

**ANALISIS RANTAI PEMASARAN KOMODITI IKAN ASIN
DI KUALA BUBON KECAMATAN SAMATIGA
KABUPATEN ACEH BARAT**

SKRIPSI

**HAMNI SAPUTRI
1805901010037**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
ACEH BARAT
2022**

**ANALISIS RANTAI PEMASARAN KOMODITI IKAN ASIN
DI KUALA BUBON KECAMATAN SAMATIGA
KABUPATEN ACEH BARAT**

SKRIPSI

**HAMNI SAPUTRI
1805901010037**

Skripsi merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
ACEH BARAT
2022**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS PERTANIAN
KAMPUS UTU MEULABOH- ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman: www.utu.ac.id, Email: pertanian@utu.ac.id

Meulaboh, 13 Desember 2022

Program Studi : Agribisnis
Jenjang : Strata 1 (S1)

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini telah menyatakan bahwa kami mengesahkan skripsi saudara:

NAMA : Hamni Saputri
NIM : 1805901010037

Dengan Judul : Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon
Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

Yang diajukan untuk memenuhi sebagai dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Meulaboh.

Mengesahkan,

Pembimbing Utama

Bagio, SP., M.Si
NIP. 198705272019031012

Mengetahui,



Ir. Yulhatul Haslimah, MP
NIP. 196407271992032002



Program Studi Agribisnis
Ketua,

Devi Agustia, SP., M.Si
NIP. 198608182019032012

Tanggal Lulus : 02 November 2022



KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
FAKULTAS PERTANIAN
KAMPUS UTU MEULABOH- ACEH BARAT 23615, PO BOX 59
Laman: www.utu.ac.id, Email: pertanian@utu.ac.id

Meulaboh, 13 Desember 2022

Program Studi : Agribisnis
Jenjang : Strata 1 (S1)

LEMBARAN PERSETUJUAN KOMISI UJIAN

Dengan ini menyatakan bahwa kami mengesahkan skripsi saudara:

NAMA : Hamni Saputri
NIM : 1805901010037

Dengan Judul: Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon
Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

Yang telah dipertahankan di depan Komisi Ujian pada tanggal 02 November 2022
dan dinyatakan memenuhi syarat untuk di terima.

Menyetujui
Komisi Ujian

Tanda Tangan

1. Bagio, SP., M.Si
(Ketua)
2. Dr. Rahmat Pramulya, STP., M.M
(Anggota)
3. Keumala Fadhiela ND, SP., M.Si
(Anggota)



.....

.....

.....



Mengetahui
Program Studi Agribisnis
Ketua,


Devi Agustia, SP., M.Si
NIP. 198608182019032012

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat” adalah karya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam bentuk daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Meulaboh, 02 November 2022

Yang membuat pernyataan,



HAMNI SAPUTRI
NIM. 1805901010037

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*“Bacalah dengan (menyebut) nama Tuhanmu yang menciptakan,
Dia telah menciptakan manusia dengan segumpal darah. Bacalah,
dan Tuhanmulah Yang Maha Pemurah, yang mengajar (manusia)
dengan perantara kalam, Dia mengajar kepada manusia
apa yang tidak diketahui”*

(Q.S Al-‘Alaq Ayat 1-5)

*Segala Puji dan syukur ku ucapkan kepada Allah SWT
atas limpahan rahmat dan karunia-Nya yang begitu besar,
sehingga ku dapat menyelesaikan skripsi berjudul
“Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon
Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat”.
Selawat serta salam selalu terlimpahkan kepada Rasulullah SAW
yang telah membawa kita semua dari zaman kebodohan
menuju zaman yang berilmu pengetahuan
seperti yang telah dirasakan saat ini.*

*Ibunda dan Ayahanda Tercinta
Kakak persembahkan karya sederhana ini untuk Ibu (Aniar) dan Ayah
(Agusnani). Terima kasih kakak ucapkan dengan sepenuh hati untuk
cinta, kasih dan sayang yang ibu dan Ayah berikan kepada kakak.
Terimakasih juga telah selalu mendoakan kakak, membimbing,
mendampingi, memberikan dukungan, semangat dan
motivasi serta memfasilitasi kebutuhan material
selama perkuliahan hingga selesai.*

*Terima kasih untuk adik sekaligus sahabat sejati ku, Nadia Alfiani.
Kakak persembahkan karya kecil ini untuk mu.
Terima kasih juga kakak ucapkan untuk keluarga besar
yang telah menjadi support system.*

*Terima kasih untuk Bapak Bagio, SP., M.Si selaku dosen pembimbing
skripsi yang telah membimbing, mendampingi, dan memfasilitasi dengan
ilmu.*

*Terima kasih untuk kakak ku, Mutiara, SP.
Terima kasih kepada teman-teman AGB'18 UTU.*

*Terima kasih untuk Timsea (Nur Ismi, Santria Indah), Lana, Tiara, Firah,
Indah dan Suci serta kepada teman-teman lain yang tidak disebutkan
satu persatu.*



Hamni Saputri, SP

ABSTRAK

HAMNI SAPUTRI. 1805901010037. Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Dibawah bimbingan BAGIO.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rantai pemasaran komoditi ikan asin dan menentukan rantai pemasaran mana yang paling efisien di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat merupakan daerah yang memiliki jumlah industri pengolahan ikan asin paling banyak. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei. Untuk menganalisis rantai pemasaran digunakan analisis deskriptif. Kemudian untuk mengetahui margin pemasaran dan farmer's share menggunakan analisis kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pemasaran komoditi ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat terdiri dari tiga rantai pemasaran. Pada saluran pemasaran I memiliki total margin pemasaran Rp.20.000/kg, saluran pemasaran II juga memiliki total margin pemasaran Rp.20.000/kg dan pada saluran pemasaran III total margin pemasaran Rp.0/kg. Dilihat dari efisiensi secara ekonomis dari ketiga saluran pemasaran ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat maka pada saluran III adalah saluran pemasaran yang paling efisien karena memiliki total margin yang paling rendah yaitu Rp.0/kg.

Kata Kunci : Rantai Pemasaran, Efisiensi Pemasaran, Ikan Asin

ABSTRACT

HAMNI SAPUTRI. 1805901010037. Marketing Chain Analysis of Salted Fish Commodities in Kuala Bubon, Samatiga District, West Aceh Regency. Under the guidance of BAGIO.

This study aims to analyze the marketing chain for salted fish and determine which marketing chain is the most efficient in Kuala Bubon, Samatiga District, West Aceh Regency. The research location was chosen deliberately with the consideration that Kuala Bubon, Samatiga District, West Aceh Regency is an area that has the largest number of salted fish processing industries. This research was conducted by survey method. To analyze the marketing chain used descriptive analysis. Then to find out the marketing margin and farmer's share using quantitative analysis. The results showed that the marketing chain for salted fish in Kuala Bubon, Samatiga District, West Aceh Regency consisted of three marketing chains. The marketing channel I has a total marketing margin of Rp.20,000/kg, the marketing channel II also has a total marketing margin of Rp.20,000/kg and in the third marketing channel the total marketing margin is Rp.0/kg. Judging from the economic efficiency of the three salted fish marketing channels in Kuala Bubon, Samatiga District, West Aceh Regency, channel III is the most efficient marketing channel because it has the lowest total margin of Rp.0/kg.

Keywords : Marketing Chain, Marketing Efficiency, Salted Fish.

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur saya ucapkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya yang begitu besar, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “**Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat**”.

Selawat serta salam selalu terlimpahkan kepada Rasulullah SAW yang telah membawa kita semua dari zaman kebodohan menuju zaman yang berilmu pengetahuan seperti yang telah kita rasakan saat ini, sehingga kita dapat merasakan manfaat ilmu yang berkembang sangat pesat menurut perkembangan zaman.

Penulisan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar sarjana pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar. Rasa hormat dan terima kasih kepada kedua orang tua tercinta dan keluarga yang selalu mendoakan, membimbing, mendampingi, memberikan semangat dan motivasi serta memfasilitasi kebutuhan material penulis. Penulisan skripsi tidak lepas dari bantuan dari beberapa pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Ir. Yuliatul Muslimah, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar
2. Ibu Devi Agustia, SP., M.Si selaku Ketua Program Studi Aribisnis Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar
3. Bapak Bagio, SP., M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah membimbing penulis
4. Ibu Sri Handayani, SP., M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik penulis
5. Bapak/Ibu Dosen dan Civitas Akademika Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar yang telah memberikan disiplin ilmu kepada penulis
6. Serta semua pihak yang telah membantu, mendoakan dan memberikan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Dan penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kepada para pembaca penulis mengharapkan saran dan kritikan yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulisan yang dibuat

selanjutnya. Semoga skripsi ini benar-benar bermanfaat bagi para pembaca dan khususnya bagi penulis sendiri. Aamiin.

Meulaboh, 02 November 2022

Penulis,

Hamni Saputri

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN KOMISI UJIAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Ikan Asin	5
2.1.2 Rantai Pemasaran.....	6
2.1.3 Pemasaran.....	8
2.1.4 Orientasi Pasar Ikan Asin.....	9
2.2 Penelitian Terdahulu	10
2.3 Kerangka Pemikiran	14
2.4 Hipotesis	14
III. METODE PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	15
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.4 Penentuan Populasi dan Sampel.....	16
3.5 Metode Analisis Data.....	16
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	18
4.1.1 Letak Geografis dan Wilayah Administratif	18
4.1.2 Topografi Daerah.....	18
4.1.3 Iklim Daerah	19
4.2 Karakteristik Responden	19
4.2.1 Usia Responden	19
4.2.2 Jenis Kelamin Responden	20
4.2.3 Tingkat Pendidikan Responden.....	20
4.2.4 Jumlah Anggota Rumah Tangga Pengolah Ikan Asin.....	21
4.3 Pengolahan Ikan Asin	22

4.4 Rantai Pemasaran Ikan Asin	24
4.4.1 Rantai Pembayaran Ikan Asin.....	27
4.4.2 Rantai Tempat.....	29
4.5 Biaya Industri Pengolah Ikan Asin.....	29
4.5.1 Biaya Tetap Industri Pengolah Ikan Asin.....	30
4.5.2 Biaya Variabel Industri Pengolah Ikan Asin.....	30
4.5.3 Total Biaya Industri Pengolah Ikan Asin	31
4.6 Penerimaan dan Pendapatan Industri Pengolahan Ikan Asin.....	32
4.6.1 Penerimaan Industri Pengolah Ikan Asin	32
4.6.2 Pendapatan Industri Pengolah Ikan Asin.....	33
4.7 Margin Pemasaran dan Farmer's Share.....	34
4.8 Efisiensi Pemasaran	36
V. PENUTUP	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42
RIWAYAT HIDUP	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Industri dan Tenaga Kerja Pengolah Ikan Asin di Kabupaten Aceh Barat Tahun 2020	2
2. Jumlah Industri dan Tenaga Kerja Pengolah Ikan Ikan Asin di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat, 2020.....	3
3. Sebaran Usia Pengolah Ikan Asin, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh.....	20
4. Sebaran Jenis Kelamin Pengolah Ikan Asin, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh.....	21
5. Sebaran Tingkat Pendidikan Pengolah Ikan Asin, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh.....	22
6. Sebaran Jumlah Anggota Rumah Tangga Pengolah Ikan Asin, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh.....	22
7. Harga Jual Ikan Asin Jenis Ikan Kresek Pada Saluran Pemasaran	28
8. Biaya Tetap/Penyusutan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat.....	31
9. Biaya Variabel Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	32
10. Total Biaya Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	33
11. Penerimaan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	33
12. Pendapatan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	34
13. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin Pada Saluran I.....	35
14. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin Pada Saluran II.....	36
15. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin Pada Saluran III.....	37
16. Efisiensi Pemasaran Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Arus Fisik (<i>physical flow</i>)	7
2. Arus Hak Milik (<i>title flow</i>).....	7
3. Arus Pembayaran (<i>payment flow</i>)	7
4. Arus Informasi (<i>information flow</i>).....	8
5. Arus Tempat (<i>place flow</i>).....	8
6. Kerangka Pemikiran.....	14
7. Saluran I : Rantai Pemasaran Ikan Asin.....	26
8. Saluran II : Rantai Pemasaran Ikan Asin	26
9. Saluran III : Rantai Pemasaran Ikan Asin	27
10. Rantai Pemasaran Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat	27
11. Rantai Pembayaran Ikan Asin Tiap-Tiap Lembaga Pemasaran.....	29
12. Rantai Tempat Pada Pemasaran Ikan Asin di Daerah Penelitian.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Penelitian	42
2. Data Penelitian	47
3. Dokumentasi Penelitian	49

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan terbesar di dunia, yang memiliki luas laut dan jumlah pulau yang besar. Potensi Indonesia sangat melimpah sehingga dapat diharapkan menjadi sektor unggulan perekonomian nasional. Salah satu potensi adalah perikanan tangkap. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak di konsumsi masyarakat, mudah di dapat, dan harganya terjangkau. Namun ikan cepat mengalami pembusukan.

Ikan hasil tangkap nelayan biasanya langsung dijual di pasar tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu. Hal ini menyebabkan banyak nelayan yang menjual ikan dengan harga murah untuk mengatasi ikan rusak dan busuk sehingga tidak mengalami kerugian. Produk perikanan tangkap yang sifatnya segar dan mudah rusak menyebabkan terkendalanya distribusi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah ikan mudah rusak adalah dengan melakukan pengolahan pada ikan.

Pengolah ikan asin merupakan salah satu cara untuk mengawetkan ikan agar tetap bisa di konsumsi lebih lama serta mendapatkan keuntungan. Menurut Rabiyyatul Adawyah (2007), untuk meningkatkan keuntungan terhadap hasil ikan, mengingat ikan mudah rusak dan busuk, perlu dibuat alternatif pengolahan atau pengawetan guna memperpanjang masa simpan dan masa distribusinya. Salah satunya dengan cara penggaraman atau pengasinan ikan.

Kabupaten Aceh Barat adalah Kabupaten yang terdapat di Provinsi Aceh dan merupakan salah satu Kabupaten yang terletak didaerah pesisir. Sebagai daerah pesisir, tentu saja hasil laut yang terdapat di Kabupaten Aceh Barat cukup banyak yang bisa di manfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk mata pencaharian sebagai seorang nelayan. Jumlah produksi ikan tangkap di Aceh Barat pada tahun 2020 yaitu sebesar 19.385,40 ton, mengalami kenaikan dari pada tahun sebelumnya. Adapun hasil laut yang ada di Kabupaten Aceh Barat antara lain seperti ikan, udang, kepiting, cumi-cumi, dan lain-lain.

Sebagaimana diketahui bahwa industri ikan asin yang ada di Kabupaten Aceh Barat pada umumnya merupakan keterampilan kerajinan tangan perorangan

yang dikelola secara tradisional tidak memerlukan tempat yang relatif besar dan dapat dikerjakan oleh tenaga kerja yang tidak terlalu banyak. Selain dari keterampilan, perkembangan usaha industri ikan asin di Kabupaten Aceh Barat juga dipicu oleh ketersediaan modal yang tidak terlalu besar untuk menjalankan sebuah usaha industri ikan asin, sehingga modal untuk memulai usaha industri tersebut dapat diperoleh dengan pinjaman dana kepada karib kerabat terdekat ataupun membuka usaha industri ikan asin dengan modal yang dimiliki oleh pihak lain yang memiliki dana sebagai modal awalnya, hal ini dilakukan atas dasar kepercayaan dari pihak yang memberikan dana untuk membagi keuntungan sesuai dengan kepercayaan bersama.

Tabel 1. Jumlah Industri dan Tenaga Kerja Pengolah Ikan Asin di Kabupaten Aceh Barat Tahun 2020

Kecamatan	Jumlah Industri (Unit)	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
Samatiga	24	95
Johan Pahlawan	23	39
Arongan Lambalek	20	40
Meureubo	2	2
Sungai Mas	1	1
Total	70	177

Sumber: Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (DPPK dan UKM) 2021

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa Kecamatan Samatiga merupakan Kecamatan yang memiliki jumlah industri dan tenaga kerja pengolah ikan asin yang paling banyak jika dibandingkan dengan Kecamatan lain yang ada di Kabupaten Aceh Barat. Jumlah industri pengolah ikan asin yang ada di Kecamatan Samatiga adalah sebanyak 24 unit dengan jumlah tenaga kerja 95 orang. Tenaga kerja pengolah ikan asin tersebut adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki pendapatan keluarga sedikit dan memiliki minat kerja. Adapun industri pengolah ikan asin yang ada di Kecamatan Samatiga tersebar di beberapa desa. Terdapat enam (6) desa di Kecamatan Samatiga yang memiliki industri pengolah ikan asin dengan jumlah tenaga kerja yang berbeda-beda. Jumlah industri dan tenaga kerja pengolah ikan asin di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dapat di lihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Industri dan Tenaga Kerja Pengolah Ikan Asin di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat, 2020

No	Nama Desa	Jumlah Industri (Unit)	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
1.	Gampong Teungoh	10	36
2.	Suak Seukee	1	4
3.	Kuala Bubon	10	39
4.	Lhok Bubon	1	3
5.	Suak Timah	1	10
6.	Gampong Cot	1	3
Total		24	95

Sumber: Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (DPPK dan UKM) 2021

Pada tabel 2 menjelaskan bahwa Gampong Tengoh dan Kuala Bubon merupakan desa yang memiliki jumlah industri ikan asin paling banyak diantara desa lain yang ada di Kecamatan Samatiga yaitu berjumlah 10 unit. Banyaknya jumlah industri tentu saja membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang ada di Gampong Tengoh dan Kuala Bubon. Jumlah tenaga kerja pengolah ikan asin yang ada di Gampong Tengoh adalah 36 orang, sedangkan jumlah tenaga kerja pengolah ikan asin yang ada di Kuala Bubon adalah 39 orang. Artinya, jumlah tenaga kerja pengolah ikan asin yang ada di Kuala Bubon lebih besar dibandingkan dengan tenaga kerja pengolah ikan asin yang ada di Gampong Tengoh.

Kuala Bubon dan Gampong Tengoh yang terletak di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat merupakan salah satu desa penghasil ikan asin. Pengolahan ikan segar menjadi ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Tengoh di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat bertujuan agar masa simpannya menjadi lebih lama dan juga menambah nilai ekonomis serta menghindari tingkat kerugian ketika ikan hasil tangkapan nelayan membludak. Hal tersebut menyebabkan daerah ini dikenal luas sebagai produsen ikan asin oleh masyarakat Aceh.

Dalam usahatani para nelayan, penanganan terhadap usaha peningkatan produksi serta pendistribusian hasil produksi atau pemasaran merupakan suatu masalah yang memerlukan pemecahan karena rendahnya pendapatan para nelayan sangat terkait dengan pemasaran. Hal ini ditujukan untuk memperpendek saluran pemasaran serta memperkecil margin pemasaran. Untuk menghitung bagian yang

diterima produsen ikan asin dari harga akhir yang dibayar konsumen, maka margin pemasaran, farmer's share dan efisiensi pemasaran merupakan hal yang penting untuk mengetahui komponen-komponen biaya pemasaran yang paling tinggi. Sehingga akan ditemukan cara pemecahannya serta biaya pemasaran dapat diperkecil sehingga harga akhir masih dapat dijangkau konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dilakukan penelitian dengan judul, **“Analisis Rantai Pemasaran Komoditi Ikan Asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana rantai pemasaran komoditi ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat?
2. Rantai pemasaran mana yang paling efisien?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis rantai pemasaran komoditi ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat.
2. Menentukan rantai pemasaran mana yang paling efisien.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Pengolah ikan asin, sebagai pedoman dalam upaya meningkatkan rantai pemasaran komoditi ikan asin.
2. Pemerintah, dinas, dan instansi terkait, sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi terhadap penetapan kebijakan dalam upaya meningkatkan rantai pemasaran komoditi ikan asin.
3. Peneliti, sebagai sumber informasi mengenai analisis rantai pemasaran komoditi ikan asin.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Ikan Asin

Ikan merupakan komoditi pangan yang dihasilkan dari perairan antara lain ikan, udang, kerang atau kepiting dan cumi-cumi. Ikan pada umumnya lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan yang lain karena paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Menurut tempat hidupnya terdapat tiga golongan yaitu ikan laut, ikan darat (ikan air tawar), dan ikan migrasi (Warsito, 2015).

Ikan asin atau ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini mempunyai kadar air rendah karena penyerapan oleh garam dan penguapan oleh panas. Beberapa jenis ikan yang biasanya diawetkan menjadi ikan asin atau ikan kering adalah ikan kakap, tenggiri, tongkol, kembung, layang, teri, petek, mujair dan lain-lain (Antoni, 2010).

Proses pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting dari mata rantai industri perikanan. Tanpa adanya proses tersebut, peningkatan produksi ikan yang telah dicapai selama ini akan sia-sia, karena tidak semua produk perikanan dapat dimanfaatkan oleh konsumen dalam keadaan baik. Pengolahan dan pengawetan bertujuan mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan cara menghambat atau menghentikan sama sekali penyebab kemunduran mutu (pembusukan) maupun penyebab kerusakan ikan, agar ikan tetap baik sampai ke konsumen (Edy, 2011).

Proses pembuatan ikan asin mula-mula ikan dicampur dengan garam dengan perbandingan 3:1 sampai 4:1 atau kadar garam 25-35% dalam bak semen. Campuran kemudian disiram dengan larutan garam jenuh sebanyak 1/4-1/5 berat ikan, diaduk dan dibiarkan selama 1-3 malam. Kemudian ikan diangkat, dibilas, dan dijemur 1-4 hari tergantung ukuran ikan dan cuaca (Warsito, 2015).

Menurut Hadiwiyoto (2010), langkah-langkah dalam pembuatan ikan asin adalah sebagai berikut:

1. Penyiangan

Ikan yang berukuran besar dibuang isi perutnya, kadang-kadang dibuang sisiknya kemudian dibelah. Beberapa jenis ikan dipotong bagian kepalanya.

Misalnya jenis ikan tongkol dan ikan salem. Cara-cara penyiangan yang banyak dikerjakan di beberapa daerah kadang-kadang berlainan. Namun pada umumnya perbedaan tidaklah banyak. Sedangkan ikan kecil dicuci dengan bersih, digarami pada wadah, tempat atau ember, dan timba. Diperam satu malam baru dijemur pada tempat semen atau tikar.

2. Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan dengan menghilangkan bekas-bekas darah, sisik dan kotoran lainnya. Kadang-kadang untuk pencucian ini digunakan larutan garam ringan sebagai penggaraman awal dengan kadar penggaraman rendah agar ikan ditangkap tidak membusuk. Apabila penggaraman dikerjakan ditengah laut (dikapal-kapal penangkapan ikan), maka pencucian digunakan air laut.

3. Penggaraman

Penggaraman yang masih tradisional hanya dikerjakan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada permukaan ikan atau menyikatnya dengan larutan garam atau campuran antara kristal garam dan larutan garam. Pada penggaraman yang sudah maju, digunakan alat-alat yang dapat memasukkan larutan garam ke dalam daging ikan.

4. Pengeringan

Setelah penggaraman selesai dikerjakan ikan lalu dijemur atau dikeringkan dengan cara mekanis. Pengeringan hanya bertujuan mengurangi sedikit kadar air, supaya produk ikan asin tidak nampak berair. Jadi, pengeringan tidak sampai ikan asinnya menjadi benar-benar kering. Bila pengeringan dianggap cukup, lalu dapat dijual kepasar-pasar.

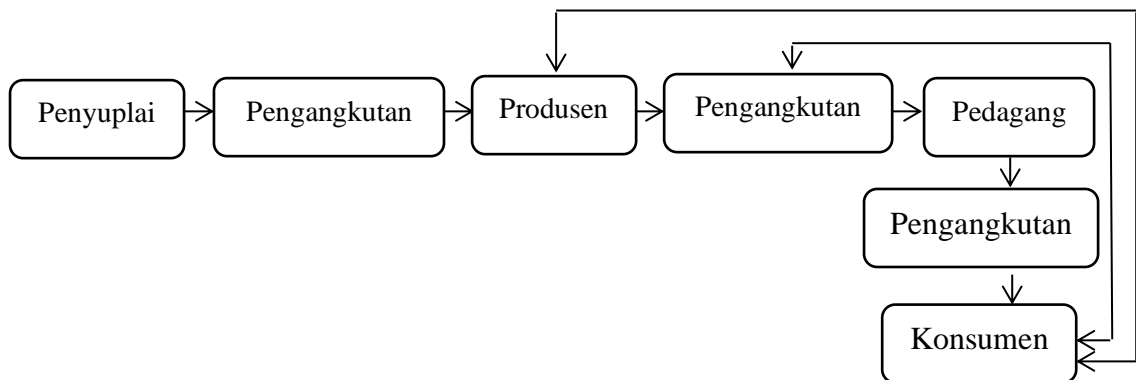
2.1.2 Rantai Pemasaran

Rantai pemasaran adalah suatu proses sosial dan melalui proses individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan mempertukarkan produk dan nilai dengan individu dan kelompok lain. Dengan mengkaji rantai pemasaran kita dapat mengetahui efektivitas pemasaran yang tercapai pada setiap lembaga pemasaran, karena efektivitas tersebut sangat berkaitan erat dengan pendapatan yang diperoleh setiap pelaku pemasaran. Usaha-usaha memperpendek

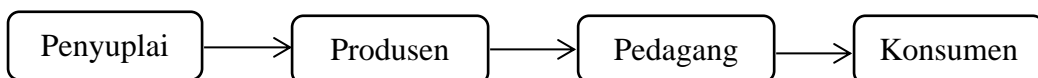
mata rantai pemasaran/tataniaga adalah salah satu jalan membantu petani untuk meningkatkan pendapatannya (Kotler, 2001).

Umumnya saluran pemasaran yang terpendek memberikan penerimaan yang terbesar dan resiko pemasaran yang terkecil bagi produsen. Menurut Kotler, (2001) dalam menyampaikan barang dari produsen ke konsumen, terdapat lima macam saluran pemasaran yaitu:

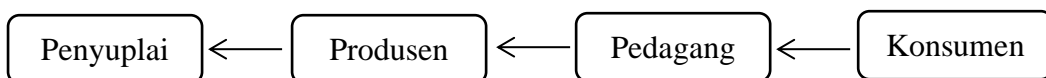
1. Arus fisik (*physical flow*). Saluran pemasaran ini mengisahkan gerakan nyata dari produk fisik, mulai dari bahan mentahnya sampai kepada konsumen terakhir, seperti pada gambar 1 berikut ini.



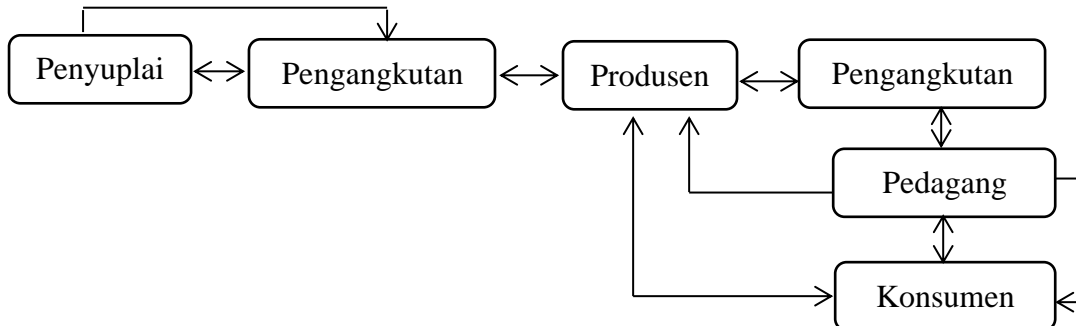
2. Arus hak milik (*title flow*). Saluran pemasaran ini merincikan peralihan hak milik dari badan pemasaran yang satu ke yang lain, seperti pada gambar 2 berikut ini.



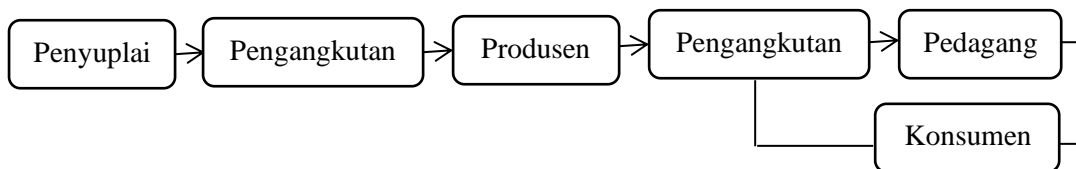
3. Arus pembayaran (*payment flow*) Saluran pemasaran ini mengisahkan kaum pelanggan membayar melalui lembaga keuangan lainnya ke pihak penyalur, penyalur membayar pihak produsen, seperti pada gambar 3 berikut ini.



4. Arus informasi (*information flow*). Saluran pemasaran ini merincikan cara pertukaran informasi di antara berbagai badan dalam rangka saluran pemasaran, seperti pada gambar 4 berikut ini.



5. Arus tempat (*place flow*). Saluran pemasaran ini bertujuan dari aliran arus fisik dan hak milik yaitu perpindahan produk dari lokasi produsen sampai ke lokasi konsumen, seperti pada gambar 5 berikut ini.



Dilihat dari jenis pekerjaan, elemen yang terlibat dalam sektor perikanan tangkap di NAD menurut kajian KEHATI dalam Sulistiono dan Nugroho (2007) terdiri dari nelayan (pawang laot, awak boat/ aneuk pukot), mugee (penjual ikan), toke bangku (pemodal) dan toke boat (pemilik armada).

2.1.3 Pemasaran

Menurut Stanton (2007) pemasaran adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, promosi dan mendistribusikan barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan.

Pemasaran adalah semua kegiatan bisnis yang ditujukan untuk memberi kepuasan dari barang atau jasa yang dipertukarkan kepada konsumen atau pemakai (Sa'id dkk, 2001: 59). Pemasaran pertanian mencakup perpindahan barang atau jasa mulai dari subsistem pengadaan dan penyaluran input pertanian, produsen hasil pertanian, agroindustri, pedagang pengumpul, pengecer dan lembaga-lembaga perantara lainnya.

Lebih lanjut Bakari (2013: 2), mengungkapkan bahwa pemasaran adalah suatu proses dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan yang bernilai dengan pihak lain. Pemasaran adalah salah satu dari kegiatan pokok yang harus dilakukan oleh para pengusaha termasuk pengusaha tani dalam usahanya untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya.

2.1.4 Orientasi Pasar Ikan Asin

Dalam kondisi persaingan efisiensi yang ketat seperti pada era otonomisasi daerah, pengelola daerah perlu berhati-hati dalam pemilihan produk unggulan dan penciptaan kondisi usaha yang tepat. Beberapa prinsip dasar ekonomi perlu dipegang agar kuat dalam persaingan pasar, optimal dan berkelanjutan (*sustainability*). Optimal berarti daya saing di pasar bisa lebih unggul dari produk daerah lain atau negara lain. Berkelanjutan berarti ada usaha yang kontinyu di tengah pasar Regional, Nasional dan Internasional secara dinamis.

Menurut Sumaryadi (2005) *city marketing* adalah pengelolaan kota atau regio dengan pendekatan pasar (*market-oriented*). Karenanya pengetahuan pengelola daerah yang komprehensif tentang daerah sendiri mutlak diperlukan. Konsep *city marketing* menggariskan optimisasi dari sisi produk, harga, promosi dan distribusi sesuai yang dikenal dengan bauran pemasaran atau *marketing mix*. Pengolah ikan tradisional umumnya tidak mempunyai akses pasar yang bagus. Oleh karena itu, mereka sangat tergantung kepada pedagang perantara yang memang lebih menguasai akses pasar ada dasarnya, lengkapnya informasi dan cara pengolahan informasilah yang menentukan baik buruknya kesimpulan tentang produk-produk apa yang bisa diunggulkan untuk dikelola. Seluruh informasi pasar harus menggambarkan data yang cukup lengkap tentang aspek sosial, budaya, hukum, keamanan, ketertiban dan potensi ekonomi dari suatu daerah (Sumaryadi, 2005).

Informasi pasar juga penting diketahui oleh pelaku pemasaran hasil olahan ikan, mengingat tersebarinya daerah-daerah produksi dan jauh dari pasar-pasar konsumen, serta adanya mata rantai distribusi yang panjang berarti bahwa seorang pedagang atau nelayan di daerah produksi akan sulit untuk mengetahui keadaan

pasar di daerah konsumen. Sulit baginya mengetahui berapa besar permintaan konsumen pada saat tertentu, jenis-jenis ikan apa saja yang diminta, kemampuan harga pembelian, dan sebagainya.

Demikian pula sebaliknya bagi pedagang di daerah konsumen. Mereka tidak tahu berapa jumlah ikan yang sudah ditangkap, dimana, jenis-jenis ikan apa saja, harga penawaran dan sebagainya. Saling ketidaktahuan tersebut sebenarnya sangat menghambat kelancaran distribusi ikan dan hasil olahan ikan. Distribusi terlambat berarti ongkos simpan semakin besar, atau disalurkan ke tempat lain yang pasarannya sudah jenuh atau ke tempat dimana ikan tidak diminta, atau diminta dengan harga murah. Untuk mengatasi hal tersebut maka perlu ada satu badan pemerintah yang bertugas mengumpulkan informasi-informasi dari produsen, distribusi dan konsumen. (Patadungan, 2005)

2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Dita Wulandari, Rommy Qurniati dan Susni Herwanti (2018) berjudul Efisiensi Pemasaran Durian (*Durio Zibethinus*) di Desa Wisata Durian Kelurahan Sumber Agung. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa saluran pemasaran durian di Kelurahan Sumber Agung terdapat 4 saluran. Berdasarkan analisis saluran pemasaran durian, saluran yang paling efisien adalah saluran 3 yaitu dari Petani-Pedagang Pengecer-Konsumen Akhir. Hal ini karena saluran 3 memiliki total margin pemasaran yang rendah (Rp 25.500,00) dan share petani paling tinggi (27%). Berdasarkan struktur, perilaku pasar dan sebaran margin yang tidak merata, maka pemasaran durian di Kelurahan Sumber Agung dapat disimpulkan belum efisien dan cenderung membentuk pasar oligopsoni.

Penelitian yang dilakukan oleh Hasan Basri (2014) berjudul Analisis Rantai Pemasaran dan Besar Margin Pemasaran Ikan Asin Pada Tiap Pelaku Pemasaran di Desa Padang Rubek Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Rantai pemasaran ikan asin di Desa Padang Rubek Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya terdiri dari tiga tipe rantai pemasaran. Semakin pendek rantai pemasaran, maka akan semakin besar keuntungan yang di dapatkan oleh suatu lembaga, begitu juga sebaliknya. Pada saluran pemasaran I besaran margin *share* adalah Rp 49.000,-/kg. Pada tingkat pedagang pengumpul desa Rp 5.000,-/kg. Pada tingkat pedagang

pengumpul Kecamatan Rp 7.000,-/kg. Pada tingkat pedagang grosir Rp 8.000,-/kg dan pada tingkat pedagang pengecer Rp 10.000,-/kg. Sedangkan bagian diterima pengolah ikan asin (*fisherman's share*) sebesar 68,42 persen. Pada saluran pemasaran II besaran margin *share* pengolahan ikan asin sebesar Rp 49.000,-/kg. Pada tingkat pedagang pengumpul desa Rp 5.000,-/kg. Pada tingkat pedagang grosir Rp 15.000,-/kg. Sedangkan bagian diterima pengolah ikan asin (*fisherman's share*) sebesar 76,47 persen. Pada saluran pemasaran III besaran margin *share* pengolahan ikan asin sebesar Rp 49.000,-/kg. Pada tingkat pedagang pengumpul desa Rp 5.000,-/kg. Pada tingkat pedagang pengecer Rp 25.000,-/kg. Sedangkan bagian diterima pengolah ikan asin (*fisherman's share*) sebesar 68,42 persen.

Penelitian yang dilakukan oleh Wienna Alizza, Agustina Arida, dan Fajri Jakfar (2019) berjudul Analisis Efisiensi Rantai Pemasaran Bawang Merah di Kota Banda Aceh dan Aceh Besar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saluran pemasaran bawang merah yang terjadi pada penelitian ini meliputi petani, pedagang pengumpul, pedagang pengecer dan konsumen. Margin pemasaran bawang merah pada Pasar Ulee Kareng sebesar Rp.1.975 per kg, pada Pasar Peunayong sebesar Rp.4.950 per kg, dan pada Pasar Lambaro sebesar Rp.2.625 per kg. Efisiensi pemasaran bawang merah pada Pasar Ulee Kareng sebesar 10,46 % dan pada Pasar Peunayong sebesar 19,26 %, sedangkan pada Pasar Lambaro sebesar 17,26 %.

Penelitian yang dilakukan oleh Herlina Agnes Oping, Siti Suhaeni, dan Lexy K. Rarung (2019) dengan judul Analisis Nilai Tambah pada Rantai Pemasaran Ikan Asin di Desa Nain Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. Berdasarkan hasil penelitian rantai pemasaran I terdiri dari produsen → pedagang pengumpul → pedagang pengecer → konsumen akhir. Pada Rantai pemasaran II yaitu pedagang → pengecer → konsumen akhir. Pada rantai pemasaran III yaitu produsen → konsumen akhir.

Berdasarkan penelitian Muhammad Reza Rozaqi dan Ediyanto (2018) dengan judul Analisis Rantai Pemasaran Ikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Karangantu Serang, Banten. Berdasarkan hasil penelitian: 1) Perhitungan rata-rata Analisis Margin pemasaran ikan dan Analisis *Fisherman Share* dari nelayan

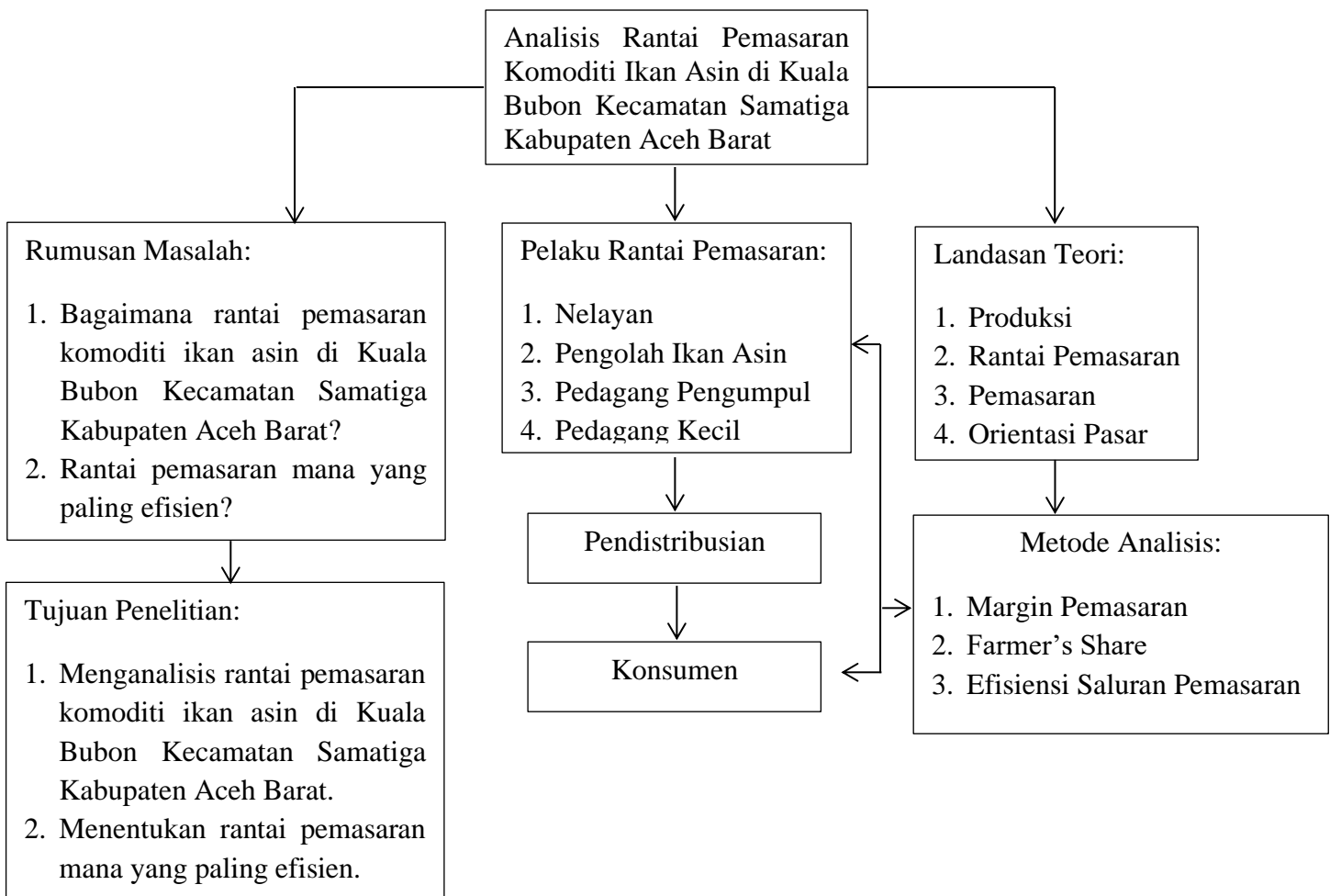
sampai pedagang pengecer pada bulan September sampai November yaitu pada Ikan Tongkol dengan margin pemasaran Rp. 3.999 dan *Fisherman Share* 84 % Ikan Kembung dengan margin pemasaran Rp. 5.483 *Fisherman Share* 82% , Ikan Japuh dengan margin pemasaran Rp. 2.164 dengan *Fisherman Share* 75%, Ikan Lemuru dengan margin pemasaran Rp. 2.444 dan *Fisherman Share* 89%, Ikan Layang dengan margin pemasaran Rp. 2.487 dan *Fisherman Share* 90%, Ikan tenggiri dengan margin pemasaran Rp. 5.063 dan *Fisherman Share* 91%, Ikan Teri dengan harga Rp. 2.461 dan *Fisherman Share* 81%. 2) Fungsi PPN Karangantu seperti mencatat berapa banyak kapal yang masuk dan keluar di pelabuhan, mendata setiap jenis hasil tangkapan yang didapat oleh nelayan dan mengawasi setiap kegiatan di TPI Karangantu. Lembaga yang terlibat dalam hasil perikanan tangkap di TPI Karangantu yaitu nelayan, tengkulak, pedagang perantara (tepi), pedagang pengecer dan konsumen akhir.

Penelitian yang dilakukan oleh Herna Octivia Damayanti (2015) dengan judul Analisis Rantai Pemasaran Ikan Pindang di Kabupaten Pati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pemasaran ikan pindang di Kabupaten Pati terdapat dalam dua jenis yaitu pemasaran secara langsung dan pemasaran melalui perantara. Untuk pemasaran secara langsung disebut juga saluran nol tingkat (tidak melalui perantara) digunakan oleh industri ikan pindang dengan skala industri rumah tangga dan kecil. Untuk pemasaran melalui perantara terdapat tiga bentuk. Bentuk saluran *pertama* disebut saluran tiga tingkat (menggunkan tiga perantara) dan digunakan oleh industri ikan pindang dengan skala industri rumah tangga di Desa Banyutowo Kecamatan Dukuhseti. Bentuk saluran *kedua* disebut saluran satu tingkat (menggunkan satu perantara) dan digunakan oleh industri ikan pindang dengan skala industri rumah tangga dan kecil. Bentuk saluran *ketiga* disebut saluran dua tingkat (menggunkan dua perantara) dan digunakan oleh industri ikan pindang skala industri sedang dan besar.

Penelitian yang dilakukan oleh Fitriani, Budiyanto dan Sjamsu Alam Lawelle (2021) dengan judul Analisis Rantai dan Margin Pemasaran Ikan Asin di Kecamatan Rumbia Tengah Kabupaten Bombana. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rantai pemasaran ikan asin: Ikan barakuda terdiri dari satu rantai yaitu rantai II dari pengolah ke pengumpul, kemudian langsung ke

konsumen akhir. Sedangkan ikan selar kuning, ikan tembang, ikan merah dan ikan campuran terdiri dari dua rantai yaitu rantai I dari pengolah ke pedagang pengecer kemudian langsung ke konsumen akhir. Rantai II yaitu dari pengolah ke pedagang pengumpul kemudian menjualnya langsung ke pengecer. Margin Pemasaran Ikan Asin Margin pemasaran ikan selar kuning pada rantai I sebesar Rp. 16.000/kg, ikan tembang dan ikan campuran menghasilkan margin sebesar Rp. 13.000/kg dan ikan jakueja menghasilkan margin sebesar Rp. 15.000. Sedangkan pada rantai pemasaran II pada ikan barakuda menghasilkan margin sebesar Rp. 21.000/kg, ikan selar kuning dan ikan jakueja sebesar Rp. 17.000/kg, ikan tembang dan ikan campuran sebesar Rp. 15.000/kg. Efisiensi pemasaran ikan asin pada efisiensi pemasaran tertinggi masing masing rantai pemasaran adalah ikan tembang dan ikan campuran sebesar 54% terdapat pada rantai I. Sedangkan efisiensi pemasaran terendah adalah ikan selar kuning, ikan tembang, ikan jakueja dan ikan campuran sebesar 50% terdapat pada rantai II. Pemasaran ikan asin di Kecamatan Rumbia Tengah tergolong efisien.

2.3 Kerangka Pemikiran



Gambar 6. Kerangka Pemikiran

2.4 Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah diduga pelaku dalam rantai pemasaran komoditi ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat terdiri dari tiga pelaku yaitu nelayan, pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil.

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini mulai dari tahap pengumpulan data primer dan sekunder, pengolahan data serta analisis data dilakukan selama 4 bulan yang dimulai pada Maret 2022 sampai dengan Juni 2022.

Penelitian ini dilaksanakan di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*). Pemilihan lokasi penelitian dengan pertimbangan yaitu :

1. Kecamatan Samatiga merupakan salah satu Kecamatan yang memiliki jumlah industri pengolah ikan asin paling banyak di Kabupaten Aceh Barat
2. Kuala Bubon dan Gampong Teungoh memiliki jumlah industri terbanyak dan memiliki tenaga kerja pengolah ikan asin paling banyak di Kecamatan Samatiga.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer di peroleh secara langsung dengan cara mewawancarai responden dengan alat bantu kuesioner dan melakukan observasi (pengamatan). Adapun data yang diambil dari responden antara lain data identitas responden, data tentang proses pengolahan ikan asin dan lain-lain. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen tertulis yang diperoleh dari instansi yang terdiri dari Badan Pusat Statistik Aceh Barat dan Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (DPPK dan UKM) Kabupaten Aceh Barat.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Terdapat tiga teknik pengumpulan data yang biasa digunakan adalah kuesioner, observasi dan wawancara.

1. Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan kepada orang lain yang dijadikan responden untuk dijawabnya.

2. Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang tidak hanya mengukur sikap dari responden (wawancara dan kuesioner) namun juga dapat digunakan untuk merekam berbagai fenomena yang terjadi (situasi, kondisi). Teknik ini digunakan bila penelitian ditujukan untuk mempelajari perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan dilakukan pada responden yang tidak terlalu besar.

3. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab langsung antara pengumpul data maupun peneliti terhadap narasumber atau sumber data.

3.4 Penentuan Populasi dan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Populasi dalam penelitian ini adalah pengrajin yang melakukan pengolahan ikan di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat yaitu 20 orang dari 20 industri, teknik pengambilan sampel dengan metode sensus. Metode *Snowball Random Sampling* untuk responden pedagang pengumpul dan pedagang kecil.

3.5 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif dan kuantitatif. Untuk mengetahui rantai pemasaran pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat pada tingkat lembaga pemasaran digunakan analisis deskriptif sedangkan untuk mengetahui margin pemasaran dan farmer's share yaitu menggunakan analisis kuantitatif.

a. Margin Pemasaran Ikan Asin

Menurut Darmawati (2005), margin pemasaran merupakan perbedaan harga yang diterima oleh petani dengan harga yang dibayarkan oleh konsumen. Untuk menganalisis pemasaran data harga yang digunakan adalah harga ditingkat pengolah ikan asin dan harga ditingkat konsumen menggunakan rumus sebagai berikut:

$$M_p = P_r - P_f$$

Dimana : M_p = Margin Pemasaran Ikan Asin (Rp/ Kg)
 P_r = Harga Ikan Asin ditingkat Konsumen (Rp/ Kg)
 P_f = Harga ikan Asin ditingkat Produsen (Rp/ Kg)

b. Farmer Share

Analisis farmer's share bermanfaat untuk mengetahui bagian harga yang diterima oleh pengolah ikan asin dari harga di tingkat konsumen yang dinyatakan dalam persentase (%). Farmer share diformulasikan sebagai berikut :

$$F_s = \frac{P_f}{P_r} \times 100 \%$$

Dimana : F_s = Farmer's share (Rp/ Kg)
 P_f = Harga ditingkat produsen/ pengolah ikan asin (Rp/ Kg)
 P_r = Harga ditingkat konsumen (Rp/ Kg)

c. Efisiensi Saluran Pemasaran

Efisiensi dari saluran pemasaran ikan asin dapat dihitung dengan nilai persentase margin pemasaran dan persentase bagian yang diterima produsen (Darmawati 2005), menggunakan rumus sebagai berikut:

$$M_p = \frac{P_r - P_f}{P_r} \times 100\%$$

Keterangan :

M_p : Margin pemasaran ikan asin (%)
 P_r : Harga ikan asin ditingkat konsumen (Rp/kg)
 P_f : Harga ikan asin ditingkat produsen (Rp/kg)

Semakin rendah margin pemasaran berarti bagian yang diterima akan semakin besar dan semakin tinggi margin pemasaran berarti bagian yang diterima petani akan semakin kecil (Darmawati, 2005). Rosmawati (2011) menyatakan bahwa jika nilai 0-33 % dikategorikan efisien, jika 34-67 % dikategorikan kurang efisien dan nilai 68-100 % dikategorikan tidak efisien.

IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Letak Geografis dan Wilayah Administratif

Kabupaten Aceh Barat adalah salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Aceh, Indonesia. Wilayah Kabupaten Aceh Barat terletak di antara 04°06'-04°47' Lintang Utara dan 95°52'- 96°30' Bujur Timur dengan luas mencapai 2.927,95 Km². Adapun batas-batas administratif Kabupaten Aceh Barat, sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Pidie Jaya dan Kabupaten Aceh Jaya, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tengah dan Nagan Raya, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Nagan Raya dan Samudera Indonesia, dan sebelah barat berbatasan dengan Samudera.

Lokasi dalam penelitian ini adalah Kecamatan Samatiga. Luas wilayah Kecamatan Samatiga adalah 140,69 km². Batas wilayah Kecamatan Samatiga, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Bubon, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Johan Pahlawan, sebelah selatan berbatasan dengan Samudera Indonesia, dan sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Arongan Lam Balek.

4.1.2 Topografi Daerah

Kecamatan Samatiga terletak di dataran rendah, dengan ketinggian wilayah 5 meter diatas permukaan air laut (mdpl). Jarak Kecamatan Samatiga ke kota Kabupaten Aceh Barat ± 11 Km. Jenis tanah yang ada di Kecamatan Samatiga adalah tanah pasir dan tanah alluvial. Tanah pasir adalah tanah yang berasal dari batuan beku dan batuan sedimen yang terdiri atas butiran kasar dan ada juga yang seperti kerikil. Sedangkan tanah alluvial adalah tanah yang terbentuk dari pengendapan lumpur sungai dan terletak didataran rendah dengan sifat tanah yang subur dan cocok untuk lahan pertanian terutama untuk daerah pertanian padi.

4.1.3 Iklim Daerah

Curah hujan di Kecamatan Samatiga rata-rata 324 mm dalam satu tahun dengan jumlah curah hujan terbanyak 20 hari. Temperatur maksimum dan minimum di Kecamatan Samatiga adalah 32°C dan 25,9°C.

4.2 Karakteristik Responden

Terdapat karakteristik yang berbeda-beda dari masing-masing responden. Karakteristik tersebut meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan formal, dan jumlah anggota rumah tangga.

4.2.1 Usia Responden

Usia adalah angka yang menunjukkan lamanya waktu hidup dalam satuan tahun. Umur produktif adalah usia ketika seseorang masih mampu bekerja dan menghasilkan sesuatu. Kelompok umur produktif yaitu usia diantara 15 tahun sampai 64 tahun (Badan Pusat Statistika). Sebaran usia pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil responden dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

Tabel 3. Sebaran usia pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh

No	Kelompok Usia (Tahun)	Pengolah Ikan Asin	Pedagang Pengumpul	Pedagang Kecil
1	20-34	1	-	-
2	35-49	14	-	4
3	50-64	5	3	-
4	≥ 65	-	1	-
Jumlah		20	4	4

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat bahwa semua responden berada dalam kelompok usia produktif. Sebagian besar pengolah ikan asin responden berusia 35-49 tahun yaitu sebanyak 14 orang. Sebagian besar pedagang pengumpul responden berusia 50-64 tahun yaitu sebanyak 3 orang dan sebagian besar pedagang kecil responden berusia 35-49 tahun yaitu sebanyak 4 orang. Pengolah ikan asin responden termuda berusia 31 tahun dan yang tertua berusia 60 tahun. Pada pedagang pengumpul responden termuda berusia 58 tahun dan yang tertua berusia 65 tahun. Sedangkan pedangan kecil responden termuda berusia 39 tahun dan yang tertua berusia 47 tahun.

4.2.2 Jenis Kelamin Responden

Jenis kelamin digunakan untuk melihat dimana jenis kelamin laki-laki lebih produktif dibandingkan perempuan baik dari segi fisik maupun dari segi menjalankan usahanya. Sebaran jenis kelamin pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil responden dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Sebaran jenis kelamin pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh

No	Jenis Kelamin	Pengolah Ikan Asin	Pedagang Pengumpul	Pedagang Kecil
1	Laki-laki	17	4	-
2	Perempuan	3	-	4
	Jumlah	20	4	4

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat bahwa jenis kelamin responden dalam penelitian ini lebih dominan oleh jenis kelamin laki-laki, dimana jenis kelamin laki-laki pengolah ikan asin sebanyak 17 orang sedangkan jenis kelamin perempuan 3 orang. Pada pedagang pengumpul jenis kelamin laki-laki sebanyak 4 orang dan pedagang kecil jenis kelamin perempuan sebanyak 4 orang. Hal ini menunjukkan bahwa pengolah ikan asin responden dalam penelitian ini adalah kepala keluarga.

4.2.3 Tingkat Pendidikan Responden

Tingkat pendidikan formal responden adalah jenjang pendidikan formal yang ditempuh di suatu lembaga pendidikan dan menunjukkan tingkat pengetahuan serta wawasan responden. Tingkat pendidikan tersebut dibagi berdasarkan tingkatan usia dan kemampuan peserta didik, masing-masing jenjang pendidikan memiliki rentang usia dan lama pendidikan yang berbeda-beda. Tingkat pendidikan formal yang ditempuh oleh responden pengolah ikan asin bervariasi dan dikategorikan berdasarkan tahun sukses menjadi tingkat pendidikan terakhir yang terdiri dari tidak sekolah, Sekolah Dasar dan sederajat, Sekolah Menengah Pertama dan sederajat, Sekolah Menengah Atas dan sederajat, dan Pendidikan Tinggi. Sebaran tingkat pendidikan pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil responden disajikan pada tabel 5 berikut.

Tabel 5. Sebaran tingkat pendidikan pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh

No	Tingkat Pendidikan	Pengolah Ikan Asin	Pedagang Pengumpul	Pedagang Kecil
1	Tamat SD Sederajat	5	-	-
2	Tamat SMP Sederajat	8	3	-
3	Tamat SMA Sederajat	7	1	3
4	Sarjana	-	-	1
Jumlah		20	4	4

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat bahwa sebagian besar pengolah ikan asin responden hanya menempuh pendidikan sampai tingkat Sekolah Menengah Pertama sebanyak 8 orang. Sebagian besar pedagang pengumpul juga hanya menempuh pendidikan sampai tingkat Sekolah Menengah Pertama sebanyak 3 orang dan sebagian besar pedagang kecil menempuh pendidikan sampai tingkat Sekolah Menengah Atas sebanyak 3 orang.

4.2.4 Jumlah Anggota Rumah Tangga Pengolah Ikan Asin

Jumlah anggota rumah tangga adalah jumlah tanggungan dalam suatu unit rumah tangga yang berada dalam satu kartu keluarga (KK) diukur dalam satuan orang. Jumlah tanggungan dalam suatu rumah tangga yang terdiri dari istri, anak, saudara atau orang lain yang menjadi tanggungan atau dibiayai oleh kepala keluarga. Sebaran jumlah anggota rumah tangga pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil berdasarkan klasifikasi tersebut disajikan pada tabel 6 berikut.

Tabel 6. Sebaran jumlah anggota rumah tangga pengolah ikan asin, pedagang pengumpul dan pedagang kecil di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh

No	Jumlah Anggota Keluarga	Pengolah Ikan Asin	Pedagang Pengumpul	Pedagang Kecil
1	2	2	-	-
2	3-4	11	1	2
3	5-6	7	3	2
4	7-8	-	-	-
Jumlah		20	4	4

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa jumlah anggota keluarga pengolah ikan asin responden berkisar 2 - 6 orang. Sedangkan jumlah anggota keluarga

pedagang pengumpul dan pedagang kecil berkisar 3 - 6 orang. Jumlah anggota keluarga pengolah ikan asin yang paling banyak berkisar antara 3 - 4 orang yaitu sebanyak 11 orang. Sedangkan jumlah anggota keluarga pedagang pengumpul yang paling banyak berkisar antara 5-6 orang yaitu sebanyak 3 orang dan jumlah anggota keluarga pedagang kecil berkisar antara 3-4 dan 5-6 orang yaitu sebanyak 2 orang.

4.3 Pengolahan Ikan Asin

Kecamatan Samatiga adalah kecamatan yang memiliki jumlah industri pengolah ikan asin paling banyak di antara kecamatan-kecamatan lainnya yang ada di Kabupaten Aceh Barat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Aceh Barat dalam angka 2021, menyebutkan bahwa ada sebanyak 24 unit industri yang melakukan kegiatan pengolahan ikan segar menjadi ikan asin. Industri tersebut tersebar di beberapa daerah di Kecamatan Samatiga, di antaranya adalah di desa Kuala Bubon dan Gampong Tengoh yang sama-sama memiliki jumlah industri terbanyak yaitu 10 unit. Namun yang membedakannya adalah jumlah tenaga kerja yang ada pada industri pengolah ikan asin tersebut. Kuala Bubon terdapat sebanyak 39 orang tenaga kerja, sedangkan di Gampong Tengoh hanya berjumlah sebanyak 36 orang. Setiap industri pengolah ikan asin memiliki jumlah tenaga kerja dengan kapasitas produksi ikan asin yang berbeda-beda. Tenaga kerja pada industri tersebut terbagi atas 2 tipe, yaitu tipe pertama bekerja sebagai pengolah ikan asin dengan kegiatan penyiangan, pencucian dan penggaraman ikan, sedangkan tipe kedua adalah bekerja sebagai penjemur ikan.

Industri pengolah ikan asin tersebut sudah berdiri sejak sebelum tsunami di Aceh. Berdasarkan hasil penelitian tenaga kerja pengolah ikan asin di setiap industri pengolahan ikan asin ada yang bekerja sejak 25 tahun yang lalu. Sistem bekerja pada setiap industri adalah sama, yaitu apabila penyiangannya dilakukan pada hari ini, maka penjemurannya akan dilakukan pada hari esoknya. Namun, sebelum dilakukan penjemuran ikan, ikan tersebut dicuci terlebih dahulu. Biasanya proses penyiangan ikan dilakukan mulai jam setengah 11 sampai dengan selesai, sedangkan pencucian ikan sekali lagi dilakukan keesokan harinya mulai jam 6 pagi dan penjemuran dilakukan mulai jam 7 pagi. Kegiatan tersebut dilakukan setiap hari jika memang ada ikan segar yang bisa diolah, kecuali hari

Jumat dikarenakan pada hari tersebut para nelayan tidak melaut sehingga tidak tersedia bahan baku. Tenaga kerja pengolah ikan asin tersebut tidak bekerja menetap pada satu industri saja melainkan berpindah-pindah tergantung industri yang mana yang terdapat banyak bahan baku, karena semakin banyak bahan baku semakin diperlukan tenaga kerja.

Bahan baku dalam pengolahan ikan asin adalah berbagai jenis ikan segar. Ikan yang diolah menjadi ikan asin pada saat penelitian dilakukan adalah ikan kresek besar, ikan kresek kecil, ikan layur, ikan tembang dan ikan kepala batu. Namun, ikan yang diolah biasanya menjadi ikan asin terutama ikan jenis kresek segar, hal ini dikarenakan sangat banyak memproduksi ikan asin tersebut dan juga banyak konsumen yang menggemari ikan asin terutama ikan kresek yang rasanya lebih gurih dibandingkan ikan lainnya. Berdasarkan hasil penelitian, semua industri pengolahan ikan asin memiliki proses pengolahan yang sama, yaitu mulai dari penyiangan ikan, pencucian ikan, penggaraman ikan, pencucian ikan keesokan harinya, dan penjemuran ikan asin. Berikut adalah prosesnya.

1. Penyiangan Ikan

Penyiangan adalah kegiatan membersihkan ikan, baik itu membuang sisiknya, isi perutnya dan lain-lain. Kegiatan tersebut menghabiskan waktu yang berbeda-beda, tergantung jenis ikan yang di olah. Rata-rata ikan kresek kecil membutuhkan waktu sebanyak 2,5 jam per embernya. Ikan kepala batu membutuhkan waktu sebanyak 2 jam per embernya. Sedangkan ikan layur, ikan kresek besar, dan ikan tembang membutuhkan waktu sebanyak 1,5 jam per embernya. Banyaknya jam kerja tergantung tenaga kerja yang mengolahnya, ada yang lebih cepat dari itu dan ada juga yang lebih lambat.

2. Pencucian Ikan tahap I

Pencucian ikan tahap I dilakukan sesudah melewati tahap penyiangan . pencucian ikan ini dengan cara memasukkan ikan yang kemudian ikan dimasukkan kedalam ember besar yang berisi air bersih. Pencucian dilakukan sebanyak 2 kali sampai ikan benar-benar bersih. Setelah ikan bersih maka akan dimasukkan kedalam ember lain untuk segera dilakukan penggaraman, kegiatan tersebut dilakukan dengan waktu yang singkat.

3. Penggaraman Ikan

Penggaraman ikan dilakukan dengan cara memasukkan ikan kedalam ember besar, lalu ditaburi dengan garam sampai rata kesetiap permukaan ikan untuk menghindari proses pembusukan pada ikan kemudian tutup wadah dan diamankan semalaman hingga besoknya akan dilakukan proses penjemuran. Sama halnya dengan pencucian ikan, penggaraman ikan juga membutuhkan waktu yang singkat.

4. Pencucian Ikan tahap II

Pencucian ikan tahap II dilakukan keesokan harinya sesudah melewati proses penggaraman. Pencucian ikan ini dilakukan untuk membersihkan garam yang menempel pada ikan dan agar ikan tidak terlalu asin. Pencucian dilakukan sebanyak 1 kali saja dengan cara mencururkan air pada ikan sampai ikan benar-benar bersih. Setelah ikan bersih maka boleh dilakukan proses selanjutnya.

5. Penjemuran Ikan

Penjemuran ikan dilakukan oleh tenaga kerja pengolah ikan asin dengan cara ikan diletakkan secara teratur satu persatu pada alas yang sudah disediakan. Kegiatan penjemuran ikan membutuhkan waktu 30 menit sampai dengan 1 jam, tergantung jenis ikan yang dijemur. Pengeringan ikan menggunakan cahaya matahari biasanya dari pagi sampai sore sehari saja tergantung cuaca. Apabila cuaca hujan, maka bisa saja dilakukan sampai 3 hari.

6. Pengangkutan Ikan Asin

Setelah ikan asin kering, maka ikan asin siap diangkut kedalam gudang industri. Sembari menunggu pedagang pengumpul/agen yang akan menjemput ikan asin tersebut ataupun pemilik mengantarnya sendiri. Pengangkutan ikan asin dilakukan oleh pemilik (suami). Dalam proses kegiatan pengolah ikan asin tersebut, hanya penyiangan, pencucian, penggaraman dan penjemuran ikan asin saja yang dilakukan oleh tenaga kerja pengolah ikan asin, sedangkan selebihnya dilakukan oleh pemilik (suami).

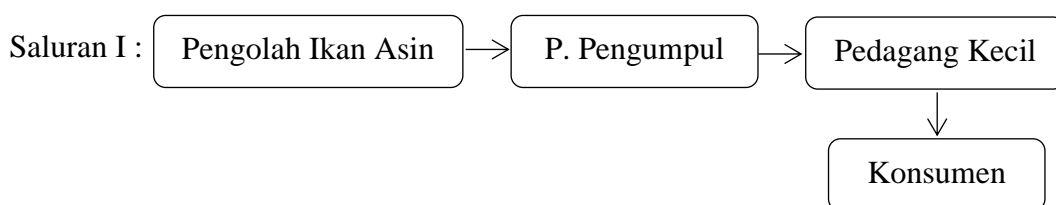
4.4 Rantai Pemasaran Ikan Asin

Rantai pemasaran adalah distributor atau penyalur yang mempunyai kegiatan untuk menyalurkan atau menjual ikan asin mulai dari pengolah ikan asin hingga ke konsumen akhir. Rantai pemasaran untuk produk-produk perikanan

umumnya bersifat sederhana dikarenakan untuk memperkecil biaya pemasaran dan memperbesar keuntungan yang diterima pengolah ikan asin maupun lembaga pemasaran penyalur dengan tidak merugikan konsumen.

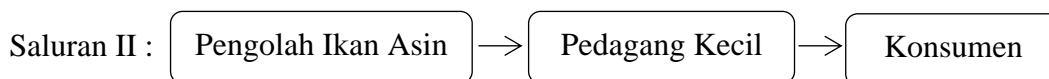
Jenis ikan asin yang diperjual belikan di lokasi penelitian adalah ikan kresek besar, ikan kresek kecil, ikan layur, ikan tembang dan ikan kepala batu. Adapun jenis ikan yang diperdagangkan pada rantai ini adalah ikan kresek.

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat tiga pola rantai pemasaran ikan asin yang berjenis ikan kresek di Kuala Bubon dan Gampong teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat, yaitu:



Gambar 7. Saluran I : Rantai Pemasaran Ikan Asin

Pada gambar 7 diketahui bahwa pengolah menjual ikan asin ke pedagang pengumpul, kemudian pedagang pengumpul menjualnya ke pedagang kecil. Selanjutnya pedagang kecil langsung menjual ke konsumen akhir. Dalam saluran ini terdapat dua perantara yaitu pengumpul dan pedagang kecil/eceran. Bentuk rantai pemasaran seperti pada Gambar 7, identik dengan bentuk saluran pemasaran II pada penelitian Fitriana yaitu dari petani/produsen dijual ke tengkulak kemudian ke pedagang eceran selanjutnya dijual ke konsumen (Fitriana dalam Agustina, 2008). Sedangkan dalam Kaunang dkk (2012), bentuk pemasaran dengan dua perantara disebut saluran dua tingkat.



Gambar 8. Saluran II : Rantai Pemasaran Ikan Asin

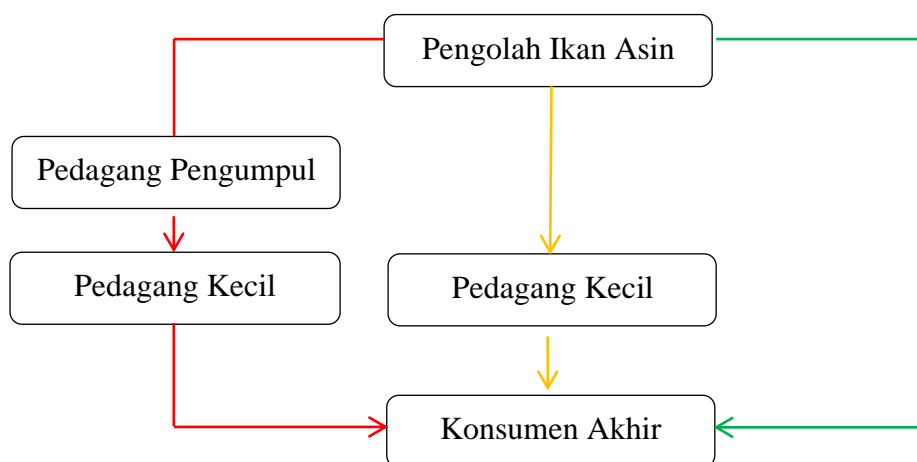
Pada gambar 8 diketahui bahwa pengolah menjual ikan asin ke pedagang kecil. Kemudian pedagang kecil langsung menjual ke konsumen akhir. Maka terdapat satu perantara yaitu pedagang kecil/pedagang eceran. Dalam Kaunang dkk (2012) disebutkan bahwa saluran pemasaran dengan menggunakan satu perantara disebut saluran satu tingkat, dimana perantara ini biasanya adalah pedagang eceran.



Gambar 9. Saluran III : Rantai Pemasaran Ikan Asin

Pada gambar 9 diketahui bahwa pengolah menjual ikan asin langsung ke konsumen akhir. Rantai pemasaran ini biasanya hanya untuk daerah dimana produsen itu tinggal. Dalam Kaunang dkk (2012) menyebutkan bahwa saluran nol tingkat yaitu terdiri dari seorang produsen yang langsung menjual ke pelanggan terakhir.

Berdasarkan uraian gambar di atas dapat dibuat skema rantai pemasaran ikan asin secara keseluruhan dan dapat digambarkan sebagai berikut.



Keterangan : Rantai pemasaran I (—), rantai II (—), dan rantai III (—)

Gambar 10. Rantai Pemasaran Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

Harga jual ikan asin pada saluran pemasaran ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini.

Tabel 7. Harga jual ikan asin jenis ikan kresek pada saluran pemasaran

Saluran Pemasaran	Harga Jual
Pengolah ikan asin	Harga jual ikan asin pada tingkat pengolah Rp 30.000/Kg
Pedagang pengumpul	Harga jual ikan asin pada tingkat pedagang pengumpul Rp 40.000/Kg
Pedagang kecil	Harga jual ikan asin pada tingkat pedagang kecil Rp 50.000/Kg

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 7 dapat diketahui bahwa pengolah ikan asin menjual langsung ke pedagang pengumpul atau konsumen dengan harga jual Rp 30.000/Kg. Pada tingkat pedagang pengumpul harga jual ikan asin Rp 40.000/Kg kepada pedagang kecil. Sedangkan pada tingkat pedagang kecil langsung menjual ke konsumen dengan harga jual ikan asin Rp 50.000/Kg.

Adapun peran masing-masing lembaga pemasaran ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat sebagai berikut :

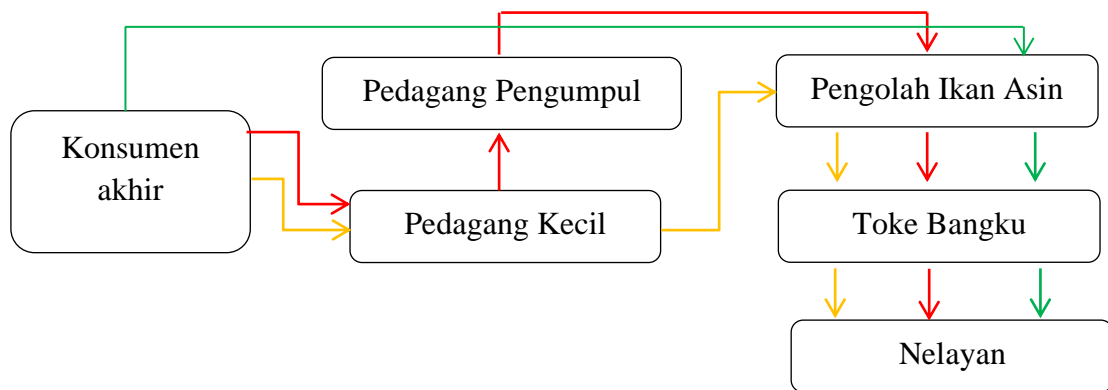
1. Nelayan, yaitu perannya hanya sebatas mencari ikan di laut dan menjualnya ke toke bangku dalam keadaan masih segar.
2. Toke bangku, yaitu perannya sebagai pedagang yang menampung ikan segar dari nelayan di TPI dan menjualnya lagi ke konsumennya.
3. Pengolah ikan asin, yaitu perannya sebagai lembaga pengolah ikan segar menjadi ikan asin dan menjualnya lagi kepada konsumennya.
4. Pedagang pengumpul, yaitu perannya sebagai pedagang yang menampung hasil olahan dari pengolah dan menjualnya lagi kepada konsumennya.
5. Pedagang kecil, yaitu perannya sebagai pedagang yang menjual produknya langsung ke konsumen akhir dan keberadaannya di kios – kios kecil yang ada di desa serta penjualannya dengan menggunakan roda dua dengan cara mendatangi langsung konsumen akhir.

4.4.1 Rantai Pembayaran Ikan Asin

Rantai pembayaran menunjukkan proses pembayaran harga ikan asin oleh konsumen melalui lembaga pemasaran terkait yang meneruskan pembayaran itu kepada pihak produsen (pengolah ikan).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah saya lakukan rantai pembayaran pada industri-industri di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh memiliki 3 pola rantai pembayaran ikan asin yaitu pada pola pertama dari konsumen akhir membayar ke pedagang kecil, pedagang kecil membayar ke pedagang pengumpul, kemudian pedagang pengumpul membayar ke pengolah ikan asin, selanjutnya pengolah ikan asin membayar ke toke bangku dan toke bangku membayar ke nelayan. Pada pola pembayaran kedua dari konsumen akhir membayar ke pedagang kecil, kemudian pedagang kecil membayar ke pengolah ikan asin,

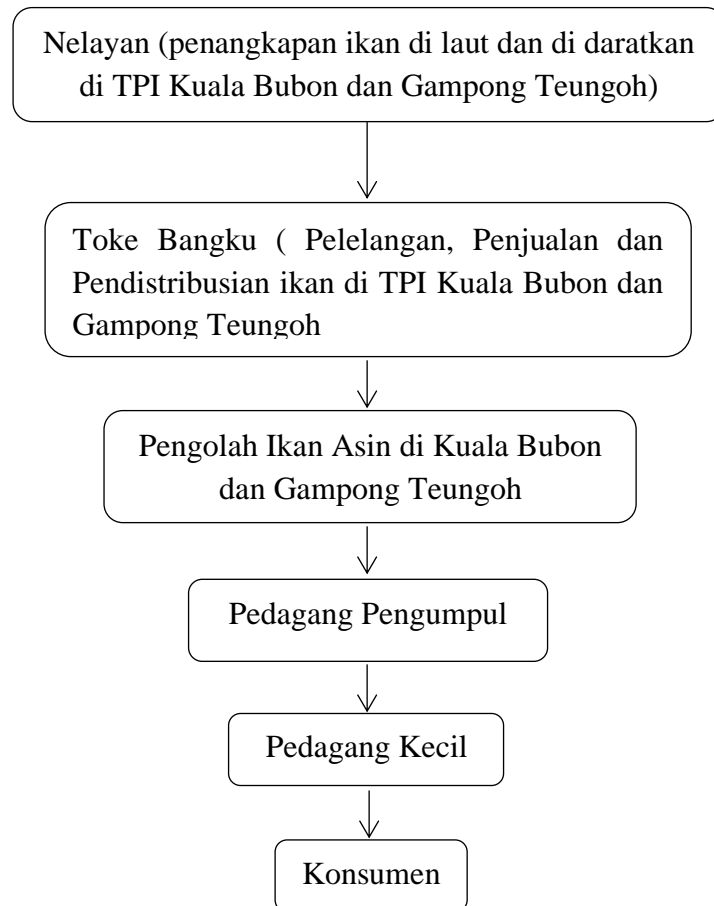
selanjutnya pengolah ikan asin membayar ke toke bangku dan toke bangku membayar ke nelayan. Pada pola pembayaran ketiga dari konsumen akhir langsung membayar ke pengolah ikan asin, kemudian pengolah ikan asin membayar ke toke bangku dan toke bangku membayar ke nelayan. Berikut merupakan gambar pola rantai pembayaran sebagai berikut.



Gambar 11. Rantai Pembayaran Ikan Asin Tiap-Tiap Lembaga Pemasaran

4.4.2 Rantai Tempat

Rantai tempat (*place flow*); yaitu perpindahan produk dari lokasi produsen (nelayan) mencari ikan segar di laut sampai produk tersebut berada di tangan konsumen.



Gambar 12. Rantai Tempat Pada Pemasaran Ikan Asin di Daerah Penelitian

4.5 Biaya Industri Pengolah Ikan Asin

Biaya industri pengolah ikan asin yang diperhitungkan dalam penelitian ini adalah keseluruhan pengeluaran yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin sesuai dengan harga yang berlaku di daerah penelitian yaitu di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Berkenaan biaya industri pengolah ikan asin ini terbagi atas biaya tetap dan biaya variabel dapat dilihat pada tabel dan penjelasan berikut ini:

4.5.1 Biaya Tetap Industri Pengolah Ikan Asin

Biaya tetap adalah semua biaya-biaya yang dikeluarkan tidak habis dalam sekali produksi, misalnya biaya penyusutan alat dan biaya rumah produksi. Adapun yang termasuk dalam biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam industri pengolah ikan asin yaitu biaya penyusutan pisau, biaya penyusutan ember, biaya penyusutan timbangan dan biaya penyusutan tempat penjemuran ikan sebagaimana tercantum pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 8. Biaya Tetap/Penyusutan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

No	Komponen Biaya Tetap	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp) (Per Produksi)
1	Rumah Produksi	29.807,69	1.490,38
2	Ember	46.923,08	2.346,15
3	Timbangan	19.230,77	961,54
4	Pisau	27.115,38	1.355,77
5	Tempat Penjemuran Ikan	18.717,95	935,90
Jumlah Biaya		141.794,87	7.089,74

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 8 dapat diketahui bahwa jumlah biaya tetap keseluruhan yang dikeluarkan para industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dalam sekali produksi adalah sebesar Rp 141.794,87 dengan rata-rata sebesar Rp 7.089,74. Dari tabel diatas diketahui biaya penyusutan terbesar terdapat pada komponen peralatan ember dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 46.923,08 dengan rata-rata yaitu Rp 2.346,15. Adapun biaya penyusutan terkecil terdapat pada komponen peralatan industri pengolah ikan asin berupa tempat penjemuran ikan dalam sekali produksi sebesar Rp 18.717,95 dengan rata-rata sebesar Rp 935,90.

4.5.2 Biaya Variabel Industri Pengolah Ikan Asin

Biaya variabel adalah biaya-biaya yang habis dipakai dalam sekali proses produksi, misalnya biaya bahan baku yang digunakan dalam pengolahan ikan asin yang berupa pembelian ikan segar dan pembelian garam, biaya listrik, serta biaya

tenaga kerja dalam proses pengolahan ikan segar menjadi ikan asin sebagaimana tercantum pada tabel 9 sebagai berikut:

Tabel 9. Biaya Variabel Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

No	Komponen Biaya Variabel	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp) (Per Produksi)
1	Bahan Baku	5.540.000	277.000
2	Garam	1.600.000	80.000
3	Tenaga kerja	2.100.000	105.000
4	Listrik	26.333,20	1.316,66
Jumlah Biaya Variabel		9.266.333	463.316,66

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 9 dapat diketahui bahwa jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dalam sekali produksi adalah sebesar Rp 9.266.333 dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 463.316,66. Dari data tersebut juga diketahui bahwa biaya variabel paling banyak yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin di daerah penelitian adalah komponen biaya bahan baku dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 5.540.000 dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 277.000. Adapun biaya variabel paling sedikit yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin adalah komponen biaya listrik dalam sekali produksi yaitu Rp 26.333,20 dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 1.316,66.

4.5.3 Total Biaya Industri Pengolah Ikan Asin

Total biaya industri pengolah ikan asin merupakan akumulasi atas biaya tetap atau penyusutan ditambahkan dengan biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin di daerah penelitian. Berkaitan dengan total biaya industri pengolah ikan asin di daerah penelitian dapat dilihat pada tabel yang tercantum sebagai berikut:

Tabel 10. Total Biaya Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

No	Komponen Biaya	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp) (Per Produksi)
1	Biaya Tetap	141.794,87	7.089,74
2	Biaya variabel	9.266.333,20	463.316,66
	Total Biaya	9.408.128,07	470.406,40

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 10 dapat diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dalam sekali produksi adalah sebesar Rp 9.408.128,07 atau dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 470.406,40. Total biaya tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 141.794,87 dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 7.089,74 terhadap biaya variabel dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 9.266.333,20 atau dengan rata-rata yaitu sebesar Rp 463.316,66.

4.6 Penerimaan dan Pendapatan Industri Pengolahan Ikan Asin

4.6.1 Penerimaan Industri Pengolah Ikan Asin

Penerimaan industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat diperoleh dari hasil produksi ikan asin dikalikan dengan harga jual dalam satuan rupiah. Berkaitan dengan penerimaan industri pengolah ikan asin di daerah penelitian dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 11. Penerimaan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

No	Komponen Penerimaan Industri Pengolah Ikan Asin	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp) (Per Produksi)
1	Produksi Ikan Asin	513 Kg	25,65 Kg
2	Harga Ikan Asin Per Kg	30.000	30.000
3	Penerimaan	15.390.000	769.500

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 11 dapat diketahui bahwa penerimaan industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat secara keseluruhan yang diperoleh industri pengolah ikan asin dalam sekali produksi adalah sebesar Rp 15.390.000 atau dengan rata-rata sebesar Rp 769.500. Penerimaan industri pengolah ikan asin ini merupakan perkalian dari hasil produksi ikan asin di daerah penelitian sebanyak 513 Kg dengan rata-rata yaitu sebanyak 25,65 Kg ikan asin terhadap harga ikan asin yang berlaku atau ditetapkan oleh pengepul yaitu sebesar Rp 30.000 per Kg ikan asin.

4.6.2 Pendapatan Industri Pengolah Ikan Asin

Pendapatan industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat merupakan hasil atau selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh industri pengolah ikan asin. Secara keseluruhan, berkaitan dengan pendapatan industri pengolah ikan asin ini dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 12. Pendapatan Industri Pengolah Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

No	Komponen Pendapatan Industri Pengolah Ikan Asin	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp) (Per Produksi)
1	Total Biaya	9.408.128,07	470.406,40
2	Total Penerimaan	15.390.000	769.500,00
3	Pendapatan Sekali Produksi	5.981.871,9	299.093,60
4	Pendapatan Sebulan Produksi	179.456.157,8	8.972.807,89

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel 12 dapat diketahui bahwa pendapatan industri pengolah ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat dalam sekali produksi didapatkan dari hasil total penerimaan dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 15.390.000 dengan rata-rata yaitu Rp 769.500,00 di kurangi dengan total biaya yang digunakan dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp 9.408.128,07 atau dengan rata-rata yaitu Rp 470.406,40 adalah Rp 5.981.871,9 atau dengan rata-rata yaitu Rp 299.093,60. Sedangkan total pendapatan industri pengolah ikan asin dalam satu bulan yaitu sebesar Rp 179.456.157,8 atau dengan rata-rata yaitu Rp 8.972.807,89.

Keuntungan ini diperoleh pengolah ikan asin karena telah mengeluarkan korbanan dan memberikan nilai tambah yang besar pada ikan segar. Keuntungan ini belum termasuk keuntungan dengan mengolah jenis - jenis ikan yang lain. Hal ini membuktikan bahwa usaha ikan asin patut untuk dikembangkan karena dapat memberikan keuntungan yang besar. Untuk lebih jelasnya pendapatan industri pengolah ikan asin dalam sekali produksi dapat dilihat pada halaman 57.

4.7 Margin Pemasaran dan Farmer's Share

Penelitian mengenai rantai pemasaran ikan asin di Desa Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat ini ditujukan untuk menganalisis margin pemasaran pada setiap lembaga pemasaran yang terlibat dalam kegiatan pemasaran ikan asin jenis kresek di daerah penelitian.

Margin pemasaran adalah selisih harga yang diterima oleh konsumen akhir dengan harga yang diterima pengolah ikan asin. Untuk mengetahui margin pemasaran ikan asin berdasarkan saluran pemasaran dapat dilihat pada tabel 13.

Sedangkan *farmer's share* adalah indikator perbandingan antara harga yang diperoleh pengolah ikan asin dengan harga yang diberikan oleh konsumen akhir dan biasanya dinyatakan dalam bentuk persen. *Farmer's share* memiliki kaitan negatif dengan margin pemasaran. Oleh karena itu, semakin tinggi margin pemasaran maka bagian yang diperoleh petani akan semakin sedikit. (Fahrurozi. Kusri, 2015)

Pada saluran I, lembaga pemasaran yang terlibat terdiri dari pengolah ikan asin, pedagang pengumpul, dan pedagang kecil. Pengolah ikan asin kresek membeli bahan baku dari toke bangku seharga Rp 15.000/Kg lalu mengolahnya menjadi 0,35 Kg ikan asin kresek dengan harga jual pada konsumen adalah Rp 11.000/0,35 kg atau Rp 30.000/Kg. Harga beli oleh pedagang pengumpul sebesar Rp 30.000/Kg dan harga beli oleh pedagang kecil sebesar Rp 40.000/Kg. Adapun rincian harga, margin dan farmer's share dapat dilihat pada tabel 13 berikut ini.

Tabel 13. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin pada Saluran I

Lembaga Pemasaran	Harga jual (Rp/Kg)	Margin pemasaran (Rp/Kg)
Industri Pengolah ikan Asin	30.000	-
Pedagang Pengumpul	40.000	10.000
Pedagang kecil	50.000	10.000
Total margin		20.000
Farmer's Share		60 %
Efisiensi Pemasaran		40 % (kurang Efisien)

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 13 dapat di ketahui bahwa saluran pemasaran I, lembaga pengolahan ikan asin kresek menjual dengan harga sebesar Rp 30.000/kg. Jadi margin pemasaran pada tingkat pedagang pengumpul sebesar Rp 10.000/kg dan pada tingkat pedagang kecil sebesar Rp 10.000/kg. Secara keseluruhan, total jumlah margin pada lembaga pemasaran yaitu sebesar Rp 20.000. Sedangkan bagian diterima pengolah ikan asin (farmer's share) pada saluran pemasaran I sebesar 60%.

Pada saluran II, lembaga pemasaran yang terlibat terdiri dari pengolah ikan asin dan pedagang kecil. Harga beli ikan segar oleh pengolah ikan asin sebesar Rp 15.000/Kg. Setelah melalui proses pengolahan, lalu menjual ke pedagang kecil seharga Rp 30.000/Kg dan pedagang kecil menjual ke konsumennya seharga Rp 50.000/Kg. Adapun rincian harga, margin dan farmer's share dapat dilihat pada tabel 14 berikut ini.

Tabel 14. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin pada Saluran II

Lembaga Pemasaran	Harga Jual (Rp/Kg)	Margin Pemasaran (Rp/Kg)
Industri Pengolah Ikan Asin	30.000	-
Pedagang Kecil	50.000	20.000
Total margin		20.000
Farmer's Share		60 %
Efisiensi Pemasaran		40 % (kurang Efisien)

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 14 dapat di ketahui bahwa saluran pemasaran II, lembaga pengolahan ikan asin kresek menjual dengan harga sebesar Rp 30.000/kg. Jadi margin pemasaran pada tingkat pedagang kecil sebesar Rp

20.000/kg. Secara keseluruhan, total jumlah margin pada lembaga pemasaran yaitu sebesar Rp 20.000. Sedangkan bagian diterima pengolah ikan asin (farmer's share) pada saluran pemasaran II sebesar 60%.

Pada saluran III, lembaga pemasaran yang terlibat terdiri dari pengolah ikan asin langsung menjual ke konsumen akhir. Harga beli ikan segar oleh pengolah ikan asin sebesar Rp 15.000/Kg. Setelah melalui proses pengolahan, kemudian langsung menjual ke konsumen akhir seharga Rp 35.000/Kg. Adapun rincian harga, margin dan farmer's share dapat dilihat pada tabel 15 berikut ini.

Tabel 15. Margin dan Farmer's Share Pemasaran Ikan Asin pada Saluran III

Lembaga Pemasaran	Harga Jual (Rp/Kg)	Margin Pemasaran (Rp/Kg)
Industri Pengolah Ikan Asin		
- Harga jual	35.000	-
Konsumen		
- Harga beli	35.000	
Total margin		0
Farmer's Share		100 %
Efisiensi Pemasaran		0% (Efisien)

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Berdasarkan tabel 15 dapat di ketahui bahwa saluran pemasaran III termasuk dalam saluran langsung karena pengolahan ikan asin kresek langsung menjual ke konsumen akhir dengan harga sebesar Rp 35.000/kg. Saluran ini dapat menguntungkan bagi konsumen yang memiliki kesempatan untuk mendapatkan harga yang lebih murah dibandingkan ke pedagang lain. Jadi bagian diterima pengolah ikan asin (farmer's share) pada saluran pemasaran III sebesar 100%.

4.8 Efisiensi Pemasaran

Efisiensi pemasaran bisa dicapai jika sistem pemasaran yang dilakukan memberikan kepuasan kepada lembaga-lembaga pemasaran yang ada didalamnya. Efisiensi pemasaran adalah salah satu ukuran baiknya suatu pemasaran yang terjadi. Kegiatan pemasaran memiliki tujuan untuk mendapatkan laba atau keuntungan yang maksimal dan tingkat efisiensi yang baik. Sistem pemasaran yang tidak efisien menyebabkan sedikitnya bagian yang diperoleh petani atau produsen. (Arafah, Iskandar and Fauzi, 2017)

Efisiensi pemasaran sangat penting bagi produsen dan pelaku pemasaran agar bisa mencapai keuntungan yang lebih maksimal. Cara mengetahui indikator

efisiensi pemasaran salah satunya yaitu dengan mengetahui seberapa besar farmer share yang diterima oleh setiap saluran pemasaran. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui seberapa besar farmer share yang diterima oleh mereka dan bagaimana bentuk saluran pemasarannya hingga kepada konsumen akhir. (Erzal, Taslim and Masdar, 2015)

Tabel 16. Efisiensi Pemasaran Ikan Asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat

Saluran Pemasaran	Harga (Rp/Kg)	Efisiensi Pemasaran (%)	Keterangan
I	30.000	40	Kurang Efisien
II	30.000	40	Kurang Efisien
III	35.000	0	Efisien

Sumber Data: Data Primer (diolah, 2022)

Pada tabel di atas dapat diketahui bahwa rantai pemasaran I dan II kurang efisien dengan persentase 40% yang di peroleh dari tingkat harga konsumen dikurangi dengan harga ditingkat produsen dibagi dengan harga ikan asin di tingkat konsumen dikali dengan seratus persen ($\text{Rp } 50.000 - \text{Rp } 30.000 / \text{Rp } 50.000 \times 100 \%$). Sedangkan pada saluran pemasaran III efisien dengan persentase 0%.

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rantai pemasaran ikan asin di Kuala Bubon dan Gampong Teungoh Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat terdiri dari tiga rantai pemasaran yaitu rantai pemasaran I, dari pengolah ikan asin ke pedagang pengumpul ke pedagang kecil sampai ke konsumen akhir. Rantai pemasaran II yaitu: dari pengolah ikan asin ke pedagang kecil sampai ke konsumen akhir. Terakhir rantai pemasaran III yaitu dari pengolah ikan asin langsung ke konsumen akhir.
2. Tingkat efisiensi pemasaran ikan asin di Kuala Bubon Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat rantai pemasaran yang paling efisien terdapat pada rantai pemasaran yang ketiga.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi industri pengolah ikan asin dapat mempertahankan dan mengembangkan usaha tersebut, agar usaha pengolah ikan asin akan terus berkelanjutan. Selain itu, perlu adanya perhatian baik dari pihak pemerintah, swasta maupun pihak peneliti (perguruan tinggi). Sehingga skala usaha dan jangkauan pasar menjadi luas.
2. Bagi penelitian selanjutnya diharapkan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai rantai pemasaran pola mana yang paling efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Pt. Bumi Aksara.
- Agustina, L. 2008. *Analisis Tataniaga dan Keterpaduan Pasar Kubis (Studi Kasus Desa Cimenyan, Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat)*. Skripsi. Program Studi Ekonomi Pertanian dan Sumberdaya Fakultas Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Alizza, Wienna, Agustina Arida dan Fajri Jakfar. 2019. Analisis Efisiensi Rantai Pemasaran Bawang Merah di Kota Banda Aceh dan Aceh Besar. *Jurnal Penelitian Agrisamudra*. 6 (1).
- Arafah, N., Iskandar, E. and Fauzi, T. (2017) 'Analisis Pemasaran Bawang Merah (Allium cepa) di Desa Lam Manyang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2 (1), pp. 134-140. doi: 10.17969/jimfp. v2i1.2259.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Barat. 2021. *Kabupaten Aceh Barat Dalam Angka*. Penerbit Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Barat.
- Basri, H. 2014. *Analisis Rantai Pemasaran dan Besar Margin Pemasaran Ikan Asin Pada Tiap Pelaku Pemasaran di Desa Padang Rubek Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Universitas Teuku Umar. Aceh Barat.
- Damayanti, Herna Octivia. 2015. Analisis Rantai Pemasaran Ikan Pindang di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang*. XI (1).
- Darmawati, 2005. *Analisis Pemasaran Mendong Di Kabupaten Sleman*. Skripsi Universitas Sebelas Maret. Sukarta.
- Dinas Perdagangan, Perindustrian, Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (DPPK dan UKM) 2021.
- Erzal, M. F., Taslim and Masdar, A. S. (2015) 'Analisis Saluran, Margin dan Efisiensi Pemasaran Itik Lokal Pedaging', *Ejournal Unpad*, 2 (1), pp. 1-12.
- Fahrurozi. Kusriani, Novira. Komariyati (2015) 'Analisis Efisiensi Saluran Pemasaran Bahan Olahan Karet Rakyat (Bokar) Lump Mangkok dari Desa Kompas Raya Kecamatan Pinoh Utara Kabupaten Melawi', XV(2).
- Fitriani, Budiyanto dan Sjamsu Alam Lawelle. 2021. Analisis Rantai dan Margin Pemasaran Ikan Asin di Kecamatan Rumbia Tengah Kabupaten Bombana. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*. 6 (1).
- Hanafiah, A.M dan A.M. Saefudin. 2006. *Tata Niaga Hasil Perikanan*. UI Press. Jakarta.

- Kaunang, J. D., W. Uguy dan Ch. Ngangi. 2012. *Strategi Pemasaran Industri Rumah Tangga Gula Aren di Kota Tomohon*. Laporan Penelitian. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Kotler, Philip, 2001. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Erlangga, Jakarta.
- Limakrisna, Susilo. 2012. *manajemen pemasaran teori dan aplikasi dalam bisnis*. Edisi pertama . jakarta : mitra wacana media.
- Oping, Herlina Agnes, Siti Suhaeni dan Lexy K. Rarung. 2020. Analisis Nilai Tambah pada Rantai Pemasaran Ikan Asin di Desa Nain Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*. 8 (1).
- Patadungan, J. 2005. *Evaluasi Sistem Pemasaran Hasil-hasil Perikanan Kaitannya dengan Pembinaan Mutu Hasil-hasil Perikanan*. Dirjen Perikanan, Jakarta.
- Rosmawati, H, 2011. Analisis Efisiensi Pemasaran Kacang Tanah Produksi Petani di Kecamatan Lengkiti Kabupaten Ogan Komering Ulu. *Jurnal AgronomiS*, Vol. 3, No. 5, Maret 2011 ISSN: 1979 – 8245X.
- Rozaqi, Muhammad Reza dan Ediyanto. 2018. Analisis Rantai Pemasaran Ikan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Karangantu Serang, Banten. *Jurnal Satya Minabahari*. 04 (01).
- Saefuddin, A.M. 2001. *Metode Analisis Pemasaran Komoditi*. Majalah Pertanian No.3 Tahun XXIX. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Stanton, 2007. *Prinsip Pemasaran*. Dharmesta. Jakarta: Erlangga.
- Sulistiono dan Nugroho. 2007. *Manajemen Perikanan Provinsi NAD Berwawasan Lingkungan*. Disampaikan pada Seminar Perikanan Aceh Menuju Masa Depan. Banda Aceh.
- Sumaryadi, N. 2005. *Perencanaan Pembangunan Daerah Otonom dan Pemberdayaan Masyarakat*. Citra Utama, Jakarta.
- Warsito, dkk. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wibowo, AP. 2014. *Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Komoditas Ikan Bandeng di Kecamatan Juwana Kabupaten Pati*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wulandari, Dita, Rommy Qurniati dan Susni Herwanti. 2018. Efisiensi Pemasaran Durian (*Durio Zibethinus*) di Desa Wisata Durian Kelurahan Sumber Agung. *Jurnal Sylva Lestari*. Vol. 6 No. 2, Mei 2018 (68-76).

Lampiran 1

KUESIONER PENELITIAN

A. Daftar Pertanyaan Untuk Pengolah Ikan Asin

1. Nama : _____
2. Umur : _____
3. Alamat : _____
4. Pekerjaan : _____
5. Status usaha : _____
6. Jumlah anggota keluarga : _____
7. Jenis kelamin : Perempuan Laki-laki
8. Pendidikan terakhir : SD SMP
 SMA Sarjana
9. Bapak/ibu sudah berapa lama usaha pengolahan ikan asin : Tahun
10. Modal awal didirikannya usaha:
 - a. Sendiri : Rp.
 - b. Pinjaman : %
 - c. Lainnya :
11. Bagaimana sistem pembagian tugas setiap anggota yang terdapat pada usaha ini?

12. Biaya tenaga kerja / biaya tidak tetap (per hari / per minggu / per bulan)

No	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Jam Kerja (Jam)	Hari Kerja (Hari)	Harga (Rp / Satuan)	Jumlah (Rp)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
Total					

13. Dari mana memperoleh bahan baku?
14. Berapa kilo gram ikan yang dibutuhkan dalam sekali produksi?
15. Berapa harga beli ikan dalam satu kali produksi?
16. Dalam satu kilo gram ikan, akan menghasilkan berapa kilogram ikan asin?
17. Biaya yang dikeluarkan dalam sekali produksi (Biaya variabel dan Biaya tetap)
- a) Biaya tetap

No	Nama Peralatan	Vol	Harga @	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan (Rp)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
Total					

b) Biaya Variabel (per hari / per minggu / per bulan / per tahun)

No	Nama Bahan	Vol	Harga @	Jumlah (Rp)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
Total				

18. Berapa jumlah produksi ikan asin dalam sehari / minggu / bulan?
19. Berapa kilo gram ikan asin yang terjual dalam sehari/minggu/bulan?
20. Bapak/ ibu menjual ikan asin kepada ...
 - a. Pedagang pengumpul
 - b. Pedagang kecil
 - c. Pedagang besar
 - d. Konsumen
21. Berapa harga jual ikan asin per Kilogram...
 - a. Pedagang pengumpul Rp /Kg
 - b. Pedagang besar Rp /Kg
22. Apakah bapak /ibu selalu menjual kepada pedagang yang sama?
.....

B. Daftar Pertanyaan Untuk Pedagang Pengumpul

1. Nama : _____
2. Umur : _____
3. Alamat : _____
4. Pekerjaan : _____
5. Jumlah anggota keluarga : _____
6. Jenis kelamin : () Perempuan () Laki-laki
7. Pendidikan Terakhir : () SD () SMP
() SMA () Sarjana
8. Bapak sudah berapa lama menjadi pedagang pengumpul ikan asin:
..... Tahun

9. Dalam pemasaran ikan asin tujuan pasokan kepada...
 - a. Pedagang besar
 - b. Pedagang kecil
 - c. lainnya
10. Berapa harga beli ikan asin /Kg?
11. Berapa harga jual ikan asin pada tingkat...
 - a. Pedagang besar Rp...../Kg
 - b. Pedagang kecil Rp...../Kg
 - c. Lainnya
12. Berapa kg bapak sekali dalam memasarkan ikan asin?
13. Biaya yang bapak keluarkan (selain biaya pembelian ikan asin)
 - a. Biaya pengangkutan :
 - b. Biaya transportasi :
 - c. Biaya penyusutan :
 - d. Biaya oprasional :
 - e. Lainnya :

C. Daftar Pertanyaan Untuk Pedagang Kecil

1. Nama : _____
2. Umur : _____
3. Alamat : _____
4. Pekerjaan : _____
5. Jumlah anggota keluarga : _____
6. Jenis kelamin : () Perempuan () Laki-laki
7. Pendidikan terakhir : () SD () SMP
: () SMA () Sarjana
8. Bapak sudah berapa lama menjadi pedagang kecil ikan asin :
..... Tahun
9. Berapa harga beli ikan asin /Kg?
 - a. Pengolah ikan asin Rp...../Kg
 - b. Pedagang pengumpul Rp...../Kg
 - c. Pedagang besar Rp...../Kg

10. Berapa kg bapak sekali dalam memasarkan ikan asin?
11. Biaya yang bapak keluarkan (selain biaya pembelian ikan asin)
 - a. Biaya pengangkutan :
 - b. Biaya transportasi :
 - c. Biaya pengusutan :
 - d. Lainnya :

Lampiran 2

DATA PENELITIAN

1. Identitas Responden

a. Industri Pengolahan Ikan Asin

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Pendidikan	Jumlah Anggota Keluarga (orang)
1	Marwan	LK	55	SMA	5
2	M. Iqbal	LK	41	SD	3
3	Arifin	LK	52	SMP	3
4	Arjuna	LK	48	SMP	4
5	Afrida	PR	31	SMA	5
6	Fajran	LK	47	SMP	4
7	Sulaiman Cek Li	LK	53	SD	4
8	Nasri	LK	48	SMP	5
9	Husnawiyah	PR	40	SMP	3
10	Sriwarni	PR	38	SMP	4
11	Safrizal	LK	39	SMA	3
12	M. Iksan	LK	45	SMA	2
13	T. Erwindra	LK	40	SD	4
14	Mawardi	LK	48	SMP	3
15	Samdani	LK	39	SMA	5
16	Agus Martin	LK	43	SD	5
17	Fauzi Ali	LK	45	SMP	4
18	Kamaruddin	LK	40	SMA	2
19	Ariyanto Yunus	LK	52	SD	5
20	Masbuchrin	LK	60	SMA	6

b. Pedagang Pengumpul dan Pedagang Kecil

No	Lembaga Pemasaran	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan	Jumlah Anggota Keluarga
1	Pedagang Pengumpul	1. Adami	LK	60	SMP	5
		2. M. Nasir	LK	58	SMA	6
		3. Sabirin	LK	58	SMP	4
		4. T. Ali	LK	65	SMP	5
2	Pedagang Kecil	1. Ernita	PR	45	Sarjana	6
		2. Ruwaida	PR	47	SMA	4
		3. Sarina	PR	39	SMA	5
		4. Yulita	PR	40	SMA	4

c. Pendapatan Industri Pengolahan Ikan Asin

No	Nama	Produksi Ikan Asin (KG)	Penerimaan	Biaya Variabel				Total	Biaya Tetap (Penyusutan)						Biaya Total	Pendapatan		
				Harga Bahan Baku	Garam	Tenaga Kerja	Listrik		Rumah Produksi	Ember	Timbangan	Pisau	Tempat Penjemuran	Total		Pendapatan dalam Sekali Produksi	Pendapatan dalam Seminggu produksi	Pendapatan dalam Sebulan Produksi
1	Marwan	35	1,050,000.00	320000	80,000.00	150,000.00	1,766.66	551,766.66	2,403.85	3,076.92	961.54	1,730.77	1,282.05	9,455.13	561,221.79	488,778.21	3,421,447.48	14,663,346.35
2	M. Iqbal	24	720,000.00	200000	80,000.00	90,000.00	1,766.66	371,766.66	1,602.56	2,307.69	961.54	1,153.85	1,153.85	7,179.49	378,946.15	341,053.85	2,387,376.97	10,231,615.58
3	Arifin	28	840,000.00	250000	80,000.00	150,000.00	766.66	480,766.66	1,282.05	2,307.69	961.54	1,730.77	1,025.64	7,307.69	488,074.35	351,925.65	2,463,479.53	10,557,769.43
4	Arjuna	24	720,000.00	200000	80,000.00	60,000.00	766.66	340,766.66	801.28	1,923.08	961.54	1,153.85	641.03	5,480.77	346,247.43	373,752.57	2,616,268.00	11,212,577.12
5	Afrida	24	720,000.00	200000	80,000.00	60,000.00	1,766.66	341,766.66	2,403.85	2,307.69	961.54	1,153.85	897.44	7,724.36	349,491.02	370,508.98	2,593,562.87	11,115,269.43
6	Fajran	28	840,000.00	400000	80,000.00	150,000.00	1,766.66	631,766.66	1,923.08	2,307.69	961.54	1,730.77	897.44	7,820.51	639,587.17	200,412.83	1,402,889.79	6,012,384.82
7	Sulaiman Cek L	28	840,000.00	350000	80,000.00	150,000.00	1,766.66	581,766.66	2,403.85	3,076.92	961.54	1,730.77	1,282.05	9,455.13	591,221.79	248,778.21	1,741,447.48	7,463,346.35
8	Nasi	24	720,000.00	200000	80,000.00	60,000.00	766.66	340,766.66	801.28	1,923.08	961.54	1,153.85	641.03	5,480.77	346,247.43	373,752.57	2,616,268.00	11,212,577.12
9	Husnawiyah	24	720,000.00	200000	80,000.00	60,000.00	766.66	340,766.66	801.28	1,923.08	961.54	1,153.85	641.03	5,480.77	346,247.43	373,752.57	2,616,268.00	11,212,577.12
10	Sriwami	24	720,000.00	200000	80,000.00	90,000.00	1,766.66	371,766.66	1,602.56	2,307.69	961.54	1,153.85	1,025.64	7,051.28	378,817.94	341,182.06	2,388,274.41	10,235,461.74
11	Safrizal	21	630,000.00	200000	80,000.00	30,000.00	766.66	310,766.66	801.28	1,923.08	961.54	576.92	641.03	4,903.85	315,670.51	314,329.49	2,200,306.46	9,429,884.82
12	M. Iksan	21	630,000.00	200000	80,000.00	30,000.00	766.66	310,766.66	801.28	1,923.08	961.54	576.92	641.03	4,903.85	315,670.51	314,329.49	2,200,306.46	9,429,884.82
13	T. Erwindra	28	840,000.00	400000	80,000.00	150,000.00	1,766.66	631,766.66	1,602.56	2,307.69	961.54	1,730.77	897.44	7,500.00	639,266.66	200,733.34	1,405,133.38	6,022,000.20
14	Mawardi	24	720,000.00	280000	80,000.00	90,000.00	1,766.66	451,766.66	1,602.56	2,307.69	961.54	1,153.85	1,153.85	7,179.49	458,946.15	261,053.85	1,827,376.97	7,831,615.58
15	Samdani	24	720,000.00	280000	80,000.00	60,000.00	766.66	420,766.66	1,282.05	2,307.69	961.54	1,153.85	897.44	6,602.56	427,369.22	292,630.78	2,048,415.43	8,778,923.28
16	Agus Martin	24	720,000.00	280000	80,000.00	90,000.00	1,766.66	451,766.66	1,602.56	2,307.69	961.54	1,153.85	1,153.85	7,179.49	458,946.15	261,053.85	1,827,376.97	7,831,615.58
17	Fauzi Ali	24	720,000.00	280000	80,000.00	60,000.00	766.66	420,766.66	1,282.05	2,307.69	961.54	1,153.85	897.44	6,602.56	427,369.22	292,630.78	2,048,415.43	8,778,923.28
18	Kamaruddin	21	630,000.00	200000	80,000.00	30,000.00	766.66	310,766.66	801.28	1,923.08	961.54	576.92	641.03	4,903.85	315,670.51	314,329.49	2,200,306.46	9,429,884.82
19	Ariyanto Yunus	28	840,000.00	400000	80,000.00	240,000.00	1,766.66	721,766.66	1,602.56	3,076.92	961.54	2,307.69	1,025.64	8,974.36	730,741.02	109,258.98	764,812.87	3,277,769.43
20	Masbuchrin	35	1,050,000.00	500000	80,000.00	300,000.00	1,766.66	881,766.66	2,403.85	3,076.92	961.54	2,884.62	1,282.05	10,608.97	892,375.63	157,624.37	1,103,370.56	4,728,730.97
	Rata-rata	25.65	769,500.00	277000	80,000.00	105,000.00	1,316.66	463,316.66	1,490.38	2,346.15	961.54	1,355.77	935.90	7,089.74	470,406.40	299,093.60	2,093,655.17	8,972,807.89

DOKUMENTASI PENELITIAN





RIWAYAT HIDUP



Hamni Saputri adalah nama penulis skripsi ini. Penulis dilahirkan di Desa Ujung Batu pada tanggal 21 November 1999 dari pasangan Ayahanda Agus Nani dan Ibunda Aniar. Penulis merupakan putri pertama dari empat bersaudara. Penulis telah menyelesaikan pendidikan tingkat Taman Kanak-kanak (TK) di TK Dharma Wanita Labuhanhaji pada tahun 2006, tingkat Sekolah Dasar (SD) di SDN 1 Labuhanhaji pada tahun 2012, tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Labuhanhaji pada tahun 2015, dan tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Labuhanhaji pada tahun 2018. Penulis diterima di Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar pada tahun 2018 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Selama menjadi mahasiswa di Universitas Teuku Umar, penulis terdaftar sebagai mahasiswa penerima beasiswa Bidik Misi pada tahun 2019-2022.