

ANALISIS KELAYAKAN USAHA OLAHAN BANDENG ASAP (*Chanos chanos*) PADA BU. MUZANAH STORE DI DESA LUMPUR KABUPATEN GRESIK JAWA TIMUR

SKRIPSI

Oleh:
NUNGKY ALFIANI MARDIANA
NIM. 135080401111031



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

ANALISIS KELAYAKAN USAHA OLAHAN BANDENG ASAP (*Chanos chanos*) PADA BU. MUZANAH STORE DI DESA LUMPUR KABUPATEN GRESIK JAWA TIMUR

SKRIPSI

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

Oleh:
NUNGKY ALFIANI MARDIANA
NIM. 135080401111031



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

SKRIPSI

ANALISIS KELAYAKAN USAHA OLAHAN BANDENG ASAP (*Chanos chanos*) PADA BU. MUZANAH STORE DI DESA LUMPUR KABUPATEN GRESIK JAWA TIMUR

Oleh:
NUNGKY ALFIANI MARDIANA
NIM. 135080401111031

telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 01 Juli 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Pembimbing I

Menyetujui,
Dosen Pembimbing II


(Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS)
NIP. 19630820 198802 1 001
TANGGAL : 11 JUL 2019


(Mochammad Fattah, S.Pi, M.Si)
NIP. 20150686 0513 1 00 1
TANGGAL : 11 JUL 2019

Mengetahui,
Ketua Jurusan SEPK

(Dr. Ir. Edi Susilo, MS)
NIP. 19591205 198503 1 003
TANGGAL: 11 JUL 2019



IDENTITAS TIM PENGUJI

**JUDUL : ANALISIS KELAYAKAN USAHA OLAHAN BANDENG ASAP
(*Chanos chanos*) PADA BU.MUZANAH STORE DI DESA LUMPUR
KABUPATEN GRESIK JAWA TIMUR**

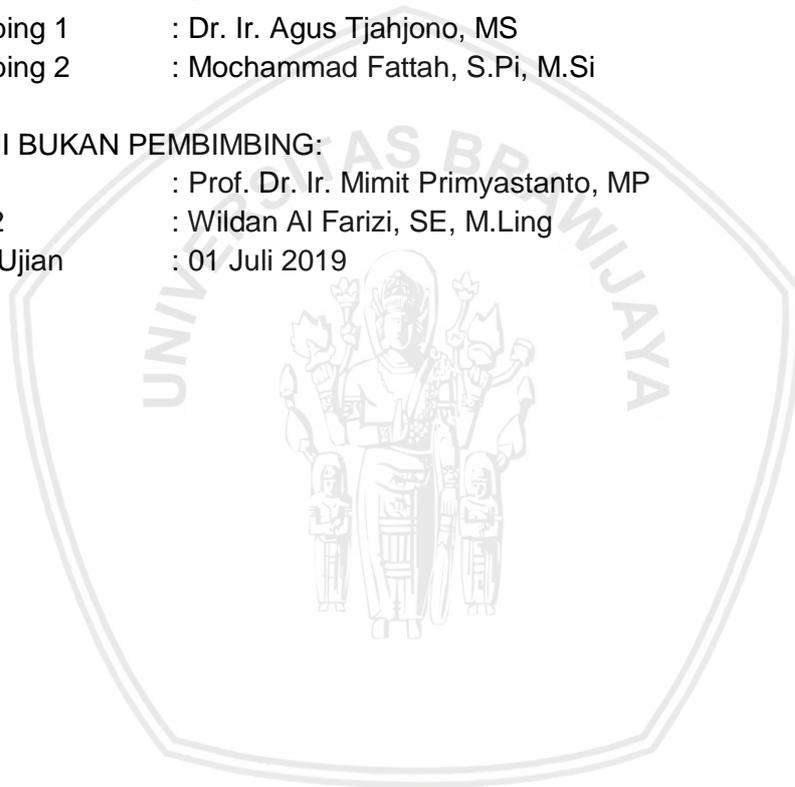
Nama Mahasiswa : Nungky Alfiani Mardiana
NIM : 135080401111031
Program Studi : Agrobisnis Perikanan

PENGUJI PEMBIMBING:

Pembimbing 1 : Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS
Pembimbing 2 : Mochammad Fattah, S.Pi, M.Si

PENGUJI BUKAN PEMBIMBING:

Penguji 1 : Prof. Dr. Ir. Mimit Primyastanto, MP
Penguji 2 : Wildan Al Farizi, SE, M.Ling
Tanggal Ujian : 01 Juli 2019



PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya bertanggung jawab dan menyatakan bahwa dalam laporan Skripsi yang berjudul “Analisis Kelayakan Usaha Olahan Bandeng Asap (*Chanos chanos*) pada Bu. Muzanah Store di Desa Lumpur Kabupaten Gresik Jawa Timur” merupakan benar-benar hasil karya dan pemikiran saya sendiri. Sepanjang penulisan Skripsi ini sepengetahuan saya tidak terdapat tulisan, pendapat atau karya orang lain yang pernah diterbitkan oleh instansi atau orang lain kecuali yang tertulis dalam laporan ini yang tercantum dalam Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari atau dapat dibuktikan bahwa laporan Skripsi ini merupakan hasil plagiasi, maka saya siap dan bersedia menerima segala konsekuensi dan sanksi atas perbuatan tersebut yang sesuai dengan hukum yang berlaku di Indonesia.

Malang, 01 Juli 2019

Penulis

Nungky Alfiani M

NIM. 135080401111031



RINGKASAN

Nungky Alfiani Mardiana. Analisis Kelayakan Usaha Olahan Bandeng Asap (*Chanos chanos*) pada Bu. Muzanah Store di Desa Lumpur Kabupaten Gresik Jawa Timur (dibawah Bimbingan 1 Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS dan Pembimbing 2 Mochammad Fattah, S.Pi, M.Si)

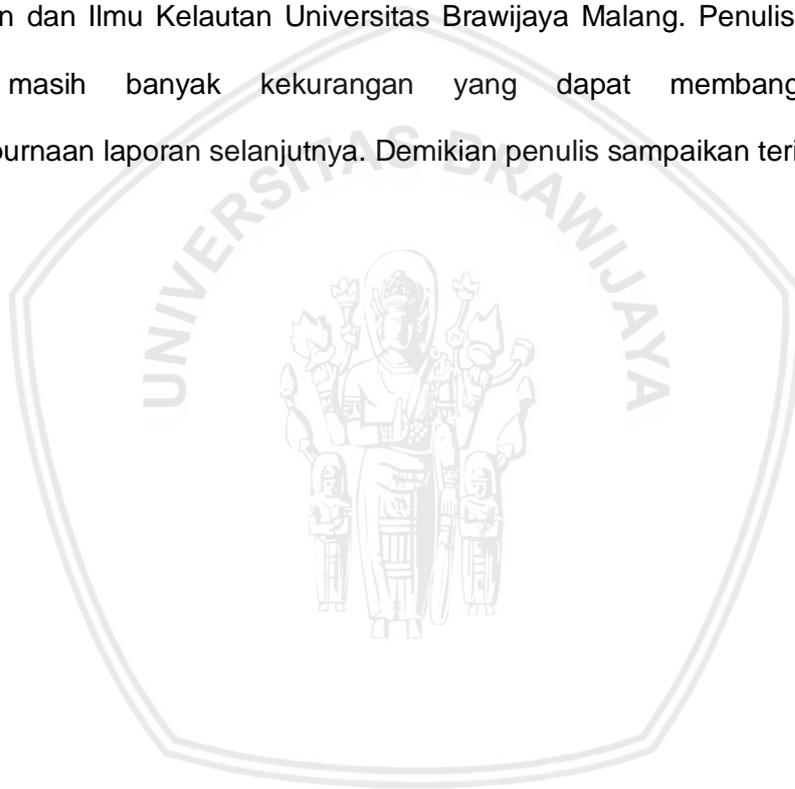
Usaha Bandeng Asap pada Bu. Muzanah store di Gresik Jawa Timur merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang Makanan olahan ikan bandeng dan oleh-oleh khas kota Gresik terutama Bandeng Asap. Tidak sedikit perkantoran dan beberapa turis yang datang ke kota Gresik mencari makanan khas atau oleh-oleh untuk keluarga, atau untuk sebagai bingkisan syukuran bagi konsumen yang tinggal di kota Gresik itu sendiri. Bu. Muzanah store ini berdiri sejak tahun 1969. Seiring berjalannya waktu konsumen dan pelanggan setia usaha ini semakin meningkat sehingga usaha ini dapat menyediakan penawaran pada pasar dengan jumlah permintaan bandeng asap yang tinggi.

Tujuan Skripsi ini adalah mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha olahan bandeng asap, khususnya yang berkaitan dengan (1) Aspek Teknis (2) Aspek Manajemen (3) Aspek Pemasaran (4) Aspek Finansial (5) Analisis Sensitivitas usaha bandeng asap. Penelitian skripsi pada Usaha olahan Bandeng Asap ini dilaksanakan di Bu. Muzanah store di Gresik Jawa Timur pada bulan Maret-April 2019. Metode Penelitian skripsi ini dilakukan dengan menggunakan 4 cara meliputi Observasi, Wawancara, dan Dokumentasi, serta Pengumpulan Data Primer Maupun Sekunder.

Pada Penelitian skripsi dapat diketahui modal yang digunakan dalam usaha bandeng asap ini terdiri dari Modal Tetap sebesar Rp. 430.155.250,- Modal Kerja Rp. 1.367.032.950,- Biaya Tetap sendiri selama satu tahun Rp. 513.031.050,-. Sedangkan Biaya Variabel (Biaya tidak tetap) dalam satu tahun sebesar Rp. 854.001.900,- dari jumlah penerimaan total dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 2.737.500.000,-. Besarnya nilai RC Ratio yaitu 2,00 yang berarti bahwa usaha ini mengalami keuntungan karena RC Ratio >1. Besarnya keuntungan pihak Bu. Muzanah dalam satu tahun atau satu siklus produksinya adalah sebesar Rp. 1.280.467.050,- dengan nilai rentabilitas usaha 100% dengan nilai BEP seles sebesar Rp. 745.645.828,- dan nilai BEP unit sebesar 7.456 ekor ikan bandeng, nilai NVP sebesar Rp. 3.542.212.025,- dinyatakan layak karena >0, nilai Net B/C sebesar 11,34289677 dinyatakan layak karena memiliki kriteria >1, nilai IRR sebesar 318% dan dinyatakan layak karena memenuhi kriteria >12% suku bunga deposito yang berlaku, nilai *payback period* sebesar 1 tahun.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran Allah S.W.T, atas limpah berkah karunia serta ridhonya, sehingga dapat menyelesaikan Laporan Penelitian Skripsi dengan judul: “Analisis Kelayakan Usaha Olahan Bandeng Asap (*Chanos chanos*) pada Bu. Muzanah Store di Desa Lumpur Kabupaten Gresik Jawa Timur”, ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang dapat membangun untuk penyempurnaan laporan selanjutnya. Demikian penulis sampaikan terima kasih.



UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa pelaksanaan Penelitian Skripsi ini tidak terlepas dari dukungan moril dan materil dari semua pihak. Melalui kesempatan ini, dengan kerendahan hati perkenankan penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Allah S.W.T, karena atas berkah dan limpahan rahmatnya Laporan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu dan kepada:

- Papa, Mama dan Dek io tersayang yang senantiasa mendoakan, mendukung dan memberi semangat penulis
- Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS selaku pembimbing 1 dan Bapak Mochammad Fattah, S.Pi, M.Si selaku pembimbing 2 yang telah banyak memberikan saran, bimbingan, arahan dan nasehat bagi penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.
- Bapak Rosid, Bapak Didik dan Umi Ma' Sum selaku pemilik Bu. Muzanah Store yang memberi pengetahuan dan masukan selama Penelitian skripsi
- Bu. Lis, Bu. Pat, Bu. Munah, Mba. Imah, Mba. Novi, Mba. Anis 1, Mba. Anis 2, Umi Natun, Mas. Rio, Pak Yanto, Bu. Ana, Bu. Dayah dan Mas Sule selaku pemberi banyak pengetahuan selama pelaksanaan Penelitian Skripsi.
- Teman-teman dan Sahabat saya Huda Faridha, Intan Aprilliana, Dinda Chynthia A. D, Alfi Sasmita, Yosicha Nuraeta, dan Abang "Dr rese". yang telah membantu dan memberikan semangat serta dukungan dalam proses penyusunan laporan Skripsi ini.
- Disney music, Disney film, baby Chick (a.k.a Oh Sehun EXO), abwang Shawn Mendes, dan Mozart, Beethoven, Chopin, Bach, and Vivaldi yang selalu menemani dan menghibur sewaktu menyusun skripsi ini.

Malang, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Identitas Penguji	iii
Ucapan Terima Kasih	iv
Ringkasan	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
2. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Penelitian Terdahulu	7
2.2 Usaha Kecil dan Menengah (UKM)	9
2.2.1 Definisi Usaha Kecil dan Menengah (UKM)	9
2.3 Ikan Bandeng	10
2.3.1 Olahan Bandeng Asap	11
2.4 Studi Kelayakan Usaha	15
2.4.1 Pengertian Studi Kelayakan	15
2.4.2 Tujuan Studi Kelayakan	16
2.4.3 Aspek Studi Kelayakan	17
2.4.3.1 Aspek Teknis	18
2.4.3.2 Aspek Manajemen	20
2.4.3.3 Aspek Hukum	22
2.4.3.4 Aspek Sosial Ekonomi	23
2.4.3.5 Aspek Pemasaran	23
2.4.3.6 Aspek Finansiil	23
2.5 Kriteria Kelayakan Usaha	24
2.6 Kerangka Pemikiran	33
3. METODE PENELITIAN	35
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	35
3.2 Subjek Penelitian	35
3.3 Jenis Penelitian	36
3.4 Jenis dan Sumber Data	37
3.5 Metode Pengumpulan Data	38
3.6 Metode Analisis Data	39
3.6.1 Jangka Pendek	44
3.6.1.1 Permodalan	44
3.6.1.2 Biaya	45



3.6.1.3	Penerimaan	46
3.6.1.4	R/C	47
3.6.1.5	Keuntungan	48
3.6.1.6	BEP	48
3.6.1.7	Rentabilitas	49
3.6.2	Jangka Panjang	49
3.6.2.1	<i>Net Present Value</i>	49
3.6.2.2	<i>Internal Rate of Return</i>	50
3.6.2.3	<i>Net Benefit Ratio</i>	51
3.6.2.4	<i>Payback Period</i>	52
3.6.2.5	<i>Sensivity Analysis</i>	52
4.	Keadaan Umum Lokasi Penelitian	53
4.1	Letak Geografis dan Topografis	54
4.2	Keadaan Umum penduduk desa lumpur	55
4.3	Sejarah Berdirinya Usaha	57
4.4	Visi Dan Misi Usaha	57
4.5	Perkembangan Usaha	58
4.6	Kondisi umum sumberdaya perikanan	58
5.	Hasil dan Pembahasan	62
5.1	Aspek Non Finansil	62
5.1.1	Aspek Teknis	62
5.1.2	Aspek Manajemen	93
5.1.3	Aspek Pemasaran	102
5.1.3.1	Saluran Pemasaran	103
5.1.3.2	Bauran Pemasaran	104
5.2	Aspek Finansil	105
5.2.1	Analisis Finansil Usaha Jangka Pendek	105
5.2.1.1	Permodalan	105
5.2.1.2	Modal Re-Investasi	106
5.2.1.3	Modal Tetap	106
5.2.1.4	Modal Kerja	107
5.2.1.5	Biaya	107
5.2.1.5.1	Biaya Tetap	107
5.2.1.5.2	Biaya Variabel	107
5.2.1.5.3	Biaya Total	108
5.2.1.6	Penerimaan	108
5.2.1.7	R/C	108
5.2.1.8	Keuntungan	108
5.2.1.9	Rentabilitas dan BEP	108
5.2.2	Analisis Finansil Usaha Jangka Panjang	109
5.2.2.1	<i>Net Present Value</i>	109
5.2.2.2	<i>Internal Rate of Return</i>	110
5.2.2.3	<i>Net Benefit Ratio</i>	110
5.2.2.4	<i>Payback Period</i>	110
5.3	Analisis Sensitivitas	111
5.3.1	Dalam Keadaan Normal	111
5.3.2	Dalam Keadaan Biaya Naik dan Benefit Turun	112
5.3.3	Dalam Keadaan Biaya Naik dan Benefit Turun	112
5.3.4	Dalam Keadaan Naik	112
5.3.5	Dalam Keadaan Benefit Turun	113

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

1. Tabel 1. Kriteria kelayakan aspek teknis	39
2. Tabel 2. Kriteria kelayakan aspek manajemen	40
3. Tabel 3. Kriteria kelayakan aspek finansil	41
4. Tabel 4. Tingkat pendidikan desa lumpur Gresik	52
5. Tabel 5. Jumlah penduduk berdasarkan mata pencarian	52
6. Tabel 6. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik perairan laut	55
7. Tabel 7. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik perairan umum	56
8. Tabel 8. Total produksi perikanan budidaya tambak	57
9. Tabel 9. Total produksi budidaya kolam Kab. Gresik	57
10. Tabel 10. Jumlah tenaga kerja Bu. Muzanah Store	94
11. Tabel 11. Tingkat pendidikan tenaga kerja Bu. Muzanah store	94
12. Tabel 12. Tingkatan umur tenaga kerja	95
13. Tabel 13. Jenis kelamin tenaga kerja	95
14. Tabel 14. Waktu kerja tenaga kerja tetap	96
15. Tabel 15. Waktu kerja tenaga kerja borongan	96



DAFTAR GAMBAR

1. Gambar Ikan bandeng.....	10
2. Gambar Diagram alir proses pengolahan ikan asap.....	15
3. Gambar Kerangka pikiran.....	34
4. Gambar Bu. Muzanah Store.....	62
5. Gambar Ikan bandeng.....	63
6. Gambar Bawang putih.....	64
7. Gambar Garam	64
8. Gambar Bawang putih goreng.....	65
9. Gambar Cabai rawit	65
10. Gambar Kecap manis.....	66
11. Gambar Petis	67
12. Gambar Serabut Kelapa.....	67
13. Gambar Benang Tebal	68
14. Gambar Pisau	68
15. Gambar Ember plastik besar.....	69
16. Gambar Pengorengan besar.....	69
17. Gambar Pengait.....	70
18. Gambar Kompor gas LPG.....	70
19. Gambar Tabung gas LPG 12 kg.....	71
20. Gambar Pinset	71
21. Gambar Baskom besar.....	72
22. Gambar <i>Cool box</i>	72
23. Gambar Kipas angin kecil.....	73
24. Gambar Drum air.....	73
25. Gambar Spatula besar	74
26. Gambar Staples	74
27. Gambar Isi staples	75
28. Gambar Plastik klip	75
29. Gambar <i>Balander machine</i>	76
30. Gambar Solet plastik.....	76
31. Gambar Timbangan	77
32. Gambar Telenan	77
33. Gambar Keranjang.....	78
34. Gambar Gelas ukur.....	78
35. Gambar <i>Machine packing</i>	79
36. Gambar Daun pisang	79
37. Gambar Irus	80
38. Gambar Alat penutup botol kecil.....	80
39. Gambar Gunting.....	81
40. Gambar Kertas perkamen	81
41. Gambar Alur proses pembuatan olahan bandeng asap.....	84
42. Gambar Penerimaan bahan baku.....	85
43. Gambar Pembersihan bahan baku.....	86
44. Gambar Proses pengasapan.....	88
45. Gambar Proses pendinginan.....	89
46. Gambar Pengemasan bandeng asap.....	90
47. Gambar Alur pembuatan sambal pelengkap.....	90
48. Gambar Adonan sambal pelengkap	92



49. Gambar Pemasukan adonan sambal ke dalam botol kecil 92
50. Gambar Proses penutupan botol..... 93
51. Gambar Bagan struktur organisasi Bu. Muzanah Store..... 96
52. Gambar Saluran pemasaran dalam usaha bandeng asap..... 103



DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN	117
1. Peta Kabupaten Gresik Jawa Timur	117
2. Denah lokasi tempat penelitian Bu. Muzanah Store	118
3. Modal tetap pada usaha olahan bandeng asap	119
4. Modal re-investasi usaha olahan bandeng asap	120
5. Modal kerja usaha olahan bandeng asap	121
6. Biaya tetap usaha olahan bandeng asap	122
7. Biaya variabel usaha olahan bandeng asap	122
8. Biaya total usaha olahan bandeng asap	122
9. Penerimaan dan keuntungan usaha olahan bandeng asap	123
10. R/C dan Rentabilitas usaha olahan bandeng asap	123
11. BEP pada usaha olahan bandeng asap	124
12. Analisis sensitivitas perubahan harga dalam keadaan normal	125
13. Sensitivitas perubahan harga keadaan biaya naik benefit turun ...	126
14. Sensitivitas perubahan harga keadaan biaya naik benefit turun ...	127
15. Analisis sensitivitas perubahan harga keadaan biaya naik	128
16. Analisis sensitivitas perubahan harga keadaan benefit turun	129



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia perikanan dibawahi oleh kementerian kelautan dan perikanan. Pembangunan perikanan memiliki tujuan untuk menyediakan bahan baku industri perikanan, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, meningkatkan lapangan kerja dan kesempatan berusaha, meningkatkan perlindungan dan rehabilitasi serta memenuhi kebutuhan ikan bagi masyarakat. Disamping itu juga mendorong adanya bisnis perikanan. Pada umumnya orang lebih suka membagi perikanan budidaya menjadi tiga yaitu budidaya air laut, air payau dan air tawar. Saat ini budidaya air tawar sedang digalakkan pemerintah khususnya bagi para masyarakat yang ingin melakukan kegiatan budidaya namun letaknya jauh dari laut. Salah satu kebijakan Kementerian Kelautan dan Perikanan sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 32/MEN/2010 tentang Penetapan Kawasan Minapolitan. Konsep ini bertujuan agar tercapainya peningkatan produksi untuk 10 komoditas unggulan perikanan budidaya. Komoditas unggulan tersebut antara lain rumput laut, udang, kakap, kerapu, bandeng, mas, nila, patin, lele dan gurame. Komoditas air tawar unggulan budidaya mengalami kenaikan seiring dengan program peningkatan budidaya air tawar. Seiring hal tersebut kebutuhan ikan bagi masyarakat semakin penting, maka sangat wajar jika usaha perikanan air tawar harus dipacu untuk dikembangkan. Usaha tani dibidang perikanan air tawar memiliki prospek yang sangat baik karena sampai sekarang ikan konsumsi, baik berupa ikan segar maupun bentuk olahan, masih belum mencukupi kebutuhan konsumen (Murtidjo Bambang A, 2001). Budidaya adalah kegiatan untuk memproduksi biota (organisme) akuatik di lingkungan terkontrol dalam rangka mendapatkan keuntungan (profit). Akuakultur berasal dari bahasa

Inggris *aquaculture* (*aqua*: perairan, *culture*: budidaya) dan diterjemahkan kedalam bahasa Indonesia menjadi budidaya perikanan. Oleh karena itu, akuakultur dapat didefinisikan menjadi campur tangan (upaya-upaya) manusia untuk meningkatkan produktivitas perairan melalui kegiatan budidaya. Kegiatan budidaya yang dimaksud adalah kegiatan pemeliharaan untuk memperbanyak (reproduksi), menumbuhkan (*growth*), serta meningkatkan mutu biota akuatik sehingga diperoleh keuntungan (Effendi, 2004).

Pengertian akuakultur air payau adalah budidaya organisme *aquatic* dimana produk akhir dihasilkan dilingkungan air payau atau tahap awal siklus hidup spesies yang dibudidayakan bisa saja di perairan tawar atau laut (Crespi dan Coche, 2008). Potensi lahan di Indonesia yang digunakan untuk pembudidayaan di pantai atau disebut juga tambak adalah sebesar 913.000 ha. Jenis-jenis komoditas budidaya di tambak masih didominasi oleh udang windu, sedangkan jenis lain adalah udang lain (non windu) dan bandeng. Perkembangan luas areal pembudidayaan di pantai (tambak) selama enam tahun (1994-2000) mengalami peningkatan rata-rata 4,12% yaitu dari 326.908 ha pada tahun 1994 menjadi 411.230 ha pada tahun 2000, sedangkan produksinya mengalami peningkatan sebesar 4,06% pertahun yaitu 346,21 ribu ton pada tahun 1994 menjadi 430,45 ton pada tahun 2000 (Ditjen Perikanan Budidaya, 2002).

Gresik merupakan bagian wilayah Indonesia, gresik mempunyai kawasan perairan yang sangat panjang menurut data RPJM Kabupaten Gresik tahun 2006-2010. Luas wilayah Gresik seluruhnya 1.192.25 km² terdiri dari 996,14 km² luasa daratan ditambah sekitar 196,11 km² luas Pulau Bawean. Sedangkan luas wilayah perairannya sekitar 5.773,80 km² yang sangat potensial dari subsector perikanan laut. Hampir sepertiga bagian dari wilayah kabupaten gresik merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 140 km meliputi kecamatan

kebomas, sebagian kecamatan gresik, kecamatan bungah dan kecamatan ujung pangkah, sidayu dan panceng, serta kecamatan tambak dan kecamatan sangkapurayang berada di pulau bawean. Gresik juga memiliki potensi perikanan sangat besar pula dengan luas 16.767,95 ha tambak air payau dan 8.538,96 ha tambak air tawar, selain itu kabupaten gresik juga memiliki potensi ikan dengan media kolam seluas 20,07 ha dan waduk 235,78 ha (Alfanani, 2015).

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai sumber makanan maupun sumber minuman yang dapat dikonsumsi oleh manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan ataupun minuman. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia yang paling utama. Terpenuhinya pangan secara kualitas dan kuantitas merupakan hal yang sangat penting dan sebagai landasan bagi pembangunan manusia Indonesia seutuhnya dalam jangka panjang (Rachmadi, 2007).

Seiring dengan perkembangan zaman, teknologi dan kemajuan perekonomian yang sangat pesat dan disertai dengan meningkatnya kesejahteraan masyarakat, maka setiap produsen dituntut untuk berusaha meningkatkan mutu dari barang dan jasa serta melakukan perubahan-perubahan yang akan meningkatkan kepuasan konsumen dalam menikmati barang dan jasa yang dimiliki. Untuk itu produsen harus mampu memberikan kepuasan kepada para pelanggannya, misalnya seperti dengan memberikan produk dengan harga yang lebih murah sehingga dapat terjangkau oleh konsumen, mutu yang lebih baik, atau pelayanan yang lebih baik dari pada pesaingnya (Setiawan dan Harahab, 2013).

Usaha bandeng asap Bu. Muzanah merupakan salah satu unit usaha pengolahan di daerah kabupaten gresik yang bergerak di bidang pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) yaitu dalam bentuk olahan ikan bandeng yaitu bandeng asap yang merupakan salah satu oleh-oleh khas kota gresik yang cukup populer yang diminati oleh konsumen yang datang berkunjung di kota gresik.

Pengasapan ikan merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang berfungsi untuk mengawetkan serta memberi aroma dan cita rasa yang khas berasal dari senyawa kimia hasil pembakaran bahan bakar alami (Afrianto dan Liviawati, 2005). Secara umum pengasapan didefinisikan sebagai salah satu metode pengawetan ikan yang merupakan kombinasi proses pengaraman (*brinning*), pemanasan (*cooking*), dan pengasapan itu sendiri (*smoking*) (Darmanto *et, al.*, 2009).

Terbentuknya UMKM pengolahan produk perikanan seperti bandeng asap, bandeng bakar, otak-otak bandeng dan bandeng tanpa duri adalah salah satu bentuk usaha dengan memanfaatkan potensi produksi ikan bandeng dari hasil budidaya tambak. Usaha mikro kecil dan menengah mengalami pertumbuhan dan perkembangan baik pada jenis, desain maupun bahan baku, yang tercipta dari kreativitas dan inovasi para pelaku usaha di Jawa Timur.

Pengembangan UKM terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan untuk mempertahankan posisi UKM tersebut di persaingan industri saat ini. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah menjaga kualitas dari produk yang diproduksi oleh UKM tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas adalah informasi kualitas, keterkaitan pemasok, keterkaitan pelanggan, manajemen proses, manajemen tenaga kerja, rancangan produk, dan dukungan dari manajemen tertinggi (Holschbach, 2010).

Industri rumah tangga atau *home industri* merupakan suatu peluang usaha yang mulai bermunculan dalam era sekarang karena semakin sempitnya lapangan kerja yang tersedia. Industri semacam ini dapat dikelola di dalam rumah sehingga dapat dipantau setiap saat. Usaha kecil semacam ini oleh orang-orang yang memiliki kekerabatan. Modal yang dibutuhkan usaha ini sedikit dan alat-alat yang digunakan bersifat manual.

Bu. Muzanah *store* merupakan salah satu pelaku usaha kecil menengah di Kota Gresik Jawa Timur dengan memanfaatkan diversifikasi produk olahan ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jual ikan bandeng sebagai potensi yang banyak dihasilkan di Kota Gresik-Jawa Timur. Salah satu produk olahan bandeng yang ditawarkan Bu. Muzanah *store* adalah bandeng asap.

1.2. Rumusan Masalah

Semakin banyak tempat persaingan suatu usaha maka sebagai pelaku usaha perlu mengetahui posisi usahanya dipangsa pasar. Dengan begitu sebagai pelaku usaha perlu mengetahui keberagaman karakteristik konsumen yang melakukan pembelian bandeng asap di UKM Bu. Muzanah Store. Sehingga pelaku usaha harus benar-benar mengetahui apa yang di butuhkan oleh konsumen, agar konsumen akan kembali lagi untuk melakukan pembelian ulang di UKM Oleh-oleh khas kota gresik yang sama.

Dengan mempertimbangkan hal diatas, maka penulis dapat merumuskan permasalahan pada penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Bagaimana profil dari usaha UKM Bu. Muzanah Store?
2. Bagaimana penerapan yang dilakukan pada aspek teknis dari usaha bandeng asap di UKM Bu. Muzanah Store?
3. Bagaimana kelayakan dari usaha Olahan bandeng asap di Bu. Muzanah Store dalam aspek finansial, aspek pemasaran dan aspek manajemen?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian usaha bandeng asap yang dilaksanakan pada UKM Bu. Muzanah Store untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Menganalisis *inflow* dan *outflow* usaha olahan bandeng asap
2. Mengetahui kelayakan dari aspek teknis, aspek manajemen, dan aspek pemasaran.
3. Menganalisis aspek Finansial meliputi kelayakan dari usaha olahan bandeng asap, yang ditinjau dari permodalan dan biaya pemasaran yang digunakan, jumlah penjualan dan penerimaan yang diperoleh, Analisis Jangka Pendek: R/C, Keuntungan, Rentabilitas, dan *Break Event Point* (BEP), Analisis Jangka Panjang: *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Net Benefit Cost Ratio*(Net B/C), *Payback Period* (PP)
4. Menganalisis Sensitivitas pada perubahan harga

1.4. Manfaat Penelitian

1. Lembaga Akademis

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan pelengkap informasi keilmuan dan sebagai referensi atau pedoman penelitian lebih lanjut, serta sebagai bahan perbandingan mengenai analisis kelayakan usaha terhadap produk olahan ikan.

2. Peneliti

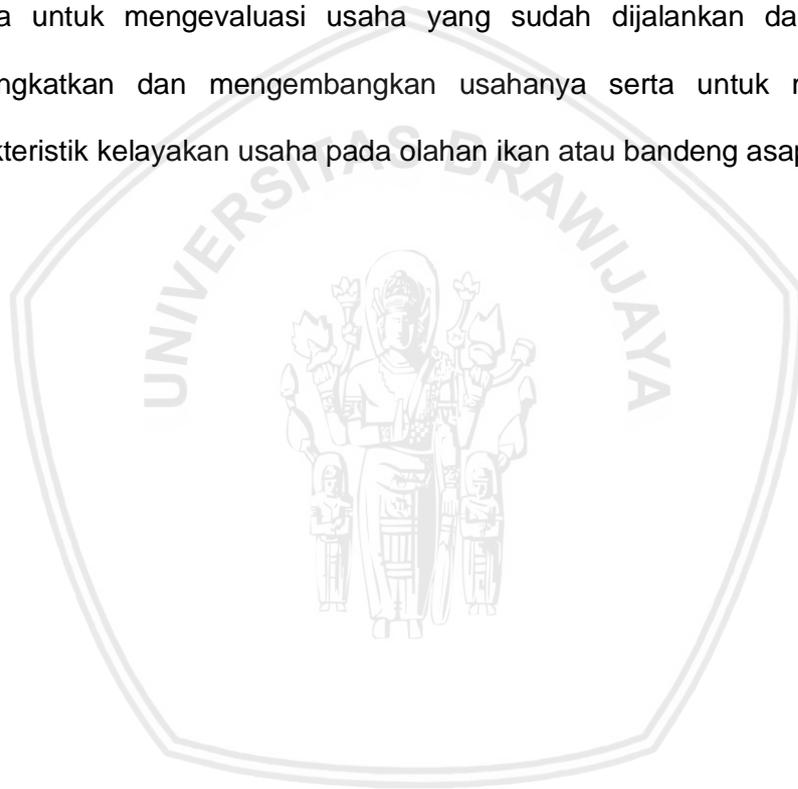
Sebagai sumber informasi yang dapat menambah wawasan, pengalaman, serta pendalaman ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama berada dalam bangku kuliah. Dan sebagai gambaran untuk bahan studi perbandingan dengan kesesuaian fakta yang ada dilapangan.

3. Konsumen

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai acuan bagi masyarakat dalam mengetahui ke unggulan dari suatu tempat usaha dan sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi masyarakat dalam melakukan pembelian produk olahan ikan yang sangat beraneka macam.

4. Pemilik Usaha

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi pemilik usaha untuk mengevaluasi usaha yang sudah dijalankan dalam upaya meningkatkan dan mengembangkan usahanya serta untuk mengetahui karakteristik kelayakan usaha pada olahan ikan atau bandeng asap.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu memiliki manfaat atau peranan yang sangat penting sebagai referensi untuk menyusun skripsi. Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang sesuai dengan penelitian Analisis Kelayakan Usaha, yaitu:

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Wijayanto dan Swastawati (2016), yang berjudul tentang “Studi Kelayakan Usaha Produksi Asap Cair untuk Pengasapan Ikan di Kota Semarang”. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis kelayakan usaha produksi asap cair di Kota Semarang, baik dari aspek produksi/operasi, pemasaran, sumberdaya manusia, regulasi maupun keuangan. Data yang dipergunakan dalam penelitian ini merupakan kombinasi data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui survei, berupa observasi lapangan, dan wawancara mendalam. Analisis kelayakan usaha meliputi kelayakan pemasaran, kelayakan operasi, kelayakan sumberdaya manusia, kelayakan regulasi dan kelayakan keuangan. Variabel finansial yang digunakan antara lain NPV, IRR, dan *payback periods*. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa usaha produksi asap cair di Kota Semarang dengan target pasar yang utama para pengolah ikan asap bersifat layak untuk dikembangkan, baik dari aspek pemasaran, operasi/produksi, SDM, regulasi serta keuangan. Dari aspek finansial, usaha produksi asap cair menghasilkan NPV Rp. 235.429.745 untuk 5 tahun operasi bisnis, IRR 48% dan *payback periods* 3,17 tahun.

Disisi lain hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Tjahjono, Primyastanto, dan Riniwati (1998), tahapan proses pengolahan ikan teri meliputi, penimbangan, pencucian, perebusan, pengeringan, sortasi dan pengemasan serta beberapa perlakuan tambahan seperti pengipasan setelah perebusan dan penyimpanan

dalam *cold storage* yang bertujuan untuk menjaga kualitas dari ikan teri nasi tersebut. Untuk perebusan bahan yang digunakan adalah larutan garam 5% sampai 6%. Dalam proses pengeringan masih digunakan sinar matahari. Hasil evaluasi proyek dengan menggunakan analisis finansial menunjukkan bahwa proyek investasi pengolahan ikan teri nasi dalam kategori diterima artinya proyek ini layak untuk dilaksanakan. Kelayakan finansial ini dapat dilihat oleh nilai NPV yang positif (Rp. 169.317.019), nilai Net B/C Ratio yang lebih besar dari satu (5,05), dan nilai IRR (793%) yang lebih besar dari tingkat bunga yang diisyaratkan, yang dalam hal ini discount rate yang dipakai sebesar 28%. Berdasarkan analisis sensitivitas terlihat bahwa usaha pengolahan ikan teri nasi ini cukup mantap artinya jika penerimaan turun sampai dengan 20% usaha ini masih layak dilaksanakan.

Dan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Mimit Primyastanto *et, al.*, (2015). Tentang studi pengembangan usaha penggemukkan kepiting ini dilakukan di kabupaten Gresik. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha penggemukkan kepiting bakau. Berdasarkan studi kelayakan usaha penggemukkan kepiting bakau ini bisa dikatakan layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Bila dilihat dari aspek pasar, untuk kepiting rata-rata peluang pasar yang belum dapat terisi setiap tahunnya sebesar 135.886.82 ton. Sedangkan dari aspek finansialnya baik dalam perhitungan jangka pendek maupun jangka panjang usaha penggemukkan kepiting ini menguntungkan untuk dijalankan untuk masa sekarang ataupun sepuluh tahun kedepan. Hal ini dapat dilihat dari satu kolom dalam satu tahun rata-rata sebesar Rp. 15,611,580,-. Dari perhitungan Rentabilitas pada usaha penggemukkan kepiting ini, diperoleh nilai rentabilitas sebesar 31,24%. Nilai BEP sales sebesar Rp. 15,851.428,88 per tahun. Untuk kelayakan finansial jangka panjang dapat dilihat dari nilai NPV yang diperoleh sebesar Rp. 73,625,458,2. Nilai Net B/C pada usaha penggemukkan

kepinging sebesar 2,72. Nilai PP pada usaha penggemukkan kepinging ini sebesar 2,15. Sedangkan nilai IRR sebesar 51,7%.

2.2. Usaha Kecil dan Menengah (UKM)

2.2.1. Definisi Usaha Kecil Menengah (UKM)

Usaha kecil adalah kegiatan ekonomi rakyat yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200 juta, tidak termasuk tanah dan bangunan milik usaha. Usaha kecil memiliki penjualan tahunan paling banyak Rp. 1 Milyar, berdiri sendiri bukan perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau terafilias baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha menengah atau berskala besar, berbentuk usaha yang dimiliki orang perorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum, termasuk koperasi (Manurung, 2005).

Terbentuknya UKM pengolahan produk perikanan seperti bandeng asap, bandeng bakar, otak-otak bandeng dan bandeng tanpa duri adalah salah satu bentuk usaha dengan memanfaatkan potensi produksi ikan bandeng dari hasil budidaya tambak. Usaha mikro kecil dan menengah mengalami pertumbuhan dan perkembangan baik pada jenis, desain maupun bahan baku, yang tercipta dari kreativitas dan inovasi para pelaku usaha di Jawa Timur.

Pengembangan UKM terdapat beberapa hal yang dapat dilakukan untuk mempertahankan posisi UKM tersebut di persaingan industri saat ini. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah menjaga kualitas dari produk yang diproduksi oleh UKM tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas adalah informasi kualitas, keterkaitan pemasok, keterkaitan pelanggan, manajemen proses, manajemen tenaga kerja, rancangan produk, dan dukungan dari manajemen tertinggi (Holschbach, 2010).

2.3. Ikan Bandeng

Ikan bandeng yang dalam bahasa latin adalah *Chanos chanos*, dalam bahasa Inggris berarti *Milk Fish*. Orang yang menemukan ikan bandeng pertama kali yaitu Dane Forsskal pada Tahun 1925 di laut merah. Taksonomi dan klasifikasi ikan bandeng sebagai berikut (Sudrajat, 2008).

Kingdom : Animalia
Phylum : Chordata
Subphylum : Vertebrata
Class : Osteichthyes
Ordo : Gonorynchiformes
Family : Chanidae
Genus : Chanos
Spesies : *Chanos chanos*
Nama dagang : *Milk fish*



Gambar 1. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)
Sumber : Google Image, 2018

Ikan bandeng memiliki tubuh yang panjang, ramping, padat, pipih, dan oval menyerupai torpedo dengan warna badannya yaitu putih mengkilap. Sekitar 1 : (4,0-5,2) merupakan perbandingan antara total tinggi dengan panjang. Disisi itu, perbandingan total panjang antara kepala dengan panjang total yaitu 1 : (5,2-5,5) (Sudrajat, 2008). Ukuran kepala seimbang dengan ukuran tubuhnya, berbentuk lonjong dan tidak bersisik. Bagian depan kepala (mendekati mulut) semakin runcing (Purnomowati *et, al.*, 2007).

Ikan bandeng termasuk jenis ikan eurihalin, sehingga ikan bandeng dapat dijumpai di daerah air tawar, air payau, dan air laut. Selama masa perkembangannya, ikan bandeng menyukai hidup di air payau atau daerah

muara sungai. Ketika mencapai usia dewasa, ikan bandeng akan kembali ke laut untuk berkembang biak (Purnomowati *et al.*, 2007). Pertumbuhan ikan bandeng relatif cepat, yaitu 1,1-1,7 % bobot badan/hari (Sudrajat, 2008), dan bisa mencapai berat rata-rata 0,60 kg pada usia 5-6 bulan jika dipelihara dalam tambak (Murtidjo, 2002).

Ikan bandeng selain bergizi tinggi karena mengandung protein, lemak, vitamin dan mineral yang kaya akan kalsium dan fosfor, bandeng juga memiliki rasa yang lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat (Swastawati dan Sumardianto, 2004). Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan ini memiliki peluang untuk pemenuhan gizi masyarakat. Namun, ikan bandeng termasuk komoditas yang cepat rusak bahkan lebih cepat dibandingkan dengan daging hewan lainnya (Irianto dan Soesilo, 2007).

2.3.1. Produk Olahan (Bandeng Asap)

Pengasapan ikan merupakan salah satu cara pengolahan ikan yang berfungsi untuk mengawetkan serta memberi aroma dan cita rasa yang khas berasal dari senyawa kimia hasil pembakaran bahan bakar alami (Afrianto dan Liviawati, 2005). Secara umum pengasapan didefinisikan sebagai salah satu metode pengawetan ikan yang merupakan kombinasi proses pengaraman (*brinning*), pemanasan (*cooking*), dan pengasapan itu sendiri (*smoking*) (Darmanto *et al.*, 2009).

Pengawetan ikan dengan pengasapan sudah lama dilakukan manusia. Teknologi pengasapan termasuk cara pengawetan ikan yang telah diterapkan secara turun temurun. Istilah pengasapan (*smoking*) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman. Pengasapan juga sering dikombinasikan dengan

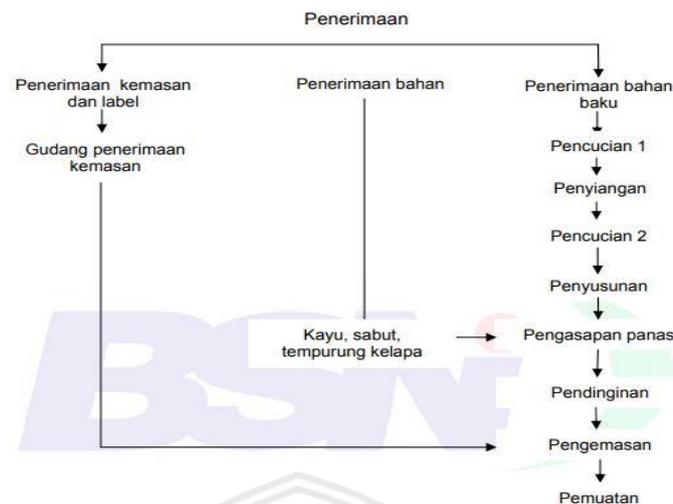
pengeringan sinar matahari dan atau perlakuan pendahuluan dengan penggaraman. Jadi, istilah *smoke curing* meliputi seluruh proses yang dimulai dari tahap persiapan bahan mentah sampai ke pengasapan terakhir yang mengakibatkan perubahan bahan mentah sampai ke pengasapan terakhir yang mengakibatkan perubahan warna, flavor, dan tekstur ikan. Sedangkan tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta asap yang khusus pada ikan. Suhu pengasapan bervariasi di berbagai tempat tergantung permintaan konsumen dan tipe unit pengasapan yang digunakan. Ada lima jenis proses pengasapan yaitu, pengasapan dingin (*cold smoking*), pengasapan hangat (*warm smoking*), pengasapan panas (*hot smoking*), pengasapan cair (*liquid smoking*), dan pengasapan listrik (*electric smoking*). Tetapi sebagian besar produk diolah menggunakan pengasapan panas (*hot smoking*), yaitu suhu pengasapan yang menyebabkan produk yang diolah masak. Sekarang telah dikembangkan teknologi pengasapan dengan menggunakan asap cair (cuka kayu) yang menghasilkan produk dengan *flavor* yang lebih seragam dibandingkan dengan metode tradisional. Mutu dan keamanan produk merupakan persyaratan yang tidak dapat ditawar-tawar lagi di dalam perdagangan produk perikanan saat ini. Persaingan antar produk di pasaran sangat ditentukan oleh kedua hal tersebut. Tidak jarang, produk perikanan dapat menyebabkan keracunan dan kematian terhadap konsumen atau ditolak negara pengimpor karena tidak memenuhi persyaratan keamanannya. Mutu produk ditentukan oleh *performance* produk secara *organoleptik*, kimiawi, fisik dan mikrobiologis. Cara yang paling mudah untuk penentuan mutu produk adalah secara *organoleptik*, sedangkan untuk penentuan mutu secara kimiawi, mikrobiologis dan fisik memerlukan peralatan dan waktu yang relatif lama untuk memperoleh hasilnya (Sulistijowati *et, al.*, 2011).

Ikan bandeng merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai nilai nutrisi tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh seperti protein (20,53g/100g) dan asam *amino essensial* dominan yaitu lisin (1,886g/100g) (*United States Department of Agriculture*, 2014). Pengasapan ikan bandeng merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan nilai tambah produk dikarenakan perubahan flavour, warna dan aroma khas pada ikan asap sehingga menjadikan tingkat penerimaan produk semakin meningkat. Faktor penting dalam penentuan kualitas pengasapan ikan adalah suhu dan lama pengasapan. Pengujian kualitas ikan bandeng asap ditentukan berdasarkan parameter ketersediaan lisin, nilai proksimat (kadar air, protein, lemak, abu dan karbohidrat), pH, fenol dan uji kesukaan atau *hedonic test*. Lisin merupakan asam *amino essensial* pembatas pada ikan dan bersifat sangat reaktif selama proses pengolahan (Swastawati, F. *et, al.*, 2012).

Menurut Swastawati, F. *et, al.*, (2012), Proses pembuatan ikan asap mengacu pada modifikasi telah dilakukan. Ikan bandeng cabut duri segar direndam dalam larutan asap cair sekam padi 5% (500 mL asap cair sekam padi dalam 950 mL air) dan ditambahkan garam 5% (5 gr dalam 950 mL air) selama 30 menit. Ikan ditiriskan dalam suhu ruang selama (\pm 1 jam) kemudian dioven pada berbagai kondisi (S = 40-50° C selama 1 jam), (S1T2 = 40-50°C selama 2 jam), (S1T3 = 40-50° C selama 3 jam), (S2T1 = 60-70 C selama 1 jam), (S2T2 = 60-70° C selama 2 jam), (S2T31°T1 = 60-70 C selama 3 jam), (S3T1 = 70-80° C selama 1 jam), (S = 70-80°C selama 2 jam), (S3T3 = 70-80° C selama 3 jam). Setelah dioven ikan bandeng asap didinginkan pada suhu ruang selama \pm 1 jam atau hingga benar-benar dingin agar tidak keluar uap air selama dikemas dengan plastik polietilen sebelum dilakukan analisa kualitas di laboratorium.

Proses pengasapan ikan dengan perlakuan dibelah, memerlukan waktu pengasapan yang lebih pendek dibanding ikan yang diasap dalam kondisi utuh. Untuk mendapatkan produk ikan asap yang memenuhi kadarair < 60% dapat diperoleh dengan pengasapan 800^oC minimal 4 jam. Semakin lama proses pengasapan semakin rendah kadar air ikan asap. Proses pengasapan ikan dengan suhu 800^oC selama 8 jam menghasilkan ikan asap yang mampu disimpan lebih lama. Pengemasan vakum terhadap ikan asap dapat memperpanjang masa simpan hingga mencapai 1-2 bulan. Titik kritis pada pengolahan ikan adalah pada kondisi bahan baku, bahan baku yang tidak mengandung bakteri patogen, selama proses pengasapan dan penyimpanan tidak tumbuh bakteri patogen. Kandungan beberapa jenis bakteri patogen tidak terdapat pada ikan asap kecuali beberapa ikan asap yang bahan bakunya dari awal pada kondisi yang sudah rusak (Susanto, 2014).

Proses pengasapan ikan sangat bervariasi baik yang menggunakan asap kering maupun dengan asap cair. Disamping itu cara pengasapan keringpun sangat bervariasi dan alat yang digunakan juga bervariasi. Produk ikan asap masih banyak yang tidak tahan di simpan lama dan belum memenuhi persyaratan mutu ikan asap. Persyaratan standar ikan asap sesuai dengan Standardisasi Nasional Indonesia ikan asap (SNI 2725.1 :2009).



Gambar 2. Diagram alir proses pengolahan ikan asap dengan pengasapan panas

Sumber : Standardisasi Nasional Indonesia ikan asap (SNI 2725.1 :2013).

2.4. Studi Kelayakan

2.4.1. Pengertian Studi Kelayakan

Kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Kasmis dan Jakfar, 2012). Studi kelayakan usaha atau (*Feasibility study*) adalah suatu studi untuk melakukan penilaian terhadap intansi pada proyek tertentu yang sedang atau akan dilaksanakan. Studi ini digunakan untuk memberikan arahan apakah investasi pada proyek tertentu itu layak dilaksanakan atau tidak (Primyastanto, 2011).

Studi kelayakan bisnis adalah penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidaknya suatu bisnis dibangun, tetapi juga saat dioperasionalkan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan (Umar, 2005).

2.4.2. Tujuan Studi Kelayakan Usaha

Kasmir dan Jakfar (2012), menyatakan ada 5 tujuan suatu usaha atau proyek dijalankan perlu dilakukan studi kelayakan yaitu sebagai berikut:

a. Menghindari resiko kerugian

Mengatasi resiko kerugian di masa yang akan datang, karena di masa yang datang ada semacam kondisi ketidakpastian. Kondisi ini ada yang dapat diramalkan akan terjadi atau memang dengan sendirinya terjadi tanpa dapat diramalkan. Dalam hal ini, fungsi studi kelayakan adalah untuk meminimalkan resiko yang tidak kita inginkan, baik resiko yang dapat kita kendalikan maupun yang tidak dapat dikendalikan.

b. Memudahkan perencanaan

Meramalkan apa yang akan terjadi di masa yang akan datang, maka akan mempermudah kita dalam melakukan perencanaan dan hal-hal apa saja yang perlu direncanakan. Perencanaan meliputi berapa jumlah dana yang diperlukan, kapan usaha atau proyek akan dijalankan, dimana lokasi proyek akan dibangun, siapa-siapa yang akan melaksanakannya, bagaimana cara menjalankannya, berapa besar keuntungan yang akan diperoleh serta bagaimana mengawasinya jika terjadi penyimpangan. Yang jelas dalam perencanaan sudah terdapat jadwal pelaksanaan usaha, mulai dari usaha dijalankan sampai waktu tertentu.

c. Memudahkan pelaksanaan pekerjaan

Berbagai rencana yang sudah disusun akan sangat memudahkan pelaksanaan bisnis. Para pelaksana yang mengerjakan bisnis tersebut telah memiliki pedoman yang harus dikerjakan. Kemudian pengerjaan usaha dapat dilakukan secara sistematis, sehingga tepat sasaran dan sesuai dengan rencana yang sudah disusun. Rencana yang sudah

disusun dijadikan acuan dalam mengerjakan setiap tahap yang sudah direncanakan.

d. Memudahkan pengawasan

Setelah dilaksanakannya suatu usaha atau proyek sesuai dengan rencana yang sudah disusun, maka akan memudahkan perusahaan untuk melakukan pengawasan terhadap jalannya usaha. Pengawasan ini perlu dilakukan agar pelaksanaan usaha tidak melenceng dari rencana yang telah disusun. Pelaksana pekerjaan bias sungguh-sungguh melakukan pekerjaannya karena merasa ada yang mengawasi sehingga pelaksanaan pekerjaan tidak menghambat oleh hal-hal yang tidak perlu.

e. Memudahkan pengendalian

Pelaksanaan pekerjaan yang telah dilakukan pengawasan, maka apabila terjadi suatu penyimpangan akan mudah terdeteksi, sehingga akan dapat dilakukan pengendalian atas penyimpangan tersebut. Tujuan pengendalian adalah untuk mengendalikan pelaksanaan pekerjaan yang melenceng ke rel yang sesungguhnya, sehingga pada akhirnya tujuan perusahaan akan tercapai.

2.4.3. Aspek Studi Kelayakan

Studi kelayakan bisnis merupakan penelitian terhadap rencana bisnis yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layakbisnis yang dibangun, tetapi juga saat dioperasikan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan, misalnya rencana peluncuran produk baru (Umar, 2005).

Studi kelayakan adalah penelitian yang mendalam terhadap suatu ide bisnis tentang layak atau tidak layaknya ide tersebut untuk dilaksanakan. Untuk memperoleh kesimpulan yang kuat tentang keputusan yang dijalankan atau tidak

sebuah ide bisnis, maka perlu dilakukan pada beberapa aspek kelayakan bisnis yaitu aspek pasar, aspek teknis, aspek legal dan lingkungan, aspek manajemen sumber daya manusia, dan aspek finansial (Sulistiyanto, 2011). Studi kelayakan bisnis (*business plan*) berdasarkan sumber data penelitian, penyusunan penelitian, tujuan dari studi kelayakan dan rencana bisnis, waktu penelitian, dan biaya yang dibutuhkan oleh masing-masing (Suliyanto, 2010).

Kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Dalam melakukan pembuatan atau penilaian studi kelayakan melalui tahap-tahap yang telah ditentukan. Hendaknya dilakukan secara benar dan lengkap. Kemudian setiap tahapan memiliki berbagai aspek yang harus diteliti, diukur, dan dinilai sesuai dengan ketentuan yang telah ditentukan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Pada penelitian ini aspek kelayakan usaha yang akan diambil adalah aspek teknis, aspek manajemen, aspek pemasaran, dan aspek finansial.

2.4.3.1. Aspek Teknis

Aspek teknis adalah aspek yang berhubungan dengan penggunaan teknologi (mesin/peralatan) maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi. Pemilihan jenis teknologi yang tepat akan mempengaruhi kinerja dari pabrik. Analisis aspek teknis dapat diketahui rancangan awal penafsiran biaya investasi. Aspek teknis dan teknologis akan menerjemahkan informasi pasar menjadi batasan permintaan, kapasitas produksi, jumlah tenaga kerja, kemampuan finansial dan kemungkinan perubahan teknologi produksi. Tingkat efisiensi dan efektivitas sangat ditentukan oleh pemilihan teknologi dalam operasional pabrik (Hadiguna, 2009).

Aspek teknis merupakan penilaian kelayakan terhadap aspek ini sangat penting dilakukan sebelum perusahaan dijalankan. Penentuan kelayakan teknis perusahaan menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan teknis, sehingga apabila tidak dianalisis dengan baik, maka akan berakibat fatal bagi perusahaan dalam perjalanannya dikemudian hari. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek ini adalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (*layout*), penyusunan peralatan pabrik, dan luas proses produksinya termasuk pemilihan teknologinya, jadi analisis dari aspek teknis adalah untuk menilai kesiapan perusahaan dalam menjalankan usahanya dengan menilai ketepatan lokasi, luas produksi, dan *layout* serta kesiagaan mesin-mesin yang akan digunakan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Hal yang perlu dikaji dalam aspek teknis antara lain lokasi bisnis, luas produksi, proses produksi, *layout*, dan pemilihan jenis teknologi dan *equipment* (Nurmalina *et, al.*, 2009).

a. Lokasi bisnis

Variabel yang mempengaruhi pemilihan bisnis terdiri atas variable utama dan variable bukan utama yang dimungkinkan untuk berubah.

b. Luas produksi

Beberapa faktor yang mempengaruhi penentuan luas produksi yaitu batasan permintaan, tersedianya kapasitas mesin, jumlah dan kemampuan finansial dan manajemen perusahaan, dan kemungkinan adanya perubahan teknologi produksi dimasa yang akan datang. Pada produk baru, kapasitas produksi biasanya masih belum optimal, namun sebaiknya kapasitas produksi ini masih berada tingkat titik impas.

c. Proses produksi

Proses produksi terdiri atas tiga jenis yaitu proses produksi yang terputus-putus, proses produksi yang berkelanjutan, dan proses produksi kombinasi.

d. *Layout*

Layout ini mencakup *layout site*, *layout pabrik*, *layout bangunan bukan pabrik*, dan fasilitas-fasilitasnya. Kriteria yang dapat digunakan yakni konsistensi dengan teknologi produksi, arus produk dalam proses produksi yang lancar dari satu proses ke proses yang lain, penggunaan ruangan yang optimal, kemudahan melakukan ekspansi, meminimalisasi biaya produksi, dan memberikan jaminan yang cukup untuk keselamatan tenaga kerja.

e. Pemilihan jenis teknologi dan *equipment*

Pemilihan teknologi ini berpatokan pada seberapa jauh derajat mekanisasi yang diinginkan dan manfaat ekonomi yang diharapkan. Saat ini digunakan pula teknologi tepat yang dalam hal ini dapat digunakan. Kriteria tentang penggunaan potensi ekonomi local dan kesesuaian dengan kondisi sosial budaya setempat. Pemilihan mesin dan peralatan serta jenis teknologi yang mempunyai hubungan yang erat sekaligus karena pemilihan mesin wajib mengikuti ketentuan jenis teknologi yang telah ditetapkan walaupun juga mempertimbangkan faktor non teknologi lainnya seperti keadaan infrastruktur dan fasilitas pengangkutan mesin, keadaan fasilitas pemeliharaan dan perbaikan mesin peralatan yang ada disekitar lokasi bisnis, kemungkinan memperoleh tenaga ahli yang akan mengelola mesin dan peralatan tersebut.

2.4.3.2. Aspek Manajemen

Aspek manajemen merupakan aspek yang cukup penting dianalisis untuk kelayakan suatu usaha. Karena walaupun suatu usaha telah dinyatakan layak untuk dilaksanakan tanpa didukung dengan manajemen dan organisasi yang baik, bukan tidak mungkin akan mengalami kegagalan. Tujuan perusahaan akan lebih mudah tercapai jika memenuhi kaidah-kaidah atau tahapan dalam proses manajemen. Proses manajemen atau kaidah ini tergambar dari masing-masing fungsi yang ada dalam manajemen. Masing-masing fungsi tidak dapat berjalan sendiri-sendiri, akan tetapi harus dilaksanakan secara berkesinambungan, karena kaitan antara satu fungsi dan fungsi lainnya sangat erat (Kasmir dan Jakfar, 2012). Untuk keperluan studi kelayakan bisnis yang perlu dianalisis adalah bagaimana fungsi-fungsi manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan diterapkan secara benar. Adapun fungsi-fungsi manajemen tersebut dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan ialah proses menentukan arah yang akan ditempuh dan kegiatan-kegiatan yang diperlakukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam proses ini ditentukan tentang apa yang harus dilakukan, kapan dan bagaimana melakukannya serta dengan cara apa hal tersebut dilaksanakan.

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian ialah proses mengelompokkan kegiatan-kegiatan atau pekerjaan-pekerjaan dalam unit-unit. Tujuannya adalah supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang, dan tanggung jawab serta hubungan kerja dengan sebaik mungkin dalam bidangnya masing-masing.

3. Pelaksanaan (*Actuating*)

Menggerakkan atau melaksanakan ialah proses untuk menjalankan kegiatan/pekerjaan dalam organisasi. Dalam menjalankan organisasi para pemimpin/manejer harus menggerakkan bawahannya (para karyawan) untuk mengerjakan pekerjaan yang telah ditentukan dengan cara memimpin, memberi petunjuk, dan memberi motivasi.

4. Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan ialah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana. Jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan, maka akan segera dikendalikan.

2.4.3.3. Aspek Pemasaran

Pasar dan pemasaran merupakan dua sisi yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Pasar dan pemasaran memiliki tingkat ketergantungan yang tinggi dan saling mempengaruhi satu sama lainnya. Pasar tanpa pemasaran tidak ada artinya, demikian pula pemasaran tanpa ada pasar juga tidak berarti. Setiap ada kegiatan pasar selalu diikuti kegiatan pemasaran adalah untuk mencari atau menciptakan pasar (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Dalam sebuah studi kelayakan bisnis aspek pasar dan pemasaran merupakan salah satu aspek yang paling penting, karena aspek pasar dan pemasaran menentukan hidup atau tidaknya sebuah perusahaan di dalam industri. Pemasaran adalah suatu proses sosial, dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan mereka inginkan dengan menciptakan dan mempertahankan produk dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya (Kotler dan Keller, 2009).

2.4.3.4. Aspek Finansial

Aspek keuangan merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan dan merupakan salah satu aspek yang sangat penting untuk diteliti kelayakannya. Penilaian aspek keuangan meliputi penilaian sumber-sumber dana yang akan diperoleh, kebutuhan biaya investasi, estimasi pendapatan dan biaya investasi selama beberapa periode termasuk jenis-jenis jumlah biaya yang dikeluarkan selama umur investasi, proyeksi neraca laporan laba rugi untuk beberapa periode kedepan, kriteria penilaian investasi dan rasio keuangan yang digunakan untuk menilai kemampuan perusahaan (Kasmir dan Jakfar, 2003).

Tujuan dilakukan analisis proyek adalah 1) untuk mengetahui tingkat keuntungan yang dicapai melalui investasi dalam suatu proyek, 2) menghindari pemborosan sumber-sumber, yaitu dengan menghindari pelaksanaan proyek yang tidak menguntungkan, 3) mengadakan penilaian terhadap peluang investasi yang ada sehingga kita dapat memilih alternatif proyek yang paling menguntungkan, dan 4) menentukan prioritas investasi (Gray *et al.*, 1992).

2.5. Kriteria Kelayakan Usaha

Kusumawardani (2010), mengatakan bahwa kriteria investasi dapat digunakan untuk mencari suatu ukuran secara menyeluruh tentang baik tidaknya suatu usaha. Beberapa kriteria yang digunakan dalam penelitian ini:

A. Jangka Pendek

a. Permodalan

Modal merupakan salah satu elemen terpenting dalam peningkatan pelaksanaan kegiatan perusahaan di samping sumber daya manusia, mesin, material dan metode. Keputusan modal perusahaan berkaitan dengan sumber dana, baik yang berasal dari internal maupun eksternal perusahaan. Modal

sebagai dana yang digunakan untuk membiayai pengadaan aktiva dan operasi perusahaan. Modal kerja adalah seluruh investasi perusahaan kedalam aktiva lancar yang meliputi persediaan, piutang, kas, dan surat-surat berharga, dimana seluruh investasi diharapkan kembali kedalam perusahaan dalam waktu paling lama satu tahun. Modal terdiri item-item yang ada disisi kanan suatu neraca, yaitu hutang saham biasa, saham preferen, dan laba ditahan (Hanum, 2012).

Modal yang digunakan dalam pengembangan usaha didapatkan dari kumpulan dari beberapa investor. Modal terbagi atas modal tetap dan modal kerja. Modal tetap adalah modal yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak habis dalam sekali proses produksi sedangkan modal kerja adalah modal yang dipakai dalam satu kali proses masa produksi (Ramang *et, al.*, 2012).

b. Biaya

Biaya produksi dalam sejumlah pengeluaran atau biaya yang dikeluarkan untuk melakukan kegiatan usaha yang ada. Biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang jumlahnya relatif tetap tidak bergantung kepada besar kecilnya produksi. Yang tergolong biaya tetap adalah biaya penyusutan alat dan sewa bangunan, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang nilainya bergantung pada nilai atau jumlah produksi menu yang dihasilkan atau terjual. Yang tergolong biaya variabel adalah biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, tagihan bulan (listrik dan air), biaya bahan bakar dan barang pelengkap lainnya (Masengi, 2014).

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh perusahaan (Sukirno, 2009). Definisi biaya dalam ilmu ekonomi adalah pengorbanan untuk menghasikan sesuatu, baik yang berwujud uang maupun

bukan. Analisa biaya berhubungan antara biaya dengan kegiatan produksi (Burhan, 2003).

a) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya diklasifikasikan menjadi 2, yaitu biaya tetap dan tidak tetap. Besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Biaya tetap adalah jenis biaya yang lain yang rutin dikeluarkan oleh perusahaan selama perusahaan melakukan kegiatan produksi, akan tetapi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada kapasitas produksi (Soekartawi, 2002).

Total *fixed cost* atau ongkos tetap adalah jumlah ongkos-ongkos yang tetap dibayar perusahaan (produsen) berapapun tingkat outputnya. Jumlah TFC adalah tetap untuk setiap tingkat output. Misalnya penyusutan, sewa gedung, dan lain-lain (Primyastanto, 2009).

b) Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang rutin dikeluarkan setiap dilakukan usaha produksi dimana besarnya tergantung pada jumlah produk yang diproduksi (Ardana, 2008).

Biaya adalah yang secara total meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dalam aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan dalam aktivitas perusahaan. Contoh biaya variabel antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* (Usry, 2004).

c) Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total adalah jumlah biaya yang digunakan seluruhnya atau penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Ardana, 2008). Biaya total (*Total cost*) merupakan pengeluaran total usaha yang didefinisikan sebagai semua nilai masukkan yang habis terpakai atau dikeluarkan

didalam produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga (Primyastanto dan Istikharoh, 2006).

c. Penerimaan

Penerimaan atau *Total Revenue* (TR) adalah pendapatan kotor usaha yang didefinisikan sebagai nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu (Primyastanto dan Istikharoh, 2006).

Penerimaan yaitu jumlah uang yang diterima sebelum di potong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor setiap bulan dan dinyatakan dalam rupiah (Rp) (Masengi, 2014).

d. Revenue Cost Ratio (R/C)

Rasio penerimaan atas biaya (R/C) menunjukkan berapa besar penerimaan yang akan diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam produksi. Analisis rasio atas biaya produksi dapat digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan relatif suatu usaha. Angka rasio penerimaan atas biaya dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Tingkat pendapatan usaha dapat diukur menggunakan analisis R/C yang didasarkan pada perhitungan secara finansial. Jika R/C meningkat menunjukkan peningkatan penerimaan. Usaha dikatakan layak jika R/C bernilai lebih besar dari satu ($R/C > 1$) yang artinya setiap tambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan yang lebih besar dari pada tambahan biaya atau secara sederhana kegiatan usaha tersebut menguntungkan. Bila R/C bernilai lebih kecil dari satu ($R/C < 1$) yang artinya tambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan tambahan penerimaan yang lebih kecil daripada tambahan biaya atau kegiatan usaha tersebut mengalami kerugian (Marissa, 2010).

Analisa R/C merupakan alat analisis untuk melihat keuntungan relative suatu usaha dalam waktu selama satu tahun terhadap suatu biaya yang dipakai dalam kegiatan usaha tersebut. Suatu usaha dikatakan layak apabila R/C

melebihi dari 1 ($R/C > 1$). Hal ini menggambarkan semakin tinggi nilai R/C maka semakin tinggi pula tingkat keuntungan suatu perusahaan (Effendi, 2012).

e. Keuntungan

Keuntungan merupakan pendapatan bersih yang diperoleh dalam melakukan suatu usaha. Keuntungan didapatkan dari pengurangan hasil pendapatan dari penjualan barang atau jasa dengan keseluruhan biaya yang dipakai dalam usaha tersebut (Primyastanto, 2012).

Keuntungan usaha adalah hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk menjalankan kegiatan usaha yang dimaksud. Keuntungan usaha menunjukkan pendapatan bersih yang diterima oleh pemilik usaha setelah mengelola usaha tersebut selama waktu tertentu (Masengi, 2014).

f. Break Even Point (BEP)

Karakteristik perusahaan dapat dikatakan survival apabila manajer mampu memprediksi penjualan produk perusahaan yang memadai dan dapat menutup biaya produk yang dihasilkan pada tingkat keuntungan yang ditargetkan. Manajer membutuhkan informasi mengenai *Cash Inflow* dan *Cash Outflow* untuk menentukan perusahaan mampu menutup seluruh biaya yang dikeluarkan. Metode yang berguna dalam untuk menganalisis kondisi tersebut adalah analisis *Break Even* (Harmono, 2014).

Analisis *Break Even Point* adalah suatu analisis yang bertujuan untuk menemukan satu titik, dalam unit atau rupiah, yang menunjukkan biaya sama dengan pendapatan. Titik tersebut dinamakan titik BEP. Dengan mengetahui titik BEP, analis dapat mengetahui pada volume penjualan, berapa perusahaan mencapai titik impasnya, yaitu tidak rugi, tetapi juga tidak untung sehingga apabila penjualan melebihi titik itu, maka perusahaan mulai mendapatkan untung (Prasetya dan Lukiaستی, 2009).

g. Rentabilitas

Rentabilitas adalah perbandingan antara laba dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Dengan kata lain rentabilitas adalah kemampuan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Pada umumnya masalah rentabilitas adalah lebih penting dari pada masalah laba, karena laba yang besar saja belumlah merupakan ukuran bahwa perusahaan atau koperasi telah dapat bekerja dengan efisien. Efisien baru dapat diketahui dengan membandingkan laba yang diperoleh dengan kekayaan atau modal yang menghasilkan laba tersebut atau dengan kata lainnya ialah menghitung rentabilitasnya (Riyanto, 2001). Rasio yang menggambarkan kemampuan perusahaan menghasilkan laba (Sofyan, 2007).

B. Jangka Panjang

Ada lima metode yang bisa dipertimbangkan untuk dipakai dalam penilaian investasi, diantaranya *Average Rate Of Return (ARR)*, *Payback Periode (PP)*, *Net Present Value (NPV)*, *Internal Rate Of Return (IRR)*, dan *Profitability Index (PI)* (Husnan dan Suwarsono, 2000).

a) Net Present Value (NPV)

Net Present Value yaitu selisih antara *Present Value* dari investasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan kas bersih (aliran kas operasional maupun aliran kas terminal) di masa yang akan datang (Umar, 2000). Untuk menghitung nilai sekarang perlu ditentukan tingkat bunga yang relevan. $NPV > 0$ berarti proyek tersebut dapat menciptakan *cash inflow* dengan persentase lebih besar dibandingkan *opportunity cost* modal yang ditanamkan. Apabila $NPV = 0$, proyek kemungkinan dapat diterima karena *cash inflow* yang akan diperoleh sama dengan *opportunity cost* dari modal yang ditanamkan. Jadi semakin besar nilai NPV, semakin baik bagi proyek tersebut untuk dilanjutkan (Rangkuti, 2004).

Metode Net Present Value (NPV) digunakan untuk mengurangi kekurangan-kekurangan yang terdapat pada metode *Payback Period* (PP). Metode *Net Present Value* merupakan metode yang dilakukan dengan cara membandingkan nilai sekarang dari aliran kas masuk bersih (*proceeds*) dengan nilai sekarang dari biaya pengeluaran suatu investasi (*outlays*). Oleh karena itu, untuk melakukan perhitungan kelayakan investasi dengan metode NPV diperlukan data aliran kas keluar awal (*initial cash outflow*), aliran kas masuk bersih di masa yang akan datang (*future net cash inflows*), dan *rate of return* minimum yang diinginkan. Jika hasil perhitungan NPV positif berarti investasi akan memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan *rate of return* minimum yang diinginkan. Sebaliknya jika NPV negatif berarti investasi akan memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan *rate of return* minimum yang diinginkan, maka investasi sebaiknya ditolak (Suliyanto, 2010).

Kriteria kelayakan penerimaan investasi menggunakan metode *Net Present Value* (NPV) adalah suatu investasi yang diusulkan dinyatakan layak jika *Net Present Value* (NPV) lebih besar dari nol atau bernilai positif. Sebaliknya, jika *Net Present Value* (NPV) suatu investasi lebih kecil dari nol atau bernilai negatif maka investasi tersebut dinyatakan tidak layak. Apabila terdapat beberapa alternatif investasi maka untuk alternatif investasi yang terbaik dipilih dengan cara menentukan alternatif investasi yang mempunyai *Net Present Value* yang paling besar (Suliyanto, 2010).

b) Internal Rate of Return (IRR)

IRR lebih tinggi tingkat bunga bank, maka usaha yang direncanakan atau yang diusulkan layak untuk dilaksanakan, dan jika sebaliknya usaha yang direncanakan tidak layak untuk dilaksanakan.

Teknik perhitungan dengan IRR banyak digunakan dalam suatu analisis investasi, namun relatif sulit untuk ditentukan karena untuk mendapatkan nilai yang akan dihitung diperlukan suatu 'trial and error' hingga pada akhirnya diperoleh tingkat bunga yang akan menyebabkan NPV sama dengan nol. IRR dapat didefinisikan sebagai tingkat bunga yang akan menyamakan present value cash inflow dengan jumlah initial investment dari proyek yang sedang dinilai.

IRR adalah salah satu metode untuk mengukur tingkat investasi adalah suatu tingkat bunga dimana seluruh *net cash flow* setelah dikalikan *discount factor* atau telah di *present valuekan*, nilainya sama dengan *initial investment* atau biaya investasi (Rangkiti, 2000).

Kriteria kelayakan penerimaan investasi menggunakan metode *Internal Rate of Return (IRR)* adalah suatu investasi yang diusulkan dinyatakan layak jika Internal Rate of Return (IRR) lebih besar dari tingkat keuntungan yang dikehendaki. Sebaliknya, jika *Internal Rate of Return (IRR)* suatu investasi lebih kecil dari tingkat keuntungan yang dikehendaki maka investasi tersebut dinyatakan tidak layak. Apabila terdapat beberapa alternatif investasi maka pilih alternatif investasi terbaik dengan memilih alternatif investasi yang mempunyai *Internal Rate of Return (IRR)* yang paling besar (Suliyanto, 2010).

c) Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)

Net B/C Ratio adalah perbandingan antara nilai bersih sekarang positif dengan nilai sekarang bersih negatif. Apabila nilai Net B/C Ratio lebih besar dari 1, maka usahatani tersebut layak untuk dilakukan dan dikembangkan.

Sebaliknya, apabila nilai Net B/C Ratio lebih kecil dari 1, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan dan dikembangkan (Kadariah, 2001).

Net B/C (*Net Benefit Cost Ratio*) adalah perbandingan antara jumlah NPV positif dengan jumlah NPV negatif. *Net Benefit Cost Ratio* merupakan rasio antara manfaat bersih yang bernilai positif dengan manfaat bersih yang bernilai negatif, atau disebut juga manfaat bersih yang menguntungkan bisnis yang dihasilkan terhadap setiap satu satuan kerugian dari bisnis tersebut. Suatu kegiatan investasi atau bisnis bisa dikatakan layak jika Net B/C lebih besar dari satu dan dapat dikatakan tidak layak jika Net B/C lebih kecil dari satu (Dedi, 2014).

d) Payback Period (PP)

Metode *payback period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (*period*) pengambilan investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Nilai kas bersih merupakan penjumlahan laba setelah pajak ditambah dengan penyusutan (dengan catatan jika investasi 100% menggunakan modal sendiri). Perhitungan metode *payback period* ada dua yaitu: 1) Kas bersih per tahun sama, dan 2) Kas bersih per tahun tidak sama (Kasmir dan Jakfar, 2012).

e) Sensivity Analysis (Analisis Sensitivitas)

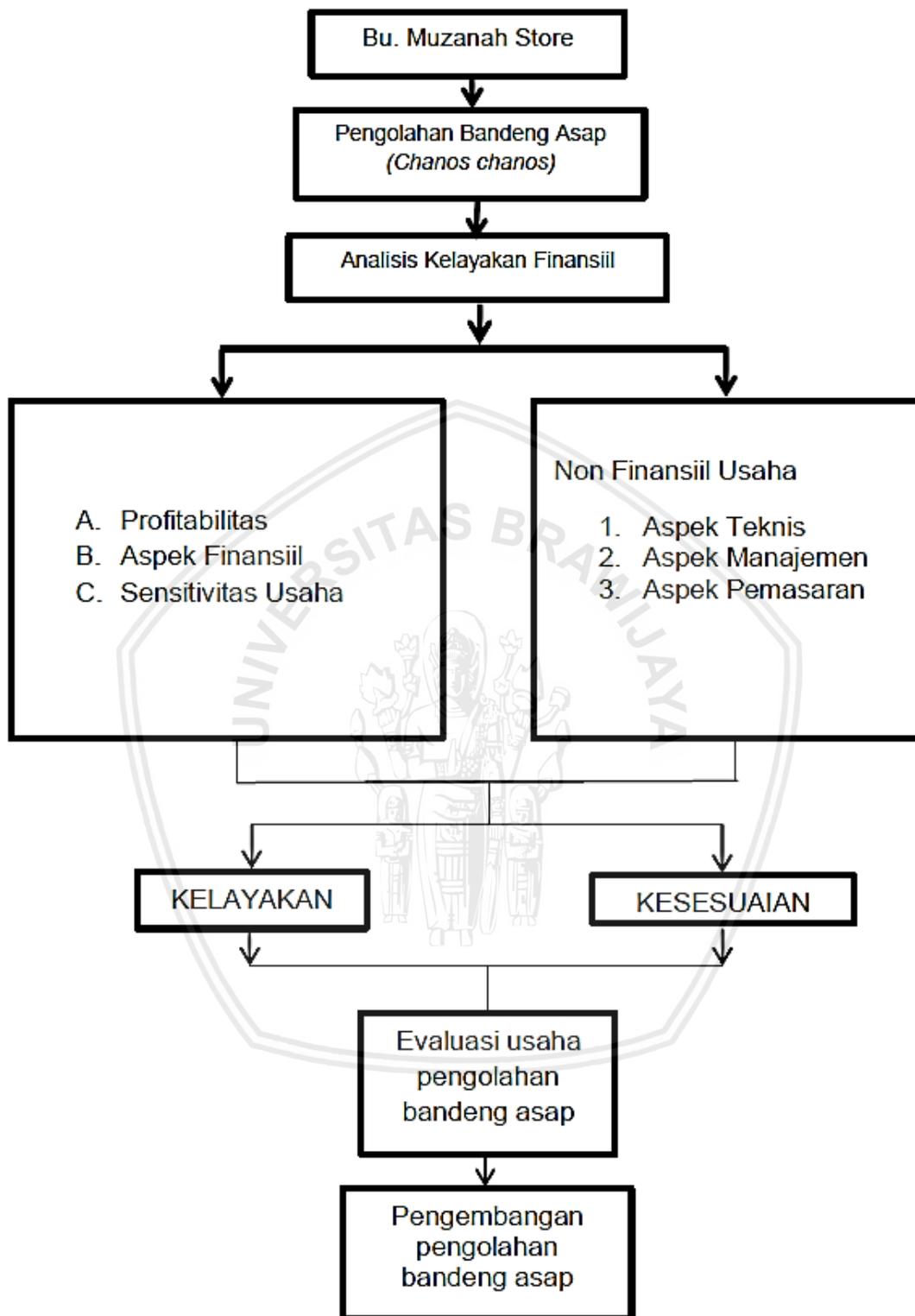
Analisis sensitivitas yaitu memperhitungkan resiko kerugian dengan menurunkan dan atau menaikkan biaya dan atau pendapatan dari suatu usaha. Sehingga diketahui tingkat sensitivitas atau kepekaan usaha terhadap perubahan biaya dan atau pendapatan (Sanusi, 2000).

Analisis sensitivitas merupakan suatu analisis untuk dapat melihat pengaruh yang akan terjadi akibat keadaan yang berubah-ubah (Suratman, 2001). Tujuan analisis sensitivitas adalah :

- a) Menilai apa yang terjadi dengan hasil analisis kelayakan suatu kegiatan investasi atau bisnis apabila terjadi perubahan di dalam perhitungan biaya atau manfaat
- b) Analisis kelayakan suatu usaha ataupun bisnis perhitungan umumnya didasarkan pada proyeksi-proyeksi yang mengandung ketidakpastian tentang apa yang terjadi di waktu yang akan datang
- c) Analisis pasca kriteria investasi yang digunakan untuk melihat apa yang akan terjadi dengan kondisi ekonomi dan hasil perhitungan biaya atau manfaat.

2.6. Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan di Bu. Muzanah store yang bergerak pada bidang produksi dan pemasaran dengan salah satu produk unggulan yang berupa hasil olahan perikanan yaitu olahan bandeng asap. Usaha ini sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat terutama dalam olahan bandeng asap. Olahan bandeng asap diproduksi setiap harinya tetapi masih berasa kurang karena permintaan konsumen yang semakin banyak setiap harinya, dengan produksi yang besar diharapkan usaha ini bisa bertahan dalam jangka waktu yang panjang walaupun akan banyak perubahan pada setiap variabel-variabelnya. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada gambar kerangka pemikiran berikut ini:



Gambar 3. Kerangka Pemikiran

III. METODE PENELITIAN

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Bu. Muzanah Store yang beralamat di Jl. Sindujoyo No. 68 Gresik, Jawa Timur. Lokasi penelitian ini merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang produksi dan pemasaran makanan salah satu khas di Kabupaten Gresik. Usaha ini memiliki salah satu produk andalan yang banyak diminati oleh para konsumen yang berupa olahan hasil perikanan yaitu Bandeng Asap (*Chanos chanos*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2019 sampai April 2019.

3.2. Subyek Penelitian

Subyek dalam penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis dari hasil data yang di peroleh dari pemilik usaha bandeng asap di UKM Bu. Muzanah Store dan para karyawan dari proses pengolahan hingga pemasaran produk olahan bandeng asap (*Chanos chanos*).

3.3. Jenis Penelitian

Penelitian deskriptif adalah salah satu jenis penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan, meringkas berbagai kondisi, berbagai situasi atau mendeskripsikan sejumlah variabel yang timbul di masyarakat yang menjadi objek penelitian itu. Analisa data yang digunakan dibagi menjadi dua yaitu analisa data deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif (Bungin, 2001).

Metode penelitian dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu metode kuantitatif dan metode kualitatif. Pada metode kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang meneliti populasi atau sampel tertentu dengan pengumpulan datanya menggunakan instrumen tertentu serta analisa data bersifat statistik untuk menjawab hipotetis. Sedangkan metode penelitian

kualitatif yaitu metode penelitian yang dilakukan pada kondisi alamiah, analisa datanya menggunakan analisa kualitatif (Sugiyono, 2014).

Penelitian ini akan mendiskripsikan mengenai kegiatan usaha olahan bandeng asap di Bu. Muzanah store, menganalisa kelayakan usaha mulai dari analisis jangka pendek sampai analisis jangka panjang usaha ini.

3.4. Jenis dan Sumber Data

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

Data primer merupakan data yang langsung diperoleh dari sumber data pertama di lokasi penelitian atau objek penelitian (Bungin, 2008). Data yang akan diambil langsung pada Penelitian Skripsi diperoleh dengan melakukan pengamatan dan pencatatan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan pada Bu. Muzanah Store.

Data sekunder dapat didefinisikan sebagai data yang telah dikumpulkan pihak lain, bukan oleh periset, untuk tujuan lainnya. Periset hanya memanfaatkan data untuk penelitiannya (Istijanto, 2002). Data sekunder yang akan dikumpulkan antara lain mengenai keadaan umum lokasi Penelitian Skripsi, letak geografis dan topografis, keadaan lokasi pada Bu. Muzanah Store serta keadaan masyarakat sekitar, data kependudukan serta peta kabupaten Gresik. Sumber data didapat dari Badan Pusat Statistik kabupaten Gresik, laporan penelitian terdahulu serta literatur dari internet ataupun buku.

3.5. Metode Pengumpulan Data

Pelaksanaan Penelitian Skripsi pada UKM Bu. Muzanah Store di Kota Gresik Jawa Timur. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Penelitian Skripsi ini terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada pemilik usaha dan tenaga kerja mulai dari awal persiapan bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, sampai proses pemasaran.

a. Observasi

Observasi yaitu pengamatan dan pencatatan yang dilakukan ditempat terjadi atau berlangsungnya peristiwa yang disebut juga observasi langsung. Sedangkan observasi tidak langsung yaitu pengamatan yang dilakukan tidak pada saat berlangsungnya suatu peristiwa yang diselidiki. Observasi sebagai teknik pengumpulan data mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain, yaitu wawancara dan kuesioner. Kalau wawancara dan kuesioner selalu berkomunikasi dengan orang, maka observasi tidak terbatas pada orang, tetapi juga pada obyek-obyek alam yang lain (Sugiyono, 2013).

Observasi menjadi metode paling dasar dan paling tua dari ilmu-ilmu sosial, karena dalam cara-cara tertentu kita selalu terlibat dalam proses mengamati. Semua bentuk penelitian psikologis, baik itu kualitatif maupun kuantitatif mengandung aspek observasi di dalamnya. Istilah observasi diturunkan dari bahasa latin yang berarti "melihat" dan "memperhatikan". Istilah observasi diarahkan pada kegiatan memperhatikan secara akurat, mencatat fenomena yang muncul, dan mempertimbangkan hubungan antar aspek dalam fenomena tersebut (Poerwandari, 2001).

Observasi yang akan dilakukan didalam penelitian ini adalah observasi aspek teknis, aspek manajemen, aspek pemasaran dan aspek finansial.

b. Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan-permasalahan yang ingin diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil (Sugiyono, 2012).

Tahap wawancara dalam penelitian ini dengan cara tanya jawab dengan pemilik usaha olahan bandeng asap Bu. Muzanah store ataupun dengan dengan tenaga kerja yang ada dilokasi tempat usaha untuk mendapatkan informasi mengenai aspek teknis, aspek manajemen, aspek pemasaran, dan aspek finansial.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu pengumpulan data dimana peneliti menyelidiki benda-benda tertulis seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan dan sebagainya. Metode dokumentasi disebutkan sebagai usaha mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, dan sebagainya. Dibandingkan dengan metode lain, maka metode ini agak tidak begitu sulit, dalam arti apabila ada kekeliruan sumber datanya masih tetap, belum berubah. Dengan metode dokumentasi yang diamati bukan benda hidup tetapi benda mati (Pujiyanto, 2003).

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film

dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2013).

3.6. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis kualitatif dan kuantitatif. Metode analisis kualitatif untuk menganalisis aspek teknis, aspek manajemen, aspek pemasaran, sedangkan metode analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis aspek finansial usaha.

1) Analisis Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan suatu data deskriptif berupa dokumentasi, catatan lapangan, ucapan responden, dokumen yang diperoleh dengan teknik observasi dan wawancara yang bertujuan untuk memperoleh pemahaman dan menggambarkan realitas yang kompleks (Rahmat, 2009).

A. Aspek Teknis

Aspek teknis adalah aspek yang berhubungan dengan penggunaan teknologi (mesin/peralatan) maupun keadaan lingkungan yang berhubungan dengan proses produksi (Hadiguna, 2009).

Aspek teknis merupakan penilaian kelayakan terhadap aspek ini sangat penting dilakukan sebelum perusahaan dijalankan. Penentuan kelayakan teknis perusahaan menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan teknis, sehingga apabila tidak dianalisis dengan baik, maka akan berakibat fatal bagi perusahaan dalam perjalanannya dikemudian hari. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek ini adalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (*layout*), penyusunan peralatan pabrik, dan luas proses produksinya termasuk pemilihan teknologinya, jadi analisis dari aspek teknis adalah untuk menilai kesiapan perusahaan dalam menjalankan usahanya dengan menilai ketepatan lokasi, luas produksi, dan

layout serta kesiagaan mesin-mesin yang akan digunakan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Tabel 1. Kriteria Kelayakan Aspek Teknis

No	Aspek Teknis	Kriteria	Sumber
1	Bahan Baku	a. Ikan segar dengan mutu yang baik b. Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar	SNI 2729: 2013
2	Bahan Tambahan	a. Menggunakan bahan yang segar b. Air yang dipakai bahan tambahan untuk kegiatan unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas ketentuan yang berlaku	Sulistijowati S, 2011 SNI 2729: 2013
3	Sarana	a. Lokasi usaha yang tepat dekat dengan pasar atau konsumen b. Dekat dengan bahan baku c. Dekat dengan lokasi pengolahan bahan baku/pabrik d. Tenaga kerja e. Kawasan industry f. Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan asap dengan pengasapan panas mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudahnya digunakan g. Pemakaian ruangan yang efisien	Kasmir dan Jakfar, 2012 SNI 2729: 2013
4	Prasarana	a. Tersedia listrik, saluran komunikasi, air bersih b. Tersedia transportasi penunjang usaha c. Sikap masyarakat sekitar d. Jenis dan berat peralatan/mesin produksi	Kasmir dan Jakfar, 2012 Kasmir dan Jakfar, 2012



B. Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses dalam menyelesaikan sesuatu yang terkit dengan pencapaian tujuan organisasi melalui rangkaian kegiatan yang berupa perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian orang-orang serta sumberdaya organisasi lainnya. Adapun data yang akan dianalisa meliputi fungsi-fungsi manajemen yaitu fungsi perencanaan (*Planning*), pengorganisasian (*Organizing*), pergerakan (*Actuating*) dan pengawasan (*Controlling*) (Saefullah, 2005).

Tabel 2. Kriteria Kelayakan Aspek Manajemen

No	Aspek Manajemen	Kriteria	Sumber
1	Perencanaan (<i>Planning</i>)	a. Menetapkan tujuan b. Analisis biaya/manfaat c. Pengambilan keputusan secara sistematis	Kasmir dan Jakfar, 2012 Hendrayanti, 2008
2	Pengorganisasian (<i>Organizing</i>)	a. menetapkan, menggolongkan, dan mengatur berbagai macam kegiatan, penetapan tugas-tugas dan wewenang seseorang, pendelegasian wewenang dalam rangka pencapaian tujuan	Hendrayanti, 2008
3	Pelaksanaan (<i>Actuating</i>)	a. bekerja secara optimal dalam melakukan tugas-tugasnya sesuai dengan keterampilan yang mereka miliki b. pemimpin memberikan pengarahan kepada para karyawan untuk mengerjakan yg telah ditentukan dengan cara memimpin, memberi perintah, memberi petunjuk dan memberi motivasi	Hendrayanti, 2008 Kasmir dan Jakfar, 2012
4	Pengawasan (<i>Controlling</i>)	a. menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana b. mengawasi absensi karyawan c. mengevaluasi kerja karyawan	Kasmir dan Jakfar, 2012 Winardi, 2011

C. Aspek Pemasaran

Dalam sebuah studi kelayakan bisnis aspek pasar dan pemasaran merupakan salah satu aspek yang paling penting, karena aspek pasar dan pemasaran menentukan hidup atau tidaknya sebuah perusahaan di dalam industri. Pemasaran adalah suatu proses sosial, dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan mereka inginkan dengan menciptakan dan mempertahankan produk dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya (Kotler dan Keller, 2009).

Tabel 3. Kriteria kelayakan Aspek pemasaran

No	Aspek Pemasaran	Kriteria	Sumber
1		a. Memiliki peluang pasar yang diinginkan b. Strategi yang dijalankan sudah menangkap peluang pasar yang ada	Kasmir dan Jakfar, 2012

2) Analisis Data Kuantitatif

Analisis 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 (Suyanto *et, al.*, 2011).

3.6.1. Jangka Pendek

3.6.1.1. Permodalan

Modal yang digunakan dalam pengembangan usaha didapatkan dari kumpulan dana dari beberapa investor. Modal terbagi atas modal tetap dan modal kerja. Modal tetap adalah modal yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak habis dalam sekali proses produksi sedangkan modal kerja adalah modal yang dipakai dalam satukali proses masa produksi (Ramang *et, al.*, 2012).

3.6.1.2. Biaya

Menurut Soekartawi (2002), biaya diklasifikasikan menjadi 2, yaitu biaya tetap dan tidak tetap. Besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Biaya tetap adalah jenis biaya yang lain yang rutin dikeluarkan oleh perusahaan selama perusahaan melakukan kegiatan produksi, akan tetapi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada kapasitas produksi.

a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Menurut Soekartawi (2002), biaya diklasifikasikan menjadi 2, yaitu biaya tetap dan tidak tetap. Besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh. Biaya tetap adalah jenis biaya yang lain yang rutin dikeluarkan oleh perusahaan selama perusahaan melakukan kegiatan produksi, akan tetapi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada kapasitas produksi.

b. Biaya Variabel (*Variabel Cost*)

Menurut Usry (2004), adalah biaya yang secara total meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dalam aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan dalam aktivitas perusahaan. Contoh biaya variabel antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*.

c. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total adalah jumlah biaya yang digunakan seluruhnya atau penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel (Ardana, 2008).

Rumus biaya total yaitu:

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC : Biaya total

FC : Biaya tetap

VC : Biaya variabel

Biaya total (*Total cost*) merupakan pengeluaran total usaha yang didefinisikan sebagai semua nilai masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan didalam produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga (Primyastanto dan Istikharoh, 2006).

3.6.1.3. Penerimaan

Penerimaan atau *Total Revenue* (TR) adalah pendapatan kotor usaha yang didefinisikan sebagai nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu (Primyastanto dan Istikharoh, 2006). Penerimaan secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Y \times P_y$$

Keterangan :

TR : penerimaan total (Rupiah)

P_y : harga produk y (bandeng asap) (rupiah)

Y : jumlah produksi (pack)

3.6.1.4. Revenue Cost Ratio (R/C)

Rasio penerimaan atas biaya (R/C) menunjukkan berapa besar penerimaan yang akan diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan dalam produksi. Analisis rasio atas biaya produksi dapat digunakan untuk mengukur tingkat keuntungan relatif suatu usaha. Angka rasio penerimaan atas biaya dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak. Tingkat pendapatan usaha dapat diukur menggunakan analisis R/C yang didasarkan pada perhitungan secara finansial. Jika R/C meningkat menunjukkan peningkatan penerimaan. Usaha dikatakan layak jika R/C bernilai lebih besar dari satu ($R/C > 1$) yang artinya setiap tambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan yang lebih besar daripada tambahan biaya atau secara sederhana kegiatan usaha tersebut menguntungkan. Bila R/C bernilai lebih kecil dari satu

($R/C < 1$) yang artinya tambahan biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan tambahan penerimaan yang lebih kecil daripada tambahan biaya atau kegiatan usaha tersebut mengalami kerugian (Marissa, 2010).

Ratio secara umum dirumuskan sebagai berikut :

$$R/C = TR / TC$$

Dimana :

TR = Total penerimaan

TC = Total biaya

Kriterianya :

Apabila nilai $R/C > 1$, maka usaha tersebut menguntungkan

Apabila nilai $R/C = 1$, maka usaha tersebut impas

Apabila nilai $R/C < 1$, maka usaha tersebut rugi

3.6.1.5. Keuntungan

Keuntungan merupakan pendapatan bersih yang diperoleh dalam melakukan suatu usaha. Keuntungan didapatkan dari pengurangan hasil pendapatan dari penjualan barang atau jasa dengan keseluruhan biaya yang dipakai dalam usaha tersebut (Primyastanto, 2012). Secara matematis rumus untuk menghitung keuntungan adalah sebagai berikut :

$$\text{Keuntungan } (\pi) = TR - TC$$

Dimana:

TR : *Total Revenue* (total penerimaan)

TC : *Total Cost* (total biaya)

3.6.1.6. *Break Even Point (BEP)*

Suatu karakteristik perusahaan dapat dikatakan survival apabila manajer mampu memprediksi penjualan produk perusahaan yang memadai dan dapat menutup biaya produk yang dihasilkan pada tingkat keuntungan yang ditargetkan. Manajer membutuhkan informasi mengenai *Cash Inflow* dan *Cash Outflow* untuk menentukan perusahaan mampu menutup seluruh biaya yang dikeluarkan. Metode yang berguna dalam untuk menganalisis kondisi tersebut adalah analisis *Break Even Point* (Harmono, 2014).

Analisis *Break Even Point* (BEP) yang perhitungannya dilakukan dengan dua cara, yaitu :

- i. Atas dasar unit

Break Even Point (BEP) berdasarkan unit dapat dihitung berdasarkan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP unit} = \frac{FC}{P - V}$$

Dimana :

FC : *Fixed Cost* (biaya tetap)

P : *Price* (harga jual per unit)

VC : *Variabel Cost* (biaya variabel)

- ii. Atas dasar sales

Break Even Point (BEP) berdasarkan sales dapat dihitung berdasarkan rumus sebagai berikut :

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

Dimana :

FC : *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC : *Variabel Cost* (biaya variabel)

S : *Volume* penjualan

3.6.1.7. Rentabilitas

Rasio rentabilitas menggambarkan kemampuan perusahaan mendapatkan laba melalui semua kemampuan, dan sumber yang ada dalam kegiatan penjualan, kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang dan sebagainya. Rasio yang menggambarkan perusahaan yang menghasilkan laba (Sofyan, 2007). Dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$R = \frac{L}{M} \times 100\%$$

Dimana :

R = *Rentabilitas*

L = Jumlah keuntungan yang diperoleh selama periode tertentu

M = Modal atau aktiva yang digunakan untuk menghasilkan laba

3.6.2. Jangka Panjang

3.6.2.1. *Net Present Value* (NPV)

Metode *Net Present Value* (NPV) digunakan untuk mengurangi kekurangan-kekurangan yang terdapat pada metode *Payback Period* (PP). Metode *Net Present Value* merupakan metode yang dilakukan dengan cara membandingkan nilai sekarang dari aliran kas masuk bersih (*proceeds*) dengan nilai sekarang dari biaya pengeluaran suatu investasi (*outlays*). Oleh karena itu, untuk melakukan perhitungan kelayakan investasi dengan metode NPV diperlukan data aliran kas keluar awal (*initial cash outflow*), aliran kas masuk

bersih dimasa yang akan datang (*future net cash inflows*), dan *rate of return* minimum yang diinginkan. Jika hasil perhitungan NPV positif berarti investasi akan memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan *rate of return* minimum yang diinginkan. Sebaliknya jika NPV negatif berarti investasi akan memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan *rate of return* minimum yang diinginkan, maka investasi sebaiknya ditolak (Suliyanto, 2010). Rumus yang digunakan untuk menghitung *Net Present Value* (NPV) adalah sebagai berikut.

$$\text{Net Present Value (NPV)} = \sum_{t=0}^n \frac{A_t}{(1+k)^t}$$

Keterangan:

K = *Discount rate* yang digunakan

A_t = *Cash flow* pada periode t

N = Periode yang terakhir dimana *cash flow* diharapkan

Kriteria kelayakan penerimaan investasi menggunakan metode *Net Present Value* (NPV) adalah suatu investasi yang diusulkan dinyatakan layak jika *Net Present Value* (NPV) lebih besar dari nol atau bernilai positif. Sebaliknya, jika *Net Present Value* (NPV) suatu investasi lebih kecil dari nol atau bernilai negatif maka investasi tersebut dinyatakan tidak layak (Suliyanto, 2010).

3.6.2.2. *Internal Rate of Return* (IRR)

IRR adalah salah satu metode untuk mengukur tingkat investasi adalah suatu tingkat bunga dimana seluruh *net cash flow* setelah dikalikan *discount factor* atau telah di *present valuekan*, nilainya sama dengan *initial investment* atau biaya investasi (Rangkiti, 2000). Dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

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

Keterangan:

NPV_1 = NPV yang bernilai positif

NPV_2 = NPV yang bernilai negatif

i_1 = tingkat suku bunga saat menghasilkan NPV yang bernilai positif

i_2 = tingkat suku bunga saat menghasilkan NPV yang bernilai negative

3.6.2.3. Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)

Net Benefit Cost Ratio merupakan rasio antara manfaat bersih yang bernilai positif dengan manfaat bersih yang bernilai negatif, atau disebut juga manfaat bersih yang menguntungkan bisnis yang dihasilkan terhadap setiap satu satuan kerugian dari bisnis tersebut. Suatu kegiatan investasi atau bisnis bisa dikatakan layak jika Net B/C lebih besar dari satu dan dapat dikatan tidak layak jika Net B/C lebih kecil dari satu (Dedi, 2014). Rumus dari Net B/C ialah sebagai berikut.

$$Net\ B / C = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{Bt - Ct}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^n \frac{Ct - Bt}{(1+i)^t}}$$

Keterangan:

B_t = *Benefit* (penerimaan kotor pada tahun ke-t)

C_t = *Cost* (biaya kotor pada tahun ke-t)

n = umur ekonomis proyek

i = tingkat suku bunga yang berlaku

Kriteria yang dapat diperoleh dari penghitungan Net B/C antara lain:

Net B/C > 1, maka usaha menguntungkan;

Net B/C = 1, maka usaha tidak menguntungkan dan tidak merugikan;

Net B/C < 1, maka usaha merugikan

3.6.2.4. **Payback Period (PP)**

Metode *payback period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (periode) pengambilan investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Nilai kas bersih merupakan penjumlahan laba setelah pajak ditambah dengan penyusutan (dengan catatan jika investasi 100% menggunakan modal sendiri) (Kasmir dan Jakfar, 2012).

$$PP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Kas Bersih pertahun}} \times 1\text{tahun}$$

Perhitungan metode *payback period* ada dua yaitu: 1) Kas bersih per tahun sama, dan 2) Kas bersih per tahun tidak sama.

3.6.2.5. **Sensitivity Analysis (Analisis Sensitivitas)**

Analisis sensitivitas yaitu memperhitungkan resiko kerugian dengan menurunkan dan atau menaikkan biaya dan atau pendapatan dari suatu usaha. Sehingga diketahui tingkat sensitivitas atau kepekaan usaha terhadap perubahan biaya dan atau pendapatan (Sanusi, 2000).

Menurut Suratman (2001), analisis sensitivitas merupakan suatu analisis untuk dapat melihat pengaruh yang akan terjadi akibat keadaan berubah-ubah.

Tujuan analisis sensitivitas yaitu:

- a) Menilai apa yang akan terjadi dengan hasil analisis kelayakan suatu kegiatan investasi atau bisnis apabila terjadi perubahan didalam perhitungan biaya atau manfaat.

- b) Analisis kelayakan suatu usaha ataupun bisnis perhitungan umumnya didasarkan pada proyeksi-proyeksi yang mengandung ketidakpastian tentang apa yang akan terjadi di waktu yang akan datang
- c) Analisis pasca kriteria investasi yang digunakan untuk melihat apa yang akan terjadi dengan kondisi ekonomi dan hasil analisis bisnis jika terjadi perubahan atau ketidaktepatan dalam perhitungan biaya atau manfaat.



IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Letak Geografis dan Topografis Wilayah

Lokasi “Bu. Muzanah store” secara geografis terletak di desa Lumpur, kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik Jawa Timur. Kabupaten Gresik terletak di sebelah Barat Laut dari Ibukota Provinsi Jawa Timur (Surabaya) memiliki luas 1.191,25 kilometer persegi dengan panjang Pantai \pm 140 kilometer persegi. Secara geografis, wilayah Kabupaten Gresik terletak antara 112° – 113° Bujur Timur dan 7° – 8° Lintang Selatan. Luas wilayah desa lumpur adalah 34.637 Ha. Luas lahan terbangun yang ada yaitu 1082 Ha dan luas lahan yang tidak terbangun yaitu 2018 Ha. Desa lumpur terdiri dari 22 Rukun Tetangga (RT) dan 3 Rukun Warga (RW). Desa lumpur terletak 1 meter di atas permukaan laut (Kelurahan Desa Lumpur, 2018).

Batas wilayah desa Lumpur (Kelurahan Desa Lumpur, 2018) adalah sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Selat Madura
- b. Sebelah Timur : Kelurahan Kroman dan Kelurahan Sukodono
- c. Sebelah Selatan : Kelurahan Karangpoh dan Kelurahan Tlogo Pojok
- d. Sebelah Barat : Kelurahan Tlogo Pojok

4.2. Keadaan Umum Penduduk Desa Lumpur

Berdasarkan data yang di peroleh dari Kelurahan Desa Lumpur Gresik pada tahun 2018. Jumlah total penduduk desa lumpur adalah 6.652 jiwa yang terdiri dari 3.478 laki-laki dan 3.274 perempuan. Sebagiaian besar penduduknya beragama islam yaitu berjumlah 6.635 orang, Kristen 5 orang, Katolik 1 orang, dan Budha 11 orang. Keadaan penduduk desa lumpur berdasarkan tingkat

pendidikan didominasi oleh lulusan Sekolah Dasar/ MI yaitu 1.976 orang, rincian tingkat pendidikan desa lumpur gresik dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 4. Tingkat Pendidikan Desa Lumpur Gresik

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk
1.	Belum/Tidak Seklah	1.101 orang
2.	Taman Kanak-kanak	744 orang
3.	Sekolah Dasar/MI	1.976 orang
4.	SLTP/MTS	981 orang
5.	SLTA/MA	1.643 orang
6.	Akademi (D1-D3)	37 orang
7.	Sarjana (S1-S3)	170 orang
Jumlah Total		6.652 orang

Sumber: Kelurahan Desa Lumpur Gresik, 2018.

Jumlah penduduk berdasarkan mata pencarian, sebagian besar penduduk desa lumpur bermata pencarian sebagai pelajar/mahasiswa yaitu 1.506 orang dengan total jumlah penduduk 6.652 orang. Dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 5. Jumlah penduduk berdasarkan mata pencarian desa lumpur gresik

No.	Mata Pencarian	Jumah Penduduk
1.	Belum/Tidak Bekerja	1.225
2.	Mengurus Rumah Tangga	1.409
3.	Pelajar/Mahasiswa	1.506
4.	Pensiunan	2
5.	Pegawai Negeri Sipil	13
6.	Tentara Nasional Indonesia (TNI)	1
7.	Kepolisian RI	-
8.	Perdagangan	4
9.	Petani/Pekebun	1
10.	Peternak	-
11.	Nelayan Perikanan	690
12.	Konstruksi	-
13.	Industri	2
14.	Transportasi	-
15.	Karyawan swasta	786
16.	Karyawan BUMN	3
17.	Buruh harian lepas	11
18.	Tukang batu	4
19.	Tukang jahit	2
20.	Wartawan	1
21.	Guru	61
22.	Dokter	4
23.	Bidan	1
24.	Perawat	6
25.	Pelaut	10
26.	Sopir	4
27.	Pedagang	155
28.	Wiraswasta	580
29.	Pialang	1
30.	Lainnya	144
Jumlah Total		6.652 orang

Sumber: Kelurahan Desa Lumpur Gresik, 2018.

4.3. Sejarah Berdirinya Usaha

Bu. Muzanah store merupakan salah satu usaha yang bergerak pada bidang produksi dan pemasaran makanan khas kota Gresik dengan salah satu produk unggulan yang banyak di minati masyarakat yaitu hasil olahan perikanan, salah satu produk dari hasil olahan perikanan yang paling di gemari konsumen tersebut adalah bandeng asap. Pada awal berdirinya usaha ini pada tahun 1969, oleh bapak Ismail yang merupakan orang tua dari Bu. Muzanah. Setelah Bapak Ismail dan istrinya meninggal usaha diteruskan oleh Bu. Muzanah, pada awal mula usaha olahan hasil perikanan ini yang di tawarkan hanya otak-otak bandeng saja. Seiring berkembangnya usaha yang berbanding luas dan semakin banyaknya konsumen yang menjadi pelanggan setia di usaha ini, hasil olahan ikan bandeng ini berkembang pesat, setelah Bu. Muzanah meninggal usaha ini di teruskan anak-anaknya serta cucu-cucunya. Dan pada tahun 2008 memperluas usaha dengan menambah produk hasil perikanan yaitu bandeng asap dan yang menambah produk usaha tersebut yaitu Bapak Rosid yang merupakan cucu dari Bu. Muzanah.

Bu. Muzanah store merupakan salah satu dari sekian unit kegiatan masyarakat (UKM) yang bergerak di bidang toko oleh-oleh makanan khas di kota Gresik Jawa Timur terutama ikan bandeng. Meskipun usaha ini tidak pertama di kota gresik namun, Bu. Muzanah store ini menjadi usaha pertama yang bergerak dalam bidang oleh-oleh olahan ikan bandeng paling terkenal dan paling besar di desa Lumpur kota gresik. Bu. Muzanah store ini merupakan salah satu pelopor usaha oleh-oleh masakan khas olahan ikan bandeng di kecamatan gresik tersebut.

4.4. Visi dan Misi Usaha

Dalam menjalankan usahanya Bu. Muzanah store mempunyai visi dan misi. Adapun visi dari usaha ini adalah meningkatkan taraf masyarakat sekitar dengan cara bekerja sama, menjunjung tinggi kesetaraan dalam bermitra usaha dan menjadi “*Home Industry*” di bidang makanan khas daerah yang bisa bersaing dalam skala internasional. Sedangkan misinya adalah mengutamakan kualitas dan kuantitas dengan harga bersaing dan mempunyai restoran olahan ikan bandeng.

4.5. Perkembangan Usaha

Usaha yang berdiri sejak tahun 1969 ini dari tahun ke tahun mengalami perkembangan yang pesat yang dilihat dari permintaan konsumen dari hari ke hari semakin bertambah. Konsumen yang datang langsung ke toko maupun konsumen yang melakukan pembelian via telpon dan sosial media dengan pembelian yang tidak sedikit. Mengingat produk ini sudah sangat dikenal di masyarakat luas dari orang tua hingga anak muda. Sehingga produksi yang dilakukan dalam jumlah yang cukup banyak setiap harinya untuk memenuhi permintaan konsumen. Usaha Bu. Muzanah store sendiri berada pada daerah sentra oleh-oleh kota Gresik, jadi jika konsumen yang datang langsung ke Gresik dapat dengan mudah menemukan lokasi usaha.

4.6. Kondisi Umum Sumberdaya Perikanan

Produksi perikanan Kabupaten Gresik pada Tahun 2012 mencapai 100.027,32 ton. Disamping hasil tangkapan laut produksi perikanan juga dihasilkan dari budidaya dan pemeliharaan perikanan darat yang meliputi tambak, kolam dan perairan umum. Produksi perikanan yang terbesar adalah dari budidaya di tambak payau sebesar 48.459,56 ton atau sebesar 48,45 persen, sedangkan yang terkecil adalah produksi budidaya di kolam hanya

sebesar 82,87 ton. Jumlah petani ikan di Kabupaten Gresik pada Tahun 2012 sebanyak 23.779 orang, terdiri dari 17.743 orang pemilik dan 6.036 orang sisanya sebagai pandagang (BAPPEDA Kabupaten Gresik, 2013).

Potensi perikanan kabupaten Gresik meningkat setiap tahun. Pada akhir tahun 2018, tercatat sebanyak 20,174,93 ton produksi ikan di perairan laut. Sedangkan diperairan umum tercatat hingga akhir tahun 2018 sebanyak 743,77 ton produksi ikan diperairan umum Pada perikanan budidaya Tambak pada akhir tahun 2018 tercatat 54.113,06 ton sedangkan budidaya kolam tercatat sebesar 75.101,36 ton (Dinas Kelautan, Perikanan dan Pertenakan kota Gresik 2018).

Pada perikanan tangkap di perairan laut terdiri dari beberapa jenis ikan yang di produksi hingga akhir tahun 2018 yaitu, ikan manyung, ikan bambangan, ikan kerapu, ikan kakap, ikan kurisi, ikan cucut, ikan pari, ikan bawal, ikan layang, ikan belanak, ikan teri, ikan tembang, ikan kembung, ikan tenggiri, ikan layur, ikan tongkol, udang, udang lain, cumi-cumi, rajungan, kepiting, dan ikan lain. Rincian produksi perikanan laut dapat dilihat pada tabel 6

Tabel 6. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik pada perairan laut

No	Jenis Ikan	TRIWULAN I (Ton)	TRIWULAN II (Ton)	TRIWULAN III (Ton)	TRIWULAN IV (Ton)	Total (Ton)
		1	2	3	4	5
1	Manyung	29,41	102,43	825,40	551,62	1.508,86
2	Bambangan	2,96	11,26	219,56	147,04	380,82
3	Kerapu	3,70	10,55	142,84	115,40	272,49
4	Kakap	10,92	41,08	201,72	134,81	388,53
5	Kurisi	2,97	14,64	162,33	107,53	287,47
6	Cucut	7,59	15,38	285,93	189,20	498,10
7	Pari	8,91	24,39	306,07	199,83	539,20
8	Bawal	2,62	16,85	250,52	167,19	437,18
9	Layang	21,02	84,52	512,35	361,06	978,95
10	Belanak	28,04	125,21	801,22	530,77	1.485,24
11	Teri	16,55	154,28	526,35	347,34	1.044,52
12	Tembang	19,24	37,16	677,73	397,32	1.131,45

Lanjutan Tabel 6. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik pada perairan laut

No	Jenis Ikan	TRIWULAN I	TRIWULAN II	TRIWULAN III	TRIWULAN IV	Total
		(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)
		1	2	3	4	5
13	Kembung	18,45	56,89	713,39	478,74	1.267,47
14	Tenggiri	15,77	46,91	705,14	474,51	1.242,33
15	Layur	13,30	57,49	690,62	451,82	1.213,23
16	Tongkol	16,58	67,03	577,57	547,26	1.208,44
17	Udang	23,03	61,51	711,43	499,75	1.295,72
18	Udang Lain	37,09	74,70	748,63	497,15	1.357,57
19	Cumi-cumi	15,21	43,88	422,45	289,33	770,87
20	Rajungan	6,71	18,52	294,81	197,49	517,53
21	Kepiting	5,56	12,63	206,72	135,62	360,53
22	Ikan lain	58,69	186,14	1.041,07	702,53	1.988,43
	JUMLAH	364,32	1.263,45	11.023,85	7.523,31	20.174,93

Sumber: Dinas Kelautan, Perikanan, dan Peternakan Kabupaten Gresik, 2018.

Sedangkan pada perikanan tangkap di perairan umum jenis ikan yang di produksi adalah ikan mujair, ikan nila, ikan lele, ikan mas, ikan tawes, ikan lainnya, ikan patin jambal, udang grago, udang galah, udang tawar, dan siput. Dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik pada perairan umum

No	Jenis Ikan	TRIWULAN I	TRIWULAN II	TRIWULAN III	TRIWULAN IV	Total
		(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)
		1	2	3	4	5
1	Mujair	19,25	21,18	24,02	15,62	80,07
2	Nila	16,56	16,62	13,90	8,85	55,93
3	Lele	4,80	4,83	7,10	3,84	20,57
4	Mas	2,60	3,03	3,00	1,71	10,34
5	Tawes	35,45	29,27	65,92	39,88	170,52
6	Ikan Lainnya	54,91	58,68	112,86	75,74	302,19
7	Patin Jambal	1,44	2,39	1,92	1,06	6,81

Lanjutan Tabel 7. Produksi perikanan tangkap Kab. Gresik pada perairan umum

No	Jenis Ikan	TRIWULAN I	TRIWULAN II	TRIWULAN III	TRIWULAN IV	Total
		(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)	(Ton)
		1	2	3	4	5
8	Udang Grago	4,37	12,19	6,02	3,64	26,22
9	Udang Galah	1,63	1,63	2,67	1,50	7,43
10	Udang Tawar	6,78	8,13	30,30	18,48	63,69
11	Siput	-	-	-	-	-
12	Kodok	-	-	-	-	-
	JUMLAH	147,79	157,95	267,71	170,32	743,77

Sumber: Dinas Kelautan, Perikanan, dan Peternakan Kabupaten Gresik, 2018.

Perikanan budidaya tambak terdapat beberapa jenis ikan yang diproduksi yaitu ikan bandeng, ikan balanak, ikan kakap, ikan mujair, ikan kerapu, ikan lainnya, udang windu, udang vanname, udang putih, udang api-api, rebon, rajungan, dan kepiting. Dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Total produksi pada perikanan budidaya tambak Kabupaten Gresik

No.	Jenis Ikan	Produksi
		(Kg)
1	2	3
1	Bandeng	45.801.256
2	Belanak	-
3	Kakap	9.636
4	Mujair	2.090.503
5	Kerapu	128.952
6	Ikan Lainnya	539.587
7	Udang Windu	754.217
8	Udang Vanname	4.669.958
9	Udang Putih	-
10	Udang Api-api	-
11	Rebon	-
12	Rajungan	-
13	Kepiting	118.946
	JUMLAH	54.113.056,19

Sumber: Dinas Kelautan, Perikanan, dan Peternakan Kabupaten Gresik, 2018.

Perikanan budidaya kolam terdapat beberapa jenis ikan yang diproduksi yaitu ikan mas, ikan tawes, ikan mujair, ikan nilem, ikan bandeng, ikan patin, udang windu, udang vanname, ikan nila, ikan gurami, ikan sepat siam, ikan tambakan, ikan lele, ikan sidat, dan lainnya. Dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Total produksi budidaya kolam Kabupaten Gresik

No.	Jenis Ikan	Produksi (Kg)
1	2	3
1	Ikan Mas	2.303.421
2	Tawes	4.905.881
3	Mujair	7.652.339
4	Nilem	-
5	Bandeng	42.609.170
6	Patin	10.193
7	Udang windu	1.869.002
8	Udang vaname	5.846.308
9	Nila	5.274.256
10	Gurami	2.634
11	Sepat Siam	-
12	Tambakan	-
13	Lele	1.159.451
14	Sidat	-
15	Lainnya	3.468.707
	JUMLAH	75.101.362

Sumber: Dinas Kelautan, Perikanan, dan Peternakan Kabupaten Gresik, 2018.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Aspek non-Finansiil

5.1.1. Aspek Teknis

Aspek teknis yang di teliti pada Bu. Muzanah store meliputi lokasi usaha, bahan baku utama dan bahan baku tambahan untuk pembuatan olahan bandeng asap, serta sarana dan prasarana. Usaha ini berlokasi di 3 tempat yang berbeda, yaitu lokasi logistik yang beralamatkan di Jl. Sindujoyo XI 19 Gresik, lokasi tempat produksi XI 29 Gresik, dan tempat pemasarannya berada di alamat Jl. Sindujoyo No. 68 Gresik Jawa Timur. Lokasi pemasarannya terletak di area sentra oleh-oleh kota gresik, untuk menuju lokasi tidak terlalu sulit untuk mencari alamat karena lokasinya berada di sebrang jalan raya.

Lokasi logistik dan tempat produksi tidak terlalu jauh dengan tempat pemasaran hanya perlu berjalan kaki atau mengendarai kendaraan beroda dua karena tempatnya memasuki gang dan gangnya tepat berada didepan tempat pemasaran. Usaha ini juga berada tidak jauh dengan pasar tradisional dan TPI (Tempat Pelelangan Ikan) jadi memudahkan untuk membeli bahan baku dan biasanya bahan baku utama yaitu ikan bandeng membelinya langsung di TPI dan di antarkan langsung ke tempat produksi olahan bandeng asap. Jarak lokasinya sekitar 2 kilometer antara TPI dengan tempat produksi.



Gambar 4. Bu. Muzanah Store

Produk olahan bandeng asap menggunakan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang memiliki kriteria dan kesegaran yang sudah ditetapkan oleh pengelola usaha yang berpedoman dengan SNI. Bahan baku utama yang dijadikan sebagai bahan baku utama pembuatan olahan bandeng asap harus memiliki berat sekitar 500 gr (1/2 Kg). Ikan bandeng yang dipilih merupakan yang berasal dari perairan payau, jika ikan bandeng yang berasal dari perairan tawar mempunyai ciri khas dengan bau tanah yang masih menempel di daging ikan meskipun sudah di olah. Untuk itu ikan yang dipilih dan digunakan adalah ikan bandeng dari perairan payau walaupun memiliki kulit sedikit gelap daripada ikan yang berasal dari perairan tawar. Bahan baku yang sudah memenuhi kriteria akan diolah pada saat itu juga jadi keadaannya segar.



Gambar 5. Ikan Bandeng

Bahan baku tambahan yang digunakan untuk membuat bandeng asap dan sambal pelengkap yaitu adalah bawang putih, garam, bawang putih goreng, cabai rawit, kecap manis, merica halus, petis, serabut kelapa, dan benang tebal.

a) Bawang Putih

Bawang putih digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan olahan bandeng asap untuk membumbui ikan bandeng segar yang akan di asap. Selain itu bawang putih juga memberikan cita rasa ikan bandeng agar gurih dan wangi pada hasil olahan ikan bandeng asap di bu. Muzanah.



Gambar 6. Bawang Putih

b) Garam

Garam digunakan sebagai bahan tambahan dalam proses pembuatan olahan bandeng asap untuk membumbui ikan bandeng segar yang akan diasap. Selain itu garam juga memberikan cita rasa gurih dalam campuran bumbu yang diolah untuk bandeng asap.



Gambar 7. Garam

c) Bawang putih goreng

Bawang putih goreng digunakan sebagai bahan tambahan untuk sambal pelengkap bandeng asap. Selain itu bawang putih goreng memberikan cita rasa agar sambal pelengkap mempunyai rasa gurih dan wangi di olahan sambal pelengkap tersebut.



Gambar 8. Bawang Putih Goreng

d) Cabai rawit

Cabai rawit digunakan sebagai bahan tambahan untuk sambal pelengkap bandeng asap, selain itu juga cabai memberikan cita rasa pedas pada sambal pelengkap bandeng asap.



Gambar 9. Cabai Rawit

e) Kecap manis

Kecap manis digunakan sebagai bahan tambahan sambal pelengkap di bandeng asap yang memberikan cita rasa manis dan warna yang menarik untuk sambal pelengkap ini.



Gambar 10. Kecap manis

f) Merica halus

Merica halus digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan sambal pelengkap di olahan bandeng asap yang memberikan cita rasa pedas dalam sambal pelengkap ini.



Gambar 11. Merica halus

g) Petis

Petis digunakan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan sambal pelengkap olahan bandeng asap yang memberikan cita rasa gurih, manis dan wangi dalam sambal pelengkap ini karena petis terbuat dari ikan dan udang kecil yang di olah.



Gambar 12. Petis

h) Serabut kelapa

Serabut kelapa digunakan untuk membuat asap sebelum dimasukkan di tungku tempat pengasapan ikan bandeng yang sudah di bumbu. Menggunakan serabut kelapa ini karena serabut kelapa mudah dicari dan asap yang dihasilkan dari serabut kelapa ini baunnya tidak terlalu menempel di ikan bandengnya.



Gambar 13. Serabut kelapa

i) Benang tebal

Benang tebal digunakan untuk mengikat ikan bandeng yang sudah di bumbu. Yang berfungsi mengikat ikan bandeng agar ikan bandeng yang diasap tidak hancur dan tempat untuk mengaitkan ikan agar ikan bisa digantung di dalam tungku pengasapan.



Gambar 14. Benang tebal

Sarana yang digunakan dalam proses pembuatan bandeng asap adalah pisau, ember plastik, pengorengan besar, pengait, kompor gas LPG, tabung gas LPG 12 kg, *cool box*, lemari pendingin, kipas angin kecil, drum, spatula besar, *staples*, *blender machine*, solet plastik, pinset, baskom besar, kertas perkamen, isi *staples*, plastik klip, timbangan, telenan, keranjang, gelas ukur, keranjang serabut kelapa, irus (sendok besar), *machine packing/tali pack*, daun pisang, alat penutup botol, botol kecil sambal dan gunting.

a) Pisau

Pisau merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap yang dipergunakan untuk membersihkan organ ikan, membersihkan sisik ikan, dan digunakan untuk membersihkan duri atau memisahkan duri dari daging ikan bandeng. Pisau juga berfungsi untuk memotong dan membersihkan bahan tambahan seperti bawang putih dan cabai rawit sebelum di olah untuk bumbu.



Gambar 15. Pisau

b) Ember plastik besar

Ember plastik besar digunakan dalam proses pengolahan bandeng asap sebagai wadah ikan yang sudah maupun belum dibersihkan, sebagai wadah organ dalam ikan dan tempat duri ikan yang sudah di pisahkan dari daging ikan bandeng. Selain itu dipergunakan untuk tempat bumbu dan perendaman ikan bandeng dalam bumbu bandeng asap.



Gambar 16. Ember plastik besar

c) Pengorengan besar

Pengorengan besar digunakan dalam proses pengolahan bandeng asap sebagai tempat serabut kelapa yang akan di proses dalam pembuatan asap sebelum serabut yang di bakar dan mengeluarkan asap siap dimasukan ke dalam tungku pengasapan ikan bandeng.



Gambar 17. Pengorengan besar

d) Pengait

Pengait digunakan untuk mengaitkan ikan didalam tungku pengasapan ikan bandeng fungsinya agar seluruh bagian dalam tubuh ikan terkena asap dengan merata atau tingkat kematangan yang merata dan juga agar tubuh ikan tidak rusak dalam proses penirisan didalam tungku tersebut



Gambar 18. Pengait

e) Kompor gas LPG

Kompor gas digunakan untuk sarana proses penunjang pembuatan sambal pelengkap bandeng asap. Untuk merebus air dalam proses pembuatan sambal pelengkap bandeng asap.



Gambar 19. Kompor gas LPG

f) Tabung gas LPG 12 Kg

Tabung gas LPG 12 Kg merupakan sarana penunjang proses produksi sambal pelengkap bandeng asap secara langsung, tabung gas ini berfungsi sebagai wadah gas LPG yang merupakan bahan bakar yang digunakan untuk memasak bahan tambahan sebelum bahan tambahan dicampurkan.



Gambar 20. Tabung gas LPG 12 Kg

g) Pinset

Pinset merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap, pinset ini berfungsi sebagai alat untuk proses pencabutan duri dalam ikan bandeng dan sebagai alat pembantu proses pembersihan organ ikan bandeng.



Gambar 21. Pinset

h) Baskom besar

Baskom besar merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap, baskom besar ini berfungsi tempat ikan bandeng yang sudah dibersihkan selain itu juga sebagai tempat adonan bumbu untuk sambal pelengkap dan bumbu untuk ikan bandeng sebelum ikan bandeng di masukan kedalam tungku pengasapan.



Gambar 22. Baskom besar

i) *Cool box*

Cool box merupakan sarana penunjang proses produksi bandeng asap secara langsung. *Cool box* dipergunakan untuk wadah pembekuan ikan bandeng yang sudah dibersihkan organ dalamnya maupun dari duri, tujuannya untuk mempertahankan kondisi ikan yang sudah di bersihkan organ dalamnya serta dibersihkan dari duri ikan bandeng tersebut.



Gambar 23. *Cool box*

j) Kipas angin kecil

Kipas angina kecil merupakan sarana penunjang proses produksi bandeng asap secara langsung. Kipas angina kecil dipergunakan untuk membuat api terjaga hingga menjadi asap sebelum dimasukkan ke dalam tungku pengasapan ikan bandeng



Gambar 24. Kipas angin kecil

k) Drum air

Drum air merupakan sarana penunjang dalam proses produksi bandeng asap secara langsung. Drum air ini digunakan sebagai tempat penyimpanan air untuk membersihkan tempat sekitar tungku pengasapan agar tempat tersebut terjaga kebersihannya dalam proses pengasapan ikan bandeng.



Gambar 25. Drum air

l) Spatula Besar

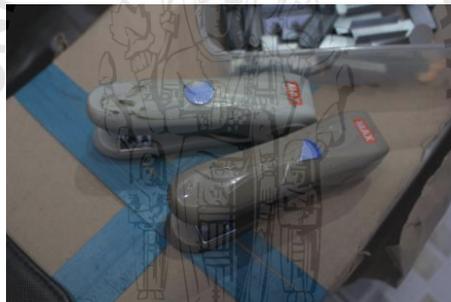
Spatula besar merupakan sarana penunjang dalam proses produksi bandeng asap secara langsung. Spatula besar ini digunakan sebagai alat pemindahan bara api yang menghasilkan asap kedalam tungku pengasapan ikan bandeng



Gambar 26. Spatula besar

m) *Staples*

Staples merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. *Staples* ini digunakan untuk menyatukan bagian kardus kemasan yang akan membentuk kubus dan selanjutnya akan dipergunakan untuk mengemas produk bandeng asap yang sudah siap di pasarkan ke konsumen.



Gambar 27. *Staples*

n) Isi *staples*

Isi *staples* merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Isi *staples* ini digunakan untuk mengisi *staples* agar proses pembentukan kardus berjalan dengan lancar, dalam proses produksi olahan bandeng asap ini segera ke tangan konsumen untuk di pasarkan.



Gambar 28. Isi staples

o) Plastik klip

Plastik klip merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Plastik klip ini digunakan untuk memgemas bandeng asap yang sudah dingin kedalam plastik klip ini dan kemudian di masukkan kedalam kardus kemasan yang bertujuan higienis hingga siap di pasarkan ke konsumen.



Gambar 29. Plastik klip

p) *Blender machine*

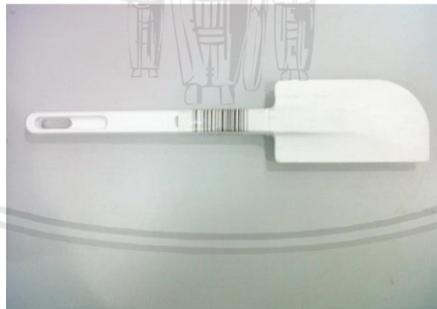
Blender machine merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. *Blender machine* ini dipergunakan untuk menghaluskan bumbu bahan tambahan sambal pelengkap dan bumbu untuk ikan bandeng yang akan di asap



Gambar 30. Blander machine

q) Solet plastik

Solet plastik merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Solet plastik ini digunakan untuk mencampur bumbu tambahan dan memcampur bumbu sambal pelengkap bandeng asap agar cita rasanya bercampur secara merata selain itu juga menjaga kebersihan dari pengolahan bandeng asap ini.



Gambar 31. Solet plastik

r) Timbangan

Timbangan merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Timbangan digunakan untuk mengukur berat bahan tambahan yang akan diolah menjadi bumbu bandeng asap dan untuk

bumbu sambal pelengkap, bertujuan agar resep tidak berubah-ubah dengan takaran yang sama untuk setiap kali produksi



Gambar 32. Timbangan

s) Telenan

Telenan merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Telenan digunakan untuk alas memotong bahan tambahan dan alas untuk membersihkan ikan agar selalu terjaga kebersihannya jadi tidak persentuhan langsung dengan lantai dan mempermudah memotong bahan tambahan agar tidak kemana-mana.



Gambar 33. Telenan

t) Keranjang tempat serabut kelapa

Keranjang tempat serabut kelapa merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Keranjang tempat serabut kelapa digunakan untuk wadah serabut kelapa tujuannya agar rapi an tidak tercecer kemana-mana, selain itu juga memudahkan tenaga kerja jikalau

membutuhkan gampang dicari dan mudah diangkat agar tidak membuang banyak waktu



Gambar 34. Keranjang tempat serabut kelapa

u) Gelas ukur

Gelas ukur merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Gelas ukur digunakan untuk memindahkan sambal pelengkap bandeng asap ke tempat botol kecil agar lebih rapi dan bersih jadi gelas ukur sangat membantu untuk proses produksi pembuatan sambal pelengkap bandeng asap



Gambar 35. Gelas ukur

v) *Machine packing/tali pack*

Machine packing/tali pack merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. *Machine packing/tali pack* digunakan untuk memberi tali pada kardus besar maupun kardus kecil untuk konsumen yang membeli dengan jumlah yang sangat banyak



Gambar 36. *Machine packing/tali pack*

w) Daun pisang

Daun pisang merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Daun pisang digunakan untuk alas kardus jikalau produk olahan bandeng asap masih panas jadi menggunakan daun pisang ini agar produk bandeng asap terjaga kebersihannya dan cita rasanya



Gambar 37. Daun pisang

x) Irus

Irus merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Irus digunakan untuk mengaduk bumbu bahan tambahan bandeng asap dan bumbu untuk sambal pelengkap bandeng asap agar semua tercampur secara merata dan tidak merubah cita rasa bandeng asap



Gambar 38. Irus

y) Alat penutup botol sambal

Alat penutup botol sambal merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Alat penutup botol sambal ini membantu proses penutupan botol sambal secara cepat jadi tidak menghabiskan waktu lama agar produksinya berjalan dengan baik dan bersih



Gambar 39. Alat penutup botol sambal

z) Botol kecil sambal pelengkap

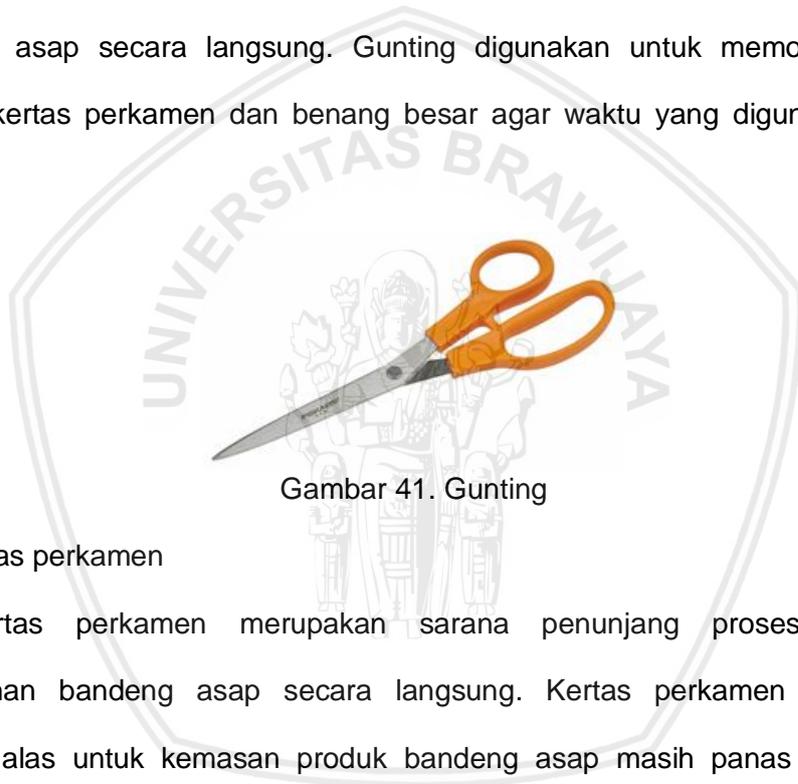
Botol kecil sambal pelengkap merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Botol kecil sambal pelengkap ini digunakan untuk wadah dari sambal pelengkap bandeng asap.



Gambar 40. Botol kecil sambal pelengkap

aa) Gunting

Gunting merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Gunting digunakan untuk memotong daun pisang, kertas perkamen dan benang besar agar waktu yang digunakan lebih efisien



Gambar 41. Gunting

bb) Kertas perkamen

Kertas perkamen merupakan sarana penunjang proses produksi pengolahan bandeng asap secara langsung. Kertas perkamen digunakan sebagai alas untuk kemasan produk bandeng asap masih panas agar lebih higienis dan menyerap minyak



Gambar 46. Kertas perkamen

Prasarana yang mendukung proses produksi adalah bangunan, air, listrik, telepon dan transportasi.

a) Bangunan

Bangunan yang digunakan dalam usaha olahan bandeng asap di bu. muzanah ini memiliki 3 bangunan dengan jarak $\pm 10\text{m}$, bangunan terdiri dari rumah logistik dengan luas 85 m^2 , rumah produksi dengan luas 85 m^2 , dan untuk tempat pemasarannya dengan luas 184 m^2 . Di setiap bangunan dilengkapi dengan fasilitas seperti gudang, toilet, dan mushola. Sedangkan pada lokasi pemasaran memiliki fasilitas tambahan yang berupa tempat parkir motor dan mobil untuk pelanggan di bu. muzanah store.

b) Air

Air yang digunakan dalam proses produksi pembuatan olahan bandeng asap bu. muzanah berasal dari PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), dalam setiap harinya air digunakan untuk membersihkan ikan, mencuci bahan tambahan, merebus air, untuk mengairi bak kamar mandi, dan membersihkan alat ataupun sarana prasarana yang lain untuk berlangsungnya proses produksi olahan bandeng asap serta agar terjaga dan terjaga kebersihan produk dan sarana dan prasarana dalam proses produksi olahan bandeng asap.

c) Listrik

Listrik yang digunakan dalam proses produksi olahan bandeng asap bu. muzanah berasal dari PLN, dalam setiap harinya listrik digunakan untuk memberi pencahayaan lampu ditempat produksi maupun tempat pemasaran, untuk mengaliri aliran listrik disarana maupun prasarana proses produksi bandeng asap bu. muzanah.

d) Telepon

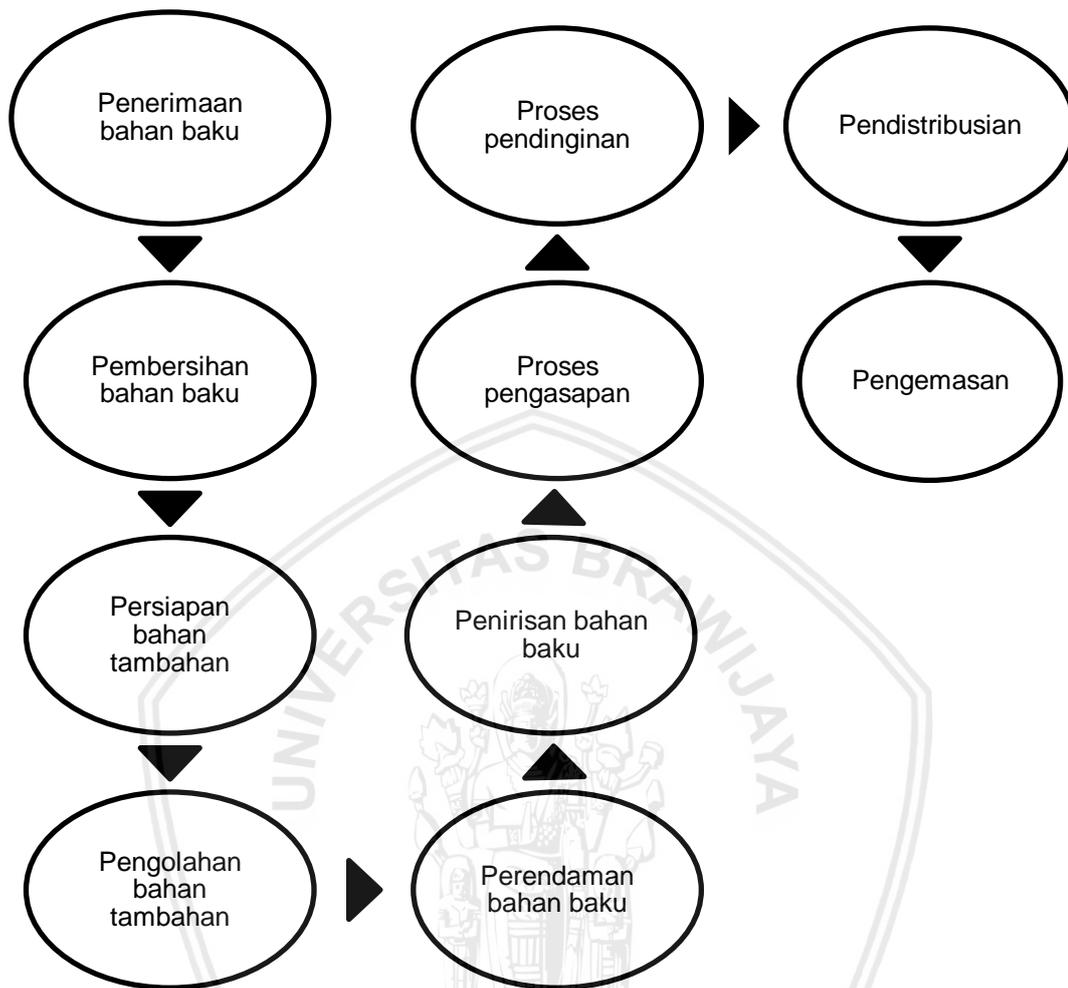
Usaha olahan bandeng asap di bu. muzanah memiliki prasarana komunikasi berupa dua pesawat telepon yang dalam penggunaan sehari-harinya

digunakan untuk berkomunikasi dengan konsumen yang membeli produk dengan sistem pemesanan dan digunakan untuk berkomunikasi dengan tenaga kerja ataupun berkomunikasi dengan pemasok bahan tambahan untuk keberlangsungan proses produksi.

e) Transportasi

Transportasi yang digunakan dalam menunjang keberlangsungan usaha olahan bandeng asap di bu. muzanah yaitu motor dan mobil bak terbuka. Pemakaian mobil bak terbuka dan motor ini tidak digunakan setiap saat, penggunaan mobil bak terbuka digunakan setiap mengambil bahan utama dalam produksi bandeng asap maupun bahan tambahan apabila terjadi kekurangan persediaan bahan utama. Sedangkan motor digunakan setiap mengambil bahan tambahan yang kekurangan persediannya, motor juga digunakan untuk mengantar produk bandeng asap yang sudah jadi dari tempat produksi ke tempat pemasaran jika kekurang stok bandeng asap yang berada ditempat pemasaran maka dibutuhkan waktu yang cepat agar konsumen tidak menunggu lama.

Menghasilkan produk bandeng asap diperlukan pergerakan produksi yaitu proses pembuatan olahan bandeng asap, alur proses pembuatan bandeng asap dan sambal pelengkap bandeng asap (*Chanos chanos*) yang berada di bu. muzanah meliputi penerimaan bahan baku, pembersihan bahan baku, persiapan bahan tambahan, pengolahan bahan tambahan, perendaman bahan baku, penirisan bahan baku, proses pengasapan, proses pendinginan, pendistribusian, dan pengemasan.



Gambar 43. Alur proses pembuatan olahan bandeng asap Bu. Muzanah store
 a. Penerimaan Bahan Baku

Proses produksi memiliki salah satu proses yang sangat penting yaitu, proses penerimaan bahan baku pembuatan bandeng asap. Proses penerimaan bahan baku dilakukan pada pagi hari ataupun siang jika ikan pada hari itu memungkinkan untuk dikirimkan, jika ada masih ada persediaan di TPI atau pengepul bahan baku. Bahan baku atau ikan bandeng biasanya langsung dikirimkan oleh pengepul ke rumah logistik dan selanjutnya akan diproses oleh tenaga kerja yang menangani bahan baku untuk olahan bandeng asap.



Gambar 44. Penerimaan bahan baku

Kriteria bahan baku yang digunakan dalam usaha ini adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Kriteria Bahan Baku

Parameter	Ikan Segar Bermutu Tinggi	Ikan Segar Bermutu Rendah
Mata	Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih	Bola mata cekung, pupil putih susu, kornea keruh
Insang	Warna merah cemerlang, tanpa lender	Warna kusam, dan berlendir
Lendir	Lapisan lender jernih, transparan, mengkilat cerah, belum ada perubahan warna	Lendir bewarna kekuningan sampai coklat tebal, warna cerah hilang, pemutihan nyata
Daging dan perut	Sayatan daging sangat cemerlang, bewarna asli, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, perut utuh, ginjal merah terang, dinding perut dagingnya utuh, bau isi perut segar	Sayatan daging kusam, warna merah jelas sepanjang tulang belakang, dinding perut membubar, bau busuk
Bau	Segar, bau rumput laut, bau spesifik menurut jenis	Bau busuk
Konsistensi	Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang	Sangat lunak, bekas jari tidak mau hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang

Sumber: SNI No. 01-2729.1-2006

b. Pembersihan Bahan Baku

Ikan bandeng yang sudah berada atau sudah dikirimkan oleh pengepul ke tempat logistik selanjutnya akan diproses dengan pembersihan sisik dan organ dalam ikan dari kepala, hingga perut sampai bersih setelah itu proses pencabutan duri dari ikan bandeng melakukan proses ini harus sangat berhati-hati karena agar tidak merusak daging dan struktur tubuh ikan bandeng, proses ini dilakukan oleh tenaga kerja yang sudah ahli dalam bidang ini. Proses pertama yang dilakukan adalah proses menghilangkan sisik diseluruh bagian tubuh ikan bandeng dengan menggunakan pisau. Setelah itu isi perut ikan atau organ dalam



ikan bandeng dan isi kepala ikan bandeng dikeluarkan dengan tujuan membersihkan tubuh ikan yang meliputi isi perut atau organ dalam ikan dan insang dengan menggunakan pisau. Dan proses pencabutan duri pada ikan bandeng, pencabutan duri dilakukan untuk menghilangkan duri-duri pada bagian tubuh sampai ke ekor ikan bandeng. Proses pencabutan duri dilakukan dengan menggunakan pisau dan pinset.

Selesai dengan proses pencabutan duri dan pembersihan organ dalam ikan dan isi kepala ikan selanjutnya yang dilakukan adalah proses pencucian. Proses pencucian ini dilakukan untuk membersihkan sisa kotoran, darah dan lendir. Proses ini dilakukan dengan menggunakan air bersih secara langsung dari kran air. Jika sudah benar bersih ikan bandeng diletakkan di dalam baskom besar dan akan dilakukan proses persiapan bahan tambahan.



Gambar 45. Pembersihan bahan baku

c. Persiapan Bahan Tambahan

Proses produksi bandeng asap setelah proses pembersihan bahan baku yang dilakukan adalah persiapan bahan tambahan yaitu bawang putih, garam dan air. Bawang putih dikupas dari kulitnya lalu dicuci dengan air mengalir hingga bersih, dan di tiriskan ditempat yang tidak terkena air atau tidak basah.

d. Pengolahan bahan tambahan

Persiapan bahan tambahan yang sudah lengkap dilanjutkan dengan proses pengolahan bahan tambahan yaitu dilakukan pengolahan bahan tambahan. Bawang putih yang sudah di kupas dan dicuci bersih dan proses selanjutnya dihaluskan dengan menggunakan *blender machine* yang sesuai takaran dalam sekali produksi bandeng asap, takaran ikan bandeng, bawang putih, garam, dan air yang sesuai dengan takaran resep yang sudah ditentukan oleh pemilik usaha. Proses penghalusan bawang putih yang sudah halus dan sesuai takaran dalam sekali produksi pindahkan ke baskom besar, dicampurkan dengan garam dan air sesuai takaran lalu diaduk hingga merata sampai semua bahan tambahan tercampur semua.

e. Perendaman bahan baku

Proses perendaman bahan baku dengan bumbu yang sudah diolah sesuai dengan takaran dalam satu kali produksi bandeng asap. Proses pertama yang dilakukan ikan diberi bumbu hingga merata setelah itu ikan bandeng yang sudah diberi bumbu di bagian kepala, perut serta ekor direndam dalam baskom berisi bumbu tersebut selama ± 3 jam, yang bertujuan agar bumbu-bumbunya meresap kedalam daging ikan bandeng. Setelah proses perendaman selesai dilanjutkan dengan penirisan bahan baku.

f. Penirisan bahan baku

Proses perendaman ikan bandeng dengan bumbu selesai dilanjutkan dengan proses penirisan ikan bandeng yaitu ikan bandeng yang sudah dibumbui lalu di ikat menggunakan benang tebal dari kepala hingga ekor dengan tujuan agar menjaga bentuk ikan dengan sempurna dan dagingnya juga tidak mudah terlepas dari kulitnya karena setelah dicabut durinya, daging ikan bandeng akan mudah terlepas dari kulit ikan bandeng. Setelah selesai dengan proses tali menali yang dilakukan di ikan bandeng yang sudah dibumbui proses selanjutnya

adalah ikan digantung selama ± 30 menit dengan pengait besi, sebelum dimasukkan ke dalam tungku pengasapan yang bertujuan agar ikan bandeng yang sudah dibumbui tidak terlalu banyak mengandung air.

g. Proses pengasapan

Proses penirisan ikan bandeng yang sudah dibumbui tersebut selesai dilakukan proses pengasapan. Pertama-tama proses yang dilakukan adalah menyiapkan serabut kelapa didalam pengorengan besar untuk membuat bara api yang akan menghasilkan asap sebelum dimasukkan ke dalam tungku, setelah selesai membakar serabut kelapa ditunggu hingga menjadi bara dan mengeluarkan banyak asap dengan menggunakan bantuan kipas angin. Langkah berikutnya memasukkan ikan bandeng yang sudah dibumbui dan ditiriskan ke dalam tungku pengasapan, selanjutnya memasukan bara arang yang sudah sebagian menjadi asap ke dalam tungku pengasapan yang sudah berisi ikan bandeng berbumbu. Proses selanjutnya yaitu mengatur suhu berkisar antara 60° - 80° C dan waktu proses pengasapan selama 6 jam.



Gambar 46. Proses pengasapan

h. Proses pendinginan

Proses pendinginan dilakukan pada dua tempat yang berbeda dan pada waktu yang berbeda. Bandeng asap yang sudah matang diangkat dari tungku pengasapan dan didinginkan diatas talam besi yang berada ditempat produksi. Dan jika bandeng asap dalam jumlah banyak, bandeng asap diletakkan pada

etalase dengan menggunakan bantuan kipas angin yang berada dilokasi tempat pemasaran bandeng asap.



Gambar 47. Proses pendinginan

i. Pendistribusian

Pendistribusian pada usaha bandeng asap ini dilakukan dari tempat produksi ke tempat pemasaran karena lokasi produksi dengan lokasi pemasaran berbeda atau tidak berada dalam satu lokasi. Tetapi lokasi produksi dengan lokasi pemasarannya tidak terlalu jauh hanya menempuh jarak ± 10 m dengan waktu 10-15 menit jika menggunakan motor. Pengantaran bandeng asap ke lokasi pemasaran dilakukan oleh tenaga kerja dengan menggunakan motor atau dengan berjalan kaki.

j. Pengemasan

Setelah proses pengasapan dan bandeng asap sudah berada ditempat pemasaran proses selanjutnya adalah proses pengemasan. Dalam pengemasannya, bandeng asap yang sudah dingin dan tergantung di etalase tempat pemasaran, apabila ada konsumen yang akan membeli bandeng asap maka bandeng asap yang sudah dingin akan dikemas menggunakan plastik klip dan di masukkan ke dalam kardus kemasan dan jika produk masih dalam keadaan panas karena stok sebelumnya sudah habis maka produk tidak dimasukkan ke dalam plastik klip akan tetapi akan langsung di masukkan ke dalam kardus kemasan dengan diberi alas daun pisan atau kertas perkamen

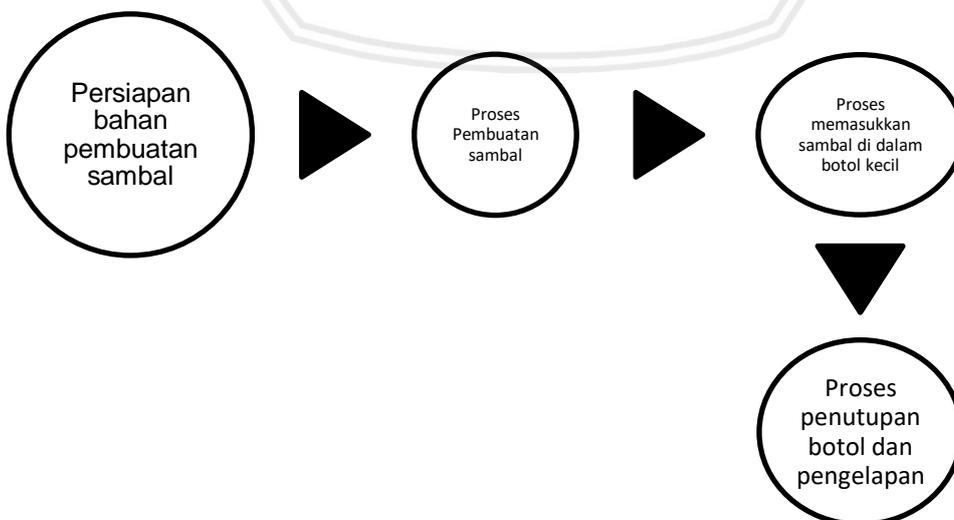
repository.ub.ac.id

tujunya agar produk tidak cepat rusak kalau dalam keadaan panas jika menggunakan plastik klip.



Gambar 48. Pengemasan Bandeng Asap

Untuk pembuatan sambal pelengkap bandeng asap meliputi persiapan bahan pembuatan sambal pelengkap, proses pembuatan, proses pengemasan di dalam botol kecil, dan proses penutupan botol dan pengelapan botol agar tetap bersih dari sambal yang tidak sengaja tercecer keluar.



Gambar 49. Alur Pembuatan Sambal Pelengkap Bandeng Asap

a) Persiapan bahan pembuatan sambal pelengkap bandeng asap

Persiapan bahan pembuatan sambal pelengkap bandeng asap yaitu Bawang putih goreng, cabai, petis bumbu, air matang hangat, dan merica halus. Jika persiapan bahan pembuatan sambal pelengkap sudah lengkap makan akan di lanjutkan dengan proses pembuatan sambal.

b) Proses pembuatan sambal pelengkap bandeng asap

Proses persiapan bahan sudah lengkap dan sudah sesuai dengan takaran dalam satu kali pembuatan selanjutnya akan dilakukan proses pembuatannya yaitu *step* yang pertama adalah masukan bawang putih goreng dicampur dengan air matang hangat secukupnya ke dalam *blender machine* lalu blender tersebut dinyalakan dengan kecepatan *low* sambil diaduk secara perlahan yang bertujuan agar tercampur rata. Setelah halus *step* berikut yaitu menambahkan petis bumbu kedalam *blender* lalu menyalakan *blender* dengan kecepatan medium sampai tercampur rata dan di pindahkan ke dalam baskom besar. *Step* selanjutnya yaitu cabai dan merica dan ditambahkan sedikit air hangat lalu dimasukan kedalam blender machine lalu dihaluskan hingga menjadi halus dan tercampur dengan rata. *Step* berikut yaitu mencampurkan adonan cabai dan merica ke dalam adonan bawang putih goreng dan petis bumbu yang sudah tercampur rata, kedua adonan yang sudah di campur didalam baskom diaduk secara perlahan menggunakan irus hingga merata lalu ditambahkan kecap manis dan diaduk kembali sampai tercampur rata dan menjadi adonan sambal pelengkap untuk bandeng asap.



Gambar 50. Adonan sambal pelengkap

- c) Proses pemasukan sambal pelengkap ke dalam botol kecil

Setelah proses pembuatan sambal pelengkap selesai maka yang akan dilakukan adalah proses pemasukan adonan sambal pelengkap ke dalam botol kecil yaitu adonan sambal pelengkap di pindahkan ke gelas takar karena agar memudahkan pemasukan adonan sambal ke dalam botol dengan mudah dan tidak tercecer kemana-mana. Jika adonan sambal tidak cepat dimasukkan ke dalam botol maka adonan sambal pelengkap akan mengendap.



Gambar 51. Pemasukan adonan sambal ke dalam botol kecil

- d) Proses penutupan botol dan proses pengelapan

Proses pemasukan adonan sambal pelengkap sudah dilakukan hingga adonan semua masuk ke dalam botol kecil lalu yang selanjutnya yang dilakukan yaitu proses penutupan botol kecil yang sudah terisi adonan sambal dengan alat pembantu senmacam kayu yang bertujuan agar proses yang dilakukan cepat dan rapi. Setelah selesai semua proses penutupan botol maka masing-masing botol kecil yang sudah berisi sambal pelengkap untuk bandeng asap dilap

menggunakan tissue atau kain bersih yang bertujuan agar terlihat rapi dan bersih dari ceceran adonan sambal yang tidak sengaja tercecer.



Gambar 52. Proses penutupan botol kecil sambal

5.1.2. Aspek Manajemen

Manajemen adalah proses dalam menyelesaikan sesuatu yang terkait dengan pencapaian tujuan organisasi melalui rangkaian dalam menyelesaikan sesuatu yang terkait dengan pencapaian tujuan organisasi melalui rangkaian kegiatan yang berupa perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian orang-orang serta sumberdaya organisasi lainnya. Adapun data yang akan dianalisa meliputi fungsi-fungsi manajemen yaitu fungsi perencanaan (*Planning*), pengorganisasian (*Organizing*), pergerakan (*Actuating*), dan pengawasan (*Controlling*) (Saefullah, 2005).

1. Perencanaan (*Planning*)

Perencanaan ialah proses menentukan arah yang akan ditempuh dan kegiatan-kegiatan yang diperlakukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam proses ini ditentukan tentang apa yang harus dilakukan, kapan dan bagaimana melakukannya serta dengan cara apa hal tersebut dilaksanakan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Perencanaan yang dilakukan mengenai awal mula berdirinya bu. muzanah store adalah merencanakan olahan ikan bandeng yang menjadi ciri khas dari rasa oleh-oleh kota gresik yaitu salah satunya bandeng asap, agar konsumen

tidak bosan dengan makanan ikan karena tidak hanya digoreng atau disayur saja tetapi masih banyak inovasi yang bisa di sajikan salah satunya bandeng asap ini yang pasti cita rasa akan berbeda dengan kota-kota lainnya. Perencanaan ini meliputi perencanaan produksi, pemasaran, dan finansial.

a. Perencanaan produksi

Perencanaan target dalam produksi pada bu. muzanah bisa terbilang sangat teratur, karena semua ditentukan melalui musyawarah keluarga yang ikut serta dalam usaha bu. muzanah ini. Dimana semua target produksi bisa di penuhi tetapi tergantung dengan kondisi bahan baku yang tersedia atau tidak untuk memenuhi permintaan pasar. Jika permintaan tinggi, bagian manajer produksi akan turun ke tempat produksi untuk menambah jumlah produksinya yang dikordinasikan ke tenaga kerja bagian produksi bandeng asap akan langsung melihat bahan baku terpenuhi atau tidak jika menambah jumlah produksi atas meningkatnya permintaan pasar. Dalam perencanaan produksi sangat membutuhkan bahan baku utama, bahan baku tambahan dan sarana prasarana yang memadai demi keberlangsungan proses produksi bandeng asap.

b. Perencanaan pemasaran

Perencanaan pemasaran di usaha ini cukup luas, karena pemilik usaha merencanakan untuk memperluas usaha ini dengan membuka cabang dan rumah makan khusus olahan ikan bandeng. Perencanaan pemasaran ini dilakukan untuk memenuhi semua kebutuhan konsumen, pemilik usaha tidak hanya merencanakan memperluas usaha tetapi juga merencanakan produk olahan bandeng asap agar dikenal diluar maupun didalam negeri dengan cita rasa khas kota gresik yang pastinya akan berbeda dengan kota-kota lainnya.

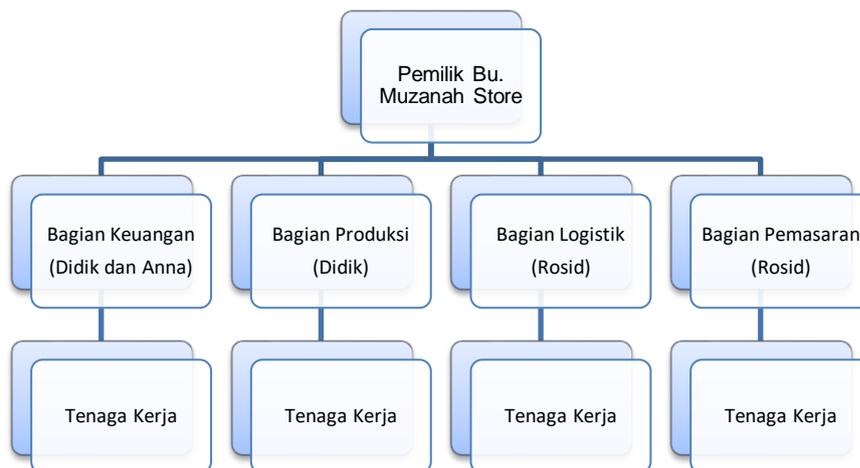
c. Perencanaan finansial

Perencanaan finansial biasanya sangat penting untuk semua perusahaan atau usaha, untuk merencanakan biaya-biaya keberlangsungan dalam proses berjalannya kegiatan usaha agar efektif dan efisien. Modal yang didapatkan dari usaha bandeng asap ini adalah dari modal sendiri serta modal investasi. Untuk biaya sendiri dibagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel, biaya tetap digunakan usaha ini untuk upah tenaga kerja, pajak bumi dan bangunan, penyusutan, perawatan sarana dan prasarana. Sedangkan untuk biaya variabel digunakan usaha ini untuk pembelian bahan baku untuk produksi olahan bandeng asap.

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

Pengorganisasian ialah proses mengelompokkan kegiatan-kegiatan atau pekerjaan-pekerjaan dalam unit-unit. Tujuannya adalah supaya tertata dengan jelas antara tugas, wewenang, dan tanggung jawab serta hubungan kerja dengan sebaik mungkin dalam bidangnya masing-masing (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Usaha bu. Muzanah store merupakan usaha yang berskala kecil yang bergerak dalam bidang produksi dan pemasaran hasil olahan ikan bandeng dan makan khas kota gresik dengan salah satu produknya yaitu olahan bandeng asap. Dalam usaha ini memiliki struktur organisasi yang sederhana yaitu organisasi lini yang dipimpin oleh ibu maksum sebagai pemilik generasi ke tiga yang merupakan putri dari bu. Muzanah. Di usaha ini dibagi dengan empat bagian yang masing-masing bagian dipimpin oleh anak dari bu. Maksum sendiri, dan pada bagian dari logistik dipimpin oleh bapak Rasid dan merangkap sebagai pimpinan pemasaran. Dan bagian keuangan dipimpin oleh bapak Didik dan ibu Ana. Serta bagian produksi dipimpin oleh bapak Didik, semua pemimpin bagian mengawasi berjalannya usaha ini dan tenaga kerja.



Gambar 53. Bagan struktur organisasi bu. Muzanah store

Tenaga kerja atau SDM sangat dibutuhkan dalam kelancaran proses produksi suatu usaha menjalankan kegiatannya sehari-hari, karena tenaga kerja adalah unsur pokok dalam sebuah organisasi, lembaga, dan perusahaan. Tanpa tenaga kerja perusahaan tidak akan berjalan dengan baik dan lancar. Di bu. muzanah tenaga kerja di bagi menjadi tiga yaitu tenaga kerja bulanan, tenaga kerja harian dan tenaga kerja keluarga. Yang membedakan tenaga kerja ini adalah jenis pekerjaannya, pembagian upah yang diterima dan waktu bekerja.

Tenaga kerja tetap mingguan mempunyai keterkaitan hubungan kerja dalam suatu usaha yang tidak terbatas waktunya dan setiap minggunya mendapatkan balas jasa atau gaji. Sedangkan tenaga kerja tetap harian melakukan pekerjaan harian dan digaji atau balas jasa yang diberikan setiap minggunya. Perencanaan SDM dilakukan oleh anggota keluarga yang ikut serta dalam usaha ini, karena usaha ini dikelola dan dijalankan oleh keluarga bu. muzanah. Jadi untuk perencanaan perekrutan tenaga kerja dilakukan oleh keluarga yang ikut mengelola usaha bu. muzanah ini. Bu muzanah melakukan perekrutan tenaga kerja yang sesuai dengan posisi dibutuhkan. Persyaratan atau kriteria perekrutan tenaga kerja ini tidak terlalu detail yang akan diterima tetapi tenaga kerja harus memiliki komitmen, memiliki sikap ulet, rajin, dan giat dalam

bekerja. Jumlah tenaga kerja di bu. muzanah saat ini ada 15 orang termasuk tenaga kerja keluarga yang memiliki posisi sebagai kasir, tenaga kerja tetap 10 orang, tenaga kerja borongan berjumlah 5 orang. Klasifikasi jumlah tenaga kerja di bu. muzanah dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 10. Jumlah tenaga kerja dan Status tenaga kerja

No.	Status tenaga kerja	Jumlah tenaga kerja (orang)
1.	Tenaga Kerja Tetap	10
2.	Tenaga Kerja Borongan	5
	Jumlah total	15

Sumber: Data primer yang diolah, 2019.

a) Pendidikan

Pendidikan tenaga kerja di bu. muzanah memiliki tingkat pendidikan beragam yang terdiri dari SD, SMP, SMA, dan perguruan tinggi. Pengelompokan yang dilakukan menurut status dan jenjang pendidikan yang bekerja di bu. muzanah pada tahun 2019 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Tingkat pendidikan tenaga kerja Bu. muzanah store

No.	Tingkat Pendidikan	Status Tenaga Kerja (Orang)	
		Tetap	Borongan
1	SD atau sederajat	-	-
2	SMP atau sederajat	1	1
3	SMA atau sederajat	4	5
4	Perguruan tinggi	4	-
	Total	5	6

Sumber: Data primer yang diolah, 2019.

b) Umur

Umur tenaga kerja yang telah bekerja di Bu. muzanah memiliki tingkatan yang berbeda-beda, perbedaan umur dari masing-masing tenaga kerja akan berpengaruh terhadap produktivitas dalam bekerja. Penggolongan tenaga kerja berdasarkan umur dan status dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 12. Tingkatan umur tenaga kerja bu. muzanah store

No.	Umur	Status Tenaga Kerja (Orang)	
		Tetap	Borongan
1.	15-20	-	-
2.	21-25	2	-
3.	25-30	-	3
4.	31-35	2	1
5.	35-40	5	-
6.	41-45	-	2
Total		9	6

Sumber: Data primer yang diolah, 2019.

c) Jenis Kelamin

Usaha bu. Muzanah mempunyai tenaga kerja yang terdiri dari laki-laki dan perempuan, diusaha ini tenaga kerja banyak yang didominasi oleh tenaga kerja perempuan karena tingkat ketelitian dan keterampilan serta kebersihan lebih tinggi dibandingkan dengan tenaga kerja laki-laki. Selain itu mengingat usaha ini bergerak pada bidang pengolahan, sehingga tenaga kerja lebih tepat untuk dipilih. Pengolongan tenaga kerja berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 13. Jenis kelamin tenaga kerja bu. muzanah store

No.	Jenis Kelamin	Status Tenaga Kerja (Orang)	
		Tetap	Borongan
1	Laki-laki	3	-
2	Perempuan	6	6
Total		9	6

Sumber : Data primer yang diolah, 2019.

A. Waktu dan Jam Kerja

Usaha bu. muzanah pada umumnya tidak menetapkan waktu bekerja penuh atau tidak seperti tenaga kerja lain. Jadwal jam bekerja tergolong fleksibel, jam bekerja yang berlaku di bu. muzanah adalah sebagai berikut ini:

a. Tenaga Kerja Tetap Harian

Dalam setiap tenaga kerja tetap harian memiliki jadwal waktu bekerja cukup penuh dan fleksibel dibandingkan tenaga kerja lainnya. Jadwal waktu bekerja tenaga kerja tetap harian dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 14. Waktu kerja tenaga kerja tetap harian

Hari	Pukul (WIB)	Uraian	Keterangan
Senin-Kamis	06:00 – tutup	Istirahat pada pukul 13:00-14:00 WIB	Waktu istirahat biasanya dipergunakan untuk makan dan sholat bagi umat yang beragama muslim, dan untuk waktu pulang menyesuaikan bahan baku proses awal hingga selesai proses produksi
Jum'at-Sabtu	06:00 – tutup	Istirahat pada pukul 13:00-14:00 WIB	Waktu istirahat biasanya dipergunakan untuk makan dan sholat bagi umat yang beragama muslim,

Sumber : Data primer yang diolah, 2019.

b. Tenaga Kerja Tetap borongan

Usaha bu. muzanah memiliki waktu dalam bekerja, untuk tenaga kerja tetap mingguan memiliki waktu yang fleksibel setiap harinya. Jadwal waktu bekerja untuk tenaga kerja tetap mingguan ini dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 15. Waktu kerja tenaga kerja tetap borongan

Hari	Pukul (WIB)	Uraian	Keterangan
Senin-Kamis	07:00-Tutup	Istirahat pada pukul 13:00-14:00 WIB	Waktu istirahat biasanya dipergunakan untuk makan dan sholat bagi umat yang beragama muslim, dan setiap tenaga kerja tidak diperbolehkan beristirahat serentak tetapi dilakukan secara bergantian. Untuk waktu pulang menyesuaikan waktu tutup ditempat pemasaran
Jum'at-Minggu	07:00-17:00 WIB	Istirahat pada pukul 13.00-14.00 WIB	Waktu istirahat biasanya dipergunakan untuk makan dan sholat bagi umat yang beragama muslim, dan setiap tenaga kerja tidak diperbolehkan beristirahat serentak tetapi dilakukan secara bergantian.

Sumber: Data primer yang diolah, 2019.

B. Sistem Pengupahan untuk tenaga kerja tetap

Gaji dan upah pada umumnya merupakan pembayaran jasa yang dilakukan oleh karyawan yang mempunyai jenjang, jabatan manajer, dan dibayarkan secara perceraian bulan, sedangkan upah merupakan pembayaran atas penyerahan jasa yang dilakukan oleh karyawan pelaksana (buruh) umumnya dibayarkan berdasarkan hari kerja, jam kerja, atau jumlah satuan produk yang dihasilkan oleh karyawan (Mulyadi, 2001).

Pembagian upah dibedakan status tenaga kerja. Pembagian upah di bu. muzanah untuk tenaga kerja tetap harian ataupun dengan tenaga kerja tetap mingguan yang membedakan hanya waktu pembagian upahnya saja, jika tenaga kerja tetap harian pembagian upah dilaksanakan setiap harinya jika tenaga kerja sedang bekerja dihari itu, jika tidak masuk bekerja maka tenaga kerja tidak mendapatkan upah yang dibayarkan atau dibagikan karena tidak masuk dalam bekerja.

Untuk pembagian upah tenaga kerja tetap mingguan pembagian upahnya setiap minggu dan upah akan diberikan ke tenaga kerja setiap hari sabtu. Tetapi pembagiannya berdasarkan masuk atau tidaknya untuk bekerja, jika tidak masuk bekerja beberapa hari maka akan dipotong upah yang diterima. Jadi akan tetap akan mendapatkan upah tetapi tidak sepenuhnya karena tenaga kerja tidak masuk untuk bekerja beberapa hari.

3. Pelaksanaan (*Actuating*)

Menggerakkan atau melaksanakan ialah proses untuk menjalankan kegiatan/pekerjaan dalam organisasi. Dalam menjalankan organisasi para pemimpin/manejer harus menggerakkan bawahannya (para karyawan) untuk mengerjakan pekerjaan yang telah ditentukan dengan cara memimpin, memberi petunjuk, dan memberi motivasi (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Fungsi dalam pelaksanaan atau pergerakan dalam usaha ini dengan cara memberi pengarahan kepada semua anggota keluarga yang ikut berperan dalam kelancaran usaha ini serta seluruh tenaga kerja agar tugas-tugas yang sudah menjadi bagian-bagian dalam proses produksi lancar dan memberikan banyak motivasi untuk giat dan rajin dalam bekerja untuk menjaga kualitas produk bandeng asap agar tidak mengecewakan konsumen.

Dalam membantu kelancaran usaha maka pemilik bu. Muzanah ini selalu memperhatikan karyawannya sehingga pemilik usaha sehingga pemilik usaha menyediakan fasilitas untuk para tenaga kerja yang rajin bekerja dan berprestasi dan tujuan lainnya agar para tenaga kerja lebih semangat dalam bekerja dengan memberikan Tunjangan Hari Raya (THR), memberikan bonus, paket umroh, mengadakan rekreasi, dan memberikan seragam.

5. Pengawasan (*Controlling*)

Pengawasan ialah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana. Jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan, maka akan segera dikendalikan (Kasmir dan Jakfar, 2012). Pengawasan ialah proses untuk mengukur dan menilai pelaksanaan tugas apakah telah sesuai dengan rencana. Jika dalam proses tersebut terjadi penyimpangan, maka akan segera dikendalikan.

Pengawasan yang dilakukan dalam usaha olahan bandeng asap ini yaitu mulai dari persiapan bahan baku, bahan tambahan, proses produksi hingga proses pemasaran dilakukan secara langsung oleh pemilik langsung atau melalui CCTV, agar proses-proses produksi pengolahan bandeng asap dapat berjalan dengan baik dan lancar. Setiap keseluruhan proses produksi kinerja tenaga kerja sering dievaluasi oleh pemilik usaha bandeng asap secara langsung, jika ada tenaga kerja yang melakukan kesalahan maka pemilik usaha menegur tenaga kerja tersebut. Pemilik usaha dapat memantau proses produksi pengolahan

bandeng asap ini secara langsung karena tempat produksi dan tempat pemasaran dekat dengan rumah pemilik usaha pengolahan bandeng asap di bu. Muzanah store.

5.1.3. Aspek Pemasaran

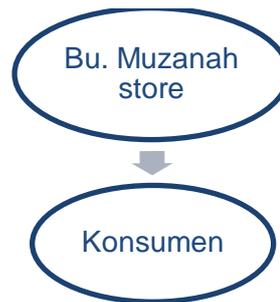
Dalam sebuah studi kelayakan bisnis aspek pasar dan pemasaran merupakan salah satu aspek yang paling penting, karena aspek pasar dan pemasaran menentukan hidup atau tidaknya sebuah perusahaan di dalam industri. Pemasaran adalah suatu proses sosial, dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan mereka inginkan dengan menciptakan dan mempertahankan produk dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya (Kotler dan Keller, 2009).

Kegiatan pemasaran yang dilakukan dalam usaha olahan bandeng asap di bu. Muzanah ini dilakukan melalui toko yang terletak di Jl. Sindujoyo 68 Gresik Jawa Timur. Salah satu produk unggulan yang menjadi produk disukai konsumen yaitu produk olahan bandeng asap, dan kegiatan pemasaran berdasarkan jumlah persediaan produk bandeng asap yang diproduksi.

5.1.2.1. Saluran Pemasaran

Saluran pemasaran atau saluran distribusi adalah kegiatan pemasaran yang saling tergantung dalam proses mempermudah penyaluran produk dari produsen ke konsumen untuk digunakan atau dikonsumsi. Distribusi juga mampu menciptakan nilai tambahan pada produk melalui fungsi-fungsi pemasaran yang dapat merealisasikan kegunaan atau utilitas bentuk, tempat, waktu, dan kepemilikan (Kotler dan Keller, 2007).

Penyaluran distribusi olahan bandeng asap yaitu dengan cara menyalurkan secara langsung ke tangan konsumen melalui toko yang berada di kota Gresik, jadi konsumen langsung bisa membeli di toko bu. Muzanah store.



Gambar 54. Saluran pemasaran olahan bandeng asap bu. Muzanah store

Daerah pemasaran adalah suatu daerah dimana suatu barang dibesarkan. Tanpa adanya pasar suatu barang tidak dapat dijual atau dibeli oleh pembeli dan tidak berarti apa-apa. Sedangkan cara pemasaran adalah kegiatan ekonomi yang berfungsi menyampaikan barang dari produsen ke konsumen (Hanafiah dan Saefudin, 1986).

Dalam pemasaran olahan bandeng asap bu. Muzanah ini sebagian sudah mencakup daerah jawa timur dan luar jawa timur yang perjalanannya tidak membutuhkan sehari-hari karena produk olah ini hanya bisa bertahan selama tiga hari jika tidak disimpan didalam kulkas tetapi jika disimpan didalam kulkas bisa bertahan sampai satu minggu.

5.1.2.2. Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran (*marketing mix*) adalah kumpulan alat pemasaran taktis terkendali yang dipadukan perusahaan untuk menghasilkan respons yang diinginkannya di pasar sasaran (Kotler dan Armstrong, 2008).

a) Produk (*Product*)

Salah satu produk yang cukup diminati di bu. Muzanah ini yaitu bandeng asap dengan cita rasa khas kota gresik dan yang pastinya sangat berbeda dari kota-kota lain yang juga memiliki produk olahan bandeng asap ini. Karena bahan baku utama maupun bahan baku tambahan menggunakan ikan bandeng yang segar dan berkualitas tinggi serta

bumbu yang digunakan sangat terjamin kualitasnya dan kebersihannya. Pemilik usaha bu. Muzanah ini selalu menerapkan kepercayaan konsumen dengan menjaga cita rasa bandeng asap bu. Muzanah.

b) Harga (*Price*)

Harga bandeng asap ditentukan pemilik usaha dari harga pembelian bahan baku dan biaya operasional dengan mempertimbangkan kualitas produk, dan harga produk mengalami inflasi sesuai dengan harga bahan tambahan pembuatan produk olahan bandeng asap. harga jual bandeng asap di bu. Muzanah store sempat di bandrol dengan harga Rp. 42.500,- per ekor dan sekarang dibandrol dengan harga Rp. 50.000,- per ekor dengan berat ikan 500 gr.

c) Tempat (*Place*)

Lokasi usaha bu. Muzanah store berada pada Jalan Sindujoyo No. 68 yang merupakan daerah sentra oleh-oleh kota Gresik. Dan lokasi usaha sangat dekat dengan pasar tradisional dan TPI (Tempat Pelelangan Ikan), lokasi usaha ini sangat mudah dicari karena sudah terkenal karena sentra oleh-oleh jadi sering di kunjungi oleh wisatawan.

d) Promosi (*Promotion*)

Promosi yang dilakukan pemilik usaha olahan bu. Muzanah yaitu dengan cara mulut ke mulut yang melalui pelanggan yang sudah tau tentang usaha bu. Muzanah ini, selain itu dilakukan melalui internet yang dijalankan oleh bagian pemasaran dan melauai liputan televisi yang kadang meliput usaha bu. Muzanah.

5.2. Aspek Finansial

Aspek finansial merupakan aspek yang digunakan untuk menilai keuangan perusahaan secara keseluruhan dan merupakan salah satu aspek yang sangat penting diteliti kelayakannya (Kasmir dan Jakfar, 2003).

5.2.1. Analisis Finansial Usaha Jangka Pendek

Analisis usaha jangka pendek yaitu terdiri dari modal, biaya, penerimaan, R/C, keuntungan, *rentabilitas* dan BEP (*Break Event Point*).

5.2.1.1. Permodalan

Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam menjalankan kegiatan-kegiatan bisnis. Banyak kalangan yang memandang bahwa modal uang bukanlah segala-galanya dalam sebuah bisnis. Namun perlu dipahami bahwa uang dalam sebuah usaha sangat diperlukan. Yang menjadi persoalan di sini bukanlah penting tidaknya modal, karena keberadaannya memang sangat diperlukan, akan tetapi bagaimana mengelola modal secara optimal sehingga bisnis yang dijalankan dapat berjalan lancar (Amirullah, 2005).

Modal yang digunakan dalam usaha ini adalah modal sendiri. Usaha ini memiliki modal bersih sebesar Rp. 130.150.250,- tanpa tanah dan bangunan. Skala usaha bu. muzanah ini tergolong usaha kecil (berdasarkan Kementerian Perindustrian dan Perdagangan) yang dilihat dari dana yang dibutuhkan yaitu Rp. 50.000.000,- sampai Rp. 500.000.000,-.

5.2.1.2. Modal Re-Investasi

Perhitungan modal re-investasi dilakukan dalam skala 5 tahun yaitu sebesar Rp. 451.663.013.. Dan memiliki aktiva umur teknis 5 tahun. Rincian modal re-investasi dapat dilihat pada lampiran 3.

5.2.1.3. Modal Tetap

Modal tetap dibagi menjadi 2 yaitu modal tetap yang tidak habis dalam proses produksi dan berangsur-angsur karena adanya penyusutan. Sedangkan modal tetap yang berangsur-angsur habis karena adanya penyusutan yaitu peralatan-peralatan yang ada pada usaha ini. Perhitungan modal tetap yang digunakan dalam usaha olahan bandeng asap bu. muzanah ini sebesar Rp. 430.155.250 yang berasal dari modal sendiri. Modal tetap ini digunakan untuk memproduksi olahan bandeng asap yang dapat dilihat dalam lampiran 4.

Usaha olahan bandeng asap bu. Muzanah ini terdapat penggunaan biaya yang diakibatkan oleh penyusutan peralatan yang mengalami penyusutan dalam usaha ini. Perhitungan nilai penyusutan setiap barang yang digunakan dalam setiap produksi yaitu dengan cara membagi harga total pembelian barang dengan umur teknis barang tersebut. Berdasarkan hasil perhitungan yang diperoleh pada penelitian ini diperoleh besarnya nilai penyusutan dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 86.031.050.

5.2.1.4. Modal Kerja

Perhitungan modal kerja yang digunakan dalam usaha olahan bandeng asap bu. muzanah ini sebesar Rp. 1.367.032.950. Modal kerja ini digunakan untuk memproduksi olahan bandeng asap yang dapat dilihat dalam lampiran 5.

5.2.1.5. Biaya

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh perusahaan (Sukirno, 2009). Biaya diklasifikasikan menjadi 2, yaitu biaya tetap dan tidak tetap. Besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh (Soekartawi, 2002).

5.2.1.5.1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah jenis biaya yang lain yang rutin dikeluarkan oleh perusahaan selama perusahaan melakukan kegiatan produksi, akan tetapi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada kapasitas produksi (Soekartawi, 2002). Dari hasil perhitungan biaya tetap didapatkan sebesar Rp. 513.031.050 yang di keluarkan selama memproduksi olahan bandeng asap selama satu tahun. Rincian perhitungan biaya tetap dapat dilihat dalam lampiran 6.

5.2.1.5.2. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang rutin dikeluarkan setiap dilakukan usaha produksi dimana besarnya tergantung pada jumlah produk yang diproduksi (Ardana, 2008). Biaya variabel yang didapatkan dalam usaha olahan bandeng asap bu. muzanah selama satu tahun adalah sebesar Rp. 854.001.900, rincian perhitungan biaya variable dapat dilihat pada lampiran 7.

5.2.1.5.3. Biaya Total

Biaya total (*Total cost*) merupakan pengeluaran total usaha yang didefinisikan sebagai semua nilai masukkan yang habis terpakai atau dikeluarkan didalam produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga (Primyastanto dan Istikharoh, 2006). Biaya total untuk proses produksi bandeng asap bu. muzanah adalah sebesar Rp. 1.367.032.950, dan dapat dilihat dalam rincian perhitungan total biaya proses produksi olahan bandeng asap pada lampiran 8.

5.2.1.6. Penerimaan

Total penerimaan yang diperoleh dalam usaha olahan bandeng asap yaitu sebesar Rp. 2.737.500.000. Total penerimaan ini diperoleh dari hasil penjualan selama satu tahun, dengan jumlah total produk bandeng asap sebanyak 27.375 ekor bandeng asap. Usaha olahan bandeng asap ini termasuk yang layak untuk dijalankan, karena total penerimaan yang diperoleh lebih dari modal yang

digunakan. Rincian total penerimaan usaha olahan bandeng asap di bu. muzanah ini dapat dilihat pada lampiran 9.

5.2.1.7. R/C

Nilai R/C yang didapatkan dalam usaha olahan bandeng asap bu. muzanah sebesar atau jika dibulatkan sebesar 2,00. Berdasarkan ketentuan yang berlaku dimana apabila perhitungan R/C Ratio diperoleh lebih dari satu (>1) maka usaha tersebut dikatakan menguntungkan dan efisien. Secara terperinci mengenai perhitungan R/C dapat dilihat pada lampiran 10.

5.2.1.8. Keuntungan

Keuntungan adalah tujuan utama dalam suatu usaha yang dijalankan seorang pengusaha. Pada perhitungan keuntungan biasanya menggunakan teknik penerimaan dikurangi dengan biaya total, keuntungan yang diperoleh pada usaha olahan bandeng asap bu. muzanah store dalam produksi selama satu tahun yaitu sebesar Rp. 1.370.467.050. Rincian perhitungannya dapat dilihat dalam lampiran.

5.2.1.9. Rentabilitas

Rentabilitas pada usaha olahan bandeng asap bu. muzanah dalam satu tahun memiliki keuntungan adalah sebesar Rp. 1.370.467.050 dan modal kerja yang digunakan sebesar Rp. 1.367.032.950 maka diperoleh nilai rentabilitas sebesar 100% selama satu tahun, dapat diketahui dalam usaha olahan bandeng asap ini dikatakan menguntungkan dan layak untuk dijalankan karena hasil nilai rentabilitasnya tinggi. Nilai 100% menunjukkan kemampuan modal jika dibandingkan dengan laba yang diperoleh. Perhitungan rentabilitas dapat dilihat pada lampiran 10.

5.2.1.10. BEP (*Break Event Point*)

Usaha olahan bandeng asap bu. muzanah ini sudah mengalami keuntungan atau mendapatkan laba karena jumlah BEP atas dasar sales sebesar Rp. 745.645.828 dan BEP atas dasar unit sebesar 7.456 ekor bandeng asap, perhitungan BEP sales dan unit dapat dilihat pada lampiran 11.

5.2.2. Analisis Finansial Usaha Jangka Panjang

Analisis Finansial usaha jangka panjang terdiri dari NPV (*Net Present Value*), Net B/C (*Net Benefit Cost Ratio*), IRR (*Internal Rate Return*), dan PP (*Payback Period*).

5.2.2.1 NPV (*Net Present Value*)

NPV atau (*Net Present Value*) adalah selisih antara manfaat (*benefit*) dengan biaya (*cost*) yang telah dijadikan nilai sekarang. Kriteria NPV dibedakan menjadi dua berdasarkan hasil perhitungannya yaitu, jika $NPV > 0$ maka usaha yang dilakukan layak untuk dilanjutkan dan jika $NPV < 0$, maka usaha yang dijalankan tidak layak untuk dilakukan (Sulistianto, 2014).

Hasil yang diperoleh dalam perhitungan NPV adalah sebesar Rp. 3.542.212.025 dari hasil perhitungan tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak atau sesuai untuk dilanjutkan dikarenakan hasil perhitungan NPV lebih dari 0, rincian perhitungan NPV dapat pada lampiran 12.

5.2.2.2. IRR (*Internal Rate Return*)

IRR adalah salah satu metode untuk mengukur tingkat investasi adalah suatu tingkat bunga dimana seluruh *net cash flow* setelah dikalikan *discount factor* atau telah di *present valuekan*, nilainya sama dengan *initial investment* atau biaya investasi (Rangkiti, 2000).

Berdasarkan perhitungan yang didapatkan dari nilai IRR dalam usaha ini adalah sebesar 318% yang lebih tinggi dari suku bunga deposito yang berlaku yaitu 12%. Rincian perhitungan IRR dapat dilihat dalam lampiran 12.

5.2.2.3. Net B/C

Net B/C adalah perbandingan antara nilai bersih sekarang positif dengan nilai sekarang bersih negatif. Apabila nilai Net B/C lebih besar dari 1, maka usahatani tersebut layak untuk dilakukan dan dikembangkan. Sebaliknya, apabila nilai Net B/C Ratio lebih kecil dari 1, maka usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan dan dikembangkan (Kadariah, 2001).

Berdasarkan hasil perhitungan dari Net B/C dalam usaha ini adalah sebesar 11,34289677. Hal ini menunjukkan bahwa usah olahan bandeng asap ini layak untuk dijalankan. Rincian perhitungan Net B/C dapat dilihat dalam lampiran 12.

5.2.2.4. PP (*Payback Period*)

Metode *payback period* (PP) merupakan teknik penilaian terhadap jangka waktu (*period*) pengambilan investasi suatu proyek atau usaha. Perhitungan ini dapat dilihat dari perhitungan kas bersih (*proceed*) yang diperoleh setiap tahun. Nilai kas bersih merupakan penjumlahan laba setelah pajak ditambah dengan penyusutan (dengan catatan jika investasi 100% menggunakan modal sendiri). Perhitungan metode *payback period* ada dua yaitu: 1) Kas bersih per tahun sama, dan 2) Kas bersih per tahun tidak sama (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Berdasarkan hasil perhitungan dari *payback period* dalam usaha ini adalah 0,351539922 atau 1 tahun. Rincian perhitungan dari *payback period* dapat dilihat pada lampiran 12.

5.3. Analisis Sensitivitas

5.3.1. Keadaan Normal

Berdasarkan perhitungan analisis sensitivitas dalam keadaan normal dengan df 12% usaha olahan bandeng asap ini dinyatakan layak di pertahankan dikarenakan memenuhi kriteria kelayakan usaha. Nilai NVP dalam keadaan

normal adalah Rp. 3.542.212.025 dinyatakan layak dikarenakan nilai NVP >0 . Syarat usaha dikatakan layak adalah nilai NVP lebih dari 0 dan bersifat positif. Nilai Net B/C dalam usaha ini adalah 11,34289677 dan dinyatakan layak karena nilai Net B/C >1 . Nilai IRR dalam usaha ini adalah 318% yang berarti layak karena $>12\%$ suku bunga depositonya atau suku bunga deposito yang berlaku. *Payback period* dalam usaha ini adalah 0,351539922 atau 1 tahun.

5.3.2. Biaya Naik dan Benefit Turun

Berdasarkan perhitungan analisis sensitivitas perubahan biaya naik dari Rp. 1.367.032.032 menjadi Rp. 1.667.780.199 dengan rasio perubahan sebesar 122% dan perubahan benefit turun dari Rp. 2.737.500.000 menjadi 1.801.275.000 dengan rasio sebesar 65,8%. Hasil dari usaha olahan bandeng asap ini dinyatakan tidak layak untuk dipertahankan karena tidak memenuhi kriteria kelayakan usaha. Nilai NPV setelah biaya produksi naik dan benefit turun yaitu Rp. -439.045.231 dinyatakan tidak layak karena <0 dan bersifat negatif, syarat suatu usaha dinyatakan layak adalah nilai NPV >0 dan bersifat positif. Nilai Net B/C dalam usaha ini yaitu 0,976853058 dinyatakan tidak layak karena <1 . Nilai IRR dalam usaha ini setelah mengalami biaya naik dan benefit turun yaitu sebesar 11% yang berarti tidak layak karena kurang dari 12% suku bunga deposito yang berlaku. *Payback period* dalam usaha ini setelah mengalami kenaikan biaya dan benefit turun yaitu 3,608933654 atau 4 tahun.

5.3.3. Biaya Naik dan Benefit Turun

Berdasarkan perhitungan analisis sensitivitas perubahan biaya naik dari Rp. 1.367.032.950 menjadi Rp. 1.714.259.319 dengan rasio perubahan sebesar 125,4% dan perubahan benefit turun dari Rp. 2.737.500.000 menjadi 1.847.812.500 dengan rasio sebesar 67,5%. Hasil dari usaha olahan bandeng asap ini dinyatakan tidak layak untuk dipertahankan karena tidak memenuhi

kriteria kelayakan usaha. Nilai NPV setelah biaya produksi naik dan benefit turun yaitu Rp. -438.857.333 dinyatakan tidak layak karena <0 dan bersifat negatif, syarat suatu usaha dinyatakan layak adalah nilai NPV >0 dan bersifat positif. Nilai Net B/C dalam usaha ini yaitu 0,97734229 dinyatakan tidak layak karena <1 . Nilai IRR dalam usaha ini setelah mengalami biaya naik dan benefit turun yaitu sebesar 11% yang berarti tidak layak karena kurang dari 12% suku bunga deposito yang berlaku. *Payback period* dalam usaha ini setelah mengalami kenaikan biaya dan benefit turun yaitu 3,607356092 atau 4 tahun.

5.3.4. Biaya Naik

Berdasarkan perhitungan analisis sensitivitas perubahan biaya naik dari Rp. 1.367.032.950 menjadi Rp. 2.604.197.770 dengan rasio perubahan sebesar 190,5% Hasil dari usaha olahan bandeng asap ini dinyatakan tidak layak untuk dipertahankan karena tidak memenuhi kriteria kelayakan usaha. Nilai NPV setelah biaya produksi naik yaitu Rp. -439.665.029 dinyatakan tidak layak karena <0 dan bersifat negatif, syarat suatu usaha dinyatakan layak adalah nilai NPV >0 dan bersifat positif. Nilai Net B/C dalam usaha ini yaitu 0,975239282 dinyatakan tidak layak karena <1 . Nilai IRR dalam usaha ini setelah mengalami biaya naik yaitu sebesar 11% yang berarti tidak layak karena kurang dari 12% suku bunga deposito yang berlaku. *Payback period* dalam usaha ini setelah mengalami kenaikan biaya yaitu 3,614147183 atau 4 tahun.

5.3.5. Benefit Turun

Berdasarkan perhitungan analisis sensitivitas perubahan benefit turun dari Rp. 2.737.500.000 menjadi Rp. 1.499.876.250 dengan rasio perubahan sebesar 54,79% Hasil dari usaha olahan bandeng asap ini dinyatakan tidak layak untuk dipertahankan karena tidak memenuhi kriteria kelayakan usaha. Nilai NPV setelah benefit turun yaitu Rp. -441.142.119 dinyatakan tidak layak karena <0

dan bersifat negatif, syarat suatu usaha dinyatakan layak adalah nilai NPV >0 dan bersifat positif. Nilai Net B/C dalam usaha ini yaitu 0,971393366 dinyatakan tidak layak karena <1 . Nilai IRR dalam usaha ini setelah mengalami biaya naik yaitu sebesar 11% yang berarti tidak layak karena kurang dari 12% suku bunga deposito. *Payback period* dalam usaha ini setelah mengalami penurunan benefit yaitu 3,626632883 atau 4 tahun.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

- 1) Dalam usaha olahan bandeng asap Bu. Muzanah store meliputi aspek non finansial usaha:
 - a. Aspek teknis dalam usaha ini meliputi lokasi usaha yang strategis karena dekat TPI (Tempat pelelangan ikan) dan dekat dengan pasar tradisional. Selain itu lokasi bu. muzanah store ini merupakan kawasan sentra olah-olah kota gresik. Untuk bahan baku dan bahan tambahan sudah sesuai dengan kriteria yang diperlukan agar usaha sesuai atau layak. Dan sarana prasarana di bu. muzanah store cukup lengkap untuk kebutuhan produksi dan tenaga kerja
 - b. Aspek manajemen dalam usaha ini sudah menerapkan tentang fungsi *Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling*. Yang sudah sesuai kriteria kelayakan usaha.
 - c. Aspek pemasaran dalam usaha ini memiliki saluran pemasaran yaitu secara langsung dan daerah pemasarannya seluruh Jawa Timur dan luar Jawa Timur.
- 2) Kelayakan usaha olahan bandeng asap Bu. Muzanah store meliputi aspek finansial jangka pendek dan jangka panjang yang dikatakan layak atau sudah sesuai. Dapat dilihat sebagai berikut:
 - a. Analisis jangka pendek dalam usaha ini mendapatkan penerimaan sebesar Rp. 2.737.500.000 dengan jumlah penjualan sebesar 27.375 ekor. R/C sebesar 2,002512083, Keuntungan sebesar Rp. 1.370.467.050, nilai rentabilitas sebesar 100%. BEP Sales sebesar Rp. 745.645.828 dan BEP Unit sebesar 7.456 ekor bandeng asap.

- b. Analisis jangka panjang dalam usaha ini mendapatkan nilai NPV sebesar Rp. 3.542.212.025 yang berarti layak karena >0 . Nilai Net B/C sebesar 11,34289677 yang berarti layak karena >1 . Nilai IRR sebesar 318% yang berarti layak karena $>12\%$ suku bunga deposito yang berlaku. Dan nilai PP (*Payback Period*) selama 0,351539922 atau 1 tahun.
- 3) Analisis sensitivitas pada keadaan normal, biaya naik benefit turun, biaya naik benefit turun, biaya naik, dan benefit turun dinyatakan layak dan tidak layak. Dikarenakan perubahan yang dialami pada analisis sensitivitas usaha.

6.2. Saran

Saran dalam usaha ini untuk kedepannya adalah

- 1) Untuk Pemerintah: saran untuk pemerintah terkait atau pemerintah kabupaten gresik khususnya untuk dinas perikanan, lebih di tingkatkan lagi budidaya ikan bandeng payau agar wirausaha yang mempunyai usaha di bidang olahan ikan tidak kehabisan stock bahan baku dan membeli stock diluar kabupaten gresik.
- 2) Untuk Pemilik Usaha: saran untuk pemilik usaha kedepannya lebih di tingkatkan lagi dan dalam menjaga cita rasa olahan bandeng asap maupun sambal pelengkapya agar tidak membuat konsumen kecewa jika cita rasa dan kesegaran dari ikan berubah.
- 3) Untuk Peneliti: saran untuk peneliti, jika suatu saat mempunyai gagasan untuk meneliti kelayakan usaha maka sebaiknya harus dipahami terlebih dahulu tentang "kelayakan usaha dan kriteria layak atau tidaknya usaha tersebut" dan harus lebih teliti dalam memasukan data penelitian karena jika salah sedikit saja maka membuat usaha yang diteliti kelayakannya menjadi tidak layak untuk dijalankan. Maka dari itu harus lebih teliti, detail, dan

memahami isi dari apa yang akan kamu teliti dan kamu tulis. Lebih banyak lagi membaca dan memahami tentang kelayakan usaha.

- 4) Untuk akademis: lebih banyak lagi untuk membuat jurnal tentang kelayakan usaha agar memudahkan peneliti lain menjadi panduan atau bahan kajian mengerjakan skripsi atau tesis, dan yang paling wajib untuk dibahas yaitu aspek finansil dan analisis sensitivitas



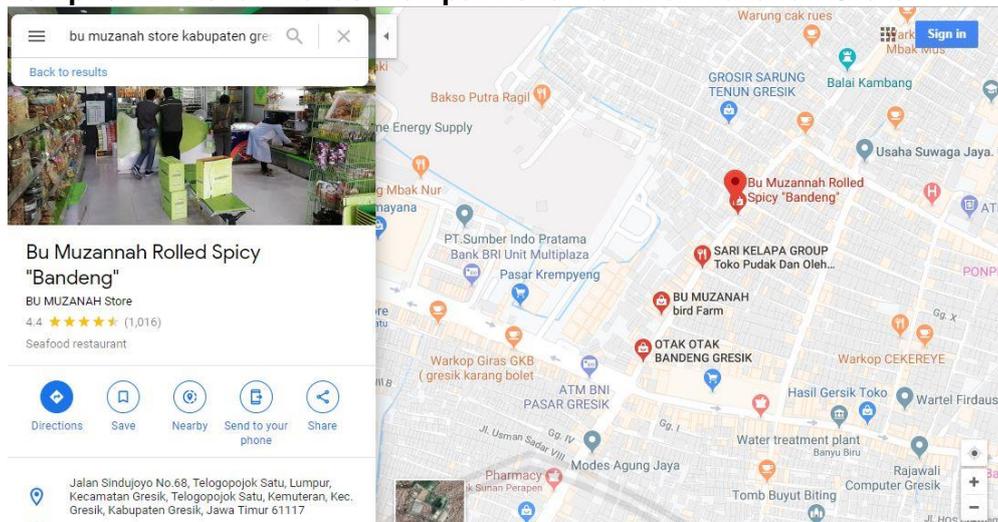
DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2005. Pakan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. 148 hlm
- Agustini, T.W dan Swastawati. 2003. **Pemanfaataaaan Produk Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Value Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan.J.** Teknologi dan Industri pangan. **14(1) : 8** hlm
- Alfanani, Hanif. 2015. Perencanaan Balai Penelitian dan Pengembangan dan Kelautan dan Perikanan di kabupaten Gresik.
- Amirullah, Imam Hardjanto, Pengantar Bisnis, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2005.
- Ardana, Komang. 2008. Perilaku Keorganisasian. Yogyakarta. Graha Ilmu Yogyakarta
- Bambang N Rachmadi, 2007, Franchising The most Practical and Excellent Way of Succeeding, Cetakan kedua, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama
- Bungin, Burhan. 2001. **Metodologi Penelitian Kuantitatif : Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu – Ilmu Sosial Lainnya (Edisi Pertama).** Kencana. Jakarta.
- Brigham,E.F. 1979. **Managerial Finance.** University of Califrnia. Los Angeles. 294 Hlm
- Crespi, V dan Coche, A. 2008. Glossary of Aquaculture. Food and Agriculture Organization. Rome.
- Dedi Purwana, N. H. (2014). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Rajawali Pers.
- Ditjen Perikanan Budidaya, 2002. Statistik Perikanan Budidaya Indonesia 2000. Jakarta.
- Google Image. 2018. **Ikan Bandeng.** <https://images.google.com/>. Diakses tanggal 24 Mei 2018 pukul 11.34.
- Hadiguna, R.A. 2009. **Manajemen Pabrik.** Bumi Aksara. Jakarta. 300 hlm
- Hanum, Z. 2012. Pengaruh Probabilitas Terhadap Modal Kerja Pada Perusahaan Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. Jurnal Manajemen Dan Bisnis. 11(02). 1693-7619
- Harmono. 2014. **Manajemen Keuangan.** Bumi aksara. Jakarta. 244 hlm
- Hendrayanti,E. 2008. **Analisis beban kerja sebagai dasar perencanaan SDM.** *Jurnal bisnis dan akuntansi.* 4 (08):12-23.
- Husnan, Suad and Suwarsono Muhammad. (2000). Studi Kelayakan Proyek. Edisi Keempat, Penerbit UPP AMP YKPN, Yogyakarta.

- Kadariah, 2001. Evaluasi Proyek : Analisis Ekonomis. Lembaga Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta
- Kasmir., and Jakfar. (2003). Studi Kelayakan Bisnis, Penerbit Kencana, Jakarta.
- Kasmir., dan Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. (Edisi Revisi). Jakarta. Kencana
- Kotler dan Armstrong. 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran. Jilid 1 dan 2. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip dan Keller, 2007, Manajemen Pemasaran, Jilid I, Edisi Kedua belas, PT. Indeks, Jakarta.
- Kotler dan Keller. 2009. **Manajemen Pemasaran**. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Marissa. 2010. **Analisis Pendapatan Usaha Tani Tebu (Studi Kasus PT. PG Rajawali II Unit PG, Tersana Baru, Babakan, Bogor, Jawa Barat)**. Fakultas Sains dan Teknologi . UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. 69 hlm
- Marzuki. 2008. **Studi Tentang Kesetaraan Gender Dalam Berbagai Aspek. Prosiding Sosialisasi Kesetaraan Gender Kegiatan KKN Mahasiswa UNY (Kelompok 18) di PKBM 'Sekar Melati' Sindua di Mlati Sleman tanggal 24 Desember 2008. Jurusan PKN dan Hukum**. Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Masengi, G. 2014. Analisis Keuntungan Usaha Rumah Makan El-Shadai di Kawasan Kuliner Wakeke Manado.
- Ngame, A. K, 2012. **Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Keragian Di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara**. Jurnal Sains Terapan, 2 (1) : 68-83.
- Nurmalina et, al., 2009. Study Kelayakan Bisnis. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Primyastanto, Mimit dan Nunik Istikharoh. 2006. **Potensi dan Peluang Bisnis Usaha Unggulan Ikan Gurami dan Nila. Bahtera Press dan Laboratorium Manajemen Bisnis Perikanan dan Kelautan (MBKP)** Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya : Malang.
- Patilima, Hamid. (2005). **Metode Penelitian Kualitatif**. Bandung: Alfabeta
- Primyastanto, Mimit. 2011. **Feasibility Study Usaha Perikanan (Sebagai Aplikasi dari Teori Kelayakan Usaha Perikanan)** Cetakan Pertama. Universitas Brawijaya Press : Malang.
- Primyastanto, Mimit. 2012. **Policy (Kebijakan) Pengelolaan SDI (Sumber Daya Ikan) pada Perikanan OverFishing (Lebih Tangkap)(Aplikasi Teori Ekonomi Produksi Perikanan)**. Universitas Brawijaya Press : Malang.

- Pujiyanto. 2003. **Strategi Pemasaran Produk Melalui Media Periklanan**. Nirmana. 5 (1) : 96-109.
- Purbaningtyas, L. 2013. **Manajemen Ketenagakerjaan Pada Perusahaan Pembekuan Udang Di PT. Surya Alam Tungga Kecamatan Waru Kabupaten Sidoarjo Propinsi Jawa Timur**. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomowati, Ida, dkk. 2007. **Ragam Olahan Bandeng**. Cetakan I. Yogyakarta : Kanisius.
- Rangkuti, Freddy. (2000), **Teknik Membuat Perancangan Bisnis dan Analisis Kasus**, Jakarta, PT Gramedia Pustaka Rahmat, P.S. 2009. **Penelitian Kualitatif**. Equilibrium. 5 (9) : 1-8
- Riyanto, B. 1984. **Dasar-dasar Pembelanjaan Usaha**. Yayasan Badan Penerbit Gajah Mada. Yogyakarta. 355 hlm
- Rutyaningsih, H.Y ; Martini, N ; Yulian, A.Y.H. 2013. **Pengaruh Kompensasi Terhadap Prestasi Kerja Karyawan pada Divisi Engineering PT. Bridgestone Karawang**. Jurnal Manajemen 10 (3) : 1-7
- Saefullah, K dan Sule, E.T. 2005. **Pengantar Manajemen**. Kencana. Jakarta. 426 hlm
- Setiawan dan Harahab, N. 2013. Analisis Motivasi dan Kepuasan Konsumen terhadap Produk Olahan Seafood. Jurnal ECSOFiM Vol. 1 No. 1, 2013.
- Sahada, N.A. 2013. **Analisis Usaha Pembenihan Ikan Koi (Cyprinus Carpio) Pada UD. Kelud Koi Di Desa Kuwut Kecamatan Kuwut Kabupakten Blitar**. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sayuti. 2008. **Analisis Kelayakan Pabrik**. Graha ilmu: Yogyakarta.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Jakarta: Universitas Indonesia
- Soekartawi. 2007. Analisis Usahatani. Jakarta: Universitas Indonesia
- Sukirno, Sadono. (2009). **Makro Ekonomi Teori Pengantar**. Edisi-3. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Sulistiyanto, H. Sri. 2014. **Manajemen Laba. Teori dan Metode Empiris**. Jakarka: Grasindo
- Sugiyono. 2012. **Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D**. Alfabeta. Bandung

Lampiran 2. Denah Lokasi Tempat Penelitian Bu. Muzannah Store



Lampiran 3. Modal Tetap pada Usaha Olahan Bandeng Asap

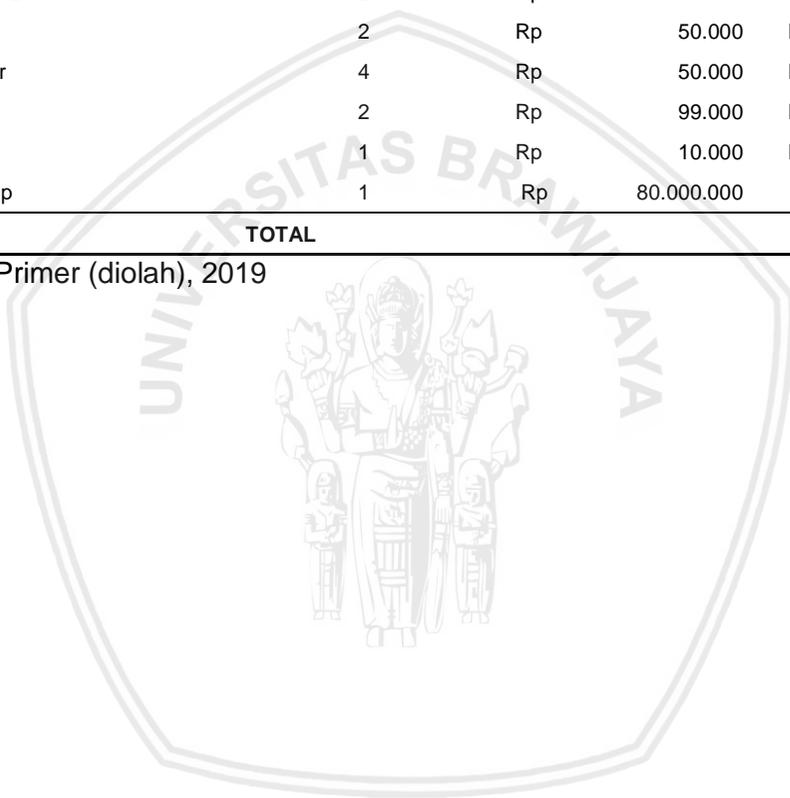
No.	Jenis Modal Tetap	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Harga Total	Umur Teknis (tahun)	Penyusutan (tahun)
1	Bangunan	92 m2	Rp 300.000.000	Rp 300.000.000	15	Rp 60.000.000
2	Tungku Pengasapan	2	Rp 3.000.000	Rp 6.000.000	5	Rp 1.200.000
3	Freezer	4	Rp 2.000.000	Rp 8.000.000	5	Rp 1.600.000
4	Mesin Packing	1	Rp 6.000.000	Rp 6.000.000	5	Rp 1.200.000
5	AC	3	Rp 3.300.000	Rp 9.900.000	5	Rp 1.980.000
6	Televisi	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	5	Rp 500.000
7	Lemari ES	1	Rp 1.200.000	Rp 1.200.000	5	Rp 240.000
8	Kursi Besar	2	Rp 2.300.000	Rp 4.600.000	5	Rp 920.000
9	Meja	2	Rp 2.750.000	Rp 5.500.000	5	Rp 1.100.000
10	Blender	3	Rp 450.000	Rp 1.350.000	5	Rp 270.000
11	Kursi Kecil	1	Rp 85.000	Rp 85.000	5	Rp 17.000
12	Drum Air	1	Rp 130.000	Rp 130.000	5	Rp 26.000
13	Pengait	180	Rp 5.000	Rp 900.000	5	Rp 180.000
14	Pengorengan besar	1	Rp 45.000	Rp 45.000	5	Rp 9.000
15	Kipas Angin Kecil	1	Rp 200.000	Rp 200.000	5	Rp 40.000
16	Cool Box Besar	4	Rp 70.000	Rp 280.000	5	Rp 56.000
17	Gunting Besar	2	Rp 90.000	Rp 180.000	5	Rp 36.000
18	Gunting Kecil	4	Rp 10.000	Rp 40.000	5	Rp 8.000
19	Pisau Dapur	5	Rp 10.000	Rp 50.000	5	Rp 10.000
20	Pinset	3	Rp 25.000	Rp 75.000	5	Rp 15.000
21	Etalase	5	Rp 200.000	Rp 1.000.000	5	Rp 200.000
22	Staplus	6	Rp 63.000	Rp 378.000	5	Rp 75.600
23	Timbangan	1	Rp 60.000	Rp 60.000	5	Rp 12.000

Sumber: Data primer yang diolah, 2019

Lanjutan Lampiran 3. Modal Tetap pada Usaha Olahan Bandeng Asap

No.	Jenis Modal Tetap	Jumlah Satuan	Harga Satuan	Harga Total	Umur Teknis (tahun)	Penyusutan (tahun)
24	Kompor Gas	1	Rp 500.000	Rp 500.000	5	Rp 100.000
25	Tabung Gas 12 Kg	1	Rp 130.000	Rp 130.000	5	Rp 26.000
26	Baskom Besar	11	Rp 40.000	Rp 440.000	5	Rp 88.000
27	Irus	2	Rp 5.000	Rp 10.000	5	Rp 2.000
28	Solet	2	Rp 1.000	Rp 2.000	5	Rp 400
29	Gelas Kecil	1	Rp 3.000	Rp 3.000	5	Rp 600
30	Sendok Bebek	1	Rp 2.250	Rp 2.250	5	Rp 450
31	Panci Kecil	1	Rp 50.000	Rp 50.000	5	Rp 10.000
32	Gelas Ukur	1	Rp 17.000	Rp 17.000	5	Rp 3.400
33	Alat Penutup Botol	2	Rp 10.000	Rp 20.000	5	Rp 4.000
34	Telenan	2	Rp 50.000	Rp 100.000	5	Rp 20.000
35	Ember Besar	4	Rp 50.000	Rp 200.000	5	Rp 40.000
36	Keranjang	2	Rp 99.000	Rp 198.000	5	Rp 39.600
37	Sutil	1	Rp 10.000	Rp 10.000	5	Rp 2.000
38	Mobil Pick Up	1	Rp 80.000.000	Rp 80.000.000	5	Rp 16.000.000
TOTAL				Rp 430.155.250		Rp 86.031.050

Sumber: Data Primer (diolah), 2019



Lampiran 4. Modal Re-Investasi Usaha Olahan Bandeng Asap

No	Jenis Barang	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Harga Total	Umur Teknis (Th)	Penyusutan	Nilai Kenaikan		Re-Investasi Tahun ke 5					Sisa Umur Teknis (Th)	Nilai Sisa (Rp)
							1%	0	1	2	3	4	5		
1	Tungku Pengasapan	2	Rp 3.000.000	Rp 6.000.000	5	Rp 1.200.000	Rp 60.000						Rp 6.300.000	4	Rp 4.800.000
2	Freezer	4	Rp 2.000.000	Rp 8.000.000	5	Rp 1.600.000	Rp 80.000						Rp 8.400.000	4	Rp 6.400.000
3	Mesin Packing	1	Rp 6.000.000	Rp 6.000.000	5	Rp 1.200.000	Rp 60.000						Rp 6.300.000	4	Rp 4.800.000
4	AC	3	Rp 3.300.000	Rp 9.900.000	5	Rp 1.980.000	Rp 99.000						Rp 10.395.000	4	Rp 7.920.000
5	Televisi	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	5	Rp 500.000	Rp 25.000						Rp 2.625.000	4	Rp 2.000.000
6	Lemari ES	1	Rp 1.200.000	Rp 1.200.000	5	Rp 240.000	Rp 12.000						Rp 1.260.000	4	Rp 960.000
8	Kursi Besar	2	Rp 2.300.000	Rp 4.600.000	5	Rp 920.000	Rp 46.000						Rp 4.830.000	4	Rp 3.680.000
9	Meja	2	Rp 2.750.000	Rp 5.500.000	5	Rp 1.100.000	Rp 55.000						Rp 5.775.000	4	Rp 4.400.000
10	Blender	3	Rp 450.000	Rp 1.350.000	5	Rp 270.000	Rp 13.500						Rp 1.417.500	4	Rp 1.080.000
11	Kursi Kecil	1	Rp 85.000	Rp 85.000	5	Rp 17.000	Rp 850						Rp 89.250	4	Rp 68.000
12	Drum Air	1	Rp 130.000	Rp 130.000	5	Rp 26.000	Rp 1.300						Rp 136.500	4	Rp 104.000
13	Pengait	180	Rp 5.000	Rp 900.000	5	Rp 180.000	Rp 9.000						Rp 945.000	4	Rp 720.000
14	Pengorengan besar	1	Rp 45.000	Rp 45.000	5	Rp 9.000	Rp 450						Rp 47.250	4	Rp 36.000
15	Kipas Angin Kecil	1	Rp 200.000	Rp 200.000	5	Rp 40.000	Rp 2.000						Rp 210.000	4	Rp 160.000
16	Cool Box Besar	4	Rp 70.000	Rp 280.000	5	Rp 56.000	Rp 2.800						Rp 294.000	4	Rp 224.000
17	Gunting Besar	2	Rp 90.000	Rp 180.000	5	Rp 36.000	Rp 1.800						Rp 189.000	4	Rp 144.000
18	Gunting Kecil	4	Rp 10.000	Rp 40.000	5	Rp 8.000	Rp 400						Rp 42.000	4	Rp 32.000
19	Pisau Dapur	5	Rp 10.000	Rp 50.000	5	Rp 10.000	Rp 500						Rp 52.500	4	Rp 40.000
20	Pinset	3	Rp 25.000	Rp 75.000	5	Rp 15.000	Rp 750						Rp 78.750	4	Rp 60.000
21	Etalase	5	Rp 200.000	Rp 1.000.000	5	Rp 200.000	Rp 10.000						Rp 1.050.000	4	Rp 800.000
22	Staplus	6	Rp 63.000	Rp 378.000	5	Rp 75.600	Rp 3.780						Rp 396.900	4	Rp 302.400

Sumber: Data Primer (diolah), 2019

Lanjutan Lampiran 4. Modal Re-Investasi Usaha Olahan Bandeng Asap

23	Timbangan	1	Rp	60.000	Rp	60.000	5	Rp	12.000	Rp	600	Rp	63.000	4	Rp	48.000
24	Kompore Gas	1	Rp	500.000	Rp	500.000	5	Rp	100.000	Rp	5.000	Rp	525.000	4	Rp	400.000
24	Tabung Gas 12 Kg	1	Rp	130.000	Rp	130.000	5	Rp	26.000	Rp	1.300	Rp	136.500	4	Rp	104.000
26	Baskom Besar	11	Rp	40.000	Rp	440.000	5	Rp	88.000	Rp	4.400	Rp	462.000	4	Rp	352.000
27	Irus	2	Rp	5.000	Rp	10.000	5	Rp	2.000	Rp	100	Rp	10.500	4	Rp	8.000
28	Solet	2	Rp	1.000	Rp	2.000	5	Rp	400	Rp	20	Rp	2.100	4	Rp	1.600
29	Gelas Kecil	1	Rp	3.000	Rp	3.000	5	Rp	600	Rp	30	Rp	3.150	4	Rp	2.400
30	Sendok Bebek	1	Rp	2.250	Rp	2.250	5	Rp	450	Rp	23	Rp	2.363	4	Rp	1.800
31	Panci Kecil	1	Rp	50.000	Rp	50.000	5	Rp	10.000	Rp	500	Rp	52.500	4	Rp	40.000
32	Gelas Ukur	1	Rp	17.000	Rp	17.000	5	Rp	3.400	Rp	170	Rp	17.850	4	Rp	13.600
33	Alat Penutup Botol	2	Rp	10.000	Rp	20.000	5	Rp	4.000	Rp	200	Rp	21.000	4	Rp	16.000
34	Telenan	2	Rp	50.000	Rp	100.000	5	Rp	20.000	Rp	1.000	Rp	105.000	4	Rp	80.000
35	Ember Besar	4	Rp	50.000	Rp	200.000	5	Rp	40.000	Rp	2.000	Rp	210.000	4	Rp	160.000
36	Keranjang	2	Rp	99.000	Rp	198.000	5	Rp	39.600	Rp	1.980	Rp	207.900	4	Rp	158.400
37	Sutil	1	Rp	10.000	Rp	10.000	5	Rp	2.000	Rp	100	Rp	10.500	4	Rp	8.000
38	Mobil Pick Up	1	Rp	80.000.000	Rp	80.000.000	5	Rp	16.000.000	Rp	800.000	Rp	84.000.000	4	Rp	64.000.000
39	Bangunan	92 m2	Rp	300.000.000	Rp	300.000.000	15	Rp	60.000.000	Rp	3.000.000	Rp	787.500.000	14	Rp	240.000.000
TOTAL				Rp 880.155.250		Rp 86.031.050		Rp 4.301.533		Rp 451.663.013		Rp 344.124.200				

Sumber: Data Primer (diolah), 2019



Lampiran 5. Modal Lancar pada Usaha Olahan Bandeng Asap

No.	Bentuk Modal Kerja	Satuan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Harga Total (Rp/Tahun)
1	Ikan Bandeng	Kg	75	Rp 24.000	Rp 657.000.000
2	Bawang Putih	Kg	18	Rp 39.000	Rp 8.424.000
3	Garam	Kg	18	Rp 2.500	Rp 540.000
4	Batok Kelapa	Kg	10	Rp 4.500	Rp 540.000
5	Minyak Tanah	L	5	Rp 11.000	Rp 660.000
6	Cabe Rawit	Kg	10	Rp 47.500	Rp 5.700.000
7	Petis Bumbu	Cup	18	Rp 17.500	Rp 3.780.000
8	Kecap Manis	Kemasan	24	Rp 8.900	Rp 2.563.200
9	Merica Bubuk	Kg	1	Rp 135.000	Rp 1.620.000
10	Daun Pisang	Kolli	5	Rp 140.000	Rp 8.400.000
11	Bawang Putih Goreng	Kg	3	Rp 170.000	Rp 6.120.000
12	Plastik Klip	Pack	100	Rp 3.000	Rp 3.600.000
13	Kardus Kemasan	Pack	500	Rp 1.000	Rp 6.000.000
14	Isi Staplus	Pack	16	Rp 20.500	Rp 328.000
15	Botol Kecil Untuk Sambal	Botol	432	Rp 300	Rp 1.555.200
16	Isi Gas LPG 12 Kg	Kg	12	Rp 127.400	Rp 1.528.800
17	Kertas Perkamen	Lembar	500	Rp 8.500	Rp 4.250.000
18	Korek Api	Bensol	3	Rp 5.000	Rp 180.000
19	Tissu	Pack	13	Rp 13.500	Rp 175.500
20	Air	Bulan		Rp 4.800.000	Rp 4.800.000
21	Bahan Bakar	Bulan/L	78	Rp 6.450	Rp 6.037.200
22	Listrik	Bulan/KWH		Rp 7.800.000	Rp 7.800.000

Sumber: Data primer yang diolah, 2019

Lanjutan Tabel 5. Modal Kerja pada Usaha Olahan Bandeng Asap

No.	Bentuk Modal Kerja	Satuan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/unit)	Harga Total (Rp/Tahun)
23	Komunikasi	Bulan		Rp 7.200.000	Rp 7.200.000
24	Penyusutan	Tahun		Rp 86.031.050	Rp 86.031.050
25	Perawatan	Tahun		Rp 120.000.000	Rp 120.000.000
26	Sewa Tanah	Tahun		Rp 25.000.000	Rp 25.000.000
27	Upah Tenaga Kerja	Bulan	9	Rp 23.500.000	Rp 282.000.000
28	Upah Tenaga Kerja (Borong)	Bulan	6	Rp 9.600.000	Rp 115.200.000
TOTAL					Rp 1.367.032.950

Sumber: Data Primer yang diolah, 2019



Lampiran 6. Biaya Tetap pada usaha olahan bandeng asap

NO	JENIS	NILAI
BIAYA TETAP		
1	PENYUSUTAN	Rp 86.031.050
2	PERAWATAN	Rp 120.000.000
3	SEWA TANAH	Rp 25.000.000
4	UPAH TENAGA KERJA	Rp 282.000.000
Total		Rp 513.031.050

Sumber: Data primer yang diolah, 2019

Lampiran 7. Biaya Variabel pada Usaha Olahan Bandeng Asap

NO	BIAYA VARIABEL	NILAI
1	Ikan Bandeng	Rp 657.000.000
2	Bawang Putih	Rp 8.424.000
3	Garam	Rp 540.000
4	Batok Kelapa	Rp 540.000
5	Minyak Tanah	Rp 660.000
6	Cabe Rawit	Rp 5.700.000
7	Petis Bumbu	Rp 3.780.000
8	Kecap Manis	Rp 2.563.200
9	Merica Bubuk	Rp 1.620.000
10	Daun Pisang	Rp 8.400.000
11	Bawang Putih Goreng	Rp 6.120.000
12	Plastik Klip	Rp 3.600.000
13	Kardus Kemasan	Rp 6.000.000
14	Isi Staplus	Rp 328.000
15	Botol Kecil Untuk Sambal	Rp 1.555.200
16	Isi Gas LPG 12 Kg	Rp 1.528.800
17	Kertas Perkamen	Rp 4.250.000
18	Korek Api	Rp 180.000
19	Tissu	Rp 175.500
20	Air	Rp 4.800.000
21	Bahan Bakar	Rp 6.037.200
22	Listrik	Rp 7.800.000
23	Komunikasi	Rp 7.200.000
24	Upah Tenaga Kerja	Rp 115.200.000
TOTAL		Rp 854.001.900
TC		Rp 1.367.032.950
V/unit		31196,41644

Sumber: Data primer yang diolah, 2019

Lampiran 8. Biaya Total pada Usaha Olahan Bandeng Asap

$$\begin{aligned} \text{Total Cost} &= \text{Fixed Cost} + \text{Variabel Cost} \\ &= \text{Rp. } 513.031.050 + \text{Rp. } 854.001.900 \\ &= \text{Rp. } 1.367.032.950 \end{aligned}$$

Lampiran 9. Penerimaan dan Keuntungan pada usaha olahan bandeng asap

OLAHAN	PRODUKSI	HARGA	PENERIMAAN
Bandeng Asap	27375	Rp 100.000	Rp 2.737.500.000

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan } \pi &= \text{TR} - \text{TC} \\ &= \text{Rp. } 2.737.500.000 - \text{Rp. } 1.367.032.950 \\ &= \text{Rp. } 1.370.467.050 \end{aligned}$$

Lampiran 10. R/C dan Rentabilitas pada Usaha Olahan Bandeng Asap

$$\begin{aligned} \text{R/C} &= \text{TR/TC} \\ &= \text{Rp. } 2.737.500.000 / \text{Rp. } 1.367.032.950 \\ &= 2,002512083 \end{aligned}$$

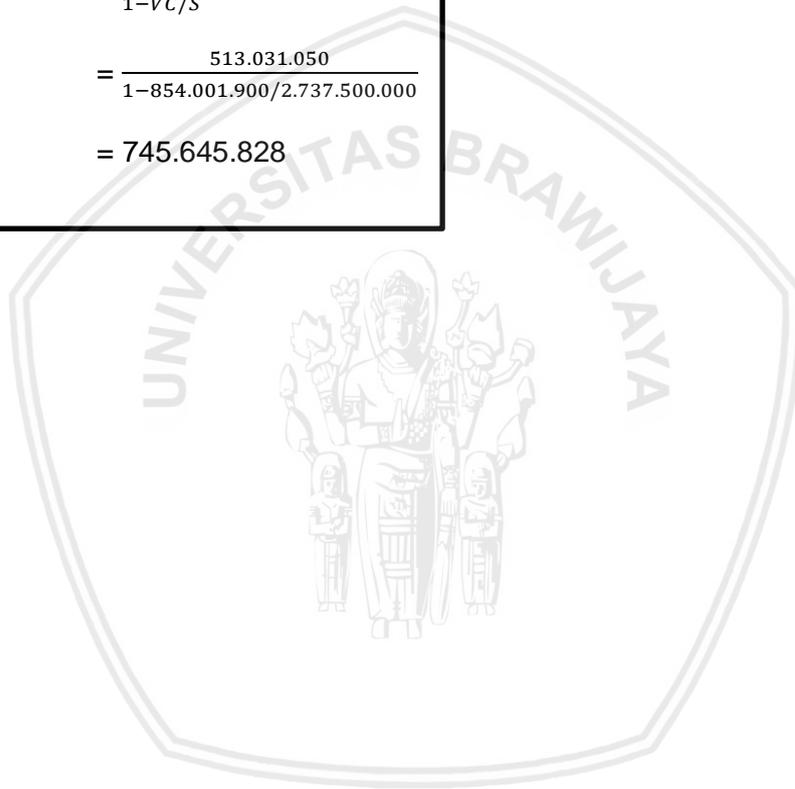
$$\begin{aligned} R &= \frac{L}{M} \times 100\% \\ R &= \frac{1.370.467.050}{1.367.032.950} \times 100\% \\ &= 100\% \end{aligned}$$

Lampiran 11. BEP (Break Event Point) pada usaha olahan bandeng asap

$$\begin{aligned}\text{BEP unit} &= \frac{FC}{P-V} \\ &= \frac{513.031.050}{100.000 - 31196,41644} \\ &= 7.456\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}V/\text{unit} &= \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{854.001.900}{27.375} \\ &= 31196,41644\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{BEP sales} &= \frac{FC}{1-VC/S} \\ &= \frac{513.031.050}{1 - 854.001.900/2.737.500.000} \\ &= 745.645.828\end{aligned}$$



Lampiran 12. Analisis Sensitivitas pada Perubahan Harga dalam Keadaan Normal

NO	URAIAN	TAHUN KE					
		0	1	2	3	4	5
0,12	Df (12%)	1	0,892857143	0,797193878	0,711780248	0,635518078	0,567426856
i	Inflow (Benefit)						
	Hasil Penjualan	Rp	2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp2.737.500.000
	Nilai Sisa						344.124.200
	Gross Benefit(A)		2.737.500.000	2.737.500.000	2.737.500.000	2.737.500.000	3.081.624.200
	PVGB		2.444.196.429	2.182.318.240	1.948.498.428	1.739.730.740	1.748.596.330
	Jumlah PVGB						10.063.340.167
ii	Outflow(Cost)						
	Investasi Awal	430.155.250					
	Penambahan Investasi		0	0	0	0	451.663.013
	Biaya Operasional		1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950
	Gross Cost (B)	430.155.250	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.818.695.963
	PVGC	430.155.250	1.220.565.134	1.089.790.298	973.027.052	868.774.154	1.031.976.932
	Jumlah PVGC						5.614.288.819
	Net Benefit (A-B)	-430.155.250	1.370.467.050	1.370.467.050	1.370.467.050	1.370.467.050	1.262.928.238
	PVNB	-430.155.250	1.223.631.295	1.092.527.942	975.471.376	870.956.586	716.619.399
iii	NPV	3.542.212.025	> 0 (layak)				
iv	Net B/C	11,34289677	> 1 (layak)				
v	IRR	318%	> 12% suku bunga deposito (layak)				
vi	PP	0,351539922	lama waktu pengembalian Investasi				

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Lampiran 13. Analisis Sensitivitas pada Perubahan Harga dalam Keadaan Biaya Naik dan Benefit Turun

NO	URAIAN	TAHUN KE					
		0	1	2	3	4	5
0,12	Df (12%)	1	0,892857143	0,797193878	0,711780248	0,635518078	0,567426856
i	Inflow (Benefit)						
	Hasil Penjualan	Rp	1.801.275.000	Rp 1.801.275.000	Rp 1.801.275.000	Rp 1.801.275.000	Rp1.801.275.000
	Nilai Sisa						344.124.200
	Gross Benefit(A)		1.801.275.000	1.801.275.000	1.801.275.000	1.801.275.000	2.145.399.200
	PVGB		1.608.281.250	1.435.965.402	1.282.111.966	1.144.742.827	1.217.357.122
	Jumlah PVGB						6.688.458.567
ii	Outflow(Cost)						
	Investasi Awal	430.155.250					
	Penambahan Investasi		0	0	0	0	451.663.013
	Biaya Operasional		1.667.780.199	1.667.780.199	1.667.780.199	1.667.780.199	1.667.780.199
	Gross Cost (B)	430.155.250	1.667.780.199	1.667.780.199	1.667.780.199	1.667.780.199	2.119.443.212
	PVGC	430.155.250	1.489.089.463	1.329.544.164	1.187.093.003	1.059.904.467	1.202.628.997
	Jumlah PVGC						6.698.415.345
	Net Benefit (A-B)	-430.155.250	133.494.801	133.494.801	133.494.801	133.494.801	25.955.988
	PVNB	-430.155.250	119.191.787	106.421.238	95.018.963	84.838.359	14.728.125
iii	NPV	-439.045.231	> 0 (layak)				
iv	Net B/C	0,976853058	> 1 (layak)				
v	IRR	11%	> 12% suku bunga deposito (layak)				
vi	PP	3,608933654	lama waktu pengembalian Investasi				

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Lampiran 14. Analisis Sensitivitas pada Perubahan Harga dalam Keadaan Biaya Naik dan Benefit Turun

NO	URAIAN	TAHUN KE					
		0	1	2	3	4	5
	Df (12%)	1	0,892857143	0,797193878	0,711780248	0,635518078	0,567426856
0,12							
i	Inflow (Benefit)						
	Hasil Penjualan	Rp	1.847.812.500	Rp 1.847.812.500	Rp 1.847.812.500	Rp 1.847.812.500	Rp1.847.812.500
	Nilai Sisa						344.124.200
	Gross Benefit(A)		1.847.812.500	1.847.812.500	1.847.812.500	1.847.812.500	2.191.936.700
	PVGB		1.649.832.589	1.473.064.812	1.315.236.439	1.174.318.249	1.243.763.750
	Jumlah PVGB						6.856.215.839
ii	Outflow(Cost)						
	Investasi Awal	430.155.250					
	Penambahan Investasi		0	0	0	0	451.663.013
	Biaya Operasional		1.714.259.319	1.714.259.319	1.714.259.319	1.714.259.319	1.714.259.319
	Gross Cost (B)	430.155.250	1.714.259.319	1.714.259.319	1.714.259.319	1.714.259.319	2.165.922.332
	PVGC	430.155.250	1.530.588.678	1.366.597.034	1.220.175.923	1.089.442.788	1.229.002.498
	Jumlah PVGC						6.865.962.172
	Net Benefit (A-B)	-430.155.250	133.553.181	133.553.181	133.553.181	133.553.181	26.014.368
	PVNB	-430.155.250	119.243.911	106.467.778	95.060.516	84.875.461	14.761.251
iii	NPV	-438.857.333	> 0 (layak)				
iv	Net B/C	0,97734229	> 1 (layak)				
v	IRR	11%	> 12% suku bunga deposito (layak)				
vi	PP	3,607356092	lama waktu pengembalian Investasi				

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Lampiran 15. Analisis Sensitivitas pada Perubahan Harga dalam Keadaan Biaya Naik

NO	URAIAN	TAHUN KE					
		0	1	2	3	4	5
	Df (12%)	1	0,892857143	0,797193878	0,711780248	0,635518078	0,567426856
0,12							
i	Inflow (Benefit)						
	Hasil Penjualan	Rp	2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp 2.737.500.000	Rp2.737.500.000
	Nilai Sisa						344.124.200
	Gross Benefit(A)		2.737.500.000	2.737.500.000	2.737.500.000	2.737.500.000	3.081.624.200
	PVGB		2.444.196.429	2.182.318.240	1.948.498.428	1.739.730.740	1.748.596.330
	Jumlah PVGB						10.063.340.167
ii	Outflow(Cost)						
	Investasi Awal	430.155.250					
	Penambahan Investasi		0	0	0	0	451.663.013
	Biaya Operasional		2.604.197.770	2.604.197.770	2.604.197.770	2.604.197.770	2.604.197.770
	Gross Cost (B)	430.155.250	2.604.197.770	2.604.197.770	2.604.197.770	2.604.197.770	3.055.860.782
	PVGC	430.155.250	2.325.176.580	2.076.050.518	1.853.616.534	1.655.014.762	1.733.977.475
	Jumlah PVGC						10.073.991.120
	Net Benefit (A-B)	-430.155.250	133.302.230	133.302.230	133.302.230	133.302.230	25.763.418
	PVNB	-430.155.250	119.019.848	106.267.722	94.881.894	84.715.977	14.618.855
iii	NPV	-439.665.029	> 0 (layak)				
iv	Net B/C	0,975239282	> 1 (layak)				
v	IRR	11%	> 12% suku bunga deposito (layak)				
vi	PP	3,614147183	lama waktu pengembalian Investasi				

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019

Lampiran 16. Analisis Sensitivitas pada Perubahan Harga dalam Keadaan Benefit Turun

NO	URAIAN	TAHUN KE					
		0	1	2	3	4	5
0,12	Df (12%)	1	0,892857143	0,797193878	0,711780248	0,635518078	0,567426856
i	Inflow (Benefit)						
	Hasil Penjualan	Rp	1.499.876.250	Rp 1.499.876.250	Rp 1.499.876.250	Rp 1.499.876.250	Rp1.499.876.250
	Nilai Sisa						344.124.200
	Gross Benefit(A)		1.499.876.250	1.499.876.250	1.499.876.250	1.499.876.250	1.844.000.450
	PVGB		1.339.175.223	1.195.692.164	1.067.582.289	953.198.472	1.046.335.377
	Jumlah PVGB						5.601.983.525
ii	Outflow(Cost)						
	Investasi Awal	430.155.250					
	Penambahan Investasi		0	0	0	0	451.663.013
	Biaya Operasional		1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950
	Gross Cost (B)	430.155.250	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.367.032.950	1.818.695.963
	PVGC	430.155.250	1.220.565.134	1.089.790.298	973.027.052	868.774.154	1.031.976.932
	Jumlah PVGC						5.614.288.819
	Net Benefit (A-B)	-430.155.250	132.843.300	132.843.300	132.843.300	132.843.300	25.304.487
	PVNB	-430.155.250	118.610.089	105.901.865	94.555.237	84.424.319	14.358.446
iii	NPV	-441.142.119	> 0 (layak)				
iv	Net B/C	0,971393366	> 1 (layak)				
v	IRR	11%	> 12% suku bunga deposito (layak)				
vi	PP	3,626632883	lama waktu pengembalian Investasi				

Sumber: Data Primer yang Diolah, 2019