

**SHARE PROFITABILITY USAHA PENGOLAHAN KERUPUK KULIT IKAN
DAN KERUPUK KULIT CUMI-CUMI PADA UD. DUA PUTRA
KECAMATAN TAMBAKBOYO KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR**

SKRIPSI

Oleh:
GALANG SETA DEWANGGA
NIM. 155080400111024



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2019**

**SHARE PROFITABILITY USAHA PENGOLAHAN KERUPUK KULIT IKAN
DAN KERUPUK KULIT CUMI-CUMI PADA UD. DUA PUTRA
KECAMATAN TAMBAKBOYO KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR**

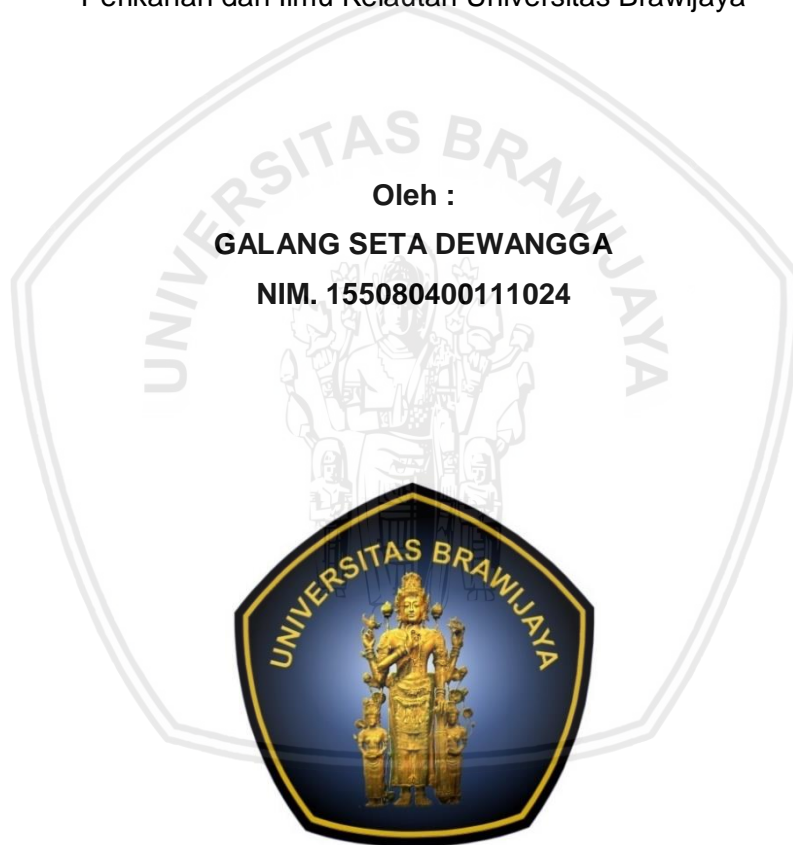
SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Meraih Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya

Oleh :

GALANG SETA DEWANGGA

NIM. 155080400111024



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS PERIKANAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

SHARE PROFITABILITY USAHA PENGOLAHAN KERUPUK KULIT IKAN
DAN KERUPUK KULIT CUMI-CUMI PADA UD. DUA PUTRA KECAMATAN
TAMBAKBOYO KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR

Oleh :

GALANG SETA DEWANGGA

NIM. 155080400111024



Telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 02 Mei 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Mengetahui,

Menyetujui,

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing



(Dr. Ir. Edi Susilo, MS)

(Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS)

NIP. 19591205 198503 1 003

NIP. 19630820 198802 1 001

Tanggal : 13 MAY 2019

Tanggal : 13 MAY 2019



HALAMAN IDENTITAS TIM PENGUJI

Judul : **SHARE PROFITABILITY USAHA PENGOLAHAN KERUPUK KULIT IKAN DAN KERUPUK KULIT CUMI-CUMI PADA UD. DUA PUTRA KECAMATAN TAMBAKBOYO KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR.**

Nama Mahasiswa : Galang Seta Dewangga

NIM : 155080400111024

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

PENGUJI PEMBIMBING :

Pembimbing : DR. IR. AGUS TJAHJONO, MS.

PENGUJI BUKAN PEMBIMBING :

Dosen Penguji 1 : PROF. DR. IR. MIMIT PRIMYASTANTO, MP

Dosen Penguji 2 : LINA ASMARA WATI, S.PI., MP., MBA

Tanggal Ujian : Kamis, 02 Mei 2019

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyadari bahwa penyusunan usulan penelitian ini tidak terlepas dari dukungan dalam bentuk apapun dari semua pihak. Dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati perkenankan peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam melaksanakan penyusunan usulan penelitian ini, sehingga peneliti dapat menyelesaikan dengan baik.
2. Kepada Prof. Dr. Ir Mimit Primyastanto, MP dan Lina Asmara Wati S.Pi, MP., MBA yang sudah menjadi dosen penguji serta memberikan saran dan arahan dalam ujian skripsi saya.
3. Kedua orang tua peneliti, Dr. Ismojo Herdono, Drs., M.Med.Kom., dan ibu Nawang Esthi Lestari,SIP, serta adik Kinanti Padma Bidhari. Turut serta keluarga besar yang selalu memberikan limpahan kasih sayang dan dukungan dalam bentuk apapun.
4. Pemilik UD. Dua Putra, bapak Adji Purwanto yang telah bersedia usahanya dapat dijadikan objek penelitian bagi peneliti.
5. Para sahabat "Astaghfirullah" Fritzian Viga N, Dwi Satya Panna D, Erick Budiawan Putra, Arindah Lia Rahman, Siti Rahmi, Bela Kinanti, Hesti Permatasari, Vita Indahruyati, Shelia Maulidina, Dewi Yunisa dan teman-teman Agrobisnis Perikanan 2015 yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dukungan dalam proses penyusunan usulan penelitian ini.
6. Semua pihak yang telah memberikan dorongan dan dukungan, sehingga laporan penelitian ini dapat terselesaikan.

RINGKASAN

GALANG SETA D. *Share Profitability* Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan dan Kerupuk Kulit Cumi-cumi Pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur (di bawah bimbingan **Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS.**)

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki luas wilayah laut yang begitu luas. Luas wilayah perairan yang dimiliki Indonesia saat ini tentu terdapat sumberdaya alam yang melimpah khususnya hasil perikanan. Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2015) menyebutkan bahwa adanya peningkatan grafik produksi hasil perikanan tangkap, dan grafik nilai produksi hasil perikanan tangkap mulai tahun 2010-2014. Kabupaten Tuban merupakan salah satu Kabupaten yang memiliki kekayaan sumberdaya laut yang melimpah dengan tingkat pemanfaatan sumberdaya perikanan tersebut cukup baik. Indikator tersebut dapat dilihat dari hasil produksi perikanan di Kabupaten Tuban, yang mengalami peningkatan setiap tahunnya. Produksi yang meningkat tentu akan menghasilkan dampak pada limbah industri perikanan yang meningkat, namun limbah tersebut akan berkurang jika dapat dimanfaatkan kembali dan dapat menambah *value added* bagi produk yang dihasilkan. Salah satu cara mengurangi limbah adalah memanfaatkan limbah kulit ikan dan kuli cumi-cumi dijadikan olahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui teknis produksi pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi, menganalisis profitabilitas usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi yang dilakukan oleh UD. Dua Putra. Metode yang digunakan adalah menggunakan deskriptif dengan teknik analisis data kualitatif dan kuantitatif.

Teknis pada pengolahan kerupuk kulit ikan meliputi sarana dan prasarana produksi yang digunakan, faktor produksi, dan proses produksi. Pada Profitabilitas usaha meliputi permodalan, biaya produksi, penerimaan, *Revenue Cost Ratio* (R/C), *Break Even Point* (BEP), keuntungan, rentabilitas.

Pada teknis produksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi memiliki perbedaan pada alur pembuatannya, sehingga waktu yang dibutuhkan dalam memproduksi kedua produk tersebut berbeda. Pada kerupuk kulit ikan terdapat proses pengerokan sisik kulit ikan yang memakan waktu lebih lama daripada proses pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi.

Hasil penelitian ini menyebutkan, bahwa usaha kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi jika dilihat dari profitabilitas, keduanya sama-sama menguntungkan. Pada kerupuk kulit ikan didapatkan nilai rentabilitas sebesar 269% dan nilai RC ratio sebesar 4,06. Sedangkan pada kerupuk kulit cumi-cumi nilai rentabilitas yang diperoleh sebesar 145% dan nilai RC ratio sebesar 2,48. *Share* profitabilitas dari kerupuk kulit cumi-cumi sebesar 26,36%, dan kerupuk kulit ikan sebesar 73,63%.

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam usaha ini, yaitu peningkatan peran pemerintah dalam mengembangkan sektor UMKM, mengurangi penggunaan MSG, berinovasi membuat produk lain dari hasil sisa pengolahan seperti sisa daging fillet untuk abon ikan, mengembangkan melalui pemasaran berbasis online pada e-commerce, serta perlu adanya penelitian lanjutan mengenai *material handling* dan rencana strategis terkait pemasaran pada tingkat nasional.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan skripsi ini dapat terselesaikan. Laporan skripsi ini disusun untuk dapat memenuhi syarat kelulusan pada Program Studi S1 Agrobisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya. Laporan ini disusun sebagai syarat meraih gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dengan judul “*Share Profitability* Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan dan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi Pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur”.

Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS yang telah memberikan arahan kepada peneliti untuk dapat mengerjakan laporan skripsi ini dan membantu peneliti menyelesaikan laporan ini, Prof. Mimit Primyastanto, MP dan ibu Lina Asmara Wati, S.Pi., MP., MBA sebagai dosen penguji yang telah memberikan masukan kepada peneliti sehingga laporan ini tersusun dengan baik, serta kedua orang tua Dr. Ismojo Herdono, Drs., M.Med.Kom., dan ibu Nawang Esthi Lestari, SIP serta teman-teman yang mendukung, memberi semangat dan doa kepada peneliti. Peneliti sangat menyadari bahwa terdapat kekurangan dan keterbatasan dalam penulisan laporan skripsi ini, oleh karena itu peneliti mengharapkan saran yang membangun agar laporan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Malang, Mei 2019

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN IDENTITAS TIM PENGUJI	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
RINGKASAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Penelitian Terdahulu	8
2.2 Pengertian Usaha Kecil dan Menengah	13
2.3 Usaha Pengolahan.....	14
2.4 Pengertian Kerupuk.....	15
2.5 Kerupuk Kulit Ikan	16
2.6 Profitabilitas	17
2.6.1 Modal	18
2.6.2 Biaya Produksi.....	18
2.6.3 Keuntungan.....	19
2.6.4 R/C	19
2.6.5 Penerimaan Total (<i>Total Revenue</i>)	20
2.6.6 <i>Break Event Point</i> (BEP)	20
2.6.7 Rentabilitas	21
2.7 Kerangka Pemikiran Penelitian	22

III. METODE PENELITIAN	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2 Jenis Metode Penelitian	24
3.2 Teknik Pengumpulan Data	25
3.2.1 Observasi	25
3.2.3 Wawancara.....	25
3.2.3 Dokumentasi	26
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.3.1 Data Primer	27
3.3.2 Data Sekunder	28
3.4 Analisis Data.....	28
3.4.1 Analisis Deskripsi Kualitatif	28
3.4.2 Analisis Deskriptif Kuantitatif	29
3.4.2.1 Profitabilitas	29
IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN	35
4.1 Keadaan Umum Daerah Kabupaten Tuban	35
4.1.1 Kondisi Geografis	35
4.1.2 Keadaan Penduduk.....	36
4.2 Keadaan Umum Perikanan.....	41
4.3 Profil Usaha Pengolahan UD. Dua Putra.....	41
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	44
5.1 Aspek Teknis Pengolahan kerupuk kulit.....	44
5.1.1 Sarana Produksi	44
5.1.2 Prasarana Produksi.....	51
5.1.3 Faktor Produksi	52
5.2 Profitabilitas Usaha	62
5.2.1 Permodalan	62
5.2.2 Biaya Produksi.....	64
5.2.3 Penerimaan	65
5.2.4 Revenue Cost Ratio (R/C).....	66
5.2.5 Break Even Point (BEP)	67
5.2.6 Keuntungan	67
5.2.7 Rentabilitas	68
5.2.8 <i>Share Profitability</i>	68

VI. PENUTUP..... 70

6.1 Kesimpulan..... 70

6.2 Saran 71

DAFTAR PUSTAKA..... 73

LAMPIRAN 76



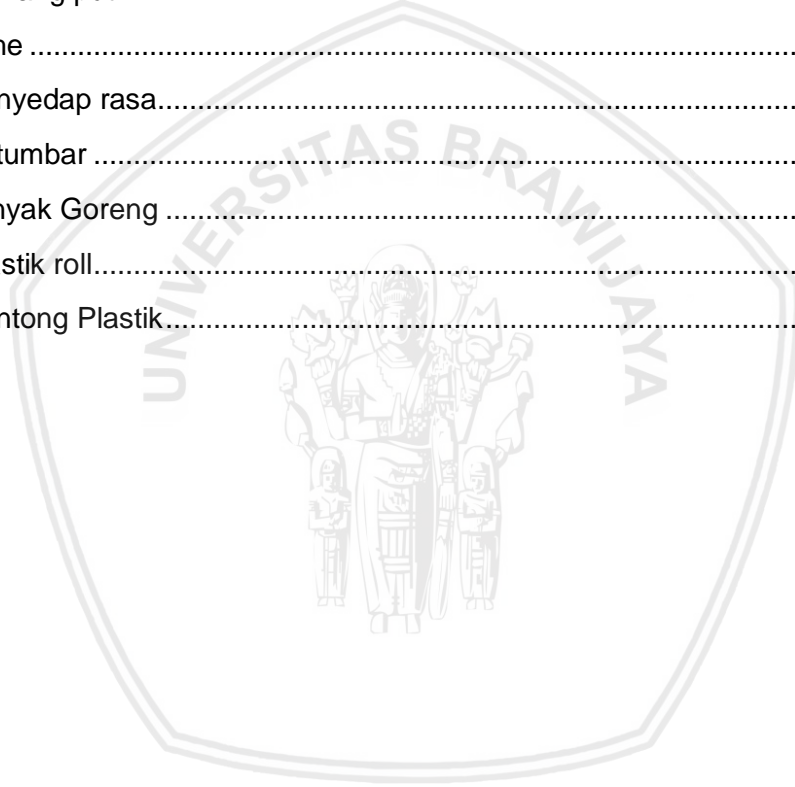
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Matriks Penelitian Terdahulu	8
2. Jumlah kepala keluarga Kabupaten Tuban	36
3. Jumlah kepala keluarga kecamatan Tambakboyo	37
4. Jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan	38
5. Jumlah penduduk berdasarkan agama.....	39
6. Jumlah penduduk berdasarkan jenis pekerjaan	40
7. Mesin dan Peralatan UD. Dua Putra.....	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik Produksi Perikanan Indonesia Tahun 2010-2014.....	3
2. Kerangka Berfikir Peneliti	23
3. Bahan baku kulit ikan dan kulit cumi-cumi.....	53
4. Garam	54
5. Bawang putih	55
6. Jahe	55
7. Penyedap rasa.....	56
8. Ketumbar	56
9. Minyak Goreng	57
10. Plastik roll.....	58
11. Kantong Plastik.....	58



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alur produksi pembuatan Kerupuk Kulit Ikan.....	76
2. Alur produksi pembuatan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi	77
3. Rincian Modal Tetap Pada Usaha Kerupuk Kulit Cumi-Cumi	78
4. Rincian Biaya Penyusutan Usaha Kerupuk Kulit Cumi-Cumi.....	79
5. Rincian Modal Lancar Usaha Pembuatan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi	80
6. Rincian Modal Kerja Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi.....	81
7. Rincian Biaya Total Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi	82
8. Rincian Total Penerimaan Produk Kerupuk Kulit Cumi-Cumi	83
9. Perhitungan RC Ratio Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi.....	84
10. Perhitungan BEP Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi.....	85
11. Perhitungan Keuntungan Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi.....	87
12. Perhitungan Rentabilitas Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi	88
13. Rincian Modal Tetap Pada Usaha Kerupuk Kulit Ikan.....	89
14. Rincian Biaya Penyusutan Usaha Kerupuk Kulit Ikan	90
15. Rincian Modal Lancar Usaha Pembuatan Kerupuk Kulit Ikan.....	91
16. Rincian Modal Kerja Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan	91
17. Rincian Biaya Total Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan.....	91
18. Rincian Total Penerimaan Produk Kerupuk Kulit Ikan.....	91
19. Perhitungan RC Ratio Usaha Kerupuk Kulit Ikan	91
20. Perhitungan BEP Usaha Kerupuk Kulit Ikan.....	91
21. Perhitungan Keuntungan Usaha Kerupuk Kulit Ikan	91
22. Perhitungan Rentabilitas Usaha Kerupuk Kulit Ikan	91
23. Perhitungan Share Profitabilitas.....	91

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki zona maritim yang sangat luas, yaitu 5,8 juta Km² yang terdiri atas perairan kepulauan 2,3 juta Km², laut territorial 0,8 juta Km² dan perairan Zona Ekonomi Eksklusif 2,7 juta Km². Indonesia memiliki potensi perikanan tangkap sebesar 6,4 juta ton per tahun. Baru termanfaatkan sebesar 63,5% atau sebesar 4,1 juta ton per tahun (Utami et.al, 2012).

Selain itu, secara geografis letak wilayah Indonesia berada diantara dua benua Asia dan Australia. Tentu, posisi negara yang berpenduduk sekitar 200 juta jiwa ini, memiliki kekayaan alam yang cukup besar. Salah satu group band legendaris tanah air, Koes Plus tidak salah jika menciptakan lagu yang berjudul 'Kolam Susu' yang mencerminkan kekayaan alam Indonesia. Salah satu liriknya yang berbunyi "*Bukan lautan hanya kolam susu, kail dan jala cukup menghidupimu, tiada topan tiada badai kau temui, ikan dan udang menghampiri dirimu Orang bilang tanah kita tanah Surga. Tongkat kayu dan batu jadi tanaman*". Lirik lagu ini seakan menyiratkan pesan, bahwa betapa kaya rayanya sumber daya alam yang dimiliki bangsa ini.

Sumber daya pada sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya unggulan yang dimiliki Indonesia, dan berpeluang menjadi penggerak utama (*prime mover*) ekonomi nasional. Hal ini didasari pada kenyataan bahwa pertama, Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang besar baik ditinjau dari kuantitas maupun diversitas. Kedua, Industri di sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan sektor-sektor lainnya. Ketiga, Industri perikanan berbasis sumber daya nasional atau dikenal dengan istilah *national resources based industries*, dan keempat Indonesia memiliki keunggulan (*comparative advantage*) yang tinggi di sektor

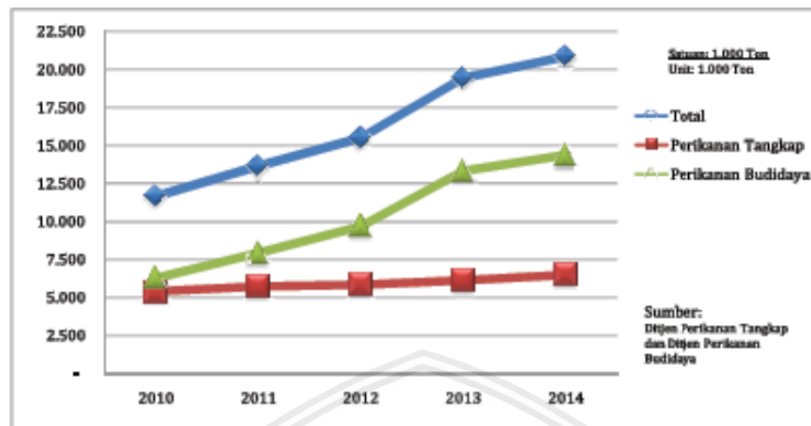
perikanan, sebagaimana dicerminkan dari potensi sumber daya yang ada (Mariani *et al.*, 2014).

Indonesia yang memiliki luas wilayah 5,8 juta Km² dan terdiri dari negara kepulauan dengan luas perairan kepulauan 2,3 juta Km² dan pulau-pulau yang berjumlah 17.506 tentu memiliki kelimpahan sumberdaya kelautan dan perikanan yang sangat tinggi. Menurut Dahuri (2002), mengungkapkan bahwa Indonesia memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif dari segi sumberdaya kelautan dan perikanan. Berdasarkan perhitungan harga di tingkat produsen tahun 2000, nilai produksi ikan tangkap mencapai Rp. 18,46 triliun. Untuk benih ikan laut mencapai Rp. 8,07 milyar, sedangkan untuk budidaya laut yang meliputi ikan, rumput laut, kerang-kerangan, tiram, teripang, mutiara mencapai produksi senilai Rp. 1,36 triliun.

Potensi lestari sumberdaya ikan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,4 juta ton pertahun. Potensi sumberdaya ikan tersebut, apabila dikelompokkan berdasarkan jenis ikan terdiri dari ikan pelagis besar 1,16 juta ton, ikan pelagis kecil 3,6 juta ton, ikan demersal 1,36 juta ton, udang panaeid 0,094 juta ton, lobster 0,004 juta ton, cumi-cumi 0,028 juta ton dan ikan karang konsumsi 0,14 juta ton (Primyastanto, 2012).

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015), tren produksi perikanan Indonesia mengalami peningkatan sejak tahun 2010, kenaikan rata-rata tahun 2010-2014 sebesar 15,80 persen dengan rata-rata produksi sebesar 16,2 juta ton. Produksi perikanan Indonesia pada tahun 2014 naik mencapai 20,8 juta ton dibandingkan tahun 2013 sebesar 19,4 juta ton atau meningkat sebesar 7,35

persen dibanding tahun sebelumnya. Artinya produksi perikanan Indonesia mengalami kenaikan yang stabil.



Gambar 1. Grafik Produksi Perikanan Indonesia Tahun 2010-2014

Sumber : Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015).

Berdasarkan Undang-Undang No. 45 tahun 2009, yang menjelaskan bahwa yang dimaksud dengan perikanan adalah semua jenis kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan pengelolaan dan juga pemanfaatan sumber daya ikan serta lingkungannya. Jenis kegiatan yang terdapat di perikanan berupa praproduksi, produksi, pengelolaan hingga pemasaran/distribusi yang dilakukan dalam suatu sistem bisnis perikanan. Dalam pasal 25 ayat 1 UU No 45 tahun 2009 menjelaskan bahwa usaha perikanan dilaksanakan dalam system bisnis perikanan, meliputi praproduksi, produksi, pengolahan dan pemasaran. Menurut Primyastanto (2011) secara garis besar berdasarkan cara menghasilkan produknya usaha perikanan dapat dibagi menjadi tiga jenis usaha yaitu : usaha penangkapan, usaha budidaya, dan usaha pengolahan.

Pengolahan merupakan suatu cara untuk mempertahankan kondisi ikan dari proses alamiah yaitu pembusukan. Apabila tidak mendapatkan tindakan pengolahan maka ikan akan mengalami proses pembusukan akibat dari enzim dalam tubuh ikan dan bakteri dari udara yang mengkontaminasi. Jika proses pembusukan dapat dihambat maka ikan dapat disimpan lebih lama hingga terjadi suatu proses produksi menjadi produk olahan.

Dewasa ini semakin tinggi kesadaran masyarakat perikanan untuk memanfaatkan hasil perikanan yang melimpah. Selain dengan mengaplikasikan cara-cara pengawetan yang telah dikenal, pemanfaatan hasil perikanan juga semakin berkembang dengan disosialisasikan diversifikasi produk olahan hasil perikanan. Secara umum tujuan dari diversifikasi produk perikanan adalah meningkatkan nilai ekonomis produk hasil perikanan, memperbaiki cita rasa produk hasil perikanan, meningkatkan daya simpan produk, dan memperluas distribusi atau pemasaran produk (Zaelanie, 2004).

Menurut Santi (2009), untuk memberikan nilai tambah (*value added*) terhadap olahan perikanan dibutuhkan peran industri pengolahan baik dari pihak pemerintah maupun swasta yang diharapkan akan lebih memberi nilai tambah pada produk dimana dalam kegiatannya melibatkan tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran, lebih mensejahterakan pengusaha, masyarakat sekitar selanjutnya memperbaiki perekonomian baik di tingkat daerah maupun nasional.

Keterlibatan UMKM (Usaha Kecil, Mikro dan Menengah) dalam membangun kekuatan perekonomian di tingkat regional maupun nasional sangatlah vital. Seperti yang terjadi saat ini, ketika nilai tukar rupiah terhadap dollar Amerika melemah. Sebagai konsekuensinya pemerintah menyuarakan kegiatan membeli produk lokal terlebih produk UMKM. UMKM merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar dan tahan terhadap berbagai keadaan ekonomi. Kriteria usaha yang termasuk dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah telah diatur dalam payung hukum yakni Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008.

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 pasal 1 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), menyebutkan, bahwa: usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung

dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria yang disebutkan dalam Undang-Undang ini. Sedangkan Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil dan Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Dinamika UMKM sendiri telah memberikan sumbangan yang signifikan terhadap perkembangan perekonomian di Indonesia. Dalam laporan World Bank pada tahun 2005 menyebutkan bahwa gerak UMKM sangat vital untuk menciptakan pertumbuhan dan lapangan pekerjaan. UMKM cukup fleksibel dan dapat mudah beradaptasi dengan pasang surut dan arah permintaan pasar. Untuk meningkatkan dan memperkuat dasar kehidupan perekonomian masyarakat melalui UMKM, pemerintah menyusun Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN) tahun 2005-2025 yang berisi aspek-aspek pada tataran makro, meso, maupun mikro (Fitriati, 2015).

Ada beberapa jenis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) pada bidang perikanan. Salah satu diantaranya adalah UMKM yang mengolah kerupuk kulit ikan dan cumi-cumi. Kerupuk kulit yang beredar di pasaran, yang kebanyakan menggunakan bahan baku dari kulit sapi, usus ayam dan kulit kaki (*ceker*) ayam. Kerupuk kulit yang terbuat dari kulit ikan masih jarang dilakukan, sehingga kulit ikan mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan. Salah satu alternatif pemanfaatan kulit ikan adalah diolah menjadi kerupuk kulit. Pemanfaatan kulit ikan juga sejalan dengan usaha pengurangan limbah industri pada pengolahan ikan seperti pada industri pengolahan ekspor (Taufiq *et. al*, 2015).

Peneliti tertarik untuk meneliti di UD. Dua Putra, sebagai salah satu UMKM yang berdiri di Kabupaten Tuban. Peneliti menilai bahwa UD. Dua Putra memiliki

inovasi produk tersendiri. Selain itu produk olahannya juga dapat meminimalisir limbah dari pabrik-pabrik ekspor, karena bahan baku produknya berasal dari kulit ikan dan kulit cumi-cumi. Usaha kerupuk kulit ikan dan cumi-cumi ini sangat menguntungkan, karena tingginya permintaan konsumen, usaha ini layak diteliti pada aspek keuntungan yang diperoleh karena olahan ini menjadi ciri khas produksi UD. Dua Putra khususnya oleh-oleh di Kabupaten Tuban Jawa Timur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pokok pikiran yang dikemukakan peneliti dalam latar belakang masalah diatas maka permasalahan yang ingin dikaji dan ditelaah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana aspek teknis dalam usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra di Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur ?
2. Bagaimana *share* profitabilitas usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra di Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasar rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian yang berjudul *share* profitability usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur yaitu :

1. Menganalisis aspek teknis produksi pada pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi yang terdapat pada UD. Dua Putra.
2. Menganalisis *share* profitabilitas usaha antara kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi yang terdapat pada UD. Dua Putra.

1.4 Kegunaan

Dengan dilakukannya penelitian yang berjudul share profitability usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra Kecamatan tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur maka diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1. Pemerintah

Sebagai bahan pertimbangan dalam merumuskan kebijakan dan pembuatan kebijakan, yang terkait dengan pengembangan usaha pada sektor perikanan di masa mendatang.

2. Perusahaan

Sebagai sarana informasi bagi UD. Dua Putra selaku pelaku usaha dalam bidang pengolahan hasil perikanan agar mengetahui tingkat keuntungan yang dicapai pada produk kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.

3. Lembaga akademis (perguruan tinggi dan mahasiswa)

Sebagai sarana informasi dan untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang manajemen usaha dalam rangka mengetahui seberapa besar keuntungan yang dicapai dalam suatu bisnis usaha yang dijalankan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu merupakan penelitian yang telah dilaksanakan oleh peneliti terdahulu. Dalam penelitian ini menggunakan tiga penelitian terdahulu sebagai parameter penelitian. Penelitian terdahulu digunakan untuk membandingkan hasil penelitian dari penelitian sebelumnya. Sehingga penelitian dengan judul “*Share Profitability* Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan dan Kerupuk Kulit Cumi-cumi Pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur” dapat dibandingkan dengan penelitian terdahulu tersebut.

Tabel 1. Matriks Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Mochamad Bagus Ricky Preasetya. 2016	Analisis Komparatif Profitabilitas Usaha Pembesaran Ikan Lele Menggunakan Pakan Alternatif Dengan Pakan Kombinasi (Studi Kasus Di Blitar dan Jombang).	Hasil penelitian penelitian ini dilakukan pada UKM Nur Rizky usaha pembesaran dengan pakan alternative dan UKM Arum Sekar usaha pembesaran dengan pakan kombinasi. Teknik produksi yang digunakan berbeda antara pakan limbah ayam petelur yang dilakukan pada UKM Nur Rizky dengan sistem

			<p>bioflock pada UKM Arum sekar. Pada teknis produksi terdapat perbedaan yaitu UKM Nur Rizky menggunakan kolam terpal dan tidak menggunakan pemupukan dan pengapuran. Sedangkan UKM Arum Sekar menggunakan kolam semi beton dan menggunakan pemupukan dan pengapuran. Sarana yang digunakan masih baik. Usaha yang dilakukan sama-sama menguntungkan dengan hasil R/C 1,5 dan 3,34. EBZ Rp. 225.289.800,- dan Rp. 15.713.150,-. EAZ Rp. 219.657.555,- dan Rp. 15.320.322,-. BEP sales Rp. 9.941.935 dan Rp. 2.950.370,-. BEP unit 631,91kg dan 243kg. Nilai rentabilitas sebesar</p>
--	--	--	--

			50,43% dan 234,98%. Nilai MOS 98,52% dan 86,82%. Nilai MIR 34,02% dan 80,80%. Nilai DOL 1,01 dan 1,15.
2.	Ardhan Faishal Sugiono. 2017	Analisis Komparatif Profitabilitas Usaha Pembesaran Polikultur Ikan Bandeng – Udang Windu dan Ikan Bandeng – Udang Vanamei Di Desa Kedung Peluk, Kabupaten Sidoarjo	Hasil penelitian ini yaitu daerah sekitar penelitian merupakan daerah yang 80% berupa tambak untuk pembesaran dan budidaya udang dan ikan bandeng dengan sistem polikultur. Salah satu pemilik tambak bernama Bapak H. Syarief yang melakukan usaha pembesaran ikan bandeng dan udang secara polikultur. Polikultur merupakan metode budidaya yang digunakan untuk pemeliharaan lebih dari satu jenis ikan dalam satu lahan. Modal yang dikeluarkan sebesar Rp. 35.000.000,-, Untuk budidaya ikan bandeng -

			<p>udang vanamei biaya total pembesaran Rp. 21.848.025,- , penerimaan Rp. 171.850.000,- , R/C 7,8 , keuntungan Rp. 120.001.580,-, rentabilitas 549% dan BEP sales Rp. 4.020.062,-. Sedangkan biaya total pembesaran ikan bandeng – udang windu sebesar Rp. 16.008.025,-, penerimaan Rp. 190.770.000,-, R/C 11,9, keuntungan Rp. 139.809.580,-, rentabilitas 873%, dan BEP sales Rp. 3.843.139. berdasarkan hasil analisis profitabilitas pembesaran udang windu – ikan bandeng lebih menguntungkan karena harga jual udang windu yang sangat tinggi.</p>
3.	Aprilia Anugrah Asih Purwadhi. 2017	Analisis Profitabilitas Dan Nilai Tambah produk olahan ikan lele (<i>Clarias sp.</i>) pada	Profil Farm Fish Boster Centre yaitu merupakan usaha hasil

		<p>Farm Fish Boster Centre Pergudangan Slnar Gedangan Blok G-37 Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo Provinsi Jawa Timur.</p>	<p>pengembangan perusahaan PT. Indosco Dwi Jaya Sakti yang bergerak dibidang pembuatan multivitamin dan obat-obatan ikan. Sehingga sekarang menjadi Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan untuk memaksimalkan efisiensi dan aplikasi penggunaan multivitamin dan obat- obatan ikan hasil produksi PT. Indosco Dwi Jaya Sakti. Pada aspek teknis pembuatan olahan hasil ikan lele terdapat bermacam-macam produk. Sehingga teknis produksi tergantung dari produk yang akan dihasilkan. Pada aspek teknis juga ditunjang dengan tersedianya</p>
--	--	--	---

			<p>sarana dan prasarana yang memadai. Modal tetap sebesar Rp. 292.129.130,-, modal lancar Rp. 524.810.768, total biaya tetap Rp. 215.678.691, total biaya tidak tetap Rp. 328.959.838 dan total biaya Rp. 544.638.530 dengan penerimaan dari 17 produk sebesar Rp. 906.750.000. R/C 1,56, BEP sales Rp. 20.499.518, BEP unit 1547,4 , MOS 57,08%, MIR 57,96%, DOL 5,31%.</p>
--	--	--	--

2.2 Pengertian Usaha Kecil dan Menengah

UKM adalah salah satu jenis usaha milik perorangan, badan usahanya berbadan hukum atau tidak berbadan hukum. Badan usaha ini selain berdiri sendiri dan bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau berafiliasi baik langsung maupun tidak langsung. Dilihat dari besarnya tenaga kerja Usaha kecil memiliki jumlah tenaga kerja antara 5 orang sampai 20 orang dan memiliki omzet paling sedikit 200.000.000 pertahun (Sulistyo, 2010).

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil, dan Menengah, yang tercantum pada pasal 6 ayat 2 dan 3 bahwa Kriteria Usaha Kecil dan Menengah yaitu:

- Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
- Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut: a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

2.3 Usaha Pengolahan

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*). Hanya dalam waktu 8 jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Penyebab utama kerusakan tersebut adalah mikroorganisme seperti ; bakteri, kapang, dan khamir. Maka ikan dan hasil perikanan yang mudah membusuk tersebut perlu dilakukan pengolahan dengan tujuan menghambat aktivitas zat-zat mikroorganisme perusak atau enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu dan kerusakan. Cara pengolahan yang umum dilakukan, pada dasarnya dibagi menjadi empat golongan, yaitu ; pengolahan dengan memanfaatkan faktor fisikawi, pengolahan dengan bahan pengawet,

pengolahan yang memanfaatkan faktor fisikawi dan bahan pengawet, serta pengolahan dengan cara fermentasi (Adawyah, 2011).

Tahun 2010 menunjukkan bahwa data Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan mencatat 569 Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang mengolah berbagai jenis hasil perikanan yaitu ikan, udang, tuna, kepiting, kekerangan, gurita, cumi-cumi, rumput laut, dan lain-lain. Jenis olahan UPI tersebut antara lain adalah pembekuan, baik berupa ikan utuh, potongan, atau filet, pengalengan, minyak ikan, tepung ikan, serta jenis olahan sekunder seperti bakso, *nugget*, kerupuk, dan lain-lain. Adapun pengasinan, pemindangan, pembuatan kecap, terasi, petis, dan lain-lain masih dilakukan oleh industri rumah tangga dengan teknologi tradisional, yang berjumlah ribuan unit dan tersebar di semua wilayah di Indonesia (Poernomo dan Endang, 2011).

2.4 Pengertian Kerupuk

Kerupuk adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Indonesia yang diminati banyak orang. Baik dari golongan menengah kebawah hingga dari golongan menengah ke atas mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Tidak heran jika sampai saat ini bisnis kerupuk masih banyak diproduksi dengan peminatnya yang semakin banyak.

Ada dua jenis kerupuk yang dikenal dimasyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, kemplang, rengginang, emping melinjo (*Gnetum gnemon*) dan karak. Kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani seperti kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit. Sedangkan kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan (Amertaningtyas, 2011).

2.5 Kerupuk Kulit Ikan

Menurut Indraswari, C.H (2003), kerupuk kulit ikan memiliki cita rasa yang sangat lezat, tidak kalah dengan kerupuk kulit sapi yang mengandung nilai gizi tinggi seperti protein, lemak, mineral, kalsium, fosfor, air, dan energi. Kualitas kerupuk ikan ditentukan oleh banyak hal, tidak hanya berkaitan dengan proses pengolahan kulit ikan tersebut menjadi kerupuk kulit ikan, akan tetapi juga dipengaruhi oleh proses pengolahan ikan hingga menghasilkan limbah yang berupa kulit ikan tersebut. Penanganan yang kurang baik saat proses pengolahan dapat menghasilkan limbah kulit ikan yang kurang baik pula. Misalnya kulit ikan berbau tidak sedap (busuk) dan sebagian berasa pahit akibat tercemar cairan empedu. Kondisi ini nantinya akan terbawa hingga menjadi produk kerupuk kulit (rambak). Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kualitas kerupuk kulit ikan antara lain:

1. Penampilan: penampilan yang dimaksud disini meliputi kondisi fisik, keseragaman (*uniform*) bentuk dan ukuran serta pengemasan. Pada umumnya kondisi fisik kerupuk ikan kurang menarik, apabila masih ditemukan adanya sisik ikan dalam jumlah yang cukup banyak. Hal ini menunjukkan proses pengolahan ikan yang kurang baik dan kurang *hygienis*. Demikian pula bentuk yang kurang seragam memberikan kesan murah, oleh karena itu harus diupayakan keseragaman bentuk dan ukuran supaya kelihatan menarik. Disamping kerapian pengemasan, dan jenis bahan pengemas produk kerupuk kulit ikan akan mempengaruhi penampilan dan harga jualnya.
2. Cita rasa: cita rasa yang khas dan lezat akan muncul, apabila pada saat pembuatan kerupuk kulit ikan, dilakukan penambahan bumbu yang sesuai serta pemberian asam matang, yang berfungsi untuk menghilangkan bau amis. Akan tetapi, rasa pahit yang telah terlanjur ada pada kulit ikan mentah, meskipun dalam jumlah yang relatif sedikit, tetap tidak dapat dihilangkan dan tetap saja mengganggu. Rasa pahit tersebut dapat disebabkan oleh adanya

pencemaran empedu atau pencemaran air kapur yang digunakan untuk merendam.

3. Minyak Goreng: untuk menghindari bau '*tengik*' (ransiditas), maka disarankan untuk menggunakan minyak goreng buatan pabrik yang diproduksi secara modern sehingga hasil produksinya lebih awet.
4. Daya tahan: daya tahan (keawetan) kerupuk kulit ikan, baik yang disimpan dalam keadaan mentah maupun matang, antara lain dipengaruhi oleh kadar air yang terkandung di dalamnya. Disamping itu, jenis dan cara pengemasan juga berpengaruh terhadap daya simpannya. Hal-hal lain seperti penggunaan garam dan asam serta bumbu-bumbu dalam proses pembuatan kerupuk kulit ikan, juga dapat membantu meningkatkan daya tahan (daya simpan) kerupuk kulit ikan tersebut.

2.6 Profitabilitas

Kemampuan perusahaan untuk mendapatkan laba (keuntungan) dalam suatu periode tertentu disebut profitabilitas. Profitabilitas merupakan kemampuan suatu perusahaan dalam menghasilkan keuntungan (*profit*) pada tingkat penjualan, asset, dan modal saham tertentu (Husnan, 2000).

Analisis profitabilitas digunakan untuk mengetahui penyebab timbulnya laba atau rugi yang dihasilkan oleh suatu objek informasi dalam periode tertentu. profit adalah besarnya laba yang diperoleh perusahaan dari hasil penjualan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan perusahaan. *Profitability* adalah nilai labah bersih dibagi dengan penerimaan total. Profitabilitas yang diperoleh perusahaan menggambarkan besarnya laba yang diperoleh dari hasil laba yang diperoleh dari hasil penjualan (Mulyadi, 2001).

Analisis profitabilitas usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi dilakukan untuk mengetahui keuntungan dalam jangka pendek,

mempertimbangkan beberapa variabel untuk menghitung profitabilitas diantaranya yaitu modal (*capital*), biaya total (*total cost*), penerimaan total (*total revenue*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), keuntungan, *Break Even Point* (BEP), dan Rentabilitas.

2.6.1 Modal

Menurut Tjahjono (2012), modal adalah uang atau barang yang diinvestasikan agar dapat dipergunakan memproduksi lebih lanjut. Dilihat dari cara dan lamanya perputaran modal dikenal adanya modal tetap dan modal lancar, jika dilihat dari fungsi bekerjanya modal dikenal adanya modal tetap dan modal kerja.

Modal dapat dibedakan menjadi tiga faktor antara lain adalah ; (1) modal tetap adalah modal atau dana yang dapat digunakan dalam lebih dari satu kali produksi dimana contohnya antara lain alat atau mesin produksi, (2) modal lancar adalah modal yang hanya dapat digunakan dalam satu kali proses produksi atau dana yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi, dimana contohnya adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan produksi, (3) modal kerja adalah dana atau biaya yang diperlukan oleh perusahaan untuk memenuhi kebutuhan operasional sehari-hari seperti pembelian bahan baku, pembayaran upah tenaga kerja, membayar hutang dan pembayaran lainnya (Maulana, 2008).

2.6.2 Biaya Produksi

Menurut Pratiwi (2013), biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang. Biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa. Biaya produksi dapat diklasifikasikan lebih lanjut sebagai biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik. Biaya produksi merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi hasil kegiatan produksi sehingga memerlukan perhatian yang lebih baik, baik dalam perencanaan maupun pengendaliannya.

Menurut Wijayanta dan Widyaningsih (2007), biaya total atau bisa disebut biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk hingga produk itu sampai di pasar atau ke tangan konsumen. Biaya produksi adalah keseluruhan biaya faktor produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk. Dalam perusahaan, biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produksi yang siap dijual.

2.6.3 Keuntungan

Keuntungan usaha atau pendapatan bersih adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi baik tetap maupun tidak tetap (Primyastanto dan Istikahro, 2006) Secara matematis rumus untuk menghitung keuntungan adalah sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π : Keuntungan

TR : Total penerimaan (*Total Revenue*)

TC : Total biaya (*Total Cost*)

2.6.4 R/C

Analisis R/C merupakan alat analisis untuk melihat keuntungan relatif suatu usaha dalam satu tahun terhadap biaya yang dipakai dalam kegiatan tersebut. Suatu usaha dinyatakan layak bila nilai R/C lebih besar dari 1 ($R/C > 1$). Hal ini menggambarkan semakin tinggi nilai R/C maka tingkat keuntungan suatu usaha akan semakin tinggi (Primyastanto, 2011).

Secara matematis R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut :

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

Dimana:

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Total biaya yang digunakan (*Total Cost*)

Adapun kriteria pengujian dengan R/C ratio adalah sebagai berikut:

R/C < 1 : Usaha yang dilakukan tidak efisien dan mengalami kerugian

R/C = 1 : Usaha yang dilakukan tidak menguntungkan dan tidak mengalami kerugian

R/C > 1 : Usaha yang dilakukan efisien dan menguntungkan

2.6.5 Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Menurut Tjahjono (2012), penerimaan yaitu jumlah uang yang diterima sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor. Penerimaan juga dapat dikatakan sebagai nilai produksi yang dijual.

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana;

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

P = Harga produk

2.6.6 *Break Event Point* (BEP)

Menurut Munawir (2007), *Break Even Point* atau titik impas merupakan suatu titik yang menunjukkan bahwa pendapatan total yang dihasilkan perusahaan sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak mengalami kerugian. *Break Even Point* dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasi, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi analisis *Break Even Point* merupakan suatu analisis yang digunakan oleh

manajemen sebagai acuan pemberian keputusan terhadap perencanaan keuangan, khususnya pada tingkat laba yang ingin dicapai serta berhubungan dengan tingkat penjualannya. Secara matematis cara perhitungan BEP ada 2 (dua) yaitu:

1. Atas dasar sales atau volume penjualan

$$BEP_{sales} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Dimana:

FC : *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC : *Variable Cost* (Biaya Variable)

S : Volume penjualan

2. BEP atas dasar unit atau volume produksi

$$BEP_{Unit} = \frac{FC}{P - V}$$

Dimana:

FC : *Fixed Cost* (Biaya tetap)

P : Harga per unit

V : Biaya variabel per unit

2.6.7 Rentabilitas

Menurut Harahap (2007), rasio rentabilitas menggambarkan kemampuan perusahaan untuk mendapatkan laba melalui semua kemampuan, dan sumber yang ada dalam kegiatan penjualan, kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang, dan sebagainya. Rasio yang menggambarkan kemampuan perusahaan menghasilkan laba secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Rentabilitas} = \frac{L}{M} \times 100\%$$

Dimana:

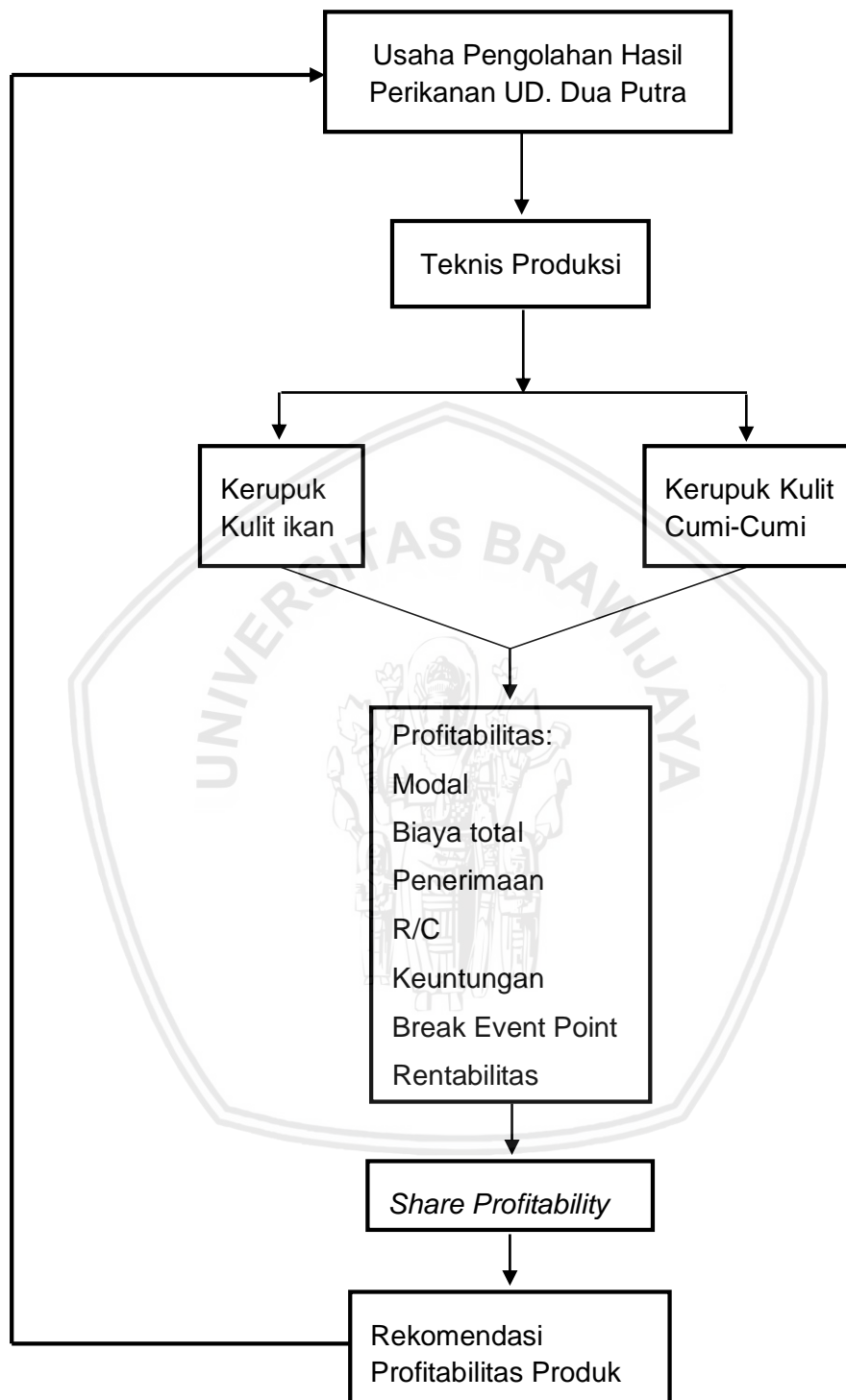
L : Laba yang diperoleh dalam periode tertentu

M : Modal yang digunakan untuk menghasilkan laba

2.7 Kerangka Pemikiran Penelitian

UD. Dua Putra merupakan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Hasil produksi pada UD. Dua Puta berupa kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi. Usaha pengolahan perikanan dikatakan layak, apabila dari hasil analisis aspek teknis dan analisis profitabilitas memberikan hasil yang layak.

Secara sederhana, penelitian yang berjudul share profitability usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur ini digambarkan dalam bentuk diagram kerangka pemikiran seperti yang disajikan pada gambar 2 :



Gambar 2. Kerangka Berfikir Peneliti

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 17 hingga 31 Desember 2018. Objek penelitian ini bertempat pada UD. Dua Putra yang terletak di Desa Kenanti Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur.

3.2 Jenis Metode Penelitian

Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode deskriptif atau penguraian empiris adalah metode yang paling sering digunakan. Penelitian empiris berarti penelitian yang berdasarkan pengalaman sendiri atau orang lain. Metode deskriptif dapat dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Metode yang digunakan untuk mencari unsur-unsur, ciri-ciri, sifat-sifat suatu fenomena. Metode ini dimulai dengan mengumpulkan data, menganalisis data dan menginterpretasikannya. Metode deskriptif dalam pelaksanaannya dilakukan dengan teknik survei, studi kasus (bedakan dengan suatu kasus), studi komparatif, studi tentang waktu dan gerak, analisis tingkah laku dan analisis dokumenter (Frick, 2008).

Metode yang digunakan pada penelitian ini, peneliti berusaha mendeskripsikan secara kualitatif mengenai aspek teknis dalam pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi. Sedangkan secara kuantitatif mengenai aspek profitabilitas meliputi: Modal, Pendapatan, Keuntungan, Biaya, R/C Ratio, *Break Event Point* (BEP) dan Rentabilitas.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian yang berjudul *share profitability* usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra Kecamatan tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur ini dalam teknik pengumpulan data dilakukan menjadi tiga jenis yaitu: observasi, wawancara, dan dokumentasi.

3.2.1 Observasi

Sebenarnya observasi merupakan kegiatan yang biasa kita lakukan sehari-hari. Melalui organ panca indera yang dimiliki, seseorang dapat melakukan observasi terhadap sekelilingnya. Meningkatkan Keterampilan seseorang bisa dilakukan dengan observasi yaitu mendengar dan mengamati apa yang dilakukan oleh orang lain sehingga memperoleh ilmu baru. Menurut Kriyantono (2010), observasi yaitu sebagai kegiatan untuk memahami lingkungan secara langsung tanpa mediator suatu objek untuk melihat dengan dekat kegiatan yang dilakukan objek tersebut. Dalam riset dikenal dengan dua jenis metode observasi yaitu observasi partisipan dan non-partisipan.

Observasi yang dilakukan penelitian dalam rangka penelitian *Share Profitability* usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi adalah dengan mengikuti kegiatan setiap harinya mulai dari persiapan bahan baku kulit ikan dan kulit cumi-cumi, pengolahan kulit ikan hingga menjadi kerupuk kulit ikan, pengolahan kulit cumi-cumi hingga menjadi kerupuk kulit cumi-cumi hingga kepada pengiriman produk kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.

3.2.3 Wawancara

Menurut Kriyantono (2010), metode wawancara adalah percakapan antara periset atau seseorang yang berharap mendapatkan informasi dan informan atau seseorang yang diasumsikan mempunyai informasi yang penting tentang suatu

objek. Pada dasarnya wawancara ini bertujuan untuk membangun kepercayaan periset pada informannya.

Wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik UD. Dua Putra dengan merujuk pada daftar pertanyaan yang telah peneliti siapkan untuk mendapatkan informasi meliputi:

1. Alur proses produksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi
2. Permodalan yang digunakan dalam menjalankan usaha kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra
3. Harga beli bahan baku dan harga jual produk kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.
4. Biaya produksi dalam memproduksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.
5. Pendapatan yang diterima dari hasil penjualan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.
6. Keuntungan yang didapatkan dari hasil penjualan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi.

3.2.3 Dokumentasi

Dokumentasi adalah instrumen pengumpulan data yang sering digunakan dalam berbagai metode pengumpulan data. Metode observasi, kuesioner atau wawancara sering dilengkapi dengan kegiatan penelusuran dokumentasi. Tujuannya untuk mendapatkan informasi yang mendukung analisis dan interpretasi data (Kriyantono, 2010). Biasanya dokumen berbentuk dokumen publik atau privat, dokumen publik seperti berita surat kabar, dan media televisi. Sedangkan dokumen privat seperti memo, surat pribadi, dan buku harian individu.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ada dua macam, yaitu data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan cara mencatat hasil observasi, kuisisioner dan wawancara. Sedangkan data sekunder merupakan data atau informasi dalam bentuk catatan yang didapatkan dari laporan seseorang, jurnal ilmiah, literatur serta buku terbitan berkala.

3.3.1 Data Primer

Data primer ialah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan oleh orang yang melakukan penelitian atau yang bersangkutan yang memerlukannya. Data primer di dapat dari sumber informan yaitu individu atau perseorangan seperti hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti. Data primer ini meliputi catatan hasil wawancara, hasil observasi lapangan, data-data mengenai informan (Hasan, 2013).

Data primer sebagai data utama yang diperoleh dari sumber atau perusahaan dan dicatat secara sistematis. Kemudian diolah untuk melengkapi data-data yang diperlukan. Data primer didapatkan dengan cara mencatat hasil observasi, dan wawancara. Data primer meliputi :

1. Alur proses produksi kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi
2. Permodalan yang digunakan dalam kegiatan produksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra
3. Biaya operasional pada usaha kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra.
4. Pendapatan pada usaha kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra.
5. Keuntungan yang didapat dari usaha kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra.

3.3.2 Data Sekunder

Menurut Nazir (2005), data sekunder adalah data yang diperoleh melalui sumber yang telah ada sebelumnya, atau dengan kata lain menggunakan sitasi orang lain tentang suatu kejadian. Data sekunder biasanya dapat diperoleh melalui laporan atau dokumen terdahulu.

Data sekunder sebagai data penunjang atau pelengkap, diperoleh dari sumber pihak kedua atau pihak yang tidak terlibat secara langsung pada penelitian ini. Data sekunder diperoleh dari dokumen tertulis instansi pemerintah, penelitian terdahulu, dan literature yang diperoleh dari perpustakaan, serta kantor Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur. Dalam penelitian ini data sekunder yang akan dikumpulkan adalah sebagai berikut :

1. Keadaan geografis dan topografi lokasi penelitian yaitu Desa Kenanti Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur.
2. Keadaan penduduk di daerah penelitian dan kantor Kecamatan Tambakboyo.
3. Kondisi usaha perikanan di wilayah Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban.

3.4 Analisis Data

Metode analisis yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Dimana metode analisis ini digunakan dan disesuaikan dengan tujuan penelitian.

3.4.1 Analisis Deskripsi Kualitatif

Menurut Bungin (2001), deskriptif kualitatif merupakan cara analisis data yang banyak menghabiskan waktu di lapangan, karena pada umumnya penelitian kualitatif menggunakan format studi kasus untuk mengetahui masalah fenomena yang sedang terjadi dilapangan. Analisa kualitatif dilakukan untuk

menganalisis: aspek teknis, aspek pemasaran, aspek manajemen, dan faktor yang mempengaruhi usaha.

Pada penelitian ini, analisis kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan tujuan pertama yaitu teknis produksi pada pengolahan kulit ikan dan kulit cumi-cumi hingga menjadi kerupuk kulit. Teknis produksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi dijelaskan secara terperinci dari awal proses produksi hingga akhir produksi. Proses produksi kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi disajikan dalam diagram alur sehingga memudahkan untuk dilihat.

3.4.2 Analisis Deskriptif Kuantitatif

Menurut Suyanto, *et al* (2011), deskriptif kuantitatif merupakan cara analisis data dengan cara mengolah data yang telah didapatkan dari *instrument* penelitian agar data dapat terlihat lebih sederhana dan mudah dipahami. Tahap pengolahan data tersebut meliputi *editing*, *coding*, *scoring*, tabulasi dan merekap data. Analisis kuantitatif terdiri dari aspek finansial jangka pendek meliputi permodalan, biaya produksi, penerimaan, keuntungan, *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), rentabilitas, dan *break event point* (BEP).

3.4.2.1 Profitabilitas

Analisis profitabilitas digunakan untuk mengetahui penyebab timbulnya laba atau rugi yang dihasilkan oleh suatu objek informasi dalam periode tertentu. profit adalah besarnya laba yang diperoleh perusahaan dari hasil penjualan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan perusahaan. *Profitability* adalah nilai labah bersih dibagi dengan penerimaan total. Profitabilitas yang diperoleh perusahaan menggambarkan besarnya laba yang diperoleh dari hasil laba yang diperoleh dari hasil penjualan (Mulyadi, 2001).

Analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis dan membandingkan profitabilitas antara pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada usaha pengolahan hasil perikanan UD. Dua Putra.

1. Modal

Menurut Tjahjono (2012), modal adalah uang atau barang yang diinvestasikan agar dapat dipergunakan memproduksi lebih lanjut. Dilihat dari cara dan lamanya perputaran modal dikenal adanya modal tetap dan modal lancar, jika dilihat dari fungsi bekerjanya modal dikenal adanya modal tetap dan modal kerja.

Modal dapat dibedakan menjadi tiga faktor antara lain adalah ; (1) modal tetap adalah modal atau dana yang dapat digunakan dalam lebih dari satu kali produksi dimana contohnya antara lain alat atau mesin produksi, (2) modal lancar adalah modal yang hanya dapat digunakan dalam satu kali proses produksi atau dana yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi, dimana contohnya adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan produksi, (3) modal kerja adalah dana atau biaya yang diperlukan oleh perusahaan untuk memenuhi kebutuhan operasional sehari-hari seperti pembelian bahan baku, pembayaran upah tenaga kerja, membayar hutang dan pembayaran lainnya (Maulana, 2008).

2. Biaya

Menurut Wijayanta dan Widyaningsih (2007), biaya adalah satuan nilai yang dikorbankan dalam suatu proses produksi untuk tercapainya suatu hasil produksi. Biaya Total (TC) didapatkan dari penjumlahan dari biaya tetap dengan biaya variable. Biaya total (TC) dirumuskan:

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = *Total Cost* (biaya total)

FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC = *Variable Cost* (biaya variabel)

Setiap usaha yang dijalankan tentu mempunyai peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Peralatan tersebut tentu mempunyai nilai penyusutan dan harus dihitung nilai penyusutannya. Menurut Tjahjono (2012), salah satu cara menghitung depresiasi adalah mempergunakan metode "*Straight Line*", yaitu pembagian nilai awal setelah dikurangi nilai akhir oleh waktu pemakaian (*Expected Life*)

$$D = \frac{HAw - HAk}{WP}$$

Dimana :

D = *Depreciation* (penyusutan)

HAw = Nilai awal barang (harga perolehan barang)

Hak = Nilai akhir barang (nilai sisa)

WP = Waktu pemakaian (umur teknis)

3. Penerimaan

Menurut Tjahjono (2012), penerimaan yaitu jumlah uang yang diterima sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor. Penerimaan juga dapat dikatakan sebagai nilai produksi yang dijual.

Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana;

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

P = Harga produk

4. R/C Ratio

Analisis R/C merupakan alat analisis untuk melihat keuntungan relative suatu usaha dalam satu tahun terhadap biaya yang dipakai dalam kegiatan tersebut. Suatu usaha dinyatakan layak bila nilai R/C lebih besar dari 1 ($R/C > 1$). Hal ini menggambarkan semakin tinggi nilai R/C maka tingkat keuntungan suatu usaha akan semakin tinggi (Primyastanto, 2011).

Secara matematis R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut :

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

Dimana:

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Total biaya yang digunakan (*Total Cost*)

Adapun kriteria pengujian dengan R/C ratio adalah sebagai berikut:

$R/C < 1$: Usaha yang dilakukan tidak efisien dan mengalami kerugian

$R/C = 1$: Usaha yang dilakukan tidak menguntungkan dan tidak mengalami kerugian

$R/C > 1$: Usaha yang dilakukan efisien dan menguntungkan

5. Break Event Point (BEP)

Menurut Munawir (2007), *break event point* atau titik impas merupakan suatu titik yang menunjukkan bahwa pendapatan total yang dihasilkan perusahaan sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan tidak memperoleh

laba dan tidak mengalami kerugian. *Break Even Point* dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasi, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi analisis *Break Even Point* merupakan suatu analisis yang digunakan oleh manajemen sebagai acuan pemberian keputusan terhadap perencanaan keuangan, khususnya pada tingkat laba yang ingin dicapai serta berhubungan dengan tingkat penjualannya. Secara matematis cara perhitungan BEP ada 2 (dua) yaitu:

1. Atas dasar sales atau volume penjualan

$$\text{BEP sales (S)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Dimana:

FC : *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC : *Variable Cost* (Biaya Variable)

S : Volume penjualan

2. BEP atas dasar unit atau volume produksi

$$\text{BEP Unit (Q)} = \frac{FC}{P - V}$$

Dimana:

FC : *Fixed Cost* (Biaya tetap)

P : Harga per unit

V : Biaya variabel per unit

6. Keuntungan

Keuntungan usaha atau pendapatan bersih adalah besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi baik tetap

maupun tidak tetap (Primyastanto dan Istikahro, 2006) Secara matematis rumus untuk menghitung keuntungan adalah sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π : Keuntungan

TR : Total penerimaan (*Total Revenue*)

TC : Total biaya (*Total Cost*)

7. Rentabilitas

Menurut Harahap (2007), rasio rentabilitas menggambarkan kemampuan perusahaan untuk mendapatkan laba melalui semua kemampuan, dan sumber yang ada dalam kegiatan penjualan, kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang, dan sebagainya. Rasio yang menggambarkan kemampuan perusahaan menghasilkan laba secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Rentabilitas} = \frac{L}{M} \times 100\%$$

Dimana:

L : Laba yang diperoleh dalam periode tertentu

M : Modal yang digunakan untuk menghasilkan laba

IV. KEADAAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Keadaan Umum Daerah Kabupaten Tuban

Kabupaten Tuban merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Letaknya dijalur pantai utara pulau Jawa yang berbatasan dengan Kabupaten Rembang Jawa Tengah. Wilayah Kabupaten Tuban sebagian merupakan wilayah laut dikarenakan letaknya yang berada di daerah lintas pantura.

4.1.1 Kondisi Geografis

Kabupaten Tuban terletak di ujung barat pantai utara provinsi Jawa Timur. Secara astronomis, Kabupaten Tuban terletak diantara 111,30' sampai 112,35' Bujur Timur dan 6,40' sampai 7,18' Lintang Selatan. Secara geografis, kabupaten Tuban berbatasan dengan laut Jawa di sebelah utara, di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Bojonegoro, di sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Lamongan dan di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Rembang provinsi Jawa Tengah. Luas wilayah daratan Kabupaten Tuban adalah 1.839,94 km² dengan panjang pantai 65 km dan luas wilayah lautan 22.608 km² (BPS Kabupaten Tuban, 2018).

Menurut data BPS Kabupaten Tuban (2016), Secara administratif Kecamatan Tambakboyo memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- a) Sebelah Utara : Laut Jawa
- b) Sebelah Timur : Kecamatan Jenu
- c) Sebelah Selatan : Kecamatan Kerek
- d) Sebelah Barat : Kecamatan Bancar

Luas Kecamatan Tambakboyo seluruhnya adalah 72,97 km² atau 7.297 hektare dengan 4.756,43 hektare adalah luas lahan pertanian sawah dan ladang.

Maka 66% adalah luas lahan pertanian dan 34% lainnya adalah pemukiman, fasilitas umum, pekarangan, dan lainnya. 66% luas ini merupakan potensi yang cukup besar, yang menjadi andalan pangan bagi masyarakat Kecamatan Tambakboyo, yang menunggu untuk dikelola dengan teknologi baru yang ramah lingkungan dan efektif.

Kecamatan Tambakboyo berbatasan langsung dengan laut. Ini merupakan faktor yang mempengaruhi pendapatan dari laut yaitu perikanan tangkap. Secara beruntun akan menciptakan kegiatan ekonomi yang luas. Dari perairan tangkap ini akan berlanjut menjadi kegiatan industri dengan skala kecil maupun besar. Potensi kelautan ini menjadi penyumbang kebutuhan protein terbesar bukan hanya lingkup kecamatan tetapi sudah menjadi pensuplai hasil industri kelautan berupa ikan kering maupun ikan beku untuk wilayah Jawa Timur, di luar Provinsi Jawa Timur bahkan ekspor.

4.1.2 Keadaan Penduduk

a. Jumlah Kepala Keluarga Kabupaten Tuban

Tabel 2. Jumlah kepala keluarga Kabupaten Tuban

No.	Kecamatan	KK (Jiwa)	Laki-laki	KK Perempuan (Jiwa)	Jumlah (Jiwa)
1	Kenduruan		7.873	1.166	9.039
2	Jatirogo		14.812	2.598	17.41
3	Bangilan		13.078	2.313	15.391
4	Bancar		15.539	2.552	18.091
5	Senori		11.279	1.988	13.267
6	Tambakboyo		11.378	1.666	13.044
7	Singgahan		11.677	2.175	13.852
8	Kerek		18.121	3.275	21.396
9	Parengan		15.455	2.65	18.105
10	Montong		14.593	1.739	16.332
11	Soko		23.813	3.684	27.497
12	Jenu		14.536	2.283	16.819
13	Merakurak		15.007	2.658	17.665

Lanjutan Tabel 2.

No.	Kecamatan	KK Laki-laki	KK Perempuan	Jumlah
14	Rengel	15.86	3.145	19.005
15	Semanding	29.728	5.373	35.101
16	Tuban	21.401	5.645	27.046
17	Plumpang	21.758	4.201	25.959
18	Palang	22.814	4.172	26.986
19	Widang	13.648	2.391	16.039
20	Grabagan	11.729	1.749	13.478
	Total	324.099	57.423	381.522

Berdasarkan data kependudukan Kabupaten Tuban pada tahun 2018, terdapat 20 kecamatan yang berada diwilayah Kabupaten Tuban. Masing-masing kecamatan tersebut mempunyai jumlah kepala keluarga yang berada pada masing-masing wilayah kecamatan. Jumlah kepala keluarga Kabupaten Tuban sebesar 381.522 jiwa kepala keluarga yang terdiri dari 324.099 jiwa kepala keluarga laki-laki dan 57.432 jiwa kepala keluarga perempuan. Kecamatan semanding memiliki jumlah kepala keluarga laki-laki terbanyak sebesar 29.728 jiwa, sedangkan kecamatan Tuban memiliki kepala keluarga perempuan terbanyak sebesar 5.645 jiwa.

b. Kepala Keluarga Kecamatan Tambakboyo

Tabel 3. Jumlah kepala keluarga kecamatan Tambakboyo

No.	Kecamatan	KK Laki-laki (jiwa)	KK Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)
2001	Dikir	556	64	620
2002	Ngulahan	314	41	355
2003	Plajan	236	35	271
2004	Mander	1.055	147	1.202
2005	Belikanget	471	76	547
2006	Cokrowati	905	121	1.026
2007	Pulogede	539	84	623
2008	Gadon	454	65	519
2009	Sotang	321	40	361

Lanjutan Tabel 3.

No.	Kecamatan	KK Laki-laki (jiwa)	KK Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)
2010	Pebeyan	586	114	700
2011	Klutuk	800	126	926
2012	Tambakboyo	988	150	1.138
2013	Dasin	833	118	951
2014	Kenanti	353	63	416
2015	Sawir	784	118	902
2016	Sobontoro	711	71	782
2017	Merkawang	638	103	741
2018	Glondonggede	834	130	964
Total		11.378	1.666	13.044

Berdasarkan data kependudukan Kabupaten Tuban pada tahun 2018, salah satu kecamatan yaitu Kecamatan Tambakboyo terdapat 18 desa yang berada di wilayah Kecamatan Tambakboyo. Masing-masing desa tersebut mempunyai jumlah kepala keluarga yang berada pada masing-masing wilayah desa. Jumlah kepala keluarga Kecamatan Tambakboyo sebesar 13.044 jiwa kepala keluarga yang terdiri dari 11.378 jiwa kepala keluarga laki-laki dan 1.666 jiwa kepala keluarga perempuan. Desa mander memiliki jumlah kepala keluarga laki-laki terbanyak sebesar 1.055 jiwa sedangkan desa tambakboyo memiliki kepala keluarga perempuan terbanyak sebesar 150 jiwa.

c. Tingkat pendidikan

Tabel 4. Jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tidak/Belum Sekolah	9.717	22,15
2	Belum Tamat SD/Sederajat	4.672	10,65
3	Tamat SD/Sederajat	16.043	36,57
4	SLTP/Sederajat	7.620	17,37
5	SLTA/Sederajat	4.716	10,75
6	Diploma I/II	93	0,21

Lanjutan Tabel 4.

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
7	Akademi/Diploma III/S. Muda	148	0,33
8	Diploma IV/ Strata I	828	0,188
9	Strata II	19	0,043
10	Strata III	2	0,0045
Jumlah		43.858	100

Berdasarkan tabel jumlah penduduk pada kecamatan Tambakboyo menurut tingkat pendidikan angka paling dominan yaitu pada lulusan SD/Sederajat sebesar 16.043 dengan persentase 36,57%. Sedangkan lulusan SLTP/Sederajat sebesar 7.620 dengan persentase 17,37 % dan lulusan SLTA/Sederajat sebesar 4.716 dengan persentase 10,75 %. Namun untuk yang tidak/belum sekolah cukup banyak yaitu sebesar 9.717 dengan persentase 22,15%.

d. Agama

Table 5. Jumlah penduduk berdasarkan agama

No.	Agama	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Islam	43.677	99,58
2	Kristen	125	0,28
3	Katholik	43	0,09
4	Hindu	1	0,002
5	Budha	12	0,027
6	Konghuchu	0	0
7	Kepercayaan	0	0
Jumlah		43.858	100

Berdasarkan tabel jumlah penduduk Kecamatan Tambakboyo menurut agama, angka tertinggi terdapat pada agama Islam sebesar 43.677 jiwa dengan persentase 99,58% dan angka terendah terdapat pada agama Konghuchu dan kepercayaan sebesar 0 dengan persentase 0%.

e. Mata pencaharian/pekerjaan

Table 6. Jumlah penduduk berdasarkan jenis pekerjaan

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah (jiwa)
1	Belum/tidak bekerja	652
2	Mengurus rumah tangga	584
3	Pelajar/mahasiswa	620
4	pensiunan	32
5	PNS	36
6	TNI	7
7	POLRI	3
8	Perdagangan	184
9	Petani/pekebun	26
10	Nelayan	497
11	Industri	7
12	Konstruksi	2
13	Transportasi	38
14	Karyawan swasta	238
15	Karyawan BUMN	3
16	Karyawan BUMD	1
17	Karyawan honorer	2
18	Buruh harian lepas	1
19	Buruh tani/perkebunan	1
20	Buruh nelayan	3
21	Pembantu rumah tangga	2
22	Tukang batu	2
23	Tukang jahit	3
24	Dosen	1
25	Guru	39
26	Bidan	5
27	Perawat	4
28	Apoteker	1
29	Pelaut	3
30	Sopir	6
31	Pedagang	77
32	Perangkat desa	8
33	Kepala Desa	1
34	Wiraswasta	534
Jumlah		3.623

Berdasarkan tabel jumlah penduduk kecamatan Tambakboyo menurut jenis pekerjaan, angka tertinggi pada pekerjaan pelajar/mahasiswa sebesar 620 jiwa kemudian mengurus rumah tangga 584 jiwa, wiraswasta sebesar 534 jiwa, dan nelayan 497 jiwa. Namun terdapat penduduk yang belum/tidak bekerja memiliki nilai tertinggi yaitu 652 jiwa.

4.2 Keadaan Umum Perikanan

Kabupaten Tuban merupakan daerah yang terletak di wilayah pesisir pantai utara Pulau Jawa yang juga terkenal Produksi dengan produksi ikannya. Ikan laut pada tahun 2016 mencapai 10.078 ton. Produksi ini meningkat jika dibandingkan dengan tahun 2015, 2014 dan 2013 yang mencapai 10.010 ton, 9.808 ton dan 9.617 ton. Selain produksi ikan dari perairan laut, produksi dari perairan umum, tambak dan sawah juga cukup besar. Produksi perikanan laut dihasilkan di Kecamatan Tambakboyo, Jenu, Tuban dan Bancar, Palang. Sedangkan produksi ikan perairan umum yang paling banyak dihasilkan oleh Kecamatan Widang dan produksi ikan tambak paling besar dihasilkan dari Kecamatan Palang (BPS Kabupaten Tuban, 2018).

Jumlah Nelayan di Kabupaten Tuban pada tahun 2017, baik nelayan laut maupun nelayan perairan umum adalah 3.276 dan 1.754. Total produksi ikan meningkat untuk semua sub sektor perikanan pada tahun 2017 produksi ikan di perairan laut naik dari 11.078,00 ton di tahun 2016 menjadi 12.012,50 ton (BPS Kabupaten Tuban, 2018).

Kecamatan Tambakboyo memiliki perairan laut yang siap untuk dikelola dengan skala besar sampai rumah tangga. Banyak berdiri tempat-tempat pengolahan ikan baik kering maupun beku. Kegiatan industri ini memberikan dampak ekonomi yang baik bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat Tambakboyo. 9 (sembilan) industri besar-sedang, yang terdiri dari industri pengeringan ikan dan industri pembekuan ikan. Untuk pembekuan ikan ada 4 perusahaan, dan pengeringan ikan, dan yang lainnya adalah pembuatan tepung ikan.

4.3 Profil Usaha Pengolahan UD. Dua Putra

UD. Dua Putra terletak di Jalan Raya Desa Kenanti Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur. Luas lahan keseluruhan dari UD. Dua Putra ini yaitu

200 m² dengan luas bangunan 64 m². Secara administratif UD. Dua Putra memiliki batas-batas wilayah antara lain:

- a) Utara : Pantai utara pulau Jawa
- b) Timur : Lahan kosong
- c) Selatan : PT. Fishindo Isma Raya
- d) Barat : CV. Bintang Fajar Tuban

Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan lokasi usaha UD.

Dua Putra adalah antara lain:

- a) Lokasi perusahaan berada pada kawasan atau lingkungan industri
- b) Lokasi perusahaan tidak jauh dari supplier bahan baku. Bahan baku tersebut berasal dari industri ekspor impor yang berada di wilayah tuban.
- c) Tersedianya tenaga kerja, baik dari segi jumlah maupun upah tenaga kerja yang tidak tinggi. Ketersediaan tenaga kerja mudah karena lokasi perusahaan tidak terlalu jauh dari lokasi pemukiman penduduk.
- d) Tersedianya sarana dan prasarana penunjang seperti transportasi, listrik dan air. Transportasi mudah dijangkau karena terdapat fasilitas pengangkutan seperti jalan raya.

Dilihat dari sejarah awal mula UD. Dua Putra berdiri disebabkan karena dahulu limbah hasil perikanan khususnya kulit ikan maupun kulit cumi hasil ekspor industri-industri besar di Kabupaten Tuban dianggap tidak bernilai ekonomis oleh sebagian orang. Banyak sebagian orang menjadikan limbah kulit ikan dan kulit cumi sebagai pakan ternak ayam, bebek, maupun ikan lele. Namun tidak dengan bapak Adji Purwanto, beliau menjadikan limbah kulit ikan dan kulit cumi yang awalnya tidak bernilai ekonomis menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Usaha ini berdiri sejak September 2005 yang mulanya hanya mengolah kulit ikan yang dijadikan kerupuk kulit, namun setelah mengalami perkembangan maka pada tahun 2009 menjadikan kulit cumi juga sebagai olahan kerupuk kulit. Visi dan

Misi yang dijalankan oleh UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur dalam mengelola usahanya yaitu :

Visi :

Menjadikan usaha yang dapat meningkatkan pendapatan daerah serta mampu menambah jumlah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar

Misi :

- Melakukan usaha pengolahan dengan sebaik mungkin dengan memperhatikan standar mutu produk
- Menjalankan aktivitas pengolahan secara professional sesuai dengan aturan yang berlaku
- Meningkatkan standar mutu dan kualitas hasil olahan menjadi oleh-oleh khas asli daerah
- Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat dilingkungan lokasi usaha.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Aspek Teknis Pengolahan kerupuk kulit

Aspek teknis atau operasi juga dikenal sebagai aspek produksi. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek teknis adalah masalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (*layout*), penyusunan peralatan pabrik, dan proses produksinya termasuk pemilihan teknologi. Kelengkapan kajian aspek operasi sangat tergantung dari jenis usaha yang akan dijalankan, karena setiap jenis usaha memiliki prioritas tersendiri. Secara keseluruhan aspek teknis ini akan dinilai bekerja secara efisien atau tidak, karena pada akhirnya efisiensi lah yang akan menentukan salah satu faktor besar kecilnya laba yang akan diperoleh perusahaan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Aspek teknis yang dilakukan oleh UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa Timur dalam membuat kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi meliputi beberapa aspek, yaitu sebagai berikut:

5.1.1 Sarana Produksi

Sarana produksi merupakan segala mesin dan peralatan, perlengkapan kerja serta fasilitas yang berfungsi sebagai alat utama dalam pelaksanaan suatu pekerjaan terutama pelaksanaan proses produksi. Sarana yang digunakan dalam usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan adalah sebagai berikut:

a. Bangunan ruang produksi

Bangunan produksi milik UD. Dua Putra dibangun sejak September 2005 yang didalamnya terdapat bagian-bagian untuk produksi olahan hasil perikanan.

Bangunan tersebut merupakan bangunan utama dari UD. Dua Putra yang didalam bangunan tersebut terdiri dari ruang penggorengan, ruang penyimpanan, ruang pembuatan bumbu-bumbu dan ruang *packing*.

b. Mesin dan peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi pada UD. Dua Putra terbagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan jenis produk, jenis tahapan proses dan jenis ruang produksi. Berbagai mesin dan peralatan yang digunakan pada proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi terinci pada Tabel berikut.

Table 7. Mesin dan Peralatan UD. Dua Putra

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
1.	Wajan Penggorengan		Untuk menggoreng kulit cumi-cumi dan kulit ikan	Baik
2.	Spatula		Untuk menggoreng bahan baku kulit.	Baik

Lanjutan Tabel 7.

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
3.	Saringan penggorengan		Untuk meniriskan kulit cumi ketika selesai digoreng dan akan diletakkan pada plastik besar	Baik
4	Gunting		Untuk memotong kulit ikan dan cumi-cumi, serta plastic kemasan	Baik
5.	Mesin press		Untuk merapatkan plastik kemasan	Baik




Lanjutan Tabel 7.

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
6.	Timbangan duduk 1000 gram		Untuk menimbang kulit cumi-cumi ketika akan dikemas	Baik
7.	Timbangan duduk 30 kg		Untuk menimbang bahan baku kulit cumi ketika proses penerimaan hingga penjemuran.	baik
8.	Keranjang Basket		Untuk penirisan kulit cumi-cumi setelah dicuci hingga bersih.	Kurang baik

Lanjutan Tabel 7.

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
9.	Ember besar		<p>Untuk merendam kulit ketika keadaan beku dan mencuci kulit cumi-cumi.</p>	Baik
10.	Bentangan		<p>Untuk menjemur kulit cumi-cumi hingga kering.</p>	Baik
11.	Blender		<p>Untuk menghaluskan bumbu-bumbu.</p>	Baik

Lanjutan Tabel 7.

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
12.	Pisau		Untuk mengupas kulit bawang serta jahe.	Baik
13.	Selang air		Untuk mengalirkan air mencuci kulit cumi-cumi.	Baik
14.	Regulator Gas		Untuk mengkonversi gas menuju kompor	Baik

Lanjutan Tabel 7.

No.	Nama Mesin dan Peralatan	Gambar	Fungsi	Kondisi
15.	Kompur gas		Untuk mengalirkan api ke wadah penggorengan maupun perebusan.	Baik
16.	Alat Kerok		Untuk melepaskan sisik ikan dari kulitnya	Baik
17.	Keran air		Untuk mengalirkan air	Baik
18.	Mesin Pentiris Minyak		Untuk mentiriskan minyak	baik

c. Alat Transportasi

Alat transportasi merupakan salah satu hal penting yang dibutuhkan dalam suatu usaha. Pada UD. Dua Putra alat transportasi yang digunakan dalam melakukan pengadaan bahan baku, maupun non bahan baku, alat transportasi yang digunakan kegiatan produksi adalah mobil box. Tidak hanya dalam kegiatan produksi, mobil box ini juga digunakan dalam kegiatan pemasaran seperti pengiriman barang-barang hasil produksi kepada toko-toko oleh-oleh. Alat transportasi ini merupakan milik sendiri dari UD. Dua Putra.

5.1.2 Prasarana Produksi

Selain dari sarana produksi yang merupakan peralatan utama, tidak mengkesampingkan bahwa prasarana produksi juga harus diperhatikan. Prasarana produksi merupakan penunjang keberhasilan suatu proses upaya atau kegiatan dalam proses produksi. Prasarana yang digunakan dalam usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan ini meliputi sumber pengairan, saluran pembuangan, listrik, lahan, dan prasarana jalan.

a. Sumber pengairan

Sumber pengairan sangat berperan penting bagi berlangsungnya kegiatan di perusahaan, terutama kegiatan produksi. Hal ini dikarenakan pada proses produksi membutuhkan air untuk proses pencucian, perendaman, lain sebagainya. Perusahaan memiliki sumber air dari air bawah tanah yang dialirkan melalui kran dan kemudian selanjutnya digunakan sehari-hari.

b. Saluran pembuangan

Saluran pembuangan juga merupakan hal yang penting pada suatu perusahaan karena berkaitan dengan limbah. Saluran pembuangan berfungsi sebagai media untuk mengalirkan limbah berupa air sisa pencucian atau air bekas proses produksi ke tempat penampungan yang telah disediakan. Kemudian setelah tempat penampungan penuh biasanya akan dibuang melalui saluran yang mengalir kelaut.

c. Listrik

Prasarana penunjang lain yang juga sangat penting ialah listrik. Listrik menjadi sumber yang paling dibutuhkan karena sebagian besar mesin dan peralatan di ruang produksi menggunakan sumber listrik. Listrik digunakan sebagai sumber penerangan lampu di ruang produksi dan sebagai sumber mesin dan peralatan meliputi pompa air, mesin pengepres dan lain sebagainya.

d. Lahan

Lahan yang digunakan dalam perusahaan ini merupakan tanah milik perusahaan. Lahan merupakan prasarana penunjang dimana lahan ini menjadi tempat didirikannya bangunan, baik untuk bangunan ruang produksi, kantor, serta lahan untuk tempat penjemuran. Usaha UD. Dua Putra ini didirikan di lahan seluas 200 m² dengan luas lahan untuk bangunan sebesar 64 m².

e. Prasarana jalan

Kondisi prasarana jalan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dalam sebuah usaha. Hal tersebut dikarenakan kondisi jalan dapat mempengaruhi kelancaran proses produksi meliputi, pengadaan bahan baku, proses pendistribusian bahan baku, peralatan dan hal-hal yang berkaitan dengan proses dalam suatu usaha. Dengan kondisi jalan yang baik, maka semua proses pendistribusian atau pemasaran hasil produksi juga akan berjalan dengan baik dan lancar.

5.1.3 Faktor Produksi

Faktor produksi yang digunakan pada usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi terbagi menjadi bahan baku, bahan tambahan dan non bahan baku (NBB) yakni bahan pengemas. Faktor produksi tersebut terinci sebagai berikut:

a. **Bahan Baku Produk**



Gambar 3. Bahan baku kulit ikan dan kulit cumi-cumi

Bahan baku kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan berasal dari limbah industri yang melakukan ekspor cumi-cumi dan ekspor ikan dengan cara *fillet*. *Fillet* merupakan olahan dengan cara membuang kulit bagian terluarnya saja dan hanya menyisakan bagian dalam tubuh cumi-cumi. Kemudian kulit tersebut dipisahkan dalam satu wadah. Khusus kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra ini mengambil bagian kulit ari dari cumi-cumi tersebut. Sedangkan untuk kulit ikan diambil kulitnya saja dan sisiknya dipisahkan dengan cara dikerok. Jenis cumi-cumi yang digunakan yaitu cumi-cumi jenis bekutak dan tiger. Dikarenakan cumi-cumi dari jenis ini berukuran besar dan kulitnya terasa lebih tebal daripada cumi-cumi yang berukuran kecil yang ada dipasaran. Untuk jenis ikan yang biasa digunakan yaitu kulit ikan kakap dan ikan kerapu.

Umumnya kulit yang diambil dari limbah industri tersebut sudah dalam keadaan beku. Sehingga pengangkutan bahan baku tersebut tidaklah sulit, hanya menggunakan kendaraan mobil box. Untuk bahan baku kulit cumi-cumi diperoleh dari industri ekspor-impor yang tidak jauh dari lokasi produksi UD. Dua Putra, yang hanya berjarak 1,5 km dari lokasi UD. Dua Putra. Sedangkan kulit ikan bahan baku diperoleh dari pabrik ekspor yang berada di Kabupaten Lamongan, tepatnya di daerah brondong. Jumlah bahan baku yang dapat diperoleh untuk kulit cumi-cumi berkisar 100 kg. Sedangkan kulit ikan yang diperoleh sebesar 500 kg.

b. Bahan tambahan

Bahan tambahan merupakan bahan yang digunakan selain bahan mentah untuk menambah cita rasa produk kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan. Pada pengolahan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan komposisi dan jenis bahan tambahan yang digunakan adalah sama. Bahan tambahan yang digunakan oleh UD. Dua Putra adalah sebagai berikut :

1. Garam

Gambar 4. Garam

Garam merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan oleh UD. Dua Putra dalam mengolah kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Garam digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk menciptakan rasa asin dan gurih. Garam dicampur dengan bahan tambahan lain disatukan dalam satu wadah kemudian di blender. Komposisi garam yang digunakan dalam produksi adalah 4,8 gram/kg bahan baku kulit cumi-cumi atau kulit ikan.

2. Bawang putih



Gambar 5. Bawang putih

Bawang putih merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Bawang putih digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk menciptakan rasa gurih serta mengurangi bau pada kulit cumi-cumi dan kulit ikan sehingga menambah cita rasa dari kerupuk kulit tersebut. Bawang putih dicampur dengan bahan tambahan lain pada satu wadah kemudian diblender. Komposisi bawang putih yang digunakan adalah 18 gram/kg bahan baku kulit cumi-cumi atau kulit ikan.

3. Jahe



Gambar 6. Jahe

Jahe merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Jahe digunakan sebagai bumbu pelengkap dan juga penghilang bau amis pada kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Jahe

dicampur dengan bahan tambahan lain dalam satu wadah kemudian di blender sebagai bumbu. Komposisi jahe yang digunakan adalah 1,5 gram/kg bahan baku kulit cumi-cumi dan kulit ikan.

4. Penyedap rasa



Gambar 7. Penyedap rasa

Penyedap rasa merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Penyedap rasa digunakan sebagai bahan untuk menciptakan rasa gurih pada produk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Penyedap rasa dicampur dengan bahan tambahan lainnya dalam satu wadah kemudian diblender. Komposisi yang digunakan sebesar 16 gram/kg bahan baku kulit cumi-cumi dan kulit ikan.

5. Ketumbar



Gambar 8. Ketumbar

Ketumbar merupakan salah satu bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan. Ketumbar digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk menciptakan cita rasa gurih pada produk kulit cumi-cumi. Ketumbar terlebih dahulu dihaluskan kemudian dicampur dengan bahan tambahan lainnya dalam satu wadah lalu diblender. Komposisi ketumbar yang digunakan sebesar 1,4 gram/kg bahan baku kulit cumi-cumi dan kulit ikan.

6. Air

Air digunakan dalam bahan tambahan dikarenakan sebagai bahan larutan dalam blender bahan-bahan yang digunakan sebagai bumbu. Air yang digunakan dalam komposisi pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi sebesar 0,5 liter/kg bahan baku kulit cumi-cumi yang digunakan.

7. Minyak Goreng



Gambar 9. Minyak Goreng

Minyak goreng digunakan sebagai bahan untuk menggoreng kulit cumi-cumi. Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng dalam satu kali produksi biasanya berkisar antara 4-6 liter. Ketika akan menggoreng kulit cumi-cumi, minyak

harus dalam keadaan panas terlebih dahulu agar dihasilkan produk kulit cumi-cumi yang mengembang dan bagus.

c. Bahan pengemas

1. Plastik kemasan



Gambar 10. Plastik roll

Plastik kemasan yang digunakan dalam mengemas produksi kerupuk kulit cumi-cumi merupakan plastik yang berukuran lebar 16 cm dengan tebal 1 mm. Dalam satu roll plastik tersebut mempunyai panjang 100 m. Plastik tersebut kemudian dicetak menggunakan cetakan dengan panjang 28 cm dengan lebar 16 cm.

2. Kantong plastik



Gambar 11. Kantong Plastik

Kantong plastik tersebut digunakan dalam menampung produk-produk yang sudah dikemas dengan rapih dan selanjutnya dikirim ke toko-toko oleh-oleh yang terlebih dahulu memesan. Kantong plastic yang digunakan berukuran besar, agar dapat menampung banyak kerupuk kulit cumi-cumi dan kulit ikan yang siap kirim.

3. Label

Label yang digunakan dalam mengemas produk kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan merupakan label identitas produk yang berisikan nama produk, komposisi yang digunakan, nama produsen, berat produk, dan tanggal kadaluwarsa produk.

d. Proses pembuatan kerupuk kulit ikan

Tahapan proses produksi pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra dapat dilihat pada lampiran 1:

- Bahan baku kulit ikan dalam bentuk beku dicatat dan di timbang terlebih dahulu.
- Kemudian bahan baku yang hendak diproduksi direndam kedalam air selama kurang lebih satu hari, dengan tujuan menurunkan suhu beku dari bahan baku. Bahan baku yang lainnya disimpan kedalam *cold storage* agar tetap beku untuk proses produksi selanjutnya.
- Bahan baku yang sudah direndam air selama satu hari tersebut kemudian dibuang sisiknya dengan cara dikerok menggunakan alat kerok dari besi. Lalu sisik yang terkumpul dijemur hingga kering untuk dijual kembali.
- Setelah kulit bersih dari sisik, lalu kulit dicuci pada air yang mengalir dengan tujuan membersihkan kulit dari kotoran-kotoran sisik yang masih menempel.
- Setelah itu kulit dikumpulkan dalam satu keranjang untuk selanjutnya ditimbang. Setelah ditimbang, kulit ikan diberikan bumbu-bumbu untuk menciptakan rasa gurih.

- Kulit ikan yang telah diberi bumbu agar terasa gurih, kemudian siap dijemur diatas bentangan yang terbuat dari kayu. Kulit dijemur dibawah terik matahari selama satu hari hingga kering. Setelah kering kulit ikan ditimbang terlebih dahulu lalu dipotong-potong agar tidak terlalu lebar ketika digoreng.
- Setelah dipotong, kulit ikan siap untuk digoreng kedalam minyak goreng yang panas.
- Setelah digoreng, kemudian kulit ditiriskan kedalam mesin pentiris agar kadar minyak tidak terlampau banyak. Setelah ditiriskan, kulit siap untuk dikemas kedalam plastik.
- plastik kemasan kemudian dipress menggunakan mesin *press* manual. Pengepressan dilakukan pada sisi atas dan bawah. Pada bagian atas diberi label produk yang berisikan data jenis produk, nama produsen, berat produk, dan tanggal kadaluwarsa produk.

e. Proses pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi

Tahapan proses pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dapat dilihat pada lampiran 2 :

- Bahan baku kulit cumi-cumi dalam bentuk beku dicatat dan di timbang terlebih dahulu.
- Kemudian bahan baku yang hendak diproduksi direndam kedalam air selama kurang lebih satu hari, dengan tujuan menurunkan suhu beku dari bahan baku. Bahan baku yang lainnya disimpan kedalam *cold storage* agar tetap beku untuk proses produksi selanjutnya.
- Pada pencucian kulit cumi dilakukan dengan cara menuangkan seluruh kulit cumi-cumi dalam wadah lalu mengosok-gosokan kulit secara perlahan secara horizontal menggunakan kedua tangan. Mengingat kulit cumi bertekstur lembut dan tipis, penanganan dilakukan secara hati-hati agar kulit tidak rusak. Setelah

dinilai cukup bersih kulit dipindahkan kedalam wadah yang berisikan air mengalir. Dalam tahap ini penilaian kulit sudah bersih dilihat dari tidak terlalu kotor air dalam wadah.

- Kemudian setelah semua bahan baku dicuci bersih, lalu dipindahkan kedalam keranjang dengan tujuan ditiriskan. Pentirisan pada keranjang bertujuan mengurangi kadar air terhadap bahan baku.
- Pada tahap penyortiran ini bahan baku yang diterima umumnya bercampur antara jenis bekutak dan tiger serta dengan bagian tentakel, kepala, serta kulit cumi-cumi. Penyortiran berfungsi untuk memisahkan antara kepala dan tentakel serta kulit ari. Bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk kulit ini adalah bagian kulit ari saja. Bagian yang tidak digunakan seperti tentakel dan kepala dipisahkan untuk kemudian dijual kembali kepada penadah yang datang kelokasi UD. Dua Putra untuk mengambilnya. Kemudian kulit ari yang sudah dipisahkan ditimbang terlebih dahulu.
- Perebusan dilakukan sesuai dengan jenis kulit cumi yang telah disortir. Jenis bekutak yang berwarna merah muda direbus dengan durasi waktu sekitar 30 menit. Dikarenakan tekstur kulit bekutak tidak telampau tebal sehingga waktu perebusan hanya singkat. Pada jenis tiger yang berwarna hitam direbus dengan durasi waktu 45-50 menit. Dikarenakan tekstur kulit tiger yang sedikit lebih tebal daripada bekutak. Sehingga memerlukan waktu yang relatif lebih lama untuk tahap perebusan.
- Dalam tahap perebusan tersebut, bersamaan dengan tahap pemberian bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu yang digunakan meliputi bawang putih, ketumbar, jahe, garam, penyedap rasa dengan sedikit penambahan air. Bumbu-bumbu tersebut dijadikan satu dalam wadah untuk kemudian diblender. Komposisi bahan-bahan tersebut disesuaikan dengan berat bahan baku yang diolah saat itu.

- Setelah bahan kulit cumi-cumi direbus, lalu ditiriskan untuk mengurangi kadar air. Cara yang biasa ditempuh agar kulit cumi cepat kering yaitu kulit cumi yang telah ditiriskan dipotong secara vertikal. Kemudian kulit cumi-cumi siap untuk dijemur diatas bentangan kayu dan dibawah terik matahari agar cepat kering. Proses penjemuran ini berlangsung hingga dua hari satu malam.
- Setelah dinilai kering, kulit cumi-cumi tersebut digoreng atas minyak yang panas, dengan tujuan kulit cumi-cumi mekar sempurna sehingga tampilannya menarik. Kulit cumi yang telah digoreng dimasukan kedalam kardus dengan dilapisi kertas koran agar tetap renyah saat dijual hingga pada saatnya untuk dikemas dengan *plastic roll*.
- *plastic roll* kemudian dipress menggunakan mesin *press* manual. Pengepressan dilakukan pada sisi atas dan bawah. Pada bagian atas diberi label produk yang berisikan data jenis produk, nama produsen, berat produk, dan tanggal kadaluwarsa produk.

5.2 Profitabilitas Usaha

Pada aspek profitabilitas usaha UD. Dua Putra terdapat beberapa aspek yang dibahas, seperti permodalan, biaya produksi, penerimaan, break event point, R/C, keuntungan, rentabilitas dan *share profitability*.

5.2.1 Permodalan

Modal dibedakan menjadi dua yakni modal aktif dan modal pasif. Modal aktif menggambarkan bentuk-bentuk dalam mana seluruh dana yang diperoleh perusahaan ditanamkan, sedangkan modal pasif menggambarkan sumber-sumber dari mana dana diperoleh. Modal aktif berdasarkan cara dan lamanya perputaran dibedakan menjadi aktiva lancar dan aktiva tetap. Aktiva lancar merupakan aktiva yang habis dalam satu kali berputar dalam proses produksi, dan proses produksi tersebut dalam jangka waktu yang pendek yakni kurang dari satu tahun. Aktiva tetap

merupakan aktiva yang tahan lama, yang tidak atau yang secara berangsur-angsur habis turut serta dalam proses produksi. Sedangkan modal pasif, berdasarkan asalnya dibedakan menjadi modal sendiri dan modal asing (Riyanto, 1995).

a. Modal Tetap

Salah satu modal yang digunakan pada usaha pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra yaitu modal tetap. Modal tetap ini dibedakan menjadi dua jenis yaitu modal tetap yang tidak habis dalam proses produksi dan modal tetap yang berangsur-angsur habis karena adanya penyusutan. Modal tetap yang tidak habis dalam proses produksi pada UD. Dua Putra adalah tanah atau lahan yang menjadi tempat didirikannya perusahaan. Sedangkan untuk modal tetap yang berangsur-angsur habis karena adanya penyusutan adalah mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi, maupun peralatan lain penunjang perusahaan. Penggunaan modal tetap pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan pada UD. Dua Putra ini sebesar Rp. 115.035.000,-. Rincian perhitungan modal tetap pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi modal tetap tersebut dapat dilihat pada lampiran 3 dan 13.

b. Penyusutan Per Bulan

Modal tetap atau aktiva tetap dapat berangsur-angsur habis dalam proses produksi dikarenakan mengalami penyusutan, sehingga dari penyusutan tersebut menimbulkan pengeluaran atau penggunaan biaya. Penyusutan per bulan pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra yaitu terdapat pada mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi atau peralatan lain untuk menunjang kegiatan perusahaan. Perhitungan nilai penyusutan dari setiap barang yaitu dengan cara membagi harga total pembelian barang dengan umur teknis barang tersebut. Berdasarkan hasil perhitungan dari data yang diperoleh besarnya nilai biaya penyusutan dalam satu bulan pada usaha pengolahan kerupuk kulit cumi-

cumi adalah sebesar Rp. 146.950,-. Sedangkan nilai penyusutan pada usaha pengolahan kerupuk kulit ikan sebesar Rp. 150.450,- dengan rincian yang dapat dilihat pada lampiran 4 dan 14.

c. Modal Lancar

Modal lancar atau aktiva lancar merupakan modal yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam satu kali produksi dan habis pakai dalam jangka waktu yang pendek, baik dalam kurung waktu harian, maupun bulanan. Biaya ini dapat berubah-ubah sesuai jumlah produksi yakni banyaknya bahan baku yang diproses serta faktor produksi lain yang digunakan. Besarnya modal lancar yang dibutuhkan pada proses produksi kerupuk kulit cumi-cumi sebesar Rp. 4.746.500,- dalam satu bulan. Sedangkan modal lancar yang digunakan pada proses produksi kerupuk kulit ikan sebesar Rp. 6.800.500,- dalam satu bulan. Secara terperinci perhitungan modal lancar dapat dilihat pada lampiran 5 dan 15.

d. Modal Kerja

Modal kerja merupakan jumlah keseluruhan aktiva lancar, atau dalam artian lain yakni kelebihan dari aktiva lancar di atas utang lancar. Usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra ini menggunakan modal kerja sebesar Rp. 5.013.450,- untuk produksi selama satu bulan. Sedangkan pembuatan kerupuk kulit ikan UD. Dua Putra menggunakan modal kerja sebesar Rp. 7.581.280,-. Modal kerja tersebut merupakan jumlah keseluruhan dari modal lancar ditambah dengan biaya penyusutan. Secara terperinci perhitungan modal kerja dapat dilihat pada lampiran 6 dan 16.

5.2.2 Biaya Produksi

Biaya Total (*Total Cost*) dalam usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan didapatkan dari hasil penjumlahan antara biaya tetap (*Fixed Cost*) dengan biaya variabel (*Variable Cost*). Besarnya biaya total (TC) usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra sebesar Rp. 12.832.839,-. Sedangkan

pembuatan kerupuk kulit ikan UD. Dua Putra sebesar Rp. 6.950.950,-. Rincian perhitungan dari total biaya tersebut dapat dilihat pada lampiran 7 dan 17.

a. Biaya Tetap Per Bulan

Biaya tetap per bulan merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang penggunaannya tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi. Berdasarkan hasil perhitungan dari data yang diperoleh biaya tetap yang digunakan pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra setiap satu bulannya sebesar Rp. 146.950,-. Sedangkan pembuatan kerupuk kulit ikan UD. Dua Putra setiap bulannya sebesar Rp. 150.450,-. Rincian dari biaya tetap tersebut dapat dilihat pada lampiran 7 dan 17.

b. Biaya Variabel Per Bulan

Biaya variabel atau biaya tidak tetap merupakan biaya yang besar kecilnya berhubungan langsung dengan jumlah produksi, atau ditentukan oleh jumlah produksi. Biaya variabel diperoleh dari hasil penjumlahan semua komponen yang termasuk dalam biaya variabel. Berdasarkan hasil perhitungan, biaya variabel yang digunakan dalam usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra sebesar Rp. 4.779.500,- untuk setiap satu bulannya. Sedangkan pembuatan kerupuk kulit ikan UD. Dua Putra setiap bulannya sebesar Rp. 6.800.500,-. Rincian dari biaya variabel tersebut, dapat dilihat pada lampiran 7 dan 17.

5.2.3 Penerimaan

Penerimaan merupakan nilai uang yang diterima dari penjualan. Nilai penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi yang terjual dengan harga jual produk. Berdasarkan data yang diperoleh pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan di UD. Dua Putra, total penerimaan dari hasil penjualan jenis produk kerupuk kulit cumi-cumi dalam satu bulan yaitu sebesar Rp. 12.150.000,-. Penerimaan tersebut dapat bertambah dikarenakan terjadi transaksi penjualan kepala dan kaki cumi-cumi yang tidak

digunakan produksi sebesar Rp. 12.230.000,-. Sedangkan penerimaan dari hasil penjualan kerupuk kulit ikan dalam satu bulan mencapai Rp. 27.250.000,-. Penerimaan tersebut dapat bertambah dikarenakan terjadi transaksi penjualan sisik ikan sebesar Rp. 28.250.000,-. Rincian dari penerimaan yang didapat tersebut dapat dilihat pada lampiran 8 dan 18.

5.2.4 Revenue Cost Ratio (R/C)

Revenue Cost Ratio (R/C) merupakan suatu perhitungan yang digunakan dalam suatu usaha untuk mengetahui apakah suatu usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Nilai R/C ini diperoleh dengan membagikan total penerimaan dengan total biaya. Pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi ini, diperoleh total penerimaan yaitu sebesar Rp. 12.230.000,-/bulan dan total biaya produksi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 4.926.450,-/bulan sehingga besarnya nilai R/C Ratio per bulan adalah sebesar 2,48. Sedangkan pembuatan kerupuk kulit ikan diperoleh total penerimaan yaitu sebesar Rp. 28.250.000,-/bulan dan total biaya produksi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 6.950.950,-/bulan. sehingga besarnya nilai R/C Ratio per bulan adalah sebesar 4,06.

Berdasarkan kriteria atau ketentuan yang berlaku apabila hasil perhitungan *Revenue Cost Ratio* diperoleh hasil nilai lebih dari 1 maka suatu usaha dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Dari hasil nilai R/C Ratio tersebut, dapat pula disimpulkan bahwa usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan UD. Dua Putra telah mencapai keuntungan dan menunjukkan bahwa usaha tersebut mendapat nilai penerimaan produksi 2,48 kali untuk kerupuk kulit cumi-cumi dan 4,06 kali dari total biaya yang digunakan dalam satu bulan. Rincian mengenai perhitungan *Revenue Cost Ratio* dapat dilihat pada lampiran 9 dan 19.

5.2.5 Break Even Point (BEP)

Analisa *break even point* (BEP) dilakukan untuk mengetahui hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan, dan volume penjualan atau volume produksi. Pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra ini dapat dikatakan sudah mencapai keuntungan atau mendapatkan laba karena nilai BEP atas dasar sales masih dibawah jumlah penerimaan dan keuntungan. Total penerimaan dari usaha kerupuk kulit cumi-cumi ini diperoleh sebesar Rp. 12.150.000,- per bulan dengan jumlah BEP Sales secara total sebesar Rp. 240.901,- per bulan dan BEP atas dasar unit secara total yang diperoleh sebesar 1,97 pcs.

Sedangkan pada usaha pembuatan kerupuk kulit ikan di UD. Dua Putra ini dapat dikatakan sudah mencapai keuntungan atau mendapatkan laba karena nilai BEP atas dasar sales masih dibawah jumlah penerimaan dan keuntungan. Total penerimaan dari usaha kerupuk kulit ikan ini diperoleh sebesar Rp. 27.250.000,- per bulan dengan jumlah BEP Sales secara total sebesar Rp. 208.527,- per bulan dan BEP atas dasar unit secara total yang diperoleh sebesar 3,65 pcs. Rincian dari perhitungan BEP tersebut dapat dilihat pada lampiran 10 dan 20.

5.2.6 Keuntungan

Keuntungan merupakan besarnya penerimaan setelah dikurangi dengan seluruh biaya yang dikeluarkan atau biaya proses produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Keuntungan per bulan diperoleh dari selisih antara hasil penerimaan dan total biaya yang digunakan dalam satu bulan.

Berdasarkan data yang diperoleh pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan di UD. Dua Putra yaitu, total penerimaan kerupuk kulit cumi-cumi sebesar Rp. 12.230.000,- per bulan dan total biaya Rp. 4.926.450,- per bulan, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp. 7.303.550,- setiap bulannya.

Sedangkan total penerimaan kerupuk kulit ikan sebesar Rp. 28.250.000,- per bulan dan total biaya Rp. 7.850.950,- per bulan, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp. 20.399.050,- setiap bulannya. Rincian dari perhitungan keuntungan tersebut dapat dilihat pada lampiran 11 dan 21.

5.2.7 Rentabilitas

Rentabilitas merupakan kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Rentabilitas suatu perusahaan menunjukkan perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan keuntungan tersebut. Analisis rentabilitas pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra dalam satu bulan dengan nilai keuntungan sebesar Rp. 7.303.550,- dan modal kerja sebesar Rp. 5.013.450,- diperoleh hasil nilai rentabilitas yaitu sebesar 145%. Sedangkan pada usaha pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi UD. Dua Putra dalam satu bulan dengan nilai keuntungan sebesar Rp. 20.399.050,- dan modal kerja sebesar Rp. 7.581.280,- diperoleh hasil nilai rentabilitas yaitu sebesar 269%. Rincian dari perhitungan rentabilitas tersebut dapat dilihat pada lampiran 12 dan 22.

5.2.8 Share Profitability

Berdasarkan perhitungan profitabilitas menunjukkan bahwa usaha pengolahan kerupuk kulit cumi-cumi dan kerupuk kulit ikan sama-sama menguntungkan. Namun usaha pengolahan kerupuk kulit ikan lebih menguntungkan dibanding dengan usaha pengolahan kerupuk kulit cumi-cumi.

Dalam memproduksi kerupuk kulit ikan dibutuhkan biaya total sebesar Rp. 8.000.950 sedangkan kerupuk kulit cumi-cumi sebesar Rp. 4.926.450. Nilai keuntungan dari kerupuk kulit cumi-cumi sebesar Rp. 7.303.550 sedangkan keuntungan dari kerupuk kulit ikan sebesar Rp. 20.399.050. Sehingga total keuntungan dari dua produk tersebut adalah sebesar Rp. 27.702.600. Dalam perhitungan *share* profitabilitasnya dari kerupuk kulit cumi sebesar 26,36%,

sedangkan dari kerupuk kulit ikan didapatkan 73,63%. Rincian dari perhitungan *share profitability* tersebut dapat dilihat pada lampiran 23.



VI. PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti mengenai *share profitability* usaha pengolahan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi pada UD. Dua Putra Kecamatan Tambakboyo Kabupaten Tuban Jawa timur yaitu dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Teknis pada pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi yaitu sebagai berikut :
 - Dalam pembuatan kerupuk kulit ikan, terlebih dahulu kulit ikan direndam agar suhu beku turun. Kemudian kulit ikan dicuci kedalam ember, setelah kulit ikan dikerok sisiknya menggunakan alat khusus hingga sisik terkelupas. Kemudian kulit yang telah terkelupas sisiknya dicuci kembali hingga bersih, untuk selanjutnya diberi bumbu-bumbu sesuai dengan takaran berat kulit yang akan diolah dan didiamkan selama satu malam agar bumbu meresap. Setelah itu kulit ikan siap dijemur hingga kering. Setelah kering kulit siap untuk dipotong-potong agar lebih ramping untuk kemudian digoreng kedalam wajan yang berisi minyak panas. Setelah digoreng kulit siap untuk ditiriskan agar minyak yang tersisa sedikit. Kemudian kulit ikan siap untuk dikemas.
 - Pada kerupuk kulit cumi-cumi terlebih dahulu direndam agar suhu beku turun. Kemudian kulit cumi-cumi ditiriskan dan dipisahkan antar kulit cumi merah dan hitam. Kemudian setelahnya masing-masing keduanya direbus kedalam wajan dan diberi bumbu sesuai dengan takaran berat yang akan diolah. Setelah direbus keduanya ditiriskan dan dicatat beratnya. Kemudian kulit

cumi-cumi dijemur hingga kering. Setelah dijemur hingga kering kulti cumi siap untuk digoreng, dan selanjutnya siap untuk dikemas.

2. Dari hasil perhitungan profitabilitas menunjukkan bahwa kedua usaha pengolahan tersebut menguntungkan. Namun usaha pengolahan kerupuk kulit ikan lebih menguntungkan dikarenakan nilai rentabilitas kerupuk kulit ikan lebih tinggi sebesar 269% dan nilai RC ratio sebesar 4,06. Sedangkan nilai rentabilitas kerupuk kulit cumi-cumi sebesar 145%, dan nilai RC ratio sebesar 2,48. Sedangkan *share* profitabilitas yang didapatkan pada pengolahan kerupuk kulit ikan sebesar 73,63% dan cumi-cumi sebesar 26,36%.

6.2 Saran

Setelah melakukan penelitian pada usaha pembuatan kerupuk kulit ikan dan kerupuk kulit cumi-cumi di UD. Dua Putra ini, saran yang dapat diberikan sebagai masukan dan bahan pertimbangan dalam mengembangkan dan memajukan UKM tersebut berdasarkan hasil penelitian antara lain:

1. Pemerintah

Dalam langkah mengembangkan UMKM di Jawa Timur, khususnya pada UD. Dua Putra perlu dibutuhkan peran pemerintah dalam hal pemberdayaan UMKM di wilayah Jawa Timur. Peran pemerintah dalam hal ini yaitu memberikan pelatihan-pelatihan dalam bidang industri kreatif untuk pelaku UMKM yang berada di wilayah Jawa Timur dan memberikan bantuan dana agar produk UMKM dapat bersaing dengan produk pabrik-pabrik.

2. Produsen

- Mengurangi penggunaan MSG (*Monosodium Glutamat*) dan menambah penggunaan bahan tambahan lain seperti penambahan bawang putih agar tercipta rasa gurih namun tidak banyak mengandung MSG.

- Berinovasi produk lain dari hasil sisa produksi kerupuk kulit ikan, terutama pada sisa hasil pengerokan sisik kulit ikan masih banyak terdapat sisa-sisa daging fillet yang masih baik. Daging-daging tersebut seharusnya dapat diolah menjadi abon ikan.
- Mencoba sistem pemasaran berbasis online melalui *e-commerce* untuk memasarkan produk dengan skala yang lebih luas lagi

3. Akademisi

Sebagai upaya pengembangan UMKM, akademisi sebagai bagian dalam bidang pengetahuan tentu diperlukan penelitian lanjutan mengenai *material handling* dan rencana strategis pemasaran untuk mencapai pasar nasional. Dikarenakan para tenaga kerja yang umumnya bekerja dalam UMKM belum sepenuhnya mengerti tentang *material handling* dalam usaha pengolahan. Serta pemikiran rencana strategis jangka panjang agar produk-produk UMKM daerah dapat mencapai pasar nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Amertaningtyas, D. 2011. Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia. Jurnal Ilmu Peternakan Vol.XXI (3): 18-29.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban. 2018. Kabupaten Tuban Dalam Angka 2018. Tuban.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tuban. 2016. Kabupaten Tuban Dalam Angka 2016. Tuban
- Bungin, Burhan. 2001. Metodologi Penelitian Sosial Format-Format Kuantitatif Dan Kualitatif. Surabaya: Airlangga University Press.
- Dahuri. 2002. Membangun Kembali Perekonomian Indonesia Melalui Sektor Perikanan dan Kelautan. Jakarta : LISPI. 235 Hal.
- Fitriati, R. 2015. Menguk Daya Saing UMKM Industri Kreatif. Jakarta : Pustaka Obor Indonesia.
- Frick, Heinz. 2008. Pedoman Karya Ilmiah: Karya Ilmiah, Cara Memperoleh Materi, Metode, Menyusun Manuskrip, Presentasi Dan Penelitian. Jakarta: Kanisius
- Harahap, S.S. 2007. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Jakarta: Pt. Raja Grafindo Persada.
- Hasan, A. Y. 2013. Analisis Biaya Modal Terhadap Tingkat Pengembalian Investasi Pada PT. Harimugabe Jaya. Jurnal Ilmiah. Vol.I (1).
- Husnan, S Dan Muhammad S. 2000. Studi Kelayakan Proyek. Unit Penerbit Dan Pencetakan Amp Ykpn: Yogyakarta.
- Indraswari, C.H., 2003. Rambak Kulit Ikan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis (Edisi Revisi). Prenadamedia Group. Jakarta. 262 hlm.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2015. Pusat Data, Statistik dan Informasi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kriyantono, R. 2010. Teknik Praktis Riset Komunikasi. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Mariani, N., Hasdi. A., dan Sri U.S. 2014. Analisis Produksi Dan Efisiensi Ikan Laut Nelayan Bagan Mesin Di Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan. Jurnal Kajian Ekonomi. Vol. III (5), Juli 2014.

- Maulana, E. S. M. 2008. *Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Bandeng Isi pada BANISI di Kecamatan Soreang Kabupaten Bandung, Jawa Barat*. Departemen Sosial Ekonomi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 133 hlm.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*, Edisi 3. Universitas Gajah Mada. Jakarta : Penerbit Salemba Empat.
- Munawir, S. 2007. *Analisa Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Nazir, M. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Poernomo, A. Dan Endang S. H. 2011. *Industrialisasi Perikanan : Suatu Tantangan Untuk Perubahan*. Jurnal Squalen. Vol 6 (3). Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan.
- Pratiwi, J. 2013. *Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara*. Jurnal Emba. Vol.1 (4) Desember 2013, Hal. 1617-1626. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Primyastanto, M, dan Istikahroh. 2006. *Potensi dan Peluang Bisnis Usaha Unggulan Ikan Gurami dan Nila*. Malang : Bahtera Perss.
- Primyastanto, M. 2011. *Feasibility Study Usaha Perikanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Primyastanto. 2012. *Kebijakan Pengelolaan SDI (Sumberdaya Ikan) Pada Perikanan Over Fishing (Lebih Tangkap) .* Malang: UB Press.
- Santi, Y. M. 2009. *Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (Monopterus albus zuieuw) Di Kabupaten Klaten*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Sule, Ernie T., Kurniawan. S. 2005. *Pengantar Manajemen*, Edisi Pertama. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Sulistyo. 2010. *Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah dengan Basis Ekonomi Kerakyatan di Kabupaten Sampang*. Jurnal Ekonomi Modernisasi. Vol. 6 (1). Universitas Kanjuruhan Malang.
- Suyanto, Bagong., *et al.* 2011. *Metode Penelitian Sosial: Berbagai Alternatif Pendekatan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Taufiq, M I., Indrati K., dan Andi N A. 2015. *Pemanfaatan Kulit Ikan Belida (Notopterus chilata) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kulit*. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. Vol 10 (2), 41-44. ISSN : 1858-2419. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman.
- Tjahjono, A. 2012. *Buku Ajar Manajemen Usaha Perikanan. Agrobisnis Perikanan Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya*.

Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

Undang-Undang No. 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.

Utami, D P., Iwang G., dan Sriati. 2012. Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layur (*Trichirus* sp.) Di Perairan Parigi Kabupaten Ciamis. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. III, (3) September 2012: 137-144. ISSN : 2088-3137. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran.

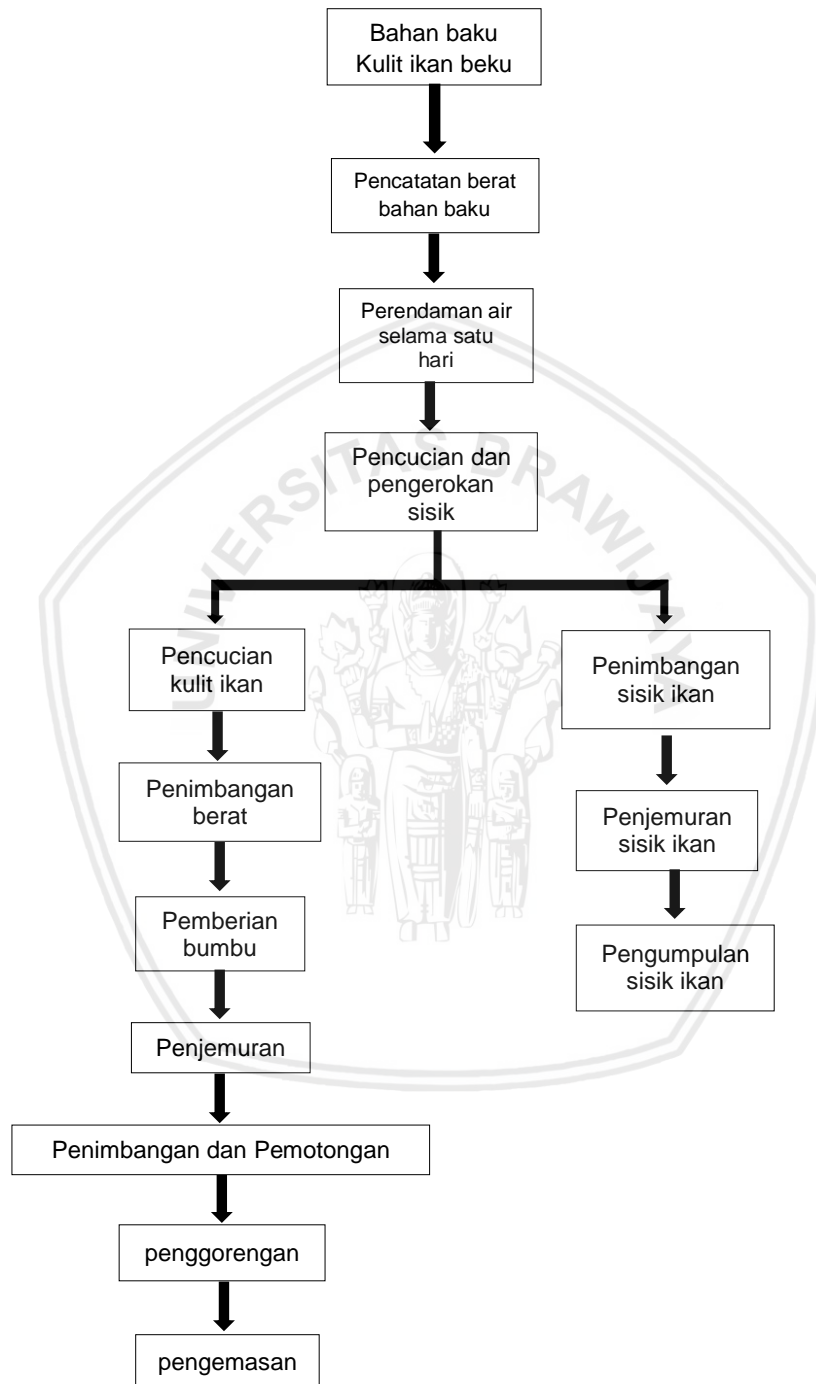
Wijayanta, B dan Aristanti Widyaningsih. 2007. Ekonomi & Akuntansi: Mengasah Kemampuan Ekonomi. Jakarta: PT. Grafindo Media Pratama.

Zaelanie, Kartini, Nurdiani, Rahmi, dan Dayuti, Sri. 2004. Teknologi Hasil Perikanan I. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

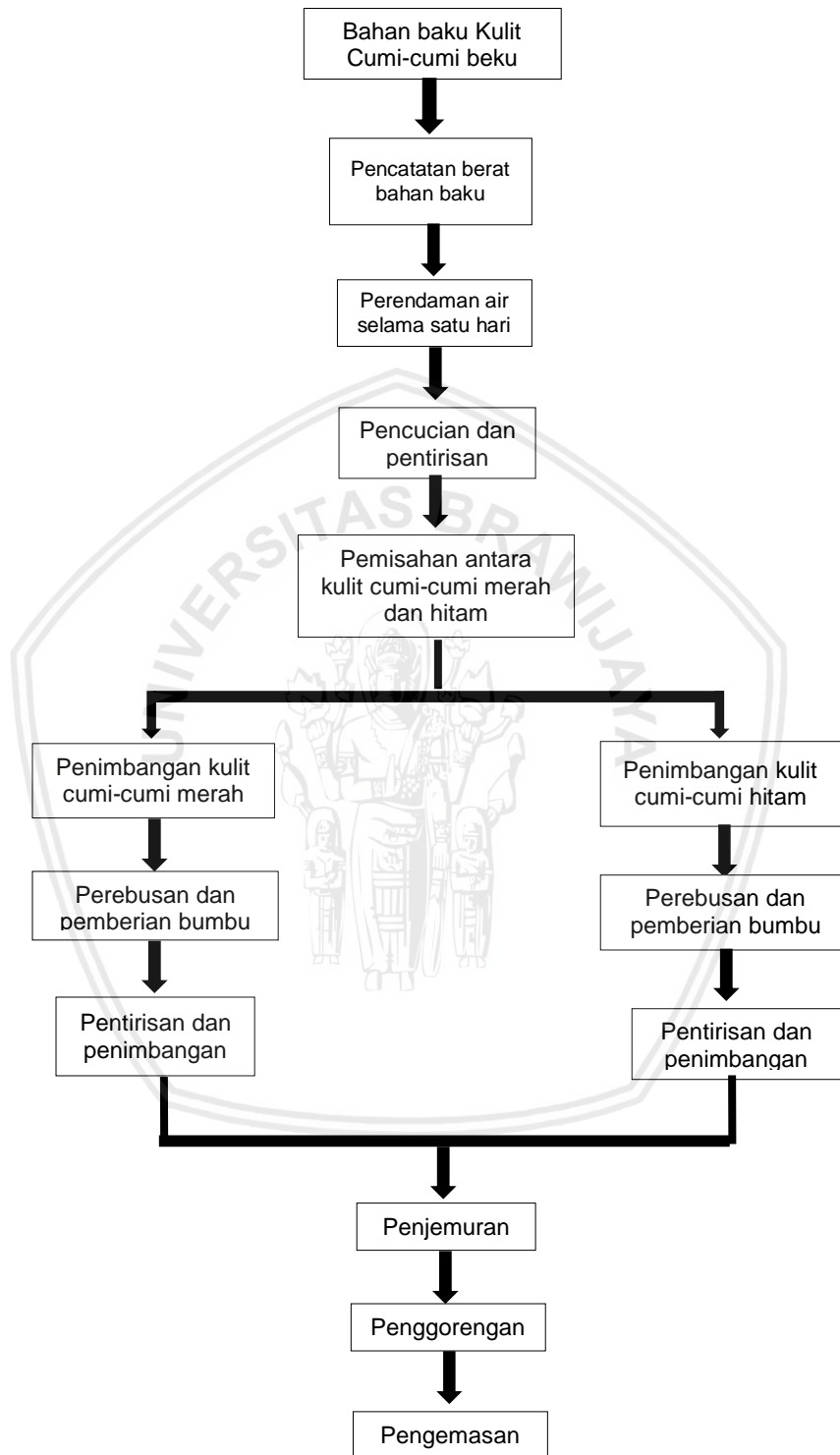


LAMPIRAN

Lampiran 1. Alur produksi pembuatan kerupuk kulit ikan



Lampiran 2. Alur produksi pembuatan kerupuk kulit cumi-cumi



Lampiran 3. Rincian Modal Tetap Pada Usaha Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Modal Tetap	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Total Harga Perolehan (Rp)
1.	Perizinan			
	P-IRT	1	55.000	55.000
2.	Tanah	200m ²	500.000	100.000.000
3.	Bangunan	64m ²	200.000	12.800.000
4.	Mesin/Peralatan Produksi			
	Mesin Pengepres	2	-	-
	Mesin Pentiris	1	-	-
	Wajan Penggorengan	2	75.000	150.000
	Gunting	4	7.000	28.000
	Kursi kecil	1	6.000	6.000
	Pisau	2	5.000	10.000
	Baskom plastik besar (Basket)	4	10.000	40.000
	Baskom plastik kecil	2	8.000	16.000
	Kompor	1	250.000	250.000
	Regulator	2	75.000	150.000
	Bentangan besar (Jemuran)	10	60.000	600.000
	Bentangan kecil (jemuran)	5	35.000	175.000
	Spatula	2	25.000	50.000
	Saringan	2	20.000	40.000
	Selang air	2	25.000	50.000
	Keran air	2	10.000	20.000
	Alat kerok sisik	5	25.000	125.000
5.	Peralatan Lain			
	Timbangan duduk 1000 gram	2	55.000	110.000
	Timbangan duduk 30 Kg	1	150.000	150.000
	Karpet	5 m	25.000/m	125.000
	Sepatu boots karet	1 pasang	55.000	55.000
	Date stamp	1	30.000	30.000
Jumlah			1.625.650	115.035.000

Lampiran 4. Rincian Biaya Penyusutan Usaha Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Modal Tetap	Jumlah (Unit)	Total Harga Perolehan (Rp)	Umur Teknis (Bulan)	Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Perizinan				
	P-IRT	1	55.000	120	500
2.	Tanah	200m ²	100.000.000	-	-
3.	Bangunan	64m ²	12.800.000	156	82.100
4.	Mesin/Peralatan Produksi				
	Mesin Pengepres	2	-	60	-
	Mesin Pentiris	1	-	60	-
	Wajan Penggorengan	2	150.000	36	4.200
	Gunting	4	28.000	36	800
	Kursi kecil	1	6.000	24	300
	Pisau	2	10.000	36	300
	Baskom plastik besar (Basket)	4	40.000	36	1.200
	Baskom plastik kecil	2	16.000	36	450
	Kompor	1	250.000	36	7.000
	Regulator	2	150.000	36	4.200
	Bentangan besar (Jemuran)	10	600.000	24	25.000
	Bentangan kecil (jemuran)	5	175.000	24	7.300
	Spatula	2	50.000	24	2.100
	Saringan	2	40.000	24	1.700
	Selang air	2	50.000	48	1.100
	Keran air	2	20.000	36	600
5.	Peralatan Lain				
	Timbangan duduk 1000 gram	2	110.000	60	1.800
	Timbangan duduk 30 Kg	1	150.000	60	2.500
	Karpet	5 m	125.000	60	2.100
	Sepatu boots karet	1 pasang	55.000	48	1.200
	Date stamp	1	30.000	60	500
Jumlah penyusutan					146.950

Lampiran 5. Rincian Modal Lancar Usaha Pembuatan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Modal Lancar	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/satuan)	Total Harga Perolehan (Rp)
1.	Bahan Baku kulit cumi-cumi	100 kg	4.000	400.000
2.	Bahan tambahan /bumbu			
	Minyak goreng	4 liter	12.000	48.000
	Ketumbar	2 kg	8.000	16.000
	Bawang Putih	5 kg	15.000	75.000
	Garam Dapur	10 kg	5.000	50.000
	Jahe	3 kg	8.000	24.000
3.	Bahan Pendukung			
	Plastik roll ukuran 16	1 roll	35.000	35.000
	Sabun colek	5 pcs	1.500	7.500
	Kantong plastik besar	1 pack	8.000	8.000
	LPG (3Kg)	2 tabung	16.500	33.000
	Tinta stempel	1	5.000	5.000
	Label produk	50 lembar HVS	5000	250.000
4.	Tenaga kerja produksi			
	Upah tenaga kerja mingguan	3 orang	840.000	3.360.000
5.	Biaya transportasi pengiriman	4 trip	15.000/trip	60.000
6.	Biaya overhead pabrik			
	Biaya listrik	1 bulan	200.000	200.000
	Biaya air	1 bulan	175.000	175.000
JUMLAH				4.746.500

$$\begin{aligned}
 \text{Modal Awal Usaha} &= \text{Modal Tetap} + \text{Modal Lancar} \\
 &= \text{Rp. 115.035.000} + \text{Rp. 4.746.500} \\
 &= \text{Rp. 119.781.500.}
 \end{aligned}$$

Lampiran 6. Rincian Modal Kerja Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Bentuk Modal Kerja	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/satuan)	Harga Total (Rp/bulan)
1.	Bahan Baku kulit cumi-cumi	100 kg	4.000	400.000
2.	Bahan pembantu/bumbu			
	Minyak goreng	4 liter	12.000	48.000
	Ketumbar	2 kg	8.000	16.000
	Bawang Putih	5 kg	15.000	75.000
	Garam Dapur	10 kg	5.000	50.000
	Jahe	3 kg	8.000	24.000
3.	Bahan Pendukung			
	Plastik roll ukuran 16	1 roll	35.000	35.000
	Sabun colek	5 pcs	1.500	7.500
	Kantong plastic besar	1 pack	8.000	8.000
	LPG (3Kg)	2 tabung	16.500	33.000
	Tinta stampel	1	5.000	5.000
	Label produk	50 lembar HVS	5.000	250.000
4.	Tenaga kerja produksi			
	Upah tenaga kerja harian	3 orang	840.000	3.360.000
5.	Biaya transportasi pengiriman	4 trip	15.000/trip	60.000
6.	Biaya overhead pabrik			
	Biaya listrik	1 bulan	200.000	200.000
	Biaya air	1 bulan	175.000	175.000
	Sewa cold storage bahan baku kulit cumi-cumi	1 bulan	Rp.40/kg/hari	120.000
Modal Kerja Permanen				
7	Penyusutan	1 bulan	9.285.740	146.950
JUMLAH MODAL KERJA				Rp. 5.013.450

Lampiran 7. Rincian Biaya Total Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Satuan)	Harga Total (Rp/bulan)
A. Biaya Tetap (FC)			
1.	Penyusutan	1 bulan	146.950
B. Jumlah Biaya Tetap (FC)			Rp. 146.950
1.	Bahan baku kulit cumi-cumi	100 kg	400.000
2	Minyak goreng	4 liter	48.000
3	Ketumbar	2 kg	16.000
4	Bawang putih	5 kg	75.000
5	Garam dapur	10 kg	50.000
6	Jahe	3 kg	24.000
7	Plastik roll ukuran 16	1 roll	35.000
8	Sabun colek	5 pcs	7.500
9	Kantong plastic besar	1 pack	8.000
10	LPG (3Kg)	2 tabung	66.000
11	Tinta stampel	1	5.000
12	Label produk	50 lembar HVS	250.000
13	Biaya Transportasi pengiriman	4 trip	60.000
14	Biaya listrik	1 bulan	200.000
15	Biaya air	1 bulan	175.000
16	Upah karyawan mingguan	1 bulan	3.360.000
Jumlah Biaya Variabel (VC)			Rp. 4.779.500
Biaya Total (TC)			Rp. 4.926.450

Lampiran 8. Rincian Total Penerimaan Produk Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

No.	Nama Produk	Jumlah (pcs/bulan)	Harga Jual (Rp/pcs)	Harga Total (Rp/bulan)
1.	Kerupuk Kulit Cumi-cumi 120 gr	450	18.000	8.100.000
2.	Kerupuk kulit cumi-cumi 70 gr	300	11.000	3.300.000
3	Kerupuk kulit cumi-cumi 50 gr	100	7.500	750.000
Jumlah Penerimaan				Rp. 12.150.000
Penerimaan Kepala dan Kaki Cumi-cumi Mentah				
1.	Kepala dan Kaki Cumi-cumi	10 Kg	8.000/kg	80.000
Total Penerimaan (TR)				Rp. 12.230.000



Lampiran 9. Perhitungan RC Ratio Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi

$$\begin{aligned} \text{Revenue Cost Ratio} &= \frac{\text{Total Revenue}}{\text{Total Cost}} \\ &= \frac{12.230.000}{4.926.450} = 2,48 \end{aligned}$$



Lampiran 10. Perhitungan BEP Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi

Perhitungan Sales Mix dan Produk Mix

- Sales-Mix :

$$\begin{aligned}
 &= \text{Kerupuk Kulit 120gr} & : & \text{Kerupuk Kulit 70gr} & : & \text{Kerupuk Kulit 50gr} \\
 &= \text{Rp. 8.100.000} & : & \text{Rp. 3.300.000} & : & \text{Rp. 750.000} \\
 &= 10,8 & : & 4,4 & : & 1
 \end{aligned}$$

- Produk-Mix

$$\begin{aligned}
 &= \text{Kerupuk Kulit 120gr} & : & \text{Kerupuk Kulit 70gr} & : & \text{Kerupuk Kulit 50gr} \\
 &= 450 & : & 300 & : & 100 \\
 &= 4,5 & : & 3 & : & 1
 \end{aligned}$$

Perhitungan BEP Sales dan BEP Unit Totalitas:

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Sales (S) Totalitas} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \\
 &= \frac{146.950}{1 - \frac{4.779.500}{12.150.000}} = \text{Rp. 240.901,-}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Unit (Q) Totalitas} &= \frac{FC}{P - V} \\
 &= \frac{146.950}{122.300 - 47.795} = 1,97
 \end{aligned}$$

Perhitungan Bep Sales dan BEP unit per produk

- Kerupuk Kulit Cumi-cumi 120gr (KK120)

$$\text{BEP Sales (S)} = \frac{\text{TR}_{\text{KK120}}}{\text{TR}_{\text{Total}}} \times \text{BEP Sales Totalitas}$$

$$= \frac{\text{Rp. } 8.100.000}{\text{Rp } 12.150.000} \times \text{Rp } 240.901,-$$

$$= \text{Rp. } 160.600,-$$

$$\text{BEP Unit (Q)} = \frac{\text{BEP Sales KK120}}{\text{Harga Jual KK120}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 160.600}{\text{Rp } 18.000}$$

$$= 8,9 \text{ pcs}$$

- Kerupuk kulit cumi-cumi 70gr (KK 70)

$$\text{BEP Sales (S)} = \frac{\text{TR KK70}}{\text{TR Total}} \times \text{BEP Sales Totalitas}$$

$$= \frac{\text{Rp.}3.300.000}{\text{Rp } 12.150.000} \times \text{Rp. } 240.901,-$$

$$= \text{Rp. } 65.429,-$$

$$\text{BEP Unit (Q)} = \frac{\text{BEP Sales KK70}}{\text{Harga Jual KK70}}$$

$$= \frac{\text{Rp.}65.429}{11.000}$$

$$= 5,94 \text{ pcs}$$

- Kerupuk kulit cumi-cumi 50gr (KK 50)

$$\text{BEP Sales (S)} = \frac{\text{TR KK50}}{\text{TR Total}} \times \text{BEP Sales Totalitas}$$

$$= \frac{\text{Rp } 750.000}{\text{Rp } 12.150.000} \times \text{Rp. } 240.901,-$$

$$= \text{Rp. } 14.870,-$$

$$\text{BEP Unit (Q)} = \frac{\text{BEP Sales KK50}}{\text{Harga Jual KK50}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 14.870}{7.500}$$

$$= 1,98 \text{ pcs.}$$

Lampiran 11. Perhitungan Keuntungan Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi

$$\begin{aligned}\text{Keuntungan perbulan } (\pi) &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp.12.230.000} - \text{Rp. 4.926.450} \\ &= \text{Rp. 7.303.550}\end{aligned}$$



Lampiran 12. Perhitungan Rentabilitas Usaha Kerupuk Kulit Cumi-cumi

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas} &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{7.303.550}{\text{Rp.5.013.450}} \times 100 \\ &= 145\%\end{aligned}$$



Lampiran 13. Rincian Modal Tetap Pada Usaha Kerupuk Kulit Ikan

No.	Modal Tetap	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Total Harga Perolehan (Rp)
1.	Perizinan			
	P-IRT	1	55.000	55.000
2.	Tanah	200m ²	500.000	100.000.000
3.	Bangunan	64m ²	200.000	12.800.000
4.	Mesin/Peralatan Produksi			
	Mesin pengepres	2	-	-
	Mesin pentiris	1	-	-
	Wajan penggorengan	2	75.000	150.000
	Gunting	4	7.000	28.000
	Kursi kecil	1	6.000	6.000
	Pisau	2	5.000	10.000
	Baskom plastik besar (Basket)	4	10.000	40.000
	Baskom plastik kecil	2	8.000	16.000
	Kompor	1	250.000	250.000
	Regulator	2	75.000	150.000
	Bentangan besar (Jemuran)	10	60.000	600.000
	Bentangan kecil (jemuran)	5	35.000	175.000
	Spatula	2	25.000	50.000
	Saringan	2	20.000	40.000
	Selang air	2	25.000	50.000
	Keran air	2	10.000	20.000
5.	Peralatan Lain			
	Timbangan duduk 1000 gram	2	55.000	110.000
	Timbangan duduk 30 Kg	1	150.000	150.000
	Karpet	5 m	25.000/m	125.000
	Sepatu boots karet	1 pasang	55.000	55.000
	Date stamp	1	30.000	30.000
Jumlah			1.650.690	115.035.000

Lampiran 14. Rincian Biaya Penyusutan Usaha Kerupuk Kulit Ikan

No.	Modal Tetap	Jumlah (Unit)	Total Harga Perolehan (Rp)	Umur Teknis (Bulan)	Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Perizinan				
	P-IRT	1	55.000	120	500
2.	Tanah	200m ²	100.000.000	-	-
3.	Bangunan	64m ²	12.800.000	156	82.100
4.	Mesin/Peralatan Produksi				
	Mesin pengepres	2	-	60	-
	Mesin pentiris	1	-	60	-
	Wajan penggorengan	2	150.000	36	4.200
	Gunting	4	28.000	36	800
	Kursi kecil	1	6.000	24	300
	Pisau	2	10.000	36	300
	Baskom plastik besar (Basket)	4	40.000	36	1.200
	Baskom plastik kecil	2	16.000	36	450
	Kompas	1	250.000	36	7.000
	Regulator	2	150.000	36	4.200
	Bentangan besar (Jemuran)	10	600.000	24	25.000
	Bentangan kecil (jemuran)	5	175.000	24	7.300
	Spatula	2	50.000	24	2.100
	Saringan	2	40.000	24	1.700
	Selang air	2	50.000	48	1.100
	Keran air	2	20.000	36	600
	Alat kerok sisik	5	125.000	36	3.500
5.	Peralatan Lain				
	Timbangan duduk 1000 gram	2	110.000	60	1.800
	Timbangan duduk 30 Kg	1	150.000	60	2.500
	Karpet	5 m	125.000	60	2.100
	Sepatu boots karet	1 pasang	55.000	48	1.200
	Date stamp	1	30.000	60	500
Jumlah penyusutan					150.450

Lampiran 15. Rincian Modal Lancar Usaha Pembuatan Kerupuk Kulit Ikan

No.	Modal Lancar	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/satuan)	Total Harga Perolehan (Rp)
1.	Bahan Baku kulit ikan	500 kg	3.000	1.500.000
2.	Bahan tambahan /bumbu			
	Minyak goreng	16 liter	12.000	192.000
	Ketumbar	10 kg	8.000	80.000
	Bawang putih	22 kg	15.000	330.000
	Garam dapur	18 kg	5.000	90.000
	Jahe	8 kg	8.000	64.000
3.	Bahan pendukung			
	Plastik roll ukuran 16	2 roll	35.000	70.000
	Sabun colek	5 pcs	1.500	7.500
	Kantong plastik besar	1 pack	8.000	8.000
	LPG (3Kg)	6 tabung	16.500	99.000
	Tinta stampel	1	5.000	5.000
	Label produk	100 lembar HVS	5.000	500.000
4.	Tenaga kerja produksi			
	Upah tenaga kerja mingguan	3 orang	840.000	3.360.000
5.	Biaya transportasi pengiriman	8 trip	15.000/trip	120.000
6.	Biaya overhead Pabrik			
	Biaya listrik	1 bulan	200.000	200.000
	Biaya air	1 bulan	175.000	175.000
JUMLAH				Rp.6.800.500

Modal Awal Usaha = Modal Tetap + Modal Lancar

= Rp. 115.035.000 + Rp. 6.800.500

= Rp. 121.835.500

Lampiran 16. Rincian Modal Kerja Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan

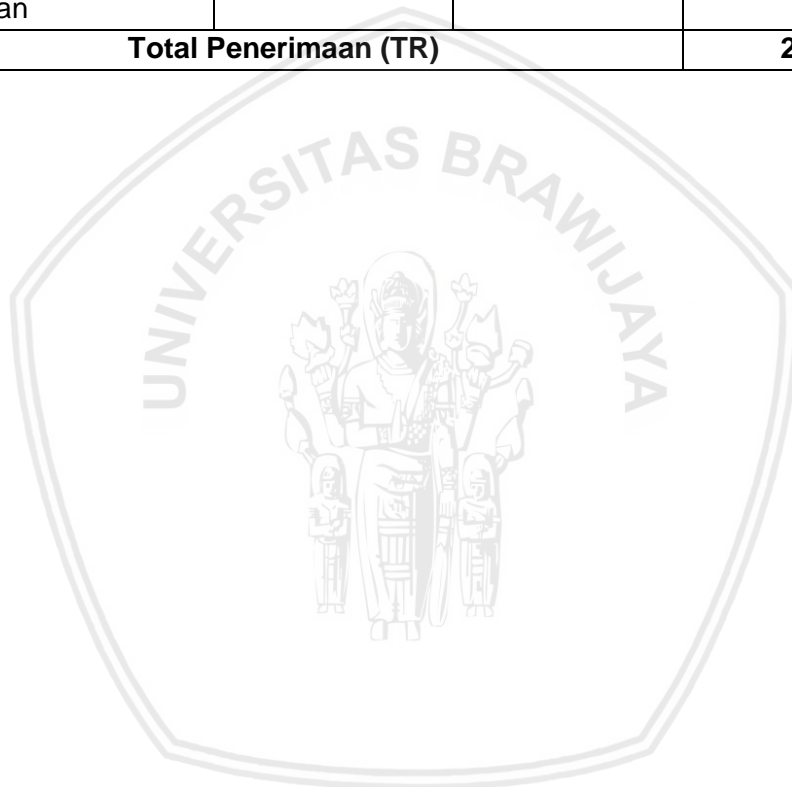
No.	Bentuk Modal Kerja	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/satuan)	Harga Total (Rp/bulan)
1.	Bahan Baku kulit ikan	500 kg	3.000	1.500.000
2.	Bahan pembantu/bumbu			
	Minyak goreng	16 liter	12.000	192.000
	Ketumbar	10 kg	8.000	80.000
	Bawang putih	22 kg	15.000	330.000
	Garam dapur	18 kg	5.000	90.000
	Jahe	8 kg	8.000	64.000
3.	Bahan Pendukung			
	Plastik roll ukuran 16	2 roll	35.000	70.000
	Sabun colek	5 pcs	1.500	7.500
	Kantong plastic besar	1 pack	8.000	8.000
	LPG (3Kg)	6 tabung	16.500	99.000
	Tinta stampel	1	5.000	5.000
	Label produk	100 lembar HVS	5.000	500.000
4.	Tenaga kerja produksi			
	Upah tenaga kerja harian	3 orang	840.000	3.360.000
	Upah tenaga kerja borongan	8 orang	131.250	1.050.000
5.	Biaya transportasi pengiriman	8 trip	15.000/trip	120.000
6.	Biaya overhead Pabrik			
	Biaya listrik	1 bulan	200.000	200.000
	Biaya air	1 bulan	175.000	175.000
	Sewa cold storage bahan baku kulit ikan	1 bulan	Rp40/kg/hari	960.000
Modal Kerja Permanen				
7	Penyusutan	1 bulan	9.410.740	150.450
JUMLAH MODAL KERJA				Rp. 8.631.280

Lampiran 17. Rincian Biaya Total Usaha Pengolahan Kerupuk Kulit Ikan

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Satuan)	Harga Total (Rp/bulan)
A. Biaya Tetap (FC)			
1.	Penyusutan	1 bulan	150.450
B. Jumlah Biaya Tetap (FC)			Rp. 150.450
1.	Bahan baku kulit ikan	500 kg	1.500.000
2	Minyak goreng	16 liter	192.000
3	Ketumbar	10 kg	80.000
4	Bawang Putih	22 kg	330.000
5	Garam Dapur	18 kg	90.000
6	Jahe	8 kg	64.000
7	Plastik roll ukuran 16	2 roll	70.000
8	Sabun colek	5 pcs	7.500
9	Kantong plastic besar	1 pack	8.000
10	LPG (3Kg)	6 tabung	99.000
11	Tinta stampel	1	5.000
12	Label produk	100 lembar HVS	500.000
13	Biaya transportasi pengiriman	8 trip	120.000
14	Biaya listrik	1 bulan	200.000
15	Biaya air	1 bulan	175.000
16	Upah karyawan mingguan	1 bulan	3.360.000
17	Upah tenaga kerja borongan	8 orang	1.050.000
Jumlah Biaya Variabel (VC)			Rp. 7.850.500
Biaya Total (TC)			Rp. 8.000.950

Lampiran 18. Rincian Total Penerimaan Produk Kerupuk Kulit Ikan

No.	Nama Produk	Jumlah (pcs/bulan)	Harga Jual (Rp/pcs)	Harga Total (Rp/bulan)
1.	Kerupuk Kulit Ikan 120gr	1500pcs	17.000	25.500.000
2.	Kerupuk Kulit Ikan 55gr	250pcs	7.000	1.750.000
Jumlah Penerimaan				27.250.000
Penerimaan Lain				
1.	Penjualan sisik ikan	100 Kg	10.000/kg	1.000.000
Total Penerimaan (TR)				28.250.000



Lampiran 19. Perhitungan RC Ratio Usaha Kerupuk Kulit Ikan

$$\text{Revenue Cost Ratio} = \frac{\text{Total Revenue}}{\text{Total Cost}}$$

$$= \frac{28.250.000}{6.950.950}$$

$$= 4,06$$



Lampiran 20. Perhitungan BEP Usaha Kerupuk Kulit Ikan

Perhitungan Sales Mix dan Produk Mix

- Sales-Mix :

= Kerupuk Kulit 120gr : Kerupuk Kulit 55gr

= Rp. 25.500.000 : Rp. 1.750.000

= 14,5 : 1

- Produk-Mix

= Kerupuk Kulit 120gr : Kerupuk Kulit 55gr

= 1500 : 250

= 6 : 1

Perhitungan BEP Sales dan BEP Unit Totalitas:

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales (S) Totalitas} &= \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}} \\ &= \frac{150.140}{1 - \frac{7.700.500}{27.250.000}} = \text{Rp. 208.527,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit (Q) Totalitas} &= \frac{FC}{P - V} \\ &= \frac{150.140}{56.500 - 15.401} = 3,65 \end{aligned}$$

Perhitungan Bep Sales dan BEP unit per produk

- Kerupuk Kulit Ikan 120gr (KK120)

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales (S)} &= \frac{\text{TR KK120}}{\text{TR Total}} \times \text{BEP Sales Totalitas} \\ &= \frac{\text{Rp.25.500.000}}{\text{Rp 27.250.000}} \times \text{Rp 208.527,-} \\ &= \text{Rp. 195.135,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit (Q)} &= \frac{\text{BEP Sales KK120}}{\text{Harga Jual KK120}} \\ &= \frac{\text{Rp 195.135}}{\text{Rp 17.000}} \\ &= 11,47 \text{ pcs} \end{aligned}$$

- Kerupuk kulit Ikan 55gr (KK 55)

$$\begin{aligned} \text{BEP Sales (S)} &= \frac{\text{TR KK55}}{\text{TR Total}} \times \text{BEP Sales Totalitas} \\ &= \frac{\text{Rp 1.750.000}}{\text{Rp 27.250.000}} \times \text{Rp. 208.527,-} \\ &= \text{Rp. 13.391,-} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit (Q)} &= \frac{\text{BEP Sales KK50}}{\text{Harga Jual KK50}} \\ &= \frac{\text{Rp 12.391}}{\text{Rp. 7.000}} \\ &= 1,77 \text{ pcs.} \end{aligned}$$

Lampiran 21. Perhitungan Keuntungan Usaha Kerupuk Kulit Ikan

Keuntungan perbulan (π) = TR - TC

= Rp. 28.250.000 – 7.850.950

= Rp. 20.399.050



Lampiran 22. Perhitungan Rentabilitas Usaha Kerupuk Kulit Ikan

$$\begin{aligned}\text{Rentabilitas} &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ &= \frac{20.399.050}{7.581.280} \times 100\% \\ &= 269 \%\end{aligned}$$



Lampiran 23. Perhitungan Share Profitabilitas

- Keuntungan Kerupuk kulit cumi-cumi = RP. 7.303.550
- Keuntungan kerupuk kulit ikan = Rp. 20.399.050
- Total Keuntungan = Rp. 27.702.600

Share Profitabilitas Kerupuk Kulit Cumi-Cumi

- $\text{Share} = \frac{7.303.550}{27.702.600} \times 100\% = 26,36\%$

Share Profitabilitas Kerupuk Kulit Ikan

- $\text{Share} = \frac{20.399.050}{27.702.600} \times 100\% = 73,63\%$

