

**KONTRIBUSI INDUSTRI RUMAH TANGGA IKAN ASIN
TERHADAP PENDAPATAN RUMAH TANGGA NELAYAN
PANTAI TELUK PENYU KELURAHAN CILACAP**

Skripsi



**Diajukan Kepada Perpustakaan Pusat
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Pertanian**

Disusun Oleh :

**Melinda Octaviani
20140220150**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN
Skripsi yang berjudul:

**KONTRIBUSI INDUSTRI RUMAH TANGGA IKAN ASIN TERHADAP
PENDAPATAN RUMAH TANGGA NELAYAN DI PANTAI TELUK
PENYU KELURAHAN CILACAP**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Melinda Octaviani
20140220150

Dipertahankan di depan Dewan Pengaji
Pada tanggal 20 Desember 2018

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

Yogyakarta, 20 Desember 2018

Pembimbing Utama

Pengaji

Dr. Aris Slamet Widodo, SP, M.Sc
NIK. 19770125 200104 133 056

Dr. Ir. Indardi, M.Si
NIK. 19651013 199303 133016

Pembimbing Pendamping

Ir. Lestari Rahayu, MP
NIK. 19650612 199008 133 008

Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Dekan,



KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Kontribusi Industri Rumah Tangga Ikan Asin terhadap Pendapatan Rumah Tangga Nelayan di Pantai Teluk Penyu Kelurahan Cilacap”** sebagai persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan strata 1 di jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi ini baik secara langsung maupun tidak langsung kepada:

1. Kedua orang tua saya Bapak Musodik Hamzah dan Ibu Siti Asiah, beserta keluarga besar saya yang selalu mendukung, mendoakan, dan membantu dalam segala hal.
2. Dr. Aris Slamet Widodo, SP, M.Sc selaku dosen pembimbing pertama yang telah membimbing penulis serta memberikan motivasi dan dukungan dengan penuh kesabaran.
3. Ir. Lestari Rahayu, MP selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing penulis serta memberikan motivasi dan dukungan dengan penuh kesabaran.
4. Dr. Ir. Indardi, M.Si selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan saran dan masukan.

5. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan selama penyusunan skripsi.
6. Pihak-pihak lain yang turut membantu selama proses penyusunan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi masih jauh dari kesempurnaan.

Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan.

Semoga skripsi ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat kepada kita semua. *Aamiin.*

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Yogyakarta, 21 Desember 2018

Melinda Octaviani

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	5
C. Kegunaan.....	6
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Ikan Asin	7
2. Industri Rumah Tangga (IRT)	9
3. Biaya Produksi.....	13
4. Penerimaan dan Pendapatan	13
5. Kontribusi Pendapatan Keluarga.....	16
6. Hasil Penelitian Terdahulu	17
B. Kerangka Pemikiran	19
C. Hipotesis.....	21
III. METODE PENELITIAN.....	22
A. Penentuan Lokasi Penelitian	22
B. Teknik Pengambilan Responden.....	23
C. Teknik Pengumpulan Data	23
D. Asumsi dan Pembatasan Masalah	24

E.	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	25
F.	Teknik Analisis Data.....	27
IV.	KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	29
A.	Letak Geografis	29
B.	Keadaan Penduduk.....	29
C.	Keadaan Perikanan.....	34
D.	Sarana Umum.....	35
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A.	Profil Pengrajin Ikan asin	37
1.	Umur Pengrajin	37
2.	Pendidikan Pengrajin dan Anggota Keluarga Pengrajin	40
3.	Pekerjaan diluar Industri Rumah Tangga Ikan Asin dan Penangkapan Ikan (<i>Non Farm</i>)	42
4.	Pengalaman Usaha Industri Rumah Tangga Ikan Asin	43
5.	Motivasi atau Alasan Pengrajin Mengusahakan Ikan Asin	45
B.	Profil Industri Rumah Tangga Ikan Asin	47
1.	Modal Awal Usaha	47
2.	Jumlah Hasil Produksi dan Intensitas Pembuatan ikan Asin	48
3.	Tenaga Kerja	49
4.	Kebutuhan Sarana Produksi Ikan Asin.....	50
5.	Proses Pembuatan Ikan Asin	52
6.	Penjualan Ikan Asin.....	54
7.	Kendala Pembuatan Ikan Asin	55
C.	Analisis Biaya Industri Rumah Tangga Ikan Asin	57
D.	Kontribusi Industri Rumah Tangga Ikan Asin Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Nelayan	70
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	73
A.	Kesimpulan.....	73
B.	Saran	74
	DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Kelompok Nelayan yang dikelola oleh KUD Mino Saroyo	2
2. Jenis Pekerjaan Masyarakat Kelurahan Cilacap	3
3. Perbandingan nilai gizi ikan dengan beberapa hasil hewani lain berdasarkan komposisinya.....	8
4. Kandungan gizi berbagai macam ikan asin per 100 gram	9
5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Umur di Kelurahan Cilacap	30
6. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Cilacap	31
7. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	32
8. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Pekerjaan di Kelurahan Cilacap	33
9. Jumlah Produksi Ikan di 8 TPI Bulan Desember 2017.....	34
10. Jenis Sarana Umum di Kelurahan Cilacap.....	35
11. Keadaan Pengrajin Ikan Asin Berdasarkan Kelompok Umur di Kelurahan Cilacap Pada Bulan April 2018.....	38
12. Rata-rata Umur Anggota Keluarga Pengrajin Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Pada Bulan April 2018.....	39
13. Keadaan Pengrajin Ikan Asin Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Cilacap Pada Bulan April 2018	40
14. Rata-rata Anggota Keluarga Pengrajin Ikan Asin Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Cilacap.....	41
15. Jenis Pekerjaan di Luar Industri Ikan Asin dan Penangkapan Ikan di Kelurahan Cilacap Bulan April 2018.....	42
16. Lama Usaha Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan April 2018	44
17. Modal Awal Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap	47
18. Motivasi atau Alasan yang Mendorong Pengrajin untuk Mengusahakan Industri Rumah Tangga Ikan Asin	45
19. Jumlah Hasil Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018	48

20. Intensitas Pembuatan Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Pada Bulan Maret 2018.....	49
21. Rata-rata Kepemilikan Alat-alat Produksi Pada Masing-masing Pengrajin Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan April 2018	51
22. Rata-rata Biaya Penggunaan Sarana Produksi Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018	57
23. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018.....	59
24. Rata-rata Biaya Penyusutan Alat pada Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018.....	60
25. Rata-rata Biaya Lain-lain Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap	61
26. Rata-rata Biaya Bunga Modal Sendiri Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018.....	62
27. Rata-rata Biaya Eksplisit dan Implisit Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018.....	63
28. Rata-rata Penerimaan Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018	64
29. Rata-rata Pendapatan Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap pada Bulan Maret 2018.....	65
30. Rata-rata Pendapatan Kegiatan Penangkapan Ikan (<i>on farm</i>) di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018	67
31. Rata-rata Pendapatan Luar Industri Rumah Tangga Ikan Asin dan Penangkapan Ikan (<i>non farm</i>) di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018...68	68
32. Rata-rata Pendapatan Total Pengrajin Industri Rumah Tangga Ikan Asin di Kelurahan Cilacap Bulan Maret 2018.....	69

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Kerangka Pemikiran.....	20
2. Proses Pembuatan Ikan Asin.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

1. Proses Penggaraman dan Perendaman.....	92
2. Proses Pengeringan.....	92
3. Proses Pengemasan.....	92
4. Proses Pemasaran.....	93
5. Garam yang digunakan dalam Pembuatan Ikan Asin.....	93
6. Ikan asin yang Sudah Dikemas.....	93