

**Transformasi Tulang Bandeng menjadi Keuntungan: Studi Finansial Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros**

Transformation of Milkfish Bone into Profit: A Financial Study of Milkfish (*Chanos chanos*) Bone Abon Business in Tanralili District, Maros Regency

Asriadi<sup>1</sup>✉, Sitti Fakhriyyah<sup>1</sup>, Muh. Chasyim Hasani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin  
Jalan Perintis Kemerdekaan Km 10, Kampus Unhas Tamalanrea, 90245, Kota Makassar

✉Corresponding author: asriadi@gmail.com

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keuntungan usaha abon tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros dan Menganalisis kelayakan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros Penelitian dilaksanakan pada Bulan Maret - April Tahun 2022 di Kabupaten Maros. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode sensus yaitu teknik penentuan sampel dengan semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis pendapatan serta analisis kelayakan usaha (jangka pendek). Dari hasil penelitian ditemukan bahwa Keuntungan dari usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros sebesar Rp. 30.860.083,-/Tahun dan secara finansial usaha abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros ini dikatakan layak untuk diteruskan setelah dilakukan analisis kelayakan.

Kata kunci: Tulang ikan bandeng, kelayakan usaha, UMKM

**Abstract**

This study aims to determine the profitability of milkfish bone floss business (*Chanos chanos*) in Tanralili District, Maros Regency and analyze the feasibility of milkfish bone floss business in Tanralili District, Maros Regency. The research was conducted in March - April 2022 in Maros Regency. Sampling in this study used the census method, which is a sampling technique where all members of the population are used as samples. The data sources used are primary data and secondary data and then analyzed using income analysis and business feasibility analysis (short term). From the results of the study it was found that the profit from the milkfish bone shredded business in Tanralili District, Maros Regency amounted to Rp. 30,860,083,- / year and financially the milkfish bone shredded business at Cahaya Bandeng UMKM in Tanralili District, Maros Regency is said to be feasible to continue after a feasibility analysis.

Keywords: Milkfish bones, business feasibility, MSMEs

**Pendahuluan**

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang diperlukan oleh tubuh manusia. Ikan memiliki kandungan air 72,2%, protein 21,3%, abu 2,14%, lemak 0,38% dan karbohidrat 3,97% (Deni et al., 2013). Sesuai dengan salah satu program pemerintah yaitu membantu meningkatkan kebutuhan protein dengan mengadakan gemar makan ikan, maka perlu dilakukan usaha diversifikasi hasil perikanan dalam bentuk produk olahan (Restu, 2016). Diversifikasi pangan merupakan alternatif untuk meningkatkan daya serap pasar, atau dengan kata lain meningkatkan permintaan serta menciptakan upaya lebih banyak bagi para pengolah hasil perikanan untuk mengembangkan usahanya Secara umum hasil perikanan cepat mengalami kemunduran mutu jika dibandingkan dengan bahan makanan lain. Kemunduran mutu pada ikan tersebut disebabkan oleh adanya bakteri

pembusuk dan terjadi perubahan kimiawi pada ikan yang mati sehingga menyebabkan pembusukan. Salah satu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan mutu ikan dan memperpanjang daya simpannya adalah dengan pengolahan ikan (Uyunun et al., 2020).

Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu kabupaten di wilayah Sulawesi Selatan yang menjadi salah satu pengembangan usaha perikanan. Jumlah produksi perikanan tambak yang terbanyak terletak di Kabupaten Maros, terutama pada wilayah kecamatan Maros Baru yang memiliki potensi pengusahaan budidaya adalah ikan bandeng. Salah satunya adalah diolah menjadi bandeng cabut duri yang dapat diolah lagi lebih lanjut menjadi berbagai jenis aneka makanan seperti bandeng presto, abon ikan, bakso ikan dan sebagainya. (Vatria, 2013)

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia. Ikan bandeng mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi pada ikan bandeng yaitu mengandung energy sebesar 129 kilokalori; protein 20 gram; karbohidrat 0 gram; lemak 4,8 gram; kalsium 20 miligram; fosfor 150 miligram; dan zat besi 2 miligram. Selain itu didalam ikan bandeng juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU; vitamin B1 0,05 miligram; dan vitamin C 0 miligram serta bagian ikan bandeng yang dapat dikonsumsi sebanyak 80%. Ikan bandeng adalah jenis ikan konsumsi yang tidak asing bagi masyarakat dan termasuk ikan penghasil protein hewai tinggi. Ikan bandeng relatif tahan terhadap berbagai jenis penyakit yang biasanya menyerang hewan air. Dari aspek konsumsi, ikan bandeng tergolong sumber protein hewani, yang tidak mengandung kolesterol. Produk hasil, olahan ikan bandeng, di antaranya bandeng presto, abon ikan bandeng, bandeng asap dan otak-otak (Abriana et al., 2018).

Produk olahan ikan bandeng sangat terbatas dalam pemanfaatannya, terutama pada pembuatan makanan berat. Dimana olahan ikan bandeng hanya memanfaatkan dagingnya saja sehingga tulang dijadikan limbah. Industri perikanan sebagian besar limbah yang ada pada suatu produksi dibuang begitu saja tanpa adanya proses penanganan lebih lanjut. Minimalisasi limbah adalah upaya untuk mengurangi volume, konsentrasi dan tingkat bahaya limbah yang berasal dari proses produksi dengan pemanfaatan limbah. Yang dimaksud limbah pada proses produksi olahan ikan bandeng yaitu seperti tulang, kepala, sisik, ekor, jeroan, dan kulit ikan, belum di manfaatkan dengan baik sehingga terus mengalami peningkatan seiring perkembangan industri perikanan maupun tingkat konsumsi ikan di rumah tangga. Limbah hasil industri perikanan dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan di dalam proses pengolahan produk pangan. Salah satu limbah hasil perikanan yang berpotensi di kembangkan adalah limbah tulang ikan. Limbah tulang ikan banyak ditemukan di industri pengolahan ikan, seperti pengolahan otak-otak, abon, bakso, dan kerupuk ikan. Penanganan limbah yang dilakukan oleh sebagian besar industri perikanan hanya mengubur hasil limbah perikanan. Oleh karena itu, perlu ada pengolahan lebih lanjut agar limbah tulang ikan tidak menjadi sampah yang dapat mencemari lingkungan, limbah tulang ikan dapat

dimanfaatkan secara optimal sebagai abon tulang ikan untuk bahan pangan. Tulang ikan pada ikan bandeng kaya akan mineral terutama kalsium. Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng ini untuk mengoptimalkan pemanfaatan ikan bandeng dan meningkatkan nilai gizi. Sehingga perlu adanya pemanfaatan limbah pada tulang ikan. Salah satu olahan dari tulang ikan bandeng yaitu abon tulang ikan bandeng (Fitri et al., 2016).

Abon adalah salah satu makanan olahan yang cukup digemari. Beberapa tahun terakhir usaha kecil menengah (UKM) melakukan pengolahan ikan menjadi abon. Abon mengalami peningkatan yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Berdasarkan data UKM menunjukkan hasil penjualan abon tahun 2011 sebesar 6336 bungkus dalam setahun, pada tahun 2015 mengalami peningkatan yang besar dengan hasil penjualan sebesar 41000 bungkus dalam setahun (Fitrianur et al., 2017).

## **Metode Penelitian**

### **Waktu dan Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Dusun Bira, Desa Kurisumange, Kecamatan Tanralili, Kabupaten Maros, Provinsi Sulawesi Selatan. Adapun waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai April 2022. Penentuan lokasi ini dipilih secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan tempat usaha Abon tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sehingga dijadikan sebagai tempat penelitian.

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kuantitatif. Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan fenomena atau kejadian yang ada dengan menggunakan angka-angka untuk mengetahui karakteristik individu atau kelompok. Penelitian ini menilai sifat dari kondisi-kondisi yang tampak secara nyata. Dimana metode yang berbentuk angka-angka dan meliputi biaya tetap dan biaya variabel, harga penjualan dan keuntungan yang diterima oleh usaha Abon Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*).

### **Teknik Pengambilan Sampel**

Populasi adalah jumlah keseluruhan dari satuan-satuan atau individu-individu yang karakteristiknya akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini UMKM Cahaya Bandeng Dusun Bira yang memiliki olahan abon tulang ikan bandeng. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan metode sensus yaitu teknik penentuan sampel dengan semua anggota populasi digunakan sebagai sampel.

## Teknik Pengambilan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu :

1. Observasi, yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap situasi dan kondisi pada lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian
2. Wawancara, yaitu mengumpulkan data dengan melakukan tanya jawab langsung kepada pihak yang berkaitan dengan penelitian. Pewawancara disebut interviwer, sedangkan orang yang diwawancarai disebut interview.
3. Studi Pustaka, yaitu salah satu teknik pengumpulan data dengan cara mengumpulkan data dengan studi dokumentasi yang berkaitan dengan penelitian.

## Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk menjawab permasalahan agar tujuan yang telah dilakukan dapat tercapai yaitu analisis pendapatan serta analisis kelayakan usaha (jangka pendek). Penelitian ini merupakan usaha untuk mengungkapkan masalah atau keadaan atau peristiwa sebagaimana adanya sehingga hanya bersifat sebagai pengungkap fakta dan untuk menjawab pengukuran tingkat kelayakan usaha dari penelitian ini dengan menggunakan analisis sebagai berikut : (Soekartawi, 1995).

Ada tiga tahap untuk mengetahui keuntungan dari usah Abon tulang Ikan Bandeng yaitu: Pertama, menghitung besar biaya total (Total Cost). Menurut Soekartawi (2006), biaya total (Total cost/TC) merupakan penjumlahan biaya tetap (Fixed cost/FC) dan biaya variabel (Variable cost/VC) yang dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC=FC + VC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* / Biaya total

VC : *Variable Cost* / biaya variabel (Rupiah)

FC : *Fix Cost* / biaya tetap (Rupiah)

Kedua, mengetahui total penerimaan usaha Abon Duri Ikan Bandeng. Menurut Suratiyah (2006), secara umum perhitungan penerimaan total Total Revenue/TR) adalah perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR= Penerimaan Total (*Total Revenue*)(Rupiah)

P = Harga Barang (Rupiah)

Q = Jumlah produksi

Ketiga, mengetahui keuntungan dari usaha Abon tulang Ikan Bandeng. Menurut Suratiyah (2006), keuntungan adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan biaya total (TC) dan dinyatakan dengan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

$\Pi$  : Keuntungan (Rupiah)

TR : Total Revenue / Penerimaan Total (Rupiah)

TC : Total Cost / Biaya Total (Rupiah)

### **Analisis Finansial Usaha (R/C ratio)**

Revenue Cost Ratio adalah suatu pengajuan analisis kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan yang dirumuskan sebagai berikut (Soekartawi, 2006):

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

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rupiah)

TC = Total cost (Rupiah)

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Deskripsi Usaha**

UMKM Cahaya Bandeng merupakan satu-satunya usaha abon tulang ikan bandeng yang satu-satunya ada di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. Usaha ini merupakan usaha UMKM yang dirintis oleh salah satu masyarakat desa bira kecamatan tanralili kabupaten maros yaitu (Pak Ahmad Nur). Pak Ahmad Nur membangun usaha olahan yaitu UMKM Cahaya Bandeng yang didalamnya terdapat olahan abon tulang ikan bandeng. Pak Ahmad Nur berumur 36 tahun dengan pendidikan terakhir di SUPM Negeri Bone. Saat ini (Pak Ahmad Nur) menjadi pengusaha olahan abon tulang ikan bandeng dan beberapa jenis olahan lainnya seperti olahan ikan bandeng presto, Nugget ikan, otak-otak ikan, siomay ikan, bakso ikan, crispy bandeng tanpa duri, dan kambu ikan bandeng. Beliau mulai menekuni usaha ini sejak tahun 2010. Pak Ahmad Nur memiliki jumlah tanggungan sebanyak 4 orang yang dimana terdiri dari 3 anak dan 1 istri. Pak Ahmad Nur menjadikan usaha ini sebagai pendapatan utama atau sebagai pekerjaan utama.

Bahan baku pada usaha abon tulang ikan bandeng ini yaitu limbah dari hasil bandeng cabut tanpa duri yang dimanfaatkan untuk menjadikannya nilai ekonomis. Dimana hasil cabutan bandeng presto yang dikumpulkan kemudian dijadikan olahan abon tulang ikan bandeng. Pada bahan baku terdapat tulang dan daging ikan bandeng hasil dari cabutan bandeng tanpa duri. Tulang yang terdapat pada bahan baku sebesar 270 gram dan daging ikan bandeng sebesar 730 gram dari jumlah sampel 1 kg bahan baku dengan persentase tulang sebesar 27% dan daging ikan sebesar 73%.

Tulang merupakan salah satu bentuk limbah yang dihasilkan dari industri pengolahan ikan yang memiliki kandungan kalsium terbanyak dalam tubuh ikan. Jika ditinjau dari pangan dan gizi, tulang ikan sangat kaya akan kalsium yang dibutuhkan manusia, karena unsur utama dari tulang ikan adalah kalsium, fosfor dan karbonat (Lestari 2001). Dengan demikian limbah tulang ikan mempunyai potensi yang besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku produk perikanan yang kaya kalsium (Iskandar, dkk, 2016).

Proses produksi olahan abon tulang ikan bandeng. Pada proses olahan abon tulang ikan bandeng yang pertama penerimaan bahan baku( tulang ikan bandeng), kemudian penyortiran bahan baku karena bahan ini tercampur dengan bagian perut yang biasanya berwarna hitam. Sebelum bahan mentah di presto, terlebih dahulu harus membersihkan bahan tulang ikan tersebut kemudian di presto. Setelah bahan mentah di presto selanjutnya masuk proses pengeringan pertama. Pada saat menunggu proses pengeringan, menghaluskan bahan dan rempah-rempah agar mudah tercampur dengan bahan baku tersebut. Setelah itu bahan dan rempah-rempah di masukkan di wajan penggoreng untuk proses penggorengan. Selanjutnya bahan dan rempah-rempah diaduk sampai kurang lebih 4 jam proses penggorengan. Kemudian masuk proses pengeringan kedua sebelum abon dikemas dan dimasukkan kedalam kemasan abon tulang ikan bandeng. Setelah itu produk abon tulang ikan bandeng siap untuk di pasarkan

Pada bahan baku sebesar 20 kg membutuhkan rempah-rempah yaitu: gula aren sebanyak 2 kg, ketumbar sebanyak 12 buah, jahe 0,200 kg, serai sebesar 0,250 kg, asam mangga sebesar 0,100 kg, gula pasir sebanyak 4 kg, minyak goreng sebanyak 30 liter, bawang putih dan merah masing-masing 0,250 kg, lengkuas sebanyak 0,200 kg, dan garam sebanyak 0,700 kg. Dari 20 kg bahan baku akan menghasilkan atau memproduksi sebanyak 200 pieces abon tulang ikan bandeng.

## Analisa Biaya

Analisis biaya dilakukan untuk mengetahui bagaimana keadaan usaha olahan abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili yang terdiri dari jumlah investasi, biaya tetap, biaya variabel sehingga hasil analisis yang dilakukan dapat diketahui berapa pengeluaran pada usaha olahan tulang ikan bandeng.

### Investasi

Jenis investasi yang dilakukan pada usaha olahan abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Jenis Investasi Olahan Abon Ikan Bandeng UMKM Cahaya Bandeng

No	Biaya Investasi	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Peralatan Produksi	18.462.000	63,78
2	Perlengkapan Produksi	2.220.000	7,66
3	Alat Pelindung Diri	444.000	1,53
4	Bangunan	10.000.000	34,54
	Total	28,946,000	100%

Biaya investasi paling besar terdapat pada biaya peralatan produksi sebesar Rp. 18.462.000 dengan persentase sebesar 63,78%, sedangkan biaya investasi terkecil yaitu alat pelindung diri sebesar Rp. 444.000 dengan persentase sebesar 1,53%.

#### Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang jumlahnya tidak tergantung dari banyak sedikitnya jumlah output. Meskipun sementara produksi dihentikan, biaya tetap ini harus tetap dikeluarkan dalam jumlah yang sama.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Pada Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

No	Uraian	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1.	Baskom	45.000	0,98
2.	Gunting	45.000	0,98
3.	Meja	700.000	15,29
4.	Pisau	6.000	0,13
5.	Afron	150.000	3,27
6.	Mesin Spinner	600.000	0,98
7.	Blender	150.000	3,27
8.	Spatula	60.000	1,30
9.	Box Styrofoam	350.000	13,08
10.	Mesin Penggoreng	1.600.000	34,96
11.	Panci Presto	150.000	3,27
12.	Kompas Gas	60.000	1,30
13.	Tabung Gas	30.000	0,65
14.	Mesin Siller	116.667	2,54
15.	Lesung	80.000	1,74
16.	Pengayak	4.000	0,08
17.	Lemari Kaca	300.000	6,54
18.	Sepatu Boot	240.000	5,23
19.	Sarung Tangan Kain	54.000	1,17
20.	Timbangan Manual	150.000	3,27
	Total Biaya	4.575.667	100%

Jenis alat yang memiliki biaya penyusutan paling mahal yaitu mesin penggoreng sebesar Rp1.600.000 dengan presentase 34,96%, sedangkan jenis alat dengan biaya penyusutan paling rendah yaitu pengayak Rp. 4.000 dengan presentase 0,08%. Sehingga total biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh usaha UMKM Cahaya Bandeng yaitu Rp. 4.575.667. Kemudian dilanjutkan dengan mencari nilai total biaya tetap usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros dapat dilihat pada tabel dibawah ini sebagai berikut :

Tabel 3. Nilai Biaya Tetap Pada Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

No	Uraian	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1.	Penyusutan	4.575.667	84,96
2.	Pajak	150.000	2,78
3.	Pemeliharaan Mesin	360.000	6,68
	Total Biaya Tetap	5.385.667	100

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa biaya terbesar pada biaya penyusutan sebesar Rp4.575.667 dengan persentase sebesar 84,96%, sedangkan biaya terkecil yaitu biaya pajak sebesar Rp150.000 dengan persentase sebesar 2,78%, Sehingga total biaya tetap sebesar Rp5.385.667.

#### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam melakukan usahanya yang jumlahnya tergantung jumlah produksi. Biaya variable pada usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Pada Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng Selama Satu Tahun

No.	Uraian	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1.	Tulang lunak dan daging ikan	7.730.000	9,45
2.	Gula aren	1.580.000	3,97
3.	Ketumbar	486.000	1,20
4.	Jahe	204.075	0,49
5.	Serei	199.700	0,49
6.	Asam manga	81.380	0,19
7.	Gula pasir	2.430.000	6,00
8.	Minyak goreng	30.350.000	69,04
9.	Bawang putih	405.400	0,99
10.	Bawang merah	405.400	0,99
11.	Lengkuas	205.325	0,49
12.	Garam	285.580	0,66
	Total	44,362,860	100%

Jumlah biaya bahan baku yang harus dikeluarkan selama satu tahun usaha olahan abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng sebesar Rp43.957.460. Dimana biaya paling besar terdapat pada minyak goreng sebesar Rp30.350.000 dengan persentase sebesar 69,04% sedangkan terkecil pada bahan asam mangga sebesar Rp81.380 dengan persentase sebesar 0,18%.

Tabel 5. Biaya Kemasan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng Umkm Cahaya Bandeng

No	Uraian	Nilai(Rp)	Presentase%
1.	Kemasan	7.730.000	85,15
2.	Kantong Plastik	1,347,390	14,84
	Total biaya	9,077,390	100%



Total biaya kemasan yang harus dikeluarkan dalam satu tahun produksi usaha olahan abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng sebesar Rp. 9.077.390. Dimana kemasan sebesar Rp7.730.000 dengan persentase sebesar 85,15% dan kantong plastik sebesar Rp1.347.390 dengan persentase sebesar 14,84%.

Tabel 6. Biaya lainya Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng UMKM Cahaya Bandeng

No	Uraian	Nilai (Rp)	Presentase%
1.	Sarung tangan plastik	64.000	0,84
2.	Pelindung kepala	635.000	8,42
3.	Upah	3.840.000	50,93
4.	Listrik	2.700.000	35,81
5.	Transportasi	300.000	3,97
	Total biaya	7.539.000	100%

Biaya pendukung yang harus dikeluarkan pada usaha abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng selama satu tahun dimana sarung tangan sebesar Rp64.000.- dengan persentase 0,88%, pelindung kepala sebesar Rp. 635.000.- dengan persentase sebesar 8,77%, upah sebesar Rp2.880.000.- dengan persentase sebesar 53,04%, dan listrik Rp2.700.000.- dengan persentase sebesar 43,02%, sehingga diperoleh total biaya pendukung sebesar Rp6.279.000.-

#### Total Biaya

Total biaya yang dikeluarkan pada usaha usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros dapat dilihat pada tabel dibawah ini sebagai berikut:

Tabel 7. Nilai Total Biaya Tetap Pada Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap	5.385.667	8,11
2.	Biaya Variabel	60.979.250	91,89
	Total Biaya	66.364.917	100%

Biaya tetap sebesar Rp. 5.385.667.- dengan persentase sebesar 8,15% dan biaya variable sebesar Rp. 60,679,250.- dengan persentase sebesar 91,84%, sehingga total biaya yang dikeluarkan dalam satu tahun produksi olahan tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng yaitu sebesar Rp. 66.064.917 .-

## Analisis Keuntungan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

### Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah, dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Rp/satu kali proses produksi) (Septiawan, dkk. 2017). Jumlah penerimaan usaha usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros sebagai berikut :

Tabel 8. Nilai Penerimaan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

No	Uraian	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Januri	250	12,500	3,125,000
2.	Februari	200	12,500	2,500,000
3.	Maret	400	12,500	5,000,000
4.	April	400	12,500	5,000,000
5.	Mei	310	12,500	3,875,000
6.	Juni	1.500	12,500	18,750,000
7.	Juli	560	12,500	7,000,000
8.	Agustus	560	12,500	7,000,000
9.	September	400	12,500	5,000,000
10.	Oktober	670	12,500	8,375,000
11.	November	1.100	12,500	13,750,000
12.	Desember	1.380	12,500	17,250,000
	Total Biaya	7.730		96,625,000

Penjualan terbesar pada bulan Juni sebesar 1.500 bungkus dengan penerimaan Rp18,750,000 dan penjualan terkecil pada bulan februari sebesar 200 bungkus dengan penerimaan sebesar Rp2,500,000. Jadi total penjualan selama satu tahun sebesar 7.730 bungkus dengan total penerimaan sebesar Rp96,625,000.

Penerimaan yang diperoleh dari usaha abon tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros berasal dari penjualan abon tulang ikan yang diperoleh setiap satu periode. Harga jual abon tulang ikan bandeng diperoleh sebesar Rp. 12.5000,- dengan jumlah produksi yang berbeda-beda setiap bulannya. Pada bulan 1 jumlah produksinya sebesar 250 pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima sebesar Rp. 3.125.000,-. Untuk bulan ke 2 jumlah produksinya sebesar 200pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima sebesar Rp. 2.500.000,-. Bulan ke 3 & 4 jumlah produksinya sama sebesar 400pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 5.000.000,-. Bulan ke 5 jumlah produksinya sebesar 310pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima sebesar Rp. 3.875.000,-. Bulan ke 6 jumlah produksinya sebesar 1500pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 18.750.000,-. Bulan ke 7 & 8 jumlah produksinya sama sebesar 560pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 7.000.000,-.

Bulan ke 9 jumlah produksinya sebesar 400pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 5.000.000,-. Bulan ke 10 jumlah produksinya sebesar 670pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 8.375.000,-. Bulan ke 11 jumlah produksinya sebesar 1.100pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 13.750.000,-. Dan Bulan ke 12 jumlah produksi yang diperoleh sebesar 1.380pcs/bulan dan jumlah penerimaan yang diterima Rp. 17.250.000,-. Sehingga diperoleh rata-rata penerimaan dari bulan 1 sampai bulan 12 sebesar Rp. 96.625.000,-.

Hal diatas sesuai dengan pernyataan (Bangun, 2010) semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin kecil. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden dapat diketahui bahwa perbedaan jumlah penerimaan yang diperoleh dipengaruhi oleh adanya perbedaan jumlah produksi. Perbedaan jumlah produksi banyak disebabkan oleh adanya jumlah bahan baku yang digunakan dan pesanan dari konsumen sehingga mempengaruhi hasil produksi abon tulang ikan bandeng.

#### Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha produksi pada periode tertentu, sehingga untuk menghitung jumlah keuntungan maka perlu diketahui jumlah penerimaan dan biaya yang telah dikeluarkan (Asnidar & Asrida, 2017). Keuntungan usaha merupakan hasil penerimaan dikurangi biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dilakukan. Dari hasil perhitungan menggunakan rumus keuntungan yaitu total penerimaan dikurangi total biaya (Devi, et.al, 2020). Suatu usaha dikatakan untung apabila total keuntungan yang diterima lebih besar dari pada total biaya yang dikeluarkan. Tujuan dari perhitungan keuntungan yaitu untuk mengetahui seberapa besar keuntungan bersih. Setiap usaha abon tulang ikan memiliki keuntungan yang berbeda-beda karena pada perhitungan keuntungan dipengaruhi komponen total biaya dan komponen penerimaan. Keuntungan yang diterima oleh usaha abon tulang ikan bandeng dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 9. Nilai Keuntungan Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng

No	Uraian	Nilai Rata-Rata
1	Total Penerimaan (TR)	96,625,000
2	Total Biaya (TC)	66.364.917
	Keuntungan	30.860.083

Total penerimaan UMKM Cahaya Bandeng dalam satu tahun sebesar Rp96.625.000, sedangkan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp66.064.917.- Sehingga keuntungan yang diperoleh usaha olahan abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng sebesar Rp30.560.083. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, dapat diketahui bahwa perbedaan

jumlah keuntungan diperoleh pengusaha abon tulang ikan bandeng disebabkan adanya perbedaan jumlah penerimaan. Jumlah penerimaan berbeda-beda akibat adanya perbedaan jumlah produksi dan beberapa kendala juga mempengaruhi keuntungan pada usaha abon tulang ikan bandeng. Perbedaan keuntungan yang diperoleh pembudidaya dikedua lokasi tersebut, hal ini menunjukkan bahwa keuntungan berbanding lurus dengan penerimaan, arti-nya semakin besar penerimaan dan semakin rendah biaya yang dikeluarkan maka keuntungan akan semakin besar (Bhakti et al., 2016)

### **Analisis Usaha Abon Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)**

Analisis kelayakan usaha abon tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Kelurahan Bira Kecamatan Tanralili Kabupaten Bone dapat diketahui setelah dilakukan analisis R/C ratio dengan jumlah penerimaan sebesar Rp96,625,000 kemudian dibagi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan sebesar Rp66.364.917 sehingga didapatkan nilai R/C rasionya sebesar 1,46. Hal ini menunjukkan bahwa usaha abon tulang ikan bandeng ini layak untuk dijalankan karena nilai dari R/C ratio yang melebihi dari 1 (satu).

#### **Harga Pokok Penjualan (HPP)**

Harga pokok penjualan dapat diketahui jika terlebih dahulu kita menghitung harga pokok produksi, perhitungan harga pokok produksi diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya kemasan produk, biaya variabel penolong, dan biaya penyusutan. Penjumlahan seluruh biaya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 10. Harga Pokok Penjualan Pada Usaha abon tulang ikan bandeng

No.	Uraian	Jumlah	Persentase (%)
1.	Harga pokok produksi	66.064.917	69,86
2.	Laba	28,494,416	30,13
	Harga pokok penjualan	94.559.333	100%
3.	Produk yang dihasilkan	7730	-
	Harga Pokok Penjualan/Pcs	12.500	-

Harga pokok produksi pada usaha abon tulang ikan bandeng sebesar Rp66.064.917.- dengan laba yang didapatkan sebesar Rp28,494,416,- maka harga pokok penjualan sebesar Rp94.559.333,- untuk menghitung harga pokok penjualan/bungkus maka harga pokok penjualan dibagi dengan banyaknya produk yang dihasilkan yaitu sebanyak 7.730 bungkus, jadi harga pokok penjualan untuk perbungkusnya sebesar Rp12.500.

## Simpulan

Keuntungan dari usaha abon tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros sebesar Rp30.860.083,-/tahun dan secara finansial usaha abon tulang ikan bandeng pada UMKM Cahaya Bandeng di Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros ini dikatakan layak dilakukan.

## Daftar Pustaka

- Abriana, A., Indrawati, & Rahman, E., 2018. Pengembangan Produk Unggulan Daerah Bandeng Cabut Duri di Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*. 4(K), 1–8.
- Asnidar & Asrida. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*. Vol.1. No.1. Hh: 39-47.
- Bhakti, F.K , Made, S., Fachry, M.E. 2016. Kondisi Pemasaran Rumput Laut *Gracilaria* sp. Melalui Pendekatan SCP di Kabupaten Luwu. *Jurnal Rumput Laut Indonesia*. Vol 1 No. 1 Hh: 1-7
- Bangun, Wilson. 2010. *Teori Ekonomi Mikro*. Pt. Refika Aditama. Bandung
- Fitrianur, K. N., Putri, R. R. M., & Wicaksono, S. A. 2017. Optimasi Peningkatan Laba Produksi Abon dengan Menggunakan Algoritma Genetika (Studi Kasus UKM Poklarsar Berkah Lumintu–Tulungagung) *Teknologi Informasi Dan* 2(5).
- Fitria, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2). 65-77.
- Hidayat, L., & Halim, S. 2013. Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168.
- Hidayati, A.N. 2017. Investasi : Analisis dan Relevansinya Dengan Ekonomi Islam. *Jurnal Ekonomi Islam*. Vol. 8. No. 2. Hh :227-242
- Iskandar, J, Herpandi & Nopianti, R. 2016. Pemanfaatan By-Product Dari Hasil Produksi Filet Ikan Dalam Pembuatan Abon. *Jurnal Tekhologi Hasil Perikanan*. Vol. 5. No. 1. Hh:19-31
- Nurmala, Triana, D., Mokodompit, S., & Alumi. 2019. Analisis Profitabilitas Usaha Pembuatan Abon Ikan Tuna ( Studi Kasus Pada Usaha Wanita Mandiri ) di Kelurahan Sidoarjo Kecamatan Baolan Kabupaten Tolitoli | Nurmala | *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. *Jurnal Agroland*, 26(1), 14–20.
- Septiawan, dkk. 2017. Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Gula Aren (Suatu Kasus di Desa Sidamulih Kecamatan Pamarican Kabupaten Ciamis). *Jurnal Agroinfo Galuh*. Vol. 4. No.3. Hh :360-365
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Uyunun, U., Yuliana, E., & Nurilmala, M. 2020. Analisis Prospektif Usaha Abon Ikan (Kasus: CV Aroma Food Kota Banda Aceh). *Pelagicus*, 1(3), 123–134.
- Vatria, B. 2012. Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*, 53(9), 1689–1699.