

PROSPEK USAHA PEMBUATAN KERUPUK IKAN GABUS

(Making Business Prospects Of Catfish Crackers)

Siti Erlina, Inda Ilma Ifada, dan Supianor

Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary
Jl.Adhyaksa No.2 Kayu Tangi Banjarmasin

ABSTRACT

Catfish is one of the potential fish that contains nutrients and albumin were quite high. To provide added value and increase the types of processed fish that can be consumed by all circles both parents, adults and children then performed Catfish processing in the form of fish crackers. In the city of Banjarmasin are small and medium enterprises that undertake the manufacture of Catfish Crackers with the highest number being in the Village Kuin cerucuk which is a tourist area. So far, these efforts are inherited from parents and yet so developed rapidly, while the area is a tourist center that conducted this study to determine Prospects Making Catfish Crackers from technical and economic aspects. Methods of research using census with descriptive and financial analysis. The process of making Catfish Crackers namely: mashed, separation of meat and bone fish, mixing spices, kneading, molding, steaming, cooling, cutting and drying. A total cost of Rp 2,590,008, - with a production of 53 kg, acceptance of Rp 3,767,272, - / month, an income of Rp 1,515,112, - / month, a profit of Rp 1,177,264, - / month, RCR 1,47, BEP price of Rp 48 370, - and BEP production of 37 kg.

Keywords: *Business Prospect, Catfish, Fish Crackers*

PENDAHULUAN

Ikan gabus merupakan salah satu ikan potensial yang memiliki kandungan gizi dan albumin yang cukup tinggi. Menurut Suprayitno (2003), menyebutkan bahwa ikan gabus sangat kaya akan albumin, salah satu jenis protein penting. Albumin diperlukan tubuh manusia setiap hari, ikan tersebut memiliki protein yang sangat tinggi, ikan ini merupakan sumber albumin bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan luka. Baik luka pasca operasi maupun luka bakar. Selain itu Menurut Ansar (2010) dalam 100 gram ikan gabus terkandung energi 74 kkal, lemak 1,7 gr, kalsium 62 mg, phosphor 176 mg, besi 0,9 mg.

Di daerah Kalimantan Selatan dikenal dengan nama Ikan Haruan. Untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan jenis olahan ikan sehingga bisa dikonsumsi semua

kalangan baik orang tua, dewasa maupun anak-anak maka dilakukan pengolahan ikan Gabus dalam bentuk kerupuk Ikan. Kerupuk ikan merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat. Kerupuk ikan mempunyai rasa yang lezat dan gurih sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Selain dapat dimakan sebagai makanan selingan seperti halnya makanan cemilan, kerupuk ikan juga dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk bersama nasi serta juga dapat menghasilkan nilai tambah dan penganeka ragam jenis olahan sehingga mampu bersaing dengan produk lain di pasaran. Selain itu proses pembuatan kerupuk ikan cukup sederhana, sehingga dapat dijadikan usaha pokok atau sampingan bagi keluarga. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh

sebagian besar masyarakat Indonesia khususnya Kalimantan Selatan.

Di kota Banjarmasin terdapat usaha kecil menengah (UKM) yang melakukan pembuatan kerupuk Ikan Gabus dengan jumlah terbanyak berada di Kelurahan Kuin Cerucuk. Selama ini usaha tersebut bersifat warisan dari orang tua dan belum begitu berkembang pesat, sedangkan daerah tersebut merupakan sentra wisata sehingga dilakukan penelitian ini untuk mengetahui Prospek Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus dari aspek teknis dan ekonomi.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di Kelurahan Kuin Utara Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin. Waktu pelaksanaan penelitian dari bulan Oktober sampai November 2014. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey dengan penentuan wilayah pengambilan sampel dipilih secara sengaja (*purposive*) terhadap pelaku usaha kerupuk ikan gabus paling banyak yaitu di Kelurahan Kuin Utara Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin. Sebanyak 11 orang pelaku usaha tersebut, dijadikan seluruhnya sebagai sample dengan metode sensus. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dibantu kuesioner.

Teknis pengolahan kerupuk ikan gabus dilakukan dengan analisis deskriptif. Tujuan kedua untuk menghitung biaya eksplisit dan implisit, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan kelayakan usaha pembuatan kerupuk ikan gabus di Kelurahan Kuin Utara Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin digunakan rumus sebagai berikut : (Kasim, 2004)

a. Biaya

$$TC = TCe + TCi$$

Keterangan : TC : biaya total

TCe : biaya eksplisit

TCi : biaya implisit

b. Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan : TR : Penerimaan total

P : Harga

Q : Jumlah produksi

c. Pendapatan

$$I = TR - TCe$$

Keterangan :

I : *Income*/Pendapatan

TR : *Total Revenue*/Penerimaan Total

TCe : *Total Cost*/Total Biaya eksplisit

d. Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan

TR : Penerimaan Total

TC : Biaya Total

e. Kelayakan Usaha

$$RCR = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

RCR : *Revenue Cost Ratio*

TR : Penerimaan Total

TC : Total Biaya

Dengan kriteria sebagai berikut :

- Bila $RCR > 1$, maka usaha tersebut layak untuk diusahakan
- Bila $RCR = 1$, maka usaha yang diusahakan adalah impas
- Bila $RCR < 1$, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan
- Break even point* pada usaha pembuatan kerupuk digunakan rumus

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{TC}{P}$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{TC}{Y}$$

Keterangan :

TC : Total Biaya

P : Harga Jual Produk

Y : Produksi

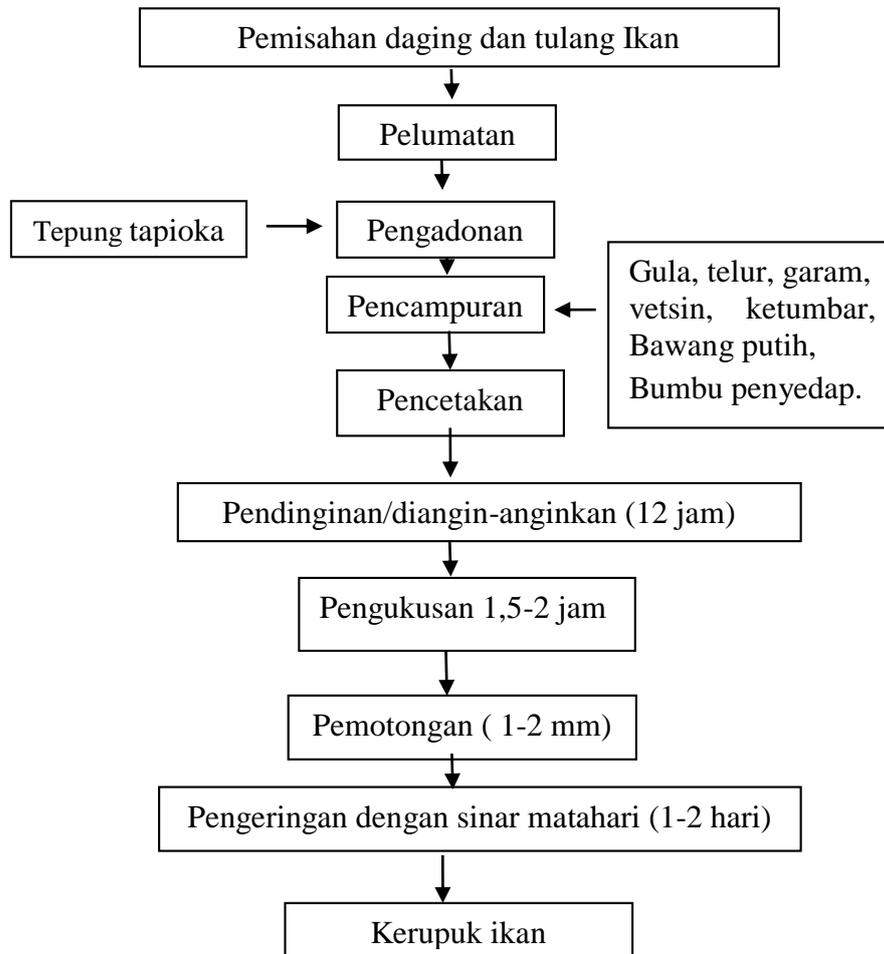
HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Teknis

Bahan pembuatan kerupuk ikan Gabus terdiri dari daging ikan segar, tepung tapioka, air secukupnya, bumbu vetsin, gula, garam, telur, bawang putih, ketumbar, bumbu penyedap. Adapun peralatan yang digunakan

berupa baskom, panci, pisau, alat giling, tempat pengilingan dan pemotongan,

timbangan dan kompor gas. Adapun tahapan pembuatannya dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Kerupuk Ikan Gabus

Langkah pertama yang dilakukan ikan dibuang sisiknya dan dicuci sampai bersih yang dilakukan secara berulang-ulang. Kemudian daging ikan di iris-iris dengan memisahkan daging dengan tulangnya, yang diambil hanya daging ikan saja. Daging dilumatkan dengan menggunakan blender/ulean/cobek sampai benar-benar halus (beberapa kali). Daging ikan yang sudah halus ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan tapioka, air sedikit demi sedikit sambil dilakukan pengadonan sampai adonan benar-benar tercampur rata. Setelah adonan benar-benar rata, kemudian dibentuk sesuai selera (ukuran besar, kecil, panjang, pendek, dan

seterusnya). Adonan yang sudah dibentuk kemudian di kukus selama 1,5 - 2 jam. setelah matang atau masak, adonan didinginkan sambil di angin-anginkan selama 12 jam. Setelah kering, adonan diiris dengan alat pemotong dengan ukuran 1 - 2 mm sampai habis, kemudian disusun dalam tempat yang terbuat dari anyaman daun kelapa dan dijemur. Penjemuran dilakukan selama 1 - 2 hari (tergantung cuaca). Setelah benar-benar kering, kerupuk sudah jadi dan siap untuk dibungkus atau dipasarkan. Cara pembuatan kerupuk yang dilaksanakan tersebut sesuai dengan pendapat Arsyad (1990) tetapi di

Kelurahan Kuin Utara ada penambahan vetsin, ketumbar, bawang putih dan bumbu penyedap.

Aspek Ekonomi

Hasil perhitungan dalam aspek ekonomi yang terdiri dari biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan kelayakan usaha pembuatan kerupuk ikan gabus di kelurahan kuin utara dapat di lihat pada Tabel 1. Total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.590.008,- terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit rata-rata Rp 2.252.161,-/bulan meliputi sarana produksi, penyusutan alat, perlengkapan dan upah tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Sedangkan biaya implisit Rp 337.847,-/bulan yang meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan bunga modal. Produksi rata-rata perbulan sebanyak 53 kg dengan harga Rp 70.000,-/kg dan penerimaan perbulan rata-rata sebesar Rp 3.767.272,-. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total eksplisit. Pendapatan rata-rata sebesar Rp 1.515.112,- /bulan sedangkan UMR (2014) sebesar 1.625.000,- artinya pendapatan pembuatan kerupuk ikan gabus DiKelurahan Kuin Utara masih dibawah UMR sehingga perlu adanya tambahan modal untuk meningkatkan produksi. Keuntungan yang diperoleh rata-rata sebesar Rp 1.177.264,-

/bulan. Pendapatan dari pengolahan kerupuk ikan gabus di Kota Banjarmasin secara signifikan dipengaruhi oleh volume ikan yang diolah dan jumlah modal pinjaman usaha (Aini dkk,2014).

Tingkat kelayakan usaha dapat diketahui dengan menggunakan analisis RCR (*Revenue Cost Ratio*) yang merupakan perbandingan antara penerimaan dan total biaya. Nilai RCR sebesar 1,47. Keadaan ini menunjukkan setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,47. Dengan demikian bahwa usaha pengolahan kerupuk ikan gabus yang dikelola di Kelurahan Kuin Utara Kecamatan Banjarmasin Utara ini layak untuk diusahakan dan menguntungkan.

Salah satu analisis ekonomi yang berguna untuk menentukan besarnya kuantitas produksi suatu unit usaha agar dapat memperhitungkan keuntungan yang diharapkan sehingga pengusaha dapat mempertimbangkan kelanjutan usaha yang sedang dijalankan dapat menggunakan analisis BEP (*Break Even Point*). Seorang pelaku usaha haruslah mengetahui volume produksi di atas titik impas terjadi, sehingga apabila produksi di atas titik impas tentu akan memperoleh keuntungan sesuai dengan seberapa jauh mampu berproduksi di atas titik impas tersebut.

Tabel 1. Hasil perhitungan usaha pembuatan kerupuk ikan gabus per bulan (pengolahan Data, 2014)

No	Uraian	Jumlah satuannya
1	Biaya : (Rp)	
	- Eksplisit rata-rata	2.252.161,-
	- Implisit rata-rata	337.847,-
	- Total biaya rata-rata	2.590.008,-
2	Penerimaan rata-rata (Rp)	3.767.272,-
3	Pendapatan rata-rata (Rp)	1.515.112,-
4	Keuntungan (Rp)	1.177.264,-
5	RCR	1.47
6	BEP :	
	- Harga (Rp)	48.370,-
	- Produksi (Kg)	37

Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa nilai BEP pembuatan kerupuk ikan gabus dilihat dari volume produksi sebesar 37 kg dan BEP harga yang di peroleh sebesar Rp 48.370,- sedangkan usaha yang di lakukan di Kelurahan Kuin Utara produksi sebesar 53 kg dan harga sebesar Rp 70.000,-/kg maka usaha tersebut layak untuk di usahakan atau sudah menguntungkan karena berada diatas nilai BEP. Hal tersebut ditunjang juga dengan penelitian (Aini dkk, 2014) bahwa rata-rata perbedaan antara pasokan dan permintaan dari 4,65 ton/tahun yang menunjukkan pengolahan kerupuk Ikan Gabus masih memiliki peluang pasar yang besar.

KESIMPULAN

1. Proses pembuatan kerupuk ikan gabus yaitu : pelumatan, pemisahan daging dan tulang Ikan (Filet), pencampuran bumbu-bumbu, pengadonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan dan pengeringan.
2. Biaya total sebesar Rp 2.590.008,- dengan produksi kerupuk ikan gabus rata-rata perbulan sebanyak 53 kg dan penerimaan rata-rata Rp 3.767.272,-/bulan. Pendapatan rata-rata sebesar Rp 1.515.112,-/bulan dan keuntungan rata-rata sebesar Rp 1.177.264,-/bulan. Tingkat kelayakan usaha dilihat dari nilai RCR sebesar 1,47 dan BEP harga sebesar Rp 48.370,- serta BEP produksi sebesar 37 kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Muhammad, Idiannor Mahyudin dan Emmy Sri Mahreda. 2014. *Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus (Channa striata Bloch) Peserta Program Pemberdayaan Konsultan Keuangan Mitra Bank (KKMB) Di Kalimantan Selatan (Studi Pemberdayaan KKMB Di Kota Banjarmasin)*. Journal Of Fish Scientiae Vol.5 No.7 .ppjp.unlam.ac.id. [1 Juni 2016]
- Ansar, 2010. *Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Gabus*. Kementerian Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Nonformal dan Informal Direktorat Pendidikan Kesetaraan. Jakarta : ISBN
- Arsyad H. 1990. *Penuntun Pengolahan Ikan (Suatu Rangkuman)*. Jakarta: PD. Mahkota
- Kasim, Syarifuddin, 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani Fakultas Pertanian*. UNLAM, Banjarbaru.
- Sukanto, 1993. *Ekonomi Manajerial*. Universitas Arum Jaya. Yogyakarta.
- Suprayitno, Eddy. 2003. *Penyembuhan Luka Dengan Ikan Gabus*, Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.

