

ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PRODUK OLAHAN IKAN PADA UKM

**ANUGERAH MINA LESTARI DI KECAMATAN LOWOKWARU, KOTA MALANG,
PROVINSI JAWA TIMUR**

SKRIPSI

Oleh:

**RIZQI AGUNG DARMO KARSO
NIM. 155080401111037**

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



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

MALANG

2019



ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PRODUK OLAHAN IKAN PADA UKM

**ANUGERAH MINA LESTARI DI KECAMATAN LOWOKWARU, KOTA MALANG,
PROVINSI JAWA TIMUR**

SKRIPSI

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

Oleh:

**RIZQI AGUNG DARMO KARSO
NIM. 155080401111037**



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

**MALANG
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PRODUK OLAHAN IKAN PADA UKM ANUGERAH MINA LESTARI DI KECAMATAN LOWOKWARU, KOTA MALANG, PROVINSI JAWA TIMUR

Oleh :
RIZQI AGUNG DARMO KARSO
155080401111037

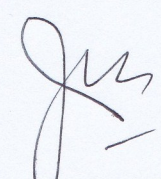
Telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 13 Desember 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Mengetahui,
Ketua Jurusan SEPK


Dr. Ir. Edi Susilo, MS.
NIP. 195912051985031003
Tanggal **03 JAN 2020**



Menyetujui,
Dosen Pembimbing


Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS
NIP. 196308201988021001
Tanggal **03 JAN 2020**

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS selaku dosen pembimbing yang telah memberikan petunjuk dan bimbingan selama penyusunan proposal hingga laporan Skripsi
2. Keluarga besar yang selalu memberikan dukungan do'a, semangat dan dana.
3. Bapak Bambang selaku Pemilik UKM Anugerah Mina Lestari yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Skripsi
4. Keluarga kecil saya yaitu kedua orang tua penulis, Ibu Suminah Rahayu dan Bapak Badrut Tamam, kakak-kakak kandung saya Nuning Kristiana Yudiningsih, Kristin Nurmalasari, Trio mohammad Saiful Ulum yang telah memberikan dukungan dalam bentuk moral, spiritual dan materil.
5. Teman-teman satu kontrakan yang telah memberikan semangat Didin, Dzikrul, Rendy, Amar dan Rere
6. Teman – teman Agrobisnis Perikanan 2015 yang telah memberikan *Support*.
7. Semua pihak yang telah memberikan dorongan dan bantuan sehingga laporan ini dapat tersusun.

Malang, 1 Oktober 2019

Penulis

RINGKASAN

Rizqi Agung Darmo Karso. 155080401111037. Analisis Profitabilitas Usaha Produk Olahan Ikan Pada UKM Anugerah Mina Lestari Di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Dibawah bimbingan Dr. Ir. Agus Tjahjono, MP sebagai pembimbing utama.

Ikan bandeng (*Chanos chanos* Sp.) adalah salah satu jenis ikan air payau yang memiliki rasa yang khas dan sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia, bahkan sudah dikenal masyarakat luar negeri juga. Ikan bandeng adalah satu-satunya ikan yang masih termasuk dalam famili Chanidae. Hampir disemua wilayah Indonesia dapat dijumpai produksi ikan bandeng. Budidaya ikan bandeng dapat ditemukan di Pulau Jawa terutama di daerah Jawa Timur, Jawa Barat, Jawa Tengah dan Banten. Pada tahun 2014 total produksi ikan bandeng mencapai 631.125 ton atau 14,74% dari total keseluruhan produksi budidaya ikan. Selama kurun waktu 4 tahun produksi ikan bandeng mengalami kenaikan sebesar 10,84%. Sedangkan pada tahun 2015 produksi ikan bandeng ditargetkan dapat mencapai 1,2 juta ton.

Tujuan dari penelitian mengidentifikasi dan menganalisis modal, biaya produksi, total biaya, penerimaan, keuntungan operasional usaha dan profitabilitas dalam usaha pengolahan ikan pada UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan cara menghitung serta merinci biaya, penerimaan, biaya, kelayakan usaha serta menganalisis profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari Di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Analisis deskriptif dilakukan dengan cara menganalisis dan menggambarkan kondisi usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari Di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang.

Modal kerja yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan sebesar Rp. 184.251.667. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan tahun 2019 yaitu sebesar Rp. 16.463.667. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 167.788.000. Total Penerimaan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 441.360.000. Total Keuntungan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 270.044.000.

Keuntungan operasional usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari menunjukkan bahwa usaha olahan ikan bandeng tersebut layak untuk dijalankan atau dapat dikatakan efisien. Hal tersebut dikarenakan perolehan nilai R/C Ratio olahan bandeng asap sebesar 2,24, lele tanpa duri sebesar 1,12, bandeng tanpa duri sebesar 1,99 dan lele asap sebesar 1,23. Adapun dari analisis Break Even Point, didapatkan nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar Rp. 11.162.859, lele tanpa duri sebesar Rp. 1.913.633, bandeng tanpa duri sebesar Rp.

8.970.155 dan lele asap sebesar Rp. 2.392.041. Sedangkan dari analisis Break Even Point Unit, didapatkan nilai Break Even Point Unit olahan bandeng asap sebesar 740,1 unit, lele tanpa duri sebesar 3528 unit, bandeng tanpa duri sebesar 1098 unit dan lele asap sebesar 2431 unit. Adapun nilai rentabilitas yang diperoleh bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 124%, lele tanpa duri sebesar 12%, bandeng tanpa duri sebesar 99% dan lele asap sebesar 23%.

Profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari, menunjukkan bahwa nilai dari Gross Profit Margin olahan bandeng asap sebesar 55,38%, lele tanpa duri sebesar 10,62%, bandeng tanpa duri sebesar 50% dan lele asap sebesar 18,69%. Rasio Net Profit Margin olahan bandeng asap sebesar 52,61%, lele tanpa duri sebesar 9,05%, bandeng tanpa duri sebesar 42,35% dan lele asap sebesar 15,88%. Nilai Operating Ratio olahan bandeng asap sebesar 44,62%, lele tanpa duri sebesar 89,35%, bandeng tanpa duri sebesar 50,18% dan lele asap sebesar 81,31%. Rasio Total Assets Turnover olahan bandeng asap sebesar 2,49%, lele tanpa duri sebesar 1,43, bandeng tanpa duri sebesar 3,00 dan lele asap sebesar 1,53. Rasio Return On Equity olahan bandeng asap sebesar 117,94%, lele tanpa duri sebesar 9,05%, bandeng tanpa duri sebesar 42,35% dan lele asap sebesar 15,88%. Rasio Return On Investment olahan bandeng asap sebesar 124%, lele tanpa duri sebesar 3,18%, bandeng tanpa duri sebesar 70% dan lele asap sebesar 6,97%. Hal ini membuktikan bahwa usaha pengolahan ikan UKM Anugerah Mina Lestari kurang efisien, karena dalam menginvestasikan modal serta aset yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam kegiatan pengolahan ikan bandeng, belum mampu memperoleh keuntungan bersih yang besar.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Profitabilitas Usaha Produk Olahan Ikan Pada UKM Anugerah Mina Lestari Di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan Strata Satu (S1) di Jurusan Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas Brawijaya.

Skripsi ini berisikan biaya-biaya yang digunakan dalam UKM Anugerah Mina Lestari dalam menjalankan usaha olahan ikan bandeng. Disisi lain, skripsi ini juga menggambarkan bagaimana UKM Anugerah Mina Lestari dalam menghasilkan keuntungan bersih dengan menginvestasikan modalnya dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng di Kecamatan Lowokwaru. Teori pendukung, kerangka pemikiran, perhitungan biaya serta data dan informasi yang berkaitan dalam penelitian ini digunakan untuk menunjang skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya serta penulis berharap semoga skripsi penelitian ini dapat bermanfaat dalam menambah pengetahuan serta wawasan bagi pembaca.

Malang, 1 Oktober 2019

Penulis

DAFTAR ISI

COVER.....	i
JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan.....	5
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Penelitian Terdahulu.....	5
2.2 Tinjauan Ikan Bandeng.....	6
2.3 Modal Kerja.....	7
2.4 Biaya Produksi.....	10
2.5 Penerimaan.....	11
2.6 Keuntungan.....	12
2.7 Keuntungan Operasional Usaha.....	12
2.8 Penentuan Harga Produk.....	16
2.9 Profitabilitas.....	19
2.10 Kerangka Berfikir.....	25
3. METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.2 Metode Pengupulan Data.....	26
3.3 Metode Analisis Data.....	28
4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	37
4.1 Kondisi Geografis Lokasi Penelitian.....	37
4.2 Kondisi Topografi Lokasi Penelitian.....	39
4.3 Keadaan Penduduk Kecamatan Lowokwaru.....	39
4.3.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru.....	39
4.3.2 Jumlah Penduduk Kecamatan Lowokwaru Berdasarkan Kelompok Umur	40
4.3.3 Jumlah penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	41
4.3.4 Jumlah penduduk Berdasarkan Mata Pencarian.....	42
4.4 Keadaan Umum Perikanan.....	42

4.4.1 Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Kecamatan dan Jenis Budidaya di Kota Malang, 2017	42
4.4.2 Produksi Ikan Menurut Jenis Ikan (kg) di Kecamatan Lowokwaru, 2017	44
5. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
5.1 Kondisi Faktual Usaha UKM Anugerah Mina Lestari	45
5.1.1 Profil UKM Anugerah Mina Lestari	45
5.1.2 Aspek Teknis	46
5.2 Modal Usaha	51
5.3 Analisis Biaya dan Keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari	52
5.3.1 Analisis Biaya Produksi	52
5.3.2 Analisis Penerimaan UKM Anugerah Mina Lestari	55
5.3.3 Analisis Keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari	56
5.4 Analisis Keuntungan Operasional Usaha	57
5.4.1 Analisis Return/Cost Ratio	58
5.4.2 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	60
5.4.3 Analisis Rentabilitas	65
5.5 Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan	67
5.6 Analisis Profitabilitas	72
6. KESIMPULAN	87
6.1 Kesimpulan	87
6.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	93



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Bandeng (Chanos chanos) 7
Gambar 2. Kurva Break Event Point (BEP) 14
Gambar 3. Kerangka Berfikir 27



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luas Wilayah Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru, 2017.....	38
Tabel 2. Data Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru, 2017.....	40
Tabel 3. Data Penduduk Kecamatan Lowokwaru Berdasarkan Kelompok Umur, 2017	41
Tabel 4. Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan Terakhir	41
Tabel 5. Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian	42
Tabel 6. Data Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Jenis Budidaya di Kota Malang, 2017	43
Tabel 7. Data Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Jenis Budidaya di Kecamatan Lowokwaru, 2017	43
Tabel 8. Produksi Ikan Menurut Jenis Ikan di Kecamatan Lowokwaru	44
Tabel 9. Sarana yang digunakan di UKM Anugerah Mina Lestari	46
Tabel 10. Prasarana yang digunakan di UKM Anugerah Mina Lestari	48
Tabel 11. Rincian Modal Kerja UKM Anugerah Mina Lestari.....	52
Tabel 12. Rincian Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari	53
Tabel 13. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.....	54
Tabel 14. Total Biaya Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari	55
Tabel 15. Rincian Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari	56
Tabel 16. Rincian Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari	57
Tabel 17. Hasil Per hitungan Return/Cost Ratio Bandeng asap	58
Tabel 18. R/C Ratio Lele Tanpa Duri	58
Tabel 19. R/C Ratio Bandeng Tanpa Duri.....	59
Tabel 20. R/C Ratio Lele Asap.....	59
Tabel 21. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Asap.....	60
Tabel 22. Break Even Point Unit Olahan Lele Tanpa Duri.....	61
Tabel 23. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Tanpa Duri	61
Tabel 24. Break Even Point Unit Olahan Lele Asap	62
Tabel 25. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Asap	63
Tabel 26. Break Even Point Sales Olahan Lele Tanpa Duri	63
Tabel 27. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	64
Tabel 28. Break Even Point Sales Olahan Lele Asap	64
Tabel 29. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan BANDeng Asap	65
Tabel 30. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Lele Tanpa Duri.....	66

Tabel 31. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa.....	66
Tabel 32. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Lele Asap.....	67
Tabel 33. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Asap.....	68
Tabel 34. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Lele Tanpa Duri.....	69
Tabel 35. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Tanpa duri.....	70
Tabel 36. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Lele Asap.....	71
Tabel 37. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Asap.....	72
Tabel 38. Gross Profit Margin Olahan Lele Tanpa Duri.....	73
Tabel 39. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	73
Tabel 40. Gross Profit Margin Olahan Lele Asap.....	74
Tabel 41. Net Profit Margin Olahan Bandeng Asap.....	74
Tabel 42. Net Profit Margin Olahan Lele Tanpa Duri.....	75
Tabel 43. Net Profit Margin Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	75
Tabel 44. Net Profit Margin Olahan Lele Asap.....	76
Tabel 45. Operating Ratio Olahan Bandeng Asap.....	76
Tabel 46. Operating Ratio Olahan Lele Tanpa Duri.....	77
Tabel 47. Operating Ratio Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	77
Tabel 48. Operating Ratio Olahan Lele Asap.....	77
Tabel 49. Rincian Total Assets Turnover Olahan Bandeng Asap.....	79
Tabel 50. Rincian Total Assets Turnover Olahan Lele Tanpa Duri.....	79
Tabel 51. Rincian Total Assets Turnover Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	80
Tabel 52. Rincian Total Assets Turnover Olahan Lele Asap.....	80
Tabel 53. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Asap.....	81
Tabel 54. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Lele Tanpa Duri.....	82
Tabel 55. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	82
Tabel 56. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Lele Asap.....	83
Tabel 57. Rincian Return On Investment Olahan Bandeng Asap.....	84
Tabel 58. Rincian Return On Investment Olahan Lele Tanpa Duri.....	85
Tabel 59. Rincian Return On Investment Olahan Bandeng Tanpa Duri.....	85
Tabel 60. Rincian Return On Investment Olahan Lele Asap.....	86



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kecamatan Lowokwaru.....	93
Lampiran 2. Rincian Biaya Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	94
Lampiran 3. Rincian Penerimaan Pengolahan Ikan Usaha UKM Anugerah Mina Lestari	100
Lampiran 4. Rincian Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	101
Lampiran 5. Rincian Analisis R/C Ratio Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	102
Lampiran 6. Rincian Analisis BEP Unit Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	103
Lampiran 7. Rincian Analisis BEP Sales Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	104
Lampiran 8. Rincian Analisis Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	105
Lampiran 9. Rincian Analisis Harga Pokok Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	106
Lampiran 10. Rincian Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 11. Rincian Analisis Profitabilitas GPM (Gross Profit Margin) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	107
Lampiran 12. Rincian Analisis Profitabilitas NPM (Nett Profit Margin) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	108
Lampiran 13. Rincian Analisis Profitabilitas OR (Operating Ratio) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari.....	109
Lampiran 14. Rincian Analisis Profitabilitas TATO (Total Asset Turnover) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	109
Lampiran 15. Rincian Analisis Profitabilitas ROE (Return Of Equity) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	111
Lampiran 16. Rincian Analisis Profitabilitas ROI (Return Of Investment) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari	112



1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor perikanan memiliki peranan strategis dalam pembangunan nasional.

Ditinjau dari potensi sumberdaya alam, Indonesia dikenal sebagai negara maritim terbesar di dunia karena memiliki potensi kekayaan sumberdaya perikanan yang relatif besar. Sektor perikanan juga menyerap banyak tenaga kerja, mulai dari kegiatan penangkapan, budidaya, pengolahan, distribusi dan perdagangan. Oleh karena itu, pembangunan sektor perikanan tidak dapat diabaikan oleh pemerintah Indonesia (Triarso, 2012).

Kementerian Kelautan dan Perikanan telah mengukuhkan 13 daerah di Jawa Timur agar intensif melakukan kampanye gemar makan ikan terutama bagi perempuan hamil dan anak-anak. Ke-13 daerah antara lain Kota Malang, Kota Batu, Kota Probolinggo, Kabupaten Malang, Probolinggo, Pacitan, Blitar, Bondowoso, Lumajang, Pasuruan, Nganjuk, Madiun, dan Magetan. Kota Malang sebagai salah satu kota yang tingkat konsumsi ikan warganya tergolong di bawah target nasional terus berupaya memenuhi target tersebut. Seiring dengan program pemerintah tersebut, juga minat konsumen melakukan permintaan ikan, hal ini disambut baik oleh produsen ikan, termasuk pembudidaya ikan lele dengan meningkatkan produksinya (Abidin, Handayani, & Fattah, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Ptayogo (2018), diperoleh kesimpulan bahwa rata-rata tingkat konsumsi ikan di Jawa Timur tergolong rendah yaitu sebesar 30,34kg/kap/tahun yang tersebar di 38 Kabupaten/Kota di Jawa Timur. Daerah yang memiliki nilai tingkat konsumsi ikan tertinggi berada di Kabupaten Sumenep dan untuk Kabupaten Ponorogo menjadi daerah yang memiliki nilai tingkat

konsumsi ikan yang terendah pada tahun 2016. Kota Malang sebagai salah satu kota yang tingkat konsumsi ikan warganya tergolong di bawah target yaitu sebesar 28kg/tahun adapun yang ditargetkan Kota Malang adalah 70kg/tahun, Kota Malang terus berupaya memenuhi target tersebut.

Dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan di kota malang, perlu dilakukan diversifikasi produk untuk menambah minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan, salah satunya yaitu olahan ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang merupakan bahan konsumsi masyarakat luas. Disisi lain, ikan bandeng memiliki kelemahan yaitu daging ikan bandeng yang berbau lumpur serta duri-durinya yang tidak mudah dibersihkan. Hal ini menyebabkan bandeng kurang praktis untuk dikonsumsi terutama oleh anak-anak dan golongan usia lanjut. Untuk itu dibutuhkan suatu upaya penanganan dalam pemanfaatan ikan bandeng, salah satunya yaitu dengan mengolah ikan bandeng menjadi produk yang memiliki nilai tambah sehingga dapat mengatasi masalah tersebut.

Terdapat beberapa cara dalam pengawetan dan pengolahan ikan bandeng yang bertujuan untuk mengatasi kelemahan dalam mengkonsumsi ikan bandeng, diantaranya adalah melakukan pengasapan, pengeringan, presto, pendinginan dan penggaraman. Proses pengolahan ikan merupakan bagian penting dalam mata rantai industri perikanan, karena dengan adanya proses pengolahan, produksi perikanan dapat dimanfaatkan dengan lebih baik (Nurhidayani, 2012).

Penganekaragaman produk olahan hasil perikanan yang dalam hal ini dapat disebut sebagai produk "*value added*" dapat dilakukan dengan menggunakan bahan baku ikan segar yang ditambahkan dengan beberapa bahan tambahan lain, seperti tepung (tapioka atau terigu), telur serta bumbu- bumbu seperti lada, bawang putih, bawang bombay serta bumbu tambahan lainnya yang kesemuanya berfungsi sebagai

penambah rasa dan aroma. Produk-produk tersebut sebagai penambah rasa dan aroma.

Produk-produk tersebut dapat diolah dengan cara yang sederhana (skala rumah tangga) dan akan lebih baik hasilnya apabila dilaksanakan dengan menggunakan peralatan modern dengan menggunakan mesin (skala industri). Selanjutnya dengan dibantu oleh sistem pengemasan yang baik, akan lebih meningkatkan daya awet, nilai jual produk dan jangkauan pemasaran yang lebih luas. Apalagi jika produk-produk “value added” tersebut sudah di kombinasikan dengan sistem pembekuan sehingga segmen pasarnya akan lebih luas lagi (Agustini & Swastawati, 2003).

Pengolahan dalam skala rumah tangga sangat diperlukan, karena dapat membantu mengolah dan memasarkan produk-produk perikanan. Dengan semakin luasnya pengolahan dan pemasaran diharapkan dapat meningkatkan pendapatan daerah dan nasional. Keberadaan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di Indonesia menjadi faktor pendorong dalam terciptanya pembangunan ekonomi nasional, karena dapat memacu pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. Terbukti pada krisis ekonomi yang kita alami beberapa waktu lalu ditengah kebangkrutan usaha berskala besar, UKM dapat bertahan menghadapi krisis tersebut dan berkontribusi terhadap peningkatan (PDB) Produk Domestik Bruto Indonesia. Melihat potensi tersebut maka pengembangan UKM perlu mendapat perhatian yang besar baik dari pemerintah maupun masyarakat agar tumbuh dan berkembang lebih kompetitif dibanding sektor usaha lainnya (Kusuma P. T., 2012).

UKM Perikanan di Kota Malang terbagi menjadi 3 kelompok UKM yaitu bidang pengolahan berjumlah 41 UKM perikanan, budidaya kolam berjumlah 239 UKM perikanan dan budidaya sistem keramba berjumlah 24 UKM perikanan, sehingga didapatkan total 304 UKM perikanan (Abidin, Primyastanto, & Azizah, 2017). UKM

Anugerah Mina Lestari merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan produk ikan bandeng dan lele menjadi berbagai macam produk seperti bandeng tanpa duri dan bandeng asap. Keberadaan UKM Anugerah Mina Lestari ini sangat penting karena dapat membantu para penjual ikan bandeng dan lele di Kota Malang dan sekitarnya dalam memasarkan dan mengolah ikan bandeng dan lele menjadi produk baru yang lebih diminati oleh konsumen dan dapat meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Kota Malang.

UKM Anugerah Mina Lestari telah berdiri cukup lama, selain itu UKM Anugerah Mina Lestari telah berganti-ganti produksi mulai dari ikan lele, ikan hias dan yang terakhir olahan ikan bandeng sebagai deversifikasi salah satu produk olahan ikan, untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang profitabilitas olahan ikan dalam kaitannya untuk meningkatkan pendapatan dan mengetahui pengeluaran dalam pengembangan usaha di UKM Anugerah Mina Lestari. Selain itu, peneliti tertarik untuk mengetahui kondisi faktual usaha di UKM Anugerah Mina Lestari, yang meliputi profil usaha, aspek teknis dan aspek finansil. Hal ini dilakukan untuk mengetahui keuntungan yang didapatkan, dari analisis profitabilitas ini, UKM Anugerah Mina Lestari dapat melihat kelebihan serta kekurangan dari usaha pengolahan ikan yang telah dijalankan. Sehingga dikemudian hari, jika usaha yang dijalankan dinilai belum efisien, pengusaha dapat mengambil keputusan yang baik agar keuntungan yang diperoleh dapat mencapai titik maksimal.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana modal, biaya produksi, penerimaan, keuntungan dan total biaya usaha pengolahan ikan di UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur?
2. Bagaimana keuntungan operasional usaha pengolahan ikan di UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur?
3. Bagaimana profitabilitas usaha pengolahan ikan di UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur?

1.3 Tujuan Penelitian

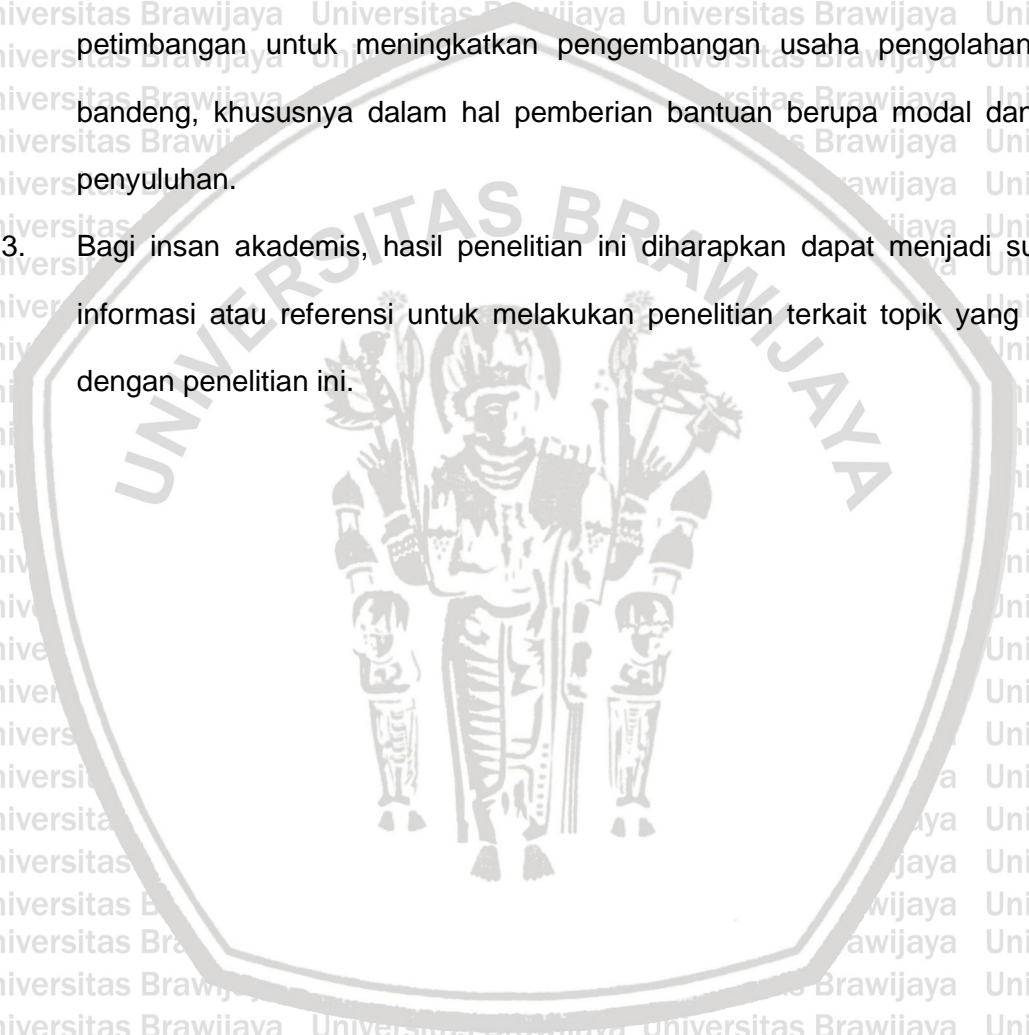
Berdasarkan rumusan masalah pada obyek penelitian yang diteliti, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi modal, biaya produksi, dan total biaya dalam usaha pengolahan ikan pada UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur.
2. Menganalisis penerimaan, keuntungan operasional usaha pengolahan ikan pada UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur.
3. Menganalisis profitabilitas usaha pengolahan ikan pada UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang Provinsi Jawa Timur.

1.4 Kegunaan

Berdasarkan tujuan dari penelitian diatas, diharapkan penelitian ini dapat berguna dan memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi wirausahawan, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng khususnya dalam mengeluarkan biaya produksi, serta mengemabangkan usaha pengolahan ikan bandeng.
2. Bagi pemerintah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pertimbangan untuk meningkatkan pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng, khususnya dalam hal pemberian bantuan berupa modal dan juga penyuluhan.
3. Bagi insan akademis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi atau referensi untuk melakukan penelitian terkait topik yang sama dengan penelitian ini.



2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dianti (2018), dengan memiliki tujuan yaitu antara lain untuk menganalisis biaya produksi dan Keuntungan usahatani bunga potong mawar, menganalisis kelayakan usahatani bunga potong mawar serta menganalisis profitabilitas usahatani bunga potong mawar di Desa Gunungsari, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dan kuantitatif yang meliputi analisis biaya produksi, Keuntungan, kelayakan usahatani dengan menggunakan *Return/Cost Ratio* dan *Break Even Point* serta analisis profitabilitas usahatani bunga potong mawar. Hasil dari penelitian ini yaitu menunjukkan bahwa total biaya yang dibutuhkan dalam usaha tani bunga potong mawar per musim tanam ialah sebesar Rp. 43.565.085,78 per musim tanam. Modal yang digunakan dalam penelitian ini ada dua sumber yaitu modal sendiri dan modal pinjaman. Adapun modal sendiri yang digunakan untuk memulai usaha ini sebesar Rp. 24.000.000., sedangkan modal pinjamannya sebesar Rp. 100.000.000. Dengan rata-rata penerimaan petani sebesar Rp. 88.338.461,54 per musim tanam. Pada tingkat kelayakan usahatani didapatkan nilai *Return/Cost Ratio* sebesar 2,07 yang menunjukkan bahwa usahatani bunga potong mawar efisien dan menguntungkan. Nilai *Break Even Point* unit dari usahatani bunga mawar yaitu sebesar 5.684,13 tangkai dan nilai *Break Even Point* rupiah dari usahatani bunga mawar yaitu sebesar Rp. 5.322.677,34. Sedangkan untuk nilai rata-rata *Gross Profit Margin* yaitu sebesar 47,37%, nilai *Net Profit Margin* sebesar 42,89%, nilai *operating ratio* sebesar 52,63%, nilai *Total Assets Turnover* sebesar 2,07, nilai *Return On Equity* sebesar 374,61% dan

nilai *Return On Assets* sebesar 96,34%. Hal ini menunjukkan bahwa usaha potong bunga mawar efisien dan menguntungkan.

Penelitian terdahulu Ayu (2018), dengan memiliki tujuan 1) untuk mengetahui gambaran usaha pembesaran ikan patin, 2) untuk menganalisis nilai unit cost dan tingkat efisiensi usaha pembesaran ikan patin, 3) untuk menganalisis tingkat profitabilitas usaha pembesaran ikan patin. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif yang meliputi analisis biaya produksi, Keuntungan, kelayakan usahatani dengan menggunakan *Return/Cost Ratio* dan *Break Even Point* serta analisis profitabilitas usaha pembesaran ikan patin. Hasil dari penelitian ini yaitu menunjukkan bahwa pada tingkat kelayakan usaha didapatkan nilai *Return/Cost Ratio* sebesar 1,21 yang menunjukkan bahwa usaha pembesaran ikan patin efisien dan menguntungkan. Nilai *Break Even Point* unit dari usaha pembesaran ikan patin yaitu sebesar 5.684,13 tangkai dan nilai *Break Even Point* rupiah dari usaha pembesaran ikan patin yaitu sebesar Rp. 5.322.677,34. Sedangkan untuk nilai rata-rata *Gross Profit Margin* yaitu sebesar 22,84%, nilai *Net Profit Margin* sebesar 17,49%, nilai *operating ratio* sebesar 52,63%, nilai *Total Assets Turnover* sebesar 4,35, nilai *Return On Equity* sebesar 21,06% dan nilai *Return On Assets* sebesar 76,11%. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pembesaran ikan patin efisien dan menguntungkan.

2.2 Tinjauan Ikan Bandeng

Menurut BSN (2013), ikan bandeng termasuk dalam spesies *Chanos chanos*, Forskal. Hewan ini biasanya dapat ditemukan pada perairan tropis Indo Pasifik, Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas utama dalam budidaya air payau dan banyak gemari oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Menurut (Saanin, 1968), ikan bandeng (*Chanos chanos* Forks) memiliki klasifikasi sebagai berikut:

Kingdom : Animalia

Phylum : Chordata

Sub phylum : Vertebrata

Class : Pisces

Sub class : Teleostei

Ordo : Malacopterygii

Family : Chanidae

Genus : Chanos

Spesies : *Chanos chanos* Forks



Gambar 1. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)

2.3 Modal Kerja

Modal kerja merupakan aspek yang paling penting bagi tiap perusahaan karena modal kerja merupakan faktor penentu berjalannya kegiatan operasional dalam jangka pendek dalam perusahaan. Kegiatan operasional tersebut berpengaruh pada Keuntungan yang di peroleh perusahaan. Perusahaan yang mampu menghasilkan nilai tambah atau keuntungan yang *sustainable* (berkelanjutan) adalah perusahaan yang mampu memanfaatkan modal kerjanya secara efektif dan efisien. Kesalahan

atau tidak efektifnya pengelolaan modal kerja bisa menyebabkan menurunnya performa operasional perusahaan (Clarine).

Investasi perusahaan yang berupa aktiva jangka pendek seperti kas, sekuritas yang mudah dipasarkan, piutang dan persediaan. Modal kerja merupakan harta yang digunakan perusahaan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dalam proses produksi. Penggunaan modal kerja misalnya untuk membayar gaji karyawan, pembelian bahan mentah, membayar ongkos angkutan, membayar hutang dan sebagainya. Terdapat tiga elemen utama dalam pengelolaan modal yaitu kas, piutang dan persediaan (Rahma, 2009).

Menurut Suratiyah (2006), modal berdasarkan kegunaan dibedakan menjadi dua yaitu modal aktif dan modal pasif. Modal aktif adalah modal yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi proses produksi misalnya bahan baku. Modal pasif adalah modal yang digunakan hanya untuk mempertahankan produk misalnya penggunaan bungkus, penggunaan plastik vacum.

Modal kerja selalu dalam keadaan berputar atau beroperasi dalam perusahaan selama perusahaan yang bersangkutan dalam keadaan usaha. Periode perputaran modal kerja (*working capital turnover period*) dimulai saat kas diinvestasikan dalam komponen modal kerja sampai saat dimana kas kembali lagi menjadi kas. Makin pendek periode tersebut berarti makin cepat perputarannya atau makin tinggi tingkat perputarannya (*turnover rate-nya*). Lama periode perputaran modal kerjanya tergantung kepada berapa lama periode perputaran dari masing-masing komponen dari modal kerja tersebut (Riyanto,2001).

1. Modal Aktif

Modal aktif adalah modal yang tertera disebelah debet dari neraca atau sebelah kanan dari neraca yang menggambarkan penggunaannya, baik yang digunakan

dalam membangun perusahaan ataupun dalam menjalankan operasionalnya. Modal aktif jika dilihat pada cara dan lama perputarannya dibedakan menjadi dua yaitu :

- a. Aktiva lancar, aktiva yang habis dalam sekali perputaran proses produksi dan perputaran waktu jangka pendek (umumnya kurang dari satu tahun).
- b. Aktiva tetap, aktiva yang dapat bertahan lama atau yang bersangsur-angsur habis dan perputaran waktu jangka panjang (lebih dari satu tahun).

2. Modal Pasif

Modal pasif adalah modal yang tertera disebelah kredit yang menggambarkan sumber-sumber atau asalnya darimana dana tersebut diperoleh. Modal pasif jika dilihat dari asalnya terbagi menjadi dua yaitu :

- a. Modal sendiri, modal yang berasal dari pemilik modal perusahaan itu sendiri dari usahanya, atau berasal dari pengambilan bagian, persero atau pemilik (modal saham, persero dan lain-lain).
- b. Modal asing, modal yang berasal dari kreditur (hutang).

Modal jika dilihat dari bentuknya disebut dengan modal aktif sedangkan menurut asalnya disebut modal pasif. Berdasarkan fungsi bekerjanya aktiva dalam perusahaan, modal aktif dibedakan lagi menjadi dua yaitu modal kerja dan modal tetap. Modal kerja itu akan mengalami proses perputaran dalam jangka waktu yang panjang. Untuk menentukan apakah suatu aktiva itu termasuk dalam modal kerja atau dalam modal tetap dapat dilihat dari fungsi dari aktiva tersebut dalam perusahaan yang bersangkutan. Modal tetap itu bukanlah tidak habis terpakai melainkan mengahabiskannya dalam waktu yang lama, sedangkan modal pasif dibedakan menjadi dua yakni modal sendiri dan modal asing. Modal sendiri adalah modal yang berasal dari perusahaan itu sendiri (cadangan, laba) atau berasal dari pengambilan bagian peserta atau pemilik (modal saham, modal peserta). Modal asing adalah modal

yang berasal dari kreditur, yang ini merupakan hutang bagi perusahaan yang bersangkutan (Riyanto, 1995)

2.4 Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa. Biaya produksi dapat diklasifikasikan lebih lanjut sebagai biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Sedangkan biaya non produksi adalah biaya yang berkaitan selain fungsi produksi yaitu, pengembangan, distribusi, layanan pelanggan dan administrasi umum (elmer).

Menurut Harahap (2004) biaya produksi adalah biaya yang digunakan pada saat dilakukan proses produksi dan biaya produksi sangat mempengaruhi hasil dari laba bersih yang diperoleh. Jika biaya produksi yang dikeluarkan sangat tinggi, maka jumlah laba bersih yang diperoleh akan semakin kecil. Dalam proses produksi terdapat unsur-unsur pada biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Utomo (2014), Biaya variabel merupakan biaya yang berubah secara linier sesuai dengan volume output operasi perusahaan. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak berubah mengikuti tingkat produksi. Biaya total/*total cost* (TC) adalah jumlah seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk dalam suatu periode tertentu. Biaya-biaya tetap meliputi banyak biaya tidak langsung terutama biaya-biaya fasilitas (depresiasi atau sewa, asuransi, pajak bangunan pabrik dan lain-lain), gaji penyedia produksi, dan biaya pendukung produksi lainnya yang tidak berubah karena jumlah unit yang diproduksi. Namun, beberapa biaya tidak langsung adalah variabel karena berubah seiring perubahan jumlah barang yang diproduksi.

Menurut Soekartawi (2006), untuk menghitung biaya pada usaha pengolahan perikanan adalah sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Biaya total (*Total cost*)

FC : Biaya tetap (*Fixed cost*)

VC : Biaya variabel (*variable cost*)

2.5 Penerimaan

Dalam Kamus Ekonomi, penerimaan (income) adalah uang yang diterima seseorang dalam perusahaan dalam bentuk gaji, upah, sewa, bunga, laba dan lain sebagainya, bersama dengan tunjangan pengangguran, uang pensiun dan lain sebagainya (Christopher Pass dan Bryan Lowes, 1994:287 dalam Ponomban 2013).

Dengan definisi di atas, penerimaan atau income dari seseorang adalah hasil penjualannya dari faktor-faktor produksi yang dimilikinya kepadasektor produksi.

Dijelaskan bahwa penerimaan memegang peranan penting dalam pemenuhan kebutuhan hidup, dimana penerimaan merupakan ukuran yang dipakai untuk melihat apakah kehidupan seseorang itu layak atau tidak layak (Boediono, 1996:170 dalam Nasarudin 2013).

$$TR = P \times q$$

TR = Total Revenue

P = Harga produk

q = Total produk terjual

2.6 Keuntungan

Menurut Wahyunindyawati (2008), laba atau keuntungan secara sederhana merupakan selisih antara total penerimaan (*total revenue*) dengan total biaya yang dikeluarkan (*total cost*) dalam penggunaan faktor produksi (input). Produsen tidak hanya tertarik pada biaya minimum untuk menghasilkan sejumlah tertentu produk, tetapi juga ingin memperoleh keuntungan. Oleh karena itu produsen harus membandingkan biaya minimum dari berbagai tingkat produksi, dan memilih salah satu.

Analisis keuntungan usaha bertujuan untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh suatu kegiatan usaha kerupuk ikan dan udang. Analisis pendapat usaha dilakukan dengan persamaan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = keuntungan

TR = total penerimaan

TC = total biaya

Kriteria penentuan sebagai :

Jika $TR > TC$, Usaha menguntungkan

Jika $TR < TC$, Usaha tidak mendapat keuntungan

Jika $TR = TC$, Usaha seimbang, tidak untung dan tidak rugi.

2.7 Keuntungan Operasional Usaha

Menurut Salfiani (2016), studi keuntungan operasional bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu kegiatan atau usaha yang akan dijalankan, untuk menentukan layak atau tidaknya suatu bisnis dijalankan.

Dalam mengevaluasi kelayakan ini, akan dilakukan peninjauan-peninjauan terhadap aspek finansial. Hasil analisa tersebut diperlukan guna mengetahui apakah rencana yang akan dilakukan oleh suatu usaha bagan apung ini pada umumnya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan secara ekonomi.

1. Return/Cost (R/C)

Perhitungan *Revenue Costt Ratio* adalah perbandingan antara penerimaan total atau *Total Revenue* dengan biaya total atau *Total Cost*. Perhitungan tersebut digunakan untuk mengetahui imbalan penerimaan dan biaya dari suatu usaha yang dijalankan. Semakin besar angka R/C Ratio, maka semakin besar tingkat efisiensi usaha yang dijalankan tersebut. (Prasetyo, 2005).

R/C Ratio dapat dihitung dengan rumus :

$$\frac{R}{C} \text{ Ratio} = \frac{\text{Total Revenue (TR)}}{\text{Total Cost (TC)}}$$

Dimana:

R/C : Perbandingan antara penerimaan dengan biaya

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

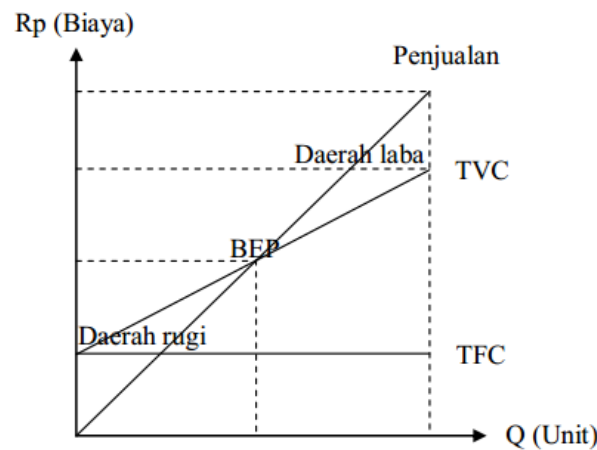
Adapun kriteria uji dalam R/C Rasio ada tiga yaitu :

- Apabila R/C Rasio > 1 , maka usaha pengolahan ikan bandeng dikatakan layak untuk diusahakan.
- Apabila R/C Rasio $= 1$, maka usaha pengolahan ikan bandeng berada pada titik impas (Break Even Point).

Apabila R/C Rasio < 1 , maka usaha pengolahan ikan bandeng dikatakan tidak layak untuk diusahakan.

2. Break Even Point (BEP)

Break Even dapat diartikan suatu keadaan dimana dalam operasinya, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi atau dengan kata lain penerimaan sama dengan biaya ($TR = TC$). Tetapi analisa break even tidak hanya semata-mata untuk mengetahui keadaan yang break even saja. Akan tetapi analisa break even mampu memberikan informasi kepada pimpinan perusahaan mengenai berbagai tingkat volume penjualan serta hubungannya dengan kemungkinan memperoleh laba menurut tingkat penjualan yang bersangkutan. Dengan menggunakan metode dan teknik analisa break even akan dapat ditentukan hubungan berbagai volume, biaya, harga jual, dan penjualan gabungan (sales mix) terhadap laba. Oleh karena itu, analisa break even juga sering disebut "*Cost-Volume-Profit Analysis*" (Riyanto dan Munawir, 2001).



Sumber : Djahidin (1982) dalam Dianti (2018)

Gambar 2. Kurva Break Event Point (BEP)

Dimana :

BEP : *Break Even Point* atau titik impas

Q : Jumlah produksi

TFC : Total Fixed Cost atau total biaya tetap

TVC : Total Variable Cost atau total biaya variabel

Break Even Point adalah titik impas, dimana total revenue sama dengan total cost. Semakin lama sebah perusahaan mencapai titik impas, semakin besar saldo rugi karena keuntungan yang diterima masih menutupi biaya yang telah dikeluarkan.

Analisis break event point dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

a. *Break Even Point Unit*

Menurut Martono dan Marjitno (2010), perhitungan Break Even Point unit atau satuan produk yang dijual adalah sebagai berikut.

$$\text{Break Even Point Unit} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{variabel per unit}}$$

b. *Break Even Point Rupiah*

Menurut Jumingan (2011), perhitungan Break Even Point rupiah dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Break Even Point Rupiah} = \frac{\text{TFC}}{1 - \frac{\text{TVC}}{S}}$$

Dimana :

TFC : Total Fixed Cost atau total biaya tetap

TVC : Total Variable Cost atau total biaya variabel

S : Volume penjualan

Analisis BEP diperlukan dalam beberapa hal lain antara lain. Manager, untuk menjamin kesejahteraan mereka sendiri dan potensi Keuntungan mereka di masa depan, manager berkempentingan atas kondisi keuangan , memuat prospektif pihak luar terhadap perusahaan. Analisis laporan keuangan memberikan petunjuk kepada manager perubahan strategis dalam kegiatan oprasional, investasi dan pendanaan

perusahaan. Merger, akuisisi, dan investasi. Analisis bisnis dilakukan tiap kali perusahaan merestrukturasi oprasinya melalui merger, akuisisi, divestasi maupun spin-off (Soekartawi, 2013).

3. Rentabilitas

Menurut Soedijono (2008), rentabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu, karena nilai rentabilitas menunjukkan perbandingan antara laba atau keuntungan dengan aktiva atau modal yang menghasilkan laba tersebut. Rentabilitas juga diartikan kemampuan suatu perusahaan dalam memperoleh laba dengan semua kemampuannya dan sumber yang ada dalam kegiatan penjualan kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang dan sebagainya.

Rentabilitas dapat dihitung dengan rumus :

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

Dimana,

L : Laba yang diperoleh pada periode tertentu

M : Modal yang digunakan untuk memperoleh laba

2.8 Penentuan Harga Produk

Umumnya terdapat temukan 3 macam harga pokok, yaitu harga pokok persediaan, harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Ketiganya adalah penting, namun dalam pengambilan keputusan perlu jelas harga pokok mana yang dimaksud. Permasalahan itu timbul karena perbedaan kebutuhan masing-masing

tingkat manajemen. Manajer bagian pembelian (Purchase Manager) lebih fokus pada harga pokok persediaan, manajer produksi (production manager) atau manajer operasional (Operation Manager) lebih fokus pada harga pokok produksi. Manajemen tingkat puncak tentunya akan lebih cenderung fokus pada harga pokok penjualan.

1. Harga Penjualan

Menurut Zinia (2013), harga pokok penjualan (HPP) adalah salah satu komponen dari laporan laba rugi, yang menjadi perhatian manajemen perusahaan dalam mengendalikan operasional perusahaan.

Menurut Mulyadi (2011), harga pokok penjualan adalah harga pokok yang dikarenakan pada suatu barang akibat dari proses produksi. Harga pokok penjualan adalah harga barang yang dijual. Adapun struktur dasar dalam harga pokok penjualan yaitu sebagai berikut.

- a. Persediaan
- b. Tenaga kerja langsung
- c. *Overhead*

2. Harga Persediaan

Komponen yang paling besar dalam operasional perusahaan pada perusahaan dagang maupun perusahaan industri adalah persediaan. Karena harga pokok persediaan adalah bagian dari persediaan yang telah di gunakan, jadi perhatian lebih besar di tujukan pada harga pokok persediaan cukup beralasan (Zinia, 2013).

3. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah seluruh biaya baik secara langsung maupun tidak langsung yang di keluarkan untuk memproduksi barang atau jasa yang merupakan operasi utama perusahaan dalam suatu periode tertentu. Harga pokok produksi

meliputi biaya pemakaian bahan baku (raw material), biaya tenaga kerja langsung (direct labor), dan biaya overhead pabrik (factory overhead) (Zinia, 2013).

Menurut Hansen dan Mowen (2009), harga pokok produksi (*costs of good manufactured*) adalah total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan.

Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan langsung, tenaga kerja dan biaya *overhead*. Sedangkan menurut Mulyadi (2009), harga pokok produksi yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku untuk menjadi sebuah produk. Adapun tujuan dari penentuan harga pokok menurut Mulyadi (2012) yaitu sebagai berikut.

- a. Biaya produksi merupakan salah satu data yang dipertimbangkan selain data non produksi dalam penentuan harga jual produk yang dipasarkan.
- b. Untuk memantau realisasi biaya produksi.
- c. Menghitung laba rugi bruto perusahaan pada periode tertentu.
- d. Menentukan harga pokok produk dalam proses dan produk selesai yang diselesaikan dalam neraca.

Salah satu metode untuk menentukan harga pokok produksi yaitu dengan menggunakan metode *full costing*, yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik (Mulyadi, 2012). Adapun menurut Hansen dan Mowen (2013), adapun penjelasan tentang elemen biaya yang dibebankan ke produk yaitu sebagai berikut.

- a. Bahan langsung
Barang langsung adalah barang yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi. Biaya bahan langsung ini dapat

dibebankan pada produk karena dapat dilakukan pengukuran fisik dengan mengukur kuantitas dari setiap produksi yang di konsumsi.

b. Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi. Karyawan yang mengubah bahan langsung menjadi suatu produk kepada pelanggan maka dapat diklasifikasikan sebagai tenaga kerja langsung.

c. Overhead

Overhead adalah semua biaya produksi selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung yang dikelompokkan pada satu kategori. Kategori biaya overhead memuat berbagai hal, contohnya yaitu biaya penolong, biaya pemeliharaan alat, biaya tenaga kerja tidak langsung dan lain-lain.

2.9 Profitabilitas

Menurut Sartono (2001) menyatakan bahwa: "Profitabilitas ialah kemampuan perusahaan memperoleh laba dalam hubungannya dengan penjualan, total aktiva maupun modal sendiri." Dapat disimpulkan bahwa profitabilitas adalah kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba yang diperoleh dari hasil penjualan, pengembalian atas aktiva maupun modal perusahaan itu sendiri. Semakin besar tingkat keuntungan menunjukkan semakin baik manajemen dalam mengelola perusahaan. Kemampuan perusahaan untuk tetap dapat bersaing dalam kompetisi dengan perusahaan-perusahaan lainnya, menuntut perusahaan untuk dapat meningkatkan profitabilitas. Adapun rasio profitabilitas terdiri dari *Gross Profit Margin* (GPM), *Net Profit Margin* (NPM), *Return On Equity* (ROE) dan *Return On Investment* (ROI).

1. *Gross Profit Margin* (GPM)

GPM mencerminkan mark-up terhadap harga pokok penjualan dan kemampuan manajemen untuk meminimalisasi harga pokok penjualan dalam hubungannya dengan penjualan yang dilakukan perusahaan. Profitabilitas dalam ukuran GPM yang dimaksud adalah rasio penjualan setelah dikurangi harga pokok penjualan (cost of goods sold) dengan nilai penjualan bersih perusahaan (Abdullah, 2005:54). Rasio ini memberitahu kita laba dari perusahaan yang berhubungan dengan penjualan, setelah kita mengurangi biaya untuk memproduksi barang yang dijual. Rasio tersebut merupakan pengukur efisiensi operasi perusahaan, serta merupakan indikasi dari cara produk ditetapkan harganya.

Gross Profit Margin (GPM) adalah rasio presentasi dari laba kotor yang dibandingkan dengan *sales*. Jika nilai gross profit margin lebih besar dibandingkan nilai *sales*nya, maka perusahaan tersebut dalam kondisi baik. Dan sebaliknya, jika nilai gross profit margin suatu perusahaan lebih rendah jika dibandingkan dengan nilai *sales*, maka kondisi perusahaan tersebut sedang tidak baik (Syamsudin, 2009). Rasio gross profit margin yaitu keadaan dimana gross profit (laba kotor) yang diperoleh suatu perusahaan dalam setiap proses penjualan. Menurut Riyanto (2008), nilai *Gross Profit Margin* dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Gross Profit Margin (GPM)} = \frac{\text{Penjualan Netto} - \text{Harga Pokok Penjualan}}{\text{Penjualan Netto}} \times 100\%$$

Menurut Assauri (2004) kegiatan penjualan merupakan kegiatan pelengkap atau suplemen dari pembelian untuk memungkinkan terjadinya transaksi. Jadi kegiatan pembelian dan penjualan merupakan satu kesatuan untuk dapat terlaksananya transfer hak atau transaksi. Oleh karena itu, kegiatan penjualan terdiri

serangkaian kegiatan yang meliputi penciptaan permintaan (demand), menemukan si pembeli, negosiasi harga dan syarat-syarat pembayaran. Dalam hal penjualan ini, si penjual harus menentukan kebijaksanaan dan prosedur yang akan diikuti untuk memungkinkan dilaksanakannya rencana penjualan yang telah ditetapkan.

Pada dasarnya Harga Pokok Penjualan (istilah yang dipakai IAI) adalah segala biaya yang timbul dalam rangka membuat suatu produk menjadi siap untuk dipasarkan, atau dengan kalimat lain, Harga Pokok penjualan adalah biaya yang terlibat dalam proses pembuatan barang atau yang bisa dihubungkan langsung dengan proses yang membawa barang dagangan siap untuk dijual (Syafiqi, 2018).

Menurut Hery (2014) Penjualan merupakan total jumlah yang dibebankan kepada pelanggan atas barang dagangan yang dijual perusahaan, baik meliputi penjualan tunai maupun penjualan secara kredit. Penghasilan utama dari perusahaan dagang, perusahaan jasa, atau perusahaan industri berupa hasil penjualan barang atau jasa kepada pembeli, langganan, dan pemakai jasa lainnya. Penjualan merupakan pendapatan yang diperoleh perusahaan akibat dari penyerahan barang/jasa dari bisnis utamanya. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan pengertian penjualan bersih adalah total jumlah pendapatan yang dibebankan kepada pelanggan atas barang dagangan atau jasa yang dijual perusahaan dan merupakan penghasilan utama perusahaan.

2. *Nett Profit Margin*

NPM adalah ukuran profitabilitas perusahaan dari penjualan setelah memperhitungkan semua biaya dan pajak penghasilan. Rasio ini berfungsi untuk mengukur tingkat pengembalian keuntungan bersih terhadap penjualan bersihnya.

Hal ini mengindikasikan seberapa baik perusahaan dalam menggunakan biaya operasional karena menghubungkan laba bersih dengan penjualan bersih. NPM

sering digunakan untuk mengevaluasi efisiensi perusahaan dalam mengendalikan beban-beban yang berkaitan dengan penjualan. Jika suatu perusahaan menurunkan beban relatifnya terhadap penjualan maka perusahaan tentu akan mempunyai lebih banyak dana untuk kegiatan-kegiatan usaha lainnya (Gitman, 2008:67).

Net Profit Margin (NPM) adalah perbandingan laba bersih (*net profit*) yaitu hasil penjualan yang telah dikurangi dengan seluruh *expenses* termasuk pajak yang dibandingkan dengan hasil penjualan. Semakin tinggi nilai *Net Profit Margin* (NPM), maka kondisi perusahaan tersebut semakin baik (Syamsudin, 2009). Adapun nilai *Net Profit Margin* (NPM) dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Net Profit Margin (NPM)} = \frac{\text{Keuntungan netto sesudah pajak}}{\text{Penjualan Netto}} \times 100\%$$

3. *Operating Ratio*

Menurut Mariani (2018), *Operating Ratio* merupakan biaya operasi dibagi dengan penjualan bersih, dan dinyatakan dalam bentuk persen. *Operating Ratio* menunjukkan beberapa biaya yang dikorbankan dalam penjualan. Biaya operasi sendiri terdiri dari harga pokok penjualan (HPP) ditambah dengan beban usaha. Semakin tinggi rasio operasi menunjukkan bahwa telah dapat memanfaatkan biaya yang dimiliki dalam menghasilkan penjualan bersih.

Beban usaha adalah penurunan manfaat ekonomi selama suatu periode akuntansi dalam bentuk arus keluar atau berkurangnya aktiva atau terjadinya kewajiban yang mengakibatkan penurunan ekuitas yang tidak menyangkut pembagian kepada penanam modal (Syafi'i, 2018).

Operating ratio adalah biaya dari setiap rupiah penjualan. *Operating ratio* digunakan untuk mengukur biaya operasi per rupiah penjualan (riyanto, 2011). Jika

nilai operating ratio (OR) suatu perusahaan itu tinggi, maka keadaan usaha tersebut dapat dikatakan baik. Menurut Harahap (2001), operating ratio dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Operating Ratio (OR)} = \frac{\text{Penjualan netto} - \text{Harga pokok penjualan} - \text{Beban usaha}}{\text{Penjualan netto}} \times 100\%$$

4. *Total Assets Turnover*

Total Assets Turnover atau rasio perputaran total aset merupakan rasio aktivitas yaitu rasio yang mengukur berapa kali dana yang tertanam dalam seluruh kekayaan itu berputar dalam satu tahun, atau perputaran aktiva, yaitu menghubungkan penjualan terhadap aktiva. Rasio ini dapat diukur dengan membandingkan antara penjualan dan total aktiva (sales to total assets). Rasio tinggi menunjukkan efisiensi asset yang ada di perusahaan yang digunakan untuk menghasilkan penjualan.

Total Assets Turnover (TATO) merupakan perputaran aktiva dalam suatu perusahaan yang diukur dari volume penjualan. Dengan melihat nilai TATO perusahaan akan mengetahui aktiva mana yang lebih cepat mengalami perputaran untuk menghasilkan laba. Volume penjualan dapat diperbesar dengan jumlah aset yang sama jika nilai TATO di tingkatkan (Syamsuddin, 2011). Adapun menurut Sutrisno (2007) tingkat efisiensi suatu perusahaan dalam menggunakan aktiva untuk menghasilkan penjualan dapat dilihat dari besarnya nilai TATO. Sedangkan untuk menghitung nilai TATO dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Total Assets Turnover (TATO)} = \frac{\text{Penjualan}}{\text{Total Aktiva}}$$

5. *Return On Equity* (ROE)

Menurut (Sugiono, 2009) ROE merupakan salah satu indikator yang digunakan oleh pemegang saham untuk mengukur keberhasilan bisnis yang dijalani. ROE adalah perbandingan antara *profit* (laba) dengan modal usaha (modal ditambah laba tahun berjalan). Indikator keberhasilan pencapaian kinerja ROE adalah kinerja perusahaan lebih baik jika persentase realisasi ROE lebih besar atau sama dengan persentase target yang telah ditetapkan. Semakin besar ROE berarti semakin baik kinerja yang dicapai.

Return On Equity (ROE) adalah rasio yang membandingkan antara laba bersih (*net profit*) dengan aset bersih suatu perusahaan. Rasio ini digunakan untuk mengukur berapa keuntungan yang dihasilkan oleh suatu perusahaan jika dibandingkan dengan modal yang telah disetorkan oleh pemegang saham (Ikhwal, 2016). Sedangkan menurut Kasmir (2012), semakin tinggi nilai *Return On Equity* (ROE) maka semakin baik pula kinerja suatu perusahaan tersebut. Adapun rumus untuk menghitung nilai

Return On Equity (ROE) sebagai berikut :

$$\text{Return On Equity (ROE)} = \frac{\text{Laba Bersih Setelah Pajak}}{\text{Total Equity}} \times 100\%$$

6. *Return On Investment* (ROI)

Menurut Mariani (2018), ROI (Return on Investment), merupakan tingkat pengembalian investasi dari Keuntungan operasi atau yang biasa disebut dengan ROI yaitu rasio yang digunakan untuk mengukur kemampuan dari modal yang diinvestasikan dalam keseluruhan aktiva untuk menghasilkan laba. ROI dapat dikatakan baik jika rata-rata industrinya sebesar 9,8%.

Return On Investment (ROI) adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui keuntungan sebuah usaha, yang berkaitan dengan modal yang telah dikeluarkan oleh pemilik usaha. Besar kecilnya nilai ROI ditentukan dari keuntungan yang telah dicapai dan juga perputaran modalnya. Jika nilai ROI tinggi maka suatu usaha tersebut dapat dikatakan sudah efisien. Tetapi sebaliknya, jika nilai ROI rendah maka dapat dikatakan usaha tersebut kurang efisien (Cahyono, 2003). Menurut Riyanto (2008), untuk menghitung Return On Investment dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Return On Investment (ROI)} = \frac{\text{Keuntungan netto sesudah pajak}}{\text{Total aktiva}} \times 100\%$$

2.10 Kerangka Berfikir

Kota Malang merupakan salah satu kota terpadat di Indonesia, dengan memiliki penduduk yang banyak tentu juga di imbangi dengan tingkat konsumsi yang tinggi.

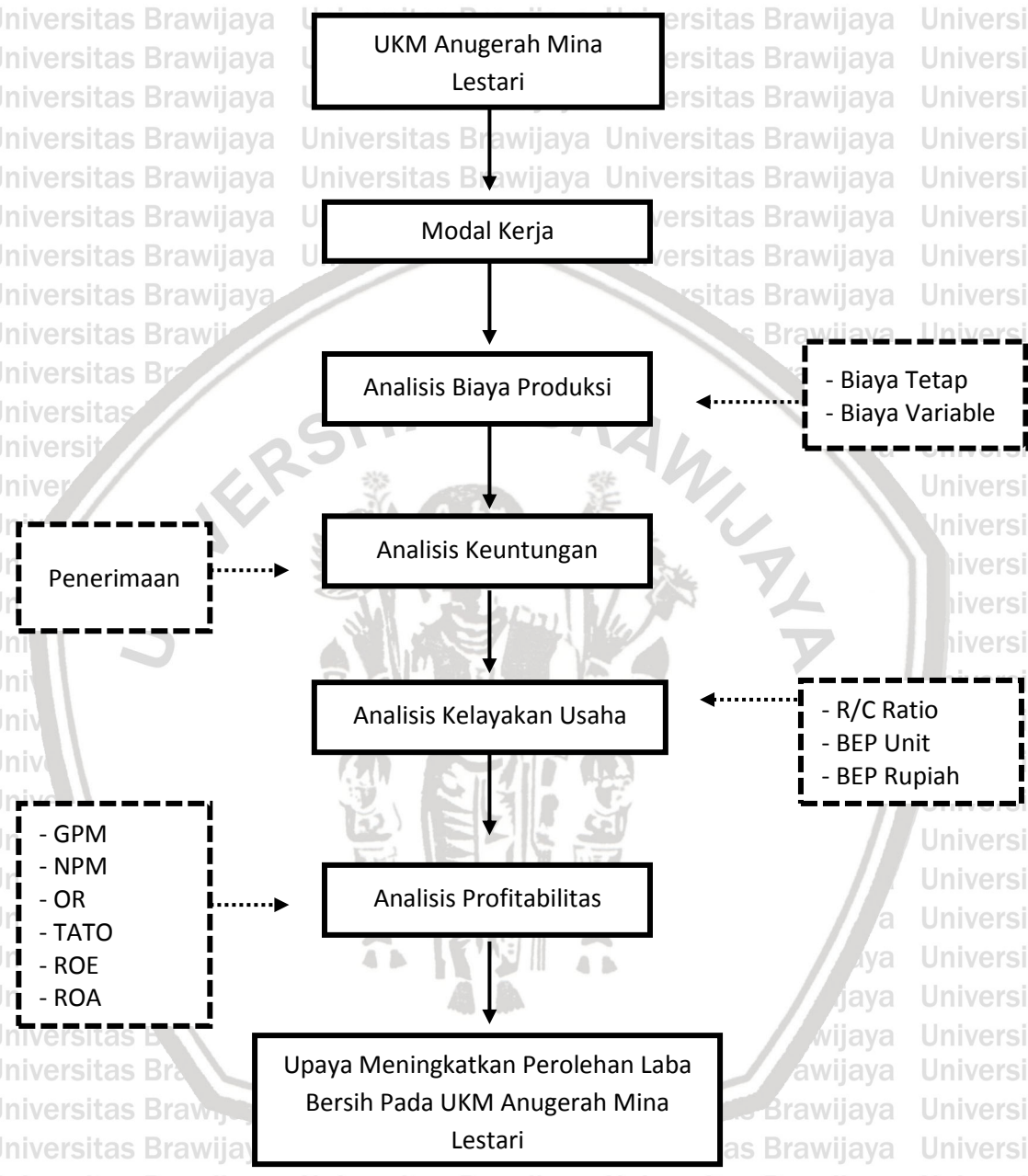
Dengan demikian tingkat konsumsi yang tinggi berimbas terhadap penjualan makanan yang tersedia untuk memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang terdapat di Kota Malang. Makanan adalah salah satu kebutuhan primer manusia, oleh sebab itu makanan sangat penting dalam kehidupan.

Ikan bandeng dalam paradigma masyarakat di kategorikan ikan yang ekonomis, tetapi dalam pengolahan ikan bandeng juga diperlukan teknik tersendiri untuk dapat di konsumsi karena memiliki banyak sekali duri didalam tubuh ikan bandeng. Adapun olahan yang biasanya dilakukan untuk ikan bandeng yaitu di Asap atau di jadikan bandeng asap, salah satunya kegiatan pengolahan untuk olahan ikan bandeng yaitu di UKM Anugerah Mina Lestari yang telah mengolah ikan bandeng dengan teknik pengasapan selama kurang lebih 11 tahun. UKM Anugerah Mina Lestari sangat berpotensi untuk terus berkembang dengan dibuktikannya banyak sekali konsumen

lokal atau luar kota yang berkunjung ke UKM Anugerah Mina Lestari hanya untuk merasakan olahan ikan bandeng asap. Dengan komitmen yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari peneliti ingin mengidentifikasi bagaimana profitabilitas dari UKM Anugerah Mina Lestari yang diharapkan bisa membantu mengembangkan usaha tersebut. Berikut adalah kerangka berfikir :



Gambar 3. Kerangka Berfikir



Keterangan :

—————> : Alur pemikiran

.....> : Alat analisis



3. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian yang berjudul “Analisis Profitabilitas Usaha Produk Olahan Ikan Bandeng Pada UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur” ini dilakukan di UKM Anugerah Mina Lestari yang berlokasi di Jalan Gilimanuk IV, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2019. Penelitian ini dilakukan di UKM Anugerah Mina Lestari karena UKM Anugerah Mina Lestari merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan produk perikanan yaitu ikan bandeng. Pemilihan tempat dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa usaha ini telah berdiri cukup lama yaitu selama 11 tahun sehingga memerlukan analisis profitabilitas usaha produk olahan ikan bandeng, dalam kaitannya untuk mengidentifikasi Keuntungan dan mengetahui pengeluaran dalam pengembangan usaha di UKM Anugerah Mina Lestari.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Metode yang digunakan dalam pengambilan data primer yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi.

a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan melakukan sesi tanya jawab dan diskusi yang dilakukan secara langsung dengan pemilik UKM Anugerah Mina Lestari yang telah ditetapkan sebagai responden. Data yang dibutuhkan dalam sesi wawancara ini

meliputi luas lahan, biaya tetap, biaya variabel, penerimaan, Keuntungan dan harga olahan ikan bandeng.

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung dilokasi penelitian yaitu UKM Anugerah Mina Lestari yang terletak di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Pengamatan yang dilakukan ini meliputi mengikuti kegiatan produksi olahan ikan bandeng. Selain itu, mencatat semua informasi yang didapatkan guna menunjang pemahaman akan informasi yang diperoleh, serta dapat mendeskripsikannya kedalam analisis biaya produksi, Keuntungan, kelayakan usaha dan profitabilitas usaha olahan ikan bandeng.

c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil foto terkait dengan data yang diperlukan dalam penelitian ini serta dalam melakukan berbagai kegiatan observasi terkait dengan penelitian yang dilakukan di UKM Anugerah Mina Lestari yang terletak di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Hal ini dilakukan sebagai data penunjang dalam pelaksanaan penelitian.

2. Data Sekunder

Data sekunder data yang dibutuhkan guna menunjang penelitian ini, diperoleh dari pengumpulan data dan informasi dari berbagai pustaka ilmiah seperti buku, literatur, jurnal penelitian, serta referensi lain yang berkaitan dengan biaya usaha olahan ikan bandeng, Keuntungan, kelayakan usaha dan profitabilitas olahan ikan bandeng. Data sekunder juga dapat diperoleh dari data-data serta informasi dari instansi terkait seperti Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Malang.

3.3 Metode Analisis Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif maupun kualitatif. Penelitian deskriptif kuantitatif adalah suatu cara atau teknik mengumpulkan, mengolah, menyajikan dan menganalisa data kuantitatif sehingga dapat memberikan gambaran yang teratur tentang suatu. Penelitian deskriptif kuantitatif bertujuan untuk mendeskripsikan secara sistematis, fluktuatif, faktual dan akurat mengenai fakta dan sifat populasi tertentu atau mencoba menggambarkan fenomena secara detail (Yusuf, 2014).

Adapun analisis kuantitatif pada penelitian ini terbagi menjadi tiga yaitu analisis biaya, penerimaan, Keuntungan, analisis kelayakan usaha dan analisis profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang.

a. Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan

Pada analisis ini terdapat tiga alat analisis, antara lain analisis biaya, penerimaan dan Keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari.

1. Perhitungan Biaya

Perhitungan biaya produksi usaha olahan ikan bandeng terbagi menjadi dua, yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost). Biaya tetap pada usaha olahan ikan bandeng meliputi biaya pajak dan penyusutan alat-alat produksi yang digunakan untuk memproduksi olahan ikan bandeng. Sedangkan biaya variabel usaha olahan ikan bandeng meliputi biaya tenaga kerja, ikan bandeng, karton, air, dan lain-lain. Secara sistematis, biaya produksi dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC : Total biaya usaha olahan ikan bandeng (Rp)

TFC: Total biaya tetap usaha olahan ikan bandeng (Rp)

TVC: Total biaya variabel usaha olahan ikan bandeng (Rp)

2. Perhitungan Penerimaan

Perhitungan penerimaan usaha olahan ikan bandeng dilakukan untuk mengetahui besarnya hasil dari seluruh penjualan olahan ikan bandeng dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Secara sistematis perhitungan penerimaan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$TR = Q \times P_Q$$

Dimana :

TR : Total penerimaan UKM Anugerah Mina Lestari (Rp)

Q : Jumlah produksi olahan ikan bandeng (pcs)

P_Q : Harga jual per pcs olahan ikan bandeng (Rp)

3. Perhitungan Keuntungan

Perhitungan Keuntungan usaha olahan ikan bandeng digunakan untuk mengetahui Keuntungan bersih dari usaha olahan ikan bandeng yang telah dilakukan.

Adapun perhitungannya yaitu selisih antara penerimaan yang didapat oleh UKM Anugerah Mina Lestari dengan total biaya produksi usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.

Secara sistematis perhitungan Keuntungan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana,

Π : Keuntungan usaha olahan ikan bandeng (Rp)

TR: Total penerimaan (Rp)

TC: Total biaya produksi (Rp)

b. Analisis Kelayakan Usaha

Pada analisis ini terdapat terdapat dua alat analisis yaitu *Return/Cost Ratio (R/C Ratio)*, *Break Even Point (BEP)* dan Rentabilitas.

1. Return/Cost Ratio (R/C Ratio)

Analisis ini merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Sehingga dari hasil analisis ini dapat diketahui apakah usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari sudah efisien atau belum. Secara sistematis perhitungan Return/ Cost Ratio (R/C Ratio) dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

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

Dimana,

TR: Total penerimaan (Rp)

TC: Total biaya (Rp)

2. Break Even Point (BEP)

Analisis break event point digunakan untuk mengetahui besarnya Keuntungan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari pada saat titik balik modal, yang menunjukkan bahwa usaha tidak mendapatkan keuntungan dan tidak mengalami

kerugian. Analisis Break Even Point dapat dilihat melalui perhitungan Break Event Point unit dan Break Even Point rupiah serta Break Even Point harga.

a. Break Even Point Unit

Analisis *Break Even Point* dalam unit bertujuan untuk menggambarkan bagaimana produksi minimal yang harus dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha olahan ikan bandeng sehingga tidak mengalami kerugian. Secara sistematis analisis *Break Even Point* dalam unit dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{BEP Unit} = \frac{TFC}{P - \frac{TVC}{Q}}$$

Dimana,

BEP : Break Even Point atau titik impas

TFC : Total biaya tetap (Rp)

TVC : Total biaya variabel (Rp)

P : Harga jual olahan ikan bandeng (Rp)

Q : Jumlah produksi (pcs)

b. Break Even Point Rupiah

Analisis *Break Even Point* rupiah bertujuan untuk menggambarkan total penerimaan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari dengan kuantitas olahan ikan bandeng pada saat BEP. Secara sistematis analisis *Break Even Point* rupiah dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{BEP Rupiah} = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{TR}}$$

Dimana,

BEP Rupiah : Break Even Point atau titik impas

TFC : Total biaya tetap

TVC : Total biaya variabel

TR : Total penerimaan

c. Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Olahan Ikan Bandeng

Harga pokok merupakan jumlah pengeluaran dan beban yang diperkenankan, langsung atau tidak langsung untuk menghasikan olahan ikan bandeng didalam kondisi dan tempat dimana olahan ikan bandeng tersebut dapat digunakan atau dijual. Harga pokok dibedakan menjadi harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, penjelasannya dijabarkan sebagai berikut.

1. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (*costs of goods manufactured*) menggambarkan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam memproduksi olahan ikan bandeng. Adapun biaya-biaya yang termasuk ke dalam harga pokok produksi ialah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

Perhitungan harga pokok produksi pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *full costing*, adapun rumus harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* ialah sebagai berikut.

Biaya bahan baku Rp. Xxx

Biaya tenaga kerja langsung Rp. Xxx

Biaya *overhead* Rp. xxx +

Harga Pokok Produksi Rp. Xxx

Adapun rumus dalam menentukan harga pokok per pcs olahan ikan bandeng adalah sebagai berikut :

$$\text{Harga pokok persatuan} = \frac{\text{Jumlah harga pokok produksi}}{\text{Jumlah produksi olahan ikan bandeng}}$$

2. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah harga pokok yang disebabkan oleh akibat dari memproduksi olahan ikan bandeng. Harga pokok penjualan adalah olahan ikan bandeng yang dijual. Pada perhitungan harga pokok penjualan olahan ikan bandeng dilakukan dengan memasukkan *mark up* atau keuntungan yang diinginkan yaitu sebesar 100%. Adapun rumusnya dapat dijelaskan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Harga pokok produksi} + \text{Mark up} \\ &= \text{Harga pokok produksi} + (\% \text{Mark up} \times \text{harga pokok produksi}) \end{aligned}$$

3. Rentabilitas

Menurut Harahap (2007), Rentabilitas yaitu kemampuan suatu perusahaan dalam memperoleh laba dengan semua kemampuannya dan sumber yang ada dalam kegiatan penjualan kas, modal, jumlah karyawan, jumlah cabang dan sebagainya.

Secara sistematis untuk menghitung rentabilitas dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

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

Dimana,

L : Laba yang diperoleh pada periode tertentu

M : Modal yang digunakan untuk memperoleh laba

d. Analisis Profitabilitas

Analisis Profitabilitas merupakan suatu alat pengukur yang dilakukan untuk mengukur penggunaan aktiva selama kegiatan usaha olahan ikan bandeng berlangsung. Dari analisis ini juga dapat melihat kemampuan UKM Anugerah Mina

Lestari untuk memperoleh keuntungan selama periode tertentu pada suatu tingkat penjualan olahan ikan bandeng. Sehingga dapat terlihat seberapa efektif manajemen

dalam pengelolaan usaha olahan ikan bandeng yang dilakukan oleh pengolah di

Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Adapun analisis profitabilitas usaha olahan

ikana bandeng terbagi menjadi *Gross Profit Margin*, *Net Profit Margin*, *Operating Profit*

Margin, *Total Assets Turnover*, *Return On Equity*, dan *Return On Assets*.

1. *Gross Profit Margin* (GPM)

Gross Profit Margin bertujuan untuk menunjukkan besarnya keuntungan kotor yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari dari penjualan olahan ikan bandeng.

Semakin besar nilai *Gross Profit Margin* yang didapatkan, maka semakin baik pula

operasi dari UKM Anugerah Mina Lestari tersebut. Angka yang diperoleh dari

perkalian antara *Gross Profit Margin* dengan angka 100% akan menunjukkan jumlah

yang tersisa untuk menutupi total biaya operasional dalam usaha pengolahan ikan

bandeng serta keuntungan yang diperoleh oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Secara

sistematis analisis *Gross Profit Margin* dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Gross Profit Margin} = \frac{\text{Penjualan netto} - \text{Harga pokok penjualan}}{\text{Penjualan netto}} \times 100\%$$

2. *Net Profit Margin* (NPM)

Net Profit Margin bertujuan untuk mengetahui kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menghasilkan laba bersih. Nilai *Net Profit Margin* yang berada diatas rata-rata sebuah usaha yaitu 5,7% yang menunjukkan bahwa usaha olahan ikan bandeng tersebut menguntungkan (Syamsuddin, 2009). Secara sistematis *Net Margin Ratio* dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Keuntungan netto sesudah pajak}}{\text{Penjualan netto}} \times 100\%$$

3. *Operating Ratio* (OR)

Menurut Sabardi (2001), *operating Profit Margin* bertujuan untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha. nilai *operating ratio* yaitu sebesar 56,32%. Nilai rasio yang tinggi menunjukkan keadaan yang kurang baik, hal ini dikarenakan rupiah yang digunakan pada usaha olahan ikan bandeng dalam biaya penjualan tinggi sehingga laba yang dihasilkan akan rendah (Djahidin, 1982).

Secara sistematis *Operating Ratio* dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Operating Ratio} = \frac{\text{Harga pokok penjualan} + \text{Biaya operasi}}{\text{Penjualan}} \times 100\%$$

4. *Total Assets Turnover* (TATO)

Total Assets Turnover menunjukkan tingkat efisiensi akan penggunaan keseluruhan aktiva dalam menghasilkan volume penjualan olahan ikan bandeng. Rasio ini digunakan untuk mengukur seberapa jauh aktiva yang telah digunakan dalam kegiatan usaha olahan ikan bandeng berputar dalam satu periode tertentu. Secara sistematis *Total Assets Turnover* dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Total Assets Turnover (TATO)} = \frac{\text{Total penjualan}}{\text{Total aktiva}}$$

5. Return On Equity (ROE)

Return On Equity bertujuan untuk mengukur laba bersih yang menunjukkan kekuatan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menghasilkan laba. Nilai standar rata-rata pada *Return On Equity* ialah sebesar 14,04%. Semakin tinggi nilai pada rasio ini, maka semakin baik pula artinya posisi UKM Anugerah Mina Lestari, sehingga semakin efektif juga manajemen biaya. Secara sistematis *Return On Equity* dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Return On Equity} = \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Modal}} \times 100\%$$

6. Return On Investment (ROI)

Return On Investment (ROI) adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui keuntungan sebuah usaha, yang berkaitan dengan modal yang telah dikeluarkan oleh pemilik usaha. Besar kecilnya nilai ROI ditentukan dari keuntungan yang telah dicapai dan juga perputaran modalnya. Jika nilai ROI tinggi maka suatu usaha tersebut dapat dikatakan sudah efisien. Tetapi sebaliknya, jika nilai ROI rendah maka dapat dikatakan usaha tersebut kurang efisien (Cahyono, 2003). Menurut Riyanto (2008), untuk menghitung *Return On Investment* dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\text{Return On Investment (ROI)} = \frac{\text{Laba bersih setelah pajak}}{\text{Total aktiva}} \times 100\%$$

4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1 Kondisi Geografis Lokasi Penelitian

Kota Malang yang terletak pada ketinggian antara 440 – 667 meter di atas permukaan air laut, merupakan salah satu kota tujuan wisata di Jawa Timur karena potensi alam dan iklim yang dimiliki. Letaknya yang berada ditengah-tengah wilayah Kabupaten Malang secara astronomis terletak $112,06^{\circ}$ – $112,07^{\circ}$ Bujur Timur dan $7,06^{\circ}$ – $8,02^{\circ}$ Lintang Selatan, dengan batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara: Kecamatan Singosari dan Kec. Karangploso Kabupaten Malang

Sebelah Timur : Kecamatan Pakis dan Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

Sebelah Selatan : Kecamatan Tajinan dan Kecamatan Pakisaji Kabupaten Malang

Sebelah Barat : Kecamatan Wagir dan Kecamatan Dau Kabupaten Malang

Luas wilayah Kota Malang sebesar 110,06 km² yang terbagi dalam lima kecamatan yaitu: Kecamatan Kedungkandang, Sukun, Klojen, Blimbing dan Lowokwaru.

Lokasi penelitian sendiri terletak di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. Kecamatan Lowokwaru merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kota Malang. Secara administratif Kecamatan Lowokwaru memiliki batas wilayah sebagai berikut:

Sebelah Utara : Kecamatan Singosari Kabupaten Malang

Sebelah Timur : Kecamatan Belimbing

Sebelah Selatan : Kecamatan Sukun dan Kecamatan Klojen

Sebelah Barat : Kecamatan Dau Kabupaten Malang

Potensi alam yang dimiliki Kota Malang adalah letaknya yang cukup tinggi yaitu 445 -526 meter di atas permukaan air laut. Salah satu lokasi yang paling tinggi adalah Pegunungan Buring yang terletak di sebelah timur Kota Malang. Dari atas

pegunungan ini terlihat jelas pemandangan yang indah antara lain dari arah Barat terlihat barisan Gunung Kawi dan Panderman, sebelah utara Gunung Arjuno, Sebelah Timur Gunung Semeru dan jika melihat kebawah terlihat hamparan Kota Malang. Sedangkan sungai yang mengalir di Wilayah Kota Malang adalah Sungai Brantas, Amprong dan Bango.

Kecamatan Lowokwaru terdiri dari 12 Kelurahan diantaranya, Kelurahan Merjosari, Dinoyo, Sumpersari, Ketawanggede, Jatimulyo, Lowokwaru, Tulusrejo, Mojolangu, Tunjungsekar, Tasikmadu, Tunggulwulung dan Tlogomas. Luas Wilayah 12 Kelurahan yang ada di Kecamatan Lowokwaru bermacam-macam yang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Luas Wilayah Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru, 2017

No	Kelurahan	Luas Wilayah (Km ²)
1	Merjosari	3,36
2	Dinoyo	1,17
3	Sumpersari	1,28
4	Ketawanggede	0,83
5	Jatimulyo	2,51
6	Lowokwaru	1,23
7	Tulusrejo	1,31
8	Mojolangu	2,88
9	Tanjungsekar	1,87
10	Tasikmadu	2,43
11	Tunggulwulung	1,87
12	Tlogomas	1,86
Kecamatan Lowokwaru		22,6

Sumber: Badan Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2019

Kelurahan yang memiliki luas wilayah paling besar di Kecamatan Lowokwaru yaitu Kelurahan Merjosari seluas 3,36 km². Sedangkan, Kelurahan yang memiliki luas paling kecil di Kecamatan Lowokwaru adalah Kelurahan Ketawanggede yaitu seluas 0,83 km². Kelurahan Ketawanggede merupakan satu-satunya Kelurahan yang memiliki luas Wilayah < 1 km².

4.2 Kondisi Topografi Lokasi Penelitian

Keadaan topografi Kota Malang dilalui oleh salah satu sungai terpanjang di Indonesia serta terpanjang kedua di Pulau Jawa setelah Bengawan Solo, yaitu Sungai Brantas yang mata airnya terletak di lereng Gunung Arjuno di sebelah barat laut kota.

Sungai kedua terpanjang di Malang adalah Sungai Metro yang melalui Kota Malang di Kelurahan Karangbesuki, Kecamatan Sukun.

Kota Malang terletak di dataran tinggi. Kota ini terletak pada ketinggian antara 440-667 meter di atas permukaan air laut. Titik tertinggi kota ini berada di Citra Garden City Malang, sebuah kota mandiri, sedangkan wilayah terendah Kota Malang berada di Kawasan Dieng. Kota Malang dikelilingi oleh beberapa gunung serta pegunungan. Kota ini dikelilingi oleh Gunung Arjuno di sebelah utara; Gunung Semeru di sebelah timur; Gunung Kawi dan Gunung Panderman di sebelah barat; Gunung Kelud di sebelah selatan (Pemerintah Kota Malang, 2019).

4.3 Keadaan Penduduk Kecamatan Lowokwaru

Keadaan penduduk Kecamatan Lowokwaru dibagi menjadi beberapa kategori penduduk berdasarkan kelompok umur, jenis kelamin, dan jumlah penduduk dan perkembangan penduduk menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru. Data tersebut dapat dilihat dibawah ini:

4.3.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru

Data penduduk berdasarkan jenis kelamin menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru pada tahun 2018 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Data Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Menurut Kelurahan di Kecamatan Lowokwaru, 2017

No	Kelurahan	Jumlah Penduduk		Presentase (%)	
		Laki-Laki	Perempuan		Jumlah
1	Merjosari	10.877	9.215	20.092	10
2	Dinoyo	9.154	9.026	18.18	9
3	Sumbersari	7.005	10.321	17.326	9
4	Ketawanggede	4.238	5.769	10.007	5
5	Jatimulyo	11.207	10.728	21.935	11
6	Lowokwaru	8.266	9.104	17.37	9
7	Tulusrejo	8.182	8.170	16.352	8
8	Mojolangu	12.878	12.274	25.152	13
9	Tunjungsekar	7.699	7.827	15.526	8
10	Tasikmadu	3.204	3.068	6.272	3
11	Tunggulwulung	3.931	4.099	8.03	4
12	Tlogomas	9.692	9.758	1.945	10
Total		96.333	99.359	195.692	

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2019

Berdasarkan tabel 2, jumlah penduduk di Kecamatan Lowokwaru yaitu berjumlah 195.692 jiwa. Kelurahan dengan jumlah penduduk paling banyak ialah Kelurahan Mojolangu dengan presentase sebesar 13% atau jumlah penduduk sebanyak 25.152 jiwa.

4.3.2 Jumlah Penduduk Kecamatan Lowokwaru Berdasarkan Kelompok Umur

Data penduduk di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang dihuni oleh penduduk dari balita hingga penduduk lansia. Dalam penggolongannya terbagi menjadi 16 golongan. Golongan tersebut dimulai dari penduduk berusia 0-4 tahun, 5-9 tahun, 10-14 tahun, 15-19 tahun, 20-24 tahun, 25-29 tahun, 30-34 tahun, 35-39 tahun, 40-44 tahun, 45-49 tahun, 50-54 tahun, 55-59 tahun, 60-64 tahun, 65-69 tahun, 70-74 tahun dan diatas 75 tahun. Jumlah penduduk Kecamatan Lowokwaru berdasarkan kelompok umur dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Data Penduduk Kecamatan Lowokwaru Berdasarkan Kelompok Umur, 2017

No.	Usia Penduduk	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Presentase (%)
1.	0-14 tahun	34.838	18
2.	15-64 tahun	151.513	77
3.	65-75+ tahun	9.341	5
Total		195.692	100

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2019

Berdasarkan tabel 3 dapat disimpulkan bahwa total penduduk di Kecamatan Lowokwaru sebanyak 195.692 jiwa. Dari beberapa golongan usia penduduk di Kecamatan Lowokwaru, mayoritas penduduk adalah penduduk angkatan kerja dengan usia 15-64 tahun dengan persentase sebesar 77%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penduduk di Kecamatan Lowokwaru merupakan usia produktif untuk bekerja.

4.3.3 Jumlah penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Data penduduk di Kecamatan Lowokwaru berdasarkan tingkat pendidikan dibagi kedalam beberapa tingkatan. Data penduduk Kecamatan Lowokwaru berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan Terakhir

No.	Pendidikan terakhir	Jumlah	Presentase (%)
1.	Tamat TK-SMP	51.930	52
2.	Tamat SMA-D3	35.085	35
3.	S1-S3	12.683	13
Total		99.698	100

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2015

Berdasarkan tabel 4, dapat ditarik kesimpulan bahwa mayoritas penduduk di Kecamatan Lowokwaru berpendidikan tamat SD sampai dengan SMP, dengan presentase sebesar 52%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang memiliki pendidikan yang cukup baik.

4.3.4 Jumlah penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Data penduduk di Kecamatan Lowokwaru berdasarkan mata pencaharian dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

No.	Mata Pencaharian	Jumlah	Presentase (%)
1	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	5.672	12
2	Karyawan Swasta	18.407	40
3	Wiraswasta/Pedagang	16.288	36
4	Tani dan Nelayan	2.358	5
5	Pertukangan	3.093	7
Total		45.818	100

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2015

Berdasarkan tabel 5, dapat ditarik kesimpulan bahwa masyarakat di Kecamatan Lowokwaru mayoritas bermata pencaharian sebagai karyawan swasta dengan presentase sebanyak 36%. Sedangkan untuk jumlah paling kecil yaitu bermata pencaharian sebagai tani dan nelayan. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa kondisi ekonomi masyarakat Kecamatan Lowokwaru cukup baik.

4.4 Keadaan Umum Perikanan

Keadaan perikanan di Kecamatan Lowokwaru dibagi menjadi beberapa kategori sebagai berikut. Data tersebut dapat dilihat dibawah ini:

4.4.1 Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Kecamatan dan Jenis Budidaya di Kota Malang, 2017

Data jumlah rumah tangga perikanan budidaya menurut jenis budidaya di Kota Malang di dominasi oleh rumah tangga perikanan budidaya kolam. Data tersebut dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Data Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Jenis Budidaya di Kota Malang, 2017

Kecamatan	Kolam	Presentase (%)	Keramba	Presentase (%)	Jumlah
Kedungkandang	79	18	-	0	79
Sukun	103	23	-	0	103
Klojen	48	11	58	88	106
Blimbing	154	35	-	0	154
Lowokwaru	61	14	8	12	69
Kota Malang	445	100	66	100	511

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Malang, 2018

Total rumah tangga perikanan budidaya menurut jenis budidaya di Kota Malang yaitu sebanyak 445 rumah tangga. Jenis budidaya yang paling diminati oleh masyarakat di Kota Malang adalah budidaya kolam. Mayoritas penduduk yang melakukan budidaya kolam adalah Kecamatan Blimbing dengan presentase sebanyak 35%. Sedangkan untuk jenis budidaya keramba mayoritas penduduk adalah Kecamatan Klojen dengan presentase sebanyak 88%.

Data jumlah rumah tangga perikanan budidaya menurut jenis budidaya di Kecamatan Lowokwaru di dominasi oleh rumah tangga perikanan budidaya air tawar.

Data tersebut dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Data Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Menurut Jenis Budidaya di Kecamatan Lowokwaru, 2017

Jenis Budidaya	Jumlah Rumah Tangga	Presentase (%)
Budidaya Laut	-	0
Tambak	-	0
Kolam	24	86
Keramba	4	14
Jaring Apung	-	0
Sawah	-	0
Total	28	100

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2018

Total rumah tangga perikanan budidaya menurut jenis budidaya di Kecamatan Lowokwaru pada tahun 2017 yaitu sebanyak 28 rumah tangga. Jenis budidaya yang paling diminati oleh masyarakat di Kecamatan Lowokwaru adalah budidaya kolam

sebanyak 84%. Sedangkan, jenis budidaya yang tidak dikerjakan oleh masyarakat di Kecamatan Lowokwaru yaitu budidaya laut, tambak, jaring apung dan sawah.

4.4.2 Produksi Ikan Menurut Jenis Ikan (kg) di Kecamatan Lowokwaru, 2017

Produksi ikan menurut jenis ikan di Kecamatan Lowokwaru pada tahun 2017

terbagi menjadi dua kategori yaitu budidaya ikan dalam kolam dan budidaya ikan dalam karamba. Produksi ikan menurut jenis ikan di Kecamatan Lowokwaru dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Produksi Ikan Menurut Jenis Ikan di Kecamatan Lowokwaru

No	Jenis Ikan	Produksi Ikan (Kg)	Presentase (%)
1	Budidaya Ikan dalam Kolam		
	Nila	773	13
	Tombro	-	-
	Gurame	-	-
	Lele	5.209	87
	Jumlah	5.982	100
2	Budidaya Ikan dalam Karamba		
	Nila	502	33
	Tombro	1.034	67
	Gurame	-	-
	Lele	-	-
	Jumlah	1.536	100

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Lowokwaru, 2018

Berdasarkan tabel 8, dapat ditarik kesimpulan bahwa mayoritas penduduk di Kecamatan Lowokwaru melakukan budidaya ikan dalam kolam dan jumlah jenis ikan yang dibudidayakan adalah ikan lele. Jumlah produksi ikan sebanyak 5.209 kg dengan presentase 87%. Sedangkan untuk budidaya ikan dalam karamba paling banyak di budidayakan yaitu ikan tombro. Hasil produksi ikan sebanyak 1.034 kg dengan presentase 67%.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Kondisi Faktual Usaha UKM Anugerah Mina Lestari

Kondisi faktual di UKM Anugerah Mina Lestari meliputi profil usaha dan aspek finansial.

5.1.1 Profil UKM Anugerah Mina Lestari

UKM Anugerah Mina Lestari berlokasi di Jalan Gilimanuk IV, Kelurahan Lowokwaru, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur. UKM

Anugerah Mina Lestari didirikan pertama kali pada tanggal 20 Mei tahun 2008 oleh Bapak Bambang dengan tujuan pertama kali didirikan ialah mencari uang untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Selain untuk mencari uang, tujuan yang kedua adalah untuk membantu mencerdaskan bangsa dengan konsumsi protein ikan yang tinggi.

Pada awalnya, UKM Anugerah Mina Lestari ini hanya menjual budidaya ikan hias koi. Kemudian UKM Anugerah Mina Lestari membuat probiotik dan melakukan budidaya ikan lele.

Pada akhir tahun 2008 tahun dengan tujuan kedua, yaitu mencerdaskan bangsa dengan konsumsi protein ikan yang tinggi sehingga Pak Bambang memulai untuk menjual produk olahan ikan. Produk olahan ikan yang diproduksi oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu bandeng asap dan bandeng tanpa duri. Produk-produk tersebut pada awalnya hanya dijual dirumah. Dan hanya melakukan produksi apabila ada yang memesan. Pada tahun 2015 UKM Anugerah Mina Lestari sudah ada perkembangan yaitu produk-produk olahan ikan mulai dititipkan di Swalayan Ikan yang ada di Jalan Sarangan. Selain dititipkan di Swalayan Ikan, produk-produk olahan ikan dari UKM

Anugerah Mina Lestari dititipkan di beberapa tempat seperti, pasar ikan Oro-Oro Dowo, pasar ikan Tawangmangu, di jalan Emas dan di Jalan Bungur.

5.1.2 Aspek Teknis

Aspek teknis yang terdapat dalam penelitian ini meliputi lokasi usaha, sarana dan prasarana, kapasitas produksi serta bahan baku dan bahan tambahan.


1. Lokasi Usaha

Lokasi UKM Anugerah Mina Lestari terletak di Jalan Gilimanuk IV, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Lokasi ini cukup strategis karena dekat dengan pusat kota, pasar serta pusat perbelanjaan lainnya dan dilewati transportasi umum. Sehingga memudahkan untuk pembeli apabila tidak memiliki kendaraan pribadi.

2. Sarana dan Prasarana

Pada usaha pengolahan produk perikanan ini sarana yang digunakan dalam proses produksi merupakan fasilitas yang cukup mudah untuk didapat. Adapun sarana produksi yang digunakan dalam usaha pengolahan produksi perikanan dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Sarana yang digunakan di UKM Anugerah Mina Lestari

No	Nama Alat	Fungsi	Gambar
1	Freezer	Untuk mendinginkan dan menyimpan produk sebelum produk dikirim ke swalayan ikan.	




No	Nama Alat	Fungsi	Gambar
2	Kulkas	Untuk mendinginkan atau menyimpan bahan baku sebelum diolah menjadi produk olahan.	
3	Vakum sealer	Untuk proses pengemasan <i>fresh product</i> dengan teknik menghampakan udara yang ada di dalam kemasan dan menyegelnya hingga menjadi plastik kemasan yang rapat dan higienis.	
4	Alat Pengasapan Ikan	Untuk mengasap produk olahan ikan asap	
5	Timbangan Kitchen	Untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi	

Pada usaha produksi produk perikanan ini prasarana yang digunakan dalam proses produksi tersebut merupakan fasilitas yang cukup mudah dijangkau untuk dipergunakan dan cukup sederhana. Sehingga dapat melancarkan dalam proses



kegiatan produksi produk perikanan tersebut. Adapun prasarana produksi yang digunakan dalam usaha produksi produk perikanan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Prasarana yang digunakan di UKM Anugerah Mina Lestari

No	Nama	Fungsi	Gambar
1	Akses Jalan	Untuk sarana transportasi dalam pengiriman ikan ataupun pembelian pakan.	
2	Motor	Sebagai alat transportasi pembeian bahan baku dan pemasaran produk.	
3	Listrik	Digunakan untuk penerangan dan digunakan untuk penunjang proses produksi	

3. Kapasitas Produksi

Ikan bandeng asap setiap bulan diproduksi sebanyak 120kg. Setiap satu kali produksi jumlah ikan bandeng yang di asap oleh UKM Anugerah Mina Lestari adalah 4kg. Sehingga dalam 1 tahun UKM Anugerah Mina Lestari memproduksi bandeng asap sebanyak 1.440kg.

4. Bahan Baku

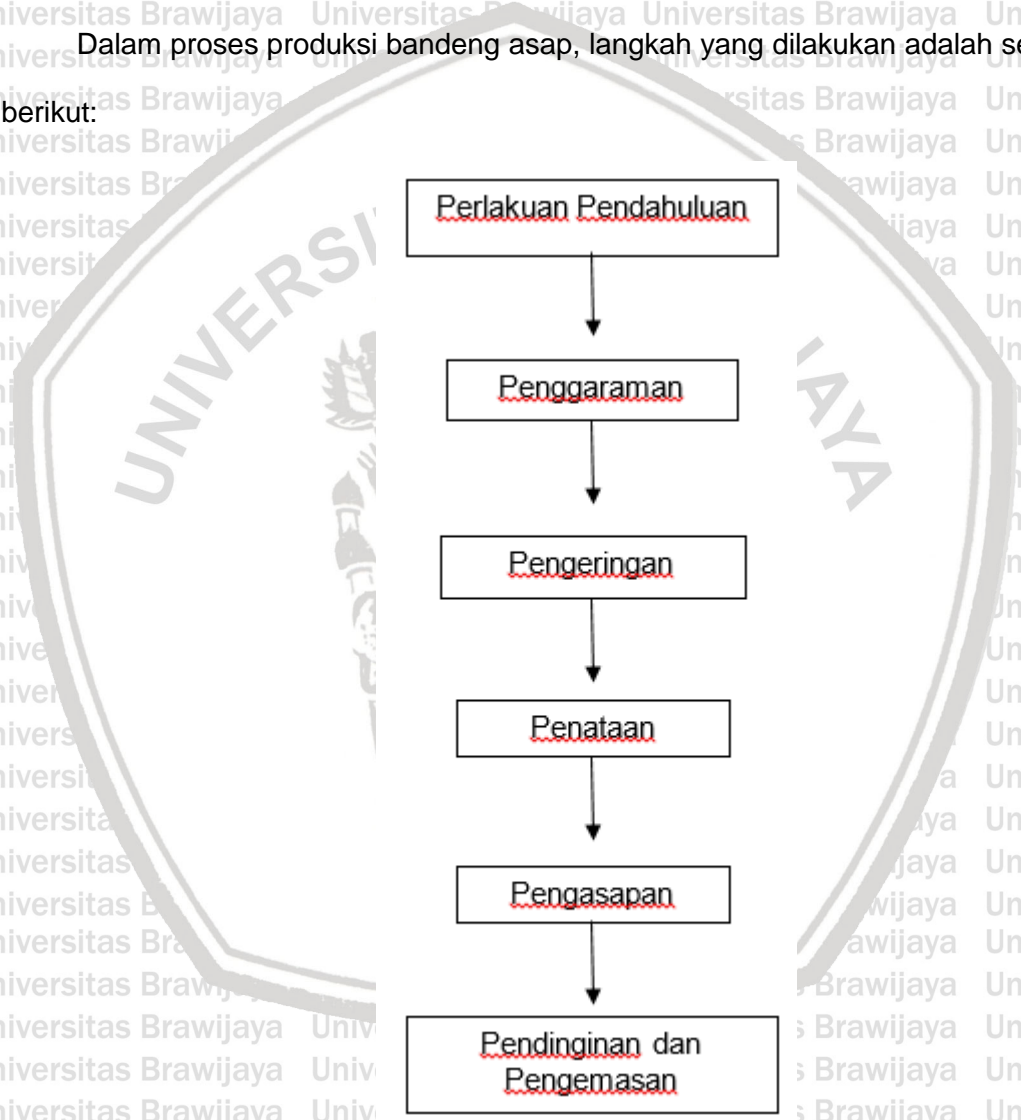
Ikan bandeng yang digunakan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dibeli di pasar induk. Kriteria ikan bandeng yang digunakan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu 1kg isi 3 ekor. Harga beli bandeng yaitu Rp. 30.000,00/kg.

5. Proses Produksi

Ikan bandeng yang digunakan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dibeli di pasar induk. Kriteria ikan bandeng yang digunakan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu 1kg isi 3 ekor. Harga beli bandeng yaitu Rp. 30.000,00/kg.

a. Proses Produksi Bandeng Asap

Dalam proses produksi bandeng asap, langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:



1. Perlakuan Pendahuluan

Ikan bandeng yang akan diasap terlebih dahulu disortir menurut jenis, ukuran dan mutu kesegarannya. Selanjutnya, harus dibersihkan dari kotoran yang dapat mencemari produk, dengan cara dicuci dengan air bersih dan disiangi (dikeluarkan isi perut dan insangnya).

2. Penggaraman

Ikan bandeng yang sudah bersih atau sudah mengalami perlakuan pendahuluan (sudah dicuci dan disiangi) dilakukan proses penggaraman. Tujuan dari penggaraman ini adalah untuk menghilangkan kadar air, mengurangi bau amis ikan bandeng dan penggumpalan protein dalam daging ikan.

3. Pengeringan

Setelah penggaraman dan pencucian dengan air tawar, selanjutnya dilakukan tahap pengeringan yaitu untuk menghilangkan sebagian air sebelum proses pengasapan. Proses pengeringan ini sangat menentukan kekenyalan produk asap.

Jika daging ikan yang sangat basah langsung diasapi tanpa dilakukan pengeringan maka banyak kandungan air dari permukaan ikan yang akan menguap.

4. Penataan

Penataan ikan bandeng diatur sedemikian rupa dalam alat pengasapan bertujuan untuk mendapatkan aliran asap dan panas yang merata karena hal ini sangat menentukan kualitas produk akhir. Untuk mendapatkan aliran asap dan panas yang merata, jarak antara ikan-ikan pada rak pengasap dan jarak antara masing-masing rak pengasapan dalam ruang pengasapan tidak boleh terlalu rapat.

5. Pengasapan

Tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khas pada ikan. Setelah ikan bandeng tertata

rapi di dalam alat pengasap, kemudian api dinyalakan dan pengasapan dilakukan selama 6 jam. Untuk 2 jam pertama suhu yang digunakan ialah temperatur tinggi yaitu 80°-100°C. 2 jam berikutnya menggunakan temperature sedang yaitu 70°-80°C. Kemudian untuk 2 jam terakhir menggunakan temperatur kecil yaitu 40°-50°C.

6. Pendinginan dan Pengemasan

Setelah pengasapan, tahap berikutnya yaitu pendinginan dan pengemasan.

Setelah selesai tahap pengasapan, produk disimpan dalam ruangan yang bersih dan dibiarkan sehingga mencapai suhu ruang, kemudian dilakukan pengemasan.

Pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik *sealer* dan untuk memperpanjang masa penyimpanan produk dilakukan pengemasan hampa udara dengan menggunakan *vacum sealer*.

5.2 Modal Usaha

Modal usaha dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang yang bersama-sama faktor produksi tanah dan tenaga kerja bekerja untuk menghasilkan suatu barang baru. Modal usaha tersebut biasanya berupa modal tetap/aktiva dan modal kerja. Rincian permodalan menjadi penting dalam melakukan analisis finansial, modal yang dianalisis dalam penelitian ini meliputi modal lancar, modal yang berputarnya relative lebih cepat serta modal kerja yaitu modal-modal yang digunakan untuk melakukan proses operasi produksi pada usaha ini (Riyanto, 1995). Berikut rincian modal kerja yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 11. Permodalan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Modal Tetap	Rp/tahun	80.970.000
2	Modal Kerja	Rp/tahun	184.251.667
3	Modal Lancar	Rp/tahun	170.608.000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Modal tetap pada usaha produk olahan perikanan UKM Anugerah Mina Lestari selama satu tahun sebesar Rp. 80.970.000. Modal tetap ini meliputi bangunan, freezer, kulkas, *vacum sealer*, alat pengasapan kecil dan besar, timbangan kitchen, pisau dan sepeda motor. Uraian lengkap modal tetap UKM Anugerah Mina Lestari dapat dilihat pada lampiran.

Modal kerja UKM Anugerah Mina Lestari terdiri dari keseluruhan modal lancar (aktiva lancar) dan penyusutan peralatan. Modal lancar terdiri dari biaya ikan bandeng, ikan lele, arang sebanyak, batok, merica, garam, bawang putih, kecap manis, saus petis, plastic dan logo sedangkan untuk perawatan mesin sebesar Rp.120.000, perawatan gedung Rp. 1.500.000, perawatan alat Rp. 400.000, pembayaran pajak sebesar Rp.150.000, listrik Rp. 500.000, pembayaran air Rp. 150.000.

5.3 Analisis Biaya dan Keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari

5.3.1 Analisis Biaya Produksi

Analisis biaya produksi usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari merupakan rincian biaya yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam melakukan usaha pengolahan ikan bandeng yang dihitung dalam satu bulan sekali. Adapun biaya produksi dalam usaha pengolahan ikan bandeng dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Dari kedua rincian tersebut maka akan didapatkan total biaya produksi usaha pengolahan ikan bandeng. Berikut merupakan penjabaran biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari.

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang harus dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yang jumlahnya tetap atau tidak berubah dan tidak terpengaruh oleh besar kecilnya penjualan atau produksi olahan ikan bandeng dalam rentang waktu tertentu.

Biaya tetap tidak habis dalam sekali proses produksi. Berikut merupakan rincian modal tetap yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 12. Rincian Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari

No	Biaya tetap	Harga Perolehan
1	PBB	150.000
2	Air	150.000
3	Listrik	500.000
4	Perawatan Mesin	120.000
5	Perawatan Gedung dan bangunan	1.500.000
6	Perawatan Alat	400.000
7	Penyusutan	13.493.667
Total Biaya Tetap		16.463.667

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 12 di atas, diketahui bahwa terdapat 8 jenis biaya tetap pada pengolahan ikan Bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari, yang terdiri dari NPWP, penyusutan, PBB, perawatan mesin, perawatan gedung, listrik, perawatan peralatan dan air. Selanjutnya diketahui bahwa nilai biaya tetap yang paling besar adalah pada penyusutan sebesar Rp 13.493.667. Kemudian diketahui bahwa jumlah nilai keseluruhan biaya tetap pada pengolahan ikan Bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp 16.463.667.

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yang mana jumlah dapat berubah-ubah atau tidak tetap dalam rentang waktu tertentu.

Adapun yang termasuk dalam biaya variabel usaha pengolahan ikan bandeng yaitu biaya bahan baku dan pendukung. Berikut merupakan rincian biaya tetap yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam melangsungkan usaha pengolahan ikan bandeng.

Tabel 13. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari

No	Biaya variable	Harga Perolehan
1	Ikan bandeng	108,000,000
2	Ikan Lele	28,800,000
3	Merica	720,000
4	Garam	1,120,000
5	Bawang Putih	2,688,000
6	Kecap Manis	864,000
7	Saus Petis	576,000
8	Batok Kelapa	1,260,000
9	Arang	9,000,000
10	Plastik	11,880,000
11	Logo	2,880,000
Total Biaya Variabel		167,788,000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 13 di atas, diketahui bahwa terdapat 9 jenis biaya variabel pada pengolahan ikan Bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari, nilai biaya variabel yang paling besar adalah pada pembelian bahan baku Ikan Bandeng yaitu dengan nilai sebesar Rp 108,000,000. Kemudian diketahui bahwa jumlah nilai keseluruhan biaya variabel pada pengolahan ikan Bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari adalah dengan nilai sebesar Rp 167.788.000.

3. Total Biaya

Total biaya merupakan jumlah antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng. Adapun yang termasuk dalam perhitungan total biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Adapun rincian total biaya yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan bandeng.

Tabel 14. Total Biaya Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya tetap	Rp	16.463.667
2	Biaya variabel	Rp	167,788,000
Biaya Total			184,251,667

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 14 menunjukkan rincian total biaya yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng yang didapatkan dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari. Adapun total biaya tetap yang dikeluarkan UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 16.463.667, sedangkan total biaya variabel yang dikeluarkan UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 167.788.000. Sehingga, didapatkan hasil biaya total usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 184.251.667.

5.3.2 Analisis Penerimaan UKM Anugerah Mina Lestari

Penerimaan usaha pengolahan ikan bandeng yang diperoleh oleh UKM Anugerah Mina Lestari didapatkan dari jumlah olahan ikan bandeng yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dikalikan dengan harga olahan ikan bandeng. Berikut merupakan rincian penerimaan UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan bandeng.

Tabel 15. Rincian Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari

N o	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Unit)	Jumlah	Penerimaan Bulanan	Penerimaan Pertahun
1	Bandeng		5760	Rp	Rp
	Asap	Rp 35.000		16,800,000	201,600,000
2	Lele Tanpa Duri	Rp 8.000	4320	Rp	Rp
				2,880,000	34,560,000
3	Bandeng			Rp	Rp
	Tanpa Duri	Rp 25.000	6480	13,500,000	162,000,000
4	Lele Asap	Rp 10.000	4320	Rp	Rp
				3,600,000	43,200,000
Total Penerimaan				Rp 36,780,000	Rp 441,360,000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 15 di atas, diketahui bahwa UKM Anugerah Mina Lestari dalam sebulan mampu memproduksi 5760 unit bandeng asap nilai pendapatan sebulan sebesar Rp 16.800.000 dan sebesar Rp 201.600.000 pertahun, 4320 unit lele tanpa duri nilai pendapatan perbulan Rp 2.880.000 dan sebesar Rp 34.560.000 pertahun, 6480 unit bandeng tanpa duri nilai pendapatan Rp 13.500.000 perbulan dan sebesar Rp 162.000.000 pertahun yang terakhir 4320 unit lele asap pendapatan Rp 3.600.000 perbulan dan Rp 43.200.000 pertahun. Harga olahan ikan bandeng pada UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 35.000 /unit untuk bandeng asap, Rp 8.000 untuk lele tanpa duri, Rp 25.000 untuk bandeng tanpa duri dan Rp 10.000 unruk lele asap. Sehingga, total penerimaan yang didapatkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari selama satu bulan adalah sebesar Rp 36.780.000, dan selama satu tahun adalah sebesar Rp. 441.360.000.

5.3.3 Analisis Keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari

Keuntungan usaha merupakan besaran nominal keuntungan yang diterima oleh pelaku usaha setelah dikurangi dengan biaya. Keuntungan usaha merupakan penentu terhadap penilaian kelayakan suatu usaha. Hal ini dikarenakan, setiap usaha yang

dilakukan bertujuan untuk mendapatkan Keuntungan yang setidaknya mampu menutupi biaya operasional. Berikut merupakan rincian Keuntungan usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 16. Rincian Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UKM Anugerah Mina Lestari

No	Jenis Komoditi	Keuntungan Pertahun
1	Bandeng Asap	Rp 128,132,000
2	Lele Tanpa Duri	Rp 20,160,000
3	Bandeng Tanpa Duri	Rp 97,200,000
4	Lele Asap	Rp 24,552,000
Total Keuntungan		Rp 270,044,000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 13 di atas, diketahui bahwa dari produk olahan ikan bandeng asap didapatkan Keuntungan pertahun sebesar Rp 128.132.000, produk lele tanpa duri didapatkan keuntungan Rp 20.160.000, produk bandeng tanpa duri didapatkan keuntungan Rp 97.200.000 dan yang terakhir produk lele asap didapatkan keuntungan Rp 24.552.000. Dengan Keuntungan yang cukup besar tersebut maka dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan ikan bandeng ini layak untuk di lanjutkan.

5.4 Analisis Keuntungan Operasional Usaha

Analisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari digunakan unuk melihat seberapa layak usaha pengolahan ikan bandeng yang telah dijalankan oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Jika dinilai usaha pengolahan ikan bandeng yang dijalankan UKM Anugerah Mina Lestari sudah layak, maka usaha pengolahan ikan bandeng yang dikelola UKM Anugerah Mina Lestari memiliki peluang untuk dikembangkan, sehingga laba yang nantinya akan diperoleh juga akan semakin meningkat. Selain itu, analisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng juga bertujuan untuk mengukur seberapa efisien

UKM Anugerah Mina Lestari dalam penggunaan biaya untuk memproduksi olahan ikan bandeng. Adapun yang termasuk dalam analisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari.

5.4.1 Analisis Return/Cost Ratio

Efisiensi biaya dalam usaha pengolahan ikan bandeng yang dianalisis menggunakan *Return/Cost Ratio*. *Return/Cost Ratio* merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dalam usaha pengolahan ikan bandeng. Efisiensi biaya dalam usaha pengolahan ikan bandeng dapat menentukan Keuntungan atau keuntungan dalam suatu usaha. Hal tersebut dikarenakan, jika penggunaan biaya telah efisiensi, maka keuntungan yang diperoleh juga akan semakin meningkat. Berikut merupakan hasil perhitungan *Return/Cost Ratio* UKM Anugerah Mina Lestari pada tahun 2019.

Tabel 17. Hasil Per hitungan Return/Cost Ratio Bandeng asap

No	Keterangan	Biaya
1	Penerimaan	Rp 201.600.000
2	Total Biaya	Rp 89.931.667
R/C Ratio Bandeng asap		2,24

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 17 dapat dilihat bahwa penerimaan olahan bandeng asap sebesar Rp. 201.600.000, serta total biaya produksi olahan bandeng asap sebesar Rp. 89.931.667, sehingga diperoleh nilai return/cost ratio olahan bandeng asap sebesar 2,24.

Tabel 18. R/C Ratio Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penerimaan	Rp	34,560,000
2	Total Biaya	Rp	30,863,667
R/C Ratio Lele Tanpa Duri			1.12

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 18 dapat dilihat bahwa penerimaan olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 34.560.000, serta total biaya produksi olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 30.863.667, sehingga diperoleh nilai return/cost ratio olahan bandeng asap sebesar 1,12.

Tabel 19. R/C Ratio Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penerimaan	Rp	162,000,000
2	Total Biaya	Rp	81,263,667

R/C Ratio Bandeng Tanpa Duri

1.99

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 19 dapat dilihat bahwa penerimaan olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 162,000,000, serta total biaya produksi olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 81,263,667, sehingga diperoleh nilai return/cost ratio olahan bandeng asap sebesar 1.99.

Tabel 20. R/C Ratio Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penerimaan	Rp	43,200,000
2	Total Biaya	Rp	35,111,667

R/C Ratio Lele Asap

1.23

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 20 dapat dilihat bahwa penerimaan olahan lele asap sebesar Rp. 43.200.000, serta total biaya produksi olahan lele asap sebesar Rp. 35.111.667, sehingga diperoleh nilai return/cost ratio olahan bandeng asap sebesar 1,23.

Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari sudah efisien. Karena nilai return/cost ratio lebih dari satu (>1), sehingga dapat dikatakan kalo usaha tersebut sudah efisien. Menurut Soekartawi (1995), jika nilai dari return/cost ratio lebih dari satu, maka penggunaan biaya produksi pada UKM Anugerah Mina Lestari sudah efisien. Interpretasinya adalah nilai return/cost ratio dari usaha pengolahan ikan terbesar adalah olahan ikan bandeng

asap sebesar 2,24, sehingga setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah

Mina Lestari maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh penerimaan

sebesar Rp. 2,24 dari produk olahan bandeng asap.

5.4.2 Analisis *Break Even Point* (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP) yaitu kondisi dimana UKM Anugerah Mina Lestari dalam menjalankan usahanya tidak mendapatkan untung atau tidak

mengalami kerugian. Hal tersebut dapat dikatakan bahwa jumlah biaya yang diterima

oleh UKM Anugerah Mina Lestari sama dengan jumlah biaya yang telah dikeluarkan

oleh UKM Anugerah Mina Lestari untuk menghasilkan produk. Dalam penelitian ini

terdapat dua analisis BEP yaitu analisis *Break Even Point Sales* dan analisis *Break*

Even Point Unit. Adapun rincian perhitungan *Break Even Point* pada UKM Anugerah

Mina Lestari adalah sebagai berikut.

1. *Break Even Point Unit* (BEP Unit)

Perhitungan *Break Even Point Unit* dilakukan untuk menentukan kondisi dimana

UKM Anugerah Mina Lestari tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami

kerugian yang diukur dalam satuan pcs. Berikut merupakan hasil perhitungan *Break*

Even Point Unit UKM Anugerah Mina Lestari tahun 2019.

Tabel 21. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16.463.667
2	Biaya Variabel	Rp	73.468.000
3	Quantity	unit	5.760
4	Harga Produk	Rp	35.000
BEP Unit (pcs)			740,1

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa perhitungan *Break Even Point Unit*

olahan bandeng asap, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas

produk bandeng asap dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, nilai biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 73.468.000, nilai kuantitas produk bandeng asap sebesar 5.760 dan harga produk olahan bandeng asap sebesar Rp. 35.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng asap sebesar 740,1 unit

Tabel 22. Break Even Point Unit Olahan Lele Tanpa Duri.

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	14,400,000
3	Quantity	unit	4,320
4	Harga Produk	Rp	8,000
BEP Unit (pcs)			3528

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 22 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan lele tanpa duri, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk lele tanpa duri dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, nilai biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 14.400.000, nilai kuantitas produk lele tanpa duri sebesar 4320 dan harga produk olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 8.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan lele tanpa duri sebesar 3528 unit.

Tabel 23. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Tanpa Duri.

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16.463.667
2	Biaya Variabel	Rp	64.800.000
3	Quantity	unit	6.480
4	Harga Produk	Rp	25.000
BEP Unit (pcs)			1098

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 23 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng tanpa duri, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk bandeng tanpa duri dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan bandeng tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, nilai biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 64.800.000, nilai kuantitas produk bandeng tanpa duri sebesar 6.480 dan harga produk olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 25.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng tanpa duri sebesar 1098 unit.

Tabel 24. Break Even Point Unit Olahan Lele Asap.

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	18,648,000
3	Quantity	unit	4,320
4	Harga Produk	Rp	10,000
BEP Unit (pcs)			2431

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 24 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan lele asap, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk lele asap dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan lele asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, nilai biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 18.648.000, nilai kuantitas produk lele asap sebesar 4.320 dan harga produk olahan lele asap sebesar Rp. 10.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan lele asap sebesar 2431 unit.

2. *Break Even Point* (BEP Sales)

Perhitungan *Break Even Point Sales* dilakukan untuk menentukan kondisi dimana UKM Anugerah Mina Lestari tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian yang diukur dalam satuan rupiah. Berikut merupakan hasil perhitungan *Break Even Point Sales* UKM Anugerah Mina Lestari tahun 2019.

Tabel 25. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16.463.667
2	Biaya Variabel	Rp	73.468.000
3	Volume Penjualan	Rp	441,360,000
BEP Sales (Rp)			11,162,859

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 25 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara biaya tetap, biaya variabel dengan volume penjualan. Dari perhitungan diatas, didapatkan nilai biaya tetap di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, selan itu total biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha olahan ikan Rp. 73.468.000, dan volume penjualan yang terdapat di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 441.360.000. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar Rp. 11.162.859.

Tabel 26. Break Even Point Sales Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	14,400,000
3	Volume Penjualan	Rp	441,360,000
BEP Sales (Rp)			1,913,633

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 26 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara biaya tetap, biaya variabel dengan volume penjualan. Dari perhitungan diatas, didapatkan nilai biaya tetap di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, selan itu total biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha olahan ikan Rp. 14.400.000, dan volume penjualan yang terdapat di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp.

441.360.000. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar Rp. 1.913.633.

Tabel 27. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16.463.667
2	Biaya Variabel	Rp	64.800.000
3	Volume Penjualan	Rp	441,360,000
BEP Sales (Rp)			8,970,155

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan bandeng tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara biaya tetap, biaya variabel dengan volume penjualan. Dari perhitungan diatas, didapatkan nilai biaya tetap di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, selain itu total biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha olahan ikan Rp. 64.800.000, dan volume penjualan yang terdapat di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 441.360.000. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar 8.970.436.

Tabel 28. Break Even Point Sales Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	18,648,000
3	Volume Penjualan	Rp	441,360,000
BEP Sales (Rp)			2,392,041

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan lele asap UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara biaya tetap, biaya variabel dengan volume penjualan. Dari perhitungan diatas, didapatkan nilai biaya tetap di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 16.463.667, selain itu total biaya variabel UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha olahan ikan Rp. 18.648.000,

dan volume penjualan yang terdapat di UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 441.360.000. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar Rp. 2.392.041.

5.4.3 Analisis Rentabilitas

Rentabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan untuk menghasilkan laba selama periode tertentu, dan umumnya dirumuskan dengan jumlah laba yang diperoleh selama periode tertentu dibagi modal atau aktiva yang digunakan untuk menghasilkan laba tersebut. Rentabilitas dihitung dari laba sebelum pajak dibagi dengan rata-rata modal yang digunakan (capital employed) dalam tahun yang bersangkutan. Modal rata-rata yang digunakan adalah rata-rata aktiva lancar ditambah dengan aktiva tetap termasuk penyerahan, pada awal dan akhir tahun (Pandu, 2008).

Analisis rentabilitas adalah kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menghasilkan laba yang dihasilkan dari modal yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Adapun analisis rentabilitas pada UKM Anugerah Mina Lestari berdasarkan produk yang dihasilkan sebagai berikut.

Tabel 29. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan BANDENG ASAP

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan	Rp	111.668.333
2	Modal Kerja	Rp	89.931.667
Rentabilitas Bandeng asap			124%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 29 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara keuntungan dan modal. Dari perhitungan diatas, UKM Anugerah Mina Lestari diketahui modal produk olahan bandeng asap sebesar Rp. 89.931.667, selain itu keuntungan UKM

Anugerah Mina Lestari dalam olahan bandeng asap sebesar Rp. 111.668.333.

Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan bandeng asap sebesar 124%.

Tabel 30. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan	Rp	3.696,333
2	Modal Kerja	Rp	30.863.667
Rentabilitas Bandeng asap			12%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 30 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara keuntungan dan modal. Dari perhitungan diatas, UKM Anugerah Mina Lestari diketahui modal produk olahan lele tanpa duri sebesar Rp 30.863.667, selain itu keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 3.696.333. Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan lele tanpa duri sebesar 12%.

Tabel 31. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan	Rp	80,736,333
2	Modal Kerja	Rp	81,263,667
Rentabilitas Bandeng asap			99%

Berdasarkan tabel 31 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan bandeng tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara keuntungan dan modal. Dari perhitungan diatas, UKM Anugerah Mina Lestari diketahui modal produk olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 81,263,667, selain itu keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 80,736,333. Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan bandeng tanpa duri sebesar 99%.

Tabel 32. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan	Rp	8.088.333
2	Modal Kerja	Rp	35,111,667
Rentabilitas Bandeng asap			23%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 32 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan lele asap UKM Anugerah Mina Lestari memiliki keterkaitan antara keuntungan dan modal.

Dari perhitungan diatas, UKM Anugerah Mina Lestari diketahui modal produk olahan lele asap sebesar Rp. 35.111.667, selain itu keuntungan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan lele asap sebesar Rp. 8.088.333. Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan lele asap sebesar 23%. Artinya setiap penambahan modal sebesar Rp. 100 akan menghasilkan keuntungan dari Rp. 23

5.5 Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan

Tujuan dari penentuan harga pokok produksi yaitu untuk menuntukan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari. Dengan demikian, UKM Anugerah Mina Lestari dapat menentukan harga jual olahan ikan bandeng per unit, setelah mempertimbangkan biaya produksi per unit serta biaya-biaya lain yang dibebankannya. Sedangkan harga pokok penjualan, merupakan perhitungan atau penetapan harga olahan ikan bandeng yang telah diproduksi oleh UKM Anugerah Mina Lestari untuk dijual ke pasaran.

Penentuan harga pokok penjualan dapat dilakukan dengan menggunakan seluruh biaya yang dikorbankan oleh UKM Anugerah Mina Lestari untuk memproduksi olahan ikan bandeng. Berikut merupakan hasil perhitungan Harga Pokok Penjualan olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 33. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	73.468.000
	b. Biaya overhead	Rp	16.463.667
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	89.931.667
	Produksi Olahan Bandeng asap	Unit	5.760
	Harga Pokok Produksi	Rp	15.613
	Tingkat Keuntungan (Mark Up 100%)	Rp	15.613
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	31.226

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 33 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan bandeng asap, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan bandeng asap, dimana didalam harga pokok produksi tersusun dua elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp. 73.468.000.

biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan bandeng asap seperti ikan bandeng, bumbu dan lain-lain.

Selanjutnya, biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.463.667, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan bandeng asap sebesar Rp. 89.931.667.

Produksi olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yang dihasilkan ialah sebanyak 5.760 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan bandeng asap sebesar Rp. 15.613 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan bandeng asap yang sesuai dengan UKM Anugerah Mina Lestari inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 100%. Dari tingkat Mark Up sebesar 100%, sehingga olahan bandeng asap yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 31.226 per unit.

Tabel 34. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	14,400,000
	b. Biaya overhead	Rp	16,463,667
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	30,863,667
	Produksi Olahan Bandeng asap	Unit	4,320
	Harga Pokok Produksi	Rp	7,144
	Tingkat Keuntungan (Mark Up 40%)	Rp	2,857
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	10,002

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 34 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan lele tanpa duri, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan lele tanpa duri, dimana didalam harga pokok produksi tersusun dua elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp. 14.400.000. biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan lele tanpa duri seperti ikan lele. Selanjutnya, biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.463.667, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 30.863.667.

Produksi olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari yang dihasilkan ialah sebanyak 4320 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 7.144 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan lele tanpa duri yang sesuai dengan UKM Anugerah Mina Lestari inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 40%. Dari tingkat Mark Up sebesar 40%, sehingga olahan lele tanpa duri yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 10.002 per unit.

Tabel 35. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Tanpa duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	64,800,000
	b. Biaya overhead	Rp	16,463,667
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	81.263.667
	Produksi Olahan Bandeng asap	Unit	6.480
	Harga Pokok Produksi	Rp	12.541
	Tingkat Keuntungan (Mark Up 100%)	Rp	12.541
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	25.820

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 34 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan bandeng tanpa duri, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan bandeng tanpa duri, dimana didalam harga pokok produksi tersusun dua elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp. 73.468.000. biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan bandeng tanpa duri seperti ikan bandeng. Selanjutnya, biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.463.667, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 81,263,667.

Produksi olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yang dihasilkan ialah sebanyak 6.480 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 12,541 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan bandeng tanpa duri yang sesuai dengan UKM Anugerah Mina Lestari inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 100%. Dari tingkat Mark Up sebesar 100%, sehingga olahan bandeng tanpa duri yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 25.820 per unit.

Tabel 36. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	18,648,000
	b. Biaya overhead	Rp	16,463,667
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	35,111,667
	Produksi Olahan Bandeng asap	Unit	4320
	Harga Pokok Produksi	Rp	8,128
	Tingkat Keuntungan (Mark Up 40%)	Rp	3.251
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	11,255

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 35 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan lele asap, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan lele asap, dimana didalam harga pokok produksi tersusun dua elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp. 18.648.000. biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan lele asap seperti ikan lele. Selanjutnya, biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.463.667, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan lele asap sebesar Rp. 35.111.667.

Produksi olahan lele asap UKM Anugerah Mina Lestari yang dihasilkan ialah sebanyak 4320 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan lele asap sebesar Rp. 8.128 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan lele asap yang sesuai dengan UKM Anugerah Mina Lestari inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 40%. Dari tingkat Mark Up sebesar 40%, sehingga olahan lele asap yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 11.379 per unit.

5.6 Analisis Profitabilitas

Profitabilitas merupakan salah satu alat yang dapat digunakan untuk mengukur penggunaan aktiva yang telah digunakan oleh UKM Anugerah Mina Lestari untuk menjalankan usaha olahan ikan bandeng ini. Selain itu, analisis profitabilitas juga digunakan untuk mengetahui kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari untuk mendapatkan keuntungan selama satu periode satu tahun pada tingkat penjualan tertentu dengan menggunakan aset yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari.

Analisis profitabilitas pada usaha olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari meliputi Gross Profit Margin (GPM), Net Profit Margin (NPM), Operating Ratio (OR), Total Assets Turnover (TATO), Return On Equity (ROE), dan Return On Investment (ROI). Adapun perhitungan dalam analisis profitabilitas dapat dilihat sebagai berikut.

1. *Gross Profit Margin (GPM)*

Rasio Gross Profit Margin (GPM) atau yang biasa disebut rasio laba kotor yaitu perbandingan antara laba kotor dengan volume penjualan yang dinyatakan dalam bentuk persen (%). Berikut merupakan hasil perhitungan Gross Profit Margin (GPM) usaha pengolahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari tahun 2019.

Tabel 37. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	111.646.475
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	31.226
Gross Profit Margin (GPM)			
Bandeng asap			55,38
Persen (%)			

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 37 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan bandeng asap, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 111.646.475 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 31.226, sehingga diperoleh nilai

Gross Profit Margin olahan bandeng asap sebesar 55,38%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 55,38 pertahun.

Tabel 38. Gross Profit Margin Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	30,863,667
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	7,144
Gross Profit Margin (GPM) Lele tanpa duri			Persen (%)
			10.62

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 38 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan lele tanpa duri, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 30.863.667 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 7.144, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan lele tanpa duri sebesar 10,62%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 10,62 pertahun.

Tabel 39. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	80,711,252
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	25,081
Gross Profit Margin (GPM) Bandeng tanpa duri			Persen (%)
			50

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 39 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan bandeng tanpa duri, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 80,711,252 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 25,081, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan bandeng tanpa duri sebesar 49,82%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 49.82 pertahun.

Tabel 40. Gross Profit Margin Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	35,111,667
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	8,128
Gross Profit Margin (GPM) Lele asap			18,69
Persen (%)			18,69

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 40 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan lele asap, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 35.111.667 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 8.128, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan lele tanpa duri sebesar 18,69%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 18,69 pertahun.

2. *Net Profit Margin (NPM)*

Rasio Net Profit Margin atau yang biasa disebut dengan marjin laba bersih adalah perbandingan antara laba bersih UKM Anugerah Mina Lestari dengan volume penjualan pada tahun tersebut yang dinyatakan dalam persen (%). Rasio ini digunakan untuk mengetahui kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari dalam memperoleh laba bersih setelah dikurangi dengan pajak dan bunga yang berlaku dalam usaha tersebut. Berikut merupakan hasil perhitungan Net Profit Margin UKM Anugerah Mina Lestari berdasarkan produk olahan yang telah dihasilkan.

Tabel 41. Net Profit Margin Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	106.063.058
2	Penjualan	Rp	201.600.000
Net Profit Margin (NPM) Bandeng asap			52,61
Persen (%)			52,61

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa dalam perhitungana Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 106.063.058, dan nilai penjualan sebesar Rp.

201.600.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 52,61%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 52,61.

Tabel 42. Net Profit Margin Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	3,127,594
2	Penjualan	Rp	34,560,000
Net Profit Margin (NPM) Lele tanpa duri			Persen (%)
			9.05

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa dalam perhitunga Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 3.127.594, dan nilai penjualan sebesar Rp. 34.560.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 9.05%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 9.05.

Tabel 43. Net Profit Margin Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	76,670,802
2	Penjualan	Rp	162,000,000
Net Profit Margin (NPM) Bandeng tanpa duri			Persen (%)
			47,33

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa dalam perhitunga Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 68,600,802, dan nilai penjualan sebesar Rp. 162,000,000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 47,33%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 47,33.

Tabel 44. Net Profit Margin Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	6,858,828
2	Penjualan	Rp	43,200,000

Net Profit Margin (NPM) Lele asap Persen (%) 17.75

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 6.858.828, dan nilai penjualan sebesar Rp. 43.200.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 17,75%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 17,75.

3. *Operating Ratio*

Operating ratio atau yang biasa disebut rasio biaya adalah perbandingan antara harga pokok penjualan yang ditambah dengan biaya operasi yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dengan penjualan bersih olahan ikan bandeng. Berikut perhitungan nilai operatig ratio olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 45. Operating Ratio Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	31.226
2	Biaya operasi	Rp	89.931.667
3	Penjualan	Rp	201.600.000

**Operating Ratio (OR) Bandeng
asap Persen (%) 44,62**

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 30 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp. 31.226, biaya operasi sebesar Rp. 89.931.667, dan total penjualan sebesar Rp. 201.600.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 44,62%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 44,62.

Tabel 46. Operating Ratio Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	14,289
2	Biaya operasi	Rp	30,863,667
3	Penjualan	Rp	34,560,000
Operating Ratio (OR) Lele tanpa duri			89.35
Persen (%)			

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 46 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp. 14.289, biaya operasi sebesar Rp. 30.863.667, dan total penjualan sebesar Rp. 34.560.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 89,35%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 89,35.

Tabel 47. Operating Ratio Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	25,081
2	Biaya operasi	Rp	81,263,667
3	Penjualan	Rp	162,000,000
Operating Ratio (OR) Bandeng Tanpa duri			50.18
Persen (%)			

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 47 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp. 25.081, biaya operasi sebesar Rp. 81.263.667, dan total penjualan sebesar Rp. 162.000.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 50,18%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 50,18.

Tabel 48. Operating Ratio Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	16,255
2	Biaya operasi	Rp	35,111,667
3	Penjualan	Rp	43,200,000
Operating Ratio (OR) Lele asap			81.31
Persen (%)			

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 48 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp. 16.255, biaya operasi sebesar Rp. 35.111.667, dan total penjualan sebesar Rp. 43.200.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 81,31%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 81,31.

Dari hasil yang didapatkan tersebut, menandakan bahwa nilai Operating Ratio produk olahan ikan bandeng dan lele memiliki nilai yang lebih 45%. Menurut Kasmir (2014), nilai rata-rata Operating Ratio adalah sebesar 45%. Sehingga dapat dilihat bahwa nilai Operating Ratio produk olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari memiliki nilai lebih 45%. Dan dapat disimpulkan bahwa usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari dalam kondisi kurang baik. Hal tersebut dikarenakan, apabila nilai Operating Ratio semakin meningkat, maka usaha tersebut dapat dikatakan tidak efisien dalam penggunaan biayanya. Biaya oprasi atau biaya produksi yang dikeluarkan UKM Anugerah Mina Lestari dinilai kurang.

4. *Total Assets Turnover* (TATO)

Total Assets Turnover atau yang biasa disebut dengan perputaran total aktiva adalah rasio perbandingan antara total penjualan yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dengan total aset atau aktiva yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari. Selain itu, *Total Assets Turnover* ini juga digunakan untuk mengukur kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menggunakan seluruh aktiva yang dimiliki. Berikut merupakan perhitungan *Total Assets Turnover* produk olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 49. Rincian Total Assets Turnover Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan	Rp	201.600.000
2	Aktiva	Rp	80.970.000

Total Assets Turnover (TATO)

Bandeng asap	Persen (%)
	2,49

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 49, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 201.600.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 80.970.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar 2,49%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari maka UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan penjualan sebesar 2.49 atau bisa juga diartikan bahwa UKM Anugerah Mina Lestari dapat melakukan penjualan sebesar 2,49 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Tabel 50. Rincian Total Assets Turnover Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan	Rp	34,560,000
2	Aktiva	Rp	80,970,000

Total Assets Turnover (TATO)

Lele tanpa duri	Persen (%)
	1.43

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 50, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 34.560.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 80.970.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar 1,43%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari maka UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan penjualan sebesar 1,43 atau bisa juga diartikan bahwa UKM Anugerah Mina Lestari dapat melakukan penjualan sebesar 1,43 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Tabel 51. Rincian Total Assets Turnover Olahhan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan	Rp	162,000,000
2	Aktiva	Rp	80,970,000
Total Assets Turnover (TATO)			
Bandeng tanpa duri			Persen (%)
			3,00

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 51, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 162,000,000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 80.970.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar 3,00 %. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari maka UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan penjualan sebesar 3,00 atau bisa juga diartikan bahwa UKM Anugerah Mina Lestari dapat melakukan penjualan sebesar 3,00 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Tabel 52. Rincian Total Assets Turnover Olahhan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan	Rp	43,200,000
2	Aktiva	Rp	80,970,000
Total Assets Turnover (TATO)			
Bandeng asap			Persen (%)
			1.53

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 52, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 43.200.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 80.970.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar 1,53%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari maka UKM Anugerah Mina Lestari akan menghasilkan penjualan sebesar 1,53 atau bisa juga diartikan bahwa UKM Anugerah Mina Lestari dapat melakukan penjualan sebesar 1,53 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Dari hasil yang didapatkan diatas, menunjukkan bahwa nilai Total Assets Turnover produk olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari memiliki nilai yang baik. Hal tersebut dikarenakan, nilai Total Assets Turnover produk olahan ikan bandeng dan lele UKM Anugerah Mina Lestari berada diatas rata-rata nilai Total Assets Turnover. Menurut Luvkriawan (2006), nilai rata-rata Total Assets Turnover dalam sebuah usaha yaitu 1,1 kali. Hal tersebut menunjukkan bahwa UKM Anugerah Mina Lestari sudah efektif dalam menggunakan keseluruhan aktiva yang dimilikinya, sehinggakan lebih efektif dalam meningkatkan Keuntungan. Semakin besar nilai Total Assets Turnover maka akan semakin baik, karena perusahaan tersebut telah dianggap efektif dalam menggunakan aktivitya.

5. *Return On Equity (ROE)*

Return On Equity atau yang biasa disebut rasio pengembalian modal yaitu perbandingan laba yang dihasilkan oleh suatu usaha dengan modal dalam menjalankan usaha pengolahan ikan. Selan itu, Return On Equity ini digunakan untuk mengukur kemampuan usaha dalam menghasilkan keuntungan bersih dengan menggunakan modalnya (Rahmalia, 2012).

Berikut merupakan hasil perhitungan Return On Equity produk olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 53. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	106.063.058
2	Modal	Rp	89.953.525
Return On Equity (ROE) Bandeng asap		Persen (%)	117,94

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 54 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan bandeng asap sebesar Rp. 106.063.058 dan modal yang digunakan UKM Anugerah

Mina Lestari dalam olahan bandeng asap sebesar Rp. 89.953.525. sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 117,94%. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 117,94

Tabel 54. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	3,127,594
2	Modal	Rp	30,863,667
Return On Equity (ROE) Lele tanpa duri			Persen (%)
			10.05

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 54 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 3.127.594 dan modal yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 30.863.667. sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 10.05%. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 10.05

Tabel 55. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	76,674,435
2	Modal	Rp	81,263,667
Return On Equity (ROE) Bandeng tanpa duri			Persen (%)
			47.35

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 55 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 68.600.802 dan modal yang digunakan UKM

Anugerah Mina Lestari dalam olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 68.600.802.

sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina

Lestari sebesar 47,35 %. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UKM

Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh

pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 47,35

Tabel 56. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	6,858,828
2	Modal	Rp	35,111,667
Return On Equity (ROE) Bandeng asap			Persen (%)
			17.88

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 56 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan

lele tanpa duri sebesar Rp. 6.858.828 dan modal yang digunakan UKM Anugerah

Mina Lestari dalam olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 35.111.667. sehingga diperoleh

nilai Return On Equity olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar

17,88 %. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UKM Anugerah Mina

Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian

keuntungan bersih sebesar Rp. 17,88

Dari hasil yang didatakan diatas, menunjukkan bahwa nilai Return On Equity

memiliki nilai yang baik, hal tersebut dikarenakan nilai UKM Anugerah Mina Lestari

berada diatas rata-rata nilai Return On Equity usaha. Menurut Kasrmir (2008), adapun

pedoman nilai Return On Equity yang baik suatu industri yatu sebesar 40%. Semakin

tinggi nilai Return. On Equity, maka akan semakin baik pula, karena perusahaan

tersebut dinilai efisien dalam menghasilkan laba.

6. Return On Investment (ROI)

Return On Investment atau yang biasa disebut dengan rasio pengembalian aset atau investasinya. Return on Investment (ROI) merupakan rasio yang menghubungkan keuntungan dari operasi perusahaan (net operating income) dengan jumlah investasi atau aktiva yang digunakan untuk menghasilkan keuntungan operasi tersebut (net operating assets) (Denies, 2012). Selain itu, Return On Investment ini digunakan untuk mengukur kemampuan UKM Anugerah Mina Lestari dalam menggunakan aktivasnya secara efisien. Berikut merupakan hasil perhitungan Return On Equity produk olahan ikan bandeng di UKM Anugerah Mina Lestari.

Tabel 57. Rincian Return On Investment Olahan Bandeng Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	100.479.641
2	Investasi	Rp	80.970.000
Return On Investment (ROI)			
Bandeng asap			124
Persen (%)			

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 57 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan bandeng asap sebesar Rp. 100.479.641 dan total aktiva yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan bandeng asap sebesar Rp. 80.970.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 124%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 124.

Tabel 58. Rincian Return On Investment Olahan Lele Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	3,312,411
2	Investasi	Rp	80,970,000
Return On Investment (ROI) Lele tanpa duri			Persen (%)
			4.09

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 58 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 3.312.411 dan total aktiva yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan lele tanpa duri sebesar Rp. 80.970.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan lele tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 4,09%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 4,09.

Tabel 59. Rincian Return On Investment Olahan Bandeng Tanpa Duri

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	72,637,618
2	Investasi	Rp	80,970,000
Return On Investment (ROI) Bandeng tanpa duri			Persen (%)
			89.71

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 59 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 72.637.618 dan total aktiva yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan bandeng tanpa duri sebesar Rp. 80.970.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan bandeng tanpa duri UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 89,71 %. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 89,71.

Tabel 60. Rincian Return On Investment Olahan Lele Asap

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	7,263,244
2	Investasi	Rp	80,970,000
Return On Investment (ROI) Lele asap			8.97
Persen (%)			8.97

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 60 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari pada olahan lele asap sebesar Rp. 7.263.244 dan total aktiva yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam olahan lele asap sebesar Rp. 80.970.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan lele asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 8,97%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UKM Anugerah Mina Lestari, maka UKM Anugerah Mina Lestari akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 8,97.



6. KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diperoleh kesimpulan dari hasil penelitian mengenai analisis profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng pada UKM Anugerah Mina Lestari Di Jalan Gilimanuk IV, Kelurahan Lowokwaru, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur adalah sebagai berikut :

1. Modal kerja yang digunakan UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan sebesar Rp. 184.251.667. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam usaha pengolahan ikan tahun 2019 yaitu sebesar Rp. 16.463.667. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 167.788.000. Total Penerimaan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari yaitu sebesar Rp. 441.360.000. Total Keuntungan yang diperoleh UKM Anugerah Mina Lestari sebesar Rp. 270.044.000.
2. Keuntungan operasional usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari menunjukkan bahwa usaha olahan ikan bandeng tersebut layak untuk dijalankan atau dapat dikatakan efisien. Hal tersebut dikarenakan perolehan nilai R/C Ratio olahan bandeng asap sebesar 2,24, lele tanpa duri sebesar 1,12, bandeng tanpa duri sebesar 1,99 dan lele asap sebesar 1,23. Adapun dari analisis Break Even Point, didapatkan nilai Break Even Point Sales olahan bandeng asap sebesar Rp. 11.162.859, lele tanpa duri sebesar Rp. 1.913.633, bandeng tanpa duri sebesar Rp. 8.970.155 dan lele asap sebesar Rp. 2.392.041. Sedangkan dari analisis Break Even Point Unit, didapatkan nilai Break Even Point Unit olahan bandeng asap sebesar 740,1 unit, lele tanpa duri

sebesar 3528 unit, bandeng tanpa duri sebesar 1098 unit dan lele asap sebesar 2431 unit. Adapun nilai rentabilitas yang diperoleh bandeng asap UKM Anugerah Mina Lestari sebesar 124%, lele tanpa duri sebesar 12%, bandeng tanpa duri sebesar 99% dan lele asap sebesar 23%.

3. Profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UKM Anugerah Mina Lestari, menunjukkan bahwa nilai dari Gross Profit Margin olahan bandeng asap sebesar 55,38%, lele tanpa duri sebesar 10,62%, bandeng tanpa duri sebesar 50% dan lele asap sebesar 18,69%. Rasio Net Profit Margin olahan bandeng asap sebesar 52,61%, lele tanpa duri sebesar 9,05%, bandeng tanpa duri sebesar 47,33% dan lele asap sebesar 17,75%. Nilai Operating Ratio olahan bandeng asap sebesar 44,62%, lele tanpa duri sebesar 89,35%, bandeng tanpa duri sebesar 50,18% dan lele asap sebesar 81,31%. Rasio Total Assets Turnover olahan bandeng asap sebesar 2,49, lele tanpa duri sebesar 1,43, bandeng tanpa duri sebesar 3,00 dan lele asap sebesar 1,53. Rasio Return On Equity olahan bandeng asap sebesar 117,94%, lele tanpa duri sebesar 10,05%, bandeng tanpa duri sebesar 47,33% dan lele asap sebesar 17,88%. Rasio Return On Investment olahan bandeng asap sebesar 124%, lele tanpa duri sebesar 4,09%, bandeng tanpa duri sebesar 70% dan lele asap sebesar 8,97%.

Hal ini membuktikan bahwa usaha pengolahan ikan UKM Anugerah Mina Lestari kurang efisien, karena dalam menginvestasikan modal serta aset yang dimiliki oleh UKM Anugerah Mina Lestari dalam kegiatan pengolahan ikan bandeng, belum mampu memperoleh keuntungan bersih yang besar.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng pada UKM Anugerah Mina Lestari Di Jalan Gilimanuk IV, Kelurahan

Lowokwaru, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang, Provinsi Jawa Timur, adapun saran yang dapat ditulis terkait penelitian tersebut yaitu :

1. UKM Anugerah Mina Lestari sebaiknya dapat mengembangkan usaha dengan lebih sering membuat produk olahan ikan yang lainnya, menambah jumlah produksi olahan ikan lele, membuat pembukuan tentang kegiatan penjualan produk. Kegiatan promosi yang dilakukan oleh UKM Anugerah Mina Lestari masih tergolong rendah dan kurang, sebaiknya meningkatkan promosi untuk lebih di kenal oleh masyarakat yang lebih luas. Sehingga UKM Anugerah Mina Lestari dapat memperoleh keuntungan yang lebih tinggi lagi.
2. Pemerintah, diharapkan dapat membantu dalam peningkatan usaha dengan melakukan berbagai penyuluhan dan pelatihan untuk UKM Anugerah Mina Lestari seperti memberikan pelatihan bagaimana mempromosikan sebuah produk yang baik agar usaha pengolahan ikan ini dapat terus berkembang pesat.
3. Mahasiswa, diharapkan dapat melakukan penelitian mengenai analisis profitabilitas atau tentang strategi pengembangan secara lebih lanjut dan mendalam, agar dapat digunakan sebagai bahan referensi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Handayani, W., & Fattah, M. 2016. Analysis Of Masamo Catfish Marketing By Analytical Approach At Farmer Group "SUMBER LANCAR", Blimbing, Malang City. *Economic and Social of Fisheries and Marine*, 04(01), 90-104.
- Abidin Z., Primyastanto, M., & Azizah, N. 2017. Pengaruh Kompetensi Pengetahuan Pemasaran Dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kapabilitas Dan Kinerja Pemasaran Usaha Kecil Menengah (Ukm) Perikanan Di Kota Malang Jawa Timur. 05 (01): 53-67
- Adyani, Rahma. 2009. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Profitabilitas (ROA).
- Agustini, T. W., & Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1), 74-81.
- Ayu, Pinkan Noer Intan. 2018. Analisis Profitabilitas Usaha Pembesaran Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Di UMKM "Parsam" Desa Gondosuli, Kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forksal). BSN: Jakarta.
- Cahyono, Bambang. 2003. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius: Yogyakarta.
- Clarine, S. 2011. Perputaran Modal Kerja dan Perputaran Piutang Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas Pada PT. Pegadaian (Persero). Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Dianti, Agrinita Puspitasari. 2018. Analisis Profitabilitas Usahatani Bunga Mawar Potong (*Rosa Hybrida L.*) Di Desa Gunungsari, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Hansen dan Mowen. 2009. Akuntansi Manajemen. Edisi Delapan. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.
- Harahap. 2001. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Cetakan Ketiga. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Harahap, Sofyan Safri. 2004. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.

Harahap. 2007. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Edisi Pertama. Cetakan Ketiga. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.

Jumingan. 2011. Analisis Laporan Keuangan. PT. Bumi Aksara: Jakarta.

Kasmir. 2012. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Kelima. Rajawali Pers: Jakarta.

Kay *et al.* 2012. *Farm Management*. Seventh Edition. Mc.Graw-Hill: New York.

Lukviarman. 2006. Dsar-dasar Manajemen Keuangan. Andalas University Press : Padang.

Kusuma, P. T. 2012. Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata De Coco di Sumedang, Jawa Barat. *Inovasi dan Kewirausahaan* , 1(2), 113-120.

Mariani, T.2018.Analisis Kinerja Perusahaan Dengan Metode *Balanced Scorecard* Pada PT.Ria Busana Cabang Iskandar Muda Medan.Universitas Medan Area.

Martono dan Harjitno. 2010. Manajemen Keuangan. Edisi Tiga. Ekonisia : Yogyakarta.

Mulyadi.2011. Sistem Pengendalian Manajemen. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.

Mulyadi.2012. Akuntansi Biaya. Edisis kelima. Cetakan Kesebelas. STIM YKPN: Yogyakarta.

Nurhidayani, P. O.2012. Strategi Pengembangan Usaha Sate Bandeng UKM Awal Putra Mandiri Di Kota Serang Banten. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Bogor.

Ptayogo, Setya.2018.Pemodelan Tingkat Konsumsi Ikan di Jawa Timur Menggunakan Pendekatan Regresi Nonparametrik Spline.Institut Teknologi Sepuluh November

Riyanto.2011. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan. Edisi Keempat. Cetakan Ketujuh. Penerbit BPFE: Yogyakarta

Riyanto, Bambang dan Munawir. 2001. Analisa Laporan Finansial. Penerbit Liberti. Yogyakarta.Rizka, N. (2003). Analisis Perdagangan Komoditas Perikanan di Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis. *Ekonomi*, 17(2).

Saanin, H.1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bandung: Binacipta.

Suratiyah.2006. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya: Jakarta.

Sabardi, Agus. 2001. Manajemen Pengantar Edisi Revisi. UPP AMP YKPN : Yogyakarta.

Soedijono, R.2008. Studi Kelayakan Bisnis dan Investasi. Jakarta: Universitas Gunadarma.

Soekartawi.2006. Analisis Usaha Tani. UI Press: Jakarta.

Soekartawi. 2013. Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. Jakarta: PT.Raja Grafindo Persada.

Sutrisno. 2007. Manajemen Keuangan: Teori, Konsep dan Aplikasi. Ekonisia: Yogyakarta.

Syamsudin. 2009. Manajemen Keuangan Perusahaan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.

Syamsudin. 2011. Manajemen Keuangan Perusahaan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.

Triarso, I.2012. Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Perikanan Tangkap di Pantura Jawa Tengah. Sainstek Perikanan, 8(1), 65-73.

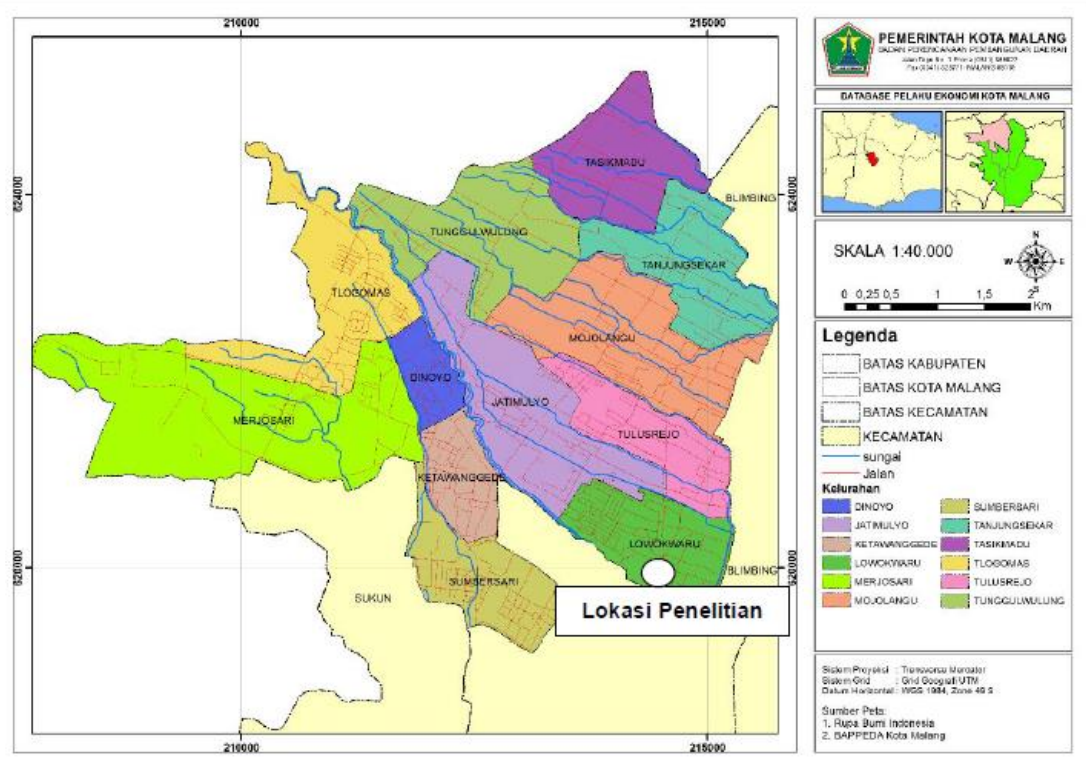
Wijayanti, Ima., Romadhon., Laras Rianingsih. 2016. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda. Jurnal Sainstek. Vol. 11 (2) : 129-133. Universitas Diponegoro: Semarang.

Yusuf, A. M.2014. Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan. Jakarta: Kencana.

Zinia, S.2013.Penentuan Harga Pokok Penjualan Kamar Menggunakan *Activity Based Costing* Pada RSU Pancaran Kasih GMIM.Universitas Sam Ratulangi Manado.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kecamatan Lowokwaru

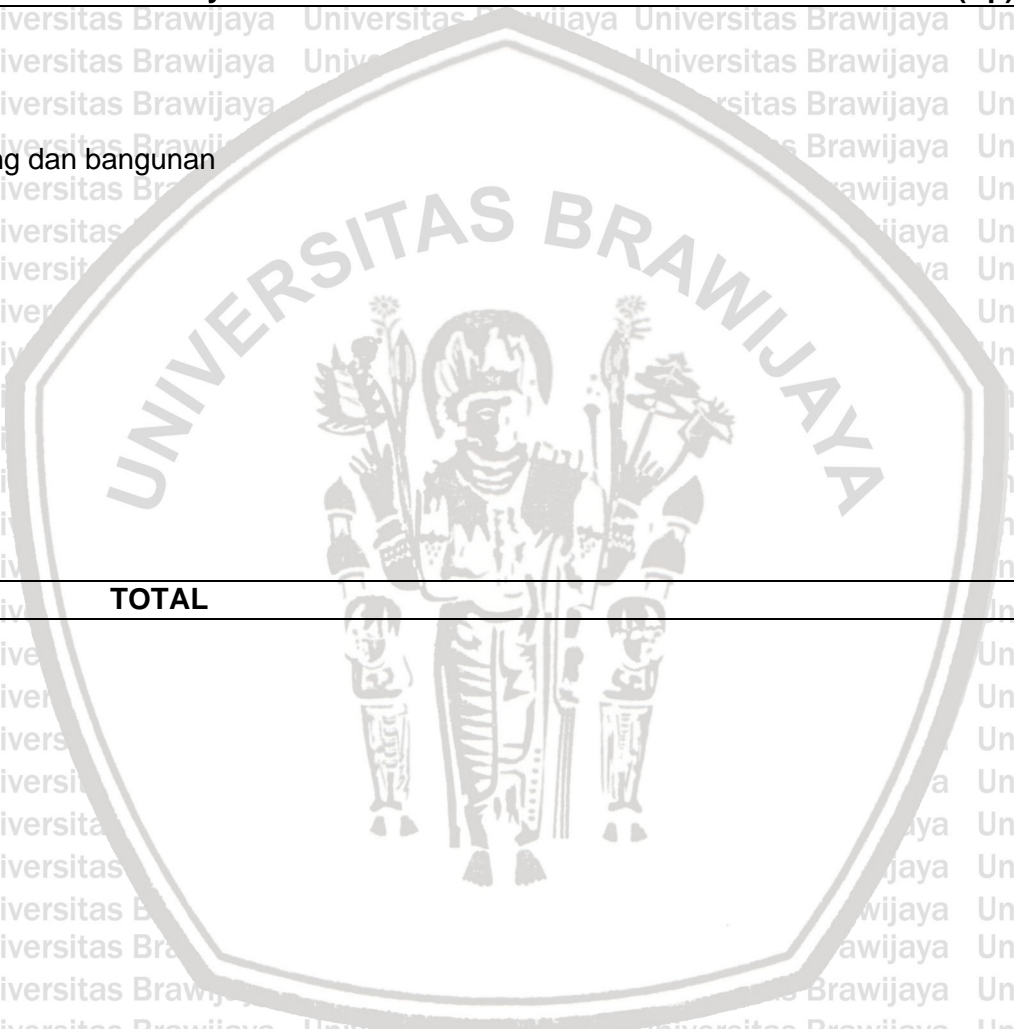


Lampiran 2. Modal Tetap UKM Anugerah Mina Lestari

NO	Jenis Barang	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)	Umur Teknis (Thn)	Penyusutan
1	Tanah dan Bangunan	1	70.000.000	70.000.000	10	7.000.000
2	Vacum Sealer	1	1.800.000	1.800.000	5	360.000
3	Mesin Pengasapan Besar	1	5.000.000	5.000.000	5	1.000.000
4	Mesin Pengasapan Portable	1	2.000.000	2.000.000	5	400.000
5	Timbangan kitchen	1	1.000.000	1.000.000	10	100.000
6	Motor	1	13.000.000	13.000.000	10	1.300.000
7	Kulkas	2	1.800.000	3.600.000	5	720.000
8	Freezer	1	2.000.000	2.000.000	5	400.000
9	Pinset	2	20.000	20.000	4	5.000
10	Telenan	2	10.000	10.000	5	2.000
11	Panci Limbah	5	100.000	100.000	3	33.333
12	Pisau	2	40.000	40.000	3	13.333
TOTAL				80.970.000		13.493.667

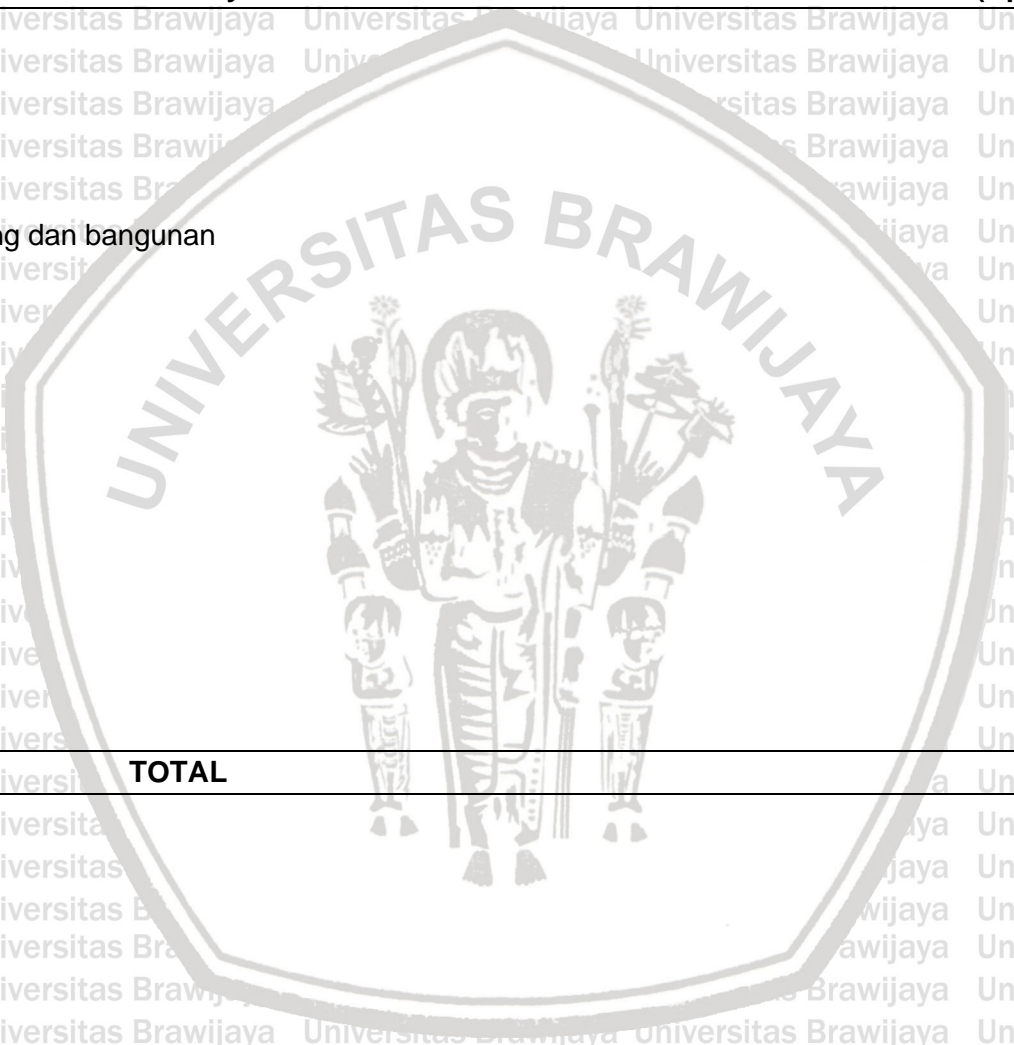
Lampiran 3. Modal Lancar UKM Anugerah Mina Lestari

NO	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	PBB	150.000
2	Air	150.000
3	Listrik	500.000
4	Perawatan Mesin	120.000
5	Perawatan Gedung dan bangunan	1.500.000
6	Perawatan Alat	400.000
7	Ikan bandeng	108.000.000
8	Ikan Lele	28.800.000
9	Merica	720.000
10	Garam	1.120.000
11	Bawang Putih	2.688.000
12	Kecap Manis	864.000
13	Saus Petis	576.000
14	Batok Kelapa	1.260.000
15	Arang	9.000.000
16	Plastik	11.880.000
17	Logo	2.880.000
TOTAL		170.608.000



Lampiran 4. Modal Kerja Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

NO	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Penyusutan	13.493.667
2	PBB	150.000
3	Air	150.000
4	Listrik	500.000
5	Perawatan Mesin	120.000
6	Perawatan Gedung dan bangunan	1.500.000
7	Perawatan Alat	400.000
8	Ikan bandeng	108.000.000
9	Ikan Lele	28.800.000
10	Merica	720.000
11	Garam	1.120.000
12	Bawang Putih	2.688.000
13	Kecap Manis	864.000
14	Saus Petis	576.000
15	Batok Kelapa	1.260.000
16	Arang	9.000.000
17	Plastik	11.880.000
18	Logo	2.880.000
TOTAL		184.251.667



Lampiran 5. Modal Lancar Bandeng Asap

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Bandeng	5,760	30,000 Rp	43,200,000
2	Bahan Pendukung/Bumbu			
	Garam	112	10.000 Rp	1,120,000
	Bawang Putih	112	24.000 Rp	2,688,000
	Kecap Manis	36	24.000 Rp	864,000
	Saus Petis	36	16.000 Rp	576,000
3	Bahan Pendukung			
	Batok Kelapa	1.800	700 Rp	1,260,000
	Arang	1.800	5.000 Rp	9,000,000
	Plastik	4	33.000 Rp.	132,000
	Logo	5.760	500 Rp	2,880,000
	JUMLAH		Rp	73,468,000

Lampiran 6. Modal Lancar Lele Tanpa Duri

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Lele	4320	20.000	Rp. 14.400.000
2	Bahan Pendukung Plastik	4	33000	Rp. 132.000
	Logo	4380	500	Rp. 2.190.000
JUMLAH				Rp 19.890.000

Lampiran 7. Modal Lancar Bandeng Tanpa Duri

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Bandeng	6480	30,000	Rp. 64,800,000
2	Bahan Pendukung Plastik	4	33000	Rp. 132.000
	Logo	6480	500	Rp. 3.190.000
JUMLAH				Rp. 71.290.000

Lampiran 8. Modal Lancar Lele Asap

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Lele	4.320	20.000	Rp. 14.400.000
2	Bahan Pendukung/Bumbu			
	Garam	182	10.000	Rp. 912.500
	Bawang putih	73	24.000	Rp. 350.400
	Merica	730	1.000	Rp. 1.460.000
3	Bahan Pendukung			
	Batok Kelapa	730	700	Rp. 511.000
	Arang	730	5.000	Rp. 3.650.000
	Plastik	4	33.000	Rp. 132.000
	Logo	4.320	500	Rp. 2.190.000
JUMLAH				Rp 18.648.000

Lampiran 9. Rincian Penerimaan Pengolahan Ikan Usaha UKM Anugerah Mina Lestari

TR BANDENG ASAP TAHUNAN	
Harga (Rp)	Rp 35,000.00
Produksi (Kg)	5,760
	Rp 201,600,000
TR LELE TANPA DURI TAHUNAN	
Harga (Rp)	Rp 7,500
Produksi (Kg)	4320
	Rp 34,560,000
TR BANDENG TANPA DURI TAHUNAN	
Harga (Rp)	Rp 25,000
Produksi (Kg)	6480
	Rp 162,000,000
TR LELE ASAP	
Harga (Rp)	Rp 10,000
Produksi (Kg)	4320
	Rp 43,200,000



Lampiran 10. Rincian Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Kg)	Jumlah (Kg)	Harga Total	Biaya Produksi	Keuntungan
1	Bandeng Asap	Rp 35,000	5,760	Rp 201,600,000	Rp 73,468,000	Rp 128,132,000
2	Lele Tanpa Duri	Rp 8,000	4,320	Rp 34,560,000	Rp 14,400,000	Rp 20,160,000
3	Bandeng Tanpa Duri	Rp 25,000	6,480	Rp 162,000,000	Rp 64,800,000	Rp 97,200,000
4	Lele Asap	Rp 10,000	4,320	Rp 43,200,000	Rp 18,648,000	Rp 24,552,000
Jumlah Penerimaan				Rp 441,360,000	Rp 171,316,000	Rp 270,044,000



Lampiran 11. Rincian Analisis R/C Ratio Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	
1	Penerimaan	Rp	Rp 201,600,000		BANDENG ASAP
2	Total Biaya	Rp	Rp 89,931,667		
	Biaya Total		2.24		
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	
1	Penerimaan	Rp	Rp 34,560,000		LELE TANPA DURI
2	Total Biaya	Rp	Rp 30,863,667		
	Biaya Total		1.12		
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	
1	Penerimaan	Rp	Rp 162,000,000		BANDENG TANPA DURI
2	Total Biaya	Rp	Rp 81,263,667		
	Biaya Total		1.99		
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	
1	Penerimaan	Rp	Rp 43,200,000		LELE ASAP
2	Total Biaya	Rp	Rp 35,111,667		
	Biaya Total		1.23		

R/C RATIO

Lampiran 12. Rincian Analisis BEP Unit Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	Rp 16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	Rp 73,468,000
3	Quantity	Rp	Rp 5,760
4	Harga Produk	Rp	Rp 35,000
BEP Unit (pcs)			740
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	Rp 16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	Rp 14,400,000
3	Quantity	Rp	Rp 4,320
4	Harga Produk	Rp	Rp 8,000
BEP Unit (pcs)			3528
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	Rp 16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	Rp 64,800,000
3	Quantity	Rp	Rp 6,480
4	Harga Produk	Rp	Rp 25,000
BEP Unit (pcs)			1098
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	Rp 16,463,667
2	Biaya Variabel	Rp	Rp 18,648,000
3	Quantity	Rp	Rp 4,320
4	Harga Produk	Rp	Rp 10,000
BEP Unit (pcs)			2897

Lampiran 13. Rincian Analisis BEP Sales Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp 201,600,000	SALES BANDENG ASAP
2	Total Penerimaan	Rp	Rp 441,360,000	
3	BEP Mix	Rp	Rp 24,438,688	
BEP Sales (Rp)			Rp 11,162,859	
No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp 34,560,000	SALES LELE TANPA DURI
2	Total Penerimaan	Rp	Rp 441,360,000	
3	BEP Mix	Rp	Rp 24,438,688	
BEP Sales (Rp)			Rp 1,913,633	
No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp 162,000,000	SALES BANDENG TANPA DURI
2	Total Penerimaan	Rp	Rp 441,360,000	
3	BEP Mix	Rp	Rp 24,438,688	
BEP Sales (Rp)			Rp 8,970,155	
No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp 43,200,000	SALES LELE ASAP
2	Total Penerimaan	Rp	Rp 441,360,000	
3	BEP Mix	Rp	Rp 24,438,688	
BEP Sales (Rp)			Rp 2,392,041	

Lampiran 14. Rincian Analisis Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase		RENTABILITAS
1	Keuntungan	Rp	Rp 257,108,333		UD. MINA MAKMUR	
2	Modal Kerja	Rp	Rp 184,251,667			
Biaya Total			140%			
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	BANDENG ASAP	
1	Keuntungan	Rp	Rp 111,668,333			
2	Modal Kerja	Rp	Rp 89,931,667			
Biaya Total			124%			
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	LELE TANPA DURI	
1	Keuntungan	Rp	Rp 3,696,333			
2	Modal Kerja	Rp	Rp 30,863,667			
Biaya Total			12%			
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	BANDENG TANPA DURI	
1	Keuntungan	Rp	Rp 80,736,333			
2	Modal Kerja	Rp	Rp 81,263,667			
Biaya Total			99%			
No	Keterangan	Satuan	Biaya	Presentase	LELE ASAP	
1	Keuntungan	Rp	Rp 8,088,333			
2	Modal Kerja	Rp	Rp 35,111,667			
Biaya Total			23%			

Lampiran 15. Rincian Analisis Harga Pokok Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Bandeng Asap	Lele Tanpa Duri	Bandeng Tanpa Duri	Lele Asap
1	Harga Pokok Produksi					
	a. Biaya bahan baku	Rp	Rp 73,468,000	Rp 14,400,000	Rp 64,800,000	Rp 18,648,000
	b. Biaya overhead	Rp	Rp 16,463,667	Rp 16,463,667	Rp 16,463,667	Rp 16,463,667
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 89,931,667	Rp 30,863,667	Rp 81,263,667	Rp 35,111,667
	Produksi Olahan	Unit	5,760	4,320	6,480	4320
	Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 15,613	Rp 7,144	Rp 12,541	Rp 8,128
	Tingkat Keuntungan (Mark Up)	%	100%	40%	100%	40%
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 31,226	Rp 10,002	Rp 25,081	Rp 11,379

Lampiran 16. Rincian Analisis Profitabilitas GPM (Gross Profit Margin) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 111,637,107
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 31,226
Gross Profit Margin (GPM) Bandeng Asap		Persen (%)	55.38
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 3,682,044
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 14,289
Gross Profit Margin (GPM) Lele Tanpa Duri		Persen (%)	10.65
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 80,711,252
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 25,081
Gross Profit Margin (GPM) Bandeng Tanpa Duri		Persen (%)	49.82
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 8,072,078
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 16,255
Gross Profit Margin (GPM) Lele Asap		Persen (%)	18.69

Lampiran 17. Rincian Analisis Profitabilitas NPM (Nett Profit Margin) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	Rp 106,053,690
2	Penjualan	Rp	Rp 201,600,000
Net Profit Margin (NPM) Bandeng Asap		Persen (%)	52.61
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	Rp 3,497,228
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 34,560,000
Net Profit Margin (NPM) Lele Tanpa Duri		Persen (%)	10.12
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	Rp 76,674,435
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 162,000,000
Net Profit Margin (NPM) Bandeng Tanpa Duri		Persen (%)	47.33
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	Rp 7,667,661
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 43,200,000
Net Profit Margin (NPM) Lele Asap		Persen (%)	17.75

Lampiran 18. Rincian Analisis Profitabilitas OR (Operating Ratio) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 31,226
2	Biaya operasi	Rp	Rp 89,931,667
3	Penjualan	Rp	Rp 201,600,000
Operating Ratio (OR) Bandeng Asap		Persen (%)	44.62
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 14,289
2	Biaya operasi	Rp	Rp 30,863,667
3	Penjualan	Rp	Rp 34,560,000
Operating Ratio (OR) Lele Tanpa Duri		Persen (%)	89.35
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 25,081
2	Biaya operasi	Rp	Rp 81,263,667
3	Penjualan	Rp	Rp 162,000,000
Operating Ratio (OR) Bandeng Tanpa Duri		Persen (%)	50.18
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 16,255
2	Biaya operasi	Rp	Rp 35,111,667
3	Penjualan	Rp	Rp 43,200,000
Operating Ratio (OR) Lele Asap		Persen (%)	81.31

Lampiran 19. Rincian Analisis Profitabilitas TATO (Total Asset Turnover) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

7	No	Keterangan	Satuan	Biaya
3	1	Penjualan	Rp	Rp 201,600,000
9	2	Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
0	Total Assets Turnover (TATO) Bandeng Asap			Persen (%) 2.49
1				
2				
3	No	Keterangan	Satuan	Biaya
4	1	Penjualan	Rp	Rp 34,560,000
5	2	Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
5	Total Assets Turnover (TATO) Lele Tanpa Duri			Persen (%) 1.43
7				
3				
9	No	Keterangan	Satuan	Biaya
0	1	Penjualan	Rp	Rp 162,000,000
1	2	Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
2	Total Assets Turnover (TATO) Bandeng Tanpa			Persen (%) 3.00
3				
4	No	Keterangan	Satuan	Biaya
5	1	Penjualan	Rp	Rp 43,200,000
5	2	Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
7	Total Assets Turnover (TATO) Lele Asap			Persen (%) 1.53

Lampiran 20. Rincian Analisis Profitabilitas ROE (Return Of Equity) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba setelah pajak	Rp	Rp 106,053,690
2	Modal	Rp	Rp 89,931,667
Return On Equity (ROE) Bandeng Asap		Persen (%)	117.93
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba setelah pajak	Rp	Rp 3,497,228
2	Modal	Rp	Rp 30,863,667
Return On Equity (ROE) Lele Tanpa Duri		Persen (%)	10.12
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba setelah pajak	Rp	Rp 76,674,435
2	Modal	Rp	Rp 81,263,667
Return On Equity (ROE) Bandeng Tanpa Duri		Persen (%)	47.33
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba setelah pajak	Rp	Rp 7,667,661
2	Modal	Rp	Rp 35,111,667
Return On Equity (ROE) Lele Asap		Persen (%)	17.75

Lampiran 21. Rincian Analisis Profitabilitas ROI (Return Of Investment) Usaha Pengolahan Ikan UKM Anugerah Mina Lestari

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba bersih	Rp	Rp 100,470,273
2	Modal	Rp	Rp 80,970,000
Return On Investment (ROI) Bandeng Asap		Persen (%)	124
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 3,312,411
2	Total Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
Return On Investment (ROI) Lele Tanpa Duri		Persen (%)	4.09
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 72,637,618
2	Total Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
Return On Investment (ROI) Bandeng Tanpa Duri		Persen (%)	89.71
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 7,263,244
2	Total Aktiva	Rp	Rp 80,970,000
Return On Investment (ROI) Lele Asap		Persen (%)	8.97