

**NILAI TAMBAH USAHA SALAI IKAN PATIN DI DESA
SUNGAI RENGIT KECAMATAN TALANG KELAPA
KABUPATEN BANYUASIN**
**Value Added Fish of Patin Salai Business of Sungai
Rengit Village Talang Kelapa District Banyuasin Regency,
South Sumatra Province**

Hengki

Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Banyuasin
Email : akbar.hengki84@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilaksanakan bulan Januari 2021, di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung nilai tambah, mengidentifikasi pola saluran pemasaran dan penerapan strategi pemasaran proses salai ikan patin. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah studi kasus, kemudian dianalisis dengan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Pengambilan sampel menggunakan metode purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah usaha salai ikan patin sebesar Rp. 14.940,-. (rasio nilai tambah sebesar 47,428%). Keuntungan yang diperoleh Rp.670,967,-/Kg dengan margin Rp.15.500,-/Kg ikan patin segar. Usaha salai ikan patin Jaya memiliki 2 pola saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran nol tingkat atau saluran pemasaran langsung (zero levels channel or direct marketing channel) dan saluran pemasaran satu tingkat (one level) atau penjualan melalui satu perantara. Hasil analisis SWOT usaha salai ikan patin dengan menerapkan kebijakan strategi agresif yang lebih fokus pada strategi SO (*strength-opportunity*). Nilai R/C sebesar 1,618 (> 1 =untung).

Kata Kunci: Nilai Tambah, Ikan Patin, Usaha, Salai

Abstract

This research was conducted in January 2021 at Salai Panca Jaya Patin Fish in Sungai Rengit Village, Talang Kelapa District, Banyuasin Regency, South Sumatra Province. This study aims to determine the added value, determine the pattern of marketing channels, and determine the implementation of the marketing strategy of the Panca Jaya catfish salute business. The method used in this research is a case study method and then analyzed by descriptive quantitative and descriptive qualitative. The sampling technique was carried out using purposive sampling method. The results showed that the added value obtained from the Panca Jaya catfish smothering business was Rp. 14,940,-. With a value added ratio of 47.428%. The profit earned is Rp. 670,967,- / Kg with a margin of Rp. 15,500,- / kg of fresh catfish. The Panca Jaya catfish trading business has 2 marketing channel patterns, namely a zero-level marketing channel or direct marketing channel and a one-level marketing channel or sales through one intermediary. The strategy that can be applied to the Panca Jaya catfish trading business based on the results of the SWOT analysis is to implement an aggressive strategy policy that is more

focused on the SO (strength-opportunity) strategy. The magnitude of the R / C value is 1.618.

Key words : *Value Added, Salai, Ikan Patin, Processing*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sungai Rengit merupakan salah satu Desa di Kecamatan Talang Kelapa dengan potensi pengembangan perikanan kolam/ tambak mencapai ± 175 Ha dari luas wilayah keseluruhan Desa tersebut dengan luas 5.733 Ha/ 57 KM². Ikan patin merupakan produksi budidaya perikanan unggulan di Desa Sungai Rengit dimana produksi sebanyak ± 20 ton per hari atau sekitar 7.200 ton per tahun (Dinas Perikanan Kabupaten Banyuasin, 2020). Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) tahun 2018 telah menetapkan ikan patin (*Pangasius sp*) sebagai komoditas unggulan program percepatan industrialisasi. Ikan patin (*Pangasius sp*) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi air tawar yang bernilai ekonomis. Besarnya produksi ikan patin dari hasil budidaya di Desa Sungai Rengit ini mengakibatkan terjadinya kelimpahan ikan patin saat pemasaran ikan. Oleh karena itu, ikan patin tidak hanya dijual dalam keadaan segar melainkan dijual dalam produk olahan berbahan baku ikan patin.

Ikan patin siam banyak dibudidayakan karena merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki banyak keunggulan antara lain laju pertumbuhannya cepat, fekunditas tinggi, dapat diproduksi massal dan memiliki harga jual tinggi serta rasa daging yang digemari oleh masyarakat (Susanto dan Amri, 2007) dan bisa bertahan hidup pada kondisi perairan dengan kadar oksigen yang rendah (Sudenda, 2011).

Hayami dalam Agoes Thony, (2009) nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah dan margin. Nilai tambah ekonomis adalah perbedaan antara nilai dari output, yaitu total pendapatan yang diterima dari penjualan output tersebut dikurangi biaya masukan dari bahan-bahan mentah, komponen-komponen atau jasa-jasa yang dibeli untuk memproduksi komponen tersebut. Sehubungan dengan hal tersebut diatas, penulis tertarik untuk meneliti sejauh mana nilai tambah produk dan nilai tambah ekonomis pengolahan ikan patin segar menjadi ikan patin asap/ salai ikan patin Panca Jaya di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan.

Tujuan Penelitian

- 1) Untuk menghitung nilai tambah usaha salai ikan patin
- 2) Untuk mengidentifikasi saluran pemasaran salai ikan patin.
- 3) Untuk menghitung keuntungan ikan patin segar.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari tahun 2021 di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera

Selatan. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan sebagian besar penduduknya mengelola ikan patin segar menjadi salai ikan patin pada Panca Jaya.

Metode Penelitian dan Pengambilan Contoh

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus (*in-depth study*) yaitu pengamatan penelitian lebih terfokus pada sifat tertentu yang tidak berlaku umum, biasanya dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat tertentu serta waktu tertentu (Daniel, 2002). Data yang diperoleh kemudian, dianalisa secara kuantitatif dan kualitatif serta dijelaskan secara deskriptif.

Metode pengambilan contoh menggunakan *purposive sampling* (pengambilan contoh dipilih secara sengaja), artinya peneliti menentukan sendiri sampel yang dipilih dengan harapan kriteria sampel yang diperoleh benar-benar sesuai dengan tujuan penelitian yang dilakukan (Singarimbun, 1995). Dalam penelitian ini yang diambil sebagai contoh adalah pengusaha ikan salai Panca Jaya di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui praktek langsung, wawancara dan studi dokumentasi.

- a. Menurut Gorden (dalam Herdiansyah, 2010) wawancara adalah percakapan antara dua orang yang salah satunya bertujuan untuk menggali dan mendapatkan informasi untuk suatu tujuan tertentu. Wawancara dalam penelitian kualitatif menjadi metoda pengumpul data yang utama. Peneliti termasuk dalam katagori wawancara mendalam (*indepth interview*).
- b. Studi Dokumentasi, merupakan salah satu metoda pengumpulan data kualitatif dengan melihat atau menganalisa dokumen-dokumen yang dibuat oleh obyek sendiri atau oleh orang lain tentang subyek (Herdiansyah, 2009).

Data yang di peroleh merupakan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari Informan 1 usaha pengembangan salai ikan patin dan data sekunder di peroleh dari dinas dan instansi yang berhubungan dengan penelitian ini.

Analisis Data

Data yang diperoleh dari lapangan dikumpulkan dan disusun dalam bentuk tabel, selanjutnya di analisis secara deskriptif. Dalam perhitungan nilai tambah ekonomis menggunakan metode Hayami (1987). Hasil perhitungan digunakan untuk mengetahui faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, nilai tambah, upah tenaga kerja, serta tingkat keuntungan dan margin salai ikan patin Panca Jaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Salai Ikan Patin

Proses pengasapan ikan merupakan gabungan aktifitas pengeringan dan pengasapan. Adapun tujuan utama proses pengeringan adalah membunuh bakteri dan membantu mempermudah melekatnya partikel-partikel asap waktu proses pengasapan berlangsung. Dalam proses pengasapan, unsur yang paling berperan adalah asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu. Pada pengasapan

menghasilkan efek pengawetan yang berasal dari beberapa senyawa kimia yang terkandung di dalamnya, khususnya senyawa-senyawa : Aldehyde (formaldehide dan acetaldehyde), dan - Asam-asam organic (asam semut dan asam cuka).

Bahan Baku dan Penunjang

Ikan yang akan diolah harus dalam keadaan segar dan tidak mengalami cacat fisik. Berbagai jenis ikan diolah menjadi produk asap antara lain ikan patin, ikan lele, ikan gabus, dan ikan lais. Untuk menghasilkan ikan asap (salai) yang bermutu tinggi sebaiknya digunakan jenis kayu yang mampu menghasilkan asap dengan kandungan unsur phenol dan asam organik tinggi, karena kedua unsur lebih banyak melekat pada tubuh ikan dan dapat menghasilkan rasa, aroma maupun warna daging ikan asap yang khas. Sebaiknya digunakan jenis kayu yang keras atau tempurung kelapa sebagai bahan bakar. Sekam padi digunakan untuk menjaga kestabilan suhu panas. Sekam padi juga bertujuan menekan hidupnya api pada kayu pembakaran sehingga ikan tidak gosong. Jelasnya penggunaan faktor produksi (dalam satu kali proses produksi) pengolahan salai ikan patin, pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rincian Bahan Baku Usaha Salai Ikan Patin Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, 2021

No.	Jenis bahan baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/@)	Jumlah (Rp)
1.	Ikan patin	62,5	Kg	16.000	1.000.000
2.	Kayu	1	Ikut	5.000	5.000
3.	Sekam padi	2	Karung	2.500	5.000
4.	Kantong Plastik	0,5	Kg	30.000	15.000
5.	Label/Stiker	1	Lembar	10.000	10.000
Total (Rp)					1.035.000

Metode Pengasapan

Pengasapan dilakukan dengan dengan cara pengasapan dingin (*cold smoking*). Pengasapan dingin adalah proses pengasapan dengan cara meletakkan ikan yang akan diasap agak jauh dari sumber asap (tempat pembakaran kayu), dengan suhu sekitar $(40 - 50)^{\circ}C$ dengan lama proses pengasapan (3-4) hari.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam pembuatan salai ikan patin di Panca Jaya diperlukan untuk menyiapkan ikan (dari kolam budidaya), menyiapkan Oven pengasapan, menyiangi/membuang kotoran dan mencuci ikan, serta pemanggangan/pengasapan. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak satu orang tenaga laki-laki yang bekerja mulai dari jam 06.00 WIB sampai jam 08.00 WIB untuk menyiapkan bahan baku ikan dari kolam budidaya serta menyiapkan oven pemanggangan/ pengasapan siap pakai, 1 orang tenaga kerja wanita untuk menyiangi ikan patin, mencuci dan menyusun dalam rak oven yang bekerja dari jam 07.00 WIB sampai jam 10.00 WIB. Sedangkan 1 orang tenaga kerja wanita untuk memanggangan/pengasapan yang bekerja sampai ikan kering siap jual dengan jumlah jam kerja ± 8 jam. Jelasnya untuk perhitungan Jam kerja dan besar upah dalam satu kali proses produksi pengolahan salai ikan patin dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jam Kerja dan Upah Usaha Salai Ikan Patin Panca Jaya di Desa Sungai

Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin 2021

No.	Uraian	Jam	Upah HOK (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Menyiapkan ikan, Menyiapkan bahan bakar, dan menyiapkan oven	2	12.500,-	25.000,-
2.	Penyiangan ikan, Pencucian dan penyusunan di rak oven	4	12.500,-	50.000,-
3.	Pengasapan	8	12.500,-	100.000,-
Total (Rp)				175.000,-

Keterangan : - HOK : Harian Orang Kerja
- 1 HOK : 8 jam kerja
- Upah/ HOK : Rp 100.000,-
- Upah 1 jam : Rp 12.500,-

Cara Membuat Ikan Asap

1. Ikan dibelah dengan cara disayat dari belakang mulai dari ekor ke arah bagian kepala, dibelah menjadi dua namun tidak terpisah.
2. Cuci bersih dengan menggunakan air.
3. Kemudian tiriskan sambil diangin-anginkan sampai permukaan ikan kelihatan kering. Penirisan ikan dengan cara ikan dibalik dan diletakkan pada para-para dengan posisi mulut di bawah.
4. Nyalakan kayu bakar dalam rumah asap, sampai didapat asap dengan temperatur ruang (60 - 70)⁰C.
5. Atur ikan di atas rak pengasapan kemudian lakukan proses pengasapan sampai ikan matang dan berwarna kuning kecoklatan mengkilap
6. Keluarkan rak ikan dari rumah asap dan biarkan hingga dingin.

Biaya dan Penerimaan

Analisis biaya digunakan untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh produsen. Biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan salai ikan patin yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha salai ikan tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang termasuk dalam pembuatan salai ikan adalah penyusutan alat. Berdasarkan Tabel 3 rata-rata biaya penyusutan alat usaha salai ikan patin sebesar Rp. 27.668,00 per bulan. Sementara itu biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah sesuai dengan output yang dihasilkan. Dalam proses produksi salai ikan patin yang termasuk biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya input lain dan biaya tenaga kerja. Jelasnya rata-rata biaya penyusutan alat usaha salai ikan patin dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rincian Biaya Tetap Usaha Salai Ikan Patin Panca Panca Desa Jaya Desa Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, 2021

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/@)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa	Nilai Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Oven	1	Unit	750.000	750.000	5	250.000	8.333

Nilai Tambah Usaha Salai Ikan Patin Di Desa Sungai Rengit
Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin
Hengki

2.	Para-para	1	Bh	50.000	50.000	2	0	2.083
3.	Ember	3	Bh	12.000	36.000	3	5.000	861
4.	Terpal Elastik	1	Bh	65.000	65.000	1	0	5.417
5.	Pisau	3	Bh	35.000	105.000	2	45.000	2.500
6.	Talenan	2	Bh	20.000	40.000	3	10.000	833
7.	Sealer	1	Bh	180.000	180.000	3	100.000	2.223
8.	Keranjang	2	Bh	25.000	50.000	2	20.000	1.250
9.	Timbangan	1	Unit	100.000	100.000	3	25.000	2.084
10.	Kuas	5	Bh	5.000	25.000	1	0	2.084
Total					1.242.000		455.000	27.668

Kemudian besarnya biaya variabel yang digunakan dalam usaha salai ikan patin per satu kali proses produksi adalah Rp. 1.210.000,00 seperti terlihat pada Tabel 4

Tabel 4. Biaya variabel usaha salai ikan patin Panca Jaya di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, 2021.

No	Jenis biaya variabel	Volume	Satuan	Harga (Rp/@)	Jumlah (Rp)
1.	Biaya bahan baku :				
	Ikan Patin	62,5	Kg	16.000	1.000.000
	Jumlah				1.000.000
2.	Sumbangan Input lain :				
	Kayu	2	Ikat	10.000	20.000
	Sekam padi	2	Karung	2.500	5.000
	Kantong Plastik	1	Kg	30.000	30.000
	Label/Stiker	1	Lembar	15.000	15.000
	Jumlah				70.000
3.	Biaya Tenaga Kerja	1,75	HOK	100.000	175.000
	Jumlah				175.000
	Total				1.210.000

Hasil penelitian biaya yang dikeluarkan untuk usaha salai ikan patin sebanyak 4 kali proses produksi per bulan, sehingga besarnya biaya variabel adalah (4 x Rp. 1.210.000) = Rp.4.840.000,00 Jelasnya besar total biaya proses produksi usaha salai ikan patin selama sebulan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 5. Total Biaya Usaha Salai Ikan Patin (per Bulan) Panca Jaya di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, 2021.

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya tetap	27.668
2.	Biaya variabel	4.840.000
	Total Biaya	4.867.668

Penerimaan merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi salai ikan patin yang dihasilkan dengan harga jual satuan rupiah yang berlaku saat penelitian. Dalam satu kali produksi penerimaan yang diperoleh adalah sebesar 21,875 kg x Rp.90.000,00 = Rp.1.968.750,00 sehingga besarnya penerimaan selama satu bulan adalah (4X Rp.1.968.750,-) = Rp.7.875.000,00.

RC Ratio adalah keuntungan usaha yang merupakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Total penerimaan usaha salai ikan patin adalah Rp.7.875.000,00 sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.867.668,00, sehingga diperoleh nilai RC Ratio sebesar 1,618 (R/C>1) menunjukkan usaha salai ikan patin memperoleh keuntungan. Semakin tinggi nilai R/C maka tingkat keuntungan yang didapatkan akan semakin tinggi.

Nilai Tambah

Nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena komoditas tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi (Harjanto, 1989). Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan / pemberian *input* fungsional).

Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Hayami, *et al* 1987). Analisis ini digunakan untuk menghitung nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ikan patin segar menjadi salai ikan patin. Perhitungan nilai tambah dilakukan dengan melihat berbagai komponen yang mempengaruhi antara lain, harga bahan baku dan sumbangan input lain. Selain nilai tambah model perhitungan Hayami juga dapat menghitung pendapatan tenaga kerja, keuntungan pengusaha serta margin diperoleh.

Berdasarkan Tabel 5, bahwa penggunaan bahan baku ikan patin segar sebanyak 62,5 Kg, diperoleh ikan salai sebesar 21,875 Kg dengan jumlah tenaga kerja sebesar 1,75 HOK dalam satu kali proses produksi. Nilai koefisien tenaga kerja pada proses pengasapan ikan patin adalah 0,028 HOK/Kg bahan baku. Besarnya upah tenaga kerja langsung per HOK yaitu Rp. 175.000,00. Jadi besarnya pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja dari pengasapan satu kilogram Ikan Patin segar menjadi Ikan Patin asap sebesar Rp. 4.900/ Kg. Dengan pangsa tenaga kerja 32,797% dari nilai tambah. Harga jual ikan patin asap adalah Rp. 90.000,00 per kilogram. Faktor konversi ikan patin asap adalah 0,35. Sehingga besarnya nilai output per Kg yang dihasilkan adalah Rp. 31.500 per kilogram. Maka nilai tambah yang diperoleh dari pengasapan ikan patin adalah Rp. 14.940 er kilogram bahan baku ikan patin segar (input).

Besarnya rata-rata keuntungan yang diperoleh dari proses pengasapan ikan patin adalah Rp. 6,961per kilogram dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram bahan baku ikan patin segar yang diasap mampu memberikan keuntungan Rp. 10.040,00 dari nilai tambahnya. Margin ikan patin asap adalah Rp. 15.500,00 per kilogram kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 47,428. Jelasnya perhitungan menggunakan Model Hayami dalam usaha salai ikan patin dapat di lihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Salai Ikan Patin Panca Jaya di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, 2021.

No	Variabel	Nilai
I. <i>Input, Output</i> dan Harga		
1.	<i>Output</i> (kg/proses)	21,875
2.	<i>Input</i> (kg/proses)	62,5
3.	Tenaga Kerja (HOK/proses)	1,75
4.	Faktor konversi	0,35
5.	Koefisien tenaga kerja	0,028
6.	Harga <i>output</i> (Rp/kg)	90.000

7.	Upah rata-rata (Rp/kg)	175.000
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga <i>input</i> (Rp/kg)	16.000
9.	Nilai <i>Input</i> Lain (Rp/kg)	560
10.	Nilai <i>output</i> (Rp/kg)	31.500
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	14.940
	b. Rasio nilai tambah (%)	47,428
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	4.900
	b. Bagian tenaga kerja (%)	32,797
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	10.040
	b. Tingkat keuntungan (%)	6,961
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin Keuntungan (Kg)	15.500
	a. Keuntungan pemilik usaha (%)	670,967
	b. Pendapatan tenaga kerja (%)	31,613
	c. Sumbangan input lain (%)	3,613

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Nilai tambah pengasapan salai ikan patin adalah Rp. 14.940,00 per kilogram ikan patin segar dengan rasio nilai tambah Rp. 47,428. Keuntungan yang diperoleh usaha salai ikan patin adalah Rp. 10.040,00 per kilogram dengan marjin Rp. 15.500,00 per kilogram ikan patin segar.
2. Usaha salai ikan patin Panca Jaya memiliki 2 saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran nol tingkat atau saluran pemasaran langsung (*zero levels channel or direct marketing channel*) dan saluran pemasaran satu tingkat (*one level*) atau saluran pemasaran tidak langsung.

Saran

Berdasaan hasil penelitian maka dapat disarankan beberapa hal :

1. Pengelola usaha salai ikan patin hendaknya memperluas jangkauan pemasaran, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya dinikmati penduduk lokal tetapi juga sampai ke luar Jawa.
2. Perlu adanya mitra usaha dengan instansi pemerintah, BUMN atau perusahaan swasta lainnya untuk menjadi binaan, sehingga mendapat kemudahan dalam pemberian fasilitas, mengikuti pameran dan dalam akses pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2011. Metode dan Tehnik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitati. <http://salimafarma.blogspot.com/>. Diakses 13 Februari 2021.
- _____. 2012. Teknik Wawancara (In-depth Interview). <http://penelitianpasar.blogspot.com/> Diakses 5 Desember 2020.
- _____. 2015. In-Depth Interview (Wawancara Mendalam), <http://QMC.BINUS.ac.id/> Diakses 19 Februari 2021.
- _____. 2018. Ikan Salai. <https://id.wikipedia.org/> Diakses 12 Januari 2021
- Adawyah, Rabiatul. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Bappeda Kabupaten Banyuasin. 2017. *Banyuasin Dalam Angka*. Bappeda Kabupaten Banyuasin dan BPS Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan.
- Daniel. 2002. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta
- Dinas Perikanan Kabupaten Banyuasin, 2018. *Laporan Tahunan 2017*. Dinas Perikanan Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan.
- Fandy Tjiptono. 1997. *Strategi Pemasaran*. Edisi 1. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hardiansyah, Haris 2010. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Salemba Humanika. Jakarta
- Ilyas, 1993. *Teknologi Rafrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid I. Teknik Pendinginan Ikan. Paripurna Jakarta.
- Kordi, K.M.G.H. 2005. *Budidaya Ikan Patin Biologi, Pembenihan dan Pembesaran*. Yayasan Pustaka Nusatama. Yogyakarta.
- Rangkuti, F. 2006. *Analisa SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sjarkowi, Facurrozie. 1995. *Metodologi Penelitian*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Sudenda, D. 2011. *Teknologi Budidaya Ikan Patin Siam*. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Barat.
- Suhartini dan Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Penerbit Trubus Agrisarana. Jakarta.
- Susanto, H. dan Amri, K. 2007. *Budidaya Ikan Patin*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Thony, Agoes. 2009. Revitalisasi Klaster Agribisnis Perakayuan Dalam Perspektif Keberlanjutan Ekologis-Ekonomis-Sosial Hutan Tanaman Industri *Acacia mangium Wild.* Desertasi S3. Universitas Sriwijaya. Palembang. Tidak dipublikasikan.

Tjiptono, F. 2007. *Strategi Pemasaran.* Edisi kedua. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.