

ANALISIS FINANSIAL USAHA *FILLET* IKAN DI CV. CAMAR LAUT KOTA GORONTALO PROVINSI GORONTALO

Pratewo Ibrahim¹; Grace O. Tambani²; Florence V. Longdong²; Nurdin Jusuf²; Srie J. Sondakh²; Swenekhe Sandra Durand²

¹Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi Manado, Indonesia

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

Koresponden email: gracetambani@unsrat.ac.id

Abtrack

Efforts to increase value and optimize the utilization of marine catch production are by developing value-added products, both traditional and modern preparations. Fish fillets are one of the fishery product processing technologies that can provide added value. The results of this study have the goal of knowing the cost structure of fish fillet business in CV. Gorontalo Seagull and find out whether the fish fillet business is feasible or not.

The basis of this research is a census, with the respondents identified as business owners who are also directors and managers. Source of data obtained through primary and secondary data. Primary data in this study were taken by means of observation and interviews guided by questionnaires conducted on respondents.

The results of the research are based on the financial analysis of the fish fillet business in CV. Gorontalo Sea Gull, Gorontalo City is suitable for use because the value of the operating profit is IDR 120,750,000, the net profit or absolute profit from the fish fillet business is IDR 100,117,000, the profit rate or profit level obtained in the fish fillet business is 6%, the BCR is obtained that is equal to 1.06, the value of profitability is equal to 49%, BEP sales of IDR 276,581,769 and BEP units of 6,146 kg.

Keywords: financial analysis; fish fillets; Gorontalo city

Abstrak

Upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan laut adalah dengan pengembangan produk bernilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern. *Fillet* ikan adalah salah satu teknologi pengolahan hasil perikanan yang dapat memberi nilai tambah. Hasil penelitian ini memiliki tujuan yaitu mengetahui struktur biaya usaha *fillet* ikan di CV. Camar Laut Gorontalo serta mengetahui analisis finansial usaha *fillet* ikan apakah layak atau tidak.

Dasar penelitian ini adalah sensus, dengan responden yang ditetapkan adalah pemilik usaha yang merangkap direktur dan para manajer. Sumber data diperoleh melalui data primer dan sekunder. Data primer dalam penelitian ini diambil dengan cara observasi dan wawancara yang dipandu dengan kuisisioner yang dilakukan terhadap responden.

Hasil penelitian berdasarkan analisis finansial usaha *fillet* ikan yang ada di CV. Camar Laut Gorontalo Kota Gorontalo layak digunakan karena nilai dari *oprating profit* yaitu Rp120.750.000, *net profit* atau keuntungan absolut dari usaha *fillet* ikan ialah Rp100.117.000, *profit rate* atau tingkat keuntungan yang didapat pada usaha *fillet* ikan yaitu 6%, BCR yang didapat yaitu sebesar 1,06, nilai dari rentabilitas yaitu sebesar 49%, BEP penjualan sebesar Rp276.581.769 dan BEP satuan sebesar 6.146 kg.

Kata kunci; analisa finansial; fillet ikan; kota Gorontalo

PENDAHULUAN

Upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan laut adalah dengan pengembangan produk bernilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern. Saat ini produk bernilai tambah yang diproduksi di Indonesia seperti tuna, udang dan lain sebagainya. Apabila ingin merubah nilai jual ikan non ekonomis maka salah satu cara yang bisa ditempuh adalah melalui diversifikasi pengolahan produk perikanan agar lebih bisa diterima oleh masyarakat dan sesuai dengan selera pasar dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, aman, sehat melalui asupan gizi, vitamin dan protein dari produk hasil perikanan dan ketahanan pangan (Utama, 2011).

Fillet ikan adalah salah satu teknologi pengolahan hasil perikanan yang dapat memberi nilai tambah. Hal ini disebabkan pasar internasional yang lebih memilih produk dalam bentuk *fillet* daripada utuh (*whole*) untuk proses lebih lanjut dengan menjaga standar pengolahan, diantaranya menjaga kesegaran mutu ikan dengan cara pembekuan dan penyimpanan beku. *Fillet* ikan sebagai suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, penyayatan, dengan atau tanpa pembuangan kulit, perapihan, pencucian, dengan atau tanpa pembekuan, pengepakan dan penyimpanan segar atau beku. Bentuk *fillet* ikan terbagi dalam dua jenis yaitu *fillet* ikan dengan kulit (*skin on*) dan *fillet* ikan tanpa kulit (*skin less*) (Jumarni, 2016).

Seiring berjalannya waktu, para pelaku bisnis mulai melihat adanya prospek yang baik dalam menjalankan usaha dibidang pengolahan ikan ini, namun dalam memulai sesuatu usaha perlu dipertimbangkan segala aspek mendasar dalam memulai suatu usaha, sehingga usaha yang akan dijalankan dapat mencapai keuntungan secara finansial. Saat ini banyak usaha yang bergerak dibidang perikanan, baik pada sektor hulu maupun hilir.

METODE PENELITIAN

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus. Sensus merupakan prosedur pendataan lengkap terhadap semua unit populasi. Sensus memastikan seluruh unit populasi terdata secara lengkap tanpa terkecuali. Sensus adalah cara pengumpulan data apabila seluruh elemen populasi diselidiki satu per satu. Penelitian sensus merupakan penelitian yang mengambil satu kelompok populasi sebagai sampel secara keseluruhan dan menggunakan kuisisioner yang terstruktur sebagai alat pengumpulan data yang pokok untuk mendapatkan informasi yang spesifik (Akbar dan Usman, 2008).

Metode Pengambilan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Arikunto (2013) menyatakan bahwa data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, dapat melalui observasi, wawancara, jejak pendapat dan lain-lain. Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha beserta manajer. Data primer dalam penelitian ini diambil dengan cara observasi dan wawancara yang dipandu dengan kuisisioner yang dilakukan terhadap responden. Data sekunder adalah data yang dikumpulkan melalui pihak kedua, biasanya diperoleh melalui instansi yang bergerak dibidang pengumpulan data seperti Badan Pusat Statistik dan lain-lain. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari instansi terkait maupun berasal dari CV. Camar Laut.

Metode Analisis Data

Data penelitian telah diolah secara deskriptif kualitatif yang merupakan pengolahan data melalui pertimbangan-pertimbangan logika dengan pembahasan penulisan yang sistematis dan data ini tidak berbentuk angka dan deskriptif kuantitatif merupakan pengolahan data yang berbentuk angka dengan menggunakan perhitungan.

Alat bantu analisis menurut Suwarsono (2000) yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Operation Profit, yaitu keuntungan usaha fillet ikan yang merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan biaya tidak tetap

$$OP = TR - VC$$

Keterangan:

OP = Keuntungan usaha fillet ikan
TR = Total Revenue
VC = Variable Cost

2. Net Profit, yaitu keuntungan absolut yang merupakan selisih antara antara seluruh penerimaan atau hasil penjualan dengan seluruh pengeluaran

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Net Profit / total keuntungan
TR = Total Revenue
TC = Total Cost

3. Profit Rate yaitu keuntungan yang menunjukkan kemampuan suatu usaha dalam memberikan keuntungan jika dibandingkan dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan

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

Keterangan :

π = Net Profit / total keuntungan
TC = Total Cost

4. Benefit Cost Ratio, yaitu suatu analisis yang diperlukan untuk melihat sejauh mana perbandingan antara nilai manfaat terhadap nilai biaya dilihat pada kondisi nilai sekarang. Apabila BCR >1 maka usaha tersebut layak dijalankan

$$BCR = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Biaya Total}}$$

5. Rentabilitas, yaitu rasio keuntungan bersih dengan investasi dalam suatu unit usaha

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

Keterangan:

π = Net Profit / total keuntungan
I = Investasi

6. Break Event Point, yaitu pulang pokok.

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

b. $BEP \text{ Satuan} = \frac{\text{hasil penjualan}}{\text{harga satuan}}$

HASIL DAN PEMBAHASAN

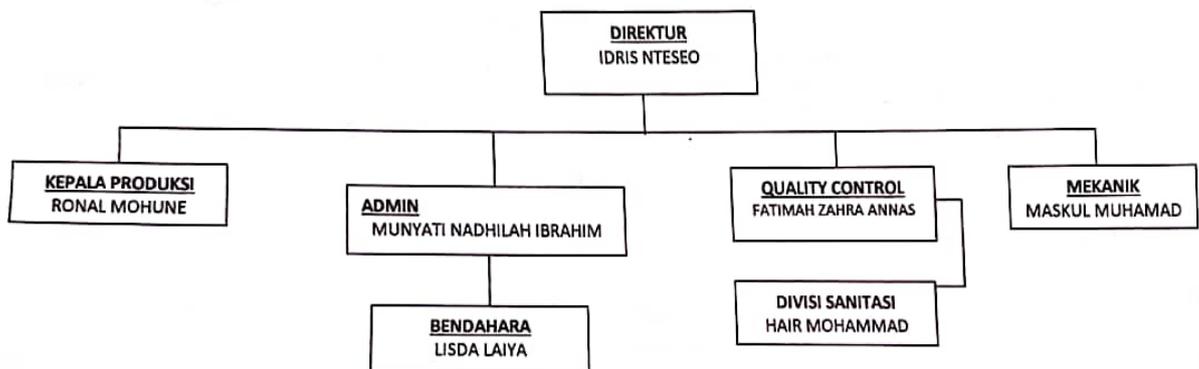
Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Unit pengolahan ikan CV. Camar Laut berdiri pada tahun 2000 tetapi memulai pengolahan ikan segar tahun 2011. Unit pengolahan ikan ini terletak di Desa Dulomo, Kecamatan Tilango, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo. Pemilik CV. Camar Laut bernama bapak Idris Nteseo. CV. Camar Laut memiliki struktur organisasi yang telah disahkan oleh pemilik perusahaan, untuk penanggung jawab bagian produksi dan pengecekan mutu ikan dipercayakan kepada bapak Ronal Mohune. Kelengkapan dokumen yang dimiliki UPI ini antara lain Surat Izin Usaha Perikanan (SIUP), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Izin Mendirikan Bangunan (IMB) dan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP). Luas bangunan CV. Camar Laut yaitu 15x30 m².

Keadaan Umum Responden

Dalam penelitian ini responden yang dituju adalah direktur CV. Camar Laut Gorontalo. Berdasarkan kuesioner menunjukkan bahwa responden berumur 50 Tahun. Umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Tingkat pendidikan terakhir responden yaitu tamatan SMP. Responden memiliki jumlah tanggungan keluarga sebanyak 7 orang.

Responden telah mengisahkan struktur organisasi CV. Camar Laut Gorontalo pada tanggal 25 September 2021. Struktur organisasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi CV. Camar Laut Gorontalo

Struktur organisasi pada CV. Camar Laut Gorontalo berbentuk garis dan staff. Berdasarkan struktur bagian diatas maka uraian pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab masing-masing bagian sebagai berikut:

1. Direktur bertugas menyusun strategi untuk mengarahkan bisnis menjadi lebih maju, menunjuk orang untuk memimpin divisi tertentu dan mengawasi pekerjaannya, mengawasi kompetisi bisnis internal dan eksternal serta mengevaluasi perusahaan.
2. Kepala Produksi bertugas untuk bertanggung jawab dan mengawasi pelaksanaan proses produksi mulai dari bahan baku awal sampai menjadi barang jadi, menjaga dan mengawasi agar mutu bahan baku dalam proses dan mutu barang jadi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan serta bertanggung jawab atas perawatan atas mesin-mesin produksi.

3. Admin bertugas mengurus tata kelola administrasi, seperti mengurus segala berkas, membuat laporan, pengarsipan hingga pengaturan keuangan.
4. Bendahara bertugas sebagai pemegang sekaligus pengelola keuangan, menyimpan uang baik yang dihasilkan perusahaan dari usaha produksi atau pendanaan dari pihak lain serta mengeluarkan uang untuk kepentingan perusahaan.
5. *Quality Control* bertugas memeriksa, mengukur, menguji dan memastikan produk yang dibuat sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan dalam bisnis.
6. Divisi Sanitasi bertugas untuk memperbaiki, mempertahankan serta mengembalikan kebersihan dalam suatu perusahaan.
7. Mekanik bertugas bertanggung jawab dalam proses membangun, merawat serta memperbaiki mesin menggunakan peralatan khusus yang dipakai oleh perusahaan

Kegiatan Produksi CV. Camar Laut Gorontalo

Kegiatan produksi yang ada pada CV. Camar Laut Gorontalo meliputi beberapa tahap yakni 1) penerimaan bahan baku; 2) penimbangan I; 3) pencairan; 4) penyiangan; 5) penimbangan 2; 6) penyimpangan dingin, 7) penimbangan III; 8) *glazing*; 9) pengemasan dan 10) pemuatan.

1. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku diterima dalam bentuk utuh yang diperoleh dari nelayan. Bahan baku dibawa menggunakan karung atau kotak *Styrofoam* yang diberikan es. Transportasi menuju unit pengolahan menggunakan mobil bak tertutup ataupun terbuka. Tidak dilakukan pengecekan suhu ikan saat penerimaan. Pengecekan kualitas bahan baku dilakukan dengan menggunakan *checker*.

2. Penimbangan 1

Bahan baku ditimbang satu persatu untuk mengetahui berat ikan per satuan. Timbangan yang digunakan tidak ditera terlebih dahulu setiap kali akan digunakan.

3. Pencairan

Bahan baku yang beku dicairkan didalam kotak fiber yang terisi air agar mudah di *fillet*

4. Penyiangan

Bahan baku yang diperoleh disiangi dengan membuang kepala, ekor, tulang dan sisik dengan menggunakan pisau *stainless steel*. Buangan kepala, ekor, tulang dan sisik diletakkan di bawah meja dan ditampung dalam wadah. Ikan dicuci kembali dengan air klorin setelah disiangi.

5. Penimbangan 2

Ikan yang sudah disiangi kemudian dipotong menjadi *fillet* dan ditimbang satu persatu menggunakan timbangan yang sudah dibersihkan. Berat yang digunakan sesuai permintaan konsumen, berat berkisar antara 80 gram – 100 gram. Timbangan tidak ditera terlebih dahulu setiap kali akan digunakan.

6. Penyimpanan Dingin

Ikan yang sudah di *fillet* dan ditimbang sesuai permintaan konsumen langsung dimasukkan kedalam pan dan disimpan didalam *Cold Storage*.

7. Penimbangan 3

Fillet ikan yang dikeluarkan dari *cold storage* (tempat penyimpanan dingin) segera ditimbang kembali untuk mengetahui apakah terjadi penyusutan berat akibat penyimpanan. Timbangan yang digunakan sudah dibersihkan terlebih dahulu dan ditera keranjang setiap kali akan digunakan. *Fillet* ikan beku dimasukkan ke dalam keranjang yang sudah di tera diatas timbangan, setiap satu keranjang berisikan sebanyak 4,5kg *fillet* ikan.

8. Glazing

Memberikan selimut es kepada *fillet* ikan beku yang sudah ditimbang dengan cara memasukkan *fillet* ikan beku ke dalam fiber yang berisikan air dan es batu. *Glazing* dilakukan sampai berat *fillet* ikan naik dari 4,5kg sampai 5kg. Untuk mengetahui beratnya naik atau tidak, *fillet* ikan yang sudah di *glazing* ditimbang kembali.

9. Pengemasan

Fillet ikan yang sudah di *glazing* dikemas pada plastik *Vacuum*, setiap satu plastik berisi sebanyak 5kg *fillet* ikan. Plastik yang sudah terisi *fillet* ikan tersebut langsung di vakum memakai mesin *Vacuum Packaging*. *Fillet* ikan yang sudah dikemas dan divakum langsung dimasukkan kedalam kardus dan setiap kardus berisi dua kemasan *fillet* ikan, kemudian kardus di bungkus dengan plastik dan direkatkan dengan lakban dengan rapih untuk mencegah terjadinya kerusakan pada kardus.

10. Pemuatan

Fillet ikan yang sudah dikemas dalam kemasan plastik vacuum dan dilapisi kardus langsung dimuat, diatur dan disusun rapih dalam mobil kontainer. Didalam kontainer biasanya diatur atas beberapa tir dan disetiap tir terdapat 250 kardus atau 2.500kg.

Struktur Biaya Usaha Fillet Ikan

Biaya Investasi

Biaya Investasi merupakan dana awal untuk menjalankan suatu usaha. Biaya investasi yang dikeluarkan dalam usaha *fillet* ikan terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Investasi

No.	Uraian	Unit	Biaya (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Bak Penampung Ikan	1	2.500.000	2.500.000
2.	Timbangan Max 150kg	2	650.000	1.300.000
3.	Meja Proses	7	1.500.000	10.500.000
4.	Mesin Vakum	1	30.000.000	30.000.000
5.	Fiber	10	730.000	7.300.000
6.	Cold Storage	1	68.000.000	68.000.000
7.	Refeer	3	23.000.000	69.000.000
8.	Mesin Potong	1	10.450.000	10.450.000
9.	Pisau Potong	2	145.000	290.000
10.	Pisau Perapihan	3	120.000	360.000
11.	Pisau Daging	2	117.000	234.000
12.	Pan Ikan	30	131.000	3.930.000
Total Biaya Investasi				203.864.000

Data pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa biaya investasi yang paling banyak dikeluarkan yaitu *refeer* sebesar Rp69.000.000 sedangkan biaya investasi yang paling kecil yaitu pisau daging sebesar Rp234.000.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang tidak berubah selama proses produksi itu berjalan. Biaya ini akan tetap dikeluarkan walaupun tidak ada kegiatan ataupun aktifitas dalam usaha tersebut. Biaya tetap pada usaha *fillet* ikan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap Per Tahun

No.	Uraian	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp)	Biaya Perawatan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Bak Penampung Ikan	11	227.273	350.000	577.273
2.	Timbangan	11	118.182	50.000	168.182
3.	Meja Proses	11	954.545		954.545
4.	Mesin Vakum	11	2.727.273	250.000	2.977.273
5.	Fiber	11	663.636		663.636
6.	Cold Storage	11	6.181.818	600.000	6.781.818
7.	<i>Refeer</i>	11	6.272.727	650.000	6.922.727
8.	Mesin Potong	11	950.000	200.000	1.150.000
9.	Pisau Potong	11	26.364		26.364
10.	Pisau Perapihan	11	32.727		32.727
11.	Pisau Daging	11	21.273		21.273
12.	Pan Ikan	11	357.272		357.272
Total Biaya Tetap					20.633.090

Berdasarkan data pada Tabel 2 dilihat bahwa biaya yang tertinggi yang dikeluarkan dalam usaha ini adalah biaya penyusutan dari *Reefer* yaitu sebesar Rp6.922.727 dan biaya yang terendah adalah biaya penyusutan pisau daging sebesar Rp21.273.

Biaya Tidak Tetap (*Variabel Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang berubah sepanjang proses produksi berlangsung, jenis biaya ini difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan bersifat dinamis. Biaya tidak tetap dari usaha *fillet* ikan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Tidak Tetap Per Tahun

No.	Uraian	Harga (Rp) Per Bulan	Jumlah	Total (Rp)
1.	Ikan Tongkol	Rp.20.000 x 5 ton = 100.000.000	60 ton	1.200.000.000
2.	Plastik Ikan	Rp.60.000 x 5 roll = 300.000	60 roll	3.600.000
3.	Coolbox	Rp.150.000 x 2 unit = 300.000	24 unit	3.600.000
4.	Spon	Rp.7.500 x 5 = 37.500	60 lembar	450.000
5.	Lakban	Rp.10.000 x 6 = 60.000	72 pcs	720.000
6.	Listrik	Rp.6.000.000	12 Bulan	72.000.000
7.	Upah Gaji	Rp.2.500.000	12 Bulan	30.000.000
8.	Cicilan Mobil	Rp.42.720.000	4 unit	170.880.000
9.	BBM	Rp.50.000	12 bulan	18.000.000
Total Biaya Tidak Tetap				1.499.250.000

Pada Tabel 3 biaya yang banyak dikeluarkan ialah harga beli ikan yaitu sebesar Rp1.200.000.000 sedangkan biaya yang paling sedikit dikeluarkan ialah spon sebesar Rp.450.000.

Biaya Total (*Total Cost*)

Total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Total biaya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya

No.	Uraian	Harga (Rp)
1.	Biaya Tetap	20.633.090
2.	Biaya Tidak Tetap	1.499.250.000
Total Biaya		1.519.883.000

Pendapatan atau Total Penerimaan

Menjalankan suatu usaha, pengusaha mengharapkan pendapatan yang lebih atau keuntungan yang besar dari usaha yang dijalankan. Total penerimaan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Penerimaan

No.	Uraian		Produksi	Harga jual(Rp) Per Bulan	Total Pendapatan Per tahun (Rp)
	Nama Ikan	Nama Ilmiah	Rata-rata Per Bulan (ton)		
1.	Tongkol	<i>Euthynnusaffinis</i>	3	3000 kg x 45.000 = 135.000.000	1.620.000.000
Total Penerimaan					1.620.000.000

Data pada Tabel 5 bahwa hasil penjualan *fillet* ikan tongkol memiliki pendapatan per tahun Rp1.620.000.000 yang dijual per kilogramnya sebesar Rp45.000 dengan rata-rata penjualan 3 ton per bulan.

Analisis Finansial

Operating Profit (*OP*)

$$\begin{aligned}
 OP &= TR-VC \\
 &= \text{Rp}1.620.000.000 - \text{Rp}1.499.250.000 \\
 &= \text{Rp}120.750.000
 \end{aligned}$$

Dapat dilihat bahwa *operating profit* dari usaha *fillet* ikan yaitu sebesar Rp120.750.000 ini merupakan keuntungan dari usaha tersebut dan digunakan untuk biaya produksi berikutnya. Hasil dari *operating profit* menunjukkan bahwa usaha *fillet* ikan masih ada keuntungan dalam pendapatan karena hasilnya positif dan masih menyisihkan biaya operasional atau biaya tidak tetap terhadap kelangsungan usaha tersebut

Net Profit (*NP*)

$$\begin{aligned}
 \pi &= TR - TC \\
 &= \text{Rp}1.620.000.000 - \text{Rp}1.519.883.000 \\
 &= \text{Rp}100.117.000
 \end{aligned}$$

Net Profit atau keuntungan absolut dari usaha *fillet* ikan ialah Rp100.117.000. Keuntungan ini menggambarkan bahwa usaha *fillet* ikan ini dijamin keberlangsungannya karena hasil menunjukkan angka yang positif. Nilai dari *net profit* menunjukkan keuntungan bersih dari pendapatan yang diterima (laba bersih) dimana pendapatan tersebut sudah dikurangi dengan biaya tetap dan biaya tidak tetap. Semakin tinggi nilai dari *net profit* maka semakin baik usaha tersebut dijalankan.

Profit Rate (PR)

$$\begin{aligned} PR &= \frac{\pi}{TC} \times 100\% \\ PR &= \frac{100.117.000}{1.519.883.000} \times 100\% \\ PR &= 6,00\% \end{aligned}$$

Tingkat keuntungan menunjukkan usaha tersebut memberikan keuntungan dibandingkan dengan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Tingkat keuntungannya yang didapat pada usaha *fillet* ikan yaitu 42% yang berarti usaha yang dijalankan mendatangkan keuntungan. Nilai dari *profit rate* menunjukkan bahwa tingkat keuntungan yang didapat dari usaha *fillet* ikan sebesar 42% dibandingkan dengan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dari usaha tersebut.

Benefit Cost Ratio (BCR)

$$\begin{aligned} BC/R &= \frac{TR}{TC} \\ BC/R &= \frac{1.620.000.000}{1.519.883.000} = 1,06 \end{aligned}$$

BCR yang didapat yaitu sebesar 1,06 itu berarti usaha ini layak untuk dijalankan, karena nilai $BCR > 1$. Nilai BCR pada usaha *fillet* ikan yaitu 1,06 menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan sesuai dengan penilaian kelayakan finansial dari analisis BCR sehingga nilai dari BCR tersebut memberikan perkiraan manfaat yang akan diperoleh pada jangka waktu yang akan datang.

Rentabilitas

$$\begin{aligned} R &= \frac{\pi}{I} \times 100\% \\ R &= \frac{100.117.000}{203.864.000} \times 100\% \\ R &= 49,00\% \end{aligned}$$

Besarnya rentabilitas pada usaha *fillet* ikan yaitu sebesar 49% menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan termasuk dalam kategori kurang yaitu antara 25-50%. Hasil dari rentabilitas menunjukkan perbandingan antara keuntungan absolut (bersih) dengan nilai investasi yang telah dikeluarkan dalam usaha tersebut.

Break Event Point (BEP)

$$\begin{aligned} BEP_{\text{penjualan}} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}} \\ BEP_{\text{penjualan}} &= \frac{20.633.090}{1 - \frac{1.499.250.000}{1.620.000.000}} \\ BEP_{\text{penjualan}} &= 276.581.769 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} BEP_{\text{Satuan}} &= \frac{BEP_{\text{penjualan}}}{\text{Harga Satuan}} \\ BEP_{\text{Satuan}} &= \frac{276.581.760}{45.000} \\ BEP_{\text{Satuan}} &= 6.146 \text{ kg} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil analisis yang didapat yaitu BEP penjualan sebesar Rp276.581.769 yang menunjukkan bahwa titik impas dari usaha *fillet* ikan dan BEP satuan sebesar 6.146 kg. Nilai dari BEP penjualan menunjukkan titik impas atau tidak mendapatkan keuntungan maupun kerugian dalam penjualan *fillet* ikan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Struktur biaya usaha *fillet* ikan terdiri dari biaya investasi Rp203.864.000, biaya tetap sebesar Rp20.633.090, biaya tidak tetap Rp1.499.250.000, total biaya Rp1.519.883.000 dan total penerimaan Rp1.620.000.000.
2. Hasil dari analisis finansial usaha *fillet* ikan yang ada di CV. Camar Laut Gorontalo Kota Gorontalo layak digunakan karena nilai dari *oprating profit* yaitu Rp120.750.000, *net profit* atau keuntungan absolut dari usaha *fillet* ikan ialah Rp100.117.000, *profit rate* atau tingkat keuntungan yang didapat pada usaha *fillet* ikan yaitu 6%, BCR yang didapat yaitu sebesar 1,06, nilai dari rentabilitas yaitu sebesar 49%, BEP penjualan sebesar Rp276.581.769 dan BEP satuan sebesar 6.146 kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, P.S. & Usman. 2008. Pengantar Statistika. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arikunto, S. 2013. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Jumarni. 2016. Proses Pembekuan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus sp*) di PT.Usaha Centraljaya Sakti.
- Suswarsono. 2000. Studi Kelayakan Proyek. Yogyakarta.
- Utama, M. 2011. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Fillet Ikan di PT. Ojid Kharisma Nusantara. Jakarta.