

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN ABON IKAN PATIN DAN GABUS DI CV. CASHIELA

FEASIBILITY ANALYSIS OF MAKING SHREDDED CATFISH AND FISH CORK IN CV. CASHIELA

Maria Ulfah Riani¹

¹Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat
Jalan Ahmad Yani Km 36 Banjarbaru Kalimantan Selatan
maria.riani@ulm.ac.id

ABSTRAK

Abon ikan adalah produk olahan hasil dari perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang telah diberi bumbu tertentu. Penelitian ini bertujuan untuk dapat menganalisis besarnya modal usaha, keuntungan, dan analisa kelayakan usaha pengolahan abon ikan Patin dan Gabus di CV. Cashiela. Penelitian dilakukan pada bulan Januari 2023 sampai dengan Februari 2023. Berlokasi di CV. Cahiela yang mempunyai alamat di Jalan Tunas Baru Komp. Graha Mega 2 No. 4-B Sungai Ulin Kota Banjarbaru. Metode yang digunakan yaitu observasi dengan mengikuti secara langsung alur proses pembuatan abon ikan Patin dan Gabus mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan pengemasan produk tersebut dan penjualan dalam satu bulan. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, keuntungan, analisis efisiensi dan analisis risiko usaha. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan lele dapat memberikan peluang usaha. Modal usaha sebesar 13.999.000 dengan jumlah produksi abon ikan Patin per bulan adalah 240 bungkus kemasan per 70 gram dengan harga jual Rp. 40.000 dan produksi abon ikan Gabus per bulan adalah 240 bungkus kemasan per 70 gram dengan harga jual Rp. 45.000. Maka dalam sebulan produksi sebanyak 480 bungkus dengan pendapatan 20.400.000, maka akan menghasilkan keuntungan sebesar 6.401.000 per bulan. Dengan titik impas produksi pada abon ikan Patin sebesar 162 pices dan titik impas harga jual abon ikan Patin Rp 27.100,00 sedangkan titik impas produksi pada abon ikan Gabus sebesar 167 pices dan titik impas harga jual abon ikan Gabus Rp 31.250,00. Karena harga jual dan produksi abon ikan Patin dan Gabus diatas BEP produksi maupun BEP harga maka dikatakan bahwa produk abon ikan yang diproduksi CV. Cashiela ini menguntungkan.

Kata kunci : abon ikan Patin, abon ikan Gabus, analisa usaha

ABSTRACT

Shredded fish is a processed fishery product made from fish meat or processed fish that has been given certain spices. This study aims to be able to analyze the size of business capital, profits, and analyze the feasibility of the processing of catfish and cork shredded fish at CV. Cashiela. The research was conducted from January 2023 to February 2023. Located at CV. Cahiela, who has an address at Jalan Tunas Baru Komp. Graha Mega 2 No. 4-B Ulin River, Banjarbaru City. The method used is observation by following directly the flow of the process of making Patin and Cork fish floss starting from receiving raw materials to packaging the product and selling it in one month. The data analysis method used is the analysis of costs, revenues, profits, efficiency analysis and business risk analysis. The results of this study indicate that the processing of

shredded catfish can provide business opportunities. Business capital of 13.999.000 with the production of shredded catfish per month is 240 packs per 70 grams with a selling price of Rp. 40.000 and the production of shredded snakehead fish per month is 240 packs per 70 grams with a selling price of Rp. 45.000 . So in a month of production of 480 packs with an income of 20.400,000, it will generate a profit of 6.401.000 per month. With a production break-even point of shredded catfish of 162 pices and a break-even selling price of shredded catfish Rp. 27,100.00 while a production break-even point of shredded snakehead fish is 167 pices and a break-even selling price of shredded catfish is Rp. 31,250.00. Because the selling price and production of shredded catfish and cork are above the production BEP and price BEP, it is said that the shredded fish product produced by CV. Cashiela is profitable.

Keywords: shredded catfish, shredded snakehead fish, business analysis

PENDAHULUAN

Jumlah produksi ikan Patin dan Gabus di provinsi Kalimantan Selatan sangat tinggi baik dari segi penangkapan ataupun budidaya. Produksi ikan Patin di Kalimantan Selatan menurut data statistik KKP pada tahun 2021 yaitu pada sektor penangkapan produksi ikan patin sebesar 3.522,20 ton dan pada sektor budidaya sebesar 46.282 ton sehingga totalnya produksi ikan Patin di Kalimantan Selatan menjadi 49.804,2 ton dari total produksi seluruh Indonesia yakni 379.763,02 ton. Sehingga Kalimantan Selatan memberikan kontribusi sebesar 13,11% terhadap produksi ikan Patin secara nasional tersebut.

Produksi ikan Gabus di Kalimantan Selatan menurut data statistik KKP pada tahun 2021 yaitu pada sektor penangkapan produksi ikan gabus sebesar 12.091,67 ton dan pada sektor budidaya sebesar 799,56 ton sehingga totalnya produksi ikan Gabus di Kalimantan Selatan menjadi 12.891,23

ton dari total produksi seluruh Indonesia yakni 78.884,64. Sehingga Kalimantan Selatan memberikan kontribusi sebesar 16,34% terhadap produksi ikan Gabus secara nasional tersebut.

Melihat potensi besar tersebut maka pada tahun 2014 Muhamamad Ryan Perdana dan Dessyana Yudiarny mulai mendirikan usaha dengan nama CV. CASHEILA bertempat di Jalan Tunas Baru Komp. Graha Mega 2 No. 4-B Sungai Ulin Kota Banjarbaru dengan harapan besar menjadi salah satu usaha yang berperan penting dalam peningkatan nilai jual sumber daya Kalimantan Selatan dan juga mampu melebarkan sayap ke pasar internasional. Berbagai inovasi produk seperti abon ikan Patin dan Gabus lakukan untuk menjawab dari permintaan pasar karena produksi yang melimpah dan mudah di dapat di Kalimantan Selatan sehingga diperlukan suatu produk olahan yang tahan lama ketika produksi sangat melimpah tersebut dipasarkan.

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan mempunyai daya awet yang relatif lama, yaitu 15 hari pada suhu kamar (Dewi *et al.*, 2011). Seiring berjalannya waktu, pelaku bisnis melihat adanya prospek dan potensi pasar yang baik dalam menjalankan bisnis di bidang produk abon ikan, namun dalam memulai suatu usaha perlu dipertimbangkan segala aspek mendasar dalam memulai suatu usaha, sehingga usaha yang dijalankan dapat mencapai keuntungan secara finansial. Hal lain yang penting adalah keamanan pangan. Untuk mendapatkan mutu berkualitas tinggi, pengawasan keamanan pangan perlu dilakukan sehingga produk abon yang dihasilkan dapat bersaing di pasaran.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada CV. CASHIELA dan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*), karena CV. CASHIELA merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi abon yang menggunakan bahan baku ikan Patin dan Gabus dikarenakan produksi

yang melimpah dari segi penangkapan ataupun budidaya di provinsi Kalimantan Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan April 2023.

Alat dan Bahan

Abon ikan patin, abon ikan haruan, CV CASHIELA, Lembar Kuisisioner, alat tulis menulis, Laboratorium analisa.

Analisis Data

Analisis yang digunakan untuk tujuan menganalisis pembuatan abon ikan digunakan analisis deskripsi. Analisis deskripsi adalah metode penelitian dengan cara mengumpulkan data – data sesuai dengan yang sebenarnya kemudian data – data tersebut tersebut disusun, diolah, dan dianalisis untuk dapat memberikan gambaran mengenai masalah yang ada. Analisis ini dilakukan dengan cara observasi atau mengamati alur proses produksi tahapan pembuatan abon ikan baik Patin atau Gabus dari awal sampai dengan akhir dan melakukan wawancara kepada pemilik beserta karyawan CV. Cashuela dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya.

Untuk tujuan penelitian kedua yaitu menganalisis keuntungan produk abon ikan abon CV. Cashuela maka digunakan analisis pendapatan. Menurut Soekartawi (2002)

menerangkan bahwa analisis pendapatan secara matematis tahapan persamaannya dapat dituliskan sebagai berikut:

a. Biaya

Menurut Soekartawi (2002) biaya dalam arti luas merupakan pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam arti sempit diartikan sebagai sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Gilarso, 2001) rumus biaya yaitu :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC	= Total Cost
TFC	= Total Fixed Cost
TVC	= Total Variable Cost

b. Penerimaan

Menurut Soekartawi (2002), penerimaan dapat diartikan sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu baik yang dipasarkan maupun tidak. Penerimaan juga dapat didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan. Rumus penerimaan yaitu :

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR	= Total Revenue (penerimaan)
Q	= Output (produksi yang diperoleh)
P	= Price (harga output)

c. Pendapatan

Menurut Soekartawi (2002), pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya dari kegiatan usaha. Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π	= Pendapatan
TR	= Total Revenue (penerimaan)
TC	= Total Cost (total biaya)

R/C

Menurut Soekartawi (2002), R/C adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Secara teoritis dengan rasio R/C=1 artinya tidak untung dan tidak rugi. Namun, karena adanya biaya usaha yang kadang-kadang tidak dihitung, maka kriterianya dapat diubah menurut keyakinan si peneliti, misalnya R/C lebih dari 1 bila suatu usaha itu dikatakan menguntungkan. Kriteria uji sebagai berikut :

R/C > 1, usaha layak diusahakan

R/C = 1, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)

R/C < 1, usaha tidak layak diusahakan

e. BEP (Break Even Point)

Menurut Mesra (2012), *Break Even Point* atau titik impas merupakan konsep yang digunakan untuk menganalisis jumlah minimum produk yang harus

dihasilkan atau terjual agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Keadaan pulang pokok terjadi apabila $TR = TC$ yang berarti perusahaan tidak mengalami keuntungan atau tidak mengalami kerugian. Analisis BEP digunakan sebagai untuk mencari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume penjualan. Cara menghitung BEP ada 2 rumus:

1) BEP atas dasar unit

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar unit menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{Total Biaya/Harga}}{\text{Satuan}}$$

2) BEP atas dasar penjualan dalam rupiah

Perhitungan *Break Even Point* atas dasar penjualan dalam rupiah menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Total Biaya/Jumlah Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Alur Proses Pengolahan Abon

Pembuatan abon ikan ini meliputi berbagai tahapan mulai dari penyiapan daging ikan, pengukusan, penghaluskan

daging ikan, pembuatan bumbu abon, pencampuran daging ikan dan bumbu, penggorengan, pendinginan, dan kemudian dilakukan proses pengemasan dan disimpan.

Penerimaan Bahan Baku

Sekali proses produksi pengolahan abon ikan menggunakan ikan Patin dan Gabus masing ± 10 kg/produksi, dan setiap bulannya hampir rata-rata 4 kali proses produksi sehingga menggunakan 40 kg ikan Patin maupun Gabus. Harga ikan Patin dipasaran yaitu Rp.30.000,-/kg sedangkan harga ikan Gabus Rp.45.000,-/kg. Ikan Patin yang digunakan biasanya berasal dari hasil budidaya sedangkan ikan Gabus berasal dari hasil penangkapan. Bahan baku yang telah diterima dilakukan pengujian organoleptik terlebih dahulu, yang kemudian dilakukan penyortiran berdasarkan dengan mutunya. Menurut Irianto & Giyatmi, (2015) tingkat kesegaran ikan akan sangat menentukan mutu produk akhir. Bahan harus tetap dalam kondisi baik sampai saat dipergunakan (Sucipto, 2015).

Proses Pencucian

Ikan Patin dan Gabus segera dimatikan untuk mengurangi terjadinya proses kemunduran mutu atau rigor mortis

dan kemudian disiangi, kemudian dicuci dalam bak pencucian untuk dapat menghilangkan darah, kotoran dan lendir yang masih menempel. Menurut Junianto, (2003) ikan yang sudah mati segera dilakukan penanganan suhu dingin $<5^{\circ}\text{C}$, karena akan memperlambat pertumbuhan bakteri dan mencegah kemunduran mutu.

Proses Penyiangan

Proses penyiangan ikan ini dilakukan dengan menghilangkan bagian dari kepala, insang, kulit ikan dan isi perut. Limbah dari hasil penyiangan yang berupa darah dan isi perut segera dibuang, agar tidak tercampur ke yang bersih. Ibrahim, (2004) menyampaikan bahwa pembuangan limbah dilakukan untuk melindungi ikan dari bakteri, serangga atau hewan penggerat.

Proses Pengukusan

Proses pengukusan ini dilakukan dengan menambahkan air sebanyak $\frac{1}{4}$ dari tinggi dandang pengukus, panci atau alat perebusan lainnya. Pengukusan ini dilakukan pada suhu $\pm 95^{\circ}\text{C}$ berkisar selama kurang lebih 1 jam. Tingkat kematangan daging ikan ini dapat dilihat dari daging dan kulit terpisah secara jelas,

serta perubahan warna daging ikan yang telah direbus menjadi berwarna kecoklatan. Pada ikan yang kurang matang pada proses perebusan, akan menjadi sulit pada waktu memisahkan durinya dari dagingnya. Hal ini dikarenakan jika ikan kurang matang akan susah untuk memisahkan duri, kulit dan daging, sedangkan jika terlalu lama tekstur daging akan lembek (Y.H. Sipahutar et al., 2017). Daging yang lembek ini diakibatkan karena adanya kerusakan struktur jaringan protein pada daging ikan. Dan perlu diingatkan air hasil perebusan tersebut tidak boleh dibuang karena digunakan pada saat proses penggorengan nantinya

Proses Pencabikan

Setelah selesai proses pengukusan daging ikan maka dilakukan proses pencabikan daging ikan tersebut. Proses pencabikan yaitu menyuir daging ikan tersebut menjadi ukuran lebih kecil-kecil serta memisahkan daging tersebut dari duri ikan. Penyuiran ini akan mempengaruhi lama waktu penggorengan dari abon. (Setiawati & Ningsih, 2018). Penyuiran daging ikan dilakukan sampai daging ikan berbentuk kapas dengan tekstur yang lembut dan seragam (Angwar & Rahayu, 2015)

Proses Pencampuran Bumbu

Bumbu dihaluskan dengan menggunakan bantuan alat blender. Bumbu yang digunakan yakni bawang merah, gula putih, gula merah dan garam, jahe, ketumbar, lengkuas, dan cabe. Semua bumbu tersebut diblender jadi satu. Untuk bumbu seperti daun salam, daun jeruk, jahe lengkuas, ketumbar, sereh, dan cabe ini sudah dijual dalam satu paketan oleh penjual dipasar dengan harga Rp 36.000,00 satu paketnya. Dalam satu bulannya menghabiskan 20 paket bumbu tersebut baik untuk produksi abon ikan Patin maupun ikan abon ikan Gabus.

Proses Penggorengan

Bumbu yang telah menjadi satu tersebut kemudian digoreng dengan menggunakan air sisa rebusan dan kemudian ditambahkan dengan daging ikan yang telah disuir tersebut sampai terjadi perubahan warna dan matang seperti halnya penggorengan dengan menggunakan minyak goreng dan santan. Untuk menambah aroma ditambahkan daun salam, daun jeruk dan sereh pada saat proses penggorengan ini. Menurut Ketaren, (2008) suhu penggorengan dipengaruhi oleh kandungan air pada bahan. Selama proses penggorengan,

terjadi pengurangan kadar air yang akan digantikan oleh minyak, juga akan menimbulkan perubahan warna, aroma, tekstur dan cita rasa serta terbentuknya senyawa volatile yang umumnya berasal dari senyawa aromatik.

Proses Penirisan

Abon ikan yang sudah matang dimasukkan kedalam alat peniris untuk pengurangan kadar air sehingga dapat tahan lebih lama lagi kemudian dilakukan proses pendinginan. Selama proses pendinginan ini berlangsung dilakukan proses pemilihan duri dan penguraian daging yang masih dalam keadaan menggumpal. Hasil dari penirisan maka didapatkanlah abon ikan yang dalam tekstur yang kering. Penirisan bertujuan untuk mengurangi kandungan minyak dan air, sehingga tidak terjadinya bau tengik.

Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan dengan menimbang abon dengan ukuran 70 gram yang sudah diberi label. Setelah dimasukan ke dalam kemasan abon di pres dengan alat heat sealer untuk memperkuat kemasan tersebut. Pemberian kemasan pada produk adalah untuk melindungi dan mencegah kerusakan produk dan

memperpanjang umur simpan (Sucipta *et al.*, 2017).

Proses Penyimpanan

Abon ikan yang telah dikemas dengan plastik yang telah di pres dengan mesin tersebut kemudian disimpan dalam lemari penyimpanan. Penyimpanan makanan diletakkan pada dilemari dan tidak dilantai, serta lemari penyimpanan dibuat anti tikus dan serangga (Sucipto, 2015). Menurut (Ashar, 2020) pencemaran produk yang tidak tertutup berasal dari debu biogenik yaitu debu yang mengandung bakteri yang berupa tungau, jamur dan bakteri. Kemasan polietilen sebagai kemasan yang terbaik dalam mempertahankan mutu, baik pada penyimpanan suhu ruang maupun penyimpanan suhu dingin (Jayadi *et al.*, 2016). Menurut (Harianti & Tanberika, 2018) daya awet abon ikan relatif lama mencapai lebih dari enam bulan.

Produksi ikan abon patin dan gabus pada CV. Cashiola ini diproduksi 4 kali dalam sebulan dengan jumlah baik patin ataupun gabus basah yang digunakan sekitar 40 kg dan menghasilkan sekitar 240 bungkus baik abon patin ataupun gabus dengan berat kemasan 70 gram. Jadi 40 kg ikan yang digunakan dapat

menghasilkan 16,8 kg abon patin atau gabus setiap bulannya. Dalam proses pengolahan abon ini tidak menggunakan minyak goreng atau santan sehingga abon yang dihasilkan dapat bertahan lama yaitu hampir 1 tahun. Karena minyak dan santan ini dapat mudah beroksidasi dengan O₂ yang dapat menyebabkan abon menjadi tengik atau tidak tahan lama. Produksi abon patin menggunakan hasil dari budidaya sedangkan untuk produksi abon gabus menggunakan hasil dari penangkapan. Hal ini terjadi karena terkait dengan ketersediaan bahan baku ikan tersebut di pasaran.

Biaya Investasi dan Biaya Operasional

Pada suatu kegiatan produksi dalam hal ini produksi abon ikan Patin dan Gabus berupa biaya investasi dan biaya operasional. Biaya investasi adalah biaya yang ditanamkan pada usaha yang dapat lihat pada tabel 1. Sedangkan biaya operasional penelitian ini terbagi menjadi 2 yakni biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap atau sama jumlahnya dan terus akan dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini contohnya yaitu meliputi biaya penyusutan alat, gaji pegawai, listrik dan air. Penyusutan alat adalah besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi

dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut dipakai. Biaya variabel adalah biaya produksi yang jumlahnya selalu berubah-ubah sesuai

dengan jumlah produksi yang dihasilkan, apabila produksi sedikit maka biaya variabel ini juga sedikit dan sebaliknya apabila produksi meningkat maka biaya variable ini juga akan meningkat.

Tabel 1. Total Biaya Investasi Peralatan Yang Digunakan Pada CV. Cashiela Untuk Pembuatan Abon Ikan Patin dan Gabus

Jenis	Satuan (Buah)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan Perbulan
Kompor	2	500.000	1.000.000	5	16.666,67
Tabung Gas	4	140.000	560.000	5	9.333,33
Baskom	2	40.000	80.000	2	3.333,33
Panci	1	600.000	600.000	5	10.000
Timbangan	1	200.000	200.000	5	3.333,33
Sealer	1	4.000.000	4.000.000	5	66.666,67
Pisau	2	50.000	100.000	5	1666,67
Serbet	2	5.000	10.000	2	416,67
Sotel	2	12.000	24.000	2	1.000
Talenan	2	20.000	40.000	2	1.666,67
Wajan	1	300.000	600.000	2	25.000
Blender	2	500.000	1.000.000	4	20.833,33
Total Biaya Investasi		8.214.000			159.916,67 160.000

Sumber Data Primer Yang Telah Diolah 2023

Pada Tabel 1 diatas dapat diketahui bahwa biaya investasi peralatan awal yang dikeluarkan oleh pemilik CV. Cashiela yaitu besar Rp. 8.214.000 dan biaya penyusutan peralatan yang merupakan komponen dari biaya tetapa yang harus dikeluarkan setiap bulannya yaitu sebesar Rp.160.000.

Biaya Tetap

Biaya tetap (fixed cost) yaitu jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung dari jumlah besar kecilnya produksi. Biaya tetap yang digunakan dalam penelitian ini meliputi biaya sewa tempat, penyusutan peralatan, gaji karyawan produksi abon sebanyak 3 orang, listrik dan air. Adapun jumlah biaya tetap pada CV.CASHIELA dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap Produksi Abon Ikan Patin dan Gabus pada CV. CASHIELA

Jenis Biaya	Jumlah Biaya
Biaya Sewa Tempat	500.000
Air	15.000
Listrik	20.000
Gaji Karyawan	6.000.000
Penyusutan Peralatan	160.000
Total Biaya Tetap	6.695.000

Sumber :Data Primer Setelah Diolah, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tetap yang harus di keluarkan pada setiap bulannya untuk produksi abon ikan Patin dan Gabus di CV. Cashiela yaitu sebesar Rp 6.695.000. Biaya tetap ini termasuk yaitu biaya dari penyusutan peralatan sebesar Rp 160.000 setiap bulannya yang dapat dilihat pada tabel 1 diatas.

Biaya Variabel. Biaya variabel total (*total variabel cost*) yaitu jumlah semua beban atau biaya yang berubah-ubah bergantung dari jumlah unit yang diproduksi. Biaya variabel pada produksi abon ikan patin dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Biaya Variabel Produksi Abon Ikan Patin Pada Cv. Cashiela

Jenis	Kebutuhan Perbulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya Perbulan
Ikan Patin	40 Kg	30.000	1.200.000
Tabung Gas	6 Buah	30.000	180.000
Plastik Kemasan	240 Buah	4.000	960.000
Gula Merah	4 Kg	25.000	100.000
Gula Pasir	4 Kg	15.000	60.000
Garam	20 Paket	3.000	60.000
Bawang Merah	2,4 Kg	30.000	72.000
Paket Bumbu	20 Paket	36.000	720.000
Total Biaya Variabel			3.352.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2023

Tabel 3 diatas menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp. 3.352.000 yang harus di keluarkan pada setiap bulan untuk produksi abon ikan Patin pada CV.

Cashiela Biaya variable ini tergantung dari besar kecil jumlah produksi yang akan direncanakan. Pada tabel 3 tersebut terlihat bahwa biaya paling besar untuk

dikeluarkan adalah biaya bahan baku yakni ikan Patin sebesar Rp 30.000/Kg.

Untuk biaya variable dari produksi abon ikan Gabus dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Variabel Produksi Abon Ikan Gabus Pada CV. Cashiela

Jenis	Kebutuhan Perbulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya Perbulan
Ikan Gabus	40 Kg	45.000	1.800.000
Tabung Gas	6 Buah	30.000	180.000
Plastik Kemasan	240	4.000	960.000
Gula Merah	4 Kg	25.000	100.000
Gula Pasir	4 Kg	15.000	60.000
Garam	20 Paket	3.000	60.000
Bawang Merah	2,4 Kg	30.000	72.000
Paket Bumbu	20 Paket	36.000	720.000
Total Biaya Variabel			3.952.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2023

Tabel 4 diatas menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp. 3.952.000 yang harus di keluarkan pada setiap bulan untuk produksi abon ikan Gabus pada CV. Cashiela Biaya variable ini tergantung dari besar kecil jumlah produksi yang akan direncanakan. Pada tabel 3 tersebut terlihat bahwa biaya paling besar untuk dikeluarkan adalah biaya bahan baku yakni ikan Patin sebesar Rp 45.000/Kg.

Analisa Perhitungan Usaha

Produksi Abon Ikan Patin dan Ikan Gabus

Biaya Total. Biaya total (*total cost*) merupakan jumlah dari biaya tetap total dan biaya variabel total. Perubahan yang

terjadi dalam biaya total tergantung pada perubahan biaya variabel total karena biaya tetap akan tidak berubah. Biaya variabel ini terdiri biaya variabel dari baik untuk produksi abon ikan Patin ataupun produksi abon ikan Gabus

$$\begin{aligned}
 \text{TC} &= \text{TFC} + \text{TVC} \\
 &= 6.695.000 + 3.352.000 + 3.952.000 \\
 &= \text{Rp } 13.999.000
 \end{aligned}$$

Pendapatan dan Keuntungan

Penetapan harga per bungkus abon ikan Patin ukuran 70 g dijual dengan harga Rp 40.000 sedangkan harga per bungkus abon Gabus ukuran 70 g dijual dengan harga Rp 45.000. Dengan bahan ikan Patin sebanyak 40 kg akan menghasilkan abon ikan Patin yaitu 240 pices abon kemasan dengan berat 70 g begitupun dengan ikan Gabus dengan

bahan baku sebanyak 40 kg menghasilkan abon ikan Gabus sebanyak 240 pices. Sehingga dalam sebulan dihasilkan 240 pices abon Patin dan 240 pices abon ikan Gabus

Dengan demikian pendapatan yang di peroleh selama satu bulan adalah :

$$\begin{aligned} \text{TR abon ikan Patin} &= P \times Q \\ &= \text{Rp } 40.000 \times 240 \text{ pices} \\ &= \text{Rp } 9.600.000 \\ \text{TR abon ikan Gabus} &= P \times Q \\ &= \text{Rp } 45.000 \times 240 \text{ pices} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 10.800.000 \\ \text{TR total} &= \\ &= 9.600.000 + 10.800.000 \\ &= \text{Rp } 20.400.000 \end{aligned}$$

Keuntungan yang diperoleh dalam satu bulan merupakan selisih antara pendapatan dan biaya. Keuntungan selama satu bulan adalah:

$$\begin{aligned} \pi &= \text{TR} - \text{TC} \\ \pi &= \text{Rp } 20.400.000 - \text{Rp } 13.999.000 \\ \pi &= \text{Rp } \mathbf{6.401.000,00} \end{aligned}$$

Tabel 5. Presentase Total Pendapatan Abon

No	Produk	Produksi (Pices)	Harga (Rp)	Total Penerimaan	Presentase
1	Abon ikan Patin	240	40.000	9.600.000	47%
2	Abon ikan Gabus	240	45.000	10.800.000	53%
Total				20.400.000	100%

Sumber : Data Primer Setelah Diolah 2023

Pada Tabel 5 di atas dapat dilihat bahwa penerimaan dari produk abon ikan Patin memberikan pemasukkan sebesar 47 % dari total penerimaan. Sedangkan untuk penerimaan dari produk ikan Gabus memberikan pemasukkan sebesar 53% dari total penerimaan. Dari situ dapat diasumsikan untuk biaya tetap yang digunakan dari total biaya tetap sebesar Rp 6.695.000 sebesar 47% atau Rp 3.146.650 digunakan untuk biaya tetap pengolahan abon ikan Patin dan sisanya yaitu sebesar 53% atau Rp. 3.548.350 digunakan untuk biaya tetap abon ikan Gabus.

Kelayakan Usaha (R/C Ratio)

Berdasarkan hasil perhitungan bahwa selama satu bulan penjualan, pengusaha abon ikan Patin dan Gabus akan memperoleh penerimaan total sebesar Rp 20.400.000 (TR) dan rata-rata biaya produksi total adalah sebesar Rp 13.965.600 (TC). Sehingga perhitungan R/C ratio Adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{R/C} &= \text{TR/TC} \\ \text{R/C} &= 20.400.000 / 13.999.000 \\ \text{R/C} &= \mathbf{1,457} \\ \text{R/C} &= \mathbf{1,46} \end{aligned}$$

Nilai RC ratio tersebut

menunjukkan bahwa rata-rata usaha abon ikan Patin dan Gabus di CV. Cashiela

sudah efisiensi dan menguntungkan, karena nilai RC rasionya lebih dari 1. Dengan ketentuan bahwa setiap Rp 1,00 yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1.46,00. Hal ini menunjukkan usaha abon ikan Patin dan Gabus ini menguntungkan dan dapat dikembangkan.

Titik Impas atau Break even Point (BEP)

Pada Tabel 5 total penerimaan diatas dapat diasumsikan untuk biaya tetap yang digunakan untuk produk abon ikan Patin maupun abon ikan Gabus dari total biaya tetap sebesar Rp 6.695.000,00 yaitu sebesar 47% atau Rp 3.146.650 digunakan untuk biaya tetap pengolahan abon ikan Patin dan sisanya yaitu sebesar 53% atau Rp. 3.548.350 digunakan untuk biaya tetap abon ikan Gabus.

$$\begin{aligned} \text{BEP produksi abon ikan Patin} &= \\ &= \text{Total Biaya} / \text{harga jual per pices} \\ &= 47 \% \text{ biaya tetap} + \text{biaya variabel} / \\ &\quad \text{harga jual per pices} \\ &= (3.146.650 + 3.352.000) / 40.000 \\ &= \mathbf{162,46 \text{ pices}/162 \text{ pices}} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP harga abon ikan Patin} &= \\ &= \text{Total Biaya} / \text{jumlah total produksi} \\ &\quad \text{abon ikan} \\ &= 47\% \text{ biaya tetap} + \text{biaya variabel} / \\ &\quad \text{jumlah total produk} \\ &= (3.146.650 + 3.352.000) / 240 \\ &= \mathbf{Rp 27.077,71} \\ &= \mathbf{Rp 27.100,00} \end{aligned}$$

Artinya dengan tingkat harga jual abon ikan Patin Rp 27.100,00 dan ketika

berproduksi sebanyak 162 pices usaha abon ikan Patin di CV. Cashiela akan mengalami titik impas. Karena harga jual dan jumlah produksi diatas titik impas maka produksi abon ikan Patin CV. Cashiela dapat dikatakan untung.

$$\begin{aligned} \text{BEP produksi abon ikan Gabus} &= \\ &= \text{Total Biaya} / \text{harga jual pices} \\ &= 53 \% \text{ biaya tetap} + \text{biaya variabel} / \\ &\quad \text{harga jual per pices} \\ &= (3.548.350 + 3.952.000) / 45.000 \\ &= \mathbf{166,67 \text{ pices}/167 \text{ pices}} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP harga abon ikan Gabus} &= \\ &= \text{Total Biaya} / \text{jumlah total produksi} \\ &\quad \text{abon ikan} \\ &= 53\% \text{ biaya tetap} + \text{biaya variabel} / \\ &\quad \text{jumlah total produk} \\ &= (3.548.350 + 3.952.000) / 240 \\ &= \mathbf{Rp 31.251,46} \\ &= \mathbf{Rp 31.250} \end{aligned}$$

Artinya dengan tingkat harga jual abon ikan Gabus Rp 31.250,00 dan ketika berproduksi sebanyak 167 pices usaha abon ikan Gabus di CV. Cashiela akan mengalami titik impas. Karena harga jual dan jumlah produksi diatas titik impas maka produksi abon ikan Gabus CV. Cashiela dapat dikatakan untung.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang di dapat diambil pada penelitian analisis kelayakan usaha

abon ikan Patin dan Gabus di CV. Cashiela yaitu :

1. Proses pengolahan abon ikan Patin dan Gabus di CV. Cashiela pada umumnya sama dengan pengolahan abon pada dasarnya akan tetapi saat proses penggorengan tidak menggunakan santan kelapa atau minyak goreng sehingga produk yang dihasilkan tahan lebih lama yaitu 1 tahun. Proses pengolahan abon di CV. Cashiela ini terdiri dari: penerimaan bahan baku, pencucian, penyiangan, pengkukusan, pencabikan, pencampuran bumbu, penggorengan, penirisan, pengemasan dan penyimpanan.

Penjualan abon ikan Patin dan Gabus dapat memberikan peluang usaha yang menjanjikan. Dengan modal usaha sebesar Rp 13.999.000,00 dengan jumlah produksi abon ikan Patin sebanyak 240 pcs/bulan dan produksi abon ikan Gabus sebanyak 240 pcs/bulan akan

menghasilkan keuntungan sebesar Rp 6.401.000,00 per bulan serta dengan kelayakan usaha (R/C) 1,46. Untuk BEP produksi abon ikan Patin sebesar 162 pices dan BEP harga abon ikan Patin sebesar Rp 27.100 sedangkan BEP produksi abon ikan Gabus sebesar 167 pices dan BEP harga abon ikan Gabus sebesar Rp 31.250.

Saran

Pembuatan abon ikan Patin dan Gabus pada CV. Cashiela ini berjalan dengan baik dari segi produksi ataupun pemasaran. Dari segi produksi abon yang diproduksi sangat tahan lama dan dari segi pemasaran juga telah dipasarkan secara online, hanya saja untuk kemasan hanya diproduksi ukuran 70 gram. Diharapkan untuk memperluas pangsa pasar nantinya dapat diproduksi ukuran yang lebih ekonomis atau ukuran kecil seperti ukuran 50 gram dan juga ukuran yang lebih besar seperti ukuran 100 gram sehingga nantinya konsumen mempunyai pilihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashar, Y. K. (2020). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. <http://repository.uinsu.ac.id/8798/1/DIKTAT.pdf>
- Dewi, E.N., Ibrahim, R., & Yuaniva, N. (2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 612.
- Gilarso. 2004. *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*. Kanisius. Yogyakarta
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167–180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Hariwijaya, M. 2007. *Metodologi dan Teknik Penulisan Skripsi, Tesis dan Disertasi*. Yogyakarta : Elmaterra Publishing
- Ibrahim, B. (2004). Pendekatan Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Pengolahan Hasil Perikanan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 7, 1–11.
- Irianto, H. E., & Giyatmi, S. (2015). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. In *Universitas Hariwijaya, M. 2007. Metodologi dan Teknik Penulisan Skripsi, Tesis dan Disertasi*. Yogyakarta : Elmaterra Publishing *Terbuka, Tangerang Selatan* (Vol. 2).
- Jayadi, A., Anwar, B., Sukainah, & Andi. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidi*, 2, 62–69.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya.
- Kartaningrum. E. D. (2015). *Panduan Penyusunan Studi Literatur*. Mojokerto. Poleteknik Kesehatan Majapahit. <https://stikesmajapahit.ac.id/lppm/wpcontent/uploads/2019/04/panduan-penyusunan-studi-literatur.pdf>. (diakses tanggal 15 Desember 2022)
- Mesra .(2012). *Penerapan Ilmu Matematika Dalam Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta : CV.Budi Utama
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan* 12(2), 95–110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Sipahutar, Y.H., Napitupulu, R. J., & Susanto, W. P. (2017). Pengaruh Penambahan Kentang *Solanum Tuberosum* Terhadap Mutu Kesukaan Konsumen Abon Lele Kremes. In *Seminar Nasional Kelautan XII, Fakultas Teknik Dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah, Surabaya 20 Juli 2017*, 89–98.

Soekartawi, 2002. *Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian*. PT .Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan, Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. In *Udayana University Press*. Udayana University Press.

Sucipto, C. (2015). *Keamanan Pangan untuk Manusia*. Gosyen Publishing. Yogyakarta

Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.

<https://statistik.kkp.go.id>. Diunduh tanggal 2 Januari 2023