ANALISIS PERBANDINGAN KEUNTUNGAN USAHA IKAN BAKAR PADA RUMAH MAKAN DI KOTA DAN RUMAH MAKAN DI PANTAI

*(Comparative Analysis Of Grilled Fish Business Profit At Restaurants In
The City And Restaurants On The Beach)*

Fera Ferdina Sardi¹, Romano¹, Suyanti Kasimin^{1*}

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

Abstrak. Usaha ikan bakar adalah usaha yang sedang mengalami perkembangan yang relatif pesat sehingga banyak orang yang tertarik untuk menjalankan usaha seperti ini. Alasan rasional gerai makanan tumbuh berkembang adalah karena keuntungan yang besar. Inilah salah satu alasan dibukanya kawasan rumah makan ikan bakar di Lamnyong Kota Banda Aceh dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan keuntungan pemilik usaha ikan bakar di kota dan pantai, mengetahui apa saja kendala yang dihadapi pemilik usaha ikan bakar di kota dan pantai. Penelitian ini dilakukan di kota dan pantai. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan usaha ikan bakar di pantai lebih besar dibandingkan dengan keuntungan usaha ikan bakar di kota, dengan rata-rata keuntungan usaha ikan bakar adalah sebesar Rp. Rp 49.918.464/bulan. Sedangkan keuntungan usaha ikan bakar di kota adalah sebesar Rp 20.063.267/bulan. Tingkat perbedaan sebesar Rp 29.855.197/bulan. Hal ini juga terbukti dari hasil pengujian statistik uji $t_{independen}$ dimana $t_{hitung}(3) > \text{lebih besar daripada } t_{tabel} (1,77)$.

Kata kunci: Usaha Ikan Bakar, Keuntungan, Uji t-independen

Abstract. Grilled fish business is a business that is experiencing a relatively rapid development so many people who are interested to run a business like this. The rational reason for growing food outlets is because of the huge profits. This is one of the reason for the opening of a grilled fish restaurant in Lamnyong of Banda Aceh and the beach Lampu'uk of Aceh Besar district. The purpose of this research is to know the difference of profit of grilled fish business owner in town and coast, to know what are the constraints faced by business owner of grilled fish in town and coast. This research was conducted in Lamnyong Kota Banda Aceh and Pantai Lampu'uk of Aceh Besar Regency. The analytical method used is quantitative descriptive analysis. The results showed that the profit of the grilled fish business in Lampu'uk Beach is greater than the profit of the grilled fish business in Lamnyong, with the average profit of the grilled fish business is Rp. Rp 49.918.464 / month. While the profit of grilled fish business at restaurants in Lamnyong Kota Banda Aceh is Rp 20,063,267 / month. The difference level is Rp 29.855.197 / month, it is also proven from the statistical test result independent t-test where count $t(3) >$ is greater than table $t(1.77)$.

Keywords: Grilled Fish Business, Benefit, Independent t-test

PENDAHULUAN

Usaha ikan bakar adalah usaha yang sedang mengalami perkembangan yang relatif pesat sehingga menyebabkan semakin banyak orang yang tertarik untuk menjalankan usaha seperti ini. Meningkatnya jumlah usaha ikan bakar akan meningkatkan tingkat persaingan diantara rumah makan, khususnya rumah makan yang menghadirkan produk yang sejenis. Alasan rasional gerai makanan tumbuh berkembang adalah karena bisnis ini menjanjikan keuntungan yang besar. Inilah salah satu alasan dibukanya

kawasan rumah makan ikan bakar di Lamnyong Kota Banda Aceh dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar.

Pemilihan tempat yang strategis sangat berpotensi mendatangkan keuntungan karena bisa diakses dengan mudah dan dapat dilihat oleh konsumen. Keuntungan dapat didefinisikan sebagai kelebihan pendapatan usaha setelah dikurangi dengan berbagai biaya yang ditimbulkan dalam aktivitas usahanya selama periode tertentu. Hakikatnya dari tujuan usaha adalah berusaha mencapai produksi yang tinggi dan keuntungan yang lebih baik. Secara umum keuntungan merupakan balas jasa yang diterima oleh pemilik faktor-faktor produksi. Keberhasilan usaha dapat dilihat dari keuntungan yang diperoleh dan biaya yang dikeluarkan (Sukirno, 1999).

Di Banda Aceh, Simpang Mesra Lamnyong terkenal dengan ikan bakarnya, tidak jauh dari Menara Pena atau sering disebut bundaran Simpang Mesra, terlihat beberapa pondok pemilik usaha ikan bakar berderet. Daerah wisata kuliner ini dibangun setelah bencana tsunami 2004 silam dan sekarang ramai dikunjungi sore dan malam hari. Daerah tersebut menyediakan berbagai jenis ikan laut segar yang dapat dipilih sendiri oleh konsumen untuk dibakar. Ikan bakar ini biasanya dipadukan dengan sambal kecap dan terasi. Tempat-tempat tersebut banyak dikunjungi pada hari-hari libur dan pada malam hari.

Daerah wisata Pantai Lampu'uk juga banyak terdapat usaha ikan bakar. Daerah ini merupakan salah satu destinasi andalan yang kerap dikunjungi oleh warga sekitar. Pantai Lampu'uk terletak di Kecamatan Lhoknga tidak terlalu jauh dari pusat Kota Banda Aceh, oleh karenanya pantai ini selalu dipadati warga terutama pada saat *akhir pekan*. Lingkungan yang nyaman dengan pemandangan yang bisa menyegarkan mata menjadi salah satu faktor daya tarik untuk konsumen.

Usaha rumah makan tidak selamanya akan berjalan dengan baik jika tidak dikelola dengan benar. Ada berbagai masalah yang dapat menghambat kelancaran suatu usaha rumah makan, yaitu bahan baku ikan yang mahal seperti rambeu, kakap, kerapu, dan bawal yang termasuk jenis ikan premium. Sehingga harga jual ikan bakar ikut menjadi mahal. Selain mahal, daya tahan ikan juga singkat. Pemilik usaha harus menjual ikan sebelum menjadi rusak untuk menghindari kerugian. Saingan yang banyak juga mempengaruhi suatu usaha karena saingan bisa merebut pelanggan. Kerugian dan keuntungan usaha rumah makan terlihat dalam sehari, maka seandainya dalam rentetan hari pemilik usaha rugi terus maka akan berpotensi usaha menjadi bangkrut. Lokasi yang sulit diakses oleh konsumen juga menjadi hambatan dalam suatu usaha.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Menganalisis perbedaan keuntungan antara pemilik usaha ikan bakar di kota dan pantai. 2) Menganalisis apa saja kendala-kendala yang dihadapi pemilik usaha ikan bakar di kota dan pantai.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Lamnyong Kota Banda Aceh dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar. Penentuan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) dengan pertimbangan bahwa Lamnyong

merupakan daerah yang terkenal dengan ikan bakarnya. Pantai Lampu'uk merupakan daerah wisata yang cukup terkenal akan panorama alam dan keindahan pantainya sehingga menarik banyak wisatawan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September 2016 sampai bulan Februari 2017.

Objek dari penelitian ini adalah pemilik usaha ikan bakar di Lamnyong Kota Banda Aceh dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar. Ruang lingkup dari penelitian ini terbatas pada analisis perbandingan keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong Kota Banda Aceh dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu data primer berupa karakteristik pemilik usaha ikan bakar, penyusutan alat, sarana produksi, tenaga kerja, produksi dan harga jual produk. Data primer diperoleh dari pengamatan dan wawancara langsung dengan responden, sedangkan data sekunder digunakan untuk mendukung data primer yang diperoleh dari lembaga, instansi, buku, jurnal dan laporan yang berhubungan dengan penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode *Disproportionate Stratified Random Sampling*. Sugiyono (2001), menyatakan bahwa metode ini digunakan untuk menentukan jumlah sampel bila populasinya berstrata tetapi kurang proporsional. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Sampel Peneliti

No	Strata	Populasi	Responden
1.	Usaha Ikan Bakar pada rumah makan di Lamnyong Kota Banda Aceh	5	5
2.	Usaha Ikan Bakar pada rumah makan di Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar	53	11
Jumlah		59	16

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Metode pengambilan sampel dilakukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) dengan alasan sifat populasi di daerah penelitian relatif homogen. Jumlah populasi di daerah penelitian ini, yaitu 59 populasi yang terdapat di 2 daerah penelitian yaitu Lamnyong sebanyak 5 responden dan Pantai Lampu'uk sebanyak 20% yaitu 11 responden.

Analisis Perbedaan Keuntungan

Pada pengujian hipotesis 1, dianalisis dengan menggunakan metode analisis keuntungan dan uji perbedaan keuntungan, yakni untuk menganalisis keuntungan dan perbedaan keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dengan menggunakan rumus berikut:

a. Keuntungan

$$I = TR - TC \dots \dots \dots (\text{Soeheroe, 1994})$$

Dimana:

I = Keuntungan yang diperoleh pemilik usaha ikan bakar (Rp/Bulan)

TR = Total Revenue / penerimaan penjualan produk (Rp/Bulan)

TC = Total Cost / Jumlah biaya yang dikeluarkan (Rp/Bulan)

b. Untuk pengujian hipotesis perbedaan keuntungan digunakan uji “t”

$$t = \frac{(\bar{x}_1 - \bar{x}_2)}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}}} \dots \dots \dots (\text{Pasaribu, 1981})$$

$\bar{x}_1$ dan $\bar{x}_2$ = Rata-rata keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu’uk

s_1^2 dan s_2^2 = Standar deviasi keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu’uk

n_1 dan n_2 = Jumlah responden pemilik usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu’uk

Standar deviasi di hitung dengan menggunakan rumus:

$$s^2 = \frac{\sum (X_1 - \bar{X})^2}{n-1} \dots \dots \dots (\text{Pasaribu, 1981})$$

Untuk selanjutnya di formulasi kan hipotesis sebagai berikut:

$H_a: \mu_1 \neq \mu_2$ yaitu rata-rata keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong tidak sama dengan keuntungan usaha ikan bakar di Pantai Lampu’uk

$H_o: \mu_1 = \mu_2$ yaitu rata-rata keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong sama dengan keuntungan usaha ikan bakar di Pantai Lampu’uk

Kriteria keputusan dilakukan dengan metode analisis sebagai berikut:

Bila $t_{hitung} > t_{tabel}$ = terima H_a , tolak H_o

Bila $t_{hitung} < t_{tabel}$ = terima H_o , tolak H_a

Pada pengujian hipotesis 2, untuk mengetahui masalah-masalah yang dihadapi pemilik usaha ikan bakar pada rumah makan di Lamnyong Kota Banda Aceh dan rumah makan di Pantai Lampu’uk Kabupaten Aceh Besar, digunakan metode analisis deskriptif menurut Sugiono (2005: 21) yang diidentifikasi dengan melihat masalah terbanyak.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi sangat penting dalam mengambil keputusan untuk menjalankan suatu usaha. Dalam penelitian ini biaya produksi yang diperhitungkan adalah seluruh pengeluaran yang dibayar dalam satu bulan. Perhitungan didasarkan atas harga-harga yang berlaku saat penelitian. Dengan adanya perhitungan biaya produksi akan diperoleh gambaran tentang besarnya keuntungan yang akan diterima oleh pengusaha ikan bakar.

Biaya produksi merupakan nilai kompensasi dari faktor-faktor produksi yang merupakan biaya dalam proses produksi suatu produk. Besarnya biaya dikeluarkan oleh produsen dalam menjalankan proses produksi suatu barang sangat menentukan penentuan harga pokok dari produk yang dihasilkan.

Biaya-biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi dapat bersifat tetap dan variabel. Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan selama periode tertentu yang jumlahnya tetap serta tidak mengalami perubahan walaupun jumlah produksinya mengalami kenaikan atau penurunan seperti biaya penyusutan peralatan. Biasanya biaya ini dapat digunakan lebih dari satu kali proses produksi. Sedangkan biaya tidak tetap (*variabel cost*) adalah biaya yang berubah-ubah yaitu biaya bila jumlah barang yang dihasilkan bertambah maka biaya yang digunakan juga meningkat. Biaya ini habis digunakan dalam satu kali proses produksi.

Biaya Tetap

Dalam penelitian ini yang tergolong ke dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan. Biaya penyusutan peralatan merupakan biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan peralatan dan bangunan yang digunakan dalam usaha ikan bakar.

Biaya Variabel

Dalam penelitian ini yang tergolong ke dalam biaya variabel adalah biaya sewa tanah, bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yaitu ikan rambeu, kerapu, kakap, bawal, jarang, udang dan cumi. Bahan baku tambahan lainnya yaitu bumbu ikan, bumbu kecap dan beras.

b. Biaya Tenaga Kerja

Dalam kegiatan produksi suatu usaha, tenaga kerja merupakan salah satu yang menentukan keberhasilan suatu usaha untuk mencapai produksi yang optimal. Optimal atau tidaknya usaha yang dicapai tidak terlepas dari produktivitas tenaga kerja.

Pada usaha ikan bakar digunakan tenaga kerja yang berjumlah 5 orang yang berasal dari dalam keluarga dan lingkungan sekitar usaha ikan bakar. Tenaga kerja dibayar dengan sistem upah. Besarnya upah yang diberikan setiap harinya berbeda-beda, hal ini tergantung pada pembagian kerja dan jumlah ikan yang terjual setiap harinya. Ada empat pembagian kerja yang dilakukan yaitu mencuci piring, memasak, membakar ikan dan pramusaji.

c. Biaya Lain-lain

Biaya lain-lain yang digunakan dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar segala bentuk biaya yang diperlukan guna kelancaran produksi ikan bakar. Seperti biaya listrik dan kebersihan. Dalam penelitian ini biaya kebersihan berupa biaya pengangkutan sampah menggunakan truk oleh petugas kebersihan. Untuk mengetahui rata-rata besarnya biaya produksi yang dikeluarkan perbulan pada usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Rata-rata Biaya Produksi Usaha Ikan Bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk, Tahun 2016

No	Jenis Biaya	Biaya Produksi (Rp/Bulan)			
		Lamnyong	Persentase (%)	Lampu'uk	Persentase (%)
1	Biaya Tetap (FC)				
	- Bangunan	1.040.000	51,22	213.636	3,40
	- Penyusutan peralatan	990.400	48,77	6.063.940	96,59
Sub Total		2.030.400	100	6.277.576	100
2	Biaya Variabel (VC)				
	- Sewa tanah	9.016.000	12,95	7.271.818	10,92
	- Bahan baku	55.053.000	79,11	51.195.000	76,92
	- Bahan Bakar	1.108.000	1,59	1.115.318	1,67
	- Tenaga kerja	4.260.000	6,12	6.836.369	10,27
	- Lain-lain	146.000	0,20	135.455	0,20
Sub Total		69.583.000	100	66.553.960	100
Total Biaya (TC)		71.613.400		72.831.536	

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Tabel 2 diatas menginformasikan bahwa total biaya produksi usaha ikan bakar di Lamnyong, yaitu sebesar Rp 71.613.400/bulan. Sementara total biaya produksi rumah makan di Pantai Lampu'uk adalah sebesar Rp 72.831.536/bulan. Biaya produksi usaha ikan bakar di Lamnyong tidak jauh berbeda dibandingkan biaya produksi di Pantai Lampu'uk. Hal ini disebabkan oleh penggunaan peralatan dan bahan baku yang sama. Untuk lebih jelas mengenai biaya produksi usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dapat dilihat pada lampiran 10 dan 21

Jumlah Produksi

Produksi merupakan penerimaan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi. Sedangkan hasil produksi yang diperoleh merupakan balas jasa akibat dari penggunaan atau pemanfaatan faktor produksi. Produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah besar atau banyaknya jumlah ikan bakar yang terjual yang dihasilkan oleh pemilik usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk..

Jumlah produksi ikan bakar tiap bulannya tidak sama, hal ini sangat tergantung dari ketersediaan bahan baku dan besarnya permintaan konsumen. Umumnya, jumlah produksi ikan bakar meningkat apabila memasuki hari-hari besar keagamaan islam seperti bulan Ramadhan, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha, Maulid Nabi Muhammad SAW dan hari-hari besar lainnya. Untuk lebih jelasnya mengenai jumlah produksi ikan bakar pada usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dapat dilihat pada lampiran 11 dan 22.

Harga Jual

Harga merupakan ukuran dari nilai barang-barang dan jasa-jasa yang telah diberikan. Harga merupakan sesuatu yang sangat mendasar bagi para pembeli maupun para penjual. Pada umumnya para penjual mempunyai beberapa tujuan dalam penetapan harga barang. Menurut Swastha (1990:211) menyatakan bahwa "Tujuan penetapan harga antara lain untuk mendapatkan

laba yang maksimum dan harus dapat menutupi biaya yang telah dikeluarkan”. Penetapan harga pada dasarnya ada 2 macam yaitu: harga jual ditetapkan berdasarkan biaya yang telah dikeluarkan dan penetapan harga berdasarkan persaingan dengan produsen lainnya.

Harga jual yang dimaksud dalam penelitian ini adalah harga ikan bakar. Adapun harga jual ikan bakar pada usaha ikan bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dapat dilihat pada lampiran 11 dan 22.

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi dengan harga ikan bakar di kota dan pantai yang ditetapkan pada saat penelitian. Besar kecilnya penerimaan yang diperoleh pengusaha usaha ikan bakar di kota dan pantai sangat tergantung pada tinggi rendahnya harga jual dan jumlah produksi. Adapun rata-rata besarnya produksi usaha ikan bakar pada rumah makan di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Rata-rata Penerimaan Usaha Ikan Bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk, Tahun 2016

No	Penjualan	Lamnyong (Rp/Bulan)	Lampu'uk (Rp/Bulan)
1	Nasi putih	6.550.,000	5,090,909
2	Ikan Bakar:		
	- Rambeu	15.280.000	25.700.000
	- Kerapu	15.060.000	23.790.909
	- Bawal	13.680.000	21.427.273
	- Kakap	13.160.000	19.227.273
	- Cumi	13.920.000	13.227.273
	- Udang	13.920.000	14.286.364
Total		91.570.000	122.750.000

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Berdasarkan data pada Tabel 4 diatas, dapat dilihat bahwa rata-rata besarnya penerimaan yang diperoleh dari usaha ikan bakar di Lamnyong sebesar Rp 91.570.000/bulan, dimana penerimaan terbesar diperoleh pada penjualan ikan bakar rambeu sebesar Rp 15.280.000/bulan. Sedangkan rata-rata besarnya penerimaan yang diperoleh dari usaha ikan bakar di Pantai Lampu'uk lebih tinggi yaitu sebesar Rp 122.750.000/bulan, dimana penerimaan terbesar diperoleh pada penjualan ikan bakar rambeu sebesar Rp25.700.000. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada lampiran 12 dan 23.

Dari hasil pembahasan diatas menunjukkan bahwa, besar kecilnya keuntungan yang diterima oleh pengusaha sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya jumlah produksi yang dihasilkan, disamping itu juga ditentukan oleh harga jual produk itu sendiri. Sehingga dapat diperoleh bahwa pendapatan yang didapat seimbang dengan pengeluaran biaya produksi.

Keuntungan

Keuntungan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah keuntungan yang diterima dari selisih antara penerimaan dengan total biaya yang telah

dikeluarkan dalam usaha ikan bakar di Lamnyong dan rumah makan di Pantai Lampu'uk. Besarnya keuntungan yang diterima oleh pemilik usaha ikan bakar pada rumah makan di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk Kabupaten Aceh Besar dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini:

Tabel 4. Rata-rata Keuntungan Usaha Ikan Bakar di Lamnyong dan Pantai Lampu'uk, Tahun 2016

No	Uraian	Lamnyong (Rp/Bulan)	Lampu'uk (Rp/Bulan)
1	Penerimaan	91.570.000	108.918.182
2	Total Biaya Produksi	71.613.400	72.831.536
Keuntungan		20.063.267	36.086.646

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Berdasarkan data pada Tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa rata-rata besarnya keuntungan yang diterima pemilik usaha ikan bakar di Lamnyong adalah sebesar Rp 20.063.267/bulan. Sedangkan rata-rata keuntungan yang diterima pemilik usaha ikan bakar pada rumah makan di Pantai Lampu'uk adalah sebesar Rp 36.086.646/bulan. Keuntungan ini diperoleh setelah penerimaan total dikurangi dengan total biaya produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada lampiran 13 dan 24.

Perbandingan Keuntungan Pemilik Usaha Ikan Bakar

Dari hasil perhitungan dengan melakukan pengujian statistik uji $t_{independen}$ dengan memperhatikan nilai $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($3 > 1,77$), pada derajat kebebasan (df) = 13 dan taraf nyata (α) = 0,05. Ini berarti diterima H_a dan ditolak H_o , yaitu keuntungan usaha ikan bakar di kota tidak sama dengan keuntungan di pantai. Perhitungan statistik dengan menggunakan uji- t dapat dilihat pada lampiran 26-27.

Kendala-kendala yang dihadapi Pemilik Usaha Ikan Bakar

Kendala-kendala yang dihadapi pemilik usaha ikan bakar pada rumah makan di Lamnyong yaitu harga bahan baku dan daya tahan ikan. Sedangkan usaha ikan bakar di Pantai Lampu'uk yaitu harga bahan baku, daya tahan ikan dan pengunjung membawa makanan dari luar. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kendala-kendala yang dihadapi Pemilik Usaha Ikan Bakar di Lamnyong, Tahun 2016

No Responden	Kendala	
	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	Ketahanan Ikan (hari)
1	Rp. 60.000	3
2	Rp. 65.000	4
3	Rp. 60.000	3
4	Rp. 65.000	3
5	Rp. 65.000	4

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Pada Tabel 5 diatas dapat dilihat harga bahan baku berkisar Rp. 60.000-Rp. 65.000/kg dan ketahanan ikan yang hanya sekitar 3-4 hari saja, sehingga pemilik usaha harus sudah dapat menjual ikan-ikan tersebut sebelum menjadi rusak.

Tabel 6. Kendala-kendala yang dihadapi Pemilik Usaha Ikan Bakar di Pantai Lampu'uk, Tahun 2016

No Responden	Kendala		
	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	Ketahanan Ikan (hari)	Pengunjung bawa makanan luar (Orang/hari)
1	Rp. 60.000	3	5
2	Rp. 65.000	3	7
3	Rp. 65.000	4	4
4	Rp. 60.000	3	5
5	Rp. 65.000	4	4
6	Rp. 65.000	4	5
7	Rp. 60.000	3	5
8	Rp. 65.000	3	7
9	Rp. 65.000	3	4
10	Rp. 60.000	4	6
11	Rp. 60.000	4	5

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2016

Pada Tabel 6 diatas dapat dilihat harga bahan baku berkisar Rp. 60.000-Rp. 65.000/kg dan ketahanan ikan yang hanya sekitar 3-4 hari saja, sehingga pemilik usaha harus sudah dapat menjual ikan-ikan tersebut sebelum menjadi rusak. Banyak pengunjung menggunakan fasilitas pondok yang disediakan oleh pemilik ikan bakar di Pantai Lampu'uk, tetapi membawa makanan dari luar, jadi tidak membeli lagi ikan bakar yang dijual oleh pemilik ikan bakar di Pantai Lampu'uk.

Pemecahan Masalah

Harga ikan menjadi mahal disebabkan kebanyakan ikan berasal dari laut. Para nelayan mengandalkan angin untuk menjalankan perahu mereka dan juga memperhatikan keadaan cuaca sebelum pergi melaut. Jadi pada saat cuaca sedang tidak bagus, para nelayan tidak melaut sedangkan stok ikan yang tersedia untuk dijual terbatas, menyebabkan harga ikan menjadi mahal. Dengan berbagai hambatan dan masalah pada perikanan tangkap, sudah saatnya para nelayan memanfaatkan perikanan budidaya sebagai jalan utama pemenuhan kebutuhan ikan nasional. Perlu ada perencanaan matang untuk mendukung pengembangan perikanan budidaya. Infrastruktur perikanan sudah sepatutnya menjadi fokus pemerintah. Penyelesaian masalah infrastruktur ini sangat penting dan harus dilakukan dengan otoritas penuh. Tanpa dukungan pemerintah, pembudidaya akan selalu menjumpai kemahalan biaya produksi dan rendahnya nilai jual. Jaringan perusahaan swasta juga harus dimanfaatkan dalam garis koordinasi yang jelas.

Selain faktor pemerintah, masih ada tiga hal lain yang harus diperhatikan. Pertama, ketersediaan benih berkualitas. Untuk melakukan produksi yang baik sudah tentu diperlukan benih yang baik. Keberadaan sentra-sentra benih baik milik masyarakat maupun perusahaan, yang memproduksi benih dalam jumlah besar, berkualitas, dan terstandar, serta didukung oleh riset yang baik mutlak diperlukan. Kedua, ketersediaan pakan. Saat ini nilai pakan masih di atas 60% biaya produksi. Para pembudidaya memerlukan pakan ikan yang lebih murah sehingga harga ikan menjadi lebih bersaing. Penurunan biaya produksi juga dapat menaikkan margin keuntungan sehingga pembudidaya bisa melakukan ekspansi dan menaikkan kapasitas. Ketiga, dukungan teknologi budidaya. Untuk meningkatkan produksi dan mengurangi risiko, peran teknologi yang handal sangat dibutuhkan. Penggunaan teknologi berperan dalam pengembangan benih, pembuatan pakan, dan pengendalian lingkungan. Namun, teknologi yang digunakan harus diawasi supaya tidak malah membahayakan ikan dan manusia yang mengonsumsinya, misalnya dengan memberikan obat-obatan dan senyawa antibiotika. Kemudian nelayan juga perlu diberi penyuluhan tentang pentingnya perikanan budidaya. Sehingga jumlah ikan dapat meningkat. Dengan meningkatnya jumlah ikan diharapkan harga jual ikan menurun.

Ikan memiliki kandungan protein yang tidak stabil sehingga ikan menjadi cepat busuk. Adacara untuk mencegah agar ikan tidak cepat busuk dan tetap berkualitas. Seperti dengan memperhatikan dari kesegaran, warna, bau, serta ada komponen yang perlu diperhatikan yakni dari protein dan lipid. Cara untuk mencegah kebusukan pada ikan, yakni dengan mencegah denaturasi protein, karena protein pada ikan sangat tidak stabil. Dengan demikian, pembekuan atau pemberian es pada ikan yang disimpan didalam kotak penyimpanan sangat dibutuhkan.

Pengunjung ramai yang berdatangan ke Pantai Lampu'uk. Sebagian besar membawa makanan dari luar untuk menghindari mahalanya santapan ikan bakar yang dijual para penjual ikan bakar di pinggir Pantai Lampu'uk. Jadi penjual ikan bakar di Pantai Lampu'uk sebaiknya mengurangi persentase keuntungan agar harga yang ditawarkan tidak terlalu mahal untuk pengunjung Pantai Lampu'uk. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Persentase Keuntungan yang disarankan di Pantai Lampu'uk

N o	Nama Produk	Harga Beli (Rp/Kg)	Harga Jual (Rp/Kg)	Persentase(%))	Harga Jual yang disaranka n (Rp/Kg)	Persentase(%))
1	Ikan Rambe u	60.818	159.091	261,5	121.636	200

2	Ikan Kerapu	62.364	152.727	244,8	124.728	200
3	Ikan Bawal	57.273	156.364	273	114.546	200
4	Ikan Kakap	57.273	145.455	253,9	114.546	200
5	Cumi	51.818	116.364	224,5	103.636	200
6	Udang	71.364	115.455	161,7	100.000	161,7
Rata-rata		60.151,6	140.909,3	236,5	113.182	193.61

Sumber: Data Primer (diolah), Tahun 2017

Dari Tabel 8 dapat dilihat bahwa rata-rata harga beli ikan yaitu Rp 60.151,6/kg dan rata-rata harga jual ikan yaitu Rp 140.909,3/kg dengan rata-rata keuntungan sebanyak 236,5%. Dapat dilihat harga jual ikan bawal yang paling tinggi yaitu Rp. 156.363/kg dengan keuntungan 273%. Sedangkan harga jual udang yang paling rendah yaitu Rp. 115.455/kg dengan keuntungan sebanyak 161,7%. Penjual ikan bakar sebaiknya menjual ikan bakar yang tidak memberatkan konsumen yaitu seharga Rp 113.182/kg dengan rata-rata keuntungan sebanyak 193.161%.

SIMPULAN DAN SARAN

Keuntungan usaha ikan bakar di Pantai Lampu'uk lebih besar dibandingkan dengan keuntungan usaha ikan bakar di Lamnyong, dengan rata-rata keuntungan usaha ikan bakar adalah sebesar Rp. Rp 49.918.464/bulan. Sedangkan keuntungan usaha ikan bakar pada rumah makan di Lamnyong Kota Banda Aceh adalah sebesar Rp 20.063.267/bulan. Tingkat perbedaan tersebut adalah sebesar Rp 29.855.197/bulan, hal ini juga terbukti dari hasil pengujian statistik uji $t_{independen}$ dimana $t_{hitung}(3) >$ lebih besar daripada $t_{tabel}(1,77)$.

Kendala-kendala usaha ikan bakar di kota yaitu harga bahan baku ikan dan ketahanan ikan. Sedangkan kendala-kendala usaha ikan bakar di pantai yaitu harga bahan baku ikan, ketahanan ikan dan pengunjung membawa makanan luar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andaleeb, S.S. dan Conway, C. 2006. *Customer Satisfaction in The Restaurant Industry: an Examination of The Transaction-Specific Model*. Journal of Services Marketing.
- Abdullah Dayang NMA dan Rozario Francine, 2009. *Influence of Service and Product Quality Towards Customer Satisfaction: A Case Study at the Staff Cafetari in Hotel Industry*. Working Paper, World Economy of Scient. Malaysia.

- Ardhian,A. 2010.“ TeoriLokasiAugustLosch”, dalam
<http://auliaardhian.pdf>. Diunduh pada 28 Februari 2017
- Arikunto, S. 2002.*ProsedurPenelitian,SuatuPendekatan Praktek*. PT.
Rineka Cipta. Jakarta.
- Bailia, J.F.T., Loindong, S.S.R. dan Soegoto, A.S. 2014. *Pengaruh Kualitas
Produk, Harga Dan Lokasi Terhadap Pada Warung-Warung Makan
Lamongan Di Kawasan Manado*.Jurnal EMBA Vol. 2 No. 3. Manado.
- Masengi, G.2014. *AnalisisKeuntungan Usaha Rumah Makan El-
Shadai Di Kawasan Wisata Kuliner Wakeke Manado*. Jurnal 1-25.
Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- NabhanFarisdanKresnainiEnlik, 2005. *Faktor – Faktor yang
Berpengaruh TerhadapKeputusan Konsumen dalam Melakukan
Pembelian pada Rumah Makan di Kota Batu*. Jurnal Ekonomi dan
Manajemen Volume6. Nomer 3. FakultasEkonomi
Gajayana.Malang.
- Pasaribu, Amudi. 1981. *Pengantar Statistik*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Shaferi, Idan Pinilih, M. 2015. *PerilakuMahasiswaDalam Memilih
Tempat Makan Berciri Internasional*. Jurnal Probisnis Vol. 8 No.1.
Purwokerto.
- Soeheroe, T. 1994. *Matematika Ekonomi*. Fakultas Ekonomi UI. Jakarta.
- Sugiyono. 2001..*Statistik Untuk Penelitian*. Alfabeta. Bandung.
- Sukirno, S. 1999.*Pengantar TeoriMikro Ekonomi*.PT RajaGrafindo
Persada. Jakarta.