

**ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN IKAN BANDENG
PADA UD. MINA MAKMUR DI DESA TAMBAKREJO, KECAMATAN
GAYAMSARI, KOTA SEMARANG, JAWA TENGAH**

SKRIPSI

Oleh:
NOERIKKE DWI NOVITYKA
NIM. 155080401111029



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

**ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN IKAN BANDENG
PADA UD. MINA MAKMUR DI DESA TAMBAKREJO, KECAMATAN
GAYAMSARI, KOTA SEMARANG, JAWA TENGAH**

SKRIPSI

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

Oleh:

**NOERIKKE DWI NOVITYKA
NIM. 155080401111029**



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

SKRIPSI

**ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN IKAN BANDENG
PADA UD. MINA MAKMUR DI DESA TAMBAKREJO, KECAMATAN
GAYAMSARI, KOTA SEMARANG, JAWA TENGAH**

**Oleh:
NOERIKKE DWI NOVITYKA
NIM. 155080401111029**

telah dipertahankan didepan penguji
pada tanggal 27 Juni 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

**Mengetahui,
Ketua Jurusan,**

**Menyetujui,
Dosen Pembimbing ,**

**Dr. Ir. Edi Susilo , MS
NIP. 19591205 198503 1 003
Tanggal: _____**

**Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS
NIP. 19630820 198802 1 001
Tanggal: _____**

IDENTITAS TIM PENGUJI

**Judul : ANALISIS PROFITABILITAS USAHA PENGOLAHAN IKAN
BANDENG PADA UD. MINA MAKMUR DI DESA TAMBAKREJO,
KECAMATAN GAYAMSARI, KOTA SEMARANG, JAWA TENGAH.**

Nama Mahasiswa : NOERIKKE DWI NOVITYKA

NIM : 155080401111029

Program Studi : Agrobisnis Perikanan

PENGUJI PEMBIMBING :

Pembimbing : DR. IR. AGUS TJAHHONO, MS

PENGUJI BUKAN PEMBIMBING :

Dosen Penguji 1 : DR. IR. ANTHON EFANI, MP

Dosen Penguji 2 : MOCHAMMAD FATTAH, S. PI, M. SI

Tanggal Ujian : 27 Juni 2019

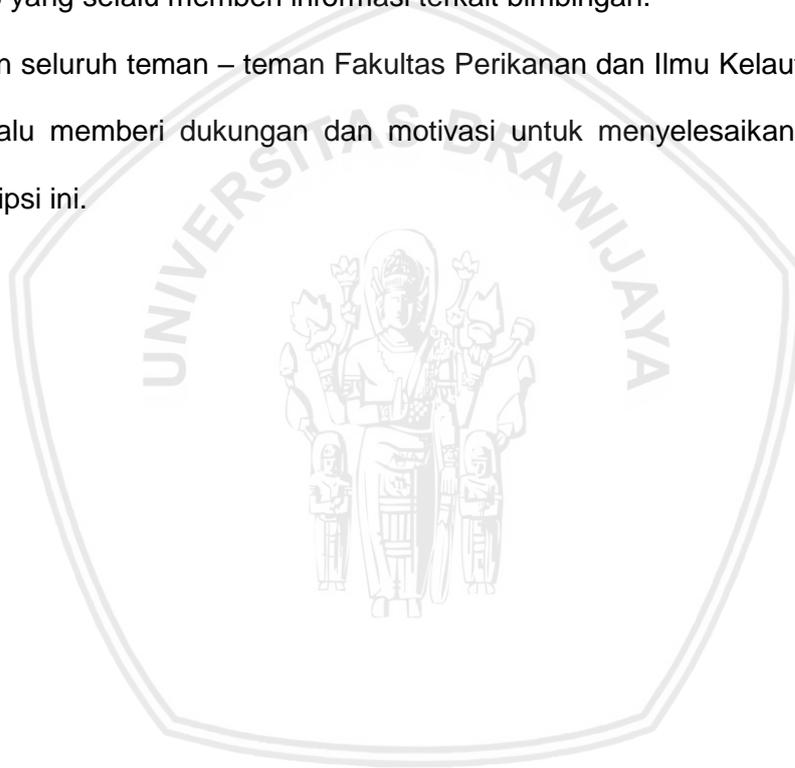


UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan kali ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – sebesarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan saya kesehatan sehingga dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan laporan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Skripsi ini.
3. Bapak Dr. Ir. Anhon Efani, MP dan Mochammad Fattah, S. Pi, M. Si selaku dosen penguji.
4. Keluarga kecil saya yaitu kedua orang tua penulis, Ibu Sulastri Ningtyas dan Bapak Marjoko, kakak kandung saya satu – satunya Yanuartyka Ligatama dan adik kandung saya satu-satunya Danang Aji Maharsantyka yang telah memberikan dukungan dalam bentuk moral, spiritual dan materiil.
5. Dra. Hartini selaku pemilik pada UD. Mina Makmur yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Penelitian Skripsi di UD. Mina Makmur serta memberi bimbingan, informasi, pelatihan, motivasi dan dorongan kepada saya.
6. Semua karyawan UD. Mina Makmur
7. Partner penelitian saya yaitu Nindi yang menemani saya merasakan suka dan duka selama melaksanakan penelitian skripsi di UD. Mina Makmur.

8. Sahabat terbaik saya Reni, Reta, Devita, Melly dan masih banyak lagi yang selalu ada untuk saya dalam proses pengerjaan Laporan Skripsi ini.
9. Sahabat jauh saya yang selalu saya rindukan Puji, Erma, Yuyun, Nanda dan masih banyak lagi karena telah memberi dukungan dan do'a selama ini.
10. Rekan – rekan seperjuangan bimbingan skripsi Dr. Ir. Agus Tjahjono, MS yang selalu memberi informasi terkait bimbingan.
11. Dan seluruh teman – teman Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang selalu memberi dukungan dan motivasi untuk menyelesaikan laporan skripsi ini.



RINGKASAN

Noerikke Dwi Novityka. 155080401111029. Analisis Profitabilitas Usaha Olahan Ikan Bandeng Pada UD. Mina Makmur Di Desa Tambakrejo, Semarang, Jawa Tengah. 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 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 UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Semarang, Jawa Tengah. Analisis deskriptif dilakukan dengan cara menganalisis dan menggambarkan kondisi usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Semarang, Jawa Tengah.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini yaitu total biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng yaitu sebesar Rp.4.560.399.870. Total penerimaan yang diperoleh UD. Mina Makmur dalam usaha pengolahan ikan bandeng sebesar Rp. 16.200.000.000 dengan rincian penerimaan olahan bandeng presto sebesar Rp. 9.720.000.000, penerimaan olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 3.240.000.000 dan penerimaan olahan pepes bandeng sebesar Rp. 3.240.000.000. dari hasil analisis kelayakan usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur diperoleh nilai R/C Ratio olahan bandeng presto sebesar 3,47, olahan otak-otak bandeng sebesar 3,20 dan olahan pepes bandeng sebesar 3,27. Nilai Break Even Point Sales usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur olahan bandeng presto Rp. 32.827.394, olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 10.942.465 dan olahan pepes bandeng sebesar Rp. 10.942.465. analisis Break Even Point Unit olahan bandeng presto sebesar 616 unit, olahan otak-otak bandeng sebesar 631 unit dan olahan pepes bandeng sebesar 624 unit.

Dari hasil analisis profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan bandeng presto

sebesar 71%, olahan otak-otak bandeng sebesar 69% dan olahan pepes bandeng sebesar 69%. Rasio Net Profit Margin olahan bandeng presto sebesar 60,47%, olahan otak-otak bandeng sebesar 58,41% dan olahan pepes bandeng sebesar 59,02%. Nilai Operating Ratio olahan bandeng presto sebesar 28,85%, olahan otak-otak bandeng sebesar 31,28% an olahan pepes bandeng sebesar 30,56%. Rasio Total Assets Turnover olahan bandeng presto sebesar 26,94%, olahan otak-otak bandeng sebesar 9,98% dan olahan pepes bandeng sebesar 9,98%. Rasio Return On Equity olahan bandeng presto sebesar 209,60%, olahan otak-otak bandeng sebesar 54,81% dan olahan pepes bandeng sebesar 59,02%. Rasio Return On Investment olahan bandeng presto sebesar 1342%, olahan otak-otak bandeng sebesar 432% dan olaha pepes bandeng sebesar 436%.



KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Profitabilitas Usaha Olahan Ikan Bandeng Pada UD. Mina Makmur Di Desa Tambakrejo, Semarang, Jawa Tengah”. 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 UD. Mina Makmur dalam menjalankan usaha olahan ikan bandeng. Disisi lain, skripsi ini juga menggambarkan bagaimana UD. Mina Makmur dalam menghasilkan keuntungan bersih dengan menginvestasikan modalnya dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng di Desa Tambakrejo. 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, 11 Mei 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
Cover.....	i
Halaman Judul.....	ii
Lembar Pengesahan	iii
Identitas Tim Penguji	iv
Ucapan Terimakasih.....	v
Ringkasan.....	vii
Daftar Isi	x
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran.....	xvi
Pernyataan Orisinalitas.....	xvii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan	4
1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	5
2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Tinjauan Ikan Bandeng	7
2.3 Tinjauan Modal Kerja.....	8
2.4 Tinjauan Biaya Produksi	10
2.7 Tinjauan Keuntungan Operasional Usaha	12
2.8 Tinjauan Penentuan Harga Pokok.....	16
2.9 Tinjauan Profitabilitas	18
3. METODE PENELITIAN	24
3.1 Metode Penentuan Lokasi	24
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	24
3.3 Metode Analisis Data.....	26
4. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	35
4.1 Profil dan Sejarah Lokasi Penelitian.....	35
4.2 Keadaan Geografis dan Topografi Lokasi Penelitian	36

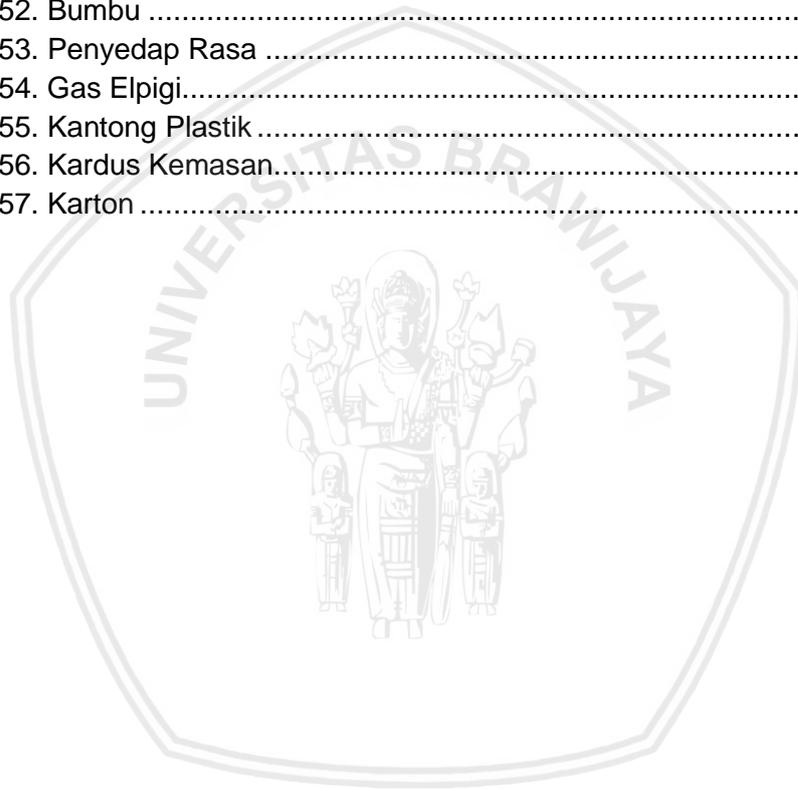
4.3	Keadaan Umum Lokasi Penelitian	37
4.4	Keadaan Umum Perikanan Kota Semarang.....	39
5.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
5.1	Modal Kerja	42
5.2	Analisis Biaya dan Pendapatan UD. Mina Makmur	43
5.2.1	Analisis Biaya Produksi UD. Mina Makmur.....	43
5.2.2	Analisis Penerimaan UD. Mina Makmur.....	46
5.2.3	Analisis Pendapatan UD. Mina Makmur	47
5.3	Analisis Keuntungan Operasional Usaha.....	48
5.3.1	Analisis Return/Cost Ratio	48
5.3.2	Analisis Break Even Point (BEP)	50
5.3.3	Analisis Rentabilitas.....	54
5.4	Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan	55
5.5	Analisis Profitabilitas	59
6.	KESIMPULAN.....	73
6.1	Kesimpulan.....	73
6.2	Saran.....	74
	DAFTAR PUSTAKA.....	76
	LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Kurva Break Event Point (BEP).....	14
Gambar 2. Kerangka Pemikiran Analisis Profitabilitas Usaha Olahan Ikan Bandeng Pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Kaligawe, Kota Semarang, Jawa Tengah	23
Gambar 3. Pisau.....	83
Gambar 4. Gunting	83
Gambar 5. Wajan.....	83
Gambar 6. Mesin Vacuum	83
Gambar 7. Tabung Autoclave	84
Gambar 8. Mesin Slicer	84
Gambar 9. Ember	84
Gambar 10. Timbangan Digital	84
Gambar 11. Kompor SNI	84
Gambar 12. Nampan	85
Gambar 13. Ember	85
Gambar 14. Pisau.....	86
Gambar 15. Loyang	86
Gambar 16. Tabung Autoclave	86
Gambar 17. Mesin Slicer	86
Gambar 18. Mesin Vacuum	87
Gambar 19. Timbangan Digital	87
Gambar 20. Kompor SNI	87
Gambar 21. Pisau.....	88
Gambar 22. Gunting	88
Gambar 23. Panci.....	88
Gambar 24. Mesin Vacuum	88
Gambar 25. Tabung Autoclave	89
Gambar 26. Mesin Slicer	89
Gambar 27. Ember	89
Gambar 28. Timbangan.....	89
Gambar 29. Kompor SNI	90
Gambar 30. Nampan	90
Gambar 31. Ikan Bandeng.....	92
Gambar 32. Garam.....	92
Gambar 33. Tepung Panir	92
Gambar 34. Gas Elpigi.....	93
Gambar 35. Kantong Plastik	93
Gambar 36. Kardus Kemasan.....	93
Gambar 37. Karton	93
Gambar 38. Kulit Ikan Bandeng	94
Gambar 39. Bumbu	94



Gambar 40. Kentang	94
Gambar 41. Daging Ikan Bandeng.....	94
Gambar 42. Telur.....	95
Gambar 43. Garam.....	95
Gambar 44. Penyedap Rasa	95
Gambar 45. Gas Elpigi.....	95
Gambar 46. Kantong Plastik	96
Gambar 47. Kardus Kemasan.....	96
Gambar 48. Karton	96
Gambar 49. Ikan Bandeng.....	96
Gambar 50. Cabai Rawit.....	96
Gambar 51. Cabai Merah Besar	97
Gambar 52. Bumbu	97
Gambar 53. Penyedap Rasa	97
Gambar 54. Gas Elpigi.....	97
Gambar 55. Kantong Plastik	98
Gambar 56. Kardus Kemasan.....	98
Gambar 57. Karton	98



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	37
2. Penduduk Berdasarkan Usia Produktif.....	37
3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan.....	38
4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	38
5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama dan Kepercayaan	39
6. Jumlah hasil perikanan Kota Semarang Berdasarkan Jenisnya	40
7. Jenis Komoditas Utama Perikanan Kota Semarang.....	40
8. Rincian Modal Kerja UD. Mina Makmur	42
9. Rincian Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur.....	44
10. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur	45
11. Total Biaya Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur.....	45
12. Rincian Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur	46
13. Rincian Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur	47
14. Hasil Perhitungan Return/Cost Ratio UD. Mina Makmur Pada Tahun 2019.....	49
15. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur.....	50
16. Break Even Point Unit Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur....	51
17. Break Even Point Unit Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	51
18. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	52
19. Break Even Point Sales Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur .	53
20. Break Even Point Olaha Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	53
21. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	56

22. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	57
23. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	58
24. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	60
25. Gross Profit Margin Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	60
26. Gross Profit Margin Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	61
27. Net Profit Margin Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	62
28. Net Profit Margin Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	62
29. Net Profit Margin Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	62
30. Operating Ratio Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	63
31. Operating Ratio Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	64
32. Operating Ratio Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	64
33. Rincian Total Assets Turnover Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	66
34. Rincian Total Assets Turnover Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	66
35. Rincian Total Assets Turnover Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	67
36. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	68
37. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	69
38. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	69
39. Rincian Return On Investment Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur	70
40. Rincian Return On Investment Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur	71
41. Rincian Return On Investment Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Kota Semarang.....	79
2. Peta Kecamatan Gayamsari	80
3. Pertanyaan Umum.....	81
4. Rincian Biaya usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur Dikelompokkan Berdasarkan Olahan yang Diproduksi.....	108
5. Rincian Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan Produk Olahan Ikan Bandeng di UD. Mina Makmur	110
6. Rincian Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Berdasarkan Produk yang Dihasilkan Oleh UD. Mina Makmur.....	113
7. Sertifikat Hallal.....	114
8. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	115
9. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	116
10. Surat Ijin Usaha Perikanan	117



PERNYATAAN ORISINALITAS

Dengan ini saya bertanggung jawab dan menyatakan bahwa dalam laporan skripsi yang berjudul Analisis profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang, merupakan benar – benar hasil karya dan pemikiran saya sendiri. Sepanjang penulisan laporan skripsi ini sepengetahuan saya tidak terdapat tulisan, pendapat atau karya orang lain yang pernah diterbitkan oleh instansi atau orang lain kecuali yang tertulis dalam laporan ini yang tercantum dalam Daftar Pustaka. Apabila dikemudian hari atau dapat dibuktikan bahwa laporan skripsi ini merupakan hasil plagiasi, maka saya siap dan bersedia menerima segala konsekuensi dan sanksi atas perbuatan tersebut yang sesuai dengan hukum yang berlaku di Indonesia.

Malang, 11 Mei 2019
Penulis,

Noerikke Dwi Novityka
NIM. 155080401111029

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki prospek yang cukup baik untuk proses pembudidayaan ikan bandeng. Pada tahun 2008 produksi ikan bandeng di Indonesia mencapai 422.086 ton, produksi tersebut memiliki nilai lebih tinggi dari negara Filipina yang hanya mencapai 349.432 ton. Selanjutnya pada tahun 2012 produksi ikan bandeng di Indonesia mencapai 482.930 ton. Ikan bandeng dapat ditemukan di Samudra Hindia dan Samudra Pasifik (WWF, 2014).

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 di semua 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 (Wijayanti *et.al.*, 2016).

Desa Tambakrejo yang terletak di Kecamatan Gayamsari ini sudah terkenal dalam hal mengolah ikan bandeng menjadi berbagai olahan ikan bandeng. Hal ini dikarenakan Desa Tambakrejo merupakan desa yang berbasis sektor perikanan khususnya ikan bandeng. Kondisi geografis wilayahnya memiliki suhu rata-rata 25-30°C. Mayoritas penduduk yang tinggal di Desa Tambakrejo merupakan buruh industri yang bekerja pada industri pengolahan ikan bandeng.

Kegiatan produksi olahan ikan bandeng dilakukan setiap hari karena banyaknya permintaan olahan ikan bandeng oleh konasumen (Pemeintah Desa Tambakrejo, 2018).

Dalam melakukan usaha pengolahan ikan bandeng, para pengolah ikan bandeng di Desa Tambakrejo tidak luput dari permasalahan yang dihadapi. Permasalahan tersebut terdapat pada pengeluaran biaya produksi yang cukup tinggi oleh UD. Mina Makmur, khususnya pada biaya bahan baku utama yaitu ikan bandeng dan bahan baku pendukung lainnya. Biaya tersebut dapat mengalami kenaikan setiap saat. Permasalahan ini menggambarkan bahwa pengolah ikan bandeng UD. Mina Makmur masih belum efisien dalam penggunaan sumberdaya yang ada dalam melakukan usaha pengolahan ikan bandeng. Hal ini tentunya akan berdampak pada perolehan pendapatan UD. Mina Makmur. Sejalan denga permasalahan tersebut, maka hal ini akan berdampak pada perolehan laba bersih yang akan diperoleh UD. Mina Makmur.

Disisi lain, hal yang menjadi pokok permasalahan ialah harga jual olahan ikan bandeng juga cenderung stabil jika dilihat dari waktu ke waktu. Olahan ikan bandeng yang dijual pada UD. Mina Makmur rata-rata dijual dengan harga Rp. 85.000 hingga Rp. 90.000 per kg. Keadaan ini tentunya akan berpengaruh terhadap pendapatan yang akan diperoleh UD. Mina Makmur. Laba bersih yang akan diperoleh UD. Mina Makmur pun juga akan mengalami penurunan mengingat seiring dengan meningkatnya biaya produksi yang akan dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur.

Salah satu upaya untuk mengantisipasi akan penurunan keuntungan yang diperoleh UD. Mina Makmur, maka perlu dilakukan pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng ini. Mengingat bahwa Desa Tambakrejo memiliki potensi yang cukup besar dan menjanjikan untuk dikembangkan. Kemajuan serta perkembangan dari usaha pengolahan bandeng UD. Mina Makmur ini dapat

dilihat dengan menggunakan analisa terhadap keuangan UD. Mina Makmur, dengan melihat keuntungan bersih yang diperoleh. Analisis profitabilitas menggunakan rasio profitabilitas, akan mengukur manajemen secara keseluruhan yang ditunjukkan pada besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan. Sejalan dengan hal tersebut, analisis profitabilitas mempertimbangkan besaran keuntungan yang diperoleh dari usaha yangtelah dijalankan, yang diperhitungkan dari dari besarnya sumberdaya yang telah digunakan (Kay *et al.*, 2012). Dari analisis profitabilitas ini, UD. Mina Makmur dapat melihat kelebihan serta kekurangan dari usaha pengolahan ikan bandeng yangtelah 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 bandeng di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang?
2. Bagaimana keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang?
3. Bagaimana profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi modal, biaya produksi, penerimaan, keuntungan dan total biaya dalam usaha pengolahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.
2. Menganalisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.
3. Menganalisis profitabilitas usaha usaha pengolahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.

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.

1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 24 Januari – 20 Februari Desember 2019 di UD. Mina Makmur Jalan Purwosari 4 Kelurahan Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.



2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dianti (2018), dengan memiliki tujuan yaitu antara lain untuk menganalisis biaya produksi dan pendapatan 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, pendapatan, 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, pendapatan, 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

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas utama dalam budidaya air payau dan banyak gemari oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Adapun klasifikasi ikan bandeng menurut Saanin (1984) dalam Ibnu (2010) mengatakan bahwa ikan bandeng termasuk dalam ordo *Gonorhynciformes*, family *Chanidae* dan genus *Chanos*.

Menurut BSN (2013) ikan bandeng merupakan yang termasuk dalam spesies *Chanos chanos*, Forskal. Hewan ini biasanya dapat ditemukan pada perairan tropis Indo Pasifik. Berikut adalah taksonomi ikan bandeng :

Phylum : Vertebrata
Sub Phylum : Craniata
Class : Teleostomi
Sub Class : Actinopterygii
Ordo : Malacopterygii
Family : Chanidae
Genus : *Chanos*
Spesies : *Chanos chanos* (Forskal).

2.3 Tinjauan Modal Kerja

Menurut Riyanto (1998), modal merupakan hasil produksi yang digunakan untuk memproduksi lebih lanjut lagi. Selain itu, modal juga sebagai salah satu faktor produksi selain tanah, tenaga kerja dan pengusaha. Dalam perkembangannya modal lebih ditekankan pada nilainya, daya beli atau kekuasaan memakai atau menggunakan yang ada dalam barang-barang modal. Modal dalam usaha perikanan dapat berasal dari milik pribadi ataupun pinjaman dari luar. Adapun modal yang berasal dari luar biasanya berupa kredit.

Dalam buku yang ditulis Weston dan Brigham (1994), menyatakan bahwa 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).

Berdasarkan jenisnya, modal kerja digolongkan menjadi dua yaitu modal kerja permanen dan modal kerja variabel. Modal kerja permanen adalah modal kerja yang harus selalu ada dalam suatu perusahaan untuk menjalankan fungsinya atau modal kerja yang secara terus menerus diperlukan untuk menunjang kelancaran suatu perusahaan. Dalam modal kerja permanen dibedakan menjadi dua yaitu modal kerja primer dan modal kerja normal. Sedangkan modal kerja variabel adalah modal kerja yang jumlahnya dapat berubah-ubah sesuai dengan keadaan. Modal kerja variabel dibedakan menjadi tiga yaitu modal kerja musiman, modal kerja siklus dan modal kerja darurat (Riyanto, 2001).

Menurut Suratijah (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 vacuum. Sedangkan menurut Wibowo (2007), dalam sebuah perusahaan terdapat dua macam modal yaitu modal aktif dan modal pasif. Adapun penjelasannya sebagai berikut.

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).

Menurut Riyanto (2001), prinsip pemenuhan modal dibedakan menjadi dua yaitu modal intern perusahaan dan modal ekstern perusahaan. Adapun modal intern perusahaan meliputi laba ditahan dan penyusutan. Sedangkan modal ekstern perusahaan meliputi modal asing dan modal sendiri. Sumber-sumber modal kerja dalam suatu perusahaan yaitu meliputi berkurangnya aktiva tetap, bertambahnya hutang jangka panjang, bertambahnya modal dan adanya keuntungan dari operasi perusahaan.

2.4 Tinjauan Biaya Produksi

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

Soekartawi (2006) bahwa biaya usaha pengolahan dapat diklasifikasikan menjadi dua, antara lain :

a. Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya relatif tetap konstan tidak dipengaruhi perubahan volume produksi pada periode tertentu. Sehingga besarnya biaya tetap tidak bergantung padabesar atau kecilnya produksi yang diperoleh. Adapun contoh biaya tetap yaitu pajak, sewa tanah, biaya mesin.

b. Biaya variabel (*variable cost*)

Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Contohnya yaitu seperti biaya tenaga kerja, biaya input (ikan bandeng, cabe, bawang merah, dan lain-lain).

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 Keuntungan

Menurut Primyastanto dan Istikahro (2006), keuntungan usaha adalah besarnya penerimaan sesudah dikurang oleh biaya yang digunakan untuk proses produksi baik berupa biaya tetap maupun biaya tidak tetap. Adapun untuk menghitung nilai keuntungan dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana,

Π : Keuntungan (Rupiah)

TR : Total penerimaan (Rupiah)

TC : Total biaya (Rupiah)

2.6 Pendapatan

Menurut Soekartawi (1995) dalam (Nadir dan Mutmainnah, 2018), pendapatan adalah selisih antara kotor atau penerimaan dengan total biaya yang digunakan dalam sebuah usaha. Pendapatan bersih sering disebut Net Income. Pendapatan bersih digunakan untuk mengukur seberapa besar keuntungan yang diperoleh oleh suatu perusahaan. Adapun menurut Soekartawi (2006), rumus yang digunakan untuk menghitung nilai pendapatan dapat menggunakan rumus sebagai berikut.

$$i = TR - TC$$

i : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

2.7 Tinjauan Keuntungan Operasional Usaha

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 (Salfiani *et al.*, 2016).

Adapun analisis yang di gunakan untuk menilai kelayakan usaha dalam penelitian ini ialah *Return/Cost Ratio*, *Break Even Point* dan *Rentabilitas*.

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

Menurut Soekartawi (2002), *Return/Cost Ratio* atau R/C Rasio merupakan perbandingan antara penerimaan dengan biaya. Secara sistematis hal ini dituliskan sebagai berikut.

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

Dimana:

R/C : Perbandingan antara penerimaan dengan biaya

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

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

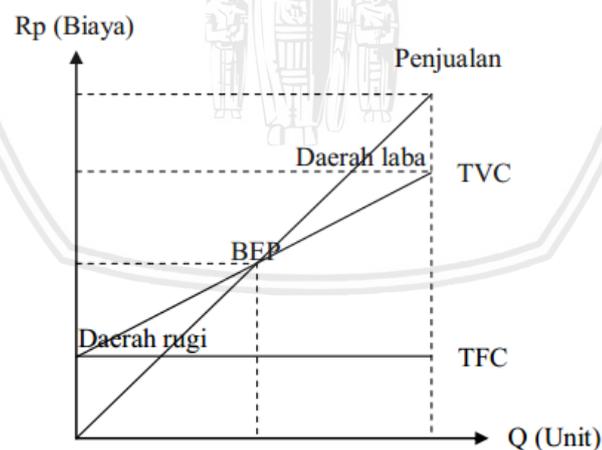
- a. Apabila R/C Rasio > 1 , maka usaha pengolahan ikan bandeng dikatakan layak untuk diusahakan.
- b. Apabila R/C Rasio $= 1$, maka usaha pengolahan ikan bandeng berada pada titik impas (*Break Even Point*).
- c. Apabila R/C Rasio < 1 , maka usaha pengolahan ikan bandeng dikatakan tidak layak untuk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

2. *Break Even Point (BEP)*

Menurut Munawir (2007), *Break Even Point* atau titik impas merupakan suatu titik yang menunjukkan bahwa pendapatan total yang dihasilkan oleh suatu perusahaan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan tersebut tidak mengalami kerugian dan tidak memperoleh keuntungan. *Break Even Point* dapat diartikan sebagai kondisi dimana suatu perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian

(penghasilan = total biaya). *Break Even Point* adalah titik produksi, dimana hasil penjualan sama dengan total biaya produksi. Jadi dapat disimpulkan *Break Even Point* adalah kondisi suatu operasi perusahaan dimana tidak mendapatkan keuntungan juga tidak mengalami kerugian, atau dapat dikatakan dalam kondisi impas.

Analisis *Break Even Point* merupakan suatu analisis yang digunakan sebagai acuan pemberian keputusan terhadap perencanaan keuangan, khususnya pada tingkat laba yang diperoleh serta berhubungan dengan tingkat penjualan yang perlu diketahui hubungan antar biaya, volume penjualan dan laba yang digunakan untuk dasar informasi penunjang suatu perusahaan tersebut. Suatu perusahaan akan berusaha semaksimal mungkin untuk menghindari kerugian, meskipun mereka tidak memperoleh laba tetapi perusahaan tersebut masih tetap berada pada titik impas atau *Break Even Point* (Ariyanti *et. al.*, 2014). Adapun grafik *Break Even Point* dapat dilihat pada gambar berikut.



Sumber : Djahidin (1982) dalam Dianti (2018)

Gambar 1. Kurva Break Event Point (BEP)

Dimana :

BEP : *Break Even Point* atau titik impas

TR : *Total revenue* atau penerimaan

Q : Jumlah produksi

TFC : *Total Fixed Cost* atau total biaya tetap

TVC : *Total Variable Cost* atau total biaya variabel

Pada gambar kurva *Break Event Point* diatas dapat dilihat bahwa pada saat tingkat produksi mencapai titik impas (BEP), BEP terletak pada perpotongan garis total penerimaan dan biaya total produksi. Daerah pada sebelah kiri titik BEP, yaitu bidang antara garis total biaya produksi dengan garis penerimaan termasuk dalam daerah rugi. Hal ini disebabkan karena hasil penjualan lebih rendah daripada biaya total produksi. Sedangkan daerah yang berada disebelah kanan titik BEP, yaitu bidang antara garis biaya total produksi dengan garis penerimaan termasuk dalam daerah laba. Hal ini disebabkan karena hasil laba lebih tinggi daripada biaya total produksi. *Break Event Point* dapat dihitung menggunakan perhitungan *Break Event Point* yang terbagi menjadi dua, yaitu *Break Event Point* dalam unit dan *Break Event Point* rupiah.

a. Break Event 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 Event 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

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

2.8 Tinjauan Penentuan Harga Pokok

Harga pokok merupakan jumlah pengeluaran dan beban yang diperkenankan, langsung atau tidak langsung yang menghasilkan barang atau jasa dalam kondisi dan tempat dimana barang tersebut dapat digunakan atau dijual. Harga pokok dibedakan menjadi harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, adapun penjelasannya sebagai berikut.

1) Harga Pokok Produksi

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) Harga Pokok Penjualan

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*

2.9 Tinjauan Profitabilitas

Menurut Riyanto (2010), menyatakan bahwa profitabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan dalam memperoleh laba dalam proses penjualan, total aktiva produktif dan modal sendiri. Dengan adanya rasio profitabilitas dapat dapat memberikan gambaran seberapa efektifnya suatu perusahaan tersebut dalam melakukan proses penjualan. Adapun rasio profitabilitas terdiri dari *Gross Profit Margin* (GPM), *Net Profit Margin* (NPM), *Basic Earning Power* (BEP), *Return On Assets* (ROA), *Return On Equity* (ROE) dan *Return On Investment* (ROI).

1. *Gross Profit Margin* (GPM)

Gross Profit Margin (GPM) adalah rasio presentasi dari laba kotor yang dibandingkan dengan *sales*. Jika nilai *gross profit margin* lebih besar dibandingkan nilai *salesnya*, 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.

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

2. *Net Profit Margin* (NPM)

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* (OR)

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.

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

4. *Total Assets Turnover* (TATO)

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 :

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

5. *Return On Equity* (ROE)

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 (Ikhwail, 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 :

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

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.

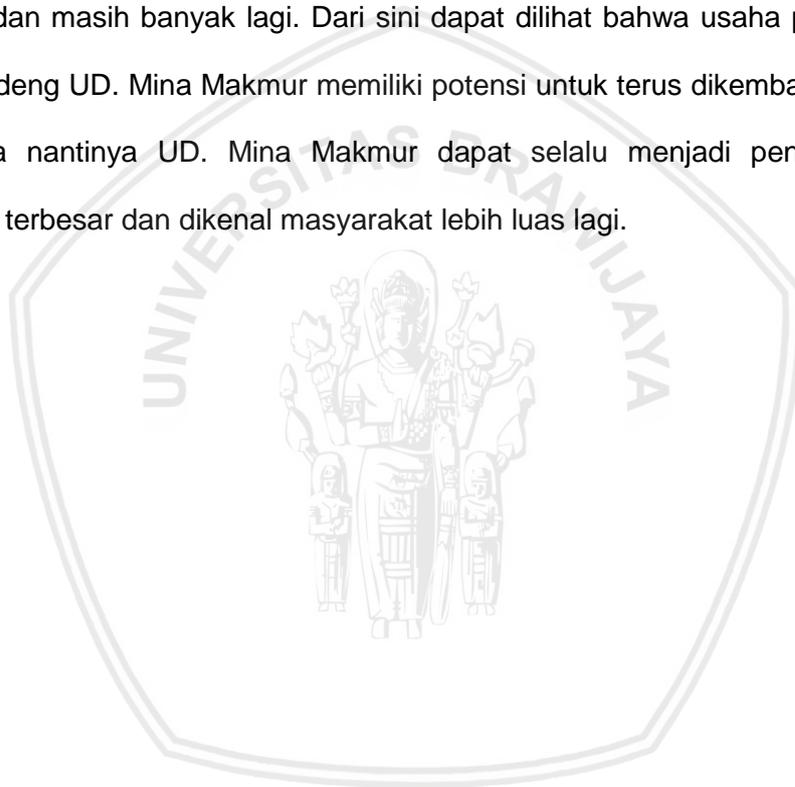
$$\text{Return On Investment (ROI)} = \frac{\text{Keuntungan netto sesudah pajak}}{\text{Total aktiva}} \times 100\%$$

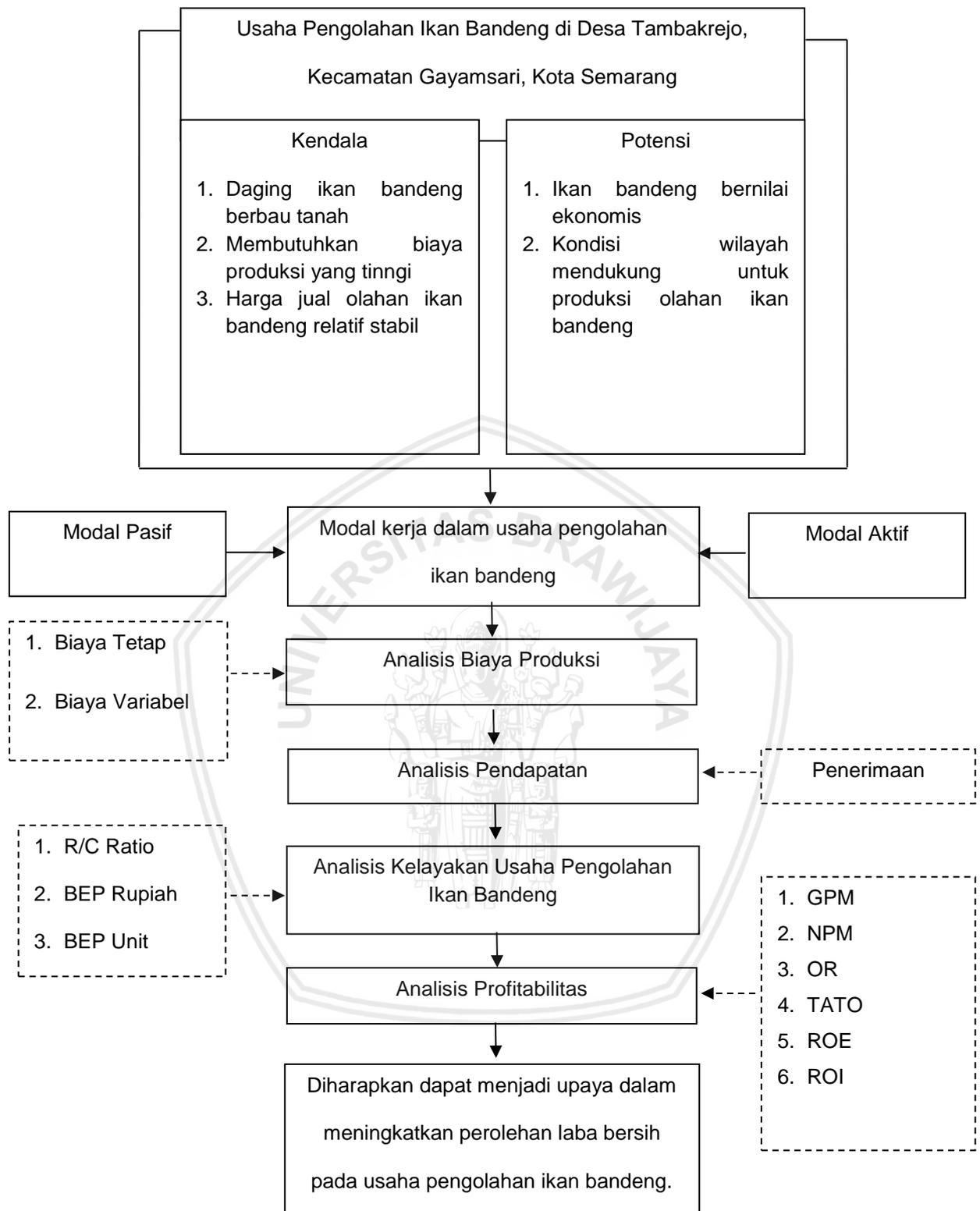
2.10 Kerangka Berfikir

Desa Tambakrejo yang terletak di Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang merupakan salah satu desa yang memiliki potensi dalam usaha pengolahan hasil perikanan. Adapun usaha pengolahan hasil perikanan yang menjadi unggulan disana ialah olahan bandeng presto. Sudah sejak tahun 1980 Desa Tambakrejo terkenal dengan terdapat banyaknya rumah tangga pengolah hasil perikanan, khususnya yang mengolah ikan bandeng (Pemerintah Desa Tambakrejo, 2017). Ikan bandeng merupakan salah satu hasil komoditi yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi, yang menjadi sumber penghasilan bagi sebagian besar rumah tangga pengolah hasil perikanan, khususnya di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang. Ikan bandeng tersebut dipasarkan oleh rumah tangga pengolah hasil perikanan dalam bentuk produk olahan ikan seperti bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng.

Olahan ikan bandeng yang di produksi oleh UD. Mina Makmur pada umumnya telah dipercaya oleh para konsumen karena memiliki kualitas yang

bagus. Hal tersebut dapat dibuktikan dari banyaknya kegiatan pengemasan yang dilakukan setiap harinya oleh karyawan UD. Mina Makmur, selain itu pemilik UD Mina Makmur juga berperan langsung dalam setiap proses produksi olahan ikan bandeng. Konsumen dari olahan ikan bandeng tersebut bervariasi, tetapi kebanyakan adalah konsumen dari luar kota yang ingin membeli produk olahan bandeng untuk oleh-oleh kerabat atau keluarganya. Rata-rata konsumen UD. Mina Makmur biasanya berasal dari Yogyakarta, Malang, Jakarta, Solo, Pati, Jepara, dan masih banyak lagi. Dari sini dapat dilihat bahwa usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur memiliki potensi untuk terus dikembangkan lagi. Sehingga nantinya UD. Mina Makmur dapat selalu menjadi pengolah ikan bandeng terbesar dan dikenal masyarakat lebih luas lagi.





Keterangan :

—————▶ : Alur pemikiran

-----▶ : Alat analisis

Gambar 2. Kerangka Pemikiran Analisis Profitabilitas Usaha Olahan Ikan Bandeng Pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Kaligawe, Kota Semarang, Jawa Tengah

3. METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Desa Tambakrejo Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang. Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*). Menurut Sadjaja (2006), pengertian *purposive* adalah berdasarkan keputusan subyektif peneliti didasarkan pada pertimbangan-pertimbangan tertentu. Desa Tambakrejo, dipilih sebagai lokasi penelitian dikarenakan Desa Tambakrejo merupakan salah satu wilayah Kecamatan Gayamsari yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng. Selain itu, Desa Tambakrejo terkenal karena banyaknya masyarakat yang memiliki usaha yang mengolah ikan bandeng.

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 UD. Mina Makmur yang telah ditetapkan sebagai responden. Wawancara tersebut dilakukan dengan menggunakan kuesioner sebagai alat bantu dalam mengumpulkan data yang akurat dalam penelitian ini. Data yang dibutuhkan dalam sesi wawancara ini

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

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung dilokasi penelitian yaitu UD. Mina Makmur yang terletak di Desa Tambakrejo Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang. Pengamatan yang dilakukan ini meliputi mengikuti kegiatan produksi olahan ikan bandeng, melihat data-data yang berkaitan dengan biaya, pendapatan, kelayakan usaha dan profitabilitas dari usaha olahan ikan bandeng. Selain itu, mencatat semua informasi yang didapatkan guna menunjang pemahaman akan informasi yang diperoleh, serta dapat mendeskripsikannya kedalam analisis biaya produksi, pendapatan, 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 UD. Mina Makmur yang terletak di Desa Tambakrejo Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang. 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, pendapatan, 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 Semarang.

3.3 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini didasarkan dengan menggunakan dua pendekatan, analisis deskriptif dan analisis kuantitatif.

1. Analisis Deskriptif

Menurut Sudjana (1989), metode penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa dan kejadian yang terjadi pada saat sekarang dimana peneliti berusaha memotret peristiwa dan kejadian yang menjadi pusat perhatian yang kemudian digambarkan sebagaimana mestinya. Analisis deskriptif pada penelitian ini digunakan untuk menjawab tujuan pertama, kedua dan ketiga yang bertujuan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan secara faktual sesuai dengan fakta-fakta yang ada di lapang serta dapat menjelaskan variabel yang diteliti pada penelitian ini, seperti biaya produksi usaha olahan ikan bandeng, pendapatan yang diperoleh UD. Mina Makmur, kelayakan usaha serta besaran rasio profitabilitas dari usaha olaha ikan bandeng.

2. Analisis Kuantitatif

Menurut Sudjana (2004), metode penelitian deskriptif dengan pendekatan secara kuantitatif, digunakan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan peristiwa atau suatu kejadian yang terjadi pada saat sekarang dalam bentuk angka-angka bermakna. Analisis kuantitatif digunakan dengan metode bilangan untuk mendeskripsikan suatu objek atau variabel yang diteliti. Analisis kuantitatif pada penelitian ini digunakan untuk menjawab tujuan pertama, kedua dan ketiga yang bertujuan untuk menghitung serta merinci biaya-biaya produksi, pendapatan, kelayakan usaha dan profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.

Adapun analisis kuantitatif pada penelitian ini terbagi menjadi tiga yaitu analisis biaya, penerimaan, pendapatan, analisis kelayakan usaha dan analisis profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang.

a. Analisis Biaya, Penerimaan dan Pendapatan

Pada analisis ini terdapat tiga alat analisis, antara lain analisis biaya, penerimaan dan pendapatan UD. Mina Makmur.

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 UD. Mina Makmur. Secara sistematis perhitungan penerimaan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$TR = Q \times P_Q$$

Dimana :

TR : Total penerimaan UD. Mina Makmur (Rp)

Q : Jumlah produksi olahan ikan bandeng (pcs)

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

3. Perhitungan Pendapatan

Perhitungan pendapatan usaha olahan ikan bandeng digunakan untuk mengetahui pendapatan bersih dari usaha olahan ikan bandeng yang telah dilakukan. Adapun perhitungannya yaitu selisih antara penerimaan yang didapat oleh UD. Mina Makmur dengan total biaya produksi usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur. Secara sistematis perhitungan pendapatan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\Pi = TR - TC$$

Π : Pendapatan 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 UD. Mina Makmur. Sehingga dari hasil analisis ini dapat diketahui apakah usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur 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 pendapatan yang diperoleh UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur 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 <i>overhead</i>	Rp. xxx +
Harga Pokok Produksi	<u>Rp. Xxx</u>

Adapun rumus dalam menentukan harga pokok per pcs olahan ikan bandeng ialah 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 40%. 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 UD. Mina Makmur 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 Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang. 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 UD. Mina Makmur dari penjualan olahan ikan bandeng. Semakin besar nilai *Gross Profit Margin* yang didapatkan, maka semakin baik pula operasi dari UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur. 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 UD. Mina Makmur 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)

Operating Profit Margin bertujuan untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha. Menurut Sabardi (2001) 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 UD. Mina Makmur dalam menghasikan 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 UD. Mina Makmur, 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 Profil dan Sejarah Lokasi Penelitian

Sejarah berdirinya KUB Mina Makmur berawal pada tahun 1980 pada kegiatan PKK di Kelurahan Tambakrejo. Kegiatan PKK itu sendiri sudah berdiri sejak 1980. Pada awal berdirinya KUB Mina Makmur terdapat 5 pokja (kelompok kerja) yang antara lain yaitu pendidikan, ketrampilan dan sandang pangan. Adapun pendiri KUB Mina Makmur yaitu Ibu Hartini. Pada tahun 1996 anggota KUB Mina Makmur terdiri dari 20 anggota kemudian bertambah hingga mencapai 70 anggota yang memiliki 9 komoditi. Adapun 9 komoditi tersebut antara lain yaitu bandeng presto, siomay ikan, bakso ikan, ikan asin, ikan asap, ikan segar dan lain-lain.

Awal berdirinya KUB Mina Makmur bertujuan untuk memberdayakan para istri nelayan di Kelurahan Tambakrejo. Karena banyak istri nelayan yang dulunya hanya menjualkan hasil tangkapan suami tanpa diolah terlebih dahulu, selain itu dengan adanya KUB Mina Makmur para istri nelayan dapat menambah pemasukan keluarga melalui kegiatan-kegiatan mengolah dan menjualkan hasil olahan ikan tersebut. Sumber modal KUB Mina Makmur awalnya berasal dari pinjaman pemerintah. Pada saat itu per Kelurahan memperoleh pinjaman modal sebesar Rp. 400.000 yang artinya per orang mendapatkan pinjaman modal sebesar Rp. 20.000.

Pada awal tahun 2013 KUB Mina Makmur merubah namanya menjadi UD. Mina Makmur, karena pada awal tahun 2013 UD. Mina Makmur sudah menjadi usaha yang berdiri sendiri dan bukan menjadi program pemerintah lagi. Sehingga nama yang awalnya KUB Mina Makmur sekarang berubah menjadi UD. Mina Makmur. Dalam pergantian nama tersebut terjadi

pergantian susunan organisasi juga, dimana direktur yang awalnya dipimpin oleh ibu Hartini dialihkan kepada Mas Adi yakni selaku anak dari ibu Hartini.

Dengan bertambahnya tahun UD. Mina Makmur semakin berkembang menjadi lebih besar lagi. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan banyaknya jumlah produksi dalam 1 (satu) hari. Pada UD. Mina Makmur dalam satu hari mampu memproduksi olahan ikan bandeng sebanyak 500kg ikan bandeng yang diolah menjadi berbagai olahan ikan bandeng (bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng).

Saat ini UD. Mina Makmur memiliki jumlah karyawan 10 orang yang memiliki tugas masing-masing. Adapun dalam UD. Mina Makmur sistem tenaga kerja tetap dan tenaga kerja borongan. Terdapat 7 orang sebagai tenaga kerja tetap dan 3 orang dibagian proses produksi sebagai tenaga kerja borongan.

4.2 Keadaan Geografis dan Topografi Lokasi Penelitian

Secara geografis Kota Semarang terletak antara 6 50' – 7 10' Lintang Selatan dan garis 109 35' – 110 50' Bujur Timur, dengan batas-batas sebelah Utara adalah Laut Jawa, sebelah Timur dengan Kabupaten Demak, sebelah Barat dengan Kabupaten Kendal dan Sebelah Selatan dengan Kabupaten Semarang. Suhu Kota Semarang berkisar antara 20-30⁰ celcius dengan suhu rata-rata 27⁰ celcius.

Kelurahan Tambakrejo Kecamatan Gayamsari Kota Semarang terletak 6 km dari pusat pemerintahan dengan luas wilayah 74.25 Ha. Secara administrative Kelurahan Tambakrejo terbagi menjadi 9 RW yang terdiri dari 54 RT dengan jumlah 2625 KK. Sedangkan jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin laki-laki berjumlah 5174 orang dan jumlah penduduk perempuan berjumlah 5076 orang. Adapun batasan wilayah pada Kelurahan Tambakrejo adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara	: Kelurahan Kaligawe
Sebelah Selatan	: Kelurahan Terboyo Kulon
Sebelah Timur	: Kelurahan Muktiharjo Kidul
Sebelah Barat	: Kelurahan Terboyo Kulon

4.3 Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Menurut data yang diperoleh jumlah penduduk pada Kelurahan Tambakrejo berjumlah 10.250 jiwa. Berdasarkan jenis kelamin laki-laki berjumlah 5174 jiwa dan perempuan berjumlah 5076 jiwa. Adapun jumlah penduduk Kelurahan Tambakrejo berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1	Laki-laki	5076	50%
2	Perempuan	5174	50%
Jumlah		10250	

Sumber : Tambakrejo, 2018

Dari tabel diatas dapat dilihat jumlah penduduk Desa Tambakrejo berdasarkan jenis kelamin. Jumlah penduduk laki-laki berjumlah 5076 jiwa dengan presentase 50% dan jumlah penduduk perempuan berjumlah 5174 jiwa dengan presentase 50%. Hal ini menunjukkan laki-laki dan perempuan memiliki tingkat pertumbuhan yang konstan atau tidak ada yang dominan antara laki-laki dengan perempuan.

Tabel 2. Penduduk Berdasarkan Usia Produktif

No	Usia (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1	00 – 15	3672	36%
2	16-60	6578	64%
Jumlah		10250	

Sumber : Desa Tambakrejo, 2018

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat dilihat jumlah penduduk berdasarkan usia didapatkan hasil bahwa usia penduduk yang dominan pada Desa Tambakrejo ini yaitu pada usia 16-60 tahun sebanyak 6578 jiwa dengan presentase sebesar 64%. Sedangkan pada usia 00-15 tahun sebanyak 3672 jiwa dengan presentase sebesar 36%.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan

No	Jenis pendidikan	Jumlah	Presentase (%)
1	Tamat Perguruan Tinggi	554	5%
2	Tamat Akademi	574	6%
3	Tamat SLTA	4300	42%
4	Tamat SLTP	2051	20%
5	Tamat SD	952	9%
6	Tidak Tamat SD	687	7%
7	Belum Tamat SD	950	9%
8	Tidak Sekolah	182	2%
Jumlah		10250	100%

Sumber : Desa Tambakrejo, 2018

Berdasarkan tabel 3 diatas jumlah penduduk Desa Tambakrejo berdasarkan latar belakang pendidikannya yang paling dominan yaitu Tamat SLTA dengan jumlah 4300 jiwa atau sebesar 43%. Sedangkan jumlah lulusan SLTP sebanyak 2051 jiwa atau sebesar 20% dan jumlah lulusan SD sebanyak 952 jiwa atau sebesar 9%.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

No	Mata Pencaharian	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1	Petani	0	0%
2	Pegawai Negeri atau ABRI	310	5%
3	Nelayan	99	2%
4	Buruh Bangunan	1200	18%
5	Buruh Industri	2000	30%
6	Pensiunan	299	5%
7	Pengusaha kecil, menengah besar	270	4%
8	Pedagang	400	6%

9	Lain-lain	2000	30%
Jumlah Total		6578	100%

Sumber : Desa Tambakrejo, 2018

Berdasarkan tabel 4 diatas jumlah penduduk Desa Tambakrejo berdasarkan mata pencahariannya yang paling dominan yaitu sebagai buruh industri sebesar 2000 jiwa atau 30% dari jumlah penduduk total Desa Tambakrejo.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama dan Kepercayaan

No	Agama	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1	Islam	9399	92%
2	Kristen	481	5%
3	Katolik	370	4%
4	Protestan	0	0%
5	Konghucu	0	0%
Jumlah total		10250	100%

Sumber : Desa Tambakrejo, 2018

Berdasarkan tabel 5 diatas jumlah penduduk Desa Tambakrejo berdasarkan agama dan kepercayaan yang paling dominan yaitu agama islam sebesar 9399 jiwa atau 92% dari jumlah penduduk Desa Tambakrejo.

4.4 Keadaan Umum Perikanan Kota Semarang

Pada sub sekto perikanan Kota Semarang, sebagian besar produksi ikan dari kegiatan tambak dan kolam. Produksi perikanan tambak mencapai 32.120.650 ton. Potensi perikanan Kota Semarang yang berasal dari tambak antara lain bandeng, udang putih dan udang vannamei. Adapun hasil produksi perikanan berdasarkan jenisnya dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 6. Jumlah hasil perikanan Kota Semarang Berdasarkan Jenisnya

No	Jenis	Jumlah (Ton)
1.	Tambak	32.150.650
2.	Kolam	12.366.270
3.	Keramba	-
4.	Minapadi	-
5.	KJA Tawar	-
6.	JA Laut	-
7.	Budidaya Rumput Laut	-
Total		44.516.920

Sumber : BPS, 2018

Dari tabel 6 diatas tersebut menunjukkan bahwa perikanan tambak memiliki potensi yang lebih besar yaitu sebesar 32.150.650 ton. Sedangkan perikanan kolam memiliki potensi sebesar 12.366.650 ton. Potensi perikanan kolam Kota Semarang antara lain yaitu ikan lele, ikan patin, ikan gurame, ikan nila dan lain-lain. Adapun data jenis komoditas utama perikanan Kota Semarang dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Jenis Komoditas Utama Perikanan Kota Semarang

No	Komoditas	Jumlah (Ton)
1	Ikan Mas	191,3
2	Udang Windu	-
3	Kepiting	-
4	Rumput Laut	-
5	Udang Galah	-
6	Ikan Nila	188,28
7	Ikan Bandeng	1.041,15
8	Udang Putih	50,11
9	Ikan Bawal Bintang	-
10	Ikan Nilem	-
11	Ikan Kerapu	-
12	Ikan Gabus	-
13	Ikan Gurame	6,4
14	Udang Vaname	92
15	Ikan Tawes	-
16	Ikan Patin	2,5
17	Ikan Lele	427,51
18	Ikan Kakap	-
19	Ikan Toman	-

20	Ikan Kekerangan	110
21	Lainnya	107,69
Total		2.216,94

Sumber : BPS, 2018

Dari tabel 8 diatas menunjukkan bahwa komoditas yang memiliki nilai produksi tertinggi yaitu komoditas iakn bandeng. Selain itu, kondisi dan potensi perikanan di Kecamatan Gayamsari sangat besar. Kecamatan Gayamsari terdapat banyak tambak ikan bandeng.



5. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Modal Kerja

Modal kerja merupakan salah satu hal yang penting dalam keberhasilan usaha pengolahan ikan bandeng khususnya UD. Mina Makmur. Pada umumnya, modal kerja merupakan sejumlah aset atau kekayaan yang dapat berupa uang atau investasi, yang dapat digunakan oleh UD. Mina Makmur untuk menjalankan usahanya. Modal kerja dalam usaha pengolahan ikan bandeng berupa modal aktif dan modal pasif. Modal aktif terbagi menjadi aktiva tetap dan aktiva lancar. Aktiva tetap adalah aktiva yang tidak habis dalam satu kali proses produksi dan proses perputarannya dalam jangka panjang, sedangkan aktiva lancar adalah aktiva yang habis dalam satu kali proses produksi dan proses perputarannya jangka pendek. Adapun modal pasif terbagi menjadi modal sendiri dan modal asing. Modal sendiri adalah modal yang berasal dari pemilik usaha, sedangkan modal asing merupakan modal yang berasal dari pihak lain / kreditur (bank). Berikut rincian modal kerja yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur.

Tabel 8. Rincian Modal Kerja UD. Mina Makmur

No	Jenis Biaya	Harga Perolehan	
A. Biaya Tetap			
1	Penyusutan	Rp	13.799.000
2	PBB	Rp	300.000
3	Perawatan Mesin	Rp	500.000
4	Perawatan Gedung	Rp	1.500.000
5	Perawatan Peralatan	Rp	500.000
6	Gaji tenaga kerja tetap (10)	Rp	20.800.000
Total Biaya Tetap		Rp	39.699.870
B. Biaya Variabel			
1	Ikan bandeng	Rp	4.320.000.000
2	Lidi	Rp	3.600.000
3	Daun Pisang	Rp	9.000.000
4	Plastik	Rp	4.500.000
5	Kardus	Rp	54.000.000
6	Karton	Rp	54.000.000
Total Biaya Variabel		Rp	4.445.100.000

Total Keseluruhan Biaya	Rp 4.484.799.870
--------------------------------	-------------------------

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 8 yang menunjukkan rincian modal kerja yang digunakan oleh usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur dalam menjalankan usahanya, dapat dilihat bahwa didapatkan hasil baya tetap sebesar Rp. 39.699.870 dan biaya variabel sebesar Rp. 4.445.100.000. Sehingga didapatkan nilai modal kerja sebesar Rp. 4.484.799.870.

5.2 Analisis Biaya dan Pendapatan UD. Mina Makmur

5.2.1 Analisis Biaya Produksi UD. Mina Makmur

Analisis biaya produksi usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur merupakan rincian biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur.

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap merupakan biaya yang harus dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur.

Tabel 9. Rincian Biaya Tetap Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Biaya tetap	Harga Perolehan
1	Penyusutan	Rp 13.799.000
2	PBB	Rp 300.000
3	Perawatan Mesin	Rp 500.000
4	Perawatan Gedung	Rp 1.500.000
5	Perawatan Peralatan	Rp 500.000
6	Gaji tenaga kerja tetap (10)	Rp 20.800.000
Total Biaya Tetap		Rp 39.699.870

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 9 di atas, diketahui bahwa terdapat 6 jenis biaya tetap pada pengolahan ikan Bandeng di UD. Mina Makmur, yang terdiri dari penyusutan, PBB, perawatan mesin, perawatan gedung, perawatan peralatan dan gaji tenaga kerja tetap. Selanjutnya diketahui bahwa nilai biaya tetap yang paling besar adalah pada gaji tenaga kerja tetap sebesar Rp 20.800.000. Kemudian diketahui bahwa jumlah nilai keseluruhan biaya tetap pada pengolahan ikan Bandeng di UD. Mina Makmur sebesar Rp 39.699.870.

2. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur 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. Berikut merupakan rincian biaya tetap yang digunakan UD. Mina Makmur dalam melangsungkan usaha pengolahan ikan bandeng.

Tabel 10. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Biaya variabel	Harga Perolehan
1	Ikan bandeng	Rp 4.320.000.000
2	Lidi	Rp 3.600.000
3	Daun Pisang	Rp 9.000.000
4	Plastik	Rp 4.500.000
5	Kardus	Rp 54.000.000
6	Karton	Rp 54.000.000
Total Biaya Variabel		Rp4.445.100.000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 10 di atas, diketahui bahwa terdapat 6 jenis biaya variabel pada pengolahan ikan Bandeng di UD. Mina Makmur, nilai biaya variabel yang paling besar adalah pada pembelian bahan baku Ikan Bandeng yaitu dengan nilai sebesar Rp 4.320.000.000. Kemudian diketahui bahwa jumlah nilai keseluruhan biaya variabel pada pengolahan ikan Bandeng di UD. Mina Makmur adalah dengan nilai sebesar Rp 4.445.100.000.

3. Total Biaya

Total biaya merupakan jumlah antara biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur dalam usaha pengolahan ikan bandeng.

Tabel 11. Total Biaya Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya tetap	Rp	Rp 39.699.870
2	Biaya variabel	Rp	Rp 4.445.100.000
Biaya Total			Rp 4.484.799.870

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 11 menunjukkan rincian total biaya yang digunakan UD. Mina Makmur dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng yang didapatkan dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya

variabel usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur. Adapun total biaya tetap yang dikeluarkan UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 39.699.870, sedangkan total biaya variabel yang dikeluarkan UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 4.445.100.000. Sehingga, didapatkan hasil biaya total usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur sebesar Rp. 4.484799.870.

5.2.2 Analisis Penerimaan UD. Mina Makmur

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

Tabel 12. Rincian Penerimaan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Kg)	Jumlah	Penerimaan Bulanan	Penerimaan Pertahun
1	Bandeng Presto Otak-otak Ikan	Rp 90.000	300	Rp 810.000.000	Rp 9.720.000.000
2	Bandeng Pepes Ikan	Rp 90.000	100	Rp 270.000.000	Rp 3.240.000.000
3	Bandeng	Rp 90.000	100	Rp 270.000.000	Rp 3.240.000.000
Total Penerimaan				Rp 1.350.000.000	Rp 16.200.000.000

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 12 di atas, diketahui bahwa terdapat 3 jenis komoditi yang disediakan oleh UD. Mina Makmur. Komoditi-komoditi tersebut merupakan jenis olahan ikan Bandeng yang terdiri dari olahan Bandeng presto, otak-otak Ikan Bandeng dan pepes Ikan Bandeng. UD. Mina makmur dalam sehari mampu memproduksi 500 kg/hari. Harga olahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 90.000 /kg. Nilai penerimaan yang paling besar adalah pada olahan Bandeng presto dengan harga jual sebesar Rp90.000/kg

dengan total produksi mencapai 300 kg/hari sehingga penerimaan pertahun yang diperoleh adalah sebesar Rp 9.720.000.000. Selanjutnya pada olahan Otak-otak Ikan Bandeng yang memiliki harga jual sebesar Rp 90.000/kg dengan kapasitas produksi sebesar 100 kg/hari sehingga menghasilkan penerimaan pertahun sebesar Rp 3.240.000.000. Kemudian olahan Pepes Ikan Bandeng yang dijual dengan harga Rp 90.000/kg dengan kapasitas produksi sebesar 100 kg/hari sehingga menghasilkan penerimaan sebesar Rp 3.240.000.000. sehingga, total penerimaan yang didapatkan oleh UD. Mina Makmur selama satu tahun adalah sebesar Rp 16.200.000.000.

5.2.3 Analisis Pendapatan UD. Mina Makmur

Pendapatan usaha merupakan besaran nominal keuntungan yang diterima oleh pelaku usaha setelah dikurangi dengan biaya. Pendapatan usaha merupakan penentu terhadap penilaian kelayakan suatu usaha. Hal ini dikarenakan, setiap usaha yang dilakukan bertujuan untuk mendapatkan pendapatan yang setidaknya mampu menutupi biaya operasional. Berikut merupakan rincian pendapatan usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur

Tabel 13. Rincian Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Jenis Komoditi	Pendapatan Pertahun	
1	Bandeng Presto	Rp	6.915.500.130
2	Otak-otak Ikan Bandeng	Rp	2.226.500.130
3	Pepes Ikan Bandeng	Rp	2.249.900.130
Total Pendapatan		Rp	11.391.900.390

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 13 di atas, diketahui bahwa dari ketiga jenis komoditi yang disediakan oleh UD. Mina Makmur, komoditi Bandeng Presto

merupakan komoditas yang memberikan pendapatan paling besar dengan nilai pendapatan sebesar Rp. 6.915.500.130. Selanjutnya olahan Otak-otak Ikan Bandeng mampu memberikan pendapatan sebesar Rp. 2.226.500.130. Kemudian olahan Pepes Ikan Bandeng memberikan pendapatan sebesar Rp. 2.249.800.130. Sehingga pendapatan keseluruhan yang diperoleh pada usaha pengolahan ikan Bandeng di UD. Mina Makmur adalah sebesar Rp.11.391.900.390.

5.3 Analisis Keuntungan Operasional Usaha

Analisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur digunakan untuk melihat seberapa layak usaha pengolahan ikan bandeng yang telah dijalankan oleh UD. Mina Makmur. Jika dinilai usaha pengolahan ikan bandeng yang dijalankan UD. Mina Makmur sudah layak, maka usaha pengolahan ikan bandeng yang dikelola UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur dalam penggunaan biaya untuk memproduksi olahan ikan bandeng. Adapun yang termasuk dalam analisis keuntungan operasional usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur.

5.3.1 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 pendapatan 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* UD. Mina Makmur pada tahun 2019.

Tabel 14. Hasil Per hitungan *Return/Cost Ratio* UD. Mina Makmur Pada Tahun 2019

No	Keterangan		Biaya
1	Penerimaan	Rp	9.720.000.000
2	Total Biaya	Rp	2.804.499.870
R/C Ratio Bandeng Presto			3,47
No	Keterangan		Biaya
3	Penerimaan	Rp	3.240.000.000
4	Total Biaya	Rp	1.013.499.870
R/C Ratio Otak-otak Bandeng			3,20
No	Keterangan		Biaya
5	Penerimaan	Rp	3.240.000.000
6	Total Biaya	Rp	990.099.870
R/C Ratio Pepes Bandeng			3,27

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat bahwa penerimaan olahan bandeng presto sebesar Rp. 9.720.000, serta total biaya produksi olahan bandeng presto sebesar Rp. 2.804.499.870, sehingga diperoleh nilai *return/cost ratio* olahan bandeng presto sebesar 3,47. Sedangkan penerimaan olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 3.240.000 dengan total biaya produksi sebesar Rp. 1.013.499.870, sehingga diperoleh nilai *return/cost ratio* sebesar 3,20. Dan pada olahan ikan bandeng didapatkan penerimaan sebesar Rp. 3.240.000.000 dengan total biaya sebesar Rp. 990.099.870, sehingga diperoleh nilai *return/cost ratio* sebesar 3,27.

Dari hasil perhitungan *return/cost ratio* diatas juga diperoleh nilai *return/cost ratio* total yaitu sebesar 3,55. Dengan total penerimaan sebesar Rp. 16.200.000.000 sedangkan total biaya sebesar Rp. 4.560.399.870. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur sudah efisien. Interpretasi dari nilai return/cost ratio dari usaha pengolahan ikan bandeng sebesar 3,55, setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur maka UD. Mina Makmur akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 3,55.

5.3.2 Analisis Break Even Point (BEP)

Analisis *Break Even Point* (BEP) yaitu kondisi dimana UD. Mina Makmur dalam menjalankan usahanya tidak mendapatkan untung atau tidak mengalami kerugian. Hal tersebut dapat dikatakan bahwa jumlah biaya yang diterima oleh UD. Mina Makmur sama dengan jumlah biaya yang telah dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur adalah sebagai berikut.

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

Perhitungan Break Even Point Unit dilakukan untuk menentukan kondisi dimana UD. Mina Makmur tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian yang diukur dalam satuan pcs. Berikut merupakan hasil perhitungan Break Even Point Unit UD. Mina Makmur tahun 2019.

Tabel 15. Break Even Point Unit Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Biaya Tetap	Rp	Rp 39,699,870
2	Biaya Variabel	Rp	Rp 2,764,800,000
3	Quantity	Rp	Rp 108,000
4	Harga Produk	Rp	Rp 90,000
BEP Unit (pcs)			616

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 15 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng presto, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk bandeng presto dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan bandeng presto UD. Mina Makmur sebesar Rp. 39.699.870, nilai biaya variabel UD. Mina Makmur sebesar Rp. 2.764.800.000, nilai kuantitas produk bandeng presto sebesar Rp. 108.000 dan harga produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 90.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng presto sebesar 616 unit.

Tabel 16. Break Even Point Unit Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Biaya Tetap	Rp	Rp	39,699,870
2	Biaya Variabel	Rp	Rp	973,800,000
3	Quantity	Rp	Rp	36,000
4	Harga Produk	Rp	Rp	90,000
BEP Unit (pcs)				631

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 16 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan otak-otak bandeng, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk bandeng presto dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur sebesar Rp. 39.699.870, nilai biaya variabel UD. Mina Makmur sebesar Rp. 973.800.000, nilai kuantitas produk otak-otak bandeng sebesar Rp. 36.000 dan harga produk olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 90.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan otak-otak bandeng sebesar 631 unit.

Tabel 17. Break Even Point Unit Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Biaya Tetap	Rp	Rp	39,699,870
2	Biaya Variabel	Rp	Rp	950,400,000
3	Quantity	Rp	Rp	36,000
4	Harga Produk	Rp	Rp	90,000
BEP Unit (pcs)				624

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 17 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Unit olahan pepes bandeng, terdapat hubungan antara biaya tetap, biaya variable, kuantitas produk bandeng presto dan harga produk. Adapun biaya tetap produk olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur sebesar Rp. 39.699.870, nilai biaya variabel UD. Mina Makmur sebesar Rp. 950.400.000, nilai kuantitas produk bandeng presto sebesar Rp. 36.000 dan harga produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 90.000. sehingga diperoleh hasil perhitungan Break Even Point Unit olahan bandeng presto sebesar 624 unit.

2. *Break Even Point Sales (BEP Sales)*

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

Tabel 18. Break Even Point Sales Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp 9.720.000.000
2	Total Penerimaan	Rp	Rp 16.200.000.000
3	BEP Mix	Rp	Rp 54.712.324
	BEP Sales (Rp)	Rp	Rp 32.827.394

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 18 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan bandeng presto UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara penerimaan produk dengan total penerimaan dan nilai Break Even Point Mix. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur memperoleh penerimaan produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 9.720.000.000, selain itu total penerimaan UD. Mina Makmur dalam usaha olahan ikan Rp. 54.712.324. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan bandeng presto sebesar 32.827.394.

Tabel 19. Break Even Point Sales Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp	3.240.000.000
2	Total Penerimaan	Rp	Rp	16.200.000.000
3	BEP Mix	Rp	Rp	54.712.324
BEP Sales (Rp)			Rp	10.942.465

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 19 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara penerimaan produk dengan total penerimaan dan nilai Break Even Point Mix. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur memperoleh penerimaan produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 3.240.000.000, selain itu total penerimaan UD. Mina Makmur dalam usaha olahan ikan bandeng sebesar Rp. 16.200.000.000 dan nilai Break Even Point Mix sebesar Rp. 54.712.324. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan otak-otak bandeng sebesar 10.942.465.

Tabel 20. Break Even Point Olaha Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penerimaan Produk	Rp	Rp	3.240.000.000
2	Total Penerimaan	Rp	Rp	16.200.000.000
3	BEP Mix	Rp	Rp	54.712.324
BEP Sales (Rp)			Rp	10.942.465

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 20 dapat dilihat bahwa perhitungan Break Even Point Sales olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara penerimaan produk dengan total penerimaan dan nilai Break Even Point Mix. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur memperoleh penerimaan produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 3.240.000.000, selain itu total penerimaan UD. Mina Makmur dalam usaha olahan ikan bandeng sebesar Rp. 16.200.000.000 dan

nilai Break Even Point Mix sebesar Rp. 54.712.324. Sehingga diperoleh nilai Break Even Point Sales olahan pepes bandeng sebesar 10.942.465.

5.3.3 Analisis Rentabilitas

Analisis rentabilitas adalah kemampuan UD. Mina Makmur dalam menghasilkan laba yang dihasilkan dari modal yang dimiliki oleh UD. Mina Makmur. Adapun analisis rentabilitas pada UD. Mina Makmu berdasarkan produk yang dihasilkan sebagai berikut.

Tabel 21. Rincian Nilai Rentabilitas Usaha Pengolahan Ikan BAndeng Di UD.

Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Total Biaya	Rp	Rp 2,804,499,870
2	Keuntungan	Rp	Rp 6,915,500,130
Rentabilitas Bandeng Presto			247%
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Total Biaya	Rp	Rp 1,013,499,870
2	Keuntungan	Rp	Rp 2,226,500,130
Rentabilitas Otak-otak Bandeng			220%
No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Total Biaya	Rp	Rp 990,099,870
2	Keuntungan	Rp	Rp 2,249,900,130
Rentabilitas Pepes Bandeng			227%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan bandeng presto UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara total biaya dan keuntungan. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur didapatkan total biaya produk olahan bandeng presto sebesar Rp. 2.804.499.870, selain itu keuntungan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 6.915.500.130. Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan bandeng presto sebesar 247%.

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara total

biaya dan keuntungan. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur didapatkan total biaya produk olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 1.013.499.870, selain itu keuntungan UD. Mina Makmur dalam olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 2.226.500.130. Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan otak-otak bandeng sebesar 220%.

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa perhitungan rentabilitas olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur memiliki keterkaitan antara total biaya dan keuntungan. Dari perhitungan diatas, UD. Mina Makmur didapatkan total biaya produk olahan pepes bandeng sebesar Rp. 990.099.870, selain itu keuntungan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 2.249.900.130 . Sehingga diperoleh nilai rentabilitas olahan pepes bandeng sebesar 227%.

5.4 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 UD. Mina Makmur. Dengan demikian, UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur untuk dijual ke pasaran. Penentuan harga pokok penjualan dapat dilakukan dengan menggunakan seluruh biaya yang dikorbankan oleh UD. Mina Makmur untuk memproduksi olahan ikan bandeng. Berikut merupakan hasil perhitungan Harga Pokok Penjualan olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur.

Tabel 22. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan		Biaya
1	Harga Pokok Produksi			
	a. Biaya bahan baku	Rp	Rp	2.764.800.000
	b. Biaya tenaga kerja	Rp	Rp	23.100.870
	c. Biaya overhead	Rp	Rp	16.599.000
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	Rp	2.804.499.870
	Produksi Olahan Bandeng Presto	Unit		108.000
	Harga Pokok Produksi	Rp	Rp	25.968
	Tingkat Keuntungan (Mark Up)	%		40%
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp	36.355

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 21 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan bandeng presto, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan bandeng presto, dimana didalam harga pokok produksi tersusun tiga elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp. 2.764.800.000. biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan bandeng presto seperti ikan bandeng, bumbu, daun pisang dan lain-lain. Selanjutnya, untuk biaya tenaga kerja langsung didapatkan sebesar Rp. 23.100.870, biaya ini meliputi biaya tenaga kerja mulai dari pengolahan hingga produksi. biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.599.000, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan bandeng presto sebesar Rp. 2.804.499.870.

Produksi olahan bandeng presto UD. Mina Makmur yang dihasilkan ialah sebanyak 108.000 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan bandeng presto sebesar Rp. 36.355 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan bandeng presto yang sesuai dengan UD. Mina Makmur

inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 40%. Dari tingkat Mark Up sebesar 40%, sehingga olahan bandeng presto yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 36.355 per unit.

Tabel 23. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	Rp 973.800.000
	b. Biaya tenaga kerja	Rp	Rp 23.100.870
	c. Biaya overhead	Rp	Rp 16.599.000
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 1.013.499.870
	Produksi Olahan Otak-otak Bandeng	Unit	36.000
	Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 28.153
	Tingkat Keuntungan (Mark Up)	%	40%
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 39.414

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 22 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan otak-otak bandeng, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan otak-otak bandeng, dimana didalam harga pokok produksi tersusun tiga elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp.973.800.000. Biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan otak-otak bandeng seperti ikan bandeng, bumbu, daun pisang dan lain-lain. Selanjutnya, untuk biaya tenaga kerja langsung didapatkan sebesar Rp. 23.100.870, biaya ini meliputi biaya tenaga kerja mulai dari pengolahan hingga produksi. biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.599.000, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 1.013.499.870.

Produksi olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur yang dihasilkan ialah sebanyak 36.000 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 28.153 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan otak-otak bandeng yang sesuai dengan UD. Mina Makmur inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 40%. Dari tingkat Mark Up sebesar 40%, sehingga olahan otak-otak bandeng yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 39.414 per unit.

Tabel 24. Rincian Harga Pokok Penjualan Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga Pokok Produksi		
	a. Biaya bahan baku	Rp	Rp 950.400.000
	b. Biaya tenaga kerja	Rp	Rp 23.100.870
	c. Biaya overhead	Rp	Rp 16.599.000
	Total Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 990.099.870
	Produksi Olahan Pepes Bandeng	Unit	36.000
	Harga Pokok Produksi	Rp	Rp 27.503
	Tingkat Keuntungan (Mark Up)	%	40%
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 38.504

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 23 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan harga pokok penjualan olahan pepes bandeng, terlebih dahulu harus menghitung serta merinci harga pokok produksi olahan otak-otak bandeng, dimana didalam harga pokok produksi tersusun tiga elemen, pada biaya bahan baku didapatkan sebesar Rp.973.800.000. Biaya bahan baku ini meliputi semua biaya yang menjadi bahan pokok dalam memproduksi olahan pepes bandeng seperti ikan bandeng, bumbu, daun pisang dan lain-lain. Selanjutnya, untuk biaya tenaga kerja langsung didapatkan sebesar Rp. 23.100.870, biaya ini meliputi biaya tenaga kerja mulai dari pengolahan hingga produksi. biaya overhead didapatkan sebesar Rp. 16.599.000, yang meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku

langsung dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya penyusutan. Sehingga didapatkan total harga pokok produksi olahan pepes bandeng sebesar Rp. 1.013.499.870.

Produksi olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur yang dihasilkan ialah sebanyak 36.000 unit, sehingga didapatkan harga pokok produksi olahan pepes bandeng sebesar Rp. 28.153 per unit. Dalam menghitung harga pokok penjualan olahan pepes bandeng yang sesuai dengan UD. Mina Makmur inginkan, dengan menggunakan Mark Up sebesar 40%. Dari tingkat Mark Up sebesar 40%, sehingga olahan pepes bandeng yang siap untuk dipasarkan memiliki harga pokok penjualan sebesar Rp. 39.414 per unit.

5.5 Analisis Profitabilitas

Profitabilitas merupakan salah satu alat yang dapat digunakan untuk mengukur penggunaan aktiva yang telah digunakan oleh UD. Mina Makmur untuk menjalankan usaha olahan ikan bandeng ini. Selain itu, analisis profitabilitas juga digunakan untuk mengetahui kemampuan UD. Mina Makmur untuk mendapatkan keuntungan selama satu periode satu tahun pada tingkat penjualan tertentu dengan menggunakan aset yang dimiliki oleh UD. Mina Makmur. Analisis profitabilitas pada usaha olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur tahun 2019.

Tabel 25. Gross Profit Margin Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 6.915.463.775
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 36.355
Gross Profit Margin (GPM) Bandeng Presto		Persen (%)	71,15 %

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 24 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan bandeng presto, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 6.915.463.775 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 36.355, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan bandeng presto sebesar 71,15%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UD.Mina Makmur akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 71,15 pertahun. Rincia perhitungan Gross Profit Margin dapat dilihat pada lampiran .

Tabel 26. Gross Profit Margin Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 2.226.460.716
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 39.414
Gross Profit Margin (GPM) Otak-otak Bandeng		Persen (%)	68,72%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 25 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan otak-otak bandeng, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 2.226.460.716 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 39.414, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan otak-otak bandeng sebesar 68,72%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UD.Mina Makmur akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 68,72 pertahun. Rincian perhitungan Gross Profit Margin dapat dilihat pada lampiran .

Tabel 27. Gross Profit Margin Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 2.249.861.626
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 38.504
Gross Profit Margin (GPM) Pepes Bandeng		Persen (%)	69,44%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 26 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Gross Profit Margin (GPM) olahan pepes bandeng, diperoleh nilai penjualan netto sebesar Rp. 2.249.861 dan harga pokok penjualan sebesar Rp. 38.504, sehingga diperoleh nilai Gross Profit Margin olahan pepes bandeng sebesar 69,44%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan netto yang dilakukan oleh UD.Mina Makmur akan menghasilkan laba kotor sebesar Rp. 69,44 pertahun. Rincian perhitungan Gross Profit Margin dapat dilihat pada lampiran.

Dari hasil *Gross Profit Margin* olahan bandeng presto memiliki nilai yang cukup tinggi, hal tersebut dikarenakan nilai *Gross Profit Margin* pada usaha ini melebihi rata-rata standar rasio *Gross Profit Margin* industri yang baik yaitu sebesar 30% (Kasmir, 2014). Hal tersebut sejalan dengan, semakin tinggi nilai *Gross Profit Margin* dalam suatu usaha, maka akan semakin baik keadaan usaha olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur. Karena hal tersebut menunjukkan bahwa beban pokok penjualan lebih rendah jika dibandingkan dengan penjualan. Demikian juga sebaliknya, jika semakin rendah *Gross Profit Margin*, maka akan kurang baik untuk sebuah usaha.

2. *Net Profit Margin* (NPM)

Rasio Net Profit Margin atau yang biasa disebut dengan margin laba bersih adalah perbandingan antara laba bersih UD. Mina Makmur dengan volume penjualan pada tahun tersebut yang dinyatakan dalam persen (%). Rasio ini digunakan untuk mengetahui kemampuan UD. Mina Makmur dalam

memperoleh laba bersih setelah dikurangi dengan pajak dan bunga yang berlaku dalam usaha tersebut. Berikut merupakan hasil perhitungan Net Profit Margin UD. Mina Makmur berdasarkan produk olahan yang telah dihasilkan.

Tabel 28. Net Profit Margin Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Keuntungan netto	Rp	Rp 1.892.485.697
2	Penjualan	Rp	Rp 9.720.000.000
Net Profit Margin (NPM) Bandeng Presto		Persen (%)	60,47%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 27 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 1.892.485.697, dan nilai penjualan sebesar Rp. 9.720.000.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 60,47%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UD. Mina Makmur akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 60,47. Rincian perhitungan Net Profit Margin UD. Mina Makmur dapat dilihat dalam lampiran.

Tabel 29. Net Profit Margin Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 1.892.485.697
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 3.240.000.000
Net Profit Margin (NPM) Otak-otak Bandeng		Persen (%)	58,41%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Net Profit Margin, diperoleh nilai laba bersih sebesar Rp. 1.892.485.697, dan nilai penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 58,42%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UD. Mina Makmur akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 58,41.

Tabel 30. Net Profit Margin Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Penjualan netto	Rp	Rp 1.912.376.607
2	Harga Pokok Penjualan	Rp	Rp 3.240.000.000
Net Profit Margin (NPM) Pepes Bandeng		Persen (%)	59,02%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 29 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Net Profit Margin, diperoleh nilai penjualan bersih sebesar Rp. 1.912.376.607, dan nilai penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000. Sehingga diperoleh nilai Net Profit Margin sebesar 59,02%. Artinya, setiap Rp. 100 dari penjualan bersih yang dilakukan UD. Mina Makmur akan memperoleh laba bersih sebesar Rp. 59,02.

Dari hasil diatas, nilai Net Profit Margin setiap produk memiliki nilai yang cukup tinggi, hal tersebut dikarenakan nilai dari Net Profit margin pada kondisi tersebut sudah diatas rata-rata standar rasio industri Net Profit Margin (Kasmir, 2014). Maka semakin tinggi nilai Net Profit Margin yang diperoleh, maka akan semakin tinggi pula nilai laba bersih.

3. *Operating Ratio* (OR)

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

Tabel 31. Operating Ratio Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 36.355
2	Biaya operasi	Rp	Rp 2.804.499.870
3	Penjualan	Rp	Rp 9.720.000.000
Operating Ratio (OR) Bandeng Presto		Persen (%)	28,85%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 30 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp. 36.355, biaya operasi sebesar Rp. 2.804.499.870, dan total penjualan sebesar Rp. 9.720.000.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 28,85%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UD. Mina Makmur, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 28,85.

Tabel 32. Operating Ratio Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 39.414
2	Biaya operasi	Rp	Rp 1.013.499.870
3	Penjualan	Rp	Rp 3.240.000.000
Operating Ratio (OR) Otak-otak Bandeng		Persen (%)	31,28%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 31 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio olahan otak-otak bandeng, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp.39.414, biaya operasi sebesar Rp. 1.013.499.870, dan total penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar 31,28%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UD. Mina Makmur, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 31,28.

Tabel 33. Operating Ratio Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Harga pokok penjualan	Rp	Rp 38.504
2	Biaya operasi	Rp	Rp 990.099.870
3	Penjualan	Rp	Rp 3.240.000.000
Operating Ratio (OR) Pepes Bandeng		Persen (%)	30,56%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 32 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Operating Ratio olahan otak-otak bandeng, diperoleh harga pokok penjualan sebesar Rp.38.504, biaya operasi sebesar Rp. 990.099.870, dan total penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000. Sehingga diperoleh nilai Operating Ratio sebesar

30,56%. Artinya, setiap Rp. 100 penjualan bersih oleh UD. Mina Makmur, maka biaya operasi yang harus dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 30,56.

Dari hasil yang didapatkan tersebut, menandakan bahwa nilai Operating Ratio produk olahan ikan bandeng memiliki nilai yang rendah. Menurut Kasmir (2014), nilai rata-rata Operating Ratio adalah sebesar 45%. Sehingga dapat dilihat bahwa nilai Operating Ratio produk olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur memiliki nilai kurang dari 45%. Dan dapat disimpulkan bahwa usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur dalam kondisi yang baik. Hal tersebut dikarenakan, apabila nilai Operating Ratio semakin meningkat, maka usaha tersebut dapat dikatakan tidak efisien dalam penggunaan biayanya. Biaya operasi atau biaya produksi yang dikeluarkan UD. Mina Makmur dinilai sudah efektif, hal tersebut terlihat dari nilai Operating Ratio yang kurang dari 45% atau UD. Mina Makmur sudah dapat mengalokasikan biaya produksi dengan efisien. Karena jika biaya operasi yang dikeluarkan UD. Mina Makmur terlalu tinggi, maka akan berpengaruh terhadap laba bersih yang diperoleh nantinya.

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 UD. Mina Makmur dengan total aset atau aktiva yang dimiliki oleh UD. Mina Makmur. Selain itu, Total Assets Turnover ini juga digunakan untuk mengukur kemampuan UD. Mina Makmur dalam menggunakan seluruh aktiva yang dimiliki. Berikut merupakan perhitungan Total Assets Turnover produk olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur.

Tabel 34. Rincian Total Assets Turnover Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penjualan	Rp	Rp	9.720.000.000
2	Aktiva	Rp	Rp	360.850.000
Total Assets Turnover (TATO) Bandeng Presto		Persen (%)	26,94%	

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 33, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 9.720.000.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 360.850.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan bandeng presto UD. Mina Makmur yaitu sebesar 26,94%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur maka UD. Mina Makmur akan menghasilkan penjualan sebesar Rp. 26,94 atau bisa juga diartikan bahwa UD. Mina Makmur dapat melakukan penjualan sebesar Rp 26,94 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Tabel 35. Rincian Total Assets Turnover Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penjualan	Rp	Rp	3.240.000.000
2	Aktiva	Rp	Rp	360.850.000
Total Assets Turnover (TATO) Otak-otak Bandeng		Persen (%)	9,98%	

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 34, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 360.850.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur yaitu sebesar 9,98%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur maka UD. Mina Makmur akan menghasilkan penjualan sebesar Rp. 9,98 atau bisa juga diartikan

bahwa UD. Mina Makmur dapat melakukan penjualan sebesar Rp 9,98 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Tabel 36. Rincian Total Assets Turnover Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya	
1	Penjualan	Rp	Rp	3.240.000.000
2	Aktiva	Rp	Rp	360.850.000
Total Assets Turnover (TATO) Pepes Bandeng		Persen (%)		9,98%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 35, dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Total Assets Turnover, diperoleh nilai penjualan sebesar Rp. 3.240.000.000 dan nilai aktiva sebesar Rp. 360.850.000. Sehingga didapatkan nilai Total Assets Turnover pada olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur yaitu sebesar 9,98%. Artinya, setiap Rp. 1 aktiva yang diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur maka UD. Mina Makmur akan menghasilkan penjualan sebesar Rp. 9,98 atau bisa juga diartikan bahwa UD. Mina Makmur dapat melakukan penjualan sebesar Rp 9,98 kali dari keseluruhan total aktiva yang dimilikinya.

Dari hasil yang didapatkan diatas, menunjukkan bahwa nilai Total Assets Turnover produk olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur memiliki nilai yang baik. Hal tersebut dikarenakan, nilai Total Assets Turnover produk olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur 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 UD. Mina Makmur sudah efektif dalam menggunakan keseluruhan aktiva yang dimilikinya, sehinggakan lebih efektif dalam meningkatkan pendapatan. 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 bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur dengan modal sendiri dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng dan dinyatakan dalam bentuk persen (%). Selain itu, Return On Equity ini digunakan untuk mengukur kemampuan UD. Mina Makmur dalam menghasilkan keuntungan bersih dengan menggunakan modalnya sendiri. Berikut merupakan hasil perhitungan Return On Equity produk olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur.

Tabel 37. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba bersih	Rp	Rp 5.878.138.756
2	Modal	Rp	Rp 2.804.499.870
Return On Equity (ROE) Bandeng Presto		Persen (%)	209,60%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 36 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur pada olahan bandeng presto sebesar Rp. 5.878.138.756 dan modal yang digunakan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 2.804.499.870. sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan bandeng presto UD. Mina Makmur sebesar 209,60%. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 209,60.

Tabel 38. Rincian Return On Equity(ROE) Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba bersih	Rp	Rp 1.892.485.697
2	Modal	Rp	Rp 1.013.499.870
Return On Equity (ROE) Otak-otak Bandeng			Persen (%) 58,41%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 37 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur pada olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 1.892.485.697 dan modal yang digunakan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 1.013.499.870. sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur sebesar 58,41%. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 58,41.

Tabel 39. Rincian Return On Equity (ROE) Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba bersih	Rp	Rp 1.912.376.607
2	Modal	Rp	Rp 990.099.870
Return On Equity (ROE) Bandeng Presto			Persen (%) 59,02%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 38 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Equity, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur pada olahan pepes bandeng sebesar Rp. 1.912.376.607 dan modal yang digunakan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 990.099.870. sehingga diperoleh nilai Return On Equity olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur sebesar 59,02%. Artinya, setiap Rp. 100 modal yang telah ditanam oleh

UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 59,02.

Dari hasil yang didaatkan diatas, menunjukkan bahwa nilai Return On Equity memiliki nilai yang baik, hal tersebut dikarenakan nilai Return On Equity pada UD. Mina Makmur berada diatas rata-rata nilai Return On Equity usaha. Menurut Kasrmir (2008), adapu 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 Invesment (ROI)*

Return On Invesment atau yang biasa disebut dengan rasio pengembalian aset atau investasinya. Return On Invesment yaitu perbandingan laba bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur dengan aktiva yang digunakan dalam menjalankan usaha pengolahan ikan bandeng dan dinyatakan dalam bentuk persen (%). Selan itu, Return On Invesment ini digunakan untuk mengukur kemampuan UD. Mina Makmur dalam menggunakan aktivitya secara efisien. Berikut merupakan hasil perhitungan Return On Equity produk olahan ikan bandeng di UD. Mina Makmur.

Tabel 40. Rincian Return On Invesment Olahan Bandeng Presto UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 4.840.813.736
2	Total Aktiva	Rp	Rp 360.850.000
Return On Invesment (ROI) Bandeng Presto		Persen (%)	1.342%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 39 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Invesmebt, diperoleh laba bersih yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur pada olahan bandeng presto sebesar Rp. 4.840.813.736 dan total aktiva yang

digunakan UD. Mina Makmur dalam olahan bandeng presto sebesar Rp. 360.850.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan bandeng presto UD. Mina Makmur sebesar 1342%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 1.342.

Tabel 41. Rincian Return On Investment Olahan Otak-otak Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 1.558.510.677
2	Total Aktiva	Rp	Rp 360.850.000
Return On Investment (ROI) Otak-otak Bandeng		Persen (%)	431,90%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 40 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba setelah pajak yang dihasilkan oleh UD. Mina Makmur pada olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 1.558.510.677 dan total aktiva yang digunakan UD. Mina Makmur dalam otak-otak bandeng sebesar Rp. 360.850.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan otak-otak bandeng UD. Mina Makmur sebesar 431,90%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 431,90.

Tabel 42. Rincian Return On Investment Olahan Pepes Bandeng UD. Mina Makmur

No	Keterangan	Satuan	Biaya
1	Laba Setelah Pajak	Rp	Rp 1.574.891.587
2	Total Aktiva	Rp	Rp 360.850.000
Return On Investment (ROI) Pepes Bandeng		Persen (%)	436,44%

Sumber : Data Primer, 2019 (diolah)

Berdasarkan tabel 41 dapat dilihat bahwa dalam perhitungan Return On Investment, diperoleh laba setelah pajak yang dihasilkan oleh UD. Mina

Makmur pada olahan pepes bandeng sebesar Rp. 1.558.510.677 dan total aktiva yang digunakan UD. Mina Makmur dalam pepes bandeng sebesar Rp. 360.850.000. sehingga diperoleh nilai Return On Investment olahan pepes bandeng UD. Mina Makmur sebesar 436,44%. Artinya, setiap Rp. 100 total aktiva yang telah diinvestasikan oleh UD. Mina Makmur, maka UD. Mina Makmur akan memperoleh pengembalian keuntungan bersih sebesar Rp. 436,44.



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 UD. Mina Makmur Di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang adalah sebagai berikut :

1. Modal kerja yang digunakan UD. Mina Makmur dalam usaha pengolahan ikan bandeng sebesar Rp. 4.484.799.870. Total biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD. Mina Makmur dalam usaha pengolahan ikan bandeng tahun 2019 yaitu sebesar Rp. 4.448.799.870. Total Penerimaan yang diperoleh UD. Mina Makmur yaitu sebesar Rp. 16.200.000.000. Total pendapatan yang diperoleh UD. Mina Makmur sebesar Rp. 11.391.900.390.
2. Keuntungan operasional usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur menunjukkan bahwa usaha olahan ikan bandeng tersebut layak untuk dijalankan atau dapat dikatakan efisien. Hal tersebut dikarenakan perolehan nilai R/C Ratio olahan bandeng presto sebesar 3,47, olahan otak-otak bandeng sebesar 3,20 dan olahan pepes bandeng sebesar 3,27. Adapun dari analisis Break Even Point, didapatkan nilai Break Even Point Sales olahan bandeng presto sebesar Rp. 32.827.394, olahan otak-otak bandeng sebesar Rp. 10.942.465 dan olahan pepes bandeng sebesar Rp. 10.942.465. Sedangkan dari analisis Break Even Point Unit, didapatkan nilai Break Even Point Unit olahan bandeng presto sebesar 616 unit, olahan otak-otak bandeng sebesar 631 unit dan olahan pepes bandeng sebesar 624 unit.

3. Profitabilitas usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur, menunjukkan bahwa nilai dari Gross Profit Margin olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 71%, 69% dan 69%. Rasio Net Profit Margin olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 60,47%, 58,41% dan 59,02%. Nilai Operating Ratio olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 28,85%, 31,28% dan 30,56%. Rasio Total Assets Turnover olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 26,94%, 9,98% dan 9,98%. Rasio Return On Equity olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 209,60%, 58,41% dan 59,02%. Rasio Return On Investment olahan bandeng presto, otak-otak bandeng dan pepes bandeng sebesar 1342%, 432% dan 436%. Hal ini membuktikan bahwa usaha pengolahan ikan bandeng UD. Mina Makmur sudah efisien, karena dalam menginvestasikan modal serta aset yang dimiliki oleh UD. Mina Makmur dalam kegiatan pengolahan ikan bandeng, mampu memperoleh keuntungan bersih yang besar.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis profitabilitas usaha pengolahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur di Desa Tambakrejo, Kecamatan Gayamsari, Kota Semarang, adapun saran yang dapat ditulis terkait penelitian tersebut yaitu :

1. UD. Mina Makmur sebaiknya dapat mengembangkan usaha dengan menciptakan produk olahan ikan yang lainnya lagi. Sehingga UD. Mina Makmur dapat memperoleh keuntungan yang lebih tinggi lagi. Selain itu,

UD. Mina Makmur juga harus bisa memprioritaskan apa yang telah menjadi tujuan awal dalam dilakukannya usaha pengolahan ikan bandeng ini.

2. Pemerintah, diharapkan pemerintah dapat membantu dalam peningkatan usaha dengan melakukan berbagai penyuluhan agar usaha pengolahan bandeng ini dapat terus berkembang pesat.
3. Mahasiswa, diharapkan para mahasiswa dapat melakukan penelitian mengenai analisis profitabilitas secara lebih lanjut dan mendalam, agar dapat digunakan sebagai bahan referensi.



DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sabardi. 2001. Manajemen Pengantar Edisi Revisi. UPP AMP YKPN : Yogyakarta.
- 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.
- Budiman, Raymond. 2018. Rahasia Analisis Fundamental Saham. Elex Media Komputindo: Jakarta.
- Cahyono, Bambang. 2003. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius: Yogyakarta.
- Dianti, Agrinita Puspitasari. 2018. Analisis Profitabilitas Usahatani Bunga Mawar Potong (*Rosa Hybrida L.*) Di Desa Gunungsari, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Skripsi. Universitas Brawijaya: Malang.
- Djahidin, Farid. 1982. Analisa Laporan Keuangan. Ghalia Indonesia : Jakarta.
- Hansen dan Mowen^a. 2009. Akuntansi Manajemen. Edisi Delapan. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.
- ^b. 2013. Akuntansi Manajerial. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.
- Harahap^a. 2001. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Cetakan Ketiga. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- ^b. 2007. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan. Edisi Pertama. Cetakan Ketiga. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Harahap, Sofyan Safri. 2004. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Jumingan. 2011. Analisis Laporan Keuangan. PT. Bumi Aksara: Jakarta.
- Kasmir^a. 2008. Analisis Laporan Keuangan. Jawawali Pers : Jakarta.
- ^b. 2012. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Kelima. Rajawali Pers: Jakarta.
- ^c. 2014. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Satu. Cetakan Ketujuh. PT. Raja Garfindo Persada : Jakarta.
- Kay *et al.* 2012. *Farm Management*. Seventh Edition. Mc.Graw-Hill: New York.
- Lukviarman. 2006. Dsar-dasar Manajemen Keuangan. Andalas University Press : Padang.

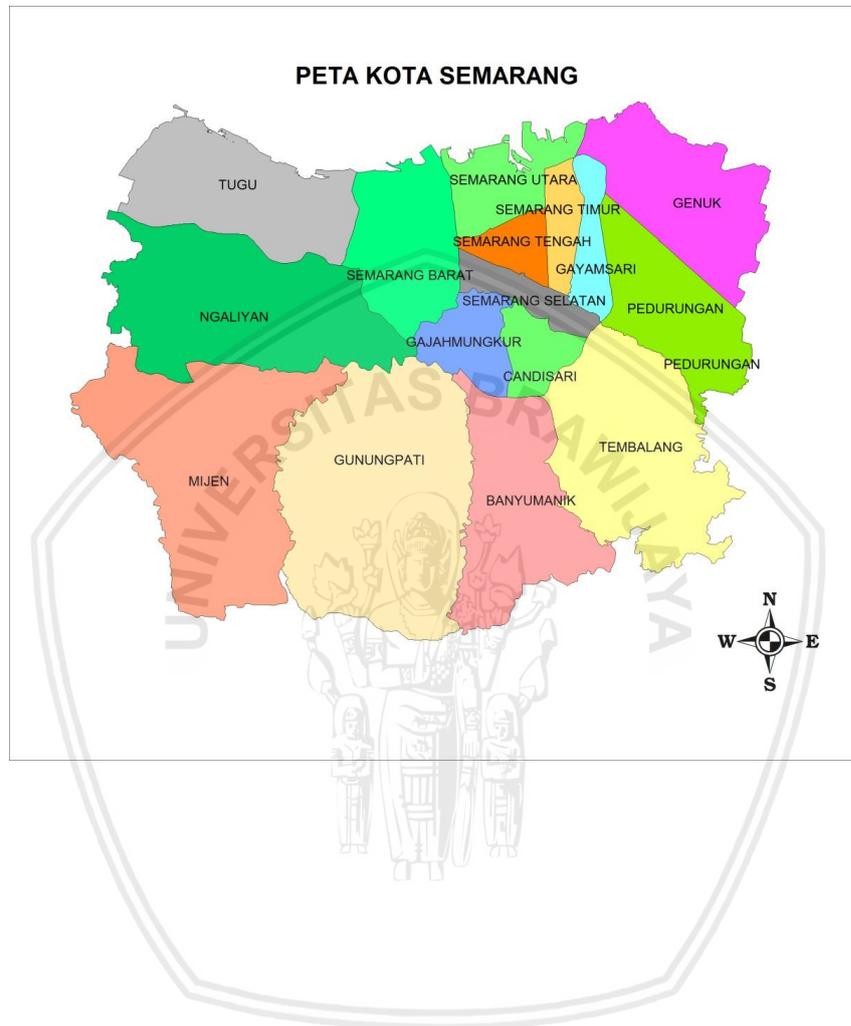
- Martono dan Harjitno. 2010. Manajemen Keuangan. Edisi Tiga. Ekonisia : Yogyakarta.
- Mulyadi^a. Akuntansi Biaya. STIE YKPN : Yogyakarta.
- ^b. 2011. Sistem Pengendalian Manajemen. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.
- ^c. 2012. Akuntansi Biaya. Edisis kelima. Cetakan Kesebelas. STIM YKPN: Yogyakarta.
- Munawir^a. 2007. Analisa Laporan Keuangan. Liberty: Yogyakarta
- ^b. 2008. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Keempat. Cetakan Ketiga Belas. Penerbit Liberty: Yogyakarta.
- Nadir dan Mutmainnah. 2018. Analisis Usahatani Perikanan Nelayan Patorani. CV. Inti Mediatama : Makassar
- Priyastanto, Mimit dan Istikahroh. 2006. Potensi dan Peluang Usaha Bisnis Unggulan Ikan Gurami dan Nila. Bahtera Press : Malang.
- Adyani, Rahma. 2009. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Profitabilitas (ROA).
- Riyanto^a. 1998. Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Penerbit BPFE: Yogyakarta.
- ^b.2001. Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Penerbit BPFE: Yogyakarta.
- ^c.2008. Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Penerbit BPFE: Yogyakarta.
- ^d.2010. Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Penerbit BPFE: Yogyakarta.
- ^e.2011. Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan. Edisi Keempat. Cetakan Ketujuh. Penerbit BPFE: Yogyakarta.
- Sandjaja. 2006. Metode Peneliti. Pretasi Pustaka: Jakarta.
- Soekartawi^a. 1995. Analisis Usahatani. UI Press : Jakarta.
- ^b. 2006. Analisis Usahatani. UI Press: Jakarta.
- ^c. 2002. Analisis Usahatani. UI Press: Jakarta.
- Sudjana^a. 1989. Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar. Sinar Baru Algensindo Offset: Bandung.
- ^b.2004. Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar. Sinar Baru Algensindo Offset: Bandung.
- Suratiyah. 2006. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya: Jakarta.

- Sutrisno. 2007. Manajemen Keuangan: Teori, Konsep dan Aplikasi. Ekonisia: Yogyakarta.
- Syamsudin^a. 2009. Manajemen Keuangan Perusahaan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- ^b. 2011. Manajemen Keuangan Perusahaan. PT. Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Weston J. Fred dan Eugene F. Brigham, 1994, Dasar-dasar Manajemen Keuangan. Edisi Kesembilan. Erlangga : Jakarta.
- Wijayanti, Ima., Romadhon., Laras Rianingsih. 2016. Karakteristik Hidrolisat Protein Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) dengan Konsentrasi Enzim Bromelin yang Berbeda. Jurnal Saintek. Vol. 11 (2) : 129-133. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Wibowo, Singih. 2007. Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil Edisi Revisi. Penebar Swadaya: Jakarta.

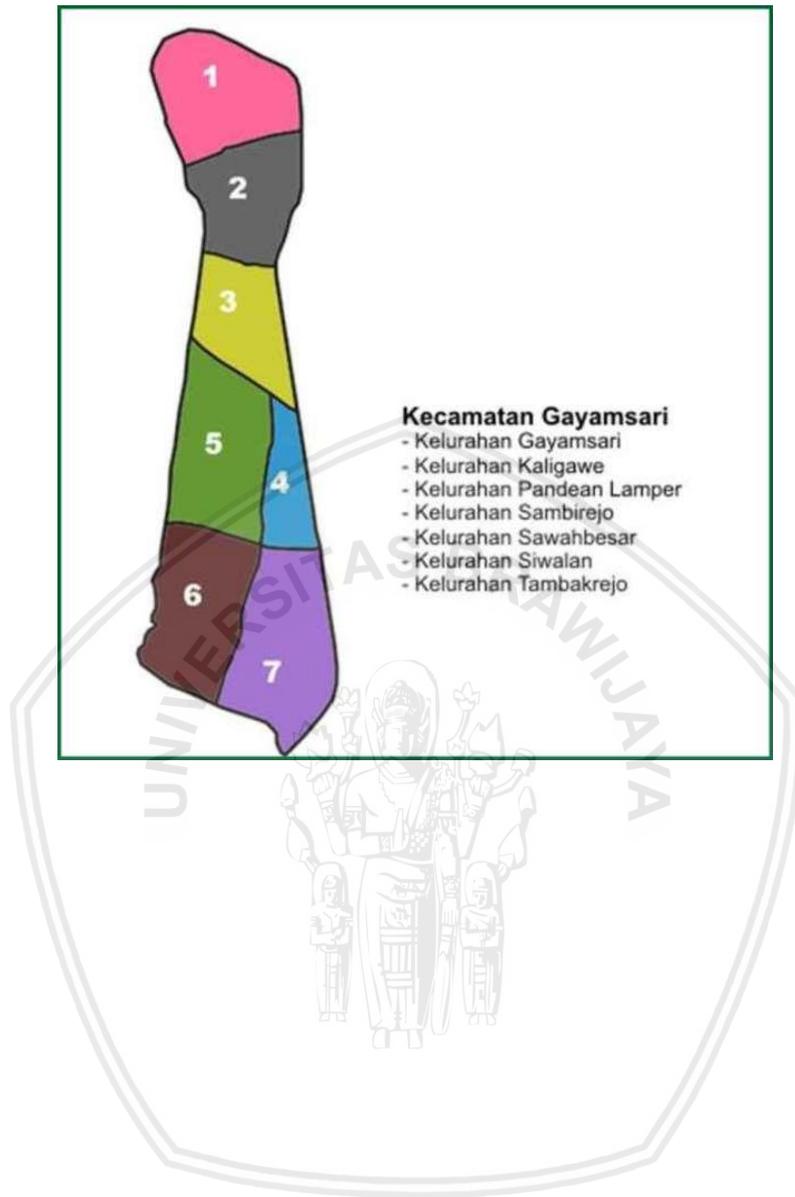


LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kota Semarang



Lampiran 2. Peta Kecamatan Gayamsari



Lampiran 3. Pertanyaan Umum

1. Keadaan Umum Usaha

1.1 Keadaan Umum Lokasi Penelitian

- Bagaimana keadaan umum Kota Semarang?
- Bagaimana keadaan umum Kecamatan Gayamsari?
- Berapa garis bujur dan garis lintang Kota Semarang?
- Daerah mana yang berbatasan sebelah utara Kota Semarang?
- Daerah mana yang berbatasan sebelah selatan Kota Semarang?
- Daerah mana yang berbatasan sebelah timur Kota Semarang?
- Daerah mana yang berbatasan sebelah barat Kota Semarang?
- Berapaluas daerah Kota Semarang (dalam Ha)?
- Bagaimana iklim dan cuaca di lokasi usaha?
- Bagaimana keadaan lingkungan sekitar?
- Berapa jumlah penduduk berdasarkan Kelamin?
- Berapa jumlah penduduk berdasarkan agama?
- Berapa jumlah penduduk berdasarkan latar belakang pendidikannya?
- Berapa jumlah penduduk berdasarkan mata pencahariannya?
- Mata pencaharian apa yang menjadi andalan warga sekitar?

1.2 Keadaam Umum Perikanan

- Berapa luas perairan di Kota Semarang?
- Berapa luas perairan di Kecamatan Gayamsari?
- Berapa luas lahan perikanan di Kecamatan Gayamsari?
- Bagaimana potensi perikanan di lokasi sekitar usaha?
- Berapa nilai produksi perikanan di lokasi sekitar usaha?
- Bagaimana potensi perikanan budidaya di sekitar lokasi usaha?

- Jenis ikan apa yang menjadi komoditi utama perikanan budidaya di lokasi sekitar usaha?
- Berapa jumlah UKM atau kelompok pengolah ikan yang ada di lokasi sekitar usaha?

1.3 Keadaan Umum UD. Mina Makmur

- Kapan UD. Mina Makmur didirikan?
- Siapa pendiri awal UD. Mina Makmur?
- Apa latar belakang di dirikan UD. Mina Makmur?
- Apa visi dan misi UD. Mina Makmur?
- Bagaimana proses terbentuknya UD. Mina Makmur?
- Berapa jumlah tenaga kerja UD. Mina Makmur?
- Bagaimana perkembangan UD. Mina Makmur?
- Dimana letak UD. Mina Makmur?
- Berapa luas lokasi usaha?
- Bagaimana keadaan umum lokasi sekitar usaha?

2. Aspek Teknis

2.1 Sarana dan Prasarana

2.1.1 Sarana dan Prasarana Produksi Olahan Bandeng Presto

a. Sarana Produksi Olahan Ikan Bandeng

No	Sarana	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Pisau	4		
			Untuk memotong.	
2	Gunting	1		
			Untuk menggunting.	
3	Wajan	1		
			Untuk menggoreng olahan bandeng presto.	
4	Mesin Vacum			
			Untuk memvacum olahan ikan bandeng yang telah dikemas.	

Gambar 3.
PisauGambar 4.
GuntingGambar 5.
WajanGambar 6.
Mesin Vacum

5 Tabung
Autoclave 3



Gambar 7.
Tabung
Autoclave

Untuk memresto ikan bandeng segar.

6 Mesin
Siller 1



Gambar 8.
Mesin Siller

Untuk merekatkan plastik sambel.

7 Ember 10



Gambar 9.
Ember

Untuk meletakkan adonan olahan ikan bandeng.

8 Timbang
an
Digital 1



Gambar 10.
Timbangan
Digital

Untuk menimbang olahan ikan bandeng yang akan dikemas.

9 Kompor
SNI 1



Gambar 11.

Untuk memasak olahan ikan bandeng.

Kompor SNI

1
0 Nampan 10



Untuk meletakkan olahan ikan bandeng yang akan dimasukkan dalam tabung autoclave.

Gambar 12.
Nampan

b. Prasarana Produksi Olahan Ikan Bandeng

No	Prasarana	Jumlah	Fungsi
1	Etalase	2	Untuk meletakkan kardus, karton dan alat-alat yang lainnya.
2	Transportasi	3	Untuk menjangkau mobilitas usaha.
3	Alat Komunikasi	2	Untuk berkomunikasi dengan pihak lain.
4	Listrik	2	Untuk memenuhi kebutuhan listrik.
5	Keperluan Administrasi	1	Untuk memenuhi kebutuhan administrasi.

2.1.2 Sarana dan Prasarana Produksi Olahan Otak-otak Bandeng

a. Sarana Produksi Olahan Otak-otak Bandeng

No	Sarana	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Ember	10	Untuk meletakkan adonan olahan ikan bandeng.	
2	Pisau	5	Untuk memotong bahan-bahan dalam pembuatan olahan ikan bandeng.	

Gambar 13.
Ember



Gambar 14.
Pisau

3 Loyang 10



Gambar 15.
Loyang

Untuk meletakkan olahan ikan bandeng yang akan dimasukkan dalam tabung autoclave.

4 Tabung Autoclave 3



Gambar 16.
Tabung Autoclave

Untuk memepes olahan ikan bandeng.

5 Mesin Siller 1



Gambar 17.
Mesin Siller

6 Mesin Vacum 2
Untuk merekatkan plastik sambel.
Untuk memvacum olahan ikan yang telah dikemas.



Gambar 18.
Mesin Vacum

7 Timbang
an 1



Gambar 19.
Timbangan
Digital

Untuk menimbang berat olahan ikan yang akan dikemas.

8 Kompor
SNI 1



Gambar 20.
Kompor SNI

Untuk memasak olahan ikan bandeng.

b. Prasarana Produksi Olahan Otak-otak Bandeng

No	Prasarana	Jumlah	Fungsi
1	Etalase	2	Untuk meletakkan atau menyimpan kardus, karton dan alat-alat lainnya.
2	Transportasi	3	Untuk menjangkau mobilitas dalam usaha ini.
3	Alat Komunikasi	2	Untuk berkomunikasi dengan pihak.
4	Listrik	2	Untuk memenuhi kebutuhan elektronik.
5	Keperluan Administrasi	1	Untuk melengkapi keperluan administrasi.

2.1.3 Sarana dan Prasarana Olahan Pepes Bandeng

a. Sarana Produksi Olahan Pepes Bandeng

No	Sarana	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Pisau	5	Untuk memotong.	 <p>Gambar 21. Pisau</p>
2	Gunting	1	Untuk menggunting	 <p>Gambar 22. Gunting</p>
3	Panci	1	Untuk mengukus olahan pepes bandeng.	 <p>Gambar 23. Panci</p>
4	Mesin Vacum	2	Untuk memvacum olahan ikan bandeng yang telah dikemas.	 <p>Gambar 24. Mesin Vacum</p>
5	Tabung	3	Untuk mempresto olahan ikan	

Autoclave
bandeng.



Gambar 25.
Tabung
Autoclave

6 Mesin
Siller 1



Gambar 26.
Mesin Siller

Untuk merekatkan plastik sambel.

7 Ember 10



Gambar 27.
Ember

Untuk meletakkan adonan olahan
ikan bandeng.

8 Timbang
an 1



Gambar 28.
Timbangan

Untuk menimbang olahan ikan
bandeng yang akan dikemas.
Untuk memasak olahan ikan
bandeng.

9 Kompor
SNI 1



Gambar 29.
Kompur SNI

10 Nampan 10

Untuk meletakkan olahan ikan bandeng yang akan dimasukkan dalam tabung autoclave.



Gambar 30.
Nampan

b. Prasarana Produksi Olahan Pepes Bandeng

No	Prasarana	Jumlah	Fungsi
1	Etalase	3	Untuk meletakkan atau menyimpan kardus, karton dan alat-alat lainnya.
2	Transportasi	2	Untuk menjangkau mobilitas dalam usaha ini.
3	Alat Komunikasi	2	Untuk berkomunikasi dengan pihak.
4	Listrik	2	Untuk memenuhi kebutuhan elektronik.
5	Keperluan Administrasi	1	Untuk melengkapi keperluan administrasi.

2.1.4 Pertanyaan Umum

- Berapa luas lahan lokasi usaha?
- Berapa harga beli atau sewa lahan per tahun?
- Apasaja sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses produksi olahan bandeng presto?
- Apasaja sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses prodksi olahan otak-otak bandeng?
- Apasaja sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses produksi olahan pepes bandeng?
- Apasaja fungsi alat-alat yang digunakan dalam proses produksi pada UD. Mina Makmur?
- Bagaimana efisiensi waktu penggunaan sarana dan prasarana produksi pada UD. Mina Makmur?
- Bagaimana upaya pengembangan sarana dan prasarana pada UD. Mina Makmur?
- Bagaimana kondisi jalan pada lokasi usaha?
- Darimana air yang digunakan UD. Mina Makmur didapatkan?
- Berapa biaya listrik yang dikeluarkan UD. Mina Makmur selama satu bulan?
- Transportasi apa yang digunakan UD. Mina Makmur dalam memasakan produk?

2.1.5 Bahan Pembuatan Olahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

a. Bahan Pembuatan Bandeng Presto

No	Nama Bahan	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Bahan Baku Ikan Bandeng			 <p>Gambar 31. Ikan Bandeng</p>
2	Bahan Pembantu/Bumbu			
	Garam			 <p>Gambar 32. Garam</p>
	Tepung Panir			 <p>Gambar 33. Tepung Panir</p>
3	Bahan Pendukung			
	Bensin			
	Gas Elpigi			



Gambar 34. Gas Elpigi

Kantong Plastik



Gambar 35. Kantong Plastik

Kardus



Gambar 36. Kardus Kemasan

Karton



Gambar 37. Karton



b. Bahan Pembuatan Otak-otak Bandeng

No	Nama Bahan	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Bahan Baku Kulit Ikan Bandeng			 <p>Gambar 38. Kulit Ikan Bandeng</p>
2	Bahan Pembantu/Bumbu			
	Bumbu			 <p>Gambar 39. Bumbu</p>
	Kentang			 <p>Gambar 40. Kentang</p>
	Daging ikan bandeng			 <p>Gambar 41. Daging Ikan Bandeng</p>
	Telur			



Gambar 42. Telur

Garam



Gambar 43. Garam

Penyedap Rasa



Gambar 44. Penyedap Rasa

3 Bahan Pendukung Bensin

Gas Elpigi



Gambar 45. Gas Elpigi

Kantong Plastik



Gambar 46. Kantong Plastik

Kardus



Gambar 47. Kardus Kemasan

Karton



Gambar 48. Karton

c. Bahan Pembuatan Pepes Bandeng

No	Nama Bahan	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Bahan Baku Ikan Bandeng			
2	Bahan Pendukung/Bumbu			
	Cabe Rawit			

Gambar 49. Ikan Bandeng

Gambar 50. Cabe Rawit



Gambar 51. Cabai Merah Besar

Cabe Merah Besar



Gambar 52. Bumbu

Bumbu
Daun Salam



Gambar 53. Penyedap Rasa

3 Penyedap Rasa
Bahan Pendukung
Bensin

Gas Elpigi



Gambar 54. Gas Elpigi

Kantong Plastik



Gambar 55. Kantong Plastik

Kardus



Gambar 56. Kardus Kemasan

Karton



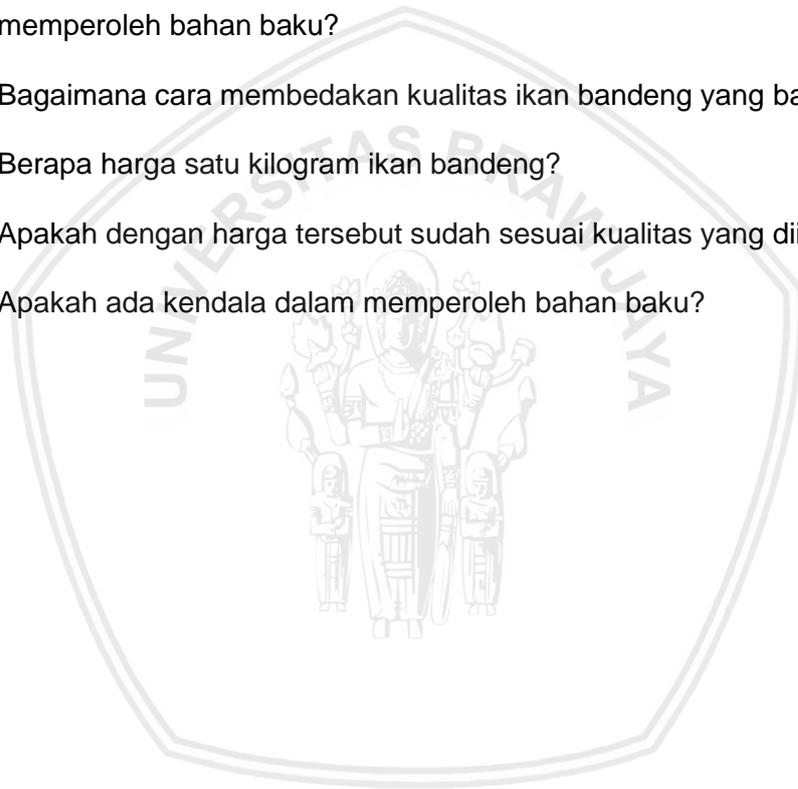
Gambar 57. Karton

2.1.6 Bahan Baku Produksi Olahan Ikan Bandeng

a. Bahan Baku Produksi Bandeng Presto

- Berapa bahan baku yang digunakan untuk sekali proses produksi?
- Bagaimana proses penerimaan bahan baku?
- Darimana asal bahan baku didapatkan?
- Bagaimana kriteria bahan baku yang digunakan proses produksi olahan ikan bandeng pada UD. Mina Makmur?
- Bagaimana cara menjaga kualitas bahan baku dari mulai pengiriman bahan baku hingga dilakukan pengolahan?

- Apakah adakriteria khusus jenis dan ukuran ikan pada UD. Mina Makmur?
- Apakah alasan UD. Mina Makmur menetapkan standar mutu, jenis dan ukuran ikan?
- Apakah ada alternatif pengadaan bahan baku apabila pada tempat yang sudah jadi langganan tidak tersedia stok ikan?
- Apakah alasan memilih lokasi tersebut sebagai tempat alternatif dalam memperoleh bahan baku?
- Bagaimana cara membedakan kualitas ikan bandeng yang baik?
- Berapa harga satu kilogram ikan bandeng?
- Apakah dengan harga tersebut sudah sesuai kualitas yang diinginkan?
- Apakah ada kendala dalam memperoleh bahan baku?



3. Profitabilitas

3.1 Modal

3.1.1 Modal Tetap Usaha Olahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

No	Modal Tetap	Jumlah	Harga Perolehan	Nilai Aktiva Tetap	Umur Teknis (Tahun)	Penyusutan
1	Perizinan					
a.	SIUP	1	Rp 5,000,000	Rp 5,000,000	5	Rp 1,000,000
b.	PIRT dari Dinkes	1	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	5	Rp 300,000
c.	SNI	1	Rp 14,200,000	Rp 14,200,000	4	Rp 3,550,000
d.	SKP Sertifikat	1	Rp 1,500,000	Rp 1,500,000	5	Rp 300,000
e.	Halal	1	Rp 2,500,000	Rp 2,500,000	2	Rp 1,250,000
Jumlah Perizinan				Rp 24,700,000		Rp 6,400,000
2	Tanah dan Bangunan	1	Rp 300,000,000	Rp 300,000,000		
Jumlah Tanah dan Bangunan				Rp 300,000,000		
3	Mesin/Peralatan Produksi					
a.	Mesin Siller Tabung	1	Rp 950,000	Rp 950,000	5	Rp 190,000
b.	Autoclave	3	Rp 2,750,000	Rp 8,250,000	5	Rp 1,650,000
c.	Mesin Vacum	2	Rp 9,000,000	Rp 18,000,000	5	Rp 3,600,000
d.	Mesin Oven	1	Rp 500,000	Rp 500,000	3	Rp 166,667
Jumlah Mesin/Peralatan Produksi				Rp 27,700,000		Rp 5,606,667
4	Peralatan Lain					
a.	Timbangan	1	Rp 500,000	Rp 500,000	4	Rp 125,000
b.	Etalase	3	Rp 2,000,000	Rp 6,000,000	5	Rp 1,200,000
c.	Nampan	10	Rp 20,000	Rp 200,000	3	Rp 66,667
d.	Pisau	5	Rp 20,000	Rp 100,000	3	Rp 33,333
e.	Gunting	4	Rp 15,000	Rp 60,000	3	Rp 20,000
f.	Baskom Penggorengan	10	Rp 22,000	Rp 220,000	3	Rp 73,333
g.	Panci	3	Rp 350,000	Rp 1,050,000	5	Rp 210,000
h.	Panci	2	Rp 160,000	Rp 320,000	5	Rp 64,000

Jumlah Peralatan lain	Rp 8,450,000	Rp 1,792,333
Jumlah Investasi Keseluruhan	Rp 360,850,000	Rp 13,799,000



3.1.2 Modal Lancar Olahan Bandeng Presto

No	Modal Lancar	Jumlah (unit/kg)	Harga (Rp/Kg)	Nilai Aktiva Lancar
1	Bahan Baku Ikan Bandeng	300	Rp 24,000	Rp 7,200,000
2	Bahan Pembantu/Bumbu			
	Bawang Merah	0.5	Rp 12,000	Rp 6,000
	Bawang Putih	0.5	Rp 12,000	Rp 6,000
	Tepung Panir	5	Rp 7,000	Rp 35,000
	Telur	3	Rp 16,000	Rp 48,000
	Garam	1	Rp 5,000	Rp 5,000
	Penyedap Rasa	2	Rp 500	Rp 1,000
3	Bahan Pendukung			
	Bensin	5	Rp 11,000	Rp 55,000
	Gas Elpigi	5	Rp 20,000	Rp 100,000
	Kantong Plastik	300	Rp 500	Rp 150,000
	Kardus	100	Rp 1,000	Rp 100,000
	Daun Pisang	100	Rp 500	Rp 50,000
	Karton	300	Rp 500	Rp 150,000
JUMLAH				Rp 7,906,000

3.1.3 Modal Lancar Olahan Otak-otak Bandeng

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Bandeng	100	Rp 24,000	Rp. 2,400,000
2	Bahan Pembantu/Bumbu			
	Bawang Merah	0.1	Rp 12,000	Rp. 1,200
	Bawang Putih	0.1	Rp 12,000	Rp. 1,200
	Garam	0.1	Rp 5,000	Rp. 500
	Tepung Terigu	2	Rp 5,000	Rp. 10,000
	Kentang	4	Rp 10,000	Rp. 40,000
	Penyedap Rasa	3	Rp 500	Rp. 1,500
	Telur	0.5	Rp 16,000	Rp. 8,000
3	Bahan Pendukung			
	Bensin	2	Rp 11,000	Rp. 22,000
	Gas Elpigi	2	Rp 20,000	Rp. 40,000
	Kantong Plastik	100	Rp 500	Rp. 50,000
	Kardus	30	Rp 1,000	Rp. 30,000
	Daun Pisang	50	Rp 500	Rp. 25,000
	Karton	100	Rp 500	Rp. 50,000
JUMLAH				Rp. 2,679,400

3.1.4 Modal Lancar Olahan Pepes Bandeng

No	Modal Lancar	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Harga
1	Bahan Baku Ikan Bandeng	100	Rp. 24,000	Rp. 2,400,000
2	Bahan Pendukung/Bumbu			
	Cabe Rawit	0.5	Rp. 25,000	Rp. 12,500
	Cabe Merah Besar	0.4	Rp. 20,000	Rp. 8,000
	Bawang Merah	0.1	Rp. 12,000	Rp. 1,200
	Bawang Putih	0.1	Rp. 12,000	Rp. 1,200
	Garam	0.1	Rp. 3,000	Rp. 300
	Daun Salam	5	Rp. 100	Rp. 500
	Penyedap Rasa	2	Rp. 500	Rp. 1,000
3	Bahan Pendukung			
	Bensin	1	Rp. 11,000	Rp. 11,000
	Gas Elpigi	2	Rp. 20,000	Rp. 40,000
	Kantong Plastik	100	Rp. 500	Rp. 50,000
	Kardus	30	Rp. 1,000	Rp. 30,000
	Daun Pisang	50	Rp. 500	Rp. 25,000
	JUMLAH			Rp. 2,580,700

3.2 Penerimaan Olahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur

3.2.1 Penerimaan Olahan Bandeng Presto

No	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Kg)	Jumlah	Penerimaan Bulanan	Penerimaan Pertahun
1	Bandeng Presto	Rp 90,000	300	Rp. 810,000,000	Rp 9,720,000,000

3.2.2 Penerimaan Olahan Otak-otak Bandeng

No	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Kg)	Jumlah	Penerimaan Bulanan	Penerimaan Pertahun
1	Otak-otak Bandeng	Rp. 90,000	100	Rp. 270,000,000	Rp 3,240,000,000

3.2.3 Penerimaan Olahan Pepes Bandeng

No	Jenis Komoditi	Harga Jual (Rp/ Kg)	Jumlah	Penerimaan Bulanan	Penerimaan Pertahun
1	Pepes Bandeng	Rp. 90,000	100	Rp 270,000,000	Rp 3,240,000,000

3.3 Pertanyaan Umum

3.3.1 Modal

- Berapa modal awal yang digunakan UD. Mina Makmur saat memulai usaha olahan ikan bandeng?
- Darimana sumber permodalan yang digunakan UD. Mina Makmur?
- Apasaja yang termasuk dalam modal tetap usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur?
- Apasaja yang termasuk dalam modal lancar usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur?
- Apasaja yang termasuk dalam modal kerja usaha olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur?
- Berapa harga peralatan yang digunakan dalam proses produksi?
- Berapa biaya tanah atau bangunan UD. Mina Makmur?
- Berapa biaya air yang digunakan selama satu bulan penggunaan?

- Berapa total biaya yang digunakan untuk pemasaran olahan ikan bandeng UD. Mina Makmur?
- Berapa biaya transportasi selama proses produksi?
- Berapa biaya PBB yang dikeluarkan UD. Mina Makmur selama satu tahun?

3.3.2 Biaya Produksi

- Berapa alokasi biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku untuk satu kali proses produksi?
- Bagaimana sistem pengupahan pada tenaga kerja di UD. Mina Makmur?
- Berapa biaya tetap yang dikeluarkan UD. Mina Makmur?
- Berapa biaya tidak tetap yang dikeluarkan UD. Mina Makmur dalam satu kali siklus produksi?
- Berapa biaya yang digunakan untuk perawatan bangunan UD. Mina Makmur?
- Berapa biaya yang digunakan untuk perawatan mesin produksi pada UD. Mina Makmur?

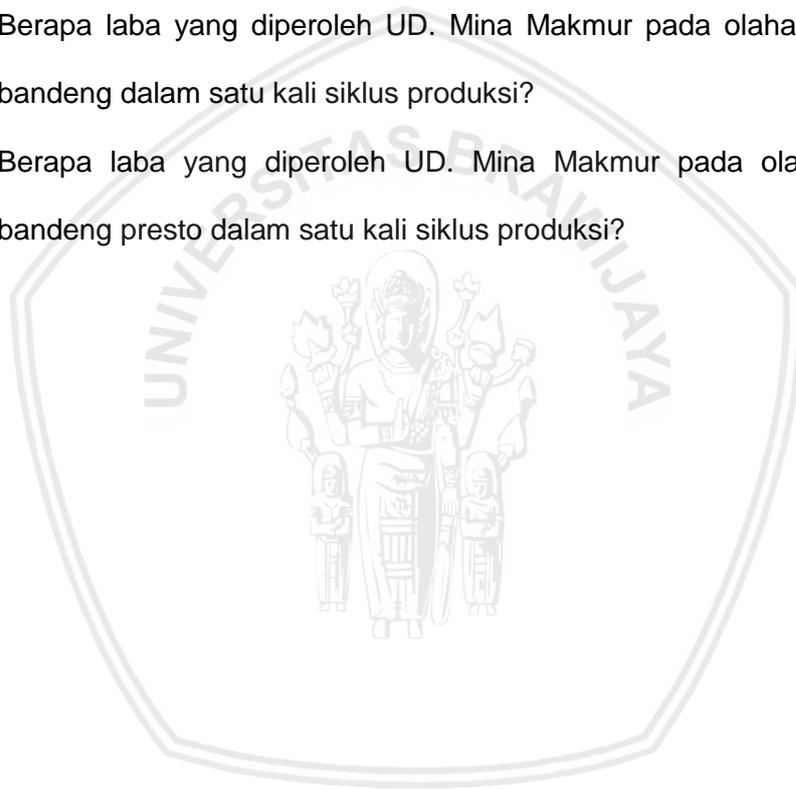
3.3.3 Penerimaan

- Berapa harga olahan bandeng presto per kilogram?
- Berapa harga olahan otak-otak bandeng per kilogram?
- Berapa harga olahan pepes bandeng per kilogram?
- Berapa jumlah produk olahan bandeng presto untuk satu kali proses produksi?
- Berapa jumlah produk olahan otak-otak bandeng untuk satu kali proses produksi?

- Berapa jumlah produk olahan pepes bandeng untuk satu kali proses produksi?

3.3.4 Laba

- Berapa total laba bersih yang diperoleh UD. Mina Makmur dalam satu kali siklus produksi?
- Berapa laba yang diperoleh UD. Mina Makmur pada olahan bandeng presto dalam satu kali siklus produksi?
- Berapa laba yang diperoleh UD. Mina Makmur pada olahan otak-otak bandeng dalam satu kali siklus produksi?
- Berapa laba yang diperoleh UD. Mina Makmur pada olahan pepes bandeng presto dalam satu kali siklus produksi?



Lampiran 4. Rincian Biaya usaha Pengolahan Ikan Bandeng UD. Mina Makmur
Dikelompokkan Berdasarkan Olahan yang Diproduksi

No	Jenis Biaya	Harga Perolehan	
A. Biaya Tetap			
1	Penyusutan	Rp	13.799.000
2	PBB	Rp	300.000
3	Perawatan Mesin	Rp	500.000
4	Perawatan Gedung	Rp	1.500.000
5	Perawatan Peralatan	Rp	500.000
6	Gaji tenaga kerja tetap	Rp	23.100.870
Total Biaya Tetap		Rp	39.699.870
B. Biaya Variabel			
1	Ikan bandeng	Rp	2.592.000.000
2	Tepung panir	Rp	12.600.000
3	Bumbu	Rp	7.200.000
4	Garam	Rp	3.600.000
5	Daun Pisang	Rp	9.000.000
6	Plastik	Rp	54.000.000
7	Kardus	Rp	54.000.000
8	Karton	Rp	32.400.000
Total Biaya Variabel		Rp	2.764.800.000
Total Keseluruhan Biaya		Rp	2.804.499.870
		v/unit	25.600
BANDENG PRESTO			
No	Jenis Biaya	Harga Perolehan	
A. Biaya Tetap			
1	Penyusutan	Rp	13.799.000
2	PBB	Rp	300.000
3	Perawatan Mesin	Rp	500.000
4	Perawatan Gedung	Rp	1.500.000
5	Perawatan Peralatan	Rp	500.000
6	Gaji tenaga kerja tetap	Rp	23.100.870
Total Biaya Tetap		Rp	39.699.870
B. Biaya Variabel			
1	Ikan bandeng	Rp	864.000.000
2	Kentang	Rp	36.000.000
3	Bumbu	Rp	7.200.000
4	Bawang goreng	Rp	3.600.000
5	Daun Pisang	Rp	9.000.000
6	Plastik	Rp	18.000.000
7	Kardus	Rp	18.000.000
8	Karton	Rp	18.000.000
Total Biaya Variabel		Rp	973.800.000
Total Keseluruhan Biaya		Rp	1.013.499.870
		v/unit	27.050
OTAK-OTAK BANDENG			

No	Jenis Biaya	Harga Perolehan	
A. Biaya Tetap			
1	Penyusutan	Rp	13.799.000
2	PBB	Rp	300.000
3	Perawatan Mesin	Rp	500.000
4	Perawatan Gedung	Rp	1.500.000
5	Perawatan Peralatan	Rp	500.000
6	Gaji tenaga kerja tetap	Rp	23.100.870
Total Biaya Tetap		Rp	39.699.870
B. Biaya Variabel			
1	Ikan bandeng	Rp	864.000.000
2	Cabai rawit	Rp	9.000.000
3	Bumbu	Rp	7.200.000
4	Cabai merah besar	Rp	3.600.000
5	Daun Pisang	Rp	9.000.000
6	Lidi	Rp	3.600.000
7	Plastik	Rp	18.000.000
8	Kardus	Rp	18.000.000
9	Karton	Rp	18.000.000
Total Biaya Variabel		Rp	950.400.000
Total Keseluruhan Biaya		Rp	990.099.870
		V/unit	26.400

PEPES BANDENG



Lampiran 5. Rincian Perhitungan Analisis Kelayakan Usaha Berdasarkan Produk Olahan Ikan Bandeng di UD. Mina Makmur

ANALISIS JANGKA PENDEK			
No	Keterangan	Total	
1	Modal Tetap	Rp. 360.850.000	Modal Sendiri
2	Modal Kerja	Rp. 2.804.499.870	Modal Sendiri
3	Total Biaya	Rp. 2.804.499.870	Modal Sendiri
4	Penerimaan	Rp. 9.720.000.000	Penerimaan total / Tahun
5	R/C Ratio	3,47	>1 (menguntungkan)
6	Keuntungan	Rp. 6.915.500.130	>0 (menguntungkan)
7	Rentabilitas	247%	>12% (tingkat suku bunga) layak
8	BEP Mix Sales	Rp. 32.827.394	
9	Pendapatan	Rp. 6.915.500.130	
10	BEP Unit	616	

BANDENG PRESTO

Lanjutan Lampiran 5

ANALISIS JANGKA PENDEK			
No	Keterangan	Total	
1	Modal Tetap	Rp. 360.850.000	Modal Sendiri
2	Modal Kerja	Rp. 1.013.499.870	Modal Sendiri
3	Total Biaya	Rp. 1.013.499.870	Modal Sendiri
4	Penerimaan	Rp. 3.240.000.000	Penerimaan total / Tahun
5	R/C Ratio	3,20	>1 (menguntungkan)
6	Keuntungan	Rp. 2.226.500.130	>0 (menguntungkan)
7	Rentabilitas	220%	>12% (tingkat suku bunga) layak
8	BEP Sales	Rp. 10.942.465	
9	Pendapatan	Rp. 2.226.500.130	
10	BEP Unit	631	

Lanjutan Lampiran 5

ANALISIS JANGKA PENDEK			
No	Keterangan	Total	
1	Modal Tetap	Rp. 360.850.000	Modal Sendiri
2	Modal Kerja	Rp. 990.099.870	Modal Sendiri
3	Total Biaya	Rp. 990.099.870	Modal Sendiri
4	Penerimaan	Rp. 3.240.000.000	Penerimaan total / Tahun
5	R/C Ratio	3,27	>1 (menguntungkan)
6	Keuntungan	Rp. 2.249.900.130	>0 (menguntungkan)
7	Rentabilitas	227%	>12% (tingkat suku bunga) layak
8	BEP Sales	Rp. 10.942.465	
9	Pendapatan	Rp. 2.249.900.130	
10	BEP Unit	624	

PEPES BANDENG

Lampiran 6. Rincian Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Berdasarkan Produk yang Dihasilkan Oleh UD. Mina Makmur

ANALISIS JANGKA PANJANG			BANDENG PRESTO
No	Keterangan	Total	
1	Gross Profit Margin	71%	
2	Net Profit Margin	60,47%	
3	Operating Ratio	28,85%	
4	Total Assets Turnover	26,94%	
5	Return On Equity	209,60%	
6	Return On Investment	1342%	

ANALISIS JANGKA PANJANG			OTAK-OTAK BANDENG
No	Keterangan	Total	
1	Gross Profit Margin	69%	
2	Net Profit Margin	58,41%	
3	Operating Ratio	31,28%	
4	Total Assets Turnover	9,98%	
5	Return On Equity	58,41%	
6	Return On Investment	432%	

ANALISIS JANGKA PANJANG			PEPES BANDENG
No	Keterangan	Total	
1	Gross Profit Margin	69%	
2	Net Profit Margin	59,02%	
3	Operating Ratio	30,56%	
4	Total Assets Turnover	9,98%	
5	Return On Equity	59,02%	
6	Return On Investment	436%	

Lampiran 7. Sertifikat Hallal


 MAJELIS ULAMA INDONESIA PROVINSI JAWA TENGAH
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA CENTRAL JAVA

شهادة
SERTIFIKAT
CERTIFICATE
HALAL

No. : 15032851009

بناء على الاختبارات والمراجعات والملاحظات التي قام بها مجلس العلماء الاندونيسى حادوى الوسطى، لشهد بان
 Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan Majelis Ulama Indonesia Jawa Tengah, maka :
 Based on the inspection carried out by The Indonesian Council of Ulama Central Java, it
 is here by certified that

Jenis Produk **BANDENG PRESTO** : نوع المنتجات
 Type of Products

Nama Produk **Bandeng Presto BU DARMONO.** : اسم المنتجات
 Name of Products

Nama Perusahaan **UD. MINA MAKMUR** : اسم الشركة
 Name of Company

Alamat Perusahaan **Jl. Purwosari IV/ 17 Kel. Tambakrejo Semarang** : عنوان الشركة
 Company's address

يكون حلالا عند التشريعة الإسلامية
 Dinyatakan "Halal" menurut hukum Islam
 Is "Halal" in accordance with the Islamic Law

Dikeluarkan di Semarang pada : **12 OKTOBER 2009** : اصدرت هذه الشهادة في :
 Issued in Semarang on

Berlaku sampai dengan **12 OKTOBER 2011** : تاريخ انتهاء صلاحية :
 Valid until

Komisi Fatwa MUI Jateng
 Ketua **KH. Kharis Shodaqoh**
 Ketua Umum

Lembaga Pengkajian Pangan
 Obat-Obatan dan Kosmetika MUI Jateng
 Direktur **Prof. Dr. HM. Muchayyan, H.S., MA**

KH. Habib Luthfi Ali Yahya

Lampiran 8. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga



PEMERINTAH KOTA SEMARANG
DINAS KESEHATAN
 JL. PANDANARAN NO. 79 SEMARANG KODE POS 50241
 TLP. (024) 8318670 FAX. (024) 8318771

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P - IRT No. 202337402110

Diberikan kepada :

Nama Perusahaan :

Nama Pemilik : Hartini

Alamat : Bl. Purwosari w/17 Semarang

Jenis Produksi : Bandeng Merk : Mina Makmur

Yang telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.5.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :

Kota : Semarang

Provinsi : Jawa Tengah

Pada tanggal :

Semarang, ... 13 JAN 2005


 PEMERINTAH KOTA SEMARANG
 DINAS KESEHATAN
 Dr. H. Hadi Wibono, MMR
 No. 080.023

Lampiran 9. Sertifikat Kelayakan Pengolahan

		P. : 00003204
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN <i>Ministry of Marine Affairs and Fisheries</i>		
DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN <i>Directorate General of Fisheries Product Processing and Marketing</i>		
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN <i>Certificate of "Good Manufacturing Practices"</i>		
No. 2982/33/SKPLN/IV/2015		
<i>berdasarkan</i> <i>having regard to the</i>		
Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.19/MEN/2010 <i>Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. PER.19/MEN/2010</i>		
Menetapkan bahwa <i>To certify that</i>		
Unit Pengolahan Ikan <i>Fish Processing Plant</i>	UD MINA MAKMUR	
Alamat <i>Address</i>	Jl. Purwosari IV/17, RT.005 RW.003, Kel. Tambakrejo, Kec. Gayamsari, Semarang Jawa Tengah	
Jenis Produk <i>Type of Product(s)</i>	Pepes Ikan : Steamed Mkrfish	
Tahapan Pengolahan <i>Processing Steps</i>	Penerimaan, Pengolahan, Pengukusan, Pendinginan, Pengemasan/Pelabelan, Penyimpanan : Receiving, Processing, Steaming, Cooling, Packing/Labeling, Storing	
Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan. <i>This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.</i>		
Dikeluarkan di <i>Issued in</i>	: Jakarta	
Tanggal <i>Date</i>	: 21 April 2015	
Berlaku sampai dengan <i>Valid until</i>	: 21 April 2017	
		
		Ir. SAUT P. HUTAGALUNG, M.Sc Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan <i>Director General of Fisheries Product Processing and Marketing</i>

Lampiran 10. Surat Ijin Usaha Perikanan

Asli

 **PEMERINTAH KOTA SEMARANG**
BADAN PELAYANAN PERIJINAN TERPADU

Alamat : Jl. Pemuda 148 Telp. (024) 3585944 / 3513366 Psw. 1321, 1322, 1421 - Semarang (50132)

SURAT IZIN USAHA PERDAGANGAN (SIUP) KECIL
NOMOR : 517 / 3853 / 11.01 / PK / VIII / 2016

NAMA PERUSAHAAN	: MINA MAKMUR, UD	
NAMA PENANGGUNG JAWAB JABATAN	: ADHI WIDAYANTO	
ALAMAT PERUSAHAAN	: JL. PURWOSARI IV/17, KEL. TAMBAKREJO, KEC. GAYAMSARI, KOTA SEMARANG	
NOMOR TELEPON	: 024-76928298	FAX :
MODAL DAN KEKAYAAN BERSIH PERUSAHAAN (TIDAK TERMASUK TANAH DAN BANGUNAN)	: Rp 300.000.000,00,- (TIGA RATUS JUTA RUPIAH)	
KELEMBAGAAN	: PEMASOK (SUPPLIER), PEDAGANG PENGECEK	
KEGIATAN USAHA (KBLU)	: PERDAGANGAN BARANG	
BIDANG USAHA (KLU)	: 4633, 4620, 4721, 4722	
BARANG/JASA DAGANGAN UTAMA	: (4633) PERDAGANGAN BESAR PRODUK ROTI, (4634) PERDAGANGAN BESAR MINUMAN NON ALKOHOL BUKAN GULA, (4620) PERDAGANGAN BESAR HASIL PERIKANAN, (4721) PERDAGANGAN ECERAN HASIL PERIKANAN, (4722) PERDAGANGAN ECERAN ROTI, KUE KERING, SERTA KUE BABAH DAN SEJENISNYA,***	
IZIN BERLAKU UNTUK MELAKUKAN KEGIATAN USAHA PERDAGANGAN DI SELURUH WILAYAH REPUBLIK INDONESIA, SELAMA PERUSAHAAN MASIH MENJALANKAN USAHANYA, DAN WAJIB DIDAFTR ULANG SETIAP 5 (LIMA) TAHUN SEKALI		
PERUSAHAAN WAJIB MENDAFTAR ULANG SIUP PADA TANGGAL: 27 FEBRUARI 2017.		
PENDAFTARAN / BAREL MUTASI : DIREKTUR (517/132- 542/11.01/pk/1001), TGL. 27 FEBRUARI 2017		





Dikeluarkan di SEMARANG
 Pada Tanggal 31 Agustus 2016

Dr. Sri Martini, MM
 Kepala Badan Pelayanan Perijinan Terpadu
 Kota Semarang

BPR

Dra. SRI MARTINI, MM
 Universitas Ilmu Merdeka
 NIP. 19550463 198503 2 602

