

ANALISIS PENDAPATAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA AMPLANG IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus commerson*) DI DESA TABANIO KECAMATAN TAKISUNG KABUPATEN TANAH LAUT (Studi Kasus Amplang Ikan Tenggiri Mama Helman)

*ANALYSIS OF INCOME FROM THE HOUSEHOLD INDUSTRIAL BUSINESS OF AMPLANG MACKEREL (*Scomberomorus commerson*) IN TABANIO VILLAGE, TAKISUNG DISTRICT, TANAH LAUT DISTRICT (Mama Helman's Amplang Mackerel Fish Case Study)*

Aldi Anjayani , Ari Jumadi Kirnadi , Yarna Hasiani

Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

Email : aldianjayanialdi@gmail.com

Abstract

This was carried out in Tabanio Village, Takisung District, Tanah Laut Regency. The method used in this research is the case study method in industrial enterprises Mama Helman's mackerel fish amplang household in Tabanio Village, District Takisung, Tanah Laut Regency. The results of this study indicate that the stages making mackerel fish amplang which includes, preparation of tools and materials, weeding, washing, taking meat, pulverizing meat, mixing, forming dough, frying, draining and packaging. The amount of the fee is Rp 44,896,592/month, revenue of IDR 57,600,000/month, income of IDR 13,563,408/month, a profit of IDR 12,703,408/month, an RCR value of 1.3 and The problems faced in making mackerel fish shells are raw materials in the form of mackerel when the weather is bad like the wind is always strong so that the fishermen can not catch fish in the sea this causes the high price of staple raw materials in the form of mackerel.

Keywords: *Analysis Income, Amplang, Mackerel*

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha industri di Indonesia tidak lepas dari persaingan bisnis, dari persaingan tersebut banyak variasi untuk mencapai keuntungan yang diperoleh perusahaan. Keuntungan merupakan pendapatan yang diperoleh produsen dalam menjalankan kegiatan bisnis mereka yang memiliki barang atau jasa yang bisa meningkatkan nilai produksi serta bermanfaat dalam perkembangan usaha

industrinya. Pembangunan untuk tujuan industri juga menjadi sumber yang dapat meningkatkan pendapatan akan tetapi hal itu harus didukung oleh ketersediaan sumber daya ekonomi, baik sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun sumber daya modal yang produktif. Dengan kata lain tanpa adanya daya dukung yang cukup kuat dari sumber daya ekonomi yang produktif maka pengembangan dalam kegiatan industri akan mengalami

kesulitan dalam meningkatkan pendapatannya.

Meninjau perkembangan industri disuatu daerah seperti Tanah Laut juga masih banyak industri yang berkembang seperti industri amplang yang dikelola oleh industri kecil atau unit kegiatan rumah tangga yang bertujuan untuk menutupi kebutuhan ekonominya.

Industri rumah tangga adalah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah untuk sistem produksi yang dapat menghasilkan nilai tambah yang dilakukan di lokasi rumah perorangan dan bukan disuatu pabrik.

Amplang ikan mempunyai beberapa kualitas tergantung pada komposisi banyaknya ikan yang terkandung dalam amplang. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam amplang, maka semakin baik kualitasnya, Soemamo (2009). Amplang ikan tenggiri adalah salah satu hasil olahan yang terbuat dari ikan tenggiri, tepung tapioka dan bahan pembantu lainnya. Industri amplang ikan tenggiri umumnya masih industri rumah tangga dan hanya sebagian kecil saja yang berskala menengah atau besar. Sebagian besar dari industri-industri tersebut terutama industri rumah tangga masih menggunakan alat tradisional. Keadaan ini menyebabkan amplang yang dihasilkan sangat bervariasi dalam hal kualitas terutama kemekaran dan kerenyahan yang menjadi faktor penentu dalam mempengaruhi permintaan konsumen.

Ikan tenggiri memiliki kadar protein yang tinggi yaitu sekitar 20% disamping itu protein yang terkandung

dalam ikan mempunyai mutu yang baik, karena sedikit mengandung kolestrol dan sedikit lemak yang ada pada ikan tenggiri. (Fauziyah, 2005).

Desa Tabanio merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. Desa tersebut terletak didekat pesisir pantai, dimana sebagian besar penduduknya bekerja sebagai nelayan dan petani. Sedangkan jenis ikan yang ditangkap antara lain adalah ikan tenggiri, ikan tongkol, ikan kakap merah, ikan peda dan udang.

Pengelolaan industri amplang ikan tenggiri di Desa Tabanio dimana bentuk industri yang dikelola secara tradisional. Adapun jenis produksi amplang yang di hasilkan ialah amplang ikan tenggiri, yang namanya tersebut sudah sangat dikenal oleh masyarakat setempat. Amplang ikan tenggiri adalah amplang yang terbuat dari tepung terigu dan tapioka. Proses pembuatannya dilakukan dengan pembentukan adonan dan penggorengan. setelah pengolahan hasil industri menjadi barang produksi maka usaha tersebut dapat di distribusikan melalui pasar tradisional terdekat dan daerah lain.

Di Desa Tabanio jumlah pengrajin usaha amplang ikan tenggiri hanya berjumlah dua orang, salah satu pengusaha amplang yang terbesar milik Ibu Rahimah dari segi karyawannya lebih banyak dalam produksi amplang ikan tenggiri di bandingkan Ibu Darmiati, alasannya karena usaha amplang ikan tenggiri Ibu rahimah produksi amplang yang dihasilkan lebih banyak, sehingga dalam penelitian ini di pilih Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri

milik Ibu Rahimah untuk penelitian, karena termasuk dalam usaha industri rumah tangga yang membuat amplang ikan tenggiri ini. Sehingga pada penelitian ini penulis dapat mengetahui besar biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan kelayakan usaha pada usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri beserta dengan permasalahan yang dihadapi pada usaha amplang ikan tenggiri ini. Alasan memilih penelitian di tempat Mama Helman karena judul penelitian yang saya ambil belum ada penelitian terdahulu yang melakukannya. Jadi berdasarkan uraian latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pendapatan Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di Desa Tabanio Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut”.

METODE

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri Mama Helman di Desa Tabanio Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. Pelaksanaan penelitian dilakukan dari bulan April sampai Mei Tahun 2022.

Jenis dan Sumber Data

1. Jenis data

Jenis data dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Kualitatif adalah data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka, contohnya tahapan pembuatan amplang ikan tenggiri sedangkan data kuantitatif adalah data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung sebagai variabel angka atau bilangan,

contohnya aspek finansial usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri.

2. Sumber data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini bersumber dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari responden, melalui wawancara dan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah dipersiapkan. Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang terkait serta melalui studi pustaka yang berhubungan dengan penelitian ini.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode Studi Kasus di Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri Mama Helman di Desa Tabanio Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. Studi kasus adalah metode pengumpulan data pada kasus disebuah perusahaan atau industri. Pada responden yang diwawancarai Ibu Rahimah sebagai pemilik usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri.

Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis deskriptif baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan untuk mendeskripsikan gambaran kegiatan usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri di Desa Tabanio Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut dan Analisis kuantitatif digunakan untuk menghitung besarnya pendapatan.

Tahapan analisis data dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Total biaya yang digunakan terbagi menjadi dua yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Dapat

dirumuskan sebagai berikut: $TC = TCe + TCi$ Keterangan:

TC : Total biaya

TCe : Total biaya eksplisit

TCi : Total biaya implisit

2. Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Total penerimaan dalam usahatani diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi Menurut (Soekartawi, 2006). Secara matematis penerimaan dapat dituliskan sebagai berikut: $TR = P \times Q$ Keterangan:

TR : Total penerimaan

P : Harga

Q : Jumlah produksi

3. Pendapatan didapatkan dari keseluruhan penerimaan yang diperoleh dikurangi dengan semua biaya eksplisit yang dikeluarkan selama proses produksi (Soekartawi, 2006). Dapat dirumuskan sebagai berikut: $I = TR - TCe$ Keterangan:

I : Pendapatan

TR : Total Penerimaan

TCe : Total biaya eksplisit

4. Keuntungan merupakan kegiatan yang mengurangkan beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (Kasim, 2004). Dapat dirumuskan sebagai berikut:

$\pi = TR - TC$ Keterangan:

Π : Keuntungan

TR : Total penerimaan

TC : Total Biaya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Pembuatan Amplang Ikan Tenggiri Adalah Sebagai Berikut:

5. Penyusutan berdasarkan metode garis lurus (Suratiyah, 2006). Disajikan dalam rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{NA - NS}{UP}$$

Keterangan:

P : Nilai penyusutan

Na : Nilai awal

Ns : Nilai sisa

Up : Umur pemakaian

6. Tingkat Kelayakan Usaha menggunakan R/C rasio, didapatkan dari perbandingan antara penerimaan dan biaya. Nilai R/C rasio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan oleh industri atau perusahaan layak untuk diusahakan. Tingginya nilai R/C rasio disebabkan oleh produksi yang diperoleh dan harga yang sangat berpengaruh terhadap penerimaan (Soekartawi, 2006). Dapat diketahui dengan rumus:

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

Keterangan:

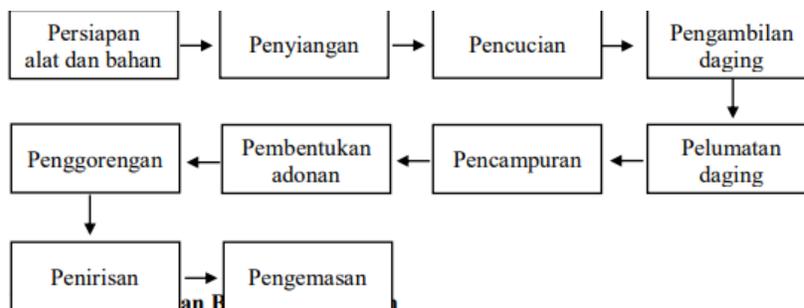
TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

a. Jika R/C rasio > 1 maka usaha Amplang Ikan Tenggiri layak diusahakan

b. Jika R/C rasio < 1 maka usaha Amplang Ikan Tenggiri tidak layak diusahakan

c. Jika R/C rasio $= 1$ maka usaha Amplang Ikan Tenggiri mengalami *Break Even Point* (BEP) kondisi tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian /impas (Soekartawi, 2006).



Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Amplang Ikan Tenggiri

Tabel 1. Alat yang digunakan dalam Pembuatan amplang ikan tenggiri

No	Alat	Jumlah	Kegunaan
1	Wajan	2	Untuk menggoreng amplang
2	Kompor	2	Sebagai alat memasak pembuatan amplang
3	Gas	6	Sebagai bahan bakar alat dapur
4	Saringan	4	Untuk menyaring amplang
5	Keranjang	2	Membuat amplang yang sudah digoreng
6	Nyiru Plastik	30	Tempat adonan amplang yang sudah dibentuk
7	Sendok	6	Untuk mengkerok daging ikan tenggiri
8	Pisau	3	Memotong bahan-bahan
9	Spatula Kayu	4	Mengaduk adonan
10	Baskom	4	Untuk tempat adonan pembuatan amplang
11	Plastik Kemasan	400	Mengemas amplang
12	Timbangan	1	Menimbang amplang

Sumber: Data Primer (2022)

Tabel 2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan amplang ikan tenggiri

No	Bahan	Jumlah	Kegunaan
1	Ikan Tenggiri	50 Kg	Sebagai bahan baku pembuatan amplang
2	Tepung Tapioka	40 Kg	Sebagai bahan pengental adonan
3	Minyak Goreng	15 Liter	Untuk menggoreng amplang
4	Bawang Putih	1,5 Kg	Memberikan rasa gurih dan aroma kuat
5	Gula Pasir	6 Kg	Memberikan rasa manis pada amplang
6	Garam	500 Gram	Untuk menciptakan rasa asin
7	Vetsin	250 Gram	Untuk bahan penyedap pada amplang
8	Soda Kue	2 SDM	Sebagai pengembang adonan
9	Telur Ayam	100 Butir	Untuk memudahkan proses pengadonan

Sumber: Data Primer (2022)

Penyiangan

Ikan tenggiri yang sudah disiapkan lalu diletakkan di atas meja, kemudian dilakukan pemisahan kepala ikan dan isi perut ikan dengan

menggunakan pisau tajam, lalu dipisahkan ikan yang sudah disiangi dan ikan yang belum disiangi.

Pencucian

Air dimasukkan ke dalam baskom besar, kemudian ikan di cuci dengan cara di celupkan ke dalam baskom besar yang sudah berisi air bersih, kemudian ikan yang sudah dicuci letakkan dan tiriskan ke dalam wadah keranjang.

Pengambilan Daging

Ikan tenggiri diletakkan di atas meja, kemudian ikan dibelah dengan menggunakan pisau tajam, setelah itu ikan dikerok dengan menggunakan sendok, kemudian daging ikan yang sudah dikerok dimasukkan ke dalam wadah berupa baskom yang sudah disiapkan.

Pelumatan Daging

Daging ikan tenggiri yang sudah dikerok, kemudian dimasukkan daging ikan ke dalam wadah besar dengan menggunakan alat pengaduk yang sudah disiapkan, kemudian diaduk selama 30-40 menit daging ikan untuk menghaluskan daging ikan tenggiri.

Pencampuran

Daging ikan tenggiri yang sudah halus dicampurkan, kemudian daging ikan yang sudah dicampurkan dimasukkan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan seperti (bawang putih, gula pasir, garam, vetsin), kemudian dimasukkan tepung tapioka dan soda kue diaduk sampai adonan benar-benar tercampur rata dengan daging dan bumbu-bumbu tersebut.

Pembentukan Adonan

Adonan diletakkan di wadah yang sudah disiapkan, kemudian dibagi adonan dengan beberapa bagian dan lalu membentuk memanjang, setelah itu

dibentuk lagi dengan menggunakan tangan dan siap amplang untuk digoreng.

Penggorengan

Siapkan adonan untuk digoreng, kemudian wajan yang sudah berisi minyak goreng dipanaskan dengan menggunakan kompor, setelah minyak panas dimasukkan adonan amplang yang sudah dibentuk tadi memanjang, kemudian digoreng dan aduk sampai amplang masak.

Penirisan

Amplang yang sudah digoreng ditiriskan untuk menghilangkan minyaknya dari amplang tersebut, setelah amplang tidak berminyak lagi diangkat dan amplang dituang ke dalam wadah keranjang yang sudah disiapkan.

Pengemasan

Amplang yang sudah dingin kemudian diisi ke dalam plastik kemasan yang sudah disiapkan dengan isi kemasan 125 gram perbungkusnya, setelah itu amplang ikan tenggiri bisa langsung dijual atau dipasarkan.

Aspek Finansial Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri Biaya Total

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan biaya total terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yaitu jumlah biaya bahan atau sarana produksi, biaya penyusutan alat dan biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Sedangkan pada biaya implisit terdiri dari biaya sewa tempat dan biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK).

Biaya total merupakan total biaya eksplisit ditambah total biaya implisit, maka total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.

44.896.592/bulan produksi amplang ikan tenggiri. Total biaya dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 3. Total Biaya Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri

No	Biaya eksplisit (Rp)	Biaya implisit (Rp)	Total biaya (Rp)
Jumlah	44.036.592	860.000	44.896.592

Penerimaan

Total penerimaan adalah perkalian dari total produksi amplang ikan tenggiri dalam satu kali proses produksi dengan harga jual amplang per bungkus. Rata-rata dalam 1 bulan total produksi amplang mencapai 4.800 bungkus dengan harga per bungkus amplang Rp. 12.000, maka rata-rata penerimaan usaha amplang ikan tenggiri ini sebesar Rp. 57.600.000/bulan.

Pendapatan

Pendapatan adalah pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan. Total biaya penerimaan rata-rata Rp. 57.600.000/bulan dan total biaya eksplisit rata-rata Rp. 44.036.592/bulan. Setelah jumlah penerimaan rata-rata dikurangi biaya eksplisit rata-rata, maka akan diperoleh total pendapatan usaha amplang ikan tenggiri dengan rata-rata sebesar Rp. 13.563.408/bulan.

Keuntungan

Keuntungan adalah pengurangan antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan sejak awal kegiatan berlangsung yaitu dengan rata-rata total penerimaan sebesar Rp.

57.600.000/bulan dan rata-rata total biaya sebesar Rp. 44.896.592/bulan, maka rata-rata keuntungan yang dihasilkan sebesar Rp. 12.703.408/bulan produksi amplang ikan tenggiri.

Tingkat Kelayakan

Tingkat kelayakan usaha amplang ikan tenggiri dapat diketahui menggunakan analisis R/C ratio (*Revenue and Cost Ratio*) yang merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya. Total penerimaan rata-rata yang didapat yaitu sebesar Rp. 57.600.000/bulan dan total biaya rata-rata sebesar Rp. 44.896.592/bulan, setelah total penerimaan rata-rata dibagi dengan total biaya rata-rata dapat diperoleh R/C ratio ratarata sebesar 1,3. Keadaan ini menunjukkan setiap satu rupiah yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1,3 dan keuntungan sebesar Rp. 0,3. Dengan demikian usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri di Desa Tabanio Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut layak untuk diusahakan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table berikut ini.

Tabel 4. Rincian Analisis Biaya Usaha Industri Rumah Tangga Amplang Ikan Tenggiri

No	Uraian	Jumlah(Rp)	Keterangan
1	Biaya Eksplisit	44.036.592	Meliputi biaya sarana, biaya penyusutan alat, dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).
2	Biaya Implisit	860.000	Meliputi biaya sewa tempat dan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK).
3	Total Biaya	44.896.592	Didapat dari penjumlahan antara biaya eksplisit dan biaya implisit.
4	Penerimaan	57.600.000	Jumlah amplang ikan tenggiri 4800 bungkus dikali harga Rp. 12.000/bungkus.
5	Pendapatan	13.563.408	Total penerimaan dikurang total biaya eksplisit.
6	Keuntungan	12.703.408	Didapat dari pengurangan total penerimaan dengan total biaya.
7	Nilai RCR	1,3	Layak diusahakan lebih lanjut

Permasalahan Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Amplang Ikan Tenggiri

Permasalahan pada pembuatan amplang ikan tenggiri yaitu bahan baku yang berupa ikan tenggiri apabila cuaca buruk seperti angin yang selalu kencang sehingga para nelayan tidak bisa menangkap ikan di laut hal ini menyebabkan mahalnya harga bahan baku pokok berupa ikan tenggiri.

PENUTUP Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada analisis pendapatan usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri dan perhitungan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahapan pembuatan amplang ikan tenggiri yaitu meliputi, persiapan alat dan bahan, penyiangan, pencucian, pengambilan daging, pelumatan daging, pencampuran, pembentukan adonan, penggorengan, penirisan, dan pengemasan yang dilakukan sesuai dengan prosedur.

2. Besarnya biaya usaha amplang ikan tenggiri mempunyai jumlah total

biaya Rp. 44.896.592/bulan, dengan penerimaan sebesar Rp. 57.600.000/bulan, pendapatan sebesar Rp. 13.563.408/bulan, keuntungan sebesar Rp. 12.703.408/bulan dan nilai RCR sebesar 1,3.

3. Permasalahan pada pembuatan amplang ikan tenggiri yaitu bahan baku yang berupa ikan tenggiri apabila cuaca buruk seperti angin yang selalu kencang sehingga para nelayan tidak bisa menangkap ikan di laut hal ini menyebabkan mahalnya harga bahan baku pokok berupa ikan tenggiri.

Saran

Dari hasil dan pembahasan analisis pendapatan usaha industri rumah tangga amplang ikan tenggiri dapat memberikan saran sebagai berikut:

Untuk terjamin ketersediaan bahan baku seperti ikan tenggiri bisa disimpan di dalam lemari pendingin sehingga dengan menyetok ikan maka produksi dapat berjalan terus.

DAFTAR PUSTAKA

Fauzoyah, 2005. Budidaya Perairan. Penebar Swadaya: Jakarta.

Kasim, S. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usaha Tani.

Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.

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

Soemamo, 2009. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Hasil Ikan . <http://www.images.soemamo.multiply.multiplycontent.com>. (18 Oktober 2009).

Suratiyah, Ken. 2006. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya: Jakarta.