



ANALISIS KELAYAKAN USAHA SAMBAL TONGBARA DI KEDONGANAN, BALI

Syalommita Maharani*, Yan Metro Rahot Tua Pardosi, I Dewa Ayu Sukma Tri Garbadewi, Yehezkiel, Ayu Putu Wiweka Krisna Dewi

Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Udayana, Jimbaran, Badung, Bali 80361

email: maharani.2213521033@student.unud.ac.id

Artikel Histori:

Diterima: 5 Januari 2024

Direvisi: 13 Maret 2024

Dipublikasi: 7 April 2024

Kata kunci: *Analisis Usaha; Kelayakan Usaha; TONGBARA*

Abstrak

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan menjadi salah satu komoditas ekspor perikanan Indonesia. Pengolahan ikan tongkol menjadi sambal TONGBARA dapat meningkatkan pendapatan nelayan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha Sambal TONGBARA. Penelitian dilakukan pada bulan Juli-Agustus 2024 yang berlokasi di Kelurahan Kedonganan, Kuta, Badung, Bali. Kegiatan ini melibatkan POKLAKSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) sebagai pelaku usaha. Parameter analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya produksi, analisis penerimaan keuntungan, analisis *benefit cost ratio* (BCR), dan analisis *break event point* (BEP). Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan biaya yang dikeluarkan dalam satu tahun produksi sebesar Rp. 39.457.000 dengan total produksi sebanyak 2.400 pcs, dan akan mengalami penjualan titik impas Ketika dapat diproduksi sebanyak 1.315 pcs dengan harga jual Rp. 30.000 maka diperoleh keuntungan sebesar Rp. 32.543.000 dalam satu tahun produksi, dan nilai pendapatan relative atau nilai *benefit cost ratio* (BCR) berada di angka 1,98 yang berarti menguntungkan dan layak diusahakan. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha TONGBARA layak dijalankan, dan dapat membantu meningkatkan pendapatan nelayan di Kelurahan Kedonganan, Kuta, Badung, Bali.

DOI: <https://doi.org/10.62521/35p0gh15>

PENDAHULUAN

Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan atau berkaitan dengan pemanfaatan dan pengelolaan sumberdaya hayati yang dapat dimanfaatkan untuk kegiatan produksi. Bisa juga didefinisikan bahwa perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan (Hempel dan Pauly, 2002). Perikanan merupakan sektor ekonomi yang mempunyai potensi dan peranan yang penting untuk perekonomian di Indonesia. Peran sektor kelautan atau perikanan dari tahun ke tahun terhadap pendapatan devisa negara sangat nyata dan masih memungkinkan untuk ditingkatkan lagi, sepanjang potensi sumberdaya ini dioptimalkan pemanfaatannya dengan tetap menjaga kelestariannya. Perikanan itu sendiri mencakup seluruh aspek kegiatan yang dimulai dari praproduksi, produksi,

pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu sistem usaha perikanan (Agus, 2002).

Sektor Industri adalah sektor yang paling berpengaruh dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Menurut dokumen strategis Rencana Induk Pembangunan Industri Nasional 2015-2035, Industri pengolahan hasil perikanan telah ditetapkan sebagai salah satu sektor usaha prioritas untuk dikembangkan. Hal ini dilakukan melalui kebijakan penguatan industri pangan berbasis bahan baku perikanan, sebagai upaya mendukung ketahanan pangan nasional (Peraturan Menteri Perindustrian, 2009). Banyaknya ketersediaan sumber daya perikanan, sumberdaya manusia yang tersedia, serta peluang pasar domestik yang sangat besar membuat industri ini sangat penting dalam pembangunan ekonomi nasional. Pengembangan industri kedepannya tentu membutuhkan investasi dan dukungan dari berbagai pihak untuk mewujudkan industri perikanan yang kokoh dan berkelanjutan (Tajerin *et al.*, 2015). Selain mendukung perekonomian negara, industri perikanan juga memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan ketahanan pangan. Diversifikasi produk dapat meningkatkan ketersediaan pangan, pengolahan ini dapat mempertahankan mutu, sehingga lebih tahan lama dan muda dikonsumsi.

Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Ikan tongkol merupakan ikan yang selalu tersedia dalam berbagai musim. Ikan tongkol merupakan bahan baku yang memberikan kontribusi terbesar terhadap ekspor perikanan Indonesia karena memiliki kandungan lemak yang tinggi dan mudah teroksidasi. Selain menjadi komoditas ekspor, ikan tongkol juga merupakan produk strategis untuk meningkatkan pendapatan setiap nelayan (Melantina *et al.*, 2022). Keunggulan ikan tongkol adalah kaya akan asam lemak, omega-3, dan tinggi protein. Ikan tongkol juga mengandung berbagai mineral seperti magnesium, yodium, zat besi, seng, dan selenium yang dapat mencegah anemia, mencegah kanker, serta memperkuat imunitas tubuh (Pandia, 2019).

Ikan hasil tangkapan nelayan biasanya dijual langsung atau diolah menjadi berbagai makanan berbahan dasar ikan. Pada tahun, ikan hasil tangkapan nelayan diolah untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil laut. Selain itu, tujuan pengolahan makanan laut adalah untuk memperpanjang umur simpan produk makanan laut, sehingga dapat dijual lebih luas tanpa risiko pembusukan. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi

dan umur simpan hasil tangkapan adalah dengan mengolahnya menjadi ukuran kecil. Produk Sambal TONGBARA adalah olahan yang berbahan dasar ikan tongkol dan olahan ini dikenal dengan label Sambal TONGBARA. Usaha pengolahan sambal tongkol merupakan peluang usaha yang menjanjikan dan perkembangannya patut mendapat perhatian.

Kegiatan kami ini bertujuan untuk mengoptimalkan kesejahteraan masyarakat nelayan berbasis UMKM melalui Produk Sambal TONGBARA. Dalam produksi produk kami melalui proses pengolahan yang baik dan mengoptimalkan pengemasan yang aman agar memiliki kelayakan usaha pada produk tersebut.

METODE

Penelitian dilakukan pada Juli-Agustus 2024 dan melibatkan POKLAKSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) pelaku usaha sambal tuna di Kelurahan Kedongan, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung. Berfokus pada pengumpulan data analitik tentang produksi sambal tongkol dan berbagai biaya bisnis termasuk biaya modal, biaya tetap, biaya variabel, biaya total, dan total pendapatan.

Analisis biaya produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa. Biaya produksi dibagi menjadi biaya tetap (*fixed cost*) yaitu biaya produksi tidak berubah atau tidak dipengaruhi oleh jumlah barang atau jasa yang diproduksi, dan biaya variabel (*variable cost*) yaitu besarnya biaya produksi berubah-ubah tergantung volume produksi. Biaya total (*total cost*) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Menurut Susanto 2010 rumus biaya produksi sebagai berikut.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Biaya Total (Total Cost)

FC = Biaya Tetap (Fixed Cost)

VC = Biaya Variabel (Variable Cost)

Analisis Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP) dicapai ketika jumlah pendapatan sama dengan total biaya produksi atau keuntungan sama dengan nol. Tujuan perhitungan BEP adalah untuk

mengetahui kapan hasil usaha yang dijalankan akan mencapai titik impas. Artinya perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan kerugian. Nilai impas yang dihitung adalah BEP harga dan BEP produksi. Rumus untuk menentukan besarnya BEP (Mahyudin 2008) adalah:

$$\text{BEP Produksi} = \text{TC} / (\text{Harga Jual})$$

$$\text{BEP Harga} = \text{TC} / (\text{Jumlah Produksi})$$

Keterangan:

BEP Produksi = *Break Event Point* Produksi (gram).

BEP Harga = *Break Event Point* Harga (Rp/gram)

TC = Total Biaya (Rp)

Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Analisis ini mengidentifikasi total penjualan dan keuntungan produk olahan tongkol yaitu sambal. Rumus yang digunakan (Mahyudin, 2008) adalah:

a. Total Penerimaan (TR)

$$\text{TR} = \text{P} \times \text{Q}$$

Keterangan:

TR = Jumlah Penerimaan (Total Revenue)

P = Harga jual

Q = Jumlah produksi

b. Keuntungan

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

π = Keuntungan (*Profit*) (Rp)

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp)

TC = Biaya Total (*Total Cost*) (Rp)

Analisis Benefit Cost Ratio (BCR)

Analisis *Benefit Cost Ratio* merupakan alat analisis yang digunakan untuk menunjukkan pendapatan relatif suatu perusahaan (Ibrahim, 2009). Rumus yang digunakan adalah:

$$\text{B/C} = \frac{\text{TR}}{\text{TC}}$$

Keterangan:

$B/C = \textit{Benefit Cost Ratio}$

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp)

TC = Total Biaya (*Total Cost*) (Rp)

Dengan ketentuan:

- Apabila nilai BCR > 1, menguntungkan dan layak diusahakan,
- Apabila nilai BCR = 1, tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian (impas)
- Apabila nilai BCR < 1, mengalami kerugian dan tidak layak untuk diusahakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kebutuhan peralatan biaya tetap yang digunakan dalam produksi sambal TONGBARA maka diperlukan total biaya sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya tetap

Nama	Total
Kompore	Rp625.000
Blender	Rp700.000
Regulator	Rp125.000
Timbangan	Rp500.000
Wajan	Rp280.000
Talenan	Rp120.000
Sutil kayu	Rp50.000
Sutil alumunium	Rp50.000
Pisau besar	Rp92.000
Pisau kecil	Rp50.000
Baskom besar	Rp250.000
Baskom kecil	Rp240.000
Saringan	Rp55.000
Sendok	Rp14.000
Garpu	Rp18.000
Sub Total	Rp3.169.000

Berdasarkan kebutuhan bahan variabel yang digunakan dalam produksi sambal TONGBARA maka diperlukan total biaya sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya variabel

Nama	Total
Tongkol	Rp60.000
cabai merah	Rp480.000
bawang putih	Rp12.000
Kemiri	Rp5.000
Terasi	Rp5.000
Garam	Rp1.000
Gula	Rp1.000
Gas	Rp12.000
Listrik	Rp5.000
Bensin	Rp30.000
botol kemasan	Rp95.000
label kemasan	Rp50.000
Sub Total	Rp756.000

Biaya Produksi

Biaya Produksi Sambal TONGBARA mencakup biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tidak berubah meskipun terjadi perubahan volume produksi dalam batas tertentu. Menurut Harahap (2007) menyatakan bahwa biaya tetap yaitu biaya yang dikeluarkan baik sebuah perusahaan tersebut beroperasi maupun tidak dengan jumlah total yang tidak dipengaruhi dengan volume kegiatan, dimana semakin banyak volume kegiatan atau produksi maka biaya perunit akan semakin rendah. Jika volume produksi meningkat, maka biaya tidak akan berubah. Jika volume produksi berkurang, biaya jenis ini juga tidak akan berubah jumlahnya. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan (Mulyadi, 2005). Biaya tetap untuk produksi Sambal TONGBARA adalah Rp3.169.000.

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah-ubah secara proporsional dengan perubahan volume produksinya, semakin besar volume produksi maka semakin besar pula jumlah total biaya variabelnya. Menurut Riwayadi (2014) biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah secara proporsional bersamaan dengan berubahnya output aktivitas, dengan biaya per unitnya tetap dalam batas waktu tertentu. Jika produksi dihentikan maka biayanya juga tidak akan ada lagi. Sedangkan biaya variabel per satuan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan, jadi biaya satuan konstan (Supriyono, 2000). Dalam satu kali produksi biaya variable untuk produksi Sambal TONGBARA adalah Rp756.000

Penerimaan total (TR), Total biaya (TC), dan keuntungan (π) dalam usaha sambal Tongbara ialah sebagai berikut :

Tabel 3. Keuntungan

Penerimaan Total (TR)	Total Biaya (TC)
Rp72.000.000	Rp39.457.000
π	Rp32.543.000

BEP produksi berdasarkan total biaya dan harga penjualan pada usaha sambal TONGBARA ialah sebagai berikut :

Tabel 4. BEP produksi

Total biaya	Harga Penjualan
Rp39.457,000	Rp30.000,00
BEP Produksi	1.315

BEP harga berdasarkan total biaya dan total produksi pada usaha sambal TONGBARA ialah sebagai berikut :

Tabel 5. BEP harga

Total biaya	Total produksi
Rp39.457,000	2400
BEP Harga	Rp30.000,00

Break Even Point (BEP)

BEP adalah hasil nilai penjualan dimana pada pengusaha tidak mendapatkan keuntungan dan tidak mengalami kerugian (Mar'atisholikhah *et al.*, 2013). Menurut Nugroho & Mas'ud, (2021). Analisis Break-Even Point (BEP) digunakan untuk menentukan titik di mana total penjualan sama dengan total biaya, sehingga perusahaan tidak mengalami laba atau rugi. Sesuai dengan pernyataan Munawir (2014) "Break even atau titik impas itu sendiri diartikan sebagai suatu keadaan dimana dalam operasi perusahaan, perusahaan tidak menderita rugi dan tidak pula untung (Penghasilan = total biaya)". Dengan menghitung BEP, kita bisa mengetahui hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume kegiatan (penjualan atau produksi). Selain itu, BEP memberikan panduan mengenai jumlah produk minimum yang perlu diproduksi atau dijual untuk mencapai keuntungan maksimal (Nugroho & Mas'ud, 2021).

Hasil perhitungan BEP produksi menunjukkan bahwa titik BEP dalam jumlah unit untuk Sambal TONGBARA adalah sebanyak 1.315 pcs, artinya pada nilai tersebut penjualan mengalami titik impas. Jika dibandingkan dengan analisis kelayakan usaha home industry kerupuk opak di Desa Paloh sebanyak 12.400 pcs, maka Usaha Sambal TONGBARA lebih cepat mengalami titik impas.

Hasil perhitungan BEP harga menunjukkan bahwa titik BEP dalam mata uang untuk Sambal TONGBARA adalah sebesar Rp 30.000 BEP harga produk Sambal TONGBARA dengan penjualan Rp 30.000, artinya nilai tersebut adalah nilai yang diperlukan untuk mencapai titik impas.

Nilai BCR berdasarkan total penerimaan dan total biaya pada usaha sambal TONGBARA ialah sebagai berikut :

Tabel 6. Nilai BCR

Komponen biaya	Jumlah (Rp)
Total penerimaan	Rp72.000.000
Total biaya	Rp39.457.000
TR/RC	1,98

Benefit Cost Ratio (BCR)

Analisis BCR merupakan alat analisi untuk melihat keuntungan relatif suatu usaha dalam satu tahun terhadap biaya yang dipakai didalam kegiatan usaha Effendi & Oktariza (2006). Nilai BCR produk Sambal TONGBARA adalah 1,98. Angka ini lebih besar jika dibandingkan dengan hasil penelitian kelayakan usaha Abon Ikan Lele Dumbo yang berada di angka 1,794. Angka tersebut menunjukkan bahwa nilai $BCR > 1$, artinya usaha Sambal TONGBARA menguntungkan dan layak diusahakan.

KESIMPULAN

Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan biaya yang dikeluarkan dalam satu tahun produksi sebesar Rp. 39.457.000,00 dengan total produksi sebanyak 2.400 pcs, dan akan mengalami penjualan titik impas ketika dapat diproduksi sebanyak 1.315 pcs dengan harga jual Rp. 30.000, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp. 32.543.000 dalam satu tahun produksi, dan nilai pendapatan relative atau nilai BCR berada di angka 1,98 yang berarti menguntungkan dan layak diusahakan. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha TONGBARA layak dijalankan, dan dapat membantu meningkatkan pendapatan nelayan di Desa Kedonganan, Badung, Bali.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Penyelenggara Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) baik dari Pusat dan Universitas Udayana, Tim Pelaksana Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) dan Masyarakat Desa Kedonganan, yang telah membantu dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, A. 2002. Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi. Edisi Empat. Yogyakarta BPFE Yogyakarta.
- Effendi, I. & Oktariza W. 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harahap, S. S. 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada. 358
- Hempel, G, and Pauly, D. 2002. Fisheries and Fisheries Science in Their Search for Sustainability. pp 109 – 135. In: J.G. Field, G. Hempel and C.P. Summerhawes (eds.) Oceans 2020 : Science, trends and challenges Sustainability. Island Press.

Washington

- Mar'atisholikhah, U., Darsono, & Nurjayanti, E. D. 2013. Analisis nilai tambah industri keripik tempe skala rumah tangga (Studi kasus Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang). *Media Agro*, 9(2), 24-35.
- Melantina D., Swastawati F., & Syakur A. 2022. Aplikasi teknologi ionisasi tegangan tinggi untuk pengawetan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1): 9-14.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). STIE YKPN. Yogyakarta.
- Munawir, S. 2014. *Analisa Laporan Keuangan*. Edisi Keempat Cetakan Ketujuhbelas. Yogyakarta: Liberty. 184
- Nugroho, A. Y., & Mas'ud, A. A. 2021. Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus pada Usaha Taoge di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Journal Koperasi dan Manajemen*, 2(1), 1-15.
- Pandia, N. R. 2019. Pengaruh promosi gizi dengan media *storytelling* gemar makan ikan dan sayur terhadap pengetahuan dan sikap SDN 107982 Kecamatan Lubuk Pakam. Politeknik Kesehatan Medan.
- Riwayadi. 2014. *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat. 21.