

## **ANALISIS PENDAPATAN USAHA PETIS IKAN TUNA CV. HJ. DIYA DI KECAMATAN SAMPANGKABUPATEN SAMPANG**

**Akbar Rahmatullah Maris<sup>1)</sup>, Henny Diana Wati<sup>2)\*,Amir Hamzah<sup>3)</sup></sup>**

<sup>1,2,3)</sup> Prodi. Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja

\* Penulis Korespondensi: E-mail: [henny.fp@wiraraja.ac.id](mailto:henny.fp@wiraraja.ac.id)

### **ABSTRAK**

Petis ikan merupakan salah satu produk olahan unggulan di Kecamatan Sampang. Produk tersebut sudah mampu memenuhi kebutuhan di daerahnya dan dapat dijual belikan keluar daerah karena adanya surplus akan produk. Tujuan penelitian ini untuk menghitung biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pengolahan petis, menganalisis besarnya tingkat efisiensi usaha pengolahan petis dan menghitung besarnya margin usaha pengolahan petis ikan di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Pengambilan sampel menggunakan metode sensus yakni dengan cara mencatat semua responden yang diselidiki. Metode analisis yang digunakan adalah analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, analisis efisiensi usaha (R/C rasio) dan analisis margin. Hasil Analisis menunjukkan bahwa usaha pengolahan petis ikan tuna efisien atau layak diusahakan dengan R/C Rasio 1,5.

**Kata Kunci :** *Pendapatan Usaha, Petis Ikan Tuna, Kabupaten Sampang*

### **PENDAHULUAN**

Ikan tuna termasuk komoditas utama dalam program Revitalisasi Pertanian, Perikanan dan Kehutanan (RPPK) yang telah dicanangkan oleh Presiden Republik Indonesia. Revitalisasi tersebut merupakan strategi umum pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan petani, nelayan dan petani hutan. Tuna dan cakalang dipilih di dalam program revitalisasi karena produksinya masih dapat ditigkatkan, terutama di kawasan timur indonesia. Ikan tuna sampai saat ini masih mendominasi ekspor produk perikanan Indonesia. Perkembangan perikanan tuna di ikuti dengan berkembangnya industri pengolahan tuna seperti petis ikan tuna (Perekonomian,2005).

Petis adalah produk sampingan hasil

perebusan (ikan, kupang dan udang) yang dikentalkan seperti saus. Petis memiliki tekstur semi padat dan diberi penambahan bumbu-bumbu dan gula, sehingga warnanya menjadi coklat pekat dan rasanya manis. Hingga saat ini dikenal tiga jenis petis, yaitu petis udang (umumnya berwarna coklat kehitaman), petis ikan (berwarna hitam), dan petis daging (berwarna coklat muda). Petis ikan populer di daerah Jawa Timur, khususnya di Pulau Madura dan petis ikan kurang diminati oleh masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Barat karena rasanya yang kurang lezat dan bau amis yang menyengatkan (Danitasari, 2010).

CV. Hj. Diya merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi petis di Sampang. Perusahaan ini sudah berdiri pada tahun 1980 atau sekitar 41 tahun lamanya. Perusahaan ini memproduksi petis ikan tuna sebanyak 10 kuintal setiap harinya, di dalam

proses pembuatan petis ini hanya membutuhkan 10 orang pekerja. Perusahaan petis ini telah memiliki mesin modern guna untuk mengurangi beban dan memudahkan pekerja dalam proses pengolahan sampai pengemasan. Perusahaan petis ikan tuna CV. Hj. Dita memiliki toko sendiri untuk memasarkan produknya, selain itu CV. Hj. Diya juga memasarkan petis ikan tuna ini ke pasar tradisional di daerah Sampang.

Pendapatan dari usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya tergantung dari besar kecilnya perusahaan CV. Hj. Diya memproduksipetis ikan tunanya. Semakin besar modal usaha yang digunakan perusahaan CV. Hj. Diya dalam memproduksi petis ikan tuna, maka semakin besar juga produk petis ikan tuna yang di hasilkan oleh perusahaan CV. Hj. Diya. Walaupun perusahaan CV. Hj. Diya didukung oleh modal usaha yang besar akan tetapi tidak didukung dengan tenaga kerja yang berpengalaman maka produksi usahapetis ikan tuna CV. Hj. Diya ini tidak akan pernah mendapatkan hasil yang memuaskan dan sangat berkorelasi dengan tingkat pendapatan produksi usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya sebagaimana kita ketahui bahwa dalam teori faktor produksi jumlah output nantinya akan berhubungan dengan pendapatan dan bergantung pada banyaknya tenaga kerja.

Oleh karena itu, perusahaan CV. Hj. Diya sering dihadapkan pada persoalan tentang bagaimana mencapai keberhasilan usaha, peningkatan pendapatan, pemilihan faktor-faktor produksi serta pemasaran yang belum efektif. Banyak faktor-fakor yang diduga mempengaruhi pendapatan diantaranya tenaga kerja, upah, keterampilan(skill), lama usaha dan harga.

Perusahaan CV. Hj. Diya menunjukkan bahwa dengan adanya peningkatan jumlah usaha maka hal ini mengindikasikan bahwa usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya dapat memberikan kontribusi positif bagi pengusaha petis ikan

tuna. Berdasarkan pemikiran dan permasalahan yang telah di uraikan di atas, penulis tertarik untuk mengkaji secara mendalam tentang salah satu jenis usaha yaitu usaha petis ikan tuna dalam meningkatkan pendapatan masyarakat di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di tempat industri usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diyadi Jl. Mutiara, Kelurahan Banyuanyar, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang. Lokasi penelitian sangaja dipilih dengan pertimbangan bahwa tempat industri petis ikan tuna CV. Hj. Diya merupakan salah satu tempat industri petis ikan tuna yang ada di kota Sampang yang menggunakan bahan baku dari ikan tuna dan penelitian ini di laksanakan pada bulan Oktober 2020. Adapun yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah Pemilik usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya dan seluruh karyawan sebagai responden. Hal tersebut dilakukan dengan pertimbangan bahwa pemilik dan seluruh karyawan yang berkompeten dalam bidangnya mampu memberikan informasi sehubungan dengan penelitian ini dilaksanakan.

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, analisis efisiensi usaha (R/C rasio) dan analisis margin. Analisis biaya mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan petis ikan tuna di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Petis ikan tuna CV. Hj. Diya merupakan salah home industri yang terletak di Jl. Mutiara Kecamatan Sampang Kabupaten

Sampang. Usaha ini memiliki tempat yang sangat strategis karena letaknya di daerah perkotaan dan berdekatan dengan pesisir pantai. Masyarakat yang berada di daerah pesisir ini mayoritas bekerja sebagai nelayan.

Usaha Petis Ikan Tuna CV. Hj. Diya mulai berdiri kurang lebih 41 tahun yang lalu yaitu sekitar 1980-an. CV.Hj. Usaha ini

sudah cukup lama dijalankan mulai dari proses produksi menggunakan alat tradisional hingga saat ini sudah menggunakan alat yang lebih modern.

Selama perjalannya, perusahaan secara berkelanjutan mengadakan penggantian dan penambahan mesin/peralatan dalam upaya meningkatkan kinerja dan mengembangkan diri agar dapat bersaing dalam pasar yang lebih luas.

CV. Hj. Diya terletak di Jalan Mutiara, Nomor 104-105, Kelurahan Banyuanyar, Kecamatan Sampang, Kabupaten Sampang Madura. Ketenagakerjaan di CV. Hj. Diya terdapat 10 orang tenaga kerja. Pemasaran produk CV. Hj. Diya sudah sampai di berbagai daerah di dalam maupun di luar madura. Pemasaran dalam negeridiantaranya Bangkalan, Sampang, Sumenep,Pamekasan, Jember, Situbondo dan Lumajang. CV. Hj. Diya memiliki produksi yang tidak menentu di setiap harinya. Produksi di setiap harinya berbeda-beda dikarenakan bahan baku utama yang tidak menentu dan tren yang terjadi di masyarakat.

Produksi dari CV Hj. Diya menggunakan asumsi dari pemilik perusahaan dengan memperkirakan produksi di setiap harinya berdasarkan pengalaman. Umur dapat mempengaruhi kemampuan fisik dan pola pikir para pekerja petis ikan tuna CV. Hj. Diya dalam bekerja. Kisaran umur responden yang diteliti berkisar antara 20 tahun sampai dengan 50 tahun. Hal tersebut menunjukan bahwa sebagian besar pekerja petis ikan tuna merupakan angkatan kerja yang tergolong produktif. Sedangkan

tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi nilai produksi. Hal tersebut berkaitan dengan bagaimana seorang melihat potensi usaha, bagaimana dapat berfikir, mengefisiensikan penggunaan tenaga kerja serta biaya untuk memperoleh jasal yang maksimal, pengolahan petis ikan tuna sangat di pengaruhi oleh jenis kelamin, karena pengolahan petis ikan tuna menunjukkan bahwa perempuan lebih efisieen. Setiap pengusaha harus dapat menghitung biaya produksi agar dapat menetapkan harga pokok barang yang dihasilkan. Untuk menghitung biaya produksi terlebih dahulu harus dipahami pengertiannya. Biaya produksi adalah sejumlah pengorbanan ekonomis yang harus dikorbankan unsstuk memproduksi suatu barang. Industri usaha petis ikan CV. Hj. Diya memproduksi sebanyak 8 Kwintal/bulan dengan harga jual Rp. 7.500/buah (250 gram). Untuk penghitungannya  $8 \text{ Kwintal} = 800.000 \text{ gram}$ , jadi  $800.000 \text{ gram} : 250 \text{ gram} = 3.200 \text{ buah/bulan}$ . Jika dihitung selama setahun sebanyak 38.400 buah/tahun. Untuk menghitung nilai sekali produksinya  $3.200 \text{ buah} \times \text{Rp. } 7.500 = \text{Rp. } 24.000.000/\text{bulan}$ , jika dihitung selama setahun sebesar Rp. 288.000.000/tahun. Jadi di dalam penelitian ini untuk mengetahui besarnya penerimaan tergantung pada jumlah produksi petis ikan tuna di akhir produksi tiap bulannya. Biaya tenaga kerja masuk kedalam biaya tetap karena tenaga kerja yang di gunakan di usaha petis adalah tenaga yang di bayar secara permanen setiap bulan oleh usaha petis ikan tuna CV. Hj Diya, karena tenaga kerja ini dibayar tidak berdasarkan jumlah produksi. Tenaga kerja ini di bayar oleh perusahaan, baik perusahaan tersebut berproduksi atau tidak berproduksi, karena tenaga kerja ini merupakan tenaga kerja tetap. Rata-rata biaya yang sangat berpengaruh terhadap besar kecilnya biaya tetap yang harus dikeluarkan adalah biaya

tenaga kerja sebesar Rp. 19.000.000. Jadi, besar kecilnya biaya tetap yang di keluarkan oleh usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya yang digunakan untuk membeli alat dan membayar pekerja tergantung dari banyaknya alat yang digunakan dalam produksi dan banyaknya tenaga kerja yang di pekerjakan.

Biaya tidak tetap pada usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang sekali produksi sebesar Rp. 12.376.400/bulan. Jika di hitung pertahunnya biaya tidak tetapnya sebesar Rp. 148.516.800/tahun. Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku produksi tergantung dari besar kecilnya skala usaha produksi yang dihasilkan

Biaya yang harus dikeluarkan oleh sebuah perusahaan baik barang maupun jasa ketika melakukan pengadaan produk. Biaya total dapat dipahami pula sebagai akumulasi atau penghitungan biaya ongkos produksi. Untuk menghitung total biaya produksi dari usaha petis ikan tuna Hj. Diya yaitu biaya tetap + biaya tidak tetap, jadi Rp.48.898.000 + Rp. 148.516.800 = Rp.

197.414.800/tahun. Jadi besar kecilnya total biaya yang di keluarkan di pengaruhi oleh nilai produksi yang dihasilkan.

Penerimaan adalah total jumlah keseluruhan penerimaan yang dihitung dari hasil perkalian antara harga dan jumlah barang. Adapun total penerimaan petis ikan tuna CV. Hj. Diya selama satu bulan sebesar Rp. 24.000.000/bulan, Jika dihitung selama satu tahun maka total penerimaan petis ikan tuna CV. Hj. Diya sebesar Rp. 288.000.000/tahun. Hal ini dipengaruhi oleh besarnya modal yang digunakan terhadap produksi petis ikan tuna CV. Hj. Diya.

Keuntungan pengusaha petis ikan tuna sebesar Rp. 94.585.200/tahun. Berdasarkan data di atas bahwa usaha petis ikan tuna menguntungkan secara analisis di daerah penelitian, karena total penerimaan yang di

dapat jauh lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan yang membuat usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya menguntungkan.

Perhitungan R/C Rasio adalah memperhitungkan antara penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi industri petis ikan tuna di daerah penelitian. Dalam perhitungan ini hanya masukan nilai penerimaan rata-rata usaha petis ikan tuna sebesar Rp. 288.000.000 dan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp. 193.414.800. maka nilai R/C Rasio :

$$\begin{aligned} R/C &= 288.000.000 / 193.414.800 \\ &= 1,5 \end{aligned}$$

Nilai R/C Rasio 1,5 memberikan arti bahwa dengan modal Rp. 1 menghasilkan pendapatan sebesar 1,5 hal ini menunjukan perbandingan menghasilkan nilai diatas nilai 1 (R/C Rasio > 1) artinya usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya layak untuk diusahakan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Petis Ikan Tuna CV. Hj. Diya di Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Keuntungan usaha petis ikan tuna CV. Hj. Diya yang di peroleh sebesar Rp. 94.585.200/tahun
2. Nilai R/C Ratio yang diperoleh >1 yaitu sebesar 1,5 maka usaha petis ikan tuna Hj. Diya dinyatakan lebih efisien untuk di usahakan.

Dari hasil penelitian yang diperoleh maka beberapa saran yang dapat di sampaikan :

1. Usaha pembuatan petis ikan tuna CV. Hj. Diya hendaknya lebih

- memperhatikan skill atau kemampuan karyawannya.
2. Usaha pembuatan petis ikan tuna hendaknya lebih memperhatikan banyaknya peminat ( konsumen ) petis di Kecamatan Sampang.
  3. Usaha pembuatan petis ikan tuna hendaknya lebih memperhatikan produk dan kualitas yang di jalankan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Danitasari, S. M. (2010). Karakterisasi Petis Ikan dari Limbah Cair Hasil Perebusan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Institut Pertanian Bogor*, 15-16.
- Kadar, A. (2015). Pengelolaan Kemaritiman Menuju Indonesia. *Jurnal Keamanan Nasional*, 1(3), 427.
- Ningrum, I. (2020). Uji Kandungan Bakteri Kolifrom Pada Petis Ikan Tongkol Dengan Menggunakan Metode MPN Yang Terdapat Dipasar Klampis Bangkalan Madura. *Universitas Negeri Sunan Ampel*, 11.

Perekonomian, K. K. (2005). Revitalisasi Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Indonesia 2005. *Kementrian Koordinator Bidang Perekonomian*,80.

Ramadhan, V. M. (2019). Perkembangan Perikanan Dari Bidaya Tradisional Ke Budidaya Modern Di Kabupaten Sampang Tahun 2003-2017. *e-Journal Pendidikan Sejarah*, 7(2).

Rizal, A. (2013). Kinerja Sektor Perikanan Provinsi Banten. *Jurnal Akuatika*, 4(1), 21-34.

Wahdiniati, L. (2016). Pemeriksaan Kandungan Bakteri *Salmonella sp.* dan Bakteri *Escherichia coli* pada Petis Ikan Di Pasar Klampis Bangkalan Madura. *FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*,1.