

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kepulauan Riau adalah wilayah yang memiliki potensi kekuatan maritim yang signifikan yang dikelilingi Laut China Selatan, yang terdiri dari 2.408 pulau. Sumber daya kelautan dan perikanan, jasa transportasi pelayaran dan niaga, energi berkelanjutan, dan pariwisata merupakan beberapa potensi maritim tersebut. Selain itu, hal ini juga menguntungkan budaya dan keanekaragaman (produk) unggulan di Kepulauan Riau. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki kekayaan yang bersumber baik dari sumber laut maupun darat. Sumber daya alam Indonesia yang kaya memiliki potensi besar untuk memberi manfaat bagi masyarakat. Indonesia memiliki kapasitas laut yang besar, dengan luas laut yang mencakup sekitar dua pertiga luas negara, menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 5,8 juta km² daratan Indonesia, 81.000 pantai di laut dan lebih dari 17.000 pulau keduanya sangat kaya akan sumber daya alam.

Menurut Rustam (2016), Indonesia memiliki keunggulan dibanding negara lain di bidang kelautan. Kekuatan itulah yang dapat mengubah Indonesia dari negara berkembang menjadi negara maju. Mengingat luas laut Indonesia lebih besar dari luas daratannya, kekayaan alam bahari negara ini memiliki kemampuan untuk menyediakan ketahanan pangan bagi penduduknya. Pada kenyataannya, penduduk Indonesia tetap percaya bahwa satu-satunya sumber makanan pokok mereka, seperti beras dan umbi-

umbian, hanya ada di alam. Meskipun demikian, masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya alam dari laut sebagai sumber pangan dari segi ekonomi, gizi, dan kesehatan.

Ikan adalah salah satu makanan protein yang paling mudah dipecah. Oleh karena itu, tindakan yang wajar dan hati-hati harus diambil untuk mencegah pembusukan sejak ditangkap hingga sampai ke tangan konsumen. Tindakan pengawetan dan pengolahan seperti penggaraman, pengeringan, pemasakan, pembekuan, dan pengasapan. Menurut Murniyati (2004), ikan tongkol merupakan spesies tuna yang paling kecil, dengan panjang rata-rata sekitar 30-50 cm, atau 200-500 gram per ekor. Ia memiliki tubuh seperti cerutu atau torpedo, dengan kulit halus dan tidak bersisik kecuali pada korselet dan sela-sela. Sirip tambahan kecil terletak di belakang sirip punggung dan dubur, Warna tubuhnya hitam-biru di atas dan perak-putih di bawah.

Ikan tongkol salai atau ikan tongkol asap termasuk salah satu makanan khas Kabupaten Natuna, hal yang menjadikannya ikan tongkol salai yang unik ialah karena proses pembuatannya yang menggunakan asap, sehingga rasa amis pada ikan tongkol tidak akan terasa. Karena menggunakan pengasapan membuat ikan tongkol salai memakan waktu tiga hingga empat jam lamanya. Dimulai dari proses pembersihan ikan dengan cara dibelah dua dan dilanjutkan dengan proses penggaraman agar ikan lebih terasa enak. Saat proses pengasapan, tungku pembakaran dan ikan hanya berjarak sekitar selutut agar diperoleh hasil pengasapan yang optimal dan kematangan yang pas.

Olahan ikan tongkol salai ini biasanya disajikan dengan sambalado sebagai cita rasanya, selain itu ikan tongkol salai juga cukup tahan lama jika dimasukkan kedalam pendingin ikan tongkol salai bisa bertahan hingga satu bulan lamanya.

Tetapi akibat kondisi cuaca ekstrem disertai angin kencang dan gelombang tinggi yang melanda Kepulauan Riau (Kepri), hal ini akan meningkatkan harga produk ikan laut hingga 100%. Akibat berkurangnya pasokan ikan dari nelayan, harga ikan naik selama sebulan terakhir. Harga ikan laut naik dari 70% menjadi 100% seperti ikan tenggiri Rp60.000 menjadi Rp120.000/kg, tongkol putih Rp25.000 menjadi Rp40.000/kg, tongkol merah Rp20.000 naik Rp33.000/kg, selar Rp35.000 naik Rp60.000/kg, dan ikan tamban Rp10.000 naik Rp20.000/kg. Pedagang di pasar ikan bestari bintang center di Tanjungpinang melaporkan lonjakan harga ikan empat kali lipat dibandingkan bulan sebelumnya.

Bahan baku dalam proses memproduksi ikan salai tongkol meliputi ikan tongkol segar yang dipotong menjadi 2 bagian. Untuk harga jual ikan salai tongkol perpotong Rp 25.000-Rp 35.000 dan untuk 1 ekor ikan salai tongkol Rp 30.000-Rp 70.000. Menurut Penjual jika harga jual ikan tongkol dipasar naik lebih dari Rp 20.000 maka akan sulit untuk menentukan harga jual ikan salai dan sedikit mendapatkan keuntungan dan belum lagi cuaca ekstrem menyebabkan nelayan tidak turun kelaut sehingga pasokan ikan berkurang yang menyebabkan kenaikan harga ikan tongkol. Dalam proses memproduksinya, usaha ini menggunakan peralatan seperti alat untuk menyalai ikan tongkol.

Pemilik usaha Bapak Abu, Bapak Indra dan Ibu Ides mempunyai 1 orang tenaga kerja dengan upah sebesar Rp 60.000, Rp 40.000, Rp 35.000 per hari, karyawan tersebut bertugas membersihkan ikan sampai dengan proses produksi. Pemilik usaha tidak memiliki karyawan yang berpengetahuan tentang pembukuan akuntansi (pencatatan akuntansi), terutama tentang cara mengkategorikan sendiri akun pengeluaran hal ini membuat perhitungan biaya yang dikeluarkan menjadi tidak akurat. Dalam hal ini, pemilik usaha juga tidak dibekali ilmu, dan menurut pengakuannya, ia berharap instansi terkait membantu menyusun laporan keuangan. atau akun. Dia hanya mengandalkan pencatatan sederhana.

Hasil penelitian terdahulu oleh Efriyani, Muhammad, Kadir dan Rosyanda (2022), hasil penelitian menyimpulkan bahwa variabel modal kerja dan biaya bahan baku secara simultan berpengaruh signifikan terhadap pendapatan. Prasetya dan Utama (2020), hasil dari penelitian ini menyatakan semua variabel independen berpengaruh terhadap pendapatan dan produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan. Permana dan Widanta (2021), hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa tenaga kerja dan bahan baku serta produktivitas berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan. Fajar dan Gunawan (2021), hasil penelitian modal kerja, tenaga kerja dan biaya bahan baku berpengaruh secara bersama-sama atau simultan terhadap pendapatan. Laksana dan Jember (2018), hasil penelitian tenaga kerja dan bahan baku berpengaruh secara langsung dan positif terhadap produksi dan pendapatan. Sarmila (2022), hasil dari penelitian ini menunjukkan semua variabel independen

mempengaruhi variabel dependen. Puspa (2022), dari hasil penelitian menunjukkan modal, tenaga kerja dan bahan baku secara bersama-sama (simultan) berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan.

Penelitian ini mengarah pada kekayaan sumber daya alam laut Kepulauan Riau. Oleh karena itu, pengembangan sumber daya alam khususnya perikanan di Provinsi Tanjungpinang Kepulauan Riau menjadi tantangan tersendiri bagi peneliti. Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, maka peneliti memiliki dayatarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Pendapatan pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Dengan latar belakang di atas, maka identifikasi permasalahan yang dihadapi pelaku ekonomi terkait dengan pendapatan usaha akan berdampak signifikan terhadap kelangsungan dan keberhasilan usaha. Maka dari itu peneliti melakukan penelitian mengenai Pengaruh Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Pendapatan pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang. Adapun identifikasi masalah yang peneliti amati pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang sebagai berikut:

1. Harga ikan tongkol dipengaruhi cuaca ekstrem.
2. Kurangnya pemahaman penjual terhadap pencatatan keuangan.

1.3 Perumusan masalah

Dengan latar belakang diatas dan identifikasi masalah yang telah diuraikan maka peneliti merumuskan masalah dalam penelitian sebagai berikut:

1. Apakah biaya bahan baku berpengaruh terhadap pendapatan pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang?
2. Apakah biaya tenaga kerja berpengaruh terhadap pendapatan usaha Ikan Salai di Tanjungpinang?
3. Apakah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja berpengaruh terhadap pendapatan usaha Ikan Salai di Tanjungpinang?

1.4 Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian hanya mengkaji tentang pengaruh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang.
2. Kegiatan usaha yang diambil dalam penelitian ini adalah Ikan Salai di Tanjungpinang.
3. Rekapitulasi usaha yang diambil dalam penelitian ini adalah bulan Juni 2023.
4. Selama periode penelitian kegiatan usaha ini mencatat transaksi yang ada.
5. Kegiatan usaha ini mencatat transaksi menggunakan mata uang Rupiah (Rp) selama periode penelitian.

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk menguji seberapa besar pengaruh antara biaya bahan baku terhadap pendapatan pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang.
2. Untuk menguji seberapa besar pengaruh antara biaya tenaga kerja terhadap pendapatan pada usaha Ikan Salai di Tanjungpinang.
3. Untuk menguji seberapa besar pengaruh antara biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap pendapatan usaha Ikan Salai di Tanjungpinang.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program strata 1 pada Fakultas Ekonomi Program Studi Akuntansi di Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dan digunakan untuk memperoleh pengetahuan mengenai pengaruh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap pendapatan Ikan Salai di Tanjungpinang.

2. Bagi pelaku usaha

Dengan adanya penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi pemilik usaha ikan salai. dan diharapkan untuk pelaku

usaha akan mengetahui pengambilan keputusan dan mengetahui perkembangan dari usaha yang dijalankan, apakah mengalami peningkatan atau penurunan pendapatan usaha.

3. Bagi Pemerintah

Hendaknya dengan adanya penelitian ini dapat mengetahui kontribusi dari kegiatan usaha dalam memajukan perekonomian daerah maupun negara.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan agar peneliti selanjutnya dapat dijadikan sebagai referensi yang bermanfaat dan pihak lainnya yang membutuhkan untuk dapat menambah pengetahuan dalam melakukan penelitian atau pertimbangan penelitian khususnya saat ingin meneliti tentang ekonomi dalam peningkatan pendapatan.

1.7 **Sistematika Penelitian**

Sistematika penelitian merupakan bantuan yang dapat dipergunakan oleh pembaca untuk mempermudah mengetahui urutan-urutan sistematis dari isi sebuah karya ilmiah tersebut.

Sistematika penelitian terbagi dalam beberapa bab sebagai berikut:

BABI PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistem penelitian.

BABII KAJIAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian, penelitian sebelumnya, dan landasan teoritis yang terkait dengan hipotesis pendukung dan kerangka kerja untuk membangun hipotesis.

BABIII METODE PENELITIAN

★ Bab ini menjelaskan pokok bahasan dan ruang lingkup penelitian, metode penelitian, definisi variabel penelitian, populasi dan sampel yang diteliti, jenis data dan sumber data yang digunakan dalam penelitian, metode pengumpulan data dan analisis data.

BABIV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang subjek penelitian secara umum, proses dan teknik analisis data yang mengarah pada hasil pengujian semua hipotesis penelitian sesuai dengan metode yang digunakan, dan pertimbangan teoritis kuantitatif dan statistik dari hasil penelitian.

BABV KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan hasil penelitian berdasarkan rumusan masalah yang diajukan. Bab ini memberikan saran dan juga membahas keterbatasan dan kendala dari penelitian ini.

