

PENGARUH HASIL TANGKAPAN IKAN LEMURU TERHADAP PRODUKSI PENGALANGAN IKAN PT MAYA MUNCAR DI KECAMATAN MUNCAR BANYUWANGI.

LINA DWI MAYASARI

Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Surabaya

Kampus Unesa Ketintang Surabaya 6023, Telp 8299945, 8280009 PS.702 fax. 8299946

Email : lmaya429@gmail.com

ABSTRACT

The research was motivated by taking down number of catches in sub Muncar lemuru Banyuwangi. Where lemuru catches a raw material in the production of canned sardines in PT MAYA Muncar. This study aimed to determine the effect on the production of fish catches in the fish canning PT MAYA Muncar and to determine the impacts that occur during the production process of canned sardines in PT MAYA Muncar. Variable used is lemuru catches and canning of fish production. This study tested using the classical assumption test and regression test. The results in this study are variable Lemuru Catch Fish (X1) affect the production Canning Sardines (Y1). This is evidenced by the t-test showed a value of 0.0479 and a regression coefficient of 0.230638. . And production activities canning PT. MAYA MUNCAR a positive impact for the company and communities around the company that head and tail of the fish waste, fish waste oil, bazaar.

Keywords: Fish Response Results, Production, Impact.

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh penurunan jumlah hasil tangkapan ikan lemuru di kecamatan Muncar Banyuwangi. Dimana hasil tangkapan ikan lemuru merupakan bahan baku dalam produksi pengalengan ikan di PT MAYA Muncar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh hasil tangkapan ikan terhadap produksi pengalengan ikan di PT MAYA Muncar dan untuk mengetahui dampak yang terjadi selama proses produksi pengalengan ikan di PT MAYA Muncar. Variabel yang digunakan ialah hasil tangkapan ikan lemuru dan produksi pengalengan ikan. penelitian ini diuji dengan menggunakan uji asumsi klasik dan uji regresi. Hasil dalam penelitian ini adalah variabel Hasil Tangkapan Ikan Lemuru (X1) berpengaruh terhadap Produksi Pengalengan Ikan Sarden (Y1). Hal ini dibuktikan dengan uji regresi yang menunjukkan nilai sebesar 0.0479 dan nilai koefisien regresi sebesar 0.230638. Dan kegiatan produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR memberikan dampak positif bagi bagi perusahaan dan masyarakat sekitar perusahaan yaitu limbah kepala dan ekor ikan, limbah minyak ikan, basar.

Kata kunci : Hasil Tangapan Ikan, Produksi, Dampak.

Di ujung paling timur Jawa Timur terdapat kabupaten Banyuwangi yang mempunyai garis pantai terpanjang di provinsi Jawa Timur. Kabupaten ini terletak di ujung paling timur Pulau Jawa, berbatasan langsung dengan Kabupaten Situbondo disebelah utara, Selat Bali disebelah timur, Samudra Hindia disebelah selatan serta Kabupaten Jember dan Kabupaten Bondowoso disebelah barat. Kabupaten Banyuwangi mempunyai kecamatan yang bernama Muncar.

Kecamatan Muncar merupakan bandar ikan laut terbesar kedua setelah Bagansiapiapi. Berdasarkan penghitungan unit pengolahan pelabuhan perikanan pantai (UP4) Kecamatan Muncar, setiap hari ikan yang dibongkar di Muncar minimal 61,22 ton dan sekitar 90% dipasok ke industri pengolahan ikan setempat. Menurut data statistika di sekretariat unit pengolahan pelabuhan perikanan pantai (UP4), Muncar merupakan penghasil ikan terbesar di Jawa Timur, dengan produksi ikan tahun 2012 sebesar 10.813,422 ton. Tingginya potensi perikanan di Kecamatan Muncar akan direncanakan menjadi kawasan minapolitan.

Melimpahnya sumber daya alam ikan, memicu berdirinya industri perikanan, mulai dari produksi pengasinan ikan, tepung ikan, pakan udang, sampai produksi pengalengan

ikan yang biasa disebut dengan sarden sampai pemanfaat limbah pabrik yang menjadi minyak ikan. Kegiatan – kegiatan inilah yang menjadi tonggak perekonomian masyarakat kecamatan muncar Banyuwangi.

Banyaknya tangkapan ikan khususnya ikan sarden atau lemuru membuat industri berskala nasional membangun pabrik pengalengan ikan sarden, terdapat 10 perusahaan pengalengan ikan berskala nasional di kecamatan muncar. Salah satu pabrik pengalengan ikan terbesar di Muncar adalah PT MAYA MUNCAR. Dimana PT MAYA MUNCAR merupakan perusahaan pertama yang mempunyai IPAL (Instalasi Pembuangan Air Limbah) pada tahun 2010. Dan PT. MAYA MUNCAR merupakan perusahaan pengalengan ikan yang memproduksi produk ikan kaleng secara independen tanpa ada perusahaan lain yang hanya ikut menumpang dalam memproduksi produk-produk ikan kaleng karena alasan ketersediaan bahan baku yang melimpah. Namun, lima tahun sesudahnya, kondisi perikanan Muncar memburuk. Nelayan mengalami paceklik ikan, hasil tangkapan ikan nelayan mengalami fluktuasi. Jumlah tangkapan cenderung menurun hingga 2012. Dimana pada tahun 2008 hasil tangkapan ikan lemuru sebesar 27.833,004 ton, tahun 2009 sebesar 54.089,139 ton, tahun 2010

sebesar 17.717,764 ton, tahun 2011 sebesar 1.651,381 ton, dan tahun 2012 sebesar 2.839,271 ton. Faktor penyebab penurunan hasil tangkapan ikan di Muncar yaitu karena faktor cuaca, pemanasan global, dan Selain itu, penurunan hasil tangkapan ikan menurut (<http://banyuwangi.asia/posttag/sociology/muncar>. diakses 1 Desember 2012) disebabkan oleh pencemaran air laut yang terjadi karena limbah dari PT. Indo Multi Niaga yaitu perusahaan penambangan emas di kawasan gunung Tumpang Pitu, kecamatan Pesanggaran. Pencemaran air laut menyebabkan ikan-ikan mati di Kecamatan Muncar. Jumlah hasil tangkapan ikan lemuru cenderung menurun dari tahun 2008 sampai tahun 2012. Dimana ikan lemuru merupakan bahan baku utama dalam produksi pengalengan ikan PT Maya Muncar, secara teori dalam penelitian terdahulu bahan baku mempengaruhi produksi suatu barang dan jasa.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk membahasnya dalam penelitian dengan mengambil judul Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT. MAYA MUNCAR di Kecamatan Muncar Banyuwangi.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan permasalahannya adalah (1) Bagaimana pengaruh hasil tangkapan ikan lemuru terhadap produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR pada bulan Januari sampai dengan bulan Desember tahun 2012?, (2) Bagaimana dampak produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR tahun 2012?

Penelitian ini bertujuan untuk Untuk mengetahui pengaruh hasil tangkapan ikan lemuru terhadap produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR pada bulan Januari sampai dengan bulan Desember tahun 2012. Dan untuk mengetahui dampak produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR tahun 2012.

Teori Produksi

Sumarsono (2007) menyatakan bahwa asumsi yang digunakan dalam teori produksi adalah produsen bertindak secara rasional yaitu produsen berusaha dalam mencapai keuntungan yang maksimal. Keuntungan yang maksimal dapat dicapai dengan cara menekan biaya pada faktor produksi yang digunakan dalam produksi proses produksi, dan memaksimalkan tingkat produktifitas dari faktor produksi yang digunakan. Dimana menurut Sukirno (2005), faktor – faktor produksi dibedakan empat golongan, yaitu tenaga kerja, tanah, modal dan keahlian.

Teori Pembangunan

Teori pembangunan dibagi menjadi beberapa aliran diantaranya ialah : (1) Mazhab historimus dimana mazab ini terdiri dari ilmuan Friedrich Lish yang membagi perkembangan ekonomi menjadi lima tahap yaitu tahap primitif, beternak, pertanian, industry pengolahan dan perdagangan (Arsyad,2004), dan Karl Bucher yang membagi perkembangan ekonomi menjadi tiga tahap menjadi tahap produksi untuk kebutuha sendiri, perekonomian kota, dan perekonomian nasional (Arsyad,2004), (2) teori klasik milik ilmuan Adam Smith yang menjelaskan bahwa demi berlangsungnya perkembangan ekonomi diperlukan adanya spesialisasi atau pembagian kerja agar produktivitas tenaga kerja bertambah (Irawan dan Separmoko, 2010), (3) teori neo klasik milik Solow yang menjelaskan pertumbuhan ekonomi tergantung kepada pertambahan penyediaan faktor – faktor produksi (penduduk, tenaga kerja, dan akumulasi modal) dan tingkat kemajuan teknologi (Arsyad, 2004), dan (4) teori Schumpeter , Schumpeter berpendapat “ faktor utama yang menyebabkan perkembangan ekonomi adalah proses inovasi dan pelakunya adalah para inovator atau wiraswasta (Arsyad,2004).

Eksternalitas

Pengertian eksternalitas menurut Mankiw (2006) “eksternalitas adalah dampak – dampak tidak terkompensasi dari tindakan seseorang terhadap kesejahteraan orang lain yang tidak terlibat”. Apabila kegiatan produksi memberikan dampak baik bagi orang lain disebut eksternalitas positif dan kegiatan produksi memberikan dampak buruk bagi orang lain disebut eksternalitas negatif .Dan menurut Mangkoesoebroto (2010) menjelaskan bahwa ada beberapa jenis eksternalitas yaitu : (1). Eksternalitas Produsen – Produsen, eksternalitas ini adalah suatu kegiatan produksi yang mempunyai dampak eksternal terhadap produsen lain, jika kegiatannya itu mengakibatkan terjadinya perubahan atau penggeseran fungsi produksi dari produsen lain, (2). Eksternalitas Produsen – Konsumen, eksternalitas ini menjelaskan bahwa aktifitas seorang produsen dapat menimbulkan efek terhadap utilitas individu tanpa mendapatkan suatu kompensasi, dampak atau efek samping yang sangat popular yaitu pencemaran atau polusi, (3). Eksternalitas Konsumen – Produsen adalah dampak konsumen terhadap produsen terjadi jika aktivitas konsumen mengganggu fungsi produksi suatu

produsen atau kelompok produsen tertentu, (4). Eksternalitas Konsumen – Konsumen adalah Aktifitas konsumsi seseorang dapat secara langsung mempengaruhi kepuasan orang lain tanpa ada kompensasi atau biaya.

Kegiatan produsen atau konsumen memberikan dampak yang positif atau negatif bagi produsen atau konsumen. Eksternalitas dapat pula diartikan suatu bentuk kerugian atau keuntungan-keuntungan yang diderita atau dinikmati pelaku ekonomi karena tindakan pelaku ekonomi lain. Eksternalitas muncul ketika seseorang terlibat dalam kegiatan produksi barang atau jasa dan mempengaruhi kesejahteraan orang lain yang tidak terlibat dalam kegiatan produksi suatu barang atau jasa yang tidak membayar ataupun menerima kompensasi atas dampak tersebut

Minapolitan

Secara etimologi minapolitan terdiri dari kata mina dan kata politan (polis), Mina berarti ikan dan Politan berarti kota. Jadi minapolitan berarti kota perikanan. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia nomor kep.18/MEN/2011 mendefinisikan kawasan minapolitan sebagai suatu bagian wilayah yang mempunyai fungsi utama ekonomi yang terdiri dari sentra produksi, pengolahan, pemasaran komoditas

perikanan, pelayanan jasa, dan/atau kegiatan pendukung lainnya. Dimana kawasan minapolitan bertujuan (1). meningkatkan produksi, produktivitas, dan kualitas produk kelautan dan perikanan, (2). meningkatkan pendapatan nelayan, pembudidaya ikan, dan pengolah ikan yang adil dan merata, dan (3). mengembangkan kawasan minapolitan sebagai pusat pertumbuhan ekonomi di daerah.

Hasil Tangkapan

Menurut kamus besar Bahasa Indonesia:

(1). Hasil adalah akibat kesudahan (dari pertandingan, ujian, kerja, dan sebagainya) dan (2). Tangkap adalah memegang (sesuatu yg bergerak cepat, lepas, dan sebagainya); memegang (binatang, pencuri, penjahat, dsb) dengan tangan atau alat. Dan arti akhiran –an pada kata tangkapan adalah hasil dari kegiatan menangkap. Jadi hasil tangkapan adalah hasil dari kegiatan menangkap ikan setelah dilakukan usaha atau jumlah ikan yang berhasil ditangkap oleh nelayan dengan satuan hitung ton dengan menggunakan alat tangkap.

Pengalengan Ikan

Adawyah (2008) mendefinisikan pengalengan ikan ialah “pengawetan ikan adalah suatu cara pengawetan bahan pangan (ikan) yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba dan benda asing

lainnya) dan disetrilkan". Dimana Prinsip dasar pengalengan yaitu mengemas bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat sehingga udara dan zat-zat maupun organisme yang merusak atau membusukkan tidak dapat masuk, kemudian wadah dipanaskan sampai suhu tertentu untuk mematikan pertumbuhan mikroorganisme yang ada dan tujuan pengalengan ikan yaitu melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan atau memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan hasil perikanan.

Menurut Adawyah (2008), tahapan dalam memproses pengalengan ikan meliputi (1). Persiapan Wadah, mempersiapkan wadah ikan atau yang biasa disebut dengan kaleng. Kaleng yang baik kemudian dicuci dalam air sabun hangat dan kemudian dibilas dengan air bersih. (2). Penyiapan Bahan Mentah, pemilihan bahan baku ikan yang masih dalam keadaan segar. Pemilihan bahan baku ikan dapat dilihat dari ciri-ciri fisik ikan meliputi mata ikan, kulit ikan, daging, sisik, dan insang ikan. selanjutnya dilakukan pemotongan kepala dan ekor ikan. (3). Pengisian (*Filling*), dalam tahap proses pengisian, merupakan tahapan memasukkan ikan dan bumbu kedalam kaleng. pengisian ikan kedalam kaleng posisi ikan dalam kaleng

diatur, misalnya telah ditentukan bahwa dalam satu kaleng terdapat empat ekor ikan. Maka dalam sistem penataannya dua pangkal ekor ikan menghadap kebawah dan dua pangkal ekor selanjutnya menghadap keatas. Selanjutnya saos dimasukkan kedalam kaleng yang telah terisi ikan. (4). Penghampaan Udara (*Exhausting*), pemanasan pendahuluan terhadap produk, kemudian produk (saos) diisikan ke dalam kaleng dalam keadaan panas dan wadah ditutup juga dalam keadaan panas. (5). Penutupan Wadah (*Sealing*), Penutupan wadah untuk mencegah terjadinya pembusukan. Penutupan yang baik dan memenuhi standar akan mencegah terjadinya kebocoran dari satu kaleng yang dapat menimbulkan pengkaratan pada kaleng lainnya. (6). Sterilisasi, proses sterilisasi dilakukan setelah proses penutupan kaleng, pembersihan sisa saos di kaleng , dan pemberian label kadaluarsa. (7). Pendinginan (*Cooling*), pendinginan dilakukan sampai suhunya sedikit di atas suhu kamar maksudnya agar air yang menempel pada dinding wadah cepat menguap, sehingga terjadinya karat dapat dicegah. Dan tahap terakhir (8). Pemberian Label dan Penyimpanan, kaleng diberi label sesuai dengan keinginan produsen, pemberian label bertujuan untuk mengetahui bahan yang

digunakan dan pemberian label agar dikenal masyarakat.

Pengaruh antara Hasil Tangkapan Ikan dan Produksi Pengalengan Ikan

Hasil tangkapan ikan merupakan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi suatu produk. Mekanisme perlu diketahui pengertian bahan baku, menurut Handoko (2000:334), “bahan baku merupakan bahan – bahan terwujud yang digunakan dalam proses produksi, dapat diperoleh dari sumber – sumber alam atau dibeli dari para supliyer yang menghasilkan bahan baku dan atau dibuat sendiri oleh perusahaan untuk digunakan dalam produksi produksinya”. Dan menurut Syamsuddin (2001) “ bahan baku adalah persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan akhirnya barang jadi atau produk akhir dari perusahaan”.

Keterkaitan bahan baku terhadap produksi suatu barang dan jasa dikemukakan oleh Sukirno (dalam Herawati :2008) yang mengatakan bahwa tingkat produksi suatu barang dan jasa tergantung pada variabel fungsi produksi (jumlah modal, jumlah tenaga kerja, jumlah SDA , dan tingkat teknologi yang digunakan).

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan Wulandari, Abida, dan Farid dengan judul “Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produksi Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT.Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi”. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas mutu bahan mentah terhadap produksi sarden di PT Karya Manunggal Prima Sukses.

Hasil penelitian Pengujian Organoleptik Pada bahan mentah, dimana hasil pengujian organoleptik ikan lemuru yang diterima pada ruang penerimaan di PT. Karya Manunggal prima Sukses mempunyai nilai kisaran 7,58 – 7,68 , nilai ini memenuhi standar SNI. Dan pengujian Organoleptik Produk Akhir, pengujian ikan sardine kaleng saus tomat didapatkan hasilnya memenuhi standar yang ditetapkan. Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa nilai ikan sardine kaleng media saus tomat yang dihasilkan oleh PT. Karya Manunggal Prima Sukses mempunyai nilai kisaran 7,51 – 7,60. Dimana nilai ini memenuhi standar mutu ikan sardine kaleng media saus tomat sesuai dengan SNI. Jadi terdapat pengaruh yang signifikan antara kualitas mutu bahan dan produk akhir unit pengalengan.

Penelitian yang dilakukan Ernawati dan Sumiono dengan judul ““ Fluktuasi Bulanan Hasil Tangkapan Centrang yang Berbasis di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegal Sari, Kota Tegal” Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Fluktuasi Bulanan terhadap Hasil Tangkapan Centrang di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegal Sari, Kota Tegal.

Hasil penelitian menunjukkan rata – rata laju tangkapan ikan hasil tangkapan centrang ukuran kapal 21 – 30GT. Pada tahun 2006 dan 2007 berturut – turut adalah 333,6 dan 424 kg per hari. Dan pada tahun 2006 cenderung dipengaruhi oleh fluktuasi musim, pada tahun 2007 tidak begitu dipengaruhi oleh fluktuasi musim dan laju tangkapan ikan cenderung naik sampai akhir tahun. Sehingga dapat di terlihat pada tahun 2006 fluktuasi musim mempengaruhi hasil tangkapan centrang (hasil tangkapan menurun), sedangkan pada tahun 2007 fluktuasi musim tidak mempengaruhi hasil tangkapan centrang (hasil tangkapan meningkat).

Penelitian yang dilakukan Abowei and Tawari, , dengan judul “*Some Basic Principles of Fish processing in Nigeria*

(Beberapa Prinsip Dasar Pengolahan Ikan di Nigeria)”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Prinsip-prinsip dasar pengolahan ikan di Nigeria demi kelayakan dikonsumsi manusia maupun hewan.

Hasil penelitian menunjukkan diperoleh hasil bahwa dibutuhkan prinsip dasar pengolahan ikan yang baik demi kelayakan dikonsumsi manusia (pengalengan ikan), maupun dikonsumsi hewan (tepung ikan).

METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kausalitas. Lokasi penelitian di PT MAYA MUNCAR. Variabel penelitian ini berupa (1) variabel bebas, yaitu hasil tangkapan ikan lemuru ton per bulan (X), indikatornya adalah banyaknya jumlah hasil tangkapan ikan lemuru yang digunakan bahan dasar sarden pada bulan Januari sampai Desember 2012 dan (2) variabel terikat, yaitu produksi pengalengan ikan kaleng per bulan (Y) , indikatornya adalah banyaknya jumlah produksi pengalengan ikan dari bulan Januari sampai Desember 2012 Populasi penelitian ini adalah keseluruhan UP4 di kabupaten Banyuwangi dan jumlah keseluruhan pabrik pengalengan ikan di Kabupaten Banyuwangi.

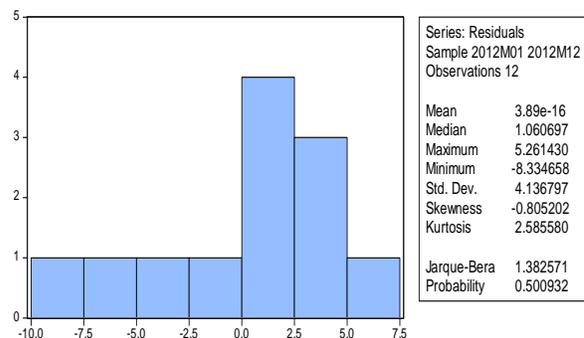
Sampel penelitian ini UP4 kecamatan Muncar dan pabrik pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR.

Sumber data dalam penelitian ialah data primer dan data sekunder. Dimana metode pengumpulan data melalui wawancara kepada para nelayan, kepala UP4, kepala produksi PT MAYA MUNCAR dan masyarakat. Metode dokumentasi diperoleh melalui data-data yang diperoleh dari UP4 dan PT. MAYA MUNCAR Banyuwangi, yakni berupa data tangkapan ikan tahun 2012, sejarah perusahaan PT. MAYA MUNCAR struktur organisasi, sejarah perusahaan, dan lain-lain. Teknik analisa data dengan uji asumsi klasik dan uji regresi dengan menggunakan *evIEWS7*.

HASIL ANALISIS DATA

Analisi uji asumsi klasik dalam penelitian ini meliputi (1). uji normalitas yang bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi variabel pengganggu atau residual memiliki distribusi normal atau tidak, (2). Uji heteroskedastisitas yang bertujuan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan variance dari residual satu pengamatan ke pengamatan yang lain, (3). Uji linearitas berguna untuk mengetahui kebenaran bentuk empiris yang digunakan dan menguji variabel yang relevan untuk dimasukkan dalam model empiris, (4). Uji

autokorelasi adalah hubungan antara residual satu observasi dengan residual observasi lainnya. Selain uji asumsi klasik, penelitian ini menggunakan uji regresi atau uji hipotesis untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat maka dilakukan pengujian terhadap hipotesis yang diajukan pada penelitian ini. Maka dari itu, pengelola data digunakan bantuan program *evIEWS7*, diperoleh hasil sebagai berikut:



Gambar 4.1

Hasil Uji Normalitas *Jarque-Bera* dengan *EvIEWS 7*

Berdasarkan gambar 4.1 diatas diperoleh hasil uji normalitas dengan J-B test didapatkan nilai Probablilitasnya sebesar 0.500932 Dengan demikian, sebesar nilai probabilitas data tersebut adalah $0.500932 > \alpha (0,05)$. Ini menunjukkan bahwa H_0 diterima

dan lolos uji normalitas., maka disimpulkan data berdistribusi secara normal.

Tabel 4.5 Hasil Uji heteroskedastisitas dengan *eviews7*

Heteroskedasticity Test: White

F-statistic	0.578699	Prob. F(1,10)	0.4644
Obs*R-squared	0.656450	Prob. Chi-Square(1)	0.4178
Scaled explained SS	0.361408	Prob. Chi-Square(1)	0.5477

Berdasarkan tabel 4.5, hasil pengolahan data tersebut ρ -value Obs*R-Square sebesar $0,4178 > \alpha (0,05)$ maka data ini lolos uji heteroskedasitas . Artinya tidak ada heteroskedasitas atau data bersifat homoskedasitas yaitu semua gangguan yang muncul dalam fungsi regresi populasi memiliki varians yang sama.

Tabel 4.6 Hasil uji linearitas dengan *Remsey RESET test*

Ramsey RESET Test

Equation: UNTITLED

Specification: KALENG C TANGKAPAN

Omitted Variables: Squares of fitted values

	Value	Df	Probability
t-statistic	1.178483	9	0.2688
F-statistic	1.388823	(1, 9)	0.2688
Likelihood ratio	1.722071	1	0.1894

Berdasarkan gambar 4.6 dapat dilihat bahwa hasil uji *Ramsey reset* menunjukkan nilai signifikansi sebesar $0.2688 > 0.05$ yang berarti data lolos uji linearitas.

Tabel 4.7 Hasil Uji Autokorelasi (*Durbin-Watson stat*)

Variable	Std. Error	t-Statistic	Prob.
C	1.396030	5.967980	0.0001
TANGKAPAN	4.08349	0.318576	0.0479
R-squared	Mean dependent var		8.341667
Adjusted R-squared	S.D. dependent var		4.136854
S.E. of regression	Akaike info criterion		5.924043
Sum squared resid	Schwarz criterion		6.004861
Log likelihood	Hannan-Quinn criter.		5.894121
F-statistic	Durbin-Watson stat		1.606535
Prob(F-statistic)			

Pada table 4.7 nilai *Durbin-watson Test* sebesar 1.6065535. Karena nilai statistik hitung d ada diantara d_U dan $4-d_U$ yang bernilai 1.54 dan 2.46. Jadi dapat disimpulkan data ini lolos uji atau tidak ada masalah autokorelasi.

Tabel 4.8 Hasil Analisis Regresi

Dependent Variable: KALENG

Method: Least Squares

Date: 06/18/13 Time: 18:05

Sample: 2012M01 2012M12

Included observations: 12

Variable	Coefficient	Std. Error	Statistic	Prob.
C	8.331479	1.396030	.967980	0.0001
TANGKAPAN	0.063118	4.08349	.318576	0.0479
R-squared	0.230638			
Adjusted squared	R--0.173887			
S.E. of regression	4.338710			
Sum squared resid	188.2440			
Log likelihood	-33.54426			
F-statistic	0.84419			
Prob(F-statistic)	0.049831			

Pada table 4.8 dapat diketahui bahwa hasil uji t untuk variabel Hasil tangkapan lemuru diperoleh nilai sebesar $0.0479 < \alpha$ (0,05), Artinya variabel x berpengaruh terhadap variabel y . Maka hipotesis yang menyatakan “Diduga hasil tangkapan ikan berpengaruh positif dan signifikan terhadap produksi pengalengan ikan” diterima..

Dan uji Koefisien Determinasi (R^2) menunjukkan kemampuan garis regresi menerangkan variasi variabel terikat proporsi (persen) variasi variabel terikat yang dapat dijelaskan oleh variabel bebas.

Hasil uji R^2 pada penelitian ini diperoleh nilai sebesar 0.230638 artinya sebesar 23% variabel y dipengaruhi oleh variabel x . Dan sebesar 77% variabel y dipengaruhi oleh variabel lainnya yang tidak diikuti sertakan (Variabel pengganggu = error term)

PEMBAHASAN

Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan (Sarden) di PT Maya Muncar

Produksi ini berfokus pada hasil produksi pengalengan ikan yang berbahan

baku ikan lemuru atau yang biasa disebut dengan sarden. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat diketahui bahwa variabel Hasil Tangkapan Ikan Lemuru (X1) berpengaruh terhadap Produksi Pengalengan Ikan Sarden (Y1). Hal ini dibuktikan dengan uji t yang menunjukkan nilai sebesar 0.0479 dan koefisien regresi sebesar 0.230638. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa dalam penelitian ini Hasil tangkapan ikan lemuru di Kecamatan Muncar berpengaruh positif dan signifikan terhadap hasil produksi pengalengan ikan (sarden) di PT. MAYA MUNCAR.

Selanjutnya Menurut Sukirno (dalam Herawati :2008) yang mengatakan bahwa tingkat produksi suatu barang dan jasa tergantung pada variabel fungsi produksi (jumlah modal, jumlah tenaga kerja, jumlah SDA, dan tingkat teknologi yang digunakan). Dalam fungsi produksi, bahan baku merupakan modal lancar yang habis sekali pakai dalam proses produksi dan pendapat yang dikemukakan oleh Sukirno ini, tidak membedakan pengadaan bahan baku dari lokal atau impor yang digunakan dalam proses produksi.

Hasil penelitian ini sesuai dengan hipotesis, meskipun koefisien regresi hanya sebesar 23% dan 77% dipengaruhi variabel lainnya yang tidak diikutkan. Hal ini terjadi

karena PT. MAYA MUNCAR melakukan suatu kebijakan untuk mendatangkan bahan baku yaitu ikan lemuru dari nelayan luar kecamatan Muncar, yaitu pengadaan ikan lemuru yang berasal dari kota lain seperti Kecamatan Pancer, Puger, dan Tuban. Selain mendatangkan bahan baku lokal, PT. MAYA MUNCAR melakukan kebijakan impor bahan baku ikan lemuru dari Negara Pakistan, Cina, dan India. Hal ini dilakukan karena alasan untuk mempertahankan jumlah hasil produksi sarden, menstabilkan laba perusahaan dan mempertahankan aktifitas produksi pengalengan ikan, serta menghindari pengurangan jumlah tenaga kerja.

Kebijakan pengadaan bahan baku impor dilakukan oleh PT. MAYA MUNCAR untuk mengatasi kelangkaan sumber daya alam yaitu bahan baku ikan lemuru. Pernyataan ini dikuatkan oleh teori dan kebijakan perdagangan internasional menurut Hady (2001:14) dimana “salah permasalahan pokok ekonomi internasional yaitu masalah kelangkaan (*scarcity*)”. Dan kebijakan impor bahan baku ikan lemuru PT. MAYA MUNCAR dikuatkan oleh teori modern Heckscher dan Ohlin yang menjelaskan bahwa suatu Negara akan cenderung mengekspor barang yang menggunakan faktor produksi relatif melimpah di Negara tersebut, dan akan mengimpor barang yang

menggunakan faktor produksi relatif langkah (Hady, 2001:39).

Dampak dari produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR tahun 2012.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan produksi pengalengan ikan PT. MAYA Muncar memberikan dampak internal dalam perusahaan dan dampak eksternal luar perusahaan. Dampak internal yang dinikmati oleh perusahaan ialah limbah kepala ekor ikan, dan limbah minyak ikan yang diproses menjadi minyak ikan melalui IPAL (instalasi pembuangan air limbah). Dimana limbah minyak ikan dan limbah kepala ekor ikan dijual kembali kepada produsen lain.

Sedangkan dampak eksternal perusahaan atau yang biasa disebut dengan eksternalitas yaitu berupa limbah minyak ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar PT. MAYA MUNCAR untuk disuling menjadi minyak ikan. Dari hasil penyulingan limbah minyak ikan, masyarakat dapat mendapat tambahan pendapatan. Dalam proses penyulingan limbah minyak ikan menimbulkan bau amis namun bau yang ditimbulkan diakui oleh para penyuling tidak mengganggu kesehatan.

Dapat disimpulkan bawasanya kegiatan produksi pengalengan ikan PT. MAYA Muncar memberikan dampak positif

atau bisa disebut dengan eksternalitas positif bagi kehidupan mereka meskipun menimbulkan bau amis dan situasi disekitar lokasi penyulingan minyak ikan terlihat kumuh dan kotor. Namun masyarakat merasa diuntungkan, hal ini agak berbeda dengan teori eksternalitas produsen konsumen yang dikemukakan oleh (Mangkoesobroto, 2010:121) dimana menitik beratkan pada contoh eksternalitas yang bersifat negatif yaitu pencemaran atau polusi yang mempengaruhi kenyamanan konsumen atau masyarakat luas.

Kualitas minyak ikan dibagi menjadi 2, yaitu kualitas satu dan kualitas dua. Kualitas satu adalah minyak ikan yang sangat jernih dengan harga jual Rp 75.000,00 per 30 liter atau Rp 2.500,00 per liter. Dan kualitas dua adalah minyak ikan yang kurang jernih dengan harga jual Rp 30.000,00 per 30 liter atau Rp 1000,00 per liter. Minyak ikan ini dijual ke para pengepul yang datang langsung kepada para penyuling minyak ikan. Dimana salah satu kegunaan minyak ikan ialah sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan pakan udang dan pakan ikan.

Namun kegiatan penyulingan minyak ikan yang berasal dari PT. MAYA MUNCAR diakui oleh para penyuling minyak ikan tidak sebanyak lima tahun yang lalu tepatnya tahun 2008, dimana PT. MAYA MUNCAR belum membangun Instalasi Pembuangan Air Limbah

(IPAL). Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL) merupakan bangunan kolam yang mengelolah air limbah menjadi minyak ikan, sehingga air limbah tidak lagi mengalir deras di saluran pembuangan air menuju selokan – selokan dan sungai kalimati. Para penyuling minyak ikan hanya mendapatkan sebagian kecil air limbah yang tidak tersaring di Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL).

Selain dampak limbah minyak ikan, dampak dari kegiatan produksi pengalengan PT. MAYA MUNCAR yaitu adanya pasar kaget atau bazar. Pasar kaget atau bazar ini buka setiap hari sabtu pagi sampai siang hari. Dimana para pedagang menjual kebutuhan rumah tangga mulai sayuran, makanan–makanan kecil, barang pecah belah, sampai baju. Dengan adanya pasar kaget atau bazar yang berlokasi didepan PT. MAYA MUNCAR memberikan dampak yang positif bagi masyarakat yang menjual barang dagangan mereka yaitu masyarakat mendapat tambahan pendapatan.

Kegiatan bazar ini sesuai dengan teori eksternalitas produsen ke produsen dimana Suatu kegiatan produksi yang mempunyai dampak eksternal terhadap produsen lain. Yang dikuatkan dengan teori yang dikemukakan oleh Mangkoesobroto (2010:117) yaitu “Seorang produsen dapat menimbulkan eksternalitas positif ataupun

negatif terhadap produsen lainnya”. Bazar ini merupakan eksternalitas positif dimana masyarakat mendapatkan tambahan pendapatan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut (1). Berdasarkan hasil uji t pada variabel hasil tangkapan ikan (X1) berpengaruh positif dan signifikan terhadap produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR (Y1), (2). Dampak dari kegiatan produksi pengalengan ikan PT. MAYA MUNCAR tahun 2012 ialah dampak internal berupa limbah minyak ikan dan limbah kepala ekor ikan, selain itu ada dampak eksternal perusahaan yaitu penyulingan limbah minyak ikan dan bazar.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut: (1). Untuk meningkatkan hasil tangkapan ikan di massa mendatang diharapkan para nelayan Muncar tidak menggunakan alat tangkap dan bahan yang merusak habitat dan kelestarian ekosistem perikanan, (2). Diharapkan para nelayan, Unit Pengelolaan Pelabuhan Perikanan Pantai, perusahaan-perusahaan (PT. MAYA Muncar), dan masyarakat umum dibawah naungan Dinas Perikanan

bekerjasama untuk mengatasi pemanasan global dengan cara sederhana yaitu melakukan kerja bakti membersihkan sampah di pantai, (3). Pemerintah Kabupaten dan Dinas Perikanan Banyuwangi menindak lanjuti pencemaran air laut oleh PT. Indo Multi Niaga yaitu perusahaan penambangan emas yang menyebabkan ikan – ikan mati di Kecamatan Muncar.

DAFTAR PUSTAKA

-*Pencemaran Laut Muncar*.
(<http://banyuwangi.asia/posttag/sociology/muncar>. diakses 1 Desember 2012)

Abowei, J.F.N dan Tawari. *Some Basic Principles of Fish processing in Nigeria*, Vol.3, No.6.
(www.google.com, diakses 22 Desember 2012).

Adwyah, Rabiatul. 2008. *Pengelolaan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Arsyad, Lincolin. 2004. *Ekonomi Pembangunan*. Yogyakarta: YKPN

Ernawati, Tri dan Bambang. *Fluktuasi Bulanan Hasil Tangkapan Centrang yang Berbasis di Pelabuhan Perikanan Pantai Tegal Sari, Kota Tegal*, Vol.15, No.1,
(www.google.com, diakses 22 Desember 2012).

Hady, Hamdy. 2001. *Ekonomi Internasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia

Handoko, T. Hani. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE

Herawati, Efi. *Analisi Pengaruh Faktor Produksi Modal, Bahan Baku, Tenaga Kerja, dan Mesin terhadap produksi Glycerine pada PT. Flora Sawita Chemindo Medan*.
(www.google.com, diakses 22 Desember 2012).

Irawan dan Suparmoko. 2010. *Ekonomika Pembangunan*. Yogyakarta: DPFE

Mangkoesebroto, Guritno. 2010. *Ekonomi Publik*. Yogyakarta: BPFE.

Mankiw, Gregory N . 2004. *Principles Of Economics*. Jakarta: Salemba Empat.

Syamsuddin, Lukman. 2001. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Edisi Kedua. Jakarta : Raja Grafindo Persada

Undang-Undang No 18. 2011. *Tentang Pedoman Umum Minapolitan*.

Wulandari, Dyah Agustin. Dkk. *Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produksi Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT.Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi*, Vol.2, No.1, (www.google.com, diakses 22 Desember 2012)

