

ASPEK SOSIAL EKONOMI PENGOLAHAN IKAN ASIN DI MUNCAR, JAWA TIMUR

Oleh:

Victor T. Manurung, Mat Syukur dan Bambang Irawan¹⁾

Abstrak

Skala pengolahan ikan asin bervariasi. Hingga akhir tahun 1985 terdapat 61 pengolah ikan asin di daerah Muncar. Dalam penelitian ini pemilihan responden dilakukan secara sensus dan dianalisa secara tabulasi silang. Pada umumnya pengolahan ikan asin, terutama skala kecil dapat dikatakan bersifat usaha keluarga dan sekaligus memberikan kesempatan kerja bagi anggota keluarga. Pada umumnya intensitas usaha adalah rendah, terutama skala usaha yang lebih besar. Hal ini terutama disebabkan oleh ketersediaan bahan baku yang terbatas dan persaingan dengan jenis industri pengolahan lain dalam kebutuhan bahan baku. Ada indikasi bahwa pengolahan ikan asin skala sedang lebih efisien daripada skala lainnya dalam menggunakan sumberdaya. Hal ini tercermin dari nilai rasio keuntungan per total biaya yang paling besar pada skala sedang dibandingkan kedua skala lainnya. Dilihat dari segi urgensi pengolahan ikan asin dan kondisinya yang masih kurang memadai, terutama dari segi kualitas, maka pembinaan usaha tersebut perlu ditingkatkan secara paralel sejalan dengan pembinaan aspek sistem produksi perikanan lainnya. Pengembangan industri di suatu daerah hendaknya didasarkan pada potensi sumberdaya yang tersedia sebagai bahan baku hingga semua industri ikan dapat bekerja sesuai dengan kapasitasnya.

Pendahuluan

Latar Belakang Permasalahan

Ikan asin merupakan salah satu bentuk komoditi perikanan yang banyak diperdagangkan, terutama di dalam negeri. Dari tahun 1977-1983 sekitar 35 persen produksi perikanan Indonesia diolah menjadi ikan asin (Statistik Perikanan). Ini berarti bahwa permintaan masyarakat dalam negeri terhadap ikan asin cukup tinggi. Peranan ikan asin dalam konsumsi keluarga cukup penting dan cenderung meningkat sejalan dengan peningkatan pendapatan di Indonesia, terutama di pedesaan (Manurung dan Kasryno, 1986).

Tingginya proporsi produksi yang diolah menjadi ikan asin, selain menunjukkan kekuatan permintaan juga dapat dipakai sebagai indikasi bahwa pengolahan ikan asin mempunyai peranan yang cukup penting dalam sistem komoditas perikanan. Hal ini bertambah penting lagi bila dilihat dari segi perikanan rakyat, dimana proporsi produksinya cukup besar yang diolah menjadi ikan asin.

Produksi perikanan sebagian besar berasal dari perikanan rakyat (Manurung, 1986).

Peranan pengolahan ikan asin dalam sistem komoditi perikanan tidak hanya menaikkan "Value Added" melalui perubahan bentuk produk, tetapi juga ikut melakukan kegiatan pemasaran. Tidak jarang terjadi bahwa pengolah merangkap sebagai pedagang, terutama pengolah skala kecil. Pengolahan skala kecil ini umumnya bersifat usaha keluarga dan dapat digolongkan dalam sektor informal (Hidajat, 1978).

Apa yang dikemukakan di atas adalah bersifat umum. Kasus di Muncar, salah satu sentra produksi ikan asin di Indonesia, menunjukkan gejala yang berbeda. Dari tahun 1977-1985, produksi ikan asin menurun sejalan dengan turunnya produksi perikanan di daerah Muncar (Lampiran 1). Produksi perikanan ini tidak hanya untuk kebutuhan bahan baku ikan asin, tetapi juga untuk bahan baku pengolahan ikan kaleng dan ikan pindang. Ini

¹⁾ Staf Peneliti, Pusat Penelitian Agro Ekonomi, Bogor.

berarti bahwa dengan menurunnya produksi perikanan di daerah itu menyebabkan persaingan akan bahan baku semakin kuat antara pengolah ikan asin dengan pengolah ikan lainnya pada satu pihak dan persaingan antar pengolah ikan asin itu pada pihak lain. Utomo B.S.B. (1986) memperlihatkan bahwa pada tahun 1985 dikomposisi produksi perikanan daerah Muncar adalah sebagai berikut: 49 persen untuk pindang, 26 persen untuk ikan asin, 25 persen untuk ikan kaleng, 2 persen dijual segar dan sisanya untuk tepung ikan dan terasi.

Hingga kini usaha pembinaan pengolahan ikan asin itu belum banyak dilakukan di Indonesia. Dan walaupun ada, baru tahap permulaan dan penyuluhan.

Sebelum berbicara tentang pembinaan atau pengembangan, langkah inisiasi yang perlu diketahui adalah keragaan pengolahan itu sendiri, baik bersifat teknis maupun bersifat ekonomis dan kaitannya dengan faktor-faktor yang mempengaruhi kegiatan pengolahan itu sendiri termasuk faktor teknologi, karena teknologi pengolahan ikan yang memadai merupakan kendala pokok dalam pengembangan perikanan tradisional (Smith, 1979).

Seperti telah dikemukakan sebelumnya, peranan pengolahan ikan asin sebagai salah satu mata rantai dalam sistem komoditas perikanan adalah cukup besar. Secara nasional peranan tersebut meningkat sejalan dengan peningkatan produksi ikan segar. Namun, apa yang terjadi di Muncar justru sebaliknya. Volume ikan asin menurun yang berarti kegiatan pengolahan ikan asin menurun.

Turunnya volume ikan asin sejalan dengan turunnya penyediaan bahan baku di satu pihak dan munculnya persaingan akan kebutuhan bahan baku dari jenis usaha lain di lain pihak. Dengan kondisi seperti itu, pertanyaan yang relevan untuk diajukan disini adalah bagaimana keragaan pengolahan ikan asin di daerah itu.

Skala usaha pengolah ikan asin bervariasi. Tentu, respon pengusaha terhadap perubahan yang datang dari luar akan berbeda menurut skala usaha. Hal ini akan tergantung pada motivasi pengusaha dan perhitungan efisiensi ekonomi usaha itu sendiri. Masalah ini menyangkut karakteristik usaha yang belum tentu sama satu dengan yang lain. Oleh sebab itu, dalam hal ini, karakteristik usaha, selain aspek ekonomi, juga akan dikaji aspek lain seperti manajemen, permodalan, teknologi dan ketersediaan fasilitas yang dimiliki yang diduga ikut mempengaruhi eksistensi usaha.

Tujuan

Untuk menentukan kebijaksanaan pengembangan yang tepat harus dilandasi oleh tersedianya informasi dasar. Informasi tentang pengolahan ikan asin masih langka di Indonesia hingga kini. Secara spesifik, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui aspek sosial ekonomi pengolahan ikan asin dan kaitannya terhadap perubahan produksi perikanan.

Metoda Penelitian

Prosedur Pengumpulan Data

Prosedur pengumpulan data ditempuh melalui sensus pengolahan ikan asin di daerah itu. Masalah yang dialami antara lain penyebaran usaha yang terpecah dan identitas usaha yang tidak jelas. Fakta menunjukkan bahwa selain ada pengusaha yang tidak aktif lagi, juga muncul pengusaha pengolah ikan asin yang baru. Pengolah ikan asin yang baru ini umumnya terdiri dari skala usaha kecil. Ini berarti bahwa jumlah unit ikan asin dapat berubah dari waktu ke waktu.

Untuk tujuan analisa, responden dikelompokkan berdasarkan kapasitas teknis (skala usaha). Jumlah responden dan penyebaran menurut skala usaha disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah pengolah ikan asin (responden) menurut skala usaha, di daerah Muncar, 1985.

Skala usaha	Jumlah responden	Kapasitas teknis (ku/proses)
Kecil	33	< 8,6
Sedang	17	8,6 - 79,0
Besar	11	> 80,0
Jumlah	61	xx

Data dan Metoda Analisa

Data yang dikumpulkan terdiri dari dua jenis, data primer dan data sekunder, baik berbentuk kuantitatif maupun kualitatif. Data primer dikumpulkan melalui daftar pertanyaan (Questionnaire) yang telah disusun sebelumnya. Data primer lainnya terutama yang bersifat kualitatif yang tidak tertuang dalam daftar pertanyaan dikumpulkan melalui catatan harian.

Data primer yang dikumpulkan difokuskan pada aspek yang menyangkut pada aktivitas peng-

olah ikan asin, mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi hingga pemasaran (aspek pemasaran yang dilakukan oleh pengolah). Selain itu dikumpulkan pula informasi/data yang dapat menggambarkan karakteristik pengolah dan pengolahan ikan asin itu sendiri. Data sekunder merupakan data produksi dan lain-lain yang dikumpulkan dari instansi terkait.

Sumber data terdiri dari: (1) pengolah ikan asin, (2) Dinas Perikanan setempat, (3) Penyuluh Perikanan Lapangan (PPL), (4) "key informan".

Analisa yang digunakan adalah analisa deskriptif, yang diformulasikan dalam tabel-tabel analisa menurut skala usaha. Skala usaha dibedakan menurut kapasitas teknis yang diukur dari kapasitas bak perendam ikan olahan. Batasan pengelompokan skala usaha dilakukan menurut penyebaran statistik unit pengolahan ikan asin itu.

Karakteristik Pengolahan Ikan Asin

Skala usaha pengolahan ikan asin bervariasi, mulai dari ukuran kecil hingga besar. Sungguhpun demikian, prinsip teknologi pengolahannya adalah sama. Secara garis besar prosedur pengolahan ikan asin adalah: ikan digarami dan direndam dalam bak kemudian dikeringkan. Utomo B.S.B. *dkk.* (1986) mengatakan bahwa secara teknis, perbedaan antara skala usaha terletak pada kapasitas pengolahan dan dalam hal pengeringan. Pengolahan skala besar selain mempunyai kapasitas pengolahan yang lebih besar juga mempunyai fasilitas penjemuran yang jauh lebih memadai. Ketersediaan fasilitas penjemuran ini begitu penting, terutama mengingat ikan lemuru yang mengandung kadar lemak yang tinggi hingga memerlukan waktu pengeringan yang lama. Pengolahan skala kecil, walaupun mereka mampu membeli bahan baku dalam jumlah yang lebih besar terutama pada musim puncak, yang mana harga ikan lebih rendah. Tetapi mereka tidak dapat melakukannya karena kapasitas pengolahan dan fasilitas pengeringan yang terbatas. Suatu hal yang menarik untuk dicatat dari pengolahan ikan asin ini adalah bahwa masalah kualitas ikan asin masih kurang diperhatikan oleh pengolah. Misalnya, air penggaraman sering dipakai berulang kali hingga kualitas ikan asin menjadi rendah.

Dilihat dari segi sosial ekonomi, karakteristik pengolahan ikan asin akan dikemukakan sebagai berikut: (1) keterlibatan anggota keluarga, (2) sumber modal, (3) kedudukan usaha sebagai sumber

matapencaharian, dan (4) pengalaman pengusaha dalam pengolahan ikan asin. Komponen-komponen ini ikut mempengaruhi jalannya usaha dan motivasi pengusaha itu sendiri. Hal ini akan dijelaskan sebagai berikut.

Keterlibatan anggota keluarga pengusaha menurut skala usaha dapat dilihat pada Tabel 2. Tabel 2 menunjukkan bahwa semakin besar skala usaha semakin kecil persentase keterlibatan anggota keluarga untuk bekerja pada usaha tersebut dan sebaliknya. Ini merupakan indikasi bahwa skala usaha kecil maupun yang sedang merupakan usaha yang bersifat keluarga. Hal ini didukung pula oleh kenyataan bahwa manajemen usaha kecil atau yang sedang tidak selalu dipegang oleh kepala keluarga atau istri, tetapi dapat dikelola bersama-sama atau

Tabel 2. Keterlibatan rumah tangga, sumber modal, sumber mata pencaharian dan rata-rata pengalaman pengolah ikan asin menurut skala usaha di Muncar, 1985.

Keterangan	Skala usaha		
	Kecil	Sedang	Besar
1. Keterlibatan anggota rumah tangga:			
a. Dalam keluarga (%)	87,7	73,9	1,3
b. Luar keluarga (%)	12,3	26,1	98,7
c. Total (%)	100,0	100,0	100,0
2. Pemanfaatan sumber modal:			
a. Lembaga keuangan resmi (%)	11,4	12,5	66,7
b. Sumber lain (%)	65,7	50,0	25,0
c. Tidak terjawab (%)	22,9	37,5	8,3
3. Kedudukan pengolahan sebagai sumber mata pencaharian:			
a. Utama (%)	88,0	87,0	82,0
b. Sambilan (%)	12,0	13,0	18,0
4. Pengalaman:			
a. Rata-rata (tahun)	11,5	11,0	10,5
b. Kisaran (tahun)	1-30	3-26	5-19

bergantian, bahkan mungkin oleh anggota keluarga lain. Dengan kata lain, pengambilan keputusan usaha dipegang bersama-sama oleh anggota keluarga. Dilihat dari jumlah unit usaha yang aktif pada saat penelitian ini dilakukan, sekitar 80 persen diantaranya dapat digolongkan bersifat keluarga.

Berbeda halnya dengan skala besar, manajemen usaha dipegang oleh satu tangan, dan biasanya oleh kepala keluarga. Pengambilan keputusan berada di

tangan kepala keluarga tanpa atau kurang melibatkan anggota keluarga. Ini berarti bahwa skala besar mulai mengarah pada manajemen usaha yang lebih efisien atau industri modern. Namun secara keseluruhan baik pada skala besar, sedang, maupun skala kecil belum tampak adanya spesialisasi pekerjaan yang jelas antar buruh, yang merupakan salah satu ciri usaha modern. Diduga, hal ini erat kaitannya dengan teknologi pengolahan ikan asin itu yang masih sederhana hingga kegiatannya belum memerlukan spesialisasi.

Keterlibatan anggota keluarga dalam skala sedang dan kecil, mungkin sekali ada hubungannya dengan masalah kesempatan kerja di daerah itu. Di daerah Muncar dapat dikatakan kesempatan kerja selain di bidang perikanan adalah terbatas, seperti halnya di daerah pantai lainnya. Dengan kondisi sosial ekonomi pengolah ikan asin yang relatif lemah, dan dikaitkan dengan kesempatan kerja yang terbatas, maka mempekerjakan anggota keluarga pada usaha sendiri merupakan langkah awal untuk memperbaiki kondisi ekonominya. Secara logis, manfaat lain dari kecenderungan mengutamakan anggota keluarga untuk bekerja pada kedua skala ini adalah secara tidak langsung membina anggota keluarga sebagai pengusaha. Anggota keluarga merupakan penerus usaha itu dimasa yang akan datang.

Tabel 2 juga menunjukkan bahwa semakin besar skala usaha semakin cenderung menggunakan lembaga keuangan resmi sebagai sumber modal dan sebaliknya. Ini merupakan petunjuk bahwa pengusaha-pengusaha skala besar lebih mampu memperhitungkan "opportunity cost of capital" dan lebih berani menanggung resiko dibanding dengan skala kecil. Hal yang serupa juga terjadi pada usahatani, yang mana petani sempit lebih enggan daripada petani luas dalam menghadapi resiko produksi (Manurung, 1988). Biasanya tingkat bunga uang lebih rendah pada lembaga keuangan resmi (bank) dibandingkan dengan lembaga keuangan tidak resmi. Tampaknya pengusaha kecil belum mampu memanfaatkan lembaga keuangan yang tersedia (bank) walaupun tingkat bunganya lebih rendah. Masalah yang serupa juga dijumpai pada perekonomian nelayan. Diantara mereka tidak jarang yang terikat dalam penjualan hasil tangkapannya kepada pemberi modal (tengkulak). Tentu keterkaitan penjualan ikan ini menyebabkan "bargaining power" nelayan dalam penentuan harga menjadi lemah. Nelayan cenderung hanya sebagai penerima harga dari pembeli.

Kesederhanaan manajemen usaha keluarga juga tampak dari ada atau tidaknya catatan kegiatan usaha itu. Pada umumnya pengolah skala sedang dan kecil tidak membukukan kegiatan yang dilakukan. Kalaupun ada, hanya terbatas pada beberapa pengolah saja. Tidak demikian halnya pada pengolah skala besar, yang umumnya memiliki pembukuan yang lengkap yang mana setiap saat dapat dievaluasi. Kalaupun pada kelompok skala besar ini menyatakan bahwa mereka tidak membukukan kegiatan yang dilakukan, itu semata-mata hanya karena alasan rahasia perusahaan.

Pada sisi lain perbedaan antar pengolah besar dan sedang/kecil juga tampak pada pemilikan alat komunikasi (tilpon), yang pada akhirnya akan membedakan mereka terhadap kemampuan jangkauan pasar dan aksesnya terhadap informasi harga pasar. Informasi pasar begitu penting bagi produsen ikan asin karena kompetisi antar mereka dalam merebut pasar cukup tinggi. Hal ini sejalan dengan sifat ikan yang mudah busuk.

Fasilitas komunikasi, yang umumnya dimiliki oleh pengolah besar, juga menunjukkan bahwa mereka lebih berorientasi pada pasar yang merupakan ciri usaha modern. Ini berarti bahwa pengolah besar tidak hanya menggantungkan harga produknya pada kekuatan pasar lokal, tetapi juga dapat dengan cepat mengetahui permintaan pasar dan harga di daerah lain di luar Muncar dan bahkan di luar Kabupaten Banyuwangi dan Jawa Timur. Mereka pun dengan cepat mengetahui pasar mana yang dapat memberikan harga yang lebih tinggi dan pada akhirnya akan lebih menguntungkan usahanya.

Berbeda halnya dengan pengolah sedang dan kecil, pada umumnya tidak memiliki fasilitas komunikasi (tilpon), sehingga jangkauan pasar bagi kelompok ini hanya terbatas pada pasar lokal. Tentu daya serap pasar lokal adalah terbatas, apalagi pasar lokal itu sebenarnya juga merupakan daerah produsen. Bahkan karena keterbatasan daerah pemasaran, kadang-kadang mereka terpaksa menjual produknya dengan harga yang rendah hingga rugi. Diduga keterbatasan orientasi pasar ikut mempengaruhi perkembangan usaha ini.

Tampaknya perbedaan skala usaha tidak menunjukkan perbedanaan peranan sebagai sumber matapencarian pokok keluarga (Tabel 2). Ini bukan berarti bahwa potensi untuk berkembang adalah sama. Apabila dilihat dari segi sumber modal dan peranannya terhadap kepentingan keluarga, maka pengolahan ikan skala kecil akan lebih

sulit berkembang. Pengolahan ikan asin skala kecil dan sedang lebih berorientasi untuk memberi kesempatan kerja bagi anggota keluarga. Akhirnya hal ini akan menyebabkan respon usaha tersebut terhadap gangguan yang datang dari luar akan berbeda. Misalnya, muncul suatu hal yang kurang menguntungkan, katakanlah harga bahan baku meningkat, maka usaha-usaha skala kecil akan tetap berjalan walaupun kurang menguntungkan. Berbeda halnya dengan usaha skala besar, dengan asset yang lebih besar dan kemampuan manajemen yang lebih tinggi akan lebih mudah mengalihkan usahanya pada bidang lain yang mempunyai prospek yang lebih tinggi.

Secara logis kemungkinan berkembang atau tidaknya usaha ada hubungannya dengan lamanya pengalaman berusaha. Suatu hal yang menarik untuk dikemukakan dari Tabel 2 tersebut adalah bahwa walaupun pengolah kecil tertentu telah bekerja sebagai pengolah cukup lama, tetapi ia tetap berada pada tingkat skala kecil. Di lain pihak diperoleh informasi bahwa sebagian usaha pengolahan ikan asin ini merupakan usaha warisan, termasuk usaha kecil. Ini juga merupakan petunjuk bahwa tampaknya bagi pengusaha kecil maupun sedang lamanya pengalaman tidak mampu mendorong usaha untuk berkembang dari skala kecil menjadi skala sedang, apalagi menjadi skala besar. Rupa-rupanya dalam dunia pengolahan ikan asin, terjadi juga apa yang disebut dualisme ekonomi antara pengolahan kecil dengan pengolahan skala besar, seperti halnya yang dialami oleh dunia perkebunan di Indonesia. Jika dugaan ini benar, maka kendala pengembangan pengolahan ikan asin itu perlu dikaji dan dipecahkan jika kita ingin mengembangkannya. Mungkin karakteristik "keluarga" yang melekat pada diri usaha kecil itu (sektor informal) merupakan faktor penghambat perkembangan usaha itu sendiri. Breman (1980) mengatakan bahwa kondisi sosial yang rendah mungkin erat kaitannya dengan kegiatan sektor informal itu. Kondisi sosial yang rendah antara lain tercermin dari pendapatan yang rendah, pendidikan yang rendah dan organisasi kegiatan yang sederhana.

Intensitas dan Perkembangan Usaha

Intensitas usaha diukur dari segi indikator, yakni: (1) kontinuitas usaha, (2) tingkat partisipasi dan (3) indeks kapasitas teknis. Tabel 3 memperlihatkan nilai ketiga indikator tersebut untuk ketiga

skala usaha. Tabel tersebut memperlihatkan bahwa semakin besar skala usaha pengolahan ikan asin semakin kecil nilai ketiga indikator tersebut dan sebaliknya. Bahkan indeks kapasitas teknis adalah sangat kecil atau dapat dikatakan hampir tidak bekerja sepanjang tahun.

Kondisi pengolahan ikan asin itu terutama disebabkan oleh kekurangan bahan baku. Seperti telah dikemukakan sebelumnya, produksi perikanan daerah Muncar sebagai bahan baku menurun tiap tahun, terutama pada tahun 1985, yaitu pada saat penelitian ini dilakukan. Pengolahan ikan asin skala besar sangat tergantung pada ketersediaan bahan baku lemuru yang merupakan bagian terbesar produksi perikanan di daerah itu. Selain itu, tampaknya, pengolahan ikan asin skala besar tidak mampu bersaing dengan jenis pengolahan ikan lain, seperti pengaleng dan pemindang, yang membutuhkan bahan baku yang sama, yakni lemuru.

Dalam hal kebutuhan bahan baku, tampaknya ada perbedaan pengolahan ikan asin skala besar dengan skala sedang dan kecil. Kedua kelompok yang disebut terakhir ini masih dapat bekerja paling sedikit 50 persen dari kapasitas teknis walaupun ketersediaan bahan baku terbatas (Tabel 3). Mereka bekerja dengan mengolah jenis ikan yang bukan lemuru dan atau lemuru berukuran kecil yang tidak dibutuhkan oleh pengaleng dan pemindang. Jumlah jenis ikan bukan lemuru hanya sekitar 20 persen dari total produksi perikanan Muncar. Namun, terlepas dari kondisi ketersediaan bahan baku yang menurun pada saat ini, fluktuasi dan diskontinu kegiatan usaha merupakan karakteristik yang spesifik dari jenis usaha yang termasuk sektor informal (Breman, 1980).

Tabel 3. Kontinuitas usaha, tingkat partisipasi dan indeks kapasitas menurut skala usaha pengolah ikan asin di Muncar, 1985.

Skala	Kontinuitas usaha ¹⁾ (bln)	Tingkat partisipasi ²⁾ (%)	Indeks kapasitas ³⁾ (%)
Kecil	9,3	77,5	91,4
Sedang	8,4	70,0	51,3
Besar	6,8	56,8	7,2

¹⁾ Kontinuitas usaha = jumlah bulan aktif (bulan-bulan pada saat melakukan pengolahan ikan) selama setahun.

²⁾ Tingkat partisipasi = $\frac{\text{Jml pengolah yang aktif tiap bulan sepanjang tahun}}{\text{Total jumlah pengolah}} \times 100\%$

³⁾ Indeks kapasitas = $\frac{\text{Kapasitas riil}}{\text{Kapasitas teknis potensial}} \times 100\%$

Masalah kekurangan bahan baku juga dihadapi oleh industri pengaleng ikan di daerah itu. Dan untuk mencoba memenuhi kebutuhan bahan baku, pengusaha pengaleng ikan terpaksa mencari bahan baku dari daerah lain, seperti dari Bali dan Tuban. Ada pendapat yang mengatakan bahwa jumlah industri pengolahan ikan di daerah Muncar tidak sesuai dengan ketersediaan bahan baku. Mungkin keterbatasan bahan baku ini dapat menimbulkan persaingan yang kurang sehat antar pengolah ikan, baik sesama pengolah sejenis maupun antar jenis pengolah.

Irawan *dkk.* (1987) memperlihatkan bahwa dalam periode 1980-1985 bagian produksi ikan asin terhadap total produksi ikan olahan rata-rata mengalami pertumbuhan -9,22 persen per tahun, sedangkan untuk ikan pindang, tepung ikan dan ikan kaleng masing-masing +8,29 persen +7,61 persen dan -8,81 persen. Hal ini merupakan indikasi bahwa industri pengolahan ikan asin, di Muncar semakin terdesak oleh industri pengolahan ikan lainnya. Fakta menunjukkan bahwa pengolahan ikan asin yang sudah berdiri cukup lama, sebagian diantaranya hampir tidak bekerja lagi karena kekurangan bahan baku pada saat ini.

Profitabilitas Usaha

Pada bagian ini akan ditunjukkan profitabilitas usaha menurut perbedaan skala usaha dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Tabel 4 memperlihatkan bahwa pengolahan skala sedang mempunyai biaya variabel yang lebih rendah daripada

kedua skala lainnya. Sungguh pun demikian, bukan berarti bahwa skala sedang yang lebih menguntungkan daripada yang lainnya. Skala usaha besar justru mempunyai profitabilitas yang lebih tinggi walaupun skala tersebut mempunyai biaya variabel yang paling tinggi per satuan output.

Perhitungan di atas baru didasarkan pada biaya variabel. Dengan memasukan biaya tetap dalam perhitungan, biaya dan keuntungan per satuan output disajikan pada Tabel 5. Tabel 5 memperlihatkan bahwa pengolahan skala sedang mempunyai biaya per satuan output (unit cost) yang lebih kecil dan keuntungan per satuan biaya yang lebih besar, walaupun keuntungan per satuan output hampir sama dengan skala besar. Ini merupakan indikasi bahwa dalam menggunakan biaya, skala sedang lebih efisien dibandingkan dengan kedua skala lainnya, terutama skala besar. Selain itu dari tabel tersebut memperlihatkan bahwa pengolahan skala sedang mempunyai "opportunity cost of capital" yang lebih besar daripada kedua skala lainnya.

Tabel 5. Rata-rata total biaya keuntungan per satuan output menurut skala usaha pengolahan ikan asin di Muncar, 1985.

Skala usaha	Total biaya/ output (Rp)	Keuntungan output (Rp)	Keuntungan/ total biaya (%)
Kecil	321	61	1,18
Sedang	309	70	1,23
Besar	379	71	1,19
Keseluruhan	326	65	1,20

Tabel 4. Komponen biaya variabel dan penerimaan per satuan output menurut skala usaha pengolahan ikan asin di Muncar, 1985.

Uraian	Skala usaha			
	Kecil	Sedang	Besar	Keseluruhan
Komponen biaya (Rp/kg)				
a. Biaya produksi:				
- bahan baku	262,3 (85,0%)	258,4 (87,7%)	294,3 (89,6%)	266,1 (86,5%)
- garam	23,0 (7,5%)	23,0 (7,8%)	24,0 (7,3%)	23,3 (7,5%)
- tenaga kerja	22,2 (7,5%)	13,2 (4,5%)	10,2 (3,1%)	18,1 (6,0%)
Total biaya produksi	307,5 (100,0%)	294,6 (100,0%)	328,5 (100,0%)	307,5 (100,0%)
b. Biaya transport	4,5	5,4	29,5	8,5
Total biaya	312,0	300,0	358,0	316,0
Harga output (Rp/kg)	382,0	379,0	450,0	391,0
Keuntungan (Rp/kg)	70,0	79,0	92,0	75,0

Salah satu perbedaan yang penting antara ketiga skala itu adalah kemampuan menjual hasil olahan. Pengolahan skala besar mempunyai daerah pemasaran yang lebih besar menjual hasilnya sekitar 90 persen ke daerah Jawa Barat dan Jakarta, sedang pengolahan lainnya sebagian besar disekitar daerah produsen, yakni sekitar 70 persen. Biasanya pengolahan skala besar juga merangkap sebagai pedagang atau pengumpul ikan asin dari pengolah skala kecil disekitarnya. Sedangkan pengolahan skala sedang dan kecil terutama pengolah skala kecil tidak merangkap sebagai pedagang. Kemampuan skala besar dalam menentukan profitabilitas usaha.

Lebih lanjut keragaan skala usaha tersebut akan dicoba dilihat dari kondisi skala usaha. Irawan *dkk.* (1987) memperlihatkan bahwa secara keseluruhan pengolahan ikan asin di Muncar telah berada pada kondisi kenaikan hasil berkurang (*decreasing returns to scale*). Ini merupakan indikasi bahwa pada jangka panjang perluasan usaha tidak lagi menguntungkan karena akan memperbesar biaya produksi. Untuk menekan biaya produksi, pengolahan ikan asin ini akan lebih menguntungkan jika dilakukan oleh pengolahan ikan dengan skala yang lebih kecil. Tampaknya pengolahan ikan asin skala sedang merupakan alternatif yang perlu diperhitungkan karena pengolahan ini lebih efisien, dibandingkan dengan kedua skala lainnya. Artinya, pengolahan skala sedang lebih efisien dalam menggunakan faktor-faktor produksi. Hasil analisa ini senada dengan analisa yang ditunjukkan oleh Tabel 5 terdahulu. Perlu dicatat disini bahwa perkembangan pengolahan ikan asin ini sangat tergantung pada jenis industri pengolahan ikan lainnya yang cukup banyak di daerah itu.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

1. Pengolahan ikan asin skala yang lebih kecil dapat dikatakan masih bersifat usaha keluarga, sedangkan pengolahan yang lebih besar lebih berorientasi pada keuntungan yang merupakan ciri usaha modern. Pengolahan ikan asin skala kecil, selain sebagai mata pencaharian keluarga juga untuk memberikan kesempatan kerja bagi anggota keluarga. Lamanya pengalaman berusaha tidak merupakan faktor penting dalam proses perkembangan usaha. Mungkin karakte-

ristik "kekeluargaan" yang melekat pada diri pengolah ikan asin skala kecil itu ikut mempengaruhi perkembangan usaha tersebut.

2. Teknologi pengolahan ikan asin masih sederhana dengan kualitas produksi yang relatif rendah. Pada umumnya pengolah ikan asin belum memperhatikan perbaikan kualitas produksi. Perhatian terhadap kualitas produksi ini begitu penting mengingat ikan lemuru sebagai bahan baku ikan asin bersifat mudah busuk karena mengandung kadar lemak yang cukup tinggi.
3. Pada umumnya intensitas usaha adalah rendah, baik dilihat dari segi kontinuitas usaha, derajat partisipasi maupun indek kapasitas teknis. Ada indikasi bahwa semakin besar skala usaha, intensitas usaha semakin rendah.

Saran

1. Dilihat dari segi urgensi pengolahan ikan asin dalam sistem produksi perikanan dan kondisinya masih kurang memadai, baik dilihat dari segi manajemen maupun teknologi yang digunakan, maka pembinaan usaha tersebut perlu ditingkatkan secara paralel sejalan dengan pembinaan aspek sistem produksi perikanan lainnya. Urgensi pembinaan pengolahan ikan asin itu, tetapi juga menyangkut kepentingan perkembangan perikanan dan masyarakat konsumen secara keseluruhan.
2. Pertimbangan potensi sumberdaya yang tersedia (bahan baku) secara cermat hendaknya merupakan dasar pertimbangan pengembangan industri di suatu daerah, baik dalam menentukan komposisi industri maupun kapasitas industri itu sendiri. Dengan pertimbangan seperti ini, maka masalah kekurangan bahan baku guna mempertahankan eksistensi usaha dapat dihindarkan atau paling sedikit dapat diperkecil.

Daftar Pustaka

- Breman, J.C. 1980. "The Informal Sector" in *Research: Theory and Practice*. Casp III. Rotterdam 1980.
- Hidajat, 1978. *Situasi Pekerjaan, Setengah Pengangguran dan Kesempatan Kerja di Sektor Informal*. Lokakarya Nasional Angkatan Kerja dan Kesempatan Kerja. Jakarta.
- Irawan, B. *dkk.* 1987. *Skala Usaha dan Efisiensi Ekonomik Pengolahan Ikan Asin di Muncar, Jawa Timur*. Forum Penelitian Agro Ekonomi. Vol. 5 No. 1 & 2, Desember 1987.

- Manurung, V.T. 1986. "Salted Fish Supply and Demand Analysis in Indonesia. Paper presented on Coordinating Meeting of ACIAR". February 1986. Pelabuhan Ratu.
- Manurung, V.T. and Faisal Kasryno. 1986. "Profile of Salted Fish Consumption in Indonesia. Paper Presented on Fish Marketing Workshop". Malaysia, October 1986.
- Manurung, V.T. 1986. Skala Usaha dan Permintaan Input Usahatani Padi Sawah. Tesis. Institut Pertanian Bogor, 1988.
- Smith, I.R. 1979. A Research Framework for Traditional Fisheries. ICLAM, Philippines.
- Statistik Perikanan, 1983. Direktorat Jenderal Perikanan Jakarta.
- Utomo, B.S.B. dkk. 1986. "Traditional Methods of Production of Dried Salted Fish in Muncar. Paper Presented on Coordinating Meeting of ACIAR", August, 1986. Jakarta.

Tabel Lampiran 1. Perkembangan produksi ikan basah dan ikan asin di Muncar, tahun 1977-1985.

Tahun	Produksi ikan basah ¹⁾	Produksi ikan asin
	----- (kg) -----	
1977	13.776.368	3.045.000
1978	10.185.686	2.093.000
1979	12.789.936	3.025.415
1980	12.609.825	542.914
1981	10.460.058	1.033.935
1982	13.294.123	1.877.287
1983	11.150.261	1.879.483
1984	9.705.003	1.685.031
1985	6.611.226	1.158.400
Laju perkembangan/tahun (%)	- 5,5	-

¹⁾ Data yang dikumpulkan TPI Muncar.

Sumber: Dinas Perikanan Resort Muncar, 1986.