ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL IKAN ASIN DI KABUPATEN ACEH BARAT DAN KABUPATEN NAGAN RAYA

SKRIPSI

IKBAR JULIANDI
NIM. 1505904010044

JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022

ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL IKAN ASIN DI KABUPATEN ACEH BARAT DAN KABUPATEN NAGAN RAYA

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

IKBAR JULIANDI
NIM. 1505904010044

JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi Saudara :

NAMA : IKBAR JULIANDI

NIM : 1505904010044

JUDUL : ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL IKAN ASIN DI KABUPATEN ACEH BARAT DAN KABUPATEN NAGAN RAYA

Yang diajukan memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan Pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan
Komisi Pembimbing

Ketua

Ir. T. Amarullah, M.Pi
NIP. 19630527 200112 1 000

Mengetahui

Dekan Fakultas Perikanan
Dan Ilmu Kelautan

Prof. Dr. M.Ali S., M.Si
NIP. 19590325 198903 1 003

Ketua Jurusan
Perikanan

MuhammadAgam Thahir,S.Pi.,M.Si
NIP. 19891024 201903 1 020

LEMBARAN PENGESAHAN PENGUJI

Skiripsi/Tugas Akhir dengan judul:

ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL IKAN ASIN DI KABUPATEN ACEH BARAT DAN KABUPATEN NAGAN RAYA

Disusun oleh:

Nama : Ikbar Juliandi

Nim : 1505904010044

Program Studi : Perikanan

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Telah dipertahankan didepan dewan penguji pada tanggal 14 November 2022 dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI	**Tanda Tangan**
1. Ir. T. Amrullah, M.Pi (Dosen Penguji I)	.....
2. Hafinuddin, S.Pi., M.Sc (Dosen Penguji II)	.....
3. Sufal Diansyah, S.Kel, M.Si (Dosen Penguji III)	.....

Mengetahui
Ketua Jurusan Perikanan

Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si
NIP : 19891024 201903 1 020

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Ikbar Juliandi
NIM	: 1505904010044
Jurusan	: Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Imu Kelautan
Judul Skripsi	: Analisis Perbandingan Harga Jual Ikan Asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau kesatuan yang utuh dari skripsi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tampa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebagian atau keseluruhan hak gelar kesarjanaan saya.

Demikianlah surat pernyatan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Meulaboh 13 Desember 2022

Nama Ikbar Juliandi
Nim. 1505904010044

RIWAYAT HIDUP

Nama Ikbar Juliandi, lahir di Desa Alue Tho pada tanggal 02 Juni 1997 Kecamatan Seunagan, Kabupaten, Nagan Raya, Provinsi Aceh pada tanggal 30 Juli 2022 Penulis adalah anak pertama dari dua orang bersaudara pasangan Bapak Junaidi dan Lismawati sekolah Dasar lulusan pada tahun 2009 di SD Parom Kecamatan Seunagan, SMP Lulusan pada tahun 2012 di SMP Negeri 1 Seunagan, Pendidikan SMA Lulusan pada tahun 2015 di SMA Negri 1 Seungan dan pada tahun 2015 terdaftar sebagai mahasiswa pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Tahun 2018 penulis mengikuti Praktek Kerja Lapangan di Balai Benih Ikan (BBI) Kota Binjai dengan judul **"Teknik Pembenihan Ikan Nila Nirwana (*Oreocheromis niloticus*) di Balai Benih Ikan (BBI) Kota Binjai Provinsi Sumatera Utara".** Untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar penulis menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **"Analisis Perbandingan Harga Jual Ikan Asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya''.**

UCAPAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT, taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberkatiku dengan ilmu serta memperkenalkanku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan akhirnya skripsi yang sederhana ini dapat diselesaikan. Selawat beserta salam selalu terlimpahkan keharibaan Rasulullah Muhammad SAW.

Kupersembahkan karya sederhana ini kepada orang yang sangat kukasihi dan kusayangi ayahanda (Ismail) dan ibunda (Rosmanidar) tercinta yang selalu membuatku termotivasi, selalu mendoakanku, selalu menasehatiku melakukan hal yang lebih baik, dan cinta kasih yang tiada hingga yang tiada mungkin kubalas hanya selembar kertas yang bertuliskan kata persembahan semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat ayah dan ibu bahagia. Untuk ayah dan ibu, terima kasih ayah terima kasih ibu.

Untuk Adekku Munna sarah, tiada waktu yang paling berharga dalam hidup selain menghabiskan waktu bersama, walaupun saat dekat kita sering bertengkar tapi saat jauh kita saling merindukan. Terima kasih atas doa, bantuan dan semangat selama ini semoga awal dari kesuksesanku ini dapat membanggakan.

Buat teman-temanku yang selalu memberiku doa dan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini,

Buat sahabatku Irfan Maulana, dan Boker lee min ho, dan Agam Ramdhan terima kasih doa dan bantuan dari awal penelitian sampai tugas akhir saya. Buat teman-temanku yang selalu memberiku doa dan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini, dan untuk teman-teman semua yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih kawanku kalian telah memberikan banyak hal yang tak terlupakan kepadaku.

Buat bapak Ir. T. Amarullah, M.Pi dan bapak Hafinuddin, S.Pi, M.Sc sebagai dosen pembimbing saya, terima kasih sudah banyak membantu saya selama ini, sudah dinasehati, diajari dan mengarahkan saya sampai skripsi ini selesai.

BY

Ikbar Juliandi

ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL IKAN ASIN DI KABUPATEN ACEH BARAT DAN KABUPATEN NAGAN RAYA

Ikbar Juliandi[1], Ir. T. Amarullah[2]

[1]MahasiswaFakultasPerikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

[2]Dosen FakultasPerikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, selain itu ikan juga mudah didapat dimana-mana, dan harganya juga murah, namun ikan memiliki salah satu kekurangan antara lain adalah cepat mengalami proses pembusukan. Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya merupakan titik lokasi dimana banyak para nelayan membuat ikan asin yang sudah sejak lama berjualan ikan asin. Permasalahan yang dialami penjual ikan asin yaitu perbandingan perbedaan harga disetiap daerah atau kabupaten. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Mei 2022. di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Mengidentifikasi harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya perbedaan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Data yang digunakan pada penelitian ini berupa data primer yang melputi data rumah tangga perikanan tangkap Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Data skunder yang meliputi data wawancara harga jual ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Data di olah menggunakan *sofrware microsoft excel* hingga diperoleh hasil perbandingan harga jual ikan asin. Identifikasi perbandingan harga ikan asin di Kabuputan Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap penjual ikan asin, daftar harga perbandingan harga jual ikan asin. Perbedaan harga jual ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya, perbandingan harga jual ikan asin yaitu, harga ikan asin kakap di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.80.000 perkilogram, harga ikan asin salam di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.50.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.40.000 perkilogram, harga ikan asin kwe di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.85.000 perkilogram, harga ikan asin teri di Kabupaten Aceh Barat Rp.80.000 perkilogram dan di kabupaten Nagan Raya Rp.90.000 perkilogram, harga ikan asin layur di Kabupaten Aceh Barat Rp.30.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.25.000 perkilogram.

Kata kunci: Ikan, Ikan Asin, Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya, Perbandingan

COMPARISON ANALYSIS OF SALES PRICES OF SALT FISH IN ACEH BARAT DISTRICT AND NAGAN RAYA DISTRICT

Ikbar Juliandi[1],Ir. T. Amarullah[2]

[1]*Student of the Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Teuku Umar University*

[2]*Lecturer of the Faculty of Fisheries and Marine Sciences, University of Teuku Umar*

ABSTRACT

Fish is a source of animal protein that is consumed by many people, besides that fish is also easy to get everywhere, and the price is also cheap, but fish has one drawback, which is that it quickly undergoes a process of decay. Aceh Barat District and Nagan Raya District are location points where many fishermen make salted fish and have been selling salted fish for a long time. The problem experienced by salted fish sellers is the comparison of price differences in each region or district. This research was conducted from April to May 2022. in West Aceh District and Nagan Raya District. Identify the price of salted fish in West Aceh District and Nagan Raya District. Identify the factors that cause differences in the price of salted fish in the Aceh Barat and Nagan Raya districts. The data used in this study is primary data which includes captured fisheries household data in West Aceh and Nagan Raya districts. Secondary data includes interview data on the selling price of salted fish in the Aceh Barat and Nagan Raya districts. The data were processed using Microsoft Excel software to obtain a comparison of the selling price of salted fish. Identification of the comparison of the cost of salted fish in West Aceh Regency and Nagan Raya Regency which was obtained from the results of interviews with salted fish sellers, price lists comparing the selling price of salted fish. The difference in the selling price of Salted Fish in West Aceh Regency and Nagan Raya Regency, Comparison of the selling price of salted fish, namely, the cost of Salted Snapper in West Aceh Regency is IDR.75,000 kilogram and in Nagan Raya Regency it is IDR.80,000 kilogram, the price of Salted Salam fish West Aceh Regency at IDR.50,000 kilogram and in Nagan Raya Regency IDR.40,000 kilogram, the price of Salted Fish Kwe in West Aceh Regency at IDR.75,000 kilogram and in Nagan Raya Regency IDR.85,000 kilogram, the cost of Salted Anchovies in Aceh Regency West IDR 80,000 kilogram and in the Nagan Raya district IDR.90,000 kilogram, the price of salted fish in the Aceh Barat district is IDR.30,000 kilogram and in the Nagan Raya district is IDR.25.000 kilogram.

Keywords: Fish, Salted Fish, Aceh Barat District, and Nagan Raya District, Comparison.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena dengan rahmat-Nya Penulis telah dapat menyelesaikan penyusunan skripsi penelitian ini dengan judul :**"Analisis Perbandingan Harga Jual Ikan Asin Di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya".** Shalawat dan salam penulis sampaikan kepada Nabi Besar Muhammad SAW yang telah bersusah payah membawa umatnya dari alam kebodohan kealam yang penuh berilmu pengetahuan.di dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis banyak mendapatkan bantuan serta bimbingan dan pengarahan, penulis menyatakan terimakasih sebesar – besarnyak kepada :

1. Kepada ayahanda Junadi.S dan ibunda Lismawati yang telah banyak membantu, memberi semangat sehingga skripsi ini selesai sebagaimana mestinya, telah memberikan segala bentuk pengorbanan, nasihat, kasih sayang tiada batas dan doa tulusnya demi keberhasilan penulis, terima kasih ayahda dan ibunda tercinta.
2. Bapak Prof. Dr. M. Ali S, M.Si sebagai Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
3. Bapak Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si selaku Ketua Jurusan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan bapak Anhar Rozi, S.Pi, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
4. Bapak Ir. T. Amarullah, M.Pi selaku Ketua Komisi Pembimbing, yang telah banyak memberikan bimbingan arahan sehingga terlaksana dan selesainya skripsi penelitian ini.
5. Bapak Hafinuddin, S.Pi., M.Sc selaku Penguji I dan Bapak Sufal Diansyah, S.Kel, M.Si selaku Penguji II yang telah banyak memberikan arahan dan bimbingan.
6. Kepada teman–teman angkatan 2015 yang telah banyak memberikan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan baik itu di segi isi maupun penulisan. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan Skripsi ini, karena sesungguhnya kesempurnaan itu datangnya dari Allah SWT. Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih.

Alue Penyareng, 14 November 2022

Ikbar Juliandi

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR ..... **i**
DAFTAR ISI ..... **ii**
DAFTAR TABEL ..... **v**
DAFTAR GAMBAR ..... **vi**

BAB I. PENDAHULUAN **1**
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 2
1.3. Tujuan Penelitian 2
1.4. Manfaat Penelitian 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA **4**
2.1. Ikan Asin 4
2.1.1. Penggaraman 6
2.2. Sumber Bahan Baku 9
2.3. Harga 10
2.4. Sistem Pemasaran Ikan Asin 10

BAB III. METODE PENELITIAN **12**
3.1. Waktu dan Tempat 12
3.2. Metode 12
3.2.1. Data Primer 12
3.2.2. Data Skunder 12
3.3. Tenik Pengumpulan Data 12
3.4. Analisis Data 13
3.5. Definsi Operasional 13

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN **15**
4.1. Letak geografis Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya 15
4.1.1. Letak Geografis Kabupaten Aceh Barat 15
4.1.2. Letak Geografis Kabupaten Nagan Raya 16
4.2. Rumah Tangga Perikanan Tangkap 17
4.2.1. Rumah tangga perikanan tangkap Kabupaten Aceh Barat. 17
4.2.2. Rumah tangga perikanan tangkap Kabupaten Nagan Raya 18
4.3. Indentifikasi Harga Ikan Asin 19
4.3.1. Harga ikan asin responden di Kabupaten Aceh Barat 19
4.3.2. Harga ikan asin responden di Kabupaten Nagan Raya 20

4.4. Faktor Yang Mempengaruhi Harga Ikan Asin 20
4.5. Pembahasan 23

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 27
6.1. Kesimpulan..... 27
6.2. Saran 28

DAFTAR PUSTAKA 29

LAMPIRAN 32

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Rumah tangga perikanan tangkap menurut kecamatan di Kabupaten Aceh Barat..... 17
2. Rumah tangga perikanan tangkap menurut kecamatan di Kabupaten Nagan Raya..... 18
3. Harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya 19
4. Harga ikan asin responden di Kabupaten Aceh Barat 20
5. Harga ikan asin responden di Kabupaten Nagan Raya..... 21
6. Faktor yang mempengaruhi harga ikan asin 22

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Bagan alur pembuatan ikan asin 7
2. Skema penggaraman ikan 8
3. Peta kabupaten Aceh Barat..... 15
4. Peta kabupaten Nagan Raya 16

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, selain itu ikan juga mudah didapat dimana-mana, dan harganya juga murah, namun ikan memiliki salah satu kekurangan antara lain adalah cepat mengalami proses pembusukan. Dimata masyarakat pesisir ikan yang sudah membusuk yang didapati dari hasil tangkapan, masyarakat pesisir mengolah ikan tersebut dengan cara pengawetan. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, salah satu caranya adalah dengan pembuatan ikan asin (Suhartini dan Hidayat 2005).

Ikan yang telah mati cepat sekali membusuk, dibandingkan dengan daging sapi, buah, dan sayuran. Hal ini disebabkan oleh aktivitas mikroba (jasad renik) yang terdapat dalam seluruh lapisan daging ikan, terutama bagian insang, isi perut, dan kulit (lendir). Ikan asin adalah salah satu produk hasil perikanan yang mempunyai nilai ekonomis, dan telah banyak memberikan kontribusi bagi perekonomian masyarakat nelayan perikanan tangkap, karena selain mudah dalam pengolahan, harganya cukup tinggi, biaya produksinya tidak terlalu besar dan mudah untuk dipasarkan (Suhartini dan Hidayat 2005).

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).

Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya merupakan titik lokasi dimana banyak para nelayan membuat ikan asin yang sudah sejak lama berjualan ikan asin, Permasalahan yang di alami penjual ikan asin yaitu perbandingan perbedaan harga di setiap daerah atau kabupaten. Analisis pendapatan usaha pada umumnya digunakan untuk mengevaluasi kegiatan suatu usaha perikanan dalam satu tahun. Tujuannya adalah membantu pengelola usaha perikanan mengetahui usaha yang dijalankan masih menguntungkan atau sebaliknya (Suratiyah 2006).

Pengembangan usaha, pendapatan menjadi sangat penting sebagai tolak ukur keberhasilan suatu usaha, sehingga dalam pelaksanaannya perlu adanya pengelolaan keuangan yang baik. sehingga tercapai tujuan usaha. Berdasarkan permasalahan dan uraian di atas, terdapat perbedaan harga maka penulis akan melakukan penelitian tentang Analisis perbandingan harga jual ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana perbandingan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.
2. Apa faktor yang mempengaruhi sehingga terjadi perbandingan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

2. Mengidentifikasi faktor penyebab terjadinya perbedaan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi pedagang untuk meningkatkan atau mengembangkan usaha penjualan ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.
2. Sebagai bahan informasi bagi pemerintah terkait perbandingan harga penjualan ikan asin.
3. Sebagai bahan referensi mahasiswa untuk peneliti dimana yang akan datang khususnya tentang analisis perbandingan harga penjualan ikan asin.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ikan Asin

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna oleh konsumen (Adawyah 2007).

Sejauh ini, pembangunan perikanan yang dilakukan telah menunjukkan hasil yang nyata dan positif terhadap pembangunan nasional. Kontribusi sektor perikanan dan kelautan terhadap PDB Nasional mencapai sekitar 12,4%. Bahkan industri perikanan menyerap lebih dari 16 juta tenaga kerja secara langsung (Dahuri 2001).

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu daging ikan yang diasinkan akan bertahan lebih lama

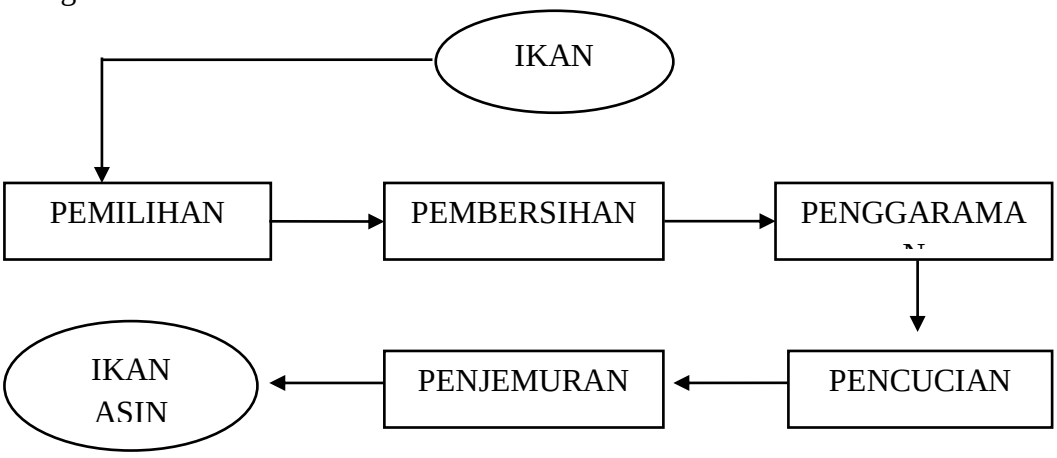
danterhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat lalat dan beberapa jasad renik perusak lainnya (Bintang 2013).

Ikan juga merupakan komoditas yang sangat mudah busuk (*highlyperishable*) dibandingkan dengan produk daging sapi, buah atau pun sayuran (Djarijah 1995 di acu dalam Santoso 1998).

Pembusukan pada ikan terjadi karena beberapa kelemahan dari ikan (Santoso. 1998), yaitu:

1) Tubuh ikan mengandung kadar air tinggi (80%) dan pH tubuh mendekati netral, sehingga memudahkan tumbuhnya bakteri pembusuk.
2) Daging ikan mengundang asam lemak tak jenuh berkadar tinggi, yang sifatnya mudah mengalami proses oksidasi sehingga seringkali menimbulkan bau tengik.
3) Jaringan ikat pada daging ikan sangat sedikit sehingga cepat menjadi lunak dan mikroorganisme cepat berkembang.

Adapun proses pembuatan ikan asin yang digambarkan pada bagan alir sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan alur pembuatan ikan asin (Santoso 1998).

2.1.1. Penggaraman

Penggaraman merupakan bentuk pengawetan kuno yang masih banyak digunakan hingga sekarang. ada dua penggaraman yaitu penggaraman basah dan penggaraman kering, penggaraman yang umum dilakukan adalah jenis penggaraman kering yaitu penggaraman yang menggunakan kristal garam yang dicampurkan dengan ikan (Budiman 2004).

Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan disuhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat.

Garam yang umumnya digunakan oleh nelayan untuk menggarami ikan hasil tangkapan adalah jenis garamcurah, garam ini dipilih oleh nelayan karena secara ekonomis lebih murahdan lebih mudah didapat. Semua proses pengawetan bertujuan untuk mempertahankan kualitas ikan termasuk nilai nutrisi yang terkandung di dalamnya, terutama yang dibutuhkan oleh manusia yaitu protein (Syahruddin 2013).

Cara kerja penggaraman dalam proses penggaraman adalah : garam menyerap cairan tubuh ikan sehingga proses metabolisme bakteri terganggu karena kekurangan cairan bahkan akhirnya mematikan bakteri. Selain menyerap cairan tubuh ikan, garam juga menyerap cairan tubuh bakteri sehingga bakteri akan mengalami kekeringan dan akhirnya mati (Afrianto dan Liviawaty 1989).

1. Konsentari garam

   Semakin tinggikonsentrasi garam yang digunakan, semakin cepat proses masuk nya garam kedalam daging ikan. Akan lebih baik apabila digunakan garam kristal untuk mengasinkan.

2. Jenis garam

   Garam dapur murni (NaCI 95%) lebih mudah di serap dan menghasilkan ikan asin dengan kualitas yang lebih baik. Garam rakyat mengandung unsur-unsur lain (Mg, Ca, senyawa, sulfat), kotoran, bakteri dan lain-lain yang dapat menghambat penetrasi garam dan merusak ikan.

3. Ketebalan daging ikan

   Semakin tebal daging ikan, proses pengasinan daging akan menbutuhkan waktu yang semakin lama dan garam yang lebih banyak, sehingga ikan-ikan besar biasanya di belah-belah, dikeping atau di iris tipis sebelum diasinkan.

4. Kesegaran daging ikan

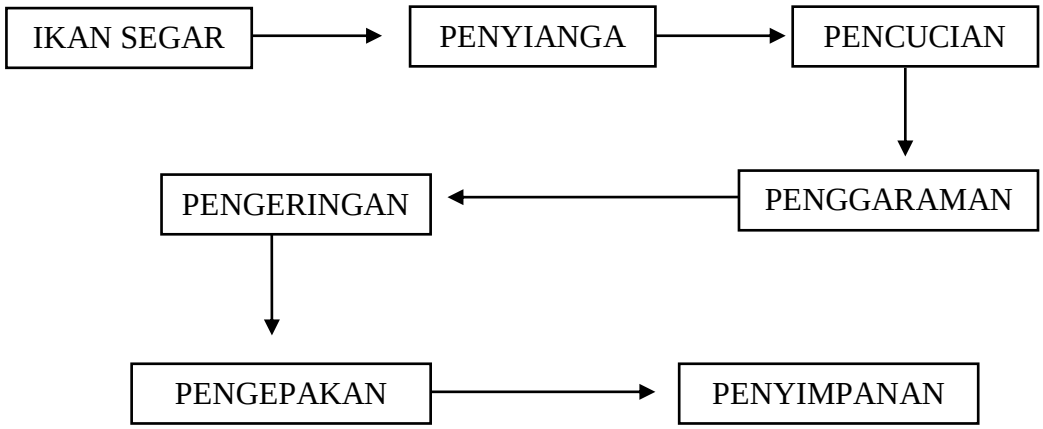
   Ikan yang kurang segar memiliki daging yang lebih lunak dan cairan tubuh yang mudah keluar, sehingga proses pengasinan lebih cepat. Namun juga garam yang masuk dapat terlalu banyak sehingga ikan menjadi terlalu asin dan kaku.

5. Suhu daging ikan

   Semakin tinggi suhu daging ikan semakin cepat garam masuk kedalam tubuh ikan karena itu dibutuhkan proses penjemuran untuk mempercepat proses pengasinan.

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 (Ayu 2018).

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. Bila pengeringan dianggap cukup, lalu dipakai dan dapat dijualkan ke pasar-pasar.



Gambar 2. Skema penggaraman ikan (Astawan dan Astawan 1989 diacu dalam Sari 2011).

Menurut Astawan dan Astawan (1989) diacu dalam Sari (2011) menyatakan bahwa langkah penggaraman pada ikan asin pada prinsipnya bersifat menarik air dari jaringan daging ikan sehingga protein daging ikan akan mengumpal dan sel daging pun mengerut. Penggaraman juga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk tetapi dengan kadar garam tingkat tinggi. Dengan langkah pengeringan berikutnya, maka kadar air ikan yang digarami tersebut akan

berkurang dan membentuk keadaan yang tidak memungkinkan mikroorganisme pengganggu untuk tumbuh.

Oleh sebab itu, jumlah garam yang ditambahkan sebaiknya diperhitungkan benar supaya tidak terlalu tinggi, sehingga ikan asin dapat dikonsumsi lebih banyak sebagai sumber protein dalam usaha peningkatan konsumsi protein penduduk. Jumlah penambahan garam sangat tergantung pada kesegaran ikan, besar kecilnya ikan serta lama pengawetan ikan. Sedangkan mutu ikan asin, selain ditentukan oleh jumlah garam yang ditambahkan, juga oleh tingkat kemurnian garam yang digunakan (Sari 2011).

2.2. Sumber Bahan Baku

Naibaho (2013) menyebutkan bahwa persediaan bahan baku memiliki peranan yang sangat penting karena jalannya operasi perusahaan tergantung adanya bahan baku Sebaik apapun sistem dan prosedur persediaan bahan baku yang dijalankan dalam suatu perusahaan tanpa adanya suatu peranan pengendalian dimungkinkan terjadi penyimpangan yang akan merugikan perusahaan. Dengan demikian peranan pengendalian internal dalam perusahaan tersebut menjadi perhatian bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Indrastuti *et.al* (2019) menyebutkan bahwa Kualitas akhir ikan asin ditentukan dari kualitas bahan baku serta teknologi pengolahan yang sangat bervariasi antar pengolah. Bahan baku ikan sebagian besar diterima dalam kondisi beku. air pengolahan berasal dari sumur pribadi para pengolah dan hanya menggunakan satu jenis garam yaitu garam kristal. Metode penggaraman kombinasi (*pickling*) lebih banyak digunakan dibandingkan dengan penggaraman

kering dan penggaraman basah. Tahap pengeringan masih dilakukan dengan bantuan sinar matahari.

2.3. Harga

Harga ikan asin dipasarkan berdasarkan rincian dari modal dan sedikit keuntungan. Harga merupakan kumpulan dari berbagai biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Dalam hal ini pengolah ikan asin dalam menentukan harga produksinya, adalah menghitung semua biaya yang akan terjadi diperlakukan untuk biaya unit produksi sehingga terdapat berbagai unsur biaya yang dimasukkan dalam elemen harga produksi. Sehingga mengakibatkan ketidaktepatan dalam suatu perhitungan harga dan juga akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba usaha (Halim 2009).

Dalam penetapan harga jual perkilogram ikan asin sesuai yangdisampaikan oleh pakar ekonomi bahwaharga adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yangdibutuhkan untuk mendapatkan sejumlahkombinasi dari produk dan pelayanannya. Laisa *et.al* (2013) harga merupakan jumlah uang yang diperlukan sebagai penukar kombinasi produk dan jasa, dengan demikian maka suatu harga haruslah dihubungkan dengan bermacam macam barang dan atau pelayanan, yang akhirnya akan sama dengan sesuatu produk dan jasa. Sedangkan harga jual (*seles price*) adalah nilai berupa uang, termasuk semua biaya yang diminta atau seharusnya diminta oleh penjual karena penyerahan barang tidak termasuk pajak pertambahan nilai.

2.4. Sistem Pemasaran Ikan Asin

Hakim *et.al* (2022) menjelaskan bahwa saluran pemasaran ikan asin terdapat 4 saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran yang pertama dari produsen ke konsumen, saluran pemasaran kedua produsen membeli ikan

segar dari nelayan kemudian produsen mengolah menjadi ikan asin lalu di jual ke konsumen, saluran pemasaran ketiga produsen membeli dari nelayan kemudian dijual ke pedagang pengecer lalu pedagang pengecer menjual ke konsumen dan saluran pemasaran keempat produsen membeli ikan segar dari nelayan dan diolah menjadi ikan asin setelah itu dijual kepada pedagang pengumpul, pedagang pengumpul menjual ke pedagang pengecer kemudian pedagang pengecer menjual ke konsumen.

Fajar *et.al* (2014) menjelaskan bahwa terdapat 2 saluran pemasaran ikan asin, yaitu pedagang pengumpul kemudian pedagang pengecer dan selanjutnya konsumen. Sistem pemasaran tersebut sudah berjalan cukup lama dan masih berlaku sampai saat ini. Untuk itu, agroindustri ikan asin mempunyai potensi untuk dikembangkan, terutama dalam upaya menciptakan kesempatan kerja masyarakat, nilai tambah dan pendapatan pengusaha. Selain itu dari sisi pemasaran, ikan asin tersebut di jual melalui pedagang perantara, seperti: pedagang pengumpul dan pedagang pengecer. Sehingga, menimbulkan perbedaan harga jual dan akan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan pengolahan ikan asin.

BAB III

METODELOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Mei 2022 di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

3.2. Metode

3.2.1.Data Primer

Metode yang digunakan adalah metode survei dan observasi lapangan. Data yang dikumpulkan dilakukan dengan teknik wawancara tidak terstruktur yang antara lain mencakup cara penangkapan ikan, cara pembelian ikan, cara pengasinan dan penjualan.

3.2.2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu, data yang diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.data tersebut adalah keadaan umum daerah penelitian, keadaan perekonomian, keadaan penduduk dan data berhubungan dengan tujuan penelitian.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Teknik ini dilakukan dengan mendata pengamatan langsung terhadap obyek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai daerah yang akan diteliti.

b. Wawancara

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data primer dengan melakukan wawancara langsung kepada responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuisioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.

c. Pencacatan

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data sekunder dari instansi atau lembaga yang ada hubungan dengan penelitian ini.

3.4. Analisa Data

Data yang terkumpul hasil wawancara dengan responden kemudian di hitung menggunakan *Software Microsoft Excel* 2010 untuk mengetahui harga jual ikan asin rata-rata dan perbandingan harga jual ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya.

3.5. Definisi Operasional

a. Sumber Ikan

Sumber ikan pada penelitian ini berasal dari Tempat Pelelangan di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya. Ikan yang sudah mati cepat sekali membusuk, yang kemudian diolah menjadi produk olahan ikan asin, yang kemudian diperjual belikan kepada konsumen.

b. Konsumen

Konsumen terhadap ikan asin datang dari berbagai daerah guna membeli ikan asin sesuai minat dan niat terhadap produk olahan. Produk olahan banyak mengandung asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologis mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna oleh konsumen (Adawya 2008).

c. Harga

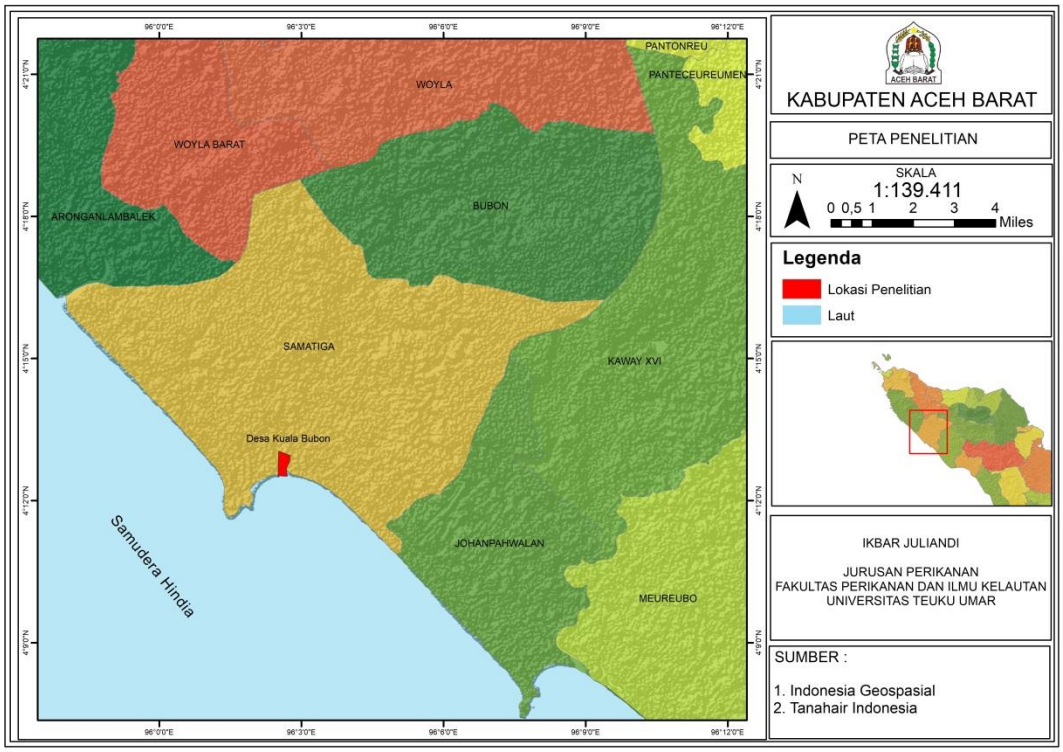
Harga menjadi pokok pemasaran dimana pihak konsumen dan penjual melakukan interaksi penjualan agar produk olahan laku dan terbeli oleh konsumen. Harga satuan produk olahan berfariassi sesuai ikan asin yang diperjualkan pada tempat pelelangan ikan tersebut.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Letak Geografis Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya

4.1.1. Letak geografis Kabupaten Aceh Barat



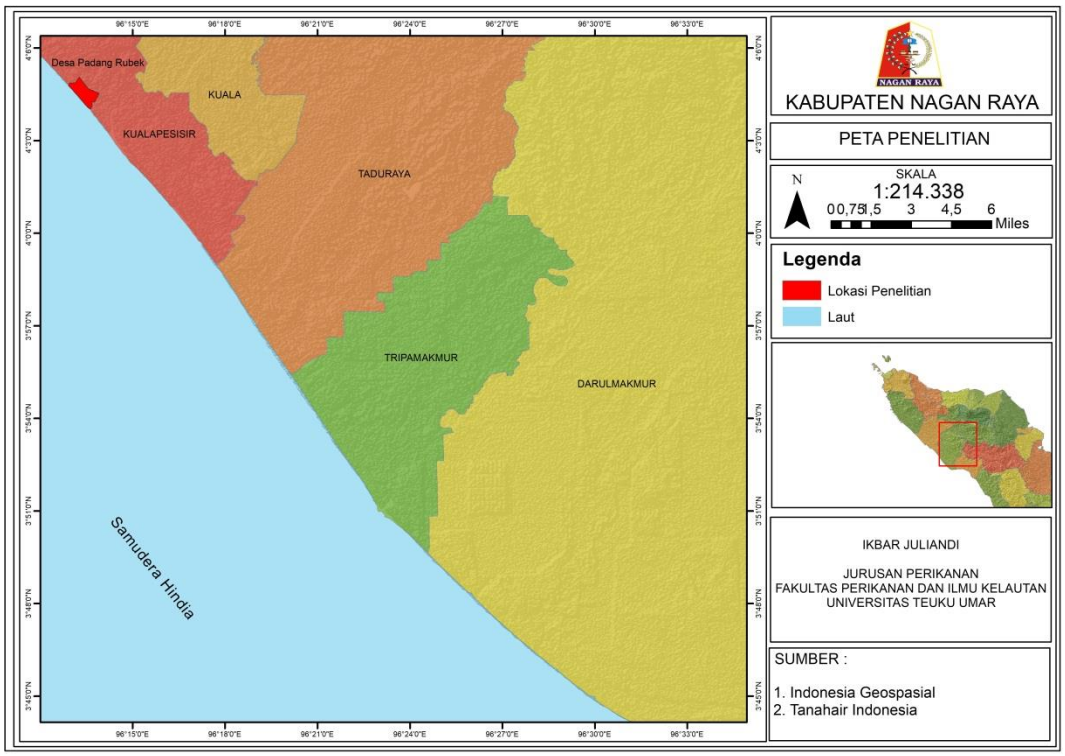
Gambar 3. Peta Kabupaten Aceh Barat

Kabupaten Aceh Barat terletak antara 04º06’ - 04º47’ Lintang Utara dan 95º52’-96º30’ Bujur Timur dengan luas mencapai 2.927,95 Km^2. Dengan mekarnya Desa Keuramat pada tahun 2015, Kabupaten Aceh Barat terdiri atas 12 Kecamatan, 33 mukim dan 322 gampong. Sebanyak 192 desa diantaranya berada di dataran dan 83 desa terletak di lembah. Hanya 47 desa yang terletak di lereng. (BPS Kabupaten Aceh 2019).

Kabupaten Aceh Barat berbatasan dengan Kabupaten Pidie Jaya dan Aceh Jaya di sebelah utara, kemudian di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten

Nagan Raya dan Samudera Indonesia. Sedangkan di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Aceh tengah dan Nagan Raya, sebelah barat berbatasan dengan Samudera.

4.1.2. Letak Geografis Kabupaten Nagan Raya



Gambar 4. Peta Kabupaten Nagan Raya

Secara astronomis, Nagan Raya terletak antara 03º 40’ − 04º 38’ Lintang Utara dan antara 96º 11’ − 96º 48’ Bujur Timur dan berada di atas garis ekuator atau garis khatulistiwa yang terletak pada garis lintang 00.

Berdasarkan posisi geografisnya, kabupaten Nagan Raya memiliki batas-batas: Utara – Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Aceh Tengah; Selatan-Samudera Hindia; Barat – Kabupaten Aceh Barat; Timur – Kabupaten Gayo Lues dan Kabupaten Aceh Barat Daya (BPS Kabupaten Nagan Raya 2019).

4.2. Rumah Tangga Perikanan Tangkap

Rumah tangga perikanan tangkap adalah rumah tangga yang melakukan kegiatan penangkapan ikan atau binatang air dan tanaman air dengan tujuan sebagai hasilnya untuk dijual.

4.2.1. Rumah tangga perikanan tangkap Kabupaten Aceh Barat

Badan Pusat Stasistik Kabupaten Aceh Barat 2019 mejelaskan bahwa Kabupaten Aceh Barat menjelaskan jumlah penduduk setiap kecematan pada Kabupaten Aceh Barat yang berprofesi perikanan laut dan perikanan umum pada tahun 2017 sampai 2018. Jumlah perikanan laut pada tahun 2017 di Kabupaten Aceh Barat 2.300 orang orang sedangkan pada perikanan umum 770 orang. Total keseluruhan 3.070 orang berprofesi perikanan pada tahun 2017. Jumlah profesi perikanan laut pada di tahun 2017 pada Kabupaten Aceh Barat 2.710 orang sedangkan pada perikanan umum 424 orang. Total keselurahan profesi pada tahun 2018 3.134 orang. Pada hasil di atas profesi perikanan di Kabupaten Aceh Barat pada tahun 2017 sampai 2018 meningkat.

Tabel 1. Rumah tangga perikanan tangkap menurut kecamatan di Kabupaten Aceh Barat

Kecamatan	Perikanan Laut		Perairan Umum		Jumlah	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018
Johan Pahlawan	1.127	1.587	82	82	1.209	1.169
Sama Tiga	423	425	138	30	561	455
Bubon	20	20	30	10	50	30
Arongan Lambalek	260	205	273	131	533	336
Woyla	-	-	10	10	10	10
Woyla Barat	-	-	40	44	40	44
Woyla Timur	-	-	10	13	10	13
Kaway XVI	-	-	25	29	25	29
Meurebo	470	473	105	16	575	489
Pante Ceuremen	-	-	27	27	27	27

Lanjutan tabel 1

Kecamatan	Perikanan Laut		Perairan Umum		Jumlah	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018
Sungai Mas	-	-	15	15	15	15
Aceh Barat	2.300	2.710	770	424	3.070	3.134

Sumber: (Badan Pusat Stasistik Kabupaten Aceh Barat 2019).

4.2.2. Rumah tangga perikanan tangkap Kabupaten Nagan Raya

Badan Pusat Stasistik Kabupaten Nagan Raya pada 2019 mejelaskan bahwa Kabupaten Nagan Raya menjelaskan jumlah penduduk setiap kecematan pada Kabupaten Nagan Raya yang berprofesi perikanan laut dan perikanan umum pada tahun 2017 sampai 2018. Jumlah perikanan laut pada tahun 2017 di Kabupaten Nagan Raya 678 orang orang sedangkan pada perikanan umum 842 orang. Total keseluruhan 1.518 orang berprofesi perikanan pada tahun 2017. Jumlah profesi perikanan laut pada di tahun 2017 pada Kabupaten Nagan Raya 707 orang sedangkan pada perikanan umum 981 orang. Total keselurahan profesi pada tahun 2018 1.694 orang. Pada hasil di atas profesi perikanan di Kabupaten Nagan Raya pada tahun 2017 sampai 2018 meningkat.

Tabel 2. Rumah tangga perikanan tangkap menurut kecamatan di Kabupaten Nagan Raya.

Kecamatan	Perikanan Laut		Perikanan Umum		Jumlah	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018
Darul Makmur	231	263	63	81	292	344
Tripa Makmur	120	147	81	93	201	240
Kuala	-	-	156	149	156	149
Kuala Pesisir	260	205	54	68	314	273
Beutong	-	-	40	44	40	44
Beutong Ateuh	-	-	20	41	20	41
Seunagan	-	-	91	137	91	137
Suka Makmue	-	-	105	83	105	83

Lanjutan tabel 2

Kecamatan	Perikanan Laut		Perikanan Umum		Jumlah	
	2017	2018	2017	2018	2017	2018
Seunagan Timur	-	-	71	82	71	82
Nagan Raya	678	707	842	981	1.518	1.694

Sumber: (Badan Pusat Stasistik Kabupaten Nagan Raya 2019).

4.3. Identifikasi Harga Ikan Asin

Identifikasi perbandingan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya yang di peroleh dari hasil wawancara terhadap penjual ikan asin, daftar harga perbandingan harga jual ikan asin pada tabel tersebut:

Tabel 3. Harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya

No	Jenis Ikan	Harga Per Kilogram Kabupaten (Rp)	
		Aceh Barat	Nagan Raya
1	Ikan asin kakap	75.000	80.000
2	Ikan asin salam	50.000	40.000
3	Ikan asin kwe	75.000	85.000
4	Ikan asin teri	80.000	90.000
5	Ikan asin layur	30.000	25.000

4.3.1. Harga ikan asin per responden di Kabupaten Aceh Barat

Indetifikasi perbandingan harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap penjual ikan, daftar harga jual ikan asin per responden di Kabupaten Aceh Barat pada tabel 4 :

Tabel 4. Harga ikan asin responden di Kabupaten Aceh Barat

Responden 1			Responden 2			Responden 3		
No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran	No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran	No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran
1	Ikan asin kakap	Rp 75.000	1	Ikan asin kakap	Rp65.000	1	Ikan asin kakap	Rp70.000
2	Ikan asin salam	Rp 50.000	2	Ikan asin salam	Rp40.000	2	Ikan asin salam	Rp40.000
3	Ikan asin kwe	Rp 75.000	3	Ikan asin kwe	Rp60.000	3	Ikan asin kwe	Rp75.000
4	Ikan asin teri	Rp 80.000	4	Ikan asin teri	Rp75.000	4	Ikan asin teri	Rp80.000
5	Ikan asin layur	Rp 30.000	5	Ikan asin layur	Rp 40.000	5	Ikan asin layur	Rp40.000

4.3.2. Harga ikan asin per responden di Kabupaten Nagan Raya

Indetifikasi perbandingan harga ikan asin di Kabupaten Nagan Raya yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap penjual ikan, daftar harga jual ikan asin per respoden di Kabupaten Nagan Raya dapat dilihat pada tabel 5 :

Tabel 5. Harga ikan asin per responden di Kabupaten Nagan Raya

Responden 1			Responden 2			Responden 3		
No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran	No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran	No	Jenis Ikan	Harga Per kilogran
1	Ikan asin kakap	Rp 80.000	1	Ikan asin kakap	Rp 75.000	1	Ikan asin kakap	Rp 75.000
2	Ikan asin salam	Rp 40.000	2	Ikan asin salam	Rp 30.000	2	Ikan asin salam	Rp 45.000
3	Ikan asin kwe	Rp 85.000	3	Ikan asin kwe	Rp 80.000	3	Ikan asin kwe	Rp 80.000
4	Ikan asin teri	Rp 80.000	4	Ikan asin teri	Rp 75.000	4	Ikan asin teri	Rp 75.000
5	Ikan asin layur	Rp 40.000	5	Ikan asin layur	Rp 30.000	5	Ikan asin layur	Rp 45.000

4.4. Faktor yang Mempengaruhi Harga Ikan Asin

Harga jual ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dengan Kabupaten Nagan Raya di pengaruhi beberapa faktor yaitu kondisiikan sebelum diolah, faktor cuaca, rasa ikan dan ketersedian ikan, lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 6:

Tabel 6. faktor yang mempengarhi harga ikan asin

No	Kabupaten Aceh Barat	Kabupaten Nagan Raya
1	Kondisi ikan sebelum diolah	Kondisi ikan sebelum diolah
2	Faktor cuaca	Faktor cuaca
3	Rasa ikan	Ketersediaan ikan

Faktor yang menentukan tinggi rendahnya harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya yaitu:

1. Kondisi ikan sebelum diolah
   - Ketebalan daging ikan semakin tebal daging ikan proses pengasinan akan membutkan waktu lebih lama dan kebutuhan garam lebih banyak.
   - Kadar lemak dalam daging lebih tinggi di atas 2% (persen) akan memperlambat penetrasi garam akan melembat ke dalam daging ikan.
   - Kesegaran daging ikan yang kurang segar akan mempengaruhi daging ikan asin akan menjadi kaku dan garam akan masuk lebih banyak karena tekstur daging ikan yang lembek berair.
2. Faktor cuaca
   - Terjadinya variabilitas iklim seperti pola pergeseran curah hujan, tinggi gelombang dan kecepatan angin berdampak langsung terdapat operasional penangkapan ikan yang dilakukan oleh nelayan. Menurut Purnomo *et.al* (2015). Dampak langsung tersebut mengakibatkan dampak-dampak lanjutan dalam berbagai bentuk. Salah satu dampak lanjutan tersebut adalah kinerja input-output usaha-usaha masyarakat pesisir terutama nelayan. Bagi nelayan misalnya perubahan jumlah trip dalam melakukan operasional penangkapan sehingga hasil tangkapan menurun. Nelayan merupakan pekerjaan yang *high risk* serta pendapatannya tidak menentu. Tingkat pendapatan nelayan berasal dari perhitungan selisih antara penerimaan yang diperoleh dengan total biaya

yang telah dikeluarkan. Penerimaan nelayan berasal dari hasil penjualan ikan yang diperoleh ketika operasional penangkapan.

3. Rasa ikan dan ketersediaan ikan

- Ikan asin yang tidak berbau menyengat dan rasa asin yang tidak terlalu berlebihan banyak di gemari pembeli dapat mempengaruhi harga jual, Ketersediaan ikan pun mempengaruhi harga ikan asin ketika banyaknya peminat ikan asin karena keterbatasan ketersediaan penjual.

4.5. Pembahasan

Analisis Perbedaan harga jual Ikan Asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya, harga di Kabupaten Nagan Raya menunjukan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan Kabupaten Aceh Barat adapun faktor yang mempengaruhi perbandingan harga adalah kondisi ikan sebangai bahan baku utama ikan asin, cuaca dan perbedaan rasa dari lima jenis ikan asin yang banyak dipasarkan, jenis ikan asin dan faktor tersebut yaitu:

1. Ikan kakap

Harga ikan asin kakap di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 Perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.80.000 perkilogram, karena faktor cuaca yaitu gelombang yang terlalu tinggi mengakibatkan nelayan tidak dapat menangkap ikan, jumlah nelayan Kabupaten Nagan Raya lebih sedikit dari pada Kabupaten Aceh Barat, maka persedian ikan kurang namun permintaan banyak sehingga mengakibatkan harga bahan baku utama ikan asin kakap jadi lebih mahal. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Azizi (2017) menjelaskan bahwa iklim seperti curah hujan serta kondisi perairan dengan tinggi gelombang dan angin yang kuat mempengaruhi aktivitas nelayan di laut dalam melakukan penangkapan. Kondisi ini mengakibatkan menurunkan pendapatan nelayan.

2. Ikan salam

Harga ikan asin salam di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.50.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.40.000 perkilogram, karena rasa ikan asin salam Kabupaten Aceh Barat lebih unggul dan banyak peminat di Kabupaten Aceh Barat, dari hasil wawancara dengan responden, proses pembuatan ikan asin salam di Kabupaten Aceh Barat berbeda dari pada Kabupaten Nagan Raya yaitu proses penggaram ikan asin salam di Kabupaten Aceh Barat menggunakan garam alami lansung dari petani garam Aceh Besar dengan harga Rp.6,000 perkilogram, sedangkan di Kabupaten Nagan Raya menggunakan garam dari merek AA dengan harga Rp.4,000 perkilogram maka harga ikan asin salam di Kabupaten Nagan Raya lebih rendah dari pada Kabupaten Aceh Barat. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Abdullah dan Susandini (2018) yang menjelaskan bahwa harga garam berkaitan dengan kualitas garam dan produksi garam itu sendiri, sehingga dapat disimpulkan bahwa yang dapat meningkatkan harga garam adalah kualitas garam tersebut.

3. Ikan kwe

Harga ikan asin kwe di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.85.000 perkilogram, perbedaan harga ikan asin kwe karena faktor cuaca kedua daerah yang sama-sama mengalami kondisi cuaca kurang mendukung untuk para nelayan melakukan aktifitas penangkapan ikan sebangai bahan baku utama ikan asin kwe karena angin dan ombak terlalu tinggi, jumlah nelayan Kabupaten Nagan Raya tidak banyak dari pada Kabupaten Aceh Barat, ketika permintaan tidak terpenuhi kebutuhan maka harga ikan kwe di Kabupaten Nagan Raya lebih tinggi dari pada

Kabupaten Aceh Barat. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Anggara dan Riski (2019) Pengaruh curah hujan berdampak pada aktifitas nelayan disebabkan gelombang laut yang sangat tinggi sehingga mengakibatkan kenaikan pada harga ikan di pasaran karena ketersedian ikan yang mengalami penurunan. Dimana stabilitas dari harga ikan ini akan berpengaruh terhadap kehidupan nelayan dan juga pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir.

4. Ikan teri

Dari hasil penelitian analisis perbandingan harga ikan asin teri di Kabupaten Aceh Barat Rp.80.000 perkilogram dan di kabupaten Nagan Raya Rp.90.000 perkilogram, hasil tersebut di dapat dari beberapa wawancara dengan penjual ikan asin teri dikedua Kabupaten tersebut, faktor yang mempengaruhi tingginya harga jual ikan asin teri Kabupaten Nagan Raya karena permintaan pembeli lebih tinggi dari pada ketersediaan ikan asin teri sedangkan di Kabupaten Aceh Barat permintaan dan ketersediaan lebih stabil maka harga lebih rendah dari pada Kabupaten Nagan Raya, ikan asin teri di Kabupaten Nagan Raya lebih bersih, namun tidak terlalu putih karena tanpa zat pemutih dan tidak berbau busuk tapi rasanya ke asam-asaman faktor tersebut mempengaruhi tingginya harga jual ikan asin teri di Kabupaten Nagan Raya dari pada Kabupaten Aceh Barat. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Irawan (2007) bahwa fluktuasi harga pada dasarnya terjadi akibat ketidakseimbangan antara kuantitas ketersediaan ikan dan kuantitas permintaan yang dibutuhkan konsumen, jika terjadi peningkatan permintaan ikan yang di ikuti dengan ketersediaan ikan asin dalam jumlah sedikit dapat meningkatkan harga jual ikan asin teri.

5. Ikan layur

Dari hasil penelitian analisis perbandingan harga jual ikan asin layur di Kabupaten Aceh Barat Rp.30.000 perkilogram dan Kabupaten Nagan Raya Rp.25.000 perkilogram, karena masyarakat lebih banyak yang menyukai ikan asin layur dari pada masyarakat di Kabupaten Nagan Raya. Ikan asin layur di Kabupaten Aceh Barat tidak memiliki bau yang menyengat, tekstur daging lebih tebal dari pada ikan asin layur Kabupaten Nagan Raya dan rasa dari ikan asin layur tidak pahit maka masyarakat Kabupaten Aceh Barat lebih banyak yang menyukai ikan asin layur tersebut dari pada masyarakat Kabupaten Nagan Raya. Hal yang sama juga dijelaskan oleh Sandi (2018) yang menyatakan bahwa cita rasa atau selera merupakan kepuasan individu yang berbeda-beda. Cita rasa mempunyai pengaruh yang cukup besar terhadap keinginan masyarakat untuk membeli barang-barang.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan harga ikan asin di Aceh Barat dengan Kabupaten Nagan Raya dari lima jenis perbandingan harga jual ikan asin yaitu,harga ikan asin kakap di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.80.000 perkilogram,harga ikan asin salamdi Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.50.000 perkilogramdan di Kabupaten Nagan Raya Rp.40.000 perkilogram, harga ikan asin kwe di Kabupaten Aceh Barat dengan harga Rp.75.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.85.000 perkilogram, harga ikan asin teri di Kabupaten Aceh Barat Rp.80.000 perkilogram dan di kabupaten Nagan Raya Rp.90.000 perkilogram, harga ikan asin layur di Kabupaten Aceh Barat Rp.30.000 perkilogram dan di Kabupaten Nagan Raya Rp.25.000 perkilogram.
2. Faktor yang menentukan tinggi rendahnya harga ikan asin di Kabupaten Aceh Barat dan Kabupaten Nagan Raya yaitu kondisi ikan sebelum diolah, faktor cuaca, rasa ikan dan ketersediaan ikan.

5.2. Saran

1. Diharapkan kepada pemerintah setempat dapat membantu usaha pengolahan ikan asin, guna untuk produksi dan distribusi kedepan semakin meningkat, dan usaha pengolahan ikan asin tersebut dapat di elspor ke negeri luar.

2. Responden dapat menemukan cara-cara unik untuk penjualan ikan asin, pengemasan yang modern, serta pengawetan yang bagus guna untuk daya tahan lama, dan membuat kemasan yang lebih menarik agar penjual tertarik terhadap ikan dagangannya.

DAFTAR PUSTAKA

[BPS] Kabupaten Aceh Barat. 2019. *Aceh Barat Dalam Angka.* Johan Pahlawan: Badan Pusat Stastitik. *http//acehbaratkab.bps.go.id.s*

[BPS] Kabupaten Nagan Raya. 2019. *Nagan Raya Dalam Angka.* Suka Makmue: Badan Pusat Stastitik. http//naganrayakab.bps.go.id.s

Abdullah, Z.A., & Susandini, A. (2018). Media produksi (*geomembrane*) dapat meningkatkan kualitas dan harga jual garam (study kasus: ladang garam milik rakyat di wilayah Madura). *Eco-Entrepreneur*. 4 (1), 21-36.

Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianto, I., E., & Liviawaty, I., E. (1989). *Pengawetan dan pengolahan ikan*. Kanisius.

Anggara, J., & Ricky, M. 2019. Pengaruh cuaca terhadap stabilitas harga ikan di desa kurau. *Jurnal Makro Manajemen*. 4 (1) :49-63.

Antoni, S. (2011). Analisa kandungan formalin pada ikan asin dengan metoda spektrofotometri di kecamatan tampan pekanbaru. [*Doctoral dissertasi*], Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Astawan, M.W., & Astawan, M. (1989). *Teknologi pengolahan pangan hewani tepat guna.* Akademika Pressindo. Jakarta

Ayu, G. (2018). Analisis usaha pengolahan ikan asin di desa tanah merah kecamatan tanah merah (studi kasus usaha pengolahan ikan asin bapak abdullah). *Jurnal Agribisnis*. 7 (1) :16-28.

Azizi., Putri, E.I.K., & Fahrudin, A. (2017). Analisis faktor-.faktor yang mempengaruhi perubahan pendapat nelayan akibat variabilitas iklim. *Jurnal Sosial ekonomi kelautan dan perikanan.* 12 (2) :225-233.

Bintang, Y.M., Pongoh, J., & Onibala, H. (2013). Konstruksi dan kapasitas alat pengering ikan tenaga surya sistem bongkar-pasang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1 (2) :1-42

Budiman, M. S. (2004). *Teknik penggaraman dan pengeringan*. Departemen Pendidikan Nasional.

Dahuri, R., Rais, J., Ginting, S.P., & Sitepu, D., M. (2001). *Pengelolaan sumber daya wilayah pesisir dan lautan secara terpadu*. PT. Pradnya Paramita. Jakarta.

Fajar., Salman., & Tibrani. (2014). Analisis agroindustri dan pemasaran ikan asin (sudi kasus di Desa nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). *Jurnal Dinamika pertanian*. 29 (3) :283-294.

Hakim, M.H., Maryati., & Andi, L. (2022). Saluran dan margin pemasaran ikan asin di Kabupaten Fakfak. *Tarjih: Agribusiness Development Journal*. 2 (2) :53-58.

Halim, A. (2009). *Akutansi biaya.*Yohyakarta, BPFE

Indrastuti, N.A., Wulandari, N., & Palupi, N.S. (2019). Profil pengolahan ikan asin di wilayah pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke. *Jurnal JPHPI*. 22 (2) :218-228.

Irawan, B. (2007). Fluktuasi harga dan transmisi harga serta margin pemasaran sayuran buah. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*. 5 (4) :45-57.

Laisa, D., D., Sayekti, W., D., & Nugraha, A. (2013). Analisis harga pokok produksi dan strategi pengembangan industri pengolahan ikan teri nasi kering di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung. *Journal of Agribusiness Science*. 1 (2) :111-117.

Naibaho, A.T. (2013). Analisis pengendalian internal persediaan bahan baku terhadap efektifitas pengelolaan persediaan bahan baku. *Jurnal EMBA*. 1 (2) :63-70.

Purnomo, H.A., Suryawati, S.H., Radjawane, I.M., & Sembiring, K.O. (2015). *Perubahan iklim di wilayah pesisir: konsepsi dan aplikasi strategi adaptasi*. Penerbit ITB.

Sandi, S.P.H., & Fauziah, E. (2018). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan barang pangan dan sandang pada perusahaan ritel x karawang. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*. 4 (1) :20-41.

Santoso, H.B. (1998). *Ikan Asin*. Kanisius. *Yogyakarta*.

Sari, K.M. (2011). *Analisis usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Cilacap* [*skripsi*]. Fakultas Studi Sosial Ekonomi Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Suhartini, S., & Hidayat. (2005). *Olahan ikan segar*. Surabaya. Penerbit Trubus Agrisarana.

Suratiyah, K. (2006). *Ilmu usaha tani*. Penebar Swadaya Grup.

Syahruddin, H. (2013). Pengaruh penggaraman terhadap protein ikan layang (Decapterus rucell). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2 (1) :1-11.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara responden di Kabupaten Aceh Barat

Lampiran 2. Wawancara responden di Kabupaten Nagan Raya