

ANALISIS NILAI EKONOMI USAHA IKAN TERI REBUS KERING DI PINTU ANGIN

¹Juni Susanti Banurea, ²Irnawati Sinaga, ³Afni Afriani ⁴Sondang Nauli

¹Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

²Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

³Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

⁴Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Sekolah Tinggi Perikanan Sibolga

email: irnasinaga_stps@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini tentang Analisis Nilai Ekonomi Usaha Ikan Teri Rebus Kering yang dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2023. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah keuntungan saja yang didapatkan oleh pelaku usaha pengolahan ikan teri rebus kering di pintu angin dan untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan ikan teri rebus kering. Hasil dari penelitian ini yaitu Total biaya tetap perbulannya pada usaha pengawetan ikan teri rebus kering yaitu sebesar Rp. 3.204.000, biaya Variabelnya selama setahun sebesar Rp. 65.976.000, biaya total selama setahun yaitu sebesar Rp.87.730.000, Keuntungan usaha pengawetan ikan teri rebus kering dalam satu tahun sebesar Rp. 21.875.000 dan kendala yang dihadapi pada usaha pengawetan ikan teri adalah cuaca (hujan). Kendala lain yang dihadapi produsen pengolahan pengawetan ikan teri rebus kering adalah ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung musim

Kata Kunci : Ikan teri, Hasil Olahan, Analisis Ekonomi

ANALYSIS OF THE ECONOMIC VALUE OF THE DRY BOILED ANIMAL FISH BUSINESS AT THE PINTU ANGIN

¹Juni Susanti Banurea, ²Irnawati Sinaga, ³Afni Afriani ⁴Sondang Nauli

¹ Fishery Resources Utilization Study Program, Sibolga Fisheries College

² Fisheries Resource Utilization Study Program, Sibolga Fisheries College

³ Fishery Resources Utilization Study Program, Sibolga Fisheries College

⁴ Fisheries Resource Utilization Study Program, Sibolga Fisheries College

email: irnasinaga_stps@yahoo.com

Abstract

This research is about the analysis of the economic value of the dried boiled anchovy business which was carried out in June-July 2023. This research aims to find out what profits are obtained by business actors processing dried boiled anchovies in Pintuagin and to find out the obstacles faced in the process. processing of dried boiled anchovies. The results of this research are that the total monthly fixed costs for the dried boiled anchovy preservation business are IDR. 3,204,000, variable costs for a year are Rp. 65,976,000, the total cost for a year is IDR 87,730,000, the profit from the dried boiled anchovy preservation business in one year is IDR. 21,875,000 and the obstacle faced in the anchovy preservation business is the weather (rain). Another obstacle faced by producers of dried boiled anchovy preservation processing is the availability of fish raw materials which depends on the season

Keywords: Anchovy, Processed Results, Economic Analysis

PENDAHULUAN

Secara geografis wilayah kota sibolga terletak pada posisi 01° 42' LU sampai dengan 01° 46' LU dan 98° 46' BT sampai dengan 98° 48' BT dan secara fisik menyatuh dengan perairan Tapanuli Tengah. Kota Sibolga berada disepanjang pinggir pantai dan mayoritas penduduk sibolga berprofesi sebagai nelayan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Ikan teri rebus kering merupakan hasil olahan yang cukup populer di Indonesia, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan teri rebus kering mempunyai prospek yang lebih baik daripada ikan asin. Hal ini mengingat bahwa ikan teri rebus kering mempunyai cita rasa yang lebih lezat dan tidak begitu asin jika dibandingkan dengan ikan asin sehingga dapat dimakan dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan teri rebus kering dari ikan asin ialah ikan teri rebus kering merupakan produk yang siap untuk dimakan. Disamping itu juga praktis, semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan rebus. Hambatan utama dalam pemasaran ikan teri rebus ialah daya awetnya yang relatif singkat. Namun sebenarnya hal ini dapat diatasi dengan cara meningkatkan mutu bahan mentahnya, serta cara-cara pengolahan, pengemasan dan penyimpanannya.

Ikan teri rebus kering merupakan hasil olahan yang cukup populer di Indonesia, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan teri rebus kering mempunyai prospek yang lebih baik daripada ikan asin. Hal ini mengingat bahwa ikan teri rebus kering mempunyai cita rasa yang lebih lezat dan tidak begitu asin jika dibandingkan dengan ikan asin sehingga dapat dimakan dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan teri rebus kering dari ikan asin ialah ikan teri rebus kering merupakan produk yang siap untuk dimakan. Disamping itu juga praktis, semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan rebus. Hambatan utama dalam pemasaran ikan teri rebus ialah daya awetnya yang relatif singkat. Namun sebenarnya hal ini dapat diatasi dengan cara meningkatkan mutu bahan mentahnya, serta cara-cara pengolahan, pengemasan dan penyimpanannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai bulan Juli 2023 di Pintu Angin Kelurahan Sibolga Ilir, Kecamatan Sibolga Utara.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif eksploratif, yaitu suatu metode yang menggambarkan informasi secara sistematis faktual mengenai mutu karakteristik ikan teri rebus kering yang ada di Pintu Angin

Adapun analisis data yang digunakan yaitu :

❖ Biaya Produksi

Untuk mengetahui total biaya secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TFC = Total biaya tetap usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TVC = Total biaya variabel usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara produksi yang didapatkan dengan harga jual (Iskandar et al. 2021), berikut adalah penulisan sistematisnya :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan hasil Penjualan (rupiah)

Q = Jumlah produk yang terjual (kilogram)

P = Harga ikan teri (rupiah)

Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total usaha atau produksi yang dikeluarkan (Iskandar et al. 2021) sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TR = Penerimaan total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan teri (rupiah)

R/C Ratio

R/C ratio merupakan analisa usaha untuk mengukur keuntungan relatif suatu usaha dalam satu tahun terhadap biaya yang dipakai dalam usaha tersebut (Lilimantik, A.S, and A.S 2020). Berikut adalah rumus yang digunakan :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Dengan kriteria R/C Ratio sebagai berikut :

- Jika R/ C Ratio > 1, maka usaha yang dihasilkan menguntungkan sehingga layak untuk dijalankan.
- Jika R/C = 1, maka usaha tersebut tidak memiliki untung dan juga rugi (impas).
- Jika R/C Ratio < 1, maka usaha yang dijalankan akan mengalami kerugian sehingga tidak layak untuk dijalankan.

Payback Period (PP)

Payback Period adalah masa pengembalian modal dalam waktu tertentu yaitu dalam satu tahun ataupun bulan (Afiyah 2015). Berikut adalah rumus menghitung Payback Period :

$$PP = \frac{\text{Modal Awal}}{\text{Keuntungan}} \times \text{Periode Produksi}$$

Dengan kriteria sebagai berikut :

- Jika nilai PP kurang dari 3 tahun pengembalian modal usaha maka dapat dikatakan cepat
- Jika nilai PP 3-5 tahun maka dapat dikatakan sedang
- Jika nilai PP lebih dari 5 tahun dapat dikatakan lambat

Break Event Point (BEP)

BEP adalah suatu penghitungan titik jumlah produksi atau penjualan suatu usaha sehingga mencapai titik impas yaitu tidak untung dan tidak rugi. Berikut adalah rumus untuk menghitung BEP rupiah dan BEP unit :

$$\text{BEP rupiah} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{P}}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap

P = Harga jual

VC = Biaya Variabel per unit

Return of Investmen (ROI)

ROI merupakan penghitungan pengembalian atas investasi yang digunakan pada waktu tertentu, untuk mengukur seberapa besar kemampuan usaha dalam mengembalikan modal yang telah ditanamkan. Adapun rumus untuk menghitungnya sebagai berikut :

$$\text{ROI} = \frac{\text{Laba Usaha}}{\text{Modal Usaha}} \times 100$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Biaya Tetap pada Usaha Pengawetan Ikan Teri Rebus Kering di Pintu Angin

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Presentase (%)
1	Biaya Peralatan	2.552.000	80%
2	Biaya Perawatan	652.000	20%
Jumlah		3.204.000	100%

Dari hasil tabel di atas mengetahui hasil dari Biaya Peralatan dan biaya perawatan per bulannya yaitu sekitar Rp3.204.000. Menurut (Sugianto, 2020) Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung kepada perubahan tingkat kegiatan dalam menghasilkan keluaran atau produk di dalam interval tertentu. Biaya dikatakan tetap dilihat dari besarnya jumlah biaya bukannya biaya perunit.

2. Biaya Variabel

No	Jenis Biaya Variabel	Biaya
1.	Bahan Baku Utama (Teri)	Rp. 85.176.000
2.	Bahan Baku Pelengkap (Garam)	Rp. 3.600.000
3.	Upah Tenaga Kerja	Rp. 12.000.000
4.	Air	Rp. 720.000
5.	Minyak Tanah	Rp. 2.880.000
Jumlah		Rp. 65.976.000

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa besarnya biaya variabel yang dikeluarkan per tahun sebesar Rp.65.976.000 . Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan pada usaha pengawetan ikan teri rebus kering adalah biaya Bahan Baku Utama teri, besarnya per tahun sekitar Rp.85.176.000, bahan baku pelengkap (Garam) per tahun sekitar Rp.3.600.000, Air pertahun sekitar Rp.720.000 dan minyak tanah pertahun sekitar Rp. 2.880.000

UpahTenaga kerja per tahun yang dikeluarkan sekitar Rp.12.000.000 maka dapat diarti dalam per bulannya mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp.1.000.000.

3. Biaya Total

NO	Uraian	Total Produksi (Rp)
1	Penerimaan	109.605.000
2	Biaya Total	87.730.000
Jumlah		21.875.000

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa biaya total selama satu tahun yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri rebus kering adalah Rp.87.730.000. Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri rebus kering adalah biaya variabel sebesar Rp.65.976.000 sedangkan biaya tetap selama satu tahun yang dikeluarkan oleh produsen pengawetan ikan teri rebus kering adalah Rp.3.204.000.

4. Analisis Penerimaan

Penerimaan yang diterima oleh pengawetan ikan teri rebus kering adalah perkalian antara jumlah produksi ikan teri yang dihasilkan dengan harga ikan teri. Penerimaan yang diterima produsen pengawetan ikan teri rebus kering di Pintu Angin berasal dari penerimaan produk ikan.

Menurut (Ekalardiyanti,2014) penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negative dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

Bulan	Jumlah Ikan Teri Kering (kg)	Kacang	Harga Jual Bontol	Nasi	Total Penerimaan
Juli	74				4.620.000
Agustus	51	3.720.000	6.210.000		3.510.000
September	134,5	900.000	5.925.000		8.325.000
Oktober	139	1.260.000	8.550.000	8.280.000	8.700.000
November	67	2.250.000	4.110.000	1.050.000	4.192.500
Desember	277,5	7.050.000	3.825.000	3.960.000	20.685.000
Januari	242,5	1.275.000	11.070.000	525.000	19.005.000
Februari	57	6.900.000	2.880.000	2.137.500	3.555.000
Maret	111	1.800.000	675.000		6.900.000
April	152	3.330.000	5.700.000		9.330.000
Mei	73	862.500	1.200.000		4.485.000
Juni	264,5				16.297.500
Jumlah	1.643	67.560.000	22.425.000	19.620.000	109.605.000
Rata-rata	136,916	5.630.000	1.868.750	9.810.000	9.133.750

Jadi hasil bersih penerimaan usaha pengawetan ikan teri rebus kering yaitu Rp.109.605.000 dengan rincian seperti tabel diatas biaya ikan teri rebus kering.

5. Analisis Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh pada usaha pengawetan ikan teri rebus kering di Pintu Angin merupakan selisih antara total penerimaan dengan selisih biaya total. Untuk mengetahui besarnya keuntungan dapat dilihat pada tabel berikut:

NO	Uraian	Total Produksi (Rp)
1	Penerimaan	109.605.000
2	Biaya Total	87.730.000
	Jumlah	21.875.000

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui keuntungan usaha pengawetan ikan teri rebus dalam satu tahun sebesar Rp.21.875.000. Biaya total usaha pengawetan ikan teri rebus kering dalam satu tahun sebesar Rp.87.730.000.

6. Kendala

Setiap usaha pasti memiliki kendala yang dapat mengganggu kelancaran produksi usaha pasti kendala harus dihadapi agar usaha tersebut dapat terus berkembang. Sama halnya dengan usaha pengawetan ikan teri rebus kering di Pintu Angin juga mendapat kendala yang mengganggu kelancaran proses produksi.

Kendala yang dihadapi pada usaha pengawetan ikan teri adalah cuaca (Hujan). Usaha pengawetan ikan teri kering di Pintu Angin dilakukan secara tradisional dengan mengandalkan sinar matahari dalam proses pengeringan. Jika cuaca mendung atau musim penghujan, usaha pengawetan ikan teri menghadapi kendala pada proses pengeringan atau penjemuran. Pada musim penghujan atau cuaca mendung proses pengeringan atau penjemuran ikan teri asin akan memerlukan waktu yang lebih lama dan produk yang dihasilkan berisiko rusak. Langkah yang selama ini dilakukan produsen untuk mengatasi kendala tersebut adalah dengan menumpuk dan menutupnya dengan terpal. Meskipun, pada kenyataannya proses pengeringan ikan teri rebus kering dapat dilakukan secara mekanis dengan menggunakan alat pengering modern yaitu oven

pengering. Namun, karena alasan hasil produksi ikan teri asin yang dikeringkan menggunakan oven tidak sempurna, seperti kering yang tidak merata sehingga para produsen ikan teri di Pintu Angin tidak menggunakan oven pengering dan tetap memanfaatkan sinar matahari pada proses pengeringan ikan teri asin.

Kendala lain yang dihadapi produsen pengolahan pengawetan ikan teri rebus kering adalah ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung musim. Ikan segar merupakan bahan baku utama pada usaha pengolahan pengawetan ikan teri rebus kering namun ketersediaannya sangat bergantung pada musim/cuaca. Cuaca yang buruk, seperti hujan deras disertai angin kencang menjadi hambatan bagi nelayan untuk melaut sehingga ketersediaan ikan segar berkurang. Keadaan seperti itu akan berdampak pada usaha pengawetan ikan teri rebus kering, yang berakibat kontinuitas produksi ikan teri rebus kering tidak dapat berlangsung baik sepanjang tahun. Beberapa produsen bahkan memilih untuk tidak berproduksi karena rendahnya ketersediaan bahan baku.

7. Pemasaran

Pemasaran Pengawetan Ikan Teri rebus kering di Pintu Angin dilakukan sendiri secara langsung, tanpa melalui pedagang perantara. Pembeli biasanya datang langsung ke produsen, baik yang sudah berlangganan maupun yang belum berlangganan. Hal tersebut menguntungkan karena dapat mengurangi biaya transportasi untuk pemasaran. Selain itu, produk ikan teri rebus kering akan lebih cepat sampai ke konsumen dan tidak perlu menyimpan terlalu lama di dalam rumah. Pemasaran pengawetan ikan teri rebus kering di Pintu Angin dilakukan dengan langsung berhubungan dengan konsumen. Seluruh konsumen membeli dengan datang langsung ke produsen. Selain itu, ada juga produsen yang mengirimkan lewat pengiriman melalui mobil kealamat pemesan.

KESIMPULAN

1. Total Biaya tetap perbulannya pada usaha pengawetan ikan teri rebus kering yaitu sebesar Rp. 3.204.000 biaya variabelnya selama setahun sebesar Rp.65.976.000 biaya total selama setahun yaitu sebesar Rp.87.730.000 Keuntungan usaha pengawetan ikan teri rebus kering dalam satu tahun sebesar Rp.21.875.000
2. Kendala yang dihadapi pada usaha pengawetan ikan teri adalah cuaca (hujan). Kendala lain yang dihadapi produsen pengolahan pengawetan ikan teri rebus kering adalah ketersediaan bahan baku ikan yang tergantung musim.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah abidatuk dkk, 2015. Analisis kelayakan usaha pendirian home industry jurnal administrasi bisnis (JAB). Vol 23 No.1.
- Ekalardiyanti 2014, Analisis penerimaan pajak dan retribusi daerah terhadap pendapatan asli daerah kabupaten kutai barat. Dedikasi 20(2).19-31.
- Iskandar et al. 2021. Metode penelitian campuran kelayakan bisnis ikan teri. Yogyakarta.
- Lilimantik dkk, 2020. Analisis usaha ikan teri asin. UNSRAT. Manado.
- Sugianto. 2020. Studi kelayakan bisnis. Surabaya: penerbit tribusagari sarana.