**ANALISIS USAHA IKAN PATIN ASAP DENGAN MENGGUNAKAN
METODE RUMAH ASAP DI DESA KAMPUNG BARU KECAMATAN
GUNUNG TOAR KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Irwan Saputra¹, Nariman Hadi², Mashadi²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNIKS

²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNIKS

Email: nariman.hadi@gmail.com

ABSTRAK

Ikan patin merupakan salah satu bahan pangan yang cepat rusak dan membusuk. Untuk dapat memperpanjang masa simpannya maka perlu dilakukan penanganan segera antara lain dengan proses pengawetan. Terdapat beberapa cara untuk mengawetkan ikan patin, diantaranya adalah pengawetan dengan menggunakan metode pengasapan, dimana asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu bakar akan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar produksi, biaya produksi, besarnya pendapatan serta nilai efisiensi dari usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif dengan menggunakan kalkulator dan Excel. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa rata-rata penggunaan bahan baku ikan patin segar adalah sebanyak 22,5 kg dan setelah dilakukan pengolahan dengan metode pengasapan akan menghasilkan ikan patin asap sebanyak 12,9 kg. Rata-rata Biaya Produksi yang dikeluarkan dalam proses pengolahan ikan patin asap ini adalah sebesar Rp. 647.108/proses produksi, sementara rata-rata pendapatan kotor yang diperoleh adalah sebesar Rp 1.038.000/proses produksi dan rata-rata Pendapatan Bersih adalah sebesar Rp 390.891/proses produksi, dengan rata-rata nilai Efisiensi sebesar 1,59. Dengan demikian maka usaha ikan patin asap dengan menggunakan metode rumah asap di desa Kampung baru ini layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Usaha, Pengolahan, Ikan Patin, Rumah Asap.

ABSTRACT

Catfish is a food ingredient that quickly spoils and rots. To extend its shelf life, it needs to be handled immediately, including a preservation process. There are several ways to preserve catfish, including preservation using the smoking method, where the smoke produced from burning firewood can inhibit the growth of spoilage microorganisms. The aim of this research is to find out how much production, production costs, income and efficiency value of the smoked catfish business in Kampung Baru Village, Gunung Toar District, Kuantan Singingi Regency. The data analysis method used is qualitative analysis and quantitative analysis using a calculator and Excel. Based on the research results, it was found that the average raw material used for fresh catfish was 22.5 kg and after processing using the smoking method it would produce 12.9 kg of smoked catfish. The average production costs incurred in the process of processing smoked catfish are IDR. 647,108/production process, while the average gross income obtained was IDR 1,038,000/production process and the average Net Income was IDR 390,891/production process, with an average Efficiency value of 1.59. Thus, the smoked catfish business using the smokehouse method in Kampung Baru village is feasible to develop.

Keywords: Business, Processing, Cat Fish, Smokehouse, feasible.

I. PENDAHULUAN

Hasil alam dari perairan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi di pasar ekspor antara lain, ikan patin, tuna, udang dan rumput laut. Khusus ikan patin, potensi alam ini pada

kenyataannya belum dieksplorasi semaksimal mungkin, baik untuk memenuhi kebutuhan konsumen domestik maupun permintaan pasar ekspor. Potensi ikan patin Indonesia yang menjanjikan justru sukses dikembangkan di negara lain. Ini tentunya menjadi pembelajaran bagi kita semua untuk dapat lebih jeli dalam melihat potensi alam yang ada, dan kemudian dikelola menjadi sumber ekonomi bangsa, diantaranya melalui pendapatan agribisnis (Winta, 2019).

Ikan patin merupakan salah satu bahan pangan yang mudah membusuk dan cepat rusak, sehingga perlu diawetkan. Terdapat beberapa cara untuk mengawetkan ikan patin, diantaranya adalah pengawetan dengan metode pengasapan (Rorano et al., 2019). Dengan melakukan pengasapan, maka ikan patin tersebut akan mempunyai lebih banyak nilai tambah. Seperti mengubah cita rasa dan juga bisa memperpanjang masa simpan dari ikan patin, karena pada umumnya bahan baku dari hasil pertanian itu tidak bertahan lama atau cepat busuk, maka dengan melakukan pengasapan bisa membuat masa simpan dari ikan patin akan bertahan lebih lama dan juga memiliki cita rasa yang berbeda.

Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan ikan adalah usaha rumah asap yang berlokasi di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi, dimana usaha ini bergerak pada usaha pengolahan ikan segar menjadi ikan asap dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan ikan agar produk yang dihasilkan dapat di distribusikan secara luas.

Usaha pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sudah dilakukan cukup lama, tapi pada tahun 2020 ada empat pengusaha yang mendapatkan bantuan dari pemerintah Kabupaten Kuantan Singingi berupa Rumah Asap. Rumah Asap tersebut tergolong sederhana sehingga ada beberapa masalah yang menjadi hambatan para pengusaha dalam menjalankan usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar. Masalah yang dihadapi oleh pengusaha saat ini adalah terbatasnya modal dalam usaha sehingga skala usahanya hanya skala usaha rumah tangga, kurangnya tenaga kerja dalam melakukan proses pengolahan, teknologi yang masih sederhana yang mengakibatkan proses produksi kurang efektif, dan produk hasil pengolahan tersebut harus dijual ke berbagai pasar sehingga membutuhkan biaya yang cukup tinggi untuk memasarkan produk ikan patin asap tersebut.

Penelitian ini menganalisis tentang analisis usaha dari pengolahan ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Pada lingkup produksi, pengusaha melakukan tiga kali proses produksi dalam satu minggu. Penelitian ini menganalisis tentang biaya produksi, pendapatan, dan efisiensi usaha menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Ruang lingkup penelitian ini dimulai dari penyediaan bahan baku yang berupa ikan patin segar, proses pengolahan ikan patin, hingga proses pengasapan ikan patin.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Penentuan lokasi ini dipilih karena di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar masih terdapat banyak pengusaha Ikan Patin asap yang masih aktif beroperasi dibandingkan desa-desa lainnya. Penelitian ini dilaksanakan selama 7 bulan terhitung dari bulan Desember 2023 sampai Juli 2024. Rangkaian kegiatan penelitian meliputi pembuatan proposal, seminar proposal, pengumpulan data, pengolahan data, pembuatan laporan hasil penelitian, seminar hasil penelitian, hingga komprehensif.

Metode Pengambilan Sampel

Penentuan sampel dilakukan secara *purposive* (sengaja) dengan memilih semua pengusaha yang memiliki bangunan Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Ada empat orang pengusaha yang dijadikan sampel yaitu Gustinar, Rosmiarteti, Rahmaini, dan Ernidawati dengan kepemilikan usaha adalah milik sendiri. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode survei yaitu

melakukan pengamatan langsung di lapangan dengan cara mewawancarai responden menggunakan kuesioner.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Teknik wawancara adalah pengumpulan data yang diperoleh dengan bertanya secara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan tertulis.
2. Teknik observasi adalah teknik yang dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti, sehingga didapatkan gambaran yang jelas terhadap objek yang akan diteliti.
3. Teknik dokumentasi catatan peristiwa yang sudah berlalu, dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung laporan.

Metode Analisis Data

Analisis Biaya Produksi

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak di pengaruhi oleh besar kecilnya produksi Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar. Untuk menghitung biaya tetap menggunakan rumus (Soekirno, 2013) sebagai berikut:

$$TFC = Fx_1 + Fx_2 + Fx_3 + Fx_4 + Fx_5$$

Keterangan:

- TFC = Biaya Tetap
- Fx_1 = Baskom (Rp/Unit)
- Fx_2 = Keranjang (Rp/Unit)
- Fx_3 = Pisau (Rp/Unit)
- Fx_4 = Batu Asah (Rp/Unit)
- Fx_5 = Timbangan (Rp/Unit)

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk menghasilkan ikan patin asap yaitu berasal dari penyusutan peralatan. Berikut adalah rumus untuk menghitung penyusutan alat produksi antara lain Soekartawi (1995):

$$D = \frac{NB-NS}{UE}$$

Keterangan:

- D : Biaya penyusutan alat produksi (Rp/Unit/Produksi)
- NB : Nilai beli alat (Rp)
- NS : Nilai sisa dari harga beli (20%)
- UE : Umur ekonomis alat (Tahun)

Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya variabel (*variable cost*), atau biaya tidak tetap yaitu biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan pada usaha ikan patin asap yang di pengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Untuk menghitung biaya tidak tetap menggunakan rumus (Sukirno, 2013) sebagai berikut:

$$TVC = X_1Px_1 + X_2Px_2 + X_3Px_3 + X_4Px_4$$

Keterangan :

- TVC = Total Biaya Tidak Tetap (Rp)
- X_1 = Ikan Patin Segar (Kg)
- Px_1 = Harga Ikan Patin Segar (Rp)

- X_2 = Garam (Kg)
 P_{X_2} = Harga Garam (Rp)
 X_3 = Kunyit (Kg)
 P_{X_3} = Harga Kunyit (Rp)
 X_4 = Kayu Bakar (Kg)
 P_{X_4} = Harga Kayu Bakar (Rp)

Biaya Total

Untuk menghitung biaya total (*total cost*) dari usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar maka digunakan rumus menurut Soekartawi (1995), sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

- TC = Biaya Total
 TFC = Total Biaya Tetap
 TVC = Total Biaya Tidak Tetap

Analisis Pendapatan

Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = (Y \cdot P_y)$$

Keterangan:

- TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Kg/Proses produksi)
 Y : Jumlah produksi ikan patin asap (Kg/Proses produksi)
 P_y : Harga jual ikan patin asap (Rp/Kg)

Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih yang diterima pengusaha ikan asap dalam produksi ikan patin asap di Desa Kampung Baru dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

- π : Pendapatan bersih ikan patin asap (Rp/Proses produksi)
 TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Proses produksi)
 TC : *Total Cost* atau total biaya ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

Analisis Efisiensi (R/C Ratio)

Efisiensi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan *Return Cost Ratio* (RCR) sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

- RCR : *Return Cost of Ratio* ikan patin asap
 TR : Pendapatan kotor ikan patin asap (Rp/Proses produksi)
 TC : Biaya produksi ikan patin asap (Rp/Proses produksi)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha antara lain yaitu:

- RCR >1 Usaha ikan patin asap sudah efisien dan menguntungkan.
- RCR < Usaha ikan patin asap tidak menguntungkan.
- RCR=1 Usaha ikan patin asap berada pada titik impas/balik modal (BEP)

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat dari empat orang pengusaha yang dijadikan sampel, biaya tetap terbesar dikeluarkan oleh Ernidawati sebesar Rp.1.129,64/produksi (30,6%). Hal ini disebabkan karena dalam melakukan proses produksi, jumlah alat yang digunakan oleh Ernidawati lebih banyak dibandingkan pengusaha lainnya. Tidak hanya itu, harga dari beberapa alat yang digunakan juga lebih mahal sehingga biaya yang dikeluarkan oleh Ernidawati relatif lebih besar.

Tabel 1 Biaya Tetap pada Usaha Ikan Patin Asap Dalam Satu Kali Produksi di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Nama	Biaya Tetap (Rp/Produksi)					Total (Rp)	Persentase %
		Baskom	Keranjang	Pisau	Batu Asah	Timbangan		
1	Gustinar	74,18	55,56	148,16	138,89	555,56	972,35	28,4
2	Rosmiarteti	74,18	55,56	148,16	111,12	277,78	666,80	19,5
3	Rahmaini	74,18	55,56	148,16	111,12	347,42	736,44	21,5
4	Ernidawati	259,25	83,34	148,16	138,89	500,00	1.129,64	30,6
Jumlah		481,79	250,02	592,64	500,02	1.680,76	3.505,23	100
Rata-rata		120,45	62,51	148,16	125,01	420,19	876,31	-

Sumber: Data primer diolah tahun (2024)

Sedangkan dari empat orang pengusaha yang dijadikan sampel, biaya tetap terkecil dikeluarkan oleh Rosmiarteti sebesar Rp.666,80 /produksi (19,5%). Hal ini disebabkan karena perbedaan harga alat dan jumlah alat yang digunakan lebih sedikit, sehingga biaya yang dikeluarkan oleh Rosmiarteti relatif lebih kecil.

Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa dari 4 orang pengusaha yang dijadikan sampel biaya tidak tetap terbesar dikeluarkan oleh Ernidawati dengan total biaya tidak tetap sebesar Rp.933.890/produksi. Hal ini disebabkan karena Ernidawati merupakan pengusaha yang paling banyak memproduksi ikan patin asap dari ke-4 sampel tersebut, oleh karena itu, biaya yang dibutuhkan untuk pembelian bahan baku dan bahan penunjang relatif lebih besar dibandingkan pengusaha lainnya. Sedangkan responden dengan biaya tidak tetap terkecil dikeluarkan oleh responden Rahmaini dengan total biaya tidak tetap sebesar Rp.485.480/produksi, karena Rahmaini merupakan Pengusaha paling sedikit memproduksi ikan patin asap dari ke 4 sampel tersebut maka biaya tidak tetap yang dikeluarkan relatif lebih kecil.

Tabel 2 Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No	Nama	Biaya Tidak Tetap (Rp/Produksi)					Total (Rp)	Persentase %
		Ikan Patin	Garam	Kunyit	Kayu Bakar	Tenaga Kerja		
1	Gustinar	400.000	1.200	3.000	8.580	150.000	562.780	21,7
2	Rosmiarteti	440.000	1.200	3.000	8.580	150.000	602.780	23,3
3	Rahmaini	330.000	1.200	2.000	8.580	143.700	485.480	18,7
4	Ernidawati	770.000	2.400	2.000	9.490	150.000	933.890	36,3
Jumlah		1.940.000	6.000	10.000	35.230	593.700	2.584.930	100
Rata-rata		485.000	1.500	2.500	8.808	148.425	646.233	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Biaya Total

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar lebih banyak mengeluarkan biaya tidak tetap dari pada biaya tetap. Rata-rata biaya tetap pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru adalah sebesar Rp.876,31/produksi, sedangkan rata-rata biaya tidak tetap sebesar Rp.636.223/produksi, dari kedua biaya tersebut maka diperoleh rata-rata total biaya pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sebesar Rp.647.108,81/produksi.

Tabel 3 Biaya Total Pada Usaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No	Nama	Biaya Tetap (Rp/Produksi)	Biaya Variabel (Rp/Produksi)	Biaya Total (Rp/Produksi)	Persentase (%)
1	Gustinar	972,35	562.780	563.752,35	22,8
2	Rosmiarteti	666,80	602.780	603.446,81	22,7
3	Rahmaini	736,44	485.480	486.216,44	19,2
4	Ernidawati	1.129,64	933.890	935.019,64	35,3
	Jumlah	3.505,23	2.584.930	2.588.435,23	100
	Rata-rata	876,31	636.223	647.108,81	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Pendapatan Kotor

Berdasarkan Tabel 4, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan kotor pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru sebesar Rp.1.038.000/produksi. Rata-rata pendapatan kotor tersebut diperoleh dari jumlah produksi dikali harga ikan asap per-kilo, dimana rata-rata produksi yang dihasilkan oleh pengusaha dalam satu kali proses produksi sebesar 12,9 kg dan harga dari ikan patin asap tersebut sebesar Rp.80.000/kg. Pada Tabel 4, ternyata dari 4 orang sampel pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru, pendapatan kotor terbesar diperoleh oleh Ernidawati sebesar Rp.1.576.000/produksi (50,5%), hal tersebut dikarenakan jumlah produksi yang dihasilkan oleh Ernidawati lebih besar dibandingkan sampel lain-nya sedangkan harga jual ikan patin tetap sama.

Tabel 4 Pendapatan Kotor Pengusaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Nama	Produksi (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Pendapatan Kotor (Rp/Produksi)	Persentase %
1	Gustinar	11,6	80.000	928.000	17,8
2	Rosmiarteti	11,3	80.000	904.000	17,4
3	Rahmaini	9,3	80.000	744.000	14,3
4	Ernidawati	19,7	80.000	1.576.000	50,5
	Jumlah	64,8	320.000	5.190.000	100
	Rata-rata	12,9	80.000	1.038.000	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Pendapatan Bersih

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.390.891,19/produksi. Pendapatan bersih tersebut diperoleh dari pendapatan kotor dikurangi total biaya produksi, menurut Soekartawi (2002), menyebutkan bahwa pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran suatu usaha. Dari 4 orang yang dijadikan sampel, dapat dilihat bahwa pendapatan bersih terbesar diperoleh oleh Ernidawati sebesar Rp.640.980,36/produksi (41,2%). Dan dari 4 orang yang dijadikan sampel tersebut tidak ada yang mengalami kerugian dalam menjalankan usaha, tetapi biaya yang dikeluarkan cukup besar. Maka untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar, pengusaha harus mengurangi biaya yang dikeluarkan terutama biaya tidak tetap.

Tabel 5 Pendapatan Bersih Pengusaha Ikan Patin Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar.

No.	Nama	Pendapatan Kotor (Kg)	Biaya Total (Rp/Kg)	Pendapatan Bersih (Rp/Produksi)	Persentase %
1	Gustinar	928.000	563.752,35	364.247,65	23,2
2	Rosmiarteti	904.000	603.446,81	300.553,19	19,2
3	Rahmaini	744.000	486.216,44	257.783,56	16,4
4	Ernidawati	1.576.000	935.019,64	640.980,36	41,2
	Jumlah	4.152.000	2.588.435,24	1.563.564,76	100
	Rata-rata	1.038.000	647.108,81	390.891,19	-

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

Efisiensi (R/C Ratio)

Berdasarkan Tabel 6, dapat dilihat bahwa efisiensi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar sebesar 1,59 artinya setiap biaya Rp.1, yang dikeluarkan pengusaha akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp.1,59 atau pendapatan bersih sebesar Rp.0,59. Menurut Soekartawi (2003), jika dihasilkan nilai R/C = 1, maka kegiatan usaha dilakukan tidak mengalami keuntungan ataupun kerugian, atau dengan kata lain total penerimaan yang diperoleh sama besarnya dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Jika R/C > 1, maka penerimaan yang diperoleh lebih besar dari total biaya produksi yang dikeluarkan sehingga kegiatan usaha mengalami keuntungan. Jika R/C < 1, maka total penerimaan yang diperoleh lebih kecil dari total biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga kegiatan usaha yang dijalankan akan mengalami kerugian. Hal ini juga berarti bagi usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar karena RCR yang diperoleh lebih besar dari 1 maka usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru layak untuk diteruskan dan dikembangkan karena sudah mendapatkan keuntungan.

Tabel 6 Nilai Efisiensi Usaha Ikan Patin Asap Di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar

No.	Responden	Pendapatan Kotor (Kg)	Biaya Total (Rp/Kg)	Nilai Efisiensi
1	Gustinar	928.000	563.752,35	1,65
2	Rosmiarteti	904.000	603.446,81	1,50
3	Rahmaini	744.000	486.216,44	1,53
4	Ernidawati	1.576.000	395.019,64	1,69
	Rata-rata	1.038.000	647.108,81	1,59

Sumber: Data Primer Diolah Tahun (2024).

IV. PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada usaha ikan patin asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata produksi ikan patin asap dengan menggunakan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar adalah sebesar 22,5 kg ikan patin segar kemudian diolah dan menghasilkan 12,9 kg ikan patin asap. Dalam satu kali proses produksi rata-rata total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha adalah sebesar Rp 647.108,81/proses produksi.
2. Rata-rata penerimaan (pendapatan kotor) pengusaha ikan patin asap dengan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru Kecamatan Gunung Toar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 1.038.000/proses produksi. Sedangkan rata-rata pendapatan bersih yang terima pengusaha dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 390.891,19/proses produksi. Dari pendapatan tersebut maka di peroleh nilai efisiensi sebesar 1,59, maka dapat

disimpulkan bahwa usaha ikan patin asap dengan metode Rumah Asap di Desa Kampung Baru tersebut tergolong efisien dan layak untuk diteruskan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian implikasi kebijakan (saran) adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada pengusaha lebih meningkatkan kualitas ikan patin asap yang dihasilkan dengan melakukan pengolahan yang baik, agar nilai tambah produk menjadi meningkat sehingga produk tersebut nantinya mampu bersaing di pasar serta dapat memperkecil biaya produksi yang dikeluarkan dan meningkatkan harga produk itu sendiri. Pengusaha dapat meningkatkan jumlah produksi agar permintaan konsumen lebih terpenuhi dan pendapatan usaha juga lebih meningkat.
2. Diharapkan pemerintah dapat memberikan bantuan dana yang berupa modal untuk mengembangkan usaha dan bantuan teknologi yang lebih modern agar proses pengasapan dapat berjalan lebih efisien
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat memahami penelitian analisis usaha dan nilai tambah terutama pada pengolahan ikan patin asap serta dapat mengkaji, mengembangkan dan melengkapi penelitian ini menjadi penelitian yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjar, R. (2022). Teknik Pembenihan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Sistem Corong. *Jurnal Akuatek*, 3(1), 33–40. <https://jurnal.unpad.ac.id/akuatek/article/view/39631>.
- Rorano, M., & Nur, R. M. (2019). Sanitasi dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna dan Cakalang Asap di Tanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Aksara Public*, 3(2), 134–141. <https://www.researchgate.net/publication/335310674>.
- Soekirno, Sadono. (2013). *Teori Pengantar Makro Ekonomi*. PT. Raja Grafindo Parsada. Jakarta.
- Winta, A. (2019). Analisis Agribisnis Ikan Patin Di Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. 2, 8–9. <https://repository.uir.ac.id/14307/1/154210262>
- Swastawati, F. (2018). Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional. <https://doc-pak.undip.ac.id/2430/2>