

ANALISIS PROFITABILITAS USAHA DAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN IKAN LELE PADA KUB WANITA KARMINA DI KECAMATAN SAWIT KABUPATEN BOYOLALI

Eliana Puspitasari, Sri Marwanti, Wiwit Rahayu

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta

Jalan Ir. Sutami No.36 A Ketingan Surakarta 57126 Telp./Fax (0271) 637457

E-mail : elinuspita90@gmail.com Telp. 085712358956

***Abstract** : This research aims to know the magnitude of the profit, the profitability of the business, efficiency, and added value of the catfish processing business in KUB Wanita Karmina. The basic method of research used is a descriptive method. The determination of the research place was done intentionally (purposive), namely KUB Wanita Karmina in Boyolali regency. Data types used by primary data and secondary data with observation techniques, interviews and recording. The method of data analysis used is business analysis to know the magnitude of profit, the profitability of business, efficiency and value added. The results showed that the profit received from the processing of catfish in KUB Wanita Karmina in one month amounted to IDR 3,874,637. The profitability of the fish processing business on Karmina amounted to 19.6%. The efficiency of the catfish processing business in Karmina is 1.19, Product shredded in the Karmina provides added value of IDR 7,867 with a ratio of added value of 25.21% and value added catfish meat chips of IDR 6,081 with a ratio of value added 21,79%.*

Keyword: *Processed Catfish, Profit, Profitability, Efficiency, Value Added*

Abstrak : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan, profitabilitas usaha, efisiensi usaha, dan nilai tambah dari usaha pengolahan ikan lele di KUB Wanita Karmina. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Penentuan tempat penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu KUB Wanita Karmina di Kabupaten Boyolali. Jenis data yang digunakan data primer dan data sekunder dengan teknik observasi, wawancara dan pencatatan. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis usaha untuk mengetahui besarnya keuntungan, profitabilitas usaha, efisiensi dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diterima dari usaha pengolahan ikan lele pada KUB Wanita Karmina dalam satu bulan sebesar Rp 3.874.637, Profitabilitas usaha pengolahan ikan pada KUB Wanita Karmina sebesar 19,6%. Efisiensi usaha pengolahan ikan lele pada KUB Wanita Karmina sebesar 1,19. Produk abon lele pada KUB Wanita Karmina memberikan nilai tambah sebesar Rp 7.867 dengan rasio nilai tambah 25,21 % dan produk keripik daging lele nilai tambah sebesar Rp 6.081 dengan rasio nilai tambah 21,79 %.

Kata kunci: *Olahan Ikan Lele, Keuntungan, Profitabilitas, Efisiensi, Pertambahan Nilai*

PENDAHULUAN

Perikanan merupakan salah satu subsektor pertanian yang potensial untuk dikembangkan melalui agroindustri pangan (Ameghashie, 2004). Salah satu contoh dari agroindustri pangan yang ada di Indonesia adalah agroindustri pengolahan ikan lele. Ikan lele adalah jenis ikan air tawar yang paling banyak diminati serta dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hampir semua restoran atau di warung-warung menyediakan menu pecel lele maupun lalapan lele. Selain dagingnya gurih, ikan lele mempunyai keunggulan tak bersisik dan bisa bertahan hidup lebih lama sehingga mempermudah proses pengolahan.

Ikan lele merupakan jenis komoditas *aquakultur* berair tenang serta berlendir, licin dan berkumis ini begitu populer dan banyak dibudidayakan diberbagai daerah di Indonesia (Rusher, 2017). Ikan yang memiliki sebutan *Catfish* (Lincah dan Kuat) memiliki permintaan pasar tinggi akan konsumsi daging ikan lele, hal ini sesuai dengan data Produksi Nasional dalam kurung waktu lima tahun terakhir (2011-2015) menunjukkan kenaikan produksi sebesar 21,31 % per tahun, dimana produksi lele nasional pada 2011 sebesar 337.557 ton dan di tahun 2015 mengalami kenaikan menjadi 722.623 ton. Ini menyebabkan usaha Budidaya ikan lele begitu menjamur di seluruh provinsi di Indonesia (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Kabupaten Boyolali memiliki potensi perikanan yang cukup besar untuk usaha budidaya ikan lele. Berdasarkan data Peta Sentra Perikanan Budidaya (2016), Kabupaten Boyolali pada tahun 2015 menempati urutan pertama sebagai penghasil ikan lele terbesar di Jawa Tengah yaitu sebesar 24.240,14 ton. Potensi perikanan yang dimiliki Kabupaten Boyolali adalah jenis perikanan darat seperti tambak, sawah, kolam serta keramba dan perairan umum seperti

waduk, sungai, telaga dan rawa. Potensi perikanan yang banyak dilakukan oleh beberapa masyarakat Kabupaten Boyolali salah satunya adalah usaha budidaya ikan dalam kolam. Kolam di daerah Boyolali biasanya digunakan untuk budidaya ikan air tawar salah satunya yaitu lele.

Permintaan pasar ikan lele tidak pernah sepi karena ikan lele mempunyai nilai gizi yang tinggi dan mempunyai harga jual terjangkau, sehingga bagi konsumen dari golongan ekonomi baik menengah ke bawah maupun ke atas yang ingin memperoleh gizi yang baik dapat dilakukan dengan mengkonsumsi ikan lele. Abbas (2001) menyatakan beberapa jenis ikan, termasuk ikan lele mengandung jenis unsur protein lebih baik dibandingkan dengan daging hewan lainnya. Ikan lele memiliki kandungan protein sebesar 17,80 g yang tidak jauh berbeda dengan kandungan protein ayam dan daging sapi, meskipun kandungan protein lebih tinggi ayam sebesar 18,20 g dan daging sapi sebesar 18,80g. Nilai gizi ikan lele meningkat apabila diolah dengan baik. Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewan lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin.

Beragamnya inovasi bahan makanan dari ikan lele semakin menambah jumlah permintaan pasar ikan lele. Akhirnya berbisnis di olahan ikan lele menjadi daya tarik tersendiri (Lestari, 2017). Olahan ikan lele inilah yang menjadi andalan kawasan minapolitan Kabupaten Boyolali. Kelompok Usaha Bersama Wanita Karmina atau KUB Wanita Karmina merupakan salah satu pelaku usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan yang berbahan dasar ikan lele. Bermula dari ketersediaan bahan baku yang berlimpah di Desa Tegalrejo, agroindustri ini menciptakan produk-produk olahan lele berkualitas, bernilai ekonomis, dapat dikemas, dapat tahan lama dan lebih enak dari biasanya.

Produk olahan yang dihasilkan dari KUB Wanita Karmina diantaranya yaitu abon (pedas, manis dan gurih), keripik

daging, keripik kulit, dan keripik sirip. Dengan adanya pengolahan lele menjadi berbagai produk, diharapkan dapat memperluas target pasar dari penjualan olahan lele tersebut yang dapat meningkatkan keuntungan atau pendapatan pihak yang membudidayakan ikan lele dan juga dapat menjadi alternatif bagi para konsumen untuk tetap mengonsumsi ikan lele tanpa mengurangi nilai gizi dari ikan tersebut. Selain itu, ikan lele juga dapat memberikan nilai tambah jika diolah menjadi berbagai produk. Tanpa perlu takut untuk berinovasi dan mengambil resiko semestinya masyarakat memanfaatkan peluang usaha pengolahan ikan lele untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

KUB Wanita Karmina sebagai salah satu usaha yang mengolah ikan lele menjadi berbagai produk baru yang menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi setelah dilakukan proses pengolahan. Olahan ikan lele pada KUB Karmina berbeda-beda, sehingga keuntungan yang dihasilkan dapat lebih tinggi dan nilai tambah yang diperoleh berbeda-beda sesuai dengan biaya yang dikeluarkan dari setiap proses pengolahan yang dilakukan. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya keuntungan, profitabilitas usaha, efisiensi usaha, dan nilai tambah dari usaha pengolahan ikan lele di KUB Wanita Karmina.

METODE PENELITIAN

Metode penentuan lokasi penelitian adalah secara sengaja (*purposive*) yang diambil berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai tujuan penelitian. Pemilihan lokasi berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap memiliki sangkut pautnya dengan tujuan penelitian (Rosady, 2003). Lokasi penelitian yang dipilih adalah agroindustri olahan lele di KUB Karmina yang berlokasi di Dukuh Kampung Lele, Desa Tegalrejo, Kecamatan Sawit, Kabupaten Boyolali. KUB Wanita Karmina

merupakan industri yang mengolah ikan lele menjadi produk yang lebih mempunyai nilai tambah yaitu abon, keripik daging lele, keripik kulit lele dan keripik sirip lele. Wanita Karmina sudah berdiri sejak 2007. Bahan baku ikan lele segar yang diolah dapat mencapai hingga 1000 kg per bulannya. Industri ini melakukan proses produksi 1-2 kali dalam satu minggu. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2019. Informan yang dipilih harus berkaitan dengan proses produksi pengolahan ikan lele antara lain meliputi Ketua KUB Wanita Karmina, Bendahara, Sekretaris, Bagian Produksi, Bagian Pemasaran, serta anggota-anggotanya.

Metode Analisis Data

Analisis Biaya, Penerimaan, Keuntungan dan Profitabilitas

Perhitungan biaya total adalah sebagai berikut (Downy dan Erickson,2002):

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots(1)$$

Dimana **TC** adalah biaya total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln), **TFC** adalah total biaya tetap usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln) dan **TVC** adalah total biaya variabel pengolahan ikan lele (Rp/bln).

Alokasi *joint cost* digunakan dalam perhitungan biaya produksi yaitu biaya variabel dan biaya tetap masing-masing olahan lele. Alokasi *joint cost* didasarkan perhitungan biaya bersama. Adapun biaya produksi yang dihitung meliputi biaya bahan bakar, transportasi, listrik, air, pajak, sewa kios, penyusutan dan bunga modal investasi pada masing-masing olahan ikan lele. Secara matematis dirumuskan sebagai berikut (Mulyadi, 2009):

$$\frac{\text{Persentase alokasi } joint \text{ cost}}{\sum \text{Nilai jual masing - masing produk}} \times \text{biaya bersama} \\ \sum \text{Nilai jual seluruh produk}$$

Penerimaan total secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots(2)$$

Dimana **TR** adalah penerimaan total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln), **Q** adalah jumlah masing-masing olahan

Eliyana P.: Analisis Protabilitas Usaha....

lele yang dihasilkan (kg) dan **P** adalah harga masing-masing olahan lele per unit (Rp/kg)

Perhitungan keuntungan secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR-TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana π adalah keuntungan usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln), **TR** adalah penerimaan total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln) dan **TC** adalah biaya total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln)

Perhitungan nilai profitabilitas usaha olahan lele merupakan tingkat keuntungan usaha yang dinyatakan dalam persen. Secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Profitabilitas} = \frac{\pi}{TC} \times 100 \% \dots\dots\dots(4)$$

Dimana π adalah keuntungan usaha dari usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln) dan **TC** adalah biaya total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln).

Efisiensi usaha

Efisien usaha dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan R/C rasio. R/C rasio adalah singkatan dari *Return Cost*. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Soekartawi, 2001):

$$\text{Efisiensi} = \frac{R}{C} \dots\dots\dots(5)$$

Dimana **R** adalah penerimaan usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln) dan **C** adalah biaya total usaha pengolahan ikan lele (Rp/bln)

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dihitung dengan metode Hayami. Rumus perhitungan nilai tambah sebagai berikut:

$$NT = NP - IC \dots\dots\dots(6)$$

(Hayami *et al.*, 1987)

Dimana **NT** adalah *added value* atau nilai tambah pada olahan ikan lele (Rp/kilogram), **NP** adalah nilai tambah produksi olahan ikan lele (Rp/kilogram), **IC** adalah *intermediate cost* biaya bahan baku dan sumbangan input lain yang menunjang produksi olahan ikan lele selain biaya tenaga kerja (Rp/kilogram).

Kriteria pengambilan keputusan berkaitan dengan nilai tambah produk olahan ikan lele di KUB Wanita Karmina yaitu apabila $NT > 0$ maka usaha pengolahan lele di KUB Wanita Karmina mampu memberikan nilai tambah dan apabila $NT \leq 0$ maka proses pengolahan ikan lele menjadi olahan ikan lele (abon dan keripik) belum mampu memberikan nilai tambah. Berikut model metode perhitungan nilai tambah menurut Hayami

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg/Bulan)	A
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	B
3	Tenaga Kerja (HKO/Bulan)	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja(HKO/kg)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/kg)	F
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	G
Pendapatan dan Nilai Tambah		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	J = D X F
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J-I-H
12	Rasio Nilai Tambah (%)	L% = (K/J) x 100%
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	M = E x G
14	Bagian Tenaga Kerja (%)	N % = (M/K) x 100%
15	Keuntungan (Rp/Kg)	O = K-M
16	Tingkat Keuntungan (%)	P% = (O/K) x 100%

Sumber : Hayami, 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Umum Lokasi Penelitian

Industri olahan lele KUB Wanita Karmina berlokasi di Dukuh Kampung Lele, Desa Tegalrejo, Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali. Lokasi usaha ini sangat strategis karena terletak di dalam Kampung Lele. Kampung Lele ini daerahnya berbatasan langsung dengan Kabupaten Klaten. Lokasi Kampung Lele juga berdekatan dengan kawasan minapolitan

Kabupaten Klaten. Jarak tempuh ke pusat Kabupaten Boyolali kurang lebih 12 kilometer.

Kegiatan Usaha Pengolahan Lele di KUB Wanita Karmina

Bahan baku yang digunakan oleh KUB Wanita Karmina adalah ikan lele segar yang diperoleh dari dengan membeli secara langsung pada petani lele di wilayah usaha yaitu kampung lele. Ikan lele adalah bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan seluruh olahan ikan lele. KUB Wanita Karmina biasa membeli ikan lele dengan harga sekitar Rp18.000,00 per kg, untuk setiap satu kg ikan lele berisi 1-2 ekor ikan lele untuk produksi abon dan 5-6 ekor ikan lele untuk produksi keripik. Jumlah setiap kali pembelian bahan baku sebesar 150 kg ikan lele. Bahan baku produksi abon lele setiap satu kali produksi sebesar 80 kg, sedangkan untuk keripik daging sebesar 70 kg. Bahan baku abon dan keripik daging bagian daging ikan lele saja yang digunakan. Penggunaan bahan baku keripik kulit dan keripik sirip berasal dari bagian yang kulit dan sirip dari bahan baku ikan lele pada saat produksi abon dan keripik daging.

Pengolahan yang dilakukan oleh KUB Wanita Karmina diantaranya adalah pengolahan lele menjadi abon dan pengolahan lele menjadi keripik daging, kulit dan sirip. Produk olahan lele yang akan dipasarkan oleh KUB Wanita Karmina adalah abon dan keripik dalam

kemasan. Produk olahan lele dikemas secara manual dalam plastik berwarna putih lalu di rekatkan plastiknya menggunakan *sealer* sehingga produk di dalam plastik dapat bertahan lama karena terjaga dari udara. Kemasan setiap produk juga berbeda-beda, abon lele dikemas menjadi 2 pilihan kemasan untuk kemasan 100 gr dan 250 gr untuk rasa bawang, pedas dan manis. Keripik daging, kulit, dan sirip lele dikemas dalam 2 kemasan yaitu kemasan 100 gr dan 200 gr.

KUB Wanita Karmina menggunakan merk KARMINA untuk memasarkan produk olahan lele. Produk olahan lele Karmina telah mendapatkan ijin Depkes RI SP No.264/11.30/07 tanpa bahan pengawet, higienis, halal serta menggunakan bahan berkualitas sehingga menghasilkan hasil olahan dengan citarasa tinggi. Setelah mengalami serangkaian proses produksi, produk yang sudah dikemas kemudian masuk ke toko untuk persiapan pemasaran. KUB Wanita Karmina menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) dalam manajemen stoknya, termasuk dalam pemasaran abon lele dan keripik lele. Pada proses produksi, lele yang pertama kali dibeli adalah lele yang pertama diolah. Demikian pula halnya dengan produk jadi, abon lele maupun keripik lele yang pertama diproduksi harus pertama kali dipasarkan atau dijual. Hal ini dimaksudkan agar kualitas abon lele dan keripik lele tetap terjaga. Segmen pasar yang saat ini dilayani KUB Wanita Karmina antara lain rumah tangga, agen, toko oleh-oleh dan kantor instansi dinas.

Analisis Usaha Pengolahan Ikan Lele di KUB Wanita Karmina

Faktor yang mempengaruhi keuntungan usaha pengolahan ikan lele adalah penerimaan (TR) dan biaya usaha pengolahan ikan lele (TC). Penerimaan pada usaha pengolahan ikan lele merupakan nilai produksi yang diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi pengolahan ikan lele yang dihasilkan dengan harga produksi olahan ikan lele

Eliyana P.: Analisis Protabilitas Usaha....

yang dihasilkan, sedangkan biaya usaha pengolahan ikan lele meliputi biaya tetap (penyusutan alat, biaya bunga modal, pajak dan sewa kios) dan biaya variabel

(biaya bahan baku, bahan penunjang, bahan pengemasan, tenaga kerja, bahan bakar, transportasi, listrik, dan air).

Tabel 2. Penerimaan, Biaya, Keuntungan, Profitabilitas dan Efisiensi Usaha Pengolahan Lele di KUB Wanita Karmina pada Bulan Februari 2019

No	Uraian	Jumlah
1.	Penerimaan (Rp/bulan)	
-	Abon Lele	10.165.440
-	Keripik Daging	7.860.420
-	Keripik Kulit	3.376.700
-	Keripik Sirip	2.185.440
	Jumlah	23.588.000
2.	Biaya	
a.	Biaya Tetap	
-	Penyusutan Peralatan (Rp/bln)	134.357
-	Bunga Modal (Rp/bln)	18.358
-	Sewa Kios (Rp/bln)	55.334
-	Pajak (Rp/bln)	55.334
	Jumlah Biaya Tetap (Rp/bln)	263.383
b.	Biaya Variabel	
-	Bahan Baku (Rp/bln)	10.800.000
-	Bahan Penunjang (Rp/bln)	3.812.000
-	Pengemasan (Rp/bln)	1.056.000
-	Tenaga Kerja (Rp/bln)	3.320.000
-	Bahan Bakar (Rp/bln)	210.000
-	Transportasi (Rp/bln)	60.000
-	Listrik (Rp/bln)	70.642
-	Air (Rp/bln)	77.338
	Jumlah Biaya Variabel (Rp/bln)	19.449.980
c.	Biaya Total	19.713.363
3	Keuntungan (Rp/bln)	3.874.637
4	Profitabilitas Usaha (%)	19,6
5	Efisiensi Usaha	1,19

Sumber : Analisis Data Primer, 2019

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tetap yang dikeluarkan KUB Wanita Karmina adalah sebesar Rp 263.383,00. Sumber biaya tetap terbesar berasal dari biaya penyusutan sebesar Rp 134.357,00. Nilai suku bunga diperoleh dari data Bank yaitu sebesar 0,5 % pada bulan Februari sebab penelitian ini dilakukan pada bulan tersebut. Biaya bunga modal yaitu sebesar Rp 18.358,00. Total biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp 263.383,00.

Biaya variabel yang dikeluarkan oleh KUB Wanita Karmina selama satu bulan adalah sebesar Rp 19.713.363. Biaya

variabel terbesar KUB Wanita adalah biaya bahan baku berupa ikan lele sebesar Rp 10.800.000,00. Penggunaan bahan baku selama satu bulan sebanyak 600 kg dengan harga rata-rata Rp 18.000,00 per kg. Biaya variabel selanjutnya adalah biaya bahan penolong yakni sebesar Rp 3.812.000,00. Bahan penolong yang digunakan untuk abon lele dan keripik antara lain bawang merah, bawang putih, gula pasir, gula jawa, minyak, tepung, dan bumbu. Biaya pengemasan yang dikeluarkan sebesar Rp 1.056.000,00. Bahan pengemasan berasal dari plastik PP

Eliyana P.: Analisis Profitabilitas Usaha....

besar dengan harga Rp 700,00 dan palstik PP kecil dengan harga Rp 600,00.

Biaya tenaga kerja sebesar Rp 3.320.000,00. Tenaga kerja yang digunakan berjumlah 8 orang. Masing-masing tenaga kerja tidak dibedakan dalam pekerjaan karena industri menginginkan tenaga kerjanya menguasai semua pekerjaan dalam setiap tahapan proses pengolahan sehingga besar upah yang diterima sama. Biaya tenaga kerja yang dibayar KUB Wanita Karmina sebesar Rp 50.000,00/sekali produksi.

Biaya bahan bakar, transportasi, listrik dan air didasarkan persentase biaya bersama yaitu harga jual masing-masing produk dibagi dengan harga jual keseluruhan produk kemudian dikalikan biaya bersama produk. Presentase yang diperoleh untuk produk abon lele, keripik daging, keripik kulit dan keripik sirip yaitu sebesar 44 %, 34,01 %, 14,61 %, dan 7,38 %. Biaya bahan bakar berupa tabung gas selama satu bulan sebesar Rp 210.000,00. Biaya transportasi berupa penggunaan bensin selama sebulan sebesar Rp 60.000,00. Biaya listrik sebesar Rp 70.642,00 dan biaya air sebesar Rp 77.338,00. Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh KUB Wanita Karmina adalah biaya variabel sebesar Rp 19.449.980,00. Hal ini disebabkan komposisi biaya variabel lebih banyak daripada biaya tetap dan biaya variabel menyesuaikan dengan produksi olahan ikan lele dan tingginya harga dari bahan-bahan seperti bahan baku, bahan penolong, pengemasan, tenaga kerja dan bahan bakar. Biaya total yang dikeluarkan oleh KUB Wanita Karmina selama satu bulan adalah sebesar Rp 19.713.363,00.

Penerimaan yang diperoleh dari produk abon lele selama satu bulan sebesar Rp 10.165.000,00, keripik daging sebesar Rp 7.860.420,00, keripik kulit sebesar Rp 3.376.700,00 dan keripik sirip sebesar Rp 2.185.440,00. Penerimaan total yang diperoleh KUB Wanita Karmina selama

sebulan yaitu Rp 23.588.000,00. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh jumlah penerimaan dan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi olahan lele. Keuntungan usaha pengolahan lele di KUB Wanita Karmina sebesar Rp 3.874.637,00.

Profitabilitas usaha pengolahan lele di KUB Wanita Karmina merupakan rasio antara keuntungan dari hasil penjualan olahan lele yang dinyatakan dalam persen. Sehingga diperoleh profitabilitas usaha sebesar 19,6 %. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan lele di KUB Wanita Karmina menguntungkan karena nilai profitabilitas > 0 .

Efisiensi usaha pengolahan lele di KUB Wanita Karmina menggunakan analisis perhitungan R/C ratio, yaitu membandingkan antara penerimaan dengan total biaya. Efisiensi usaha yaitu sebesar 1,19. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan di KUB Wanita Karmina yang telah dijalankan sudah efisien yang ditunjukkan dengan nilai R/C rasio lebih dari satu. R/C rasio ini menunjukkan pendapatan kotor yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi. Nilai R/C rasio 1,19 berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan memberikan penerimaan sebesar Rp 1,19. Menurut Soekartawi (2002), semakin besar nilai R/C rasio maka semakin besar pula keuntungan yang akan diperoleh pengusaha. Hal ini dapat dicapai apabila pengusaha mengalokasikan faktor produksi dengan lebih efisien.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai dari suatu komoditas akibat adanya proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan dalam suatu produksi. Berikut adalah analisis nilai tambah pada usaha pengolahan ikan lele di KUB Wanita Karmina

Tabel 3. Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Lele di KUB Wanita Karmina pada Bulan Februari 2019

Output, Input dan Harga	Abon	Keripik daging
A <i>Output</i> (kg/bulan) A	84,71	87,33
B Bahan baku (kg/bulan) B	320,00	280,00
C Tenaga Kerja (HKO/bulan) C	40,00	32,00
D Faktor Konversi A/B	0,26	0,31
E Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg) C/B	0,12	0,11
F Harga <i>Output</i> (Rp/kg) F	120.000,00	90.000,00
G Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HKO) G	50.000,00	50.000,00
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)		
H Harga bahan baku (Rp/kg) H	18.000,00	18.000,00
I Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg bahan baku) I	5.333,00	3.819,00
J Nilai <i>Output</i> (Rp/kg) D x F	31.200,00	27.900,00
K Nilai Tambah (Rp/kg) J-I-H	7.867,00	6.081,00
L Rasio Nilai Tambah (%) K/J x 100 %	25,21	21,79
M Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg) E x G	6.000,00	5.500,00
N Bagian Tenaga Kerja (%) M/J	19,23	19,71
O Keuntungan (Rp/kg) K-M	1.867,00	581,00
P Tingkat keuntungan (%) O/K x 100 %	23,73	9,55

Sumber : Analisis Data Primer, 2019

Tabel 3 menunjukkan perhitungan nilai tambah olahan ikan lele di KUB Wanita Karmina dalam satu bulan produksi. Hasil produksi olahan abon lele sebesar 84,712,00 kg/bulan dan keripik daging sebesar 87,338 kg/bulan. Harga bahan baku utama adalah Rp 18.000,00/kg. Bahan baku yang digunakan untuk olahan abon lele sebesar 320 kg/bulan dan keripik daging sebesar 280 kg/bulan. Input lain atau bahan baku penolong abon lele sebesar Rp 6.618,00/kg bahan baku dan keripik daging sebesar Rp 5.554,00/kg bahan baku yang terdiri dari minyak goreng, tepung terigu, bumbu perasa.

Faktor konversi dapat dihitung dengan membagi jumlah *output* dan *input* bahan baku utama. Nilai faktor konversi produk abon lele sebesar 0,26 sedangkan nilai faktor konversi keripik daging sebesar 0,31. Nilai konversi tersebut menyatakan bahwa setiap 1 kg ikan lele

yang dikeluarkan oleh KUB Wanita Karmina menghasilkan 0,26 kg abon lele dan 0,31 kg keripik daging lele. Nilai konversi untuk produk keripik daging lele lebih besar dibandingkan dengan abon lele, hal ini dikarenakan pada saat produksi keripik daging lele bagian yang digunakan adalah duri dan daging ikan lele. Keripik daging juga menggunakan sumbangan input lain yang lebih banyak salah satunya adalah kebutuhan tepung terigu dan kebutuhan minyak goreng yang lebih banyak. Dibandingkan dengan keripik daging lele, bagian yang digunakan dari abon lele juga daging ikan namun dalam proses pengolahan abon lele terjadi penyusutan berat bahan baku akibat proses pengurangan kadar air setelah dilakukan proses pemasakan, sehingga faktor konversi abon lele yang dihasilkan lebih kecil dibandingkan keripik daging.

Koefisien tenaga kerja pada

hakekatnya menentukan rasio antara banyaknya tenaga kerja yang terlibat dalam satuan Hari Kerja Orang (HKO) dengan jumlah bahan baku yang diolah. KUB Wanita Karmina menggunakan 8 orang tenaga kerja. Produksi abon lele dan keripik daging lele menghasilkan input tenaga kerja masing-masing sebesar 40 HKO/bulan dan 32 HKO/bulan. Nilai koefisien tenaga kerja dihitung dengan cara melakukan pembagian antara *input* jam kerja dengan *input* bahan baku yang digunakan. Berdasarkan perhitungan, produksi abon lele KUB Wanita Karmina menghasilkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,12. Hal ini menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 kilogram ikan lele menjadi abon lele memerlukan curahan tenaga kerja 0,12 HKO atau 0,96 jam. Nilai koefisien tenaga kerja produk keripik daging sebesar 0,11, artinya untuk mengolah 1 kilogram ikan lele menjadi keripik daging memerlukan curahan tenaga kerja 0,11 HKO atau 0,88 jam.

Nilai tambah pada usaha olahan lele KUB Wanita Karmina adalah selisih dari nilai produk, sumbangan input lain, dan harga bahan baku. Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk olahan abon lele sebesar Rp 31.200,00/kg yang diperoleh dari faktor konversi 0,26 dan harga produk sebesar Rp 120.000,00/kg. Oleh karena itu perhitungan nilai tambahnya sebesar Rp 7.867,00/kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele setelah mengalami proses produksi menjadi abon lele mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 7.867,00/kg. Nilai produk olahan keripik daging lele sebesar Rp 27.900,00/kg yang diperoleh dari faktor konversi 0,31 dan harga produk sebesar Rp 90.000,00/kg. Oleh karena itu perhitungan nilai tambahnya sebesar Rp 6.081,00/kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele setelah mengalami proses produksi menjadi keripik daging lele mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 6.081,00/kg.

Nilai tambah yang dihasilkan oleh masing-masing produk pada usaha pengolahan ikan lele KUB Wanita Karmina memberikan nilai tambah positif. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ariyanto *et al* (2016) dengan judul analisis nilai tambah produk olahan ikan lele, hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan lele di desa Hangtuah memberikan nilai tambah lebih besar daripada nol ($NT > 0$).

Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dengan nilai produk. Menurut Saraswati *et al* (2010), nilai produksi merupakan penambahan nilai yang dihasilkan dari perlakuan yang diberikan pada pengolahan produk. Rasio nilai tambah abon lele sebesar 25,21%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 25,21% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai pada pengolahan abon ikan lele pada KUB Wanita Karmina. Rasio nilai tambah keripik daging sebesar 21,79%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 21,79% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai pada pengolahan keripik daging lele pada KUB Wanita Karmina.

Imbalan tenaga kerja adalah upah yang diterima langsung oleh tenaga kerja dari perolehan nilai tambah. Imbalan tenaga kerja merupakan perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HKO). Upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 50.000,00/hari dan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,12 sehingga imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 6.000,00/kg. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele yang diolah menjadi abon lele mampu memberikan imbalan kepada tenaga kerja sebesar Rp 6.000,00. Maka dari itu pangsa tenaga kerja dalam pengolahan abon lele adalah 19,23%. Upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 50.000,00/hari dan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,11 sehingga imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 5.500,00/kg. Hal ini menunjukkan bahwa

setiap 1 kg ikan lele yang diolah menjadi keripik daging mampu memberikan imbalan kepada tenaga kerja sebesar Rp 5.500,00. Maka dari itu pangsa tenaga kerja dalam pengolahan keripik daging lele adalah 19,71%.

Keuntungan usaha olahan ikan lele KUB Wanita Karmina merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja atau dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh usaha olahan ikan lele KUB Wanita Karmina. Keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan abon lele sebesar Rp 1.867,00 per kg dengan bagian keuntungan sebesar 23,73 % dari nilai tambah. Hal tersebut berarti setiap 1 kg bahan baku ikan lele dengan adanya nilai tambah yang diperoleh akibat pengolahan menjadi abon lele menghasilkan keuntungan sebesar Rp 1.867,00/kg. Keuntungan dari keripik daging Rp 581,00 per kg dengan bagian keuntungan sebesar 9,55% dari nilai tambah. Hal tersebut berarti setiap 1 kg bahan baku ikan lele dengan adanya nilai tambah yang diperoleh akibat pengolahan menjadi keripik daging lele menghasilkan keuntungan sebesar Rp 581,00/kg..

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diperoleh kesimpulan yaitu, biaya total usaha olahan lele di KUB Wanita Karmina adalah sebesar Rp 19.713.637,00 per bulan. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 23.588.000,00 per bulan sehingga keuntungan yang diperoleh dari usaha olahan lele di KUB Wanita Karmina adalah sebesar Rp 3.874.637,00 per bulan.

Profitabilitas usaha pengolahan ikan lele di KUB Wanita Karmina sudah menguntungkan dengan nilai profitabilitas lebih dari nol yaitu sebesar 19,6 %. Usaha olahan lele di KUB Wanita Karmina sudah efisien dengan nilai efisiensi usaha lebih dari satu yaitu sebesar 1,19. Hal ini berarti bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan KUB Wanita Karmina

memberikan penerimaan sebesar 1,19 rupiah.

Produk abon lele di KUB Wanita Karmina memberikan nilai tambah sebesar Rp 7.867,00/kg dengan rasio nilai tambah 25,21 %. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele yang diolah menjadi abon lele mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 7.876,00. Rasio nilai tambah sebesar 25,21% berarti sebesar 25,21% nilai produk adalah hasil proses penambahan nilai pada pengolahan abon lele KUB Wanita Karmina. Produk keripik daging lele memberikan nilai tambah sebesar Rp 6.081,00/kg dengan rasio nilai tambah 21,79 %. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg ikan lele yang diolah menjadi abon lele mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 6.081,00.

Produk seperti kerupuk, nugget dan bakso dapat diproduksi lebih rutin lagi untuk meningkatkan pendapatan usaha. Peningkatan penjualan juga dapat dilakukan dengan diversifikasi produk olahan ikan lele yaitu menambah varian produk yang lain, seperti dimsum ikan lele, rolade ikan lele dan lain sebagainya.

Perlu adanya peningkatan, penambahan dan perbaikan media promosi melalui media sosial maupun *e commerce* untuk memperluas pemasaran, karena media promosi di KUB Wanita Karmina kurang berjalan. Pemerintah daerah melalui Dinas Perikanan dan Peternakan serta Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Boyolali hendaknya mendukung pengembangan usaha dengan bantuan berupa mesin pemotong daging sehingga volume produksi dari usaha pengolahan ikan lele akan semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S. 2004. *Pembuatan Sale Ikan Lele*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ariyanto et al. 2015. *Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Produk Olahan Ikan Lele di Desa Hangtuh Kecamatan Raja Kabupaten Kampar*

Eliyana P.: Analisis Profitabilitas Usaha....

- Riau. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
- Amegashie, S G Y. 2004. Analysis of value added cassava based products and profitability of high quality of cassava flour bakery product in Antebubu *Thesis of Departement Agriculture Economic and Agribusiness Faculty of agriculture University of Ghana.*
- Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya. 2016. Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya, Direktorat Jendral Kementerian Perikanan Budidaya. Pusat
- Downey. W.D., dan Erickson. S.P. 2002. *Manajemen Agribisnis.* Erlangga. Jakarta.
- Hayami, K, Kawego, Marooka, Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java : A Perspective frome A Sunda Village.* The CGPRT Centre. Bogor.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Informasi Kelautan dan Perikanan.* Pusat Data Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Lestari, Y.A. 2017. *Analisis Pendapatan, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan Lele pada Usaha Dagang Sabily Kecataman Labuhan Meringgai Kabupaten Lampung Timur.* Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya.* Edisi Kelima. Cetakan kesembilan. Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rosady, Ruslan. 2003. *Metode Penelitian Public Relation dan Komunikasi.* Raja Grafindo Perkasa: Jakarta.
- Rusher *et al.* 2017. *Budidaya Lele dengan Sistem Budidaya Biofok.* LPPM UPN Yogyakarta.
- Saraswati *et al.* 2013. Pengaruh Investasi, Tenaga Kerja, dan Inflasi terhadap Nilai Produksi pada Sektor Industri. *E-Jurnal EP Unud*, 2(8), 367-372.
- Soekartawi.2001. *Pengantar Agroindustri.* PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.