

## HARGA POKOK PRODUKSI DAN TITIK IMPAS PENGOLAHAN IKAN KAYU

Oleh  
**M. Ramli dan Syarifah Zuraidah**  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau

### ABSTRACT

This research aims to detect cost structure, Cost of goods manufactured, Profit level, Break even point, and fish processing investment eligibility. Analysis result is known biggest cost in raw material cost (69,87%) and Labour cost (14,53%). Cost of goods manufactured as big as Rp 17.890, - /kg, With profit level 20,09%. Sale break even point is achieved in Rp 6.052.699, - and Proper investment is carried out.

### I. PENDAHULUAN

Kabupaten Aceh Selatan merupakan daerah yang terletak di pesisir pantai Barat-Selatan dari provinsi Aceh Darussalam, termasuk daerah zone perairan yang mempunyai garis pantai cukup panjang. Secara geografis hampir 100% panjang batas wilayahnya adalah laut (Samudra Hindia) yang panjangnya mencapai lebih 200 km. Kabupaten Aceh Selatan memiliki aksesibilitas yang cukup baik di pantai Barat-Selatan Aceh, setiap hari rata-rata 40% produksi perikanan Aceh Selatan dipasarkan keluar daerah dengan tujuan provinsi Sumatera Utara (Medan, Sidikalang, Kabanjahe, dan Brastagi), dan sebagian diekspor ke mancanegara.

Produksi penangkapan ikan di laut kabupaten Aceh Selatan pada tahun 2004 (sebelum tsunami) 14.869,5 ton, dan bila dibanding dengan potensi yang tersedia 50.000 ton/ tahun, maka pemanfaatan masih kecil (21,15%). Sementara itu hasil produksi perikanan yang ditangkap baru diolah menjadi ikan olahan sebesar 202,66 ton/ tahun, sementara untuk kecamatan Meukek produksinya baru mencapai 75,20 ton yang terdiri dari ikan kayu (62,65 ton), olahan teripang (1,65 ton), sirip hiu (1,95 ton), dan ikan olahan lainnya (8,95 ton).

Ikan kayu (dalam bahasa Aceh “*Ungkut kayee*”) adalah ikan olahan khas Aceh yang bahan bakunya adalah ikan Tongkol (*Euthynnus pelamis*) yang direbus dan dikeringkan dengan cara dijemur diterik matahari, lalu kemudian diberi tepung kanji sebagai bahan pengawet. Dari dulu hingga sekarang ikan Tongkol tetap merupakan bahan baku pengolahan ikan kayu, karena ikan tongkol banyak tersedia, daging ikan tongkol tidak lunak seperti jenis ikan lainnya, dan bila diawet ikan ini keras seperti kayu dan tahan lama. Walau ikan tongkol awetan ini keras seperti kayu, bila dimasak menjadi lauk ikan olahan ini tidak keras lagi bahkan rasanya sangat enak. Cara memanfaatkan ikan kayu, ikan terlebih dahulu direbus atau direndam dalam air panas selama 20 menit, lalu diiris-iris tipis dan dimasak bersama kentang dalam kuah kare kental. Nama masakan ini *kemamah* namanya.

Di desa Keude Meukek kecamatan Meukek terdapat tiga pengusaha yang mengusahakan ikan kayu, yang bahan bakunya ikan tongkol. Usaha pengolahan ini sudah lama dilakukan masyarakat Aceh dalam upaya mengawetkan ikan, terutama bila ikan hasil tangkapan tidak habis laku terjual agar ikan tidak terbuang begitu saja. Namun ternyata usaha pengolahan

ikan kayu dapat memberikan penghasilan yang berarti bagi pengusahanya. Untuk itu pada kesempatan ini kami mencoba melakukan analisis perhitungan tentang usaha pengolahan ikan kayu ini dari sisi finansial.

## II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di desa Keude Meukek kecamatan Meukek kabupaten Aceh Selatan. Dipilihnya desa Keude Meukek sebagai lokasi penelitian karena di desa ini sudah cukup lama masyarakat (nelayan) mengenal dan melakukan usaha pengolahan ikan kayu, walau yang mengusahakan sebagai sumber penghasilan atau yang bekerja (pekerjaan utama) sebagai nelayan pengolah relatif tidak banyak, sebab ikan Tongkol dalam keadaan segar pasarnya cukup bagus dan harganya relatif tinggi.

Di desa Keude Meukek terdapat tiga rumah tangga yang mengusahakan ikan olahan Tongkol ini sebagai ikan kayu. Berdasarkan data ketiga pengusaha ikan kayu ini kami mencoba melakukan analisis finansialnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur biaya, harga pokok produksi, tingkat keuntungan, titik impas, dan kelayakan investasi. Dalam penelitian ini yang menjadi responden sebagai sumber informasi data penelitian adalah para pengusaha ikan kayu. Data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data seputar kegiatan usaha pengolahan ikan kayu selama ini. Untuk menggali informasi tersebut terhadap responden dilakukan wawancara langsung. Informasi yang di dapat dari hasil wawancara di analisis dan kemudian dideskripsikan untuk mengambil suatu kesimpulan dari hasil penelitian.

Untuk dapat tercapainya tujuan penelitian alat analisis yang digunakan sebagai berikut:

1. Untuk analisis struktur biaya dilakukan dengan cara membandingkan komponen masing-masing biaya terhadap total biaya.
2. Untuk mengetahui besarnya harga pokok produksi digunakan formulasi total biaya produksi dibagi dengan jumlah produk.

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume}}$$

3. Untuk mengetahui tingkat keuntungan dilakukan dengan cara membandingkan keuntungan dengan total penerimaan dikali 100%, sehingga didapat tingkat keuntungan atas penerimaan total, dengan formula,

$$\text{Tingkat Keuntungan} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Penerimaan}} \times 100\%$$

4. Untuk mengetahui titik impas digunakan formulasi:

$$\text{Titik Impas} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}}$$

5. Untuk mengetahui kelayakan usaha atas investasi yang ditanamkan pada usaha pengolahan ikan kayu dilakukan analisis:

a. Analisis rasio penerimanan dengan total biaya dengan formulasi;

$$\text{RCR} = \text{R} / \text{C}$$

di mana: R = penerimaan, C = total biaya

bila nilai  $\text{RCR} > 1$  usaha menguntungkan,  $\text{RCR} = 1$

- usaha impas, bila  $RCR < 1$  usaha merugi.
- b. Analisis rasio keuntungan atas total biaya dengan fomulasi;  
 $PCR = P / C$   
 di mana: P = profit atau keuntungan, C = total biaya
- c. Analisis pengembalian modal dengan formulasi;  
 $PPC = I / P$   
 di mana; I = modal investasi, P = profit atau keuntungan

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Usaha Pengolahan Ikan Kayu

Kabupaten Aceh Selatan merupakan daerah yang terletak di pesisir pantai Barat-Selatan dari provinsi Nangroe Aceh Darussalam, termasuk daerah zona perairan yang mempunyai garis pantai cukup panjang. Secara geografis hampir 100% panjang batas wilayahnya adalah laut Samudra Hindia yang panjang nya mencapai lebih dari 200 km. Sehingga boleh dikatan kabupaten Aceh Selatan merupakan daerah pesisir yang punya potensi cukup besar dibidang perikanan, terutama perikanan laut.

Salah satu desa nelayan di Aceh Selatan adalah desa Keude Meukek kecamatan Meukek. Desa ini penduduknya sebagian besar (57,83%) hidup sebagai nelayan yang melakukan kegiatan usaha penangkapan ikan di laut dan usaha pengolahan ikan. Dalam melakukan kegiatan penangkapan ikan nelayan desa Keude Meukek menggunakan berbagai alat tangkap seperti pancing, jaring, pukot cincin, dan rawai. Salah satu jenis ikan yang tertangkap atau ditangkap nelayan, yaitu ikan tongkol (*Euthynnus pelamis*) yang dijadikan sebagai bahan baku pengolahan ikan kayu.

Usaha pengolahan ikan di desa Keude Meukek tidak hanya melakukan usaha pengolahan ikan kayu, tapi juga melakukan usaha-usaha pengolahan ikan

lainnya, diantaranya pengolahan teripang dan pengolahan sirip hiu. Berdasarkan data Dinas Perikanan dan Kelautan kabupaten Aceh Selatan, di desa Keude Meukek terdapat tiga jenis pengolahan ikan, yaitu pengolahan ikan kayu, pengolahan teripang, dan pengolahan sirip hiu dengan data perkembangan produksi seperti terlihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Produksi Ikan Olahan Desa Keude Meukek Kecamatan Meukek Berdasarkan Jenis Olahan.**

No	Tahun	Produksi (ton)		
		Ikan kayu	Olahan teripang	Sirip hiu
1	2003	15,16	1,25	1,75
2	2004	16,66	1,65	1,95
3	2005	8,66	1,65	1,95
4	2006	11,52	1,25	1,65

Sumber: Dinas perikanan dan Kelautan Kabupaten Aceh Selatan

Berdasarkan data tersebut ikan kayu merupakan produk olahan ikan yang paling banyak diproduksi nelayan. Pada tabel juga terlihat penurunan produksi, ini terjadi karena bencana alam Tsunami akhir tahun 2004 yang menyebabkan banyak nelayan menghentikan usahanya. Sebelumnya ada 13 rumah tangga yang melakukan usaha pengolahan Ikan kayu, namun sekarang hanya tinggal 3 rumah tangga saja.

#### 3.2. Proses Pengolahan Ikan Kayu

Ikan kayu atau *ungkut kayee* dalam bahasa Aceh, adalah ikan olahan khas Aceh berbahan baku ikan tongkol (*Euthynnus pelamis*). Ikan tongkol direbus sampai masak kemudian dikeringkan dengan cara dijemur di terik panas matahari, dan setelah itu diberi tepung kanji sebagai bahan pengawet. Untuk mengkonsumsi ikan kayu ini, ikan terlebih dahulu

direbus atau direndam dengan air panas selama  $\pm 20$  menit, kemudian dicuci sampai bersih dari tepung yang menempel pada ikan kayu. Ikan diiris-iris tipis dan kemudian dimasak dengan kentang dalam kuah kare kental. Masakan ini dikenal dengan nama *kemamah*.

Proses pengolahan ikan kayu diawali dengan penyediaan bahan baku ikan tongkol. Disamping itu juga diperlukan bahan penolong lainnya berupa garam, cuka, dan tepung kanji atau  $\text{CaCO}_3$  yang digunakan sebagai bahan pengawet. Ikan tongkol didapat dari hasil tangkapan nelayan, baik dibeli langsung ke nelayan maupun ke pedagang. Sebaiknya dibeli langsung ke nelayan karena harga lebih murah. Proses produksi pengolahan ikan kayu mengalami tiga tahapan proses, yaitu proses perebusan, proses pengeringan, dan proses pemberian bahan pengawet.

a. Proses perebusan

Ikan tongkol sebelum direbus terlebih dahulu dibersihkan, bagian kepala dipotong, isi perut dikeluarkan, ekor dan sirip dibuang lalu dicuci sampai bersih. Ikan selanjutnya dilumuri dengan garam dan cuka secukupnya lalu dibiarkan selama 10 menit agar garam dan air cuka meresap. Untuk 100 kg ikan tongkol dibutuhkan garam sebanyak 10 kg dan cuka 1 botol (600 ml). Garam dan cuka diperlukan sebagai penyedap rasa pada ikan kayu. Setelah itu ikan direbus dalam wadah perebusan sampai daging ikan benar-benar masak. Dalam masa proses perebusan biasanya antara daging dan tulang ikan sudah memisah dengan sendirinya, sehingga dalam proses selanjut lebih mudah untuk membelah-belah ikan. Wadah perebusan yang digunakan nelayan pengolah di desa Keude Meukek berupa drum.

b. Proses pengeringan

Ikan yang telah direbus dan masak lalu diangkat dari wadah perebusan dan ditempat dalam keranjang-keranjang bambu atau rotan untuk ditiriskan airnya sampai ikan menjadi dingin. Setelah itu daging ikan dan tulangnya dipisahkan dan daging dibelah-belah menjadi empat bagian, lalu kemudian dijemur di atas terik matahari di alam terbuka sampai kering. Lama penjemuran tergantung cuaca, bila cuaca baik lama penjemuran cukup satu hari dan proses selanjutnya (pemberian bahan pengawet) dapat dilaksanakan. Tapi bila cuaca tidak baik lama penjemuran bisa mencapai empat hari bahkan sampai satu minggu. Keuntungan pengeringan dengan menjemur ikan di atas sinar matahari penangannya mudah dan tidak membutuhkan biaya mahal, kelemahannya proses pengeringan berjalan lambat dan bahkan hasil produksi kurang baik (busuk sebelum kering).

c. Proses pemberian bahan pengawetan

Proses selanjutnya setelah proses pengeringan adalah proses pemberian bahan pengawet agar ikan kayu dapat lebih awet lagi. Bahan pengawet yang digunakan dapat berupa tepung kanji. Bahan pengawet ini diberikan pada ikan kayu dengan cara menaburi seluruh permukaan ikan tersebut dengan tepung kanji. Untuk ikan sebanyak 100 kg tepung kanji yang digunakan sebanyak 10 kg. Dengan diberikannya bahan pengawet ini ikan kayu dapat tahan lebih lama lagi hingga berbulan-bulan.

Untuk memanfaatkan ikan kayu sebagai ikan konsumsi, terlebih dahulu ikan kayu direbus atau direndam dalam air panas selama  $\pm 20$  menit, kemudian ikan dicuci kembali agar bersih dari tepung

(bahan pengawet) yang ada pada ikan, dan baru setelah itu dimasak sebagai bahan makanan.

### 3.3. Produksi dan Pemasaran

Ungkut kayee (ikan kayu) merupakan ikan olahan khas Aceh. Orang Aceh sangat menyukai ikan olahan ini, sehingga masakan *kemamah* menjadi kebanggaan orang Aceh. Ikan kayu tidak hanya diproduksi di desa Keude Meukek saja tapi juga diproduksi di desa-desa lain di Aceh. Untuk kecamatan Meukek saja produksi rata-rata ikan kayu 62,65 ton pertahun dan belum dari produksi daerah-daerah lain.

Di desa Keude Meukek ada tiga rumah tangga yang mengusahakan ikan kayu ini, yaitu keluarga M. Yasin dengan kapasitas produksi 200 kg per siklus produksi atau sekitar 600 kg per bulan, keluarga Taufik dengan kapasitas produksi 95 kg per siklus atau sekitar 285 kg per bulan, keluarga Sulaiman dengan kapasitas produksi 25 kg per siklus atau sekitar 75 kg per bulan. Dalam sebulan pengolah berproduksi sekitar tiga kali, dan dalam satu siklus produksi memerlukan waktu 4-7 hari tergantung cuaca. Masalah berproduksi yang menjadi hambatan pengolah adalah bahan baku, karena ikan tongkol merupakan ikan musiman sehingga bila ikan tidak musim pengolah kekurangan bahan baku, dan malah tidak melakukan proses produksi.

Karena ikan kayu merupakan ikan olahan khas Aceh yang hanya umum dikonsumsi oleh orang-orang Aceh, maka pemasaran masih terbatas pada orang-orang Aceh. Ikan kayu produksi desa Keude Meukek hanya dipasarkan di pasar lokal (pasar kecamatan) dan pasar luar kecamatan seperti kota Calang, Meulaboh, Patek, dan kota Banda Aceh. Untuk pemasaran luar provinsi belum dilakukan, karena ikan kayu ini diluar Aceh belum masyarakat di konsumsi oleh orang yang bukan berasal dari Aceh, sehingga

permintaan produk ikan kayu untuk luar provinsi belum ada.

Sistem pemasaran untuk tujuan pasar lokal pedagang yang datang ke produsen, sedangkan untuk tujuan pasar luar produsen yang mengirimkan langsung ke pedagang, dimana biaya pemasaran ditanggung oleh produsen.

Ikan kayu produksi desa Keude Meukek dijual dengan harga Rp 28.000,- /kg ditingkat produsen dan dengan harga Rp 35.000,- sampai Rp 40.000,- per kilogram untuk tingkat konsumen pasar luar desa. Khusus untuk pedagang lokal yang datang membeli langsung ke lokasi produsen, harga jual ikan hanya sebesar Rp 25.000,-/kg dimana biaya pemasaran ditanggung oleh pedagang sendiri. Untuk pasar lokal permintaan hanya sekitar 10% dari total produksi, selebihnya (90%) dipasarkan ke luar pasar lokal.

### 3.4. Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi

Untuk menghasilkan (produksi) ikan kayu bahan-bahan yang diperlukan adalah; ikan tongkol segar, tepung kanji, garam, cuku/ asam, kayu bakar, dan minyak tanah. Untuk menghasilkan 200 kg ikan kayu diperlukan ikan tongkol segar 500 kg, tepung kanji 50 kg, garam 50 kg, asam cuka 5 botol, kayu bakar 1 m<sup>3</sup>, dan minyak tanah 2 liter. Sementara untuk tenaga kerja yang diperlukan cukup 4 orang. Besarnya biaya produksi untuk satu kali produksi sekitar Rp 3.578.000. Untuk jelasnya tabel berikut. Pada tabel terlihat untuk memproduksi satu kilogram ikan kayu diperlukan dana sebesar Rp 17.890,- dengan komponen biaya terbesar pada bahan baku utama ikan tongkol segar sebesar 69,87% dan komponen biaya tenaga kerja sebesar 14,53%.

**Tabel 2. Biaya Produksi Pengolahan Ikan Kayu Per siklus Produksi**

No.	Unsur Biaya	Satuan	volume	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	%
1	Bahan Langsung					
	a. Ikan tongkol	Kg	500	5.000	2.500.000	69,87
	b. Tepung kanji	Kg	50	2.000	100.000	2,79
	c. Garam	Kg	50	7.000	350.000	9,78
	d. Asam cuka	botol	5	4.000	20.000	0,56
2	Tenaga Kerja Langsung	orang	4	130.000	520.000	14,53
3	Biaya Overhead					
	a. Kayu bakar	m <sup>3</sup>	1	80.000	80.000	2,24
	b. Minyak tanah	liter	2	4.000	8.000	0,22
4	Biaya Produksi (200 kg ikan kayu)				3.578.000	100,00
5	Harga pokok produksi per kilogram				17.890	

### 3.5. Penerimaan dan Tingkat Keuntungan Usaha

Seperti disampaikan produksi ikan kayu desa Keude Meukek masih dipasarkan di pasar lokal dan pasar-pasar dalam provinsi Nangroe Aceh Darussalam, seperti kota Calang, Meulaboh, Patek, dan kota Banda Aceh dan lain-lain pasar di Aceh. Sebagian besar (90%) produk yang dihasilkan dipasarkan di luar pasar lokal. Sistem pemasaran produsen mengirimkan produk ikan kayu ke pedagang tujuan pasar, dimana biaya pemasaran ditanggung oleh produsen sehingga harga jual diatas harga jual bila mana pedagang sendiri yang datang ke lokasi produsen. Harga jual bila pedagang yang datang membeli langsung ke lokasi seharga Rp 25.000,-/ kg, tapi bila produsen yang mengirim ke pedagang ditambah biaya pemasaran sehingga harga jual menjadi Rp 28.000,-/ kg.

Seluruh produk yang dihasilkan produsen dijual ke konsumen.

Dengan harga jual Rp 25.000,-/ kg untuk pedagang membeli ke lokasi produsen dan harga Rp 28.000,-/ kg untuk produk yang dikirim ke pedang, maka nilai produksi untuk 600 kg per bulan diperoleh penerimaan sebesar Rp 16.620.000 / bulan. Untuk jelasnya lihat Tabel 3. Jika harga pokok produksi Rp 17.890,-/ kg dan jumlah produksi sebanyak 600 kg maka biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 10.734.000, dan laba kotor diperoleh sebesar Rp 5.886.000. Laba kotor dikurangi biaya operasi diperoleh laba operasi sebesar Rp 3.339.452,-

Laba bersih dibagi dengan total penerimaan diperoleh tingkat keuntungan atas penerimaan yang besarnya 20,09%, artinya setiap penerimaan Rp 1.000,- diperoleh keuntungan sebesar Rp 200,06.

**Tabel 3. Penerimaan dan Keuntungan Per bulan Usaha Pengolahan Ikan Kayu**

No.	Unsur Perkiraan	Satuan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Penerimaan			
	a. Pasar lokal	60 kg	25.000	1.500.000
	b. Pasar luar	540 kg	28.000	15.120.000
	Total Penerimaan			16.620.000
2	Harga pokok penjualan			

	a. Biaya produksi	600 kg	17.890	10.734.000
3	Laba kotor			5.886.000
4	Biaya operasi			
	a. Biaya pemasaran	540 kg	1.000	540.000
	b. Gaji pengelola (pemilik)			1.000.000
	c. Biaya adm & umum			946.548
	Total biaya operasi			2.486.548
5	Laba operasi			3.339.452
6	Laba bersih sebelum pajak			3.339.452
7	Tingkat keuntungan			20,09%

### 3.6. Titik Impas Penjualan

Titik impas atau titik pulang pokok atau break even point (BEP) merupakan suatu alat ukur untuk menentukan volume penjualan yang tidak menghasilkan laba dan tidak pula menderita kerugian. Alat ini juga dapat dijadikan alat ukur menentukan titik aman perusahaan. Caranya dengan mengurangkan penjualan dalam kondisi titik impas dari total penjualan, kemudian dibagi dengan nilai total penjualan dikalikan seratus persen.

Untuk menggunakan alat analisis ini, komponen biaya harus dikelompokkan dalam kelompok biaya variabel (tidak tetap) dan biaya tetap. Biaya variabel atau biaya tidak tetap merupakan biaya yang pengeluaran selalu berubah-ubah sesuai perubahan volume produksi, sedangkan biaya tetap adalah biaya yang pengeluaran tidak tergantung pada volume produksi dan besarnya pengeluaran sifatnya tetap walau volume produksi berubah.

Untuk usaha pengolahan ikan kayu (Ungkut kayee) biaya variabel yang dikeluarkan meliputi biaya-biaya; bahan baku utama, bahan penolong, dan biaya overhead variabel yang besarnya Rp 11.274.000,-, sedangkan biaya tetap berupa biaya gaji pengelola dalam hal ini pemilik usaha, penyusutan barang-barang modal, dan biaya lainnya seperti biaya komonikasi, transportasi, perawatan, dan lain-lain yang besarnya Rp 1.946.548,-.

Setelah dilakukan perhitungan diperoleh nilai titik impas sebesar Rp 6.052.699,-, itu artinya usaha yang dilakukan nelayan pengolah sudah berada diatas titik impas (usaha ber laba), dan dalam keadaan margin aman (63,58%) karena biaya tetap yang dikeluarkan tidak terlalu besar yaitu hanya sebesar 14,72% dari total biaya yang dikeluarkan. Semakin tinggi biaya tetap yang dikeluarkan maka semakin rendah margin aman perusahaan, karena untuk mencapai titik impas diperlukan penjualan yang lebih besar lagi.

**Tabel 4. Biaya Variabel dan Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Kayu (3 kali proses)**

No.	Unsur Biaya	Satuan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Biaya Variabel			
	a. Ikan tongkol segar	1.500 kg	5.000	7.500.000
	b. Tepung kanji	150 kg	2.000	300.000
	c. Garam	150 kg	7.000	1.050.000
	d. Asam cuka	15 botol	4.000	60.000
	e. Kayu bakar	3 m <sup>3</sup>	80.000	240.000
	f. Minyak tanah	6 liter	4.000	24.000
	g. Tenaga kerja	4 orang	390.000	1.560.000

	h. Biaya pemasaran Total biaya variabel	540 kg	1.000	540.000 11.274.000
2	Biaya Tetap a. Gaji pengelola b. Penyusutan c. Lain-lain Total biaya tetap			1.000.000 816.548 130.000 1.946.548
3	Jumlah			13.220.548

### 3.7. Investasi Usaha Pengolahan Ikan Kayu

Setiap memulai usaha pengusaha perlu menyediakan dana atau modal untuk pengadaan barang-barang modal (Modal Tetap) dan untuk operasional usaha (Modal Kerja). Barang-barang modal yang diperlukan dalam usaha pengolahan ikan kayu adalah: bangunan untuk tempat usaha, drum perebusan,

tempat penjemuran, ember, ayakan tepung, timbangan, fiber, tungku, keranjang, bak air, timbah, pisau. Besarnya biaya pengadaan barang-barang modal sangat tergantung pada jumlah dan harga perunit barang modal yang diperlukan. Tabel 5 memberikan perkiraan kebutuhan barang-barang modal yang diperlukan untuk rencana produksi 200 kg ikan kayu.

**Tabel 5. Prakiran Kebutuhan Modal Tetap Usaha Pengolahan Ikan Kayu**

No.	Barang Modal	Unit	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Umur ekonomis (tahun)
1	Lahan dan	1	30.000.000	30.000.000	10
2	Bangunan	2	50.000	100.000	1
3	Drum perebusan	50	40.000	2.000.000	1
4	Tempat penjemuran	4	25.000	100.000	2
5	Ember	1	10.000	10.000	1
6	Ayakan tepung	1	600.000	600.000	5
7	Timbangan	2	400.000	800.000	2
8	Fiber	1	170.000	170.000	3
9	Tungku	10	55.000	550.000	1
10	Keranjang	2	300.000	600.000	3
11	Bak air	3	10.000	30.000	2
12	Timbah Pisau	4	15.000	60.000	2
	Jumlah			35.020.000	

Sementara untuk operasionalnya dibutuhkan dana sebesar Rp 3.578.000,- yang meliputi kebutuhan bahan baku utama ikan tongkol segar, bahan tambahan, tenaga kerja, dan lain-lain (lihat Tabel 2), sehingga kebutuhan dana untuk memulai usaha pengolahan ikan kayu untuk rencana memproduksi 500 kg

ikan tongkol segar per siklus produksi diperkirakan sebesar Rp 38.598.000,-

### 3.8. Kelayakan Usaha

Setelah dilakukan analisis terhadap data keuangan usaha pengolahan ikan kayu ini, maka didapatkan nilai-nilai RCR sebesar 1,26, PCR sebesar 25,26% , dan nilai PPC sebesar 10,48. Nilai-



nilai ini memberi petunjuk bahwa usaha pengolahan ikan kayu layak untuk dilaksanakan. Nilai RCR = 1,26, berarti setiap rupiah yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,26 atau setiap rupiah yang dikeluarkan akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 0,26,- artinya usaha mengalami laba (untung). Sementara untuk nilai PCR = 25,26% berarti tingkat efisiensi penggunaan modal usaha cukup tinggi yaitu sebesar 25,26% atau setiap rupiah yang dikeluarkan nantinya akan diperoleh laba sebesar 25,26%. Nilai PPC = 10,48 memberi petunjuk bahwa investasi yang ditanamkan pada usaha ini tidak terlalu lama impasnya, hanya memerlukan selama 10 periode usaha. Jika dalam satu periode usaha berproduksi 3 kali, kira-kira  $\pm 30$  kali proses produksi investasi tertanam sudah kembali.

### **3.9. Permasalahan Usaha**

Dalam usaha pengolahan ikan kayu ada beberapa kendala yang dihadapi pengusaha, kendala-kendala tersebut adalah:

- a. Masalah bahan baku ikan tongkol yang ketersediannya bersifat musiman, sehingga bila tidak musim ikan proses produksi terhambat, dengan kata lain pengolahan ikan kayu tidak dapat dilakukan sepanjang tahun.
- b. Proses pengolahan (pengeringan) masih menggunakan faktor alam (sinar matahari) dan sangat tergantung pada cuaca, sehingga bila cuaca tidak baik proses produksi menjadi lebih lama dan kualitas produksi pun menjadi masalah.
- c. Produk ikan kayu belum dikenal oleh masyarakat luar Aceh, sehingga produk ini masih sulit dipasarkan ke luar Aceh.

## **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

Ikan kayu atau dalam bahasa Aceh “Ungkut kayee” merupakan ikan tongkol olahan khas Aceh, yang proses pengolahannya ikan tongkol direbus kemudian dikeringkan dipanas sinar matahari dan setelah itu diberi bahan pengawet tepung kanji.

Dari hasil pengamatan dan analisis data yang didapat dilapangan, maka dapatlah diambil beberapa kesimpulan dan saran.

1. Untuk menghasilkan ikan kayu sebanyak 200 kg diperlukan biaya produksi sekitar Rp 3.578.000,- atau sebesar Rp 17.890,-/kg, dimana unsur komponen biaya terbesar ada pada bahan baku ikan tongkol 69,87% dan tenaga kerja 14,53%
2. Proses produksi ikan kayu dapat dilakukan sebanyak tiga kali dalam sebulan dengan total produksi sekitar 600 kg atau dengan nilai produksi sekitar Rp 16.620.000,-
3. Setelah dilakukan perhitungan laba-rugi dari 600 kg ikan kayu diperoleh tingkat keuntungan terhadap penerimaan sebesar 20,09%, artinya setiap rupiah yang diterima 20,09% merupakan keuntungannya.
4. Titik impas dicapai pada tingkat penjualan sebesar Rp 6.0551.551,-
5. Berdasarkan perhitungan analisis investasi, usaha pengolahan ikan kayu layak dilaksanakan
6. Masalah utama yang dihadapi pengusaha adalah ketersediaan bahan baku yang bersifat musiman, proses produksi tergantung pada kondisi alam, dan produk belum dikenal masyarakat luar Aceh sehingga kesulitan untuk memasarkan ke luar wilayah Aceh.
7. Sehubungan dengan masalah tersebut disarankan;
  - a. Pengusaha mencari cara alternatif lain untuk

mengeringkan ikan, misalnya menggunakan alat pengering, dan tentunya membutuhkan tambahan biaya.

- b. Pengusaha dibantu Pemerintah hendaknya berusaha mempromosikan dan memperkenalkan produk ikan kayu ini pada masyarakat sehingga produk ini dapat diterima oleh halayak ramai sebagai salah satu produk bahan pangan.

Kabupaten Aceh Selatan Tapak Tuan.

Husen Umar, 2002. Evaluasi Kinerja Perusahaan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Nainggolan, B., 1999. Prospek Usaha Pengasapan Ikan Gabus Kecamatan Kunto Darussalam Kabupaten Kampar di Tinjau dari Segi Agribisnis. Universitas Riau, Pekanbaru (Skripsi).

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar A., Wibowo, 2004. Akuntansi Untuk Bisnis Usaha Kecil dan Menengah. Grasindo, Jakarta.
- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Bustami, B., Bernadine, Nurlela, Amelia S., dan Ferry N Idroes, 2007. Mari Membangun Usaha mandiri Pedoman Praktis Bagi UKM. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Butet, M.N., 1996. Usaha Pengasapan Ikan Gabus (*Ophichepalus sp*) Kecamatan Kunto Darussalam Kabupaten Kampar di Tinjau dari Agribisnis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNRI, Pekanbaru.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Aceh Selatan, 2006. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Selatan.
- Febriyanti, Nanda, M. Dan Zulkiflan, 2002. Aneka Olahan Hasil Perikanan. Proyek Pemberdayaan Usaha Perikanan Dinas Perikanan dan Kelautan