

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Ikan

Ikan adalah anggota vertebrata poikilotermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan insang. Ikan merupakan kelompok vertebrata yang paling beraneka ragam dengan jumlah spesies lebih dari 27,000 di seluruh dunia. Secara taksonomi, ikan tergolong kelompok paraphyletic yang hubungan kekerabatannya masih diperdebatkan; biasanya ikan dibagi menjadi *ikan tanpa rahang* (kelas Agnatha, 75 spesies termasuk lamprey dan ikan hag), *ikan bertulang rawan* (kelas Chondrichthyes, 800 spesies termasuk hiu dan pari), dan sisanya tergolong *ikan bertulang keras* (kelas Osteichthyes).

Ikan dapat ditemukan di hampir semua "genangan" air yang berukuran besar baik air tawar, air payau maupun air asin pada kedalaman bervariasi, dari dekat permukaan air hingga beberapa ribu meter di bawah permukaan air. Namun, danau yang terlalu asin seperti Great Salt Lake tidak bisa menghidupi ikan. Ada beberapa spesies ikan dibudidayakan dan dipelihara untuk hiasan dalam akuarium, kita kenal sebagai ikan hias.

Ikan adalah sumber makanan yang penting. Hewan air lain, seperti moluska dan krustasea kadang dianggap pula sebagai ikan ketika digunakan sebagai sumber makanan. Menangkap ikan untuk keperluan makan dalam jumlah kecil atau olah raga pancing sering disebut sebagai memancing. Hasil penangkapan ikan seluruh dunia setiap tahunnya berjumlah sekitar 100 jutaton pertahun. Overfishing adalah sebuah istilah dalam bahasa Inggris untuk menjelaskan penangkapan ikan secara berlebihan. Fenomena ini merupakan ancaman bagi berbagai spesies ikan.

Tubuh ikan dapat dibagi menjadi tiga bagian, yaitu kepala, badan dan ekor. Batas kepala adalah dari mulai moncong sampai bagian belakang tutup insang, batas badan dari mulai belakang tutup insang sampai dubur, sedangkan batas ekor dari mulai dubur sampai ujung sirip. Untuk bergerak, ikan mempunyai anggota gerak yang disebut sirip. Pada garis besarnya, Ikan mempunyai dua macam sirip yaitu sirip berpasangan dan sirip tunggal. Sirip berpasangan terdiri dari sirip dada dan sepasang sirip perut, sedangkan sirip tunggal terdiri dari sirip punggung, sirip ekor dan sirip dubur (Djuahanda, 1980).

2. Klasifikasi Ikan Teri

Ikan Teri berdasarkan ikan yang termasuk *cartilaginous* (bertulang rawan) atau *bony* (bertulang keras), menurut (Burhanuddin, 2008) adalah sebagai berikut:

Filum : Chordata
Sub-Filum : Vertebrae
Class : Actinopterygii
Ordo : Clupeiformes
Famili : Engraulididae
Genus : *Stolephorus*
Species : *Stolephorus* spp.

Ikan teri yang termasuk dalam famili Engraulididae ini mempunyai banyak spesies. Spesies umum yang teridentifikasi adalah *Stolephorus heterobolus*, *S. devisii*, *S. buccaneeri*, *S. indicus*, dan *S. commersonii* (Burhanuddin, 2008).

Ikan teri yang termasuk dalam kelompok ikan pelagik kecil merupakan sumberdaya yang *poorly behaved* karena makanan utamanya plankton sehingga kelimpahannya sangat tergantung kepada faktor-faktor lingkungan. Apabila lingkungan tempat tumbuh ikan baik maka produksi ikan teri melimpah begitu pula sebaliknya. Ikan teri mulutnya lebar sampai melewati belakang mata, tubuhnya ramping, mempunyai panjang sekitar 7-16 cm, seperti umumnya kelompok ikan pelagis kecil, mempunyai karakteristik sebagai berikut.

- 1) Membentuk gerombolan yang terpencar-pencar (*patchness*).
- 2) Variasi kelimpahan cukup tinggi yang erat kaitannya dengan kondisi lingkungan yang berfluktuatif.
- 3) Selalu melakukan ruaya baik temporal maupun spasial.

- 4) Aktivitas gerak yang cukup tinggi yang ditunjukkan oleh bentuk badan menyerupai cerutu atau torpedo.

3. Penangkapan dan Pengolahan Ikan

Alat yang digunakan untuk menangkap ikan teri adalah payung dan bagan, tapi alat tangkap dengan ikan teri yang menduduki urutan hasil tangkapan pertama adalah bagan. Alat tangkap bagan dikenal dengan nama jaring angkat (*lift net*), yang berdasarkan bentuk dan cara pengoperasiannya dibagi menjadi tiga macam, yaitu bagan tancap (*stationary lift net*), bagan rakit (*raft lift net*) dan bagan perahu (*boat lift net*). Operasional bagan dilakukan pada malam hari dengan bantuan lampu.

Setelah ikan teri ditangkap, maka proses selanjutnya mengolah ikan teri agar menjadi ikan olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan merupakan komoditas yang sangat mudah busuk (*highly perishable*) dibandingkan dengan produk daging sapi, buah ataupun sayuran.

Pembusukan pada ikan terjadi karena beberapa kelemahan dari ikan (Adawyah, 2008), yaitu:

- 1) Tubuh ikan mengandung kadar air tinggi (80%) dan pH tubuh mendekati netral, sehingga memudahkan tumbuhnya bakteri pembusuk.
- 2) Ikan mudah mengalami pembusukan, maka perlu diolah untuk menghentikan aktivitas zat-zat dan mikroorganisme yang dapat menyebabkan ikan membusuk.

- 3) Daging ikan mengandung asam lemak tak jenuh berkadar tinggi, yang sifatnya mudah mengalami proses oksidasi sehingga sering kali menimbulkan bau tengik.
- 4) Jaringan ikat pada daging ikan sangat sedikit sehingga cepat menjadi lunak dan mikroorganisme cepat berkembang.

Proses pembusukan pada ikan tidak mungkin dihindari, tetapi hanya bisa dihambat. Salah satu caranya adalah dengan menghambat pertumbuhan mikroba-mikroba dan organisme pembusuk yang dapat membuat kondisi lingkungan yang tidak sesuai untuk pertumbuhan ikan. Salah satu cara adalah dengan penambahan garam atau penggaraman (Adawyah, 2008).

4. Ikan Olah

Dasar pengolahan dan pengawetan ikan adalah untuk mempertahankan ikan selama mungkin dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme pembusuk. Pengolahan dan pengawetan bertujuan untuk mempertahankan mutu dan kesegaran ikan dengan cara menghambat atau menghentikan mikroba-mikroba pembusuk ikan.

Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung (2010), pengolahan ikan secara umum dapat dibagi atas dua kategori, yaitu kategori pengolahan secara moderen dan tradisional. Pengolahan moderen yang hasilnya dalam bentuk ikan kaleng, ikan beku, dan berbagai jenis, dan pengolahan secara tradisional dengan cara pengeringan, pengasapan, penggaraman, dan fermentasi. Hasil dari pengolahan tradisional berupa ikan asin, ikan asap, ikan kering, terasi ataupun kerupuk ikan.

Cara tradisional umumnya dilakukan oleh para nelayan atau pengusaha dengan memakai alat dan bahan sangat sederhana. Cara yang biasa digunakan antara lain pengeringan, pengasapan, penggaraman, dan fermentasi. Pengeringan dilakukan untuk mengurangi kadar air daging ikan dan menghambat mikroba-mikroba serta mikroorganisme pembusuk pada enzim. Selanjutnya proses pengasapan dilakukan dengan tujuan untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa keasap-asapan pada ikan. Tahap ke tiga yaitu penggaraman yang memiliki tujuan untuk menyerap air dari dalam daging ikan.

Menurut Adawyah (2008), cara pengawetan ikan yang praktis, efektif, dan efisien adalah pembuatan ikan asin, karena dapat dibuat oleh masyarakat dengan peralatan sederhana. Proses pembuatan ikan asin melalui beberapa tahap yaitu persiapan, penggaraman, pengeringan dan penyimpanan.

Persiapan meliputi pemisahan ikan, pencucian dan penirisan ikan selanjutnya proses penggaraman yang dapat dilakukan dengan metode kering (*dry salting*) atau metode basah (*wet salting*). Penggaraman dengan metode kering, garam ditaburkan di dasar bak setebal 1-5 cm tergantung jumlah ikan yang akan diolah, lalu letakkan ikan yang ingin diolah sampai seluruh ikan tertutupi garam, sedangkan metode basah garam dilarutkan dengan air dan masukkan ikan yang akan diolah ke dalam larutan tersebut sampai tingkat keasinan yang diinginkan. Selanjutnya tahap pengeringan ikan atau penjemuran ikan yang diletakkan menghadap matahari, setelah ikan kering disusun teratur lalu disimpan ke dalam keranjang.

Tahapan ke empat dalam pengolahan ikan asin secara tradisional adalah fermentasi yaitu proses penguraian senyawa kompleks yang terdapat dalam tubuh ikan menjadi senyawa yang lebih sederhana. Selain pengolahan secara tradisional, ada juga pengolahan ikan asin secara modern.

Pengolahan cara ini menggunakan alat-alat yang sudah canggih dan membutuhkan biaya yang tidak sedikit dan mutu yang dihasilkan semakin baik.

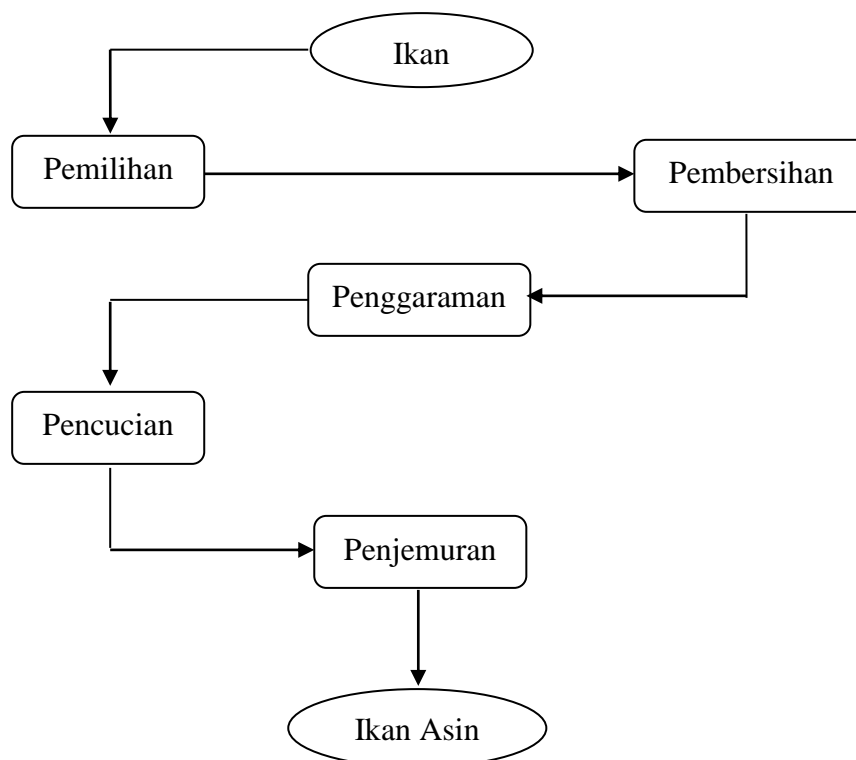
Pengawetan dengan cara moderen adalah dengan cara pendinginan dan pembekuan (pengawetan dengan suhu rendah), pengalengan ikan (*canning*), serta tepung ikan (*fish meal*). Pendinginan dan pembekuan merupakan proses pengawetan ikan dengan suhu rendah ($-1-5^{\circ}\text{C}$) yang bertujuan untuk menghambat kegiatan mikroorganisme yang dapat mempengaruhi kesegaran mutu. Selanjutnya tahap pengalengan ikan (*canning*) yaitu ikan dikemas dalam kaleng agar semua mikroorganisme mati sehingga tidak akan menimbulkan pembusukan pada ikan. Tahap terakhir adalah tepung ikan (*fish meal*) yang dilakukan dengan cara mengeluarkan sebagian besar cairan dan lemak yang terkandung di dalam ikan.

5. Proses Pembuatan Ikan Asin

Ikan cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada bahan mentahnya. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat dan mudah didapat, karena kandungan protein, air, lemak,

mineral dan vitamin yang terkandung di dalam ikan baik untuk kita konsumsi. Komposisi ikan segar per 100 gr mengandung air sebesar 76%, protein 17%, lemak 4,5%, mineral dan vitamin sebanyak 2,52-4,5%. Ikan mempunyai nilai protein tinggi, dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia (Adawyah, 2008).

Salah satu produk hasil pengolahan dengan cara penggaraman dan pengeringan adalah ikan asin (Adawyah, 2008). Adapun proses pembuatan ikan asin, menurut (Santoso dalam Halimatussa'kdiah, 2005), digambarkan pada bagan alir sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan alir pembuatan ikan asin

Proses pembuatan ikan asin sangat sederhana karena pembuatannya tidak melalui proses yang begitu sulit, jadi nelayan saat ini melakukan pengolahan ikan asin secara sederhana dan tradisional. Diawali dari proses pemilihan ikan kemudian dilakukan proses pembersihan dan dilanjutkan dengan proses pengolahan yaitu penggaraman dan penjemuran. Dalam proses penggaraman menggunakan garam dan pada proses penjemuran sangat tergantung pada cahaya matahari.

6. Konsep Agribisnis dan Agroindustri

Agribisnis merupakan suatu kegiatan yang utuh dan tidak dapat terpisah antara suatu kegiatan dan kegiatan lainnya, mulai dari pengadaan, pengolahan hasil, pemasaran, dan aktifitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian (Soekartawi, 1991). Agribisnis juga merupakan suatu kesatuan kegiatan yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil, dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian. Dalam arti luas agribisnis adalah kegiatan usaha yang menunjang kegiatan pertanian dan kegiatan usaha yang ditunjang oleh kegiatan pertanian.

Menurut Downey dan Erickson (1988), agribisnis dapat dibagi menjadi tiga sektor yang saling tergantung secara ekonomis, yaitu sektor masukan (*input*), produksi (*farm*), dan sektor keluaran (*output*). Sektor masukan menyediakan perbekalan kepada para pengusaha tani untuk dapat memproduksi hasil tanaman dan ternak. Termasuk dalam masukan ini adalah bibit, makanan ternak, pupuk, bahan kimia, mesin pertanian, bahan bakar, dan banyak perbekalan lainnya. Sektor usahatani memproduksi hasil tanaman dan hasil

ternak yang diproses dan disebarkan pada konsumen akhir oleh sektor keluaran.

Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri lain. Ciri penting dari agroindustri adalah kegiatannya tidak tergantung pada mesin, memiliki manajemen usaha yang modern. Skala usaha yang optimal dan efisien serta mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi (Soekartawi, 2000).

7. Klaster Industri

Proses pembentukan klaster pertama kali diamati oleh Alfred Marshall pada tahun 1919. Marshall mengidentifikasikan manfaat dari berkumpulnya perusahaan dalam sebuah ruang geografis tertentu. Karakteristik manfaat ini tidak dinikmati secara pribadi dan mikro oleh sebuah perusahaan serta dapat dinikmati bersama oleh perusahaan lain. Manfaat seperti ini sering juga disebut sebagai *economies of localization*.

Menurut Porter dalam Hestiningasih (2011), klaster adalah sekelompok perusahaan dan lembaga terkait yang berdekatan secara geografis, memiliki kemiripan yang mendorong kompetisi serta juga bersifat komplementer. Kedekatan produk pada tahap awal akan memacu kompetisi dan kemudian mendorong adanya spesialisasi dan peningkatan kualitas serta mendorong inovasi dalam diferensiasi pasar.

Porter berpendapat bahwa klaster disebabkan oleh keunggulan daya saing, sejarah dan institusi. Keunggulan daya saing berkaitan dengan faktor yang

berhubungan dengan kondisi penawaran dan permintaan, hubungan industri dan persaingan lokal yang memberikan keuntungan bagi perusahaan lokal. Sejarah, berkaitan dengan faktor yang mendasari industri atau penggunaan teknologi yang menyebabkan keunggulan kompetitif. Institusi adalah kelembagaan formal dan informal yang mempengaruhi pengembangan klaster guna mendukung kreasi, difusi, dan impor pengetahuan.

Kebijakan pengembangan klaster di Indonesia secara formal tercantum dalam Program Pembangunan Nasional 1999 – 2004. Dalam Program Pembangunan Nasional (Propernas) tersebut dijelaskan bahwa dalam rangka mengkonsolidasikan pembangunan sektor–sektor primer, sekunder dan tersier, termasuk keseimbangan persebaran pembangunannya ditempuh pendekatan klaster industri. Melalui pendekatan ini diharapkan pola keterkaitan antar kegiatan baik di dalam sektor industri sendiri (keterkaitan horisontal) maupun antar sektor industri dengan seluruh jaringan produksi dan distribusi terkait (keterkaitan vertikal) akan dapat secara responsif menjawab tantangan persaingan global yang semakin ketat (Affandi, 2010).

8. Konsep Nilai Tambah

Pengertian nilai tambah (*added value*) adalah penambahan nilai suatu komoditi karena komoditi tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. Menurut Hardjanto dalam Tiasarie (2010), nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. *Input* fungsional tersebut

dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Faktor yang mempengaruhi nilai tambah pada sistem pengolahan adalah faktor teknis dan non teknis. Faktor teknis meliputi unsur kualitas (mutu) produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, penggunaan unsur tenaga kerja, jumlah bahan baku, dan *input* penyerta. Faktor ini mempengaruhi harga jual produk, sedangkan faktor non teknis (faktor pasar) meliputi harga jual output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, informasi pasar, modal investasi teknologi, dan nilai input lainnya. Faktor non teknik ini dapat mempengaruhi faktor konversi (banyaknya produk yang dapat dihasilkan dari satu satuan bahan baku) dan biaya produksi.

Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan sektor agribisnis. Menurut Hardjanto dalam Tiasarie (2010), kegunaan dari menganalisis nilai tambah adalah untuk mengetahui:

- a. Besar nilai tambah yang terjadi akibat perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditas pertanian.
- b. Distribusi imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja.
- c. Besarnya kesempatan kerja yang diciptakan dari kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.
- d. Besar peluang serta potensi yang dapat diperoleh dari suatu sistem komoditas di suatu wilayah tertentu dari penerapan teknologi pada suatu atau beberapa subsistem di dalam sistem komoditas.

9. Teori Pendapatan

Menurut Soekartawi (1995), penerimaan dalam usahatani merupakan perkalian antara produksi fisik dengan harga jual atau harga produksi. Penerimaan tunai usahatani didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan produk usahatani. Pengeluaran usahatani didefinisikan sebagai jumlah uang yang dibayarkan untuk pembelian barang dan jasa bagi usahatani. Penerimaan tunai usahatani tidak mencakup pinjaman uang untuk keperluan usahatani. Demikian pula pengeluaran tunai usahatani tidak mencakup bunga pinjaman pokok. Penerimaan tunai dan pengeluaran tunai usahatani tidak mencakup yang berbentuk benda. Jadi, nilai produk usahatani yang dikonsumsi tidak dihitung sebagai penerimaan tunai usahatani dan nilai kerja yang dibayar dengan benda tidak dihitung sebagai pengeluaran tunai usahatani.

Menurut Soekartawi (1995), selisih antara penerimaan tunai usahatani dan pengeluaran tunai usahatani disebut pendapatan, dan merupakan ukuran kemampuan usahatani untuk menghasilkan uang tunai. Untuk menganalisis pendapatan diperlukan dua keterangan pokok keadaan pengeluaran dan penerimaan dalam jangka waktu tertentu. Tujuan analisis pendapatan adalah untuk menggambarkan tingkat keberhasilan suatu kegiatan usaha dan keadaan yang akan datang melalui perencanaan yang dibuat.

Tingkat pendapatan rumah tangga merupakan indikator yang penting untuk mengetahui tingkat hidup rumah tangga. Umumnya pendapatan rumah tangga di pedesaan tidak berasal dari satu sumber, tetapi berasal dari dua atau lebih sumber pendapatan. Tingkat pendapatan tersebut diduga dipengaruhi

oleh pemenuhan kebutuhan dasar rumah tangga pengrajin. Tingkat pendapatan yang rendah mengharuskan anggota rumah tangga untuk bekerja atau berusaha lebih giat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Pendapatan keluarga diharapkan mencerminkan tingkat kekayaan dan besarnya modal yang dimiliki pengrajin. Semakin besar pendapatan keluarga pengrajin cenderung lebih berani menanggung resiko. Pendapatan besar mencerminkan tersedianya dana yang cukup untuk usahatani selanjutnya dan pendapatan yang rendah menyebabkan menurunnya investasi dan upaya pemupukan modal.

Sumber pendapatan rumah tangga digolongkan kedalam dua sektor, yaitu sektor pertanian dan bukan pertanian. Sumber pendapatan dari sektor pertanian dapat dirincikan lagi menjadi pendapatan dari usahatani, ternak, buruh pengrajin, menyewakan lahan dan bagi hasil. Sumber pendapatan dari sektor bukan pertanian dibedakan menjadi pendapatan dari industri rumah tangga, perdagangan, pegawai, jasa, buruh bukan pertanian serta buruh subsektor pertanian lainnya (Sayogyo, 1990).

Biaya adalah nilai semua dari korbanan ekonomis yang diperlukan akan menghasilkan suatu produksi. Nilainya dinyatakan dengan uang, semua yang telah dikeluarkan dalam pengelolaan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam usahatani dan besarnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dihasilkan, sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang besarnya sangat dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan (Soekartawi, 1995). Pendapatan atau keuntungan usahatani adalah

selisih penerimaan dengan semua biaya produksi, dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC = Y \cdot P_Y - (X \cdot P_X) - BTT$$

Keterangan:

π	: Keuntungan (pendapatan)
TR	: Total penerimaan
TC	: Total biaya
Y	: Produksi
P_Y	: Harga satuan produksi
X	: Faktor produksi
P_X	: Harga faktor produksi
BTT	: Biaya tetap total

Kriteria pengambilan keputusan :

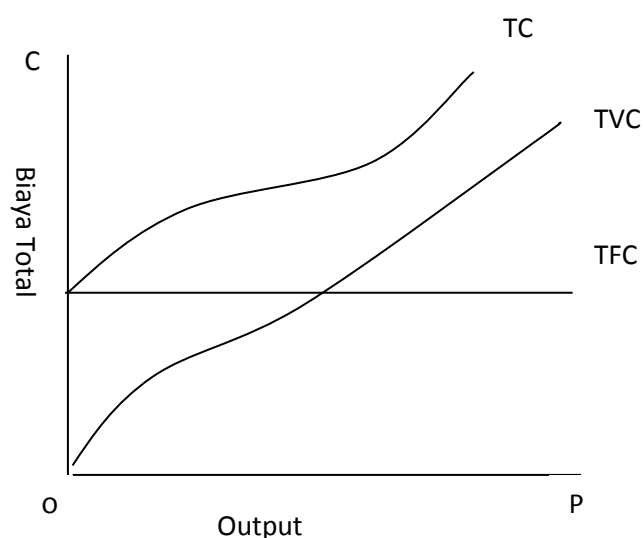
1. Jika $R/C < 1$, maka usahatani yang dilakukan belum menguntungkan
2. Jika $R/C > 1$, maka usahatani yang dilakukan menguntungkan
3. Jika $R/C = 1$, maka usahatani yang dilakukan berada pada titik impas

B. Teori Biaya

Dalam suatu anggaran kegiatan usahatani unsur biaya adalah komponen yang termasuk didalamnya. Biaya-biaya dalam proyek pertanian adalah barang-barang fisik, tenaga kerja, cadangan tidak terduga, pajak, jasa pinjaman dan biaya-biaya tidak diperhitungkan. Soekartawi (1991), membagi biaya usahatani berdasarkan sifatnya menjadi 2, yaitu:

1. Biaya tetap yaitu biaya yang besar kecilnya tidak bergantung pada besar kecilnya produksi dan dapat digunakan lebih dari satu kali proses produksi. Sewa atau bunga tanah berupa uang adalah contoh dari biaya tetap.

2. Biaya variabel yaitu biaya yang besar kecilnya berhubungan dengan besar kecilnya produksi dan habis dalam satu kali proses produksi, yang termasuk dalam biaya variabel misalnya pengeluaran membeli bibit, obat-obatan, biaya persiapan dan biaya pembuatan kandang. Kurva biaya total dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kurva Biaya Total

Keterangan:

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

TVC : *Total Variabel Cost* (Biaya Variabel Total)

TFC : *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

Gambar 2 menunjukkan sumbu x adalah output dan sumbu y adalah biaya total. TFC adalah biaya tetap total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan faktor produksi yang tidak dapat diubah jumlahnya. TVC atau biaya variabel total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. TC atau biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan.

Biaya total variabel dan biaya total kesemuanya ($TC = TVC + TFC$) akan meningkat dengan meningkatnya output. Biaya total merupakan biaya keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya ini didapat dari penjumlahan biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC), rumusnya menjadi $TC = TVC + TFC$.

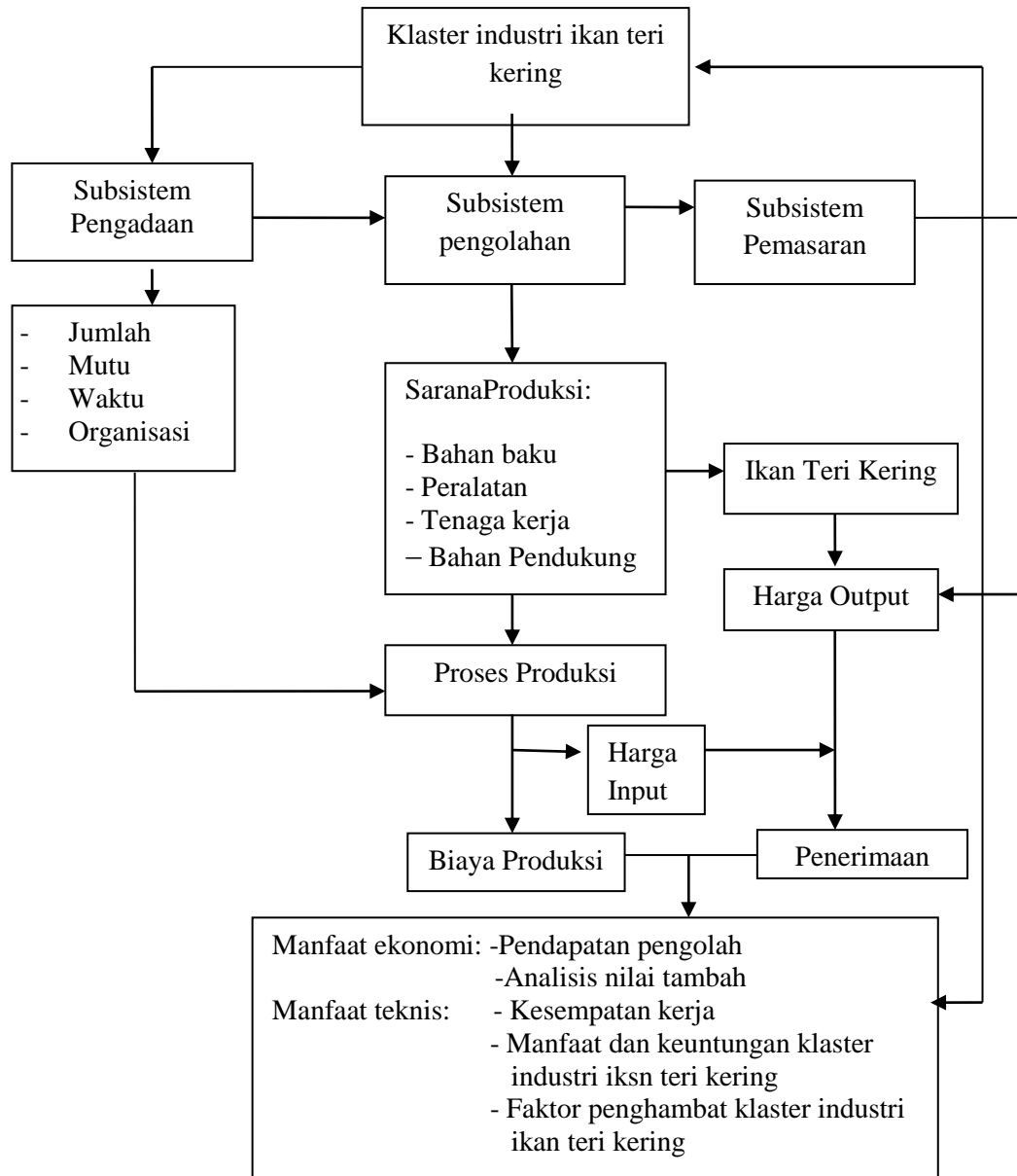
C. Kerangka Pemikiran

Produk pertanian yang bersifat *bulky* (mudah rusak) merupakan salah satu alasan bagi para pelaku pertanian untuk melakukan penanganan terhadap produk pertanian tersebut agar dapat langsung dikonsumsi atau diolah agar menjadi lebih tahan lama. Industri pengolahan merupakan salah satu caranya dalam mempertahankan produk pertanian agar dapat tahan lebih lama. Industri pengolahan merupakan bagian hilir dari sektor usahatani yang didalamnya termasuk agroindustri. Agroindustri lebih bersifat padat karya dan membutuhkan banyak sumberdaya alam lokal. Hal itu berarti disamping dapat memanfaatkan sumberdaya alam lokal secara optimal, agroindustri juga membutuhkan banyak tenaga kerja yang tidak harus memiliki keterampilan khusus.

Bagi Provinsi Lampung, peran industri non migas cukup dominan. Beberapa Agroindustri yang memberikan nilai tambah tinggi kepada para pengusaha adalah agroindustri ikan teri. Agroindustri tersebut banyak diusahakan oleh masyarakat karena produknya digunakan untuk konsumsi pangan penduduk. Industri pengolahan ikan teri kering juga merupakan salah satu industri pengolahan yang penting dan potensial dalam hal meningkatkan pendapatan

rumah tangga dan memberikan kesempatan kerja bagi penduduk. Hal tersebut dikarenakan ikan merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat, sehingga setiap hari akan ada permintaan akan ikan. Permintaan yang terus menerus tersebut mengakibatkan usaha pengolahan ikan teri kering akan terus berproduksi dan berusaha meningkatkan pendapatan usahanya.

Fenomena yang dihadapi pengolah ikan adalah berfluktuasinya harga bahan baku industri tersebut, yaitu ikan teri basah. Kenaikan bahan baku ikan teri sangat berdampak pada kestabilan ekonomi dan kestabilan proses pengolahan yang dilakukan oleh para pengolah ikan. Produsen ikan tidak dapat meningkatkan harga jual ikan karena kondisi pasar dan konsumen tidak memungkinkan untuk menaikkan harga jual, meskipun dengan biaya produksi yang terus melonjak. Untuk mendukung keberlangsungan agroindustri tersebut, produsen ikan teri harus menggunakan ikan dengan jumlah dan mutu yang tepat, sehingga dapat mengolah dan menjual pada waktu yang tepat. Semua usaha tersebut harus dilakukan agar terciptanya pendapatan para pengolah ikan teri kering dan nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan agroindustri tersebut. Oleh karena itu alur pemikiran tersebut dapat dilihat pada paradigma kerangka pemikiran Gambar 3.



Gambar 3. Bagan alir analisis pendapatan dan nilai tambah pada kluster industri ikan teri kering di Pulau Pasaran.