

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH FLUKTUASI HARGA BAHAN BAKU DAN PRODUK
TERHADAP KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SEPAT
SAMBAL (STUDI KASUS POKLAHSAR JAYA MAKMUR CASHEILA)
KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA
KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Oleh :
SRI WAHYUNI
2010715320002**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

**LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
PENGARUH FLUKTUASI HARGA BAHAN BAKU DAN PRODUK
TERHADAP KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SEPAT
SAMBAL (STUDI KASUS POKLAHSAR JAYA MAKMUR CASHEILA)
KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA
KOTA BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**



**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh :
SRI WAHYUNI
2010715320002**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Laporan Penelitian Skripsi Pengaruh Fluktuasi Harga Bahan Baku Dan Produk Terhadap Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal (Studi Kasus POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila) Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan

Nama : Sri Wahyuni

NIM : 2010715320002

Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Jurusan : Manajemen Sumberdaya Perairan

Program Studi : Sosial Ekonomi Perikanan

Tanggal Ujian Skripsi : 02 Mei 2024

Persetujuan Pembimbing,

Pembimbing 1

Prof. Dr. Leila Ariyani Sofia, S. Pi., M.P.
NIP. 19730428 199803 2 002

Pembimbing 2

Mailita, S.Pd.I., M.Pd.
NIP. 19930529 202321 2 029

Penguji

Prof. Dr. Ir. H. A. Syamsu Hidayat., M.P.
NIP. 19660104 199103 1 002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001

Muhammad Adnan Zain, S. Pi., M.P.
NIP. 19820315 200501 1 002

**PENGARUH FLUKTUASI HARGA BAHAN BAKU DAN PRODUK
TERHADAP KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SEPAT
SAMBAL (STUDI KASUS POKLAHSAR JAYA MAKMUR CASHEILA)
KELURAHAN SUNGAI ULIN KECAMATAN BANJARBARU UTARA**

Sri Wahyuni¹, Leila Ariyani Sofia², Mailita³
Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan
(Email: sri321wahyuni@gmail.com)

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu: 1) Menganalisis kelayakan usaha pengolahan ikan sepat sambal pada POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan; 2) Menganalisis pengaruh fluktuasi bahan baku usaha serta bahan lainnya pada kelayakan usaha pengolahan ikan sepat sambal pada POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila di Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Dua jenis data yang digunakan adalah kualitatif dan kuantitatif dengan metode pelaksanaannya menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis yang digunakan yaitu untuk analisis kelayakan laba/rugi, *Payback Period* (PP), *Net Present Value* (NPV), *Gross B/C*, dan *Internal Rate of Return* (IRR). Untuk analisis sensitivitas dengan menggunakan simulasi kenaikan harga input. Tingkat suku bunga yang berlaku menggunakan KUR (Kredit Usaha Rakyat) ialah 6%. Hasil penelitian analisis kelayakan usaha oleh POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila adalah laba/rugi sebesar Rp. 8.897.000/tahun, PP selama 2,07935 tahun, NPV positif sebesar Rp. 46.982.634, *Gross B/C* 1,08, dan IRR 47,078%, analisis sensitivitas pada perhitungan simulasi kenaikan harga ikan sepat sambal hingga 20% tidak sensitif namun saat kenaikan 30% sensitif terhadap kenaikan harga karena mengalami kerugian. Simulasi kenaikan harga minyak goreng hingga 30% tidak sensitif terhadap kenaikan harga. Simulasi kenaikan cabe rawit hingga 30% tidak sensitif terhadap kenaikan harga, simulasi penurunan harga produk 5% tidak sensitif, terhadap penurunan harga namun mempengaruhi keuntungan. Simulasi kenaikan harga ikan sepat kering bersama minyak goreng hingga 10% tidak sensitif namun saat kenaikan 20% sensitif terhadap kenaikan harga. Dan simulasi kenaikan harga ikan sepat kering bersama cabe rawit tidak sensitif namun saat kenaikan 20% sensitif terhadap kenaikan harga. Berdasarkan hasil analisis usaha pengolahan ikan sepat sambal sensitif terhadap kenaikan harga input dan menunjukkan hasil usaha layak untuk dikembangkan dan diusahakan.

Kata Kunci: POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila, Ikan Sepat Sambal, Kelayakan Usaha, Sensitivitas

THE INFLUENCE OF FLUCTUATING RAW MATERIAL AND PRODUCT PRICES ON THE FEASIBILITY OF SEPAT SAMBAL FISH PROCESSING BUSINESS (CASE STUDY: POKLAHSAR JAYA MAKMUR CASHEILA) IN SUNGAI ULIN VILLAGE, NORTH BANJARBARU DISTRICT.

Sri Wahyuni¹, Leila Ariyani Sofia², Mailita³
Fisheries Socio-economics Study Program
(Email: sri321wahyuni@gmail.com)

ABSTRACT

The aim of this research is: 1) To analyze the feasibility of Sepat Sambal fish processing business at POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila in Sungai Ulin Village, North Banjarbaru District, Banjarbaru City, South Kalimantan Province; 2) To analyze the effect of fluctuations in raw materials and other ingredients on the feasibility of Sepat Sambal fish processing business at POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila in Sungai Ulin Village, North Banjarbaru District, Banjarbaru City, South Kalimantan Province. Two types of data used are qualitative and quantitative with implementation methods using observation, interviews, and documentation. The analyses used are for profit/loss feasibility analysis, Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), Gross B/C, and Internal Rate of Return (IRR). Sensitivity analysis using input price increase simulation. The applicable interest rate using KUR (People's Business Credit) is 6%. The research results of the feasibility analysis by POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila are a profit/loss of Rp. 8,897,000/year, PP for 2.07935 years, positive NPV of Rp. 46,982,634, Gross B/C of 1.08, and IRR of 47.078%. Sensitivity analysis on the simulation calculation of a 20% increase in the price of Sepat Sambal fish is not sensitive, but when the increase is 30%, it is sensitive to the price increase as it incurs losses. The simulation of a 30% increase in cooking oil price is not sensitive to the price increase. The simulation of a 30% increase in chili price is not sensitive to the price increase, a 5% product price decrease simulation is not sensitive to the price decrease but affects profit. The simulation of a 10% increase in the price of dried Sepat fish with cooking oil is not sensitive, but when the increase is 20%, it is sensitive to the price increase. And the simulation of a 20% increase in the price of dried Sepat fish with chili is not sensitive, but when the increase is 20%, it is sensitive to the price increase. Based on the analysis results, the Sepat Sambal fish processing business is sensitive to input price increases and indicates that the business results are feasible for development and cultivation.

Keywords: POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila, Sambal Sepat Fish, Business Feasibility, Sensitivity

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi yang berjudul “Laporan Penelitian Skripsi Pengaruh Fluktuasi Harga Bahan Baku Dan Produk Terhadap Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal (Studi Kasus POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila) Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan” sesuai waktu yang dijadwalkan. Maksud dari penulisan Laporan Penelitian Skripsi ini adalah sebagai syarat untuk menyelesaikan Studi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat.

Penyelesaian laporan penelitian skripsi ini tidak terlepas dari masukan bimbingan dan dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT, Tuhan semesta alam atas segala karunia, rahmat dan hidayah serta nikmat sehat yang dilimpahkan.
2. Kedua orang tua tersayang Bapak Baihaqi dan Ibu Siti Fatimah serta adik-adikku Muhammad Hilmi dan Muhammad Nur Kholis yang selalu mendo'akan, memberikan dukungan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Bapak Dr. Ir. Untung Bijaksana, M.P selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mnagkurat.
4. Muhammad Adnan Zain, S.Pi., M.P selaku ketua Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan.
5. Ibu Prof. Dr. Leila Ariyani Sofia, S.Pi., M.P selaku pembimbing I yang telah memberikan waktunya untuk bimbingan, arahan serta saran-saran kepada Penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Ibu Mailita, S.Pd.I., M.Pd selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan dan saran-saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Syamsu Hidayat, M.P selaku Penguji yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran -saran dalam perbaikan skripsi ini.

8. Seluruh Dosen di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, terutama Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan yang telah memberikan ilmu, pengetahuan dan pengalaman kepada penulis.
9. Ibu Dessyana Yudiarny dan Bapak Muhmmad Ryan selaku Pemilik/Ketua POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila serta staff yang telah bersedia meluangkan waktu dalam pengumpulan data dalam penelitian ini.
10. Untuk sahabatku Diah Ayu Pramesti yang memberikan dukungan nyata dari awal sampai akhir dalam penyelesaian skripsi ini.
11. Untuk teman-temanku Huma, Leona, Salsha, Arifa, Azizah, dan Anis yang telah kebersamai dan memberikan dukungan sampai akhir.
12. Untuk seluruh teman SEP 20 yang kebersamai dari awal kuliah sampai akhir perkuliahan.
13. Untuk seluruh pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.
14. Untuk diriku sendiri Sri Wahyuni yang telah berhasil melalui semua tahap dalam proses perkuliahan dan tentunya menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa Laporan Penelitian Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun guna memperbaiki dan menyempurnakan penulisan ini. Akhir kata penulis berharap semoga Laporan Penelitian Skripsi ini dapat digunakan sebagaimana mestinya dan bermanfaat bagi kita semua.

Banjarbaru, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ikan Sepat (<i>Trichogaster trichopterus</i>).....	7
2.2 Pengolahan Perikanan	8
2.3 Analisis Kelayakan Usaha.....	10
2.4 Analisis Sensitivitas	11
2.5 Penelitian Terdahulu	12
2.6 Kerangka Pemikiran.....	16
BAB 3. METODE PENELITIAN	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2 Metode Pengumpulan Data	19
3.3 Jenis dan Sumber Data	20
3.3.1 Jenis Data	20
3.3.2 Sumber Data	20
3.4 Analisis Data	21
3.4.1 Analisis Kelayakan Usaha.....	22
3.4.2 Analisis Sensitivitas	25
3.5 Definisi Operasional.....	26
BAB 4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	28
4.1 Batas Wilayah	28

4.2	Keadaan Penduduk.....	28
4.3	Keadaan Pendidikan.....	29
4.4	Keadaan Ekonomi	30
4.5	POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	32
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
5.1	Analisis Kelayakan Usaha.....	38
5.1.1	Biaya Investasi	38
5.1.2	Biaya Tetap.....	39
5.1.3	Biaya Variabel.....	40
5.1.4	Biaya Operasional	41
5.1.5	Penerimaan	42
5.1.6	Analisis Laba/Rugi.....	42
5.1.7	Payback Period (PP).....	43
5.1.8	<i>Net Present Value (NPV), Gross Benefit Cost Ratio (Gross B/C), dan Internal Rate of Return (IRR)</i>	44
5.2	Analisis Sensentivitas.....	45
5.2.1	Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering	45
5.2.2	Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Minyak Goreng.....	51
5.2.3	Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Cabe Rawit.....	58
5.2.4	Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Produk Ikan Sepat Sambal	64
5.2.5	Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Minyak Goreng.....	66
5.2.6	Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Cabe Rawit	70
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
6.1	Kesimpulan.....	78
6.2	Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN.....		83

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1 Penelitian Terdahulu	12
3.1 Jadwal Kegiatan Penelitian	18
3.2 Analisis Sensitivitas Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal di POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	25
4.1 Batas Wilayah Kelurahan Sungai Ulin Kecamatan Banjarbaru Utara Kota Banjarbaru.....	28
4.2 Jumlah Penduduk di Kelurahan Sungai Ulin	28
4.3 Jumlah Penduduk Kelurahan Sungai Ulin Menurut Kelompok Umur	29
4.4 Jumlah Tingkat Pendidikan Kelurahan Sungai Ulin.....	29
4.5 Mata Pecaharian di Kelurahan Sungai Ulin	30
5.1 Biaya Investasi Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	38
5.2 Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun.....	39
5.3 Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun.....	40
5.4 Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Makmur Casheila Per Tahun.....	41
5.5 Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun.....	42
5.6 Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering 10% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	45
5.7 Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun.....	46
5.8 Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering 20% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	47
5.9 Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun.....	48
5.10 Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering 30% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	49

5.11	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun	50
5.12	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Minyak Goreng 10% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	52
5.13	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	52
5.14	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Minyak Goreng 20% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	54
5.15	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun	55
5.16	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Minyak Goreng 30% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	56
5.17	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	57
5.18	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Cabe Rawit 10% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	58
5.19	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	59
5.20	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Cabe Rawit 20% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	60
5.21	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun	61
5.22	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Cabe Rawit 30% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	62
5.23	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun	63
5.24	Penerimaan Penurunan Harga Produk Ikan Sepat Sambal 5% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	65
5.25	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Minyak Goreng 10% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	66

5.26	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	67
5.27	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Minyak Goreng 20% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	68
5.28	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila Per Tahun	69
5.29	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Cabe Rawit 10% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	71
5.30	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	72
5.31	Biaya Variabel dengan Kenaikan Harga Ikan Sepat Kering Bersama Cabe Rawit 20% Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	73
5.32	Biaya Operasional Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Caheila Per Tahun.....	74
5.33	Analisis Sensitivitas Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal di POKLAHSAR Jaya Casheila	75

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1.1 Produk Sepat Sambal	2
1.2 Produksi Pengolahan Sepat Sambal	3
1.3 Fluktuasi Harga Baku Ikan Sepat Sambal.....	4
2.1 Ikan Sepat (<i>Trichogaster trichopterus</i>).....	7
2.2 Ikan Sepat Kering.....	9
2.3 Kerangka Pemikiran.....	17
3.1 Lokasi Penelitian di POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	18
4.1 Plang POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	32
4.2 Persiapan Ikan Sepat Kering	34
4.3 Persiapan Bumbu Pengolahan Sepat Sambal.....	34
4.4 Stok Bumbu Pengolahan Ikan Sepat Sambal.....	35
4.5 Ikan Sepat Goreng.....	35
4.6 Proses Memasak Bumbu Pengolahan Sepat Sambal	36
4.7 Proses Pencampuran Bumbu Bersama Ikan Sepat Kering.....	36
4.8 Proses Pengemasan Produk Pengolahan Ikan Sepat Sambal	37
4.9 Proses Penyimpanan Dan Pemasaran Produk	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. SK Pembimbing Skripsi	84
2. SK Pendirian POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila.....	88
3. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	90
4. Data Biaya POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	94
5. Kuesioner Penelitian.....	100
6. Analisis Kelayakan Dan Sensitivitas Usaha Pengolahan Ikan Sepat Sambal POKLAHSAR Jaya Makmur Casheila	104
7. SK Ujian Skripsi.....	115
8. Lembar Konsultasi Laporan Skripsi.....	117