

Turnitin

by An. Erwin Kurniawan dkk

Submission date: 05-Aug-2023 06:20PM (UTC+0900)

Submission ID: 1973828004

File name: TemplateJGT_Revisi_Final-8_Agustus_2023.pdf (486.82K)

Word count: 4715

Character count: 27681

**Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada
Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala**

*Analysis of Salted Fish Processing Business Income at Household Business
in Bontang Kuala)*

Erwin Kurniawan A.

Email: erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, Samarinda, Kalimantan Timur

Zamruddin Hasid

Email: zamruddin.hasid@feb.unmul.ac.id

Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, Samarinda, Kalimantan Timur

Arfiah Busari

Email: arfiah.busari@feb.unmul.ac.id

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, Samarinda, Kalimantan Timur

ABSTRAK

Indonesia termasuk Bangsa kepulauan dan dikenal sebagai wilayah perairan yang mempunyai kekayaan alam dari bidang perikanan, seperti biota laut dan wisata bahari. Sejak 1952, kemajuan kota ini disokong oleh beraneka ragam sentra industri yang memanfaatkan hasil perikanan. Untuk itu, kajian ini bertujuan untuk mempelajari aspek-aspek finansial mencakup: pendapatan, pengeluaran, efisiensi, dan keuntungan terhadap bisnis pengolahan ikan asin yang dikelola oleh penduduk yang berdomisili di sekitar kawasan pesisir laut Kota Bontang. Instrumen yang diterapkan untuk menganalisis data adalah analisis efisiensi usaha, biaya, serta penerimaan, keuntungan. Objektivitas kajian bertumpu pada metode wawancara langsung terhadap informan. Hasil kajian menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap dan biaya tidak tetap per bulan, rata-rata penerimaan per bulan, dan rata-rata keuntungan per bulan “sangat efisien”. Walaupun RCR dalam usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala terklasifikasi “efisien”, tetapi masih terdapat hambatan yang mengarah kepada tingkat kemakmuran pengusaha dan alokasi peralatan pendukung. Implikasi temuan didiskusikan dan ditelaah dalam publikasi selanjutnya. Luaran kajian juga menginspirasi dan mendedikasikan kontribusi yang signifikan terhadap arah regulasi pemangku kepentingan di masa depan yang lebih adaptif.

Kata Kunci: biaya; penerimaan; pendapatan; keuntungan; efisiensi

ABSTRACT

Indonesia is an aquatic nation and is known as a water area that has natural wealth from the fisheries sector, such as marine biota and marine tourism. Since 1952, the progress of this city has been supported by various industrial centers that utilize fishery

48 products. For this reason, this study aims to study financial aspects including: income, expenses, efficiency, and profits for the salted fish processing business managed by resident²⁹ who live around the seacoast area of Bontang City. The instrument applied to
51 analyze the data is an analysis¹ of business efficiency, costs, and revenues, profits. The objectivity of the study²⁰ is on the method of direct interviews with informants. The results
54 of the study show that the average fixed and variable costs per month, the average income per month, and the average profit per month are "very efficient". Even though the RCR in the salted fish processing business in Bontang Kuala is classified as "efficient", there are still obstacles that lead³⁰ the level of prosperity of the entrepreneur and the allocation of
57 supporting equipment. The implications of the findings are discussed and explored in a subsequent publication. The output of the study also inspires and makes a significant contribution to the direction of more adaptive stakeholder regulation in the future.

60 **Keywords: cost; reception; income; profit; efficiency**

63 PENDAHULUAN

Indonesia merupakan wilayah kepulauan dan terbesar di dunia memiliki lautan
66 yang luas dan jumlah pulau yang banyak dan terdiri dari pulau yang besar sampai pulau yang kecil (Hasan *et al.*, 2019). Potensi yang terkandung di lautan Indonesia memiliki nilai
ekonomi yang tinggi dan menempatkan Indonesia sebagai Negara yang dikarunia sumber
69 daya kelautan yang besar, termasuk di dalamnya kekayaan keanekaragaman yang terdandung seperti hayati dan non-hayati. Bontang merupakan salah satu lokasi yang berdampingan dengan pesisir laut dan menjadi bagian area dari Provinsi Kalimantan
72 Timur, memiliki potensi kelautan dan perikanan. BPS Kota Bontang (2021) melaporkan bahwa Bontang Kuala ditunjang oleh produktivitas perikanan yang tertinggi, khususnya dari sub-sektor perikanan tangkap ketimbang Kecamatan lainnya. Bisnis perikanan yang
75 berkembang di kawasan ini mayoritas bergantung pada penangkapan, industri pengolahan, dan pengawetan ikan laut.

Perlu diketahui, ikan merupakan unit produk yang rentan terhadap pembusukan.
78 Untuk menyelamatkan dari pembusukan dan memanfaatkan hasil tangkapan, ikan laut awetkan dengan teknik penggaraman. Populernya, ikan yang ada, diproses melalui penggaraman dan umumnya dikenal dengan "ikan asin" (Adawyah, 2008). Kelurahan
81 Bontang Kuala yang berada di Kota Bontang (Provinsi Kalimantan Timur) cukup strategis di pesisir laut, sehingga menjadikannya sebagai satu di antara pusat yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang besar. Telah diketahui bersama bahwa ikan
84 merupakan suatu produk yang mudah sekali mengalami kerusakan dan pembusukkan. Untuk menghindari pembusukkan dapat dilakukan dengan berbagai cara dan salah satunya

87 adalah dengan cara melalui proses penggaraman. Ikan yang sudah diterapkan
penggaraman, di proses untuk penjemuran dibawah matahari hingga kering dan dinamakan
ikan asin (Nurlina, 2018).

90 Pengolahan ikan asin milik swasta dalam usaha agroindustri dan berkembang
dengan baik di Bontang Kuala. Bahan baku yang dijadikan ikan asin adalah ikan yang
dibeli langsung dari nelayan. Secara garis besar, rata-rata usaha ikan asin mulai berdiri di
tahun 2000 dan eksis sampai sekarang dan penjualannya telah pesat. Menariknya, bisnis
93 pengolahan ikan asin mencerminkan usaha agroindustri yang cukup berkembang di
Bontang Kuala. Ikan yang di olah meliputi: ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan
kakap, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Usaha tersebut berdiri
96 sejak tahun 2004 sampai dengan sekarang dan didistribusikan ke Kecamatan Muara Badak,
Kabupaten Kutai Timur, Pulau Sulawesi, dan area sekitar di Kalimantan Timur.

Menindaklanjuti pertimbangan tersebut, bisnis pengolahan ikan asin yang tidak
99 dijamin oleh ketersediaan bahan baku yang cukup dan relatif bergantung pada faktor alam
(semisal sinar matahari). Pada saat yang sama, kedua hambatan itu mendorong para
penggiat bisnis ikan asin untuk melakukan efisiensi. Situasi ini juga memicu mereka untuk
102 lebih giat mengevaluasi internal bisnis mencakup pencatatan finansial (profit, penerimaan
kotor, ataupun biaya seputar produksi), sehingga dapat menyusun keputusan dan strategi
efisiensi yang optimal. Orientasi kajian ini untuk membedah aspek finansial terkait
105 pendapatan, biaya produksi, keuntungan, dan tingkat efisiensi dari bisnis pengolahan ikan
asin yang berfokus pada pelaku bisnis ikan asin di Kecamatan Bontang Kuala.

108 **METODE PENELITIAN**

1. Alokasi Waktu dan Data

111 Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan (Juli sampai Agustus 2022). Konsen
studi mencakup kelompok bisnis pengolahan ikan asin di Bontang Kuala (Kecamatan
Bontang Utara, Kota Bontang). Lokasi dipilih karena tipe bisnis di daerah tersebut
114 memiliki jangkauan yang besar dan cukup berkembang. Data primer diseting dengan
prosedur wawancara yang terkonsentrasi pada sampel kluster. Informan mengisi
pertanyaan dan menuangkan jawaban berdasarkan pedoman/petunjuk pada angket yang
117 disediakan. Setelah angket wawancara dikompilasi dari informan, hasil tabulasi data
dikomparasi dengan studi literatur yang relevan.

2. Model Estimasi

120 Teknik observasi diberlakukan lewat rangkaian wawancara dalam seminggu.
121 Asumsinya adalah pendapatan selama 2–3 kali wawancara diakumulasikan dalam 30 hari
122 kerja atau sebulan kerja. Adapun biaya produksi yang dikeluarkan yaitu biaya tetap (FC)
123 dan biaya variabel (VC). Untuk mengidentifikasi total biaya produksi secara matematis
dibentuk sebagai berikut:

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots(1)$$

126 Keterangan:

TC = Total Cost (Rp/Bulan)

FC = Fix Cost (Rp/Bulan)

129 VC = Variabel Cost (Rp/bulan)

Pendekatan biaya yang dilakukan selama satu kali produksi dalam sebulan adalah
132 dengan mengakumulasikan pengeluaran selama satu kali produksi selama 30 hari.
Asumsinya adalah biaya yang dikeluarkan selama satu kali produksi selalu sama selama
satu bulan. Untuk mengkompilasi biaya penyusutan alat dalam usaha tersebut dikalkulasi
135 dengan metode garis lurus menurut Ariani *et al.*, (2018) dengan formulasi sebagai berikut:

$$D = C - SV.UL \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

138 D = Nilai penyusutan alat (Rp/unit/Tahun)

C = Harga beli alat (Rp)

SV = Nilai sisa alat (20% dari nilai beli)

141 UL = Masa pakai alat (Tahun)

Penerimaan usaha agroindustry adalah perkalian antara jumlah produksi yang
144 diperoleh dengan harga yang berlaku di pasar (Nurmala *et al.*, 2016). Jadi, penerimaan
yang didapat pengusaha ikan asin adalah merupakan perkalian antara jumlah produksi ikan
asin dikali dengan harga yang berlaku di pasaran yang dijabarkan di bawah ini:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Rp/Bulan)

150 Q = Quantity (Kg/Bulan)

P = Price (Rp/Kg)

153 Dengan ketiga patokan/rincian di atas, maka hasil dari penjualan ikan asin yang
didapat merupakan fungsi dari jumlah produksi ikan asin yang terjual dengan harga yang

berlaku di pasar. Dari segi keuntungan, mencakup selisih penerimaan atas beban
156 sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu.

Dapat ditulis dengan rumus:

$$\Pi = TR - TC \dots \dots \dots (4)$$

159 Keterangan:

- 162 Π = Pendapatan Bersih (Rp/Bulan)
- TR = Total Revenue (penerimaan usaha) (Rp/Bulan)
- TC = Total Cost (Biaya usaha) (Rp/Bulan)

Darma *et al.* (2020) mengungkapkan bahwa dalam memproyeksikan pendapatan
165 keluarga digunakan bentuk berikut:

$$PKK = \pi + TKDK + D \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan:

- 168 PKK = Pendapatan kerja keluarga (Rp/bulan)
- π = Keuntungan (Rp/Bulan)
- TKDK = Upah tenaga kerja dalam keluarga
- 171 D = Penyusutan alat

Mengacu Simamora *et al.* (2020), RCR merupakan perbandingan antara
174 penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam satu kali produksi. Untuk
mengetahui efisiensi, maka fungsi persamaan yang dipakai yaitu:

$$RCR = TR/TC \dots \dots \dots (6)$$

177 Keterangan:

- RCR ¹ Return Cost Ratio
- TR = Penerimaan total usaha dagang (Rp/Bulan)
- 180 TC = Total biaya yang dikeluarkan (Rp/Bulan)

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha, antara lain: (1) RCR > 1,
183 usaha pengolahan ikan asin “layak”, (2) RCR = 1, usaha pengolahan ikan asin berada pada
“titik impas”, dan (3) RCR < 1, usaha pengolahan ikan asin “tidak layak”.

186 HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Biaya Produksi

Untuk kasus produksi, tentu memakan biaya. Intinya, ZA *et al.* (2022) memandang
189 bahwa biaya adalah semua beban yang ditanggung oleh produsen untuk menyalurkan
barang atau layanan jasa tertentu yang kepada konsumen. Di samping itu, Farkhodovna

(2022) menekankan kepada unsur pokok dalam biaya meliputi: pengorbanan terhadap sumber ekonomi, diukur dengan satuan uang, atribut yang potensial, dan tidak terlepas dari capaian tertentu.



Gambar 1. Jenis-jenis biaya produksi

Biaya produksi bergantung pada biaya tetap dan biaya variabel. Secara operasional, biaya tetap adalah biaya yang totalnya tidak terfokus hanya pada sebuah perubahan dalam produksi, seperti beban penyusutan peralatan yang terpakai. Di sisi lain, biaya variabel sebagai biaya yang dipicu oleh intensitas dalam kapasitas produksi (Dewi & Muryati, 2017). Khusus untuk biaya produksi, biaya ini dimaknai luas yang merepresentasikan masa depan/mendatang guna mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual maupun dipasarkan. Tujuh unsur yang mendorong biaya produksi terpampang di Gambar 1.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Pendapatan kotor atau penerimaan dielaborasi lewat seluruh total penerimaan penjualan produk atau nilai uang yang diperoleh (Rahayu, 2017). Dengan begitu, barang produksi (Q) yang dijual sesuai harga pasar (P), lalu dikalkulasi, maka diperoleh total penerimaan yang sering disebut “pendapatan kotor”. Total penerimaan menyiratkan pengalihan dari setiap unit produksi dengan harga jual dan produksi yang berhubungan negatif dengan harga dalam level yang “simetris”. Maknanya, apabila produksi terlalu ekspansif, maka harga menurun. Semakin meningkat kapasitas produk, semakin naik harga per unit barang dan jasa yang bersangkutan, maka penerimaan total dari produsen juga kian bertambah. Sebaliknya, jika produk justru sedikit dan harganya melemah, maka penerimaan total juga rendah. Pada konteks bidang perikanan, selisih antara penerimaan tunai dan pengeluaran tunai disebut keuntungan. Poinnya, dalam analisis keuntungan,

Cashion *et al.* (2018) berargumen jika dua keterangan pokok dari kondisi penerimaan dan
219 pengeluaran dalam periode tertentu, ditentukan oleh sebuah kondisi yang menggambarkan
tingkat keberhasilan perencanaan dalam bisnis perikanan untuk jangka panjang.

222 3. Efisiensi

Efisiensi ekonomi bersifat “fleksibel” yang berpusat pada dimensi harga produksi
dan seberapa besar efisiensi teknologi. Secara substantif, ini juga bisa terkait dengan
225 penggunaan faktor produksi fisik (Suciaty & Hidayat, 2019). Produksi menuntut output
yang selaras, sehingga proses yang terbaik adalah menggenjot input yang relatif sedikit
atau cenderung efisien. Tolak ukur efisiensi berpatokan pada *Return Cost Ratio* (RCR)
228 yang mengkomparasikan suatu nisbah antara penerimaan dengan biaya (Nugroho &
Mas'ud, 2021). Untuk menemukan tingkat efisien dalam bisnis pengolahan dan pemasaran
ikan asin, biasanya didukung dengan RCR antara kedua proporsi (penerimaan terhadap
231 biaya). Hasil RCR menginterpretasikan kelayakan bisnis ikan asin atau sebaliknya.

4. Profil Usaha

234 Banyak perkampungan di Kota Bontang yang mempunyai ciri khas, namun yang
paling menonjol adalah kluster bisnis ikan asin dari Kelurahan Bontang Kuala. Pada waktu
yang lama, sebagian besar penduduk di sana berprofesi nelayan (Dahlia *et al.*, 2022) dan
237 sisanya didominasi oleh profesi penjual ikan asin ataupun mereka yang bergelut
memelihara ikan lewat keramba yang memakai jaring, dimana tidak eksponensial
menjaring ikan atau menangkapnya dengan teknik konservatif tanpa perlu repot
240 memikirkan penggantian air (Suyatna *et al.*, 2016). Lingkup profesi yang efektif yang
sesekali turun untuk mengecek keramba dan membersihkan kotoran sampah yang
menyangkut di jaring keramba. Yang mencolok dan memperoleh perhatian pemerintah
243 adalah sentra produksi ikan asin, mulai dari yang ukuran kecil hingga besar. Ada juga
produk terasi dan rumput laut yang berkualitas tinggi untuk diperdagangkan ke pengujung
domestik, turis nasional, sampai dengan wisatawan luar negeri yang sembari berkunjung
246 ke laut Bontang Kuala, juga mampir membeli sebagai oleh-oleh.

Sebagai contoh, bisnis pengolahan ikan asin dari Ibu Maryati berdiri mulai tahun
2010 dan berkembang eksis hingga sekarang. Terbaru, para pengusaha umumnya sudah
249 menguasai pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan. Bahan baku ikan segar
untuk dijadikan produk ikan asin tidak terlalu sulit didapatkan karena di Kampung Bontang

Kuala sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan ikan laut. Kini, reputasi dan rantai produksi bisnis mengalami kemajuan pesat. Ada 8 jenis ikan segar untuk dijadikan produk ikan asin, diantaranya: ikan kakap, ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Dalam prospeknya, beliau memberdayakan 1 karyawan dari kalangan dekat yang memiliki hubungan kekeluargaan dan 1 tenaga profesional.

258 **5. Trik Pengolahan**

Seperti kebanyakan pengusaha lainnya, karakter bisnis ikan asin di Bontang Kuala tidak bertransaksi setiap hari. Hanya saja, itu bergantung dari pasokan nelayan penangkap ikan laut yang menjual kepada kalangan pebisnis. Bahan baku ikan segar yang baru datang, segera dijual oleh nelayan ke pelanggan (seperti Ibu Maryati), sehingga diaktualisasikan langsung untuk diolah. Dalam realitasnya, ada 5 tahapan inti memproduksi ikan asin. Pertama, ikan segar dibelah perutnya. Khusus jeroan/kotoran dibuang dan dibersihkan. Untuk ikan yang berukuran kecil, tidak memerlukan pembersihan. Ini dibutuhkan keterampilan yang spesial pada proses pembelahan. Kedua, perendaman ikan sembari mencek ulang untuk memastikan bahwa tidak terdapat sisa-sisa isi perut ikan yang masih tertempel ditubuh ikan. Kemudian, penggaraman. Ikan yang sudah dicuci diletakkan kedalam sebuah baskom besar, ditaburi garam, dan direndam selama 3 hari. Kadar garam yang digunakan yakni sepertiga dari bahan baku. Perendaman ikan di tata serapi mungkin tanpa formalin. Keempat, pasca penggaraman, ikan kembali di cuci menggunakan air bersih. Tujuannya, tidak lain untuk memastikan sisa-sisa garam yang masih menempel hilang. Pencucian tidak akan mengubah kualitas ikan, sehingga melalui penyikatan dan pembilasan, dapat menjamin kebersihan produk. Ketika bersamaan, tahap terakhir yaitu penyusunan. Ikan ikan disusun dan ditata rapi diatas tempat berupa jaring yang berukuran sekitar 1,5 m² (panjang = 1,5 meter dan lebar = 1 meter) selama 1-3 hari sampai kering sempurna. Perbandingan antara ikan segar dengan ikan asin adalah 1:3. Jadi, 1 ikan segar dapat melebur menjadi 3 ikan asin kemasan. Itu untuk standar umum, tetapi semua tergantung bobot ikan dan jenisnya masing-masing.

282 **6. Skema Produksi**

Faktanya, skema produksi untuk bisnis ikan asin ini mengandalkan 3 prioritas: tempat, modal, dan tenaga kerja. Dasar perjalanan setiap bisnis, pasti ditandai dengan

tempat yang strategis untuk menuju kesuksesan sesuai harapan. Lokasi produksi pengolahan ikan asin menggunakan kios yang berukuran 16 m², dimana penjemuran ikan asin seluas 6 m². Dalam pengelolaan sebuah bisnis, juga memerlukan modal untuk pembiayaan semua dimensi produksi, termasuk operasional setiap hari. Nominal modal dalam skala bisnis juga berbeda-beda sesuai kriteria produksi, dimana modal sebagai esensi vital untuk mencari pendapatan. Pada prinsipnya, modal usaha adalah suatu kekayaan utama dalam bentuk uang ataupun barang untuk meningkatkan produktivitas. Dalam koridor bisnis ikan asin, modal biasanya dipakai untuk membeli bahan baku, alat produksi, dan pengemasan. Bahan mentah membuat dan mengolah produk dalam perspektif bisnis tertentu, tentu diwujudkan dan selalu beradaptasi mengacu dinamika penjualan. Rincian peralatan mengolah ikan asin mencakup: bak rendam, pisau, batu asah, terpal, keranjang, ember, drum plastik, timbangan, dan jaring.

7. Deskripsi Bisnis

Fakta yang merincian biaya produksi dalam aspek pengolahan produk ikan asin terpampang di Tabel 1. Hasilnya, biaya bahan baku sebagai variabel tidak tetap yang paling berkontribusi terhadap struktur pengeluaran. Dalam kasus ini, variabel bahan baku dalam bisnis ikan asin per bulan adalah biaya pengemasan, listrik, garam, air bersih, dan ikan laut segar.

Tabel 1. Rata-rata biaya produksi tiap sebulan

No.	Biaya	Satuan	Volume	Harga per unit	Jumlah
1.	Biaya tidak tetap				
	a. Ikan segar	Kg	5.070	45.000	41.430.000
	b. Garam	Kg	15	100.000	1.500.000
	c. Air			10.000	300.000
	d. Biaya Pengemasan				
	- Karung	Buah	80	3.000	240.000
	- Plastik	Bungkus	12	10.000	120.000
	- Kotak	Buah	120	5.000	600.000
	- Solasi	Buah	2	7.000	14.000
	e. Listrik				50.000
	Jumlah				44.254.000
2.	Biaya tetap				
	a. Tenaga kerja	Orang	1	2.400.000	2.400.000
	b. Penyusutan alat	Item		63.277,78	63.277,78
	c. Tempat	Rumah	1	41.666,67	41.666,67
	Jumlah				2.504.894,45
	Pengeluaran				46.758.894,45

Template Jurnal Galung Tropika

Adapun rincian bahan baku ikan segar sebesar Rp 41.430.000 yang terdiri atas: 306 ikan bulu ayam (Rp 8.100.000), ikan timah (Rp 4.830.000), ikan gulama dan kakap (Rp 15.000.000), ikan kerapu dan ikan pelipis (Rp 8.100.000), ikan trakulu (Rp 2.400.000), dan ikan belukang (Rp 3.000.000). Lalu, biaya pembelian garam mencapai Rp 1.500.000 dan 309 tarif layanan air bersih sekitar Rp 300.000. Biaya pengemasan berjumlah Rp 974.000 yang mencakup: karung (Rp 240.000), kantung plastic merk “Asoy” (Rp 120.000), kotak (Rp 600.000), dan solasi (Rp 14.000). Disamping itu, ada juga biaya layanan listrik mencapai 312 Rp 50.000. Maka dari itu, biaya tidak tetap dalam sebulan berjumlah Rp 44.254.000. Tercatat, rata-rata biaya tetap per bulan yang dirincikan berikut: biaya tenaga kerja (Rp 2.400.000), biaya penyusutan peralatan (Rp 63.277,78) dan biaya penyusutan tempat (Rp 315 41.666,67). Dengan begitu, rata-rata biaya tetap dalam sebulan adalah Rp 2.504.894,45. Biaya penyusutan ini dikalkulasi dari masing-masing peralatan sesuai unit alat yang 318 dipergunakan dan umur ekonomisnya. Secara operasional, biaya penyusutan adalah penyusutan alat-alat untuk mengolah ikan asin (pisau, keranjang, terpal, ember, bak 321 rendam, drum plastik, batu asah, jaring dan timbangan). Perhitungannya cukup sederhana yakni periode per bulan. Kontribusi terbesar pada biaya tetap semisal biaya tenaga kerja.

Tabel 2. Rata-rata penerimaan per sebulan

No.	Produksi	Kg	Harga per unit	Jumlah
1.	Ikan Asin Bulu Ayam	500	40.000	20.000.000
2.	Ikan Asin Timah	300	37.000	11.100.000
3.	Ikan Asin Gulama dan Kakap	300	36.000	10.800.000
4.	Ikan Asin Kerapu dan Pelipis	230	34.000	7.820.000
5.	Ikan Asin Trakulu	200	32.000	6.400.000
6.	Ikan Asin Belukang	160	30.000	4.800.000
Penerimaan				60.920.000

324 Lebih lanjut, rata-rata biaya dalam produksi ikan asin secara keseluruhan mencapai Rp 46.758.894,4 tiap bulan, dimana rata-rata dari biaya tetap adalah Rp 2.504.894,45, 327 sementara rata-rata dalam biaya tidak tetap yakni Rp 44.254.000. Dalam publikasi terbaru tentang kelayakan finansial dalam industri pengolahan ikan asin kering, Latifah *et al.* (2018) menyimpulkan jika perubahan harga pada bahan baku seperti garam merupakan faktor yang mempengaruhi harga jual dan biaya produksi ikan asin di Kalimantan Selatan. 330 Kualitas ikan asin dapat terganggu apabila produsen mengefisiensi penggunaan garam. Selain itu, Sumantri *et al.* (2018) juga menyoroti analisis nilai rantai produksi ekonomi

333 pada usaha ikan kering di Bengkulu, dimana tercatat bahwa nilai bisnis semakin meningkat apabila biaya tenaga kerja ditambah.

Tabel 3. Rangkuman komposisi biaya dan upah kerja per sebulan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total biaya	46.758.894,4
2.	Penerimaan	60.920.000
3.	Keuntungan	14.161.105,6
4.	Upah kerja	2.400.000

336

Pendapatan yang diperoleh pedagang ikan asin merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga ikan asin yang telah ditetapkan. Pendapatan pada usaha pengolahan ini terangkum di Tabel 2. Rata-rata penerimaan dari penjualan ikan yang telah diperoleh dalam sebulan adalah Rp 60.920.000. Secara konsisten, rata-rata penerimaan dari penjualan produk ikan per bulan sekitar Rp 60.920.000. Adapun jenis ikan yang paling digemari oleh konsumen adalah Bulu Ayam, dimana kapasitas produksinya mencapai 500 kg, dimana setiap harga per unit Rp 40.000, sehingga total penerimaan tiap bulan adalah Rp 20.000.000. Di sisi lainnya, meninjau tingkat permintaan, jenis ikan belukang paling sedikit diantara yang lain dan kurang populer bagi konsumen. Untuk jenis tersebut, dalam sebulan, rata-rata pedagang hanya memproduksi sekitar 160 kg, dimana harga per unit adalah Rp 30.000 yang menghasilkan pendapatan hingga Rp 4.800.000.

348

Tabel 4. Efisiensi bisnis ikan asin tiap sebulan

No.	Uraian	Rata-rata/produksi
1.	Total penerimaan	60.920.000
2.	Total biaya	46.758.894,4
Efisiensi		1,30

351 Efisiensi bisnis dan komposisi penerimaan keuntungan dari para pengusaha produk ikan asin sangat bervariasi. Secara rata-rata, keuntungan yang dihimpun dikalkulasi dengan pengurangan atau selisih dari total biaya pengeluaran dengan total penerimaan. Keuntungan maksimum rata-rata sebulan adalah Rp 14.161.105,6. Dari analisis sederhana ini, membantu mereka untuk menghitung kegiatan bisnis, sehingga memberi sinyal “keberhasilan” atau “kegagalan” bisnis. Perlu diketahui, pendapatan tenaga kerja adalah bagian imbalan atau upah yang umumnya diperoleh tenaga kerja yang umumnya dijalankan oleh keluarga dari kalangan pengusaha ikan asin. Pada Tabel 3, rata-rata upah

354

357

tenaga kerja dalam sebulan adalah Rp 2.400.000. Pendapatan tenaga kerja juga termasuk
360 penerimaan bersih ditambah dalam tingkat keluarga. Nominal pendapatan mereka sangat
bergantung pada output penjualan ikan asin.

Wijaya *et al.* (2023) menekankan bahwa efisiensi menyangkut tingkat “kelayakan”
363 atau “tidak layak nya” sebuah bisnis. Relevansinya dengan kajian ini, analisis RCR
digunakan untuk menelaah tingkat efisiensi bisnis ikan asin (lihat Tabel 4). Hasilnya, RCR
= 1,30 yang menunjukkan “kelayakan bisnis” yang positif. Setiap kenaikan Rp 1 dalam
366 biaya pengeluaran, semakin menghasilkan pendapatan kotor per unit ikan asin mencapai
Rp 1,30. Keuntungan yang dicapai dari bisnis tersebut adalah Rp 1,30 dalam setiap unit.

369 KESIMPULAN

Mengacu uraian pendapatan ³ bisnis ikan asin yang dikelola oleh kelompok rumah
372 tangga di Bontang Kuala selama Juli 2022–Agustus 2022, ada beberapa poin yang
ditemukan. Pertama, rata-rata penerimaan dalam jangka penelitian adalah Rp
60.920.000 dan rata-rata biaya pengeluaran mencapai Rp 46.758.894,4. Kedua,
375 disimpulkan bahwa nominal rata-rata keuntungan para pebisnis dalam sebulan mencapai
Rp 14.161.105,6. Selain itu, rasio efisiensi (RCR) sebesar 1,30. Tingkat efisiensi atau
kelayakan mengindikasikan bahwa setiap unit produksi ikan asin, rata-rata penerimaan
378 kotor mencapai Rp 1,30 per bulan. Ketiga, terdapat keuntungan yang positif dari selisih
penerimaan dikurangi dengan beban pengeluaran.

Berdasarkan implikasi di atas, saran manajerial kepada pengusaha ikan asin dapat
381 mempertimbangkan halangan yang sewaktu-waktu berdampak fatal terhadap masa depan
bisnis, contohnya adalah bahan baku yang cepat rusak. Untuk mengurangi resiko ini,
memerlukan diversifikasi produk, misalnya mengolah ikan segar menjadi abon ikan.

Keterbatasan modal bisnis juga menjadi kelemahan studi ini, dimana para pebisnis
yang sedang berjuang untuk memajukan produktivitas pengolahan ikan asin. Masuk akal
apabila kontribusi teoritis pada agenda mendatang untuk merekomendasikan kepada
387 pemangku kepentingan, khususnya pemerintah mengantisipasi, menjembatani, dan
menegakkan regulasi yang bisa mengangkat derajat pebisnis ikan asin yang lebih
terintegrasi. Untuk menumbuhkan optimisme, harus diakui bahwa kekuatan bisnis skala
390 kecil ini dapat berkembang, tetapi sangat bergantung terhadap kemitraan dan kelestarian
lingkungan laut.

UCAPAN TERIMA KASIH

393 Rasa syukur dan terima kasih disampaikan kepada pihak Universitas Mulawarman,
khususnya civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang mendanai kegiatan kajian
396 ini. Secara spesifik, pendanaan/hibah tertuang dalam Keputusan Rektor Universitas
Mulawarman Nomor: 1890/UN17/HK.02.03/2022 tentang “Bantuan Biaya Penelitian
Kelompok Dosen Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
399 – Universitas Mulawarman Tahun 2022”.

2
DAFTAR PUSTAKA

- 402
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 405 Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S.H. and Saliem, H.P. 2018. Keragaan konsumsi
pangan hewani berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga.
Analisis Kebijakan Pertanian 16(2): 143-158.
- 408 BPS Kota Bontang. 2021. *Bontang dalam angka 2021*. Samarinda: Suvi Sejahtera.
- Cashion, T., de la Puente, S., Belhabib, D., Pauly, D., Zeller, D. and Sumaila, U.R. 2018.
Establishing company level fishing revenue and profit losses from fisheries: A
411 bottom-up approach. *PloS one* 13(11): e0207768.
- Dahlia, Anggoro S. and Gunawan B.I. 2022. Factors affecting the small-scale fishermen
welfare in Bontang, Indonesia. *AAFL Bioflux* 15(2): 893-899.
- 414 Darma, D.C., Wijayanti, T.C. and Purwadi, P. 2020. *Ekonomika gizi: Dimensi baru di
Indonesia*. Medan: Kita Menulis.
- Dewi, M.W. and Muryati, M. 2017. Analysis of production cost effect with order price
417 method on sales pricing of products at PT. Aneka Printing Indonesia in Sukoharjo.
International Journal of Economics, Business and Accounting Research 1(2): 1-7.
- Farkhodovna, U.I. 2022. Production costs, their content and description. *Academicia
420 Globe: Inderscience Research* 3(06): 138–144.
- Hasan, V., Mukti, A.T. and Putranto, T.W. 2019. Range expansion of the invasive Nile
tilapia *Oreochromis niloticus* (Perciformes: Cichlidae) in Java Sea and first record for
423 Kangean Island, Madura, East Java, Indonesia. *Ecology, Environment and
Conservation Paper* 25: S187-S189.
- Latifah, N., Sofia, L.A. and Lilimantik, E. 2018. Financial feasibility of traditional
426 processing industry: Study of processing dry salted fish of Tatah Mina Group, South
Kalimantan. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food
Technology* 12(12): 19-23.
- 429 Nugroho, A.Y. and Mas'ud, A.A. 2021. Proyeksi BEP, RC ratio dan R/L ratio terhadap
kelayakan usaha (studi kasus pada usaha taoge di Desa Wonoagung, Tirtoyudo,
Kabupaten Malang). *Journal Koperasi dan Manajemen* 2(1): 27-37.

- 432 ¹⁶ Nurlina, N. 2018. Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika* 2(1): 20-29.
- 435 ¹⁰ Nurmala, L., Soetoro, S. and Noormansyah, Z. 2016. Analisis biaya, pendapatan dan R/C usahatani kubis (*brassica oleraceal*): Suatu kasus di Desa Cibeureum Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2): 97-102.
- 438 ¹⁵ Rahayu, N. 2017. Analysis of tax treatment of personal taxpayers engaging in business with certain gross income (small enterprise). *International Journal of Economic Research* 14(9): 289-298.
- 441 ¹⁴ Simamora, G.A., Hendrik, H. and Sofyani, T. 2020. Analisis usaha penangkapan dengan alat tangkap jaring dasar (bottom gill net) di Kelurahan Sosor Gadong Kecamatan Sosor Gadong Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 1(1): 42-49.
- 444 ⁵ Suciaty, T. and Hidayat, Y.R. 2019. Analisis efisiensi ekonomi penggunaan faktor-faktor produksi pada usahatani kedelai (*Glycine max l. merrill*): Studi kasus di Desa Bantarwaru Kecamatan Gantar Kabupaten Indramayu). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 3(4): 663-670.
- 450 ³ Sumantri, B., Purwoko, A., Sriyoto, S., Sukiyono, K. and Sumartono, E. 2018. Economic value a dried fish business development in Bengkulu City. *Indonesian Journal of Agricultural Research* 1(2): 123-133.
- 453 ¹² Suyatna, I., Sidik, A.S., Almadi, I.F., Rizal, S. and Sukarti, K. 2016. Fish community structure in high water temperature ²⁷ around Bontang Industrial Estate, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 17(2): 558-564.
- 456 ¹³ Wijaya, A., Hasid, Z. and Busari, A. 2023. Identification of dried fish seller income: Study focus on household businesses in Bontang Kuala. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 16(1): 41-50.
- 459 ¹⁷ Winarti, L. 2016. Kelayakan finansial usaha pengolahan ikan asin di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. *ZIRAA'AH: Majalah Ilmiah Pertanian* 41(3): 304-309.
- 462 ⁴ Yudaswara, R.A., Rizal, A., Pratama, R.I. and Suryana, A.A.H. 2018. Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*oreochromis niloticus*): Studi kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 9(1): 104-111.
- 465 ² ZA, S.Z., Rahmawati, R., Hidayah, S., Hadjaat, M. and Haribowo, R. ²³ 2022. 'Salty Indonesia': Potensi daerah untuk menggali perekonomian nasional. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2(2): 54-61.
- 468

Turnitin

ORIGINALITY REPORT

30%

SIMILARITY INDEX

29%

INTERNET SOURCES

15%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejournal.unisi.ac.id Internet Source	13%
2	media.neliti.com Internet Source	2%
3	www.ejournal.stipwunaraha.ac.id Internet Source	1%
4	wseas.com Internet Source	1%
5	journal.trunojoyo.ac.id Internet Source	1%
6	Submitted to University of East London Student Paper	1%
7	repo-dosen.ulm.ac.id Internet Source	1%
8	unars.ac.id Internet Source	1%
9	repositorio.ucv.edu.pe Internet Source	1%

10	jurnal.fp.unila.ac.id Internet Source	1 %
11	repository.unhas.ac.id Internet Source	1 %
12	iopscience.iop.org Internet Source	1 %
13	www.stipwunaraha.ac.id Internet Source	1 %
14	sep.ejournal.unri.ac.id Internet Source	1 %
15	www.researchgate.net Internet Source	1 %
16	ejournal.unib.ac.id Internet Source	<1 %
17	sinta3.ristekdikti.go.id Internet Source	<1 %
18	www.bioflux.com.ro Internet Source	<1 %
19	www.scribd.com Internet Source	<1 %
20	Submitted to Loughborough University Student Paper	<1 %
21	Amar ., Nfn, Tommy F. Lolowang, Nordy F. L. Waney. "NILAI TAMBAH DARI USAHA	<1 %

PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU MENJADI MARTABAK MARKOBAR KOTA MANADO", AGRI-SOSIOEKONOMI, 2018

Publication

22	feb.unmul.ac.id Internet Source	<1 %
23	jurnal.pustakagalerimandiri.co.id Internet Source	<1 %
24	123dok.com Internet Source	<1 %
25	repository.unika.ac.id Internet Source	<1 %
26	jurnal.ut.ac.id Internet Source	<1 %
27	Submitted to Lincoln University Student Paper	<1 %
28	anggunnura.blogspot.com Internet Source	<1 %
29	cendocps.carm.es Internet Source	<1 %
30	es.scribd.com Internet Source	<1 %
31	karyadrh.blogspot.com Internet Source	<1 %

32

repository.umsu.ac.id

Internet Source

<1 %

33

www.coursehero.com

Internet Source

<1 %

34

www.otakatikide.com

Internet Source

<1 %

35

Fitriadi Fitriadi, Jiuhardi Jiuhardi, Arfiah Busari, Yana Ulfah, Hakim Permadi, Erwin Kurniawan, Dio Darma. "Using correlation analysis to examine the impact of Covid-19 pandemics on various socioeconomic aspects: Case study of Indonesia", *Geographica Pannonica*, 2022

Publication

<1 %

36

Jusiana Veronika Tatum, Jean Fanny Junita Timban, Celcius Talumingan. "Analisis Pemasaran Usaha Mikro Kecil Menengah Kerajinan Bambu Sebelum Dan Selama Covid-19 Di Warung Kenzo Kelurahan Kinilow Kecamatan Tomohon Utara Kota Tomohon", *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 2023

Publication

<1 %

37

Yanti Saleh. "Analisis Pendapatan Usaha Pengrajin Gula Aren Di Desa Tulo'a Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango", *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 2014

Publication

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On