



Analisis Pendapatan Usaha Dendeng Ikan Tuna Pada Industri Rumah Tangga Kub Kembang Baru Nangahure Kelurahan Wuring Kecamatan Alok Barat Kabupaten Sikka

Bernadeta Bela Bunga¹, Sarlina Noni²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Nipa Indonesia

Email: sarlinanoni72@gmail.com

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima: 6 Januari 2022

Direvisi: 15 Januari 2022

Dipublikasikan: Januari 2022

e-ISSN: 2089-5364

p-ISSN: 2622-8327

DOI: 10.5281/zenodo.5905568

Abstract:

Tuna fish is one of the commodities that easily undergo decay therefore the household industry KUB Kembang Baru Nangahure does various kinds of processing including processing tuna into tuna jerky. The purpose of this study is to find out the income earned from tuna jerky business in the kub kembang baru nangahure household industry in Kelurahan Wuring, West Alok Subdistrict, Sikka Regency and also to find out the feasibility of tuna jerky business in KUB Kembang Baru Nangahure. Based on the results of research on the kub kembang baru nangahure household industry, it was concluded that the total cost of receipts obtained by KUB Kembang Baru was Rp. 6,250,000 and then the total production cost incurred amounted to Rp. 4,900,000, so that the total revenue is reduced by the total cost after processing income obtained by the kub kembang baru nangahure household industry that produces tuna jerky Rp. 1,350,000. Tuna jerky business in the household industry KUB Kembang Baru Nangahure seen from the Revenue Cost Ratio this business is worth trying because the value of R / C is greater than one which is 1.27.

Keywords: *Income and Business Feasibility of Tuna Jerky Business*

PENDAHULUAN

Penanganan pasca panen hasil perikanan merupakan masalah yang penting karena ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Proses kemunduran mutu ikan disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain, proses kerusakan fisik, proses biologis proses enzimatis, dan

proses kimia. Oleh karena itu penanganan dan pengolahan ikan diperlukan untuk mengurangi atau memperlambat sifat cepat rusak sehingga umur simpanan dapat lebih panjang. (Sumbaga, 2006)

Untuk mencegah kemunduran mutu ikan, maka diperlukan pemanfaatan daging ikan tuna yang diolah menjadi suatu produk. Pemanfaatan daging ikan

tuna masih terbatas. Salah satu alternative dalam pemanfaatan dan penganekaragaman produk olahan ikan tuna adalah dalam bentuk dendeng ikan. Dendeng ikan adalah salah satu bentuk pengawetan ikan dari sekian banyak pengawetan ikan yang dapat dilakukan dalam upaya menarik selera dan perhatian masyarakat konsumen. Pengolahan dendeng ikan ini merupakan proses pengawetan ikan melalui cara pengeringan dengan menggunakan bumbu-bumbu dan rempah-rempah. Proses pembuatan dendeng ikan tuna yaitu dimulai dengan proses penyiapan bahan baku, proses persiapan bumbu dan rempah, proses perendaman, proses pengeringan, dan proses pengemasan.

KUB Kembang Baru merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan dan pertanian. KUB Kembang Baru ini bergerak dalam bidang proses pengolahan dendeng ikan tuna. Pada umumnya unit usaha rumah tangga di kelurahan khususnya di wilayah pesisir hadir dalam aktivitas ekonomi yang tidak semata-mata didasarkan pada peluang investasi melainkan juga didasarkan oleh dorongan untuk menciptakan kesempatan kerja bagi para wanita nelayan.

Usaha pengolahan dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru Nangahure telah mulai banyak dilirik oleh masyarakat karena lamanya penyimpanan dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Potensi yang dimiliki oleh para usaha pembuat dendeng ikan tuna di Kelurahan Wuring juga menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi keberlangsungan usaha tersebut. Oleh karena itu, usaha rumah tangga KUB Kembang Baru dianggap mampu menjadi salah satu sumber pendapatan yang besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya para pengusaha dendeng ikan tuna di Kelurahan Wuring, Kecamatan Alok Barat.

Pendapatan usaha pada umumnya digunakan untuk mengevaluasi kegiatan

usaha pertanian dalam satu tahun. Tujuannya adalah untuk membantu pengolahan usaha pertanian mengetahui usaha yang dijalankan masih menguntungkan atau sebaliknya. Usaha pembuatan dendeng ikan tuna mempunyai dampak yang positif, baik bagi pengusaha maupun masyarakat setempat. Bagi pengusaha, dampak ekonomis dari usaha ini adalah akan meningkatnya pendapatan mereka. Di samping itu, beroperasinya usaha dendeng ikan tuna yang bersifat padat karya akan membantu menyerap tenaga kerja bagi masyarakat setempat sehingga akan membantu peningkatan pendapatan dan kesejahteraan KUB Kembang Baru. Usaha dendeng ikan tuna dapat memberikan peluang bagi peningkatan pendapatan khususnya di KUB Kembang Baru.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian.

Penelitian ini dilakukan pada industri rumah tangga KUB Kembang Baru Kelurahan Wuring, Kecamatan Alok Barat, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Waktu penelitian telah dilaksanakan selama 3 bulan mulai tanggal 06 Oktober sampai 17 Desember 2021.

Teknik Penentuan Sampel.

Penelitian ini merupakan penelitian kasus yang melakukan penelitian tentang analisis pendapatan dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru Nangahure. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah pengambilan sampel secara sengaja dengan persyaratan sampel yang diperlukan. Dalam bahasa sederhana *purposive sampling* ini dapat dikatakan secara sederhana mengambil sampel dan informan adalah seseorang yang memiliki informasi (data) banyak mengenai objek yang diteliti, dimintai informasi mengenai objek penelitian tersebut. Informasi kunci yakni pemilik perusahaan.

Jenis dan Sumber Data.

Pada penelitian ini jenis data yang digunakan adalah data deskriptif kuantitatif dimana data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau bilangan. Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder.

Data primer

Data Primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari pemilik usaha dengan melakukan wawancara yang berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disusun sebelumnya.

Data sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari dinas/instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini seperti instansi atau dinas lain dilokasi penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara:

Wawancara

Wawancara sebagai proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan *interview guide* (paduan wawancara). Tujuannya untuk mendapatkan informasi yang menyangkut karakteristik atau sifat permasalahan dari objek penelitian. Adapun yang menjadi sasaran dalam wawancara ini adalah pemilik usaha dendeng ikan tuna.

Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data melalui mengamati perilaku dalam situasi tertentu kemudian mencatat peristiwa yang diamati. Dalam hal ini jenis observasi yang peneliti gunakan adalah jenis penelitian dengan non partisipasi. Dimana penelitian tidak terlibat langsung sebagai peserta dan bukan merupakan bagian dari kelompok yang ditelitinya.

Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu teknik pengumpulan data dengan menggunakan

catatan atau dokumen atau pengambilan gambar (foto) yang ada di lokasi penelitian atau sumber-sumber lain yang terkait dengan objek penelitian.

Analisis Data

Biaya Produksi

Analisis biaya usaha dendeng ikan tuna dibagi menjadi dua bagian yaitu :

1. Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang tidak habis digunakan dalam satu periode produksi. Yang termaksud biaya tetap antara lain biaya pajak dan biaya penyusutan alat

2. Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang besarnya sangat dipengaruhi oleh skala produksi. Yang termaksud biaya variabel antara lain biaya bahan baku, biaya penunjang, dan biaya upah.

Untuk menghitung biaya usaha dendeng ikan tuna pada industry rumah tangga KUB Kembang Baru maka dapat digunakan rumus berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Biaya total

TFC : Biaya tetap variabel

TVC : Total variabel

Penerimaan Usaha Dendeng Ikan Tuna

Menurut Saidarma (2013) penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan oleh harga jual. Rumus dari penerimaan adalah sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR : Total penerimaan (*Total revenue*) (Rp)

P : Harga (*price*) (Per/Kg)

Q : Jumlah (*Quantitas*) (Kg)

Pendapatan

Pendapatan adalah hasil penjualan suatu usaha yang dikurangi total pengeluaran. Dengan kata lain penerimaan dikurangi biaya produksi maka hasilnya adalah pendapatan (Susanti, 2014). Rumus untuk pendapatan adalah sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (*total revenue*)

TC : Total Biaya (*total cost*).

Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan usaha merupakan kegiatan untuk mempelajari secara mendalam sebuah kegiatan usaha, digunakan untuk menentukan apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan. Cara untuk menghitung kelayakan suatu usaha yaitu dengan rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{Tr}{Tc}$$

Keterangan :

R/C = Revenue Cost Ratio

Tr = Penerimaan

Tc = Biaya Total

Dengan criteria :

Nilai R/C = 1, maka usaha berada dalam titik impas

Nilai R/C > 1, maka usaha layak untuk dikembangkan

Nilai R/C < 1, maka usaha tersebut tidak layak untuk dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan usaha dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru Nangahure.

Produksi dendeng ikan tuna dilakukan oleh anggota kelompok KUB Kembang Baru Nangahure. Produksi dendeng ikan tuna dilakukan secara tidak menentu sesuai dengan ketersediaan bahan baku. Dalam satu bulan bisa mencapai 4 kali produksi dendeng ikan tuna dengan satu kali produksi memerlukan 50 kg ikan tuna dan dapat menghasilkan 25 kg dendeng ikan tuna. Dari 25 kg dendeng ikan tuna menghasilkan 125 bungkus dendeng ikan tuna. Dendeng ikan tuna kemudian dikemas dengan ukuran kemasan 200 gram dengan harga perunit Rp. 50.000, dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Ukuran kemasan, jumlah dan harga produk yang dihasilkan KUB Kembang Baru Nangahure.

No.	Ukuran Kemasan (gram)	Jumlah (unit)	Harga (Rp per unit)
1.	200	125	Rp. 50.000

Biaya Produksi Dendeng Ikan tuna

Setiap kegiatan proses produksi tertentu akan dihadapkan pada berbagai masalah biaya yang harus dikeluarkan dan harus diperhitungkan dalam kegiatan usaha mulai dari persiapan produksi (Syaraf dan Lamusa, 2005). Biaya produksi terbagi menjadi 2 yaitu :

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Biaya tetap meliputi biaya pajak, timbangan, sutel, pisau filet, Tupperware, blender dan biaya penyusutan alat. Biaya penyusutan alat merupakan besarnya harga perolehan dikurang dengan nilai residu (nilai sisa suatu barang dan memiliki masa habis umur ekonomisnya) kemudian dibagi dengan umur ekonomis (lamanya suatu barang tersebut dipakai). Adapun biaya penyusutan alat dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya penyusutan alat.

No.	Nama alat	Harga perolehan (Rp)	Residu	Umur Ekonomis	Hasil
1.	Konpor	250.000	0	0	0
2.	Wajan	250.000	0	0	0
Total biaya penyusutan alat					0

Adapun biaya tetap produksi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Biaya tetap produksi dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru Nangahure.

No	Jenis Biaya	Rataan Biaya
1.	Pajak	Rp. 15.000
2.	Penyusutan Alat	Rp. 0
3.	Timbangan	Rp. 200.000
4.	Sutel	Rp. 50.000
5.	Pisau filet	Rp. 65.000
6.	Tupperware	Rp. 20.000
7.	Blender	Rp. 740.000
Jumlah		Rp. 1.100.000

Tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah biaya tetap yang dikeluarkan oleh KUB Kembang Baru adalah sebesar Rp. 1.100.000 .

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya produksi yang jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan. Jika produksinya sedikit maka biaya variabelnya pun sedikit dan sebaliknya jika produksi tinggi maka biaya variabel akan tinggi. Biaya variabel dalam usaha dendeng ikan tuna meliputi biaya bahan baku, bahan penunjang, dan juga upah tenaga kerja. Biaya variabel dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Biaya variabel produksi dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru.

No.	Biaya Variabel	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total
Bahan Baku :					
1.	Ikan tuna	50	Kg	35.000	1.750.000
2.	Bawa	1	Kg	25.0	25.00

3.	Bawang merah	1	Kg	30.000	30.000
4.	Jahe putih	1	Kg	10.000	10.000
5.	Gula merah	1	Kg	25.000	25.000
6.	Gula pasir	1	Kg	15.000	15.000
7.	Ketumbar	1	Kg	30.000	30.000
8.	Asam	1	Kg	10.000	10.000
9.	Garam	1	Kg	10.000	10.000
10.	Bahan bakar	1	Lite r	5.000	5.000
Total Bahan Baku					1.910.000

Biaya Penunjang :

1.	Kemasan	5	Bks	26.000	130.000
1.	Label	5	Bks	100.000	500.000
2.	Air	-	-	5.000	5.000
3.	Listrik	-	-	5.000	5.000
4.				0	
Total biaya penunjang					640.000
20.	Biaya tenaga kerja	10	HO K	125.000	1.250.000
Total Biaya Variabel Sebesar					3.800.000

Hasil menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp. 3.800.000 yang harus dikeluarkan setiap kali produksi. Biaya variabel ini ditentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang akan direncanakan. Tabel 4.3.2 juga terlihat bahwa biaya yang paling besar adalah biaya bahan baku, hal ini dikarenakan harga dari ikan tuna sebagai bahan utama usaha ini cukup tinggi, yaitu Rp. 35.000/kg. Jumlah yang

biasa diolah berkisar 50 kg ikan tuna dan umumnya setelah diolah bahan ini akan menyusut setengah dari jumlah sebelumnya.

Biaya Total

Biaya total adalah jumlah total biaya tetap dan total biaya variabel. Perubahan yang terjadi dalam biaya tergantung pada perubahan biaya variabel karena biaya tetap tidak berubah. Untuk menghitung biaya usaha dendeng ikan tuna dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

$$TC = 1.100.000 + 3.800.000$$

$$= 4.900.000$$

Biaya tetap dan biaya variabel untuk KUB Kembang Baru disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Biaya total produksi dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru.

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	Rp. 1.100.000
2.	Biaya variabel	Rp. 3.800.000
Jumlah		Rp. 4.900.000

Hasil pada tabel 5. menunjukkan total biaya produksi yang dikeluarkan di KUB Kembang Baru yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap sebesar Rp. 1.100.000/produksi dan biaya variabel Rp. 3.800.000 kemudian dijumlahkan sehingga memperoleh hasil dari total biaya produksi sebesar Rp. 4.900.000.

Penerimaan Produksi Dendeng Ikan Tuna.

Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui atau biaya yang berupa biaya tetap maupun biaya variabel. Untuk mendapatkan biaya penerimaan dendeng ikan tuna dapat dihitung menggunakan rumus :

$$TR = P.Q$$

$$TR = \text{Harga Jual (50.000)} \times \text{Jumlah Produksi (125)}$$

$$= 6.250.000$$

Penerimaan produksi dendeng ikan tuna dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 6. Penerimaan Produksi Dendeng Ikan Tuna Kub Kembang Baru Nangahure.

No.	Ukuran Kemasan	Jumlah (bks)	Harga (Rp/unit)	Penerimaan Total (Rp)
1.	200 gr	125	Rp. 50.000	Rp. 6.250.000

Hasil menunjukkan produksi dendeng ikan tuna dikemas dalam satu ukuran kemasan yaitu kemasan 200 gr yang dipasarkan dengan harga perunit Rp. 50.000 maka, total penerimaan sebesar Rp. 6.250.000.

Biaya Pendapatan.

Pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu kegiatan produksi tertentu setelah dikurangi total biaya. Tinggi rendahnya suatu biaya akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Syaraf dan Lamusa, 2015). Untuk mendapatkan biaya pendapatan usaha dendeng ikan tuna, dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = 6.250.000 - 4.900.000$$

$$= 1.350.000$$

Untuk mengetahui besarnya pendapatan KUB Kembang Baru dapat dilihat pada tabel

Tabel 7. Pendapatan KUB Kembang Baru Nangahure.

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp/bulan)
1.	Total Biaya Penerimaan	Rp. 6.250.000
2.	Total Biaya Produksi	Rp. 4.900.000

Total	Rp. 1.350.000
-------	------------------

Pendapatan KUB Kembang Baru Nangahure tersebut memproduksi ikan tuna sebesar Rp. 1.350.000 yang bersumber dari selisih total penerimaan dan total biaya produksi.

Kelayakan. usaha dendeng ikan tuna pada industri rumah tangga KUB Kembang Baru

Analisis kelayakan (R/C Ratio) merupakan besar penerimaan yang akan diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam produksi usaha, sehingga dapat digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan relatif kegiatan usaha. Dari angka ratio penerimaan atas biaya tersebut diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Untuk mendapatkan biaya pendapatan usaha dendeng ikan tuna, dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{total penerimaan penjualan}}{\text{total biaya}} = \frac{6.250.000}{4.900.000} = 1,27$$

Tabel 8. Analisis Kelayakan Usaha Dendeng Ikan Tuna Pada Industri Rumah Tangga KUB Kembang Baru Nangahure.

No.	Keterangan	Nilai (Rp)
1.	Total Penerimaan	6.250.000
2.	Total Biaya	4.900.000
	R/C Ratio	1,27

Data dari tabel menunjukan Revenue Cost Ratio (R/C) adalah hasil bagi antara total penerimaan dengan total biaya. Penerimaan yaitu sebesar Rp. 6.250.000 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.900.000. berdasarkan hasil pembagian maka diketahui R/C sebesar 1,27 atau > 1 artinya usaha dendeng ikan tuna di KUB Kembang Baru layak diusahakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pada industry rumah tangga KUB Kembang Baru Nangahure, maka diperoleh kesimpulan yaitu total biaya penerimaan yang diperoleh KUB Kembang Baru adalah sebesar Rp. 6.250.000 kemudian total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp. 4.900.000, sehingga total penerimaan dikurangi total biaya setelah diolah pendapatan yang diperoleh industry rumah tangga KUB Kembang Baru Nangahure yang memproduksi dendeng ikan tuna Rp. 1350.000.

Usaha dendeng ikan tuna pada industri rumah tangga KUB Kembang Baru Nangahure dilihat dari Revenue Cost Ratio usaha ini layak untuk diusahakan karena nilai dari R/C lebih besar dari satu yakni sebesar 1.27.

DAFTAR PUSTAKA

- Dharma, Surya. 2013. *Manajemen Kinerja*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2006. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty, Yogyakarta. Dalam Dadik Satria Sumbaga 2006.
- Kuncoro, Eko Budi, dan Wiharto, F.E. Ardi. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Kuncoro, Mudrajat. 2007. *Metode Kuantitatif, Teori Dan Aplikasi Untuk Bisnis Dan Ekonomi*, UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Maghfiroh, 2005. *Komposisi nilai gizi ikan tuna*.
- Mulyawan Jasa Unggu, 2008. *Manajemen Home Industry : Peluang Usaha Ditengah Krisis*. Yogyakarta : Banyu Media.
- Nida, Aswamati, dkk. 2014. *Dendeng Ikan Dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, Dan Metode Pengeringan*.
- Nurjanah, 2011. *Pengetahuan Dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. IPB Press. Bogor.

- Saanin, H. 1984. *Taksonomi Dan Identifikasi Ikan Jilid 2*. Bandung : Bina Cipta.
- Stansby, M.E. 1963. *Industrial Fishery Technology*. London : Reinhold Pubi. Co Chapman and Hall Ltd.
- Sukirno, Sudono. 2011. *Makro Ekonomi Teori Pengantar Cet-20*. Jakarta : PT. Raja Grafindo.
- Syaraf dan Lamusa. 2005. *Biaya Produksi*.
- Teguh, Muhamad. 2010. *Ekonomi Industri*. Jakarta : PT Raja Grafindo
- Tumoka. 2003. *Kategori Biaya*.