

**KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
DI KECAMATAN CILACAP SELATAN
KABUPATEN CILACAP**

Skripsi



**Disusun Oleh :
GITA PARAS SUCI
20130220118
Program Studi Agribisnis**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

2017

Skripsi yang berjudul :

**KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN
DI KECAMATAN CILACAP SELATAN
KABUPATEN CILACAP**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

**Gita Paras Suci
20130220118**

Dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 30 Agustus 2017

Skripsi tersebut telah diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan guna memperoleh derajat Sarjana Pertanian

Yogyakarta,.....

Pembimbing Utama

Penguji

Dr.Ir. Triwara Buddhi S. MP
NIK : 19590712199603 133 022

Ir. Pujastuti Sulistyaning Dyah. MM
NIP : 195611121984032001

Pembimbing Pendamping

Ir. Eni Istiyanti. MP
NIK : 19650120198812 133 003

Fakultas Pertanian
Univesitas Muhammadiyah Yogyakarta
Dekan,

Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D.
NIP : 19680820 199203 2 018

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah Penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya sehingga Penyusun dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap” ini dengan baik.

Penyusun menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu Penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT atas segala yang telah diberikan.
2. Ibu Dr. Ir. Triwara Buddhi S. MP selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan nasehat, bimbingan, arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Ir. Eni Istiyanti.MP selaku Dosen Pendamping yang telah memberikan nasehat, bimbingan, arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Ir. Pujastuti S. MM selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran, arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Pemerintah Kabupaten Cilacap, BALITBANG, BAPPEDA, BPS, Dinas Kelautan, Perikanan dan Pengelola Sumber Daya Kawasan Segara Anakan Kabupaten Cilacap, yang sudah memberikan izin penelitian serta memberikan informasi dan data-data yang diperlukan penyusun dalam skripsi ini.

6. Seluruh responden produsen ikan asin di Kecamatan Cilacap Selatan yang sudah memberikan informasi dan meluangkan waktu kepada penyusun.
7. Kepada kedua orang tuaku tercinta Bapak Suparman dan Ibu Siti Herawati terimakasih atas cinta, doa, pengertian, motivasi, dukungan dan semangat yang telah diberikan sehingga skripsi ini dapat selesai dan mohon maaf atas segala kesalahan yang telah diperbuat.
8. Dua adik laki-laki saya yang tercinta Gilang Aji Prianto dan Rizal Ari Hidayat.
9. Seluruh teman-teman Agribisnis dan Agribisnis C 2013 terimakasih atas bantuan, kebersamaan, kepedulian dan kenangan indah yang terjalin.
10. Seluruh pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi ini dan tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun. Penyusun berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta

Gita Paras Suci

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
I. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Kerangka Pemikiran.....	18
C. Hipotesis.....	19
II. METODE PENELITIAN	20
A. Obyek Penelitian	20
B. Teknik Pengumpulan Data.....	22
C. Asumsi dan Pembatasan Masalah	23
D. Definisi Operational dan Pengukuran Variabel	24
E. Teknik Analisis Data.....	27
III. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....	30
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Karakteristik Responden Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	40
1. Identitas responden.....	40

2. Identitas anggota keluarga responden	44
B. Karakteristik Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	47
C. Pemasaran	54
D. Analisis Biaya Produksi Usaha Pengolahan Ikan Asin.....	55
E. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin	66
F. Kendala Usaha Pengolahan Ikan Asin	68
V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Produksi Ikan di Wilayah Indonesia Tahun 2010-2014.....	1
2. Data Produksi Perikanan di Kabupaten Cilacap Tahun 2014.....	3
3. Data Impor Ikan Asin Indonesia 2009-2014.....	10
4. Jumlah unit pengolahan ikan asin menurut Kecamatan di Kabupaten Cilacap.	21
5. Jumlah Unit Pengolahan Ikan Asin Menurut Kelurahan di Kecamatan Cilacap Selatan.....	22
6. Struktur Penduduk Menurut Umur Kecamatan Cilacap Selatan 2015.	31
7. Struktur Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Cilacap Selatan.	32
8. Struktur Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Kecamatan Cilacap Selatan.	33
9. Keadaan Penduduk Menurut Pendidikan di Kecamatan Cilacap Selatan.....	33
10. Jenis dan Banyaknya Industri di Kecamatan Cilacap Selatan 2015.	35
11. Keadaan Pertanian di Kecamatan Cilacap Selatan.....	36
12. Produksi Penangkapan Ikan Laut Kabupaten Cilacap 2015.	37
13. Produksi Ikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Kecamatan Cilacap Selatan 2015.....	38
14. Usia Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.....	40
15. Pendidikan Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.	42
16. Jumlah Anggota Keluarga Pengusaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.	43
17. Lama Usaha Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.	44

18. Usia dan Jenis Kelamin Anggota Keluarga.	44
19. Tingkat Pendidikan Anggota Keluarga.	45
20. Jenis Pekerjaan Anggota Keluarga.	46
21. Status Usaha pengolahan ikan di Kelurahan Cilacap.	47
22. Alasan Utama Mengusahakan Industri Ikan Asin di Kelurahan Cilacap 2017.	48
23. Sumber Modal Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan.	48
24. Rata-Rata Biaya Sarana Produksi Usaha Pengolahan Ikan Asin Satu Bulan.	55
25. Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat dalam Satu Bulan.	57
26. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Asin dalam Satu Bulan.	59
27. Rata-Rata Biaya lain-lain Dalam Satu Bulan.	60
28. Rata-Rata Total Biaya Produksi dalam Satu Bulan.	63
29. Rata-Rata Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Asin.	64
30. Rata-Rata Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin.	65
31. Rata-Rata Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Asin dalam Satu Bulan.	65
32. Rata-Rata Produktivitas Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Asin.	66
33. Rata-Rata Produktivitas Modal Usaha Pengolahan Ikan Asin.	67
34. Rata-Rata Nilai R/C Usaha Pengolahan Ikan Asin.	68

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Bagan Kerangka Pemikiran.....	19
2. Proses Pembuatan Ikan Asin.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Identitas Pengrajin Ikan Asin di Kelurahan Cilacap.....	75
2. Penggunaan Sarana Produksi	79
3. Penyusutan Alat	81
4. Biaya Lain-Lain	86
5. Penerimaan.....	87
6. Tenaga Kerja.....	99
7. Biaya Usaha Pengolahan Ikan Asin	101
8. Pendapatan dan Keuntungan.....	102