

ANALISIS KINERJA USAHA PEMBUATAN IKAN KERING DI KOTA BENGKULU

Business Performance Analysis to Dried Fish Processing in Bengkulu City

Bambang Sumantri, Agus Purwoko dan Sriyoto
Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu
e-mail: bsumantri1719@yahoo.com

ABSTRACT

The aim of this study was to assess the performance of the business of dried fish processor were approached by the amount of income and the value of the economic efficiency of the business. The study was conducted in the city of Bengkulu in March to June 2015 by surveying 55 dried fish processor purposively. Data were analyzed descriptively that utilizes primary data and analyzed by income value approach and economic efficiency. The results showed total revenue the business of making dried fish Rp 2,312,925.00 or receiving one year is Rp.92.517.019, 00. Total variable costs are devoted to produce dried fish amounted to 99.50%, while total fixed costs amounted to only 0.5%. 99,50 % from the variable cost are 46.17% used for the purchase of raw materials and 35% to buy ice cubes, while the fixed costs only Rp. 9819.95, or 0.50% of the total costs. Overall the total cost of the production process of making the effort to dry in the study area is Rp. 2,000,178.35 every week . If taken into account in cash the business of making dried fish in a week will earn a revenue of Rp 312,747.12 or if calculated with non-cash expenses, the revenues of Rp.626.055,25 every week. If the business activities run continuously, then in a month of dried fish making business will generate income of Rp.2.504.221,00. Efficient economic level (R / C) at 1.15. This measurement shows that this business has a relatively good performance for relatively efficient.

Keywords: *dried fish, Income, efficiency*

PENDAHULUAN

Kota Bengkulu sebagai Ibu Kota Provinsi Bengkulu secara Geografis Terletak di pesisir barat Pulau Sumatra yang berhadapan langsung dengan Samudara Indonesia pada koordinat 30° 45' - 30°59' Lintang selatan dan 102° 14' - 102° 22' Bujur Timur. Berdasarkan letak geografis tersebut, Kota Bengkulu mempunyai Lingkungan Pantai yang berhadapan dengan gelombang Kuat dan dapat menimbulkan erosi alami pantai atau abrasi pantai, Luas wilayah Kota

Bengkulu 14.452 Km² dan Panjang Pantai 17,6 Km² dengan Luas Perairan Laut 12.6720 M (KPK Kota Bengkulu, 2010) Berdasarkan wilayah Kota Bengkulu yang seluas 14.452 Km² dengan jumlah penduduk 266.094 orang, maka ini akan berpengaruh terhadap jumlah ikan yang dikonsumsi. Jika rata-rata konsumsi ikan perkapita sebesar 29,04Kg/Kapita/Tahun (jumlah tersebut masih dibawah Pola Pangan Harapan (PPH) sebesar 30,40Kg/Kapita/tahun), maka kebutuhan konsumsi ikan selama satu tahun adalah sebesar 7.727.369,76. Kg atau 7.727,369 ton sedangkan potensi ikan di Kota Bengkulu sebesar 145.334 ton. Artinya, secara statistik, jumlah kebutuhan ikan di kota Bengkulu sudah dapat dipenuhi dengan potensinya sendiri dan bahkan berlebih.. Kelebihan ini tentunya harus dapat dimanfaatkan untuk sebesar-besarnya kemakmuran masyarakatnya, terutama bagi nelayan atau masyarakat pesisir kota Bengkulu. Kelebihan ikan segar ini jika tidak dimanfaatkan untuk keperluan lain maka tidak akan memberikan manfaat atau nilai tambah. Oleh karena itu ikan segar yang telah berlebih harus dapat diolah sehingga akan memberikan nilai tambah. Salah satu bentuk ikan olahan ini adalah *ikan kering*.

Usaha pembuatan ikan kering ini dilakukan oleh masyarakat yang tinggal di pesisir Kota Bengkulu. Usahaini telah berlangsung lama dan sekarang sudah menjadisumber mata pencaharian bagi sebagian masyarakat di daerah penelitian. Ikan kering yang dihasilkan oleh masyarakat di daerah penelitian ini dibuat dari bahan baku ikan segar yang diperoleh dengan cara membeli dari nelayan yang ada di sekitar daerah penelitian dan juga dari hasil tangkapan sendiri. Pembuat ikan kering dalam melakukan kegiatan usahanya hanya berdasarkan budaya leluhurnya dan instink untuk menambah penghasilan ramahtangga. Pemikiran sederhana yang ada di benak mereka adalah bagaimana mereka dapat memanfaatkan kondisi lingkungan dan budaya leluhur sehingga mereka dapat berusaha dan memiliki penghasilan setiap waktu. Pembuat ikan kering ini tidak pernah memikirkan apakah usaha mereka mampu untuk dapat membiayai usaha selanjutnya atau tidak tanpa meminjam modal dari luar. Artinya apakah pendapatan nominal mereka cukup untuk dapat membiayai usaha mereka pada proses produksi selanjutnya. Secara riil dapat dikatakan apakah pendapatan yang mereka peroleh dapat membeli bahan baku berupa ikan segar, dan berbagai bahan penolong serta membayar upah tenaga kerja pada proses produksi selanjutnya. Dalam istilah ekonomi apakah usaha pembuatan ikan kering ini efisien atau tidak efisien inilah yang digunakan untuk menilai kinerja usaha dari pembuatan ikan kering di daerah penelitian. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai kinerja usaha pembuatan ikan kering yang didekati dengan besarnya pendapatan usaha dan nilai efisiensi ekonomis dari usaha tersebut.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Kampung Melayu, Kota Bengkulu dilakukan dari bulan Maret-Juni 2015. Jumlah sampel dalam penelitian sebanyak 55 pembuat ikan kering dalam skala rumah tangga. Pengambilan sampel dilakukan secara purposive. Alasan pengambilan sampel secara purposive didasarkan atas tingkah homogenitas populasi. Populasi di daerah penelitian menggunakan teknologi yang masih tradisional antara satu pembuat ikan kering yang satu dan dengan yang lainnya. Selain itu tingkat skala usaha yang relatif dapat digolongkan sebagai usaha kecil yang masih mengandalkan tenaga kerja keluarga sebagai tenaga kerja utama dalam usaha pembuatan ikan kering.

Metode Analisa Data

Tujuan penelitian yaitu menilai kinerja usaha, dalam penelitian ini didekati dengan menggunakan rumus pendapatan usaha serta nilai efisiensi ekonomis. Efisiensi yang digunakan adalah Revenue (penerimaan) cost (biaya) ratio (R/C). Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut. Besarnya pendapatan usaha pembuatan ikan kering dapat diperoleh dengan rumus sebagai berikut. Model serupa digunakan juga oleh Heru Susilo (2007), M. Ramli (2009), Dewi Nur Asih dan Alimudin Laapo (2009), Margaretha Pattiasina Suripatty (2011), Lukas (2012), Wiwit Rahayu (2012) dan Muhammad Yasin (2013)

$$I = TR - TC$$

dimana total penerimaan ($TR = Total Revenue$) merupakan penjumlahan dari perkalian antara harga produk ke i dengan kuantitas atau produksi produk ke i , yang secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = \sum (P_i \cdot Q_i)$$

dan Biaya total ($TC = Total Cost$) merupakan penjumlahan dari biaya tetap (TFC = Total Fixed Cost) dan biaya variabel (TVC = Total Variable Cost), secara matematis dirumuskan sebagai berikut.

$$TC = TFC + TVC$$

Total biaya tetap (TFC) merupakan penjumlahan dari seluruh nilai penyusutan akibat penggunaan seluruh peralatan untuk usaha pembuatan ikan kering secara matematis dapat ditulis sebagai berikut

$$TFC = (HB_i / U_{ei}) + \text{nilai sewa} + \text{pajak}$$

dimana HB = Harga beli peralatan yang digunakan untuk usaha pembuatan ikan kering, U_e = Umur ekonomis dari setiap peralatan yang digunakan untuk usaha

pembuatan ikan kering, i = Jumlah peralatan yang digunakan untuk usaha pembuatan ikan kering ,

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari seluruh usaha pembuatan ikan kering yang disebabkan penggunaan faktor produksi variabel (X_i) setelah dikalikan dengan harga faktor produksi tersebut (PX_i). Secara matematis dapat diformulasikan sebagai berikut.

$$TVC = \sum_{i=1}^n (X_i PX_i)$$

Kinerja usaha pembuatan ikan kering didekati dengan Revenue/cost (R/C). Kriteria kinerjanya adalah $R/C > 1$ adalah usaha efisien, $R/C = 1$ berarti usahaimpas, $R/C < 1$ berarti Usaha tidak efisien.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kinerja Usaha Pembuatan Ikan Kering

Usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian telah berlangsung sejak mulai berdirinya Propinsi Bengkulu, sejalan dengan perpindahan beberapa nelayan dari Pulau Bangka. Usaha ini berlangsung turun temurun dan menjadi salah satu usaha penopang ekonomi rumah tangga. Sejalan dengan berkembangnya usaha ini, maka lama kelamaan usaha ini mampu menyumbang terhadap PDB Kota Bengkulu. Sumbangan usaha ini bagi pendapatan Kota Bengkulu dikarenakan usaha ini memiliki potensi ekonomi yang mampu bertahan dalam jangka panjang. Nilai ekonomi usaha ini didukung dengan letak geografis Kota Bengkulu yang memiliki wilayah pesisir hampir sepanjang wilayah pesisir Kota. Hal ini menjadi kekayaan tak terhingga nilainya dan sekaligus dapat memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat pesisir Kota Bengkulu. Usaha pembuatan ikan kering oleh masyarakat pesisir yang memanfaatkan sebagian besar (hampir 78,3%) hasil tangkapan ikan yang hidup di permukaan perairan laut diusahakan berdasarkan naluri sebagai masyarakat pelaut yang tidak pernah memperhitungkan untung rugi. Oleh karena itu dalam penelitian ini, peneliti mencoba untuk menganalisa usaha ini dari sudut ekonomi. Analisa usaha ini didekati dengan melihat kinerja usaha. Indikator kinerja usaha dalam penelitian ini dilihat dari tingkat efisiensi usaha. Tingkat efisiensi usaha dalam penelitian ini dihitung dengan menggunakan beberapa besaran atau variabel. Variabel-variabel tersebut adalah variabel penerimaan, variabel biaya dan variabel pendapatan. Hasil perhitungan variabel-variabel tersebut adalah sebagai berikut

Produksi dan Penerimaan Usaha

Jumlah ikan kering yang dihasilkan oleh pembuat ikan kering dalam satu kali proses produksi diperoleh dari hasil pengolahan bahan baku berupa ikan

segar. Ikan segar ini diperoleh dari cara membeli (89,09%) dan juga dengan cara memperolehnya dengan cara melakukan penangkapan langsung dari laut (10,91%). Ikan segar yang diolah dan dijadikan ikan kering berupa ikan Kase, Beledang, Pala Batu, Gleberan teri dan Kerong (dalam bahasa daerah). Ikan kering yang dihasilkan dijual kepada pedagang pengumpul yang berasal dari daerah penelitian itu sendiri dan keLubuk Linggau Sumatra Selatan. Di daerah penelitian, pembuat ikan kering selalu memproduksi rata-rata 3,4 kali. Hasil penelitian selengkapnya tentang produksi dan penerimaan pembuat ikan kering dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel2. Produksi danPenerimaanUsahaPembuatanIkanKering

No	Jenis ikan dan olahannya	Produksi (Kg/mg)	Harga Jual (Rp/Kg)	Penerimaan (Rp/mg)	Persentase Penerimaan (%)
1	Kase				
	Asin	9,19	17.318,18	159.154	6,88
	Tawar	11,51	34.458,33	396.615	17,15
				555.769	24,03
2	Beledang				
	Asin	13,83	17.105,00	236.562	10,23
	Tawar	11,09	33.936,36	376.354	16,27
				612.916	26,50
3	Pala batu				
	Asin	3,64	28.900,00	105.196	4,55
	Tawar	3,91	35.000,00	136.850	5,92
				242.046	10,46
4	Gleberan				
	Asin	5,80	15.531,30	90.082	3,89
	Tawar	3,45	33.166,67	114.425	4,94
				204.507	8,84
5	Teri				
	Asin	5,71	24.333,33	138.943	6,01
	Tawar	6,39	34.166,67	218.325	9,44
				357.268	15,45
6	Kerong				
	Asin	12,55	27.125,00	340.419	14,72
	Tawar				
				340.419	14,72
Jumlah Penerimaan				2.312.925	100,00

Produksi ikan kering yang dihasilkan di daerah penelitian terdiri dari 6 macam jenis ikan dan setiap macam jenis ikan tersebut masing-masing dibuat menjadi 2 jenis hasil olahan yaitu yang ikan kering asin dan ikan kering tawar. Oleh karena itu produksi yang dihasilkan dari hasil olahan ini menjadi sumber penerimaan dari pembuat ikan kering di daerah penelitian. Tabel di atas

menunjukkan bahwa sumber penerimaan terbesar dari pembuat ikan kering di daerah penelitian adalah berasal dari hasil olahan ikan *kasey* yaitu sebesar Rp.555.769,00/ minggu atau 24,03 % dari total penerimaan usaha pembuatan ikan kering dan ikan *beledang* yaitu sebesar Rp. 612.916,00/ minggu atau 26,50% dari total penerimaan usaha pembuatan ikan kering sebesar Rp2.312.925,00 atau jika diasumsikan usaha pembuatan ikan kering ini berlangsung secara kontinyu maka satu tahun penerimaan dari usaha pembuatan ikan kering ini adalah Rp.92.517.019 ,00. Di daerah penelitian ke dua jenis ikan ini merupakan jenis ikan yang paling banyak diperoleh dari hasil tangkapan nelayan. Ke dua jenis ikan ini termasuk ikan pelagis kecil yang biasanya hidup di permukaan perairan laut. Hal ini sangat sesuai dengan pola penangkapan ikan oleh nelayan yang masih menggunakan kapal dan alat tangkap yang relatif sederhana sehingga kapasitas alat tangkap dalam menangkap ikan tidak maksimal dan jarak tangkapan relatif tidak terlalu jauh dari pantai. Hasil tangkapan ikan laut oleh nelayan ini tentunya akan mempengaruhi jumlah ikan segar yang akan dijadikan bahan baku pembuatan ikan kering. Dari hasil penelitian dapat dilaporkan bahwa 62,92 % pembuat ikan kering menyatakan bahwa mereka tidak kesulitan dalam memperoleh bahan baku. Hal ini dikarenakan hampir 78,36 % hasil tangkapan ikan segar oleh nelayan di daerah penelitian digunakan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku pembuatan ikan kering. Penelitian hampir senada tentang pengolahan ikan cakalang yang dilakukan oleh Talakua (2014), menyatakan bahwa rata-rata penerimaan dan pendapatan unit usaha pengolahan ikan cakalang banda adalah sebesar Rp.4.544.790/tahun dengan rata-rata volume produksi sebesar 76 kg/tahun dan harga ikan cakalang banda per kg sebesar Rp.60.000/kg. Besarnya penerimaan dan pendapatan yang diterima bervariasi, dari Rp.6.140.789/tahun, sampai dengan Rp.22.965.693/tahun. Kondisi ini disebabkan oleh volume produksi yang dihasilkan oleh masing-masing nelayan bervariasi pula. Penelitian serupa tentang pengolahan ikan asin di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah dilakukan oleh Hendrik (2010), yang mengatakan bahwa pendapatan bersih rata-rata setiap kali pengolahan ikan asin sebesar Rp 710.900. Setiap tahun masyarakat nelayan melakukan pengolahan rata-rata sebanyak 60 kali maka pendapatan bersih setiap tahun adalah Rp 42.654.000.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan pembuat ikan kering di daerah penelitian (Kota Bengkulu) ternyata secara nominal memang jauh lebih besar jika dibandingkan dengan dua daerah lain (Kecamatan Banda Kepulauan Banda dan Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah). Namun nilai penerimaan ini tentunya harus dikonversikan dengan nilai rupiah pada tahun 2010 atau 2014 atau sebaliknya.

Penggunaan dan Biaya Faktor Produksi Usaha

Tabel 3 memperlihatkan bahwa total biaya variabel yang dicurahkan untuk menghasilkan ikan kering sebesar 99,50 % sedangkan total biaya tetapnya hanya sebesar 0,5%. 99,50 % biaya variabel ini, sebesar 46,17 % digunakan untuk membeli bahan baku dan 35 % untuk membeli Es batu sedangkan biaya tetap yang seharusnya dibayarkan untuk usaha pembuatan ikan kering adalah hanya sebesar Rp. 9.819,95 atau 0,50 % dari total biaya. Secara keseluruhan total biaya dalam proses produksi usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian adalah sebesar Rp. 2.000.178,35 per minggu. Seperti diketahui bahwa dalam satu minggu dilakukan rata-rata 3,4 kali. Setiap kali proses produksi berlangsung dimulai dari kegiatan pembelahan dan pembersihan. Kegiatan ini dilakukan oleh rata-rata 2 orang yang berasal dari anggota keluarga atau juga tenaga kerja luar keluarga. Selanjutnya dilakukan kegiatan penjemuran dan pengangkatan yang juga dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja. Tenaga kerja ini diberi upah berdasarkan jumlah berat ikan yang mampu dibersihkan dan dibelahnya atau berdasarkan jumlah ikan kering yang berhasil dijemur dan diangkatnya untuk setiap kali proses produksi. Setiap satu kilogram ikan yang sudah dibersihkan dan dibelah serta dijemur atau diangkatnya tersebut dihargai sebesar Rp.1.000,00. Tenaga kerja yang digunakan untuk aktivitas proses produksi usaha pembuatan ikan kering ini biasa dilakukan oleh kaum wanita. Berdasarkan perhitungan dari hasil penelitian jumlah biaya produksi yang dicurahkan untuk biaya tenaga kerja ini adalah sebesar Rp.303.488,18 per minggu atau sebesar 15,17 % dari total biaya produksi. Pada prinsipnya proses pembuatan ikan asin ini relatif tidak membutuhkan tenaga yang besar, sehingga dapat dikerjakan sepenuhnya oleh wanita.

Hasil penelitian senada yang dilakukan oleh Prihatini (2012) tentang Analisa Finansial Usaha Pengolahan Ikan Kering Jambal Roti menunjukkan bahwa total biaya yang digunakan untuk usaha pembuatan ikan kering adalah sebesar Rp.13.907.000,00./bulan Penelitian lain yang dilakukan oleh Fajar, dkk, (2014) tentang “Analisis Agroindustri Dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus Di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir)” menunjukkan bahwa bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan untuk jenis ikan gulama sebesar Rp 6.795.417,42/- proses produksi, ikan Sembilang sebesar Rp 4.179.982,99/proses produksi dan ikan Belanak sebesar Rp 5.377.233,75/proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku masing-masing, yaitu ikan Gulama sebesar Rp 5.863.240,00/- proses produksi, ikan Sembilang sebesar Rp 3.779.400,00/proses produksi dan ikan Belanak sebesar Rp 4.711.410,00/proses produksi, biaya penyusutan alat untuk ikan Gulama sebesar Rp 4.417,77/proses produksi, ikan Sembilang Rp 1.898,44/proses produksi dan ikan Belanak sebesar Rp 3.155,47/proses produksi, biaya bahan penunjang untuk ikan Gulama Rp 244.543,43/proses produksi, ikan Sembilang Rp 105.087,22/proses produksi dan ikan Belanak Rp 174.669,35/proses produksi. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan

untuk ikan Gulama sebesar Rp 683.216,23/proses produksi, ikan Sembilang sebesar Rp 293.597,33/proses produksi dan ikan Belanak sebesar Rp 487.998,94/-proses produksi.

Tabel 3. Penggunaan dan Biaya Faktor Produksi Usaha Pembuatan Ikan per minggu.

No	Variabel	Jumlah Penggunaan	Harga (Rp/satuan)	Biaya Rp/mg	Persentase (%)
A. Biaya tetap (Rp/minggu)					
1	Penyusutan alat				
	a. Pisau			316,53	0,02
	b. Keranjang			395,02	0,02
	c. Ember			361,83	0,02
	d. Timbangan			645,60	0,03
2	Sewa tempat penjemuran			8.100,96	0,41
	Total biayatetap			9.819,95	0,50
B. Biaya Variabel (Rp/minggu)					
1	Bahan baku				
	a. Kase	59,27	4.326,09	256.418,97	12,82
	b. Beledang	69,35	4.538,46	314.721,68	15,73
	c. Pala Batu	10,73	3.875,00	41.568,18	2,08
	d. Gleberan	25,25	4.260,87	107.606,32	5,38
	e. Teri	21,91	4.916,67	107.719,70	5,38
	f. Kerong	29,91	3.200,00	95.709,09	4,78
	Total biaya bahan baku			923.743,94	46,17
2	Garam Kg/mg	25,07	2.517,86	63.126,28	3,16
3	Es Btg/mg	70	10.000,00	700.000,00	35,00
4	Tenaga kerja				
	a) Membelah dan membersihkan ikan (Rp/kg)	216,42	1.000,00	216.418,18	10,82
	b) Menjemur dan mengangkat ikan Rp/kg	87,07	1.000,00	87.070,00	4,35
	Total tenaga kerja			303.488,18	15,17
C	Total biaya variabel			1.990.358,40	99,50
D	Total biaya			2.000.178,35	100,00

Biaya produksi usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian Jika dibandingkan dengan dua penelitian di dua daerah lainnya, maka dapat dilihat bahwa secara nominal biaya proses produksi di daerah penelitian relatif lebih kecil. Hal ini disebabkan dengan relatif lebih mudahnya biaya bahan baku dan upah tenaga kerja di daerah penelitian dengan dua daerah lainnya yang dijadikan rujukan.

Pendapatan dan efisiensi Usaha

Perusahaan dalam pengertian ekonomi adalah satu usaha yang memanfaatkan sumberdaya terbatas yang dimilikinya secara optimal untuk memperoleh keuntungan maksimal. Hal ini berlaku untuk usaha skala rumahtangga sampai skala besar sekalipun, yang berbeda diantara mereka adalah bagaimana cara mengelola sumberdaya terbatas tersebut sehingga tujuan berproduksi dapat tercapai. Usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian merupakan usaha rumahtangga yang memanfaatkan sumber bahan baku dari hasil tangkapan ikan yang diperolehnya sendiri. Letak lokasi geografis daerah penelitian sangat memungkinkan dikembangkannya usaha pembuatan ikan kering ini, karena lokasi penelitian hampir terletak sepanjang pantai utara kota Bengkulu yang memungkinkan masyarakat yang mengandalkan hidupnya mencari ikan di perairan laut mobilitasnya relatif lebih lancar. Usaha pembuatan ikan kering ini dilakukan setiap hampir setiap hari sehingga kegiatan ini menjadi sumber pendapatan rumahtangga. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa dalam satu minggu dengan 3,4 kali proses produksi usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian menghasilkan pendapatan sebesar Rp.312.746,65. Secara lebih rinci data hasil penelitian dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 4. Pendapatan dan Efisiensi Usaha Pembuatan Ikan Kering.

No	Variabel	Jumlah (Rp/mg)	Persentase (%)	Keterangan
1	Penerimaan (TR)	2.312.925,47	100	
2	Total Biaya (TC)	2.000.178,35	87	
3	Pendapatan (π)	312.747,12	13	
4	Efisiensi (R/C)	1,1564		Efisien

Pendapatan yang diperoleh dari usaha pembuatan ikan kering ini merupakan pendapatan bersih bagi rumahtangga pengrajin. Hal ini disebabkan seluruh biaya telah diperhitungkan dalam usaha ini. Misalnya biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan biaya tenaga kerja. yaitu sebesar Rp.313.308,13 atau 15,67 % Nilai sebesar ini tentunya secara nyata tidak dibayarkan oleh pengrajin, sehingga secara riil dapat menambah pendapatan usaha. Jika diperhitungkan secara tunai maka usaha pembuatan ikan kering dalam satu minggu akan memperoleh pendapatan sebesar Rp (312.747,12 + 313.308,13) = Rp.626.055,25. Jika aktivitas usaha berjalan secara kontinyu, maka dalam satu bulan usaha pembuatan ikan kering akan menghasilkan pendapatan sebesar Rp.2.504.221,00. Hasil penelitian serupa yang dilakukan oleh Fajar, dkk (2014) menemukan bahwa rata rata pendapatan bersih ikan Gulama sebesar Rp 6.396.882,58/proses produksi, ikan Sembilang Rp 4.890.577,01/proses produksi dan ikan Belanak Rp 4.045.566,25/proses produksi. Selanjutnya Prihatini (2012) menemukan bahwa pendapatan yang diperoleh dari

usaha ikan kering Jambal Roti menghasilkan pendapatan sebesar Rp 7.693.000,00/bulan.

Dua hasil penelitian lain tersebut memberikan gambaran bahwa pendapatan usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian (Kota Bengkulu) masih relatif lebih rendah secara nominal. Hal ini disebabkan produksi yang dihasilkan di daerah penelitian relatif lebih kecil dan juga harga jualnya masih relatif lebih rendah, belum lagi komponen biaya yang dapat mempengaruhi total biaya yang dikeluarkan untuk usaha pembuatan ikan kering ini. Bagi pengusaha, atau pun pembuat ikan kering sebetulnya yang diperlukan adalah seberapa besar kemampuan modal yang dicurahkan untuk usaha pembuatan ikan kering ini dapat menghasilkan keuntungan. Hal inilah yang disebut dengan efisiensi. Dalam penelitian ini konsep efisiensi digunakan untuk mengukur kinerja usaha pembuatan ikan kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai efisiensi usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian adalah sebesar 1,1564. Efisiensi ini diukur dari ratio antara total penerimaan dengan total biaya (R/C) dari usaha tersebut. Secara ekonomis dapat dikatakan bahwa setiap Rp.100.000,00 biaya yang dikeluarkan oleh usaha pembuatan ikan kering maka akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.115.640,00. Artinya bahwa penerimaan yang diperoleh dari usaha pembuatan ikan kering ini telah mampu mendanai lagi kegiatan usaha tersebut pada proses produksi berikutnya. Hal ini sebetulnya mengindikasikan bahwa pembuat atau pengrajin ikan kering di daerah penelitian tidak membutuhkan modal dari luar untuk tetap meneruskan usahanya. Beberapa hasil penelitian hampir serupa yang dilakukan oleh Talakua (2014), Fajar,dkk (2014), Prihatin (2012) dan Hendrik (2010) menunjukkan nilai R/C masing-masing secara berurutan sebesar 1,2551, 5,86, 1,5337 dan 1,2549. Ke empat hasil penelitian menunjukkan nilai R/C lebih besar jika dibandingkan dengan R/C usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian yang sebesar 1,1564. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pembuatan ikan kering di daerah lain masih *lebih efisien* secara ekonomi jika dibandingkan dengan daerah penelitian.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Total penerimaan usaha pembuatan ikan kering sebesar Rp 2.312.925,00 per minggu atau Rp.92.517.019,00 per tahun
2. Total biaya variabel, yaitu Rp.2.000.178,35 per minggu, sebesar 99,50 % sisanya merupakan total biaya tetap.Dari total biaya variabel, sebesar 46,17 % untuk bahan baku dan 35 % untuk Es batu.

3. Secara tunai, pendapatan usaha pembuatan ikan kering sebesar Rp 312.747,12 per minggu. Secara non tunai, pendapatannya mencapai Rp.626.055,25 per minggu.
4. Tingkat efisien ekonomis (R/C) diperoleh sebesar 1.15. Besaran ini mennginformasikan bahwa usaha ini efisien.

Saran

Agar kinerja usaha pembuatan ikan kering ini dapat meningkat maka perlu adanya penyuluhan kepada pengrajin ikan kering ini terutama tentang bagaimana usaha pembuatan ikan kering dapat mengoptimalkan penggunaan sumberdaya yang mereka miliki. Selain itu perlu membuat lembaga usaha yang nantinya mampu menyaingi para pedagang atau pelepas uang yang menawarkan modal usaha. Lembaga hasil bentukan pembuat ikan kering ini diharapkan dapat mengeliminir ketergantungan penjualan hasil atau juga ketergantungan dalam penyediaan bahan baku atau penolong.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi Nur Asih dan Alimudin Laopo, 2009. Analisis Pendapatan Usaha Perikanan Tangkap Dan Faktor Sosial Ekonomi Yang Mempengaruhi Penyaluran Dan Penerimaan Kredit Perikanan Di Kecamatan Ampa Kota. *Jurnal Agroland* 16 (4) : 290 - 295, Desember 2009
- Fajar, Salman dan Tibrani, 2014. Analisis Agroindustri Dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus Di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). *Jurnal Dinamika Pertanian* Volume XXIX Nomor 3 Desember 2014 (283 - 294)
- Hendrik, 2012. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Panda Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. *Perika Dan Kelautan* 15,1 (2010) : 83-88. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Heru Susilo, 2007. Analisis Ekonomi Usaha Budidaya Tambak dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Produksi. *Jurnal EPP*. Vol.4.No.2.2007:19-23
- KPK Kota Bengkulu. 2010. Laporan Tahunan. Bengkulu.
- Lukas, 2012. Analisis Biaya Produksi dan Pendapatan Budidaya Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) di Kabupaten Kapuas. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* . Vol 1, No. 1 Juni 2012. (36 - 39). Fakultas Perikanan Universitas Kristen Palangka Raya
- M. Ramli , 2009, Analisis Biaya Produksi Dan Titik Impas Pengolahan Ikan Salai Patin (Kasus Usaha Soleha Berseri Di Air Tiris Kampar). *Jurnal*

- PERIKANAN dan KELAUTAN 14,1 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNRI, Pekanbaru. 1-11
- Margaretha Pattiasina Suripatty, 2011. Analisis Struktur Biaya Produksi Dan Kontribusi Pendapatan Komoditi Kakao (*Theobroma Cacao L*) Di Desa Latu.. *Jurnal Agroforestri Volume VI Nomor 2 Juni 2011*. 135-141. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pattimura – Ambon
- Muhammad Yasin, SE, MP, 2013, Analisis Ekonomi Usaha Tambak Udang Berdasarkan Luas Lahan Di Kabupaten Parigi Moutong Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Ilmiah AgrIBA No.2 Edisi September Tahun 2013*, 205-215, Fakultas Ekonomi Universitas Alkhairaat Palu
- Prihatini, E. S, 2012. Analisa Finansial Usaha Pengolahan Ikan Kering Jambal Roti Di Ud Dwi Mandiri Desa Brondong Kecamatan Brondong. *Jurnal Grouper Perikanan Volume 3 No 3 Tahun 2012*
- Willem Talakua, 2014. Pendapatan Dan Resiko Usaha Pengolahan Ikan Cakalang Banda Di Kecamatan Banda. *Omni-Akuatika Vol. XIII No.19 November 2014* : 53 - 59
- Wiwit Rahayu, SP MP. 2011. Analisis Pendapatan Usaha Pembesaran Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp*) Pada Kolam Air Deras Di Kecamatan Polanharjo Kabuapten Klaten *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Volume 7, Nomor I, Juli 2011*, 1 - 13.