

Analisis Nilai Tambah dan Risiko Pendapatan Usaha Kerupuk Ikan Bandeng (Studi Kasus: UMKM Sumber Jokotole, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan)

Indah Tri Wulandari & *Mokh. Rum
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

ABSTRAK

UMKM Sumber Jokotole bertempat di Desa Kauman Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan menghasilkan produk dengan memanfaatkan kekayaan sumber daya alam berupa bandeng menjadi kerupuk. Penelitian bertujuan agar dapat diketahui nilai tambah dan tingkat risiko pada UMKM Sumber Jokotole. Analisis menggunakan metode hayami buat analisis nilai tambahnya dan penggunaan batas bawah (L) dan koefisien variasi (CV) untuk menentukan tingkat pendapatan risiko. Perhitungan dengan menggunakan metode hayami ini memperlihatkan bahwa besaran nilai tambah dan ratio yang didapat termasuk kedalam kategori tinggi, sedangkan untuk tingkat risiko pendapatannya tergolong rendah. Kegiatan pengolahan kerupuk bandeng payus yang dilakukan oleh UMKM Sumber Jokotole dapat menguntungkan bagi pemilik usaha.

Kata Kunci: Hayami, Risiko Pendapatan, Kerupuk Bandeng.

Analyze Added Value and the Risk of Milkfish Cracker Business Income (Case Study: UMKM Sumber Jokotole, Socah District, Bangkalan Regency)

ABSTRACT

UMKM Sumber Jokotole located in Kauman Village, Socah District, Bangkalan Regency produces products by utilizing the wealth of natural resources in the form of milkfish into crackers. The aim of this research is to know the added value and level of risk in UMKM Sumber Jokotole. The analysis uses the hayami method to analyze the added value and use the lower limit (L) and coefficient of variation (CV) to determine the level of risk income. The calculation using the hayami method shows that the added value and the ratio obtained are in the high category, while the risk level for income is low. The milkfish cracker processing activities carried out by UMKM Sumber Jokotole can be profitable for business owners.

Keywords: Hayami, Income Risk, Milkfish Cracker.

PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan salah satu jajanan yang digemari oleh semua lapisan masyarakat. Dasarnya terdapat dua jenis yaitu kerupuk kasar dan kerupuk halus. Kerupuk kasar terbuat berdasarkan bahan pati menggunakan tambahan bumbu dan kerupuk halus ditambah lagi menggunakan protein seperti ikan. Ikan adalah bahan baku yang cepat mengalami proses pembusukan, sehingga penanganannya agar efektif dengan mengelolanya menjadi produk perikanan yang mempunyai umur simpan (Bangun dan Junianto, 2020). Ikan juga menjadi salah satu kekayaan alam yang berpotensi dikembangkan untuk kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat (Lubis et al., 2018). Rasanya yang renyah dan gurih membuat semua orang menyukai makanan tersebut. Rata-rata konsumsi ikan di Indonesia sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk cenderung meningkat tiap tahunnya. Berikut peningkatan konsumsi ikan pada tabel 1.

Tabel 1
Konsumsi Ikan dari Tahun 2015-2019

Tahun	Rata-rata Konsumsi Ikan (Kg)
2015	0,298
2016	0,302
2017	0,326
2018	0,324
2019	0,336

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2019

Desa Kauman menjadi wilayah sentra pengrajin kerupuk ikan di Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan. Hal tersebut didasari pada profesi masyarakat sekitar yang sebagai nelayan, sehingga salah satu pemanfaatan pengolahan hasil tangkapan nelayan tersebut digunakan untuk membuat produk berupa kerupuk ikan. Kegiatan pemanfaatan dan pengolahan tersebut dapat meningkatkan perekonomian serta memandirikan masyarakat pesisir dan sekitarnya. Hasil tangkap ikan di Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan cukup melimpah dimana pada tahun 2018 mencapai 3.554,50 ton dan pada tahun 2019 mencapai 3.775,64 ton (Bangkalan, 2015). Peningkatan tersebut disebabkan oleh letak wilayah Kabupaten Bangkalan yang berada di dekat pesisir laut Selat Madura. Daerah pesisir memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai agroindustri, karena ketersediaan bahan baku yang melimpah (Hastinawati & Rum, 2012).

UMKM Sumber Jokotole yang terletak di Desa Kauman, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan menggunakan bahan bakupembuatan kerupuk berupa ikan bandeng. Jenis ikan bandeng yang digunakan oleh UMKM ini adalah ikan bandeng laki atau bisa disebut dengan ikan payus. Meskipun bentuknya yang mirip antara bandeng laki dengan bandeng biasa namun kedua ikan tersebut memiliki rasa yang berbeda. Daging pada ikan bandeng payus lebih lembut dan gurih dibandingkan dengan ikan bandeng biasa. Maka dari itu, UMKM Sumber Jokotole lebih memilih ikan bandeng laki tersebut. Bentuk dari bandeng laki ini adalah pipih memanjang serta warna tubuh yang keperakan, sedangkan bandeng biasa memiliki bentuk tubuh dengan perut yang sedikit membuncit. Proses pembuatan kerupuk bandeng payus melalui tahap pembersihan ikan, persiapan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran, dan pengemasan. Pengolahan tersebut tidak melewati tahap penggorengan karena yang dijual oleh UMKM Sumber Jokotole merupakan kerupuk yang masih mentah.

Bahan baku ikan yang melimpah di wilayah UMKM Sumber Jokotole bisa dimanfaatkan sebagai produk yang mempunyai nilai jual tinggi, sehingga hal ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang nilai tambah dan risiko pendapatan bisnis kerupuk ikan bandeng (Studi Kasus pada UMKM Sumber Jokotole, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan). Tujuan penelitan ini untuk melihat seberapa besar profit dalam satu kali produksi dan tingkat risiko yang akan didapat dengan adanya kegiatan mengolah bandeng payus menjadi sebuah produk kerupuk tersebut, sehingga dengan adanya analisis ini pemilik UMKM Sumber Jokotole dapat menentukan langkah selanjutnya yang akan dilakukan untuk meraih keuntungan yang lebih besar lagi.

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Hayami et al., (1987) nilai tambah yaitu penambahan nilai komoditi yang disebabkan oleh faktor input fungsional komoditi tersebut. Imbalan tenaga kerja dan profit pengolah didapat dari adanya nilai tambah (Suhardi & Subari, 2020). Perhitungan didapat dari nilai *product* yang telah diolah dikurangi dengan pengeluaran biaya disaat berlangsungnya proses pengolahan (Wardono et al., 2016). Fungsinya untuk memperkirakan remunerasi yang diterima oleh pelaku usaha dan menghitung jumlah kesempatan kerja yang diciptakan oleh pengusaha (Herdiyandi et al., 2016). Nilai tambah dengan metode hayami juga dapat melihat kapasitas produksi, besar output dan balas jasa kepada pihak faktor produksi seperti modal, profit yang diperoleh, tenaga kerja, dan bantuan input lain (Purwaningsih, 2015). Tinggi atau rendah nilai tambah produk diperoleh dari total tenaga kerja, pertumbuhan risiko ekonomi dengan aktivitas penjualan dan kemandirian keuangan yang memudahkan dalam memasarkan produk sehingga dapat dikenal luas (Sarku dan Appian, 2017). Kriteria nilai tambah terdapat tiga yakni rasio nilai tambah <15% termasuk rendah, 15%-40% sedang, dan >40% tinggi (Arianti, Y. S., & Waluyati, 2019).

Penelitian Khoiriyah et al., (2019) menunjukkan ikan bandeng yang diolah menjadi produk otak-otak bandeng mendapatkan profit Rp 31.347.877 perdelapan belas kali produksi dan nilai tambah Rp 10.900/Kg bahan utama. Penelitian Sulaiman et al., (2018) rerata nilai tambah yang diperoleh bisnis keripik singkong Rp 5.232,18/Kg dan rasio nilai tambah sebanyak 23,76% perproses produksi dengan rasio sedang yaitu antara 15-40%. Penelitian Hamidah et al., (2015) memperlihatkan ubi yang diolah jadi keripik bisa menaikkan nilai tambah Rp 25.231/Kg atau 78,8% yang awalnya Rp 2.760/Kg ubi kayu jadi Rp 52.000/Kg keripik ubi dan profit Rp 24.269/Kg atau 95,6%. Penelitian Moh Saad (2018), disimpulkan bahwa ikan bandeng di Desa Petisbenem yang diolah jadi otak-otak bandeng menghasilkan profit Rp 36.426.667 selama satu bulan perdua puluh enam kali produksi dan memperoleh Rp 42.400/Kg bahan baku utama dari nilai tambah. Penelitian Hasanah et al., (2015) mengenai bisnis sale pisang di Kabupaten Kebumen menghasilkan penambahan nilai yang diperoleh kerekelsale sebesar Rp10.425 atau 41,70%. Penelitian Khatun et al., (2016) menunjukkan bahwa penambahan nilai dengan diversifikasi produk memperoleh keuntungan lebih besar dibandingkan dengan penjualan. Penelitian Ramadani et al., (2020) menunjukkan bahwa UKM A memperoleh nilai tambah lebih tinggi dibandingkan UKM B sebesar 91,30% yang dipengaruhi modal, jenis produk, kegiatan produksi, dan pemasaran. Penelitian Novia (2020), memperlihatkan nilai tambah yang didapat UD Ganesha saat mengolah keripik ubi ungu adalah sebesar Rp 4.148,53 dengan rasio nilai tambah 41,49% > 40% dan termasuk nilai tambah tinggi.

Risiko adalah keterbukaan terhadap kemungkinan kerugian dan ketidakpastian (Sobana, 2018). Menjalankan usaha pasti akan ada masalah baik dari internal maupun eksternal yang menimbulkan ketidakpastian dan kerugian bagi perusahaan (Ramadhan et al., 2018). Terdapat beberapa pengukuran risiko antara lain nilai variansi (*variance*), koefisienvariiasi (*coefficient variation*), dan standar deviasi (*standart deviation*) yang diperoleh akar kuadrat varian dan koefisien variansi dari rasio antara standar deviasi dengan *expected return* (L. Winarti, 2017).

Penelitian Andani et al., (2014) memperlihatkan hasil koefisien variasi 0,5599 atau $CV > 0,5$ dengan batas bawah profit Rp 7.127.386,37 atau $L < 0$. Artinya bisnis pembesaran ikan jenis air tawar yang dilakukan di Kecamatan Seginim, Kabupaten Bengkulu Selatan sangat beresiko dan berpotensi mengalami kerugian. Penelitian Oladimeji et al., (2019) bahwa risiko sistem pertanian ikan di Negara Oyo dan Kwara Nigeria menunjukkan perilaku petani tambak dengan sistem tambak tanah sebesar 21,4% petani memilih risiko 59,7% petani netral dan 18,8% petani menghindari risiko.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dilakukan di UMKM Sumber Jokotole yang berada di Desa Kauman RT 02 RW 01 No. 61 Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan. Penentuan lokasi dan responden ditentukan secara sengaja (*purposive*). Jenis data penelitian berupa data primer menggunakan kuisisioner secara langsung melalui observasi serta wawancara kepada pihak narasumber utama yaitu pemilik UMKM Sumber Jokotole, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi pustaka sebelumnya berupa artikel, jurnal, dan lembaga lain seperti Badan Pusat Statistik (BPS).

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Analisis penelitian menggunakan nilai tambah dengan metode hayami dan analisis risiko memakai koefisien variasi (CV) untuk melihat tingkat risikonya. Nilai tambah dengan metode hayami membuat pelaku usaha mudah dalam menentukan besarnya keuntungan yang diperoleh dari suatu penambahan nilai, sedangkan analisis risiko dapat membantu meminimalisir kerugian yang ada.

Analisis Nilai Tambah

Metode analisis ini hitungannya hanya satu kali proses produksi. Kelebihan menggunakan metode analisis ini adalah dapat mengetahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas. Selain itu, bisa diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi dan ratio nilai tambah terhadap satuan hasil juga pekerja yang terlibat pada proses produksi (Mardesci et al., 2021). Kelemahannya bahwa metode ini dipakai buat satu jenis pelaku bisnis saja dengan produk tunggal dan tidak dapat digunakan untuk bisnis yang siklusnya panjang yaitu satu tahun atau lebih. Analisis nilai tambah dapat dilihat pada tabel 2.

Analisis Risiko

Analisis risiko pendapatan bisa diukur dengan nilai koefisien variasi. Koefisien variasi (CV) berfungsi agar dapat mengetahui tingkat risiko yang didapat dari hasil bagi simpangan baku (V) atau standart deviasi dengan nilai rata-rata yang diharapkan (E). Kecilnya hasil koefisien variasi, akan kecil juga risiko pada suatu bisnis (Lili Winarti, 2017). Berikut rumus koefisien variasi:

$$CV = \frac{V}{E}$$

Batas bawah pendapatan (L) memperlihatkan keuntungan yang diterima serta kemungkinan terjadinya kerugian (Naftaliasari et al, 2015). Jika nilai $L = 0$ atau $L > 0$ berarti bisnistersebut tidak akan rugi dan sebaliknya saat $L < 0$ bisnis itu akan rugi. Berikut rumus batas bawah pendapatan:

$$L = E - 2V$$

Tabel 2
Metode Hayami

No	Variabel Output, Input, dan Harga	Nilai
1	Kerupuk bandeng payus (Kg/Produksi)	A
2	Ikan bandeng payus (Kg/Produksi)	B
3	Tenaga kerja (HOK)	C
4	Faktor konversi	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$E = C/B$
6	Harga kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	F
7	Upah tenaga kerja (Rp/Produksi)	G
Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp/Kg)		
8	Harga bandeng payus (Rp/Kg)	H
9	Harga input lain (biaya tepung tapioka, bawang putih, gula, garam, penyedap, kemasan dan label, air dan listrik, gas LPG, tenaga kerja, biaya penyusutan) (Rp/Kg)	I
10	Nilai kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11	Nilai tambah kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	Rasio nilai tambah kerupuk bandeng payus (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
	Pangsa tenaga kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
	Tingkat keuntungan (%)	$P\% = O/K \times 100\%$
Balas Jasa Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
	b. Modal (sumbangan input lain) (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
	c. Keuntungan pemilik usaha (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami et al., 1987

Terdapat keterkaitan antara koefisien variasi (CV) dengan nilai batas bawah (L). Ketika $CV > 0,5$ maka $L < 0$, memperlihatkan proses produksi berpeluang rugi dan saat $CV < 0,5$ maka $L > 0$ yang berarti bisnis dapat untung dan jika $CV = 0$ maka $L = 0$ maka tidak mengalami kedua hal tersebut (Lili Winarti, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum UMKM Sumber Jokotole

UMKM Sumber Jokotole ini tergolong industri rumah tangga yang mengelolah hasil pertanian dibidang kelautan menjadi produk baru yang jumlah pekerjanya kurang dari 5 orang. Selain itu, dikatakan indutri rumah tangga juga ditinjau

berdasarkan jumlah produksi yang dihasilkan, modal yang terbatas, dan teknologi yang dipakai masih terbilang sederhana. Agroindustri merupakan suatu bentuk aktivitas yang mengelolah bahan baku yang asalnya dari hewan dan tumbuhan (Ar et al., 2020). Bahan baku yang dipakai usaha ini adalah ikan bandeng payus.

Pengolahan bandeng payus menjadi produk kerupuk yang dilakukan oleh UMKM Sumber Jokotole ini sudah berlangsung sekitar 16 tahun sejak tahun 2005 hingga sekarang. Pemilik usaha bernama Ibu Siti Ammun yang berusia 41 tahun dan pendidikan terakhirnya adalah SMA. Produk kerupuk bandeng payus pada UMKM Sumber Jokotole telah mendapatkan ijin dari Departmen Industri dan Tenaga Kerja serta Departmen Kesehatan dengan memperoleh nomor Pengusaha Industri Rumah Tangga (PIRT) 2.15.35.26.02.0184.23.

Analisis Nilai Tambah UMKM Sumber Jokotole

UMKM Sumber Jokotole memproduksi produk berupa kerupuk bandeng payus. Kegiatan tersebut dilakukan selama sebulan sebanyak 4 kali produksi dimana perminggunya hanya melakukan 1 kali proses produksi yang menghasilkan 20Kg kerupuk bandeng payus. Pengolahan tersebut membutuhkan bahan baku ikan bandeng payus sebanyak 6,5Kg dengan harga Rp 25.000/Kg, sedangkan biaya input lain yang digunakan berupa tepung tapioka, bawang putih, gula, garam, penyedap, air dan listrik, kemasan dan label, gas LPG, tenaga kerja, dan biaya penyusutan sebesar Rp 53.582. Hasil analisis nilai tambah kerupuk bandeng payus pada UMKM Sumber Jokotole terdapat di tabel 3.

Berdasarkan tabel di atas, output dalam 1 kali produksi yang dihasilkan UMKM Sumber Jokotole dalam mengolah kerupuk bandeng payus sebanyak 20Kg dengan jumlah input berupa ikan bandeng payus yang digunakan sebesar 6,5 Kg. Bahan baku bandeng payus didapat dari nelayan Socah. Pemilik usaha memilih mengambil dari nelayan karena kondisi ikan masih segar dan harganya juga lebih murah. Tenaga kerja dalam mengolah kerupuk bandeng payus dimulai dari proses pembersihan ikan hingga pengemasan dilakukan oleh 4 tenaga kerja dari luar keluarga dengan waktu kerja 8 jam/hari. Jumlah hari kerja orang (HOK) dalam pengolahan kerupuk bandeng payus ini sebesar 4 HOK per produksi. Faktor konversi pada tabel di atas, didapat dari pembagian jumlah output dengan input sehingga menghasilkan 3,08 yang berarti setiap 1Kg ikan bandeng payus yang digunakan akan menghasilkan 3,08Kg kerupuk bandeng payus. Hasil tersebut didapat dari adanya penambahan tepung tapioka pada olahan kerupuk bandeng payus. Koefisien tenaga kerja dalam satu kali produksi yaitu 0,62.

Produk kerupuk bandeng payus berharga Rp 70.000/Kg. Upah tenaga kerja yang diterima dalam pengolahan kerupuk bandeng payus adalah Rp 35.000 per produksi. Masing-masing tenaga kerja tidak dibedakan dalam pekerjaannya. Hal tersebut bertujuan agar tenaga kerja mampu menguasai semua pekerjaan dan setiap tahapan proses pengolahan sehingga upah yang diterima relatif sama. Rata-rata biaya penunjang atau sumbangan input lainnya sebesar Rp 348.280 dari 6,5Kg ikan bandeng payus. Jadi, dari 1Kg kerupuk bandeng payus dibutuhkan bahan penunjang dengan biaya rata-rata sebesar Rp 53.582. Nilai produksi bisniskerupuk olahan ikan bandeng ini sebesar Rp 215.385 dan dapat dialokasikan dalam pemenuhan bahan baku ikan bandeng payus sebesar Rp 25.000/Kg serta kebutuhan input lain sebesar Rp 53.582.

Besaran nilai tambah yang diperoleh UMKM Sumber Jokotole dalam mengolah kerupuk bandeng payus yakni Rp 136.803 dengan rasio 64% dan termasuk kategori tinggi karena lebih dari 40%. Perolehan pendapatan tenaga kerja Rp 21.538/Kg, sehingga pengolahan 1Kg bahan utama yakni ikan bandeng payus tenaga kerja dapat imbalan sebanyak 16%. Profit yang didapat dari bisnis tersebut sebesar Rp 115.265 atau 84% dengan besaran margin yang diperoleh UMKM Sumber Jokotole sebesar Rp 190.385 yang berguna untuk pendapatan tenaga kerja 11%, sumbangan input lain 28%, dan untuk keuntungan usaha sebesar 61%. Manfaat dari adanya penambahan nilai tersebut UMKM Sumber Jokotole dapat memaksimalkan kekayaannya untuk mengolah bahan baku berupa ikan bandeng dengan sebaik mungkin dimana diikuti dengan kinerja tenaga kerja yang meningkat juga.

Tabel 3
Analisis Nilai Tambah Kerupuk Bandeng Payus
pada UMKM Sumber Jokotole

No	Variabel		Nilai
Output, Input, Harga			
1	Kerupuk bandeng payus (Kg/Produksi)	A	20,00
2	Ikan bandeng payus (Kg/Produksi)	B	6,50
3	Tenaga kerja (HOK)	C	4,00
4	Faktor konversi	$D = A/B$	3,08
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$E = C/B$	0,62
6	Harga kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	F	70000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp/Produksi)	G	35000,00
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga bandeng payus (Rp/Kg)	H	25000,00
9	Harga input lain (biaya tepung tapioka, bawang putih, gula, garam, penyedap, kemasan dan label, air dan listrik, gas LPG, tenaga kerja, biaya penyusutan) (Rp/Kg)	I	53581,54
10	Nilai kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	$J = D \times F$	215384,62
11	Nilai tambah kerupuk bandeng payus (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	136803,08
	Rasio nilai tambah kerupuk bandeng payus (%)	$L\% = K/J \times 100\%$	63,52
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	21538,46
	Pangsa tenaga kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$	15,74
13	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	115264,62
	Tingkat keuntungan (%)	$P\% = O/K \times 100\%$	84,26
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	190384,62
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$	11,31
	b. Modal (sumbangan input lain) (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$	28,14
	c. Keuntungan pemilik usaha (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$	60,54

Sumber: *Data Primer Diolah, 2021*

Tabel 4
**Biaya Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Kerupuk Bandeng Payus pada
UMKM Sumber Jokotole**

Tahun	Produksi (Kg)	Penerimaan	Total Biaya	Pendapatan
2016	1.008	70.560.000	22.032.083	48.527.917
2017	1.056	73.920.000	22.832.723	51.087.277
2018	1.152	80.640.000	24.386.003	56.253.997
2019	1.200	84.000.000	25.186.643	58.813.357
2020	960	67.200.000	21.231.443	45.968.557
Jumlah	5.376			260.651.106

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Tabel 5
**Tingkat Risiko Pendapatan Kerupuk Bandeng Payus
pada UMKM Sumber Jokotole**

Keterangan	Produksi (Kg)	Pendapatan
Rata-rata	1.075	52.130.221
Varians	9.907	28.425.066.209.280
Simpangan baku	100	5331516,314
CV	0,09	0,10
L	876	41.467.189

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Biaya Pengolahan dan Pendapatan Kerupuk Bandeng Payus pada UMKM Sumber Jokotole

Pengeluaran pada UMKM Sumber Jokotole terdiri dari biaya tetap seperti peralatan-peralatan contoh dandang, kompor, penggiling, pisau, blender, ember, penjemur, telenan, timbangan, dan alat jilid guna dihitung penyusutan dalam satu tahunnya. Biaya variabel terdiri dari bahan-bahan yang diperlukan saat proses pengolahan seperti ikan bandeng payus, tepung tapioka, bawang putih, gula, garam, penyedap, air dan listrik, kemasan dan label, gas LPG, dan tenaga kerja yang habis dalam satu kali produksi. Berikut biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan pengolahan kerupuk bandeng payus ada pada tabel 4.

Berdasarkan tabel di atas, total biaya produksi didapat dari penyusutan peralatan ditambah keseluruhan biaya bahan-bahan yang dipakai dalam mengolah kerupuk bandeng. Pendapatan yang diperoleh UMKM Sumber Jokotole didapat dari hasil penjualan produk kerupuk bandeng payus yang dikurangi dengan total biaya dimana pada tahun 2016-2019 terjadi peningkatan dan tahun 2020 menurun karena adanya pandemi Covid-19. Penurunan tersebut mengakibatkan produksi berkurang juga karena permintaan pasar yang sedikit.

Analisis Risiko Pendapatan Kerupuk Bandeng Payus pada UMKM Sumber Jokotole

Analisis besarnya risiko pendapatan kerupuk bandeng payus pada UMKM Sumber Jokotole memakai analisis koefisiensi variasi (CV) dimana ratio antara nilai simpangan baku (V) atau standar deviasi dengan nilai rata-rata (E) dalam 5 tahun proses produksi yang dilakukan. Berikut perhitungan analisis risiko pendapatan ada pada tabel 5.

Berdasarkan tabel di atas, perhitungan koefisien variasi (CV) menunjukkan bahwa tingkat risiko pendapatan pada kerupuk bandeng payus UMKM Sumber Jokotole tergolong rendah dimana $CV < 0,5$ dan $L > 0$, sehingga kegiatan pengolahan kerupuk bandeng payus tersebut menguntungkan. UMKM Sumber Jokotole harus terus menjaga dan meningkatkan kualitas produk kerupuk bandeng payus agar tidak kalah dengan pesaing lain, dimana tingkat risiko pendapatannya terbilang rendah yang membuat banyaknya produk sejenis di pasaran.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian kerupuk ikan bandeng pada UMKM Sumber Jokotole dengan menghitung memakai metode hayami memperoleh nilai tambah dan ratio tergolong dalam kategori tinggi yang dilakukan selama satu kali produksi. Sementara untuk perhitungan analisis risiko pendapatan usaha kerupuk ikan bandeng tingkat risikonya tergolong rendah yang didapat selama kurung waktu 5 tahun proses produksi. Saran yang bisa diberikan buat penelitian selanjutnya yaitu bisa dijadikan bahan perbandingan referensi dan pelaku usaha dapat mengikutsertakan kelembagaan yang dapat menunjang usaha seperti lembaga penyuluhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andani, A., Yuliarso, M. Z., & Widiono, S. (2014). Analisis Pendapatan Dan Resiko Usaha Budidaya Ikan Air Tawar Di Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal AGRISEP*, 13(1), 67-74. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.13.1.67-74>
- Ar, C., Makmur, T., Lamona, A., & Ahyar, Z. (2020). Value Added Analysis and Quality Test of Cassava Crackers (*Manihot Esculenta* Crantz) in the Household Agroindustry in Cot Glie Aceh Besar District. *Proceeding Book of the 3rd International Conference on Multidisciplinary Research*, 3(2), 12-18.
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256-266.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2019. *Badan Pusat Statistik*, 1(March). Retrieved from <https://www.bps.go.id/publication/download.html?nrbvfeve=NWI1NTAwNDJjNTYyYjg1ZjdmOWM0MjRj&xzmn=aHR0cHM6Ly93d3cuYnBzLmdvLmlkL3B1YmxpY2F0aW9uLzlwMTkvMTEvMDEvNWI1NTAwNDJjNTYyYjg1ZjdmOWM0MjRjL3BlbmdlbnVhcmFuLXVudHVrLWtvbnN1bXNpLXB1bmlR1ZHVrLWluZG9uZXNpYS0tbWFy>
- Bangkalan, B. P. S. K. (2015). Bangkalan Dalam Angka. *Katalog BPS 1403.3526*, 313.
- Bangun, J. Y., & Junianto. (2020). Analysis of Added Value of Catfish Raw Leather Cracker Product (Case Study at CV . Raja Patin , Sugiharjo Village , Deli Serdang Regency , North Sumatra Province). *Asian Journal of Fisheries and Aquatic*, 9(4), 9-13. <https://doi.org/10.9734/AJFAR/2020/v9i430164>

- Hamidah, M., Yusra, A.H.A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60-73.
- Hasanah, U., Masyhuri, & D. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 18(3), 141-149.
- Hastinawati, I., & Rum, M. (2012). Keragaan Agroindustri Kerupuk Udang Di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. *Agriekonomika*, 1(1), 17-24.
- Hayami, Kawage, & Marooka. (1987). *Agricultural Marketing and Processing In Upland Java. A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT.
- Herdiyandi., Yus R., dan M. N. Y. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81-86.
- Khatun, R., Ahmed, S., Hasan, A., Islam, S., Uddin, A. S. M. . (2016). Value Chain Analysis of Processed Poultry Products (Egg and Meat) in Some Selected Areas of Bangladesh. *American Jurnal Of Rural Development*, 4(3), 65-70.
- Khoiriyah, N., Saad, M., Prihartini, E.S & Rahayu, A. . (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan., 10(2), 31-39.
- Lubis, W., Rahmanta, & Iskandarini. (2018). Analysis Value-added of Baung Fish (*Mystus Nemurus*) in Increasing Income of Fishermen in South Labuhanbatu District. *International Journal of Progressive Sciences and Technologies (IJPSAT)*, 8(2), 195-199.
- Mardesci, H., Santosa, Nazirb, N., & Hadiguna, R. A. (2021). Analysis of Value-Added and Calculation of Production Cost in the Production of Processed Coconut Product. *International Journal On Advanced Science Engineering Information Technology*, 11(2).
- Naftaliasari, T., Abidin, Z., & Kalsum, U. (2015). Analisis Risiko Usahatani Kedelai di Kecamatan Raman Utara Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 3(2), 148-156.
- Novia Anggraeni, S. S. (2020). Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu di UD. Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447.
- Oladimeji, Galadima, Sanni, Rahman, A., Egwuma, Ojeleye, & Yakubu. (2019). Risk Analysis in Fish Farming Systems in Oyo and Kwara States, Nigeria: a Prospect Towards Improving Fish Production. *Animal Research International*, 16(1), 3226-3237.

- Purwaningsih. (2015). Analisis nilai tambah produk perikanan lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 13–23.
- R, S., & DO, A. (2017). Analysis of Palm Fruit Value Addition for Socio Economic Development in the Kwaebibirem District, Ghana. *International Journal of Development and Sustainability.*, 6(4), 149–167.
- Ramadani, S., Hamzah, H., & Fakhriyyah, S. (2020). An Analysis of Value-Added of Seaweed Products as An Efforts to Improve Public Welfare in Bantaeng District. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*, 4(4), 878–881. <https://doi.org/10.22161/ijeab.54.5>
- Ramadhan, B. D., Yektiningsih, E., & Sudiyarto. (2018). Analisis Risiko Usaha Ayam Pedaging di Kabupaten Mojokerto, 18(1), 77–92.
- Saad, M., & Effendi, M. (2018). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forlks) Menjadi Otak-Otak Bandeng (Studi Kasus Di Desa Petisbenen Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik). *Jurnal Grouper*, 9(2), 12–18.
- Sobana, H. D. H. (2018). *Studi Kelayakan Bisnis*. Bandung: In Penerbit PUSTAKA SETIA.
- Suhardi, & Subari, S. (2020). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Kopi Cabe Jamu di Kabupaten Sumenep (Studi Kasus CV. Alifa Jaya, Kecamatan Bluto). *Agiscience*, 1(2745–7427), 200–218.
- Sulaiman, & Natawidjaja, R. S. (2018). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas Di Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 5(1), 973–986.
- Wardono, Budi, A, F., A, F., & AH, P. (2016). Value Added Business Based On Small Scale Of Fisheries : A Case Study On Northern And Shouthern Coasts Of Java (Lamongan And Pelabuhan Ratu Regency), Indonesia. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 5(2), 134–139.
- Winarti, L. (2017). Analisis Break Even Point dan Risiko Pendapatan Usaha Kerupuk Ikan Gabus di Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. *Ziraa'ah*, 42(3), 224–229.
- Winarti, L. (2017). Analisis Resiko Usahatani Ikan Bandeng di Desa Sungai Undang Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan Kalimantan Tengah. *Ziraa'ah*, 42(2), 100–106.