

PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN IKAN PADA KUB BINA SEJAHTERA DI KELURAHAN KANGKUNG KECAMATAN BUMI WARAS KOTA BANDAR LAMPUNG

(Income of Fish Processing Business of KUB Bina Sejahtera, Kangkung Village, Bumi Waras Subdistrict, Bandar Lampung City)

Desi Darmilayanti, Muhammad Irfan Affandi, dan Rabiatul Adawiyah

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung 35145, e-mail: irfan.affandi@fp.unila.ac.id.

ABSTRACT

This research aims to find out the benefit level of fish processing unit in Bina Sejahtera KUB, Bandar Lampung. This research uses a case study method, with descriptive data analysis by applying the formulation of economic evaluations consisting of revenue, Break Even Point (BEP), and R/C. The results of this study indicate that the level of fish processing business income of KUB Bina Sejahtera both, over cash cost and total cost, are >1 or profitable.

Key words: BEP, fish processing, KUB, marketing mix, R/C

PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan sektor yang mendapatkan perhatian cukup besar dari pemerintah karena peranannya yang sangat penting dalam rangka pembangunan ekonomi. Peranan sektor pertanian adalah sebagai sumber penghasil bahan kebutuhan pokok, sandang dan papan, menyediakan lapangan kerja bagi sebagian besar penduduk, memberikan sumbangan terhadap pendapatan nasional yang tinggi, memberikan devisa bagi negara dan mempunyai efek pengganda ekonomi yang tinggi dengan rendahnya ketergantungan terhadap impor (Fachri 2009).

Indonesia memiliki cukup banyak spesies ikan lokal, selain itu terdapat areal dan luas yang masih berpotensi untuk dikembangkan. Perkembangan subsektor perikanan di Indonesia kedepan diharapkan memiliki prospek yang cerah, sehingga agribisnis berbasis perikanan dapat dijadikan agribisnis unggulan nasional yang dapat memperoleh keberpihakan kebijakan secara nyata (Saragih 2010). Bidang kelautan dan perikanan menyumbang 65 persen dari kebutuhan protein masyarakat, 60 persen diantaranya adalah hewan tangkapan (Numberi 2008).

Undang - Undang nomor 31 tahun 2004 pasal 1 menyatakan bahwa perikanan adalah semua kegiatan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya yang berhubungan dengan pengelolaan ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungan produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran.

Tujuan yang memanfaatkan faktor fisikawi dan pengawet adalah meningkatkan mutu dari pengolahan yang dilakukan, mencegah resiko kerusakan yang lebih besar yang terjadi pada bahan, meningkatkan faktor keamanan terutama dalam masalah kesehatan, meningkatkan rasa yang lebih baik terhadap bahan yang diolah (UMKM 2015).

Seiring dengan perubahan zaman yang semakin modern, hampir setiap orang menginginkan segala sesuatu dapat dilakukan secara cepat dan praktis, termasuk pola makan maupun minum, perubahan pola tersebut terjadi karena sebagian besar dari masyarakat telah disibukkan oleh pekerjaan yang menyita banyak waktu, sehingga tidak memiliki waktu luang untuk sekedar menyiapkan makanan dan minuman yang dikonsumsi (Yaquut 2014).

Produk olahan ikan di Kota Bandar Lampung dapat dijumpai di KUB Bina Sejahtera, yang terbentuk pada tahun 2008 dan merupakan binaan dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Bandar Lampung. Kelompok Bina Sejahtera dibagi menjadi 3 kelompok yaitu KUB Bina Sejahtera I telah menghasilkan produk olahan ikan antara lain adalah bakso, ekado, dan rolade, KUB Bina Sejahtera II menghasilkan produk berupa otak otak dan otak – otak, sedangkan KUB Bina Sejahtera III menghasilkan produk berupa ikan filletan yang digunakan sebagai utama pengolahan ikan pada KUB Bina Sejahtera I dan II.

Bahan baku yang digunakan dalam produk olahan ikan adalah ikan baji-baji (*Grammoplites scaber* L)

dan ikan raja gantang (*Priancatus tayenus*). Setiap unit pengolahan ikan mempunyai keunggulan yang merupakan ciri khas masing – masing unit pengolahan ikan itu sendiri. Berdasarkan pra-suvei diketahui bahwa produk olahan ikan yang dipasarkan oleh KUB Bina Sejahtera memiliki keunggulan, yaitu gizi yang terjamin, tidak menggunakan bahan pengawet dan bahan penyedap rasa tambahan yang dapat berpengaruh terhadap kesehatan lainnya.

KUB Bina Sejahtera mempunyai kualitas produk olahan ikan yang baik yang mampu menembus pasar makanan olahan siap saji, artinya permintaan terhadap produk olahan ikan yang ada di KUB Bina Sejahtera meningkat. Pendirian usaha pengolahan ikan dilakukan sebagai upaya memanfaatkan peluang untuk memenuhi permintaan atas makanan siap saji berupa olahan ikan yang semakin meningkat, Oleh sebab itu dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai analisis usaha pengolahan ikan pada KUB Bina Sejahtera. Penelitian bertujuan untuk mengetahui tingkat keuntungan pengolahan ikan di KUB Bina Sejahtera Kota Bandar Lampung.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode studi kasus yang memusatkan perhatian pada suatu kasus secara intensif dan terperinci tentang latar belakang, sifat, maupun karakter yang khas. Data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari KUB Bina Sejahtera dan instansi – instansi terkait, sedangkan data sekunder diperoleh melalui wawancara dengan pemilik KUB Bina Sejahtera dengan menggunakan kuesioner. Pengambilan data pada bulan November sampai Desember 2017 yang bertempat di KUB Bina Sejahtera Kelurahan Kangkung Kecamatan Bumi Waras. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa KUB (kelompok usaha bersama) ini merupakan kelompok usaha yang bergerak secara resmi, di bawah Dinas Perikanan Provinsi Lampung. Hasil penelitian di analisis secara deskriptif dengan pemecahan masalah secara mendalam, wawancara dilakukan dengan ketua dan pengurus KUB Bina Sejahtera.

Untuk menjawab tujuan dengan analisis usaha meliputi perhitungan biaya total produksi, penerimaan usaha, keuntungan, analisis titik impas dan R/C. Menurut Rahim (2008), biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC=FC+VC.....(1)$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan menjadi produk makanan (Rp)

FC = Biaya tetap usaha pengolahan ikan menjadi produk makanan (Rp)

VC = Biaya variabel usaha pengolahan ikan menjadi produk makanan (Rp)

Secara matematis penerimaan total dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$TR=Q \times PQ(2)$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Rupiah)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk)

PQ = *Price* (Rupiah)

Cara yang digunakan untuk menghitung pendapatan sama seperti yang dilakukan Sari, Haryono, dan Rosanti (2014) yaitu sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC(3)$$

$$\Pi = Y.PY - \sum Xi.PXi - BTT(4)$$

keterangan:

Π = pendapatan (Rp)

Y = produksi olahan ikan (kg)

Py = harga olahan ikan (Rp)

Xi = faktor produksi (i = 1,2,3,.....,n)

Pxi = harga faktor produksi ke-i (Rp)

BTT = biaya tetap total (Rp)

Perhitungan titik impas sebagai berikut:

$$BEP \text{ Volume Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Satuan Output-Biaya Variabel Rata-rata}}(5)$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume Penjualan}}(6)$$

Analisis data berikutnya adalah R/C rasio untuk mengetahui kelayakan usaha pada KUB Bina Sejahtera yang dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C = TR/TC(7)$$

keterangan:

R/C = nisbah penerimaan dan biaya

TR = penerimaan total (Rp)

TC = biaya total (Rp)

Kriteria pengambilan keputusan adalah:

- a) Jika $R/C > 1$, maka suatu usaha mengalami keuntungan.
- b) Jika $R/C < 1$, maka suatu usaha mengalami kerugian.
- c) Jika $R/C = 1$, maka suatu usaha mengalami impas (tidak untung dan tidak rugi).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik KUB Bina Sejahtera

Usaha pengolahan ikan KUB Bina Sejahtera didirikan oleh Ibu Susi Susanti pada tahun 2008. Usaha pengolahan ikan dibagi menjadi III kelompok yaitu KUB Bina Sejahtera I memproduksi olahan ikan berupa filletan yang digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan olahan ikan pada KUB Bina Sejahtera I dan II, KUB Bina Sejahtera I memproduksi olahan ikan berupa bakso, ekado, dan rolade, KUB Bina Sejahtera II memproduksi olahan ikan berupa otak – otak. Tenaga kerja pada usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera terdiri dari pengolahan sebanyak lima orang dari KUB I, Otak – otak sebanyak tiga orang dari KUB II, Fillet sebanyak sepuluh sampai dua puluh orang dari KUB III. Pengetahuan maupun pengalaman khusus yang dimiliki oleh tenaga kerja dipelajari dari pemilik usaha olahan ikan yang memberikan contoh dan informasi kepada tenaga kerja tersebut.

Proses Pengolahan Ikan KUB Bina Sejahtera

KUB Bina Sejahtera III sebagai pemasok bahan baku utama mengolah ikan segar menjadi ikan fillet. Pada tahap pertama ikan diproses secara utuh dengan dibersihkan, dan filet, bagian tubuh ikan tersebut dibersihkan untuk membuang kepala serta duri – duri yang ada di tubuh ikan, sehingga hanya diambil dagingnya saja. KUB Bina Sejahtera II dan KUB Bina Sejahtera III mengolah bahan baku utama ikan fillet menjadi produk olahan ikan berupa bakso, ekado, rolade, dan otak – otak.

Proses yang dilakukan setelah ikan difillet adalah penghalusan, setelah itu daging ikan masuk ke tahap pengadukan agar semua daging yang telah dihaluskan tersebut tercampur secara merata. Setelah proses pengadukan selama 5 menit, selanjutnya adalah memasukkan bahan pelengkap seperti garam, gula, lada, bawang putih yang telah di haluskan, dan telur sesuai dengan ukuran masing – masing. Bahan pelengkap yang digunakan seperti daun seledri, air santan, daun bawang,

wortel, dan bawang bombay yang telah di potong – potong. Proses selanjutnya yaitu mencampur semua bahan dengan terigu, lalu diaduk secara merata. Proses terakhir yaitu mencetak adonan menjadi produk bakso, ekado, rolade, dan otak – otak, lalu mengemas produk tersebut agar lebih menarik dan higienis.

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam setiap produksi baik yang berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung.

1. Biaya Bahan Baku

Ikan adalah bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan bakso, ekado, rolade, otak-otak dan piletan. Bahan baku yang digunakan yaitu Ikan Baji-baji dengan harga Rp80.000,00 per kg dalam bentuk fillet. Total biaya pembelian bahan baku ikan tertinggi terdapat pada KUB Bina Sejahtera III sebesar Rp28.000.000,00 dengan 1.400,00 kg ikan setiap bulan. Ketersediaan bahan baku pada KUB Bina Sejahtera III cukup tinggi karena proses produksi dilakukan tujuh kali perbulan.

Pada sekali proses produksi bakso, ekado dan rolade membutuhkan ikan sebanyak 30 kg per bulan untuk 2 kali produksi setiap bulan. Harga normal untuk bahan baku ikan segar yang belum difillet adalah Rp20.000,00 per kg sedangkan harga untuk ikan segar yang sudah difillet adalah Rp80.000,00 per kg. Total biaya bahan baku utama yang dikeluarkan KUB Bina Sejahtera I sebesar Rp2.400.000,00 per bulan untuk dua kali produksi. Total biaya bahan baku utama yang dikeluarkan KUB Bina Sejahtera II sebesar Rp800.000,00 per bulan untuk dua kali produksi. KUB Bina Sejahtera III untuk sekali produksi per 1 kg ikan segar menghasilkan 0,50 kg fillet daging ikan.

2. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan oleh KUB Bina Sejahtera adalah dari luar keluarga dengan upah sebesar Rp35.000,00 per produksi. Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa total seluruh upah tenaga kerja per produksi tertinggi terdapat pada KUB Bina Sejahtera sebesar Rp7.505.749,00 per bulan.

Tabel 1. Total upah tenaga kerja per satu kali proses produksi pada KUB Bina Sejahtera, 2017

Kegiatan	Total upah TK/bulan	Total HOK /bulan
KUB Bina Sejahtera I	104.999,00	4,00
KUB Bina Sejahtera II	271.250,00	8,00
KUB Bina Sejahtera III	7.129.500,00	240,00
Jumlah	7.505.749,00	

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa total seluruh upah tenaga kerja produksi tertinggi terdapat pada KUB Bina Sejahtera III sebesar Rp7.129,00 per bulan. Hal ini disebabkan jumlah tenaga kerja yang terdapat pada kelompok ini paling banyak yaitu 18 orang.

Tenaga kerja KUB Bina Sejahtera I digunakan untuk kegiatan pengulenan dan pencampuran bahan, pencetakan atau pengukusan dan pengemasan. Tenaga kerja pada KUB Bina Sejahtera II digunakan untuk pengulenan dan pencampuran bahan, pencetakan dan penggorengan. Tenaga kerja pada KUB Bina Sejahtera III untuk penyortiran dan pencucian, pengupasan dan penimbangan serta pengemasan.

3. Biaya Peralatan

Peralatan yang terdapat pada KUB Bina Sejahtera I meliputi kompor, talenan, sutil, pisau, tabung gas, baskom, ember, box. Adapun bantuan yang

didapat dari pemerintah berupa penggilingan, sealer, vakum, freezer, panci, kukusan, dan timbangan. Pada KUB Bina Sejahtera II terdapat sutil, tabung gas, kompor, sealer, vakum, freezer, baskom, ember, pisau, timbangan, saringan, wajan, dan tirisan. Alat yang terdapat pada KUB Bina Sejahtera III adalah talenan, vakum, freezer, baskom, pisau, box, timbangan, fiber, dan pasket. Adapun alat yang diberikan oleh pemerintah adalah vakum, freezer, viber serta pasket. Biaya penyusutan peralatan per bulan yang dikeluarkan oleh kelompok usaha pengolah ikan KUB Bina Sejahtera I, II dan III untuk setiap bulannya adalah sebesar Rp2.539.584,00, Rp232.021,00, dan Rp1.102.500,00.

4. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan yang besarnya sangat dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan pendukung dan biaya bahan bakar.

a. Bahan Pendukung

Bahan pendukung yang digunakan dalam pengolahan ikan di KUB Bina Sejahtera berbagai macam karena produk yang dihasilkan juga berbeda - beda sehingga bahan yang digunakan juga tidak sama.

Tabel 2. Total penggunaan bahan pendukung per satu kali produksi pada KUB Bina Sejahtera Kelurahan Kangkung Kecamatan Bumi Waras, 2017

Bahan Pendukung	Harga per kg (Rp/kg)	Jumlah (kg)	KUB I		KUB II	
			Total (Rp)	Jumlah (kg)	Total (Rp)	
Garam	10.000,00	4,00	40.000,00	1,00	10.000,00	
Gula	12.000,00	3,00	36.000,00	1,00	12.000,00	
Telur	20.000,00	2,00	60.000,00	1,00	20.000,00	
Telur puyuh	30.000,00	1,00	30.000,00	0,00	0,00	
Lada	60.000,00	1,00	60.000,00	0,25	15.000,00	
Bawang putih	20.000,00	7,00	140.000,00	3,00	50.000,00	
Bawang Merah	20.000,00	3,50	40.000,00	1,00	25.000,00	
Sagu	10.000,00	3,00	25.000,00	10,00	100.000,00	
Daun Bawang	20.000,00	1,00	10.000,00	1,00	15.000,00	
Wortel	25.000,00	1,00	25.000,00	0,00	0,00	
Cabai merah	40.000,00			10,00	400.000,00	
Plastik	16.000,00	3,00	135.000,00	0,00	0,00	
Kulit Pangsit	35.000,00	4,00	140.000,00	0,00	0,00	
Minyak Goreng	16.000,00	0,00	0,00	30,00	480.000,00	
Santan	10.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Es balok	0,00	20,00	40.000,00	0,00	0,00	

Seluruh bahan digunakan memiliki cita rasa yang tinggi. Pada Tabel 2 terlihat bahwa total penggunaan bahan pendukung tertinggi yaitu penggunaan minyak makan pada KUB II sebesar 30 kg dengan total biaya Rp480.000,00, dan penggunaan bahan pendukung pada KUB I yaitu untuk bawang putih, plastik, dan kulit pangsit dengan biaya Rp140.000,00, Rp135.000,00, dan Rp140.000,00 per bulan. Tidak semua bahan digunakan oleh keempat produk, terdapat beberapa bahan yang hanya digunakan satu produk seperti minyak goreng tidak digunakan pada KUB I karena pada produk olahan bakso, ekado, dan rolade hanya menggunakan proses pengukusan tanpa menggunakan minyak goreng, dan es balok untuk mengawetkan ikan filet pada KUB Bina Sejahtera III.

b. Bahan Bakar

Bahan bakar merupakan bahan pendukung agar proses pemasaran dan produksi dapat berjalan lancar. Bahan bakar yang digunakan adalah bensin dan gas. Bensin digunakan untuk pengambilan bahan baku dan mengantar pesanan sedangkan gas digunakan untuk mengolah produk. Penggunaan bahan bakar gas pada KUB Bina Sejahtera I sebanyak 3 tabung (gas 3 kg) per bulan, dan KUB Bina Sejahtera II menghabiskan 2 tabung (gas 3 kg) per bulan. Harga bahan bakar yang digunakan Rp25.000,00 per tabung, biaya yang dikeluarkan KUB Bina Sejahtera I dan KUB Bina Sejahtera II sebesar Rp125.000,00 per bulan

5. Analisis Titik Impas

Analisis titik impas dapat diketahui pada tingkat produksi berapa hasil penjualan sama dengan jumlah biaya, sehingga usaha pengolahan ikan tidak memperoleh keuntungan atau kerugian. Analisis titik impas produksi yang didapatkan dari hasil penjualan produk olahan ikan KUB Bina Sejahtera dapat dilihat pada Tabel 3.

Pada keempat produk olahan ikan KUB Bina Sejahtera di dapatkan BEP pada produk bakso sebanyak 68,00 cup, produk ekado sebanyak 38,00 cup, dan untuk produk rolade sebanyak 31,00 cup, BEP produksi pada produk otak – otak sebanyak 16,00 cup, serta BEP produksi untuk filletan sebesar 15,00 kg.

6. Analisis Pendapatan

Pada Tabel 4 total penerimaan produksi olahan ikan KUB Bina Sejahtera pada produk bakso sebesar Rp5.500.000,00 per bulan sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp1.833.885,00 per bulan. Biaya total yang dikeluarkan terdiri dari biaya tunai sebesar Rp1.393.789,00 per bulan dan biaya diperhitungkan sebesar Rp490.095,00 per bulan.

Nilai R/C atas biaya tunai yaitu 3,95 dan biaya total yaitu 2,92 yang artinya nilai R/C yang diperoleh menunjukkan bahwa penerimaan agroindustri lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan sehingga usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera ini menguntungkan untuk terus dijalankan. Total produksi olahan ikan KUB Bina Sejahtera pada produk ekado sebesar Rp2.000.000,00 per bulan sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp1.200.822,00 per bulan. Berdasarkan hasil perhitungan pendapatan maka dapat diketahui bahwa pendapatan atas biaya tunai sebesar Rp977.395,00 per bulan dan pendapatan atas biaya total Rp799.178,00 per bulan. Nilai R/C atas biaya tunai sebesar 1,96 dan R/C atas biaya total sebesar 1,67. Sejalan dengan penelitian Pahlevi, Zakaria, Kalsum (2014) mengenai analisis kelayakan usaha agroindustri kopi luwak di Kecamatan Balik Bukit, Kabupaten Lampung Barat bahwa usaha kopi luwak baik berskala kecil maupun mikro merupakan usaha yang menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Tabel 3. Analisis BEP olahan ikan KUB Bina Sejahtera

Jenis Produk	KUB I		KUB II		KUB III
	Bakso	Ekado	Rolade	Otak-otak	Fillet
Total Biaya Tepat (Rp)	490.095,00	178.216,00	178.216,00	232.021,00	1.102.500,00
Harga Satuan Output (Rp)	10.000,00	10.000,00	10.000,00	15.000,00	87.000,00
Biaya Variabel rata-rata	2.765,00	5.271,00	4.246,00	362,00	11.065,00
BEP Produksi (cup)	68,00	38,00	31,00	16,00	15,00
Total Biaya (Rp)	2.010.727,00	1.232.401,00	1.027.401,00	5.282.500,00	48.827.500,00
Volume Penjualan	550,00	200,00	200,00	750,00	650,00
BEP Harga (Rp/Cup)	3.656,00	6.162,00	5.137,00	7.043,00	75.119,00

Total produksi olahan ikan KUB Bina Sejahtera pada produk rolade sebesar Rp2.000.000,00 per bulan sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp995.822,00 per bulan. Biaya total yang dikeluarkan terdiri dari biaya tunai sebesar Rp817.605,00 per bulan dan biaya diperhitungkan sebesar Rp178.216,00 per bulan. Nilai R/C atas biaya tunai yaitu 2,45 dan nilai R/C atas biaya total yaitu 2,01 artinya nilai R/C yang diperoleh usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera ini menguntungkan untuk terus dijalankan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Rizky, Haryono, Kasymir (2016) yang memperoleh nilai R/C rasio yaitu 1,29 yang artinya menguntungkan untuk dijalankan. Dalam penelitian ini strategi prioritas utama digunakan dalam mengembangkan usaha ternak kalkun yaitu meningkatkan pengalaman pemilik usaha dan pengetahuan teknik budidaya kalkun.

Pada penelitian Manik, Hasyim, Affandi (2014) mengenai analisis kelayakan usaha pembibitan durian di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. Penelitian ini ditinjau dari aspek finansial layak diusahakan dan dikembangkan, usaha pembibitan durian masih tetap layak terhadap kenaikan biaya produksi sebesar 10 persen, penurunan harga jual bibit sebesar 10

persen, dan penurunan produksi pembibitan durian sebesar 10 persen.

Pada Tabel 4 total produksi olahan ikan KUB Bina Sejahtera pada produk otak-otak sebesar Rp3.150.000 per bulan sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp2.298.250,00 per bulan. Pendapatan atas biaya tunai sebesar Rp851.750,00 per bulan sedangkan pendapatan atas biaya total sebesar Rp619.729,00 per bulan.

Narudin (2015) menganalisis usaha dan strategi pengembangan agroindustri kelanting di desa gantimulyo kecamatan pekalongan kabupaten lampung timur, penelitian ini menggunakan metode yang digunakan yaitu analisis deskriptif, analisis pendapatan dan analisis SWOT. Hasil penelitian tersebut adalah keuntungan maksimal yang diperoleh adalah Rp3.238,00 per kg dalam satu bulan dan keuntungan untuk satu periode produksi sebesar Rp18.878.014,00. Hasil analisis internal kekuatan lebih besar dibandingkan kelemahan. Kelemahan utama yaitu kurangnya promosi produk. Analisis eksternal menunjukkan bahwa peluang terbesar yaitu promosi produk.

Tabel 4. Analisis pendapatan usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera (bakso, ekado, dan rolade)

Uraian	KUB I						KUB II			
	Rolade			Bakso			Ekado		Otak – Otak	
	Jumlah	Nilai (Rp)	Harga (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai	Harga
Penerimaan										
Produksi (kg)	200,00	2.000.000,00	10.000,00	550,00	5.500.000,00	200,00	2.000.000,00	210,00	3.150.000,00	15.000,00
Biaya Produksi										
I. Biaya Tunai										
A. Bahan Baku										
Ikan	8,00	640.000,00	80.000,00	14,00	1.120.000,00	8,00	640.000,00	10,00	800.000,00	80.000,00
B. Bahan Penolong										
Garam (gr)	1,00	10.000,00	10.000,00	2,00	40.000,00	1,00	10.000,00	1,00	10.000,00	10.000,00
Gula (kg)	1,00	12.000,00	12.000,00	1,00	12.000,00	1,00	12.000,00	1,00	12.000,00	12.000,00
Telur (kg)	0,50	10.000,00	20.000,00	1,00	20.000,00	0,50	10.000,00	1,00	20.000,00	20.000,00
Lada (kg)	0,25	15.000,00	60.000,00	0,50	30.000,00	0,25	15.000,00	0,25	15.000,00	60.000,00
Bawang Putih (kg)	2,00	40.000,00	20.000,00	3,00	60.000,00	2,00	40.000,00	2,50	50.000,00	20.000,00
Bawang Merah (kg)	1,00	20.000,00	20.000,00			1,00	20.000,00	1,25	25.000,00	20.000,00
Sagu (kg)	0,75	7.500,00	10.000,00	1,00	10.000,00	0,75	7.500,00			
Kulit Pangsit	0,00	0,00	35.000,00			4,00	140.000,00			
C. Biaya Lain										
Plastik (kg)	1,00	16.000,00	16.000,00	1,00	16.000,00	1,00	16.000,00			
Bahan Bakar	1,00	25.000,00	25.000,00	1,00	25.000,00	1,00	25.000,00	2,00	50.000,00	25.000,00
TK LuarKeluarga		116.667,00			60.789,00		22.105,00		271.250,00	
Total Biaya Tunai		912.167,00			1.393.789,00				2.530.250,00	
II. Biaya Diperhitungkan										
Penyusutan alat		211.632,00			490.095,00		178.216,00		232.021,00	
Total Biaya Diperhitungkan		211.632,00			490.095,00		178.216,00		232.021,00	
III. Total Biaya		1.123.799,00			1.883.885,00		1.200.822,00		2.530.271,00	
Pendapatan Atas Biaya										
I. Pendapatan Atas Biaya Tunai		1.087.833,00			4.106.211,00		977.395,00		851.750,00	
II. Pendapatan Atas Biaya Total		876.201,00			3.616.115,00		799.178,00		619.729,00	
R/C Atas Biaya Tunai		2,45			3,95		1,96		1,37	
R/C Atas Biaya Total		2,01			2,92		1,67		1,24	

Tabel 5. Analisis pendapatan usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera (fillet)

Uraian	KUB III		
	Jumlah	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
Penerimaan			
Produksi (kg)	650,00	87.000,00	56.550.000,00
Biaya Produksi			
I. Biaya Tunai			
A. Bahan Baku			
Ikan (kg)	200,00	20.000,00	4.000.000,00
B. Bahan Penolong			
Es Balok (buah)	60,00	2.000,00	120.000,00
C. Biaya Lain			
Plastik (kg)	3,00	45.000,00	135.000,00
TK Luar Keluarga			7.192.500,00
Total Biaya Tunai			11.447.500,00
II. Biaya Diperhitungkan			
Penyusutan alat			1.102.500,00
Total Biaya Diperhitungkan			1.102.500,00
III. Total Biaya			12.550.000,00
Pendapatan Atas Biaya			
I. Pendapatan Atas Biaya Tunai			45.102.500,00
II. Pendapatan Atas Biaya Total			44.000.000,00
R/C Atas Biaya Tunai			4,94
R/C Atas Biaya Total			4,51

Nilai R/C atas biaya tunai yaitu 1,37 artinya bahwa setiap 1,00 biaya yang dikeluarkan oleh petani akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,37 dan nilai R/C atas biaya total yaitu 1.24 artinya bahwa setiap 1,00 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan 1,24.

Nilai R/C yang diperoleh menunjukkan bahwa penerimaan agroindustri lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan sehingga usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera ini menguntungkan untuk terus dijalankan.

Pada Tabel 5 produk olahan berupa filletan diketahui bahwa total produksi olahan ikan KUB Bina Sejahtera pada produk fillet sebesar Rp56.550.000,00 per bulan sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp11.447.500,00 per bulan. Biaya diperhitungkan sebesar Rp1.102.500,00 per bulan, pendapatan usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera dibedakan menjadi pendapatan atas biaya tunai dan biaya diperhitungkan. Pendapatan atas biaya tunai sebesar Rp45.102.500,00 per bulan sedangkan pendapatan atas biaya total sebesar Rp44.000.000,00 per bulan

Pendapatan usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera dibedakan menjadi pendapatan atas biaya tunai dan biaya diperhitungkan. Nilai R/C atas biaya tunai yaitu 4,94 dan nilai R/C atas biaya total yaitu 4,51 artinya nilai R/C yang diperoleh menunjukkan bahwa penerimaan yang dihasilkan oleh

agroindustri lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan sehingga usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera Kecamatan Bumi Waras di Kota Bandar Lampung menguntungkan untuk terus dijalankan karena nilai R/C > 1.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan tingkat pendapatan usaha olahan ikan KUB Bina Sejahtera baik atas biaya tunai maupun biaya total lebih dari satu atau menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachri S. 2009. Sektor pertanian dan perannya dalam perekonomian Indonesia. <http://saeful.fachri.blogspot.co.id/2016/06/sektor-pertanian-dan-perannya-dalam-html>. [12 Juni 2016] Pukul 20; 30 WIB.
- Narudin M. 2015. Analisis usaha dan strategi pengembangan agroindustri kelanting di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Lampung
- Numberi F. 2008. *Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia Masih Rendah*. <http://www.indonesia.go.id>. [26 Desember 2009].
- Manik SA, Hasyim IA, dan Affandi MI. 2014. Analisis kelayakan usaha pembibitan durian di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 2(2) : 142 – 149. <http://>

- jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/738/679. Januari 2017].
- Pahlevi R, Zakaria WA, dan Kalsum U. 2014. Analisis kelayakan usaha agroindustri kopi luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. *JIIA*, 2 (1) :48-55. **Error! Hyperlink reference not valid.** Januari 2017].
- Rahim HD. 2008. *Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rizky A, Haryono D, dan Kasymir E. 2016. Analisis usaha dan strategi pengembangan ternak kalkun Mitra Alam Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. *JIIA*, 4 (3) : 235-242. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1497/1351>. [20 Januari2017].
- Saragih. 2010. *Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*PT. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Sari DK, Haryono D, dan Rosanti N. 2014. Analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan rumah tangga petani jagung di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. *JIIA*, 2(1): 64-70. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/562/524>. [30 April 2017].
- Sugiyono. 2004. *Metode Penelitian Administrasi* CV. Alfabeta. Bandung.
- UMKM. 2015. *Tujuan utama pengolahan ikan*. <http://www.usahaumkm.com/2015/04/tujuan-utama-pengolahan-ikan.html>.
- Yaqut N. 2014. Faktor – faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengkonsumsi olahan ikan dalam kaleng (*Sardines*) di Kota Banyuwangi. *Skripsi*. Jurusan Agribisnis. Universitas Jember. Jawa Timur.