sagela dengan 20 kali produksi dalam periode penelitian dengan jumlah produksi 600 Jepit. Sedangkan harga per Jepit nya Rp.25.000,- dikalikan dengan jumlah produksinya 600 Jepit. Maka total penerimaan (pendapatan kotor) yang di peroleh pada usaha ikan sagela sebesar Rp.15.000.000,-.

### 3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan nilai yang diterima oleh pengusaha setelah dikurangi biaya-biaya yang di keluarkan oleh pengusaha selama proses produksi.

Keuntungan usaha usaha ikan sagela dapat di lihat pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Keuntungan Usaha Usaha Ikan Sagela

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	15.000.000
2	Total Biaya	4.344.500
<b>Total Keuntungan</b>		<b>10.655.500</b>

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dilihat kondisi keuntungan memperoleh sebesar Rp. 10.655.500,- setelah penerimaan diperoleh sebesar Rp. 15.000.000,- dikurangi total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.344.500,-.

### 4. Break Even Point (BEP)

*Break Even Point* adalah suatu kondisi dimana pada periode tersebut perusahaan tidak mendapatkan keuntungan dan juga tidak menderita kerugian. Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa pengertian BEP adalah suatu keadaan dimana dalam operasi perusahaan untuk menentukan jumlah produk dalam rupiah atau unit perusahaan tidak memperoleh laba atau menderita rugi. Adapun perhitungan BEP pada usaha ikan sagela ini di tinjau berdasarkan harga jual (BEP harga) dan volume produksi (BEP produksi).

**a. BEP Produksi**

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

**Harga Satuan Per Produk**

$$\text{BEP} = \frac{4.344.500}{25.000}$$

25.000

$$\text{BEP} = 173.78/\text{Jepit}$$

Berdasarkan hasil di atas di ketahui bahwa BEP produksi 173,78 Jepit, maksudnya bahwa minimal jumlah produksi impas yang harus dihasilkan 173,78 atau 174 Jepit. Sementara jumlah produksi Ikan sagela yang di hasilkan dalam kegiatan penelitian ini adalah adalah 600 Jepit.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha ikan sagela menguntungkan dan mempunyai Prospek untuk dikembangkan diusahakan.

**b. BEP Harga**

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

**Jumlah Produksi**

$$\text{BEP} = \frac{4.344.500}{600}$$

600

$$\text{BEP} = \frac{4.344.500}{600} = \text{Rp. } 7.240$$

Berdasarkan hasil di atas diketahui bahwa BEP harga RP. 7.240, maksudnya bahwa hasil minimal harga impas yang bisa ditawarkan untuk penjualan ikan sagela adalah Rp. 7.240,-/Jepit. Sementara harga jual yang telah ditetapkan adalah Rp. 25.000,-/Jepit.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa harga jual produk > BEP harga, ini berarti usaha ikan sagela mempunyai Prospek untuk dikembangkan.

### **5. B/C (*Benefit Cost*) Ratio**

B/C (*Benefit Cost*) Ratio adalah perbandingan antara total keuntungan usaha ikan sagela dengan total biaya yang di keluarkan. Hasil analisis B/C Rasio dalam produksi dapat di lihat pada tabel 6 berikut ini :

Tabel 6. B/C Ratio Usaha Ikan Sagela, 2022

No	Uraian	Nilai
1	Total Keuntungan	<b>10.655.500</b>
2	Total Biaya	<b>4.344.500</b>
	<b>B/C Rasio</b>	<b>2,45</b>

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2022

Suatu usaha di katakan Prospek untuk dikembangkan dan menguntungkan apabila nilai B/C lebih besar dari 0 (B/C > 0 ). Semakin besar nilai B/C maka makin Prospek

suatu usaha dilakukan. Dari hasil perhitungan di atas di peroleh nilai B/C rasio sebesar 2,45. Karena nilai  $B/C > 0$ , maka dapat disimpulkan bahwa usaha ikan sagela menguntungkan dan mempunyai Prospek untuk di kembangkan. Dengan kata lain B/C rasio sebesar 2,45. Bermakna untuk setiap Rp100 biaya yang di keluarkan, maka usaha ikan sagela akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 245.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 10.655.500,-. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh usaha ikan sagela berdasarkan perhitungan nilai BEP diperoleh BEP produksi 173.78/Jepit, BEP harga Rp. 7.240, nilai B/C rasio sebesar 2,45, sehingga dapat disimpulkan bahwa Prospek usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo memiliki prospek untuk dikembangkan.

#### **5.2 Saran**

1. Diharapkan kepada pemerintah Kabupaten Boalemo agar dapat memperhatikan kegiatan para pengusaha ikan sagela, seperti memberikan bantuan baik berupa materiil maupun non materiil dan strategi yang tepat untuk mendukung pengembangan industri kecil agar dapat mencapai tujuan dan sasaran yang diharapkan.
2. Diperlukan adanya peranan dan campur tangan pemerintah dalam pendataan industri ikan sagela yang ada di Kabupaten Boalemo setiap tahunnya karena industri ini memiliki potensi yang cukup bagus.

3. Pengusaha ikan sagela juga diharapkan dapat terus meningkatkan keterampilan dan kualitas dalam menjalankan usahanya dengan cara melakukan inovasi sehingga mampu memberikan nilai tambah produksi.
4. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat serta menjadi bahan referensi dan juga informasi bagi yang ingin memulai usaha ini, dan pemerintah daerah Kabupaten Boalemo beserta instansi lainnya yang berhubungan dengan usaha industri ikan sagela

## DAFTAR PUSTAKA

BPS, 2019. *Kecamatan Tilamuta dalam angka 2019.* Badan Pusat Statistik Kabupaten Boalemo.CV.Rifaldi.Gorontalo.

[Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo.gorontalo.bps.go.id](http://Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo.gorontalo.bps.go.id). Diarsipkan dari [versi asli](#) tanggal 2019-06-20. Diakses tanggal 21 102021

Botutihe, N.D. 2015. *Penentuan Kadar serta Analisis Profil Protein dan Asam Amino Daging Ikan Roa Asap yang diperoleh dari Pasar Tradisional Gorontalo.* Universitas Negeri Gorontalo.

Dinas Kelautan dan Perikanan. 2008. *Produksi Perikanan Laut Kabupaten/Kota.* Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banggai. Propinsi Sulawesi Tengah.

Mubyarto, 1989. *Pengantar Ekonomi Pertanian.* Edisi ketiga. LP3ES. Jakarta

Patty, N.C., F, Dotulong, dan K. Suwetja. 2015. *Mutu Ikan Roa (Hemirhamphus sp) yang Ada di Pasar Tradisional di Kota Manado yang disimpan pada Suhu Ruang.* Jurnal Media Teknologi Perikanan Vol 3 (2).

Soekartawi, 2015.*Analisis Usahatani.*Jakarta. Rajawali Pers

Sosilawati, dkk. (2017). [Sinkronisasi Program dan Pembiayaan Pembangunan Jangka Pendek 2018-2020: Keterpaduan Pengembangan Kawasan dengan Infrastruktur PUPR Pulau Sulawesi](#) (PDF). Jakarta Selatan: Pusat Pemrograman dan Evaluasi Keterpaduan Infrastruktur PUPR. hlm. 17. [ISBN 978-602-61190-3-2](#).

Wuaten, F .J., E. Reppie, dan L.I. Labaro. 2011. *Kajian Perikanan Tangkap Ikan julung-julung (Hyporhamphus affinis) di Perairan Kabupaten Kepulauan Sangihe.* Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis Vol VII

Wibowo S 2000. *Industri Pengasapan Ikan.* Penebar Swadaya. Jakarta

## LAMPIRAN

**Lampiran 1 Kuisoiner Penelitian****PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA DI DESA BANGGA  
KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI  
KABUPATEN BOALEMO**

---

No. Resp. :

Desa :

Kecamatan :

Tanggal Pengambilan :

Identitas pengusaha

1. Nama Pemilik Usaha?
  2. Umur Pemilik Usaha?
  3. Pendidikan Pemilik Usaha?
  4. Jumlah Tanggungan Pemilik Usaha?
  5. Tahun Beberapa Usaha Di dirikan?
  6. Beberapa Harga Ikan Sagela?
  7. Beberapa Harga Ikan Sagela?
  8. Beberapa Kali Produksi Dalam Sebulan?
  9. Bagaimna
  10. Proses Pemasaran?
2. Orang yang Terlibat Dalam Usaha Ikan Sagela

No	<u>Nama</u>	<u>Umur</u>	<u>Jenis kelamin</u>		<u>Pendidikan Terakhir</u>	<u>Pengalaman</u>
			LK	P		

3. Biaya Tetap :

No	<b>Jenis Alat</b>	<b>Jumlah (unit)</b>	<b>Harga (Rp) Lama Baru</b>		Lama Pemakaian	Jumlah

4. Biaya Variabel

No	<b>Jenis Bahan baku</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga</b>	<b>Total (Rp/Bulan)</b>
1	Bahan baku pisang			
2	Bahan Penunjang a. Garam b. Minyak c. Gula d. Dll			
3	Listrik			
4	dll			

5. Produksi

No	<b>Produksi</b>	<b>Penerimaan</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>

**Lampiran 2. Identitas Responden**

No	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan	Status pekerjaan
1	Koro Anuna	Perempuan	60	SD	Pemimpin
2	Ono Idrus	Laki-laki	45	SD	Karyawan
3	Agus Idrus	Laki-laki	19	SD	Karyawan
4	Sunrya Yus	Laki-laki	64	SD	Karyawan
5	Kani Makore		63	SD	Karyawan
6	Dika Tane		14	SD	Karyawan
7	Naruto Dama		14	SD	Karyawan

**Lampiran 3. Biaya Tetap**

No	Jenis biaya tetap	Nilai		Jumlah	Lama pemakaian	Jumlah penyusutan	
		Harga lama	Harga baru				
1	Biaya penyusutan alat	Parang	150.000	75.000	2	5	30.000
		Pisau	35.000	25.000	1	2	5.000
		Tungku pengasapan	500.000	300.000	1	3	67.000
		freezer ikan	350.000	250.000	2	2	100.000
		Timbangan	150.000	80.000	1	2	35.000
		ember	35.000	20.000	1	2	7.500
<b>Jumlah</b>						<b>244.500</b>	

#### Lampiran 4. Biaya Variabel

No	Jenis biaya variabel	Jumlah	Harga	Total (Rp/Bulan)
1	Bahan baku utama: Ikan Roa/Julung-Julung	600 Jepit	4.000	2.400.000
2	Bahan baku penunjang: • Bambu Cui • Kayu Lantoro • Tempurung dan kayu	- - -	- - -	0 - -
2	Tenaga Kerja • Minggu 1 • Minggu 2 • Minggu 3 • Minggu 4		400.000 500.000 500.000 300.000	1.700.000
<b>Total</b>				<b>4.100.000</b>

#### Lampiran 5. Jumlah Produksi

No	Jumlah Produksi (Jepit)	Harga (Rp)	Total
1	600	25.000	15.000.000

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Gambar 2. Ikan Julung-julung yang siap di asapi



Gambar 3. Rumah Produksi



Gambar 4. Pembuatan Jepit Bambu Cui



Gambar 5. Pengasapan Ikan



Gambar 6. Wawancara Responden



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO  
LEMBAGA PENELITIAN**

Kampus Unisan Gorontalo Lt.3 - Jln. Achmad Nadjamuddin No. 17 Kota Gorontalo  
Telp: (0435) 8724466, 829975 E-Mail: lembagapenelitian@unisan.ac.id

Nomor : 3535/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/VIII/2021

Lampiran : -

Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,

Kepala KESBANGPOL Kabupaten Boalemo

di,-

Tempat

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Zulham, Ph.D  
NIDN : 0911108104  
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **Proposal / Skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Sukriyanto A. Manyoe  
NIM : P2218063  
Fakultas : Fakultas Perianian  
Program Studi : Agribisnis  
Lokasi Penelitian : KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI  
Judul Penelitian : PROSPEK PENGEMBANGAN IKAN ROA ASAP DI KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih.

Gorontalo, 18 Agustus 2021

Ketua,

Zulham, Ph.D

NIDN 0911108104



**PEMERINTAH DESA BANGGA  
KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI  
KABUPATEN BOALEMO**

Alamat: Jln Anugerah Desa Bangga Kec. Paguyaman Pantai

**SURAT KETRANGAN**

Nomor : 140/ DBG-Pag.Pantai/ /I/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo, menerangkan kepada:

Nama :SUKRIYANTO A.MONYOE

NIM : P2218063

FAKULTAS : Pertanian

Bahwa yang bersangkutan diatas benar-benar melaksanakan Penelitian *Pengembangan Ikan Julung-julung/Rowa (Sagela)* di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dan di berikan kepada yang bersangkutan untuk di gunakan seperlunya.

Bangga, 10 Januari 2022

Kepala Desa Bangga

ALIM PATA, S.Pd.I



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS IHSAN GORONTALO  
FAKULTAS PERTANIAN**

Jl. Achmad Nadjamuddin No. 17 Tlp/Fax.0435.829975-0435.829976 Gorontalo

**SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI**  
**No: 112/FP-UIG/I/2022**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Zainal Abidin,S.P., M.Si  
NIDN/NS : 0919116403/15109103309475  
Jabatan : Dekan

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama Mahasiswa : Sukriyanto A Manyoe  
NIM : P2218063  
Program Studi : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian  
Judul Skripsi : Prospek Pengembangan Usaha Ikan Sagela Di Desa Bangga  
Kecamatan Paguyaman Pantai

Sesuai hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi **Turnitin** untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil *Similarity* sebesar 29%, berdasarkan Peraturan Rektor No. 32 Tahun 2019 tentang Pendekripsi Plagiat pada Setiap Karya Ilmiah di Lingkungan Universitas Ihsan Gorontalo, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 30%, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan **BEBAS PLAGIASI** dan layak untuk diujiankan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

  
Mengetahui  
Dekan,

Dr. Zainal Abidin,S.P., M.Si  
NIDN/NS: 0919116403/15109103309475

Gorontalo, 03 Januari 2022  
Tim Verifikasi,



Darmiati Dahar, S.P., M.Si  
NIDN : 09 180886 01

Terlampir :  
Hasil Pengecekan Turnitin

PAPER NAME

**sukriyanto a. manyoe skripsi.docx**

AUTHOR

**sukriyanto a. manyoe**

WORD COUNT

**5041 Words**

CHARACTER COUNT

**30364 Characters**

PAGE COUNT

**32 Pages**

FILE SIZE

**108.4KB**

SUBMISSION DATE

**May 30, 2022 10:29 PM GMT+7**

REPORT DATE

**May 30, 2022 10:31 PM GMT+7**

### ● 29% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 29% Internet database
- Crossref database
- 3% Submitted Works database
- 4% Publications database
- Crossref Posted Content database

### ● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Small Matches (Less than 25 words)

## ● 29% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 29% Internet database
- Crossref database
- 3% Submitted Works database
- 4% Publications database
- Crossref Posted Content database

---

### TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

Rank	Source	Percentage
1	jurnal.unigo.ac.id	8%
	Internet	
2	repository.utu.ac.id	5%
	Internet	
3	ejournal-balitbang.kkp.go.id	4%
	Internet	
4	jurnal.umuslim.ac.id	3%
	Internet	
5	proposalrenny.blogspot.com	2%
	Internet	
6	media.neliti.com	2%
	Internet	
7	kaskus.co.id	1%
	Internet	
8	cuputehnik.blogspot.com	1%
	Internet	

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 9  | <b>id.wikipedia.org</b>                  | <b>1%</b>     |
|    | Internet                                 |               |
| 10 | <b>gianmsp.blogspot.com</b>              | <b>&lt;1%</b> |
|    | Internet                                 |               |
| 11 | <b>infobudidaya1.blogspot.com</b>        | <b>&lt;1%</b> |
|    | Internet                                 |               |
| 12 | <b>kumpulanbungamawarku.blogspot.com</b> | <b>&lt;1%</b> |
|    | Internet                                 |               |
| 13 | <b>fr.scribd.com</b>                     | <b>&lt;1%</b> |
|    | Internet                                 |               |

## **ABSTRACT**

### **SUKRIYANTO A MAYOE. P22180463. THE PROSPECT OF THE SAGELA BUSINESS DEVELOPMENT AT BANGGA VILLAGE, PAGUYAMAN PANTAI SUBDISTRICT, BOALEMO DISTRICT**

*This study aims to find the prospects for sagela business development at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District. The research method in this study uses quantitative analysis using business development prospects analysis consisting of cost, profit, BEP value, and BEP product analysis. The respondents in this study are determined purposively, namely one industry leader and six employees, so the total number of respondents covers eight people. The results of the study explain that the sagela business at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District is profitable, with a total profit of IDR 10.655.500,00. Based on the amount of profit gained by the sagela business through the calculation of the BEP value, the BEP of production is 173.78 per bunch, the BEP price is IDR 7.240,00, the value of the B/C ratio is 2.45. It means that the prospect of the sagela business at Bangga Village, Paguyaman Pantai Subdistrict, Boalemo District has the prospects for development.*

*Keywords:* prospect, development, sagela



## ABSTRAK

### **SUKRIYANTO A MANYOE. P22180463. PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA IKAN SAGELA DI DESA BANGGA KECAMATAN PAGUYAMAN PANTAI KABUPATEN BOALEMO**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prospek pengembangan usaha peternakan Ikan Sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo, Metode penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dengan menggunakan analisis Prospek pengembangan usaha yang terdiri dari analisis biaya, keuntungan, BEP harga dan BEP produk. Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara (*purposive*) sengaja, yaitu 1 pimpinan industri dan 6 orang karyawan yang terlibat, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 8 orang. Hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 10.655.500,-. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh usaha ikan sagela berdasarkan perhitungan nilai BEP diperoleh BEP produksi 173.78/gepe, BEP harga Rp. 7.240, nilai B/C rasio sebesar 2,45, sehingga dapat disimpulkan bahwa Prospek usaha Ikan sagela di Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo memiliki prospek untuk dikembangkan.

Kata kunci: prospek, pengembangan, ikan sagela



## RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Desa Hungayonaa Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo, tanggal 14 Mei 1991, memiliki nama lengkap Sukriyanto A. Manyoe. penulis adalah anak kedua dari 2 bersaudara, dari pasangan Bapak Ali Manyoe dan Ibu Erni Maitala, penulis memulai pendidikan di SDN 1 Hungayonaa

Kecamatan Tilamuta, Kabupaten Boalemo kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 01 Tilamuta Kecamatan Tilamuta, hingga melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Tilamuta Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo, dan pada tahun 2018 penulis mendaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan Gorontalo Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.