

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut di Desa Kedu Kabupaten OKU Timur.

Muridin¹, SP, M.Si (Stiper Belitang)

, dan Atika² (Stiper Belitang)

Alamat: Jln. Pertanian No 3. BMR.OKU Timur

Email : Muridin43@gmail.com.

Email : Atika@gmail.com

Summary.

Research in 2024. Analysis of Added Value of Eel Processing into Eel Chips (Case Study) in Kedu Village, Buay Madang Timur District, East OKU Regency. The location research was conducted intentionally (purposive). Respondents were eel chip home industry actors in Kedu Village, Buay Madang Timur District, East OKU Regency. Based on the results and discussions of the research that has been carried out, the following conclusions can be drawn: Income in the eel processing business into eel chips in Kedu Village is IDR 45,942 / PP. The added value generated in this business is IDR 560,192 / PP and 56,019 / Kg. The eel processing business into eel chips is profitable to develop in Kedu Village, Buay Madang Timur District with several indicators, namely the R / C ratio of 1.69. BEP Price of IDR 74,006 / Kg, and BEP Production of 0.13 kg

Key: Added Value, processing, eel chips, profit level developed

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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.

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, 2020

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.

Tabel 2. Komposisi kimia Keripik Belut:

Komponen	Jumlah (%)
Kadar air	3,67

kadar protein 28,96

kadar lemak 0,29

Sumber: Azhari, 2020

Untuk meningkatkan nilai tambah belut dapat diolah menjadi keripik belut, untuk memenuhi kebutuhan keripik belut di OKU Timur terdapat home industri yang mengolahnya. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis bertujuan melakukan penelitian berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut di Desa Kedu Kabupaten OKU Timur”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, 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?
3. Berapa tingkat keuntungan pada pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk menghitung besarnya pendapatan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kabupaten OKU Timur?
2. Untuk menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kabupaten OKU Timur?
3. Untuk menghitung tingkat keuntungan yang diperoleh dari pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu Kabupaten OKU Timur?

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan bagi penulis dalam bidang pengolahan belut menjadi keripik belut
2. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan sebagai pustaka ilmiah

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

1. Morfologi Belut

Belut sawah (*Monopetrus albus zuieuw*) 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. Kemampuan ini didapat 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).

2. Konsepsi Agribisnis

Agribisnis adalah setiap usaha komersil yang berkaitan dengan produksi pertanian, yaitu berupa kegiatan sarana produksi (*input*), pertanian maupun perusahaan produksi pertanian itu sendiri dan pengelolaan hasil (*output*), pertanian. Oleh sebab itu, agribisnis mencakup keseluruhan kegiatan produktif mulai dari perangkat keuangan, kepegawaian dan pemasaran sampai dengan kecilnya usaha mereka yang bersifat komersil (Sjarkowi dan Marwan, 2004).

3. Konsepsi Industri Rumah Tangga

Berdasarkan Undang-Undang No. 09/1995 tentang usaha kecil, adalah kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dalam memenuhi kriteria kekayaan

bersih atau hasil penjualan tahunan seperti kepemilikan sebagaimana diatur oleh undang-undang ini. Usaha kecil yang dimaksudkan disini, meliputi juga usaha kecil informal dan usaha kecil tradisional.

4. Konsepsi Produksi

Produksi adalah pengubahan dan pengolahan dari berbagai macam sumber menjadi barang yang dapat dijual sesuai dengan kebutuhan. Oleh karena itu agar produksi dapat berlangsung dengan baik, perencanaan produksi merupakan hal yang paling penting untuk dilaksanakan seperti jenis dan jumlah barang yang akan dibuat (Soekartawi, 2001).

5. Konsepsi Biaya Produksi

Menurut Sjarkowi dan Marwan (2004), biaya merupakan landasan bagi harga yang dapat diminta oleh perusahaan untuk setiap produk yang dihasilkan. Biaya produksi lebih rendah dengan demikian akan menyebabkan volume penjualan produk pertanian serta perolehan laba menjadi besar.

6. Konsepsi Harga

Harga merupakan nilai suatu barang atau jasa yang di tukar dengan sejumlah uang berdasarkan nilai tersebut, seorang atau pengusaha bersedia melepaskan barang atau jasa yang dimilikinya kepada pihak lain (Kristianto, 2005. Harga itu sendiri banyak dipengaruhi oleh beberapa hal seperti, waktu, tempat dan pasar.

7. Konsepsi Penerimaan

Menurut Sjarkowi (2010), penerimaan merupakan hasil kali antara produksi yang dihasilkan dalam satuan-satuan fisik dengan harga. Penerimaan adalah nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Lebih lanjut beliau mengatakan bahan penerimaan memiliki unsur dasar produktifitas pada agribisnis atau rendemen pada agroindustri disamping juga unsur harga sebagai pembentuk nilai.

8. Konsepsi Pendapatan

Supriyono(2005), menyatakan bahwa pendapatan perkapita rata-rata masyarakat kita sampai saat ini masih tergolong rendah sehingga hampir seluruh pendapatan digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Jumlah pendapatan seseorang yang diperoleh sehari-hari sangat tergantung dari jenis pekerjaan itu sendiri dan tingkat pendidikannya juga.

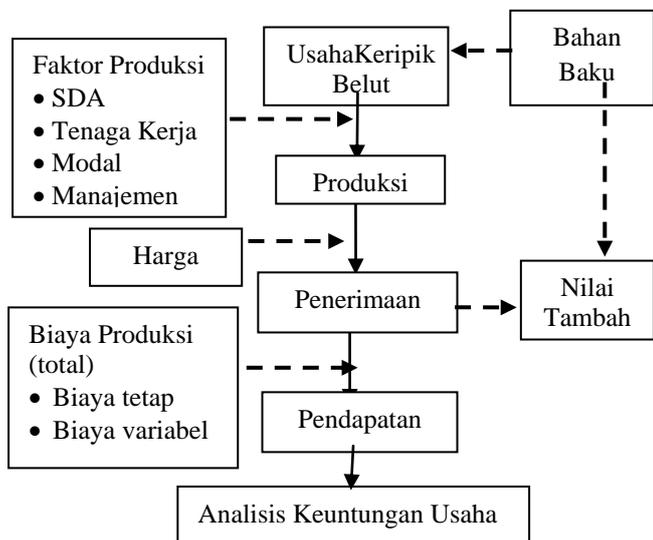
9. Konsepsi Nilai Tambah

Nilai tambah adalah kegiatan atau langkah-langkah dalam proses yang menambah atau mengubah suatu produk atau jasa. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi

dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang mempengaruhi harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja (Sjarkowi dan Marwan, 2004).

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pendekatan secara diagramatis yaitu sebagai berikut :



Keterangan :

- > : Mempengaruhi
 - - - - -> : Dipengaruhi

Gambar 1. Model Pendekatan Secara Diagramatis.

C. Hipotesis

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dapat ditarik suatu hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

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

D. Batasan – batasan

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

1. Responden adalah pelaku home industri keripik belut yang berada di Desa Kedu 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.
4. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/PP).
5. Produksi adalah produk yang dihasilkan oleh responden berupa berupa keripik belut dengan satuan (Kg).
6. Harga adalah nilai jual dari kripik belut yang ditetapkan oleh responden pada saat penelitian (Rp/Kg)
7. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi (Kg) dikali dengan harga (Rp), pada saat penelitian Rp/PP).
8. Pendapatan adalah selisih antara penrtimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.
9. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output yang dihasilkan dengan biaya antara bahan baku (Rp/Kg).

II. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur. Penelitian lokasi dilakukan secara purposive di Desa Kedu, sedangkan penelitian telah dilaksanakan pada Bulan Januari sampai dengan Januari 2024

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Metode penarikan contoh dengan menggunakan metode survey. 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.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari lapangan dianalisa menggunakan analisis matematis sebagai berikut :

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

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

Keterangan :

TC = Total Cost (Rp)

FC = Fixed Cost (Rp)

VC = Variabel Cost (Rp)

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

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

Keterangan :

TR = Total Revenue (Rp)

Y = Output Produksi (Kg)

P = Harga Jual (Rp/ Kg)

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

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

Keterangan :

I = Income (Rp)

TR = Total Revenue (Rp)

TC = Total Cost (Rp)

- 2. Untuk menghitung Nilai Tambah dapat menggunakan rumus :

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

Keterangan :

AV= Added Value

TR= Total Revenue

IC= Intermediate Cost

- 3. Untuk menghitung tingkat keuntungan usaha pengolahan menggunakan rumus:

$$a. R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Dimana :

RC Ratio :Rasio

TC :Total cost

TR :Total revenue

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

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

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

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

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Daerah Penelitian

1. letak Dan Batas Wilayah Desa Kedu

Desa Kedu merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten OKU Timur Provinsi Sumatra Selatan. Secara administratif desa Kedu berbatasan dengan beberapa desa lainnya, diantaranya sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa sukoarjo
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa kumpul rejo
- Sebelah Timur berbatasan dengan Wonodadi asri
- Sebelah Barat berbatasan dengan kedung rejo

2. Keadaan Topografi Luas wilayah dan iklim desa Kedu

Secara topografi Desa Kedu memiliki potensi sumber daya alam pertanian yang melimpah dan strategis. Hal ini disebabkan topografi di wilayah tersebut memiliki lahan sekitar 98% dan terletak pada ketinggian sekitar dari 35-40 meter dari atas permukaan laut (dpl). Keadaan tanah pada wilayah Desa Kedumerupakan tanah yang mendukung dalam usaha dibidang pertanian, baik tanaman pangan, tanaman hortikultura maupun perkebunan.

3. Pola Kehidupan Masyarakat Desa Kedu

- a. Jumlah penduduk Desa Kedu

Menurut profil Desa Tahun 2024, wilayah Desa Kedu memiliki jumlah penduduk 1230 jiwa yang terdiri dari penduduk laki-laki 621 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 609 jiwa, serta jumlah kepala keluarga 344 KK. Untuk mengetahui jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur dapat dilihat pada table dibawah

Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Kedu

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1	Laki-laki	621	50.5%
2	Perempuan	609	49.5%
Total		1230	100%

Sumber: Kantor kepala desa

- b. Mata Pencarian Penduduk Desa Kedu

Secara umum mata pencarian masyarakat desa kedu adalah petani, yang terdiri dari petani pemilik lahan sebanyak 60% dan 30% sebagai buruh tani. Selain bertani terdapat 10% masyarakat lain yang bermata pencarian sebagai wiraswasta, PNS dan pedagang.

B. Identitas dan Profil Responden

Usaha pengolahan belut menjadi keripik belut yang diproduksi oleh responden di Desa Kedu Kecamatan Buay Madang Timur merupakan salah satu usaha home industri (usaha rumahan). Menurut responden usaha

pengolahan belut menjadi keripik belut merupakan usaha sampingan yang telah cukup lama beliau lakukan, disebabkan oleh usaha tersebut cukup menjanjikan dan memberikan keuntungan bagi meningkatkan kesejahteraan beliau.

C. Analisis Usaha Pengolahan Belut Menjadi Keripik Belut

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 masih sangat terbatas. Dalam satu kali proses produksi hanya mampu mengolah 10 Kg belut. Proses produksi pengolahan keripik belut 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. 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 lender. Setelah itu belut disayat satu persatu menggunakan pisau yang tajam agar dapat memudahkan proses pengeluaran isi atau organ dalam.
- 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 dalam usaha tersebut adalah Rp 666 ,058/ 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 6.944/ proses produksi, serta biaya penyusutan alat sebesar Rp 663,81/ proses produksi.

Tabel 7 . Total Biaya Pada Pengolahan Belut menjadi kripik Belut

No	Uraian	Total Biaya Produksi	
		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya Tetap	7.608	228.248
2	Biaya Variabel	658.450	7.901.400
Total		666.058	8.129.648

Sumber : Olahan Data Primer

Biaya Variabel merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi pengolahan belut menjadi kripik belut , seperti nilai baku dan tenaga kerja , yang meliputi nilai bahan baku Rp 557.200 / PP dan Nilai Tenaga Kerja Sebesar Rp 101.250/PP.

Tabel 8. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Belut menjadi kripik Belut

No	Uraian	Biaya Variabel	
		Rp/Proses	Rp/Bulan
1	Biaya Saprodi	557.200	6.686.400
2	Biaya Tenaga Kerja	101.250	1.215.000
Total		658.450	7.901.400

Sumber : Olahan Data Primer

2. Penerimaan, Pendapatan, dan Nilai Tambah Usaha Pengolahan Belut menjadi Keripik Belut

Adapun uraian dari penerimaan dan pendapatan yang diperoleh responden dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 9. Penerimaan, Pendapatan, dan Nilai Tambah pada pengolahan Belut menjadi kripik Belut

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Kebutuhan Belut	10	Kg
2	Produksi Keripik Belut	9	kb
3	Harga Jual Keripik Belut	125.000	Rp/kg
4	Penerimaan	1.125.000	Rp/pp
5	Biaya Produksi	666.058	Rp/Pp
6	Pendapatan	458.942	RP/Pp
7	R/C	1,69	

8	Biaya TK .Keluarga	101.250	RP/Pp
9	Biaya Antara	564.808	RP/Pp
10	Nilai Tambah	560.192	RP/Pp
11	Nilai Tambah / kg	56.019	Rp/Kg

Sumber : Olahan Data Primer

Nilai tambah yang dapat dihasilkan dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu adalah Rp. 56.019 per Kg. Berdasarkan hal tersebut maka usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu menguntungkan.

4. Tingkat Keuntungan 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 1,69 yang menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio > 1 yang berarti bahwa usaha tersebut menguntungkan untuk dikembangkan karena dalam Rp. 1 biaya yang dikeluarkan dalam usaha tersebut maka responden memperoleh penerimaan Rp. 1,69.

Tabel 10. Tingkat Keuntungan pada Pelolahan Belut Menjadi Kripik Belut

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Kebutuhan Belut	10	kg
2	Produksi Keripik Belut	9	kg
3	Harga Jual Keripik Belut	125.000	Rp/kg
4	Penerimaan	1.125.000	Rp/p
5	Biaya Produksi	666.058	Rp/p
6	Biaya Tetap	7.608,26	Rp/p
7	Biaya Variabel	658.450	Rp/p
8	Biaya Variabel Rata-rata	65.845	Rp/p
9	R/C	1,69	
10	BEP Harga	74.006	Rp/kg
11	BEP Produksi	0,13	kg

Sumber : Olahan Data Primer

BEP Harga keripik belut sebesar Rp. 74.006 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. Harga jual memperoleh sebesar Rp 125.000 / Kg, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp 50.994. BEP Produksi dalam pengolahan keripik belut adalah 0,13 kg yang berarti bahwa apabila responden mampu memproduksi dan menjual keripik belut sebanyak 0,13,kg sehingga responden tidak memperoleh untung atau rugi (impas). Produksi yang dihasilkan 9 kg, maka keuntungan yang diperoleh 8,87 Kg.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pendapatan dalam usaha pengolahan belut menjadi keripik belut di Desa Kedu adalah Rp 45.942/PP
2. Nilai tambah yang dihasilkan dalam usaha tersebut adalah Rp 560.192/ PP dan 56.019/ Kg.
3. Usaha pengolahan belut menjadi keripik belut menguntungkan untuk dikembangkan di Desa Kedu dengan beberapa indikatornya adalah R/C ratio sebesar 1.69. BEP Harga sebesar Rp 74.006 /Kg, dan BEP Produksi sebesar 0,13 kg.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti dalam usaha tersebut adalah:

1. Hendaknya pengelola usaha pengolahan kripik belut agar tetap menjaga kualitas produksi dan meningkatkan kualitas produksi kripik belut yang dihasilkan.
2. Hendaknya pengelolah usaha pengolahan kripik belut agar lebih berinovasi lagi dengan menciptakan kripik belut dengan berbagai kemasan dan mendapatkan izin.

DAFTAR PUSTAKA

- Azahari, H., 2007. *Budidaya dan Pengolahan Belut*. <http://www.indosiar.com>, diakses pada t Januari 2023 pukul 13.05 WIB.
- Firdaus, M. 2020. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hafsah, MJ. 2019. *Bisnis Belut Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hasyim, A.I. 2012. *Pengantar Tataniaga Pertanian*. Buku Kuliah Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kartasapoerta. 2015. *Pengantar Ekonomi Produksi*. Bina Angkasa. Jakarta.
- Malisi, S. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Produksi Hasil Pertanian Bandung*.
- Marimin, dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen*.
- Mubyarto. 2012. *Pengantar Ilmu Pertanian CV*. Yasaguna. Jakarta.
- Saanin, H. 2016. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta. Jakarta.
- Sigit. 2002. *Analisis Pemasaran*. Pustaka Putra. Jakarta.
- Sjarkowi, F. 2010 *manajemen pembangunan agribisnis*. CV Baldad Grafiti Press Palembang.
- Sjarkowi, F. & Marwan Sufri 2005. *Manajemen Agribisnis*. Baldad Graffiti Pres. Palembang.

- Senior. 2020. *Si Licin Belut Kuatkan Tulang*.
[http://www cybermed. Cbn. Net.id](http://www.cybermed.Cbn.Net.id). (19 Mei 2017).
- Soekartawi. 2018. Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian. UI Press. Jakarta
- Sundoro. Rms. 2017. *Belut: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Teken dan Asnawi. 2014. *Teori Ekonomi Mikro*. Departemen Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi. Institut Pertanian Bogor.