

ANALISIS PENDAPATAN USAHA IKAN NILA (*Oreochromis Niloticus*) BAKAR DI KOTA TALUK KUANTAN

¹Nariman Hadi*, ²Meli Sasmi, ³Eldipama Kesambamula

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi

e-mail: *narimanhadi3@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki sumber daya perikanan darat dan laut. Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) adalah salah satu jenis ikan yang air tawar yang tergolong ekonomis, memiliki daging tebal, rasa yang enak dan digemari masyarakat. Di Kota Taluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi, usaha ikan nila bakar mengalami perkembangan yang pesat, banyak yang tertarik untuk menjalankan usaha ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan, nilai efisiensi dan BEP usaha ikan nila bakar. Masalah yang dihadapi adalah tingginya harga bahan baku, sulitnya mendapatkan ukuran ikan yang homogen dan tingginya tingkat kompetisi dari usaha sejenis. Analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya, analisis pendapatan, efisiensi, dan BEP. Kesimpulan, total biaya yang dikeluarkan Rp 393.822,-/produksi, pendapatan kotor Rp 556.667,-/produksi, pendapatan bersih Rp 162.774,-/produksi. Nilai Efisiensi 1,36, artinya setiap Rp. 1,- modal yang dikeluarkan akan diperoleh pendapatan kotor Rp 1,36,- dengan pendapatan bersih Rp 0,36,-/produksi. BEP produksi 5,6 kg/produksi artinya pengusaha ikan nila bakar harus memproduksi di atas 5,6 kg untuk memperoleh keuntungan dan sudah tercapai, karena produksi rata-rata adalah 8,0 kg/produksi., Nilai BEP harga Rp. 54.493,-/kg, artinya pengusaha harus menjual ikan nila bakar di atas harga Rp 54.493,-/kg untuk memperoleh keuntungan, sudah tercapai karena harga jual rata-rata saat ini adalah Rp.73.335/kg.

Kata kunci : analisis usaha, ikan nila bakar, pendapatan, efisiensi, BEP.

ABSTRACT

*Indonesia is an archipelagic country that has land and sea fisheries resources. Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) is a type of freshwater fish that is classified as economical, has thick flesh, delicious taste and is popular with the public. In Kuantan Taluk City, Kuantan Singingi Regency, the grilled tilapia fish business is experiencing rapid development, many are interested in running this business. This research aims to determine the income, efficiency value and BEP of the grilled tilapia fish business. The problems faced are the high price of raw materials, the difficulty of getting homogeneous fish sizes and the high level of competition from similar businesses. The data analysis used is cost analysis, income analysis, efficiency, and BEP. Conclusion, total costs incurred are IDR 393,822,-/production, gross income IDR 556,667,-/production, net income IDR 162,774,-/production. The Efficiency Value is 1.36, meaning that every Rp. 1.- capital issued will result in a gross income of IDR 1.36,- with a net income of IDR 0.36,-/production. BEP production of 5.6 kg/production means that grilled tilapia entrepreneurs must produce above 5.6 kg to make a profit and this has been achieved, because the average production is 8.0 kg/production. The BEP value is IDR. 54,493,-/kg, meaning that entrepreneurs must sell grilled tilapia above the price of IDR 54,493,-/kg to make a profit, which has been achieved because the current average selling price is IDR 73,335/kg.*

Keywords: business analysis, grilled tilapia, revenue, efficiency, BEP.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki kekayaan sumber daya perikanan baik di wilayah perairan tawar (darat), pantai maupun perairan laut.

Potensi sumber daya perikanan di perairan tawar meliputi keanekaragaman jenis ikan diantaranya adalah ikan nila (*Oreochromis Niloticus*). Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) adalah salah satu jenis ikan yang air tawar yang tergolong ekonomis. (Juwita & Vermila, 2021).

Ikan nila memiliki keunggulan karena dapat berkembang dengan cepat dan memiliki kandungan protein tinggi. Kandungan gizi ikan nila yaitu protein berkisar antara 16-24%, kandungan lemak berkisar 0,2- 2,2% dan juga mengandung karbohidrat, mineral serta vitamin (Humairah & Palupi, 2020). Memiliki daging yang tebal serta rasa yang enak dan juga merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup digemari masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein hewani. (Ibrahim et al., 2018).

Usaha ikan bakar adalah usaha yang mengalami perkembangan yang relatif pesat sehingga menyebabkan banyak orang yang tertarik untuk menjalankan usaha ini karena dapat memberikan penghasilan yang lumayan sehingga dapat menunjang kehidupan para pelaku usaha dan keluarga. Rindawati & Risnawati, 2021 menyatakan, semakin tinggi tingkat pendapatan rumah tangga, maka semakin banyak pula kebutuhan rumah tangga tersebut dapat terpenuhi .

Salah satu masakan yang tengah digemari oleh masyarakat Kota Taluk Kuantan saat ini adalah menu ikan bakar, terutama dari jenis ikan nila. Hal ini disebabkan karena kandungan gizi ikan nila yang tinggi dengan harga yang terjangkau serta memiliki citarasa yang nikmat. Di Kota Taluk Kuantan saat ini terdapat beberapa gerai ikan bakar yang menandai tingginya minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan bakar.

Masalah yang dihadapi oleh pengusaha ikan nila bakar saat ini antara lain adalah tingginya harga bahan baku dimana harga ikan nila segar cenderung selalu naik serta sulitnya mendapatkan ikan nila yang sesuai dengan ukuran yang homogen, sehingga memudahkan dalam menetapkan harga jual. Tingginya tingkat kompetisi dari usaha sejenis seperti rumah makan yang juga menyediakan ikan nila bakar sebagai salah satu menu juga menjadi masalah bagi pengusaha ikan bakar, selain itu juga belum ada penelitian yang relevan dengan masalah diatas.

Tujuan Penelitian ini adalah 1. Untuk mengetahui pendapatan usaha ikan nila Bakar di Kota Teluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi. 2. Untuk mengetahui nilai efisiensi usaha ikan nila Bakar di Kota Teluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi. 3. Untuk mengetahui nilai BEP produksi dan BEP harga pada usaha ikan nila Bakar di Kota Teluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi.

Ruang Lingkup Penelitian meliputi penelitian tentang analisis usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi. Penelitian dilakukan hanya dalam satu kali produksi dimulai dari persiapan hingga siap disajikan. Analisa dilakukan terhadap biaya dan produksi dan harga jual. Mengacu kepada masalah diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pendapatan Usaha Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Bakar di Kota Taluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi”.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada tempat penjualan ikan nila bakar yang berada di Kota Teluk Kuantan, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, selama 6 bulan. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, dimana penulis mengambil seluruh warung yang menjual ikan nila bakar sebagai hidangan utama di dalam warung makan yang berada di Kota Teluk Kuantan sebagai responden. Pada penelitian ini hanya terdapat 3 pelaku usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan.

Data yang digunakan didalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dengan mengambil langsung dari responden pedagang ikan nila bakar dengan menggunakan kuesioner yang meliputi identitas responden (nama,

umur, jenis kelamin, pendidikan, dan tanggungan keluarga), data biaya dan produksi, dan data harga produksi seperti yang tercantum dalam lampiran.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian ini, yaitu Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi, yang diambil yaitu, jumlah penduduk, iklim, topografi, sarana dan prasarana yang berhubungan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi adalah teknik pengamatan yang dilakukan secara sistematis mengenai fenomena atau objek yang akan diteliti.
2. Dokumentasi adalah teknik memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.
3. Penacatatan adalah teknik pengumpulan data oleh observasi dengan kejadian sebagaimana yang terjadi pada situasi nyata pada usaha ikan nila bakar.
4. Wawancara adalah teknik dilakukan dalam mengumpulkan data dengan cara bertanya langsung kepada pengusaha ikan nila bakar yang ada di Kota Taluk Kuantan.

Metode Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara matematik menggunakan program Microsoft Excel dengan menyederhanakan data dalam bentuk tabel. Analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, analisis pendapatan, efisiensi, dan Break Even Point (BEP).

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi yang digunakan didalam penelitian ini adalah biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan, biaya tidak tetap meliputi, biaya bahan baku dan penunjang, serta biaya tenaga kerja dalam dan luar keluarga.

Biaya Tetap

Untuk mendapatkan biaya tetap dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TFC = Fx_1 + Fx_2 + Fx_3 + Fx_4 + Fx_5$$

Keterangan:

TFC= Total Biaya Tetap usaha ikan nila bakar (Rp)

Fx1 = Baskom Plastik Besar (Rp/Unit)

Fx2 = Pisau (Rp/Unit)

Fx3 = Telenan (Rp/Unit)

Fx4 = Blender (Rp/Unit)

Fx 5= Kualiti (Rp/Unit)

Fx6= Spatula (Rp/Unit)

Fx7 = Kompor (Rp/Unit)

Fx8 = Tabung Gas (Rp/Unit)

Fx9= Mangkok Kecil (Rp/Unit)

Fx10 = Kuas Minyak (Rp/Unit)

Fx11 = Mangkok Sedang (Rp/Unit)

Fx12 = Kuas Bumbu (Rp/Unit)

Fx13 = Pemanggang Ikan (Rp/Unit)

Fx14 = Tungku Pembakar (Rp/Unit)

Fx15 = Kipas Angin (Rp/Unit)

Fx16= Piring Plastik

Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan alat dapat dihitung dengan menggunakan metode penyusutan garis lurus. Penggantian alat yang tidak habis sekali pakai, untuk mencari biaya penyusutan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

Keterangan:

HP= Harga dan Perolehan (Rp)

NS= Nilai Sisa (20%)

N= Taksiran umur kegunaan (Tahun)

Biaya Tidak Tetap

Secara Umum biaya tidak tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha dapat dihitung menggunakan rumus:

$$TVC = X1.Px1 + X2.Px2 + X3.Px3 + X4.Px4 + X5.Px5$$

Keterangan :

TVC= Total Biaya tidak tetap usaha ikan nila bakar(Rp/produksi)

X1 = Ikan Nila Segar

PX1 = Harga Ikan Nila Segar (Rp/Kg)

X2 = Jeruk Nipis

PX2 = Harga Jeruk Nipis (Rp/Kg)

X3 = Cabe Merah

PX3 = Harga Cabe Merah (Rp/Kg)

X4 = Cabe Rawit

PX4 = Harga Cabe Rawit (Rp/Kg)

X5 = Bawang Merah

PX5 = Harga Bawang Merah (Rp/Kg)

X6 = Bawang Putih.

PX6 = Harga Bawang Putih (Rp/Kg)

X7 = Garam

PX7 = Harga Garam (Rp/Kg)

X8 = Bumbu Kaldu

PX8 = Harga Bumbu Kaldu (Rp/Kg)

X9= Minyak Goreng

PX9 = Harga Minyak Goreng(Rp/L)

X10= Kecap Manis

PX10 = Harga Kecap Manis (Rp/L)

X11= Mentimun

PX11 = Harga Mentimun (Rp/Kg)

X12= Daun Kol

PX12 = Harga Daun Kol (Rp/Kg)

X13= Arang Kayu

PX13 = Harga Arang Kayu (Rp/Kg)

X14 = Tenaga Kerja

PX14 = Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)

Total Biaya

Total biaya adalah jumlah biaya keseluruhan pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Total biaya meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Dalam menghitung total biaya dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya produksi usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

TFC = Total Biaya Tetap usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

TVC = Total Biaya Variabel usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah sejumlah uang yang diperoleh oleh pengusaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Pendapatan terdiri dari pendapatan kotor, pendapatan bersih, dan efisiensi usaha.

Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah penghasilan yang diperoleh dari penjualan total ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi kepada pembeli ikan nila bakar selama periode yang bersangkutan. Rumus yang dapat digunakan adalah:

$$TR=Y.Py$$

Keterangan :

TR= Pendapatan kotor usaha ikan nila bakar (Rp/Proses produksi)

Y= Jumlah produksi ikan nila bakar (Kg)

Py= Harga produksi ikan nila bakar (Rp/Kg)

Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih pada usaha ikan nila bakar adalah pendapatan yang diperoleh dari seluruh penghasilan dan dikurangi dengan seluruh biaya produksi dalam pembuatan ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Perhitungan pendapatan bersih dapat dirumuskan sebagai berikut:.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

TR= Pendapatan kotor usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

TC= Biaya total usaha ikan nila bakar (Rp/produksi)

Efisiensi Usaha

Revenue cost ratio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumus sebagai berikut:

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

R/C= Efisiensi usaha ikan nila bakar

TR= Total pendapatan bersih (penerimaan) usaha ikan nila bakar (Rp/Produksi)

TC= Total Biaya usaha ikan nila bakar (Rp/Produksi)

Break Even Point (BEP)

BEP adalah titik impas yang diperoleh pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. BEP pada penelitian ini terdiri dari BEP Harga dan BEP Produksi. Dalam menghitung BEP produksi dapat digunakan rumus :

$$BEP \text{ Prod} = TC/P_y$$

Keterangan :

BEP Produksi = Titik impas produksi dalam satu kali produksi usaha ikan nila bakar.

TC= Total Biaya Produksi (Rp/produksi)

P_y = Harga jual Ikan Nila Bakar (Rp).

Dan untuk BEP harga, dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP \text{ Harga} = TC/Q$$

Keterangan :

BEP Harga = Titik impas harga dalam satu kali produksi ikan nila bakar

TC= Total Biaya Produksi (Rp/Produksi)

Q= Total Produksi ikan nila bakar

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Usaha Ikan Nila Bakar

Analisis dalam usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, pendapatan, dan efisiensi usaha ikan nila bakar. Analisis pendapatan meliputi analisis biaya yang terdiri dari biaya ikan sebesar Rp 151,- atau 10,26 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan tungku pembakar sebesar Rp 101,- atau 6,84 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kipas angin sebesar Rp 168,- atau 11,40 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan mangkok minyak goreng sebesar Rp 13,- atau 0,86 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap.

Biaya penyusutan kuas minyak sebesar Rp 25,- atau 1,71 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kuas bumbu sebesar Rp 38,- atau 2,57 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan piring ikan plastik sebesar Rp 50,- atau 3,42 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan talenan sebesar Rp 25,- atau 1,71 % dari

jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan mangkok bumbu kecap sebesar Rp 8,- atau 0,51% dari jumlah keseluruhan biaya tetap pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah uang yang dikeluarkan pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan yang tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi ikan nila bakar. Untuk lebih jelasnya, rata-rata biaya tetap pada usaha ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Biaya Tetap pada Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase %
1	Baskom sedang	88	5,99
2	Blender	126	8,55
3	Pisau	101	6,84
4	Kuali	25	1,71
5	Spatula	50	3,42
6	Kompor	177	11,97
7	Tabung Gas	76	5,13
8	Baskom Besar	252	17,10
9	Pemanggang Ikan	151	10,26
10	Tungku Pembakar	101	6,84
11	Kipas Angin	168	11,40
12	Mangkok Minyak Goreng	13	0,86
13	Kuas Minyak	25	1,71
14	Kuas Bumbu	38	2,57
15	Piring ikan (plastik)	50	3,42
16	Talenan	25	1,71
17	Mangkok Bumbu Kecap	8	0,51
Jumlah		1.475	100

Sumber : Data yang diolah

Berdasarkan tabel 1, maka dapat dilihat bahwa jumlah biaya tetap adalah sebesar Rp 1.475,- biaya tertinggi terletak pada biaya penyusutan baskom besar yaitu sebesar Rp 252,- atau 17,10 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan terendah terletak pada biaya penyusutan mangkok bumbu kecap, yaitu sebesar Rp 8,- atau 0,51 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap.

Biaya penyusutan baskom sedang sebesar Rp 88,- atau 5,99 % dari keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan blender sebesar Rp 126,- atau 8,55 % dari keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan pisau sebesar Rp 101,- atau 6,84 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kuali sebesar Rp 25,- atau 1,71 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan spatula sebesar Rp 50,- atau 3,47 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kompor sebesar Rp 177,- atau 11,97 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan tabung gas sebesar Rp 76,- atau 5,15 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan blender sebesar Rp 126,- atau 8,55 % dari keseluruhan biaya tetap.

Biaya penyusutan baskom besar sebesar Rp 252,- atau 17,10 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan pemanggang ikan sebesar Rp 151,- atau 10,26 %

dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan tungku pembakar sebesar Rp 101,- atau 6,84 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kipas angin sebesar Rp 168,- atau 11,40 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan mangkok minyak goreng sebesar Rp 13,- atau 0,86 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap.

Biaya penyusutan kuas minyak sebesar Rp 25,- atau 1,71 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan kuas bumbu sebesar Rp 38,- atau 2,57 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan piring ikan plastik sebesar Rp 50,- atau 3,42 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan talenan sebesar Rp 25,- atau 1,71 % dari jumlah keseluruhan biaya tetap. Biaya penyusutan mangkok bumbu kecap sebesar Rp 8,- atau 0,51% dari jumlah keseluruhan biaya tetap pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan.

Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi. Biaya tidak tetap terdiri dari biaya bahan baku dan biaya penunjang.

Biaya Bahan Baku dan Penunjang

Untuk lebih jelasnya, rata-rata biaya bahan baku dan biaya penunjang pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata Biaya Bahan Baku dan Penunjang

No	Biaya Tetap	Jumlah (Rp)	Persentase %
1	Baskom sedang	88	5,99
2	Blender	126	8,55
3	Pisau	101	6,84
4	Kuali	25	1,71
5	Spatula	50	3,42
6	Kompor	177	11,97
7	Tabung Gas	76	5,13
8	Baskom Besar	252	17,10
9	Pemanggang Ikan	151	10,26
10	Tungku Pembakar	101	6,84
11	Kipas Angin	168	11,40
12	Mangkok Minyak Goreng	13	0,86
13	Kuas Minyak	25	1,71
14	Kuas Bumbu	38	2,57
15	Piring ikan (plastik)	50	3,42
16	Talenan	25	1,71
17	Mangkok Bumbu Kecap	8	0,51
Jumlah		1.475	100

Sumber : Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa jumlah rata-rata biaya bahan baku dan penunjang adalah sebesar Rp 384.750,- dalam satu kali proses produksi ikan nila bakar. Biaya tertinggi terletak pada biaya pembelian ikan nila segar yaitu sebesar Rp 232.000,- atau 66,52 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Biaya terendah terletak pada biaya pembelian asam jawa yaitu sebesar Rp 833,- atau 0,24 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang.

Biaya pembelian jeruk nipis adalah sebesar Rp 4.500,- atau 1,29 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian cabe merah sebesar Rp 25.000,- atau 7,17 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Biaya pembelian cabe rawit sebesar Rp 30.000,- atau 8,60 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian bawang merah adalah sebesar Rp 4.000,- atau sebesar 1,15 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian bawang putih sebesar Rp 2.250,- atau 0,65 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang

Biaya pembelian lengkuas adalah sebesar Rp 2000,- atau 0,57 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian jahe sebesar Rp 2.667,- atau 0,76 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Biaya pembelian garam sebesar Rp 4.000,- atau 1,15 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian gula pasir adalah sebesar Rp 2.500,- atau sebesar 0,72 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian bumbu kaldu sebesar Rp 4.167,- atau 1,19 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang

Biaya pembelian minyak goreng adalah sebesar Rp 7.500,- atau 2,15 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian kecap manis sebesar Rp 8.000,- atau 2,29 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Biaya pembelian mentimun sebesar Rp 4.167,- atau 1,19 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian daun kemangi adalah sebesar Rp 2.000,- atau sebesar 0,57 % dari jumlah biaya bahan baku dan biaya penunjang. Biaya pembelian daun kol sebesar Rp 5.333,- atau 1,53 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang dan biaya pembelian arang kayu sebesar Rp. 7.833,- atau 2,25% dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang pada usaha ikan nila bakar di kota Taluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi.

Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah orang yang terlibat langsung dalam melakukan proses produksi ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi. Untuk lebih jelasnya, biaya rata-rata tenaga kerja dalam usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian Kegiatan	Biaya (Rp)	Persentase %
1	Meracik bumbu	5.000	13.39
2	Mencuci ikan	5.000	13.39
3	Membakar ikan	14.000	37.50
4	Mengiris lalapan	2.500	6.70
5	Menghidangkan	10.833	29.02
Jumlah		37.333	100,00

Sumber : Data yang diolah

Biaya tenaga kerja berjumlah Rp 37.333,- biaya tertinggi terletak pada biaya pembakaran ikan yaitu sebesar Rp 14.000,- atau 37,50 % dari jumlah biaya tenaga kerja. Biaya tenaga kerja terendah terletak pada biaya pengiris lalapan yaitu sebesar Rp 2.500,- atau 6.70 % dari jumlah biaya tenaga kerja. Sedangkan biaya meracik bumbu dan biaya mencuci ikan memiliki nilai yang sama masing-masing sebesar Rp 5.000,- atau 13,39 % dari jumlah biaya tenaga kerja pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan.

Total Biaya

Total biaya adalah julan keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada usaha ikan nila Bakar di Kota Teluk Kuantan, Kabupaten Kuantan Singingi. Total biaya terdiri dari

penjumlahan antara biaya tetap dan biaya tidak tetap. Untuk lebih jelasnya, total biaya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Total Biaya Produksi Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	1.476
2	Biaya Tidak Tetap	392.417
	Jumlah	393.892

Sumber : Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa rata-rata jumlah biaya yang dikeluarkan pada usaha ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan adalah sebesar Rp 393.892,- total biaya diperoleh dari penjumlahan antara rata-rata biaya tetap sebesar Rp 1.476,- dengan rata-rata biaya tidak tetap sebesar Rp 392.417,- sehingga diperoleh total biaya pada usaha ikan nila bakar sebesar Rp 393.892,-.

Analisis Pendapatan Usaha Ikan Nila Bakar

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh pengusaha ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan dalam mengelola usahanya. Pendapatan terdiri dari pendapatan kotor dan pendapatan bersih.

Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah pendapatan yang diperoleh dari perkalian antara produksi ikan nila bakar dan harga produksi ikan nila bakar sebelum dikurangi dengan total biaya produksi. Untuk lebih jelasnya, pendapatan kotor dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Pendapatan Kotor Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	1.476
2	Biaya Tidak Tetap	392.417
	Jumlah	393.892

Sumber : Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 5, dapat dilihat bahwa rata-rata jumlah pendapatan kotor usaha ikan nila bakar adalah sebesar Rp 556.667,-. Pendapatan kotor diperoleh dari perkalian antara rata-rata produksi sebesar dalam satuan kilogram dengan rata-rata harga produksi sebesar Rp 73.333,- per kilogram, maka diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 556.667,-.

Pendapatan bersih

Pendapatan bersih adalah pendapatan yang diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi ikan nila bakar di Kota Teluk Kuantan. Untuk lebih jelasnya, pendapatan bersih dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata Pendapatan Bersih

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	1.476
2	Biaya Tidak Tetap	392.417
	Jumlah	393.892

Sumber : Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 6, dapat dilihat bahwa rata-rata jumlah pendapatan bersih (penerimaan) usaha ikan nila bakar adalah sebesar Rp 162.774,-. Rata-rata pendapatan bersih ini diperoleh dari selisih antara rata-rata pendapatan kotor sebesar Rp 556.667,- dengan rata-rata biaya produksi sebesar Rp 393.892,- sehingga diperoleh rata-rata pendapatan bersih pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan sebesar Rp 162.774,-.

Analisis Efisiensi Usaha Ikan Nila Bakar

Untuk lebih jelasnya nilai efisiensi dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7. Rata-rata Efisiensi Usaha Ikan Nila bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Rata-rata Pendapatan Kotor	556.667,-
2	Rata-rata Total Biaya	393.892
Rata-rata Efisiensi Usaha		1,36

Sumber: Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 7, dapat dilihat bahwa nilai efisiensi usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan adalah sebesar 1,36 dimana artinya, dalam setiap Rp 1,- modal yang dikeluarkan akan diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 1,36,-, dan pendapatan bersih sebesar Rp 0,36,-. Soekartawi (2006) menyatakan bahwa jika nilai efisiensi sebuah usaha lebih besar dari 1 (>1), maka usaha ini dinyatakan layak untuk dikembangkan.

BEP Produksi

BEP produksi adalah titik impas minimal produksi ikan nila bakar yang harus diproduksi oleh pengusaha. BEP produksi diperoleh dari pembagian antara total biaya produksi dan harga jual produksi. Untuk lebih jelasnya, BEP produksi dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-rataa BEP Produksi Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (kg)
1	Rata-rata Total Biaya	393.892	
2	Harga Produksi	73.335	
BEP produksi			5,6

Sumber: Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 8, dapat dilihat bahwa BEP produksi sebesar 5,6. Apabila pengusaha memproduksi ikan nila bakar di bawah 5,6 Kg, maka usaha ikan nila bakar akan mengalami kerugian, dan apabila pengusaha memproduksi diatas 5,6 Kg, maka usaha ikan nila bakar akan mengalami keuntungan. Pada penelitian ini, rata-rata pengusaha ikan nila bakar memproduksi sekitar 9 kg ikan nila dalam setiap kali produksinya, maka untuk itu mereka dianggap telah melewati BEP produksi dan dikategorikan telah mengalami keuntungan.

BEP harga

BEP harga adalah titik impas minimal harga ikan nila bakar yang harus dijual oleh pengusaha. BEP harga diperoleh dari pembagian antara total biaya produksi dan produksi ikan nila bakar. Untuk lebih jelasnya, BEP harga dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Rata-rata BEP Harga Usaha Ikan Nila Bakar di Kota Taluk Kuantan

No	Uraian	Jumlah (Rp)	Nilai (Kg)
1	Rata-rata Total Biaya	393.892,-	
2	Rata-rata Produksi		9
	BEP Harga	54.493	

Sumber: Data yang diolah

Berdasarkan Tabel 9, maka dapat dilihat bahwa rata-rata nilai BEP harga pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan adalah sebesar Rp 54.493,-. Apabila pengusaha menjual ikan nila bakar dibawah harga Rp 54.493,- per kilogram maka usaha mereka akan mengalami kerugian, namun apabila pengusaha menjual ikan nila bakar diatas harga Rp 54.493,- per kilogram maka usaha mereka akan mengalami keuntungan. Pada penelitian ini usaha ikan nila bakar telah menjual dengan harga rata-rata sebesar Rp 73.335,- per kilogram oleh sebab itu dianggap telah melewati nilai BEP harga dan usaha ini dianggap telah memperoleh keuntungan.

IV. PENUTUP

Kesimpulan

1. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan pada usaha ikan nila bakar di Kota Taluk Kuantan adalah sebesar Rp 393.822,- per produksi dengan pendapatan kotor sebesar Rp 556.667,- per produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp 162.774,- per produksi. Nilai Efisiensi pada usaha ikan nila bakar adalah sebesar 1,36, dimana artinya, setiap Rp. 1,- modal yang dikeluarkan maka akan diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 1,36,- dengan pendapatan bersih sebesar Rp 0,36,- per produksi. Dengan demikian usaha ini layak untuk dikembangkan
2. Rata-rata nilai BEP produksi adalah sebesar 5, 6 kg per produksi dimana artinya pengusaha ikan nila bakar harus dapat memproduksi di atas 5, 6 kg untuk memperoleh keuntungan dan hal ini sudah tercapai karena rata-rata produksi saat ini adalah 8 kg. Sedangkan nilai BEP harga adalah sebesar Rp 54.493,- per kg, yang artinya pengusaha harus menjual ikan nila bakar diatas harga Rp 61.424,- per kg untuk bisa memperoleh keuntungan. BEP harga juga sudah tercapai karena harga jual saat ini adalah Rp. 73.335/kg

Saran

1. Untuk memperoleh keuntungan yang lebih besar maka pengusaha ikan nila bakar harus meningkatkan produksinya sehingga pendapatan yang diterima juga akan meningkat.
2. Pemerintah pada bidang terkait agar lebih memperhatikan pelaku UKM dengan memberikan bantuan peralatan dan pelatihan agar pelaku usaha ikan nila bakar dapat memperoleh pengetahuan tambahan dibidang produksi dan pemasaran. Dengan demikian maka diharapkan tingkat kesejahteraan pelaku usaha kecil menengah ini dapat meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadhillah, A., Arintoko, & Kamio. (2021). Budidaya Ikan Dalam Ember Solusi Ketersediaan Pangan Mandiri di Tengah Pandemi COVID-19 (Studi Kasus: Kota Karawang Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Agrisep*, 22(1), 19–30. Diambil dari <http://202.4.186.66/agrisep/article/view/19826>
- Ibrahim, F. S. B. S., Naiu, A. S., & Mile, L. (2018). Karakteristik Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar pada Larutan Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) dengan Lama Perendaman yang Berbeda. *Skripsi*, 1(632411055). Diambil dari <https://repository.ung.ac.id/skripsi/show/632411055/karakteristik-mutu-ikan-nila->

oreochromis-niloticus-segar-pada-larutan-kemangi-ocimum-basilicum-l-dengan-lama-perendaman-yang-berbeda.html

- Juwita, E., & Vermila, C. W. (2021). Analisis Budidaya Ikan Nila Di Desa Tebing Tinggi Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi. *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(1), 133–141. Diambil dari <https://www.ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1185>
- Rindawati, S., & Risnawati. (2021). Strategi peningkatan Pendapatan Nelayan. *Media Sains Indonesia*.
- Humairah, A. & Palupi, S. 2020. Quiche Lorraine Substitusi Ikan Nila Untuk Era Milenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1). Tersedia di <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35943> [Accessed 12 December 2022].