

ANALISIS FINANSIAL USAHA PENGOLAHAN IKAN CAKALANG ASAP DI KELURAHAN SINDULANG SATU KOTA MANADO

Habrina Bawinto¹; Jeannette F. Pangemanan²; Grace O. Tambani²; Siti Suhaeni²;
Lexy K. Rarung²

¹Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

²Staff Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado

Koresponden email: habrinabawinto056@student.unsrat.ac.id

Abstract

The purpose of this study was to analyze financially the business of processing smoked skipjack tuna in Sindulang Satu Village, Manado City, was feasible or not feasible to run. The method used in this research is a survey method. The population in this study was the owner of the smoked skipjack tuna processing business, totaling three people. Data collection is carried out by census, namely data collection if all elements of the population are investigated one by one. The data collected consists of primary data and secondary data. Quantitative descriptive analysis uses financial analysis such as Operating Profit (OP), Net Profit (NP), Profit Rate (PR), Profitability, Benefit Cost Ratio (BCR), Break Even Point (BEP), and Payback Period (PP). The price of fresh skipjack tuna purchased by the business owner is Rp. 20,000/kg and the processed smoked skipjack is sold at a price of 35,000/jepit. The total revenue obtained from the smoked skipjack fish processing business in 1 year is Rp.700,000,000. the total cost for 1 year is Rp.386.234.750, the value of OP/Operating Profit is Rp.320,750,000 and the total profit/Net Profit is Rp.313.765.250 so that the Profit Rate or profit rate obtained is 81% and the Benefit Cost Ratio (BCR) is 1.8 with a payback period of less than 1 year which is 1 month 2 days. Sales BEP shows that the break-even point of the smoked skipjack tuna processing business is Rp.15.184.239 and the unit BEP obtained is 434 thongs or 54.3 Kg, based on the results of financial analysis, it turns out that the smoked skipjack tuna processing business in Sindulang Satu Village, Manado City worth running.

Keywords: business analysis; skipjack smoke; Sindulang Satu

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis secara finansial usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado itu layak atau tidak layak dijalankan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha pengolahan ikan cakalang asap berjumlah tiga orang. Pengambilan data dilakukan secara sensus, yaitu pengambilan data apabila seluruh elemen populasi diselidiki satu per satu. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Analisis deskriptif kuantitatif menggunakan analisis finansial seperti *Operating Profit* (OP), *Net Profit* (NP), *Profit Rate* (PR), *Rentabilitas*, *Benefit Cost Ratio* (BCR), *Break Even Point* (BEP), dan *Payback Period* (PP). Harga ikan Cakalang Segar yang dibeli oleh pemilik usaha yaitu Rp.20.000/kg dan hasil olahan ikan cakalang asap dijual dengan harga 35.000/Jepit. Total Revenue yang diperoleh dari usaha pengolahan ikan cakalang asap dalam 1 tahun sebesar Rp.700.000.000. *total cost* selama 1 tahun sebesar Rp.386.234.750, nilai *OP/Operating Profit* sebesar Rp.320.750.000 dan total keuntungan/*Net Profit* sebesar Rp.313.765.250 sehingga *Profit Rate* atau tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 81% dan *Benefit Cost Ratio* (BCR) adalah 1,8 dengan jangka waktu pengembalian kurang dari 1 tahun yaitu 1 bulan 2 hari. *BEP* penjualan menunjukkan bahwa titik impas dari usaha pengolahan Ikan Cakalang asap adalah Rp.15.184.239 dan *BEP* satuan yang didapat yaitu 434 jepit atau 54,3 Kg, berdasarkan hasil analisis finansial ternyata usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: analisis usaha; cakalang asap; Kelurahan Sindulang Satu

PENDAHULUAN

Perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan. Sumberdaya hayati perairan tidak dibatasi secara tegas dan pada umumnya mencakup ikan, amfibi dan berbagai avertebrata penghuni perairan dan wilayah yang berdekatan, serta lingkungannya. Menurut UU RI no. 9/1985 dan UU RI no. 31/2004, kegiatan yang termasuk dalam perikanan dimulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan. Hasil perikanan merupakan komoditi yang cepat mengalami kemunduran mutu, atau mengalami pembusukan, karna ikan mempunyai

kandungan protein (18-30%) sehingga merupakan media yang baik bagi perkembangan bakteri pembusuk terutama dalam keadaan segar, sehingga ikan perlu di awetkan (Moeljanto, 1992).

Pengolahan ikan dapat dilakukan dengan cara mesin teknologi dan tradisional. Umumnya usaha pengasapan ikan masih dilakukan dengan cara tradisional atau dilakukan dalam taraf industri rumah tangga yang berdasarkan kekuatan modal, peralatan dan teknologi yang masih sederhana, serta jumlah tenaga kerja yang terbatas (Permatasari, 2001).

Ikan cakalang segar sering digunakan sebagai bahan baku utama pengolahan ikan cakalang asap. Ikan Cakalang Asap yaitu pengawetan Ikan Cakalang dengan cara pengasapan. Ikan Cakalang Asap lebih dikenal dengan sebutan ikan cakalang fufu oleh masyarakat Kota Manado.

Kelurahan Sindulang Satu merupakan salah satu Kelurahan di Kota Manado yang mempunyai tempat Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap (fufu) dengan cara tradisional dan cukup dikenal oleh masyarakat Kota Manado. Produk ikan cakalang asap hasil olahan dari Kelurahan Sindulang Satu bisa ditemukan di beberapa tempat penjualan, seperti di supermarket ataupun pasar tradisional.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan permasalahan yang ada adalah usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado layak dijalankan atau tidak?

Tujuan Penelitian

Penelitian bertujuan untuk menganalisis secara finansial usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado itu layak untuk dijalankan atau tidak.

METODE PENELITIAN

Metode Dasar Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan dasar penelitian studi kasus. Penelitian deskriptif adalah suatu metode penelitian yang memperlihatkan karakteristik populasi atau fenomena yang tengah diteliti. Metode dasar penelitian yang dilakukan adalah metode survei. Survei adalah suatu penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data, menyidik dan menafsir data secara umum sebagaimana yang tersedia di lapangan (Creswell, 2009).

Metode Pengumpulan Data

Metode pengambilan data dilakukan secara sensus, yaitu cara pengambilan data apabila seluruh elemen populasi diselidiki satu per satu. Populasi dalam penelitian ini adalah berjumlah 3 orang pemilik usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu dan data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh berdasarkan pengamatan langsung dengan jalan wawancara baik dengan pemilik usaha maupun dengan pekerja atau tenaga kerja dengan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan sebelum turun lapangan di tempat usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado.

Pengumpulan data tersebut dilaksanakan beberapa kali turun ke lokasi yang dijadikan sebagai tempat penelitian.

Metode Analisis Data

Analisis data yang dilakukan secara kuantitatif melalui tahap pengolahan data berupa tabel dan interpretasi data secara deskriptif. Analisis finansial yang digunakan yaitu dengan menghitung *Operating Profit*, *Net Profit*, *Profit Rate*, *Benefit Cost Ratio*, *Rentabilitas*, *Break Even Point* dan *Pay Back Period*.

1. *Operating Profit (OP)*

$$OP = TR - VC$$

Dimana : OP = Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap
TR = Total Revenue atau Total Penerimaan
VC = Variabel Cost atau Biaya Tidak Tetap

2. *Net Profit (NP)*

$$\pi = TR - TC$$

Dimana : π = Net Profit (Keuntungan Absolut)
TR = Total Revenue atau Total Penerimaan
TC = Total Cost atau Biaya Total

3. *Profit Rate (PR)*

$$PR = \frac{\pi}{TC} \times 100\%$$

Dimana : PR = Profit Rate atau Tingkat Keuntungan
 π = Net Profit atau Keuntungan Absolut
TC = Total Cost atau Biaya Total

4. *Benefit Cost Ratio (BCR)*

$$BCR = \frac{TR}{TC}$$

Dimana : BCR = Benefit Cost Ratio
TR = Total Revenue atau Total Penerimaan
TC = Total Cost atau Biaya Total

5. *Rentabilitas*

$$R = \frac{\pi}{I} \times 100\%$$

Dimana : R = Rentabilitas
 π = Net Profit atau Keuntungan Absolut
I = Investasi

6. *Break Even Point*

$$BEP \text{ Penjualan} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}}$$

$$BEP \text{ Satuan} = \frac{BEP \text{ Penjualan}}{\text{Harga Satuan}}$$

Dimana : FC = Fixed cost atau Biaya Tetap

7. *Payback Period*

$$PP = \frac{I}{\pi} \times 1 \text{ tahun}$$

Dimana : PP = *Payback Perio*
I = Investasi
 π = *Net Profit* atau Keuntungan Absolut

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Responden

Responden dalam penelitian ini adalah 3 orang pemilik usaha pengolahan ikan cakalang Asap yang berada di Kelurahan Sindulang Satu Kota Manado untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keadaan Responden Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap di Kelurahan Sindulang Satu

No.	Nama	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan
R.1	Marni Adam	62	P	SD
R.2	H. Awahab W. Igrisa	70	L	SD
R.3	Nanang Ilato	38	L	SLTA

Sumber: Data Primer (2022)

Aspek Teknis (Produksi)

Tempat dan Alat-alat Produksi

Proses pengolahan ikan cakalang asap ini di perlukan beberapa faktor-faktor produksi, yaitu sebagai berikut ini:

1. Rumah Pengasapan, digunakan sebagai tempat pengasapan ikan cakalang asap.
2. Meja Produksi, digunakan untuk memotong dan menjepit ikan mentah.
3. Keranjang, digunakan untuk tempat menyimpan ikan yang sudah dicuci sebelum dijepit.
4. Bambu, digunakan untuk mengatur dan menjepit ikan cakalang yang akan diasapi.
5. Kayu, digunakan sebagai bahan bakar untuk pengasapan ikan cakalang.
6. Daun woka (Palem), digunakan untuk mengikat bagian ikan yang akan dijepit dengan bambu agar tidak mudah terlepas.
7. Bak Air, untuk menampung air selama proses produksi.
8. Cool box, untuk menyimpan ikan yang belum diolah.
9. Air, digunakan untuk mencuci ikan yang sudah dibersihkan bagian dalamnya.

Faktor Produksi Pembuatan Ikan Cakalang Asap

Pengolahan ikan cakalang asap tentunya ada faktor-faktor produksi yang harus digunakan secara langsung dalam proses pengolahan seperti ruang pengasapan, meja, ikan cakalang, daun woka (palem), tenaga kerja, keranjang dan kayu bakar serta bambu.

1. Rumah Pengasapan

Rumah pengasapan digunakan sebagai tempat proses pengasapan ikan cakalang yang telah dijepit dan sudah diatur. Setiap tempat pengolahan ikan cakalang asap tetap disediakan satu ruangan khusus untuk pengasapan ikan yang dinding ruangnya terbuat dari beton serta rangkaian besi digunakan sebagai tempat untuk pengasapan ikan cakalang agar tempat pengasapan tersebut tidak mudah terbakar dan dapat bertahan dalam waktu yang lama. Rumah pengolahan ikan cakalang di Kelurahan Sindulang Satu masing-masing memiliki ukuran dan kapasitas yang berbeda, dapat dilihat dari tabel berikut ini:

Tabel 2. Luas dan Kapasitas Rumah Pengasapan

No.	Luas Rumah	kapasitas	Jumlah Per Jepit
R.1	8 x 6 meter	50 Ekor	100
R.2	10 x 8 meter	60 Ekor	120
R.3	5 x 3 meter	40 Ekor	80

Sumber: Data primer (2021)

2. Meja Produksi

Meja produksi sangat penting dalam pembuatan ikan cakalang asap karena dapat digunakan untuk tempat memotong dan membersihkan ikan yang siap diolah serta sebagai tempat untuk proses penjepitan ikan. Pada rumah sederhana dua hanya memiliki 1 meja untuk proses pembuatan ikan cakalang, meja yang digunakan berukuran 3,5 m x 1,5 m.

3. Bahan Baku Ikan Cakalang Mentah

Produsen ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu menggunakan ikan cakalang sebagai bahan baku utama untuk pembuatan ikan cakalang asap yang biasanya masyarakat Sindulang Satu menyebutnya ikan cakalang fufu.

4. Daun Woka (Palem)

Daun Woka menjadi pilihan bagi pengusaha ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu sebagai salah satu bahan untuk mengikat setiap bagian bambu yang satu dengan bambu lainnya, sehingga bambu yang digunakan tidak mudah terpisah dari ikan saat proses pembuatan ikan Cakalang Asap.

5. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan di tempat pengolahan ikan cakalang asap ini tidak ada persyaratan khusus hanya mampu bekerja dengan baik. Pada rumah sederhana 1 memiliki 2 orang tenaga kerja dan pada rumah sederhana 2 memiliki 3 orang tenaga kerja serta pada rumah sederhana 3 memiliki jumlah tenaga yang sama pada rumah sederhana 1 yaitu memiliki 2 orang tenaga kerja, dengan pembagian kerja yang berbeda yaitu bagian pembersihan ikan, bagian menjepit dan mengikat serta bagian pengasapan dengan upah 1 kali produksi Rp.100.000,-per orang.

6. Keranjang

Keranjang digunakan sebagai tempat penyimpanan ikan saat nelayan turun dari perahu serta dapat digunakan sebagai wadah sebelum ikan dibersihkan dan diolah.

7. Kayu

Jenis kayu yang digunakan yaitu jenis kayu kelapa dan kayu sisa-sisa dari pembuatan bangunan, dibeli dengan harga Rp.800.000 per mobil pickup, jumlah kayu yang dibeli tidak menentu akan tetapi dalam 1 kali pembelian bisa digunakan dalam 1 bulan.

8. Bambu

Fungsi dari bambu tersebut yaitu sebagai penyangga maupun untuk menjepit bagian ikan agar ikan tertata rapi. Jenis bambu yang dipakai adalah bambu wulung yang dibeli dari wori dan sudah siap dipakai dengan harga Rp.700.000

Proses Produksi Ikan Cakalang Asap

Proses produksi ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu memiliki tahapan-tahapan dalam pengolahan ikan cakalang asap yaitu:

1. Tahapan awal yaitu sebelum proses produksi ikan terlebih dahulu dipilih dan dipisahkan menurut ukuran.
2. Tahapan pembersihan, ikan dicuci bersih setelah itu insang dan isi perut ikan dikeluarkan. Ikan dibelah menjadi dua bagian dan duri dari ikan tersebut dipisahkan selanjutnya dibelah lagi bagian tengah ikan.
3. Tahapan menjepit dan mengikat ikan yaitu ikan dijepit menggunakan sebilah bambu yang berukuran 100cm, sisi dinding perut ikan ditopang dengan 4 sampai 5 bilah

bambu dengan ukuran 10-15cm. Untuk memperkokoh jepitan bagian tengah dan ekornya maka akan diikat dengan menggunakan daun woka kering yang sudah direndam terlebih dahulu.

4. Tahapan pengasapan, ikan disusun dengan rapi ditempat pengasapan kemudian ikan diasapi menggunakan kayu keras berupa kayu kelapa dan kayu sisa bangunan dalam waktu pengasapan 4 sampai 5 jam.
5. Tahapan terakhir yaitu tahapan pemasaran ikan, setelah pengasapan selesai ikan siap dipasarkan.

Pendapatan atau *Total Revenue* (TR)

Pendapatan dari usaha pengolahan ikan cakalang asap adalah penjualan dari hasil produksi. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketiga responden diketahui bahwa hasil produksi dari responden bervariasi, responden 2 yang paling banyak yaitu 120 jepit, dan paling sedikit adalah responden 3 yaitu 80 jepit sedangkan pada responden 2 adalah 100 jepit. Agar lebih jelasnya hasil produksi dari usaha ikan cakalang asap dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Produksi dan pendapatan Responden

Responden	Produksi (jepit)	Produksi/minggu (jepit)	Produksi/bulan (jepit)	Produksi/tahun (jepit)
R.1	100	500	2.000	20.000
R.2	120	600	2.400	24.000
R.3	80	400	1.600	16.000
Jumlah	300	1.500	6.000	60.000
Rata-rata	100	500	2.000	20.000

Sumber: Data primer (2022)

Aspek Finansial

Biaya

1. Biaya Investasi

Investasi adalah kegiatan menanam modal atau dana dengan harapan mendapat keuntungan atau imbalan hasil di masa depan. Modal investasi dalam pengolahan ikan cakalang Asap ini digunakan untuk menjalankan usaha pengolahan ikan cakalang asap, seperti membangun rumah pengasapan, coolbox, keranjang, dan beberapa alat yang digunakan dalam pengolahan ikan cakalang asap. Besarnya modal dari setiap usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu dapat dilihat pada Tabel berikut Tabel 4:

Tabel 4. Biaya Investasi Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap di Kelurahan Sindulang Satu

Responden	Rumah Pengasapan	Mesin Pompa air	Instalasi Listrik	Meja Produksi	Bak Air	Total
R.1	30.000.000	1.500.000	450.000	500.000	250.000	32.700.000
R.2	40.000.000	1.800.000	500.000	400.000	300.000	43.000.000
R.3	20.000.000	1.500.000	400.000	500.000	200.000	22.600.000
Jumlah	90.000.000	4.800.000	1.350.000	1.400.000	750.000	98.300.000
Rata-rata	30.000.000	1.600.000	450.000	467.000	250.000	32.767.000

Sumber: Data primer, (2022)

2. Biaya Tetap atau *Fixed Cost* (FC)

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam jumlah yang tetap dalam kurun waktu yang sama. Biaya tetap ini besarnya selalu tetap, tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produk yang dihasilkan.

Tabel 5. Biaya Tetap pada Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap per tahun

No.	Uraian	Harga (Rp)	Umur ekonomis (tahun)	Penyusutan (Rp)	Perawatan (Rp)	Total biaya tetap (Rp)
1.	Rumah pengasapan	30.000.000	20	1.500.000	1.297.000	2.797.000
2.	Mesin pompa air	1.600.000	2	800.000	-	800.000
3.	Instalasi listrik	450.000	15	30.000	2.915.000	2.935.000
4.	Meja produksi	467.000	4	116.750	285.000	401.750
5.	Bak air	250.000	10	25.000	16.000	41.000
Total/tahun				2.471.750	4.513.000	6.984.750

Sumber: Data Primer (2022)

Biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu terdiri dari biaya penyusutan dan biaya perawatan rumah pengasapan, mesin pompa air, instalasi listrik, dan meja produksi serta bak air. Mesin pompa air tidak memerlukan biaya perawatan, sedangkan instalasi listrik memerlukan biaya perawatan seperti pulsa listrik, biaya kabel dan balon lampu juga biaya stop kontak. Biaya rumah pengasapan setahun sekali besi dan seng harus diganti untuk mengganti seng di perlukan paku agar seng tidak mudah lepas dan juga untuk biaya cat setahun sekali. Biaya perawatan meja digunakan apabila meja rusak dan perlu diperbaiki oleh pemilik usaha dan perawatan bak air digunakan untuk membeli semen guna memperbaiki lubang pada bak air.

Pada tabel 9 terlihat bahwa total penyusutan per tahun adalah Rp.2.471.750,- dan total biaya perawatan sebesar Rp.4.513.000,- sehingga keseluruhan biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan ikan cakalang asap adalah Rp.6.984.750,-.

3. Biaya Tidak Tetap Atau *Variabel Cost* (VC)

Biaya tidak tetap atau variabel adalah biaya yang berubah mengikuti aktivitas bisnis. Bisa dikatakan biaya variabel artinya biaya yang besarnya naik turun tergantung pada volume operasional perusahaan. Apabila produksi barang semakin tinggi maka biaya variabel atau biaya tidak tetap juga akan mengalami peningkatan, jika produksi turun maka biaya variabel juga akan turun.

Biaya variabel atau biaya tidak tetap terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja harian, biaya pemenuhan kebutuhan alat produksi. Biaya tidak tetap di Sindulang Satu dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Tidak Tetap Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Asap Per Tahun

No.	Uraian	Biaya (Rp)
1.	Bahan Baku (Rp.20.000/kg)	300.000.000
2.	Upah Tk	60.000.000
3.	Keranjang @75.000	750.000
4.	Coolbox @50.000	900.000
5.	Bahan bakar	8.850.000
6.	Daun Woka	1.750.000
7.	Bambu	7.000.000
Total		379.250.000

Sumber: Data Primer (2022)

Analisis Finansial

Berdasarkan hasil analisis diatas dapat disimpulkan bahwa:

$$I = \text{Rp. } 32.767.000$$

$$TR = \text{Rp. } 700.000.000$$

$$FC = \text{Rp. } 6.984.750$$

$$VC = \text{Rp. } 379.250.000$$

$$TC = FC + VC = \text{Rp. } 6.984.750 + \text{Rp. } 379.250.000 = \text{Rp } 386.234.750$$

1. **Operating Profit (OP)**

$$OP = TR - VC$$

$$OP = \text{Rp. } 700.000.000 - \text{Rp. } 379.250.000$$

$$OP = \text{Rp. } 320.750.000$$

Operating Profit dari usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu adalah sebesar Rp.320.750.000,-. Dari hasil analisis ini diketahui bahwa usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu itu layak untuk dijalankan karena *Operating profit* nya bernilai positif.

2. **Net Profit (NP)**

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = \text{Rp.}700.000.000 - \text{Rp.}386.234.750$$

$$\pi = \text{Rp.}313.765.250$$

Net profit atau keuntungan bersih pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu adalah sebesar Rp.313.765.250. Keuntungan bersih yang diperoleh adalah positif yang berarti bahwa usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu layak untuk dijalankan. Dalam jangka pendek maupun jangka panjang usaha itu mampu untuk mengembalikan beban usaha atau seluruh biaya yang dikeluarkan setiap tahunnya.

3. **Profit Rate (PR)**

$$PR = \frac{\pi}{TC} \times 100\%$$

$$PR = \frac{313.765.250}{386.234.750} \times 100\%$$

$$PR = 0,81 \times 100\%$$

$$R = 81\%$$

Profit Rate yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu adalah sebesar 81%. Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini mampu memberikan keuntungan sebesar 81% dibandingkan dengan seluruh total pengeluarannya setiap tahun.

4. **Benefit Cost Ratio (BCR)**

$$BCR = \frac{TR}{TC}$$

$$BCR = \frac{700.000.000}{386.234.750}$$

$$BCR = 1,8$$

Benefit Cost Ratio (BCR) adalah perkiraan manfaat yang diharapkan pada waktu mendatang atau ratio penerimaan dengan seluruh pengeluaran. BCR yang diperoleh usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu adalah sebesar 1,8. Hal ini dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan Cakalang Asap di Kelurahan Sindulang Satu layak untuk dijalankan karena nilai BCR nya lebih besar dari 1, artinya usaha itu menguntungkan karena total penerimaannya melebihi seluruh total biaya yang dikeluarkan.

5. Rentabilitas

$$R = \frac{\pi}{I} \times 100\%$$

$$R = \frac{313.765.250}{32.767.000} \times 100\%$$

$$R = 9,6 \times 100\%$$

$$R = 960 \%$$

Rentabilitas adalah ratio tingkat keuntungan bersih dengan investasi dalam satu unit usaha. Dilihat dari hasil analisis besarnya Rentabilitas pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan termasuk dalam kategori baik sekali sehingga layak untuk dijalankan karena rentabilitasnya >100%.

6. Break Even Point (BEP)

$$\text{BEP penjualan} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}}$$
$$\text{BEP penjualan} = \frac{6.984.750}{1 - \frac{379.250.000}{700.000.000}}$$

$$\text{BEP penjualan} = \frac{6.984.750}{1 - 0,54}$$

$$\text{BEP penjualan} = \frac{6.984.750}{0,46}$$

$$\text{BEP penjualan} = 15.184.239$$

$$\text{BEP satuan} = \frac{\text{BEP penjualan}}{\text{Harga Satuan}}$$

$$\text{BEP satuan} = \frac{15.184.239}{35.000}$$

$$\text{BEP satuan} = 434 \text{ jepit atau } \frac{434 \text{ jepit}}{0,8 \text{ ons}} = \frac{543 \text{ ons}}{10 \text{ ons}} = 54,3 \text{ Kg}$$

BEP penjualan hasil produksi pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu sebesar Rp.15.184.239 dan BEP satuannya adalah 434 jepit atau 54,3 Kg. Penjualan hasil produksi pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu adalah sebesar Rp.700.000.000 dan hasil produksi per tahun adalah 20.000 jepit, maka dikatakan bahwa usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu berada di atas titik BEP sehingga sangat layak untuk dijalankan. Jadi dilihat dari analisis BEP baik penjualan maupun satuan, usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu sangat layak untuk dijalankan karena semua berada diatas titik BEP.

7. Payback Period

$$PP = \frac{I}{\pi} \times 1 \text{ tahun}$$

$$PP = \frac{32.767.000}{313.765.250} \times 1 \text{ tahun}$$

$$PP = 0,10 \times 12 \text{ bulan} = 1,2 \text{ bulan atau } 1 \text{ bulan } 2 \text{ hari}$$

Jangka waktu pengembalian pada usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu yaitu 1 bulan 2 hari. Hal ini berarti bahwa investasi yang ditanamkan akan kembali dalam jangka waktu kurang dari 1 tahun yaitu 1 bulan 2 hari maka usaha ini layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Usaha pengolahan ikan cakalang asap di Kelurahan Sindulang Satu ini layak untuk dijalankan, karena mendapatkan keuntungan bersih pertahun sebesar Rp.313.765.250 dengan nilai *Operating Profitnya* (OP) adalah Rp.320.750.000 dan nilai *Profit Rate* (PR) yaitu 81%. Nilai *Rentabilitas* > 100% yaitu 960%, nilai BCR > 1 yaitu 1,8, nilai BEP Penjualan sebesar Rp.15.184.239 serta nilai BEP Satuan sebesar Rp.434 jepit atau 54,3 Kg dan *Payback Periodnya* adalah kurang dari 1 tahun yaitu 1 bulan 2 hari dengan hasil penjualan sebesar Rp.700.000.000,-.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale BA, Dongo LN, Jayeola CO, Orisajo SB. 2008. Comparative Quality Assessment of Fish (*Clarias gariepinus*) Smoked with Cocoa Pod Husk and Three Other Different Smoking Material. *J Food Technol.*6:5-8.
- Emawati. 2007. Analisis Kelayakan Finansial Industri Tahu (Studi Kasus Usaha Dagang Tahu Bintaro, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten). Sosial Ekonomi Perikanan. Jakarta
- Harmaizar, Z. 2008. Menangkap peluang usaha. Penerbit CV Dian Anugerah Prakasa, Ed. II. Bekasi.
- Arikunto, S. 2019. Prosedur Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Cresswell, J.W. 2009. Riset Desain Pendekatan Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed. Penerjemah Achamd Fawaid. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Sofyan. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sugiarto, T., Herlambang, B. R., & Sudjana, K. S. 2002. Ekonomi Mikro—Sebuah Kajian Komprehensif. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta (ID).
- Sugiyono, 2010. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Alfabeta. Bandung.
- Syamsudin dan Lukman. 2001. Manajemen Keuangan Perusahaan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Umar, H. 2007. Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisni. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Undang-Undang Nomor 31. 2004. Tentang Perikanan. Sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2009.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 9. 1985. Tentang Perikanan. Sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2004 dan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2009.
- Undang-undang RI Nomor 45 Tahun 2009 tentang perikanan. Sinar Grafiti. Jakarta.