
ANALISIS USAHA PENGOLAHAN STIK IKAN LELE (*Clarias garpienus*) PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA AMANAH 32 BENGKURING KELURAHAN SEMPAJA TIMUR KECAMATAN SAMARINDA UTARA

Analysis of the Catfish Stick (*Clarias garpienus*) Processing Business in the Amanah 32 Bengkuring Joint Business Group in East Sempaja Village, North Samarinda District

¹⁾Ahmad Ramadhan, ²⁾Nurul Ovia Oktawati, ³⁾Gusti Haqiqiansyah

¹⁾Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan, FPIK UNMUL

^{2,3)}Staf pengajar Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan, FPIK UNMUL

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman

Jl. Gn. Tabur, Gedung FPIK, Kampus Gn. Kelua Samarinda, 75123 Kalimantan Timur

Email: ramadhanahmad629@gmail.com

ABSTRACT

Sempaja Timur Village has a Joint Business Group (KUB) in the field of fishery product processing that is quite productive, one of which is KUB Amanah 32 Bengkuring. This business group relies on a superior product, namely Catfish Sticks, with a production capacity of processed catfish reaching 70 kg to 80 kg. However, KUB Amanah 32 faces the challenge of high operational costs to run the production process until the sales stage. This study aimed to determine the technical aspects of catfish stick processing production, analyze the profit value and analyze the feasibility of the catfish stick processing business based on the Revenue Cost Ratio (RCR) criteria. This research was conducted from July 2023 to May 2024 at KUB Amanah 32 Bengkuring. This research uses a case study method, quantitative and primary data types obtained from interviews. The results showed that the production stages of processing catfish sticks included raw material preparation, kneading, forming fish sticks, frying, packaging, storage, and distribution. It is known that the income value is very small at Rp. 63,366, and the RCR value is 1, which shows that the catfish stick processing business at KUB Amanah 32 Bengkuring is in a break even position where the business does not experience profit or loss.

Keywords: *Business Analysis, Catfish Sticks, Revenue Cost Ratio, Processing Business.*

ABSTRAK

Kelurahan Sempaja Timur memiliki Kelompok Usaha Bersama (KUB) di bidang pengolahan hasil perikanan yang cukup produktif, salah satunya adalah KUB Amanah 32 Bengkuring. Kelompok usaha ini mengandalkan produk unggulan, yaitu Stik Ikan Lele, dengan kapasitas produksi olahan ikan lele mencapai 70 kg hingga 80 kg. Namun, KUB Amanah 32 menghadapi tantangan biaya operasional yang tinggi untuk menjalankan proses produksi hingga tahap penjualan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui aspek teknis produksi pengolahan stik ikan lele, menganalisis nilai keuntungan usaha pengolahan stik ikan lele dan menganalisis kelayakan usaha pengolahan stik ikan lele berdasarkan kriteria *Revenue Cost Ratio*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2023 hingga Mei 2024 pada KUB Amanah 32 Bengkuring. Metode penelitian ini menggunakan

metode studi kasus serta Jenis data kuantitatif dan primer yang diperoleh dari wawancara. Hasil penelitian menunjukkan tahapan produksi pengolahan stik ikan lele meliputi persiapan bahan baku, pengadonan, pembentukan stik ikan, penggorengan, pengemasan, penyimpanan hingga distribusi. Diketahui nilai pendapatan sangat kecil sebesar Rp.63.366,- dan nilai RCR = 1 yang menunjukkan bahwa usaha pengolahan stik ikan lele pada KUB Amanah 32 Bengkuring berada pada posisi titik impas dimana usaha tidak mengalami untung dan rugi.

Kata kunci : Analisis Usaha, Revenue Cost Ratio, Stik Ikan Lele, Usaha Pengolahan.

PENDAHULUAN

Kelurahan Sempaja Timur merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Samarinda Utara yang tidak berbatasan langsung dengan sungai Mahakam tepatnya tidak berada dibantaran sungai. Kelurahan Sempaja Timur juga memiliki kelompok-kelompok usaha yang cukup produktif. Terdapat beberapa kelompok usaha di sempaja timur diantaranya adalah KUB Amanah 32 bengkuring, Kelompok budidaya Kampung Bengkuring Raya, Kelompok Wanita ACC Bengkuring, KUB Amanah 32 sendiri bergerak dalam bidang pengolahan, yaitu pengolahan hasil perikanan.

Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring menjadi salah satu kelompok yang cukup produktif karena memiliki tiga produk usaha yang terkenal di antaranya adalah produk olahan kacang kribu, kue bronis ikan dan stik ikan lele. Namun dari tiga produk olahan yang diproduksi oleh KUB Amanah 32 Bengkuring, olahan stik Ikan lele merupakan produk utama dari KUB Amanah 32 dengan produksi olahan stik ikan lele mencapai 70kg sampai 80kg perbulan. Ikan lele dipilih sebagai bahan baku dalam proses pembuatan stik ikan lele dikarenakan ikan lele banyak digemari masyarakat. Ikan ini dapat diproduksi melalui kegiatan budidaya dan hasilnya telah banyak di distribusikan di berbagai komponen masyarakat. Ikan ini juga sedang dikembangkan menjadi salah satu dari sepuluh komoditas unggulan perikanan (Primawestri et al., 2023). Menurut Astawan (2008) menjelaskan bahwa ikan lele memiliki kandungan gizi tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat di Indonesia. Kandungan nutrisi yang terkandung dalam Ikan lele meliputi kandungan protein 17,7%, lemak 4,8 %, mineral 1,2 %, dan air 76 %.

Olahan stik ikan lele yang merupakan diversifikasi olahan ikan untuk pengembangan suatu produk yang memperoleh bentuk baru serta nilai ekonomis tinggi dan melebihi dari harga bahan baku dan berupa produk olahan. Keanekaragaman produk olahan hasil perikanan diharapkan dapat terciptanya produk baru yang sehat, bergizi, dan berkualitas dengan harga yang terjangkau sehingga minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan meningkat (Putra, 2015).

Dalam menjalankan sebuah usaha atau bisnis selalu di titik beratkan terhadap biaya oprasional dimana biaya ini sebagai biaya untuk menjalankan produksi sampai pada tahap penjualan dan mendapatkan keuntungan pada titik ini butuh suatu analisis untuk mengetahui tingkat keuntungan dan pengembalian investasi dari suatu usaha dengan menggunakan perhitungan analisis kelayakan usaha.

Menurut Nurmalina, dkk. (2018) Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam *rangka* menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Analisis usaha merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelayakan dari suatu jenis usaha. Tujuan analisis usaha adalah mengetahui tingkat keuntungan dan pengembalian investasi. Berdasarkan data dan informasi mengenai usaha pengolahan stik ikan lele yang dihasilkan oleh KUB Amanah 32 Bengkuring, peneliti tertarik melakukan Penelitian tentang “Analisis Usaha Pengolahan Stik Ikan Lele Pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring di Kelurahan Sempaja Timur Kota Samarinda dimulai dari bulan januari 2023 sampai mei 2024. Responden dalam penelitian ini adalah ketua kelompok dan bidang mutu yaitu Ibu Rosdiana dan

Ibu Nurhidayah. Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berbentuk studi Kasus. Menurut Creswell dan Poth dalam Anita (2020), pendekatan studi kasus merupakan penelitian yang menggali suatu fenomena tertentu (kasus) dalam suatu waktu dan kegiatan (program, kegiatan, proses, institusi atau kelompok sosial), serta mengumpulkan informasi secara terperinci dan mendalam dengan menggunakan berbagai prosedur pengumpulan data selama periode tertentu.

Penelitian ini menggunakan metode analisis data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif dilakukan untuk mengetahui karakteristik usaha yang disajikan pada aspek-aspek non ekonomi dalam bentuk uraian deskriptif, tabel, bagan, dan gambar. Sedangkan data kuantitatif disajikan untuk mengetahui keadaan usaha tersebut secara ekonomi seperti:

1. Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan, dan penyusutan

a. Analisis Biaya

Untuk Menganalisis biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus (Suratijah, 2015)

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed* (Biaya Total)

TVC = *Total Variabel Cost* (TVC)

b. Analisis Penerimaan

Untuk mengetahui penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus (Suratiah, 2015).

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk)

P = *Price* (Harga Produk)

c. Analisis Pendapatan

Untuk Mengetahui pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus (Suratiah, 2015).

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

d. Analisis Penyusutan

Untuk menghitung biaya penyusutan dapat digunakan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut (Hery, 2014)

$$P = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Estimasi Nilai Residu}}{\text{Estimasi Umur Manfaat}}$$

2. *Revenue Cost Ratio* (RCR)

Untuk mengetahui menguntungkan atau tidaknya usaha pengolahan stik ikan lele dapat dihitung dengan rumus (Suratiah, 2015)

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

RCR = *Revenue Cost Ratio* (Perbandingan antara penerimaan dan biaya)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Kriteria :

- a. Jika R/C Rasio > 1, maka usaha yang dijalankan menguntungkan atau layak dikembangkan.
- b. Jika R/C Rasio < 1, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.
- c. Jika R/C Rasio = 1, maka usaha yang dijalankan mengalami titik impas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kecamatan Samarinda Utara merupakan satu diantara kecamatan yang terletak di wilayah Kota Samarinda. Kecamatan Samarinda Utara memiliki luas wilayah sebesar 229,54km²

atau 31,97% dari total luas Kota Samarinda. Secara geografis Kecamatan Samarinda Utara memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara	:	Kabupaten Kutai Kartanegara
Sebelah Timur	:	Kabupaten Kutai Kartanegara
Sebelah Selatan	:	Kecamatan Sungai Pinang
Sebelah Barat	:	Kabupaten Kutai Kartanegara

Wilayah Kecamatan Samarinda Utara terdiri dari 8 kelurahan yaitu Lempake, Sempaja Selatan, Sungai Siring, Tanah Merah, Sempaja Utara, Sempaja Timur, Sempaja Barat, dan Budaya Pampang (Badan Pusat Statistik Kota Samarinda 2023).

Kelurahan Sempaja Timur merupakan satu diantara kelurahan yang terletak di wilayah Kecamatan Samarinda Utara dengan memiliki luas wilayah 596,72h. Kelurahan Sempaja Timur berdiri pada tahun 2014 berdasarkan PERDA no 06 Tahun 2014 yang merupakan pemekaran wilayah dari Kelurahan induk Sempaja Selatan dengan batas wilayah sebagai berikut (Monografi Kelurahan Sempaja Timur 2024):

Sebelah Utara	:	Kel Sempaja Utara
Sebelah Timur	:	Kel Lempake & Kel Gunung Lingai
Sebelah Selatan	:	Kel Sempaja Selatan
Sebelah Barat	:	Kel Sempaja Barat & Sempaja Utara

Kelurahan Sempaja Timur memiliki jumlah penduduk 25.931 jiwa, dengan jumlah Kepala Keluarga 8.443 KK yang tersebar di 54 RT. Dari jumlah tersebut jumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki lebih banyak dari jumlah jenis kelamin perempuan.

Gambaran Umum Kelompok Usaha Bersama Amanah 32

Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring merupakan kelompok usaha yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Olahan hasil perikanan berupa stik ikan lele dan kue brownis ikan, namun dari kedua olahan tersebut olahan stik ikan lele menjadi olahan utama dari Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring. Kelompok ini didirikan oleh ibu-ibu di Kelurahan Sempaja Timur RT 32 Bengkuring pada tahun 2021 dan diketuai oleh ibu Rosdiana.

Awal mula terbentuknya Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring di Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara yaitu pada tahun 2021 pada saat pandemi *covid-19* sedang berlangsung yang memberikan dampak yang sangat buruk, seperti penurunan pendapatan para kepala keluarga yang menjadi anggota kelompok usaha, phk dan ancaman stunting yang ditakutkan oleh ibu-ibu anggota kelompok. Kondisi ini yang membuat ibu-ibu di Kelurahan Sempaja Timur RT.32 membentuk kelompok usaha demi meningkatkan pendapatan keluarga dan memberikan gizi yang baik untuk menghindari ancaman stunting disaat pandemi *covid-19* sedang berlangsung.

Gambaran Umum Usaha Pengolahan Stik Ikan Lele

Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring merupakan kelompok usaha yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Usaha yang dijalankan Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah pengolahan stik ikana lele yang sudah berjalan selama tiga tahun. Usaha ini selain memanfaatkan potensi perikanan juga memberikan pendapatan tambahan bagi anggota kelompok. Bahan baku ikan yang digunakan oleh Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring yaitu ikan lele. Dalam proses pengolahan stik ikan, Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring memiliki peralatan produksi sendiri dan juga tenaga kerja yang melakukan kegiatan produksi adalah anggota kelompok dengan sistem shift tiga orang dalam satu kelompok dengan upah setiap orang sebesar Rp. 25.000/produksi. Dan dalam satu

bulan usaha pengolahan stik ikan lele dapat melakukan produksi sebanyak tiga kali adapun jam kerja dimulai dari jam 10.00 wita sampai selesai.

Selain itu usaha pengolahan stik ikan lele secara administrasi pada tahun 2021 telah memperoleh sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan juga memiliki ketetapan halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) sehingga dapat meyakinkan konsumen untuk membeli produk stik ikan lele.



Gambar 1. Produk Stik Ikan Lele

Aspek Teknis Produksi Pengolahan Stik Ikan

Proses produksi dilakukan dengan sistem shift kelompok dengan berjumlah anggota tiga orang dalam satu kelompok. Tahapan-tahapan aspek teknis produksi pengolahan stik lele dapat dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 2. Aspek Teknis Proses Produksi Stik Ikan Lele

Rincian Biaya

Hasil penelitian yang dilakukan pada usaha pengolahan stik ikan lele di Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara diketahui biaya-biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya investasi yang merupakan biaya awal yang dikeluarkan saat menjalankan usaha yaitu pada tahun pertama usaha, dimana jumlahnya relatif besar dan tidak dapat habis dalam satu kali periode produksi (Khotimah & Sutiono, 2015) dan biaya operasional adalah biaya yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan dalam suatu proses produksi dan memiliki sifat “habis pakai” dalam kurun waktu relatif singkat, biasanya kurang dari satu tahun” (Achriani et al., 2021). Biaya investasi dan biaya operasional dalam usaha produksi stik ikan lele sebagai berikut:

1. Biaya Investasi

Biaya Investasi pada usaha pengolahan stik ikan lele pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring Kecamatan Samarinda Utara berasal dari iuran anggota kelompok. Biaya investasi yang dikeluarkan oleh Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring yaitu mixer, pemipih, pemotong stik, spiner pengering, sealer manual, sealer mesin, freezer, timbangan, pisau, serok, wajan, tampih plastik, telenan, gunting, baskom, spatula, kompor, pemipih stik khusus, dan tabung gas. Jumlah biaya investasi yang dikeluarkan oleh Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah sebesar Rp. 14.365.000

2. Biaya Operasional

a. Biaya tetap

Biaya tetap pada usaha pengolahan stik ikan lele pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring meliputi biaya penyusutan alat, biaya sewa rumah, biaya air, dan biaya listrik. Jumlah biaya tetap yang di dikeluarkan oleh Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah sebesar Rp. 375.145 per bulan

b. Biaya tidak tetap

Biaya tidak tetap pada usaha pengolahan stik ikan lele pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring meliputi : tepung, penyedap rasa, bawang, mentega, telur, minyak goreng, daging ikan lele, kemasan, air galon, sarung tangan, kertas nasi, upah, dan isi gas. Jumlah biaya tidak tetap yang dikeluarkan Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah sebesar Rp. 642.489 per bulan

c. Total biaya

Total biaya merupakan keseluruhan dari hasil biaya tetap dan biaya tidak tetap. Total biaya yang dikeluarkan oleh Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah sebesar Rp. 1.017.634 per bulan

Produksi dan Harga

Produksi adalah proses mengubah dua atau lebih input atau sumber daya menjadi satu atau lebih output atau produk (Hutauruk, 2024). Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring dengan sistem shift satu kelompok tiga orang untuk membuat olahan stik ikan yang berbahan dasar daging ikan lele yang nantinya dipasarkan untuk mendapatkan keuntungan. Berdasarkan hasil wawancara bersama ketua Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring, dalam satu kali produksi mampu menghasilkan stik ikan sebanyak 1.820 gram/produksi dan dalam tiga kali produksi dalam satu bulan mereka mampu menghasilkan stik ikan sebanyak 5.460 gram/bulan yang kemudian di pasarkan dengan harga Rp.18.000 per 91 gram dengan jumlah 60 bungkus, mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1.080.000/bulan.

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan adalah hasil dari perkalian harga jual stik ikan lele dengan total produksi stik ikan lele dimana menghasilkan nilai sebesar Rp.1.080.000,- sedangkan pendapatan adakah hasil dari total penerimaan (TR) dikurangi dengan total biaya (TC) sebesar Rp.1.017.634 yang menghasilkan nilai sebesar Rp.62.366,- perbulan. Dari pendapatan yang kecil tersebut, ada beberapa alasan yang diungkapkan oleh pihak KUB Amanah 32 dari hasil wawancara mengapa olahan stik ikan lele memiliki keuntungan yang sangat kecil sebagai berikut ;

1. Perubahan sistem pemasaran

Perubahan sistem pemasaran dari sistem memasok ke grosir dan warung-warung menjadi sistem open pre-order karena menurut pihak KUB Amanah 32 lambatnya pemulian modal untuk melakukan kegiatan produksi.

2. Besarnya biaya variabel

Besarnya biaya variabel yang dipengaruhi harga kemasan yang terlalu tinggi dengan harga Rp.4000/pcs.

3. Motivasi

Menurut Rusdiana (2014), motivasi mempersoalkan cara mendorong gairah kerja bawahan agar mereka bekerja keras dengan memberikan semua kemampuan dan keterampilannya untuk mewujudkan tujuan organisasi. Hilangnya motivasi yang dirasakan anggota KUB untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan di dalam kelompok karena kepindahan sosok pembina KUB Amanah 32 yaitu Ibu I'in Kumala.

Analisis Revenue Cost Ratio

Nilai RCR didapatkan dari hasil perbandingan antara penerimaan total sebesar Rp.1.080.000 dengan total biaya sebesar Rp.1.016.794 sehingga diperoleh nilai RCR sebesar 1 (nilai $RCR = 1$) yang berarti bahwa usaha pengolahan stik ikan lele tersebut berada pada titik impas dengan nilai 1 itu dimaknai $RCR = 1$. Sebuah usaha dikatakan layak dijalankan apabila nilai $R/C > 1$, maka usaha yang dijalankan layak untuk dijalankan, apabila $R/C = 1$ maka usaha yang dijalankan berada di titik impas, Sedangkan apabila $R/C < 1$, maka usaha tidak layak untuk dijalankan (Helen, 2021). Dari perbandingan antara nilai penerimaan total dan nilai total biaya diperoleh nilai satu yang diartikan bahwa usaha stik ikan lele berada pada posisi titik impas yang berarti usaha tersebut tidak berada dalam untung dan rugi, mengapa usaha tersebut masih dipertahankan oleh KUB Amanah 32 Bengkuring, berikut alasan mengapa usaha stik ikan lele masih di pertahankan :

1. Keunikan produk, menurut Kartono dalam poli (2015), keunikan produk adalah suplier yang memproduksi produk yang sangat spesifik agar perusahaan memiliki posisi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perusahaan yang produknya merupakan produk

komoditas. Keunikan produk dalam usaha pengolahan stik ikan lele adalah produk olahan tersebut menggunakan bahan baku daging ikan lele yang sering dianggap bahwa daging ikan lele merupakan daging dari ikan yang hidup di lingkungan kumuh. KUB Amanah 32 Bengkuring ingin memberikan sebuah pembuktian bahwa daging ikan lele memiliki potensi yang baik dan bisa memberikan keuntungan lebih dengan cara mendiversifikasi daging ikan lele menjadi olahan stik ikan.

2. Memberikan keuntungan sosial bagi anggota kelompok yang dapat mempererat tali silaturahmi dan kerukunan dalam bermasyarakat di lingkungan RT 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur.
3. Memberikan kegiatan positif dan produktif bagi anggota kelompok yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di lingkungan RT 32 Bengkuring agar bisa mendapat tambahan pendapatan bagi kepala keluarga dan menghasilkan cemilan-cemilan yang memiliki kandungan gizi dan protein tinggi yang didapat dari daging ikan lele.

Kendala Usaha dan Solusi

Usaha pengolahan stik ikan lele sudah berjalan kurang lebih tiga tahun terakhir. Selama usaha berjalan tidak selalu berjalan dengan lancar dan terkadang bisa menghadapi suatu kendala. Adapun beberapa kendala usaha yang dihadapi Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring adalah sebagai berikut:

1. Kemasan

Pada bagian kemasan dimana sealer yang kurang kuat menyebabkan kemasan mudah terbuka kembali. Solusi yang digunakan Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring yaitu dengan control atau mengecek ulang kemasan setelah di sealer agar tidak ada kebocoran atau terbuka kembali setelah proses sealer kemasan.

2. Limbah

Pengolahan limbah produksi stik ikan lele yang belum maksimal. Solusi pengolahan limbah produksi stik ikan lele pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring menerapkan konsep zero waste dimana mengoptimalkan pemanfaatan semua bagian ikan lele dari kepala, daging, kulit, dan tulang ikan menjadi bahan baku stik ikan lele dengan cara di presto sampai bagian tulang dan kepala ikan menjadi lunak, hanya bagian insang dan jeroan yang tidak digunakan kemudian di gunakan sebagai pakan ikan atau bisa langsung di buang ke tempat pembuangan sampah yang telah disiapkan oleh pemerintah Kota Samarinda.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dalam penelitian yang dilaksanakan pada Kelompok Usaha Amanah 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahapan aspek teknis produksi pengolahan stik ikan lele (*Clarias garpienus*) pada Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara memiliki beberapa tahapan dimulai dari penyiapan bahan baku, proses pengadonan stik ikan, proses pembentukan stik ikan, proses penggorengan stik ikan, proses pengemasan, serta penyimpanan dan distribusi.
2. Usaha pengolahan stik ikan lele (*Clarias garpienus*) sebesar Rp. 62.366,- per bulan
3. Usaha pengolahan stik ikan lele (*Clarias garpienus*) yang dijalankan Kelompok Usaha Bersama Amanah 32 Bengkuring Kelurahan Sempaja Timur Kecamatan Samarinda Utara berada pada posisi titik impas secara ekonomi berdasarkan indikator kelayakan nilai perbandingan dan biaya sebesar 1 (RCR=1).

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada KUB Amanah 32 Bengkuring terdapat beberapa hal yang perlu dikembangkan oleh KUB Amanah 32 dimana perlunya meningkatkan produksi produk unggulan yaitu stik ikan lele sehingga pendapatan dari usaha dapat meningkat dengan memperhatikan biaya operasional produksi yang dapat ditekan, selain itu perlu dikaji lebih lanjut terkait dengan *Zero Waste* dari produksi usaha stik ikan lele bagi peneliti selanjutnya sehingga menjadikan penelitian terkait analisis usaha pada KUB Amanah 32 menjadi lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Achriani, N., Ruhyanto, A., & Yanti, R. A. E. (2021). Pengaruh Biaya Operasional Terhadap Laba Perusahaan Media Group Electronic and Celluler Malangbong. *J-KIP (Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan)*, 2(3), 171. <https://doi.org/10.25157/j-kip.v2i3.6394>
- Anita, A., & Astuti, S. I. 2022. Digitalisasi Dan Ketimpangan Pendidikan: Studi Kasus Terhadap Guru Sekolah Dasar Di Kecamatan Baraka. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 7(1), 1-12.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. Kota Samarinda Dalam Angka. Kecamatan Samarinda Utara.
- Hery. 2014. Akuntansi Dasar 1 dan 2. Jakarta: Grasindo
- Helen, W. 2021. The Business Analysis Handbook: Techniques and Questions to Deliver Better Business Outcomes (1st ed.). McGraw Hill
- Hutauruk, F. N. (2024). Analisis Teori Produksi Dalam Perspektif Islam. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 1(3), 17–34. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v24i1.15216>
- Khotimah, H., & Sutiono, S. (2015). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 8(1), 14. <https://doi.org/10.22146/jik.8548>

Nurmalina, R., Sarianti, T., dan Karyadi, A. 2018. Studi Kelayakan Bisnis. PT Penerbit IPB Press.

Poli, V. 2015. Analisis pengaruh kualitas, promosi dan keunikan produk terhadap keputusan pembelian souvenir Amanda Collection. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 15(5).

Primawestri, M., Sumardianto, & Ayu Kurniasih, R. (2023). KARAKTERISTIK STIK IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) DENGAN PERBEDAAN RASIO DAGINGDAN TULANG. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 44–51.

Putra, Bimantara, A. dan Erwinsyah. 2015. Pengaruh Bauran Pemasaran Jasa Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. Vol.1 No.1. Universitas Brawijaya. Malang

Rusdiana. 2014. Kewiraushaa. Teori dan prakti. Pustaka Setia. ISBN: 978-979-076-398-8. Bandung