


Usaha Ikan Asin: Solusi Kreatif Mengurangi Pengangguran di Desa Palu Sibaji Kec. Pantai Labu

¹⁾Husain Muhal Tanjung*, ²⁾Ahmad Sujai Tanjung*, ³⁾Sahbi Sutan Agung,⁴⁾Roudhotunnajah, ⁵⁾Siti Anur Rambe, ⁶⁾Rini Mayang Sari, ⁷⁾Yutia Anggraini, ⁸⁾Siska Dindari

^{1,2,3,4,5,6,7,8)}Pengembangan Masyarakat Islam, Universitas Islam Negeri Sumatra Utara, Medan
Email Corresponding : Husainmuhaltenjung@gmail.com*, ahmadsujaitanjung@uinsu.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Ikan Asin Mengurangi Pengangguran Desa Palu Sibaji UMKM Masyarakat	Usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu dalam skala kecil di Desa Palu Sibaji memiliki pertumbuhan yang cukup baik. Dari peningkatan UMKM memiliki dampak yang positif salah satunya menurunkan tingkat pengangguran. Pengabdian masyarakat yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat bahwa melalui usaha ikan asin, dapat mengurangi pengangguran yang ada di Desa Palu Sibaji. Penelitian ini dilakukan dengan melibatkan Buk Isma selaku pemilik usaha umkm ikan asin , karyawan, dan masyarakat desa, Untuk memperoleh data yang di inginkan maka penulis menggunakan tehnik observasi, wawancara dan dokumentasi. Pengabdian ini dilakukan selama kurang lebih dua minggu dihitung mulai dari observasi awal dilapangan sampai dengan penelitian tepatnya pada bulan november 2024. Lokasi pengabdian di rumah kediaman pengusaha ikan asin milik Ibu Isma di Desa Palu Sibaji Dusun 4, Kec. Pantai Labu, Kab. Deli Serdang. Hasil survei dan wawancara menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai UMKM Ikan Asin yang dilakukan Buk Isma dapat sedikit mengurangi angka pengangguran yang ada di Pantai Labu terutama Desa Palu Sibaji.
Keywords: Salted fish Reducing Unemployment Palu Sibaji Village MSMEs Public	ABSTRACT Small-scale businesses or businesses carried out by individuals in Palu Sibaji Village have quite good growth. The increase in MSMEs has a positive impact, one of which is reducing the unemployment rate. The community service carried out aims to increase public knowledge that through salted fish businesses, unemployment in Palu Sibaji Village can be reduced. This research was conducted by involving Mrs. Isma as the owner of a salted fish MSME business, employees, and the village community. To obtain the desired data, the author used observation, interview and documentation techniques. This service was carried out for approximately two weeks, calculated from the initial observation in the field to the research, precisely in November 2024. The location of the service was at the residence of a salted fish entrepreneur owned by Mrs. Isma in Palu Sibaji Village, Hamlet 4, Pantai Labu District, Deli Serdang Regency. The results of the survey and interviews showed that the increase in public knowledge about the Salted Fish MSME carried out by Mrs. Isma could slightly reduce the unemployment rate in Pantai Labu, especially Palu Sibaji Village.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.
	

I. PENDAHULUAN

UMKM merupakan akronim dari usaha mikro, kecil, serta menengah, yaitu entitas produktif yang dimiliki oleh individu, keluarga, dan bisnis kecil hingga menengah. Keadaan ekonomi desa Palu Sibaji sangat dipengaruhi oleh keberhasilan UMKM. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di pedesaan berkembang dengan sangat baik. Selain itu, peningkatan UMKM berpotensi menurunkan angka pengangguran. Mengelola usaha kecil tidak semudah yang kita bayangkan, karena risiko kegagalan yang cukup besar (Badan Pusat Statistik/BPS). Ruang lingkup UMKM meliputi semua kegiatan usaha ikan asin, regional dan khusus, yang berlangsung di daerah, yang dilakukan masyarakat. Tujuannya adalah mengurangi Tingkat pengangguran, membantu perekonomian masyarakat sekitar.

Dalam upaya meningkatkan perekonomian di Desa Pulu Sibaji yang terletak di Kec. Pantai Labu menjadi salahsatusentral produksi perikananlaut. Sehubungan dengan kondisi ini, sektor perikanan menjadi industri utama di kawasan pesisir. Menurut masyarakat setempat, aktivitas menangkap ikan di pantai merupakan sektor krusial di daerah ini karena berhubungan langsung dengan kehidupan dan sumber penghidupan sebagian penduduk di wilayah tersebut. Seperti yang telah diketahui, ikan merupakan produk yang sangat rentan terhadap kerusakan(Situmeang 2020). Untuk pemanfaatan ikan dan produk hasil laut secara optimal harus dijaga dalam kondisi yang sama. Pengolahan merupakan suatu metode yang mencegah ikan menjadi busuk dan memungkinkannya disimpan dalam jangka waktu lama sebelum digunakan sebagai produk konsumen.

Proses pengolahan ikan mencakup berbagai metode, termasuk hanya penggaraman dan pengeringan ikan. Selama proses penggaraman, garamakan memasuki tubuh ikan, dan akibat perbedaan konsentrasi, cairan akan dikeluarkan dari dalam tubuh ikan. Cairan ini dengan cepat melarutkan kristal garam dan mengencerkan larutan air garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam juga masuk ke dalam ikan. Ikan yang melalui proses penggaraman ini dikenal sebagai ikan asin (Situmeang and Koswara 2021). Secara umum pendapatan utama masyarakat Desa Palu Sibaji adalah menangkap ikan dan berdagang makanan. Kendala bagi pengusaha pengolahan ikan asin adalah adanya waktu tertentu yang tidak memungkinkan para nelayan untuk pergi ke laut seperti terang bulan ,laut berombak dan cuaca yang tidak sesuai musim dapat mengurangi jumlah ikan yang dikirim ke nelayan, dan cuaca ekstrem juga dapat menghentikan pengiriman ikan ke produsen dan menghambat aktivitas pengolahan di budi daya.

Studi sebelumnya yang dilakukan oleh Kiki Maria Monalisa Panjaitan berjudul 'Prospek Pertumbuhan Industri Ikan Asin di Kota Sibolga'. Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa potensi untuk mengembangkan industri ikan asin di Kota Sibolga sangat signifikan, mengingat sumber daya alam serta infrastruktur yang disediakan oleh pemerintah Kota Sibolga sangat memadai, sehingga sektor perikanan dan kelautan menjadi salah satu pilar perekonomian KotaSibolga (Yusuf and Harahap 2015). Kemudian, penelitian yang dilakukan oleh Rolf Geffken Situmeang berjudul “Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kelurahan Pondok Batu Kecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatra Utara.” Temuan dari penelitian ini mengidentifikasi kendala dalam pengolahan ikan asin, termasuk ketidakpastian ketersediaan bahan baku, kualitas dan mutu yang rendah, serta tingkat pendidikan pengolah ikan asin yang juga rendah. Meskipun demikian, prospek untuk usaha pengolahan ikan asin terbilang cukup cerah jika ditinjau dari subsistem agribisnis dan kriteria investasi, sehingga ada potensi untuk mengembangkan usaha tersebut (Situmeang and Hendrik 2017).

Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari salah satu pemilik usaha yaitu Ibu Isma mengatakan bahwa harga ikan asin yang dijual oleh masyarakat bervariasi seperti ikan asin tawar dihargai Rp90rb/kg, ada yang seharga Rp75rb/kg, pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 2.2500.000-Rp 4.125.00.000 jika cuacanya kurang mendukung sedangkan jika cuaca sedang baik pendapatan yang diperoleh sebesar Rp5.000.000-Rp10.000.000 Sekali Penjualan (wawancara ibuk isma :19 November 2024). Data di atas menunjukkan bahwa sebagian masyarakat hanya mampu memenuhi kebutuhan keluarganya saja, bahkan ada pula yang mempunyai pendapatan yang tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari keluarganya.

II. MASALAH

Ibu Isma selaku pemilik usaha salah satu UMKM pengasinan ikan yang ada di Desa Palu Sibaji Dusun 4 sering kali mendapatkan permasalahan diantaranya mencakup, kurangnya pertumbuhan populasi ikan yang didapat dipantai, juga sulitnya akses dalam menangkapikan seperti berombak besar sehingga membuat Ibu Isma dan masyarakat yang bekerja jarang sekali memproduksi ikan asin bahkan dalam waktu yang tidak dapat dipastikan terkadang ada dan terkadang tidak. Selanjutnya, tantangan cuaca dalam produksi usaha ikan asin, seperti musim hujan. Dikarenakan dalam memproduksi harus membutuhkan pengeringan ekstra dari sinar matahari langsung, jika ditengah pengeringan hujan tiba-tiba turun, hal itulah yang membuat produksi ikan asin Ibu Isma menjadi gagal panen. Terakhir, dalam proses pengeringan, terutama saat di jemur sering kali ikan banyak yang hilang karena di makan kucing sekitar.



Gambar1. Ikan Asin Dalam Proses Pengeringan

III. METODE

Pengabdian ini dilakukan sekitar 2 minggu mulai dari observasi awal di lapangan sampai dengan penelitian tepatnya pada bulan november 2024. Lokasi pengabdian di rumah kediaman pengusaha ikan asin milik Ibu Isma di Desa Palu Sibaji Dusun 4, Kec. Pantai Labu, Kab. Deli Serdang. Pemilihan lokasi dikarenakan usaha pengelola ikan asin milik Ibu Isma berproduksi serta memiliki karyawan yang cukup besar dan banyak di wilayah tersebut yang identik dengan usaha ikan asin. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Pendekatan kualitatif mengacu pada metode penelitian yang mengandalkan informasi deskriptif dalam bentuk bahasa tertulis atau lisan yang diperoleh dari individu dan pihak-pihak yang diamati. Tujuan utamanya adalah untuk menjelaskan dan mengeksplorasi fenomena, peristiwa, perubahan sosial, sikap, keyakinan, dan gagasan yang dimiliki oleh individu atau kelompok.(Qotrun 2021)

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian bersama Ibu Ismi yang merupakan pemilik salah satu usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) ikan asin di Desa Palu Sibaji, Kecamatan Pantai Labu, diatur melalui beberapa tahap, antara lain:

a. Observasi Pendahuluan

Observasi awal dilaksanakan pada tanggal 16 November 2024 disalah satu UMKM yang berlokasi di Desa Palu Sibaji, dengan tujuan untuk mengenali kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha UMKM disana.Selain itu, juga dilakukan penelitian pustaka yang berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi yang akan menjadi landasan dalam menetapkan harga jual produk, sesuai dengan hasil observasi awal yang menetapkan kegiatan awal apa saja yang diperlukan oleh pelaku UMKM didaerah tersebut. Informasi yang diperoleh mencakup berbagai jenis bisnis, tingkat kecakapan digital, serta tantangan yang dialami dalam memanfaatkan teknologi. Pengumpulan data ini juga bertujuan untuk menyelaraskan materi pelatihan dengan kebutuhan peserta (Rahmawati, Sari, and Kusuma 2021).

b. Penyusunan Materi Wawancara

Semua mahasiswa/I menyusun konten sosialisasi dan diskusi yang akan disampaikan pada sesi wawancara.

c. Wawancara

Dalam konteks ini, penulis menyajikan sejumlah penjelasan dan analisis yang cermat dan kritis untuk memahami kemungkinan dan efektivitas biaya terkait dengan usaha pengolahan ikan asin di Desa Palu Sibaji, sertadampakdari variabilitas cuacaselama proses produksi ikan asin.

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan sebelum, selama, dan sesudah sesi wawancara. Selain itu, dokumentasi dalam bentuk fotodan video jugadiambil selama pengabdian berlangsung.



Gambar 2. Metode Wawancara di Kediaman Buk Isma

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Usaha

Usaha atau bisnis merujuk pada semua aktivitas yang bertujuan untuk menghasilkan barang dan layanan yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari. Secara luas, bisnis dapat didefinisikan sebagai aktivitas yang dilakukan oleh individu untuk menciptakan pendapatan, mencari nafkah, dan memenuhi kebutuhan harian. Transaksi seperti jual beli, jual beli merupakan aktivitas manusia sehari-hari dan sangat penting dalam kehidupan. Bisnis adalah kegiatan menghasilkan uang sebanyak-banyaknya. Dalam berbisnis harus peduli terhadap konsumen dan memiliki etika yang baik untuk membangun bisnis yang baik dan sejahtera (Fetty et al. 2017). Dengan bisnis, Anda dapat menjadi mandiri dan membangun mesin penghasil uang Anda sendiri. Sebuah usaha bukan hanya tentang mengumpulkan profit, tetapi Anda juga dapat membuka kesempatan kerja untuk orang lain. Selain itu, Anda dapat memberikan bantuan untuk diri sendiri dan banyak orang lainnya. Jika seseorang serius dengan bisnisnya, mereka bisa sukses. Ini termasuk rasa ingin tahu, fokus dalam semua hal, ketekunan, konsistensi dan komitmen terhadap bisnis. Saat memulai bisnis atau usaha baru, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yakni:

a. Jenis industri dan perusahaan. Contoh industri yang memungkinkan meliputi:

- 1) Usaha di bidang industri pertanian, meliputi kehutanan, pertanian, perikanan dan agrobisnis.
- 2) Usaha di bidang pertambangan, termasuk kedalam kegiatan penambangan pasir, tanah, batu dan batu bata
- 3) Usaha di bidang sektor pengolahan, meliputi usaha pada industri perakitan dan komposisi.
- 4) Usaha di bidang konstruksi atau pekerjaan bangunan seperti jembatan, irigasi, jalanraya, dan lainnya.
- 5) Usaha di bidang perdagangan atau usaha komersial, meliputi usaha perdagangan kecil (eceran), perdagangan besar, agen penjualan, tempat usaha makanan dan minuman, dan lainnya.
- 6) Usaha di bidang jasa keuangan, termasuk perbankan, perusahaan asuransi, juga koperasi
- 7) Usaha di bidang jasa perseorangan seperti salon rambut, penatu pakaian kering, perusahaan percetakan, perusahaan fotocopy, dan perusahaan sablon.
- 8) Usaha di bidang jasa-jasa umum seperti angkutan, pergudangan, toko telepon, perusahaan distribusi, dan lain-lain.
- 9) Usaha di bidang industri pariwisata, diantaranya adalah perusahaan jasa, perusahaan atraksi wisata dan real estate, perusahaan sarana dan prasarana pariwisata.

2. Ikan Asin

Ikan asin adalah jenis makanan yang diawetkan dengan cara menambahkan garam dalam jumlah yang melimpah. (Afrianto and Liviwaty 1989). Ikan asin menjadi suatu produk olahan yang mengandung garam, sebagai bahan pengawet alami. Proses pengawetan daging ikan ini memperpanjang umur simpan daging ikan

yang biasanya cepat membusuk, sehingga dapat disimpan pada suhu ruangan selama beberapa bulan, dibandingkan dengan cara penyimpanan lainnya yang membutuhkan penutup yang ketat. Selain itu, daging ikan asin memiliki masa tahan lama dan terlindungi dari kerusakan fisik akibat serangan serangga, ulat, lalat, serta berbagai mikroorganisme berbahaya lainnya. Ikan asin adalah sajian yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Meski memiliki nilai gizi yang tinggi, harga ikan asin relatif murah sehingga menjadi salah satu elemen penting dalam memperbaiki pola makan masyarakat. Namun kini ikan asin juga diterima oleh kalangan menengah ke atas. (Simamora 2018).

Ikan Asin merupakan metode penyimpanan ikan melalui proses pengasinan, yang umumnya terdiri dari dua langkah: penggaraman dan pengeringan. Tujuan utama dari penggaraman, serupa dengan teknik pengawetan atau pengolahan lainnya, adalah untuk memperpanjang masa simpan dan durabilitas ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman tetap terjaga kesegarannya karena garam dapat menghambat atau memusnahkan bakteri penyebab pembusukan. Hasil akhir yang dihasilkan setelah proses penggaraman adalah ikan asin yang telah menjalani penggaraman dan pengeringan. (Afrianto and Liviawaty 1989). Ikan Asin dan ikan kering merupakan hasil proses penggaraman dan pengeringan. Ikan ini memiliki kadar air yang rendah akibat penyerapan garam dan penguapan panas. Ikan biasanya diawetkan sebagai ikan asin atau ikan kering. Antara lain ikan air tawar, tuna, ikan tenggiri, teri, petek, dan nila. Langkah-langkah yang bisa diambil dalam proses pembuatannya yakni adalah sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan Ikan

Proses ini merupakan proses treatment atau menyiapkan sebelum mengolah ikan menjadi ikan asin. Ini termasuk penyiangan dan pembersihan. Ikan kecil dan sejumlah ikan berukuran menengah diolah seluruhnya tanpa dicuci. Ini disebabkan karena sebagian besar pengolahan ikan yang diterima sudah dalam kondisi bersih, terutama ikan beku. Nelayan umumnya membersihkan hasil tangkapannya di kapal sebelum menyimpan di ruang dingin. Proses pembersihan hanya dilaksanakan untuk ikan berukuran besar dan beberapa ikan berukuran menengah yang memerlukan pembersihan. Proses pembersihannya juga tidak dilakukan dengan cara yang higienis. Ikan yang tidak dicuci atau dibersihkan dibiarkan di lantai pengolahan yang kotor dan dibiarkan membusuk.

b. Tahap Pengelolaan atau Pengasinan

Untuk ikan yang lebih kecil, pengolah biasanya menggunakan metode penggaraman basah, yang melibatkan perendaman ikan dalam air garam selama 12 hingga 48 jam. Ukuran ikan akan menentukan takaran garam yang dipakai serta lama proses pengolahan yang diperlukan. Garam yang diterapkan dalam cara pengolahan ini adalah garam kasar yang umumnya tersedia secara luas di pasaran. Ikan yang lebih besar dan tebal memerlukan dosis garam yang lebih tinggi serta durasi pengolahan yang lebih panjang agar garam dapat meresap dengan baik ke dalam daging ikan. Ikan kecil seperti ikan teri dan hair fish membutuhkan kadar garam 25% dan waktu pengasinan selama 12 jam. Ikan dengan ukuran sedang seperti tambang, selar, dan rayan memerlukan durasi penggaraman selama 24 jam dengan salinitas 30%.

Untuk ikan yang lebih besar, garam sering tersebar. Sesuaikan dengan ukuran ikan yang akan diolah. Misalnya, jika ikan memiliki ukuran tubuh yang sangat besar, beberapa spesies, seperti hiu, dapat mencapai tingkat salinitas 75-100% dalam periode salinitas 72 jam. Saat diasinkan, garam meresap ke dalam daging ikan (Sipahutar, Nurbani, and Sari 2016). Partikel-partikel tersebut secara tidak langsung mempengaruhi tekstur ikan asin. Menurut (De Man, 2010), tekstur merupakan aspek penting dari kualitas makanan, bahkan terkadang lebih penting daripada bau, rasa, dan warna, dan keadaan tekstur mempunyai dampak yang signifikan terhadap citra makanan. Tekstur ikan dipengaruhi oleh kemurnian garam yang dapat membuat daging ikan menjadi keras, rapuh, atau kenyal. Partikel-partikel tersebut secara tidak langsung mempengaruhi tekstur ikan asin sehingga membuat daging ikan menjadi keras dan kurang gurih (Paparang 2013).

Pengolah perlu memiliki pemahaman yang baik tentang kombinasi konsentrasi garam dan waktu penggaraman yang diperlukan untuk menghasilkan produk dengan hasil tinggi dengan karakteristik sensoris yang diinginkan. Konsentrasi garam yang terlalu tinggi atau waktu penggaraman yang terlalu lama dapat mengakibatkan hilangnya berat pada produk akhir. Hal ini disebabkan denaturasi protein yang kuat, yang mengurangi kemampuan produk untuk mengikat air. Pengawetan yang masih tergolong tradisional ini masih dengan bantuan sinar matahari dalam proses pengeringannya (Indrastuti, Wulandari, and Palupi 2019). Saat mengeringkan ikan, sinar UV-C bertindak sebagai pembunuh bakteri karena kemampuannya membunuh mikroorganisme, sedangkan sinar inframerah lebih efektif dalam mencegah penguapan ikan selama

pengeringan, mengurangi kadar air dan mengeringkan bahan ikan. memiliki efek pengeringan memengaruhi. Keluarnya dicegah (Kresnasari 2021). Pengasinan ikan akan membuat ikan lebih awet dan meningkatkan nilai jualnya. Ikan asin tidak hanya menguntungkan, tetapi juga sangat digemari masyarakat (Reswita 2014).



Gambar 3. Hasil Dari Ikan Yang Sudah Dikeringkan

3. Analisis Pendapatan Buruh Pengolah Ikan Asin Di Desa Palu Sibaji Kecamatan Pantai Labu.

Pendapatan merupakan sumber pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan sangat penting bagi kelangsungan hidup dan penghidupan manusia baik secara langsung maupun tidak langsung. Upah nominal seorang karyawan adalah rata-rata upah harian yang diterimanya atas pekerjaan yang dilakukannya. Upah riil seorang pekerja merupakan daya beli dari pendapatan/upah yang diterima pekerja tersebut. Pendapatan pekerja yang bekerja pada industri pengolahan ikan asin di Desa Palu Sibaji Pantai Labu disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Pendapatan Buruh Pengola Ikan Asin

No	Nama Pekerja	Upah/Kg Pekerja	Pendapatan/Hari Kerja
1	Ani	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
2	Sita	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
3	Balqis	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
4	Aura	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
5	Aila	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
6	Irma	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
7	Yuni	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
8	Srik	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
9	Siteng	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
10	Intan	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
11	Nisa	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
12	Fadila	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000
13	Suri	Rp.2500	Rp. 35.000-50.000

Sumber: Wawancara Buruh Pengolah Ikan Asin di Desa Palu Sibaji

Berdasarkan tabel 1.1. Diketahui, upah satu kilogram ikan asin berkisar Rp 2.500. Berdasarkan wawancara dengan Isma selaku pemilik usaha, hari kerja tidak tetap dan ikan biasanya dipecah tiga kali dalam waktu seminggu, tergantung jumlah ikan yang digunakan untuk pengolahan. Hal ini mungkin menunjukkan bahwa pekerjaan tersebut hanya bergantung pada diproses atau tidaknya ikan tersebut. Oleh karena itu, tujuan berbisnis adalah meraih hasil atau keuntungan secara langsung maupun tidak langsung (Rusdiana 2018). Saat ikan langka, pekerja hanya perlu memilah beberapa ikan saja, sehingga akan mempengaruhi pendapatan pekerja pengolah ikan asin. Dari beberapa hasil wawancara dan tabel di atas, dapat disimpulkan bahwa mereka semua menerima upah sebesar Rp. 2.500 per kilogram. Upah pekerja pengolahan ikan asin bervariasi dari satu

pabrik pengolahan ikan asin ke pabrik pengolahan ikan asin lainnya. Pendapatan hariannya berkisar antara Rp. 30.000 hingga Rp. 50.000. Besarnya bayarannya tergantung pada banyaknya ikan yang diolah. Fakta bahwa ikan tersebut tidak diolah juga turut menyebabkan jumlahnya sedikit.

Berdasarkan kategori pendapatan yang diberikan BPS, pendapatan pekerja pengolahan ikan asin termasuk dalam kelompok pendapatan rendah. Pendapatan rata-rata per bulan kurang dari 1,5 juta rupiah. Karena banyaknya hasil tangkapan ikan, diperlukan upaya pengolahan dan pengawetan ikan tersebut untuk memperpanjang umur simpan dan mengurangi kemungkinan kerugian yang signifikan. Keberlanjutan suatu usaha sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku ikan, juga dipengaruhi oleh musim angin dan cuaca (Elisa, Wuryaningsih, and Dyah 2021). Menurut Pak Sukirno, penghasilan adalah pendapatan yang diterima warga atas prestasi kerjanya dalam jangka waktu tertentu, misalnya harian, mingguan, bulanan, atau tahunan. Pendapatan adalah dasar kemiskinan. Pendapatan setiap individu berasal dari hasil pekerjaannya. Dengan kata lain, pendapatan seseorang dijadikan pedoman dalam mencari pekerjaan (Siagian 2019). Pendapatan biasanya timbul dari penjualan barang atau penyediaan jasa kepada pihak ketiga selama periode akuntansi tertentu. Pendapatan timbul dari pemberian jasa, meliputi penjualan, proses produksi, proses pengangkutan dan penyimpanan (revenue process) (Valen 2013).

V. KESIMPULAN

Salah satu usaha proses pengasinan ikan di Desa Palu Sibaji bisa menjadi solusi kreatif dan dapat mengurangi angka pengangguran di daerah ini. Sering kita ketahui bahwa desa ini memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, mengingat lokasinya yang dekat dengan beberapa pantai yang ada di sana sehingga bisa mendapatkan hasil tangkapan ikan yang cukup melimpah. Memanfaatkan sumber daya yang ada, usaha ikan asin tidak hanya meningkatkan prekonomian desa melainkan juga membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar yang dapat meningkatkan nilai jual produk ikan melalui proses pengawetan tradisional seperti pengasinan, hal itu sekaligus bisa meningkatkan keterampilan dan masyarakat dalam pengelolaan ikan asin seperti pengemasan, pemasaran digital, serta diversifikasi produk.

Pekerja pengolah ikan asin dapat dikatakan masih belum sejahtera, namun dari segi ekonomi, mereka sangat terbantu. Sebelum terlibat dalam pengolahan ikan asin, para pekerja hanya bisa makan satu kali sehari, tetapi setelah mulai bekerja di sektor ini, mereka dapat menikmati makanan tiga kali sehari, membeli minimal satu set pakaian, dan memperbaiki dinding rumah yang telah rusak. Untuk studi selanjutnya, disarankan agar penelitian ini lebih mendalami aspek bisnisnya. Dengan berkurangnya tingkat pengangguran dan meningkatnya pendapatan masyarakat, kesejahteraan di Desa dapat meningkat dan membuat dampak positif pada aspek pendidikan, kesehatan dan taraf hidup masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afianto, Ir Eddy, and Ir Evi Liviawaty. 1989. *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Kanisius.
- DeMan, J.M. (2010). *Kimia Makanan (2nd ed.)*. Institut Teknologi Bandung.
- Elisa, Sijabat, Sayekti Dwi Wuryaningsih, and Lestari Hepiana Aring Dyah. 2021. "PENGAMBILAN KEPUTUSAN DAN POLA PEMBELIAN BUMBUN GILING PADA RUMAH TANGGA DI KOTA BANDAR LAMPUNG." *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science* 9(1):25–32.
- Fetty, Nina, Reza, and Lutviana. 2017. "Hadits – Hadits Tentang Etika Bisnis." UIN Walisongo.
- Indrastuti, Nindya Atika, Nur Wulandari, and Nurheni Sri Palupi. 2019. "Profile of Salted Fish Processing in Pengolahan Hasil Perikanan (PHPT) Muara Angke." *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2):218–28.
- Kresnasari, Dewi. 2021. "Pengaruh Pengawetan Dengan Metode Penggaraman Dan Pembekuan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (Chanos Chanos)." *Scientific Timeline* 1(1):1–8.
- Paparang, Rastuti W. 2013. "Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (Decapterus Russelli)." *Media Teknologi Hasil Perikanan* 1(1).
- Qotrun, A. 2021. "Penelitian Kualitatif: Pengertian, Ciri-Ciri, Tujuan, Jenis, Dan Prosedurnya." *Gramedia Blog*.
- Rahmawati, F., L. N. Sari, and A. P. Kusuma. 2021. "Optimalisasi Media Sosial Untuk Strategi Pemasaran UMKM Di Wilayah Perkotaan." *Jurnal Inovasi Sosial* 8(3):245–60.
- Reswita, Reswita. 2014. "Kelayakan USAha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu." *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 247–55.
- Rusdiana, H. a. 2018. *Kewirausahaan Teori Dan Praktik*.
- Siagian, Asmah Nisa. 2019. "Analisa Determinan Pendapatan Produksi Ikan Asin Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Pahlawan Kecamatan Tanjung Tiram Kabupaten Batu Bara." *Pembangunan Panca Budi Medan*.

- Simamora. 2018. "Analisa Pemutih Klorin Pada Makanan (Ikan Asin)." *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota* 1(3):82–91.
- Sipahutar, Yuliati H., S. Z. Nurbani, and R. P. Sari. 2016. "Kajian Penerapan GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Rebus Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Hajoran, Tapanuli Tengah-Sumatera Utara." Pp. 50–65 in *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Dan Kelautan*.
- Situmeang, Andreas Wiratmo. 2020. "Arahan Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan Tangkap Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Tapanuli Tengah."
- Situmeang, Andreas Wiratmo, and Arwi Yudhi Koswara. 2021. "Prioritas Variabel Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan Tangkap Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Tapanuli Tengah." *Jurnal Teknik ITS* 9(2):D34–39.
- Situmeang, Rolf Geffken, and Zulkarnain Hendrik. 2017. "Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Pondok Batu, Kecamatan Sorudik, Kota Sibolga, Provinsi Sumatera Utara." *Jurnal Unri* 4(1):1–9.
- Valen, Lumingkewas Abraham. 2013. "PENGAKUAN PENDAPATAN DAN BEBAN ATAS LAPORAN KEUANGAN PADA PT. BANK SULUT." *Jurnal EMBA* 1(3):199–206.
- Yusuf, Yusbar, and Azwar Harahap. 2015. "Prospek Pengembangan Industri Ikan Asin Di Kota Sibolga." *Jom Fekon* 2(2):12.