



**ANALISIS USAHA PENGASINAN IKAN LAYANG (*Decapterus sp*)
SECARA TRADISIONAL MENGGUNAKAN METODE PEREBUSAN
DAN PENGGARAMAN DI *HOME* INDUSTRI MUARA ANGKE,
JAKARTA UTARA**

***ANALYSIS OF THE TRADITIONAL BUSINESS FOR FLY FISH SALTING
USING BOILING AND SALTING METHOD IN THE HOME INDUSTRY OF
MUARA ANGKE, NORTH JAKARTA***

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan**

**OLEH:
IRFAN ARIF**

180300009

**PROGRAM STUDI PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA
JAKARTA**

2022

RINGKASAN

Muara Angke merupakan sebuah wilayah yang terletak di pantai Utara Jakarta dengan potensi perikanan yang sangat besar. Lokasi yang berada di pinggir Ibu Kota menjadikan Muara Angke sebagai komponen penting dalam perputaran roda ekonomi. Usaha perikanan menjadi mata pencaharian utama masyarakat di Muara Angke seperti nelayan tangkap, penjual ikan serta produsen ikan asin. Usaha pengolahan ikan asin di Muara Angke sudah berjalan sejak tahun 1984. Kegiatan ini merupakan salah satu usaha yang banyak digeluti oleh masyarakat sekitar. Ketersediaan bahan baku serta kondisi geografis daerah pantai, menjadikan usaha pengasinan ikan di Muara Angke dapat bertahan hingga saat ini.

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui karakteristik serta identitas responden pelaku usaha pengasinan ikan layang di Muara Angke, Jakarta Utara; 2) Mengetahui prosedur pembuatan ikan layang asin menggunakan metode perebusan dan penggaraman; 3) Menghitung besarnya Biaya, Pendapatan dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan layang dengan metode penggaraman dan perebusan; 4) Menganalisis besarnya tingkat R/C Ratio usaha pengolahan ikan layang asin dengan menggunakan metode perebusan dan penggaraman.

Rata-rata umur pengolah ikan layang asin adalah 52 tahun. Tiap-tiap pengolah memiliki jumlah anggota keluarga sebanyak 4 orang serta jumlah karyawan tenaga kerja sebanyak 4 orang.

Rata-rata biaya total produksi yang dikeluarkan produsen pengasin ikan di Muara Angke setiap tahunnya menggunakan metode perebusan adalah Rp6.332.831.028 dan rata-rata keuntungan yang diterima setiap tahunnya adalah Rp 270.048.972. Rata-rata biaya total produksi yang dikeluarkan produsen pengasin ikan di Muara Angke setiap tahunnya menggunakan metode penggaraman adalah Rp 534.009.421 dan rata-rata keuntungan yang diterima setiap tahunnya adalah Rp 87.647.579

Metode perebusan dengan R/C Ratio 1,039 dan metode penggaraman dengan R/C Ratio 1,16. Kedepanya para produsen ikan asin diharapkan dapat lebih memperhatikan kebersihan dan sanitasi, itu semua dapat dimulai dengan menciptakan kesadaran akan kebersihan, agar terciptanya citra yang baik sehingga kedepannya semakin banyak lagi masyarakat Indonesia yang menyukai ikan asin.