

**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut (Study Kasus)
Di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten Oku Timur**

Dwi Mutiara, Tutut Bahari Yona

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Syari'ah Al - Mujaddid
Jln. Panglima Sudirman No.1 Lintas Sabak Jambi. Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Provinsi Jambi. 36563.
e-mail: tiara.ummy@gmail.com bahariyona1997@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur, 2) mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi dalam pengolahan belut menjadi keripik belut yang ada di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur adalah sebesar Rp 738.380/PP, pendapatan dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu adalah Rp 611,620/PP Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan dalam usaha tersebut adalah Rp 709,120/ PP dan 78,781/ Kg dan usaha pengolahan belut menjadi keripik belut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur dengan beberapa indikatornya adalah RC ratio sebesar 1,83. BEP Harga sebesar Rp 82.042 /Kg, BEP Produksi sebesar 1 kg, BEP Penerimaan sebesar Rp 72,680

Kata Kunci: Nilai Tambah, Kelayakan Bisnis, *Home Industry*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan perikanan di Indonesia pada saat ini telah mampu memperlihatkan identitasnya, memberikan sumbangan dalam pembangunan perekonomian bangsa. Secara keseluruhan perikanan mempunyai peran dan posisi yang penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi protein, kesempatan kerja, penerimaan devisa dan pengembangan wilayah (Baharsyah, 2002).

Pengolahan hasil perikanan merupakan kegiatan industri yang menciptakan nilai tambah bagi komoditi perikanan melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi yang bahan bakunya berasal dari perikanan. Usaha-usaha pengolahan hasil perikanan yang mengarah pada kegiatan industri yaitu pengolahan hasil perikanan menjadi bahan makanan. Salah satu produk perikanan olahan yang dapat diolah yaitu keripik belut.

Belut (*monopetrus albus zuiewu*) merupakan salah satu sumber lauk pauk yang memiliki kandungan protein tinggi. Daging belut sendiri mempunyai nilai kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Keripik belut merupakan salah satu pangan fungsional dimana memiliki kadar protein yang tinggi, juga memiliki rasa yang khas sehingga banyak digemari masyarakat.

Menurut Nurudin (2007), belut merupakan ikan konsumsi air tawar yang banyak digemari. Hampir 50 % dari kandungan tubuhnya mengandung protein hewani yang sangat baik untuk kesehatan, dan dapat di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Kandungan Gizi Belut

Zat Gizi	Belut	Telur	Daging sapi
Kalori	303	162	207
Protein	14 g	12,8 g	18,8 g
Lemak	27 g	11,5 g	14 g
Karbohidrat	0 g	0,7 g	0 g
Fospor	200mg	180 mg	170 mg

Kalsium	20mg	54 mg	11 mg
Zat Besi	20mg	2,7 mg	2,8 mg
Vitamin A	1.600 mg	900 SL	30 mg
Vitamin B1	0,1 mg	0,1 mg	0,08 mg
Vitamin C	2 mg	0 mg	0,08 mg
Air	58 g	74 g	66 mg

Sumber: Nurudin, 2007.

Menurut Tunjungsari (2007), keripik merupakan salah satu produk makanan hasil diverifikasi sebagai makanan ringan (*snack food*), yang bersifat kering dan renyah (*crispy*). Sifat renyah pada keripik akan hilang bilang produk tersebut menyerap air. Produk ini banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan karena rasanya yang enak, renyah, praktis, mudah dibawa dan disimpan, memiliki cita rasa yang gurih serta dapat dinikmati setiap saat sebagai makanan selingan, keripik bisa dibuat dari berbagai macam bahan. Pada dasarnya keripik merupakan jenis makanan ringan yang berbentuk lembaran tipis, kemudian digoreng atau dipanggang, sehingga mempunyai tekstur yang renyah. Salah satu keistimewaan keripik ini adalah dapat disajikan dalam aneka bentuk dan cita rasa. Menurut Azahari (2007), selain dikonsumsi sebagai makanan, belut juga kerap diolah menjadi jenis makanan ringan yang lezat seperti keripik belut. Keripik belut berbahan baku, belut tepung beras serta bawang merah dan bawang putih dan ketumbar. Keripik selama ini menjanjikan keuntungan, karena mengingat disukai lapisan masyarakat.

Tabel 2. komposisi kimia keripik belut:

Komponen	Jumlah (%)
Kadar air	3,67
kadar protein	28,96
kadar lemak	0,29

Sumber: Azhari, 2007.

Proses penggorengan dilakukan dengan memasukkan belut kedalam minyak panas, minyak goreng bertindak sebagai media pemanas dan

berkontribusi terhadap tekstur dan rasa makanan yang digoreng. Proses menggoreng pada prinsipnya adalah memasak atau mengeringkan bahan sehingga produk yang dihasilkan lebih layak dikonsumsi atau lebih kering, tetapi penggorengan terlalu lama juga berakibat penurunan nilai gizi pada bahan makanan tersebut, dalam proses penggorengan usahakan belut dalam keadaan kering serta menggunakan minyak yang bermutu baik, serta gunakan suhu yang sesuai, berkisar 100-180°C sehingga menghasilkan produk yang bermutu tinggi.

Untuk meningkatkan nilai tambah belut dapat diolah menjadi keripik belut, untuk memenuhi kebutuhan keripik belut di OKU Timur terdapat home industri yang mengolahnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa pendapatan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

C. Tujuan dan Kegunaan

Untuk menjawab permasalahan penelitian di atas maka penelitian ini diarahkan untuk mencapai beberapa tujuan, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

Adapun kegunaan dari penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan tentang usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur, serta dapat dijadikan sebagai bahan referensi pada penelitian agribisnis selanjutnya.

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

Belut sawah (*Monopetrus albus Zuiewu*) tergolong dalam family Synbranchidae yaitu ikan-ikan yang tidak mempunyai sirip atau rongga untuk bergerak. Tubuhnya panjang mirip ular, tetapi belut tidak memiliki sisik, kulitnya licin mengeluarkan lendir. Belut mampu hidup di lumpur dan di air keruh. Kemampuan ini di dapat karena belut memiliki pernafasan tambahan berupa kulit tipis berlendir yang terdapat di rongga mulutnya. Alat ini berfungsi menghirup oksigen langsung dari udara. Sementara itu, insangnya mengisap oksigen dari dalam air. Kebiasaan menghirup langsung dari udara tampak ketika belut menyembul dari liang tempat tinggalnya (Sundoro, 2003).

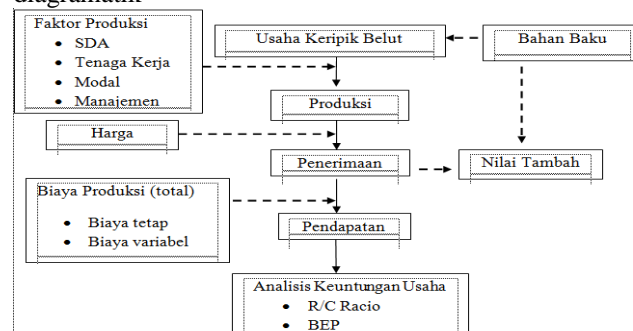
Secara alamiah, belut memakan berbagai jenis binatang kecil yang hidup atau terjatuh ke dalam air. Seperti misalnya serangga, siput, cacing, anak katak dan anak ikan. Belut termasuk termasuk hewan *karnivora* yaitu pemakan binatang lain. Belut juga memakan ikan tawes dan mujair (Sundoro, 2003).

Belut jarang dikonsumsi masyarakat karna bentuknya memanjang dan bundar seperti ular sehingga menimbulkan respon penerimaan yang kurang baik. Pengolahan belut menjadi produk gorengan yang disebut keripik dapat menjadi salah satu cara untuk mengawetkan dan member nilai tambah pada produk hasil perairan ini.

Nilai tambah adalah kegiatan atau langkah-langkah dalam proses yang menambah atau mengubah produk atau jasa. Faktor yang mempengaruhi nilai tambah dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, tenaga kerja. Faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku (Sudiyono, 2004).

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini berupa model pendekatan secara diagramatik



Keterangan :

- > = Dipengaruhi
 -----> = Mempengaruhi

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis

C. Hipotesis

Berdasarkan model pendekatan tersebut, maka hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahwa biaya produksi usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur lebih rendah dari pada penerimaan sehingga diperoleh pendapatan.
2. Bahwa usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur akan memperoleh nilai tambah.

D. Batasan-batasan

Untuk menghindari kesalahan persepsi dalam penelitian ini, maka disusun definisi dan batasan operasional sebagai berikut:

1. Responden adalah pelaku *home industry* keripik belut yang berada di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten Oku Timur.

2. Belut adalah bahan baku utama untuk pengolahan keripik belut.
3. Keripik belut adalah jenis makanan yang berbentuk cemilan renyah yang diproses dengan penggorengan dengan bahan baku belut dan bahan lain.
4. Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam sekali proses produksi dan biaya besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi(Rp/PP).
5. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya tergantung dari besarnya jumlah produksi serta habis dalam satu kali proses produksi (Rp/PP).
6. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel(Rp/PP).
7. Produksi adalah produk yang dihasilkan oleh responden berupa berupa keripik belut dengan satuan (Kg).
8. Harga adalah nilai jual dari kripik belut yang ditetapkan oleh responden pada saat penilitian (Rp/Kg).
9. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi (Kg), yang diperoleh home industri dikali dengan harga (Rp), pada saat penelitian Rp/PP).
10. Pendapatan adalah selisih antara penrtimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.
11. Pasar tradisional adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung dan biasanya ada proses tawar menawar.
12. Pengecer adalah seseorang yang menjalankan penjualan barang langsung ke konsumen ahir untuk penggunaan pribadi dan bukan bisnis.
13. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output yang dihasilkan dengan biaya antara bahan baku (Rp/Kg).
14. Biaya antara adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi seperti bahan baku dan input lainnya kecuali tenaga kerja keluarga

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di Desa Kedu terdapat industri rumah tangga pengolahan belut menjadi keripik belut. Sedangkan penelitian telah dilaksanakan pada Bulan Agustus sampai dengan November 2019.

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus, menurut Bimo Walgito (2010), menyatakan bahwa studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha.

Metode penarikan contoh dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode survey, yaitu penelitian yang sumber data dan informasi utamanya diperoleh dari responden sebagai sampel penelitian dengan menggunakan kuisioner sebagai alat

pengumpulan data. Sample dalam penelitian ini yaitu *home industry* yang berada di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan yaitu dengan cara observasi langsung yang dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan data sekunder :

1. Pengambilan data primer adalah data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung ke lokasi penelitian serta wawancara langsung menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) kepada pelaku usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Pengambilan data sekunder diperoleh dari lembaga-lembaga yang terkait meliputi keadaan umum wilayah penelitian, data yang berasal dari buku perpustakaan dan jurnal.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari lapangan dianalisa menggunakan analisis matematis. Untuk menjawab hipotesis yang pertama, menggunakan beberapa rumus sebagai berikut :

1. Untuk menghitung biaya produksi (Soekartawi, 2002), dengan rumus :

$$TC = FC + VC \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan :

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

FC = *Fixed Cost*/ Biaya Tetap (Rp)

VC = *Variable Cost*/ Biaya Tidak Tetap (Rp)

2. Untuk menghitung penerimaan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus :

$$TR = Y \times Py \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

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

Y = Output Produksi/ Hasil Produksi (Kg)

Py = Harga Jual (Rp/ Kg)

3. Untuk menghitung pendapatan (Soekartawi, 2002), digunakan rumus :

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

Keterangan :

I = *Income*/ Pendapatan (Rp)

TR = *Total Revenue*/ Penerimaan (Rp)

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

Untuk menjawab hipotesis yang kedua, dapat menggunakan rumus untuk mengetahui nilai tambah (Yudi, 2010) dari pengolahan keripik belut dengan rumus :

4. Untuk menghitung nilai tambah menggunakan rumus

$$AV = TR - IC \dots \dots \dots (4)$$

Keterangan :

AV = *Added Value*/ Nilai Tambah

TR = *Total Revenue*/ Total Penerimaan

IC = *Intermediate Cost*/ Biaya Antara (biaya produksi – biaya tenaga kerja)

5. Untuk mengetahui untung tidaknya usaha pengolahan belut menjadi keripik belut menggunakan rumus:

$$a). RC \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Dimana :

RC Ratio : Rasio perbandingan antara penerimaan dan total biaya

TC : *Total cost* / total biaya

TR : *Total revenue* / total penerimaan

Keterangan :

Jika nilai R/C > 1 → maka usaha pengolahan keripik belut menguntungkan.

Jika nilai R/C = 1 → maka usaha pengolahan keripik belut mengalami titik impas.

Jika nilai R/C < 1 → maka usaha pengolahan keripik belut merugi.

b). Titik impas atau *Break Event Point* (BEP), menurut (Suratiah, 2006) sebagai berikut:

- BEP harga adalah harga terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas, dengan rumus

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

- BEP Produk adalah produksi terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas, dengan rumus :

$$\text{BEP produk} = \frac{FC}{P-AVC}$$

- BEP Penerimaan adalah penerimaan terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas, dengan rumus :

$$\text{BEP penerimaan} = \frac{FC}{1-\frac{VC}{S}}$$

Dimana :

FC : *Fixed Cost* / biaya tetap (Rp)

VC : *Variable Cost* / biaya variabel per unit (Rp)

TC : *Total Cost* / biaya total (Rp)

P : *Price* / harga (Rp/kg)

Y : *Yield* / jumlah produk (Kg)

S : Penerimaan (Nilai produksi = jumlah produksi)

AVC : *Average Variable Cost* (Biaya per unit = Biaya Variabel dibagi total produksi).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

Dalam menganalisis usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu dapat dilakukan dengan menghitung besarnya biaya produksi, penerimaan, pendapatan, nilai tambah R/C Ratio dan BEP (Harga, Penerimaan, Produksi).

Tabel 3. Uraian Penerimaan dan Pendaapatan

No	Uraian	Per Proses	Satuan
1	Kebutuhan Belut	10	Kg
2	Produksi Keripik Belut	9	Kg
3	Harga Jual Keripik Belut	150000	Rp/Kg
4	Penerimaan	1350000	Rp/pp
5	Biaya Produksi	738,380	Rp/Pp
6	Pendapatan	611,620	RP/Pp

Sumber: Data Olahan Primer, 2019.

Untuk dapat lebih jelas mengetahui analisis dalam usaha tersebut dapat diketahui dalam uraian berikut :

1. Produksi Usaha Pengolahan Belut menjadi Keripik Belut

Menurut responden dalam satu kali proses produksi pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur membutuhkan waktu sehari, namun dalam satu bulan mereka hanya bisa melakukan 3 kali proses produksi dikarenakan jumlah pasokan belut mentah masih sangat terbatas. Dalam satu kali proses produksi responden hanya mampu mengolah 10 Kg belut mentah yang berasal dari pengepul belut yang ada di beberapa wilayah, menurut responden proses produksi pengolahan keripik belut di Desa kedu Kecamatan Buay Madang Timur terdiri dari beberapa kegiatan teknis yang diantaranya sebagai berikut :

- Menyiapkan bahan baku utama berupa belut segar, menurut responden mereka mampu mengolah belut yang segar dari pengepul sebanyak 10 Kg dengan harga rata – rata Rp 30.000/Kg. Untuk kriteria belutnya sendiri, tidak ada kriteria khusus karna sedikit susah mencari belut di alam, sehingga yang tersedia di pengepul saja yang dibuat untuk bahan baku. Selain itu reponden juga menggunakan bahan lain berupa tepung rosebrand, minyak goreng, telur, air bersih, bumbu dapur serta yang lainnya.
- Menyiapkan alat – alat pendukung proses penggorengan belut seperti wajan, sutil, ember, tungku, irek, serok, kayu bakar serta yang lainnya.
- melakukan pembersihan belut. Merupakan kegiatan memotong atau menyayat dan membuang isi dari dalam perut belut menggunakan pisau. Sebelum disayat belut dilumuri dengan abu gosok yang bertujuan untuk menghilangkan lendir, sehingga ketika dipegang belut tersebut tidak licin lagi. Setelah itu belut disayat satu persatu menggunakan pisau yang tajam agar dapat memudahkan proses pengeluaran isi atau organ dalam seperti usus dari bagian perut sampai ujung dari ekornya.
- belut yang sudah disayat lalu dikumpulkan dalam bak besar untuk dilakukan pencucian. Pencucian dilakukan menggunakan air sumur sampai bersih dari darah atau kotoran yang menempel pada daging belut, setelah itu belut ditiriskan sampai kandungan air hilang.
- Pembuatan adonan dilakukan dengan cara pencampuran tepung rosebrand dengan air lalu ditambahkan garam secukupnya dan penyedap rasa, serta tambahkan telur dan tambahkan bumbu halus, Sekali produksi pembuatan adonan dilakukan sebanyak tiga kali dengan komposisi, 3 ons bawang merang dan bawang putih, sedikit ketumbar serta 5 butir telur dan 2 kg tepung rosebrand.
- penggorengan, dengan cara memanaskan minyak sampai mendidih lalu masukkan belut satu persatu dengan rapi tunggu sampai belut berwarna coklat kekuningan kira – kira 15 – 20 menit lalu angkat dan tiriskan.

2. Biaya Produksi Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

Biaya produksi (*total cost*) yang ada dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. biaya produksi dalam usaha tersebut adalah Rp 738,380/ proses produksi. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, seperti biaya sewa tempat usaha dan

penyusutan alat, dengan biaya sewa tempat usaha sebesar Rp 69.444/ proses produksi, serta biaya penyusutan alat sebesar Rp 3,236/ proses produksi. Rincian biaya penyusutan dapat dilihat dalam table berikut :

Tabel 4. Biaya Penyusutan Alat

No	Uraian	Belut (Kg/Proses)	Tenaga Kerja (Orang)	Jumlah (Jam)	Upah (Rp/HOK)	Jumlah (Hari)	Biaya (Rp/Proses)	Biaya (Rp/Bulan)
1	Pembersihan Kotoran	10	2	2	60,000	0.50	30,000	360,000
2	Pembuatan Bumbu	10	1	0.5	60,000	0.06	3,750	45,000
3	Pencampuran Adonan	10	1	0.5	60,000	0.06	3,750	45,000
4	Penggorengan	10	2	3	60,000	0.75	45,000	540,000
5	Pengemasan	10	2	1	60,000	0.25	15,000	180,000
Total							97,500	1,170,000

Sumber: Data Olahan Primer, 2019.

Biaya variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi pengolahan belut menjadi keripik belut, seperti nilai bahan baku dan tenaga kerja, yang meliputi nilai bahan baku sebesar Rp 568.200/ PP dan nilai tenaga kerja sebesar Rp 97.500/PP.

Tabel 5. Biaya Variabel

No	Uraian	Biaya Variabel	
		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya Bahan Baku	568,200	6,818,400
2	Biaya Tenaga Kerja	97,500	1,170,000
Total		665,700	7,988,400

Sumber: Data Olahan Primer, 2019.

3. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Belut menjadi Keripik Belut

Menurut Suratiah (2006), penerimaan merupakan nilai produk total yang dapat dihasilkan dalam sebuah usaha dan pada jarak tertentu. Sedangkan pendapatan merupakan selisih antara jumlah penerimaan dan seluruh biaya produksi. Adapun uraian dari penerimaan dan pendapatan yang diperoleh responden dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Penerimaan dan Pendapatan

No	Uraian	Per Proses	Satuan
1	Kebutuhan Belut	10	Kg
2	Produksi Keripik Belut	9	Kg
3	Harga Jual Keripik Belut	150000	Rp/Kg
4	Penerimaan	1350000	Rp/pp
5	Biaya Produksi	738,380	Rp/Pp
6	Pendapatan	611,620	RP/Pp

Sumber: Data Olahan Primer, 2019.

4. Nilai Tambah Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah yang dapat dihasilkan dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu adalah Rp. 709.120 per proses produksi. Berdasarkan hal tersebut maka usaha

pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu menguntungkan.

Tabel 7. Nilai Tambah

No	Hasil Produksi (Rp/PP)	penerimaan (Rp/PP)	Biaya Antara (Rp/pp)	Nilai Tambah (Rp/Pp)	(Rp/Kg)
1	9	1350000	640,880	709,120	78,791

Sumber: Data Olahan Primer, 2019.

5. R/C Ratio Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

Nilai dari R/C Ratio dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur adalah 1,83 yang menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio > 1 yang berarti bahwa usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan karena dalam Rp. 1 biaya yang dikeluarkan dalam usaha tersebut maka responden memperoleh penerimaan Rp. 1,83.

6. BEP (Break Event Point) Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

BEP (*Break Event Point*) yang ada dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut meliputi BEP Harga, BEP Produksi, BEP Penerimaan. BEP Harga keripik belut sebesar Rp. 82,042 per kg yang berarti bahwa jika keripik belut dijual dengan harga tersebut maka responden tidak memperoleh untung atau rugi. Hal ini disebabkan BEP Harga menunjukkan harga pokok keripik belut per kg.

BEP Produksi dalam pengolahan keripik belut adalah 1 kg yang berarti bahwa apabila responden mampu memproduksi dan menjual keripik belut sebanyak 1,kg sehingga responden tidak memperoleh untung atau rugi (impas). Sedangkan BEP Penerimaan dalam usaha keripik belut tersebut adalah Rp. 72,680. untuk itu apabila responden menerima penerimaan dari usaha tersebut sebesar Rp. 72,680 maka responden tidak memperoleh untung atau rugi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Biaya produksi dalam pengolahan belut menjadi keripik belut yang ada di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur adalah sebesar Rp 738.380/PP.
2. Pendapatan dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu adalah Rp 611,620/PP Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan dalam usaha tersebut adalah Rp 709,120/ PP dan 78,781/ Kg.
3. Usaha pengolahan belut menjadi keripik belut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur dengan beberapa indikatornya adalah RC ratio sebesar 1,83. BEP Harga sebesar Rp 82.042 /Kg, BEP Produksi sebesar 1 kg, BEP Penerimaan sebesar Rp 72,680.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Hendaknya pengelola pembuatan keripik belut agar tetap menjaga dan memperhatikan kualitas produk .

2. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku hendaknya pengelola pembuatan keripik belut memperbanyak mitra petani pencari belut atau memulai dengan budidaya belut.

DAFTAR PUSTAKA

- Baharsyah. 2002. *Pengembangan Pengembangan Wilayah Perikanan di Indonesia*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Bimo, W 2010. *Bimbingan dan Konseling studi & Karier*. Balai Pustaka. Yogyakarta.
- Firdaus, M. 2007. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hafsah, MJ. 2003. *Bisnis Belut Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hasyim, A.I. 2012. *Pengantar Tataniaga Pertanian*. Buku Kuliah Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kartasapoerta. 2005. *Pengantar Ekonomi Produksi*. Bina Angkasa. Jakarta.
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran*, Prenhallindo. Jakarta.
- Malisi, S. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Produksi Hasil Pertanian Bandung*.
- Manulang, A.T. 2003. *Harga Dalam Proses Produksi*. Grafindo. Jakarta.
- Marimin, dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen*.
- Mosher, A.T. 2002. *Menggerakkan dan Membangun Pertanian*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mubyarto. 2002. *Pengantar Ilmu Pertanian CV*. Yasaguna. Jakarta.
- Nazir, M. 2010. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Saanin, H. 2006. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta. Jakarta.
- Sigit. 2002. *Analisis Pemasaran*. Pustaka Putra. Jakarta.
- Sjarkowi, F. 2010 *manajemen pembangunan agribisnis*. CV Baldad Graffiti Press Palembang.
- Sjarkowi, F. & Marwan Sufri 2005. *Manajemen Agribisnis*. Baldad Graffiti Pres. Palembang.
- Soeharjo dan Pantong. 2003. *Sendi-sendi Pokok Usahatani*. Departemen Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. IPB. Bogor.
- Senior. 2007. *Si Licin Belut Kuatkan Tulang*. <http://www.cybermed.Cbn.Net.id>. (19 Mei 2017).
- Soekartawi. 2001. *Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia (UI Pres). Jakarta.
- Sundoro. Rms. 2003. *Belut: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Supriyono, R.A. 2005. *Akuntansi Biaya*. BPFE, Yogyakarta.
- Teken dan Asnawi. 2004. *Teori Ekonomi Mikro*. Departemen Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi. Institut Pertanian Bogor.
- Tunjungsari. 2007. *Pemanfaatan ikan sapu-sapu dalam pembuatan keripik ikan*. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2007. *Pengantar Ilmu Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yudi, A, B. 2010. *Sistem Agribisnis Terintegrasi Hulu – Hilir*. CV Muara Indah. Bandung.