

## Potensi Pengembangan Produk Abon Ikan pada Industri Citra Permata Kendari di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari Kota Kendari

### *Potential Development of Shredded Fish Products in The Kendari Permata Image Industry in Purirano Village Kendari District Kendari City*

Muhammad Arrazaq. L<sup>1\*</sup>, Ayub M. Pandangaran<sup>1</sup>, Muhammad Syukri S<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo.

Jl. H.E.A Mokodompit 93232, Indonesia

\*Email: m.arrazaq@gmail.com.

Received: 25<sup>th</sup> December, 2019; Revision 28<sup>th</sup> January, 2020; Accepted: 24<sup>th</sup> February, 2020

#### Abstrak

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa produk abon ikan pada usaha Industri Citra Permata Kendari menunjukkan: 1) produk abon ikan cakalang lebih besar dari satu dengan angka  $2,93 > 1$ . Dengan kata lain nilai R/C sebesar 2,933 lebih besar dari satu, sedangkan produk abon ikan marlin juga lebih besar dari satu dengan angka  $2,67 > 1$ . Dengan kata lain nilai R/C sebesar 2,676 lebih besar dari satu, dan untuk produk abon ikan tuna yaitu  $1,78 > 1$  dengan angka lebih dari satu. Dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,784 lebih besar dari satu maka dapat disimpulkan produk abon ikan cakalang, marlin dan tuna menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. 2) Aspek yang dapat dikembangkan menurut konsumen secara umum ialah penambahan jenis kemasan produk kaleng dan kerdus, penambahan jenis produk abon ikan seperti ikan bandeng, ikan lele dan ikan gurame dan penambahan rasa lain seperti rasa manis dan pedas agar menambahkan cita rasa pada produk abon ikan.

**Kata Kunci:** Abon Ikan, Pengembangan Produk, Pendapatan.

#### Abstract

*The results of this study show that shredded fish products in the Kendari Permata Industrial Industry show: 1) tuna shredded tuna products are greater than one with several  $2.93 > 1$ . In other words the R / C value of 2.933 is greater than one, while the marlin shredded product is also greater than one with the number  $2.67 > 1$ . In other words, the R / C value of 2.676 is greater than one, and for shredded tuna products that is  $1.78 > 1$  with more than one number. In other words, the R / C value of 1,784 is greater than one, so it can be concluded that skipjack tuna, marlin, and tuna products are profitable and feasible to be developed. 2) Aspects that can be developed according to consumers in general are the addition of packaging types of canned and dried products, the addition of shredded fish products such as milkfish, catfish and carp and other flavor enhancements such as sweet and spicy to add flavor to shredded fish products.*

**Keywords:** Fish Floss, Product Development, Revenue.

#### PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas perairan sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup> (75% dari total wilayah Indonesia) yang terdiri dari 0,35 juta km<sup>2</sup> perairan teritorial; 2,8 juta km<sup>2</sup> perairan laut nusantara; dan 2,7 juta km<sup>2</sup> laut ZEEI (Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia). Selain itu, wilayah pesisir dan lautan Indonesia dikenal sebagai Negara dengan kekayaan dan keanekaragaman hayati (*biodiversity*) laut terbesar di dunia. Potensi Perikanan Indonesia sangatlah banyak baik dari segi perikanan darat dan laut (Dahuri, 2002).

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang memegang peranan penting bagi peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan rakyat Indonesia. Pembangunan perikanan di Indonesia diarahkan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan nelayan, pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi, peningkatan nilai ekspor, perluasan kesempatan kerja dan berusaha melalui pengembangan serta penerapan teknologi dalam berbagai usaha budidaya dan pengolahan produksi (Dinas

Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Tenggara, 2004). Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi, mudah didapat dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan menggunakan ikan yang masih segar serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, peragian dan pendinginan ikan (Margono T, 1983).

Abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan kombinasi dari proses penggilingan dan penggorengan. Peralatan yang dibutuhkan pun relatif sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu, usaha pengolahan abon ikan ini bisa dilakukan dalam skala usaha kecil. Hal ini membuat usaha ini sangat berpotensi dikembangkan di banyak wilayah di Indonesia yang memiliki sumber daya perikanan yang melimpah (Karyono, 1982).

Pengembangan produk sangat erat kaitannya dengan keberhasilan suatu perusahaan dalam usaha meningkatkan penjualannya. Dengan melakukan pengembangan produk maka peluang perusahaan untuk mendapatkan pelanggan baru akan semakin besar. Bila pelanggan bertambah maka penjualan akan semakin besar. Tentu apabila produk yang dijual sesuai dengan apa yang menjadi harapan konsumen.

Pada hakikatnya seseorang membeli suatu produk bukan hanya sekedar ia ingin memiliki produk tersebut. Para pembeli membeli barang atau jasa, karena barang atau jasa tersebut dapat digunakan sebagai alat untuk memuaskan kebutuhan dan keinginannya. Dengan kata lain seseorang membeli produk bukan karena fisik produk itu semata-mata tetapi karena manfaat yang ditimbulkan dari produk yang dibelinya tersebut.

Keberhasilan perusahaan dalam mempertahankan kontinuitas atau kelangsungan

hidupnya bisa dicapai bila perusahaan tersebut memiliki pandangan ke luar dan selalu memonitor keadaan lingkungan yang berubah-ubah serta menyesuaikan usahanya berdasarkan peluang-peluang yang dimiliki. Untuk itu perusahaan harus dapat mengantisipasi keadaan ini, apabila perusahaan kurang peka terhadap kondisi ini akan menimbulkan pengaruh yang kurang baik terhadap produk yang dihasilkan dan dipasarkan (Hermawan, 2012).

Permasalahan yang dihadapi oleh Industri Citra Permata Kendari di Kelurahan Purirano adalah kurangnya pemahaman untuk mengembangkan lagi produk abon ikan dengan Industri Citra Permata Kendari yang tentunya bertujuan untuk meningkatkan keuntungannya lagi. Oleh karena itu dibutuhkan potensi yang tepat untuk membantu Industri Citra Permata Kendari agar dapat menambah keuntungan lebih sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian pemilik usaha.

## Jenis Produk dan Harga Jual

**Tabel 1.** Jenis Produk

No.	Jenis Produk	Bahan Produk	Berat Produk (Gram)	Harga Produk (Rp)
1.	Abon Ikan Cakalang	Plastik	500	65.000
		Aluminium Foil	100	25.000
		Toples Mika	75	15.000
2.	Abon Ikan Marlin	Plastik	500	110.000
		Aluminium Foil	100	22.000
3.	Abon Ikan Tuna	Plastik	500	90.000
		Aluminium Foil	100	20.000
		Toples Mika	75	18.000

Sumber: Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan Tabel 1. terlihat jenis produk abon ikan cakalang, marlin dan tuna sedangkan bahan produk plastik, aluminium foil dan toples plastik, sedangkan harga produk abon ikan cakalang 500 gram Rp 65.000,00 harga produk abon ikan cakalang 100 gram Rp 25.000,00 dan harga produk abon ikan cakalang 75 gram Rp 15.000,00 harga produk abon ikan marlin 500 gram Rp 110.000,00 dan harga produk abon ikan marlin 100 gram Rp 22.000,00 harga produk abon ikan tuna 500 gram Rp 90.000 harga produk abon ikan tuna 100 gram Rp 20.000,00 dan harga produk abon ikan tuna 75 gram Rp 18.000,00.

## Aset Tetap

**Tabel 2.** Aset Tetap Industri

Nama Barang	Jumlah (Unit)	Harga/Unit (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Residu	Nilai Penyusutan (Rp/Bulan)
Gedung	1	11,000,000	11,000,000	240	2,200,000	36,666,67
Motor	1	15,000,000	15,000,000	60	3,000,000	200,000,00
Lemari Etalase 2 M	2	1,600,000	3,200,000	84	640,000	30,476,20
Mesin Hand Sealer	1	525,000	525,000	12	60,000	38,750,00
Mesin Parut Kelapa	1	250,000	250,000	12	50,000	16,666,67
Mesin Spinner	1	1,500,000	1,500,000	10	300,000	100,000,00
Total	7	29,875,000	31,475,000	418	6,250,000	422.599,54

Sumber: Data Primer diolah (2019)

Berdasarkan Tabel 2. terlihat aset tetap industri gedung 1 unit total harga Rp 11.000.000,00 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 36.666,67 motor 1 unit total harga Rp 15.000.000,00 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 200.000,00 lemari etalase 2 unit total harga Rp 3.200.000 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 30.476,20 mesin hand sealer 1 unit total

harga Rp 525.000,00 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 38.750,00 mesin parut kelapa 1 unit total harga Rp 250.000,00 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 16.666,67 mesin spinner 1 unit total harga Rp 1.500.000 dengan nilai penyusutan perbulan Rp 100.000,00 dan total 7 unit aset tetap total harga 31.475.000,00 dengan total nilai penyusutan perbulan adalah Rp 422.599,54.

## Peralatan

**Tabel 3.** Jenis Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga/Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur		
					Ekonomis (bulan)	Nilai Residu	Penyusutan (Rp/Bulan)
1.	Baskom	5	25,000	125,000	12	25000	8,333.33
2.	Blender	3	270,000	810,000	12	162000	54,000.00
3.	Dandang	5	200,000	1,000,000	24	200000	33,333.33
4.	Ember	2	60,000	120,000	12	24000	8,000.00
5.	Kompore Gas	5	550,000	2,750,000	60	550000	36,666.67
6.	Parang	4	25,000	100,000	24	20000	3,333.33
7.	Pisau	3	15,000	45,000	24	9000	1,500.00
8.	Saringan	2	20,000	40,000	12	8000	2,667.66
9.	Sutil	5	15,000	75,000	12	15000	5,000.00
10.	Tabung Gas	5	100,000	500,000	60	100000	6,666.67
11.	Talenan	1	30,000	30,000	24	6000	1,000.00
12.	Timbangan RRT	2	150,000	300,000	12	60000	20,000.00
13.	Wajan	5	180,000	900,000	24	180000	30,000.00
	Total	47	1,640,000	6,795,000	312	1359000	210,500.00

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Pada Tabel 3. bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan adalah Rp 12.270.000,00 Biaya peralatan yang terbesar adalah kompor gas, dengan harga Rp 2.750.000,00 dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian talenan dengan harga Rp 30.000,00. Nilai penyusutan peralatan dalam setiap bulan yaitu baskom Rp 8.333,33 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, blender Rp 54.000,00 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, dandang Rp 33.333,33 dengan umur ekonomis 24 bulan penggunaannya, ember Rp 8.000,00 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, kompor gas Rp 36.666,68 dengan umur ekonomis 60 bulan penggunaannya, parang Rp 3.333,33 dengan umur ekonomis 24 bulan penggunaannya, pisau

Rp 15.000,00 dengan umur ekonomis 24 bulan penggunaannya, saringan Rp 2.667,00 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, sutil Rp 5.000,00 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, tabung gas Rp 6.666,67 dengan umur ekonomis 60 bulan penggunaannya, talenan Rp 1.000,00 dengan umur ekonomis 24 bulan penggunaannya, timbangan RRT Rp 20.000,00 dengan umur ekonomis 12 bulan penggunaannya, wajan Rp 30.000,00 dengan umur ekonomis 24 bulan penggunaannya, jadi nilai penyusutan dari seluruh peralatan yang di gunakan di Industri Citra Permata Kendari selama satu bulan sebesar Rp 210.500,00.

**Tabel 4.** Bahan Baku Ikan

#### Bahan Baku Ikan

Ikan Cakalang				
No. Produksi	Bahan Baku (Kg)	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Jumlah Biaya (Rp)	Hasil Produksi (Kg)
1	100	15.000	1,500,000	33
2	100	15.000	1,500,000	33
3	100	15.000	1,500,000	33
4	100	15.000	1,500,000	33
5	100	15.000	1,500,000	33
6	100	15.000	1,500,000	33
Total	600	90.000	9,000,000	198
Ikan Marlin				
1	70	22.000	1,540,000	26
2	50	22.000	1,100,000	21
3	50	22.000	1,100,000	21
Total	170	66.000	3,740,000	68
Ikan Tuna				
1	90	18.000	1,620,000	30
2	100	18.000	1,800,000	33
3	100	18.000	1,800,000	33
Total	290	54.000	5,220,000	96

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 4. menunjukkan bahwa ada 6 kali proses produksi abon ikan cakalang dalam satu bulan di Industri Rumah Tangga Citra Permata Kendari. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan cakalang adalah sebesar Rp. 15.000/kg. Dalam satu bulan (enam kali proses produksi) bahan baku yang digunakan adalah 600 kg, sehingga

biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku adalah sebesar Rp. 9.000.000 dengan hasil produksi 198 kg perbulan.

Bahwa 3 kali proses produksi abon ikan marlin dalam satu bulan di Industri Rumah Tangga Citra Permata Kendari. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan marlin adalah sebesar Rp. 22.000/kg. Dalam

satu bulan (tiga kali proses produksi) bahan baku yang digunakan adalah 170 kg, sehingga

biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku adalah sebesar Rp. 3.740.000 dengan hasil produksi 68 kg perbulan. Dan ada 3 kali proses produksi abon ikan tuna dalam satu bulan di Industri Rumah Tangga Citra Permata Kendari. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah abon ikan tuna adalah sebesar Rp.

18.000/kg. Dalam satu bulan (tiga kali proses produksi) bahan baku yang digunakan adalah 290 kg, sehingga biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku adalah sebesar Rp. 5.220.000 dengan hasil produksi 96 kg perbulan.

## Bahan Penunjang

**Tabel 5.** Bahan Penunjang

No	Bahan Penunjang	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)
1	Asam	1	Kilogram	15.000	15.000
2	Bawang Merah	2	Kilogram	25.000	50.000
3	Bawang Putih	1,5	Kilogram	30.000	45.000
4	Daun Salam	3	Ikut	3.500	10.500
5	Garam	2	Bungkus	2.000	4.000
6	Gula Pasir	5	Kilogram	12.000	60.000
7	Jahe	0,1	Kilogram	10.000	1.000
8	Kelapa	10	Biji	2.000	20.000
9	Ketumbar	0,3	Kilogram	20.000	6.000
10	Lengkuas	0,1	Kilogram	15.000	1.500
11	Minyak Goreng	10	Liter	13.000	130.000
12	Serai	1	Ikut	3.500	3.500
13	Kemasan Plastik	10	Pcs	500	5.000
14	Kemasan Aluminium Foil	50	Pcs	1.500	75.000
15	Kemasan Toples	30	Pcs	2.000	60.000
Jumlah Biaya Bahan Penunjang				155.000	486.500

Sumber: data primer 2019

Berdasarkan table 5. total biaya bahan penunjang yang dikeluarkan dalam satu kali produksi yaitu asam Rp. 15.000, bawang merah Rp. 50.000, bawang putih Rp. 45.000, daun salam Rp. 10.500, garam Rp. 4.000, gula pasir Rp. 60.000, jahe Rp. 1.000, kelapa Rp. 20.000, ketumbar Rp. 6.000, lengkuas Rp. 1.500, minyak goreng Rp. 130.000, serai Rp. 3.500, kemasan plastik Rp. 5.000, kemasan aluminium foil Rp. 75.000 dan kemasan toples Rp. 60.000. Total keseluruhan bahan penunjang yang dikeluarkan oleh pengolah dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp. 486.500.

## Upah Karyawan

Upah karyawan tergantung dari banyaknya bahan baku yang diproduksi dan upah yang diperoleh yaitu Rp. 50.000,00/10 kg hasil produksi dibagi dengan jumlah karyawan dalam satu kali produksi, Sistem upah yang diterapkan pada usaha pengolahan abon ikan sangat berhubungan dengan jumlah produk yang dihasilkan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kisaran kerja dalam satu bulan produksi adalah 97 jam dengan jumlah harian kerja (hk) sebanyak 97 hk/bulan. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan, maka upah yang diterima pekerja semakin tinggi. Dapat dilihat pada tabel-tabel berikut:

**Tabel 6.** Upah Karyawan Produksi Abon Ikan Cakalang Dalam Satu Bulan

No Produksi	Hasil /Proses Produksi (Kg)	Upah/Kg (Rp/Pekerja)	Jumlah Upah/Pekerja (Rp/Tk)	Tenaga Kerja	Total Upah Pekerja	Hari Kerja (Hk)	Upah Rata-Rata (Rp/Hk)
1	2	3	4=2x3	5	6=4x5	7	8=6 : 7
1	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
2	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
3	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
4	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
5	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
6	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14
Jumlah	198	4.285,71	141.428,58	42	990.000,00	52,5	113.142,85
Rata-rata	33	714,28	23.571,43	7	165.000,00	8,75	18.857,14

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 6. hasil upah kerja untuk pekerja dihitung per bulan yaitu sebesar Rp 4.285,71 dengan rata-rata Rp. 714,28/kg, upah kerja satu bulan yaitu sebesar Rp 141.428,58/pekerja dengan rata-rata Rp. 23.571,42/proses produksi, sehingga biaya

tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pemilik dengan 7 pekerja adalah sebesar Rp 990.000/bulan dengan rata-rata Rp 165.000,00/proses produksi sedangkan upah rata-rata per hari kerja yaitu Rp 18.857,14/Hk.

Tabel 7. Upah Karyawan Produksi Abon Ikan Marlin Dalam Satu Bulan

No Produksi	Hasil/Proses Produksi (Kg)	Upah/Kg (Rp/Pekerja)	Jumlah Upah/Pekerja (Rp/Tk)	Tenaga Kerja	Total Upah Pekerja	Hari Kerja (Hk)	Upah Rata-Rata (Rp/Hk)
1	2	3	4 = 2 X 3	5	6 = 4 X 5	7	8 = 6 : 7
1	26	714,28	18.571,42	7	130.000,00	7	18.571,42
2	21	714,28	15.000,00	7	105.000,00	6	17500,00
3	21	714,28	15.000,00	7	105.000,00	6	17500,00
Jumlah	68	2.142,85	48.571,42	21	340.000,00	19	53.571,42
Rata-Rata	22,67	714,28	16.190,48	7	113.333,33	6,33	17.857,14

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 7. hasil upah kerja untuk pekerja dihitung perbulan yaitu sebesar Rp 2.142,85 dengan rata-rata Rp 714,28/kg, upah kerja satu bulan yaitu sebesar Rp 48.571,42/pekerja dengan rata-rata Rp 16.190,47/proses produksi, sehingga biaya

tenaga kerja yang dikeluarkan pemilik usaha dengan 7 pekerja adalah sebesar Rp 340.000,00/bulan dengan rata-rata Rp 113.333,33/proses produksi sedangkan upah rata-rata per hari kerja yaitu Rp 17.857,14/Hk.

Tabel 8. Upah Karyawan Produksi Abon Ikan Tuna Dalam Satu Bulan

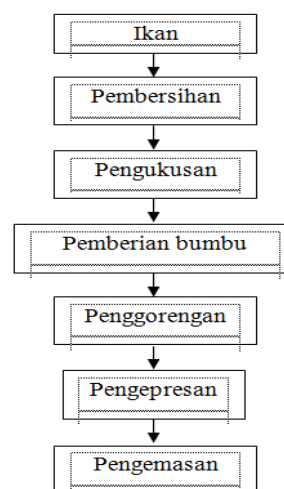
No Produksi	Hasil/Proses Produksi (Kg)	Upah/Kg (Rp/Pekerja)	Jumlah Upah/Pekerja (Rp/Tk)	Tenaga Kerja	Total Upah Pekerja	Hari Kerja (Hk)	Upah Rata-Rata (Rp/Hk)
1	2	3	4=2x3	5	6=4x5	7	8=6 : 7
1	30	714,28	21.428,57	7	150.000,00	8	18.750
2	33	714,28	23.571,42	7	165.000,00	8,75	18.857,14
3	33	714,28	23.571,42	7	165.000,00	8,75	18.857,14
Jumlah	96	2.142,85	68.571,42	21	480.000,00	25,5	56.464,28
Rata-Rata	32	714,28	22.857,14	7	160.000,00	8,5	18.821,43

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 8. hasil upah kerja untuk pekerja dihitung perbulan yaitu sebesar Rp 2.142,85 dengan rata-rata Rp. 714,28/kg, upah kerja satu bulan yaitu sebesar Rp 68.571,42/pekerja dengan rata-rata Rp 22.857,14/proses produksi, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pemilik usaha dengan 7 pekerja adalah sebesar Rp 480.000/bulan dengan rata-rata Rp 160.000,00/proses produksi sedangkan upah rata-rata perhari kerja yaitu Rp18.821,43/Hk.

#### Proses Produksi Abon Ikan

Proses pengolahan ikan menjadi abon ikan melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk menghasilkan abon ikan yang lebih baik, Adapun tahapan pengolahan ikan menjadi abon ikan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan pengolahan ikan menjadi abon ikan

## Biaya Produksi

**Tabel 9.** Total Biaya Produksi Abon Ikan Cakalang

Uraian	Biaya/Bulan
<b>Biaya Tetap</b>	
Penyusutan Aset Tetap	422.559,54
Penyusutan Peralatan	210.500,00
<b>Biaya Variabel</b>	
Bahan Baku Ikan Cakalang	9.000.000,00
Upah Karyawan Pekerjaan Abon Ikan Cakalang	990.000,00
Bahan Penunjang	933.500,00
<b>Total</b>	<b>11.556.559,54</b>

Sumber: Data Primer diolah (2019).

**Tabel 10.** Total Biaya Produksi Abon Ikan Marlin

Uraian	Biaya/Bulan
<b>Biaya Tetap</b>	
Penyusutan Aset Tetap	422.559,54
Penyusutan Peralatan	210.500,00
<b>Biaya Variabel</b>	
Bahan Baku Ikan Marlin	3.740.000,00
Upah Karyawan Pekerjaan Abon Ikan Marlin	340.000,00
Bahan Penunjang	933.500,00
<b>Total</b>	<b>5.646.559,54</b>

Sumber: Data Primer diolah (2019).

**Tabel 11.** Total Biaya Produksi Abon Ikan Tuna

Uraian	Biaya/Bulan
<b>Biaya Tetap</b>	
Penyusutan Aset Tetap	422.559,54
Penyusutan Peralatan	210.500,00
<b>Biaya Variabel</b>	
Bahan Baku Ikan Tuna	5.220.000,00
Upah Karyawan Pekerjaan Abon Ikan Tuna	480.000,00
Bahan Penunjang	933.500,00
<b>Total</b>	<b>7.266.559,54</b>

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 9. diatas menunjukkan total biaya tetap yaitu penyusutan aset tetap Rp 422.559,54 dan penyusutan peralatan Rp 210.500,00 sedangkan biaya variabel yaitu adalah bahan baku ikan cakalang Rp 9.000.000,00 upah karyawan dalam pekerjaan abon ikan cakalang Rp 990.000,00 dan bahan penunjang untuk pembuatan bumbu Rp 933.500,00 jadi total biaya sekali produksi adalah Rp 11.556.559,54.

Berdasarkan Tabel 10. diatas menunjukkan total biaya tetap yaitu penyusutan aset tetap Rp 422.559,54 dan penyusutan peralatan Rp 210.500,00 sedangkan biaya variabel yaitu adalah bahan baku ikan marlin Rp 3.740.000,00 upah karyawan dalam pekerjaan abon ikan marlin Rp 340.000,00 dan bahan penunjang untuk pembuatan bumbu Rp 933.500,00 jadi total biaya sekali produksi adalah Rp 5.646.559,54

Berdasarkan Tabel 11. diatas menunjukkan total biaya tetap yaitu penyusutan aset tetap Rp 422.559,54 dan penyusutan peralatan Rp 210.500,00 sedangkan biaya variabel yaitu adalah bahan baku ikan tuna Rp 5.220.000,00 upah karyawan dalam pekerjaan abon ikan tuna Rp 480.000,00 dan bahan penunjang untuk pembuatan bumbu Rp 933.500,00 jadi total biaya sekali produksi adalah Rp 7.266.559,54

## Penerimaan Usaha

**Tabel 12.** Rata-rata Penerimaan Abon Ikan Cakalang

Uraian	Jenis Kemasan	Berat Kemasan (Gram)	Jumlah Produk	Harga Produk (Rp)	Penerimaan
Abon Ikan Cakalang	Plastik	500	222	65,000	14,430,000
	Aluminium Foil	100	414	25,000	10,350,000
	Toples Mika	75	608	15,000	9,120,000
<b>Total</b>			<b>1.224</b>		<b>33,900,000</b>

Sumber: Data Primer diolah (2019).

**Tabel 13.** Rata-rata Penerimaan Abon Ikan Marlin

Uraian	Jenis Kemasan	Berat Kemasan (Gram)	Jumlah Produk	Harga Produk (Rp)	Penerimaan
Abon Ikan Marlin	Plastik	500	122	110,000	13,420,000
	Aluminium Foil	100	77	22,000	1,694,000
<b>Total</b>			<b>199</b>		<b>15,114,000</b>

Sumber: Data Primer diolah (2019).



Tabel 14. Rata-rata Penerimaan Abon Ikan Tuna

Uraian	Jenis Kemasan	Berat Kemasan (Gram)	Jumlah Produk	Harga Produk (Rp)	Penerimaan
Abon Ikan Tuna	Plastik	500	122	90,000	10,980,000
	Aluminium Foil	100	58	20,000	1,160,000
	Toples Mika	75	46	18,000	828,000
Total			226		12,968,000

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 12. diatas ada 3 jenis kemasan produk abon ikan cakalang dengan jenis kemasan plastik, berat kemasan 500 gram berjumlah 222 produk, harga perproduk Rp 65.000 dengan penerimaan Rp 14.430.000 sedangkan jenis kemasan aluminium foil, berat kemasan 100 gram berjumlah 414 produk, harga perproduk Rp 25.000 dengan penerimaan Rp 10.350.000 dan jenis kemasan toples mika, berat kemasan 75 gram berjumlah 608 produk, harga perproduk Rp 15.0000 dengan penerimaan perbulan Rp 9.120.000 total produk abon ikan cakalang 1.244 dengan total penerimaan sebesar Rp 33,900,000.

Berdasarkan tabel 13. diatas ada 2 jenis kemasan produk abon ikan marlin dengan jenis kemasan plastik, berat kemasan 500 gram berjumlah 122 produk, harga perproduk Rp 110.000 dengan penerimaan Rp 13.420.000 dan jenis kemasan aluminium foil, berat kemasan 100 gram berjumlah 77 produk, harga perproduk Rp 22.000 dengan penerimaan perbulan Rp 1.694.000 total produk abon ikan marlin 199 dengan total penerimaan sebesar Rp 15,114,000.

Berdasarkan tabel 14. diatas ada 3 jenis kemasan produk abon ikan tuna dengan jenis kemasan plastik, berat kemasan 500 gram berjumlah 122 produk, harga perproduk Rp 90.000 dengan penerimaan Rp 10.980.000 sedangkan jenis kemasan aluminium foil, berat kemasan 100 gram berjumlah 58 produk, harga perproduk Rp 20.000 dengan penerimaan perbulan Rp 1.160.000,00 dan jenis kemasan toples mika, berat kemasan 75 gram berjumlah 46 produk, harga perproduk Rp 18.0000 dengan penerimaan perbulan Rp 828.000 total produk abon ikan tuna 226 dengan total penerimaan sebesar Rp 12.968.000.

## Analisis Keuntungan

Tabel 15. Rata-rata Keuntungan Abon Ikan Cakalang

Uraian	Rata-Rata
Penerimaan	33.900.000,00
Total Biaya	11.556.559,54
Total	22.343.440,46

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Tabel 16. Rata-rata Keuntungan Abon Ikan Marlin

Uraian	Rata-Rata
Penerimaan	15.114.000,00
Total Biaya	5.646.559,54
Total	9.467.440,46

Sumber: Sumber: Data Primer diolah (2019).

Tabel 17. Rata-rata Keuntungan Abon Ikan Tuna

Uraian	Rata-Rata
Penerimaan	12.968.000,00
Total Biaya	7.226.559,54
Total	5.741.440,46

Sumber: Data Primer diolah (2019).

Berdasarkan Tabel 15 diatas menunjukkan besarnya rata-rata penerimaan yaitu Rp 33.900.000,00 sedangkan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu Rp 11.556.559,54. Adapun keuntungan yang merupakan hasil pengurangan antara penerimaan dan total biaya yaitu sebesar Rp 22.343.440,46.

Berdasarkan Tabel 16 diatas menunjukkan besarnya rata-rata penerimaan yaitu Rp 15.114.000,00 sedangkan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu Rp 5.646.559,54. Adapun keuntungan yang merupakan hasil pengurangan antara penerimaan dan total biaya yaitu sebesar Rp 9.467.440,46.

Berdasarkan Tabel 17 diatas menunjukkan besarnya rata-rata penerimaan yaitu Rp 12.968.000,00 sedangkan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu Rp 7.226.559,54. Adapun keuntungan yang

merupakan hasil pengurangan antara penerimaan dan total biaya yaitu sebesar Rp 5.741.440,46.

### Analisis R/C Ratio

*Revenue Cost* ratio merupakan suatu pengujian analisa kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan biaya yang dikeluarkan. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai  $R/C > 1$ , maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan, karena besarnya pendapatan lebih besar dari besarnya biaya yang dikeluarkan, dan sebaliknya. Perhitungan antara hasil analisis pendapatan dengan biaya ( $R/C$ ) sesuai dengan masing-masing proses pengolahan abon ikan dapat dilihat sebagai berikut.

#### a. Abon Ikan Cakalang

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{\text{Rp } 33.900.000,00}{\text{Rp } 11.556.559,54}$$

$$R/C = 2,93$$

$R/C$  merupakan nilai perbandingan antara total penerima dengan total biaya, total pendapatan yang diterima pada pengolahan abon ikan cakalang pada Industri Citra Permata Kendari adalah sebesar Rp 33.900.000,00/bulan dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 11.556.559,54/bulan.

Berdasarkan hasil uraian diatas menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan cakalang pada Industri Citra Permata Kendari menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya, yang lebih besar dari satu, yaitu dengan angka  $2,93 > 1$ . Dengan kata lain nilai  $R/C$  sebesar 2,933 lebih besar dari satu.

#### b. Abon Ikan Marlin

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{\text{Rp } 15.114.000,00}{\text{Rp } 5.646.559,54}$$

$$R/C = 2,67$$

$R/C$  merupakan nilai perbandingan antara total penerima dengan total biaya, total pendapatan yang diterima pada pengolahan abon ikan marlin pada Industri Citra Permata Kendari adalah sebesar Rp 15.114.000,00/bulan dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 5.646.559,54/bulan.

Berdasarkan hasil uraian diatas menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan marlin pada Industri Citra Permata Kendari menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Hal ini dapat dilihat dari perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya, yang lebih besar dari satu, yaitu dengan angka  $2,67 > 1$ . Dengan kata lain nilai  $R/C$  sebesar 2,676 lebih besar dari satu.

#### c. Abon Ikan Tuna

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{\text{Rp } 12.968.000,00}{\text{Rp } 7.266.559,54}$$

$$R/C = 1,78$$

$R/C$  merupakan nilai perbandingan antara total penerima dengan total biaya, total pendapatan yang diterima pada pengolahan abon ikan tuna pada Industri Citra Permata Kendari adalah sebesar Rp 12.968.000,00/bulan dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 7.266.559,54/bulan.

Berdasarkan hasil uraian diatas menunjukkan bahwa pengolahan abon ikan tuna pada Industri Citra Permata Kendari menguntungkan dan layak untuk diusahakan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya, yang lebih besar dari satu, yaitu dengan angka  $1,78 > 1$ . Dengan kata lain nilai  $R/C$  sebesar 1,784 lebih besar dari satu.

### Deskripsi Data

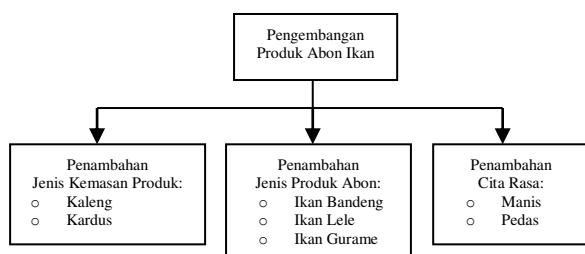
Data dalam penelitian ini merupakan konsumen yang minimal sudah pernah membeli produk abon ikan, sebanyak 30 orang responden. Cara penyebaran kuisioner yaitu :

1. Dengan cara mewawancarai langsung konsumen yang datang di *supermarket* dengan menanyakan identitas diri, nama, umur, jenis kelamin dan pendidikan terakhir. Setelah itu konsumen ditanya sudah pernahkah membeli produk abon ikan sebelumnya atau belum pernah, jika pernah konsumen dapat dijadikan responden.
2. Selanjutnya responden diberikan pertanyaan-pertanyaan dari saya sebagai peneliti untuk dijawab langsung ditempat. Kendala utama yang dihadapi pada saat penyebaran kuisioner adalah rendahnya minat responden dalam mengisi kuisioner secara tertulis.
3. Jika ada responden yang terburu-buru tapi bersedia untuk diwawancarai saya sebagai peneliti menggunakan *google docs* dengan syarat meminta *personal contact whatsapp* agar bisa di kirimkan *link* untuk

masuk ke kuesioner wawancara pengembangan produk abon ikan.

### Keinginan Konsumen

Proses pengumpulan data pada penelitian ini adalah pengumpulan data berdasarkan keinginan konsumen. Adapun responden sebanyak 30 konsumen. Data ini diperoleh dari wawancara dan kuesioner yang bersifat terbuka yang bertujuan untuk mengembangkan produk abon ikan yang diinginkan oleh konsumen dengan memberikan kesempatan untuk ikut ambil bagian. Adapun keinginan konsumen untuk produk abon ikan yang diinginkan konsumen secara umum bisa dilihat pada Gambar 2 dibawah ini.



**Gambar 2.** Keinginan konsumen untuk produk abon ikan

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil dari R/C Ratio pada Industri Citra Permata Kendari Di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari dengan produk abon ikan cakalang lebih besar dari satu dengan angka  $2,93 > 1$ . Dengan kata lain nilai R/C sebesar 2,933 lebih besar dari satu, sedangkan produk abon ikan marlin juga lebih besar dari satu dengan angka  $2,67 > 1$ . Dengan kata lain nilai R/C sebesar 2,676 lebih besar dari satu, dan untuk produk abon ikan tuna yaitu sebesar  $1,78 > 1$  dengan angka lebih dari satu. Dengan kata lain nilai R/C sebesar 1,784 lebih besar dari satu maka dapat disimpulkan produk abon ikan cakalang, marlin dan tuna pada usaha Industri Citra Permata Kendari Di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari menguntungkan dan layak untuk dikembangkan lagi.

2. Aspek yang dapat dikembangkan menurut konsumen secara umum dari 3 produk abon ikan pada usaha Industri Citra Permata Kendari Di Kelurahan Purirano Kecamatan Kendari ialah jenis kemasan produk kaleng dan kardus, penambahan jenis produk abon ikan seperti ikan bandeng, ikan gurame, dan ikan lele. Adakan juga penambahan rasa lain seperti rasa manis dan pedas agar menambah cita rasa pada produk abon ikan.

### Daftar Pustaka

- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Sulawesi Tenggara, 2004. Laporan Tahun 1997. Kantor Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Sultra Kendari.
- Dahuri R, 2002. Paradigma Baru Pembangunan Indonesia Berbasis Kelautan. IPB, Bogor.
- Margono T, 1983. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan *Swiss Development Cooperation*, Jakarta.
- Karyono dan Wachid, 1982. Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Hermawan dan Agus, 2012. Komunikasi Pemasaran, Erlangga, Jakarta.