

**Analisis Usaha Pengolahan Kepala Ikan gabus Menjadi Kerupuk
Di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU**

Saiful Bahrie

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan
e-mail: stipersaifulbahrie@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui bagaimana proses pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU, 2) menganalisa tingkat keuntungan usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Kabupaten OKU dilakukan secara sederhana dan bahan-bahan untuk pengolahannya tersedia di pasar khususnya di daerah OKU. Pendapatan dalam usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja adalah Rp 279.974/PP . Usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk menguntungkan dan layak untuk dikembangkan di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur dengan beberapa indikatornya adalah RC ratio sebesar 1,54. BEP Harga sebesar Rp. 65.003 /PP, BEP Produksi sebesar 1,9 kg/PP, BEP Penerimaan sebesar Rp 86.175/PP.

Kata Kunci : *Value-added*, Ikan Gabus, Home Industri.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu komoditas jenis ikan air tawar yang hidup didaerah rawa - rawa maupun sungai yang memiliki nilai ekonomis tinggi dengan harga jual ikan yang ditangkap dan sangat bermanfaat dalam dunia medis dan industri. Ikan gabus memiliki kandungan nutrisi yang baik terutama albumin. Kandungan albumin ikan gabus dimanfaatkan bagi tubuh manusia untuk mengatasi berbagai macam penyakit seperti kekurangan jumlah protein. Dalam hal ini, ikan gabus diperlukan jumlah yang sangat banyak sehingga ikan gabus yang telah dapat didomestikan perlu dipacu perkembangannya dengan cara pembenihan ikan gabus (yanti, 2014).

Ikan gabus merupakan jenis ikan bernilai ekonomis yang paling banyak digunakan untuk produk olahan khas Sumatera Selatan seperti pempek dan kerupuk. Ikan gabus memiliki keunggulan, yaitu 70% protein, 21% albumin, asam amino yang lengkap, mikronutrien zink, selenium dan besi. Ikan gabus mengandung kadar lemak sebesar 4 %. Lemak yang terkandung dalam ikan umumnya adalah asam lemak tak jenuh (Panagan, 2011).

Dalam pengolahan ikan gabus biasanya hanya diambil dagingnya untuk di gunakan sebagai olahan makanan dan hanya mensisakan kepala dan tulang. Dengan kurangnya pengetahuan akan cara pengolahan, kepala ikan gabus hanya akan terbuang sia-sia tanpa dimanfaatkan, kepala ikan gabus banyak kita jumpai di tempat penggilingan daging ikan, biasanya para penggiling akan memisahkan kepala dan tulang, hanya

akan mengambil dagingnya untuk dihaluskan kemudian di olah menjadi pempek atau bakso ikan gabus. Pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk awalnya pelaku usaha adalah pencinta kuliner terutama jenis Kerupuk. Pelaku usaha lalu mencoba membuat olahan berupa kerupuk tersebut dengan tujuan untuk memanfaatkan kepala ikan gabus, karna banyaknya kepala ikan gabus ditempat penggilingan daging ikan, khususnya di kecamatan Baturaja Timur.

Kerupuk kepala ikan gabus merupakan produk sejenis kerupuk menggunakan bahan baku kepala ikan gabus, tepung, garam, minyak, sebagai bahan pendukungnya. Cita rasa khas ikan gabus dapat menghasilkan produk ini menjadi makanan khas. Aroma dan rasa ikan gabus yang cukup kuat sehingga memberikan kepuasan tersendiri bagi konsumen.

Tujuan pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk ini adalah memberikan peningkatan kemanfaatan kepala ikan gabus tersebut. Kerupuk kepala ikan gabus di buat dengan proses di kukus atau fresto terlebih dahulu, usaha pembuatan kerupuk kepala ikan gabus di Kelurahan Kemalaraja kecamatan Baturaja Timur mempunyai prospek yang sangat bagus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, adapun permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU ?
2. Berapa tingkat keuntungan pada usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan

B. Hipotesis

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

1. Bahwa proses pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk dilakukan secara sederhana.
2. Bahwa proses dari pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk mendapatkan keuntungan.

C. Batasan-Batasan

1. Responden adalah pelaku pengolahan kepala ikan menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU.
2. Kepala ikan gabus adalah bahan baku utama tambahan dalam produksi pembuatan kerupuk.
3. Produksi adalah jumlah yang dihasilkan oleh pelaku usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk (Rp/Bungkus)
4. Faktor produksi adalah sumber daya yang digunakan dalam proses produksi.
5. Harga adalah nilai jual hasil pengolahan kepala ikan gabus yang dinyatakan dalam rupiah yang berlaku pada saat penelitian (Rp/bungkus)
6. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan oleh Pelaku usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk (Rp/PP).
7. Modal adalah sesuatu yang digunakan untuk mendirikan atau menjalankan suatu usaha, modal bisa berupa uang atau tenaga kerja (keahlian).
8. Sumber daya alam (SDA) adalah sesuatu yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan dan kebutuhan hidup manusia agar hidup lebih sejahtera.
9. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya mempengaruhi hasil produksi atau nilai biaya yang digunakan tidak habis dalam satu kali proses produksi (Rp/PP)
10. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak mempengaruhi hasil produksi atau nilai biaya yang digunakan tidak habis dalam satu kali proses produksi (Rp/PP).
11. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi dikalikan harga jual yang berlaku pada saat penelitian (Rp/PP).
12. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya produksi (Rp/PP).
13. Agribisnis adalah kegiatan usaha di bidang pertanian baik dari sektor in-put, proses, maupun output dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan secara maksimal.
14. R/C Ratio adalah analisis untuk melihat keuntungan terhadap biaya pengolahan kepala ikan gabus.
15. Break Event Point (BEP) adalah analisis untuk mengetahui batas nilai produksi dan harga pada pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk mencapai titik impas.
16. BEP Harga adalah harga terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas.

17. BEP Produksi adalah produksi terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas.
18. BEP Penerimaan adalah penerimaan terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas.
19. *Payback period* adalah jangka waktu pengembalian biaya awal.

III. PELAKSANAAN PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU. Penelitian ini dilaksanakan secara *purposive* (sengaja), dengan pertimbangan bahwa Daerah tersebut terdapat usaha pengolahan kepala ikan gabus tersebut. Sedangkan penelitian ini telah dilaksanakan pada Bulan Januari 2019 sampai Bulan Maret 2020.

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode study kasus, menurut Walgito (2009), menyatakan bahwa studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha, yaitu pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur di Kabupaten OKU.

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 kepala ikan gabus menjadi kerupuk hanya berjumlah satu orang.

C. Metode Pengumpulan 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.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan narasumber menggunakan daftar pertanyaan (kuisioner) yang telah disiapkan penulis. Sedangkan data sekunder diperoleh dari terkait yang terhubung dengan peneliteratur, baik dari website internet, maupun dari literatur perpustakaan.

- 1). Untuk menjawab tujuan pertama digunakan metode deskriptif kualitatif yaitu penjabaran dari narasumber atau pelaku usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk.
- 2). Untuk menjawab tujuan kedua (mencari pendapatan) menghitung analisis matematis (biaya penerimaan dan pendapatan).

- a. Untuk mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh responden dilokasi penelitian akan dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2001) :

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

Dimana

TC = *Total Cost*/Total Biaya Produksi

VC = *Variable Cost*/Biaya Tidak Tetap

FC = *Fixed Cost*/Biaya Tetap

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

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

Dimana

TR = *Revenius*/Penerimaan (Rp)

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

Q = *Quantity* (Jumlah Produksi)

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

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

Dimana

I = *Income*/Pendapatan

R = *Revenius*/Penerimaan

TC = *Total Cost*/Total Biaya Produksi

- 3). Untuk menghitung keuntungan pada usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2002)

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

Dimana :

R/C = Rasio perbandingan antara penerimaan dan biaya

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

Keterangan :

- Jika nilai $R/C > 1$ \longrightarrow maka usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk menguntungkan.

- Jika nilai $R/C = 1$ \longrightarrow maka usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk mengalami titik impas.

- Jika nilai $R/C < 1$ \longrightarrow maka usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk mengalami kerugian.

- 4). Untuk menghitung titik impas atau break Event Point (BEP), menurut (Suratiah, 2006) sebagai berikut :

- a). BEP harga adalah harga terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas, dengan rumus :

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

- b). BEP Produksi adalah produksi terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas, dengan rumus :

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

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

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

Keterangan:

BEP = *Break Event Point*/ Titik Impas

FC = *Fixed Cost* /biaya tetap (Rp / proses)

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

TC = *Total Cost*/biaya total (Rp/proses)

P = *Price*/harga (Rp/bungkus)

Y = *Yield*/jumlah produk per bungkus

S = *Sale* (total penjualan)

AVC = *Average variable Cost* (Biaya per unit = Biaya variabel dibagi total produksi) (Rp/proses)

- 5). Untuk menghitung Payback Period dinyatakan dengan rumus (Gittinger, 2000) (dalam Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian).

$$\text{Pengembalian} = \frac{\text{Total Biaya Investasi}}{\text{Keuntungan}} \times \text{lama Usaha}$$

Keterangan

- Periode pengembalian lebih cepat : layak

- Periode pengembalian lebih lama : tidak layak

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pengolahan Kepala Ikan Gabus Menjadi Kerupuk

1. Proses Pengolahan Kepala Ikan Gabus Menjadi Kerupuk

Menurut pelaku usaha dalam satu kali proses produksi pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di kelurahan kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur membutuhkan waktu sehari, namun dalam satu bulan mereka hanya bisa melakukan 3 kali proses produksi dikarenakan jumlah pasokan bahan baku yaitu kepala ikan gabus masih sangat terbatas dan tergantung pada musim. Pada saat musim hujan setok bahan baku sedikit mengakibatkan produksi turun. Dalam satu kali proses per resep pelaku usaha hanya mampu mengolah 3 Kg kepala ikan gabus yang berasal dari pengepul kepala ikan gabus yang ada di beberapa wilayah Baturaja, menurut pelaku usaha proses produksi pengolahan kerupuk kepala ikan gabus di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur terdiri dari beberapa kegiatan teknis yang diantaranya sebagai berikut :

- Menyiapkan bahan baku berupa kepala ikan gabus, menurut Pelaku usaha mereka mampu mengolah kepala ikan gabus dari pengepul sebanyak 3 Kg/per proses dengan harga rata – rata Rp 10.000/Kg. Selain itu pelaku usaha juga menggunakan bahan lain berupa sagu pak tani 6 kg, minyak goreng 4 liter, telur bebek 1 butir, garam 150 gram, gula 50 gram, susu dancow 50 gram, bawang putih 150 gram, penyedap rasa berupa balado 200 gram.
- Menyiapkan alat – alat pendukung proses pembuatan kerupuk kepala ikan gabus seperti pisau, baskom, wajan, spatula, serok, presto, blender,

- pengukus, tampah, kual, saringan, hand mixer, Loyang, timbangan, gas elpiji, kompor gas.
- melakukan penyiangan sisik kepala ikan gabus lalu kepala ikan gabus dicuci lalu direbus di air mendidih selama 10 menit.
 - Kemudian kepala ikan gabus diangkat dan di bersihkan dari kotoran dengan membuang insang, sisik, hanya mengambil daging dan tulangnya yang dipisahkan.
 - Kemudian tulang kepala ikan gabus yang sudah terpisah dari daging difresto selama 1 Jam.
 - Lalu setelah difresto, tulang dan daging di blender terpisah.
 - Kemudian tulang yang sudah diblender lalu di saring.
 - Kemudian antara saringan tulang kepala ikan gabus dan blenderan daging kepala ikan gabus dijadikan satu lalu di campurkan dengan bahan-bahan tambahan.
 - Kemudian adonan dibentuk kelongang persegi 4 dengan tipis dengan ukuran ketebalan kurang lebih ½ cm.
 - Kemudian setelah dibentuk diloyang, adonan di kukus selama 5- 8 menit.
 - Kemudian diangkat dipisahkan dari Loyang lalu didiamkan satu malam.
 - Lalu dilakukan penggungtingan dan di jemur selama 1 hari jika terik matahari panas.
 - Kemudian kerupuk mentah tadi digoreng dengan 2 minyak yaitu minyak yang tidak terlalu panas dan minyak panas, pertama kerupuk mentah di masukan di minyak yang tidak terlalu panas selama 2 menit setelah itu lalu dimasukan ke minyak yang sudah panas.
 - Kemudian diangkat dimasukan ke wadah untuk di diamkan sebentar sampai dingin lalu diberi penyedap rasa berupa sambel balado.
 - Kemudian kerupuk kepala ikan gabus dikemas kedalam plastik dan siap dijual.

2. Biaya Produksi Usaha Pengolahan Kepala Ikan Gabus Menjadi Kerupuk

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 2. Total biaya tetap

No	Uraian	Biaya Tetap		
		Rp/Proses	Rp/Bulan	Rp/Tahun
1	Biaya Sewa Tempat	83.333	250.000	3.000.000
2	Biaya Penyusutan Alat	2.842	8.527	102.321
Jumlah		86.176	258.527	3.102.321

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa untuk biaya sewa tempat usaha yaitu sebesar Rp 83.333

/proses produksi, serta untuk biaya penyusutan alat sebesar Rp 2.842 /proses produksi. dan menghasilkan total biaya yaitu sebesar Rp 86.176/proses produksi.

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

Tabel 3. Biaya Variabel

No	Uraian	Biaya Variabel		
		Rp/Proses	Rp/Bulan	Rp/Tahun
1	Biaya Bahan Baku	288.850	866.550	10.038.600
2	Biaya Tenaga Kerja	145.000	435.000	5.220.000
Jumlah		433.850	1.301.550	15.258.600

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya bahan baku yaitu sebesar Rp 288.850/Proses produksi serta biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp 145.000/Proses produksi dan memperoleh total biaya variabel yaitu sebesar Rp433.850/ proses produksi.

Biaya produksi (*total cost*) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh Pelaku usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk yang dihasilkan dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Rincian biaya produksi dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 4. Biaya Produksi

No	Uraian	Total Biaya Produksi		
		Rp/Proses	Rp/Bulan	Rp/Tahun
1	Biaya Tetap	86.176	258.527	3.102.321
2	Biaya Variabel	433.850	1.301.550	15.258.600
Jumlah		520.026	1.560.077	18.360.921

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa biaya tetap sebesar Rp 86.176/ proses produksi serta biaya variable sebesar Rp 433.850/ proses produksi dan menghasilkan biaya produksi dalam usaha tersebut adalah sebesar Rp 520.026 / proses produksi.

3. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kerupuk Kepala Ikan Gabus

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.

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan penerimaan dan pendapatan yang diperoleh pelaku usaha dalam usaha pengolahan kerupuk kepala ikan gabus di Kelurahan Kemalaraja dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Penerimaan dan Pendapatan

No	Uraian	Per Proses	Per Bulan	Per Tahun	Satuan
----	--------	------------	-----------	-----------	--------

1	Kebutuhan kepala ikan gabus	3	9	108	Kg
2	Produksi Kerupuk kepala ikan gabus	8	24	288	Kg
3	Harga Jual Kerupuk kepala ikan gabus	100.000	-	-	Rp/Kg
4	Penerimaan	800.000	2.400.000	28.800.000	Rp
5	Biaya Produksi	520.026	1.560.077	18.720.921	Rp
6	Pendapatan	279.974	839.923	10.079.079	Rp

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Dalam tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa dalam 3 kg kepala ikan gabus, akan menghasilkan 8 kg kerupuk, dimana 1 kg kerupuk di jual dengan harga Rp 100.000/Kg sedangkan dalam 8 kg kerupuk akan menghasilkan penerimaan Rp 800.000/ Proses Produksi, dan menghasilkan pendapatan sebesar Rp 279.974/Proses Produksi.

4. BEP Harga, BEP Produk, BEP Penerimaan, RC Ratio, Payback Period

a. BEP Produksi

BEP Produksi adalah produksi atau penjualan terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas. Berdasarkan penelitian dilapangan, dalam usaha pengolahan Kepala Ikan Gabus menjadi kerupuk di peroleh BEP Produk sebesar 1,7 kg/proses Produksi.

Tabel 6. BEP Produk

No	Produksi (Kg/PP)	Biaya Tetap (Rp/PP)	Harga Jual (Rp/Kg)	Biaya Variabel (Rp/PP)	AVC	BEP Produk
1	8	86.176	100.000	433.850	54.231	1,9

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa BEP Produksi dalam pengolahan kepala ikan gabus adalah 1,9 kg yang berarti bahwa apabila pelaku usaha mampu memproduksi dan menjual kerupuk kepala ikan gabus sebanyak 1,9 kg maka pelaku pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk tidak memperoleh untung atau rugi (impas).

b. BEP Harga

BEP Harga adalah harga terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas. Berdasarkan hasil pengamatan dilapangan dalam usaha pengolahan Kepala Ikan Gabus menjadi kerupuk di peroleh BEP Harga sebesar Rp 65.003.

Tabel 7. BEP Harga

No	Biaya Total (Rp/PP)	Produksi (Kg/PP)	BEP Harga
1	520.026	8	65.003

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa BEP Harga Kerupuk Kepala ikan gabus sebesar Rp. 65.003 per proses produksi yang berarti bahwa jika kerupuk kepala ikan gabus dijual dengan harga tersebut maka pelaku usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk tidak memperoleh untung atau rugi.

c. BEP Penerimaan

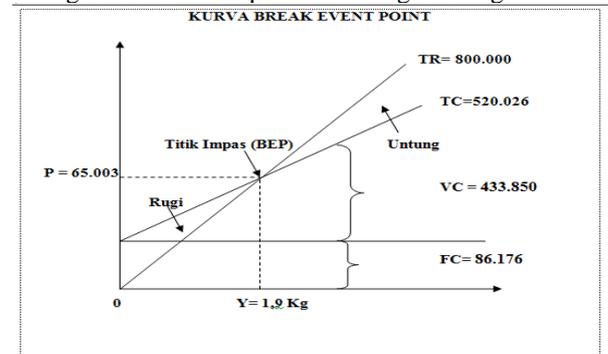
BEP Penerimaan adalah penerimaan terendah dimana sebuah usaha berada pada titik impas. Berdasarkan hasil penelitian dilapangan dalam usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di peroleh BEP Harga sebesar Rp 86.175/proses produksi.

Tabel 8. BEP Penerimaan

No	Biaya tetap (Rp/PP)	Biaya Variabel (Rp/PP)	Penerimaan (Rp/PP)	BEP Penerimaan
1	86.176	433.850	800.000	86.175

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa BEP Penerimaan dalam usaha kerupuk kepala ikan gabus tersebut adalah Rp. 86.175. untuk itu apabila pelaku menerima penerimaan dari usaha tersebut sebesar Rp. 86.175 maka pelaku usaha pengolahan kerupuk kepala ikan gabus tidak memperoleh untung atau rugi.



Gambar 2. Kurva Break Event Point

Pada gambar kurva BEP (Break Event Point) diatas dapat dijelaskan bahwa produksi/penjualan kerupuk kepala ikan gabus yang dihasilkan adalah 1,9 kg, sedangkan harga di angka Rp 65.003. dapat diartikan bahwa jika pelaku usaha menjual 1,9 kg kerupuk kepala ikan gabus dengan harga Rp 65.003, maka pelaku usaha tidak akan mengalami keuntungan dan rugi. Dari gambar kurva diatas juga diketahui bahwa hasil produksi/penjualan kerupuk kepala ikan gabus berada zona II atau berada di zona laba, yang dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU menguntungkan dan layak secara financial.

d. RC Ratio

Untuk mengetahui tingkat keuntungan usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk diperoleh dari perbandingan antara penerimaan dan biaya produksi yang dikeluarkan. Untuk mengukur layak suatu usaha digunakan analisis R/C Ratio (Return cost Ratio), dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. RC Ratio

No	Penerimaan (Rp/PP)	Biaya Produksi (Rp/PP)	RC Ratio
1	800.000	520.026	1,54

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Nilai dari R/C Ratio dalam usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten OKU adalah 1,54 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 pelaku usaha memperoleh penerimaan Rp. 1,54.

e. Payback Period

Payback period adalah jangka waktu pengembalian biaya awal atau modal usaha, dalam usaha pengolahan Kepala Ikan Gabus menjadi kerupuk yang diperoleh untuk total investasi yang dibagi dengan pendapatan lalu dikali dengan lama usaha. Rincian pada tabel berikut:

Tabel 10. *Payback Period*

No	Total Investasi	Pendapatan (Rp/lama usaha)	Lama usaha (Tahun)	Payback Period (Tahun)
1	18.360.921	30.237.236	3	1,82

Sumber: Olahan Data Primer, 2020.

Pada tabel diatas dapat dilihat bahwa diperoleh pengembalian modal awal pada tahun ke 1,82 tahun (1 tahun, 8 bulan, 2hari) selama usaha tersebut sudah berjalan 3 tahun. Dengan pengembalian modal lebih cepat dapat dipastikan bahwa usaha pengolahan kerupuk kepala ikan gabus dapat dikatakan layak.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Dalam proses pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Kabupaten OKU dilakukan secara sederhana dan bahan-bahan untuk pengolahannya tersedia di pasar khususnya di daerah OKU.
2. Pendapatan dalam usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk di Kelurahan Kemalaraja adalah Rp 279.974/PP .
3. Usaha pengolahan kepala ikan gabus menjadi kerupuk menguntungkan dan layak untuk dikembangkan di Kelurahan Kemalaraja Kecamatan Baturaja Timur dengan beberapa indikatornya adalah RC ratio sebesar 1,54. BEP Harga sebesar Rp 65.003 /PP, BEP

Produksi sebesar 1,9 kg/PP, BEP Penerimaan sebesar Rp 86.175/PP.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti dalam usaha tersebut adalah:

1. Hendaknya pengelola pembuatan kerupuk kepala ikan gabus agar tetap menjaga dan memperhatikan kualitas produk .
2. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku hendaknya pengelola pembuatan kerupuk kepala ikan gabus harus menambah jaringan dengan mitra penggilingan ikan agar stok bahan baku bisa terpenuhi.

DAFTAR PUSTAKA

- Gittinger Price.J. 2000. *Economic Analysis of Agriculture. Terjemahan*, Slamet.S, Sri Edi,2001. Analisis Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian . Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Hermanto, F. 2010. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Jasep, 2019. Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Volume 5. Palembang.
- Kastasapoetra, 2006 *manajemen pertanian agribisnis* P.T Gramedia Jakarta.
- Panagan, A.T., H. Yohandini., J.U. Gultom.2011. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam lemak Tak Jenuh Omega 3 dari Minyak Ikan Gabus dengan metoda Kromatografi gas. Jurnal Penelitian Sains. 14: 38-42.
- Pulungan, C.P. 2000. Diskripsi Ikan-ikan Air Tawar dari Waduk PLTA Koto Panjang, Riau.Pekanbaru: Pusat Penelitian Universitas Riau.
- Saragih, B. 2001. Suara dari bogor membangun sistem agribisnis. Yayasan USES bekerjasama dengan SUCOFINDO. Bogor.
- Yanti, R. 2014. Pengaruh Nutrisi Ikan Gabus Terhadap Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Riau. Riau.