

## ANALYSIS OF PRODUCTION AND INCOME OF CATFISH SALI BUSINESS IN KOTO MASJID VILLAGE, KAMPAR REGENCY RIAU PROVINCE

Hendrik<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Fisheries Socio-Economics, Faculty of Fisheries and Marine, Universitas Riau  
Kampus Bina Widya KM. 12,5, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28293

[\\*Hendrik@lecturer.unri.ac.id](mailto:Hendrik@lecturer.unri.ac.id)

### ABSTRACT

Catfish is one of the freshwater fish commodities that has fast growth and has high economic value. This fish is consumed in both fresh and processed form, where one of the processed fish that is in high demand is catfish sali. This research was conducted in Koto Masjid Village in December 2021. The purpose of the study was to determine the production, income and profits of the catfish sale business. The method used in this study is a survey method, data analysis is carried out by analyzing income and profits. Respondents in the study were catfish sali entrepreneurs, catfish cultivators, traders and community members who helped the broiler business. The results showed that the production of catfish sali has increased every year where in 2020 it increased by 3.64% compared to the previous year and in 2021 it increased by 32.4%. This situation causes the income and profits received by the catfish sali entrepreneurs to continue to increase along with the increase in the amount of production. The increase in profits was due to the increasing number of production while production costs did not increase.

**Keyword:** Catfish sali, Production, Income, Profits.

### I. PENDAHULUAN

Ikan patin adalah spesies ikan air tawar dari jenis Pangasidae dan merupakan salah satu spesies ikan introduksi yang memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga banyak dibudidayakan. Ikan ini mempunyai ciri-ciri umum tidak bersisik, tidak memiliki banyak duri, mempunyai pertumbuhan relatif cepat, fekunditas dan sintasannya tinggi, sehingga dapat diproduksi secara massal keadaan ini menyebabkan ikan patin dapat dikembangkan menjadi skala industri [1]. Selain itu, ikan ini dapat dijual dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan seperti ikan salai. Menurut [2], ikan asap atau ikan salai merupakan produk olahan perikanan yang sangat terkenal dan banyak

diminati oleh konsumen terutama di daerah Riau dan sekitarnya.

Salah satu daerah Penghasil ikan Patin di Provinsi Riau adalah Kabupaten Kampar. Hal ini dapat dilihat dari adanya surat keputusan Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan [3] yang menyatakan Kabupaten Kampar merupakan "Lokasi Pengembangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan" di mana produk olahan yang sudah dilakukan di antaranya yaitu ikan salai (ikan asap), pudung/ikan asin, ikan dori, surimi, kerupuk, kerupuk kulit ikan patin, bakso rebus, bakso goreng, nugget, dan abon. Selanjutnya [4] menyatakan sebanyak 86% dari produksi budidaya ikan air tawar Kabupaten Kampar merupakan jenis ikan Patin. Pada Tahun 2020 jumlah produksi

budidaya ikan patin di daerah ini sebanyak 32.401.126 Kg [4].

Ikan patin dapat dijual dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan, jenis pemanfaatan ikan patin adalah dalam bentuk fillet, bakso, nugget dan salai. Ikan patin ini merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak disukai oleh masyarakat karena kandungan gizinya yang tinggi. Selanjutnya Menurut [5], ikan patin mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan kolesterol yang rendah kondisi ini menyebabkan ikan patin sangatlah bagus untuk yang konsumen menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan. Dari berbagai bentuk pengolahan ikan patin maka , pengolahannya dalam bentuk salai patin banyak dilakukan oleh masyarakat.

Menurut [6], banyaknya ikan patin yang dijadikan ikan salai disebabkan karena tingginya permintaan ikan salai di masyarakat. Selanjutnya UPTD Dinas Perikanan di Koto Masjid (2021) menyatakan lebih dari 60% produksi ikan patin di daerah ini diolah menjadi ikan salai. [7] menyatakan salai ikan patin mempunyai berbagai keunggulan sehingga banyak dikonsumsi masyarakat kelebihan dari salai ikan patin antara lain,dapat meningkatkan waktu simpan ikan sehingga bisa dikonsumsi dalam waktu yang lebih lama. Daging ikan asap memiliki kadar air lebih rendah sehingga tidak mudah terjadi pembusukan. Kadar asam lemak jenuh ikan asap lebih rendah sehingga ikan asap tidak cepat berbau tengik. Keadaan ini dapat meningkatkan cita rasa ikan sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan olahan lainnya.

Menurut keterangan [4] produksi salai ikan patin di Kabupaten Kampar sebagian besar terdapat di Desa Koto Masjid. Hal ini di sebabkan karena sebagian besar masyarakat di daerah tersebut mempunyai kolam untuk pembesaran ikan patin. Selain itu di daerah

tersebut terdapat UPTD Dinas Perikanan yang mengurus tentang usaha budidaya dan pengolahan salai ikan patin. Menurut UPTD dinas perikanan di Desa Koto Masjid jumlah produksi ikan salai patin ini setiap tahunnya terus mengalami peningkatan. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peningkatan jumlah produksi serta pendapatan dan keuntungan yang diperoleh pengusaha ikan salai patin di daerah ini.

## 2. METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Desember 2021 yang bertempat di desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. [8]. Pengumpulan data terhadap pengusaha ikan asap dilakukan secara sensus. Sedangkan untuk yang lainnya di tetapkan secara sengaja dimana pedagang pengumpul ditetapkan sebanyak 5 orang dan pembudidaya ikan patin sebanyak 5 orang, pedagang kayu, penangkap ikan, pembersih ikan, penyalai ikan dan packing ikan salai masing-masing 2 orang. Pertimbangan dalam menentukan jumlah sampel adalah untuk dapat menjawab tujuan penelitian. Adapun usaha salai ikan patin ini modal tetapnya telah di tanggung oleh pemerintah sehingga yang di dalam analisis hanya menghitung modal kerja pendapatan dan keuntungan. Analisis usaha ini dihitung berdasarkan [9] oleh sebagai berikut:

$$GI = TP \times P$$

Keterangan:

GI : *Gross Income* (Pendapatan)  
TP : *Total Production* (Total Produksi)  
P : *Price* (Harga)

Keuntungan

$$NI = GI - TC$$

Keterangan:

NI : *Nett Income* (Pendapatan Bersih)

GI : *Gross Income* (Pendapatan)

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Bahan Baku

Bahan Baku yang digunakan dalam produksi salai ikan patin adalah Iikan Ppatin segar yang berasal dari daerah setempat. Seluruh pengusaha salai ikan patin di daerah ini juga mempunyai usaha pembesaran ikan patin. Hanya saja untuk bahan baku ikan patin asap para pengusaha juga membeli kepada pembudidaya disekitarnya. Ikan patin segar ini banyak dibudidayakan di daerah tersebut sehingga suplay bahan baku nya menjadi lancar dan mudah didapatkan. Menurut [10] faktor suplay bahan baku yang cukup dan mudah mendapatkannya sangat mempengaruhi keberlanjutan usaha disamping kualitas sdm, organisasi, sistem manajemen, partisipasi, kultur/budaya bisnis, modal, dan jaringan bisnis dengan pihak luar.

Dalam 1 kali produksi membutuhkan 500 kg ikan patin segar, asam cuka sebanyak 2 botol dengan ukuran setiap botolnya 200 mL. Asam cuka ini digunakan untuk penghilang aroma amis pada saat proses pencucian. Dalam proses pengeringan, menggunakan kayu bakar. Kayu Bakar yang digunakan berjumlah 1 mobil yang digunakan selama 5 kali produksi dan minyak tanah 0.5 L untuk menyalakan kayu bakar sebagai sumber panas (asap) dalam proses produksi. Pengusaha Ikan asap membeli kayu dari masyarakat yang biasanya sudah berlangganan. Kayu bakar di beli dengan ukuran 1 mobil Pick Up dengan harga Rp. 300.000. Kayu ini dapat digunakan untuk produksi ikan asap sebanyak 5 kali pengasapan dimana setiap pengasapan sebanyak 500 kg Ikan segar. Jenis kayu yang digunakan akan mempengaruhi bau dan rasa ikan asap yang diperoleh. Menurut pengolah ikan asap di daerah ini jenis kayu yang paling baik untuk pengasapan adalah kayu rambutan dan beberapa jenis kayu

keras seperti kayu loban daru- daru dan karet. Menurut [11] jenis kayu yang digunakan sebagai sumber panas sangat menentukan panas yang akan dihasilkan yang pada gilirannya menentukan mutu ikan salai. Kayu jenis keras cocok digunakan untuk pengasapan, sedangkan untuk jenis-jenis kayu yang banyak mengandung resin atau damar kurang baik untuk pengasapan, karena akan menghasilkan rasa pahit pada ikan salai. Kayu bakar yang digunakan pengolah di desa ini adalah jenis kayu keras yang ada disekitar Kampar.

#### Proses Produksi

Proses pengolahan ikan salai Patin, dimulai dari penangkapan ikan Patin dikolam. Kegiatan penangkapan ini dilakukan dengan menggunakan jasa masyarakat setempat yang berada disekitar lokasi menggunakan sistem upah. Setiap kg Kilogram ikan yang ditangkap dan telah disortir upahnya sebesar Rp 300/kg. Ikan yang telah ditangkap disortir sesuai dengan ukuran yang ditentukan. Ukuran ikan ini berkisar antara 125-300 g/ekor. Ikan-ikan yang telah ditangkap selanjutnya dibersihkan dan dilakukan penyiangan. Penyiangan juga dilakukan dengan memanfaatkan jasa dari masyarakat disekitar lokasi penyalai dengan menggunakan sistem upah. Upah yang diberikan adalah Rp. 400/kg. Penyiangan dilakukan dengan cara membelah ikan dan mengeluarkan isi perut dan insang. Tujuan pembelahan ini adalah untuk mempercepat proses pengeringan pada saat pengasapan. Ikan-ikan yang telah dibersihkan direndam dalam larutan asam cuka selama 10-15 menit dan ditiriskan. Tujuan dilakukan perendaman agar menghilangkan aroma amis dan membuat ikan menjadi lebih kesat.

Pengasapan di Desa Koto Masjid dilakukan secara terpusat pada satu tempat dengan jumlah tempat pengasapan (tungku) sebanyak 9 unit tungku. Menurut

keterangan Setiap tungku di daerah ini dikuasakan kepada seorang pengusaha ikan salai dimana pada saat ini jumlah pengusaha ikan salainya sebanyak 9 orang. Tungku ini dibagi menjadi tiga kelompok yang berdekatan yaitu 1 unit 5 tungku di satu tempat dan dua unit dengan dua tungku di tempat yang berbeda. Tungku ini dibuatkan oleh dinas perikanan Kabupaten Kampar melalui UPTD yang terdapat di Desa Koto Masjid. Pada awalnya tungku tersebut berjumlah 5 unit, sehubungan dengan perkembangan permintaan tungku tersebut menjadi 7 unit pada tahun 2012 dan 9 unit pada tahun 2018.

Menurut keterangan dinas perikanan Kabupaten Kampar ukuran setiap tungku sama yaitu Panjang 1,5 meter lebar 1 meter dan tinggi 2,5 meter. Setiap tungku dapat melakukan penyalaiian sebanyak 500 kg Ikan segar. Tungku ini dibagi menjadi 6 tingkatan (para-para). Setiap tingkatan diisi sebanyak 25 kg ikan segar. Ikan-ikan disusun secara merata di atas salayan (para-para). Sebelum penyalaiian pada bagian dasar tungku disusun kayu bakar secukupnya selanjutnya kayu tersebut dibakari dengan bantuan minyak tanah. Lama penyalaiian menurut masyarakat sekitar 10-15 jam tergantung pada ukuran ikan dan besarnya api. Menurut [12] Lama waktu yang dibutuhkan untuk melakukan penyalaiian berkisar antara 12-14 jam. Selanjutnya dijelaskan tanda tanda ikan sudah selesai disalai adalah ikan sudah berwarna kuning atau coklat keemasan. Setelah ikan siap disalai, dibiarkan dingin dan dilakukan proses pengemasan. Ikan-ikan dimasukkan kedalam karton dengan

kapasitas rata-rata setiap karton sebanyak 20 kg. Setelah pengemasan produk salai ikan patin siap dipasarkan ke berbagai daerah.

Pemasaran Salai Ikan Patin di daerah ini dilakukan dengan dua cara seperti: Pemasaran lokal dan luar daerah. Untuk pemasaran lokal daerahnya adalah sekitar Kabupaten Kampar. Untuk pemasaran lokal ini pedagang langsung membeli ikan salai langsung ke desa ini. Sedangkan untuk pemasaran luar daerah seperti Pekanbaru, Sumatera Barat, Sumatera Utara, Sumatera Selatan dan lain-lain, biasanya pengusaha ikan salai yang mengantarkan langsung ke daerah tersebut. Pemasaran untuk luar daerah ini dijalankan setelah adanya kerjasama antara pengusaha ikan salai dengan pedagang luar daerah.

### Produksi Salai Ikan Patin

Produksi salai ikan patin di hitung berdasarkan data frekuensi penyalaiian yang dilakukan oleh 9 pengusaha salai ikan patin yang terdapat di Desa Koto Masjid. Untuk memudahkan perhitungan produksi setiap penyalai dihitug berdasarkan hasil produksi perminggu. Menurut keterangan pengusaha ikan salai produksi setiap minggunya tidaklah sama tergantung pada banyaknya permintaan. Berdasarkan hal tersebut dalam perhitungan dikumpulkan data jumlah produksi minimal perminggu, jumlah produksi maksimal perminggu. Berdasarkan jumlah produksi minimal dan maksimal tersebut dapat di cari produksi rata-rata perminggunya seperti yang terlihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Analisis Produksi Salai Ikan Patin dari Tahun 2019-2021

No	Uraian	Tahun (Ton)		
		2019	2020	2021
1.	Produksi Minimal Perminggu	10,2	11	13
2.	Produksi Maksimal Perminggu	13,2	15,6	18
3.	Rata Rata Perminggu	10,2	11,1	14
4.	Lama Produksi setahun (minggu)	43	40	41
Jumlah Produksi		428,4	444	588

Produksi salai ikan patin setiap tahunnya mengalami peningkatan, walaupun pada saat pandemi covid 19. Produksi salai ikan patin pada tahun 2020 meningkat sebesar 3,64% dibandingkan tahun 2019. Produksi salai ikan patin pada tahun 2021 meningkat sebesar 32,4% dibandingkan tahun 2020.

Menurut pengusaha ikan salai peningkatan produksi ikan salai patin pada tahun 2021 di sebabkan karena semakin luasnya daerah pemasaran. Menurut keterangan pengusaha pada sebelum tahun 2020 sebanyak 75% dari produksi mereka dipasarkan di Kabupaten Kampar, Kota Pekanbaru dan sekitar Provinsi Riau. Sedangkan yang dipasarkan keluar daerah hanya di Sumatera barat dan Sumatera utara dengan jumlah sekitar 25%.

Menurut keterangan pengusaha salai ikan patin, pada tahun 2021 produksi ikan salai yang di pasarkan di provinsi Riau tinggal 60% sisanya dipasarkan ke provinsi lain seperti Sumatera Barat, Jambi, ditambah dengan Sumatera Selatan, Lampung dan beberapa provinsi lainnya. Semakin luasnya daerah pemasaran

menyebabkan produksi ikan salai patin semakin meningkat. Hal ini sejalan dengan teori hukum penawaran yang di ungkapkan menurut [13] semakin tinggi permintaan maka produksi atau penawaran semakin besar dengan ceteris paribus harga tetap. Berdasarkan keterangan pengusaha patin dari tahun 2018 sampai saat ini harganya tetap sebesar Rp.60.000/kg di tingkat produsen. Relatif tetapnya harga ini diduga ikut mempengaruhi tingginya permintaan salai ikan patin di daerah ini.

### Pendapatan dan Keuntungan

Analisis usaha dalam menghitung pendapatan dan keuntungan yang digunakan dalam penelitian ini adalah untuk skala usaha 500 kg ikan segar. Hal ini disebabkan karena setiap pengusaha ikan patin didaerah ini dalam 1 kali produksi rata rata menggunakan ikan segar sebanyak 500 kg sesuai dengan kapasitas tungku yang tersedia untuk pengasapan. Untuk lebih jelasnya analisis usaha pengasapan ikan patin dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Analisis Usaha Ikan Salai Asap dengan skala usaha 500 Kg di Desa Koto Masjid Tahun 2021

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah	Harga	Nilai
1.	Ikan Segar (kg)	500	Rp. 15.000	Rp. 7.500.000
2.	Upah Penangkapan (kg)	500	Rp. 300	Rp. 150.000
3.	Upah Penyiangan (kg)	500	Rp. 400	Rp. 200.000
4.	Upah Penyaliaan (kg)	500	Rp. 700	Rp. 350.000
5.	Kayu (Pick Up)	0,20	Rp. 300.000	Rp. 60.000
6.	Minyak Tanah (L)	0,5	Rp. 10.000	Rp. 5000
7.	Upah Packing dan Pembelian Karton	8	Rp. 10.000	Rp. 80.000
8.	Jumlah Biaya			Rp. 8.365.000
9.	Produksi (kg)	165	Rp. 60.000	Rp. 9.900.000
<b>Keuntungan</b>				<b>Rp. 1.535.000</b>

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa biaya yang digunakan untuk salai ikan patin sebesar Rp. 8.365.000. Biaya ini merupakan biaya variabel atau modal kerja untuk pengasapan ikan salai. Modal tetap seperti pembuatan tungku, para-para dan

lain lain tidak dimasukkan dalam modal tetap karena semuanya disediakan oleh pemerintah melalui UPTD Dinas Perikanan di daerah tersebut. Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui keuntungan setiap kilogram salai ikan patin sebesar Rp.9.300/kg. Setiap

pengusaha rata-rata di daerah ini memproduksi ikan salai antara 1,1-1,6 ton/minggu tergantung pada permintaan masing-masing pengusaha. Berdasarkan hal tersebut keuntungan yang diperoleh untuk seminggu penyalaiannya sebanyak Rp.10.230.000 sampai Rp.14.880.000.

Sampai saat ini Produksi usaha Pengolahan salai ikan patin asap terus mengalami peningkatan. Peningkatan keuntungan yang diterima oleh pengusaha salai ikan patin disebabkan karena produksi ikan salai yang meningkat sebesar 34,2% dibandingkan dengan tahun sebelumnya sedangkan biaya produksi untuk setiap penyalaiannya sama dengan tahun sebelumnya. Menurut [14] keuntungan yang diperoleh dipengaruhi oleh jumlah produksi yang terjual dikurangi biaya. Dimana semakin besar produksi dengan harga dan biaya yang tetap maka keuntungan akan meningkat.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

##### Kesimpulan

Produksi Salai Ikan Patin setiap tahunnya mengalami peningkatan dimana peningkatan pada tahun 2020 sebesar 3,64% dibandingkan tahun sebelumnya. Dan Produksi ikan salai patin pada tahun 2021 meningkat sebesar 32,4% dibandingkan tahun 2020. Peningkatan produksi telah menyebabkan meningkatnya keuntungan pengusaha ikan salai. Peningkatan ini selain karena peningkatan produksi juga disebabkan oleh biaya produksi yang tidak mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya.

Untuk lebih memperluas wilayah dan jangkauan pemasaran sebaiknya pengusaha membuat kemasan atau packing yang lebih bagus dengan ukuran yang lebih kecil misalnya ukuran setengah kilogram, sehingga dapat dijadikan oleh-oleh kebanggaan masyarakat yang berasal dari Kampar. Selain itu juga mencantumkan tanggal kadaluarsa pada kemasan.

#### DAFTAR PUSTAKA

1. Tahapari, E., Arianto, D. & Gunadi, B. (2008). Optimasi pemberian pakan buatan pada pendederan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal perikanan*.
2. Sediadi B.U., Bagus., Wibowo, S., & Tri, N.W. (2012). *Asap Cair*. Jakarta: Penebar Swadaya
3. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) No. Kep.69/DJ-P2HP/2007
4. DKP Kabupaten Kampar. (2020). *Laporan Statistik Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Kampar*
5. Andriani, T. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(1): 72-87
6. Rizal, A., Nas, S., Syabus, S. (2016). Prospek Pengembangan Usaha Ikan Salai Patin Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Fakultas Keguruan*. Universitas Riau
7. Rorano, M., & Nur, R.M. (2019). Sanitasi dan Higiene Pengolahan Ikan Tuna dan Cakalang Asap di Tanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Aksara Public*, 3(2): 134-141.
8. Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
9. Hendrik. (2016). *Ekonomi Sumberdaya Perikanan*. Pekanbaru: UR Press

10. Tambunan, T.T.H. (2002). *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia, Beberapa Isu Penting*. Jakarta: Salemba Empat.
11. Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara: Jakarta.
12. Sirait, J., & Fitriani. (2018). Modifikasi Alat Pengasapan Ikan Untuk Peningkatan Efisiensi Waktu Pengasapan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 12(2) : 77-85
13. Sukirno, S. (2015), *Mikro Ekonomi Teori Pengantar ,Cetakan Edisi Ketiga*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 430 hlm.
14. Fanindi, D.I., M.F.L Sondakh, & Y.P.I. Rori. (2018) Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat. *Agrisosioekonomi: Jurnal Transdisiplin Pertanian (Budidaya Tanaman, Perkebunan, Kehutanan, Peternakan, Perikanan), Sosial dan Ekonomi*, 14(3): 273-278