

Analisis Keuntungan dan Potensi Ekonomi pada Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri, Kabupaten Bandung, Jawa Barat

Junianto, Devi Fitriani, Melly Maulidina, Siti Rizka Anggraeni, Syifa Nurhidayah

Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Jawa Barat

*Koresponden email: junianto@unpad.ac.id

Diterima: 4 April 2024

Disetujui : 9 April 2024

Abstract

Indonesia is a country whose territory is dominated by waters. The main resource is fish. Fish is a food that has high nutritional value. The protein content is composed of essential amino acids, which are useful for human growth and intelligence. The irony is that the level of fish consumption in Indonesia is still low compared to other Asian countries. The aim of this research is to determine the profits and economic potential of the tuna fish ball business in the Sinar Mandiri fish ball industry. The company location is in Rancamanyar, Baleendah District, Bandung Regency, West Java. The research method used is the survey method. The subject interviewed was one person, namely an employee of the Sinar Mandiri Fish Meatball factory. Analysis was carried out on expenditure, income and added value from tuna fish ball production. Sinar Mandiri Fish Meatballs is a fishery product processing industry that has been established since 2009. This industry was founded by Mr. Aep Saepulloh with the business name "Sinar Mandiri Fish Meatballs". Sinar Mandiri's production scale for Fish Meatballs per month is 21,000 kg. Fresh tuna meat used as raw material amounted to 7,500 kg. The selling price for tuna fish balls is Rp. 45,000 per kg. The income he received was 29.4% of the output value produced. The added value of making tuna meat into meatballs is 29,000/Kg.

Keywords: *Fish meatball, economic, fisheries products, profit*

Abstrak

Indonesia merupakan salah satu negara yang wilayahnya didominasi oleh perairan yang sumberdaya utamanya adalah ikan. Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki nilai nutrisi tinggi. Kandungan proteinnya tersusun dari asam amino esensial, yang berguna untuk pertumbuhan dan kecerdasan manusia. Sangat ironis sekali dimana konsumsi ikan di Indonesia kalah jauh dibandingkan dengan Jepang, Malaysia, Thailand dan negara Asia lainnya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui keuntungan dan potensi ekonomi usaha bakso ikan tuna di industri bakso ikan Sinar Mandiri. Lokasi perusahaan terletak di Desa Rancamanyar, Kecamatan Baleendah, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Penelitian yang digunakan adalah metode survey. Subjek yang diwawancarai adalah satu orang, yakni seorang karyawan pabrik Bakso Ikan Sinar Mandiri. Analisis dilakukan terhadap pengeluaran, pendapatan, dan nilai tambah dari produksi bakso ikan tuna. Bakso Ikan Sinar Mandiri merupakan industri olahan hasil perikanan yang sudah berdiri sejak tahun 2009. Industri ini didirikan oleh Bapak Aep Saepulloh dengan nama usaha "Bakso Ikan Sinar Mandiri". Skala produksi Bakso Ikan Sinar Mandiri untuk setiap bulannya adalah 21.000 kg. Daging ikan tuna segar yang digunakan sebagai bahan baku sebesar 7.500 kg. Harga jual bakso ikan tuna yaitu Rp. 45.000 per kg. Pendapatan yang diterimanya sebesar sebesar 29,4% dari nilai output yang dihasilkan. Nilai tambah pembuatan daging ikan tuna menjadi bakso sebesar 29.000/Kg.

Kata Kunci: *Bakso ikan, ekonomi, hasil perikanan, keuntungan*

1. Pendahuluan

Salah satu negara di dunia ini yang wilayahnya didominasi oleh perairan adalah Indonesia. Total luas perairan yaitu sekitar 6.400.000 km² sedangkan luas daratannya hanya 1/3 dari luas perairannya. Oleh karena itu, Indonesia memiliki keunggulan komparatif dari sumber daya perikanan dibandingkan negara lainnya terutama di kawasan wilayah Asia Tenggara. Adapun jumlah spesies ikan yang hidup di perairan Indonesia sekitar 8.500 spesies ikan, angka tersebut menunjukkan 37% jenis ikan dari seluruh dunia (Handayani dan Murniati 2020).

Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki nilai nutrisi tinggi. Kandungan protein dalam daging ikan berkisar antara 10 sampai 20 persen, tergantung jenis ikannya. Protein daging ikan tersusun dari asam amino esensial seperti histidin, lisin dan glisin. Asam amino esensial ini sangat berguna untuk perkembangan otak dan pertumbuhan manusia. Selain itu terdapat beberapa manfaat lain dalam

mengonsumsi ikan. Menurut Nazdan *et al* (2008) manfaat lain dari mengonsumsi ikan adalah meningkatkan kesehatan mata, menurunkan kadar kolesterol, mencegah penyakit kronis seperti kanker dan menjaga keseimbangan berat tubuh serta menurunkan tekanan darah. Berdasarkan manfaat-manfaat di atas, maka ikan dapat disebut sebagai bahan pangan fungsional. Dibalik banyak manfaat ikan bagi kesehatan tubuh manusia, sangat ironis sekali dimana konsumsi ikan di Indonesia kalah jauh dibandingkan dengan Jepang, Malaysia, Thailand dan negara Asia lainnya. Pada tahun 2019, konsumsi ikan di Indonesia sebesar 54,59 kg per kapita per tahunnya. Rendahnya minat konsumen dalam mengonsumsi ikan menjadi tantangan dalam upaya peningkatan gizi pada anak (Untari *et al.* 2022).

Upaya peningkatan konsumsi ikan di Indonesia dapat dilakukan dengan diversifikasi pengolahan ikan baik sebagai produk jadi, substitusi maupun suplementasi. Ikan merupakan produk mentah yang dapat diolah menjadi berbagai produk siap saji. Beberapa produk siap saji yang berbahan dasar ikan yaitu, produk *frozen food* seperti otak-otak, dimsum, nugget, rolade, bakso, dan masih banyak lagi (Rukmana *et al.* 2022). Bakso ikan adalah produk yang terbuat dari campuran daging ikan minimal 40% yang dicampur dengan tepung, serta bahan-bahan pelengkap, yang kemudian dibentuk bulat-bulat, dan melalui proses pemasakan. Umumnya ikan yang digunakan dalam membuat bakso ikan adalah ikan kakap, ikan kerapu, ikan tenggiri, serta ikan tuna (Samudra *et al.* 2022).

Pengolahan ikan menjadi berbagai macam produk (diversifikasi) tidak hanya untuk meningkatkan konsumsi ikan di Indonesia, tetapi juga dapat meningkatkan nilai jual ikan. Hal tersebut dapat meningkatkan kontribusi sektor perikanan terhadap pembangunan perekonomian nasional. Penelitian ini bertujuan mengetahui keuntungan dan potensi ekonomi industri bakso ikan tuna di industri bakso ikan Sinar Mandiri.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri (IBISM) berlokasi di Rancamanyar, Kec. Baleendah, Kab. Bandung. Kegiatan penelitian berlangsung pada bulan Maret 2024. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan propulsive sampling. Subjek yang diwawancarai adalah satu orang, yakni seorang karyawan pabrik Bakso Ikan Sinar Mandiri.

Sumber data primer dan sekunder dipakai dalam metode penelitian ini. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara ke salah satu karyawan Baso Ikan Sinar Mandiri. Proses wawancara dibantu menggunakan kuesioner agar terarah dan efisien dalam penggunaan waktu. Beberapa pertanyaan yang diajukan sebelum dilakukan proses wawancara telah dipersiapkan. Penelitian ini mengumpulkan data primer terkait dengan pendapatan, dan nilai tambah serta penerimaan dari produksi bakso ikan tuna (Tabel 1). Sementara itu, data sekunder bersumber dari hasil-hasil penelitian sebelum yang telah dipublikasi pada jurnal nasional dengan tema yang selaras dengan penelitian ini.

Tabel 1. Nilai Tambah Metode Hayami

Peubah	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	A
2. Input (Kg)	B
3. Tenaga Kerja (HOK)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Produk (Rp)	F
7. Gaji Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I

10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L \% = (K/J) \%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N \% = (M/K)\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P \% = (O - J) \%$

III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

14. Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
a. Pendapatan Tenaga (%)	$R \% = (M / Q) \%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$R \% = (M / Q) \%$
c. Keuntungan Pengusaha (%)	$T \% = (O / Q) \%$

Sumber: Hayami *et al.* (1987)

Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan

Penilaian besarnya nilai tambah yang diperoleh digunakan pendekatan kalkulasi yang telah digunakan sebelumnya oleh (Hayami 1987). Sedangkan untuk menentukan penghasilan yang diperoleh oleh usaha home industri yang memproduksi bakso, dapat dilakukan dengan mengurangi pendapatan dari penjualan bakso dengan jumlah seluruh pengeluaran biaya dalam proses pembuatan bakso tersebut (Nurmalia 2013).

3. Hasil dan Pembahasan

Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri

Bakso Ikan Sinar Mandiri merupakan industri olahan hasil perikanan yang sudah berdiri sejak tahun 2009, usaha tersebut didirikan oleh Bapak Aep Saepulloh sebagai pendiri sekaligus *owner* usaha Bakso Ikan Sinar Mandiri. Industri Sinar Mandiri menjual bakso yang berbahan dasar ikan tuna yang berasal dari Jakarta dan Bali. Terdapat 3 (tiga) ukuran bakso yang ditawarkan, mulai dari bakso yang berukuran kecil seharga Rp. 300 per butir, bakso ukuran sedang seharga Rp. 700 per butir, dan bakso ukuran besar seharga Rp. 1.300 per butirnya.



Gambar 1. Prosesi Wawancara dengan Karyawan Bakso Ikan Sinar Mandiri

Produk bakso yang diproduksi oleh industri Sinar Mandiri ini telah dijamin tingkat kehalalannya oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dengan diterbitkannya sertifikat halal. Selain itu produk bakso ikan tuna ini juga telah dijamin tingkat keamanannya dengan telah dikeluarkannya izin distribusi oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) yaitu suatu badan pengawas yang ditunjuk oleh pemerintah dalam pengawasan obat dan makanan. Berdasarkan kedua keterangan di atas maka produk yang dihasilkan Sinar Mandiri sudah dipastikan aman untuk dikonsumsi. Bakso Ikan Sinar Mandiri sudah memasarkan hasil olahannya ke daerah-daerah di Propinsi Jawa Tengah dan Jawa Barat serta Banten. Daerah-daerah tersebut

meliputi Tasikmalaya, Garut, Ciawi, Cirebon, Sumedang, Bandung, Karawang, Kuningan, Kadipaten, Purwakarta, Subang, Indramayu, Pelabuhan Merak dan Tegal.



Gambar 2. Rumah Produksi Bakso Ikan Sinar Mandiri

Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri terletak di Rancamanyar, Kecamatan Baleendah, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Lokasi produksi tersebut berhadapan langsung dengan Sungai Citarum. Lokasi produksi yang jauh dari jalan raya dan perumahan warga, membuat area produksi menjadi lebih terjaga kebersihannya. Meskipun demikian, tidak sedikit yang mengetahui keberadaan industri bakso ikan tersebut.



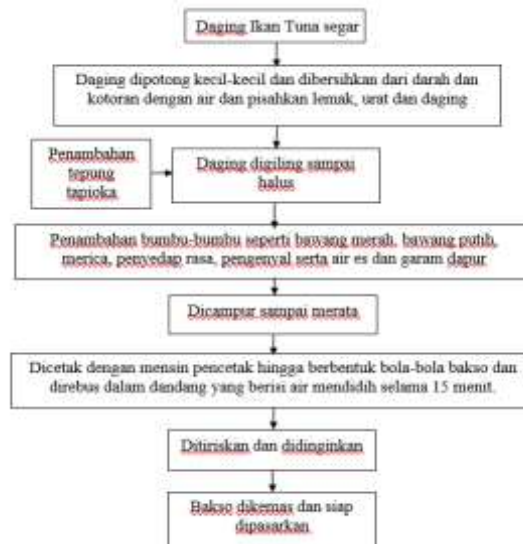
Gambar 3. Lokasi Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri

Bahan Baku dan Penunjang

Ikan tuna segar sebagai bahan bakunya dibeli tunai dari pasar terdekat. Harga ikan tuna segar ini per kg nya adalah Rp. 75.000 per kg. Rata-rata ikan tuna segar yang digunakan untuk setiap harinya sebanyak 15 kg. Produksi bakso ikan tuna yang dilakukan setiap hari. Selain bahan baku juga digunakan bahan penunjang. Bahan penunjang atau bahan tambahan ditujukan agar produk bakso ikan tuna yang dihasilkan memiliki mutu yang disukai oleh konsumen. Bahan penunjang yang digunakan oleh setiap pengolah akan berbeda-beda. Untuk bahan penunjang yang digunakan oleh IBISM ini antara lain : penyedap rasa, garam, daun bawang, bawang putih, lada, es batu, tepung sagu dan tepung terigu.

Proses Produksi Bakso Ikan

Pengolahan bakso adalah proses produksi yang melibatkan berbagai tahapan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk bakso yang siap dikonsumsi. Bakso ikan tuna Sinar Mandiri menjadi salah satu inovasi dalam meningkatkan gemar makan ikan di masyarakat. Ikan termasuk kedalam sumber protein yang tinggi dengan komposisi dan jumlah asam amino esensial omega-3 jenis DHA (*docosahexaenoic acid*) yang baik untuk kesehatan (Mukhtasor *et al.* 2021). Daging ikan dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan bakso. Bakso didefinisikan sebagai bahan olahan berbahan baku daging yang memiliki aktivitas air (*aw*) tinggi ($>0,9$) dan derajat keasaman mendekati netral (pH 6,0-6,5) serta protein tinggi, sehingga masa simpannya relatif singkat yaitu hanya maksimalnya adalah 1 hari (12-24 jam) (Angga, 2007). Tahapan pengolahan bakso ikan tuna yang dilakukan di IBISM secara skematik sebagaimana terdapat pada **Gambar 4**.



Gambar 4. Tahap Pembuatan Bakso Ikan Tuna



Gambar 5. Proses Produksi Bakso Ikan Tuna

Berdasarkan hasil wawancara, waktu kerja produksi bakso ikan tuna Sinar Mandiri diawali dari pukul 09.00 hingga selesai, tergantung pada banyaknya pesanan. Setelah proses produksi selesai, bakso ikan langsung dikemas sesuai dengan ukurannya dan siap untuk dikirim. Bakso ikan yang dijual tergolong *fresh* karena persediaan bakso ikan akan habis setiap harinya. Hal tersebut menunjukkan bahwa Bakso Ikan Sinar Mandiri memiliki kualitas yang sangat baik yang membuat pembeli terus menerus kembali untuk membeli.

Nilai jual produk sangat dipengaruhi kualitas atau mutu produk yang dihasilkan. Menurut Lestari (2018) produk berkualitas adalah produk yang dapat memenuhi seluruh variabel yang dibutuhkan oleh konsumen. Selanjutnya Novyantri dan Setiawardani (2021), menyatakan apabila suatu produk itu telah memenuhi apa yang dibutuhkan konsumen, maka konsumen akan timbul rasa puas, sehingga berdampak terhadap perilaku pasca pembeliannya. Perilaku ini akan memberikan banyak keuntungan pada perusahaan. Beberapa perilaku itu antara lain sifat loyalis, yaitu tidak mau membeli produk lain. Sifat loyalis tersebut akan memperpanjang siklus hidup produk, meningkatkan reputasi positif pelanggan dan memperpanjang siklus hidup pembelian pelanggan.

Analisis Nilai Tambah Bakso Ikan Tuna

Menurut Nurhayati (2004), metode Hayami umumnya dipakai dalam mengkalkulasi besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan seperti bakso ikan tuna ini. Umumnya kajian ini dilakukan secara kuantitatif. Berikut ini hasil wawancara yang telah dilakukan bersama salah satu pegawai Bakso Sinar Mandiri (Tabel 2).

Tabel 2. Nilai Tambah Pengolahan Daging Ikan Tuna menjadi Bakso

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Bakso Ikan Tuna yang dihasilkan sebagai output (Kg)	21.000 Kg
2. Daging ikan tuna yang diperlukan sebagai input (Kg)	7.500 Kg
3. Tenaga Kerja (HOK)	500 HOK
4. Faktor Konversi	2.8
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0.05 HOK/Kg
6. Harga Output (Rp/Kg)	Rp 45.000/Kg
7. Gaji Pegawai (Rp/HOK)	Rp 120.000/ HOK
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Rp 75.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	Rp 22.000
10. Nilai Output (Rp/Kg)	Rp 126.000/Kg
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	Rp 29.000/Kg 23%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	Rp 6.000/Kg 20.6%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	Rp 15.000/Kg 51.7%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg) a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) b. Sumbangan Input Lain (%) c. Keuntungan Pengusaha (%)	Rp 51.000/Kg 11.7% 43.1% 29.4%

Basis penghitungan nilai tambah bakso ikan tuna sebagaimana terdapat pada **Tabel 2** tersebut adalah satu bulan produksi. Berdasarkan tabel diatas, bahan baku daging ikan tuna sebagai input adalah sebanyak 7.500 kg per bulan, harga per kg nya Rp. 75.000. Bakso ikan tuna yang dihasilkan sebagai output sebesar 21.000 kg per bulan. Bakso ikan tuna dijual per kg nya dengan harga Rp.45.000. Dengan demikian, pengolahan daging ikan tuna menjadi bakso memiliki nilai konversi sebesar 2,8 kg. Artinya jika menggunakan daging ikan tuna sebanyak 1 kg, diperoleh bakso ikan tuna sebanyak 2,8 kg. Besarnya nilai konversi daging tuna dalam pembuatan bakso ini lebih besar jika dibandingkan dengan pembuatan abon. Penelitian Bintari *et al.* (2020), melaporkan bahwa nilai konversi daging ikan tuna dalam pembuatan abon sebesar 0,4 kg. Artinya setiap 1 kg daging ikan tuna sebagai bahan baku diperoleh abon sebesar 0,40 kg atau 400 gram.

Industri Bakso Ikan Sinar Mandiri (IBISM) ini semuanya menggunakan tenaga kerja atau pegawai luar keluarga, artinya tidak ada hubungan famili. Total Harian Orang Kerja (HOK) selama 1 bulan pada IBISM sebesar 120.000 HOK. Upah tenaga kerjanya adalah Rp. 6.000/HOK. Tenaga kerja ini digunakan untuk melakukan kegiatan produksi mulai dari tahapan pengadaan bahan baku, pembuatan dan pengemasan bakso ikan tuna. Waktu terbesar digunakan untuk proses pembuatan bakso ikan tuna. Pembuatan bakso ikan tuna terdiri dari proses pencucian daging ikan, pelumatan daging, pembuatan adonan, pembulatan, perebusan dan pendinginan bakso ikan tuna.

Koefisien tenaga kerja diperoleh senilai 0,05 (Tabel 2). Maksudnya untuk mengolah 1 kg daging ikan tuna menjadi bakso ikan tuna diperlukan tenaga kerja sebesar 0,05 Hari Orang Kerja (HOK). Dengan demikian pendapatan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp. 6.000 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja sebesar 20,6 %. Hari orang kerja yang diperlukan untuk pembuatan bakso ikan tuna ini lebih besar jika dikomperasikan dengan pembuatan abon tuna. Dzulmawan *et al.* (2019) menginformasikan hasil risetnya bahwa koefisien tenaga kerja pembuatan abon ikan tuna senilai 0,101, artinya untuk setiap tenaga kerja dalam 1 hari kerja dapat menyelesaikan pekerjaannya dengan bahan baku sejumlah 0,101 kg. Upah yang diberikan sebesar Rp 21.131,9/kg bahan baku dan pangsa tenaga kerja sebesar 11,2%.

Besaran nilai input lain pada IBISM yang dikeluarkan untuk pembuatan 1 kg daging ikan tuna per kg-nya yaitu sebesar Rp. 22.000 (Tabel 2). Berdasar tabel diatas, dapat diketahui bahwa biaya input lain lebih rendah daripada biaya output pokok yang dipakai pada pembuatan bakso ikan tuna. Nilai output merupakan hasil kali antara faktor konversi dengan harga output. Dengan demikian diperoleh nilai output pembuatan bakso ikan tuna di IBISM ini sebesar Rp. 126.000. Artinya untuk membuat 1 kg daging ikan tuna akan diperoleh output senilai Rp. 126.000.

Menurut Hayami dalam Sudiyono (2004), bahwa nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai yang terjadi akibat suatu komoditi mengalami proses penyimpanan, pengangkutan, dan pengolahan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Berdasarkan definisi ini, maka nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai output dengan harga input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah daging ikan tuna yang diolah menjadi bakso di IBISM dengan cara penghitungan diatas diperoleh sebesar Rp. 29.000 per kg. Artinya bahwa setiap 1 kg daging ikan tuna yang dibuat menjadi bakso akan didapatkan nilai tambah sebesar Rp. 29.000 dengan rasio nilai tambah sebesar 23%. Rasio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah (Rp. 29.000) dengan nilai produk (Rp. 126.000).

Berdasarkan nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 29.000 per kg pada pembuatan bakso ikan tuna di IBISM ini maka dapat dihitung pula besarnya rasio pendapatan tenaga kerja. Berdasarkan Tabel 2, rasio pendapatan tenaga kerja sebesar 20,6% dari output yang dihasilkan.

Berdasarkan **Tabel 2**, *profit* yang didapatkan dari kegiatan pengolahan pembuatan bakso ikan tuna ini adalah Rp. 15.000 per kg dan persentase tingkat *profit*nya sebesar 51,7% dari nilai output. Nilai margin yang didapatkan dari balas jasa pemilik faktor produksi yaitu sebesar Rp 51.000 per kg, dengan pendapatan tenaga kerja sebesar 11,7% dari output yang dihasilkan, 43,1% dari sumbangan input lain dan keuntungan pelaku usaha sebesar 29,4% dari total output yang dihasilkan dalam satu bulan.

Biaya Pengolahan Bakso dalam Satu Bulan

Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi bakso ikan dalam 1 bulan tercantum dalam **Tabel 3**.

Tabel 3. Biaya Pengolahan Bakso Ikan Sinar Mandiri (1 Bulan)

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya Produksi		
Biaya tetap		
Biaya penyusutan	3.335.850	0,5
Biaya Pajak	0,00	0,00
Biaya Variabel		
Biaya bahan baku	507.049.200	76
Biaya penolong	100.075.500	15
Biaya pengemasan	6.671.700	1
Biaya bahan bakar	6.671.700	1
Biaya tenaga kerja	33.358.000	5
Biaya listrik dan servis alat	3.335.850	0,5

Biaya pemasaran	6.671.700	1
Jumlah	667.170.000,00	100,00

Analisis Penerimaan Usaha Pembuatan Bakso Ikan

Bakso ikan tuna yang diproduksi oleh Pelaku usaha di IBISM dalam satu bulan sebanyak sebanyak 21.000 kg. Untuk memproduksi bakso ikan tuna sebanyak itu dibutuhkan bahan baku daging ikan tuna sebanyak sebanyak 7.500 kg. Bakso ikan tuna yang dihasilkan tersebut dijual seharga Rp. 45.000 per kg. Dengan demikian kegiatan proses pembuatan bakso ikan tuna yang dilakukan oleh pelaku usaha IBISM selama satu bulan didapatkan penerimaan sebesar rata-rata sebesar Rp. 945.000.000

Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Bakso Ikan

Menurut Suratiyah (2006), pendapatan didefinisikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan pengeluaran. Berdasarkan definisi ini maka besarnya pendapatan sangat dipengaruhi oleh tingkat penerimaan dan total biaya. Penerimaan yang semakin besar dan pengeluaran yang semakin kecil akan memperoleh pendapatan yang semakin besar. Pendapatan yang diperoleh oleh IBISM dalam kegiatan pengolahan selama 1 bulan digambarkan sebagaimana terdapat pada **Tabel 4**.

Tabel 4. Pendapatan Bakso Ikan Sinar Mandiri

Parameter	Jumlah (Rp)
Penerimaan (A)	945.000.000
Pengeluaran (B)	667.170.000
Pendapatan (A-B)	277.830.000

Menurut **Tabel 4** diatas, dapat diketahui bahwa pendapatan yang diperoleh pelaku usaha selama satu bulan sebesar Rp. 277.830.000. Pendapatan ini diperoleh dari hasil pengurangan penerimaan yaitu sebesar Rp. 945.000.000 dengan pengeluaran yaitu Rp. 677.170.000. Jika dilihat pendapatan yang diterima pelaku usaha yaitu sebesar 29,4% dari nilai output yang dihasilkan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan yang telah disampaikan tentang analisis ekonomi dan potensi usaha Bakso Ikan Sinar Mandiri, maka dapat disimpulkan, bahwa keuntungan yang dihasilkan dari usaha tersebut sebesar Rp. 277.830.000 dalam 1 bulan atau setara dengan 29,4% dari nilai output yang dihasilkan, angka tersebut merupakan angka yang cukup besar untuk usaha skala menengah. Namun hasil tersebut tidak selalu tetap, perbedaan pendapatan dalam setiap bulannya dipengaruhi oleh banyaknya permintaan dari konsumen.

5. Ucapan Terima Kasih

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas rahmatnya pelaksanaan dan pelaporan penelitian ini dapat diselesaikan sesuai waktu yang telah ditentukan. Peneliti menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, cukup sulit untuk menyelesaikan karya tulis ini dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, penyusun mengucapkan terima kasih kepada Bapak Deden selaku karyawan bidang produksi Bakso Ikan Sinar Mandiri yang bersedia untuk diwawancara mengenai usaha Bakso Ikan Sinar Mandiri.

6. Referensi

- [1] Angga, W. D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [2] Bintari, B., Dipokusumo, B., dan Hidayati, A. 2020. Analisis Nilai Tambah dan penyerapan Tenaga Kerja pada Agroindustri Abon Berbasis Ikan di Kota Mataram. *Jurnal Agri Mansion*, 21(2).
- [3] Dzulmawan, M., Geo, L., dan Gafarudin, A. 2019. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Tuna di kelurahan Mata Kecamatan Kendari Kota Kendari (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Dzakiyah Permata). *Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 4(2): 29-34.

- [4] Handayani, I. A. P., dan Murniati, D. E. 2020. Pembuatan Mackerel *Cheese Tart* dengan Substitusi Ikan Tenggiri untuk Era Milenial. *Proceedings Pendidikan Teknik Boga Busana*. 15(1).
- [5] Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective from Sunda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Centre (CGPRTC). Bogor.
- [6] Lestari, A. 2018. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Loyalitas Pelanggan dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi (Survei pada Pelanggan Citra Kenedes Cake & Bakery Jl. S. Hatta B3 Kav. A, Kota Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 54(1).
- [7] Mukhtasor, Hadiwidodo Y.S., Pratiyanto R.W., Sholihin, Rahmawati S., Dhanis W.L., dan Satrio D. 2021. Upaya Peningkatan Nilai Produk Olahan Hasil Laut dan Partisipasi Gerakan Gemar Makan Ikan Bagi Kelompok Wanita dan Anak Nelayan. *Jurnal Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).
- [8] Nazdan, Setiawan, B., dan Sukandar, D. 2008. Analisis Potensi dan Pengelolaan Perikanan dan Perspektif Ketahanan Pangan di Wilayah Pesisir Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 3(3): 149-155.
- [9] Nurhayati, P. 2004. Nilai Tambah Produk Olahan Perikanan pada Industri Perikanan Tradisional di DKI Jakarta. *Buletin Ekonomi Perikanan*, 5(2).
- [10] Novyantri, R., dan Setiawardani, M. 2021. The Effect of E-Service Quality on Customer Loyalty with Customer Satisfaction as a Mediation Variable on Dana's Digital Wallet (Study on Dana Users). *International Journal Administration, Business and Organization (IJABO)*, 2(3): 49-58.
- [11] Rukmana, E., Sari, W.D.P., Emilia, E., dan Rosmiati, R. 2022. Pelatihan Pengolahan *Frozen Food* berbasis Ikan pada Guru-guru Madrasah Tsanawiyah (MTs). *Jurnal Abdimas Unwahas*, 7(1): 35-39.
- [12] Samudera, M.J., Taher, N., Onibala, H., Reo, A.R., Mewengkang, H.W., dan Mentang, F. 2022. Karakteristik Mutu Bakso Ikan Tuna dengan Penambahan Tepung Agar-agar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1): 23-28.
- [13] Sudyono, A. 2004. *Pemasaran Penelitian*. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- [14] Suratiyah, K. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- [15] Untari, D.S., Wibowo, T.A., dan Anwar, R. 2022. Minat Konsumen Millennial terhadap Konsumsi Ikan Air Laut dan Ikan Air Tawar. *Jurnal FishtechH*, 11(1): 30-38.