

ANALISIS PROFITABILITAS DIFERENSIASI PRODUK TERASI UDANG PADAT DAN BUBUK INSTAN

Oleh:

Hartatia Nur Yusna Indarsyih¹⁾, Nuryamin Budi²⁾ dan Made Dwiyanthy³⁾

ABSTRACT

The purpose of this research is to analyze the profitability of product differentiation of shrimp paste solid and instant powder. This research was conducted in April 2017 at the processing business of shrimp paste in Lampopala Village. The data source of this research is primary data and use data analysis of net income of business. The result of the research shows that the processing business of shrimp paste in one production for differentiation of solid shrimp paste product gives greater profitability than shrimp paste shrimp paste product for business actor with the gross margin difference of Rp88.400 / month and net income of Rp65.855 / month due to differences in the cash cost component used.

Keywords: Profitabilitas, Diferensiasi Produk, Terasi Padat, Terasi Bubuk Instan, Udang Rebon

PENDAHULUAN

Potensi sumberdaya perikanan dan kelautan sangat besar dan potensial, namun berbagai permasalahan yang muncul, salah satunya adalah bagaimana usaha untuk memanfaatkan potensi sumberdaya perikanan dan kelautan beserta pelaku usaha yang terlibat dapat dipadukan dalam satu persepsi, untuk mendukung peningkatan pendapatan khususnya bagi para pelaku usaha pengolahan hasil perikanan dan kelautan.

Kabupaten Bombana salah satunya di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia sebagai wilayah pesisir telah lama dikenal sebagai daerah usaha pengolahan terasi udang dengan ciri khas udang rebonnya. Peningkatan usaha pengolahan udang rebon dengan melakukan diferensiasi produk terhadap terasi udang rebon pada dasarnya telah didukung oleh teknologi pengolahan dan pengemasan yang efisien dan efektif namun karena umumnya usaha pengolahan terasi udang rebon ini merupakan usaha mikro rakyat yang telah turun temurun dilakukan sehingga masih ada pelaku usaha yang tetap mempertahankan proses pengolahan terasi secara tradisional sehingga diperlukan penelitian tentang profitabilitas yang diperoleh pelaku usaha dalam menghasilkan produk terasi udang dalam bentuk padat dan terasi udang dalam bentuk bubuk instan. Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penelitian ini

¹⁾ Staf Pengajar Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo, Kendari

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Halu Oleo, Kendari

³⁾ Alumni Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo, Kendari

bertujuan untuk menganalisis profitabilitas diferensiasi produk terasi udang padat dan bubuk instan di Kelurahan Lampopala.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ini dilaksanakan pada Bulan April 2017 bertempat di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. Jenis dan sumber data penelitian ini adalah menggunakan sumber data primer yakni data yang diperoleh secara langsung dari pelaku usaha terasi udang padat dan terasi udang bubuk instan yang terpilih melalui observasi langsung di lokasi usaha pengolahan terasi udang. Analisis data yang digunakan adalah analisis pendapatan bersih usaha (Wahyudi, T., *dkk.* 2008) yang telah dimodifikasi menyesuaikan tujuan penelitian ini. Analisis ini merupakan tolak ukur untuk melihat profitabilitas diferensiasi produk terasi udang padat maupun terasi udang bubuk instan yang dihasilkan. Pendapatan bersih usaha ini diperoleh dari hasil pengurangan seluruh biaya yang secara riil dikeluarkan oleh pelaku usaha terhadap pendapatan kotoranya dengan model matematik berdasarkan Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Analisis Pendapatan Bersih Usaha

No.	U r a i a n	Nilai (Rp)
A.	Pendapatan Kotor (Harga x <i>Quantity</i>)	Rp xxx
B.	Biaya Tunai (Bahan baku, dll)	Rp xxx
C.	Marjin Kotor	Rp Xxxx
D.	Biaya Non Tunai	Rp xxx
E.	Total Biaya	Rp xxxxx
F.	Pendapatan Bersih/Laba Usaha	Rp Xxxxx

Sumber: Wahyudi, T., *dkk.* 2008

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengamatan di Kelurahan Lampopala diketahui bahwa jenis udang yang digunakan pelaku usaha sebagai bahan baku utama dalam usaha pengolahan terasi udang padat dan bubuk instan adalah udang kecil (rebon), yang bahasa lokalnya disebut *balacan*. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha dan pengamatan dari usaha pengolahan terasi bahwa jenis udang rebon banyak disukai dan digunakan karena mudah didapatkan dan murah harganya, selain itu udang rebon memberikan cita rasa khas dalam terasi yang dihasilkan dan sangat disukai konsumen. Kelurahan Lampopala terdapat usaha pengolahan terasi udang

dalam bentuk padat dan bubuk instan oleh karena itu dalam penelitian ini dilakukan analisis pendapatan bersih usaha terasi antara dua produk yang berbeda.

a. Produk Terasi Udang Padat

Untuk menghasilkan produk terasi udang dalam bentuk padat untuk satu kali produksi, maka tahapan proses pengolahannya tidak terlalu rumit, menggunakan bahan baku udang rebon, pengemasannya pun sangat sederhana dan tidak menggunakan label usaha, hal ini terlihat dari komponen biaya yang dikeluarkan. Untuk lebih jelasnya perhitungan profitabilitas produk terasi udang padat dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Analisis Pendapatan Bersih Usaha Terasi Udang Padat (Rp/bulan)

Uraian	Volume	Satuan	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
A. Pendapatan kotor:				
Produk terasi udang padat	10	kg	30.000	300.000
B. Komponen biaya:				
1. Biaya tunai:				
a) Udang rebon	5	liter	4.000	20.000
b) Garam (10 gram)	1	sdm	100	100
c) Air (250 cc)	1	cangkir	500	500
d) Plastik pembungkus kecil	1	pak	1.500	1.500
e) Biaya bensin	2	liter	10.000	20.000
Total biaya tunai				42.100
2. Marjin kotor				257.900
3. Biaya tidak tunai:				
a) Penyusutan peralatan:				
1) Mesin penggiling	1	unit	75.000	75.000
2) Timbangan duduk	1	buah	14.584	14.584
3) Alu/lesung penumbuk	1	buah	4.167	4.167
4) Baskom	2	buah	2.917	5.834
5) Ember	1	buah	2.084	2.084
6) Gelas takar	1	buah	1.834	1.834
b) Tenaga kerja dalam keluarga	1	HOK	20.000	20.000
Total biaya tidak tunai				123.503
C. Total biaya				165.603
D. Pendapatan bersih atas biaya total				134.397
E. R/C rasio biaya tunai				7,13
F. R/C rasio biaya total				1,81

Sumber: Data primer diolah, tahun 2017

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa nilai R/C ratio atas biaya tunai sebesar 7,13 artinya setiap rupiah biaya tunai yang dikeluarkan (tanpa memperhitungkan biaya non tunai yakni penyusutan peralatan dan tenaga kerja dalam keluarga) untuk usaha pengolahan terasi udang padat tersebut akan menghasilkan pendapatan yang diterima pelaku usaha terasi sebesar Rp.7,13. Hal tersebut mengindikasikan bahwa usaha pengolahan terasi udang padat menguntungkan secara ekonomis. Jika *opportunity cost* dari penyusutan peralatan tidak diperhitungkan, maka margin kotor usaha produk terasi udang padat adalah Rp.257.900, bila biaya non tunai yakni penyusutan peralatan dan tenaga kerja keluarga diperhitungkan sebagai bagian dari komponen total biaya, maka *profitabilitas*/pendapatan bersih usaha produk terasi udang padat atas biaya total adalah sebesar Rp.134.397.

b. Produk Terasi Udang Bubuk Instan

Untuk menghasilkan produk terasi udang bubuk instan dalam satu kali produksi, tahapan proses pengolahannya menggunakan bahan baku dalam bentuk terasi udang rebon padat dan hasil produknya akan dikemas menggunakan label usaha. Untuk lebih jelasnya perhitungan profitabilitas produk terasi udang bubuk instan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Analisis Pendapatan Bersih Usaha Terasi Udang Bubuk Instan (Rp/bulan)

Uraian	Volume	Satuan	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
A. Pendapatan Kotor:				
Produk terasi udang bubuk instan ukuran isi 75 gram	40	pak	10.000	400.000
B. Komponen Biaya:				
1. Biaya Tunai:				
a) Terasi udang rebon	5	kg	30.000	150.000
b) Kemasan alu-plastik	40	sachet	800	32.000
c) Label usaha	40	lembar	200	8.000
d) Kertas	1	lembar	500	500
e) Biaya listrik	15	kWh	1.333,34	20.000
f) Tenaga kerja luar keluarga	1	HOK	20.000	20.000
Total Biaya Tunai				230.500
2. Marjin Kotor				169.500
3. Biaya Tidak Tunai:				
a) Penyusutan Peralatan:				
1) <i>Hand Sealer</i>	1	unit	29.583	29.583
2) Kompom minyak tanah	1	buah	25.000	25.000

3) Timbangan duduk	1	buah	20.833	20.833
4) Panci kukus	1	buah	6.250	6.250
5) Talang/dulang	2	buah	3.750	7.500
6) Saringan kecil	1	buah	1.250	1.250
7) Sendok besar	1	buah	147	147
8) Sendok makan	1	buah	125	125
b) Tenaga kerja dalam keluarga	1	HOK	10.000	10.000
Total Biaya Tidak Tunai				100.958
C. Total Biaya				331.458
D. Pendapatan Bersih atas biaya total				68.542
E. R/C Rasio Biaya Tunai				2,35
F. R/C Rasio Biaya Total				1,21

Sumber: Data primer diolah, tahun 2017

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa nilai R/C ratio atas biaya tunai sebesar 2,35 artinya setiap rupiah biaya tunai yang dikeluarkan (tanpa memperhitungkan biaya non tunai yakni penyusutan peralatan dan tenaga kerja dalam keluarga) untuk usaha pengolahan terasi udang bubuk instan tersebut akan menghasilkan pendapatan yang diterima pelaku usaha terasi sebesar Rp2,35. Hal tersebut mengindikasikan bahwa usaha pengolahan terasi udang bubuk instan menguntungkan secara ekonomis. Jika *opportunity cost* dari penyusutan peralatan tidak diperhitungkan, maka margin kotor usaha produk terasi udang bubuk instan adalah Rp169.500, sedangkan bila penyusutan peralatan dan tenaga kerja dalam keluarga diperhitungkan sebagai bagian dari komponen biaya, maka *profitabilitas*/pendapatan bersih usaha produk terasi udang bubuk instan atas biaya total adalah sebesar Rp 68.542.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan terasi dalam satu kali produksi untuk diferensiasi produk terasi udang padat memberikan profitabilitas lebih besar dibandingkan produk terasi udang bubuk instan bagi pelaku usaha terasi dengan selisih margin kotor sebesar Rp88.400/bulan dan pendapatan bersih sebesar Rp65.855/bulan karena adanya perbedaan komponen biaya tunai yang digunakan.

Saran bagi para pelaku usaha terasi khususnya di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia untuk meningkatkan profitabilitas diferensiasi produk terasi udang diperlukan adanya peningkatan jumlah bahan baku udang rebon agar volume produksi untuk menghasilkan produk terasi udang bubuk instan dan terasi bubuk

instan bertambah. Bagi pemerintah daerah perlu memfasilitasi peningkatan kemampuan dan ketrampilan para pelaku usaha terasi dalam mengelola usahanya melalui bantuan kegiatan bimbingan dan penyuluhan teknis dan manajemen usaha komersil agar usaha terasi ini semakin berkembang baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Melalui kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih banyak kepada pelaku usaha produk terasi udang padat dan terasi udang bubuk instan di Kelurahan Lampopala, dan semua pihak yang telah membantu kegiatan penelitian ini.

REFERENSI

- BPS, 2017. *Kabupaten Bombana dalam Angka*. Kendari.
- BPS, 2017. *Kecamatan Rumbia dalam Angka*. Kendari.
- Ine Fausayana, 2012. *Pengaruh Introduksi Teknologi Aneka Pengolahan Rumput Laut terhadap Laba Usaha Kelompok Tani Tunas Bahari*. Agriplus, Volume 22 Nomor: 02 Mei 2012, ISSN 0854 - 0128. Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo, Kendari
- Wahyudi, T., dkk. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- WOH Dia, 2002. *Peranan Sektor Kelautan dan Perikanan terhadap Pembangunan Wilayah Dalam Era Otonomi Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara*. Institut Pertanian Bogor. repository.ipb.ac.id/handle/123456789/15761. Diakses Tanggal 6 Januari 2016.