

***INPUT SUPPLY* *PRODUK FILLET IKAN PATIN (Pangasius hypophthalmus)*
**PERUSAHAAN UMUM (PERUM) PERIKANAN INDONESIA
DI UNIT PENGOLAHAN IKAN (UPI) KABUPATEN MUARO JAMBI
PROVINSI JAMBI****

Oleh

**Rabbil Muhammad¹⁾, Eni Yulinda²⁾ dan Hendrik²⁾
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau**

- 1) Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau
- 2) Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2016 yang bertempat di Unit Pengolahan Ikan (UPI) Jambi Kecamatan Taman Rajo Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui input produk, investasi dan keuntungan pengolahan fillet ikan Patin di Unit Pengolahan ikan Muaro Jambi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dengan responden sebanyak 15 orang. Bahan baku untuk pembuatan fillet ikan Patin rata-rata sebanyak 10.000 kg (10 ton) per bulan dengan hasil produksi fillet sebanyak 5 ton, bahan baku berasal dari petani ikan di 7 desa Kecamatan Muaro Jambi. Jumlah karyawan sebanyak 15 orang dengan rincian 2 orang karyawan tetap dan 13 orang karyawan tidak tetap. Investasi untuk pengolahan fillet ikan Patin di Muaro Jambi sebesar Rp 1.170.975.000,- sedangkan total biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap) yang dikeluarkan Rp 174.519.931,- per bulan. Pendapatan kotor yang diterima dalam sekali produksi sebanyak Rp 243.309.000,- per bulan dan pendapatan bersih sebanyak Rp 68.789.069,- per bulan.

Kata kunci: input supply, fillet, investasi, UPI, Muaro Jambi

**INPUT SUPPLY CATFISH (*Pangasius hypophthalmus*) FILLET PRODUCTS
PUBLIC CORPORATION (PERUM) INDONESIAN FISHERY
IN PROCESSING UNITS FISH (UPI) DISTRICT MUARO JAMBI
JAMBI PROVINCE**

By

**Rabbil Muhammad¹⁾, Eni Yulinda²⁾ dan Hendrik²⁾
Fisheries and Marine Faculty of Riau University**

- 1) The student of Fisheries and Marine Faculty Riau University
- 2) The lecturer of Fisheries and Marine Faculty Riau University

ABSTRACT

This study was conducted in May 2016 located in Jambi processing units fish (UPI) subdistrict Taman Rajo district Muaro Jambi, Jambi province. Research aims to know about input products, investment and profit processing catfish fillet in unit fish processing Muaro Jambi. Methods used in research was case study with the number of respondents was 15 people. The raw material for making catfish with average about 10.000 kg (10 tons) per month produce fillet about 5 tons, raw materials derived from fish farmer in 7 village from district Muaro Jambi. Number of workers as many as 15 passenger with details 2 workers fixed and 13 workers no fixed. Investment management catfish fillet in Muaro Jambi Rp 1.170.975.000,- meanwhile total cost (fixed costs and variable costs) issued Rp 174.519.931,- per month. Gross income received in once production by Rp 243.309.000,- per month and net income of Rp 68.789.069,- per month.

Keywords: input supply, fillet, investments, UPI, Muaro Jambi

PENDAHULUAN

Kabupaten Muaro Jambi termasuk sentra produksi perikanan yang cukup potensial, hal ini tidak terlepas dari kondisi geografis wilayah yang dialiri sungai Batang hari yang sangat baik untuk budidaya ikan perairan umum serta geografis wilayah yang mempunyai cukup banyak lahan basah/rawa.

Pemerintah mulai memberikan perhatiannya pada pengolahan hasil perikanan baik rumah tangga maupun melalui Unit Pengolahan Ikan atau biasa di sebut UPI. Salah satu Unit Pengolahan Ikan (UPI) terbesar yang menjadi pusat perhatian pemerintah adalah Unit Pengolahan Ikan (UPI) daerah Jambi. UPI Muaro Jambi berdiri padatahun 2013 dan dikelola oleh pemerintah daerah dengan melibatkan masyarakat setempat. Perum Perindo bekerjasama dengan Dinas Kabupaten MuaroJambi guna mengelola produk perikanan di Unit Pengolahan Ikan (UPI) pada tahun 2014. Produk perikanan yang menjadi perhatian adalah *fillet* ikan patin.

Kegiatan produksi fillet di daerah Muaro Jambi dilakukan hampir setiap hari, dimana dalam satu hari operasional produksi dilakukan selama 8 (delapan) jam. Kegiatan produksi filletikan Patin melibatkan 15 (empat belas) orang tenaga kerja, berupa masyarakat lokal yang telah diberi pelatihan pembuatan fillet oleh pihak perusahaan. Produksi fillet diperoleh dari daging ikan Patin peliharaan masyarakat sekitar daerah Muaro

Jambi. Setiap harinya perusahaan dapat memproduksi fillet sebanyak 165 kilogram dengan bahan baku ikan Patin sebanyak 330 kilogram. Bahan baku fillet ikan Patin yang diolah oleh Upi Jambi Perum Perindo berasal dari daerah Provinsi Jambi sendiri seperti Desa Pudak, Desa Tangkit, Desa Teluk Kenaliuntuk mendapatkan bahan baku tersebut kepala produksi fillet ikan Patin Upi Jambi Perum Perindo memesan langsung kepada pembudidaya sehari sebelum produksi dimulai. Ukuran ikan Patin yang akan dijadikan fillet rata-rata berukuran berat 1 kg sampai 2 kg per ekor. Namun, bahan baku yang tersedia di Kabuapten Muaro Jambi hanya memiliki bobot 0,6 kg sampai 0,8 kg per ekor.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui input produksi, investasi dan keuntungan pengolahan *fillet* ikan Patin di Unit Pengolahan Ikan (UPI) Jambi. Penelitian ini diharapkan member manfaat berupa bahan pertimbangan, informasi dan evaluasi bagi pemerintah. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan menjadi bahan referensi dan tambahan informasi dengan topik yang bersesuaian.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2016 yang bertempat di Unit Pengolahan Ikan (UPI) Jambi Kecamatan Taman Rajo Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi. Metode yang

digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, dengan cara peninjauan, pengamatan serta pengambilan data dan informasi secara langsung di lapangan dengan menggunakan kuisioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok, wawancara dan dokumentasi.

Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 15 orang terdiri atas 1 orang kepala pemasaran, 1 orang kepala produksi, 1 orang pegawai honorer 2 orang buruh pengolah dan 10 orang pembudidaya ikan Patin yang terdapat di Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan analisis deskriptif yaitu penggambaran mengenai kegiatan produksi (sumber bahan mentah, jumlah bahan mentah, jumlah produksi fillet, tenaga kerja), investasi dan keuntungan yang diperoleh UPI yang bekerjasama dengan BUMN Perum Perindo untuk meningkatkan pemasaran *fillet* ikan patin khususnya daerah Jambi dan luar daerah Jambi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Usaha Fillet Ikan Patin BUMN Perum Perindo

Kebutuhan untuk mengkonsumsi ikan semakin

meningkat seiring dengan tingginya kesadaran masyarakat akan pangan berprotein tinggi dan menyehatkan. Hal ini ikut mendorong tumbuhnya industri pengolahan ikan di Indonesia untuk memenuhi kebutuhan pasar. Perum Perindo sebagai salah satu BUMN Perikanan yang bergerak dalam pengembangan sistem bisnis perikanan bekerjasama dengan Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Muaro Jambi dalam mengembangkan Unit Pengolahan Ikan (UPI) *fillet* Patin di Desa Kemingking, Kabupaten Muaro Jambi.

UPI (Unit Pengolahan Ikan) *Fillet* Patin adalah perusahaan pengolahan ikan yang memproduksi, mendistribusikan dan menawarkan produk berupa *fillet* ikan patin. *Fillet* ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang disajikan tanpa tulang dan kulit. Lokasi berdirinya UPI Jambi ini dipilih karena secara teknis sudah mendukung persyaratan pembangunan Unit Pengolahan Ikan, yaitulokasi UPI yang dekat dengan sumber bahan baku, tersedianya air bersih, es, tersedianya Tenaga Kerja, sudah tersedianya tempat produksi (*processing*), dan kemudahan akses transportasi.

Investasi Usaha Fillet Ikan Patin

Investasi yang dibahas dalam penelitian ini terdiri atas modal awal dan biaya produksi (biaya tetap dan biaya tidak tetap).

Tabel 1. Investasi, Biaya Penyusutan dan Perawatan yang Dikeluarkan Selama Satu Bulan Proses Produksi

Investasi (Modal Awal)	Jumlah (Unit)	Harga Pembelian (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Tetap (Rp)	
				Penyusutan	Perawatan
Bangunan	2	350.000.000	120	1.666.667	-
Freezer	5	30.000.000	60	333.333	200.000
Mobil	1	250.000.000	60	4.000.000	350.000
Cold storage	1	200.000.000	120	1.041.667	500.000
Mesin Skining	1	26.000.000	36	555.556	200.000
ABF	1	300.000.000	120	2.083.333	500.000
Mesin Air	1	1.000.000	24	37.500	50.000
Keranjang	30	2.250.000	24	91.667	-
Timbangan	2	700.000	60	10.000	-
Talenan	10	300.000	24	12.500	-
Pisau	20	225.000	24	9.375	-
Seragam	20	3.000.000	36	83.333	-
Cold Box	5	7.500.000	60	125.000	-
Total		1.170.975.000		10.049.931	1.800.000

Sumber: data sekunder (olahan)

Investasi yang dikeluarkan terdiri atas pendirian bangunan, sarana pendingin, sarana transportasi, dan sebagainya. Jumlah investasi atau modal awal yang dikeluarkan untuk usaha pembuatan fillet ikan Patin di Muaro Jambi sebesar Rp 1.170.975.000. Jumlah biaya penyusutan yang dikeluarkan pengolahan fillet ikan Patin di UPI Muaro Jambi sebesar Rp 10.049.931,- per bulan. Biaya perawatan yang dikeluarkan oleh UPI Muaro Jambi dalam pengolahan

fillet ikan Patin sebanyak Rp 1.800.000,- per bulan. Sehingga biaya tetap (*fixed cost*) yang dikeluarkan oleh UPI Muaro Jambi sebanyak Rp 11.849.931,- per bulan.

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengolahan fillet ikan Patin di UPI Muaro Jambi terdiri atas biaya pembelian bahan baku, pembayaran listrik, upah tenaga kerja, transportasi dan pengangkutan, genset, biaya administrasi umum dan biaya plastik kemasan.

Tabel 2. Biaya Tidak Tetap (Modal Kerja) yang Dikeluarkan Selama Satu Bulan Proses Produksi

No.	Komponen Biaya	Jumlah Satuan	Nilai (Rp)
1	Pembelian Bahan Baku	10 ton	138.300.000
2	Pembayaran Listrik	-	650.000
3	Upah Tenaga Kerja	13 Orang	15.040.000
4	Plastik kemasan	-	1.150.000
5	Transportasi	-	6.700.000
6	Genset	-	280.000
7	Biaya Administrasi Umum	-	150.000
Total			162.270.000

Sumber: data primer (olahan)

Berdasarkan perhitungan biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya

tidak tetap (*variable cost*) maka diperoleh nilai total biaya yang

diinvestasikan dalam usaha pengolahan fillet ikan Patin di UPI Muaro Jambi sebesar Rp 174.119.931,- per bulan. Biaya paling banyak dikeluarkan yaitu pembelian bahan baku pada bagian biaya tidak tetap dengan total sebanyak Rp 138.300.000,- atau sebanyak 79 % dari total biaya yang dikeluarkan dalam sebulan.

Input Supply Fillet Patin di UPI Jambi

Input supply yang digunakan dalam produksi fillet berupa tenaga kerja, modal dan bahan baku ikan Patin segar yang diperoleh dari pembudidaya sekitar Kabupaten Muaro Jambi.

Potensi dan Jumlah Bahan Baku

Sentra utama budidaya ikan Patin di Kabupaten Muara Jambi terdapat di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu dan Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam. Potensi kawasan budidaya ikan Patin yang

dimiliki Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu seluas 700 ha dengan potensi kolam efektif sebanyak 15.000 unit. Sedangkan, Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam merupakan daerah kedua terbesar yang memberikan sumbangsih ikan Patin di Kabupaten Muaro Jambi. Potensi kawasan yang dimiliki seluas 125 ha dengan potensi kolam efektif sebanyak 2.400 petak kolam (unit).

Jumlah kolam yang beroperasi di wilayah Kabupaten Muaro Jambi sebanyak 142 kolam dengan jumlah pembudidaya sebanyak 82 orang. Kolam tersebut tersebar di beberapa daerah seperti Kumpeh Ulu, Sungai Gelam, Jambi Luar Kota, Sekernan, Mestong, Taman Rajo, dan Muaro Sebo. Jumlah ikan Patin yang dihasilkan dari masing-masing daerah bervariasi sebab jumlah kolam yang beroperasi juga bervariasi.

Tabel 3. Jumlah Produksi Ikan Patin pada Masing-masing Kecamatan Pemasok Bahan Baku Ikan Patin dalam Setahun

No.	Daerah Asal	Jumlah Kolam (Unit)	Jumlah Produksi (Kg)	Persentase
1	Kumpeh Ulu	76	215.000	65,15
2	Sungai Gelam	32	65.000	19,70
3	Jambi Luar Kota	8	17.000	5,15
4	Sekernan	5	8.000	2,42
5	Mestong	11	21.000	6,36
6	Taman Rajo	2	2.000	0,61
7	Muaro Sebo	6	12.000	3,64
Total		142	330.000	100,00

Sumber: data olahan

Kapasitas produksi yang mampu ditampung oleh UPI Perum Perindo Jambi sebesar 5.000 kg (5

ton) per hari. Jika dilihat jumlah bahan baku ikan Patin segar yang tersedia setiap tahun di Kabupaten

Muaro Jambi sebanyak 330 ton, maka bisa dipastikan tidak sulit bagi UPI Muaro Jambi untuk memenuhi pasokan bahan baku. Namun, jumlah bahan baku tersebut tidak dapat terpenuhi oleh UPI, Jumlah bahan baku yang diperoleh UPI selama satu tahun hanya sebanyak 120.000 (120 ton) atau dalam sehari rata-rata sebanyak 330 kg/hari. Jumlah tersebut pun didapatkan jika pasokan bahan baku ikan Patin di Kabupaten Muaro Jambi sedang melimpah. Artinya, jumlah ikan Patin yang akan dipanen pembudidaya tidak bisa ditampung oleh pembudidaya. Selain itu, ukuran ikan Patin yang lebih kecil pun yaitu >0,6 kg/ekor dibeli oleh UPI untuk pemenuhan kebutuhan bahan baku UPI.

Beberapa hal yang menjadi penyebab sulitnya bahan baku pembuatan fillet ikan Patin oleh UPI Perum Perindo Muaro Jambi terdiri atas 1) biaya operasional pakan ikan Patin dengan ukuran lebih besar membutuhkan FCR yang lebih besar; 2) harga beli ikan Patin segar oleh UPI lebih rendah dibandingkan pedagang pengumpul dan 3) keuntungan pembudidaya lebih sedikit.

Penyediaan dan Cara Mendapatkan Bahan Baku

Bahan baku yang dipilih untuk industri pengolahan fillet ikan patin di Unit Pengolahan Ikan Perum Perindo Jambi tentunya jenis ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) karena ikan ini mempunyai sifat yang memenuhi kesesuaian yang dibutuhkan untuk menghasilkan fillet

yang baik. Ikan Patin sangat cocok untuk dijadikan fillet karena tekstur daging dari ikan patin yang berwarna putih kemerahan, tidak bersisik, durinya relatif sedikit sehingga mudah dikuliti dan mudah dibuat menjadi fillet.

Pembelian bahan baku berupa ikan Patin hidup diperoleh langsung dari pembudidaya yang melakukan aktivitas budidaya disekitar wilayah kegiatan produksi fillet ikan Patin. Wilayah yang dijadikan sebagai sumber bahan baku fillet ikan Patin terdiri atas Kecamatan Kumpeh Ulu, Kecamatan Sungai Gelam, Kecamatan Jambi Luar Kota, Kecamatan Sekernan, Kecamatan Mestong, Kecamatan Taman Rajo dan Kecamatan Maro Sebo. Kecamatan Kumpeh Ulu dan Kecamatan Sungai Gelam merupakan pemasok utama bahan baku ikan Patin Segar ke UPI Perum Perindo Jambi.

Kegiatan pemanenan ikan Patin di kolam pembudidaya dilakukan menggunakan jaring tanpa mengeringkan kolam. Pemanenan dilakukan oleh pembudidaya dan dibantu oleh karyawan Perum Perindo UPI Jambi untuk melakukan kegiatan sortir saat pemanenan. Ikan Patin yang masuk kriteria yang dibutuhkan dimasukkan ke dalam keranjang timbangan, sedangkan yang tidak masuk dilepaskan kembali ke kolam pembesaran. Setelah dilakukan pemanenan dan penimbangan, ikan Patin akan dimasukkan ke mobil box yang sudah dilengkapi dengan freezer

untuk menjaga agar ikan tetap segar untuk sampai ke tempat tujuan. Jarak dari pengambilan bahan baku ke Perum Perindo dibutuhkan waktu \pm 1 jam. Pembelian ikan Patin dilakukan langsung di kolam pembudidaya, artinya setelah ikan di Panen dan ditimbang langsung dilakukan pembayaran ke pembudidaya.

Harga Bahan Baku

Harga pembelian bahan baku ikan Patin segar oleh UPI Muaro Jambi berbeda di beberapa tempat asal bahan baku. Harga ikan Patin di setiap daerah pemasok bahan baku berbeda dikarenakan jarak daerah penghasil ikan Patin ke unit pengolahan ikan Patin Perum Perindo yang berbeda pula. Penentuan harga ikan Patin dilakukan oleh pihak Perum Perindo dengan patokan harga antara Rp 13.000,-/kg sampai Rp 14.000,-/kg.

Harga pembelian ikan Patin yang dijual pembudidaya kepada UPI lebih rendah jika dibandingkan dengan harga yang dijual pembudidaya kepada pedagang pengumpul. Harga penjualan ikan Patin ke UPI seperti terlihat diatas berkisar antara Rp 13.000,- per kilogram sampai Rp 14.000,- per kilogram, sedangkan jika dijual ke pedagang pengumpul harga penjualan bisa mencapai Rp 15.000,- per kilogram. Namun, pedagang pengumpul tidak mampu menampung seluruh produksi ikan Patin segar milik pembudidaya sehingga sebagian dijual ke UPI Muaro Jambi. Sebab, pedagang pengumpul tidak melakukan

pengolahan ikan, namun melakukan penjualan ikan Patin segar kepada pedagang pengecer atau langsung menjual sendiri ke pasar yang ada disekitar Kabupaten Muaro Jambi. Jumlah potensi bahan baku berupa ikan Patin segar yang dihasilkan pembudidaya di Kabupaten Muaro Jambi mencapai 330 ton dalam setahun, dimana pedagang pengumpul hanya dapat membeli sebanyak 200 ton dalam setahun, sisanya dibeli oleh UPI Muaro Jambi.

Proses Produksi Fillet Ikan Patin

Proses pengolahan ikan Patin menjadi *fillet* memerlukan beberapa tahap penanganan sehingga diperoleh fillet ikan Patin dengan kualitas yang diinginkan. Unit Pengolahan Ikan Jambi Perum Perindo melakukan beberapa tahap penanganan yakni, penerimaan ikan, penimbangan, *bleeding*, *fillet*, pencucian, penghilangan kulit (*skinning*), *trimming*, pembersihan daging merah, pengecekan final, penyusunanlongpan, *glazing*, pengemasan (Gambar 1).

Bentuk fillet ikan terbagi dalam dua jenis yaitu fillet ikan dengan kulit (*skin-on*) dan fillet ikan tanpa kulit (*skin-less*). Pada setiap jenis fillet tersebut dapat dibagi lagi dalam dua bagian yaitu fillet yang masih memiliki bagian dinding perut (*belly-on*) dan fillet yang tidak memiliki bagian dinding perut (*belly-off*). Jenis fillet yang diproduksi UPI Jambi merupakan jenis fillet ikan tanpa kulit (*skin-less*) yang masih

memiliki bagian dinding perut (*belly-on*).

Teknologi yang digunakan oleh UPI Jambi sangat sederhana, dan hampir semua kegiatan produksi dilakukan secara manual. Pada proses penyimpanan dilakukan dengan mesin ABF (air blast freezing) dan disimpan pada ruang pendingin, pemotongan ikan dilakukan dengan menggunakan pisau dan talenan selanjutnya proses pengepakan dilakukan menggunakan mesin sealer (mesin

vakum). Kegiatan produksi yang ada pada UPI Jambi meliputi beberapa tahap yakni pembelian bahan baku, penyortiran dan pembersihan, pembuatan fillet, pembekuan, dan pengepakan. Selanjutnya dilakukan pengemasan untuk dilakukan pengiriman ke UPI Pusat jika sudah sesuai dengan target yang akan dikirim.



Gambar 1. Proses Pengolahan Bahan mentah menjadi Fillet Ikan Patin

Output Pengolahan Ikan Patin

Secara umum jenis (output) produk yang dihasilkan UPI Jambi Perum Perindo terdiri dari produk utama dan produk sampingan (non-utama). Produk utama berupa fillet ikan Patin *skin-less belly on*, sedangkan produk sampingan terdiri dari kepala ikan Patin, kulit ikan Patin, tulang ikan Patin dan Jeroan ikan Patin. Masing-masing produk

yang dihasilkan sudah memiliki peminat tersendiri.

Produksi *fillet* yang dihasilkan tergantung kepada jumlah bahan baku yang diolah dalam setiap kegiatan produksi, semakin banyak bahan baku yang diolah maka semakin banyak pula produksi *fillet* yang dihasilkan begitu juga sebaliknya. Produksi *fillet* yang dihasilkan Unit Pengolahan Ikan Jambi BUMN Perindo, rata-rata 50 % dari total bahan baku yang diolah

setiap kali kegiatan produksi. Hal ini berarti setiap 1 kg bahan baku yang diolah akan menghasilkan 0,50 kg

fillet ikan Patin dan produk sampingan berupa kepala, tulang, kulit, dan jeroan ikan Patin.

Tabel 4. Jumlah Produk (Kg) yang Dihasilkan Unit Pengolahan Ikan Jambi Perum Perindo dalam Sebulan

No.	Jenis Output	Jumlah (Kg)	Harga (Rp)	Nilai Produksi
1	<i>Fillet</i>	5.000	45.000	225.000.000
2	Kepala	1.950	8.000	15.600.000
3	Tulang	540	1.000	540.000
4	Kulit	250	8.000	2.000.000
5	Jeroan	820	200	164.000
Total		8.060		243.304.000

Sumber: data primer

Jenis produk yang dihasilkan terdiri atas *fillet*, kepala, tulang, kulit, dan jeroan ikan Patin. Berdasarkan penjualan masing-masing output (produk) maka dapat diketahui penerimaan atau pendapatan kotor yang diperoleh UPI Muaro Jambi yaitu sebanyak Rp 243.309.000,- per bulan. Jika dianalisis lebih lanjut

maka akan diperoleh pendapatan bersih yang diperoleh oleh UPI Muaro Jambi dalam sebulan. Pendapatan bersih diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dan total biaya dalam satuan waktu yang sama dalam kasus ini yaitu selama satu bulan

Tabel 5. Pendapatan Bersih yang Diperoleh UPI Muaro Jambi dalam Sebulan Proses Produksi

Pendapatan Kotor (Rp/Bulan)	Total Biaya (Rp/Bulan)	Pendapatan Bersih (Rp/Bulan)
243.309.000	174.119.931	69.189.069

Sumber: data primer (olahan)

Pendapatan bersih yang diperoleh oleh UPI Muaro Jambi dalam sebulan yaitu sebanyak Rp 69.189.069,- per bulan. Pendapatan tersebut tergolong tinggi, artinya akan memberikan dampak yang cukup signifikan terhadap pendapatan njegara jika masing-masing UPI yang dimiliki Perum Perindo memperoleh pendapatan yang relatif sama.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahan baku untuk pembuatan *fillet* ikan Patin rata-rata sebanyak 10.000 kg (10 ton) per bulan dengan hasil produksi *fillet* sebanyak 5 ton, bahan baku berasal dari petani ikan di 7 desa Kecamatan Muaro Jambi. Jumlah karyawan sebanyak 15 orang dengan rincian 2 orang karyawan tetap dan 13 orang karyawan tidak tetap.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Investasi untuk pengolahan fillet ikan Patin di Muaro Jambi sebesar Rp 1.170.975.000,- sedangkan total biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap) yang dikeluarkan Rp 174.519.931,-. Pendapatan kotor yang diterima dalam sekali produksi sebanyak Rp 243.309.000,- per bulan dan pendapatan bersih sebanyak Rp 68.789.069,- per bulan.

Saran

Unit Pengolahan Ikan (UPI) Jambi Perum Perindo sebaiknya memiliki usaha pembesaran budidaya patin sebagai stok bahan baku yang memenuhi kriteria perusahaan yaitu memiliki bobot 1-2 kg/ekor. Selain itu, untuk menumbuhkan minat pembudidaya untuk membudidayakan ikan Patin sesuai kriteria perusahaan maka perlu dilakukan peningkatan harga beli ikan Patin kepada pembudidaya sehingga keuntungan yang diperoleh tidak berkurang dibandingkan dengan budidaya ikan Patin dengan ukuran lebih kecil.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Lembar Penilaian

Organoleptik Fillet Ikan Beku. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2346-2006.

Daniel, Moehar. 2001. Metode Penelitian Sosial Ekonomi Dilengkapi Beberapa Analisa dan Penuntun Penggunaan. Bumi Aksara. Medan.

Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP). 2006. Teknologi Pengolahan Fillet Ikan.

Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.

Martha, R. 2006. Analisa Kelayakan Industri Fillet ikan Patin Beku (*Pangasius hypophthalmus*) Di Kabupaten Bogor.

Salvatore, Dominick. 2001. *Managerial Economics, dalam Perekonomian Global*. Edisi Keempat. Jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.