

# ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN USAHA BAKSO IKAN TUNA DI KECAMATAN KENDARI BARAT (STUDI KASUS KELOMPOK USAHA CAHAYA NUR)

## Analysis on Value Added and Profit of Fishball Business in western Kendari District (Case Study Cahaya Nur Business Group)

Farilanda<sup>1</sup>, Sarini Yusuf<sup>2</sup>, dan Irdam Riani<sup>2</sup>

1) Mahasiswa Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

2) Dosen Jurusan/Program Studi Agribisnis Perikanan FPIK UHO

e-mail: Farilanda.108@gmail.com

### ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Kelompok Usaha Cahaya Nur Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari selama periode bulan Februari sampai Maret 2018. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah dan keuntungan usaha pengolahan ikan tuna menjadi bakso ikan pada kelompok usaha tersebut. Responden penelitian adalah pemilik usaha dan tenaga kerja yang berjumlah empat orang. Variabel yang diukur/diamati adalah kegiatan produksi, antara lain persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan, proses pemasaran dan volume penjualan serta biaya-biaya yang digunakan untuk memproduksi bakso ikan antara lain biaya tetap, biaya variabel dan biaya bahan penolong. Data tersebut diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan rumus nilai tambah produk ( $NTP = NP - Na$ ) ( $NTP =$  nilai tambah produk,  $NP =$  Nilai Produk, dan  $Na =$  nilai biaya antara), sedangkan keuntungan yang diperoleh dihitung dengan rumus ( $\pi = TR - TC$ ) ( $\pi =$  keuntungan,  $TR =$  penerimaan total dan,  $TC$  biaya total). Hasil analisis menunjukkan ( $NTP =$  Rp 12.908/kg dengan rasio nilai tambah 43,03% untuk setiap proses produksi (per hari). Total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakso ikan tuna sebesar Rp 25.962,55/kg sehingga menghasilkan keuntungan sebesar Rp 4.037,44/kg. Rata-rata keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 516.470/produksi (127,92 kg/produksi). Data tersebut menunjukkan nilai tambah yang diperoleh Kelompok Usaha Cahaya Nur masih rendah karena rasio nilai tambah <50%. Walaupun demikian, keuntungan dari usaha bakso ikan tuna sebesar 15,55% dari modal usaha.

Kata Kunci: Bakso ikan tuna, keuntungan, nilai tambah

### ABSTRACT

*This study was conducted in Cahaya Nur Business Group in Western Kendari District of Kendari City from February to March 2018. The aim of study was to know value added and profit fishball business. The respondent was the owner of business and 4 labours. The variables measured were production activities consisting of preparation of materials and devices, making process, packing process, marketing process, total volume sold, and other expenditures for fishball production such as fix cost, variable cost, and intermediate cost. Those data were obtained through direct observation and interview. The data obtained were analyzed using an equation of ( $NTP = NP - Na$ ) ( $NTP =$  value added of product,  $NP =$  product value, and  $Na =$  intermediate cost), while profit of the business was callulated using an equation of  $\pi = TR - TC$  ( $\pi =$  profit,  $TR =$  total revenue, and  $TC =$  total cost). The results of analysis showed that  $NTP =$  Rp 12.908/kg with value added ratio was 43,03% for each production process (per day). Total cost ( $TC$ ) spent to produce tuna fishball was Rp 25,962.55/kg, therefore, the profit was Rp 4,037.44/kg. The average profit obtained was Rp 516,470/production (127.92 kg/production). Those data show that the value added obtained Cahaya Nur Business Group is still low due to value added ratio is less than 50%. However, the profit of the business of 15.55% of business capital is sufficient the small scale business.*

Keywords: Tuna fishball, profit, value added

## PENDAHULUAN

Bakso ikan merupakan salah satu produk hasil perikanan yang diminati oleh masyarakat. Dilihat dari nilai gizinya, bakso ikan cukup tinggi mengandung protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Wibowo, 2001).

Potensi pasar usaha bakso ikan di Indonesia cukup menjanjikan, karena penduduknya cukup padat, begitu juga luar negeri seperti Singapura, Hongkong, Taiwan dan Kanada cukup tinggi. Bakso ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku dan pengolahan yang baik, hingga ke pemasaran (Wibowo, 2001).

Kelompok Usaha Cahaya Nur memproduksi bakso ikan sebanyak 25 kali dalam satu bulan. Pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha produksi bakso ikan tuna meningkat.

Industri pengolahan yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya maka akan dapat memberikan nilai tambah seperti pada produk bakso ikan. Dengan melakukan pengolahan terhadap bahan baku ikan tuna sehingga akan terbentuk harga jual baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar.

Hal tersebut mendorong peneliti untuk melakukan penelitian tentang Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Bakso Ikan Tuna di Kelompok Usaha Cahaya Nur Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari, sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dan keuntungan dari ikan tuna sebagai bahan baku pembuatan bakso ikan khususnya di Kelompok Usaha Cahaya Nur Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari.

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Seberapa besar nilai tambah dari usaha bakso ikan tuna pada Kelompok Usaha Cahaya Nur di Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari?
2. Seberapa besar keuntungan dari usaha bakso ikan tuna pada Kelompok Usaha Cahaya Nur di Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari?

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan ikan tuna menjadi bakso ikan pada Kelompok Usaha Cahaya Nur di Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari.
2. Menganalisis keuntungan dari usaha pengolahan ikan tuna menjadi bakso ikan pada Kelompok Usaha Cahaya Nur di Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari.

Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi produsen bakso ikan tuna, penelitian ini memberikan informasi mengenai nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha untuk menentukan strategi produksi bakso ikan tuna.
2. Bagi Pemerintah penelitian ini menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan tentang pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan di Kota Kendari.
3. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menjadi salah satu informasi bagi penelitian yang relevan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari–Maret 2018, bertempat di Kelompok Usaha Cahaya Nur Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari Sulawesi Tenggara.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus di Kelompok Usaha Cahaya Nur Kecamatan Kendari Barat Kota Kendari. Menurut Nazir (2003) studi kasus (*casestudy*) adalah penelitian tentang status subjek penelitian berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Responden dari penelitian berjumlah 5 orang yaitu pemilik dan tenaga kerja pada Kelompok Usaha Cahaya Nur.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi (Pengamatan)

Variabel yang diamati adalah kegiatan produksi yang dilakukan seperti persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan dan proses pemasaran pada usaha bakso ikan tuna di Kelompok Usaha Cahaya Nur.

2. Wawancara (*Interview*)

Wawancara dilakukan kepada pemilik dan tenaga kerja Kelompok Usaha Cahaya Nur untuk memperoleh gambaran mengenai biaya-biaya yang digunakan untuk memproduksi bakso ikan dan volume penjualan bakso ikan tuna.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil data dari instansi terkait seperti produsen bakso ikan tuna dan instansi terkait serta hasil penelitian yang relevan.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka yang digunakan dalam penelitian mengacu pada literatur-literatur yang dianggap relevan

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Data primer merupakan data yang bersumber dari responden yang terdiri dari jenis dan jumlah bahan baku, jumlah produksi, harga produk, jenis

dan jumlah peralatan yang digunakan dalam produksi bakso, dan biaya pemasaran.

2. Data sekunder adalah merupakan data yang diperoleh dari berbagai sumber baik dari pembukuan Kelompok Usaha Cahaya Nur, buku, jurnal maupun penelitian sejenis.

Metode analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian yaitu menggunakan rumus Suryana (1990) adalah sebagai berikut:

### 1. Nilai Tambah Bakso Ikan Tuna

#### Nilai Tambah Produk

$$\begin{aligned} \text{NTP} &= \text{NP} - \text{Na} \dots\dots\dots(1) \\ &= \text{NP} - (\text{NBB} + \text{NBP} + \text{NPP}) \end{aligned}$$

Keterangan:

- NTP = Nilai Tambah Produk (Rp/kg)
- Na = Nilai Biaya Antara (Rp/kg)
- NP = Nilai Produk (Rp/kg)
- NBB = Nilai Bahan Baku (Rp/kg)
- NBP = Nilai Bahan Penolong (Rp/kg)
- NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

Kriteria uji:

- Jika rasio Nilai Tambah  $\geq 50$ , maka nilai tambah tinggi
- Jika rasio Nilai Tambah  $< 50$ , maka nilai tambah rendah (Sudiyono, 2004).

#### Faktor Konvensi

$$\text{Nilai Konvensi} : \frac{\text{Bahan Baku (Kg)}}{\text{Produksi (Kg)}} \dots(2)$$

### 2. Keuntungan Usaha Bakso Ikan Tuna

Penerimaan Kelompok Usaha Cahaya Nur dari produksi bakso ikan tuna dianalisis dengan menggunakan rumus penerimaan dari Soekartawi (1995) adalah sebagai berikut:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

TR = Penerimaan usaha dari produksi bakso ikan tuna (Rp)

Q = Jumlah produksi bakso ikan tuna (Kg)

P = Harga produksi bakso ikan tuna (Rp)

Biaya total untuk produksi bakso ikan tuna digunakan rumus dari Rahim dan Hastuti (2008):

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

TC = Total biaya usaha untuk produksi bakso ikan (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha untuk produksi bakso ikan (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha untuk produksi bakso ikan (Rp)

Keuntungan usaha dari produksi bakso ikan tuna digunakan rumus dari Rahardja dan Mandala (2010):

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

$\pi$  = Keuntungan usaha bakso ikan tuna (Rp)

TR = Penerimaan usaha bakso ikan tuna (Rp)

TC = Total Biaya usaha bakso ikan tuna (Rp)

Dengan kriteria sebagai berikut:

- Jika total penerimaan > total biaya, usaha untung
- Jika total penerimaan = total biaya, usaha tidak untung dan tidak rugi (impas)
- Jika total penerimaan < total biaya, usaha tersebut rugi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Gambaran Umum Lokasi Usaha

#### 1.1. Profil Kelompok Usaha Cahaya Nur

Kelompok usaha Cahaya Nur terletak di Jalan Pembangunan, Kelurahan Sodohoa Kecamatan Kendari Bara Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. Luas lokasi usaha yaitu 20 x 10 meter. Kelompok Usaha Cahaya Nur menggunakan modal pribadi sebesar Rp2.000.000. Pemilik usaha bernama Ibu Nurhayati.

Kelompok usaha Cahaya Nur berproduksi sejak Tahun 2007 sesuai dengan tahun berdirinya. Awal berdiri usaha ini belum memiliki nama. Seiring semakin berkembangnya usaha ini, pemilik usaha menambah karyawan sebanyak empat orang dan memberi nama usahanya yaitu Kelompok Usaha Cahaya Nur. Tenaga kerja di Kelompok Usaha Cahaya Nur berjumlah 5 orang termasuk dengan pemilik usaha.

#### 1.2. Struktur Organisasi Kelompok Usaha Cahaya Nur

Struktur organisasi yang ada di Kelompok Usaha Cahaya Nur terdiri atas ketua yang mengontrol proses pembuatan bakso ikan mulai dari persiapan alat dan bahan sampai proses pemasaran. Bendahara usaha bertugas menghitung segala pemasukan serta pengeluaran usaha dan mencatat di pembukuan sederhana usaha. Tenaga kerja lain bertugas dari pembuatan bakso ikan, pembagian bumbu dan menjual bakso.

Gaji yang diberikan setiap tenaga kerja sebesar Rp75.000/produksi. Selain itu, setiap tenaga kerja diberi kompensasi yaitu Umroh setiap dua tahun sekali. Umur tenaga kerja berkisar 20–39 tahun

dengan pendidikan terakhir yaitu satu orang sarjana dan empat orang lainnya tamat SMA.

### 1.3. Tata Letak dan Ruangan

Ruangan pembuatan bakso ikan terdiri dari 3 ruangan yaitu ruang pembuatan bakso ikan, ruang pengemasan dan ruang penyimpanan *freezer* untuk bakso.

### 1.4. Proses Pembuatan Bakso Ikan

Proses pembuatan bakso ikan tuna di Kelompok Usaha Cahaya Nur mulai dari tahap persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, proses pengemasan dan pemasaran.

#### 1.4.1. Menyiapkan alat dan bahan

Pada tahap ini mulai dilakukan persiapan alat yaitu panci, nyiru, loyang, sendok makan, pisau, tungku, kompor gas, sendok bakso, *freezer*, kipas angin, sepatu boot, talenan dan timbangan. Selanjutnya menyiapkan bahan-bahan pembuatan bakso ikan seperti ikan tuna, tepung kanji (tapioka), bawang putih, merica serta bahan bakar seperti gas dan arang. Menyiapkan alat yang digunakan dan pengemasan seperti plastik, heker dan batu heker.

#### 1.4.2. Proses Pembuatan

Proses pembuatan bakso ikan dimulai dengan membersihkan dan memisahkan daging ikan tuna dengan kepala serta tulangnya, kemudian membawa ikan ketempat penggilingan. Dalam proses penggilingan tersebut daging ikan dicampur dengan garam.

Setelah itu, ikan yang telah digiling ditambahkan tepung tapioka, bumbu (lada dan bawang putih) yang dihaluskan dan air sedikit demi sedikit sampai adonan tercampur rata. Perbandingan

antara ikan tuna dan tepung tapioka adalah 1 : 1.

Setelah adonan tercampur rata, maka adonan dibentuk bola-bola kecil dengan menggunakan tangan dan bantuan pisau. Kemudian bakso tersebut di masak didalam panci yang berisi air mendidih. Bakso yang telah matang akan mengapung kepermukaan air, diangkat, ditiriskan dan didinginkan.

#### 1.4.3. Proses Pengemasan

Proses pengemasan dilakukan saat bakso ikan telah dingin. Kemasan bakso ikan tuna yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan plastik bening berukuran 11 x 21 cm dan ditutup dengan klip. Bakso yang dikemas dalam plastik berjumlah 30 biji/bungkus. Dalam 1 kg bakso ikan tuna dapat dikemas menjadi 3 bungkus.

#### 1.4.4. Proses Pemasaran

Bakso ikan tuna yang telah dikemas dipasarkan ke konsumen yang umumnya adalah pelanggan tetap Kelompok Usaha Cahaya Nur. Sebagian bakso ikan yang belum terjual disimpan didalam *freezer* untuk dipasarkan ke TPI (Tempat Pelelangan Ikan) dan kepada masyarakat sekitar. Jarak tempuh antara lokasi usaha dengan pemasaran di TPI  $\pm$  200 meter.

Selain itu terdapat pelanggan yang memesan dari luar Kota Kendari yaitu dari Desa Sindangkasi, Kabupaten Wanci hingga ke Morowali Sulawesi Tengah.

## 2. Struktur Biaya

Struktur biaya pada Kelompok Cahaya Nur dalam memproduksi bakso ikan meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Struktur biaya pada Kelompok Usaha Cahaya Nur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Biaya tetap yang digunakan satu kali produksi pada usaha pembuatan bakso ikan kelompok Usaha Cahaya Nur

No	Biaya Tetap	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Pemakaian (kali/tahun)	Nilai Penyusutan peralatan (1x produksi)
1	Peralatan						
	- Bangunan	1	30.000.000	30.000.000	10	3.000	10.000
	- Panci	2	250.000	500.000	1	300	1.666,67
	- Nyiru	1	15.000	15.000	1	300	50,00
	- Loyang	4	10.000	40.000	1	300	133,33
	- Sendok Makan	4	5.000	20.000	1	300	66,67
	- Pisau	3	5.000	15.000	1	300	50,00
	- Tungku	1	100.000	100.000	1	300	333,33
	- Kompor Gas	1	600.000	600.000	1	300	2.000,00
	- Sendok Bakso	1	10.000	10.000	1	300	33,33
	- Freezer	4	3.500.000	14.000.000	10	3.000	4.666,67
	- Kipas Angin	2	500.000	1.000.000	1	300	3.333,33
	- Sepatu Boot	4	100.000	400.000	1	300	1.333,33
	- Talenan	2	50.000	100.000	1	300	333,33
	- Timbangan	2	150.000	300.000	1	300	1.000,00
	- Mesin Air	1	500.000	500.000	1	300	1.666,67
	- Hekter	1	15.000	15.000	1	300	50,00
	Jumlah			17.615.000			26.716,67
2	Pajak		300.000	300.000	Tahun	300	1.000
	Jumlah						1.000
			Total Biaya Tetap/hari				27.716,67
			Total Biaya Tetap/bulan				692.916,67

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat dan pajak. Biaya peralatan yang dikeluarkan sebesar Rp17.615.000 dengan umur ekonomis rata-rata setiap alat adalah 1 tahun untuk bangunan dan freezer umur ekonomisnya adalah 10 tahun sehingga diperoleh biaya penyusutan alat sebesar Rp26.716,67 per produksi. Menurut Stice (2009) biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam suatu usaha dihitung berdasarkan metode garis lurus (*Stright Line Method*) atau rata-rata yaitu nilai pembelian dibagi dengan umur ekonomis. Nilai akhir dianggap nol jika barang tersebut tidak laku lagi dijual.

Sedangkan pajak selama satu tahun adalah Rp300.000 sehingga biaya pajak sebesar Rp1.000/produksi. Jadi biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp27.716,67/produksi atau sebesar

Rp692.916,67/bulan (25 kali produksi). Biaya variabel yang digunakan Kelompok Usaha Cahaya Nur dapat dilihat pada Tabel 2.

Biaya rata-rata bahan baku (ikan tuna dan tepung tapioka) sebesar Rp2.114.946,29 per produksi dengan biaya bahan penolong sebesar Rp53.800 per produksi, biaya bahan bakar Rp26.667 per produksi, biaya kemasan Rp30.000 per produksi, gaji karyawan Rp300.000 per produksi, tunjangan karyawan Rp.50.000 per produksi gaji pemilik Rp500.000 per produksi, biaya penggilingan Rp70.000 per produksi, biaya pengantaran ikan Rp60.000 per produksi dan biaya listrik Rp40.000 per produksi. Jadi rata-rata biaya variabel yang digunakan sebesar Rp2.907.413 perproduksi atau sebesar Rp73.435.331 perbulan.

Tabel 2 Biaya variabel yang digunakan dalam 1 kali produksi pada usaha pembuatan bakso ikan Kelompok Usaha Cahaya Nur

No	Jenis Bahan Baku dan Lain-lain	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Kg)	Jumlah Biaya/hari (Rp/Satuan)	Jumlah Biaya/bulan (Rp/Satuan)
1	Jumlah Bahan Baku					
	Ikan Tuna	106,32	Kg	13876,47	1.475.346	
	Tepung Tapioka	49,2	Kg	1.3000	639.600	
	Jumlah				2.114.946	52.873.656
2	Biaya Bahan Penolong					
	Bawang Putih	1	Kg	29.600	29.600	
	Lada	1	Kg	24.200	24.200	
	Air dan Garam	-	-	-	-	
	Jumlah				53.800	1.345.000
3	Biaya Bahan Bakar					
	Gas	½	Kg	20.000	10.000	
	Arang	½	Karung	50.000	16.666,67	
	Jumlah				26.667	666.675
4	Biaya Kemasan					
	Plastik	2	Pak	9.000	18.000	
	Batu Hekter	2	Pak	2.000	4.000	
	Jumlah				22.000	550.000
5	Gaji Karyawan	4	Orang	75.000	300.000	7.500.000
6	Tunjangan Karyawan	1	Orang	50.000	50.000	1.250.000
7	Gaji Pemilik	1	Orang	500.000	250.000	6.250.000
	Jumlah				550.000	13.750.000
8	Biaya Penggilingan Ikan	106,32	Kg	658.390	70.000	1.750.000
	Jumlah				60.000	
9	Biaya Pengantaran Ikan	106,32	Kg	564.334	60.000	1.500.000
	Jumlah				40.000	
10	Biaya Listrik	25	Hari	1.000.000	40.000	1.000.000
	Jumlah				40.000	
	Total Rata-rata Biaya Variabel				3.263.413	82.335.331

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

### 3. Nilai Tambah

Untuk mengetahui nilai tambah dari produk bakso ikan tuna maka terlebih dahulu menentukan berapa besar presentase dari bahan baku dan bahan

penolong untuk menghasilkan bakso ikan. Presentase bahan baku dan bahan penolong yang digunakan untuk menghasilkan bakso ikan tuna sebesar 2,29 kg dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Presentase bahan baku (daging ikan tuna dan tepung tapioka) dan bahan penolong yang digunakan untuk menghasilkan Bakso Ikan Tuna sebesar 2,29 kg

Uraian	Volume (Unit/Kg)	Presentase (%)	Hasil Bakso Ikan Tuna (Kg)	Faktor Konvensi (Kg)
- Daging Ikan Tuna	1	49,75	-	-
- Tepung Tapioka	1	49,75	-	-
- Bahan Penolong (Lada dan Bawang Putih)	0,01	0,5	-	-
Jumlah	2,01	100	2,29	1,29

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Presentase bahan baku (daging ikan tuna dan tepung tapioka) dan bahan penolong

yang digunakan untuk menghasilkan bakso ikan tuna sebesar 2,29 kg.

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg (49,75%) daging ikan tuna dan 1 kg tepung tapioka (49,75%) serta 0,01 bahan penolong (0,5%) akan menghasilkan bakso ikan sebanyak 2,29 kg. Hasil perbandingan bahan baku dengan *output* (produksi) yang dihasilkan diperoleh faktor konvensi sebesar 1,29 kg.

Penggunaan bahan baku dan bahan penolong pembuatan bakso ikan setiap harinya berbeda-beda. Sehingga menghasilkan nilai tambah yang berbeda-beda.

Bahan baku bakso ikan tuna jika dilihat dari rata-rata daging ikan yang digunakan selama satu kali produksi yaitu sebanyak 49,2 kg dengan jumlah *output* yang dihasilkan sebesar 127,92 kg menghasilkan pertambahan bahan

baku bakso ikan sebesar 78,72 kg/hari. Dengan melihat jumlah *output* yang dihasilkan dengan jumlah bahan baku yang digunakan maka didapatkan faktor konversi atau jumlah bakso ikan tuna yang dihasilkan sebesar 1,29 kg. Faktor konversi merupakan perbandingan penggunaan bahan baku dengan *output* yang dihasilkan (konversi antar *input* dan *output*).

Nilai konversi ini menunjukkan bahwa hasil bakso ikan sebesar 1,29 kg artinya setiap pengolahan 1 kg daging ikan tuna dan 1 kg tepung tapioka serta 0,01 bahan penolong akan menghasilkan bakso ikan sebanyak 2,29 kg.

Nilai tambah produk bakso ikan Kelompok Usaha Cahaya Nur selama bulan Januari 2018 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Nilai tambah produk Bakso Ikan Tuna Kelompok Usaha Cahaya Nur selama bulan Januari 2018

No	Jumlah	Produksi (Kg)	Nilai Produk (NP) (Rp)	Nilai Biaya Antara (Ba) (Rp)	Nilai Tambah Produk (NTP) (Rp/Produksi)	Nilai Tambah Produk (NTP) (Rp/Kg)	Rasio Nilai Tambah (%)
1	Terendah	52	1.560.000	719.011	840.989	16.173	53,91
	Rata-rata	127,92	3.837.600	2.186.463	1.651.137	12.908	43,03
2	Tertinggi	182	5.460.000	3.053.963,67	846.036,33	15.369	51,23

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Selama 25 kali produksi, rata-rata bahan baku ikan yang digunakan sebanyak 106,32 kg/produksi, dengan nilai produk (penerimaan) sebesar Rp3.837.600 per produksi memerlukan biaya antara sebesar Rp2.186.463 per produksi sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp1.651.137 per produksi. Berdasarkan Tabel 4 bahwa rata-rata nilai tambah pada pengolahan daging ikan tuna menjadi bakso adalah sebesar Rp1.651.137 per produksi atau sebesar Rp12.908/kg.

Sementara pada penggunaan bahan baku ikan terendah, digunakan 30 kg daging

ikan tuna dengan nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp1.560.000 per produksi memerlukan biaya antara sebesar Rp719.011 per produksi sehingga menghasilkan nilai tambah dari produksi terendah tersebut sebesar Rp840.989 per produksi atau Rp16.173 perkg dengan rasio nilai tambah sebesar 53,91%. Adapun pada penggunaan bahan baku ikan tertinggi, digunakan sebanyak 168 kg daging ikan tunadengan nilai produk sebesar Rp3.900.000 per produksi memerlukan biaya antara sebesar Rp3.053.963,67 per produksi sehingga menghasilkan nilai tambah dari produksi tertinggi tersebut sebesar

Rp846.036,33 per produksi atau Rp15.369/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 51,23%.

Besarnya nilai tambah yang didapatkan dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rata-rata rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan bakso ikan tuna ini adalah

#### 4. Keuntungan

Berdasarkan hasil penelitian pada Kelompok Usaha Cahaya Nur bahwa produksi bakso ikan tuna dilakukan sebanyak 25 kali dalam sebulan. Keuntungan yang dihitung adalah keuntungan dalam satu bulan produksi yaitu pada bulan Januari 2018.

43,03%, ini menunjukkan bahwa nilai tambah bakso ikan tuna masih rendah. Hal ini didasarkan pada kriteria jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah lebih besar dari pada nilai *output* dan nilai tambah tergolong tinggi, jika rasio nilai tambah ≤ 50%, maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai *outputnya* dan nilai tambah tergolong rendah.

#### 4.1. Penerimaan (TR)

Penerimaan yang diperoleh dari penelitian ini adalah hasil penjualan produk bakso ikan tuna pada Kelompok Usaha Cahaya Nur selama bulan Januari 2018 (25 kali produksi). Penerimaan yang diperoleh Kelompok Usaha Cahaya Nur selama satu bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Penerimaan yang diperoleh Kelompok Usaha Cahaya Nur selama satu bulan produksi (Januari 2018)

No	Jumlah	Produksi (Q) (Kg)	Harga (P) (Rp/Kg)	Penerimaan (TR) (Rp/Hari)	Penerimaan (TR) (Rp/Bulan)
1	Terendah	52	30.000	1.560.000	-
	Rata-rata	127,92	30.000	3.837.600	95.940.000
2	Tertinggi	182	30.000	3.900.000	-

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Selama 25 kali produksi, rata-rata produksi bakso ikan tuna berjumlah 127,92 kg dengan harga bakso Rp30.000/kg maka diperoleh rata-rata penerimaan (TR) sebesar Rp3.837.600 per produksi. Sementara pada jumlah produksi bakso ikan terendah sebanyak 52 kg dengan harga bakso Rp30.000/kg, diperoleh penerimaan (TR) sebesar Rp1.560.000/produksi.

Jumlah produksi tertinggi pada Kelompok Usaha Cahaya Nur sebanyak 182 kg/produksi dengan harga bakso Rp30.000/kg maka diperoleh penerimaan (TR) sebesar Rp3.900.000 perproduksi. Dengan melihat rata-rata penerimaan (TR) selama 25 kali

produksi maka penerimaan (TR) yang sebesar Rp95.940.000/bulan. Jumlah produk bakso ikan tuna yang dapat terjual oleh Kelompok Usaha Cahaya Nur bervariasi setiap harinya. Variasi dipengaruhi oleh banyaknya jumlah permintaan oleh pelanggan. Permintaan akan meningkat pada hari raya besar seperti Idul Fitri, Idul Adha dan tahun baru Masehi serta hari-hari raya lainnya. Perbedaan jumlah produksi menyebabkan perbedaan penerimaan di Kelompok Usaha Cahaya Nur.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Soekartawi (1995) yang menyatakan bahwa semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin tinggi harga

per unit produk bersangkutan, maka akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Penerimaan total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen.

#### 4.2. Total Biaya (TC)

Total biaya dari penelitian ini diperoleh dari penjumlahan keseluruhan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bakso ikan tuna yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya yang dikeluarkan Kelompok Usaha Cahaya Nur selama

penerimaan total yang diterima produsen satu bulan produksi dapat dilihat pada Tabel 6.

Total biaya terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Selama 25 kali melakukan produksi, rata-rata produksi bakso ikan selama satu bulan sebanyak 127,92 kg/produksi dibutuhkan biaya tetap sebesar Rp27.716,67/produksi dengan biaya variabel sebesar Rp2.937.413 per produksi atau sebesar Rp73.435.331 per bulan. Sehingga total biaya (TC) yang dikeluarkan Kelompok usaha Cahaya Nur sebesar Rp2.965.129,91/produksi atau sebesar Rp74.128.248/bulan.

Tabel 6 Total biaya yang dikeluarkan Kelompok Usaha Cahaya Nur selama satu bulan produksi (Januari 2018)

No	Jumlah Produksi	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya Rp/Produksi	Total Biaya Rp/bulan
1	Terendah	27.716,67	1.469.961	1.497.677,67	-
	Rata-rata	27.716,67	2.937.413	2.965.129,91	74.128.248
2	Tertinggi	27.716,67	3.804.914	3.832.630,67	-

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Biaya peralatan yang tertinggi pada Kelompok Usaha Cahaya Nur adalah biaya *freezer* dengan harga *Freezer* Rp3.500.000/unit. *Freezer* yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan berjumlah 4 unit. Umur ekonomis dari *freezer* tersebut selama 10 tahun. Adapun biaya peralatan terendah yaitu sendok makan dengan harga Rp5.000 perunit. Sendok makan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan berjumlah 4 unit. Umur ekonomis dari sendok makan selama 1 tahun.

Biaya variabel tertinggi yang dikeluarkan oleh Kelompok Usaha Cahaya Nur adalah biaya ikan tuna sebanyak 106,32 kg dengan harga sebesar Rp1.475.346 per produksi. Sementara biaya variabel

terendah adalah biaya batu heker sebanyak 2 pak dengan harga sebesar Rp4.000/produksi.

#### 4.3. Keuntungan ( $\pi$ )

Keuntungan yang diperoleh dari penelitian ini adalah laba bersih yang diterima oleh Kelompok Usaha Cahaya Nur selama bulan Januari 2018 (25 kali produksi). Keuntungan yang diperoleh Kelompok Usaha Cahaya Nur selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 7.

Selama 25 kali melakukan produksi, rata-rata produksi bakso sebanyak 127,92 kg/produksi dengan penerimaan yang diperoleh sebesar Rp3.837.600 perproduksi dan total biaya sebesar

Rp3.321.129,91 per produksi maka keuntungan yang diperoleh sebesar

Rp516.470/produksi.

Tabel 7 Keuntungan yang diperoleh Kelompok Usaha Cahaya Nur selama satu bulan (Januari 2018)

No	Jumlah Produksi	Penerimaan (TR) (Rp)	Total Biaya (TC) (Rp)	Keuntungan ( $\pi$ ) (Rp/Produksi)	Keuntungan ( $\pi$ ) (Rp/Bulan)	Presentase Keuntungan (%)
1	Terendah	1.560.000	1.497.677,67	62.322,33	-	
	Rata-Rata	3.837.600	3.321.129,91	516.470	12.911.752	15,55
2	Tertinggi	3.900.000	3.832.630,67	67.369,33	-	

Sumber: Data primer setelah diolah, 2018

Dengan melihat rata-rata keuntungan yang diperoleh per produksi (satu hari), maka dapat diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh sebesar Rp12.911.752 per bulan (15,55%) dari modal usaha. Berdasarkan hasil penjualan bakso ikan tuna di Kelompok Usaha Cahaya Nur diperoleh penerimaan yang lebih besar dari total biaya. Ini menunjukkan bahwa usaha bakso ikan tuna di Kelompok Usaha Cahaya Nur dapat memberikan keuntungan bagi pemiliknya sesuai dengan kriteria yang digunakan dalam penelitian ini. Hal ini seperti yang dinyatakan oleh Djahidin (1983) bahwa laporan rugi laba merupakan laporan tentang keuangan yang berasal dari kegiatan operasi keuangan. Hasil kegiatan operasi keuangan diukur dari selisih antara penjualan yang diperoleh perusahaan dengan biaya yang dikeluarkan. Apabila hasil penjualan tersebut lebih besar dari biaya yang dikeluarkan maka memperoleh laba dan sebaliknya jika hasil penjualan yang diterima lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan maka perusahaan tersebut menderita kerugian.

## SIMPULAN

1. Setiap 1 kg daging ikan tuna dan tepung tapioka ditambah 0,01 bumbu akan menghasilkan bakso sebesar 2,29 kg. Nilai Tambah Produk (NTP) bakso ikan pada Kelompok Usaha Cahaya Nur masih rendah yaitu Rp12.908/kg dengan rasio nilai

tambah sebesar 43,01%/produksi (<50%).

2. Keuntungan yang diperoleh dalam satu bulan produksi yaitu pada bulan Januari 2018 dengan rata-rata keuntungan sebesar Rp516.470 per produksi atau sebesar Rp12.911.752 per bulan (15,55%) dari modal usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Djahidin & Farid. 1983. *Analisis Laporan Keuangan*. Balai Aksara. Jakarta.
- Nazir. 2003. *Metodologi Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Rahardja P & Mandala M. 2010. *Teori Ekonomi Mikro*. Edisi Ke-4. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahim H.D & Hastuti 2008. *Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Teori Ekonomi Produksi, dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb Douglas*. Rajawali Press. Jakarta.
- Sudiyono A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Suryana A. 1990. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Stice, James D., Earl K. Stice & Skousen K.F. 2009. *Akuntansi Keuangan*.

Buku Satu. Salemba Empat.  
Jakarta.  
Wibowo S. 2001. *Pembuatan Bakso  
Ikan dan Bakso Daging*. Penebar  
Swadaya. Jakarta.