

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN TITIK IMPAS
PENGOLAHAN IKAN SALAI PATIN
(Kasus Usaha Soleha Berseri di Air Tiris Kampar)**

M. Ramli

Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNRI, Pekanbaru

Diterima : 4 Januari 2009 Disetujui : 5 Mei 2009

ABSTRACT

This research aims to detect cost of goods manufactured and break even point ikan salai patin. Also aim to detect acceptances and business.s profits levels. Researches results show cost of goods manufactured ikan salai patin Rp 29.800/ kg, fillet salai patin Rp 37.210/ kg, and nugget Rp 879,5/ package. Sale break even point as big as Rp 6.542.064, temporary for sale achieves Rp 25.595.000/ month, with profit level 4,78%.

Key Word : Break Even Point, ikan salai patin, profit levels, nugget

PENDAHULUAN

Produk perikanan mempunyai sifat khusus, yaitu cepat mengalami rusak (membusuk). Dalam delapan jam setelah ikan ditangkap dan didaratkan ikan-ikan sudah memperlihatkan tanda-tanda kerusakan. Oleh karena itu produk perikanan perlu penanganan khusus agar mutu dan kualitas ikan dapat dipertahan lebih lama. Pengolahan merupakan salah satu cara mengatasi masalah pembusukan ini, sehingga ikan mampu disimpan lebih lama lagi sampai tiba waktunya dijadikan sebagai bahan konsumsi.

Perusahaan Soleha Berseri merupakan salah satu perusahaan di Kampar yang mengolah ikan segar menjadi beberapa macam produk olahan ikan. Soleha Berseri adalah perusahaan perorangan yang mengolah ikan Patin menjadi produk ikan salai Patin, fillet salai, dan

nugget. Produk utama perusahaan Soleha Berseri adalah ikan salai Patin. Dalam berproduksi Soleha Berseri memperoleh bahan baku ikan Patin (*Pangasius sutchi*) dari petani ikan yang ada di sekitar Kampar. Dalam satu minggu perusahaan Soleha Berseri memproduksi ikan salai Patin sebanyak tiga kali dengan rata-rata penggunaan bahan baku ikan patin segar sebanyak 200 kg. Sementara untuk produksi fillet salai (ikan Patin salai tanpa tulang) hanya dilakukan ketika ada pesanan dari konsumen. Hal ini disebabkan tingginya biaya produksi untuk menghasilkan fillet salai yang menyebabkan harga jual tinggi dan sulit untuk dipasarkan. Hanya konsumen tertentu yang meminta fillet salai ini, dan biasanya sebagai oleh-oleh untuk dibawa ke luar daerah. Lain halnya dengan produk nugget, nugget ikan Patin diproduksi

satu kali dalam sebulan dengan bahan baku ikan Patin segar sebanyak 5 kg. Karena produk nugget masih merupakan suatu produk baru bagi masyarakat Kampar, maka permintaanya masih sedikit dan karena itu nugget belum diproduksi dalam jumlah banyak.

Dalam proses produksi perusahaan Soleha Berseri tidak mengalami hambatan karena bahan baku ikan Patin dapat dipasok dari petani ikan yang ada di sekitar Kampar. Yang menjadi masalah adalah biaya produksi, karena untuk menghasilkan produk ikan salai Patin terutama dalam bentuk fillet biayanya cukup besar. Yang menjadi pertanyaan seberapa besar harga pokok produksi atau biaya produksi yang diperlukan dalam menghasilkan produk ikan salai Patin, dan pada titik impas penjualan berapa usaha pengolahan ikan salai Patin tidak mengalami laba dan rugi, dan apakah pada titik impas tersebut perusahaan dalam kondisi margin aman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan kasus pada perusahaan Soleha Berseri. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan di Kampar yang berlokasi di Kecamatan Kampar yang memproduksi olahan ikan Patin menjadi beberapa produk olahan. Produk-produk olahan tersebut adalah ikan salai Patin, fillet

salai Patin, dan nugget ikan Patin. Perusahaan Soleha Berseri merupakan perusahaan perorangan, sehingga pak Zamzalis selaku pemilik usaha sekaligus menjadi manajer.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui struktur biaya, harga pokok produksi, tingkat keutungan, dan titik impas. Dalam penelitian ini yang menjadi responden sebagai sumber informasi data penelitian adalah pemilik perusahaan (pak Zamzalis) yang sekaligus manajer perusahaan. Data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data seputar kegiatan usaha perusahaan selama ini. Untuk menggali informasi tersebut terhadap responden dilakukan wawancara langsung. Informasi yang di dapat dari hasil wawancara di analisis dan kemudian dideskripsikan untuk mengambil suatu kesimpulan dari hasil penelitian.

Untuk dapat tercapainya tujuan penelitian alat analisis yang digunakan sebagai berikut:

1. Untuk analisis struktur biaya dilakukan dengan cara membandingkan komponen masing-masing biaya terhadap total biaya.
2. Untuk mengetahui besarnya harga pokok produksi digunakan formulasi total biaya produksi dibagi dengan jumlah produk.

$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume Produksi}}$

3. Untuk mengetahui tingkat keuntungan dilakukan analisis dengan formula: 100%, sehingga didapat tingkat keuntungan atas penerimaan total.
- a. Membandingkan keuntungan dengan total penerimaan dikali

$$\text{Tingkat Keuntungan} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Penerimaan}} \times 100\%$$

- b. Membandingkan keuntungan dengan harga pokok produksi dikali 100%, sehingga didapat tingkat keuntungan atas harga pokok atau biaya produksi

$$\text{Tingkat Keuntungan} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Harga Pokok Produksi}} \times 100\%$$

4. Untuk mengetahui titik impas digunakan formulasi:

$$\text{Titik Impas} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Penjualan}}}$$

5. Analisis titik impas dapat digunakan untuk menentukan margin aman. Caranya dengan mengurangkan penjualan dalam kondisi titik impas dari total penjualan, kemudian dibagi dengan nilai total penjualan dikalikan seratus persen.
- panen ikan patin yang melimpah yang harga jualnya juga rendah di pasaran. Pak Zamzalis sebelumnya adalah pedagang ikan salai di Kecamatan Kampar, dan mendapat ide mengolah ikan patin segar menjadi ikan patin salai karena harga jual ikan patin salai jauh lebih tinggi dari harga ikan patin segar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sekilas Perusahaan Soleha Berseri

Perusahaan Soleha Berseri adalah perusahaan perorangan yang dimiliki Bapak Zamzalis. Perusahaan tersebut beliau dirikan pada tahun 1999 dengan modal sendiri. Usaha ini bermula dari inisiatif pak Zamzalis dalam menyelamatkan

Berbekal pada pengetahuan yang masih terbatas terhadap pengolahan ikan salai Pak Zamzalis pun memulai usaha dan hasilnya belum memuaskan di mana ikan salai yang dihasilkan berwarna hitam dan kurang laku dipasaran. Namun dengan semangat tinggi dan setelah mendapat bimbingan dari pihak

Dinas Perikanan tentang cara pengolahan ikan salai patin beliau pun terus mencoba dan akhirnya mendapatkan keberhasilan yang dapat menghasilkan ikan salai patin yang sesuai dengan keinginan konsumen.

Dengan hasil ikan salai patin yang baik ini, ikan salai patin buatan pak Zamzalis mulai dikenal masyarakat dan laku dipasaran, sehingga pedagang pun mulai melirik ikan salai patin buatan pak Zamzalis sebagai komoditi barang dagangan. Ikan patin salai buatan pak Zamzalis tidak hanya diperdagangkan di sekitar Kampar saja tapi sudah ke luar Kampar bahkan luar provinsi.

Perusahaan Soleha Berseri memperkerjakan tenaga kerja sebanyak 19 orang, 12 orang diantaranya adalah pekerja tetap dan 7 orang lagi pekerja tidak tetap. Seluruh pekerja perusahaan Soleha Berseri adalah warga atau penduduk sekitar lokasi perusahaan Soleha Berseri. Soleha Berseri dalam memperkerjakan tenaga kerja membagi tiga tenaga kerja dalam tiga jenis pekerjaan, yaitu pekerjaan membelah ikan, pekerjaan membersihkan ikan, dan pekerjaan menyalai ikan.

Pekerjaan membelah dan membersihkan ikan dilakukan oleh pekerja perempuan, sedangkan untuk pekerjaan penyalai ikan diberikan pada pekerja laki-laki. Tenaga kerja diberi upah sebesar Rp 25.000,00 untuk pekerja perempuan dan untuk pekerja laki-laki Rp 35.000,00 untuk setiap kali produksi.

Dalam pengembangannya perusahaan Soleha Berseri mendapat

bantuan dari Pemerintah Kabupaten Kampar berupa bangunan tempat penyalai dan perlengkapan lainnya senilai Rp 100.000,000,00 sehingga akhirnya sekarang ini perusahaan Soleha Berseri memiliki bangunan permanen untuk tempat penyalai ikan patin.

Produk-produk Olahan Soleha Berseri

Perusahaan Soleha Berseri bergerak di bidang usaha pengolahan ikan, yaitu usaha pengolahan ikan patin segar menjadi beberapa macam produk ikan olahan. Diantara produk olahan ikan patin tersebut adalah ikan patin salai, fillet salai, dan nugget, otak-otak, burger patin, dan abon ikan patin. Namun produk olahan yang utama dilakukan perusahaan Soleha Berseri adalah ikan patin salai, sementara produk-produk lain yang dihasilkan hanya merupakan produk sampingan karena permintaannya masih sangat terbatas.

Ikan patin salai merupakan produk unggulan Soleha Berseri. Bahan baku ikan salai patin adalah ikan patin segar (berukuran berat 3-5 ons/ ekor) hasil budidaya petani ikan sekitar Kampar, sedangkan untuk bahan penunjang adalah minyak goreng dan garam. Ikan salai patin diproduksi tiga kali dalam seminggu dengan jumlah bahan baku ikan patin segar sebanyak \pm 200 kg setiap kali produksi (penyalai ikan) memakan waktu lebih kurang 12 jam. Dari 200 kg ikan segar setelah di salai menghasilkan \pm 60 kg ikan patin salai. Pada waktu tertentu biasanya pada bulan puasa (Ramadhan) sampai satu bulan setelah idul fitri

produksi meningkat tiga kali lipat dari biasanya.

Fillet salai juga ikan patin salai, bedanya tanpa tulang dan kepala hanya khusus dagingnya saja. Karena itu dalam pembuatan fillet salai, ikan patin yang digunakan harus berukuran besar, yaitu berukuran berat antara 9-10 ons per ekornya. Fillet hanya diproduksi bila ada pesanan dari konsumen. Dalam satu bulan permintaan paling banyak sekitar 20 kg fillet atau sekitar 100 kg ikan patin segar, dan itu pun terjadi pada bulan-bulan tertentu. Proses produksi fillet sama dengan proses produksi ikan salai patin.

Nugget merupakan produk lain yang dihasilkan Soleha Berseri berupa produk makanan yang terbuat dari daging ikan patin giling, tepung tapioka, telur, minyak goreng dan bumbu lainnya. Dalam satu bulan nugget baru diproduksi sebanyak 5 kg daging ikan segar. Rendahnya tingkat produksi ini, dikarenakan pemasarannya hanya disekitar rumah. Sedangkan untuk otak-otak, burger ikan patin, dan abon ikan patin pernah diproduksi Soleha Berseri, tapi karena pemasarannya sulit produk ini tidak diproduksi lagi.

Produksi dan Pemasaran

Seperti disebutkan produk andalan perusahaan Soleha Berseri adalah ikan salai Patin. Dalam satu kali produksi membutuhkan ikan Patin segar sekitar 200 kg, dan setelah diolah menjadi sekitar 60 kg ikan Patin salai. Dalam seminggu Soleha Berseri memproduksi tiga kali, sehingga dalam sebulan diperkirakan Soleha Berseri memproduksi ikan

Patin salai sebanyak 720 kg. Untuk fillet salai perusahaan Soleha Berseri baru memproduksi bila ada permintaan. Dalam sebulan Soleha berseri hanya memproduksi sekitar 20 kg fillet salai atau sekitar 50-60 kg dalam setahun. Umumnya permintaan fillet terjadi pada bulan Ramadhan dan sebulan setelah Idul Fitri. Selain itu Soleha Berseri juga menghasilkan kepala ikan Patin salai, yang merupakan hasil penyalaian kepala ikan Patin sisa pembuatan fillet yang produksinya sekitar 12 kg per tahun.

Produk lain yang diproduksi perusahaan Soleha Berseri adalah nugget yang produksinya baru sedikit, yaitu sekitar 150 bungkus yang berisi 3 potong nugget yang berukuran kira-kira 5 x 3 x 1,5 cm dari 5 kg daging ikan patin segar di tambah 750 gram tepung tapioka. Masih rendahnya tinggkat produksi nugget ikan Patin ini dikarenakan permintaan belum banyak, baru disekitar tempat tinggal rumah pak Zamzalis.

Ikan salai Patin produksi perusahaan Soleha Berseri dipasarkan di pasar-pasar Kabupaten Kampar (pasar Kuok, pasar Danau Bingkuang, pasar Bangkinang, pasar Air Tiris, pasar Rumbio, dan pasar-pasar lainnya), Kota Pekanbaru (pasar Bawah, pasar Kodim, pasar Pusat), Batam, Tanjung Pinang, dan Selat Panjang. Jumlah pasokan ikan salai Patin yang diminta pedagang untuk tiap-tiap tujuan pasar berbeda-beda. Untuk daerah tujuan pasar-pasar Kabupaten Kampar berkisar 20-30 kg per minggu, sedangkan untuk daerah

Pekanbaru, Batam, Tanjung Pinang dan Selat panjang sekitar 40 kg per bulan. Untuk produk fillet dipasarkan berdasarkan pesanan, bila ada pesanan fillet diproduksi tapi bila tidak ada pesanan fillet tidak diproduksi. Permintaan umumnya terjadi pada bulan Ramadhan dan sebulan setelah bulan Ramadhan. Peminat fillet umumnya adalah perantau yang pulang kampung dan kembali setelah lebaran dengan membawa fillet salai dan ikan Patin salai sebagai oleh-oleh untuk tetangganya. Sementara untuk nugget masih dipasarkan di sekitar tempat tinggal.

Biaya Produksi

Biaya produksi atau biaya manufaktur merupakan biaya atau pengeluaran yang dibebankan terkait dengan proses produksi. Biaya produksi ini dapat terdiri dari biaya bahan-bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya-biaya lain yang ada hubungan dengan proses produksi. Besarnya biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan Soleha Berseri persiklus produksi, untuk produk ikan salai patin sebesar Rp 1.788.000, untuk fillet salai patin Rp 893.000, dan untuk nugget Rp 131.925. Untuk jelasnya komponen-komponen biaya produksi masing-masing produk dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Struktur komponen biaya produksi ikan salai patin persiklus produksi

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Persentasi
A. Biaya Bahan-bahan					
1	Ikan patin segar	200 kg	Rp 7.500	Rp 1.500.000	83,89%
2	Kayu bakar	0,5 kubik	Rp 100.000	Rp 50.000	2,80%
3	Minyak tanah	0,5 liter	Rp 4.000	Rp 2.000	0,01%
4	Minyak makan	0,5 liter	Rp 8.000	Rp 4.000	0,02%
5	Garam	0,5 kg	Rp 4.000	Rp 2.000	0,01%
Jumlah				Rp 1.558.000	87,14%
B. Biaya Tenaga Kerja					
1	Laki-laki	3 orang	Rp 35.000	Rp 105.000	
2	Perempuan	5 orang	Rp 25.000	Rp 125.000	
Jumlah				Rp 225.000	12,58%
C. Biaya Lain-lain					
-	-	-	-	-	
Jumlah Biaya Produksi (A + B + C)				Rp 1.788.000	100%
Biaya Produksi per Kg (produksi 60 kg)				Rp 29.800 per kg	

Pada tabel terlihat komponen biaya produksi terbesar ada pada pengadaan bahan baku utama, yaitu ikan Patin segar sebesar 83,89% dari total biaya produksi, lalu kemudian

diikuti komponen biaya tenaga kerja sebesar 12,58%. Dari 200 kg bahan baku ikan patin segar setelah diolah hanya menghasilkan 60 kg ikan salai patin atau sekitar 30% dari berat

bahan baku, sehingga biaya atau harga pokok yang diperlukan untuk memproduksi satu kilogram ikan salai patin sebesar Rp 29.800,-. Produk ikan salai Patin dijual dengan harga Rp 35.000,- per kg. Produk

ikan salai Patin merupakan produk andalan Soleha Berseri, dalam satu bulan diproduksi sebanyak 12 kali dengan total produksi sebanyak 720 kg.

Tabel 2. Struktur komponen biaya produksi fillet salai patin persiklus produksi

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Persentasi
A. Biaya Bahan-bahan					
1	Ikan patin segar	100 kg	Rp 7.500	Rp 750.000	83,99%
2	Kayu bakar	0,5 kubik	Rp 100.000	Rp 50.000	5,60%
3	Minyak tanah	0,5 liter	Rp 4.000	Rp 2.000	0,22%
4	Minyak makan	0,5 liter	Rp 8.000	Rp 4.000	0,45%
5	Garam	0,5 kg	Rp 4.000	Rp 2.000	0,22%
Jumlah				Rp 808.000	90,48%
B. Biaya Tenaga Kerja					
1	Laki-laki	1 orang	Rp 35.000	Rp 35.000	
2	Perempuan	2 orang	Rp 25.000	Rp 50.000	
Jumlah				Rp 85.000	09,52%
C. Biaya Lain-lain					
-	-	-	-	-	
Jumlah Biaya Produksi (A + B + C)				Rp 893.000	100%
Biaya Produksi per Kg (produksi 20 kg + 4 kg kepala)				Rp 37.210 per kg	

Demikian juga halnya untuk memproduksi fillet salai Patin, komponen biaya terbesar ada pada pengadaan bahan baku ikan Patin segar sebesar 83,99% dari total biaya produksi, kemudian tenaga kerja 9,52%. Dari 100 kg bahan baku ikan segar patin setelah diolah hanya menghasilkan 20 kg fillet salai Patin atau sekitar 20% dari berat bahan baku, sehingga biaya atau harga pokok yang diperlukan untuk menghasilkan satu kilogram fillet salai Patin lebih besar dari biaya produksi ikan salai Patin, yaitu sebesar Rp 37.210,-. Hal ini dikarenakan dalam memproduksi

fillet salai Patin bagian-bagian kepala dan tulang ikan Patin tidak diikut sertakan dalam proses produksi (hanya khusus daging saja).

Namun begitu kepala ikan Patin tetap dimanfaatkan (disalai) sebagai produk sampingan (salai kepala ikan Patin) yang nilai jualnya cukup ekonomis Rp 20.000 per kg. Harga jual fillet salai Patin dijual dengan harga Rp 45.000,- per kg, sehingga margin penjualan yang diperoleh cukup besar, dan bila dibanding dengan ikan salai Patin lebih tinggi. Tapi sayang produk fillet salai Patin tidak diproduksi dalam jumlah banyak karena permintaannya

masih terbatas, dalam satu tahun hanya sekitar 50-60 kg dan itupun bila ada pesanan.

Tabel 3. Struktur komponen biaya produksi nugget patin persiklus produksi

No.	Komponen Biaya	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Biaya	Persentasi
A. Biaya Bahan-bahan					
1	Ikan patin segar	5 kg	Rp 7.500	Rp 37.500	28,42%
2	Tepung tapioka	750 gr	Rp 5	Rp 3.750	2,84%
3	Merica	60 gr	Rp 5	Rp 300	0,23%
4	Garam	112,5 gr	Rp 6	Rp 675	0,51%
5	Kuning telur	100 butir	Rp 600	Rp 60.000	45,48%
6	Minyak makan	0,5 kg	Rp 8.000	Rp 4.000	3,05%
7	Gula	50 gr	Rp 100	Rp 500	0,38%
8	Penyedap rasa	25 gr	Rp 8	Rp 200	0,15%
Jumlah				Rp 106.925	81,05%
B. Biaya Tenaga Kerja					
1	Perempuan	1 orang	Rp 25.000	Rp 25.000	
Jumlah				Rp 25.000	18,95%
C. Biaya Lain-lain					
-	-	-	-	-	
Jumlah Biaya Produksi (A + B + C)				Rp 131.925	100%
Biaya Produksi per bungkus (produksi 150 bks)				Rp 879,5 per bungkus	

Soleha Berseri disamping memproduksi ikan salai Patin dan fillet salai Patin, juga memproduksi produk makanan lain sebagai usaha sampingan berbahan baku ikan Patin, yaitu nugget. Nugget baru diproduksi sekitar 5 kg bahan baku ikan Patin segar per bulan atau sebanyak 150 bungkus nugget yang tiap bungkus berisi 3 potong nugget ukuran 5 x 3 x 1 cm. Untuk memproduksi nugget biaya terbesar ada pada bahan kuning telur (45,48%), daging ikan Patin (28,42%), dan tenaga kerja (18,95%), dengan total biaya produksi Rp 131.925, atau sebesar Rp 879,5 per bungkus. Nugget dijual dengan harga Rp 1.000 per

bungkus. Dari kegiatan usaha nugget ini perusahaan Soleha Berseri mendapat tambahan penerimaan yang cukup berarti tiap bulannya.

Penerimaan dan Tingkat Keuntungan

Dari produk yang dihasilkan (ikan salai Patin, fillet salai Patin, dan nugget) Soleha Berseri dalam satu bulan memperoleh penerimaan dari hasil usahanya sebesar Rp 25.595.000,- dengan tingkat keuntungan sebesar 4,78 % dari jumlah penerimaan yaitu sekitar Rp 2.168.9080,-. Penerimaan terbesar ada pada penjualan ikan salai Patin (98,46%) dari total penjualan, karena memang produk ikan salai Patin ini

merupakan produk utamanya, sebagai sampingan
sedangkan produk yang lain hanya

Tabel 4. Penerimaan dan keuntungan usaha pengolahan ikan patin soleha berseri per bulan

No.	Unsur Perkiraan	Jumlah & satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rupiah)
1	Penerimaan			
	a. Penjualan ikan salai patin	720 kg	35.000	25.200.000
	b. Penjualan fillet salai patin	5 kg	45.000	225.000
	c. Penjualan nugget	150 bks	1.000	150.000
	d. Penjualan salai kepala ikan patin	1kg	20.000	20.000
	Total Penerimaan			25.595.000
2	Biaya Produksi (Biaya Variabel)			
	a. Ikan salai patin	720 kg		21.456.000
	b. Fillet salai patin	5 kg		223.250
	c. Nugget	150 bks		131.925
	Total Biaya Broduksi			21.811.175
3	Biaya Tetap			
	a. Transportasi			25.000
	b. Listrik			60.000
	c. Telpon (pulsa)			50.000
	d. Perawatan			10.000
	e. Penyusutan barang modal			811.917
	f. Lain-lain			10.000
	Total Biaya Tetap			966.917
4	Keuntungan (1 – 2 – 3)			2.168.908

Pada tabel terlihat produk ikan salai Patin menyumbang penerimaan perusahaan sebesar 98,46% dari total penerimaan, dan yang lainnya (fillet salai Patin, nugget, salai kepala ikan Patin) hanya 1,54% tiap bulannya. Sementara biaya yang dikeluarkan perusahaan terkait kegiatan perusahaan mulai dari produksi sampai pada pemasaran produk perusahaan mengeluarkan biaya

sebesar Rp 22.778.092,- yang terdiri dari biaya produksi (biaya variabel) sebesar 95,75% dan biaya non produksi (biaya tetap) sebesar 4,45%. Dengan keuntungan usaha sebesar Rp 2.168.908,- atau sekitar 4,78% dari total penerimaan, artinya dalam setiap penerimaan Rp 1.000,- akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 47,8,-.

Selanjutnya bila keuntungan usaha di rasiokan ke total biaya,

biaya produksi, biaya tetap, akan diperoleh rasio-rasio; 1) rasio keuntungan terhadap total biaya sebesar 9,52%, artinya setiap pengeluaran total Rp 1.000,- akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 95,2. 2) rasio keuntungan terhadap biaya produksi (variabel) sebesar 9,94%, artinya setiap pengeluaran variabel (biaya produksi) Rp 1.000 akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 99,4,-. Tingkat keuntungan ini masih dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan produksi, karena dengan peningkatan volume produksi biaya per unit produk yang akan dijual semakin rendah. Sebab peningkatan produksi tidak mempengaruhi biaya tetap (biaya non produksi).

Analisis Titik Impas

Titik impas atau titik pulang pokok yang sering juga disebut *break even point* (BEP) merupakan alat ukur untuk menentukan berapa penjualan yang tidak menghasilkan laba atau rugi. Disamping itu analisis titik impas juga dapat digunakan untuk menentukan margin aman bagi perusahaan.

Berdasarkan hasil analisis diperoleh titik impas penjualan sebesar Rp 6.542.064,- dengan margin aman perusahaan sebesar 74,44%. Artinya pada titik impas penjualan sebesar Rp 6.542.064,- perusahaan Soleha Berseri sudah menerima pulang pokok dan bila penjualan mampu diatas titik impas dipastikan perusahaan akan berlabab. Perusahaan Soleha Berseri berada dalam keadaan kondisi aman (77,44%) karena biaya tetap yang dikeluarkan tidak terlalu besar, hanya

sekitar 4,45% dari total pengeluaran. Sebab kalau terlalu besar, margin amannya akan rendah. Semakin tinggi biaya tetap yang dikeluarkan maka semakin rendah margin aman perusahaan, karena untuk mencapai titik impas diperlukan penjualan yang lebih besar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis biaya produksi dan titik impas terhadap perusahaan Soleha Berseri dapat diambil beberapa kesimpulan:

1. Perusahaan Soleha Berseri memproduksi tiga jenis produk olahan ikan Patin, yaitu ikan salai Patin, fillet salai Patin, nugget ikan Patin,
2. Untuk memproduksi produk olahan tersebut, biaya terbesar ada pada pengadaan bahan baku ikan Patin segar (83,89% ikan salai Patin, 83,99% fillet salai Patin). Sedangkan untuk nugget hanya 28,42% dibawah kebutuhan bahan lainnya (kuning telur) sebesar 45,48% dari total biaya produksi.
3. Harga pokok produksi ikan salai Patin sebesar Rp 29.800,- per kg, fillet salai Patin sebesar Rp 37.210,- per kg, dan untuk nugget Rp 879,5, - perbungus, dengan harga jual masing-masing produk; ikan salai Patin Rp 35.000,-/ kg, fillet salai Patin Rp 45.000,-/ kg, dan nugget Rp 1.000,-/ bungkus, sehingga ada keuntungan yang diperoleh.
4. Penerimaan per bulan dari ketiga produk hasil olahan perusahaan Soleha Berseri sebesar Rp 25.595.000,- dengan tingkat

keuntungan sebesar 4,78%. Artinya setiap penerimaan Rp 1.000,- akan diperoleh keuntungan sebesar Rp 47,8,-

5. Titik impas penjualan terjadi pada penjualan sebesar Rp 6.542.062 dengan titik aman perusahaan 74,44%. Dengan kata lain usaha pengolahan ikan salai Patin cukup aman untuk diusahakan.

Usaha pengolahan ikan salai dan fillet salai Patin cukup menguntungkan dan dimungkinkan untuk dikembangkan lebih besar lagi, terlebih untuk fillet salai Patin yang nilai ekonomisnya tinggi, tapi sebelum mengambil keputusan disarankan peninjauan pasar terlebih dahulu perlu dilakukan agar hasil produksi dapat dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar A, Wibowo, 2004. Akutansi Untuk Bisnis Usaha Kecil dan Menengah. Grasindo, dilakukan agar hasil produksi dapat dipasarkan Jakarta.
- Adawyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta
- Bustami, B., Bernadine, Nurlela, Amelia S., dan Ferry N Idroes, 2007. Mari Membangun Usaha mandiri Pedoman Praktis Bagi UKM. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Gusdinar, E., 2004. Prospek dan Strategi pemasaran Usaha Pengasapan Ikan Salai Patin pada Umbio Kayu Salai di Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar, Universitas Riau, Pekanbaru (Skripsi).
- Hanafiah, AM., dan AM. Saefuddin 1986). Tataniaga Hasil Perikanan, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Husen Umar, 2002. Evaluasi Kinerja Perusahaan. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Isratul, Q., 2007. Strategi Pemasaran Produk Ikan Patin Olahan Usaha Soleha Berseri Kecamatan Kampar, Kampar, Universitas Riau, Pekanbaru (Skripsi).
- Nainggolan, B., 1999. Prospek Usaha Pengasapan Ikan Gabus Kecamatan Kunto Darussalam Kabupaten Kampar di Tinjau dari Segi Agribisnis. Universitas Riau, Pekanbaru (Skripsi).
- Soekartawi, 1993. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.