

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN PATIN DI KABUPATEN
MUARO JAMBI
(Studi Kasus Usaha Kecil Menengah “Tunas Baru” Kecamatan Kumpeh Ulu
Kabupaten Muaro Jambi)**

***ANALYSIS OF PATIN FISH PROCESSING BUSINESS IN MUARO JAMBI REGENCY
(Case Study of Small and Medium Enterprises “Tunas Baru” Kumpeh Ulu
District Muaro Jambi Regency)***

Sophia¹⁾, Tukidi²⁾

¹⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Graha Karya Muara Bulian

²⁾Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Graha Karya Muara
Bulian, Jambi. Indonesia 36613
sophiastipgk@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah Menganalisis biaya dan tingkat pendapatan usaha pengolahan ikan patin (*Studi kasus Usaha Kecil Menengah Tunas Baru di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi*). Pemilihan lokus penelitian atas pertimbangan kasus tertentu, dimana UKM ini memiliki ciri khusus dan eksistensinya sudah sangat lama diusahakan di Kabupaten Muaro Jambi. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan September 2024 sampai dengan bulan November 2024. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif yang disajikan dalam bentuk tabel. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa; Struktur biaya, penerimaan dan pendapatan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi terdiri dari biaya penyusutan alat produksi, pajak bumi bangunan, biaya variabel/biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, kemasan, listrik, dan gas. Total biaya produksi pengolahan abon dan kerupuk duri ikan patin adalah sebesar Rp697.171.133,-/tahun. Nilai penerimaan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi adalah sebesar Rp1.305.600.000,-/tahun, atau sebesar Rp108.800.000,-/bulan atau sebesar Rp13.600.000,-/produksi, sedangkan nilai pendapatan usaha pengolahan ikan patin adalah sebesar Rp608.428.867,-/tahun atau sebesar Rp50.702.406,-/bulan atau sebesar Rp6.337.801,-/produksi.

Kata kunci : Biaya, Pendapatan, Usaha Pengolahan Ikan.

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze the catfish processing business in Muaro Jambi Regency. This research focuses on the Small and Medium Enterprises (SMEs) "Tunas Baru" in Pudak Village, Kumpeh Ulu District, Muaro Jambi Regency. The selection of the research locus was based on considerations of certain cases, where this SME has special characteristics and its existence has been in business for a very long time in Muaro Jambi Regency. This research was conducted from September 2024 to November 2024. The analysis used in this study was quantitative descriptive analysis and qualitative descriptive analysis presented in tabular form. Based on the results of the study, it was found that; The cost structure, income and revenue of the catfish processing business "Tunas Baru" in Pudak Village, Kumpeh Ulu District, Muaro Jambi Regency consists of depreciation costs for production equipment, land and building tax, variable costs/raw material costs, labor costs, packaging, electricity, and gas. The total production cost of processing shredded and thorny

catfish crackers is IDR 697,171,133,-/year. The revenue value of the catfish processing business of the UKM "Tunas Baru" in Puduk Village, Kumpeh Ulu District, Muaro Jambi Regency is IDR 1,305,600,000/year, or IDR 108,800,000/month or IDR 13,600,000/production, while the revenue value of the catfish processing business is IDR 608,428,867/year or IDR 50,702,406/month or IDR 6,337,801/production.

Keywords: Cost, Income, Fish Processing Business.

PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai sumber daya perairan umum yang cukup luas, baik perairan laut maupun perairan air tawar. Potensi sumber daya perairan umum yang cukup luas ini merupakan modal bagi penduduk sekitarnya terutama yang berminat melakukan usaha budidaya ikan air tawar di perairan umum seperti waduk, danau dan telaga. Usaha perikanan darat meliputi perikanan perairan umum yaitu sungai dan danau, dan perikanan budidaya antara lain: kolam, sawah, dan karamba. Budidaya bertujuan untuk memperoleh hasil yang lebih tinggi atau lebih banyak daripada ikan yang dibiarkan hidup secara alami di alam sepenuhnya. Beberapa teknik dalam pembudidayaan ikan yang dikembangkan untuk meningkatkan efisien dan produktivitas lahan perikanan yang tersedia. Teknik-teknik pembudidayaan ikan yang dikenal di Indonesia antara lain : pembudidayaan ikan di air deras, karamba air tenang dan karamba. (Rahayu, 2011). Usaha budidaya ikan sama halnya dengan usaha bisnis lainnya yang bertujuan untuk memperoleh pendapatan yang besar dengan modal yang tidak terlalu besar dan ruang lingkup kegiatan budidaya ikan mencakup pengendalian, pertumbuhan dan pengembangbiakan.

Kabupaten Muaro Jambi merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jambi dengan keunggulan dan potensi di bidang Perikanan dan juga subsektor pertanian yang lainnya sangat menjanjikan. Dengan kondisi lahan dataran rendah dan dekat

dengan sungai Batanghari yang sumber airnya melimpah dan menjadikan kabupaten ini primadona pengembangan komoditas perikanan, khususnya ikan patin. Potensi kawasan dan sumber daya manusia yang cukup menjanjikan, mendorong Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menetapkan kabupaten ini merupakan salah satu kawasan pengembangan budidaya patin untuk Sumatera selain dari Provinsi Riau (Kabupaten Kampar, Kuantan Singingi dan Pelalawan) dan Provinsi Sumatera Selatan (Kabupaten Banyuasin, Ogan Komering Ilir, OKU Timur, OKU Selatan dan Kota Palembang).

Kecamatan Kumpeh Ulu merupakan wilayah kawasan minapolitan di Kabupaten Muaro Jambi dengan komoditas utama ikan patin yang dibudidayakan. Luas lahan yang telah dimanfaatkan untuk kolam budidaya ikan patin di Kecamatan Kumpeh Ulu saat ini mencapai 244,5 hektar dan diperoleh produksi sebanyak 9.732 ton. Jumlah produksi tersebut menyumbang sebesar 66,91 persen terhadap produksi ikan patin Kabupaten Muaro Jambi sehingga menjadikan Kecamatan Kumpeh Ulu merupakan kawasan minapolitan yang berbasis budidaya ikan patin dengan produksi yang cukup tinggi (Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Muaro Jambi, 2020).

Produksi budidaya ikan patin pada kecamatan di Kabupaten Muaro Jambi untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Produksi Budidaya Ikan Patin Pada Kecamatan Yang Ada di Kabupaten Muaro Jambi Tahun 2018-2021.

No.	Kecamatan	Tahun 2018	Tahun 2019	Tahun 2020	Tahun 2021
1.	Mestong	569,9	566,3	536,3	536,1
2.	Taman Rajo	79,2	56,4	61,3	57,0
3.	Sei Bahar	46,5	25,2	29,0	30,0
4.	Kumpeh Ulu	11.420,4	10.981,0	10.708,1	10.812,0
5.	Sungai Gelam	5.656,6	6.131,4	5.839,9	5943,1
6.	Kumpeh	13,0	-	4,4	4,0
7.	Maro Sebo	96,0	27,6	35,6	37,0
8.	Jaluko	6.461,6	6.077,8	6.521,9	6.834,7
9.	Sekernan	434,2	622,7	926,0	1020,0
10.	Bahar Utara	45,0	17,5	13,2	10,7
11.	Bahar Selatan	39,5	16,0	12,7	10,0
	Total	24.861,9	24.521,9	24.688,4	25.295,0

Sumber : BPS Kab. Muaro Jambi, 2022

Sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 1 diatas, bahwa Kecamatan Kumpeh Ulu adalah penyumbang produksi ikan patin terbesar di Kabupaten Muaro Jambi yakni pada tahun 2021 telah mencapai angka produksi sebesar 10.812 ton, dan angka tersebut sekaligus menjadikan Kumpeh Ulu sebagai penyumbang produksi ikan patin terbesar dari seluruh wilayah kecamatan di Kabupaten Muaro Jambi sejak tahun 2017 sampai tahun 2021.

Rumusan permasalahan dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana gambaran struktur biaya dan tingkat pendapatan usaha pengolahan ikan patin (*Studi kasus Usaha Kecil Menengah Tunas Baru di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi*) ?

Tujuan dari penelitian ini adalah Menganalisis struktur biaya dan tingkat pendapatan usaha pengolahan ikan patin (*Studi kasus Usaha Kecil Menengah Tunas Baru di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi*).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dan deskriptif kualitatif yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang

ada, menggambarkan suatu kondisi apa adanya dimana peneliti hanya meneliti kondisi yang berlangsung saat ini atau saat yang lampau mengenai proses produksi dan pengolahan ikan patin baik dalam bentuk olahan abon dan kerupuk duri ikan patin.

Untuk menganalisis tingkat pendapatan usaha pengolahan abon dan kerupuk duri ikan patin di daerah penelitian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut :

1. Total biaya produksi

Menurut Soekartawi (2006), total biaya produksi dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Biaya (Rp /Th).

TFC : Total Biaya Tetap (Rp/Th)

TVC : Total Biaya Variabel (Rp/Th).

2. Penerimaan

Menurut Suratiyah (2008), untuk mengetahui jumlah penerimaan yang di peroleh dapat di ketahui dengan menggunakan rumus:

$$TR = P. Q$$

Keterangan :

TR: Total Penerimaan (Rp /Th)

P : Harga Produk (Rp/Kg)

Q : Quantity / Jumlah produk (Kg)

3. Pendapatan

Untuk mengetahui tingkat pendapatan usaha dapat diperoleh dengan perhitungan:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = *Income*/Pendapatan

TR = *Total Revenue*/Total Penerimaan

TC = *Total Cost*/Total Biaya Produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Proses produksi adalah suatu kegiatan perbaikan terus menerus (*continuous improvement*), yang dimulai dari serangkaian siklus sejak adanya ide-idenya untuk menghasilkan suatu produk, pengembangan produk proses produksi, sampai distribusi kepada konsumen. Produksi dapat juga diartikan sebagai usaha untuk menciptakan atau menambah faedah ekonomi suatu benda dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan manusia (Yefrichan, 2011).

Proses pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” baik dalam bentuk abon maupun kerupuk duri ikan patin, di mulai dari pembelian bahan-bahan yang akan di gunakan dalam proses pembuatan. Untuk satu kali proses produksi abon, bahan-bahan yang digunakan ikan patin, bawang merah, bawang putih, gula pasir, jahe, ketumbar, lengkuas, kunyit, garam, minyak sayur, kelapa, dan penyedap rasa. Setelah bahan-bahan tersebut telah tersedia maka dilakukan proses produksi, adapun langkah-langkah proses produksi pengolahan abon dan kerupuk duri ikan patin adalah sebagai berikut:

a) Tahap Pengolahan Abon Ikan Patin

Pengolahan abon ikan patin diawali dengan tahapan pembersihan dan penyiangan dengan di buang isi perut kepala, dan ekor lalu di lakukan pencucian. Selanjutnya dilakukan pengukusan selama 30 menit angkat dan tiriskan lakukan pemisahan tulang dan daging. Tahapan berikutnya persiapan bumbu bumbu yaitu penghalusan bumbu yg terdiri dari

bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, dan ketumbar yg kemudian di campurkan pada daging ikan tersebut selanjtnya lakukan penggorengan, setelah abon tersebut sudah tercampur rata dengan bumbu bumbu hingga warna nya kecoklatan kemudian angkat dan keringkan tiriskan minyak nya dengan menggunakan mesin spiner, apabila abon telah kering siap di kemas dan di pasarkan.

b) Tahap Pengolahan Kerupuk Duri Ikan Patin

1. Persiapan Tempat Usaha

Tempat usaha di UKM “Tunas Baru” sebelum memulai proses pengolahan biasanya dilakukan pembersihan dulu selama 30 menit dan juga mencuci alat-alat yang digunakan agar kerupuk yang dihasilkan sehat dan juga karyawan anggota UKM “Tunas Baru” memakai pakaian khusus agar bersih dan hygenis. Tempat usaha memiliki ukuran seluas 10 x 20 M² dan bangunan sudah permanen, diruangan penyimpanan, pemisahan antara kulit dan duri dari daging ikan sudah berlantai keramik yang belum hanya di bagian pengadonan dan pengeringan kerupuk ikan patin.

2. Kegiatan Penyiangan Ikan

Penyiangan ikan patin dilakukan oleh tenaga kerja borongan, biasanya penyiangan ikan patin dengan berat 250 kg membutuhkan waktu selama 1 – 2 jam dengan upah borongan sebesar Rp300.000/periode dengan rata – rata jumlah tenaga kerja 5 orang. Setelah penyiangan selesai proses selanjutnya ikan akan direbus dalam dandang yang membutuhkan waktu untuk perebusan selama 15 menit, setelah ikan selesai direbus, ikan di taruh dalam nampan untuk dilakukan pemisahan antara kulit dan duri dari daging ikan

3. Pengadonan

Pada tahap selanjutnya pengadonan dilakukan secara manual pakai tangan dengan bahan baku utama yaitu duri dan kulit ikan patin yang dihaluskan dengan komposisi rata – rata setiap 10 kg,

ditambah dengan tepung beras 2 kg yang berguna untuk menyerap minyak ikan, kapur sirih 3 sendok, penyedap 10 sendok, garam 10 sendok dan air secukupnya setelah itu dicampur dalam sebuah wajan dan diaduk sampai lembut. Jika sudah siap adonannya langsung di masak selama ± 20 menit. Selanjutnya jika adonan sudah keluar minyak maka tandanya adonan sudah masak lalu angkat dan dinginkan .

4. Pencetakan adonan

Pada tahap pencetakan bulatan yang akan direbus masih memakai tangan maka dari itu proses pencetakan memakan waktu yang lama, adonan yang sudah dimasak diangkat dan dibiarkan hingga dingin, setelah itu baru proses pencetakan yang ditambah tepung tapioca agar tidak lengket, adonan dibentuk bulat – bulat lonjong dengan berdiameter ± 5 cm kemudian direbus selama ± 30 menit.

5. Pengeringan

Pengeringan dilakukan setelah adonan yang direbus dengan waktu pengeringan selama $\pm 1,5$ hari setelah didinginkan dipotong potong dengan alat pemotong kerupuk, kemudian dilanjutkan dengan proses pengeringan dibawah terik matahari selama ± 2 hari, setelah itu baru dikemas dengan berat 500 gram/bungkus.

6. Penyimpanan Kerupuk

Tahap terakhir pengolahan kerupuk ikan patin yaitu penyimpanan, kerupuk yang sudah dikemas disimpan dalam lemari atau estalase dan siap untuk dipasarkan ke toko-toko dan minimarket.

Aspek dan tahapan proses pembuatan abon dan kerupuk harus benar-benar diperhatikan oleh pelaku usaha, agar tercipta kualitas produk yang terjamin. Hal ini sesuai dengan pendapat Setiawati (2014), Kualitas suatu produk merupakan aspek penting yang berpengaruh dalam persaingan produk di pasar. Oleh karena itu pelaku usaha harus selalu memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk suatu usaha antara lain dipengaruhi oleh keberhasilan suatu pelaku usaha dalam melaksanakan pengendalian proses produksi. Disamping itu dipengaruhi juga oleh faktor-faktor pendukung lain seperti bahan baku, bahan pembantu, tenaga kerja, mesin dan peralatan.

Jumlah Produksi Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Keputusan pelaku usaha dalam menentukan jumlah produk pada satu periode selanjutnya bergantung pada sisa persediaan dari satu periode sebelumnya dan juga memperkirakan jumlah permintaan pada satu periode selanjutnya. Jumlah produk yang diminta dan persediaan bahan baku merupakan suatu ketidakpastian. Besar kecilnya produksi dapat dilihat dari sisi masukan (*input*) dan keluaran (*output*). Rata-rata penggunaan kapasitas dapat diukur dengan persentase pemakaian kapasitas untuk diproduksi dibagi dengan kapasitas yang tersedia (Mukarramah, 2016).

Tabel 2. Jumlah Produksi Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru” Pada Tahun 2022 di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.

No	Jenis Produk	Kapasitas Produksi		
		Kg/Produksi	Kg/Bulan	Kg/Tahun
1	Abon Ikan Patin	50	400	4.800
2	Kerupuk Duri Ikan Patin	90	720	8.640

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa produksi pengolahan ikan patin “Tunas Baru” setiap kali proses

produksi mampu memproduksi abon ikan patin sebanyak 50 kg, untuk setiap bulan rata-rata 7-8 kali proses produksi

menghasilkan rata-rata sebanyak 400 kg, dan dalam setiap tahun memproduksi sebanyak 4.800 kg, sementara produksi dalam bentuk kerupuk duri ikan UKM “Tunas Baru” mampu menghasilkan kerupuk sebanyak 90 kg setiap kali proses produksi, untuk setiap bulan rata-rata 7-8 kali proses produksi menghasilkan rata-rata sebanyak 720 kg, dan dalam setiap tahun memproduksi sebanyak 8.640 kg. Jumlah produksi tahu akan bertambah ketika kualitas dari produk tersebut tidak akan mengecewakan para konsumen. Hal ini sesuai dengan pendapat Setiawati (2014), Kualitas suatu produk merupakan aspek penting yang berpengaruh dalam persaingan produk di pasar. Oleh karena itu pelaku usaha harus selalu memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas produk suatu usaha antara lain dipengaruhi oleh keberhasilan suatu pelaku usaha dalam melaksanakan pengendalian proses produksi. Disamping itu dipengaruhi juga oleh faktor-faktor pendukung lain seperti bahan baku, bahan pembantu, tenaga kerja, mesin dan peralatan yang digunakan.

Pemasaran

Pemasaran yaitu suatu fungsi organisasi dan serangkaian proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan dan memberikan nilai kepada pelanggan dan untuk mengelola hubungan pelanggan dengan cara yang menguntungkan organisasi dan pemangku kepentingannya Menurut Kotler dan Keller (2009), Lembaga pemasaran berdasarkan pangsa pasar usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” memiliki target pangsa pasar penjualan yang jelas. Target pasar penjualan abon ikan patin dan kerupuk duri ikan patin adalah di swalayan dan toko-toko di sekitaran kota Jambi. Penjualan abon dan kerupuk ikan patin yang paling banyak berdasarkan pangsa pasar yaitu swalayan seperti Mandala, Meranti, Jamtos, Trona, Fresh Co. Lembaga pemasaran yang terlibat pada saluran pemasaran tahu memiliki kemudahan untuk keluar masuk pasar.

Pelaku usaha juga memasarkan produksinya melalui pesanan online, dan pesanan langsung di tempat usaha, sehingga tidak ada hambatan yang mempersulit pelaku usaha untuk memasarkan produknya. Pelaku usaha sebagai lembaga pemasaran pertama melakukan fungsi pertukaran yaitu penjualan, fungsi fisik yaitu pengangkutan dan bongkar muat, serta fungsi fasilitas yaitu penanggungan resiko dan informasi harga.

Analisis Biaya, Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Biaya tetap dalam usaha adalah biaya yang tidak berubah seiring dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Meskipun produksi atau aktivitas operasional usaha meningkat atau menurun, biaya tetap tetap konstan. Biaya ini berkaitan dengan elemen-elemen yang tidak tergantung pada tingkat produksi atau penjualan, seperti biaya sewa, gedung pengolahan, gaji manajemen, asuransi tetap, dan biaya-biaya administratif lainnya. Rumus umum untuk menghitung biaya tetap adalah nilai penyusutan penggunaan alat dan sarana produksi. Jadi, biaya tetap total sama dengan biaya tetap yang harus dibayar dalam satu periode tertentu (Soetrisno. Heru, 2003).

Dalam usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” yang menghasilkan produk abon ikan patin dan kerupuk duri ikan patin yang diperhitungkan dalam analisis biaya adalah terdiri dari biaya penyusutan sarana dan alat-alat produksi seperti, gedung pengolahan, genset, pakeging siler, wajan, kompor gas, spinner, baskom, dandang, meja stenlis, ember, etalase, nampan, pisau, sutil, bak karantina, meja kayu, dan mesin penggiling duri ikan. Secara rinci analisis perhitungan untuk total biaya tetap produksi abon ikan patin adalah sebesar Rp17.798.567,-/tahun dan sebesar Rp6.588.567,-/tahun untuk total biaya tetap produk kerupuk duri ikan patin. Jika ditotalkan dari kedua jenis produk olahan

ikan patin di UKM Tunas Baru, maka total biaya tetap produksinya adalah sebesar Rp24.387.133,-/tahun.

Pemahaman biaya tetap membantu manajemen UKM “Tunas Baru” dalam merencanakan keuangan, menentukan titik impas (break-even point), dan membuat keputusan strategis jangka panjang. Jika usaha mengalami penurunan penjualan, biaya tetap akan tetap ada, sehingga dapat mempengaruhi profitabilitas dan keberlanjutan operasional usaha.

a). Analisis Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Biaya variabel dalam usaha adalah biaya yang berubah seiring dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Artinya, biaya ini akan meningkat atau menurun sejalan dengan tingkat aktivitas operasional perusahaan. Biaya variabel seringkali terkait langsung dengan produksi barang atau penyediaan layanan, dan mereka tidak tetap dalam jumlah atau proporsi tertentu. Contoh biaya variabel meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung yang berkaitan dengan produksi, dan biaya-biaya lain yang langsung terkait dengan unit produk atau jasa yang dihasilkan. Rumus umum untuk menghitung biaya variabel adalah:

Biaya Variabel Total = Biaya Variabel Per Unit × Jumlah Unit. Jadi, biaya variabel total sama dengan biaya variabel per unit dikalikan dengan jumlah unit yang diproduksi atau dijual (Soetrisno, 2003).

Dalam usaha pengolahan ikan patin biaya variabel produk abon ikan patin berbeda dengan biaya variabel produk kerupuk duri ikan patin. Adapun rincian analisis penghitungan biaya variabel produk abon ikan patin terdiri dari daging ikan patin segar, bawang merah, bawang putih, gula pasir, jahe, ketumbar, lengkuas, kunyit, garam, minyak sayur, kelapa, dan bumbu penyedap rasa. Total dari penjumlahan penggunaan bahan-bahan baku olahan abon ikan patin tersebut adalah sebesar Rp4.755.000,-/produksi atau

sebesar Rp38.040.000/bulan atau sebesar Rp456.480.000,-/tahun. Sedangkan rincian analisis perhitungan biaya variabel terdiri dari untuk produk kerupuk duri ikan patin; duri ikan patin yang telah digiling, bawang merah, bawang putih, tepung tapioka, ketumbar, garam, dan penyedap rasa. Total dari penjumlahan penggunaan bahan-bahan baku olahan kerupuk duri ikan patin tersebut adalah sebesar Rp150.000,-/produksi atau sebesar Rp1.200.000/bulan atau sebesar Rp14.400.000,-/tahun. Jika ditotalkan dari kedua jenis produk olahan ikan patin di UKM “Tunas Baru” maka total biaya variabel produksi pengolahan ikan patin adalah sebesar Rp4.905.000,-/produksi atau sebesar Rp39.240.000,-/bulan atau sebesar Rp470.880.000,-/tahun. Besar kecilnya biaya variabel tergantung pada jumlah produksi kerupuk ikan yang akan dihasilkan, semakin banyak produksi yang ingin dihasilkan maka semakin besar biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh pengusaha, hal ini sesuai dengan pendapat sukartawi, 2006 yang menyatakan bahwa besaran biaya variabel dalam usaha tergantung pada banyaknya produksi yang akan dihasilkan.

b). Analisis Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Biaya tenaga kerja dalam usaha mencakup pengeluaran yang terkait dengan pekerjaan tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan produksi atau penyediaan layanan. Dalam hal ini melibatkan tidak hanya upah atau gaji karyawan tetapi juga manfaat tambahan yang mungkin diberikan oleh pelaku usaha (Soetrisno, 2003).

Biaya tenaga kerja dapat diperhitungkan dari gaji atau upah, manfaat karyawan, pajak dan kontribusi, pelatihan dan pengembangan, fasilitas dan perlengkapan karyawan. Penting untuk memahami bahwa biaya tenaga kerja tidak hanya mencakup komponen langsung seperti gaji atau upah, tetapi juga komponen-komponen tambahan yang memberikan nilai tambah bagi

karyawan dan meningkatkan produktivitas mereka. Manajemen usaha perlu memantau biaya tenaga kerja dengan cermat untuk memastikan bahwa investasi dalam tenaga kerja menghasilkan keuntungan yang diinginkan dan sesuai dengan tujuan usaha. Selain itu, mengelola biaya tenaga kerja dengan efisien dapat membantu usaha menjaga daya saing dan profitabilitas.

Dalam analisis perhitungan biaya tenaga kerja di usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” untuk satu kali produksi yang diperhitungkan adalah hanya biaya gaji karyawan borongan sebanyak 3 orang masing-masing sebesar Rp100.000,-/orang dan gaji karyawan harian sebanyak 9 orang masing-masing dibayarkan sebesar Rp65.000,-/orang. Sehingga untuk satu kali produksi pengolahan abon ikan patin dan kerupuk duri ikan patin dibutuhkan biaya tenaga kerja sebesar Rp885.000,-/produksi

atau sebesar Rp7.080.000,-/bulan atau sebesar Rp84.960.000,-/tahun.

c). Analisis Biaya Total Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Biaya merupakan nilai korbanan yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang diperhitungkan dalam penelitian ini yaitu seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pengolahan ikan patin menjadi abon dan kerupuk duri ikan patin di UKM “Tunas Baru” Desa Pudak. Biaya yang benar-benar dikeluarkan atau biaya-biaya yang diperhitungkan. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap (penyusutan penggunaan alat-alat produksi) dan biaya variabel (bahan Baku) usaha pengolahan ikan patin di UKM “Tunas Baru” dapat dilihat pada Tabel 3 berikut :

Tabel 3. Total Biaya Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi.

No	Uraian Biaya	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)	Jumlah Biaya (Rp/Tahun)
1	Total Biaya Penyusutan Alat Pengolahan Abon		17.798.567
	Total Biaya Penyusutan Alat Pengolahan Kerupuk		
2	Duri Ikan		6.588.567
3	Pajak Bumi dan Bangunan		152.000
4	Biaya Variabel Pengolahan Abon	38.040.000	456.480.000
5	Biaya Variabel Pengolahan Kerupuk Duri Ikan	1.200.000	14.400.000
6	Tenaga Kerja	7.080.000	84.960.000
7	Kemasan	500.000	6.000.000
8	BBM Transport	700.000	8.400.000
9	Listrik	80.000	960.000
10	Gas	40.000	480.000
Total Biaya Pengolahan Abon		47.935.881	575.230.567
Total Pengolahan Kerupuk Duri Ikan		10.161.714	121.940.567

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2023

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa untuk pengolahan Abon ikan patin memiliki biaya total pengolahan sebesar Rp47.935.881/bulan atau sebesar Rp575.230.567/tahun, sedangkan untuk pengolahan kerupuk duri ikan memiliki biaya total sebesar Rp10.161.714/bulan atau sebesar Rp121.940.567/tahun.

Pada Tabel 7 juga terlihat jelas bahwa komponen total biaya pengolahan abon patin pada UKM “Tunas Baru” lebih besar dibandingkan dengan komponen total biaya pengolahan kerupuk duri ikan patin. Hal ini disebabkan oleh perbedaan masing-masing komponen dan besaran biaya bahan baku dan biaya variabel lainnya.

Analisis Penerimaan Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru”

Penerimaan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” merupakan perkalian antara total produk yang terjual dengan harga jual per-kilogram produk (Sukartawi,2006). Dalam usaha pengolahan abon ikan patin UKM “Tunas Baru” dapat menghasilkan produksi abon ikan patin sebanyak 400 kg/bulan atau sebanyak 4.800 kg/tahun, dengan harga jual sebesar Rp200.000/kg, sehingga untuk pengolahan abon ikan patin mampu memberikan penerimaan usaha sebesar Rp80.000.000/bulan atau sebesar

Rp960.000.000/tahun. Sementara untuk pengolahan kerupuk duri ikan patin mampu menghasilkan produksi sebanyak 720 kg/bulan atau sebanyak 8.640 kg/tahun dengan harga jual sebesar 40.000/kg, sehingga pada usaha pengolahan kerupuk duri ikan mampu memberikan nilai penerimaan usaha sebesar Rp28.800.000/bulan atau sebesar Rp345.600.000/tahun. Untuk mengetahui besarnya nilai produksi dan nilai penerimaan masing-masing produk pada usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak dapat dilihat ada Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Produksi dan Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi

No	Uraian	Produksi (Kg/Tahun)	Harga Jual (Rp/Kg)	Penerimaan (Rp/Produksi)	Penerimaan (Rp/Bulan)	Penerimaan (Rp/Tahun)
1	Abon Ikan	4.800	200.000	10.000.000	80.000.000	960.000.000
2	Kerupuk Duri Ikan	8.640	40.000	3.600.000	28.800.000	345.600.000

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2024

Dari Tabel 4 diatas dapat dijelaskan bahwa besarnya nilai penerimaan usaha pengolahan ikan patin tergantung pada besaran produksi yang dihasilkan dan tingkat harga jual produk. Dalam kurun waktu satu tahun, penerimaan produk abon ikan nilai penerimaannya jauh lebih besar dibandingkan dengan nilai penerimaan kerupuk duri ikan, meskipun produksi kerupuk duri ikan jauh lebih banyak, namun harga jual kerupuk duri ikan jauh

lebih murah dibanding kan dengan harga abon ikan patin perkilogramnya. Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan patin baik dalam bentuk abon ikan patin dan kerupuk duri ikan patin merupakan selisih antara total penerimaan usaha dengan total biaya yang dikeluarkan. Untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak dapat dilihat ada Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi

No	Usaha	Penerimaan (Rp/Tahun)	Biaya Total (Rp/Tahun)	Pendapatan (Rp/Tahun)	Pendapatan (Rp/Bulan)
1	Abon Ikan	960.000.000	506.110.567	453.889.433	37.824.119
2	Kerupuk Duri Ikan	345.600.000	52.820.567	292.779.433	24.398.286

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa usaha pengolahan ikan patin UKM

“Tunas Baru” di Desa Pudak memiliki penerimaan usaha yang cukup besar.

Penerimaan usaha pengolahan abon ikan patin mampu menghasilkan nilai penerimaan usaha sebesar Rp960.000.000,-/tahun, biaya total sebesar Rp575.230.567,-/tahun, sehingga pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan abon ikan patin adalah sebesar Rp384.769.433,-/tahun atau sebesar Rp32.064.119,-/bulan. Sedangkan untuk pengolahan kerupuk duri ikan patin mampu menghasilkan penerimaan usaha sebesar Rp345.600.000,-/tahun dengan total biaya produksi sebesar Rp121.940.567,-/tahun sehingga nilai pendapatan usahanya mencapai sebesar Rp223.659.433,-/tahun atau sebesar Rp18.702.406,-/bulan. Jika ditotalkan, dari pengolahan abon ikan patin dan kerupuk duri ikan patin di UKM “Tunas Baru” mampu menghasilkan pendapatan sebesar Rp608.428.867,-/tahun atau sebesar Rp50.702.406,-/bulan. Demikian halnya pada pendapatan usaha pengolahan ikan patin, besaran pendapatan usaha tergantung pada besaran nilai penerimaan usaha yang diterima dan total biaya produksi yang dikeluarkan (Sukartawi,2006). Dalam periode pertahunnya, besaran nilai pendapatan usaha pengolahan ikan patin dalam bentuk produk abon ikan jauh lebih besar dibandingkan dengan nilai pendapatan usaha pengolahan ikan patin dalam bentuk produk kerupuk ikan duri ikan, hal ini disebabkan oleh besaran penerimaan usaha abon ikan lebih besar meskipun nilai total biaya produksi abon ikan juga lebih besar dibandingkan dengan total biaya usaha pengolahan kerupuk duri ikan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah; 1) Struktur biaya, penerimaan dan pendapatan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi terdiri dari biaya penyusutan alat produksi, pajak bumi bangunan, biaya variabel/biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, kemasan, listrik, dan gas. Total biaya produksi pengolahan abon dan kerupuk duri ikan patin adalah sebesar

Rp697.171.133,-/tahun. 2) Nilai penerimaan usaha pengolahan ikan patin UKM “Tunas Baru” di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi adalah sebesar Rp1.305.600.000,-/tahun, atau sebesar Rp108.800.000,-/bulan atau sebesar Rp13.600.000,-/produksi, sedangkan nilai pendapatan usaha pengolahan ikan patin adalah sebesar Rp608.428.867,-/tahun atau sebesar Rp50.702.406,-/bulan atau sebesar Rp6.337.801,-/produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, Khairul dan Saefudin, 2003. Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Agromedia Pustaka Depok.
- Arikunto, Suharsimi, 2016. Prosedur Penelitian Suatu pendekatan Praktik. Yogyakarta. Bina Aksara.
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Muaro Jambi, 2022. Produksi Ikan Patin pada Tiap Kecamatan Di Kabupaten Muaro Jambi Tahun 2017 – 2021
- Ibrahim Yacoob.2009. Studi Kelayakan Bisnis. Pt Rineka Cipta.Jakarta.
- Kordi. 2005. Budidaya Ikan Patin Biologi. Pembenihan. Bina Aksara,Jakarta.
- Maulana, 2003. Kelayakan Usahatani Pembesaran dan Pemasaran Ikan Nila Budidaya Karamba Jaring Apung di Desa Cikidang Bayabang Kecamatan Mande, Cianjur, Jawa Barat.
- Mudjiman, 2001. Makanan Ikan. Penebar Swadaya.
- Mukarramah. 2016. Analisis Keragaan Usaha Kue Karrasa Studi Kasus Industri Rumah Tangga di Kelurahan Cempa, Kabupaten Pinrang. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahayu, 2011. Analisis pendapatan usaha pembesaran ikan nila merah pada kolam air deras di Kecamatan Polanharja Kabupaten Klaten Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian.
- Rahim, A. dan Hastuti, D. R. D. 2008. Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Saanin. H, 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Santoso dan Amri. 1996. Budidaya Ikan Patin. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso. B. 1996. Budidaya Ikan Nila. Kanisius. Yogyakarta.
- Saprianto, 2011. Kiat Sukses Budidaya Ikan Nila. Lily Publish, Yogyakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta.
- Soetrisno. Heru, 2003. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta.
- Sugiyono, 2012. Memahami Penelitian Kualitatif. Alfabeta. Bandung.
- Suliyanto.2010.Studi Kelayakan Bisnis. Pendekatan praktis. Cv Andi Offset,Yogyakarta
- Suratiah, 2006. Prosedur Penelitian. Rineka Cipta. Jakarta.