

STRUKTUR BIAYA DAN PENDAPATAN USAHA PEMBUATAN KERUPUK IKAN PIPIH (*Chitala lopis*) DI KECAMATAN BAKUMPAI KABUPATEN BARITO KUALA

Lilis Tari¹, Suslinawati², Gt Khairun Ni'mah³

¹ Prodi Agribisnis, Fak. Pertanian

² Staf Pengajar Fak. Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari

E-mail: lilistari21@gmail.com / 0812 3898 5931

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui teknik pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala, mengetahui besarnya persentase dari masing – masing komponen struktur biaya usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala, dan mengetahui penerimaan dan pendapatan yang diperoleh dalam usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode sensus, dimana untuk penetapan responden dilakukan kepada seluruh pelaku usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala. Berdasar hasil penelitian dan olahan data dalam satu bulan produksi menunjukkan komponen biaya terbesar meliputi pembelian daging ikan pipih sebesar 64,23%, tepung tapioka 10,94%, tenaga kerja 10,79%, bahan pelengkap 6,78%, sewa bangunan 4,73%, biaya listrik, biaya penyusutan alat, dan bahan bakar, yang masing - masing kurang dari 2%. Untuk hasil analisis pendapatan pelaku usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala adalah sebesar Rp. 2.102.924,17 dimana nilai untuk total penerimaan adalah sebesar Rp. 7.239.285,71 dan nilai dari total biaya adalah sebesar Rp. 5.136.361,55. Perhitungan R/C ratio sebesar 1,41 menunjukkan bahwa kegiatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala sudah efisien

Kata Kunci: Struktur Biaya, Pendapatan, Efisiensi (R/C ratio), Kerupuk ikan pipih

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the technique of making flat fish crackers in Bakumpai District, Barito Kuala Regency, to know the percentage of each component of the business cost structure of making flat fish crackers in Bakumpai District, Barito Kuala Regency, and to know the revenue and income earned in the business making flat fish crackers in Bakumpai District, Barito Kuala Regency. The method used in this research is the census method, in which the determination of respondents is carried out to all flat fish cracker making businesses in Bakumpai District, Barito Kuala Regency. Based on the results of research and data processing in one month of production, the largest cost component includes the purchase of flat fish meat by 64.23%, tapioca flour 10.94%, labor 10.79%, complementary materials 6.78%, building rent 4, 73%, electricity costs, equipment depreciation costs, and fuel, each of which is less than 2%. For the results of the analysis of the income of the flat fish cracker making business in Bakumpai District, Barito Kuala Regency is Rp. 2,102,924.17 where the value for the total revenue is Rp. 7,239,285.71 and the value of the total cost is Rp. 5,136,361.55. The R / C ratio calculation of 1.41 shows that the flat fish cracker processing business activity in Bakumpai District, Barito Kuala Regency is efficient.

Keywords: Cost structure, income, efficiency (R / C ratio), flat fish crackers

PENDAHULUAN

Pembangunan sektor pertanian di bidang perikanan saat ini terus berkembang. Perkembangan tersebut berkaitan dengan peningkatan pengembangan sektor industri. Berkembangnya sektor pertanian dan sektor industri diharapkan mampu memperbaiki taraf hidup masyarakat khususnya para petani yang saat ini masih jauh dikatakan layak.

Kabupaten Barito Kuala khususnya dikecamatan Bakumpai, telah lama berkembangnya kegiatan industri pembuatan kerupuk ikan. Salah satu kerupuk ikan yang diolah yaitu ikan pipih. Pembuatan kerupuk ikan pipih berlangsung secara turun temurun yang diwariskan oleh orang tua dan menjadi salah satu sumber penghasilan rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan ekonomi pengolah kerupuk ikan.

Pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai terpusat di Desa Lepas dan Desa Behalayung. Pembuatan kerupuk ikan pipih yang dilakukan di dua lokasi tersebut merupakan industri skala rumah tangga, dan masih dilakukan secara tradisional. Produksi kerupuk ikan pipih yang dihasilkan pun masih tergantung dengan permintaan pasar dan ketersediaan bahanbaku dipasaran. Sehingga pelaku usaha kerupuk ikan pipih harus mampu mengalokasikan struktur biaya yang dikeluarkan secara efisien agar pendapatan yang dihasilkan lebih tinggi.

Struktur biaya pembuatan ikan pipih merupakan komponen - komponen biaya yang harus dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung sampai dengan hasil olahan berupa kerupuk yang dapat dijual. Dengan memperhitungkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan saat kegiatan produksi, maka diketahui komponen biaya yang banyak dikeluarkan oleh pelaku usaha. Sehingga dapat menentukan komponen biaya mana yang berpotensi untuk lebih diefisiensikan atau setidaknya dapat dikontrol secara lebih baik dan tepat.

Struktur biaya menggambarkan komponen biaya yang dikeluarkan dalam suatu usaha serta persentase setiap komponen biaya terhadap biaya total usaha. Pengelolaan struktur biaya berkaitan dengan bagaimana mengefisiensikan komponen – komponen biaya agar dapat menghemat pengeluaran biaya sehingga dapat memperbesar selisih antara harga pokok produksi dengan harga jual kerupuk ikan pipih dan pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan usaha pembuatan kerupuk ikan pipih.

METODE

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Lepas dan Desa Behalayung yang merupan dua desa yang berada dalam wilayah administrasi Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Mei – Juli 2020.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode sensus dimana responden yang diambil dalam penelitian ini adalah semua pelaku usaha yang membuat kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala yang masih aktif melakukan pengolahan yang berjumlah 7 (tujuh) orang .

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah meliputi data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan responden berdasarkan kuesioner yang telah disiapkan dan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti. Data sekunder diperoleh dari pustaka serta instansi terkait dengan penelitian ini. Data yang terkumpul kemudian diolah ditabulasi kemudian dianalisis.

Metode analisis data yang digunakan adalah :

1. Penyusutan Alat

Untuk menghitung biaya penyusutan alat digunakan rumus :

$$\text{Penyusutan alat} = \frac{\text{Nilai awal} - \text{nilai akhir}}{\text{Umur ekonomis}}$$

2. Struktur Biaya

Untuk menghitung persentase dari struktur biaya produksi digunakan rumus :

$$P = \frac{\text{NTFC atau NTVC}}{\text{NTC}} \times 100\%$$

Dimana :

P = nilai dari struktur biaya produksi

NTFC = nilai dari tiap komponen biaya tetap

NTVC = nilai dari tiap komponen biaya variabel

NTC = nilai dari total biaya produksi

3. Total Cost (Biaya Produksi)

Untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang digunakan dalam kegiatan produksi pengolahan kerupuk ikan pipih di kecamatan Bakumpai digunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC (*Total Cost*) = Total Biaya

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total Biaya Tetap

TVC (*Total Variabel Cost*) = Total Biaya Variabel

4. Total Revenue (Tingkat Penerimaan)

Untuk mengetahui besarnya tingkat penerimaan digunakan rumus :

$$TR = Y.Py$$

Dimana :

TR = Penerimaan (*Total revenue*)

Y = Tingkat output (jumlah produk)

Py = Harga output

5. Pendapatan

Untuk mengetahui besarnya tingkat pendapatan yang diperoleh digunakan rumus :

$$Pd = TR - TC$$

Dimana :

Pd = Pendapatan (Rp)

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

(Rp)

TC = Biaya Total (*Total Cost*) (Rp)

6. Efisiensi Usaha

Untuk melihat efisiensi usaha, maka perlu melihat perbandingan antara penerimaan dengan biaya usaha, dianalisis dengan menggunakan rumus :

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

Dimana :

R/C = Nisbah Penerimaan dan Biaya

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

TC = Biaya Total (*Total Cost*) (Rp)

Secara kriteria dengan Analisis Rasio R/C :

$R/C < 1$, usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$, usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$, usaha tersebut mengalami keuntungan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden meliputi umur, dan tingkat pendidikan.

1. Umur

Hasil penelitian diketahui bahwa umur responden berusia 43 - 45 tahun berjumlah dua orang atau 28,57% dan berusia 60 - 90 tahun lima orang atau 71,43%. Demikian rata - rata usia pelaku usaha kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala sudah berusia lanjut namun masih mampu memproduksi kerupuk di bantu oleh tenaga kerja dalam keluarga.

2. Tingkat Pendidikan

Berdasarkan penelitian, tingkat pendidikan formal responden dapat digolongkan atas empat tingkatan yaitu SD, SMP, SMA, dan Perguruan Tinggi. Berdasarkan data menunjukkan tingkat pendidikan responden masih rendah karena enam orang dari tujuh orang responden hanya lulusan Sekolah Dasar (SD) atau 85,71% dan hanya satu orang atau 14,29% lulusan Sekolah Menengah Atas (SMA) sehingga berpengaruh terhadap cara berfikir dan kurangnya pengetahuan.

Teknik Pembuatan Kerupuk Ikan Pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala.

1. Alat dan bahan yang digunakan

- timbangan
- penggiling daging
- panci, kompor dan gas LPG

- baskom
 - tampah
 - pengaduk
 - tikar
 - kuas
 - pisau dan talenan
 - hand sealer/mesin press plastik
 - freezer/lemari pendingin
 - keranjang
 - gentong plastik tempat menyimpan kerupuk
2. Bahan yang digunakan
- daging ikan pipih
 - tepung tapioka
 - bumbu (garam, penyedaprasa, royko, sagu)
 - telur
 - air putih
 - pewarna makanan
3. Cara pembuatan kerupuk ikan pipih
- Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk ikan pipih.
 - Penggilingan daging ikan pipih sampai halus, setelah halus daging dimasukkan kedalam baskom dan dicampur dengan bumbu kemudian diaduk hingga rata.
 - Menambahkan tepung tapioka, menambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit ke adonan ikan dan sambil diaduk agar adonan tercampur merata. Tambahkan air jika adonan terlalu keras dan menambahkan tepung tapioka lagi apabila adonan terlalu lembek.
 - Mengadon sampai adonan menjadi kalis. Adonan yang telah kalis dapat dilihat saat adonan tidak lagi merekat pada tangan maupun tempat mengadon.
 - Setelah adonan kalis lalu ditimbang dengan berat masing - masing 7 ons dan dibentuk bulat memanjang dengan rata - rata ukuran diameter 5cm dan panjang 30cm. Tujuan menimbang adonan dengan berat yang sama yaitu agar kerupuk yang dihasilkan nantinya mempunyai besar dan memiliki diameter yang relatif sama.
 - Perebusan batangan adonan kedalam air yang sudah dididihkan. Pada saat perebusan ada beberapa responden menambahkan pewarna makanan dengan tujuan agar kerupuk yang dihasilkan mempunyai corak pada sisi kerupuk. Perebusan dilakukan sampai matang selama kurang lebih 2 jam, yang ditandai dengan warnanya yang menjadi bening dan mengapung kepermukaan.
 - Pewarnaan batangan kerupuk dilakukan kurang lebih 12 jam setelah ditiriskan. Pewarna yang digunakan 25gram dilarutkan dengan 200cc air terlebih dahulu atau dengan perbandingan 1 dan 4. Warna yang digunakan yaitu warna merah scarlet.

- Pewarnaan menggunakan kuas, kemudian diwarnai pada semua bagian batangan kerupuk.
- Penjemuran batangan kerupuk yang sudah diwarnai dengan menggunakan alas tikar purun di bawah sinar matahari selama kurang lebih 9 jam. Setelah di jemur di amkan selama kurang lebih 12 jam.
 - Pengirisan batangan kerupuk dengan ketebalan rata – rata 2mm. Pengirisan batangan kerupuk dilakukan secara manual menggunakan pisau dapur dan talenan.
 - Penjemuran kerupuk dilakukan dengan menyusun satu persatu kerupuk diatas tikar purun, menjemur di bawah sinar matahari dengan cara dibolak balik sampai kerupuk menjadi kering. Setelah di jemur hingga kering, kerupuk di di amkan kurang lebih 12 jam.
 - Penimbangan dan pengemasan kerupuk dengan menimbang kerupuk dengan berat masing – masing 200gram, kemudian di bungkus, dan siap untuk di pasarkan.

Teknik pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala masih dilakukan secara tradisoinal dimana dapat dilihat dalam beberapa tahapan pengolahan seperti mengadon, pembentukan adonan, pengirisan kerupuk, penjemuran kerupuk, masih dilakukan secara manual oleh tenaga kerja manusia tanpa adanya bantuan mesin. Kegiatan menjemur kerupuk pun masih tergantung pada

sinar matahari, apabila musim hujan turun maka produksi kerupuk ikan pipih akan terhambat, karena kerupuk yang tidak kering dalam jangka waktu yang cukup lama akan menimbulkan jamur pada kerupuk, namun pada proses pengepakan sudah cukup modern karena menggunakan mesin press dan kemasan yang digunakan sudah memiliki label dan informasi produk yang cukup baik.

Struktur Biaya Produksi

Struktur biaya produksi merupakan salah satu unsur yang penting untuk diketahui dalam melakukan kegiatan usaha, dalam hal ini termasuk usaha pengolahan kerupuk ikan pipih. Struktur biaya produksi usaha pembuatan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap dalam usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala berupa biaya penyusutan alat dan sewa bangunan pengolahan.

Biaya variabel dalam usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala terdiri dari biaya bahan baku ikan pipih, tepung tapioka, bahan pelengkap (telur, sagu, penyedap rasa, garam, royko, gula, pewarna makanan, plastik kemasan steples, soda kue), bahan bakar (gas lpg jenis tabung 3kg dan bahan bakar kayu), biaya listrik dan tenaga kerja.

Tabel 1. Struktur Biaya Usaha Pembuatan Kerupuk Ikan Pipih (*Chitala lopis*) Di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala Per Bulan Pada Tahun 2020.

No	Komponen Biaya	Rata - rata biaya (Rp)	Persentase Terhadap Biaya (%)		
			Biaya Tetap	Biaya Variabel	Biaya Total
1	<i>Biaya Tetap</i>				
	Penyusutan Alat	43,684.78	15.25	-	0.85
	Sewa bangunan	242,857.14	84.75	-	4.73
	Total Biaya Tetap	286,541.92	100.00		5.58
2	<i>Biaya Variabel</i>				
	Ikan Pipih	3,299,285.71		68.03	64.23
	Tepung tapioka	562,142.86		11.59	10.94
	Bahan Pelengkap	348,219.05		7.18	6.78
	Bahan Bakar	28,964.29		0.60	0.56
	Biaya Listrik	57,136.29		1.18	1.11
	Tenaga Kerja	554,071.43		11.42	10.79
	Total Biaya Variabel	4,849,819.63		100.00	94.42
	Total Biaya Produksi	5,136,361.55	100.00	100.00	100.00

Sumber : Data diolah, 2020

Komponen biaya tetap yaitu rata – rata biaya penyusutan alat sebesar Rp.43.684,78, biaya penyusutan alat menyumbangkan 15,25% dari biaya tetap dan 0,85% dari biaya total dan rata – rata biaya bangunan pengolahan sebesar Rp. 242.857,14.

Biaya sewa bangunan menyumbangkan 84,75% dari biaya tetap tetapi memberikan kontribusi 4,73% dari total biaya produksi.

Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu bulan produksi usaha pembuatan kerupuk ikan pipih

(*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito kuala dengan rata – rata biaya sebesar Rp. 286.541,92. Kondisi ini bisa dijelaskan karena berdasarkan kondisi yang ada dilokasi penelitian yang menunjukkan bahwa tempat pengolahan dan peralatan yang digunakan relatif sederhana dengan nilai asset yang rendah dan jangka waktu penggunaan yang cukup lama.

Berdasarkan tabel 4 dapat dilihat komponen biaya variabel yaitu biaya pembelian daging ikan pipih dengan rata – rata biaya Rp 3.299.285,71 per bulan. Penggunaan bahanbaku ikan pipih sangat dominan karena ikan pipih merupakan bahan utama pembuatan kerupuk ikan pipih. Ikan pipih yang dibeli dalam usaha pembuatan kerupuk ikan pipih umumnya membeli ikan pipih yang sudah bersih berupa daging. Ikan pipih cukup sulit untuk didapatkan, sehingga pelaku usaha umumnya memesan langsung kepada penjual ikan.

Biaya pembelian ikan pipih memegang peranan yang dominan didalam struktur biaya produksi. Keadaan ini ditunjukkan oleh kontribusi yang diberikannya terhadap rata – rata total biaya produksi 64,23% dan 68,03% terhadap biaya variabel. Besarnya biaya pembelian ikan pipih disebabkan ikan pipih sebagai bahanbaku pokok utama untuk mengerjakan kegiatan usaha pengolahan kerupuk ikan dan harga ikan pipih yang dijual cukup mahal dipasaran yaitu rata - rata Rp. 112.142,86/Kg.

Biaya tepung tapioka dengan rata – rata biaya sebesar Rp. 562.142,86 per bulan. Tepung tapioka yang digunakan yaitu tepung tapioka merk rajawali karena dipercaya memiliki kualitas yang baik. Biaya tepung tapioca memberikan kontribusi biaya sebesar 10,94% terhadap biaya total dan 11,59% terhadap biaya variabel.

Rata - rata biaya tenaga kerja sebesar Rp.554.071,43 per bulan yang memberikan kontribusi sebesar 12,79% terhadap biaya total dan 11,42% terhadap biaya variabel. Hal ini disebabkan karena semua kegiatan pembuatan dilakukan secara tradisional dan merupakan industri rumah tangga, sehingga dalam proses pembuatan dilakukan manual tanpa ada bantuan mesin yang modern. Tenaga kerja yang terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK). Pelaku usaha dalam kegiatan produksi tenaga kerja diupah per item kerja dan langsung dibayarkan. Tenaga kerja yang digunakan yaitu yang mempunyai keterampilan dalam pembuatan kerupuk, biasanya digunakan tenaga kerja yang sama dan sudah diberi kepercayaan oleh pelaku usaha. Ada dalam kegiatan produksi seperti mengadon adonan harus dilakukan oleh tenaga kerja yang sudah berpengalaman, dan apabila tidak diadon dengan benar sampai kalis akan berakibat pada kerupuk yang dihasilkan kurang maksimal seperti adanya gumpalan tepung yang mengeras pada kerupuk.

Biaya bahan pelengkap dengan rata – rata biaya sebesar Rp. 348.219,05 per bulan yang memberikan kontribusi sebesar 7,18% dari biaya variabel tetapi persentase untuk biaya produksi sebesar 6,78%.

Biaya bahan bakar yang dikeluarkan dalam satu bulan produksi dengan rata – rata biaya sebesar Rp. 28.964,29. Biaya listrik yang dikeluarkan dengan rata – rata biaya sebesar Rp.57.136,29 per bulan. Biaya bahan bakar dan biaya listrik memiliki persentase yang sangat kecil yaitu kurang dari 2% dari total biaya produksi maupun dari biaya variabel yaitu sebesar 0,60% dan 1,18% terhadap biaya variabel sedangkan 0,56% dan 1,11% terhadap biaya total produksi

Sehingga didapatkan total biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu bulan produksi usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito kuala dengan rata – rata biaya sebesar Rp. 4.849.819,63 per bulan.

Biaya variabel memberikan persentase 94,42% dari total biaya produksi dan mengambil bagian terbesar jika dibandingkan dengan biaya tetap yang hanya memberikan 5,58%. Hal ini memberikan implikasi bahwa sebagian besar penggunaan modal usaha pembuatan ikan pipih hanya untuk kegiatan operasional produksi. Sementara komposisi modal yang digunakan untuk aktifitas investasi seperti pembelian peralatan baru relatif tidak ada, yang ditunjukkan oleh belum adanya peremajaan peralatan yang lebih modern dan beberapa belum mempunyai tempat khusus pengolahan, tempat pengolahan saat ini masih dilakukan di rumah pribadi pelaku usaha.

Total Biaya

Total biaya merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih. Biaya total diperoleh dari total rata – rata biaya tetap dan rata – rata biaya variabel. Biaya total usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala pada tahun 2020 dapat di lihat pada tabel 1.

Berdasarkan tabel satu dapat dilihat total biaya tetap sebesar Rp. 286.541,92 per bulan, dan total biaya variabel sebesar Rp.4.849.737,38 perbulan, dengan demikian dapat dinyatakan bahwa total biaya yang dikeluarkan pelaku usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai sebesar Rp. 5.136.361,55 per bulan.

Penerimaan

Penerimaan merupakan besaran penghasilan kotor yang diterima oleh pelaku usaha pengolahan kerupuk ikan pipih yang diperoleh dari perkalian antara jumlah produk (kerupuk ikan pipih) dengan harga jualnya. Penerimaan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala pada tahun 2020 dapat di lihat pada tabel 2.

Tabel 2. Rata – Rata Produksi, Harga, Dan Penerimaan Rata – Rata Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala tahun 2020.

	Hasil/Bulan (Kg)	Hasil/Bungkus/Bln	Berat/bungkus (Ons)	Harga/ bungkus (Rp)	Penerimaan/bulan (Rp)
Rata - rata	59.43	287.14	2.14	25,428.57	7,239,285.71

Sumber : Data diolah, 2020

Dapat dilihat produktivitas dari usaha pembuatan kerupuk ikan pipih yang berada di lokasi penelitian, tiap responden memiliki hasil jumlah output yang berbeda pada masing – masing usahanya. Hal tersebut didapat dari jumlah produksi kerupuk per kilo kemudian dikemas dengan berat perbungkus yang bervariasi antara 2 ons sampai dengan 2,5 ons perbungkus dikali dengan harga jual yang juga bervariasi berkisaran antara Rp. 20.000,- sampai dengan Rp. 30.000,- per bungkus.

Rata - rata penerimaan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan

Bakumpai Kabupaten Barito Kuala adalah sebesar Rp. 7.239.285,71 per bulan dengan rata – rata hasil produksi 59,43kg per bulan atau rata – rata 287,14 bungkus perbulan dan harga jual rata – rata Rp. 25.428,57 per bungkus.

Pendapatan

Pendapatan merupakan hasil bersih yang diterima pelaku usaha pengolahan kerupuk ikan pipih. Pendapatan diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi, dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Pendapatan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala pada Tahun 2020

No	Keterangan	Nilai
1	Penerimaan (Rp/bln)	7.239.285,71
2	Total Biaya Produksi (Rp/bln)	5.136.361,55
3	Pendapatan (Rp/bln)	2.102.924,17
4	R/C rasio	1,41

Sumber : Data diolah, 2020

Berdasarkan tabel 3 didapatkan pendapatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala adalah rata – rata sebesar Rp. 2.102.924,17 per bulan, yang diperoleh dari pengurangan dari rata – rata penerimaan sebesar Rp. 7.239.285,71 per bulan dengan rata – rata total biaya produksi sebesar Rp. 5.136.361,55 per bulan.

Besar kecilnya pendapatan dipengaruhi oleh penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Pendapatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala tidak menentu, tergantung pada bahan baku yang diproduksi dan ketersediaan bahan baku di pasaran.

Efisiensi Usaha

R/C ratio digunakan untuk menganalisa apakah usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala sudah efisien atau tidak. R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan dengan total biaya produksi. Nilai R/C ratio > 1 maka kegiatan pembuatan kerupuk ikan pipih yang dilakukan dapat dikatakan efisien karena kegiatan usaha yang dilakukan dapat memberikan penerimaan yang lebih besar dari pada

pengeluarannya. Nilai R/C ratio < 1 maka kegiatan usaha pembuatan kerupuk ikan pipih yang dilakukan dapat dikatakan tidak efisien karena kegiatan usaha yang dilakukan tidak dapat memberikan penerimaan yang lebih besar dari pada pengeluarannya. Nilai R/C ratio = 1 maka kegiatan usaha pembuatan kerupuk ikan pipih yang dilakukan dapat dikatakan tidak memberikan keuntungan maupun kerugian (impas) karena penerimaan yang diterima akan sama dengan pengeluarannya.

Berdasarkan tabel 6 diperoleh nilai R/C rasio sebesar 1,41. Nilai R/C rasio lebih besar dari 1, hal ini berarti usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala adalah efisien, dimana setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1,41. Menurut penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Wahdah, dkk (2016) usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di Kabupaten Barito Kuala tergolong menguntungkan dan layak untuk terus diusahakan. Sehingga usaha pembuatan kerupuk ikan pipih di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala sudah efisien dan layak untuk diusahakan.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Teknik pembuatan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala masih tergolong tradisional dan sederhana dalam beberapa tahapan pengolahan seperti mengadon, pembentukan adonan, pengirisan kerupuk, penjemuran kerupuk, namun pada proses pengepakan sudah cukup modern.
2. Struktur biaya meliputi biaya pembelian daging ikan pipih sebesar 64,23%, tepung tapioka 10,94%, tenaga kerja 10,79%, bahan pelengkap 6,78%, sewa bangunan 4,73%, biaya listrik, biaya penyusutan alat, dan bahan bakar, yang masing - masing kurang dari 2%. Peningkatan efisiensi penggunaan input bahan baku ikan pipih perlu ditingkatkan guna mengifisiensikan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian ikan pipih.
3. Pendapatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih (*Chitala lopis*) di Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala adalah sebesar Rp. 2.102.924,17 per bulan, dengan total penerimaan adalah sebesar Rp. 7.239.285,71 per bulan, dan total biaya sebesar Rp. 5.136.361,55 per bulan. Perhitungan R/C rasio sebesar 1,41 menunjukkan bahwa kegiatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih di

Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala sudah efisien.

Saran

1. Pelaku usaha diharapkan mampu mengoptimalkan penggunaan alat pemotong kerupuk, agar kerupuk tidak lengket diharapkan menambahkan minyak goreng pada mata pisau alat pemotong dan batangan kerupuk dijemur lebih kering agar saat pemotongan kerupuk tidak lengket, sehingga diharapkan dapat mengefisiensikan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan. Pelaku usaha juga diharapkan memperbesar skala usaha yang dijalani sehingga dapat meningkatkan pendapatan yang lebih besar.
2. Pemerintah diharapkan dapat lebih berperan aktif dalam penyuluhan dan pemecahan masalah harga jual ikan pipih yang relatif mahal dan ketersediaan bahan baku ikan pipih yang semakin sulit untuk didapatkan.
3. Peneliti lain diharapkan dapat melanjutkan penelitian ini karena penelitian ini masih sebatas penelitian mengenai struktur biaya dan pendapatan usaha pengolahan kerupuk ikan pipih.

REFERENSI

- Akbar, Julius., 2017. *Potensi, Peluan, Dan Tantangan Penembangan Perikanan Rawa di Kalimantan Selatan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Carter, W. K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat. Jakarta.
- Gustiyana, H. 2003. *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian*. Salemba Empat. Jakarta
- Hidayat, S. A., Sofia, L. A., Lilimantik, Emmy., 2010. *Buku Ajar Agribisnis Budidaya Ikan Air Tawar, Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin Kalimantan Selatan*. Smart Media. Solo.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Kabupaten Barito Kuala Dalam Angka 2020*. BPS Barito Kuala. Marabahan
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Provinsi Kalimantan Selatan Dalam Angka 2020*. CV. Karya Bintang Muslim
- Mariani, Linda. 2013. *Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Usaha Pembuatan Tahu di Gampong Purworejo Kecamatan Kuala Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Teungku Umar. Meulabor Aceh Barat.
- Marthalia, Evie. 2018. *Analisis Struktur Biaya, Pendapatan, dan Risiko Usahatani Terung Ungu (Solanum melongena L) Di Desa Simpang Kanan Kecamatan Sumberejo Kabupaten Tanggamus*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nabilah. 2014. *Analisis Struktur Biaya dan Pendapatan Usaha Mikro dan Kecil Bidang Industri Pengolahan di Kabupaten Bogor*. ITB. Bogor
- Nanin, Wahyuningtiyas. *Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

- Rahim, A. dan Hastuti, D. R. D. 2008. *Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rantung, HA (2015). *Analisis Struktur Biaya dan Efisiensi pada Agroindustri Bawang Goreng "UD. Sri Rejeki" di Kota Palu Provinsi Sulawesi tengah*. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Saputra, Bayu 2019. *Analisis Struktur Biaya, Pendapatan Usahatani dan Pemasaran Mentimun di Kecamatan Way Sulan* Kabupaten Lampung Selatan (Skripsi). Fakultas pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Saputra, Bayu. 2019. *Analisis Struktur Biaya, Pendapatan Usahatani dan Pemasaran Mentimun di Kecamatan Way Sulan Kabupaten Lampung Selatan* (Skripsi). Fakultas pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Seman, Syamsiar., 2009. *Wadai Banjar 41 Macam. Lembaga Pengkajian dan Pelestarian Budaya Banjar*. Kalimantan Selatan.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Sudarto, (2011). *Ikan Pipih yang Potensial untuk Ikan Hias*. (59-62). Balai Riset Budidaya Ikan Hias. Depok.
- Sugiarto, Tedy H, Brastoro, Rachmat S, dan Kelana S. 2007. *Ekonomi Mikro : Sebuah Kajian Komprehensif*. PT. Gramedia Pustaka Indonesia. Jakarta.
- Sumodiningrat, G dan Iswara, A.L. 1993. *Ekonomi Produksi*. Karunika. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Suratijah. 2006. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suratijah. 2015. *Ilmu Usaha Tani Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Supriyono, R. 2011. *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan Pengendalian Biaya, Serta Pengambilan Keputusan*. BPFE. Yogyakarta.
- Wahdah, dkk. 2016. *Kajian Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih Di Kabupaten Barito Kuala Kalimantan Selatan* 113-119. Vol. 12 No. 2, Agustus 2016. Fakultas Perikanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Winarti, L (2016). *Analisis Sensitivitas Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan* 177-182. Vol. 41 No. 2, Juni 2016. Fakultas Pertanian Universitas Darwan Ali.