ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL
USAHA ABON IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)
(Studi Kasus: UKM Magfirah Pitusunggu)

SKRIPSI

Oleh:

ANRI

15 22 060 131

PROGRAM STUDI AGROINDUSTRI D-IV
JURUSAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKAJENE KEPULAUAN
2020

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL
USAHA ABON IKAN BANDENG (*Chanos Chanos*)
(Studi Kasus: UKM Magfirah Pitusunggu)

TUGAS AKHIR/SKRIPSI

OLEH:

ANRI
NIM 1522060331

Skripsi Adalah Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada Program Studi Agroindustri Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajenne Kepulauan

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Dr. Ir. Sitti Nurmiah, M.Si	**Nur Fitriani, S.Pt, M.Si**
NIP.19670105 200112 2 001	**NIP. 19830625 201012 2 001**

Mengetahui :

Direktur	Ketua Jurusan
Dr. Ir. Darmawan, MP.	**Dr. Andi.Ridwan Makkulawu, ST.,M.Sc.**
NIP.19670202 199803 1 002	**NIP. 19750626 200112 1 001**

Tanggal Lulus: 31 Agustus 2020

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul	: Analisis Kelayakan Finansial usaha Abon Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) (Studi Kasus: UKM Magfirah Pitusunggu)
Nama	: ANRI
Nim	: 1522060331
Program studi	: Agroindustri
Jurusan	: Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan

Menyetujui,
Tim Penguji

1. Dr. Ir. Sitti Nurmiah, M.Si (.....)
2. Nur Fitriani, S.Pt, M.Si (.....)
3. A.Ita Juwita, S.Si.M.Si (.....)
4. Gusni Sushanti, ST., MT (.....)

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Dr. Ir. Sitti Nurmiah, M.Si
NIP.19670105 200112 2 001

PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.

Pangkep, Agustus 2020

Yang menyatakan

ANRI

KATA PENGANTAR

Dengan Rahmat Allah yang maha pengasih lagi maha penyayang atas karunia berupa nikmat kesehatan dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Skripsi yang berjudul "Analisis Kelayakan Finansial Usaha Abon Ikan Bandeng UKM Magfirah di desa Pitusunggu Kabupaten Pangkajene kepulauan". Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan kita, Nabi Besar Muhammad SAW. Beserta keluarga dan sahabatnya.

Skripsi ini dibuat berdasarkan hasil pengamatan yang dilaksanakan di UKM Magfirah Pitusunggu kecamatan ma'rang kabupaten Pangkajene Kepulauan Sulawesi selatan penulisan Skripsi ini dilakukan guna memenuhi syarat dalam proses Pendidikan di perguruan tinggi, guna meraih gelar Sarjana Terapan Pada program studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada orang tua serta segenap keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan moril maupun material sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Skripsi ini, hanya doa dan bakti penulis yang dapat di persembahkan pada ibunda dan ayahanda, serta segenap keluarga atas segala pengorbanannya. Penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada pembimbing I Dr. Ir. Sitti Nurmiah, M.Si dan Pembimbing II Nur Fitriani, S.Pt, M.Si Selaku pembimbing.

Selain itu penulis juga banyak mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang turut berperan dalam penulisan Skripsi ini diantaranya:

1. Dr. Ir. Darmawan, MP., Selaku direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
2. Dr. Andi Ridwan Makkulawu, ST., selaku Ketu Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan
3. Dr. Ir. Sitti Nurmiah, M.Si., selaku Ketua Program Studi Agroindustri
4. Dosen dan Teknisi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan
5. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan Khususnya Prodi Agroindustri angkatan XXIX.

Penulis menyadari bahwa Penyususnan Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga saran dan kritik yang sifatnya membangun dari berbagai pihak senantiasa penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati, penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Pangkep, Agustus 2020

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN ii

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI iii

PERNYATAAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

DAFTAR TABEL ix

DAFTAR GAMBAR x

DAFTAR LAMPIRAN xi

ABSTRACT xii

ABSTRAK xiii

I. PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang **1**

1.2 Rumusan Masalah **2**

1.3 Tujuan **2**

1.4 Manfaat **2**

II TINJAUAN PUSTAKA 3

2.1. Deskripsi Ikan Bandeng **3**

2.2.1 Bandeng Presto 5

2.2.2 Pengolahan Bandeng Cabut Duri 6

2.4 Aspek Finansial **9**

2.5 Analisis sensitivitas **14**

III METODOLOGI 15

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian **15**

3.2 Metode Penelitian dan Pengumpulan Data **15**

3.3. Analisis Data **15**

IV Keadaan Umum Lokasi UKM 19

4.1 Sejarah Ukm Magfirah **19**

4.2 Struktur Organisasi UKM Magfirah **19**

4.4 Sumber Daya yang Dimiliki **21**

V HASIL DAN PEMBAHASAN 25

5.1 Diagram Alir Proses Produksi **25**

5.2 Analisis Keuangan **27**

5.3. Analisis Finansial UKM Magfirah Pitusunggu **29**

5.4 Analisis Sistem Retur Penjualan **30**

5.5 Analisis Sensitivitas UKM Magfirah Pitusunggu **31**

VI PENUTUP 34

6.1 Kesimpulan **34**

6.2 Saran **34**

DAFTAR PUSTAKA 35

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Ikan Bandeng 5
Tabel 4.1 Jumlah Prduksi dalam perhari, perminggu dan perbulan..... 21
Tabel 4.2 Sumber daya Manusia UKM Magfirah..... 22
Tabel 4.3 Sumber daya peralatan Abon Ikan Bandeng..... 23
Tabel 4.4 Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan abon ikan/hari..... 24
Tabel 5.1 Biaya Investasi dan Abon Ikan Bandeng di UKM Magfirah..... 27
Tabel 5.2 Biaya Tetap produksi Abon Ikan Bandeng..... 28
Tabel 5.3 Biaya Variabel produksi Abon Ikan Bandeng 28
Tabel 5.4 Hasil Penjualan Abon Ikan Bandeng/Bulan..... 31

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) 3
Gambar 2.2 Abon 7
Gambar 4.1 Struktur Organisasi 20
Gambar 5.1 Diagram Alir 25

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan UKM Magfirah 37
Lampiran 2. Denah Lokasi UKM magfirah 38
Lampiran 3. Riwayat Hidup 39

ABSTRACT

Anri, 1522060331. Analysis of the financial feasibility of the SME Magfirah Pitusunggu shredded milkfish business. Supervised by Dr.Ir. Sitti Nur Nurmiah, M.Si and Nur Fitriani, S.Pt, M.Si.

From the results of research at UKM Magfirah, Milkfish Shredded is one of the superior products in UKM, the processing of Milkfish Shredded has stages in the processing with the use of abundant raw materials that can be obtained from the village pond farmers themselves, which is the main point that plays a major role in the manufacture. the product. This study aims to analyze the financial feasibility and sensitivity of the Milkfish Floss in Magfirah UKM.

From the activities carried out in this regard, it can be concluded that, in the description of the process of analysis of financial feasibility and sensitivity analysis of the SME Magfirah milkfish shredded production with an investment cost of Rp. 11,483,000, requires operational costs of Rp. 4,016,263, with a product price of 15,000 / pack, with total sales of Rp. 4,200,000, with a profit of Rp. 183,737 with a break-even point of 187 packs with a BEP of Rp. 7171.8 and the capital will return for 2 months 7 days with a value of BCR 1. So that this business is feasible to develop. As for the sales returns of Rp. 120, as well as sensitivity analysis using forecasting methods, it can be predicted that the sales results in August will be Rp. 441,214,284.

Keywords : *Fish Floss, Feasibility Study*

ABSTRAK

Anri, 1522060331. Analisis kelayakan finansial usaha abon ikan bandeng UKM Magfirah Pitusunggu. Dibimbing oleh Dr.Ir. Sitti Nurmiah, M.Si dan Nur Fitriani, S.Pt, M.Si.

Dari hasil Penelitian di UKM Magfirah, Abon Ikan Bandeng merupakan salah satu Produk unggulan di UKM tersebut proses pengolahan Abon Ikan Bandeng memiliki tahapan dalam pengolahannya dengan pemanfaatan bahan baku yang melimpah yang bisa didapat dari petani tambak desa sendiri, hal ini merupakan poin utama yang paling berperan dalam pembuatan produk tersebut. Penelitian ini bertujuan menganalisis kelayakan finansial dan sensitivitas pada Abon Ikan Bandeng UKM Magfirah .

Dari kegiatan- kegiatan yang dilakukan dalam hal ini dapat diambil kesimpulan bahwa, dalam gambaran proses analisis kelayakan finansial dan analisis sensitivitas Abon ikan bandeng UKM Magfirah melakukan produksi dengan biaya Investasi sebesar Rp. 11.483.000, membutuhkan biaya Oprasional sebesar Rp.4.016.263, dengan harga Produk 15.000/kemasan, dengan total hasil penjualan sebesar Rp. 4.200.000, dengan keuntungan Rp.183.737 dengan titik impas 187 bungkus dengan BEP Rp.7171,8 dan modal akan Kembali selama 2 bulan 7 hari dengan nilai BCR 1. Sehingga usaha ini layak dikembangkan. Adapun retur penjualan yaitu Rp 120, serta analisis sensitivitas dengan menggunakan metode peramalan (*forecasting)* dapat diprediksi hasil penjualan dibulan agustus diperoleh Rp. 441.214.284.

Kata Kunci : Abon Ikan, Studi kelayakan

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri merupakan industri yang mengolah hasil pertanian sebagai bahan baku atau produk akhir yang dapat meningkatkan nilai tambah atas komoditas pertanian sekaligus merubah pertanian tradisional menjadi modern, serta dapat meningkatkan pendapatan dan lapangan pekerjaan (Soekartawi, 2001). Salah satu penghasil ikan terbesar di sulawesi selatan adalah kabupaten pangkajene kepulauan, melimpahnya ikan bandeng terkhusus di daerah ini merupakan potensi bagi UKM untuk di kembangkan. UKM Magfirah sendiri adalah salah satu UKM yang berlokasi di Kabupaten Pangkajene Kepulauan tepatnya berada di desa Ptusunggu, Kecamatan Ma'rang usaha ini bergerak dibidang produksi Pengolahan Hasil Perikanan dan Kelautan, salah satu produk unggulannya adalah Abon Ikan Bandeng, Desa tersebut yang memiliki letak geografis yang dikelilingi area tambak serta daerah pesisir pantai, sehingga dalam hal ini pemenuhan kebutuhan bahan baku produksi sangat mendukung.

Melihat potensi yang besar untuk pengembangan usaha adalah hal yang menjanjikan dan sangat potensial, didukung dengan mudahnya pengadaaan bahan baku. Usaha ini bahkan telah mendapatkan izin usaha dari Departemen Kesahatan (DEPKES), pengakuan dari *the Oxford Committee for Famine Relief* (OXFAM), Kementerian Sosial, sertifikasi Majelis Ulama (MU), dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), serta telah disiarkan berbagai program telivisi seperti Tupperwer. Salah satu produk yang dikembangkan adalah produk Abon ikan bandeng yang mana bahan bakunya bersumber dari petambak di daerah sekitar, dan kegiatan produksi dikelolah oleh wanita pitusunggu dengan nama kelompok Magfirah dibawah pimpinan ibu Nurhayati yang juga merupakan kepala desa Pitusunggu.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kelayakan finansial pada Abon Ikan Bandeng UKM Magfirah
2. Bagaimana sensitivitas abon ikan bandeng UKM Magfirah

1.3 Tujuan

1. Menganalisis kelayakan finansial pada Abon Ikan Bandeng UKM Magfirah
2. Menganalis sensitivitas Abon Ikan Bandeng UKM Magfirah

1.4 Manfaat

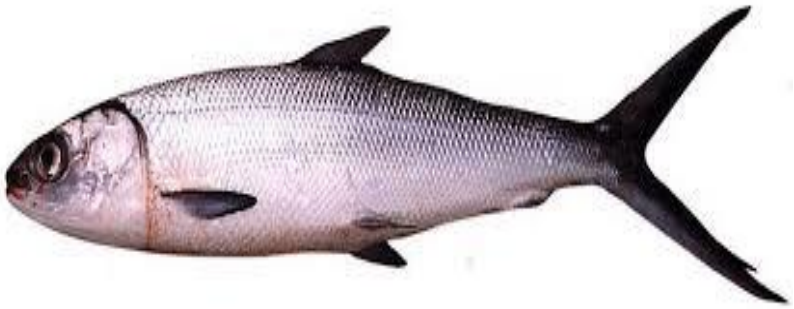
1. Sebagai sumber informasi bagi pelaku usaha terkait keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha tersebut
2. Menjadikan hasil penelitian sebagai bahan pertimbangan untuk melakukan pengembangan terhadap usahanya

.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Deskripsi Ikan Bandeng

Ikan bandeng merupakan ikan laut yang banyak digemari masyarakat Indonesia. Hampir disetiap warung kuliner, masakan padang, resto bahkan warung pinggir jalan biasanya menyediakan ikan bandeng. Oleh karena itu perkembangan budidaya ikan bandeng di Indonesia cukup pesat demi memenuhi kebutuhan permintaan di masyarakat. Kajian klasifikasi, morfologi dan habitat terus dilakukan untuk mengetahui secara mendetail mengenai kehidupan ikan bandeng.



Gambar 2.1 Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*)

Ikan bandeng adalah salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, dimana ikan ini sangat kaya akan protein-protein hewani yang sangat dibutuhkan bagi tubuh manusia. Perkembangan ikan bandeng sampai saat ini telah mengalami kemajuan yang sangat pesat, mulai dari kalangan masyarakat golongan menengah kebawah sampai dengan golongaan menengah masyarakat keatas sangat gemar untuk mengkonsumsi ikan jenis ini. Tingginya tingkat konsumsi terhadap ikan bandeng saat ini dikarenakan olahan ikan bandeng yang kini ada dimasyarakat sangat beragam dan memiliki rasa serta manfaat yang sangat tinggi. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan olahan konsumsi yang membutuhkan keahlian dan tahapan khusus untuk menghasilkan olahan makanan yang berkualitas. Struktur daging yang tidak seperti ikan pada umumnya menjadikan ikan jenis ini perlu tahapan khusus pengolahan. Kandungan ikan bandeng dengan kombinasi tulang duri ikan yang sangat banyak menjadikan ikan

ini susah untuk diolah namun dengan pengetahuan yang memadai atas jenis ikan ini menjadikan pengolahan ikan bandeng sangat menarik.

Adapun klasifikasi ikan bandeng adalah sebagai berikut :

Klasifikasi ikan bandeng

Kingdom	*Anemia*
Phylum	*Chordata*
Subphylum	*Vertebrata*
Class	*Osteichthyes*
Ordo	*Gonorynch iformes*
Family	*Chanidae*
Genus	*Chanos*
Spesies	*Chanos chanos*
Nama dagang	*Milkfish*
Nama local	*Bolu, muloh, ikan agam*

Bandeng merupakan ikan yang banyak dibudidayakan dan mudah dijumpai ikan ini juga salah satu ikan yang banyak peminatnya dan mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi, Hafiluddin (2015) mengatakan bahwa bandeng air tawar maupun payau mempunyai kandungan protein 20,5-24,1% lemak 0,72-85% air dengan asam amino dan essensial yang lengkap. Ragam variasi prodak olahan bandeng masih diperlukan untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan konsumsi ikan tersebut, salah satu olahan ikan bandeng yang cukup banyak diminati masyarakat adalah olahan abon ikan bandeng, abon merupakan hasil olahan daging dengan memanfaatkan bandeng sebagai bahan utamanya dengan penggunaan tehnik pengeringan menghilangkan kadar air dalam bahan abon memiliki umur simpan yang relative lama. Abon ikan bandeng mengandung protein yang tinggi, wijayanti et al. (2016) mengatakan kandungan abon ikan bandeng berkisar 28,3%-29,11% dengan kadar lemak 20,3%-21%.

Adapun komposisi Kimia Ikan Bandeng Sebagai berikut :

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Ikan Bandeng

Jenis	Jumlah
Air (%)	70,787
Abu (%)	1,405
Protein (%)	24,175
Lemak (%)	0,853
Karbohidrat (%)	2,780
Asam Oleat (%)	32,868
Linoleat (%)	6,041
Linolenat (%)	3,462
Omega-3 (%)	5,3
Magnesium (mg/100g)	40,101
Kalsium (mg/100g)	318,725
Natrium (mg/100g)	83,665
Vitamin A (IU/100g)	37,872
Vitamin B12 (mg/100g)	3,965
Vitamin B1 (mg/100g)	0,049

Sumber : Saparinto, 2009

2.2 Produk Olahan Ikan Bandeng

2.2.1 Bandeng Presto

Bandeng presto merupakan hasil olahan dari ikan bandeng yang melalui proses pemanasan dan tekanan. Pengolahan bandeng presto menggunakan suhu tinggi (115-121 ℃) degan tekanan 1,5 atmosfer. Suhu dan tekanan yang tinggi dicapai dengan menggunakan autoclave yaitu alat bertekanan tinggi atau dalam skala rumah tangga dengan alat press cooker selama 60-90 menit (Arifudin, 1993).Bandeng presto atau bandeng duri lunak merupakan salah satu jenis diversifikasi pengolahan hasil perikanan terutama sebagai modifikasi pemindangan yang memiliki kelebihan yaitu tulang dan duri dari ekor sampai kepala lunak sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri.

Proses pengolahan bandeng presto dengan uap air panas bertekanan tinggi menyebabkan tulang dan duri menjadi lunak selain itu uap air panas yang bertekanan tinggi ini sekaligus berfungsi menghentikan aktifitas mikroorganisme pembusuk ikan (Soestiadi,1977). Dalam pengolahan bandeng presto juga ditambahkan garam sebagai pengawet yang berfungsi mengurangi kadar air pada suatu bahan pangan sehingga akan menghambat atau menghentikan sama sekali aktivitas enzim dan bakteri yang berperan dalam proses penurunan mutu ikan, selain itu garam juga bersifat bakteri statik (Wahyuningsih, 2002) Menurut (Loppies, 1992) kandungan protein presto ikan mengalami peningkatan menjadi 28,8 – 32,1 persen akibat adanya proses pengolahan dengan menggunakan garam serta penggunaan suhu tinggi karena adanya 7 pengeluaran dari daging ikan yang menyebabkan protein lebih terkonsentrasi dibandingkan dengan ikan segar yang belum mengalami pengolahan.

2.2.2 Pengolahan Bandeng Cabut Duri

Pengolahan bandeng cabut duri merupakan salah satu proses diversivikasi produk olahan hasil perikanan yang baru di masyarakat. Bandeng cabut duri adalah ikan bandeng segar dimana secara biologi struktur tubuhnya banyak terdapat duri halus, dan untuk menghilangkan faktor pembatas duri halus tersebut telah tersedia teknologi tepat guna yang sederhana melalui pengkajian letak dan struktur duri dan menghilangkannya dengan cara mencabut duri. Ikan bandeng cabut duri merupakan produk yang masih mentah dan diharapkan produk tersebut dapat diolah menjadi produk lanjutan seperti bandeng asap tanpa duri atau produk-produk olahan lainnya. Daging ikan bandeng sangat lezat. Namun, saat disantap jadi merepotkan karena durinya. Selama ini, untuk menikmati bandeng tanpa terganggu duri dengan cara dipresto. Kini ada produk bandeng cabut duri dan tanpa dipresto. Untuk menghilangkan duri bandeng yang begitu banyak dan terpencar letaknya, ternyata cara satu-satunya adalah dicabuti satu per satu. Untuk mengantisipasi dari kendala-kendala diatas maka proses pengolahan bandeng cabut duri merupakan alternatif yang sangat tepat.

Pengolahan bandeng cabut duri dilakukan dengan menggunakan ikan bandeng segar yang diperoleh dari tambak mitra. Cara membuat bandeng cabut

duri sederhana dengan alat pisau dan pinset. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan menghilangkan sisiknya. Setelah dibersihkan, ikan bandeng dibelah dua kemudian dilakukanlah pencabutan duri dengan terlebih dahulu membuat jalur pencabutan yang terdiri dari empat jalur, yaitu dua jalur disisi sebelah kiri dan dua jalur disisi sebelah kanan dengan struktur duri pada ikan bandeng. Pencabutan duri dilakukan dengan menggunakan pinset yang terbuat dari logam anti karat (*stainlessteel*). Pencabutan duri dilakukan dengan hati-hati agar semua duri dapat tercabut dan ikan bandeng tidak mengalami kerusakan. Setelah dilakukan pencabutan semua duri pada ikan bandeng, maka akan terlihat dengan jelas perbedaannya dengan ikan bandeng yang tidak dilakukan pencabutan duri.

2.3 Abon

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi, daging ikan dan daging ayam (Leksono dan Syahrul, 2001). Menurut SNI (1992), definisi abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disuwir- suwir, dibumbui, digoreng dan dipres. (Anonim, 2007), dan abon salah satu makanan kering yang terbuat dari daging.



Gambar 2.2 Abon

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa gurih, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. (Wachid, 1982) menyatakan, abon ikan adalah produk olahan hasil

perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk-pauk(Suryani,2007).

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang baik karena umumnya terbuat dari olahan daging seperti daging sapi, ayam, dan ikan, abon diolah mempunyai tujuan menambah keanekaragaman pangan, dapat memperoleh pangan yang berkualitas tinggi serta tahan selama penyimpanan, dan meningkatkan daya guna tahan mentahnya, abon adalah sebagai salah satu bentuk olahan kering yang sudah di kenal masyarakat karena harganya cukup terjangkau dan rasanya gurih (fachruddin, 1997). Proses pembuatan abon melalui proses penggorengan. Selama proses penggorengan terjadi perubahan-perubahan fisik, kimiawi baik pada bahan pangan yang digoreng maupun minyak gorengnya. Suhu penggorengan yang lebih tinggi dari pada suhu normal (168-196℃) maka akan menyebabkan degradasi minyak goreng yang berlangsung dengan cepat (antara lain penurunan titik asap).

Proses penggorengan pada suhu tinggi dapat mempercepat proses oksidasi. Lemak pada daging dan pada abon sapi dapat menyebabkan terjadinya oksidasi. Hasil pemecahan ikatan rangkap dari asam lemak tidak jenuh adalah asam lemak bebas yang merupakan sumber bau tengik. Adanya antioksidan dalam lemak seperti vitamin E (*tokoferol*) dapat mengurangi kecepatan proses oksidasi lemak, tetapi dengan adanya prooksidan seperti logam-logam berat tembaga, besi, kobalt dan mangan serta logam porfirin seperti pada myoglobin, klorofil, dan enzim lipioksidasi lemak akan dipercepat (Nazieb,2009). Abon salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh departemen perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan bahwa produk tersebut baik untuk kesehatan salah satunya abon ikan.

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan

kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau.

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Karyono dan Wachid (1982) menyatakan, abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk-pauk.

2.4 Aspek Finansial

Analisa finansial adalah suatu analisis yang berkaitan dengan sumber dana yang akan diperoleh dan proyeksi pengembaliannya dengan tingkat biaya modal (biaya yang dikeluarkan) dan sumber dana yang bersangkutan. Analisis finansial menggunakan beberapa metode perhitungan sebagai berikut:

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Berikut rumus untuk menghitung biaya produksi (Soekarwati,2006).

$$TC = TFC+TVC$$

Keterangan :

TC = Total biaya dari usaha Abon Ikan Bandeng (RP)

TFC = Total biaya tetap dari usaha rumah industri Abon Ikan Bandeng (RP)

TVC = Total biaya variabel dari usaha Abon Ikan Bandeng (RP)

Penyusutan

Penyusutan adalah alokasi harga perolehan dan biaya secara sistematik dan rasional sepanjang umur manfaat aktiva tetap yang bersangkutan, secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut (Sondik, 2013):

Penyususutan = $\frac{harga\ perolehan - nilai\ residu}{umur\ ekonomis}$

Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh pengrajin usaha abon ikan bandeng adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut (Soekarwati, 2006)

$$TR = PxQ$$

Keterangan :

TR = Total pendapatan dari usaha Abon Ikan Bandeng (Rp)

P = Harga prodak dari usaha Abon Ikan Bandeng (Rp)

Q = Total penjualan dari usaha Abon Ikan Bandeng (Rp)

Keuntungan

Keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari usaha Abon ikan bandeng secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Rahim dan hastuti, 2007)

$$\pi = \mathrm{TR} - \mathrm{TC}$$

Keterangan :

π = Keuntungan dari usaha abon ikan bandeng (Rp)

TR = Total pendapatan dari usaha abon ikan bandeng (Rp)

TC = Total biaya dari usaha Abon ikan bandeng (Rp)

***Break Event Point* atau BEP**

Break event point atau BEP adalah suatu analisis untuk menetukan dan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan keuntungan/Profit. Berikut rumus untuk menghitung BEP (Soekarwati, 2006).

Break event (BEP) Produksi (kg) = $\frac{Total\ Biaya(RP)}{harga\ jual\ (Rp)}$

Break event (BEP) harga (Rp) = $\frac{Total\ Biaya(RP)}{harga\ produksi\ (Rp)}$

Kriteria BEP produksi adalah sebagai berikut :

- Jika BEP Produksi < jumlah produksi, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- Jika BEP produksi = jumlah produksi, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- Jika BEP produksi > jumlah produksi maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Sementara BEP harga kriterianya dalah sebaagai berikut :

- Jika BEP Harga < Harga jual, maka usaha berada pada posisi yang menguntungkan.
- Jika BEP Harga = Harga jual, usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- Jika BEP Harga > harga jual, maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

***Analisis return on investment* (ROI)**

Analisis return on investment (ROI) dalam analisa keungan mempunyai arti yang sangat penting sebagai teknik analisa keuangan yang bersifat menyeluru/komprehensif. *Return on investment* (ROI) merupakan rasio yang mengukur kemampuan perusahaan secara keseluruhan didalam menghasilkan keuntungan dengan jumlah keseluruhan aktiva yang tersedia dalam perusahaan (Syamsuddin, 2009)

$$(ROI)\frac{laba\ usaha(RP)}{modal\ usaha\ (Rp)}x100$$

Revenue Cost Rasio

Revenue Cost rasio adalah merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekarwati, 2006).

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

Jika R/C Ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Jika R/C ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan, selanjutnya jika R/C ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas (*Breack Even Point*).

Tujuan menganalisis aspek finansial adalah untuk menentukan suatu investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan, dengan membandingkan antara pengeluaran, pendapatan, seperti ketersediaan dana biaya modal, kemampuan proyek untuk membayar kembali dana tersebut dalam waktu yang telah ditentukan dan menilai apakah proyek dapat berkembang terus (Umar,2003:178). Dalam memulai sebuah usaha maka hal terpenting adalah modal yang menjadi pendukung berjalannya usaha. Beberapa hal yang perlu di perhatikan pada aspek finansial adalah :

a. Pendapatan

   UKM Magfirah memproduksi Abon sebanyak 35 bungkus perhari dengan harga Rp. 15.000/bungkus.

b. Biaya investasi

   Biaya investasi adalah biaya yang masa kegunaannya dapat berlangsung untuk waktu yang relatif lama. Biaya penyusutan adalah biaya yang timbul akibat terjadinya pengurangan nilai barang investasi sebagai akibat penggunaannya. Setiap barang investasi yang digunakan dalam proses produksi akan mengalami penyusutan nilai.

c. Biaya Tetap

   Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung kepada perubahan volume produksi, sehingga jumlah totalnya akan tetap

sama dan tetap. Artinya tidak akan pernah berubah meskipun jumlah produksi bertambah atau pun jumlah produksi UKM berkurang

d. Biaya Variabel

Biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan kuantitas volume produksi atau penjualan. Jika kuantitas produksi naik/bertambah, maka biaya variabel akan ikut bertambah sebesar perubahan kuantitas dikalikan variabel per satuan. Dengan kata lain, biaya tidak tetap adalah biaya yang jumlahnya berubah sesuai dengan perubahan volume produksi.

e. Keuntungan

Keuntungan adalah nilai akhir atau biaya yang didapatkan oleh semua usaha setelah biaya investasi telah dikembalikan.

f. Break Event Point

Break Event Point adalah volume penjualan dimana penghasilannya (*revenue*) tepat sama besarnya dengan biaya totalnya, sehingga perusahaan tidak mendapatkan keuntungan atau menderita kerugian. BEP juga dapat didefinisikan sebagai titik impas dalam hal unit yang dihasilkan dan biaya yang diperoleh tanpa mengalami keuntungan maupun kerugian.

g. Payback Period

Periode pengembalian adalah jangka waktu yang diperlukan untuk mengembalikan modal suatu investasi, dihitung dari aliran kas bersih *(Net).* Periode pengembalian biasanya dinyatakan dalam jangka waktu per tahun. Metode pengembalian telah digunakan sebagai ukuran tingkat rasio suatu proyek, karena likuiditas berhubungan dengan berapa cepat suatu investasi dapat dikembalikan.

h. BCR (*Benefit Cost Ratio*)

BCR adalah suatu analisa pemilihan usaha untuk menentukan layak atau tidak layaknya suatu usaha. Merupakan sebuah perbandingan antara semua nilai *benefit* terhadap semua nilai pengorbanan atau biaya secara matematis, dapat dituliskan melalui persamaan.

i. Penyusutan

Penyusutan adalah proses akuntansi dalam mengalokasikan biaya aktiva berwujud ke beban dengan cara sistematis dan rasional selama periode yang diharapkan mendapat manfaat dari penggunaan aktiva tersebut.

2.5 Analisis sensitivitas

Menurut Soeharto (2002 : 122), analisis sensitivitas untuk mengkaji sejauh mana perubahan unsur unsur dalam aspek finansial – ekonomi berpengaruh terhadap keputusan yang dipilih. Suratman (2002 : 142), penentuan resiko informasi adalah dengan dilakukannya anilisis sensitivitas didasarkan pada kemungkinan yang paling optimis sampai pada kemungkinan yang paling pesimis. Suherman (2004 : 8), analisis sensitivitas merupakan suatu cara untuk mengetahui pengaruh pada solusi optimal yang dihasilkan perubahan variable-variabel kritis yang dapat mempengaruhi tingkat keuntungan.