

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN ABON IKAN
KAMPUNG TELUK SULAIMAN KECAMATAN BIDUK-BIDUK KABUPATEN
BERAU**

***Analysis Of Fishbon Processing Business
Village Teluk Sulaiman District Biduk-Biduk Berau District***

Ardiansyah¹⁾, Muhammad Syafril²⁾ dan Wahyu Fahrizal²⁾

¹⁾Mahasiswa Jurusan Sosek Perikanan

²⁾Staf Pengajar Jurusan Sosek Perikanan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman
Jl. Gn. Tabur, Gedung FPIK, Kampus Gn Kelua Samarinda, Indonesia

Email : Ardiansyah3790@gmail.com/acaaca957@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to measure the level of income and the feasibility of the shredded fish processing business. Data collection in the field was carried out from January 2020 to April 2020 in Teluk Sulaiman village. The sampling method used the census method with all members of the population as respondents, namely 15 processors. Data analysis methods used are income analysis and business feasibility analysis with indicators of revenue-cost ratio (R / C). Break Even Point (BEP). Payback Period (PP). and return on investment (ROI). The results showed that the shredded fish processing business in Teluk Sulaiman Village generated an average income of IDR 1.619.025 per month per processor. The shredded fish processing business is feasible to be implemented with an R / C value of 2.2. BEP conditions under actual conditions. a Payback period of 1.2 years. and an ROI value of 86.2. Problems in the shredded fish processing business are that the raw material for shredded fish is not available throughout the year. limited business capital. and marketing is still local in nature.

Keywords: Processing. Shredded fish. Sulaiman Bay. Business Feasibility.

PENDAHULUAN

Wilayah Kecamatan Biduk-Biduk memiliki berbagai usaha pengolahan dengan bahan baku ikan hasil laut yang diperoleh dari Masyarakat pesisir. Adapun usaha pengolahan yang ditekuni oleh masyarakat di wilayah ini meliputi usaha pengolahan ikan asin, kerupuk ikan, amplang ikan, gami ikan dan abon ikan. Usaha yang ditekuni diduga dapat menambah penghasilan bagi rumah tangga nelayan Kampung Teluk Sulaiman. Masyarakat yang bermukim di Teluk Sulaiman

merupakan kampung yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, masyarakat atau penduduknya mayoritas bermata pencaharian sebagai Nelayan. Secara umum masyarakat nelayan di Kampung Teluk Sulaiman sudah menggunakan sarana penangkapan dengan kombinasi teknologi tradisional dan modern. Adapun alat tangkap yang banyak digunakan nelayan Kampung Teluk Sulaiman yaitu jaring (pukat) dan pancing. Kampung Teluk Sulaiman merupakan penghasil kelapa terbesar di Kabupaten Berau, selain itu abon ikan ini cukup diminati oleh masyarakat lokal maupun pendatang yang berasal dari luar daerah Berau. Usaha pengolahan abon ikan di Teluk Sulaiman dikembangkan oleh istri-istri nelayan untuk menambah penghasilan rumah tangga. Pengolahan abon ikan pertama kali diperkenalkan oleh lembaga PKK Kampung Teluk Sulaiman, kemudian usaha pengolahan ini disosialisasikan kepada istri-istri nelayan dalam bentuk bimbingan.

Satu di antara usaha pengolahan abon ikan yang banyak diminati oleh masyarakat nelayan Kampung Teluk Sulaiman adalah abon Ikan Tenggiri, Abon Ikan Tenggiri cukup diminati oleh masyarakat nelayan maupun pendatang. Terdapat beberapa jenis ikan lain yang menjadi bahan pengganti Ikan Tenggiri seperti ikan tongkol, ikan kuwe, ikan layang besar, ikan kakak tua dan beberapa jenis ikan lainnya. Ikan-ikan tersebut adalah pengganti Ikan Tenggiri agar usaha pengolahan abon ikan bisa terus berjalan dan bisa memproduksi. Usaha pengolahan Abon ikan yang selama ini dikelola oleh masyarakat belum memiliki data yang berkaitan dengan kinerja usaha. Data ini dapat diproses melalui kegiatan penelitian yang dilakukan oleh pihak lembaga penelitian dan pendidikan. Data tersebut bermanfaat untuk pihak-pihak lainnya yang berkeinginan mengembangkan usaha ini sehingga mampu menghasilkan nilai ekonomi tinggi. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian tentang analisis usaha pengolahan abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman Kecamatan Biduk-Biduk Kabupaten Berau.

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan selama 15 bulan dimulai dari bulan Oktober 2020 sampai dengan bulan April 2021 Lokasi penelitian di Kelurahan Kampung Teluk Sulaiman, Kecamatan Biduk-Biduk

B. Jenis dan Metode Pengambilan Data

Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dilakukan dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan Adapun jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder

1. Data Primer yaitu data yang diperoleh langsung dari lokasi, Adapun data primer yang diperlukan, adalah :
 - a. Identitas responden
 - b. Biaya produksi
 - c. Jumlah hasil produksi
 - d. Teknik pengolahan
 - e. Harga jual hasil produksi
 - f. Rantai pemasaran ke produsen
 - g. Masalah yang dihadapi dalam melaksanakan kegiatan produksi
2. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh atau dikumpulkan dari sumber-sumber yang telah ada, data sekunder dalam penelitian ini berfungsi sebagai data pendukung. Data yang

dijadikan referensi diperoleh melalui studi kepustakaan, lapangan, dinas dan instalasi yang berkaitan dengan penelitian ini.

- a. Monografi kampung dan kecamatan
- b. Statistik Dinas Perikanan Kabupaten Berau
- c. Hasil-hasil penelitian yang terkait

C. Metode Pengambilan Sampel

Menurut Arikunto (2012) jika jumlah populasinya kurang dari 100 orang, maka jumlah sampelnya diambil secara keseluruhan, tetapi jika populasinya lebih besar dari 100 orang, maka bisa diambil 10-15% atau 20-25% dari jumlah populasinya. Dengan demikian seluruh anggota populasinya dijadikan sebagai sampel. jika objeknya lebih kecil (kurang dari 30 orang) sebaiknya menggunakan sampel total, artinya semuanya dijadikan objek penelitian

D. Metode Analisis Data

1. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan diperoleh melalui analisis biaya dan penerimaan. Biaya produksi merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung terlaksananya proses produksi, biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk melaksanakan kegiatan produksi biaya produksi dalam penelitian ini adalah jumlah biaya operasional yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan selama 1 kali produksi dan terbagi menjadi biaya tetap dan biaya tidak tetap.

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*Total Cost*) = Total Biaya Produksi (Rp/Bulan)

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total Biaya tetap (Rp/Bulan)

TVC (*Total Variable Cost*) = Total Biaya variabel (Rp/Bulan).

Penerimaan, merupakan perkalian antara volume produksi yang diperoleh dengan harga jual (Soekartawi, 2006). Dapat dihitung dengan rumus :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Total Penerimaan (Rp/Bulan)
 Q (*Quantity*) = Jumlah Produk Abon yang dihasilkan (kg/Bulan)
 P (*Price*) = Harga Produk per Unit (Rp/kg)

Soekartawi (2002) menjelaskan analisis pendapatan secara matematis persamaannya dapat dituliskan :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp/Bulan)
 TR (*Total Revenue*) = Jumlah Penerimaan (Rp/Bulan)
 TC (*Total Cost*) = Jumlah operasional (Rp/Bulan)

2. Analisis kelayakan usaha

a. Analisis R/C (*revenue-cost ratio*)

analisis RCR yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan (Wijayanti, 2012) R/C *Ratio*, merupakan rasio penerimaan atas biaya secara finansial dapat dihitung dengan rumus :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C *ratio* = Rasio Penerimaan Atas Biaya

Kriteria penilaian R/C *ratio*:

R/C < 1 = usaha agroindustri mengalami kerugian
 R/C > 1 = usaha agroindustri memperoleh keuntungan

R/C= 1= usaha agroindustri mencapai titik impas

b. Analisis titik impas BEP (*Break Even Point*)

Break Even Point (BEP) atau nilai impas adalah suatu teknis analisis untuk hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, volume penjualan. BEP merupakan pengukuran dimana kapasitas riil pengolahan bahan baku menjadi output, menghasilkan total penerimaan yang sama dengan pengeluaran (Soekartawi, 2006). Swastha dan Ibnu (2002)

Thamrin, dkk (2006) yang menyatakan, apabila hasil penjualan usaha hanya mencapai titik BEP unit dan BEP rupiah maka usaha tersebut tidak mengalami kerugian dan keuntungan (impas)

Total penjualan untuk mencapai BEP:

$$BEP \text{ Penjualan} = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{S}}$$

Keterangan:

TFC (*Total Fixed Cost*) =biaya tetap (Rp/Bulan)

TVC (*Variable Cost*) = biaya tidak tetap per unit(Rp/Bulan)

S = Total penjualan (Rp/kg)

Total produksi (unit) untuk mencapai BEP:

$$BEP \text{ Produksi (Unit)} = \frac{TFC}{Price - AVC}$$

Keterangan:

TFC (*Total Fixed Cost*) =biaya tetap (Rp/Bulan)

Price = harga jual per unit (Rp/kg)

TVC (*Variable Cost*) = biaya tidak tetap per unit(Rp/Bulan)

Total harga (Rp) untuk mencapai BEP:

$$\text{BEP Harga(Rp)} = \frac{\text{BEP Penjualan}}{\text{Produksi}}$$

Keterangan :

BEP penjualan = Total penjualan

Produksi = Total produksi

c. Analisis PP (*Payback Period*)

Analisis PP (*Payback Period*) merupakan suatu cara penilaian investasi yang didasarkan pada pelunasan biaya investasi oleh keuntungan atau dengan kata lain waktu yang diperlukan untuk mengembalikan modal yang ditanam (Umar, 2003).

$$\text{PP (Payback period)} = \frac{\text{Modal}}{\text{Keuntungan}}$$

Kriteria PP adalah sebagai berikut:

- 1) Nilai *payback period* kurang dari 3 tahun kategori pengembalian cepat
- 2) Nilai *payback period* 3 - 5 tahun kategori pengembalian sedang
- 3) Nilai *payback period* lebih dari 5 tahun kategori lambat.

d. Analisis ROI (*return on investment*)

Analisis ROI (*Return on Investment*) merupakan salah satu rasio profitabilitas dan rasio profitabilitas ini digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba selama periode tertentu. Semakin tinggi rasio ini, maka semakin baik keadaan suatu perusahaan (Kasmir 2011)

$$\text{ROI} = \frac{\text{Pendapatan Bersih}}{\text{Jumlah Investasi}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Kampung Teluk Sulaiman

1. Letak Geografis

Kampung Teluk Sulaiman adalah salah satu kampung yang terletak di wilayah pesisir Kabupaten Berau yang terletak di Kecamatan Biduk-Biduk. Secara Geografis Kampung Teluk Sulaiman berada pada kuadran $01^{\circ}19'47''\text{N}$ $118^{\circ}36'00''\text{E}$ yang terletak pada ketinggian 0-4 m dpl Secara administratif batas Kampung Teluk Sulaiman .Batas administratif Kampung Teluk Sulaiman telah sesuai SK Bupati No. 369 Tahun 2016 sehingga tidak ada permasalahan yang terjadi dengan kampung sebelah yakni Kampung Teluk Sumbang dan Kampung Giring-Giring. Luas Kampung Teluk Sulaiman sebesar 8.560,93 Ha. (Profil Kampung Teluk Sulaiman, 2020)

2. Iklim

Teluk Sulaiman memiliki iklim tropis dengan curah hujan yang signifikan, Curah hujan di Kampung ini rata-rata 2.348 mm. Hampir semua presipitasi disini jatuh pada April dengan rata-rata 257 mm. Suhu tertinggi terdapat pada bulan Oktober dengan rata-rata $27,50^{\circ}\text{C}$. Suhu terendah dengan rata-rata suhu $26,30^{\circ}\text{C}$ terjadi pada bulan Juli dan Suhu rata-rata tahunan adalah $26,90^{\circ}\text{C}$.

3. Topografi dan Kondisi Wilayah

Wilayah Kampung Teluk Sulaiman terdiri dari pesisir, hutan, pulau-pulau, bukit-bukit dan bebatuan, Utamanya di bagian selatan dan barat, tersaji perbukitan yang sangat terjal dan berinding batu karena sebagian besar wilayah teluk sulaiman adalah wilayah bebatuan kapur dengan kesatuan ekosistem yang unik.

4. Jumlah Penduduk

a. Berdasarkan jenis kelamin dan kelompok RT

Kampung Teluk Sulaiman terdiri dari 337 KK dengan Jumlah penduduk sebanyak 1.377 jiwa yang terdiri dari 6 RT. Berdasarkan pada Tabel diatas dapat kita ketahui jumlah penduduk dan jumlah kepala keluarga yang ada di kampung teluk Sulaiman selama tahun

2019. Berdasarkan tabel diatas nilai 1.377 jiwa, memiliki jumlah laki-laki sebanyak 695 jiwa dan perempuan berjumlah 682 jiwa yang tersebar di 6 rukun tetangga.

b. Berdasarkan tingkat Pendidikan

Warga Kampung Teluk Sulaiman memiliki berbagai jenis latar belakang pendidikan dimana sebagian besar masih merupakan lulusan SD dan SMP sedangkan untuk generasi muda sudah banyak penduduk yang berkuliah di perguruan tinggi baik di dalam maupun luar Kabupaten Berau.

c. Berdasarkan jenis pekerjaan

Di antara jenis pekerjaan yang ada di Kampung Teluk Sulaiman, Tidak Bekerja menjadi jumlah terbanyak di antara pekerjaan yang ada dengan 673 jiwa (48.87%) dan disusul mengurus rumah tangga (IRT) dengan jumlah 302 jiwa (21.93%), sedangkan nelayan masuk dalam urutan ketiga terbesar dengan jumlah 150 jiwa (10.89 %).

B. Identitas Responden

Responden yang diambil oleh peneliti berasal dari anggota PKK (pemberdayaan kesejahteraan keluarga) yang mana semuanya dari Kampung Teluk Sulaiman. Hasil wawancara dengan 15 orang responden pengolah abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman dijabarkan dalam beberapa kategori sebagai berikut:

1. Berdasarkan usia/umur

Kampung Teluk Sulaiman yaitu 46 – 55 tahun dengan jumlah 8 jiwa (53.33 %) dan dilanjutkan dengan usia 36 – 45 tahun dengan jumlah 5 jiwa (33.33 %) sedangkan usia termuda dan tertua masing –masing 1 jiwa (6.66 %)

2. Berdasarkan tingkat pendidikan

Berdasarkan hasil wawancara tingkat pendidikan respondendari 15 orang, 13 diantaranya (86.66 %) memiliki pendidikan SD. Pendidikan yang tertinggi SMA dan SMP dengan jumlah 1 jiwa (6.66 %).

3. Berdasarkan jumlah tanggungan

Dalam tanggungan keluarga responden memiliki tanggungan paling banyak 10 orang dengan 1 jiwa (6.66 %) dan dilanjutkan 6 orang tanggungan 1 jiwa, dan 5-4 orang yang paling terbanyak memiliki tanggungan rata-rata 5 jiwa (33.33 %).

4. Berdasarkan Suku

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, ada 2 suku yaitu mandar dan bugis.

5. Berdasarkan lama Usaha

Lama usaha yang dilakukan oleh responden paling lama 9 tahun dan beliau adalah orang terlama dalam membuat olahan abon ikan.

C. Deskripsi Usaha Pengolahan Abon ikan

1. Proses pembuatan Abon ikan

a. Persiapan bahan baku ikan

Bahan baku yang digunakan adalah ikan tenggiri, ikan tuna, ikan kuwe, ikan layang, ikan campuran yang masih utuh dan segar, untuk selanjutnya dilakukan proses penyiangan.

1) Penyiangan Bahan baku ikan

Pada proses penyiangan yaitu pemotongan ikan dan pencucian daging ikan, maka bagian kepala, isi perut dan sirip ikan dibuang.

2) penggukusan

Potongan ikan kemudian dimasukan ke dalam panci dan di kukus selama 30 – 60 menit. Proses penggukusan akan dihentikan setelah daging ikan benar-benar masak. Setelah

daging ikan tersebut masak sebaiknya di dinginkan terlebih dahulu sekitar 5 – 10 menit. Makin sedikit kadar air yang dikandung dalam daging ikan, maka akan semakin baik pula daging yang dihasilkan.

3) Penghalusan

kemudian dilakukan proses penghalusan sampai menjadi hancur. Proses ini bisa dilakukan dengan menggunakan lesung kecildan bisa di lihat gambar di bawah ini:



Gambar 2. Ikan yang di haluskan setelah di kukus dan sudah dipisahkan dari tulang-tulangnya

b. Persiapan Bahan Baku rempah/bumbuh

Bahan baku rempah/bumbuh yang digunakan adalah jahe, asam, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, garam, penyedap rasa, serai, cabe/lombok, ketumbar, dan gula merah.

1) Pembersihan bahan baku rempah/bumbu

Pada proses ini bahan di bersikan kemudian di kupas atau di lepas dari kulit luarnya seperti bawang merah, bawang putih, jahe, serai dan cabe/lombok.

2) Penghalusan rempah/bumbu

kemudian dilakukan proses penghalusan rempah/bumbu dengan menggunakan lesung kecil yang mana rempah yang sudah di bersikan kemudian di tumbuk agar halus dan mudah untuk di campurkan dan bisa dilihat hasil penghalusan rempah/bumbu pada gambar di bawah ini:



Gambar 3. Rempah/bumbu yang sudah di haluskan

c. Pencampuran Bumbu dan ikan

Pada tahapan proses ini, daging ikan yang hancur dicampur dengan bahan-bahan pembantu (rempah/bumbu) yang sudah di haluskan, dalam pencampuran kedua nya harus benar-benar merata agar proses selanjutnya bisa menciptakan rasa dan hasil yang maksimal.

d. Penggorengan/pengosengan

Setelah bumbu-bumbu tercampur secara merata dengan daging ikan, kemudian dilakukan penggorengan/pengosengan $\pm 1-3$ jam. Selama proses penggorengan/pengosengan secara terus menerus dilakukan pengadukan agar abon ikan yang dihasilkan matang secara merata dan bumbu- bumbu dapat meresap dengan baik. Tahap penggorengan/pengosengan ini akan dihentikan setelah daging ikan yang digoreng sudah berwarna kuning kecoklatan dan bisa di lihat pada gambar berikut ini;



Gambar 4. Proses penggorengan atau pengosengan

1) pendinginan

Tahapan proses pengolahan abon ikan berikutnya adalah didinginkan atau di diamkan 10 menit setelah daging ikan yang telah digoreng/dioseng selesai. Proses pendinginan tahap ini bertujuan untuk mengurangi kadar minyak pasca proses penggorengan/pengosengan.

e. Proses Pengemasan

Tahap akhir pada tahapan proses pengolahan abon ikan dilakukan pengemasan, dalam pengemasan dilakukan penimbangan olahan yang sudah didinginkan, kemudian dimasukkan ke dalam kemasan plastik yang sesuai dengan ukurannya.

f. Rata-rata penggunaan bahan baku

Rata-rata yang dibutuhkan dalam setiap kali pengolahan abon ikan dengan kapasitas 27 kg bahan baku semua jenis ikan seperti ikan tenggiri, ikan tuna, ikan kuwe, ikan layang, ikan campuran, dan juga bahan-bahan pembantu dengan kapasitas atau rata-rata yang digunakan dalam 1 kali mengolah abon ikan itu berbeda-beda dengan 15 orang responden yang saya ambil dan dari tahap penyiangan ikan sampai ke tahap pengemasan adalah satu hari kerja.

2. Ketersediaan bahan baku ikan

produksi abon ikan juga dipengaruhi oleh musim penangkapan. Ada dua musim tangkapan yaitu musim Selatan dan musim Utara. Pada musim selatan biasanya terjadi pada kisaran bulan 6 sampai dengan bulan 8, sedangkan musim Utara terjadi pada bulan 10 sampai dengan bulan 1 di bulan ini lebih diperoleh hasil tangkapan ikan ikan pelagis seperti ikan tuna ikan tenggiri ikan layang. Sedangkan ikan lainnya seperti ikan kuwe dan campuran dapat diperoleh sepanjang tahun dengan daerah tangkapan di pinggiran atau kawasan teluk yang tidak berangin.

3. Pemasaran Abon Ikan

Pemasaran produksi abon ikan yang dihasilkan oleh pengolah di Kampung Teluk Sulaiman masih bersifat lokal. Parah pengolah menitipkan olahannya untuk di jual di suatu tempat khusus yang menjual produk-produk khas olahan baik itu makan maupun non makanan. Selain itu pengolah juga menerima pesanan dari luar daerah namun sifatnya tidak menentu.

D. Biaya Investasi

Biaya investasi pada usaha pengolah abon ikan adalah biaya awal yang dikeluarkan untuk memulai usaha pengolahan dan berasal dari modal sendiri. menurut (Anggara 2012) menyatakan bahwa biaya investasi diklasifikasikan atau dasar aktiva tetap, Biaya investasi digunakan untuk membeli keperluan dalam proses produksi abon ikan, adapun barang-barang yang digunakan yaitu kompor, tabung gas, panci besar, wajan besar, talenan, baskom, pisau besar, sutil, sendok dan dikeluarkan oleh pengolah abon ikan rata-rata sebesar Rp.1.882.266.

E. Biaya Operasional

jumlah semua beban atau biaya yang berubah-ubah bergantung pada jumlah unit yang diproduksi (Soekartawi 2003). Biaya operasional yang dikeluarkan oleh usaha pengolah abon ikan di Kampung teluk sulaiman.

1. Biaya tetap (*Fixed cost*)

Biaya tetap berasal dari biaya penyusutan alat investasi yaitu kompor, tabung gas, panci besar, wajan besar, talenan, baskom, pisau besar, sutil, dan sendok. biaya penyusutan untuk 15 responden berkisar antara Rp23,937 sampai dengan Rp29,349 atau dengan jumlah rata-rata biaya tetap sebesar Rp 26.775,-/bulan.

2. Biaya tidak tetap (*Variabel cost*)

Biaya tidak tetap adalah bahan baku ikan dan bahan lainnya. Sedangkan bahan lainnya terdiri dari jahe/laos, asam jawa, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, garam/penyedap rasa, serai, Lombok, kutembar, gulah merah isi ulang gas. biaya tidak tetap untuk 15 responden berkisar antara Rp1.325.000 sampai dengan Rp1.422.000,-/bulan, atau dengan jumlah rata-rata sebesar Rp1.363.533,-/bulan.

3. Total biaya (Total cost)

Total biaya adalah biaya yang dikeluarkan pengolah abon ikan selama satu bulan produksi yang dihasilkan dari penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap. Total biaya untuk 15 responden berkisar antara Rp1,353,436,- sampai dengan Rp1,448,835,- per bulan dengan rata-rata biaya total sebesar Rp1,390,308, dan berasal dari penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap.

F. Produksi dan Penerimaan

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden yang memiliki usaha abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman Kecamatan Biduk-biduk, bahwa rata-rata pengolah memproduksi abon ikan kurang lebih 24 kg per bulan. Jumlah tersebut sudah termasuk untuk semua jenis ikan. Adapun harga jual abon ikan masing-masing adalah Rp160.000,- /kg untuk ikan tenggiri, Rp120.000,-/kg untuk ikan tuna, ikan lanyang dan ikan kuwe, sedangkan untuk ikan lainnya Rp.100.000,-/kg. Penerimaan yang dihasilkan oleh 15 responden pengolah berkisar antara Rp2,320,000 sampai dengan Rp3,800,000,- per bulan atau rata-rata penerimaan dari produksi abon ikan yang dihasilkan sebesar Rp3.009.333.

G. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya. pendapatan yang dihasilkan oleh 15 responden pengolah berkisar antara Rp922,774 sampai dengan

Rp2,387,959,- per bulan atau rata-rata pendapatan dari produksi abon ikan yang dihasilkan sebesar Rp1.619.025,-per bulan.

H. Analisis Kelayakan Usaha

1. Analisis R/C

Hasil R/C diperoleh dari perbandingan antara jumlah penerimaan dengan jumlah total biaya. Nilai analisis R/C dari 15 responden pengolah abon ikan berkisar antara 1,7 sampai dengan 2,7. Adapun nilai R/C rata-rata adalah sebesar 2,2 yang di peroleh dari perbandingan nilai penerimaan rata-rata sebesar Rp3.009.353,-per bulan dengan jumlah total biaya rata-rata sebesar Rp1.390.308,-per bulan. Sehingga disimpulkan bahwa hasil perhitungan R/C pengolah abon ikan masih berada diatas satu ($R/C > 1$), maka usaha pengolahan abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

2. Analisis *Break Event Point* (BEP)

1) BEP Produksi

- a) BEP produksi abon tenggiri dengan rata-rata sebesar 0,1 kg lebih kecil dari produksi aktual sebesar 4,6 kg per bulan.
- b) BEP produksi abon tuna dengan rata-rata sebesar 0,1 kg lebih kecil dari produksi aktual rata-rata rata-rata sebesar 5,4 kg per bulan.
- c) BEP produksi abon layang dengan rata-rata sebesar 0,1 kg lebih kecil dari produksi aktual rata-rata sebesar 5,1 kg per bulan.
- d) BEP produksi abon kuwe dengan rata-rata sebesar 0,1 kg lebih kecil dari produksi actual rata-rata sebesar 5,5 kg per bulan.
- e) BEP produksi abon ikan lainnya dengan rata-rata sebesar 0,1 kg lebih kecil dari produksi actual rata-rata sebesar 3,5 kg per bulan.

dapat disimpulkan bahwa jumlah produksi aktual > jumlah produksi pada kondisi BEP maka usaha pengolahan abon ikan layak untuk dijalankan.

2) BEP Penjualan

- a) BEP penjualan abon ikan tenggiri dengan rata-rata sebesar Rp16.049 lebih kecil dari penerimaan aktual rata-rata sebesar Rp736.000 per bulan.
- b) BEP penjualan abon tuna dengan rata-rata sebesar Rp12.322 lebih kecil dari penerimaan actual rata-rata sebesar Rp648.000 per bulan.
- c) BEP penjualan abon layang dengan rata-rata sebesar Rp9.657 lebih kecil dari penerimaan actual rata-rata sebesar Rp608.000 per bulan.
- d) BEP penjualan abon kuwe dengan rata-rata sebesar Rp10.905 lebih kecil dari penerimaan actual rata-rata sebesar Rp.664.000 per bulan.
- e) BEP penjualan abon ikan lainnya dengan rata-rata sebesar Rp9.550 lebih kecil dari penerimaan actual rata-rata sebesar Rp353.333 per bulan, nya.

sehingga dapat disimpulkan bahwa jumlah nilai BEP penjualan < jumlah peneriman pada kondisi aktual maka usaha pengolahan abon ikan layak untuk dijalankan.

3) BEP Harga

- a) BEP harga abon ikan tenggiri dengan rata-rata sebesar Rp4.219 lebih kecil dari harga aktual rata-rata sebesar Rp160.000,-per bulan.
- b) BEP harga abon tuna dengan rata-rata sebesar Rp2.342 lebih kecil dari harga actual rata-rata sebesar Rp120.000,-per bulan.
- c) BEP harga abon laying dengan rata-rata sebesar Rp1.964 lebih kecil dari harga actual rata-rata sebesar Rp120.000,-per bulan.
- d) BEP harga abon kuwe dengan rata-rata sebesar Rp2.140 lebih kecil dari harga

actual rata-rata sebesar Rp120.000,-per bulan.

- e) BEP harga abon ikan lainnya dengan rata-rata sebesar Rp2.785 lebih kecil dari harga actual rata-rata sebesar Rp100.000,-per bulan.

dapat disimpulkan bahwa harga jual aktual > harga jual pada kondisi BEP maka usaha pengolahan abon ikan layak untuk dijalankan.

3. Analisis *Payback Period* (PP)

Payback Period (PP) merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui berapa lama usaha yang dijalankan dapat mengembalikan investasi yang sudah dikeluarkan pada usaha pengolahan abon ikan. Hasil *Payback Period* (PP) yaitu perbandingan dari jumlah investasi dengan jumlah pendapatan, setelah dihitung menghasilkan nilai *Payback Period* (PP) rata-rata pada usaha abon ikan menunjukkan waktu pengembalian usaha yaitu 14,7 bulan atau 1,2 tahun.

4. Analisis *Return of Investment* (ROI)

Semakin tinggi rasio ini, maka semakin baik keadaan suatu usaha atau perusahaan (Kasmir, 2011). Nilai ROI didapatkan dari perbandingan laba bersih atau pendapatan usaha dengan jumlah investasi. Adapun hasil analisis ROI rata-rata sebesar 86,2% dibandingkan dengan nilai suku bunga bank 7% yang ada di Kecamatan Biduk-biduk artinya bahwa usaha yang dilakukan diatas kerana nilai persentasenya lebih besar di bandingkan dengan nilai suku bunga bank dikampung tersebut.

I. Kendala dan permasalahan dihadapi pengolah abon ikan

Kendala bahan baku adalah ikan, dimana kita ketahui semua jenis ikan yang digunakan atau dibutuhkan pengolah untuk membuat abon ikan tersebut berasal dari jenis ikan yang didapat hanya pada musim-musim tertentu serti ikan tenggiri, ikan tuna, dan ikan layang. Pada waktu musim selatan para nelayan kesulitan untuk mencari ikan karena kondisi cuaca dan angin yang

tidak memungkinkan. Selama ini upaya yang sudah dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan membuat keramba penampungan untuk ikan yang dibutuhkan sebagai bahan baku.

Kendala berikutnya adalah modal, hal ini menjadi pertimbangan pengolah abon karena ketika menerima permintaan atau pesanan abon dalam jumlah yang banyak, pengolah tidak memiliki banyak modal untuk membeli bahan baku. Upaya yang sudah dilakukan pengelola untuk mengatasi kendala modal tersebut adalah dengan meminjam uang ke kerabat maupun teman.

Kendala lain dari usaha pengolahann abaon ikan ini yaitu dari segi pemasaran. pengolah abon ikan menjual hasil olahan hanya sebatas dikios-kios disekitar rumah nya saja, artinya hanya mengandalkan konsumen lokal atau pendatang yang inggin berwisata. Belum ada upaya yang di lakukan oleh pengolah untuk memasarkan perduk abon ikan tersebut sampai keluar daerah.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- 1) Usaha pengolah Abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman menghasilkan pendapatan rata-rata sebesar Rp1.619.025,- bulan/pengolah
- 2) Usaha pengolahan abon ikan di Kampung Teluk Sulaiman layak secara ekonomi dengan nilai indikator kelayakan rata-rata sebagai berikut :

- a. Nilai R/C sebesar 2.2
- b. Nilai Titik Impas (*Break Event Point*, BEP

1) BEP Produksi

BEP produksi abon ikan sebesar 0,1 kg,-per bulan masih lebih kecil dari produksi aktual untuk masing-masing jenis ikan yaitu, Tenggiri sebesar 4,6 kg,-per bulan, Tuna

sebesar 5,4 kg,-per bulan, Layang sebesar 5,1 kg,-per bulan, Kuwe sebesar 5,5 kg,-per bulan, ikan lainnya sebesar 3,5 kg,-per bulan.

2) BEP Penjualan

BEP penjualan abon ikan sebesar Rp16.049,-per bulan lebih kecil dari penerimaan aktual untuk masing-masing jenis ikan yaitu tenggiri sebesar Rp736.000,-per bulan, Tuna sebesar Rp12.322,-per bulan lebih kecil dari penerimaan actual Rp648.000,-per bulan, ikan layang sebesar Rp9.657,-per bulan lebih kecil dari penerimaan actual sebesar Rp608.000,-per bulan, kuwe sebesar Rp10.905,-per bulan lebih kecil dari penerimaan actual sebesar Rp.664.000,-per bulan, ikan lainnya sebesar Rp9.550,-per bulan lebih kecil dari penerimaan actual Rp353.333,-per bulan.

3) BEP Harga

BEP harga abon ikan sebesar Rp4.219,-per bulan lebih kecil dari harga aktual sebesar Rp160.000,-per bulan tenggiri, tuna sebesar Rp2.342 lebih kecil dari actual Rp120.000,-per bulan, layang Rp1.964 lebih kecil dari actual Rp120.000,-per bulan, kuwe sebesar Rp2.140,-per bulan lebih kecil dari actual Rp120.000,-per bulan, ikan lainnya sebesar Rp2.785,-per bulan lebih kecil dari actual Rp100.000,-per bulan.

- a. *Payback Period* (PP) dengan nilai rata-rata pada usaha abon ikan menunjukkan waktu pengembalian usaha 14,7 bulan atau 1,2 tahun.
- b. *Return of Investment* (ROI) dengan nilai rata-rata adalah 86.2% dibandingkan dengan nilai suku bunga bank 7% yang ada di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Anggara A.H. 2012. Analisis Studi Kelayakan Investasi Peningkatan Kapasitas Produksi Die Making PT. Astra Daihatsu Motor. Skripsi. Teknik Industri Ekstensi Astra. Universitas Bina Nusantara. Jakarta.

- Arikunto, S. 2012. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi V. BinaAksara. Yogyakarta.
- Emping JO, dan Widiastuti N. 2013. *Peran Wanitanelayan dalam Pemanfa-atan Sumberdaya Perikanan di ke-luarahan Padarni Kabupaten Ma-nokwari*. Skripsi. Tidak Dipu-blikasi. Universitas Negeri Papua. Manokwari.
- Glendoh S.H. 2001. *Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil*. J. Manajemen & Kewirausahaan
- Kasmir. 2011. *Analisis Laporan Keuangan*. Rajawali Pers. Jakarta
- Profil Kampung Teluk Sulaiman, 2020. Biduk-biduk. Keb. Berau. Kalimantan Timur
- Soekartawi. 2003. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta
- Soekartawi 2006. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Suyitno. 2012. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Nelayan*. Ekonomi Pembangunan. Menjelaja Dunia dengan Ilmu Pengetahuan.
- Thamrin, S,. M. Muis, dan A. E. N. Rumengan. 2006. *Analisis Finansial Usaha Peternakan Ayam Broiler Pola Kemitraan*.
- Umar, H. 2003. *Studi Kelayakan dalam Bisnis Jasa*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.