



Analysis Of Added Value Of Fried Bilih Fish In Sumpur Makmur Trade Business, Batipuh Selatan Subdistrict, Tanah Datar Regency, West Sumatra Province

Analisis Nilai Tambah Ikan Bilih Goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat

Mita Nursalamah Purba¹, Zulkarnaini^{2*}, Hendrik²

¹Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau,

²Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau,

Email : zul.karnaini@lecturer.unri.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

Diterima: 19 Oktober 2022

Distujui: 18 November 2022

Keywords:

Value Added, BEP

ABSTRACT

This research was conducted from June to July 2021 at the Bilih Fried Fish Trading Business, Sumpur Makmur, South Batipuh Subdistrict, Tanah Datar Regency, Riau Province. This study aims to determine the amount of added value generated by the Sumpur Makmur Fried Bilih Fish Trading Business and to determine the BEP (Break Event Point) value in the business. The method used in this research is the case study method at the Sumpur Makmur Fried Bilih Fish Trading Business, namely the research focused on a particular case to be observed and analyzed carefully to completion. The respondents in this study were the owner of the Sumpur Makmur Fried Bilih Fish Trading Business. .

The results of this study indicate that the added value obtained from UD. Sumpur Makmur is IDR. 32,163,-/kg with a Value Added Ratio of 38.59% Fixed costs incurred for processing Bilih fried fish are IDR. 46,583,33,-/one production while variable costs incurred are IDR. 3,667,500,-/one production. The basic price of raw Bilih fish is Rp. 50,000,-/kg while the selling price of fried Bilih fish is Rp. 250,000,-/kg so that there is a profit of Rp. 200,000,-. Break-even point of sales (BEP) occurred in sales of 14.67/kg or Rp.220.933,735,-. In other words, the fried Bilih fish business is quite safe to operate. Considering that basically the business of processing Bilih Fried fish is quite profitable, then to increase the amount of profit it can be attempted by producing above the break-even point by increasing the amount of production product.

PENDAHULUAN

Nilai tambah adalah pertambahan nilai sebuah komoditas karena adanya suatu proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dalam proses produksi (Hayami, 1987). Nilai tambah terjadi karena adanya input fungsional yang dilakukan pada suatu komoditas yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa 1). Nilai guna bentuk (form utility) suatu benda akan mempunyai nilai lebih setelah adanya perubahan bentuk 2). Nilai guna tempat (place utility) suatu benda akan mempunyai nilai guna tambahan setelah mengalami pemindahan lokasi 3). Nilai guna waktu (time utility) suatu benda akan mempunyai nilai guna setelah mengalami perubahan waktu.

Ikan merupakan bahan makanan yang mengandung protein yang berkualitas tinggi. Protein dalam kandungan ikan tersusun atas asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, dan memperlancar proses fisiologi dalam tubuh. Dibanding dengan produk hewani lainnya, ikan memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 20%, daging ikan mudah dicerna oleh tubuh, daging ikan mengandung asam-asam lemak tak jenuh dengan kadar kolestrol yang rendah, dan daging ikan sejumlah mineral seperti K, Cl, P, S, Mg, Ca, Fe, Ma, Zn, Cu, vitamin A dan D

(Yolandika, Anggraini and Berliana, 2021).

Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya termasuk ikan bilih. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan matimenyebabkan pembusukan. Oleh karena itu, diperlukan suatu perlakuan agar ikan segar tersebut tahan lama sehingga mudah dipasarkan dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen serta mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, dimana salah satu perlakuan yang dapat dilakukan adalah pengawetan. (Berliana, Yolandika and Anggraini, 2018) (Badan Pengkajian Penerapan Teknologi, 2010).

Ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis*) adalah ikan endemik yang hidup di Danau Singkarak, Sumatera Barat. Sebagai ikan endemik, ikan bilih hidup dalam geografis yang terbatas sehingga di dunia hanya ditemukan di Danau Singkarak (Kottelat et al., 1993). Oleh karena itu, Danau Singkarak merupakan habitat asli ikan bilih.

Upaya untuk menanggulangi kebusukan ikan selama ini yang sudah dilakukan masyarakat nelayan antara lain perebusan ikan, pengeringan, dan pengasapan konvensional. Pengawetan ikan dengancara perebusan memerlukan biaya tambahan dalam proses pengolahannya karena ikan rebus yang tidak terjual harus digoreng agar dapat dipasarkan dan tidak bisa tahan lama sebab rasa minyaknya cepat berubah. Pengawetan dengan cara pengeringan hanya memanfaatkan cahaya matahari sehingga membutuhkan waktu yang lama, sementara petani membutuhkan uang cepat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Pengawetan ikan dengan cara pengasapan yang umum dilakukan oleh masyarakat adalah pengasapan tradisional dengan menggunakan asap pembakaran secara langsung, dimana pengasapan tradisional ini jika dilihat dari sudut pandang lingkungan sangat tidak baik, karena dapat menyebabkan emisi poliaromatis hidrokarbon (PAH) pada udara dan air. PAH pada umumnya bersifat karsinogenik (Hattula, T. and T. Luoma, 2001).

Produksi Ikan Bilih di Danau Singkarak Kabupaten Tanah Datar diketahui bahwa populasi ikan Bilih mengalami fluktuasi dari tahun ke tahun. Akan tetapi pada tahun 2013 Produksi ikan Bilih Mengalami peningkatan yang tinggi mencapai 770.1 ton. Setelah itu pada tahun 2014 dan seterusnya mengalami penurunan dan kenaikan yang tidak terlalu signifikan.

Daerah Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat banyak menghasilkan ikan Bilih sehingga, masyarakat yang tinggal di daerah ini memanfaatkan kekayaan alam dengan berwirausaha dengan mengelola ikan Bilih menjadi ikan Bilih goreng. Salah satu unit usaha yang mengelola ikan Bilih goreng yaitu, Usaha Dagang Sumpur Makmur. Alasan pendiri ini membangun usaha ikan Bilih goreng yaitu untuk memanfaatkan hasil kekayaan alam dengan menjadikan ikan Bilih segar menjadi ikan Bilih goreng, agar mendapatkan nilai ekonomis yang tinggi dan menerapkan cara- cara pengemasan yang unik, modern dan tahan lama sehingga membuat konsumen tertarik.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ Analisis Nilai Tambah Ikan Bilih Goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat”.

Tujuan Penelitian ini adalah untuk menganalisis berapa besarnya nilai tambah ikan Bilih goreng dan berapa besar pendapatan, BEP (*Break Event Point*) harga dan BEP (*Break Event Point*) produksi pengolahan ikan Bilih goreng di daerah penelitian

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada 16 Juni – 23 Juni tahun 2021 bertempat di Nagari Sumpur Kecamatan Batipuh Selatan kabupaten Tanah Datar provinsi sumatera barat. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) (Utoyo and Yolandika, 2018) (Yolandika, Anggraini and Berliana, 2021) (Bathara *et al.*, 2021) dengan pertimbangan bahwa didaerah tersebut merupakan salah satu penghasil ikan bilih terbanyak, selain itu di nagari tersebut terdapat Usaha Dagang menengah kebawah yang mengolah ikan Bilih menjadi ikan Bilih goreng, yaitu Usaha Dagang Ikan Bilih Goreng Sumpur Makmur. Dimana Usaha Dagang Sumpur Makmur ini sudah memiliki surat izin usaha dibandingkan Usaha Dagang Ikan Bilih goreng yang menengah kebawah lainnya yang ada di nagari Sumpur.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode studi kasus di Usaha Dagang Ikan Bilih Goreng Sumpur Makmur, yaitu penelitian yang dilakukan terfokus pada suatu kasus tertentu untuk diamati dan dianalisis secara cermat sampai tuntas (Hendrik, Hendri and Yolandika, 2021).

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang akan diperoleh

dari responden melalui wawancara langsung kepada pemilik usaha dagang bilih goreng sebagai responden. Wawancara terstruktur yang berpedoman pada kuisioner. Teknik pengumpulan data yang digunakan (Sugiono, 2012). yaitu :

a. Observasi (pengamatan)

Observasi adalah cara pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap suatu objek dan mengadakan pencatatan secara sistematis tentang hal-hal yang diamati.

b. Wawancara/*Interview*

Wawancara adalah pengumpulan data dengan cara berinteraksi secara langsung dengan responden untuk mendapatkan informasi yang kita inginkan

Analisis data yang digunakan adalah menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif (Yolandika, Nurmalina and Suharno, 2017). Data yang akan diperoleh untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama menghitung besarnya nilai tambah per sekali produksi pada pengolahan ikan bilih goreng.

Prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami sebagai berikut :

Tabel I. Metode Hayami

No	Variabel		
I	Output, Input, dan Harga	Saran	Nilai
1	Output	Kg	(1)
2	Input	Kg	(2)
3	Tenaga Kerja	HOK	(3)
4	Faktor Konversi		(4)=(1)/(2)
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	(5)=(3)/(2)
6	Harga Output	Rp	(6)
7	Upah Tenaga Kerja	Rp	(7)
II	Penerimaan dan Nilai Tambah		
8	Input	Rp	(8)
9	Sumbangan Input Lain	Rp	(9)
10	Nilai Output	Rp	(10)=(4)x(6)
11a	Nilai Tambah	Rp	(11a)=(10)-(9)
11b	Rasio Nilai Tambah	%	(11b)=(11a/10)x100%
12a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp	(12a)=(5)x(7)
12b	Pangsa Tenaga Kerja	%	(12b)=(12a/11a)x100%
13a	Keuntungan	Rp	(13a)=(11a)-(12a)
13b	Tingkat Keuntungan	%	(13b)=(13a/11a)x100%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14.	Margin	Rp/kg	33.333 (14)=(10)-(8)
14a	Pendapatan Tenaga Kerja	%	54.78 (14a)=(12a)/(14)x100%
14b	Sumbangan Input Lain	%	3.51 (14b)=(9)/(14)x100%
14c	Keuntungan Pemilik Perusahaan	%	41.70 (14c)=(13a)/(14)x100%

Sumber: Hayami, (1987)

Adapun kriteria nilai tambah adalah:

- Jika $NT > 0$, berarti klaster industri pengolahan ikan Bilih goreng memberikan nilai tambah.
- Jika $NT < 0$, berarti klaster industri pengolahan ikan Bilih goreng tidak memberikan nilai tambah.

Untuk menjawab dari tujuan penelitian yang kedua untuk mengetahui Nilai BEP (*Break Event Point*) yaitu menggunakan rumus perhitungan BEP, *Break Event Point* adalah tingkat penjualan dimana laba sama dengan nol, atau total penjualan sama dengan total beban atau titik dimana total margin kontribusi sama dengan total beban tetap. Berikut ini adalah rumu perhitungan :

*Perhitungan BEP (*Break Event Point*) dalam menentukan Produksi :

Menurut Soekartawi (2002) *Break Even Point* (BEP) yaitu titik pulang pokok dimana *Total Revenue* sama

dengan *Total Cost*. Dapat dirumuskan sebagai berikut:

BEP (Q) =

$$\text{BEP Produksi} : \frac{\text{Biaya total produksi}}{\text{Harga Jual Produksi}}$$

*Perhitungan BEP (*Break Event Point*) dalam menentukan Harga :

BEP (Rp) =

$$\text{BEP Harga} : \frac{\text{Biaya total produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Dengan kriteria uji:

- a. BEP Produksi < Produksi yang dihasilkan, maka usaha pengolahan Ikan Bilih goreng layak untuk tetap dilaksanakan.
- b. BEP Produksi = Produksi yang dihasilkan, maka usaha pengolahan Ikan Bilih goreng mencapai titik impas, artinya tidak untung dan tidak rugi.
- c. BEP Produksi > Produksi yang dihasilkan, maka usaha pengolahan Ikan Bilih goreng tidak layak untuk tetap dilaksanakan.
- d. BEP Harga < Harga jual produk, maka usaha pengolahan Ikan Ikan Bilih goreng layak untuk tetap dilaksanakan.
- e. BEP Harga = Harga jual produk, maka usaha pengolahan Ikan Ikan Bilih goreng mencapai titik impas, artinya tidak untung dan tidak rugi.
- f. BEP Harga > Harga jual produk, maka usaha pengolahan Ikan Ikan Bilih goreng tidak layak untuk tetap dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nagari Sumpur termasuk salah satu Nagari dari 4 (empat) Nagari yang ada di Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar (Luhak Nan Tuo) Provinsi Sumatera Barat. Nagari Sumpur terdiri dari 5 (lima) Jorong, yaitu Jorong Nagari, Jorong Kubu Gadang, Jorong Batu Baraguang, Jorong Seberang Air Taman, dan Jorong Sudut. Nagari Sumpur merupakan daerah yang memiliki cuaca sejuk dengan curah hujan 2100 - 3000 mm/tahun dengan ketinggian 400 - 475 m di atas permukaan laut. Secara geografis suhu rata-rata Nagari Sumpur 21 – 30 °C.

Jumlah penduduk Nagari Sumpur berdasarkan hasil pendataan POS KB se-Nagari Sumpur adalah sebanyak 2.233 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 631 KK. Berdasarkan jenis kelamin laki-laki dengan jumlah 1.131 jiwa atau sama dengan 50.65 % dan jenis kelamin Perempuan dengan jumlah 1.102 jiwa atau sama dengan 49,35 %.

Mata pencaharian penduduk Nagari Sumpur sebagian besar adalah berprofesi sebagai nelayan dan petani, sisanya berprofesi sebagai pedagang, buruh harian lepas, wiraswasta, PNS, karyawan swasta, dan lainnya. RTM (Rumah Tangga Miskin) di Nagari Sumpur terdapat 1600 jiwa, jadi kondisi ekonomi di Nagari Sumpur masih lemah.

Proses Pengolahan Ikan Bilih menjadi Ikan Bilih goreng

1) Penyiangan Ikan Bilih

Proses Penyiangan Ikan bilih yang dibeli dari para nelayan akan dikumpulkan dalam satu wadah besar untuk melakukan penyiangan, ikan bilih akan dipisahkan menurut ukurannya, hal ini dilakukan untuk memudahkan dalam pembungkusan ikan bilih tersebut. Proses penyiangan ini biasanya dilakukan oleh karyawan dari bidang pembantu umum dan juga dibantu oleh karyawan bagian penggorengan.

2) Penyucian Ikan Bilih

Penyucian Ikan bilih yang telah disiangi dan dipisahkan menurut ukurannya kemudian dicuci hingga bersih ikan bilih dicuci menggunakan air mengalir, kemudian ditiriskan.

3) Penirisan ikan Bilih

Penirisan Penirisan ikan dilakukan dalam wadah besar yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam ikan bilih agar proses penggaraman lebih mudah dilakukan.

4) Penggaraman Ikan

Penggaraman Ikan yang akan diberi garam dipisahkan menurut ukurannya. Metode yang digunakan dalam penggaraman ikan adalah metode penggaraman kering (Dry salting) yaitu metode penggaraman dengan cara menaburkan garam pada ikan yang telah ditiriskan pada sebuah wadah yang kedap air. Banyaknya garam yang dibutuhkan adalah sekitar 3-5 % dari berat ikan tersebut.

5) Pengerengan Ikan

Pengerengan Ikan yang telah diberi garam kemudian dikeringkan atau dijemur ditempat penjemuran yang terbuat dari anyaman bambu, proses pengerengan ini dilakukan selama 3-4 jam. Tujuannya adalah untuk mengurangi kadar air pada tubuh ikan.

6) Penggorengan Ikan

Penggorengan Setelah proses pengerengan ikan bilih akan digoreng dalam minyak panas, proses penggorengan ini membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit.

7) Penurunan kadar minyak Ikan

Penurunan kadar minyak Ikan yang telah digoreng kemudin didinginkan, ikan yang telah dingin akan dikeringkan yang bertujuan untuk mengurangi kadar minyak yang ada pada ikan goreng. ikan yang dikeringkan adalah ikan yang telah dingin. Proses pengerengan ini membutuhkan waktu sekitar 10-15 menit. Penurunan kadar minyak ini juga bertujuan agar ikan bilih goreng yang diproduksi lebih tahan lama. Biasanya produk ikan bilih dari UD Sumpur Makmur memiliki daya tahan lebih kurang 6 bulan.

8) Pengepakan (packing) Ikan

Pengepakan (packing) Setelah ikan dikeringkan proses selanjutnya adalah pengepakan, ikan yang sudah kering akan ditimbang kemudian dibungkus.

Analisis Nilai Tambah Ikan Bilih Goreng

Tabel 2. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bilih Menjadi Ikan Bilih goreng Dalam Satu Kali Produksi

No	Variabel			
	Output, Input, dan Harga	Saran	Nilai	
I				
1	Output	Kg	16,6	(1)
2	Input	Kg	50	(2)
3	Tenaga Kerja	HOK	11	(3)
4	Faktor Konversi	Kg	0.332	(4)=(1)/(2)
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK	0,22	(5)=(3)/(2)
6	Harga Output	Rp/kg	250.000	(6)
7	Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	83.000.00	(7)
II	Penerimaan dan Nilai Tambah			
8	Harga Input	Rp/kg	50.000	(8)
9	Sumbangan Input Lain	Rp/kg	1.170	(9)
10	Nilai Output	Rp	83.000	(10)=(4)x(6)
11a	Nilai Tambah	Rp	31.830	(11a)=(10)-(9)-(8)
11b	Rasio Nilai Tambah	%	38.35	(11b)=(11a/10)x100%
12a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp	18.260	(12a)=(5)x(7)
12b	Pangsa Tenaga Kerja	%	57,37	(12b)=(12a/11a)x100%

13a	Keuntungan	Rp	13.570	$(13a)=(11a)-(12a)$
13b	Tingkat Keuntungan	%	42,6327	$(13b)=(13a/11a)\times 100\%$
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi				
14.	Margin	Rp/kg	33.000	$(14)=(10)-(8)$
14a	Pendapatan Tenaga Kerja	%	55,333	$(14a)=(12a)/(14)\times 100\%$
14b	Sumbangan Input Lain	%	3.5454	$(14b)=(9)/(14)\times 100\%$
14c	Keuntungan Pemilik Perusahaan	%	41.1212	$(14c)=(13a)/(14)\times 100\%$

Sumber: Hayami, (1987)

Perhitungan analisis nilai tambah pada pengolahan ikan Bilih menjadi ikan Bilih goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur dengan menggunakan Metode Hayami, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku ikan Bilih mentah sebanyak 50 kg dapat dihasilkan ikan Bilih goreng sebanyak 16,6 kg. Harga jual untuk ikan Bilih goreng adalah Rp 250.000/kg. Berdasarkan hasil pembagian besaran total output dan input bahan utama didapatkan nilai konversi sebesar 0,332. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ikan Bilih yang diolah akan menghasilkan 0,9 kilogram atau 33 gram ikan Bilih goreng. Nilai konversi bahan baku juga dapat menunjukkan kualitas bahan baku, semakin tinggi nilai konversi maka semakin baik pula kualitas bahan baku karena 50 kg bahan baku mampu menghasilkan 16,6 ikan Bilih goreng.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai output pada olahan ikan Bilih goreng Rp. 83.000,-. Nilai output tersebut menunjukkan bahwa setiap mengolah 1 kg bahan baku ikan menghasilkan ikan Bilih goreng senilai Rp. 83.000,-, per kg. Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh tersebut merupakan nilai tambah kotor karena mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah pada pengolahan ikan Bilih goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur sebesar Rp 31.830 per kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah, yaitu membagi nilai tambah dengan nilai output, dengan kata lain rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan ikan Bilih goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur 38,35%, artinya dari nilai output Rp. 83.000 per kg terdapat 38,35%, nilai tambah dari output yang dihasilkan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi ikan Bilih goreng sebanyak 11 orang, pengolahan ikan Bilih goreng melakukan pekerjaan selama 8 jam per hari dengan sistem pengupahan persekali produksi yaitu Rp 83.000 per orang. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dalam satu hari dengan jumlah input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan ikan Bilih goreng sebesar 0,22 yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram ikan Bilih mentah menjadi ikan Bilih goreng adalah 0,22 jam atau sekitar 13,2 menit. Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku. Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap kilogram bahan baku yang diolah menjadi ikan Bilih goreng adalah Rp. 18.260 per kilogram bahan baku, sehingga bagian pangsa tenaga kerja dalam pengolahan ikan Bilih goreng sebesar 57,37%. Imbalan tenaga kerja tidak termasuk dalam nilai tambah bagi pengusaha. Nilai tambah bagi pengusaha dapat dilihat melalui keuntungan yang diperoleh.

Margin yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah ikan Bilih goreng sebesar Rp.33.000 per kg bahan baku. Besarnya margin akan didistribusikan pada faktor-faktor produksi yang terdiri dari 55,33% untuk pendapatan tenaga kerja dan 41,1212% untuk keuntungan pabrik.

Analisis Biaya Pendapatan dan Keuntungan

Tabel 3. Modal Tetap, Modal Kerja Dan Total Investasi Ikan Bilih Goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur

Modal tetap⁽¹⁾			
NO	Alat	Jumlah	Harga (Rp)
1	Dapur Penggorengan Ikan Bilih 3 x 4	1	1.500.000
2	Kuali Besar	2	500.000
3	Tungku	2	300.000
4	Keranjang Besar	2	100.000
5	Keranjang Menengah	3	70.000
6	Tempat Penjemuran (Balek)	2	180.000
7	Sendok Masak Besar	2	60.000
8	Saringan	2	64.000
9	Pisau <i>Cutter</i>	12	12.000
10.	Ember besar	2	90.000
Total			2.876.000
Modal kerja⁽²⁾			
No	Kebutuhan	Jumlah	Harga (Rp)
1	Bahan Baku	50 kg	2.500.000
2	Biaya Tenaga Kerja	11	913.000
3	Minyak Goreng	16 liter	176.000
4	Penyedap rasa	500 gr	10.000
5	Garam	1,5 kg	18.500
6	Plastik Packging	2 unit (10 kg)	30.000
7	Minyak Tanah	2 liter	20.000
Total			3.667.500
Total Investasi			
Modal tetap ⁽¹⁾			2.876.000
Modal kerja ⁽²⁾			3.667.500
Total Investasi (1)+(2)			6.543.500

Sumber : Data Primer 2021

Modal tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha selama melakukan usaha ikan Bilih goreng terdiri dari pembuatan dapur penggorengan ikan Bilih dengan ukuran 3 x 4 m sebesar Rp.1.500.000 harga Kuali yang berukuran besar adalah Rp. 500.000 sebanyak dua (2) unit, biaya pembuatan tungku masak sebesar Rp. 300.000 sebanyak 2 tungku, harga pembelian keranjang berukuran besar Rp.100.000 sebanyak dua (2) buah, harga pembelian keranjang berukuran menengah seharga Rp.70.000, biaya pembuatan Balek atau tempat penjemuran ikan Bilih sebesar Rp. 180.000 sebanyak dua (2) unit, harga pembelian Sendok Masak berukuran besar seharga Rp. 60.000 sebanyak dua (2) unit, harga pembelian Saringan seharga Rp. 64.000 sebanyak dua (2) unit, harga pembelian pisau *Cutter* seharga Rp. 12.000 sebanyak dua belas (12) unit, dan pembelian Ember seharga Rp. 90.000 sebanyak dua (2) unit Jumlah modal tetap usaha Ikan Bilih goreng di Sumpur Makmur adalah Rp. 2.876.000

Modal kerja yang dikeluarkan oleh pengusaha selama melakukan usaha ikan Bilih goreng terdiri dari pembelian Bahan baku seharga Rp.2.500.000,- Biaya Tenaga Kerja sebesar Rp.913.000, pembelian minyak goreng 16 liter seharga Rp.176.000, pembelian Minyak Tanah 2 liter seharga Rp.20.000, pembelian Garam sebanyak 1,5 kg seharga 18.500, pembelian penyedap rasa sebanyak 500 gr seharga Rp. 10.000 dan pembelian plastik packaging berukuran 10 kg sebanyak 2 unit seharga Rp. 30.000 jumlah keseluruhan dari modal kerja yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam usaha Ikan Bilih goreng seharga Rp.3.667.500.

Menurut Sunariyah (2014), total investasi adalah penanaman modal untuk satu atau lebih aktiva yang dimiliki dan biasanya berjangka waktu lama dengan harapan mendapatkan keuntungan dimasa-masa yang akan datang. Total investasi untuk usaha ikan Bilih goreng dengan modal tetap berjumlah Rp. 2.876.000,- dengan modal kerja sebesar Rp.3.667.500, dan total investasi Rp. 6.543.500,-.

Biaya Produksi

Biaya produksi pada penelitian ini adalah biaya yang harus dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Menurut Rudianto (2013:16) (Yolandika, Lestari and Situmorang, 2015) Biaya Produksi dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi, Biaya Bahan Baku Langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang telah digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi tertentu. Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi dan Biaya overhead adalah biaya-biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung tetapi tetap dibutuhkan dalam proses produksi.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*) dan Biaya Variabel

Menurut Soekartawi *dalam* Destika (2019) biaya tetap merupakan biaya yang besar kecilnya tidak bergantung pada besar kecilnya produksi dan dapat digunakan lebih dari satu kali proses produksi.. Biaya penyusutan dihitung dalam pertahun. Adapun yang dapat dihitung penyusutannya adalah peralatan-peralatan produksi yang memiliki jangka waktu pemakaian yang cukup lama. Biaya tetap yang digunakan untuk memproduksi ikan Bilih goreng di Usaha Dagang Sumpur Makmur per bulan yaitu: Rp. 46.583,33.

Biaya tidak tetap menurut Wijaksono (2006) didefinisikan sebagai biayayang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Contohnya biaya untuk sarana produksi kalau menginginkan produksi yang tinggi. Maka tenaga kerja perlu ditambah, pupuk juga perlu ditambah dan sebagainya, sehingga biayaitu sifatnya berubah-berubah tergantung dari besar-kecilnya produksi yang dirugikan. Biaya yang digunakan untuk produksi dapat dibedakan biaya yang jumlah totalnya akan mengalami perubahan sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Dalam proses pengolahan ikan Bilih goreng yang termasuk biaya tidak tetap adalah biaya bahan baku, biaya sumbangan input lain, biaya bahan bakar dan biaya pengemas. Biaya tidak tetap pada UD. Sumpur Makmur sebesar Rp. 3.667.500,-

Total Biaya

Biaya total usaha pengolahan ikan Bilih goreng meliputi seluruh biaya yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya tidak tetap. Biaya total pada pengolahan ikan Bilih goreng Usaha Dagang Sumpur makmur yaitu sebesar Rp. 3.714.083,33

Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan usaha pengolahan ikan Bilih menjadi Ikan Bilih goreng dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga.Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total (TR) dengan biaya total (TC). Besarnya Keuntungan total pada pengolahan ikan Bilih goreng Usaha Dagang Sumpur makmur yaitu sebesar Rp. 435.916,67

Analisis Break Event Point (Titik Impas)

1. BEP dasar produksi

BEP Produksi : 14,67 kg

Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP produksi sebesar 14,67 Kg per sekali produksi. Sedangkan produksi ikan Bilih goreng yang dihasilkan di daerah penelitian sebesar 16,6 Kg atau lebih besar dari BEP produksi, maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan Ikan Bilih goreng di daerah penelitian layak untuk tetap diusahakan.

2. BEP Harga (Rp)

Adapun cara mencari nilai BEP Harga yaitu sebagai berikut :

BEP Harga (Rp): 220. 933,735

Hasil penelitian menunjukkan bahwa BEP harga Ikan Bilih goreng di daerah penelitian sebesar Rp. 220. 933,73/Kg. Sedangkan harga Ikan Bilih goreng di daerah penelitian Rp.250.000/Kg atau lebih

besar dari BEP harga, maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan Ikan Bilih goreng di daerah penelitian layak untuk tetap diusahakan.

Artinya para pengusaha pengolahan ikan Bilih goreng Usaha Dagang Sumpur Makmur harus menjual 14,67kg ikan Bilih goreng dengan harga Rp. 220.933,73/Kg agar mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi). Pada titik impas atau BEP (Break Event Point) perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Titik impas (BEP) menunjukkan tingkat operasi minimum, agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan di UD. Sumpur Makmur yang terletak di Nagari Sumpur Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat dapat di ambil kesimpulan bahwa :

1. Nilai Tambah yang diperoleh dari UD. Sumpur Makmur sebesar Rp. 32.163,-/kg dengan Rasio Nilai Tambah sebesar 38,59%
2. Biaya Tetap yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan ikan Bilih goreng sebesar Rp.46.583,33,-/sekali produksi adapun biaya variabel yang dikeluarkan sebesar Rp.3.667.500,-/sekali produksi
3. Harga pokok ikan Bilih mentah sebesar Rp.50.000,-/kg sedangkan harga jual ikan Bilih goreng sebesar Rp.250.000,-/kg sehingga ada keuntungan Rp.200.000,-
4. Titik Impas penjualan (BEP) terjadi pada penjualan sebanyak 14,67,/kg atau sebesar Rp.220.933,735,-. Dengan kata lain usaha ikan Bilih goreng cukup aman diusahakan.

Saran yang dapat diberikan untuk pihak-pihak terkait adalah Mengingat pada dasarnya usaha pengolahan ikan Bilih goreng ini cukup menguntungkan, maka untuk meningkatkan besarnya keuntungan bisa diupayakan dengan memproduksi diatas nilai titik impas melalui peningkatan jumlah produksi tiap per produsaknya dan memperluas lagi daerah pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Armanto witjaksono. (2006). Akuntansi Biaya. Jakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengkajian Penerapan Teknologi. 2010. Ikan Asap.<http://www.warintek.ristek.go.id/>
- Bathara, L. *et al.* (2021) 'Livelihood Assets of Small-Scale Fisherman in Tanah Merah District, Indragiri Hilir Regency, Riau Province, Indonesia', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 934(1), p. 012042. doi: 10.1088/1755-1315/934/1/012042.
- Berliana, D., Yolandika, C. and Anggraini, N. (2018) 'Supply Chain Performance of Banana Chip Industry in Bandar Lampung', *International Journal of Sustainable Biomass and Bioenergy*, 2(1), pp. 1–6.
- Hattula, T. and T. Luoma. 2001. Use of Liquid Smoke Flavouring as an Alternative to Tradisional Flue Gas Smoking of Rainbow Trout Fillets (*Oncorhynchus mykiss*). *Lebensm.-Wiss. u-Technol.*, 34:521-525.
- Hayami, Y. *et. all.* 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspektif From A Sunda Village*. CGPRT No 8. Bogor.
- Hendrik, H., Hendri, R. and Yolandika, C. (2021) 'Impact of the Covid-19 Pandemic on Activities Socio-Economic Floating Net Cages (FNC) Business in the Koto Panjang Hydropower Reservoir, Riau Province', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 934(1), p. 012037. doi: 10.1088/1755-1315/934/1/012037.
- Noor, Juliansyah 2007. Metode Penelitian Kualitatif, Kencana Prenada Media Group.
- Kottelat, M., A. J. Whitten, S. N. Kartikasari, & S. Wirjoatmodjo. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus Editions. Hong Kong. 221 pp.
- Rudianto. 2013. Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis. Jakarta: Erlangga.
- Sugiono. 2012. Model Nilai Tambah Pengembangan Perikanan Tuna, Tongkol, Cakalang Di Indonesia.

- Sunariyah.2014.PengantarPengetahuan Pasar Modal. Edisi Ketiga.Yogyakarta: Ekonisia
- Soekartiwi. 2001. Pengantar Agroindustri. Jakarta: Raja Grafindo Persada. *Added Untuk Mencapai Keunggulan Bersaing* (Pp. 1-16).
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. Jakarta: UI Press.
- Utoyo, B. and Yolandika, C. (2018) 'Farmers' decision analysis to select certified palm oil seedlings in Lampung, Indonesia', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 141(1). doi: 10.1088/1755-1315/141/1/012034.
- Yolandika, C., Anggraini, N. and Berliana, D. (2021) 'Food Security Level of Fisherman Household in Bandar Lampung, Indonesia', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 934(1), p. 012047. doi: 10.1088/1755-1315/934/1/012047.
- Yolandika, C., Lestari, D. A. H. and Situmorang, S. (2015) 'Keberhasilan Koperasi Unit Desa (KUD) Mina Jaya Kota Bandar Lampung Berdasarkan Pendekatan Tripartite', *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 3(4), pp. 385–392.
- Yolandika, C., Nurmalina, R. and Suharno, S. (2017) 'Analisis Nilai Tambah Brokoli Kemasan Cv. Yan'S Fruits and Vegetable Di Kecamatan Lembang Bandung Barat', *Journal of Food System & Agribusiness*, 1(1), pp. 30–37. doi: 10.25181/jofsa.v1i1.84.