

**Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Pengolahan Ikan Kakap Menjadi Pempek Di Oku Timur  
(Studi Kasus Pengolahan Ikan Kakap Menjadi Pempek Di Desa Trikarya)**

Vidya Purnamasari

Dosen Universitas Negeri Malang

Jl. Semarang No.5, Sumbersari, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. 65145.

e-mail : [vidya.purnamasari.fe@um.ac.id](mailto:vidya.purnamasari.fe@um.ac.id)

**Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui biaya produksi dan pendapatan pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, 2) mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, 3) mengetahui tingkat kelayakan finansial pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total pendapatan yang di peroleh usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 485.498/proses. Besarnya nilai tambah usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 520.498/proses atau 16.266/paket dan sebesar Rp 65.062/kilo ikan kakap. Usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek layak secara finansial dengan NPV Rp. 71.938.927, IRR 22,81% dan Net B/C 1,30.

**Kata Kunci** : Nilai Tambah, Agroindustri, Kelayakan Bisnis.

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sebagian besar wilayah Propinsi Sumatera Selatan berupa perairan (umum), baik perairan tawar seperti sungai serta anak-anaknya, rawa lebak serta rawa pasang surut, danau dan genangan air lainnya maupun perairan payau dan perairan air laut. Potensi perikanan di perairan umum Sumatera Selatan sangat besar meliputi perikanan tangkap dan budidaya. Potensi budidaya perikanan di Sumatera Selatan sangat besar, hal ini dapat dilihat dari luas areal budidaya yang ada di Sumatera Selatan.

Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang sangat penting bagi manusia karena mengandung protein tinggi. Menurut Nilanto (2016), indeks konsumsi ikan masyarakat Indonesia mengalami kenaikan setiap tahun, dimana pada tahun 2015 indeksnya mencapai 37-38 kg per kapita per tahun sedangkan pada tahun 2016 mencapai 40 kg per kapita per tahun.

Ikan adalah bahan pangan sumber protein hewani yang sangat berguna untuk kesehatan. Sebagai bahan pangan, ikan mempunyai banyak keunggulan dibanding sumber protein hewani lainnya seperti daging sapi, daging ayam, telur dan susu. Keunggulan utama protein ikan adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahannya untuk dicerna serta dapat dikonsumsi oleh semua kelompok umur. Kandungan omega 3, 6, dan 9 pada ikan memberikan beberapa manfaat yaitu untuk proses pertumbuhan, peningkatan kecerdasan, serta membuat daya tahan tubuh lebih kuat.

Untuk memenuhi ketersediaan pangan ikan tersebut dapat diperoleh melalui usaha diversifikasi pangan dengan melakukan penganekaragaman makanan. Hal ini dapat dilihat di pasaran telah banyak hasilhasil perikanan yang diolah menjadi berbagai produk, seperti sosis ikan, bakso ikan, siomay, nugget, abon, kerupuk, bahkan makanan yang berasal dari Sumatera Selatan salah satunya yaitu pempek.( Ammar 2017).

Pempek adalah salah satu makanan tradisional khas dari Palembang yang populer di Jawa, yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamabako di Jepang. Menurut Sugito dan Hayati (2006) Pempek merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis. Karneta (2013) menyatakan bahwa Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa.

Campuran ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun di panggang. Pada waktu dihidangkan atau dimakan, pempek tidak cukup dimakan begitu saja tetapi dihidangkan bersama kuah atau cuko pempek sebagai pelengkap.

Pempek tergolong pada pangan semi basah. Pangan semi basah adalah produk makanan yang memiliki kadar air antara 10-50 %, memiliki aktifitas air (aw) sebesar 0,6 – 0,9 , dan mempunyai tekstur yang plastis sehingga memungkinkan untuk dapat dibentuk dan dapat langsung dimakan (Basuki, 2013). Kadar air yang tinggi memicu aktivitas enzim dan mikroba, sehingga penyimpanan terlalu lama akan menyebabkan nilai gizi dan sensorisnya berubah. Selain itu umur simpan dari pempek tidak akan lama.

Pada umumnya bahan baku ikan yang digunakan dalam pembuatan pempek menggunakan bahan baku daging ikan yang berwarna putih seperti halnya daging ikan tenggiri yang dapat menghasilkan cita rasa, aroma, dan warna yang menarik pada produk akhir. Namun dengan ketersediaannya yang terbatas, harga ikan tenggiri relatif mahal.

Hal ini disebabkan karena ketergantungan pada musim, sehingga akan mempengaruhi harga jual, apalagi permintaan komoditas ikan tenggiri terus mengalami peningkatan, Hasil tangkapan tenggiri secara total lebih tinggi pada musim timur yaitu pada bulan April, Mei, dan

Juni. Oleh karena itu, diperlukannya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan jenis ikan lain yang tingkat ketersediaannya terbilang tinggi, mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Salah satunya jenis ikan yang cukup tersedia di pasaran adalah ikan kakap. Ikan kakap merupakan salah satu jenis ikan air laut yang mempunyai nilai ekonomi cukup tinggi dan banyak diminati masyarakat karena dagingnya enak dan gurih serta kandungan proteinnya cukup tinggi. Dan juga ikan kakap dapat digunakan menjadi bahan baku pempek kerana harganya yang lebih murah dan rasanya tetap gurih.

### B. Rumusan Masalah

Dari uraian di atas maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Berapa biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pembuatan pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.
2. Berapa besar nilai tambah pembuatan pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.
3. Bagaimana tingkat kelayakan finansial usaha pengolahan pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.

### C. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui biaya produksi dan pendapatan pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.
2. Mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Tikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.
3. Mengetahui tingkat kelayakan finansial pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Tikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur.

Adapun kegunaan dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi usaha pempek hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.

## II. KERANGKA TEORITIS

### A. Tinjauan Pustaka

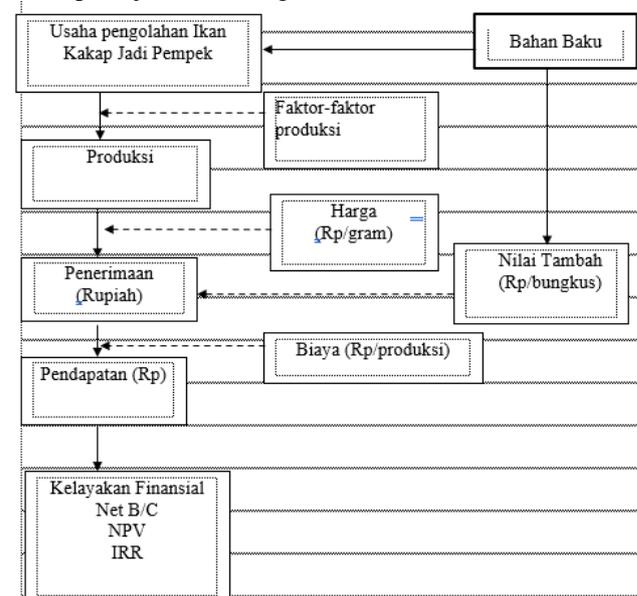
Ikan kakap atau yang biasa di sebut sumasi jumlahnya cukup banyak. Penggemar ikan laut umumnya bahwa ikan kakap hanya ada dua golongan, yaitu kakap merah ( *red snapper*, *Lutjanus sanguincus*) dan kakap putih ( *Lates calcalifer*). Ikan kakap tersebut ternyata digemari karena ikan yang satu ini memiliki tekstur daging yang lembut serta memiliki cita rasa tersendiri yang enak dan gurih (Indryasari, 1999).

Jenis ikan yang satu ini mempunyai harga yang terbilang cukup mahal. Tak hanya itu saja, ikan kakap ini juga dipercaya memiliki kandungan-kandungan gizi yang sangat tinggi. Jenis Ikan kakap ini dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu ikan kakap merah dan ikan kakap putih. Ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) dan ikan

kakap putih (*Lates calcafier*) ternyata bukan berasal dari suku yang sama. Ikan kakap merah sendiri berasal dari suku *Lutjanidae*, sementara ikan kakap putih berasal dari suku *Centropemidae*. Jenis kakap merah sebetulnya memiliki ukuran yang cukup besar dan lebih sering menempati perairan dalam. Dengan kedalaman air antara 40 sampai dengan 50 meter. Ikan kakap ini juga memiliki ukuran yang lebih kecil dan keberadaannya cenderung pada perairan yang berakarang. Ikan ini di waktu malam hari biasanya melakukan pencarian makan dan lebih sering mendapatkan makanan berupakan jenis ikan kecil maupun crustacea. Selain itu ikan ini juga bisa disebut sebagai ikan yang selalu berpasang-pasangan karena kehidupannya selalu berkelompok. (Irvan Yoga Pratama,2020)

### B. Model Pendekatan

Model pendekatan diagramatis dalam penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut :



Keterangan:

- ▶ : Hubungan Fungsional  
 —————▶ : Hubungan Struktural

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis

### C. Hipotesis

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahwa proses pengolahan ikan kakap menjadi pempek mempunyai pendapatan.
2. Bahwa usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Oku Timur masih mempunyai nilai tambah.
3. Bahwa usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek layak untuk di kembangkan .

### D. Batasan-batasan

Untuk menghindari luasnya pokok bahasan dalam penelitian ini, maka diperlukan batasan masalah. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Responden adalah pelaku pengolahan ikan kakap menjadi pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten OKU Timur.
2. Ikan kakap adalah bahan baku utama dalam produksi pembuatan ikan kakap menjadi pempek.
3. Bahan baku ikan kakap di dapat dari pembelian di toko yang berada di Palembang.
4. Ikan kakap yang digunakan adalah ikan kakap yang sudah digiling.
5. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak tergantung dalam volume produksi dalam satu kali proses produksi, meliputi nilai sewa tempat dan penyusutan alat(Rp/Proses).
6. Biaya variable adalah biaya yang berhubungan langsung dengan jumlah produksi dan merupakan biaya yang digunakan untuk membeli faktor produksi berupa bahan baku bahan penunjang dan tenaga kerja (Rp/Proses).
7. Harga adalah harga jual produksi yang berlaku di daerah tersebut (Rp/gram).
8. Penerimaan adalah hasil kali antara produksi yang di hasilkan dengan harga satuan dalam fisik (Rp/Proses).
9. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung(Rp/Proses).
10. Nilai tambah adalah selisih nilai suatu produk sebelum diolah dan sesudah diolah dalam persatuan atau selisih nilai produksi dengan biaya antara pengolahan ikan kakap (Rp/Proses). Pada usaha pembuatan pempek.
11. Kelayakan Finansial adalah untuk mengetahui tingkat keberhasilan pembuatan pempek yang di nyatakan layak secara finansial dengan menggunakan analisis Biaya dan pendapatan, nilai tambah dan *Net B/C*, NPV, dan IRR.
12. NPV (*Net Present Value*) adalah perhitungan untuk mengetahui hasil keuntungan bersih yang diterima pada tahun mendatang dengan jumlah nilai sekarang dan memperhitungkan tingkat bunga selama tahun berjalan.
13. IRR (*Internal Rate Of Return*) digunakan untuk mengevaluasi tingkat investasi atau penghasilan lebih dari usaha yang akan dilaksanakan pada usaha pembuatan ikan kakap menjadi pempek.
14. *Net B/C* adalah indikator kelayakan usaha yang mempertimbangkan unsur tingkat bunga dengan mengambil nilai  $B/C > 1$ .

### III. METODE PENELITIAN

#### A. Tempat dan Waktu

Penelitian telah dilaksanakan di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten Oku Timur. Penelitian ini dilaksanakan secara *purposive* (sengaja), dengan pertimbangan bahwa Daerah tersebut terdapat usaha pengolahan ikan kakap merah menjadi pempek. Sedangkan penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan April - Mei 2022.

#### B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode studi kasus, menurut Walgito

(2009), menyatakan bahwa studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha yang secara spesifik dan khusus, yaitu pengolahan ikan kakap merah menjadi pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten OKU Timur.

Metode penarikan contoh dilakukan secara Sensus yaitu pengambilan sampel secara sengaja sesuai dengan persyaratan sampel yang diperlukan yaitu sampel diambil tidak secara acak, tetapi ditentukan sendiri oleh peneliti. Dimana pelaku usaha pada usaha pengolahan ikan kakap merah menjadi pempek hanya berjumlah satu orang dan satu-satunya di Kabupaten OKU Timur.

#### C. Metode Pengumpulan dan Pengolahan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi dan wawancara melalui pengisian daftar pertanyaan yang menggunakan kuisioner dan wawancara langsung dengan pelaku usaha. Variabel yang menggunakan indikator antara lain, karakteristik pelaku usaha, modal atau biaya yang dikorbankan.

- 1) Untuk menjawab tujuan pertama menghitung analisis matematis. Untuk mengetahui biaya akan dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

- a) Menghitung total biaya produksi (Suratiah, 2006)

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

Dimana :

$TC = Total Cost / Total Biaya (Rp)$

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

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

- b) Menghitung besarnya penerimaan (Surtiyah, 2006).

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

Dimana :

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

$P = Price / Harga (Rp/Bungkus)$

$Y = Yield (Jumlah Produksi)$

- c) Menghitung Pendapatan (Suratiah, 2006).

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

Dimana :

$I = Income / Pendapatan Usaha (Rp)$

$TR = Total Revenue / Penerimaan (Rp)$

$TC = Total Cost / Total Biaya (Rp)$

- 2) Untuk menjawab tujuan kedua (mencari nilai tambah digunakan analisis nilai tambah menurut (yudi, 2010). Untuk mengetahui nilai tambah pengolahan ikan kakap menjadi pempek.

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

Dimana :

$NT = Value Added / Nilai Tambah$

$TR = Total Revenue / Total Penerimaan$

$IC = Intermediate cost / Biaya Antara (kecuali tenaga kerja keluarga).$

- 3) Untuk mengetahui Net Present Value (NP) nilai kini bersih (Ibrahim, 2009).

$$\dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

$NPV = Net Present Value$

$NB = Net Benefit = Benefit - Cost$

$C = Cost (Total Biaya)$

$i$  = Discount factor (tingkat suku bunga)  
 $n$  = tahun ( waktu )

Dengan kriteria :

- NPV > 0 (nol) → usaha layak (*Feasible*)
- NPV = 0 (nol) → usaha dalam keadaan impas
- NPV < 0 (nol) → usaha tidak layak (Non *Feasible*)

4) Internal Rate of Return (IRR) laju keberhasilan usaha (Ibrahim, 2009).

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{(NPV_1 - NPV_2)} \times (i_2 - i_1) \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan

NPV<sub>1</sub> = NPV pada tingkat *discount rate* tertinggi (positif)

NPV<sub>2</sub> = NPV pada tingkat *discount rate* terendah (negatif)

$i_1$  = tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV<sub>1</sub>

$i_2$  = tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV<sub>2</sub>

Jika :

IRR > SOCC (*Social Opportunity Cost Of Capital*) maka proyek dikatakan layak.

IRR = SOCC (*Social Opportunity Cost Of Capital*) berarti proyek pada BEP.

IRR < SOCC (*Social Opportunity Cost Of Capital*) dikatakan bahwa proyek tidak layak.

5) Untuk mengetahui tingkat kelayakan pedapatan agribisnis pengolahan ikan kakap merah menjadi pempek dengan rumus *Net B/C* (Ibrahim Yacob 2009).

$$NetB/C = \frac{\sum_{i=1}^n NB_i(+)}{\sum_{i=1}^n NB_i(-)} \dots\dots\dots(7)$$

Dengan keretria

*Net B/C* > 1(satu) berarti usaha tersebut layak (*Feasible*).

*Net B/C* < 1(satu) berarti usaha tidak layak (Non *Feasible*).

*Net B/C* =1(satu) berarti cash in flow = cash out flow (BEP) atau  $Tr = Tc$

**IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Analisis Usaha Pengolahan Pempek Ikan Kakap**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan kepada responden yang berada di Desa Trikarya telah diperoleh data-data primer yang akan peneliti olah secara tabulasi dan matematis. Biaya dalam kegiatan usaha dikeluarkan oleh pengusaha dengan tujuan untuk menghasilkan pendapatan yang tinggi bagi suatu usaha yang dikerjakan, dengan mengeluarkan biaya maka pengusaha mengharapkan pendapatan yang setinggi-tingginya melalui peningkatan produksi. Biaya dalam kegiatan usaha pengolahan Pempek Ikan Kakap terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

**a. Biaya Tetap (*fixed cost*)**

Biaya tetap merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi. Biaya tetap diperoleh dari penjumlahan antara biaya sewa tempat usaha dan penyusutan alat. Rincian biaya tetap dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 1. Total Biaya Tetap

No	Uraian	Biaya Tetap
----	--------	-------------

		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya sewa tempat	16.667	500.000
2	Biaya Penyusutan alat	1.773	53.199
Jumlah		18.440	553.199

Sumber : Data olahan primer, 2022.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah total biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan Pempek Ikan Kakap 1 bulan dilakukan 12 kali proses produksi. Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa jumlah biaya tetap sebesar Rp 18.440/Proses dan Rp 553.199/Bulan.

**b. Biaya Variabel (*variable cost*)**

Biaya variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi. Biaya variabel (*variable cost*) di peroleh dari penjumlahan antara biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Rincian biaya variabel dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 2. Total Biaya Variabel Usaha Pempek Ikan Kakap

No	Uraian	Biaya Variabel	
		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya bahan baku	999.813	15.997.000
2	Biaya tenaga kerja	96.250	1.155.000
Jumlah		1.096.063	17.152.000

Sumber : Data olahan primer, 2022.

Berdasarkan tabel di atas, total biaya bahan baku pengolahan Ikan Kakap Pempek dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 999,813/proses atau sebesar Rp 15.997.000/bulan. Besarnya biaya tenaga kerja adalah Rp 96.250/proses atau sebesar Rp 1.155.000/bulan. Jadi total biaya variabel Rp 1,096,063/proses atau Rp 17,152,000/bulan.

**c. Biaya Total (*total cost*)**

Biaya total (*total cost*) adalah total biaya yang di keluarkan oleh Pelaku usaha pengolahan Pempek Ikan Kakap yang dihasilkan dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Rincian biaya produksi dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 3. Total Biaya Produksi Usaha Pempek Ikan Kakap

No	Uraian	Total Biaya Produksi	
		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya tetap	18.440	500.000
2	Biaya variabel	1.096.063	17.152.000
Jumlah		1.114.502	17.652.000

Sumber : Data olahan primer, 2022.

Pada tabel diatas, dapat dilihat bahwa biaya tetap adalah sebesar Rp 18.440/Proses serta biaya variabel sebesar Rp Pada tabel 1.096,063/Proses dan menghasilkan total biaya produksi dalam usaha tersebut sebesar Rp 1.114,502/ Proses.

**B. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Kakap**

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.

Tabel 4. Produksi dan Penerimaan Pada Usaha Pempek Ikan Kakap.

No	Uraian	Kebutuhan Ikan Kakap Giling	Produksi	Harga	Jumlah Penerimaan	
		(Kg/PP)	(Bungkus/PP)	(Rp/Bungkus)	(Rp/PP)	(Rp/Bulan)
1	Proses 1	8	32	50.000	1.600.000	19.200.000
	Jumlah	8	32		1.600.000	19.200.000

Sumber : Data olahan primer, 2022.

$$\begin{aligned} \text{Total Penerimaan} &= \text{Hasil Produksi} \times \text{Harga} \\ &= 32 \times \text{Rp } 50.000 \\ &= \text{Rp } 1.600.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{Total Penerimaan} - \text{Total Biaya} \\ &= \text{Rp } 1.600.000 - \text{Rp } 1.114.502 \\ &= \text{Rp } 485.498 \end{aligned}$$

Dalam uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa dalam 8 kg ikan kakap, akan menghasilkan 32 Bungkus pempek, dimana 1 bungkus pempek di jual dengan harga Rp 50.000/bungkus sedangkan dalam 32 bungkus pempek akan menghasilkan penerimaan Rp 1.600.000/proses dan Rp 19.200.000/bulan. Dan pendapatan sebesar Rp. 485.498/proses.

### C. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Kakap Menjadi Pempek

Nilai tambah dalam usaha pembuatan Pempek di Desa Trikarya Kecamatan Belitang III Kabupaten OKU Timur dapat di hitung dengan cara total penerimaan dikurangi dengan biaya antara pada proses pembuatan pempek. Biaya antara adalah Jumlah biaya variabel dikurangi biaya tenaga kerja. Adapun perhitungan nilai tambah usaha pembuatan Pempek yang digunakan adalah dengan rumus sebagai berikut:

Nilai Tambah (NT)

$$\begin{aligned} \text{NT} &= \text{Total Revenues/ Penerimaan} - \text{Intermediate Cost/} \\ &\quad \text{Biaya Antara} \\ &= \text{Rp } 1.600.000 - \text{Rp } 1.079.502 \\ &= \text{Rp } 520.498 \end{aligned}$$

Tabel 5. Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan

No	Uraian	Satuan	jumlah
1	produksi Pempek	bungkus	32
2	harga jual pempek	Rp/bungkus	50,000
3	Penerimaan	Rp/proses	1,600,000
4	biaya produksi	Rp/proses	1,114,502
5	pendapatan	Rp/proses	485,498
6	Tenaga Kerja Keluarga	Rp	35,000
8	Biaya Antara	Rp	1,079,502
9	Nilai Tambah	Rp/proses	520,498
10	Nilai Tambah	Rp/bungkus	16,266
11	Nilai Tambah	Rp/kg	65,062

Sumber : Data olahan primer, 2022.

### D. Analisis Kelayakan Finansial

Analisis Kelayakan Finansial merupakan salah satu peralatan dalam mengambil keputusan, apakah gagasan usaha (proyek) yang dinilai dapat diterima atau ditolak. Diterima dalam pengertian studi kelayakan bisnis adalah *feasible* untuk dilaksanakan dan dikembangkan karena dapat menghasilkan benefit dilihat dari segi *financial benefit* sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Kebenaran dari hasil penghitungan sangat tergantung pada data atau informasi yang digunakan, oleh karenanya dalam menggunakan data harus benar-benar teliti sehingga tidak terjadi kesalahan dalam hasil penghitungan maupun keputusan.

## 1. Analisis NPV

*Net Present Value* (NPV) atau nilai sekarang bersih adalah analisa manfaat finansial yang digunakan untuk mengukur layak atau tidaknya suatu usaha dilaksanakan dilihat dari nilai sekarang (*Present Value*). Kreteria kelayakannya adalah : proyek layak jika NPV lebih besar dari nol, dan jika lebih kecil dari nol maka tidak layak untuk dilaksanakan dan apa bila hasilnya sama dengan nol maka dalam kondisi impas.

Tabel 6. Analisis NPV

Tahun	Tahun ke	Biaya Investasi	Biaya Operasional	Total Biaya	Penerimaan	Pendapatan	CF at 9%	DF at 9%	Present Value 9%	
2020	2	221,895,000	14,436,000	236,331,000	34,500,000	(201,831,000)	1.19	-	(239,795,411)	
2021	1	120,000	25,466,400	25,586,400	55,200,000	29,613,600	1.09	-	32,278,824	
2022	0	120,000	26,241,000	26,361,000	239,400,000	213,039,000	-	1.00	213,039,000	
2023	1	684,000	38,622,000	39,306,000	69,000,000	29,694,000	-	0.92	27,242,202	
2024	2	1,085,000	38,622,000	39,707,000	86,250,000	46,543,000	-	0.84	39,174,312	
									NPV	71,938,927

Sumber : Data olahan primer, 2022.

$$\begin{aligned} \text{NPV} &= \sum_{i=1}^n \frac{\text{N} \bar{B} i}{(1+i)^n} \\ &= 311.734.338 - (239.795.411) \\ &= 71.938.927 \end{aligned}$$

Dari Perhitungan NPV selama 2 tahun yang kedepan 2 tahun ke belakang dan yaitu tahun 2022 sampai dengan 2024 dan yang belakang dari tahun 2022 samapai dengan 2020 dengan tingkat suku bunga 9% dengan menggunakan Compounding Faktor Dan Df maka memperoleh nilai NPV adalah Rp 42.332.462. berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai NPV > 0 hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan Pempek layak secara finansial.

## 2. Analisis IRR (Internal Rate of Return)

Ukuran kedua dari penghitungan kriteria investasi adalah IRR (*Internal Rate of Return*) suatu tingkat discount rate yang menghasilkan *net present value* sama dengan nol. Dengan demikian apabila hasil perhitungan IRR lebih besar dari *Social Opportunity Cost Of Capital* (SOCC) dikatakan usaha atau proyek tersebut *feasible*, bila sama dengan SOCC berarti tidak untuk tidak rugi dan di bbawah SOCC dan dibawah SOCC proyek tersebut tidak *feasible*.

Tabel 7. Analisis IRR

Tahun	Net Benefit	CF at DF 9%	NPV at CF dan DF 9%	CF at DF 23%	NPV at 23%
2	(201,831,000)	1.19	(239,795,411)	1.51	(305,350,120)
1	29,613,600	1.09	32,278,824	1.23	36,424,728
0	213,039,000	1.00	213,039,000	1.00	213,039,000
1	29,694,000	0.92	27,242,202	0.81	24,141,463
2	46,543,000	0.84	39,174,312	0.66	30,764,095
			NPV (+)		NPV (-)
			71,938,927		(980,833)

Sumber : Data olahan primer, 2022.

$$\text{IRR} = \text{il} + \frac{\text{NPV}(+)}{\text{NPV}(+) - \text{NPV}(-)} \times \text{i}2 - \text{il}$$

$$\begin{aligned} \text{IRR} &= 9\% + 71.938.927 / (71.938.927 - 980.833) \times (23-9)\% \\ &= 9\% + 13.81\% \\ &= 22.81\% \end{aligned}$$

## 3. Net B/C

*Net Benefit Cost* merupakan perbandingan antara net benefit yang telah discount positif (+) dengan *net benefit* yang telah discount negatif (-). Jika *Net B/C* lebih

besar dari 1 berarti proyek tersebut layak untuk dikerjakan dan jika lebih kecil dari 1 berarti tidak layak untuk dikerjakan. dan apa bila *Net B/C* sama dengan 1 berarti dalam keadaan tidak untung dan tidak rugi.

Tabel 8. Analisis *Net B/C*

Tahun	Net Benefit	CF at 9%	DF at 23%	Present Value 23%
2	(201,831,000)	1.19	-	(239,795,411)
1	29,613,600	1.09	-	32,278,824
0	213,039,000	1.00	-	213,039,000
1	29,694,000	0.92	-	27,242,202
2	46,543,000	0.84	-	39,174,312

Sumber : Data olahan primer, 2022.

$$\begin{aligned} \text{Net B/C} &= \frac{311,734,338}{239,795,411} \\ &= 1.30 \end{aligned}$$

Nilai *Net B/C* diperoleh dengan menjumlahkan nilai *Net Benefit* positif (+) kemudian hasilnya dibagi dengan nilai *Net Benefit* negatif (-). *Net benefit* positif adalah sebesar 311.734.338 dan nilai *Net Benefit* negatif (-) adalah sebesar -239.795.411. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh nilai *Net B/C* 1,30 artinya setiap Rp 1 yang di investasikan untuk usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek maka akan mendapatkan pendapatan bersih setelah di *disconto* sebesar Rp 1,30. Nilai *Net B/C* 1,30 > 1 berarti usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek layak secara finansial.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Total pendapatan yang di peroleh usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 485.498/proses.
2. Besarnya nilai tambah usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 520.498/proses atau 16.266/paket dan sebesar Rp 65.062/kilo ikan kakap.
3. Usaha pengolahan ikan kakap menjadi pempek layak secara finansial dengan NPV Rp. 71.938.927, IRR 22,81% dan Net B/C 1,30.

### B. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1. Hendaknya pemerintah daerah mendukung pemasaran produk ikan kakap menjadi pempek ini pada acara event-event kuliner.
2. Hendaknya pelaku usaha melakukan inovasi terbaru pada pengemasan pempek ikan kakap supaya dapat bertahan pada jangka waktu yang lama.
3. Pelaku usaha harus lebih giat promosi pada sosial media dan mendaftarkan pada e-commerce agar dapat meluaskan perbadagangan pempek ikan kakap.

## DAFTAR PUSTAKA

Andarwulan, N, Kusnandar, F, dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

Ibrahim Y, 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka. Jakarta.

Nazir, M . 2005. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Soekartawi. 2000. Agroindustri Dalam Persepektif Sosial Ekonomi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Gravindo Persada. Jakarta.

Sjarkowo, dan Marwan. 2004. Menejemen Agribisnis. Baldad Grafiti Press Palembang.

Sjarkowi, F. 2010. Menejemen Pembangunan Agribisnis. Baldad Grafiti Press Palembang.

Walgito. 2010. Metode Penelitian Bisnis. CV. Alfabeta. Bandung