

**ANALISIS BIAYA, VOLUME, DAN LABA PADA USAHA
PENGGIJINGAN IKAN TENGGIRI DI KOTA BENGKULU (STUDI
KASUS HOME INDUSTRY BINTANG LAUT)**

***COST, VOLUME, DAN PROFIT ANALYSIS OF GRINDING FISH IN
BENGKULU CITY (CASE STUDY HOME INDUSTRY BINTANG LAUT)***

**Nurul Chairunnisa, Reswita, dan Irnad,
Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu
Email reswita17@yahoo.co.id**

ABSTRACT

Research aims to calculate income, the break event point, profitability, and sensitivity at a venture grinding fish Bintang Laut. Analysis methods used was a qualitative methodology. Value analysis of income business sector was Rp 10.312.343,17. Break event point a is 18,84 kilogram or Rp 1.876.116,65. And value for profitability is 17 % and value for sensitivity is Rp 1,03. Based on the research, can be concluded that this business advantageous and can increase profit by means of increase production and boost sales

Keyword: *grinding fish, income, break-even point, profitability and sensitivity*

PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber protein yang bernilai tinggi dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan yaitu protein sebesar 16-24%. Selain itu, ikan juga mengandung lemak antara 0,2-22% (Susanto, 2005). Salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Protein yang terkandung dalam ikan tenggiri yaitu sebesar 18,50%, lemak 2,70%, karbohidrat sebesar 5,13%, abu 1,40% dan air sebanyak 77,40%. Sebagian besar wilayah Provinsi Bengkulu merupakan wilayah perairan. Berbagai jenis ikan dari perairan Provinsi Bengkulu, salah satunya yaitu ikan tenggiri. Volume produksi ikan tenggiri yang cukup besar, sehingga banyak masyarakat Kota Bengkulu membangun usaha dari bahan baku ikan tenggiri, salah satunya adalah usaha daging giling ikan tenggiri.

Ikan tenggiri mempunyai banyak kelebihan. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi, ikan tenggiri juga dapat diolah menjadi makanan olahan. Banyaknya permintaan terhadap ikan tenggiri ini juga mendorong tumbuhnya usaha penggilingan ikan tenggiri. Ikan tenggiri giling merupakan olahan dari ikan tenggiri segar yang dihancurkan atau digiling menjadi bahan baku makanan.

Beberapa penggilingan ikan tenggiri di Kota Bengkulu yaitu Bintang Laut, Annisa 88, Rara, Berlin, Nindy, 3 Putri, Anton dan AL3. Dari beberapa usaha penggilingan di atas, ada yang telah mendapatkan izin dari Departemen Kesehatan, yaitu Bintang Laut. Bintang laut ini adalah satu-satunya usaha penggilingan ikan tenggiri yang sudah melalui uji tes dari Departemen Kesehatan dan telah mendapatkan Nomor Industri Rumah Tangga (IRT). Selain itu untuk pemasaran, hanya produksi ikan tenggiri giling dari Bintang Laut yang sudah memasuki salah satu mini *market* di Kota Bengkulu.

Ada tiga produk yang dihasilkan dari Bintang Laut, yaitu daging ikan tenggiri super, daging merah, dan kulit. Semua produk tersebut berasal dari bahan baku yang sama, yakni ikan tenggiri segar. Tetapi untuk produksinya, ada atau tidaknya ikan tenggiri yang tersedia tergantung dengan cuaca. Jika cuaca sedang buruk maka produksi akan menurun, sehingga harga ikan tenggiri pun akan mengalami kenaikan. Maka dari itu, untuk mencapai laba yang diharapkan yang merupakan ukuran keberhasilan usaha harus dilakukan analisis biaya, volume, dan laba untuk dapat menambah ketepatan dalam membuat perencanaan produksi dan penjualan (Jumingan, 2008). Selanjutnya menurut Reswita (2006), pendekatan yang dapat digunakan adalah perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang tepat untuk semua produk yang dihasilkannya, perlu adanya perhitungan titik impas, kemampuan memperoleh laba serta sensitivitas. Hal ini berguna untuk mengetahui sehat atau tidaknya usaha tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang yang dikemukakan di atas maka penelitian ini bertujuan untuk 1) menganalisis pendapatan usaha pengolahan ikan tenggiri Bintang Laut, 2) menganalisis titik impas dan kemampuan dalam memperoleh laba usaha pengolahan ikan tenggiri Bintang Laut, 3) tingkat sensitivitas usaha penggilingan ikan Tenggiri Bintang Laut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut yang beralamat di Jl. Araw Kelurahan Berkas Kota Bengkulu. Penentuan tempat penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penentuan lokasi penelitian dengan pertimbangan bahwa usaha penggilingan ikan tenggiri ini adalah satu-satunya usaha penggilingan ikan yang sudah melalui uji tes dari Departemen Kesehatan dan telah mendapatkan Nomor Industri Rumah Tangga di Kota Bengkulu. Selain itu, pemasaran yang dilakukan juga sudah sampai ke luar Kota Bengkulu. Responden dalam penelitian ini merupakan pemilik usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut di Kelurahan Berkas Kecamatan Teluk Segara Kota Bengkulu. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

Metode Analisis Data

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Manfaat dari perhitungan harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk, akurasi biaya produksi, menghitung pendapatan (rugi/laba), serta menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses (Mulyadi, 2007). Analisis yang digunakan adalah dengan metode *variable costing*, sebagai berikut

Laporan Harga Pokok Produksi

Pemakaian Bahan Baku		
Persediaan Awal Bahan Baku		Rp xxx
Pembelian Bahan Baku	Rp xxx	
Ongkos Angkut Pembelian	<u>Rp xxx</u>	+
		<u>Rp xxx</u>
Bahan Baku Tersedia		Rp xxx
Persediaan Akhir		<u>Rp xxx</u>
Pemakaian Bahan Baku Langsung		Rp xxx
Upah Tenaga Kerja Langsung		Rp xxx
Biaya Overhead Variabel		
a. Biaya Penggunaan Listrik	Rp xxx	
b. Biaya Pengemasan	<u>Rp xxx</u>	+
		<u>Rp xxx</u>
Harga Pokok Produksi		<u>Rp xxx</u>

Sumber: Halim (2005)

Perhitungan Rugi Laba

Penyajian laporan rugi-laba menggunakan format margin kontribusi, yaitu menyajikan informasi dengan mengurangi terlebih dahulu kas tetap. (Sugiri, 2009).

Laporan Rugi/Laba

Penjualan		Rp xxx
Harga Pokok Penjualan		
a. Persediaan barang jadi awal	Rp xxx	
b. Harga Pokok Produksi	<u>Rp xxx +</u>	
c. Persediaan Barang Untuk Dijual	Rp xxx	
d. Persediaan Barang Jadi Akhir	<u>Rp xxx -</u>	
Harga Pokok Penjualan		Rp xxx
Biaya adm dan penjualan variabel		<u>Rp xxx -</u>
Margin Kontribusi		Rp xxx
Biaya Tetap:		
a. Biaya Overhead Pabrik		Rp xxx
b. Biaya Admisnistrasi dan Penjualan		<u>Rp xxx -</u>
Laba Bersih Sebelum Pajak		Rp xxx
a. Biaya Pajak	<u>Rp xxx +</u>	
Laba Bersih		<u>Rp xxx +</u> <u>Rp xxx</u>

Sumber: Halim (2005)

Analisis Titik Impas

Impas adalah kondisi usaha pada saat perusahaan tidak memperoleh laba, tetapi tidak menderita rugi atau pada saat jumlah penghasilan perusahaan sama besarnya dengan jumlah biaya perusahaan. Dengan adanya titik impas, maka perusahaan mengetahui jumlah penjualan minimum (dalam unit produk maupun uang) agar perusahaan tidak menderita rugi (Halim, 2005). Menurut Garrison dan Noreen (2000) metode ini pada dasarnya adalah metode singkat dari metode persamaan, yaitu :

$$\text{Titik Impas (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Margin Kontribusi per unit}}$$

$$\text{Titik Impas Penjualan (Rp)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}}$$

$$\text{Margin Kontribusi (Rp)} = \text{Penjualan} - \text{Biaya Variabel}$$

$$\text{Rasio Margin Kontribusi} = \frac{\text{Margin Kontribusi Total}}{\text{Total Penjualan}}$$

Kemampuan Memperoleh Laba

$$\pi(\%) = \text{MOS}(\%) \times \text{MIR}(\%)$$

dimana π adalah Kemampuan Memperoleh Laba (%), MOS merupakan Margin of Safety (%), dan MIR adalah Marginal Income Ratio (%). MOS dan MIR diestimasi dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{MOS}(\%) = \frac{\text{NilaiPenjualanAktual} - \text{NilaiPenjualanImpas}}{\text{NilaiPenjualanAktual}} \times 100\%$$

$$\text{MIR}(\%) = \frac{\text{NilaiPenjualan} - \text{BiayaVariabel}}{\text{NilaiPenjualan}} \times 100\%$$

Analisis Sensitivitas

Untuk mengukur pengaruh perubahan volume penjualan terhadap *profitabilitas* (laba) atau untuk mengetahui kepekaan laba terhadap perubahan volume penjualan.

$$\text{DOL} = \frac{\text{MarginKontribusi}}{\text{Laba Bersih}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN**Harga Pokok Produksi Daging Giling Beku**

Harga pokok produksi pada usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut adalah sebesar Rp 70.875,55. Harga pokok produksi diperoleh dari keseluruhan biaya produksi variabel yang dikeluarkan dibagi dengan total produksi yang dihasilkan (lihat Tabel 1).

Tabel 1 Harga Pokok Produksi dengan metode *Variable Costing* Pada Usaha Penggilingan Ikan Tenggiri Bintang Laut

No	Uraian	Total (Rp)
1	Pembelian Bahan Baku	44.606.500,00
2	Upah Tenaga Kerja	6.660.000,00
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel	
4	Biaya Listrik	538.217,00
5	Biaya Pengemasan	369.000,00
6	Biaya Penyimpanan	360.000,00
7	Total Biaya Overhead Pabrik (4+5+6)	1.267.217,00
8	HPP (1+2+7)	52.533.717,00
9	HPP Per unit (9/jumlah produksi)	83.652,00

Sumber: Diolah dari data primer

Bahan baku dalam penggilingan ikan tenggiri adalah ikan tenggiri segar. Ikan tenggiri segar yang didapatkan penggilingan ikan Bintang Laut, ada yang berasal dari nelayan sekitar, dari kapal langsung, ataupun dari luar kota. Biaya bahan baku yang dikeluarkan pada bulan penelitian adalah sebanyak Rp 44.606.500,00. Jumlah pembelian ikan segar yaitu sebanyak 999,2 kg dengan harga rata-rata Rp. 44,642,21. Tenaga kerja yang bekerja di penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut adalah tenaga kerja luar keluarga. Jumlah tenaga yang dimiliki yaitu 5 orang. Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja selama 1 bulan pada bulan penelitian yaitu sebesar Rp 6.660.000. Biaya overhead pabrik tetapterdiri dari biaya beban penggunaan listrik, penyusutan alat, penyusutan gedung serta biaya administrasi dan penjualan tetap. Yang termasuk dalam biaya overhead variabel adalah penggunaan listrik, pengemasan dan juga penyimpanan (es balok). Jumlah BOP tetap yang dikeluarkan selama 1 bulan berjumlah Rp. 183.460 dan jumlah BOP variabel sebanyak Rp. 1.267.217. Jumlah produksi yang dihasilkan usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut selama 1 bulan penelitian adalah sebanyak 628 kg.

Perhitungan Rugi Laba

Hasil perhitungan rugi laba secara rinci disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Laporan rugi/laba Usaha Penggilingan Ikan Tenggiri Bintang Laut.

No	Uraian	Total (Rp)
1	Pendapatan	
	Penjualan Produk Utama	59.660.000,00
	Penjualan Produk Sampingan	3.620.000,00
	Total Penjualan	63.280.000,00
2	Biaya Variabel	
	HPP - Biaya Produksi	52.533.717,00
	Biaya adm dan umum variabel	115.000,00
	Total	52.648.717,00
3	Margin Kontribusi (1-2)	10.631.283,00
4	Biaya Tetap	
	BOP Tetap	181.574,00
	Biaya adm dan umum tetap	1.886,00
	Pajak	
	Pph 1% dari laba kotor	106.312,83
	PBB	29.167,00
	Total pajak	135.479,83
	Total Biaya Tetap	318.939,83
5	Laba Bersih Usaha	10.312.343,17

Sumber: Diolah dari data primer

Laporan rugi laba disusun untuk mengetahui apakah usaha pengolahan ikan tenggiri memperoleh laba atau mengalami kerugian. Daging giling ikan tenggiri yang dihasilkan dijual dengan harga Rp. 95.000 per kg. Selisih harga jual daging ikan tenggiri giling dengan harga pokok produksi per kg sebesar Rp. 11.348. Laba bersih yang diperoleh usaha pengolahan ikan tenggiri selama 1 bulan sebesar Rp. 10.312.343,17. Hasil ini mengindikasikan bahwa usaha penggilingan ikan tenggiri ini menguntungkan dan layak dikembangkan.

Analisis Break Event Point, Kemampuan Laba, dan Sensitivitas

Analisis *Break Event Point* point memang sangat diperlukan dalam suatu usaha. Tujuannya, agar dapat mempertahankan usahanya dengan mengetahui volume minimal dalam produksinya. Berikut perhitungan *break event point* pada usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut.

Tabel 3 Analisis Break Event Point (Titik Impas) pada usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut

No	Uraian	Total
1	Penjualan (Rp)	63.280.000,00
2	Biaya Variabel (Rp)	52.648.717,00
3	Margin kontribusi (1-2) (Rp)	10.631.283,00
4	Biaya Tetap (FC+Pajak) (Rp)	318.939,83
5	Laba (3-4) (Rp)	10.312.343,17
6	MC per unit (3/Total Penjualan) (Rp)	16.928,79
7	Rasio MC (3/1)	0,17
8	BEP per Unit (4/6) (Rp/ unit)	18,84
9	BEP per Rupiah (4/7)	1.876.116,65
10	MOS (%)	97,04
11	MIR (%)	17,00
12	Kemampuan memperoleh laba(%)	16,50
13	DOL	1,03

Sumber: Diolah dari data primer

Titik impas usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut terjadi saat penjualan sebanyak 18,84 kilogram dengan hasil penjualan yaitu sebesar Rp. 1.876.116,65, yang berarti pada kondisi ini usaha tidak menderita kerugian tetapi juga belum mendapatkan keuntungan. Apabila perusahaan ingin memperoleh keuntungan maka harus menjual produk diatas titik impas. Nilai MOS adalah sebesar 97,45%, sedangkan nilai MIR adalah 18,01%. Perkalian besar nilai dari MOS dan MIR tersebut adalah 16,5%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kemampuan usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut untuk menghasilkan laba sebesar 16,5%. DOL menggambarkan berapa kali perubahan laba akibat perubahan penjualan atau sensitivitas usaha. Nilai sensitivitas sebesar 1,02. Ini

menunjukkan bahwa setiap kenaikan 1% penjualan maka laba usaha pengolahan ikan tenggiri Bintang Laut akan meningkat sebesar 1,02%.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Pendapatan yang diperoleh pada usaha penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut Kota Bengkulu yaitu sebesar Rp 10.312.343,17
2. Titik impas "Bintang Laut" adalah Rp 1.876.116,65 atau sebesar 18,84 kilogram daging giling beku dan kemampuan memperoleh laba sebesar 16,5%.
3. Bintang Laut memiliki nilai Operating Leverage sebesar 1,02, artinya jika penjualan meningkat 1%, maka laba akan meningkat sebesar 1,03%.

Saran

Pentingnya penggilingan ikan tenggiri Bintang Laut Kota Bengkulu untuk meningkatkan produksi dan juga penjualan. Peningkatan produksi bisa dilakukan dengan jumlah banyak pada musim ikan dan melakukan penyimpanan yang dapat dijual pada saat tidak musim ikan. Hal ini untuk menjaga kontinuitas pasokan.

DAFTAR PUSTAKA

- Garrison RH dan Norren EW, 2000. *Akuntansi Manajerial, buku Satu, Terjemahan A. Totok Budi Santoso*. Jakarta (ID): Salemba Empat.
- Halim. 2005. *Akuntansi Manajemen, Cetakan Kesebelas*. BPFE. Yogyakarta.
- Jumingan. 2008. *Analisis Laporan Keuangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Mulyadi, 2007. *Akuntansi Biaya*. BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Reswita, 2006. *Penuntun Praktikum Akuntansi Manajemen*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Sugiri, 2009. *Akuntansi Manajemen, Edisi keempat*. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Susanto. 2005. *Budidaya Ikan di Pekarangan edisi revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.