

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI KERUPUK ROTI IKAN
TENGGERI (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga JAJA)
DI DESA SARI GALUH KECAMATAN TAPUNG
KABUPATEN KAMPAR**

OLEH:

MEILANI WULANDARI

134210204

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2021**

ABSTRAK

MEILANI WULANDARI (134210204). Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga JAFA) Di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. Bimbingan Bapak Dr. Azharuddin M Amin, M.Sc.

Ikan Tenggiri merupakan komoditas yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi sehingga perlu dikelola dengan baik agar bisa berproduksi optimal dan keuntungan maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis : 1) Karakteristik pengusaha dan profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri, 2) Penggunaan input produksi, proses produksi, biaya produksi, pendapatan, keuntungan, efisiensi (RCR) dan titik impas (BEP) Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri, 3) Nilai tambah Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri. Penelitian ini menggunakan metode survei di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. Responden dalam penelitian ini diambil secara sensus yaitu pengusaha dan tenaga Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri. Data yang dikumpulkan terdiri data primer dan data sekunder. Analisis data dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif, analisis kualitatif dilakukan secara deskriptif sedangkan analisis kuantitatif dilakukan dengan menganalisis biaya produksi, pendapatan, efisiensi, BEP, dan nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian karakteristik pengusaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri memiliki rata-rata umur 38-47 tahun, lama pendidikan pengusaha adalah 12 tahun (tingkat SMA), pengalaman berusaha yaitu 3 tahun dan tanggungan keluarga rata-rata 1-3 orang. Profil usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri berdiripada tahun 2017 hingga saat ini. Usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri termasuk kedalam skala kecil. Tahapan proses yang dilakukan oleh pengusaha agroindustri kerupuk roti ikan adalah, pembersihan pemfiletan, penggilingan, pencampuran adonan, pencetakan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Jumlah produksi yang didapat pengusaha kerupuk roti ikan per proses produksi adalah sebesar Rp. 1.881.441,30/kg, pendapatan bersih sebesar Rp. 618.558,70/kg, pendapatan kotor Rp. 2.500.000/kg, efisiensi usaha (RCR) sebesar 1,32 dan BEP volume penjualan sebesar Rp. 2.500.000,00/proses produksi, BEP unit 18,81 Kg dan BEP harga Rp. 75.257,65/Kg.

Kata kunci: Agroindustri, Nilai tambah, RCR, BEP, Kerupuk Ikan Tenggiri

ABSTRACT

MEILANI WULANDARI (134210204). Analysis of Tenggiri Fish Bread Crackers Agroindustry Business (Case Study on JAFA Home Industry) in Sari Galuh Village, Tapung District, Kampar Regency. Guidance of Mr. Dr. Azharuddin M Amin, M.Sc.

Mackerel is a commodity that has high economic value, so it needs to be managed properly so that it can produce optimally and get maximum profit. This study aims to analyze: 1) Characteristics of entrepreneurs and profiles of Tenggiri Fish Bread Crackers Agroindustry Business, 2) Use of production inputs, production processes, production costs, production, income, profit, efficiency (RCR) and break-even point (BEP) of cracker agroindustry businesses. Tenggiri Fish Bread, 3) Added value in the Agroindustry of Mackerel Fish Bread Crackers. This study used a survey method in Sari Galuh Village, Tapung District, Kampar Regency. Respondents in this research were taken by census, namely entrepreneurs and business workers of the Mackerel Fish Bread Crackers Agroindustry. The data collected consists of primary data and secondary data. Data analysis was carried out quantitatively and qualitatively, qualitative analysis was carried out descriptively, while quantitative analysis was carried out by analyzing production costs, income, efficiency, BEP, and added value of the Hayami method. The results of the research on the characteristics of the fish mackerel bread cracker agro-industry entrepreneurs have an average age of 38-47 years, the length of education of the entrepreneurs is 12 years (high school level), business experience is 3 years and an average family of 1-3 people. The profile of the mackerel fish bread cracker agro-industry business is from 2017 to the present. The mackerel fish bread cracker agro-industry is a small scale business. The stages of the process carried out by the fish bread cracker agro-industry entrepreneurs are cleaning, milling, mixing the dough, printing, frying, draining and packaging. The amount of production obtained by the fish bread cracker entrepreneur per production process is Rp. 1,881,441.30 / kg, net income of Rp. 618,558.70 / kg, gross income of Rp. 2,500,000 / kg, business efficiency (RCR) of 1.32 and BEP of sales volume of Rp. 2,500,000.00 / production process, BEP unit 18.81 Kg and BEP price of Rp. 75,257.65 / Kg.

Keywords: Agroindustry, value added, RCR, BEP, Mackerel Fish Cracker

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri (Studi kasus pada Industri Rumah Tangga JAJA) di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. Selanjutnya pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Azharuddin M Amin, SP., M. Sc selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, sumbangan pikiran serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan kekuatan moril, do'a dan materil.
3. Kepada ketua prodi Agribisnis dan Dekan Fakultas Pertanian serta Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau Pekanbaru.
4. Teman-teman serta orang-orang yang telah banyak membantu dalam memberikan masukan dan motivasi kepada penulis.

Penyusunan skripsi ini telah di upayakan sebaik mungkin semoga bermanfaat bagi kita semua.

Pekanbaru, Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	8
II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha.....	9
2.1.1 Karakteristik Pengusaha.....	9
2.1.2 Profil Usaha.....	12
2.2 Konsep Agroindustri.....	14
2.2.1 Pengertian Agroindustri.....	16
2.2.2 Agoindustri Kerupuk Ikan Tenggiri.....	19
2.2.3 Bahan Baku.....	21
2.2.4 Tenaga Kerja.....	22
2.3 Analisis Usaha.....	23
2.3.1 Teknologi Produksi.....	23

2.3.2	Penggunaan Input Produksi.....	25
2.3.3	Biaya Produksi.....	26
2.3.4	Produksi.....	32
2.3.5	Harga Produksi.....	33
2.3.6	Pendapatan.....	34
	2.3.6.1 Pendapatan Kotor.....	35
	2.3.6.2 Pendapatan Bersih	35
2.3.7	Efisiensi Usaha.....	36
2.3.8	<i>Break Event Point (BEP)</i>	38
2.3.9	Nilai Tambah.....	39
2.4	Penelitian Terdahulu.....	40
2.5	Kerangka Pemikiran.....	45
III	METODOLOGI PENELITIAN.....	48
3.1	Metode, Tempat dan Waktu Penelitian.....	48
3.2	Teknik Pengambilan Responden.....	48
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	49
3.4	Konsep Operasional.....	49
3.5	Analisis Data.....	52
3.5.1	Karakteristik Pengusaha, Tenaga Kerja dan Profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tengngiri.....	52
3.5.2	Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tengngiri	52
	3.5.1.1 Teknologi Produksi.....	52
	3.5.2.2 Penggunaan Input Produksi.....	52

3.5.2.3	Biaya Produksi.....	53
3.5.2.4	Produksi.....	54
3.5.2.5	Harga Produksi.....	55
3.5.2.6	Pendapatan.....	55
3.5.2.7	Efisiensi Usaha.....	58
3.5.2.8	Break Event Point (BEP).....	59
3.5.2.9	Nilai Tambah.....	60
IV	GAMBARAN UMUM PENELITIAN.....	64
4.1	Letak Geografis.....	64
4.1.1	Luas Wilayah.....	64
4.1.2	Topografi Wilayah.....	66
4.2	Keadaan Demografi.....	66
4.2.1	Jumlah Penduduk.....	66
4.2.2	Tingkat Pendidikan Penduduk.....	68
4.2.3	Sarana Ibadah.....	70
4.3	Mata Pencaharian Penduduk.....	71
4.4	Potensi Pengembangan Agroindustri.....	72
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	73
5.1	Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	73
5.1.1	Karakteristik Pengusaha Kerupuk ikan Tenggiri.....	74
5.1.1.1	Umur Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	74
5.1.1.2	Tingkat Pendidikan Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	75

5.1.1.3	Pengalaman Berusaha Pengusaha dan Tenaga Kerja.....	76
5.1.1.4	Tanggungjawab Keluarga.....	77
5.1.2	Profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	77
5.1.2.1	Sejarah Usaha.....	77
5.1.2.2	Umur Usaha.....	78
5.1.2.3	Skala Usaha.....	78
5.1.5.4	Modal Usaha.....	79
5.1.5.5	Jumlah Tenaga Kerja.....	79
5.2	Penggunaan Bahan Baku,Bahan Penunjang, Teknologi Produksi,Tenaga Kerja dan Proses Produksi Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	80
5.3	Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatn Efisiensi, BEP, dan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	89
VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
6.1	Kesimpulan.....	99
...
6.2	Saran.....	99
	DAFTAR PUSTAKA.....	100
	LAMPIRAN.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
1	Jumlah Produksi Perikanan di Provinsi Riau Tahun 2014-2018.....	3
2	Jumlah Ikan Tenggiri di Provinsi Riau Tahun 2013-2014	4
3	Kandungan Nilai Gizi Ikan Tenggiri.....	4
4	Standar Kerupuk Ikan.....	21
5	Rumus Nilai Metode Hayami.....	61
6	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	66
7	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Umur di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	67
8	Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	69
9	Sarana Pendidikan di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	70
10	Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	70
11	Sarana Ibadah di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	71
12	Jumlah Penduduk Berdasarkan sektor Pekerjaan di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	72
13	Jumlah Industri Berdasarkan Jenis Usaha di Desa Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.....	73

14	Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalam Usaha, Dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	75
15	Distribusi Penggunaan Bhan Baku dan Bahan Penunjang Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	82
16	Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	84
17	Distribusi Penggunaan Alat Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	85
18	Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Pendapatan, RCR Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	91
19	Analisisi BEP Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	94
20	Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Tahun 2020.....	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Hal
1	Tahapan Proses Pembuatan Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	24
2	Kerangka Berfikir Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	47
3	Tahapan Proses Pembuatan Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.....	88
4	Pengemasan Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri	90
5	Kurva <i>Break Event Point</i> (BEP).....	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Hal
1	Identitas Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	103
2	Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	104
3	Distribusi Jumlah Biaya Bahan Baku dan Biaya Bahan Penunjang Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	105
4	Distribusi Jumlah Peralatan Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	106
5	Distribusi Biaya Produksi, Pendapatan Kotor, Pendapatan Bersih, dan Efisiensi Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	107
6	Analisis <i>Break Event Point</i> Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020.....	109
7	Nilai Tambah Metode Hayami.....	110

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pembangunan sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitik beratkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama sama subsistem lain membentuk agribisnis.

Pembangunan pertanian dengan pendekatan sistem agribisnis tidak hanya sebagai produk primer saja, karena untuk meningkatkan nilai tambah dari produk tersebut dapat dilakukan dengan cara melakukan pengembangan usaha agroindustri. Agroindustri ini berperan sebagai jembatan yang menghubungkan sektor pertanian dan sektor industri, dalam pengembangannya tidak terlepas dari dukungan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Usaha agroindustri merupakan jenis usaha yang bergerak dalam kegiatan memproses suatu bahan menjadi bahan lain yang berbeda bentuk dan sifatnya serta mempunyai nilai tambah. Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini beberapa Negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Hanif, 2011).

Peningkatan kebutuhan pangan membuat sektor pertanian untuk menyediakan bahan pangan dalam jumlah besar, kualitas baik dan beragam jenisnya. Penyediaan bahan pangan yang cukup besar tidak luput dari peranan industri pengolahan pangan terutama industri kecil yang bergerak dibidang pangan.

Subsektor perikanan sangat berkontribusi dalam hal ini, yaitu sebagai bahan baku pada industri pangan. Pengembangan industri hasil perikanan merupakan salah satu prioritas dalam pembangunan nasional disektor perindustrian. Industri pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu bagian dari agroindustri yang sangat berpeluang memiliki daya saing kuat dan bertahan dalam jangka waktu yang lama. Agroindustri hasil perikanan yang sudah berkembang baik dalam skala besar, menengah maupun skala kecil adalah industri pengolahan ikan, pembekuan ikan, pengolahan tepung ikan, serta pengolahan dan pengawetan ikan lainnya.

Dengan memanfaatkan ikan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan usaha agroindustri. Hasil dari perikanan menghasilkan produk primer olahan ikan yang bisa langsung dikonsumsi, contohnya ikan dapat diolah menjadi bahan makanan seperti nugget ikan, abon ikan dan kerupuk roti ikan.

Salah satu komoditas unggulan Provinsi Riau adalah komoditas dari sub sektor perikanan, dimana 17,40% dari total luas wilayahnya merupakan daerah lautan serta terdapat 15 sungai menjadikan sektor perikanan berkembang dengan baik. Permintaan pasar terhadap produk perikanan semakin meningkat menjadikan sektor penangkapan saja tidak cukup sehingga kegiatan budidaya ikan seperti tambak, kolam, perikanan umum berkembang dengan baik. Menurut BPS (2019)

produksi perikanan di Provinsi Riau berkembang dengan baik seperti tampilan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Produksi Perikanan di Provinsi Riau Tahun 2014-2018

No	Sub Sektor Perikanan	Produksi (Ton)				
		2014	2015	2016	2017	2018
1	Perikanan Laut	107.306,20	105.296,30	102.100,90	108.813,40	119.274,00
2	Perikanan Umum	18.384,10	17.097,80	27.406,60	21.145,30	239.000,00
3	Tambak	311,20	134,98	758,16	536,40	10.376,00
4	Kolam	54.560,50	55.709,16	60.603,83	81.783,20	75.442,00
Jumlah		180.562,00	178.238,24	190.869,49	212.278,30	444.092,00

Sumber: BPS Provinsi Riau, Tahun 2019

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi perikanan di Riau terbanyak pada perikanan laut pada tahun 2018 berjumlah 119.274 ton, dan produksi perikanan tambak sedikit terjadi pada tahun 2015 yaitu berjumlah 134,9 ton. Hal ini disebabkan oleh peran aktif pemerintah provinsi Riau dalam membangun sektor perikanan, sehingga sektor perikanan Riau memiliki trend positif.

Produk perikanan sangat digemari sebagai pemenuhan kelengkapan konsumsi masyarakat. Secara umum terdapat dua alasan perlunya peningkatan konsumsi ikan masyarakat, yaitu: (1) untuk meningkatkan mutu sumberdaya manusia (SDM) Indonesia dengan meningkatnya asupan masyarakat akan protein dan gizi yang berasal dari ikan. (2) peningkatan konsumsi ikan, akan mendorong pengembangan industri ikan di Indonesia, khususnya dalam aspek pemasaran dan pengolahan.

Salah satu komoditas perikanan yang menjadi sumber bahan baku agroindustri adalah ikan tenggiri. Berdasarkan BPS Riau (2015), produksi ikan tenggiri riau tahun 2014 adalah sebanyak 2.008,8 ton ikan tenggiri segar atau

mengalami kenaikan signifikan yaitu sebanyak 1.071,9 ikan tenggiri segar bila dibandingkan dengan tahun 2013 yaitu 936, 9 ton ikan tenggiri segar. Dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Produksi Ikan Tenggiri di Provinsi Riau Pada Tahun 2013-2014

No	Tahun	Jumlah Produksi/Ton
1	2013	936,9
2	2014	2.008,8
Jumlah		2.945,7

Sumber: BPS Riau 2015

Ikan tenggiri merupakan salah satu ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Daging ikan tenggiri dapat diolah dan dijadikan sebuah komponen makanan seperti siomay, pempek, kerupuk serta aneka makanan dan jajanan lainnya. Ikan tenggiri mempunyai tekstur daging yang lembut serta memiliki bau yang khas. Selain nikmat dikonsumsi karena rasanya yang gurih, ikan tenggiri juga mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan nilai gizi ikan tenggiri dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Nilai Gizi Ikan Tenggiri

No	Komposisi	Jumlah (%)
1	Protein	18-20
2	Lemak	0.2-5
3	Karbohidrat	< 5
4	Abu	1-3
5	Air	60-80

Sumber: Stansby, 1962 dalam Astri dkk. 2012

Berdasarkan dari Tabel 3, dapat dilihat ikan tenggiri memiliki kandungan air sebanyak 76,5%, protein 21,4%, lemak 0,56%, karbohidrat 0,61% dan kadar abu yaitu 0,93%.

Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar merupakan salah satu desa yang menghasilkan olahan kerupuk ikan. Ketersediaan ikan tenggiri

yang terbatas serta kandungan gizi yang dimiliki untuk dilakukan pengolahan agroindustri skala rumah tangga yang menghasilkan berbagai produk pangan salah satunya adalah kerupuk roti ikan tenggiri. Produk agroindustri ini memanfaatkan ikan tenggiri sebagai bahan baku utama, tepung tapioka, telur, gula, garam dan bahan lainnya digunakan sebagai bahan penunjang.

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan Indonesia. Kerupuk biasa dikonsumsi sebagai makanan kecil, makanan selingan atau pun lauk pauk walaupun dalam jumlah yang sedikit. Kerupuk dikenal oleh semua usia maupun tingkat sosial masyarakat. Manajemen dan biaya produksi agar dapat diperoleh produk yang memberikan nilai tambah dan keuntungan yang akan mengakibatkan pendapatan yang diterima berbeda-beda untuk setiap unit usaha.

Salah satu kelompok industri rumah tangga yang bergerak dibidang agroindustri kerupuk adalah usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri di Desa Sari Galuh adalah Kerupuk Roti Ikan Tenggiri Jafa karena di usaha inilah pengusaha yang memanfaatkan bahan baku ikan tenggiri. Usaha ini sudah ada semenjak tahun 2017 hingga saat ini. Usaha ini bertujuan untuk meningkatkan keuntungan melalui tambahan peningkatan dan penerimaan dari usaha agroindustri kerupuk roti ikan. Namun dalam menjalankan usaha setiap pengusaha tidak terfokus pada keuntungan semata tetapi memikirkan juga bagaimana usaha tersebut untuk dikembangkan dimasa yang akan datang. Hal tersebut adanya peluang dari aspek ketersediaan bahan baku yang cukup dan pangsa pasar yang cukup besar karena banyaknya olahan industri kerupuk lainnya, sehingga menjadi peluang bagi pengusaha kerupuk roti ikan Jafa untuk mendapatkan keuntungan yang cukup dan menjanjikan di masa yang akan datang.

Namun dalam menjalankan usaha agroindustri kerupuk roti ikan, pengusaha dihadapkan pada beberapa permasalahan yang dihadapi, diantaranya: penggunaan teknologi yang masih sederhana, adanya pengusaha lainnya yang mengusahakan usaha kerupuk yang menjadi pesaing dan keterbatasan informasi harga. Di sisi lain, dalam mengembangkan usaha kerupuk roti ikan kedepannya pengusaha juga dihadapkan pada berbagai kemungkinan resiko yang dihadapi, diantaranya: meningkatnya harga input produksi, turunnya produksi atau harga jual kerupuk roti ikan sehingga berdampak pada penerimaan dan keuntungan di masa yang akan datang.

Keberhasilan suatu usaha tidak hanya ditentukan oleh produksi, ketersediaan modal, adanya peluang pasar juga dipengaruhi oleh potensi yang dimiliki pengusaha tersebut. Potensi pegusaha ini juga sangat ditentukan oleh sikap mental kewirausahaan yang mendapat dukungan dari pengembangan usahanya, dimana sikap ini dipengaruhi oleh berbagai hal seperti pendidikan dan latihan yang dilakukan.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk membahas dan mengetahui lebih lanjut mengenai pendapatan dalam megelola usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri (Studi kasus pada Industri Rumah Tangga JAFA) di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar”.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiridi Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar?
2. Bagaimana teknologi produksi, penggunaan input produksi, proses produksi, biaya produksi, produksi, pendapatan, keuntungan, efisiensi (RCR) dan titik impas (BEP)?
3. Berapa nilai tambah Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan penelitian ini untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiridi Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar.
2. Teknologi produksi, penggunaan input produksi, proses produksi, biaya produksi, produksi, pendapatan, keuntungan, efisiensi (RCR) dan titik impas (BEP).
3. Nilai tambah usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diambil dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji dan merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

2. Bagi akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi, wawasan dan pengetahuanserta sebagai referensi penelitian yang akan datang.
3. Bagi pengusaha kerupuk roti ikan tenggiri, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dan pengambilan keputusan mengenai strategi pengembangan industri kerupuk roti ikan tenggiri.
4. Bagi pemerintah setempat, penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran atau pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan pengembangan disektor industri khususnya industri kecil, terutama industri Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiridi Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar.
5. Bagi masyarakat penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi pengusaha dalam menjalankan kegiatannya di Wilayah tersebutdan dapat menambah pengetahuan masyarakat.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup subsistem agroindustri atau pembahasan dalam penelitian ini meliputi gambaran umum usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri yang terdiri dari karakteristik responden dan profil usaha, teknologi produksi, penggunaan input produksi yaitu bahan baku dan bahan penunjang. Persediaan bahan baku, proses produksi, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi , *Break Event Point* (BEP) dan nilai tambah menggunakan metode hayami.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

2.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik responden terdiri dari beberapa komponen yaitu umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga.

1) Umur

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2018) pengelompokan umur menjadi beberapa kelompok:

- a. Kelompok penduduk umur 0-14 tahun dianggap sebagai kelompok penduduk yang belum produktif secara ekonomis.
- b. Kelompok penduduk umur 15 – 64 tahun sebagai kelompok penduduk yang produktif.
- c. Kelompok penduduk umur 64 tahun keatas sebagai kelompok yang tidak lagi produktif.

Penduduk produktif sangat erat kaitannya dengan tenaga kerja. Tenaga kerja menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah orang yang bekerja atau mengerjakan sesuatu baik diluar maupun di dalam hubungan kerja (KBBI online, 2018). Menurut Fitria Dina (2013), umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Semakin berat suatu pekerjaan dalam pekerjaan yang dilakukan maka semakin membutuhkan tenaga kerja yang kuat. Tenaga kerja yang kuat sangat dipengaruhi oleh umur seseorang. Semakin tua umur seseorang maka semakin menurun pula kemampuannya untuk bekerja. Sehingga untuk pekerjaan yang relatif berat biasanya dikerjakan oleh pekerja 25-45 tahun.

2) Tingkat Pendidikan

Menurut UU Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2013 menjelaskan bahwa indikator tingkat pendidikan terdiri dari jenjang pendidikan dan kesesuaian jurusan. Jenjang pendidikan adalah tahapan pendidikan yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik, tujuan yang akan dicapai, dan kemampuan yang dikembangkan yang terdiri dari:

- a. Pendidikan dasar merupakan jenjang pendidikan awal selama 9 (sembilan) tahun pertama masuk sekolah anak-anak yang melandasi jenjang pendidikan menengah. Pendidikan dasar terdiri dari sekolah dasar atau *madrasah ibtidaiyah* dan SMP atau MTs.
- b. Pendidikan menengah merupakan jenjang lanjutan pendidikan dasar. Pendidikan menengah terdiri dari: SMA dan MA serta SMK dan MA.
- c. Pendidikan tinggi jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program sarjana, magister, doktor, dan spesialis yang diselenggarakan oleh program perguruan tinggi. Terdiri atas: Akademik, Institut Dan Sekolah Tinggi.

Dapat dilihat dari uraian di atas bahwa jenjang persekolahan atau tingkat yang ada pada pendidikan merupakan proses yang berkelanjutan. Setiap jenjang atau tingkatan mempunyai tujuan dan materi yang berbeda-beda. Perbedaan luas dan kedalam materi ajaran tersebut jelas akan membawa pengaruh terhadap kualitas lulusannya, baik ditinjau dari segi pengetahuan, kemampuan, sikap maupun kepribadiannya. Sedangkan dalam kenyataannya bahwa manusia memerlukan hal ini guna memperbaiki kinerja menjadi lebih baik dan tujuan dari perusahaan akan tercapai dengan sempurna (Uyoh, 2006).

3) Pengalaman Berusaha

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI Online, 2018), defenisi pengalaman adalah segala sesuatu yang pernah dialami (dijalani, dirasakan, ditanggung dan sebagainya). Sehingga pengalaman berusaha adalah segala sesuatu yang pernah dialami dalam melakukan kegiatan usaha. Seseorang dikatakan mempunyai pengalaman atau berpengalaman apabila telah mengalami atau melakukan pekerjaan sehingga tahu seluk beluk dan cara terbaik untuk menghasilkan barang dan jasa. Tinggi rendahnya pengalaman seseorang tergantung pada lama orang tersebut menjalani pekerjaannya. Pengalaman merupakan faktor utama dalam perkembangan seseorang yang di peroleh dari hubungan lingkungannya. Seseorang yang melakukan pekerjaannya secara berulang-ulang dalam jangka waktu yang cukup lama akan memiliki keterampilan dan pengetahuan khusus.

Usia lima (5) tahun merupakan failure rate yakni usia dimana banyak perusahaan mikro kecil dan menengah (UMKM) mengalami kegagalan. Sejalan dengan yang disampaikan oleh Edy (2014) Tingkat kegagalan/mortalitas usaha kecil di Indonesia mencapai 78%. Dalam kajian berdasarkan kegagalan UKM di Indonesia, ia menjelaskan bahwa hampir 80% perusahaan baru di Indonesia gagal pada 5 tahun pertama.

4) Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2006) jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukan pendapatan dalam memenuhi kebutuhannya. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong

pengusaha untuk melakukan banyak aktivitas terutama dalam mencari dan menambah pendapatan keluarganya.

Semakin banyak anggota keluarga akan semakin besar pula beban hidup yang akan di tanggung atau harus di penuhi. Jumlah anggota kelurga akan mempengaruhi keputusan pengusaha dalam berusaha (Soekartawi, 1999).

Ada hubungan yang nyata yang dapat dilihat melalui keenganan pengusaha terhadap resiko dengan jumlah anggota keluarga. Keadaan demikian sangat beralasan, karena tuntutan kebutuhan uang tunai rumah tangga yang besar, sehingga pengusaha harus berhati-hati dalam bertindak khususnya berkaitan dengan cara cara baru yang riskan terhadap resiko. Kegagalan pengusaha dalam berusaha akan sangat berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan keluarga. Jumlah anggota keluarga yang besar seharusnya memberikan dorongan yang kuat untuk berusaha secara intensif dengan menerapkan teknologi baru sehingga akan mendapatkan pen dapatan (Soekartawi, 2002).

2.1.2. Profil Usaha

1)Sejarah Usaha

Pengertian sejarah menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) adalah: asal-usul (keturunan), silsilah kejadian dan peristiwa yang benar-benar terjadi pada masa lampau (riwayat), pengetahuan atau uraian tentang peristiwa dan kejadian yang benar-benar terjadi dalam masa lampau (ilmu sejarah).

Sejarah usaha merupakan hal-hal yang berkaitan dnegan asal usul dimulainya suatu usaha. Didalam sejarah usaha biasanya berisi hal-hal yang berhubungan dengan bagaimana usaha tersebut bisa berdiri dan apa-apa saja yang menjadi alasan pengusaha untuk memulai usaha tersebut. Dalam kasus usaha kecil

menengah biasanya sejarah usaha dimulai dari dengan adanya *Skill* dan tersedianya tempat serta modal untuk memulai usaha tersebut.

2) Skala Usaha

Menurut Astute dalam Anggraini (2013) skala usaha adalah kemampuan perusahaan dalam mengelola usahanya, dengan melihat berapa jumlah karyawan yang dipekerjakan dan berapa besar pendapatan yang diperoleh perusahaan dalam satu periode akuntansi.

Jumlah karyawan yang dipekerjakan dapat menggambarkan seberapa besar perusahaan tersebut semakin banyak karyawan yang dipekerjakan maka skala perusahaan tersebut juga semakin besar. Jumlah pendapatan yang dihasilkan perusahaan dapat menunjukkan perputaran aset atau modal yang dimiliki oleh perusahaan. Agar dapat mengatur keuangan yang semakin kompleks maka diperlukan informasi akuntansi sebagai alat untuk mengambil keputusan.

3) Modal Usaha

Pengertian modal usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya; harta benda (uang, barang, dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan". Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam menjalankan kegiatan-kegiatan bisnis. Banyak kalangan yang memandang bahwa modal uang bukanlah segala-galanya dalam sebuah bisnis. Namun perlu dipahami bahwa uang dalam sebuah usaha sangat diperlukan, akan tetapi bagaimana mengelola modal secara optimal sehingga bisnis yang dijalankan dapat berjalan lancar (Amirullah, 2009).

4) Jumlah Tenaga Kerja

Menurut Hardijan (2008), tenaga kerja mencakup penduduk yang sudah atau sedang bekerja, yang sedang mencari pekerjaan dan yang melakukan kegiatan lain seperti bersekolah dan mengurus rumah tangga. Pencari kerja, bersekolah, dan mengurus rumah tangga walaupun tidak bekerja, tetapi secara fisik mampu dan sewaktu-waktu dapat ikut bekerja. Pengertian tentang tenaga kerja yang dikemukakan oleh Hardijan (2008) memiliki pengertian yang lebih luas dari pekerja/buruh. Pengertian tenaga kerja disini mencakup tenaga kerja/buruh yang sedang terkait dalam suatu hubungakerja dan tenaga kerja yang belum bekerja. Sedangkan pengertian dari pekerja/buruh adalah setiap orang yang bekerja dengan menerima upah atau imbalan dalam bentuk lain. Dengan kata lain, pekerja atau buruh adalah tenaga kerja yang sedang dalam ikatan hubungan kerja.

Mulyadi (2014) juga memberikan definisi tenaga kerja sebagai penduduk dalam usia kerja (berusia 15-64 tahun) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu Negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka, dan jika mereka mau berpartisipasi dalam aktifitas tersebut.

2.2. Konsep Agroindustri

Menurut Soeharjo, A. (1991), semakin bergemanya kata agroindustri ternyata tidak diikuti dengan pemahaman yang benar tentang konsep agroindustri itu sendiri sering ditemukan bahwa agroindustri itu cenderung padat agroindustri masih jauh dari modal dan dengan skala besar. Ditemukan bahwa agroindustri diartikan sempit, yaitu perdagangan atau pemasaran hasil pertanian. Pada pengertian konsep, konsep agroindustri sebenarnya adalah satu yaitu konsep yang utuh mulai penyediaan bahan baku sampai dengan produksi untuk mengolah hasil

produksi hasil pertanian menjadi bentuk lain yang mempunyai nilai jual tinggi. Agroindustri mempunyai peranan yang sangat penting karena alasan-alasan tertentu yaitu:

- a) Sektor pertanian masih menyumbang sekitar 22,3 % dari produk domestik bruto.
- b) Sektor pertanian mampu menyediakan sekitar 54 % dari angkatan kerja yang ada sehingga diharapkan mampu mengurangi jumlah orang miskin di pedesaan.
- c) Sektor pertanian menyediakan keragaman menu pangan dan sektor pertanian sangat mempengaruhi konsumsi dan gizi masyarakat.
- d) Sektor pertanian mampu mendukung sector industri, baik industri hulu maupun industri hilir dan dapat menghasilkan devisa yang cukup besar (Masuri, 1995).

Menurut Soeharjo, A. (1991). Menjelaskan bahwa agroindustri adalah salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan yang erat dan langsung dengan sektor pertanian. Apabila sektor pertanian menghasilkan produk primer maka kaitannya dengan industri berlangsung ke belakang (Bakward Linkage) dan dapat ke depan (Forwed Linkage). Agroindustri yang melakukan kegiatan pengadaan dan pengeluaran saprodi, alat dan mesin pertanian disebut agroindustri hulu (Upstrem). Sedangkan yang melakukan kegiatan penanganan dan pengolahan produk primer disebut agroindustri hilir (Down Strem). Kaitan antara agroindustri dengan sektor pertanian pada umumnya dibatasi pada kaitan langsung, karena makin lanjut proses produksi berlangsung maka akan jauh kedudukannya dari pengertian agroindustri (Soeharjo, A. 1989).

2.2.1. Pengertian Agroindustri

Menurut Austin (1992) pengertian agroindustri adalah perusahaan yang mengolah bahan-bahan yang berasal dari tanaman dan hewan. Istilah agroindustri merujuk kepada suatu jenis industri yang bersifat pertanian, seperti halnya istilah industri logam atau industri obat yang merujuk kepada suatu jenis industri tertentu (Notohadiprawiro, 2005). Agroindustri merupakan pusat rantai pertanian yang berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian di pasar (Hadiguna dan Marimin, 2007).

Agroidustri adalah salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan kebelakang (industri hulu) dari ke muka (industri hilir) yang erat dan langsung dengan pertanian. Kegiatan industri hulu merupakan persyaratan awal dari membudidayakan pertanian, mengenai industri hilir dapat dibagi atas: (1) penanganan tanpa merubah struktur asli (penyimpanan, pengawetan, dan pembersihan), (2) pengolahan segera setelah produk dipanen, misalnya pembuatan ikan asin, (3) pengolahan lebih lanjut dari proyek pertanian tanpa mengubah sifat aslinya disebut prosesing, dan dengan mengubah sifat aslinya atau kimiawi, disebut manufacturing (Yasin, 1996).

Pentingnya agroindustri dalam pembangunan dan perekonomian nasional telah diyakini oleh semua pihak. Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap banyak tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan melalui devisa melalui peningkatan ekspor dan mampu memunculkan industri baru. Karena keunggulan agroindustri inilah maka agroindustri dapat dipakai sebagai salah satu pendekatan pembangunan bagi suatu Negara berbasis agraris (Soekartawi, 2000). Agroindustri adalah usaha yang mengolah bahan

bakuhasil pertanian menjadi berbagai produk yang dibutuhkan oleh konsumen. Agroindustri sangat penting sebagai salah satu pendekatan pembangunan pertanian yang dapat dilihat dari kontribusi terhadap: (1) kemampuan untuk meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, (2) kemampuan banyak menyerap tenaga kerja, (3) kemampuan meningkatkan perolehan devisa dan (4) kemampuan mendorong tumbuhnya industri lain (Sa'id dan Intan 2001).

Untuk dapat menghasilkan industri yang mempunyai keunggulan kompetitif, pengembangan agroindustri haruslah memperhatikan keunggulan kompetitif, yang berarti didasarkan kepada ketersediaan sumber daya domestik dan menggunakan teknologi maju. Dengan demikian mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat dan tidak akan menguras devisa. Untuk itu pula agroindustri haruslah merupakan bagian terintegrasi dengan system usaha tani dalam satu wilayah agroekosistem (Baharsyah, 2003).

Prinsip dari suatu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lain terhadap produk tersebut (Yasin, 1996).

Untuk mendukung kelancaran agroindustri yang dilakukan tidak dapat terlepas dari peranan modal, karena modal sebagai factor produksi yang dapat diartikan sebagai harta kekayaan seseorang yang mendatangkan hasil atau pendapatan bagi pemiliknya, hal ini terlepas dari siapa yang menggunakannya (Tohir, 2003).

Keuntungan maksimum merupakan motivasi dasar bagi pengusaha untuk menginvestasikan modalnya dengan mengembangkan usaha mereka serta syarat penting bagi kelangsungan hidup perusahaan. Hidup matinya suatu usaha sangat tergantung pada pengolahan tersebut seberapa besar mampu meraih keuntungan. Semakin besar keuntungan yang diperoleh pengusaha semakin besar kecenderungan pengusaha untuk mengurangi kegiatan operasional usahannya. Agroindustry dapat meningkatkan pendapatan perilaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan devisa dan mampu mendorong munculnya industry yang lain (Soekartawi, 2000).

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat ditingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004).

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang atau perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil (UU RI No.20, 2008).

Manfaat industri kecil antara lain menciptakan peluang berusaha yang luas dengan pembiayaan yang relatif murah, turut mengambil peranan dalam peningkatan dan mobilisasi tabungan domestik, industri kecil mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri besar dan sedang karena industri kecil menghasilkan yang relatif murah dan sederhana (Azhari, 1986).

Secara umum perusahaan dalam skala kecil baik usaha perorangan maupun persekutuan memiliki daya tarik dan kelebihan antara lain:

- a) Pemilik merangkap manajer perusahaan dan merangkap semua fungsi manajerial, seperti *marketing*, *finance*, dan administrasi.
- b) Resiko usaha menjadi beban pemilik.
- c) Pertumbuhannya lambat, tidak teratur, tetapi kadang-kadang terlalu cepat dan bahkan premature.
- d) Bebas menentukan harga produksi atas barang dan jasa.
- e) Pemiliknya menerima seluruh laba.
- f) Umumnya mampu untuk survive (Azhari, 1986).

Industri kerupuk roti ikan tenggiri adalah suatu kegiatan atau unit usaha yang mengolah bahan baku ikan tenggiri menjadi kerupuk roti yang lezat. Industri pembuatan kerupuk roti ini biasanya masih tergolong industri rumah tangga yang mempekerjakan 1-4 orang. Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi jumlah satuan perusahaan, industri dibagi menjadi:

- a) Industri rumah tangga mempunyai 1-4 orang tenaga kerja.
- b) Industri kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja.
- c) Industri sedang mempunyai 20-99 orang tenaga kerja.
- d) Industri besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja.

2.2.2. Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Soekartawi (2005) agroindustri dapat diartikan dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dengan menekankan pada manajemen pengolahan makanan dalam suatu perusahaan produk olahan dimana minimal 20% dari jumlah bahan baku yang

digunakan adalah produk pertanian, yang kedua agroindustri adalah sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian sebelum mencapai tahapan pembangunan industri. Semua teknologi yang digunakan serta kelembagaan yang terlibat dalam proses pembangunan tersebut diarahkan untuk memenuhi kepentingan manusia masa sekarang maupun masa mendatang. Jadi teknologi yang digunakan sesuai dengan daya dukung sumberdaya alam, tidak ada degradasi lingkungan, secara ekonomi menguntungkan dan secara social diterima oleh masyarakat (Soekartawi, 1998). Dari definisi ini ada beberapa ciri dari agroindustri yang berkelanjutan, yaitu pertama produktivitas dan keuntungan dapat dipertahankan atau ditingkatkan dalam waktu yang relatif lama sehingga memenuhi kebutuhan manusia pada masa sekarang atau masa mendatang. Kedua, sumberdaya alam khususnya sumberdaya pertanian yang menghasilkan bahan baku agroindustri dapat dipelihara dengan baik dan bahkan terus ditingkatkan karena berkelanjutan kerajinan tersebut sangat tergantung dari ketersediaan bahan baku. Ketiga, dampak negatif dari adanya pemanfaatan sumberdaya alam dan adanya kerajinan dapat diminimalkan (Soekartawi, 1991).

Wahyono dan Marzuki, 2010 kerupuk ikan banyak jenis dan bentuk yang dijual dipasaran. Jenis makanan ini bergantung pada jenis bahan bakunya, sedangkan variasi bentuknya bergantung pada daya kreativitas pembuatannya. Kerupuk ikan adalah krupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan ikan. Kerupuk ikan mempunyai beberapa kualitas bergantung pada komposisi banyak ikan yang terkandung dalam kerupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam kerupuk maka semakin baik kualitasnya.

Tabel 4. Standar Kerupuk Ikan Sesuai SNI

No	Jenis	atuan	Persyaratan
1	Rasa dan aroma	%	Khas kerupuk ikan
2	Air	%	Maksimal 11
3	Abu tanpa garam	%	Maksimal 1
4	Protein	%	Minimal 0,5
5	Lemak	%	Maksimal 1
6	Serat kasar	%	Maksimal 1
7	Cemaran logam (pb,Cu,Hg)		Tidak ada atau sesuai dengan peraturan yang berlaku
8	Cemaran arsen (As)		Tidak ada atau sesuai dengan peraturan yang berlaku

Sumber: SNI No. 01-2713-1999 Departemen Perindustrian Indonesia

2.2.3. Bahan Baku

Ikan tenggiri adalah termasuk golongan ikan pelagis dan salah satu ikan berdaging putih yang disukai oleh masyarakat dunia, disebabkan oleh rasa dan baunya khas. Ikan ini termasuk dalam marga *Scomberomorus* dengan famili *Scombridae* yang juga masih kerabat dekat dengan ikan tuna, ikan tongkol, ikan madidihang, dan ikan kembung. Ikan ternggiri juga dikenal pula dengan nama sapanish mackerel, namun nama tersebut berbeda-beda di setiap daerah. Orang India menyebutnya ikan anjai, di Filipina lebih dikenal dengan nama dillis, dan di Thailand akrab dengan istilah ikan thuinsi.

Ikan tenggiri banyak ditemukan di perairan beriklim sedang dan tropis, sebagian besar tinggal di sepanjang pantai atau laut lepas. Banyak spesies dibatasi dalam rentang distribusi mereka dan hidup dalam populasi yang terpisah atau stok ikan berdasarkan geografi. Di Indonesia ikan tenggiri paling banyak ditemukan di Gorontalo.

Ukuran ikan tenggiri dapat mencapai panjang 240 cm dengan berat 70 kg. Usia dewasa akan tercapai setelah rentan waktu hidup 2 tahun atau ketika memiliki panjang 81 - 82 cm. Ikan tenggiri betina ukurannya dapat lebih besar

dan usianya lebih panjang dibanding tenggiri jantan. Dikatakan bahwa ikan tenggiri betina dapat hidup selama 11 tahun.

Secara umum, ikan tenggiri terbagi menjadi dua bagian yaitu ikan berdaging merah/gelap dan ikan berdaging putih/terang. Selain itu, ikan ini juga memiliki kandungan senyawa yang banyak seperti lemak, glikogen, dan vitamin. Klarifikasi ilmiah ikan tenggiri:

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Actinopterygii
Ordo : Perciformes
Famili : Scombridae
Genus : Scomberomorus
Species : Scomberomorus commerson

Ikan tenggiri mempunyai morfologi tubuh yang cukup unik. Di bagian samping tubuhnya terdapat garis lateral yang memanjang dari insang hingga akhir sirip dorsal kedua. Sedangkan pada punggungnya terdapat warna biru kehijauan. Garis pada bagian samping menjadi ciri khas ikan tenggiri yang berbeda dengan ikan sejenis.

2.2.4. Tenaga Kerja

Perusahaan harus menganalisis ketersediaan supply tenaga kerja, baik tenaga kerja terampil maupun tenaga kerja kasar, karena hal ini sangat berpengaruh terhadap biaya produksi yang ditanggung perusahaan. Sehubungan

dengan ketersediaan tenaga kerja ini, beberapa hal berikut perlu mendapatkan perhatian (Suliyanto, 2010).

- a. Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan, baik tenaga kerja terdidik maupun yang tidak terdidik
- b. Upah tenaga kerja, baik upah sekarang maupun proyeksi upah pada masa yang akan datang.
- c. Karakteristik sikap dan tingkat keterampilan tenaga kerja yang ada.
- d. Biaya pendahuluan yang diperlukan sebelum tenaga kerja dapat bekerja, termasuk biaya rekrutmen dan biaya pelatihan.

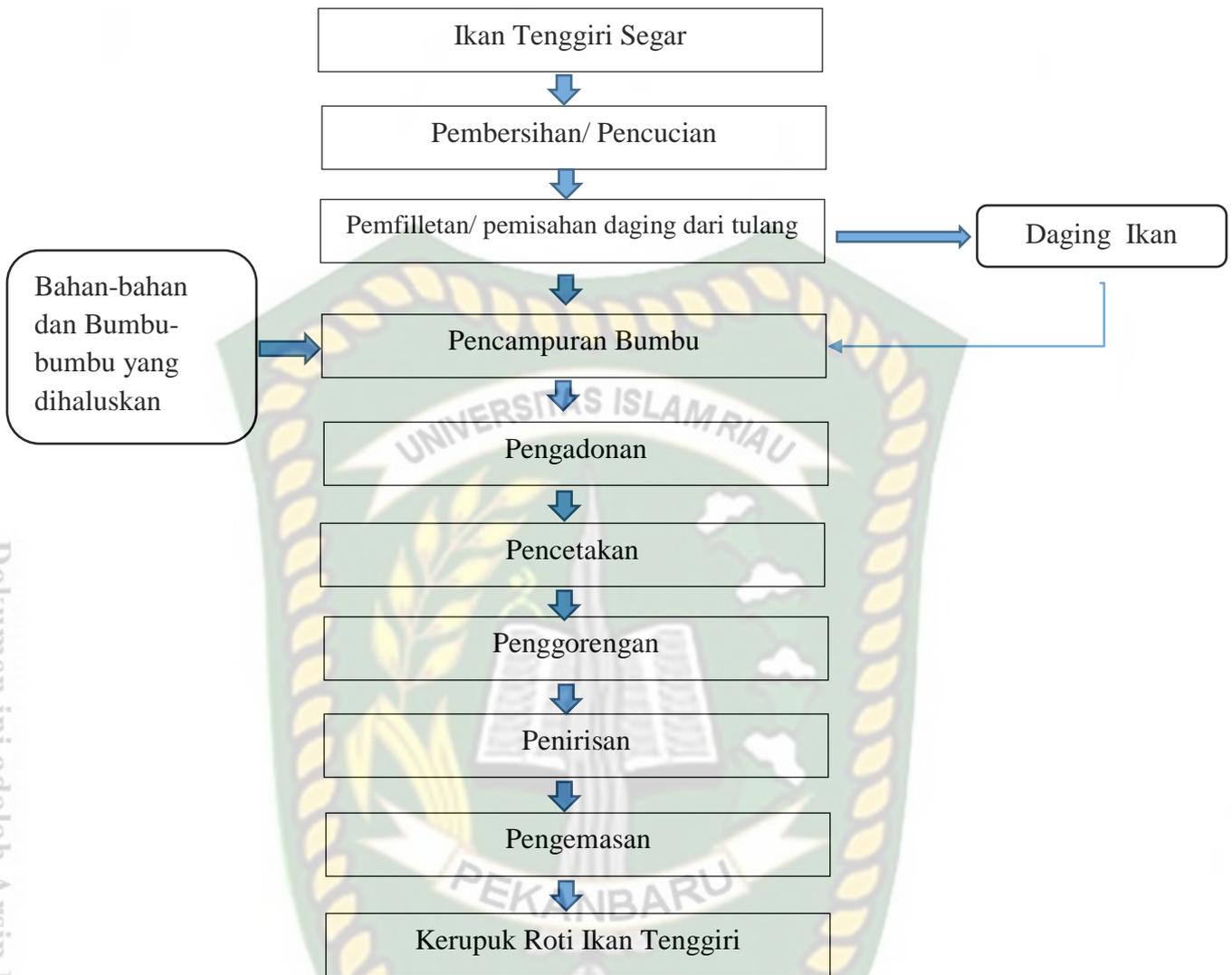
2.3. Analisis Usaha

Analisis usaha meliputi: teknologi produksi, proses produksi, produksi, harga, biaya, pendapatan, efisiensi, analisa *Break Event Point* (BEP) dan perhitungan nilai tambah.

2.3.1. Teknologi Produksi

Pembuatan kerupuk roti ikan tenggiri membutuhkan teknologi yang sederhana, yaitu hanya membutuhkan peralatan rumah tangga seperti alat-alat untuk pencucian, penggilingan, kompor, kuai untuk proses menggoreng dan sebagainya. Untuk menjaga kualitas kerupuk roti ikan tenggiri maka penggunaan bahan baku seperti ikan tenggiri yang digunakan harus berkualitas artinya ikan tenggiri yang digunakan harus terlihat segar, jika tidak dapat menurunkan mutu dari kerupuk roti ikan itu sendiri. Disamping itu, kebersihan diri, alat dan lingkungan kerja harus diperhatikan oleh pengusaha.

Tahapan dalam proses produksi kerupuk roti adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Dalam Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Tenggiri
(Dalam Harmi, 2016)

1. Ikan tenggiri yang masih segar dicuci dan dibersihkan lalu dipisahkan daging dengan tulangnya.
2. Daging ikan tenggiri yang telah dipisahkan dari tulangnya digiling sampai halus, kemudian diberi garam, gula, lalu diremas-remas hingga merata.
3. Lalu masukan tepung tapioka ke kocokan telur, beri ikan tenggiri yg sudah dihaluskan tambahkan. Uleni sampai tercampur rata.

4. Lalu bentuk adonan kerupuk dengan ukuran kecil 1 cm aja. Krn nanti akan mekar jika di goreng
5. Masukkan adonan kerupuk ke minyak dingin (minyak baru tidak perlu hidupkan kompor dulu) setelah dibentuk, ini yg paling penting ya, ga boleh pakai minyak panas. Bisa pakai 2 kual, agar mengoreng nya bergantian. Bolak balik dan aduk-aduk terus kerupuk sampai mengembang dan warna nya coklat keemasan, angkat dan tiriskan.
6. Setelah dingin kerupuk dikemas dengan kemasan sesuai ukuran penjualan.

2.3.2. Penggunaan Input Produksi

Dalam suatu produksi tidak lepas dari adanya proses produksi. Pada produksi industri makanan ini membutuhkan berbagai jenis faktor produksi, diantaranya terdiri dari bahan baku utama, bahan penunjang, modal, jumlah tenaga kerja dan teknologi yang digunakan. Dengan menggunakan factor produksi pada setiap proses produksi, perlu kirannya dikombinasikan dalam jumlah dan kualitas tertentu. Definisi dari factor tersebut adalah jenis-jenis sumber daya yang digunakan dan diperlukan dalam suatu proses produksi guna menghasilkan barang dan jasa.

Besar kecilnya barang dan jasa dari hasil produksi tersebut merupakan fungsi produksi dari factor produksi. Factor produksi dapat diklasifikasikan menjadu dua macam: 1) faktor produksi tetap yaitu factor produksi yang kuantitasnya tidak tergantung pada jumlah yang dihasilkan. Contoh: faktor produksi tetap dalam industri ini adalah alat ataumesin dan bangunan yang digunakan dalam proses produksi industri kerupuk roti, 2) factor produksi variable yaitu factor produksi dimana jumlah dapat berubah dalam waktu yang relatif

singkat, sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan. Contoh: faktor produksi variabel dalam industry kerupuk roti adalah bahanbaku dan tenaga kerja (Sudirman, 1984).

2.3.3. Biaya Produksi

Biaya dapat dikategorikan menjadi empat yaitu : biaya tetap, biaya variable, biaya tunai, dan biaya tidak tunai. Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam sekali proses produksi, seperti biaya penyusutan alat dan penyusutan bangunan serta pajak. Biaya variable adalah biaya besar kecilnya sangat tergantung pada besarnya skala produksi, seperti biaya bahanbaku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja. Biaya tunai adalah biaya yang langsung dikeluarkan pada saat pemakaian factor produksi, sedangkan biaya tidak tunai adalah biaya langsung dikeluarkan saat pemakaian sarana produksi (Hernanto, 1996).

Selanjutnya biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Biaya terbagi menjadi dua yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang terlihat secara fisik, misalnya berupa uang. Sedangkan, biaya implisit adalah biaya yang tidak terlihat secara langsung, misalnya biaya kesempatan dan penyusunan barang modal (Anonim, 2012).

Biaya produksi adalah besarnya biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam melakukan agroindustri kerupuk roti. Dalam kegiatan agroindustri, besar kecilnya biaya produksi akan menentukan keberhasilan agroindustri tersebut untuk memperoleh pendapatan atau penerimaan yang maksimal. Pengeluaran biaya

produksi yang besar belum tentu memberikan hasil yang besar pula, hal ini tergantung pada sejauh mana pengusaha dapat mengalokasikan biaya tersebut sesuai dengan kebutuhan agroindustri.

Pada dasarnya biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan:

1. Berdasarkan Objek Biaya

Klasifikasi biaya berdasarkan pembebanan biaya ke objek biaya, dapat digolongkan menjadi dua, yaitu:

- a) Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang dapat ditelusur sampai kepada produk secara langsung. Contohnya biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam pembuatan meja, biaya kayu adalah bahan baku yang dapat ditelusur sampai kepada meja yang diproduksi. Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji atau upah karyawan yang terlibat langsung dalam mengerjakan produk.
- b) Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang tidak dapat secara langsung ditelusur ke produk. Contohnya gaji mandor produksi, karena seorang dapat mengawasi pengerjaan produk tetapi tidak langsung terlibat dalam pengerjaan produk.

2. Berdasarkan Perilaku biaya

Klasifikasi biaya berdasarkan perilaku. Perilaku biaya menggambarkan pola variasi perubahan tingkat aktivitas terhadap perubahan biaya. Berdasarkan perilakunya biaya dapat diklasifikasikan menjadi:

- a) Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan tingkat aktivitas. Contohnya biaya bahan baku

dan biaya tenaga kerja langsung. Apabila tingkat produksi bertambah, jumlah biaya variabel bertambah, dan sebaliknya.

- b) Biaya Tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tidak terpengaruh oleh tingkat aktivitas dalam kisaran tertentu. Apabila tingkat aktivitas meningkat, biaya tetap per unit menurun, dan sebaliknya. Contohnya biaya sewa peralatan pabrik.
- c) Biaya Semi Variabel adalah biaya yang totalnya berubah secara tidak proporsional dengan perubahan output aktivitas, dan biaya per unitnya berubah berbanding terbalik dengan perubahan output aktivitas. Dari definisi tersebut, terlihat bahwa sebagian ciri-ciri biaya semivariabel mirip dengan biaya variabel, yaitu total biayanya berubah sehubungan dengan perubahan output aktivitas, dan sebagian lagi ciri-cirinya mirip biaya tetap, yaitu biaya per unitnya berubah berbanding terbalik dengan perubahan output aktivitas. Hal ini karena biaya semi variabel mengandung dua unsur biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

3. Fungsi Pokok Perusahaan

Klasifikasi biaya berdasarkan fungsi, pada dasarnya ada tiga jenis fungsi pokok di perusahaan manufaktur yang diklasifikasikan sebagai biaya yaitu:

- a) Biaya Produksi (*manufacture cost*) adalah biaya untuk membuat bahan menjadi produk jadi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.
- b) Biaya Pemasaran (*marketing expense*) yaitu meliputi berbagai biaya yang terjadi untuk memasarkan produk atau jasa. Contohnya biaya promosi, biaya iklan dan biaya pengiriman.

- c) Biaya Administrasi dan Umum (*general and administrative expense*) adalah biaya yang terjadi dalam rangka mengarahkan, menjalankan, mengendalikan perusahaan. Contohnya gaji pegawai administrasi, biaya depresiasi gedung kantor dan biaya perlengkapan kantor.

4. Elemen Biaya Produksi

Terdapat 2 macam biaya produksi, yaitu biaya produksi jangka pendek dan biaya produksi jangka panjang. Biaya produksi jangka pendek adalah biaya produksi jangka pendek diturunkan dari fungsi produksi jangka pendek. Dengan demikian biaya produksi jangka pendek juga dicirikan oleh adanya biaya tetap. Biaya produksi jangka panjang biaya yang dapat disesuaikan untuk tingkat- tingkat produksi tertentu.

Menurut Riwayadi (2014) Sebagian besar perusahaan manufaktur membagi biaya produksi kedalam tiga kategori besar: bahan langsung (*direct material*), tenaga kerja langsung (*direct labor*), dan biaya *overhead* pabrik (*Manufacturing Overhead*).

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu bahan baku langsung (*direct raw material*) dan bahan baku tidak langsung (*indirect raw material*).

- 1) Bahan baku langsung (*direct raw material*) adalah bahan baku yang menjadi bagian utama dari produk jadi dimana biayanya dapat ditelusuri dengan mudah ke produk jadi. Biaya bahan baku langsung (*direct raw material cost*) adalah biaya untuk bahan baku langsung yang dipakai.
- 2) Bahan baku tidak langsung (*indirect raw material*) adalah bahan baku yang yang tidak dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk.

Penelusurannya memerlukan biaya yang mahal dan hasilnya pun belum tentu akurat. Contoh bahan baku tidak langsung adalah bahan penolong. Biaya bahan baku tidak langsung (*indirect raw material cost*) adalah biaya untuk bahan baku tidak langsung yang dipakai. Biaya bahan baku tidak langsung diklasifikasikan sebagai biaya *overhead* pabrik.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor Cost*)

Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) adalah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung. Bila dikaitkan dengan konsep biaya langsung, biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke barang jadi. Sama halnya dengan bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya produk (*direct cost product*). Sebagai biaya langsung, biaya tenaga kerja langsung dibebankan secara langsung ke produk.

Berkembangnya automasi dipabrik berdampak pada berkurangnya biaya tenaga kerja langsung. Kompetisi biaya tenaga kerja langsung semakin tidak signifikan dibandingkan dengan total biaya produksi. Sebelumnya, perusahaan memperkerjakan banyak tenaga kerja yang dibayar per jam atau per unit produk yang dihasilkan. Dengan adanya perubahan menjadi automasi pabrik, perusahaan hanya membutuhkan operator untuk menjalankan mesin yang berstatus sebagai karyawan tetap perusahaan yang dibayar secara bulanan. Biaya tenaga kerja tidak langsung masuk dalam komponen biaya overhead pabrik (*factory overhead cost*).

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik

merupakan biaya tidak langsung produk (*Indirect Cost Of Product*). Bila dikaitkan dengan konsep biaya tidak langsung, maka biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi yang tidak dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk. Salah satu biaya *overhead* pabrik adalah biaya penyusutan bangunan pabrik dengan metode garis lurus.

d. Perilaku Biaya

Pada umumnya faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa oleh perusahaan tidak dapat diperoleh dengan cuma-cuma. Faktor produksi yang digunakan dalam menghasilkan suatu barang atau jasa setelah diberi harga disebut biaya ongkos (*cost*) (Reksoprayitno, 2000).

Menurut Sukirno (2005) biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, biaya produksi total atau biaya total (*total cost*) di dapat dari penjumlahan biaya total (*TFC* yang merupakan singkatan dari *total fixed cost*) dan biaya berubah total (*TVC* yang merupakan singkatan dari *total variable cost*). Dengan demikian biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$TC = TFV + TVC$$

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah karena volume produksi. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah secara langsung sesuai dengan volume penjualan. Pertanyaan kunci dalam menentukan pembagian biaya tersebut adalah apakah biaya dipengaruhi langsung oleh produk yang dijual. Dengan kata lain, biaya tetap selalu ada tanpa menentukan jumlah produksi yang dilakukan. Setelah suatu usaha menghasilkan produk untuk dijual, maka akan muncul sejumlah biaya tertentu, tanpa memperdulikan ada tidaknya penjualan. Hal ini

disebut biaya tetap atau biaya tertanam (*sunk cost*). Sebaliknya, ada beberapa beban tambahan yang dikeluarkan ketika produk dijual. Beban ini tidak dibebankan pada perhitungan rugi-laba apabila penjualan belum diselesaikan. Hal ini disebut biaya variabel (Downey dan Ericson, 2000).

2.3.4. Produksi

Produksi dalam arti ekonomi mempunyai pengertian semua kegiatan untuk meningkatkan kegunaan atau faedah suatu benda. Kegiatan ini dengan mengubah bentuk atau menghasilkan barang baru (Sriyadi, 1991 dalam Astuti 2005). Produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang. Produksi ini merupakan suatu proses kombinasi dan koordinasi materil dan kekuatan dalam pembuatan suatu barang dan jasa.

Produksi adalah yang berkaitan dengan cara bagaimana sumber daya masukan dipergunakan untuk menghasilkan suatu produk (keluaran). Menurut Joesron dan Fhathorozzi (2003), produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Lebih lanjut Putong (2002) mengatakan produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan menambah apabila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula. Lebih spesifik lagi produksi adalah kegiatan perusahaan dengan mengkombinasikan berbagai input untuk menghasilkan output dengan biaya yang minimum.

Teori produksi terdiri dari beberapa analisa mengenai bagaimana seharusnya seorang pengusaha dalam tingkat teknologi tertentu, mampu mengkombinasikan berbagai macam faktor produksi untuk menghasilkan sejumlah produk tertentu dengan seefisien mungkin. Jadi, penekanan proses produksi dalam teori produksi

adalah satu aktivitas ekonomi yang mengkombinasikan berbagai macam masukan (*input*) untuk mengasilka suatu keluaran (*output*).

Produksi adalah hasil yang diperoleh petani dari hasil proses pengolahan atau pengelolaan usaha taninya dan produksi inilah yang menjadi ukuran besar kecilnya keuntungan yang akan di perhitungkan (Mubyarto, 1989). Menurut Nicholson W (2000), produksi adalah suatu kegiatan mengubah masukan atau input menjadi keluaran atau output. Soekartawi (2003), proses produksi baru bisa berjalan bila terpenuhinya persyaratan yang dibutuhkan yaitu tanaman, ternak, ataupun ikan. Persyaratan ini lebih dikenal dengan nama faktor-faktor produksi. Faktor produksi terdiri dari empat komponen yaitu tanah, modal, tenaga kerja, dan keterampilan (*skill*) atau pengelolaan (*manajemen*).

2.3.5. Harga Produksi

Menurut Kotler dan Amstrong (2012) harga dapat didefenisikan secara sempit sebagai jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. Atau dapat didefenisikan secara luas harga sebagai jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakannya.

Harga dalam fiqh Islam dikenal dua istilah berbeda mengenai harga suatu barang, yaitu as-saman dan as-si'r. As-saman adalah patokan harga suatu barang, sedangkan as-si'r adalah harga yang berlaku secara aktual di dalam pasar. Ulama fiqh membagi as-si'r menjadi dua macam. Pertama harga yang berlaku secara alami, tanpa campur tangan pemerintah. Dalam hal ini, pedagang bebas menjual barang dengan harga yang wajar, dengan mempertimbangkan keuntungannya.

Semua ibadah pada dasarnya akan menjadi haram jika tidak ada dalil yang memerintahkannya, begitupun juga termasuk dalam bermuamalah atau bertransaksi hukumnya halal kecuali ada dalil yang melarangnya, seperti halnya dalil yang berkaitan dengan muamalah berikut sebagaimana firman Allah swt dalam surat an-Nisa>‘ ayat 29

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالِكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا (29)

Artinya: Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar). Kecuali dengan jalan perdagangan yang berlaku atas suka sama suka diantara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sesungguhnya Allah Maha Penyayang kepadamu.

Ulama fiqh sepakat menyatakan bahwa ketentuan penetapan harga ini tidak dijumpai di dalam al-Qur‘a>n. Adapun dalam hadits Rasulullah saw, dijumpai beberapa riwayat yang menurut logikanya dapat diinduksikan bahwa penetapan harga itu dibolehkan dalam kondisi tertentu. Faktor dominan yang menjadi landasan hukum at-tas‘ir al-jabbari, menurut kesepakatan para ulama fiqh adalah al-maslahah al-mursalah (kemaslahatan).

2.3.6. Pendapatan

Pendapatan didefinisikan oleh Sofyan (2002) sebagai kenaikan *gross* didalam asset dan penurunan *gross* dalam kewajiban yang dinilai berdasarkan prinsip akuntansi yang berasal dari kegiatan mencari laba. Sedangkan menurut Kadariah (1981), menyatakan bahwa pendapatan seseorang adalah jumlah

penghasilan yang diterima dalam periode tertentu misalnya satu bulan, satu tahun dan seterusnya.

Besar kecilnya pendapatan dan keuntungan yang diterima pengusaha tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya-biaya yang dikeluarkan, namun harga output merupakan factor penting yang perlu diperhatikan. Dalam hal ini pasar memegang peranan penting terhadap harga yang berlaku, sedangkan produsen selalu dalam posisi yang paling lemah kedudukannya dalam merebut peluang pasar (Soekartawi, 1993).

2.3.6.1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah sebagai nilai produksi total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Pengeluaran total (total biaya) diperoleh dari nilai semua masukan yang habis terpakai atau tidak habis terpakai dalam satu kali proses produksi (Soekartawi, 1993).

3.3.6.2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dengan pengeluaran kotor usaha. Penerimaan usaha adalah nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan mengalikan produk total dengan harga yang berlaku dipasa. Sedangkan pengeluaran total usaha adalah nilai semua masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi. Pendapatan bersih berguna untuk mengukur imbalan yang diperoleh dari penggunaan factor-faktor produksi (Soekartawi, 1995).

Secara umum Muljianto (1992) mengemukakan bahwa factor-faktor yang mempengaruhi besarnya pendapatan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Jumlah faktor produksi yang dimiliki dan disumbangkan dalam proses produksi, semakin banyak faktor produksi yang digunakan maka semakin besar pula pendapatan yang akan diterima.
2. Harga pokok produksi, hal ini turut pula menentukan besar kecilnya pendapatan yang diterima pemilik faktor produksi, semakin tinggi harga faktor produksi semakin tinggipula pendapatan yang diterima factor produksi.
3. Efisiensi tenaga kerja, juga turut mempengaruhi pendapatan, karena efisiensi kerja merupakan jumlah pekerjaan yang berhasil diselenggarakan oleh seorang pekerja. Umumnya dapat dikatakan semakin tinggi produktivitas akan semakin tinggi pula tingkat pendapatannya.

2.3.7. Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara produksi bahan baku dan bahan penunjang dalam bentuk kerupuk roti. Semakin tinggi rasio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Menurut Yoto Pulus dan Nugnet dalam A Marhasan (2005) sebagai pencapaian output maksimum dari penggunaan sumber daya tertentu. Jika output yang dihasilkan lebih besar dari sumberdaya yang digunakan maka semakin tinggi pula tingkat efisiensi yang dicapai.

Konsep efisiensi semakin diperjelas oleh Miller dan Meiners (2000) yang membagi efisiensi menjadi tiga bagian yaitu:

a. Efisiensi Teknis

Efisiensi teknis ini mencakup hubungan antara input dan output. Suatu perusahaan efisien bilamana produksi dengan output terbesar yang menggunakan set kombinasi beberapa input saja. Efisiensi teknis

mengisyaratkan adanya proses produksi yang dapat memanfaatkan input yang sedikit demi menghasilkan output dalam jumlah yang sama.

b. Efisiensi Harga

Efisiensi harga menerangkan tentang hubungan biaya dan output. Efisiensi harga tercapai jika suatu perusahaan mampu memaksimalkan keuntungan dan menyamakan nilai produksi marginal setiap faktor produksi dengan harganya.

c. Efisiensi Ekonomis

Efisiensi ekonomis merupakan hasil kali antara seluruh efisiensi teknis dengan efisiensi harga dari seluruh faktor input.

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan R/C rasio atau *Return Cost Ratio*. Menurut Pasaribu (2012) menyebutkan bahwa R/C *Ratio* merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC \dots \dots \dots (1)$$

Dimana :

R/C *Ratio* = Efisiensi Usaha

TR = Total *Revenue*

TC = *Total Cost*

Ada tiga kriteria dalam penghitungan ini, yaitu:

1. Jika $R/C < 1$, maka usaha agroindustri yang dilakukan secara ekonomi belum menguntungkan.

2. Jika $R/C > 1$, maka usaha agroindustri yang dilakukan secara ekonomi menguntungkan.
3. Jika $R/C = 1$, maka usaha agroindustri berada pada titi impas (*Break Event Point*).

Dalam hitungan analisis, sebaiknya R/C dibagi dua, yaitu R/C yang digunakan secara riil dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya yang riil dikeluarkan maupun biaya yang tidak riil dikeluarkan (Soekartawi,1995)

2.3.8. Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP) diartikan sebagai titik, dimana suatu usaha didalam operasinya tidakmemperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian. BEP dapat dicapai jika volume penjualan dan penerimaan sama besar dengan biaya total yang dikeluarkan. Dengan kata lain BEP terjadi apabila usaha atau kegiatan operasinya menggunakan biaya tetap dan volume penjualannya hanya cukup untuk mencapai biaya tetap dan biaya variable. BEP adalah suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara beberapa variable didalam kegiatan perusahaan seperti luas usaha produksiatau tingkat produksi yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya (Umar,1999).

Sedangkan menurut Priyono (1994), analisis BEP adalah suatu cara atau teknik dan jumlah produksi perusahaan yang bersagkutan tidak mengalami kerugian dan tidak memperoleh laba. Untuk menentukan titi impas BEP nilai dari usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri digunaka rumus menurut Soekartawi (2005). Untuk menentukan BEP terbagi menjadi tiga yaitu : (1) BEP

atas dasar unit yaitu BEP yang dinyatakan dalam jumlah penjualan produk dinilai tertentu. (2) BEP harga yaitu BEP yang dinyatakan dalam jumlah penjualan atau harga penjualan, (3) BEP penerimaan yaitu BEP dinyatakan dalam jumlah dan harga penerimaan penjualan tertentu.

2.3.9. Nilai Tambah

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional adalah perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hardjanto, 1993). Selanjutnya perlakuan- perlakuan serta jasa-jasa yang dapat menambah kegunaan komoditi tersebut disebut dengan input fungsional. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melau proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Nilai tambah yang dihasilkan dari suatu pengolahan pada barangdan jasa, merupakan selisih antara nilai akhir suatu produk (nilai output) dengan nilai bahanbaku dan input lainnya. Nilai tambah tidak hanya melihat besarnya nilai tambah yang didapatkan, tetapi juga distribui terhadap factor produksi yang digunakan. Sebagian dari nilai tambah merupakan balas jasa (imbalan) bagi tenaga kerja, dan sebagian lainnya merupakan keuntungan pengolah.

Sumber-sumber nilai tambah dari diperoleh dari pemanfaatan factor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai

tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahanbaku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993).

Menurut Hayami, dkk (1993), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Nilai input lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung. Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Suryana, 1990).

2.4. Penelitian Terdahulu

Penelitian Santi (2009) yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (*Monopterus albus zuiewu*) di Kabupaten Klaten. Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik belut sawah di Kabupaten Klaten selama bulan April 2009 sebesar

Rp.55.727.827,-. Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp. 58.921.650,- dan keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha yaitu sebesar Rp. 3.193.823,- per bulan. Penelitian ini juga menunjukkan nilai profitabilitas sebesar 5,73% yang berarti bahwa usaha keripik belut ini menguntungkan. Selain itu, usaha agroindustri keripik belut sawah di Kabupaten Klaten yang telah dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,05 kali dari biaya yang dikeluarkan. Nilai tambah belut segar hidup yaitu sebesar Rp.14.311,- /Kg yang berarti bahwa setiap satu kg belut segar hidup setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 14.311,.

Meganingsih et al (2015) menganalisis Usaha Agroindustri Keripik Tempe di Desa Buluh Rampal Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah biaya produksi, nilai tambah dan pendapatan pengusaha keripik tempe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp.27.544.183, dengan pendapatan bersih sebesar Rp.8.519.978,17 per bulan. Agroindustri keripik tempe efisien dimana efisien usaha atau R/C Ratio lebih besar dari 1 yaitu 1,31. BEP yang dilakukan oleh Pengusaha yaitu pada saat mengeluarkan biaya sebesar Rp.3.468.754,46 dan saat memproduksi keripik tempe sebesar 105,57 kg, maka telah memperoleh titik balik modal. Nilai tambah pengusaha sebesar Rp.17.809,49 per kg tempe yang diolah menjadi keripik tempe. Keuntungan yang diperoleh pengusaha adalah sebesar Rp.13.523,77 per kg keripik tempe. Margin pada agroindustri keripik tempe pengusaha yaitu sebesar Rp.37.244,70 dan didistribusikan terbesar pada faktor sumbangan input lain yaitu sebesar 52,18 %.

Berdasarkan hasil penelitian diatas, menunjukkan usaha tersebut dapat menghasilkan keuntungan. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh total biayadan penerimaanyang dikeluarkan. Penelitian ini menggunakan analisis usaha meliputi perhitungan biaya produksi, pendapatan dan nilai tambah, sedangkan penelitian yang akan dilaksanakan tidak terdapat analisis nilai tambah.

Hamidi (2016), telah melakukan penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish) . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh setelah patin segar diolah menjadi abon ikan patin. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2014 sampai Maret 2015. Penelitian ini menggunakan metode survey dan jumlah responden 5 orang, termasuk satu orang sebagai pemiliki home industry dan 4 karyawan. Nilai tambah dari penelitian ini adalah perbedaan antara nilai output, kontribusi input lain dan harga bahan baku. Hasil menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan ikan patin adalah Rp. 12.121,38/kg, pangsa tenaga kerja 12,37%. Keuntungan usaha yang diperoleh Rp.10.621,83 dengan jumlah margin 91,84%.

Wahyudi, dkk (2016), telah melakukan penelitian yang berjudul Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) pendapatan agroindustry kerupuk kulit sapi mamak kito di kelurahan tuah karya kecamatan tampan kota pekanbaru. 2) efisiensi dan nilai tambah Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilakukan selama empat bulan terhitung dari bulan maret sampai dengan bulan

Juni 2016, metode analisis yang digunakan adalah metode studi kasus. Penelitian ini menganalisis tentang biaya total, penyusutan, return cost ratio (R/C), titik impas (BEP) dan nilai tambah. Penelitian ini menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha kerupuk kulit sapi sebesar Rp. 108.702.944,00 per bulan. Penerimaan yang diterima oleh kerupuk kulit sapi sebesar Rp. 51.099.556,00 per bulan. Usaha agroindustri kerupuk kulit sapi sudah efisien karena nilai R/C rasio lebih dari satu yaitu sebesar 1,47 berarti bahwa setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri kerupuk kulit sapi memberikan penerimaan sebesar 1.47 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha kerupuk kulit sapi dengan nilai sebesar Rp. 16587, 39/Kg yang diolah menjadi kerupuk kulit sapi. Keuntungan yang diperoleh pengusaha kerupuk kulit sapi adalah sebesar Rp. 2.999,37 per/Kg kerupuk kulit. Margin kerupuk kulit sapi yaitu sebesar Rp. 18. 250, 00 dan didistribusikan terbesar pada faktor keuntungan pemilik usaha sebesar 18,08%.

Eka dan Ketut (2016) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Cakra). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh pisang setelah diolah menjadi keripik pisang, dan juga untuk mengetahui keuntungan perusahaan dari pengolahan pisang segar menjadi produk olahan berupa keripik pisang. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif, dengan lokasi penelitian pada industri rumah tangga Keripik Pisang Cakra, di Kelurahan Babakan, Kota Mataram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sebulan pengolahan produk pisang menjadi keripik pisang melakukan 4 kali proses produksi. Dengan

menggunakan bahan baku sebanyak rata-rata 40 kg pisang segar. Dalam sekali proses produksi menghasilkan keripik pisang sebanyak 32kg, dimanadari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp. 74.861/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 81% dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 73.361 (100%) pihak perusahaan disarankan perlu terus melakukan efisiensi terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku dalam kegiatan pengolahan bahan baku agar dapat memperbesar nilai tambah produk yang dihasilkan.

Berlia, dkk (2017) dalam penelitian mengenai Analisis usaha dan nilai tambah produk kerupuk berbahan baku ikan dan udang (studi kasus di perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keragaan usaha pengolahan kerupuk dan udang dan menganalisis besarnya nilai tambah dari produk kerupuk ikan dan udang. Penelitian ini dilakukan di perusahaan Sri Tanjung pada bulan Oktober 2016 sampai Mei 2017. Metode analisis yang digunakan yaitu metode analisis finansial dan analisis tambah. Hasil dari penelitian ini yaitu menunjukkan bahwa usaha pengolahan kerupuk ikan dan kerupuk udang layak dilaksanakan dari beberapa parameter finansial seperti keuntungan yaitu diperoleh dalam satu kali proses produksi kerupuk ikan dan kerupuk udang sebesar Rp. 2.281.163 dan Rp. 2.257.163. Benefit Cost Ratio (BCR) dari usaha pengolahan kerupuk ikan dan kerupuk udang sebesar 1,09 dan 1,11. Break Even Point (BEP) produksi kerupuk ikan dan udang sebanyak 42.215/kg dan 41.436/kg. BEP harga kerupuk ikan dan udang sebesar Rp. 77.871/kg dan Rp. 62.946/kg. Pay Back Period (PBP) kerupuk ikan dan kerupuk udang yaitu 1,09 tahun dan 1,21 tahun setelah kerupuk dijalankan. Nilai tambah

produk kerupuk ikan sebesar Rp. 38.287/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 55,20%, sedangkan nilai tambah pada produk kerupuk udang sebesar Rp. 148.347/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 75,52%. Hal tersebut mengindikasikan bahwa kegiatan pengolahan memberikan kontribusi yang cukup terhadap nilai tambah ekonomi dan nilai tambah produk.

2.5. Kerangka Pemikiran

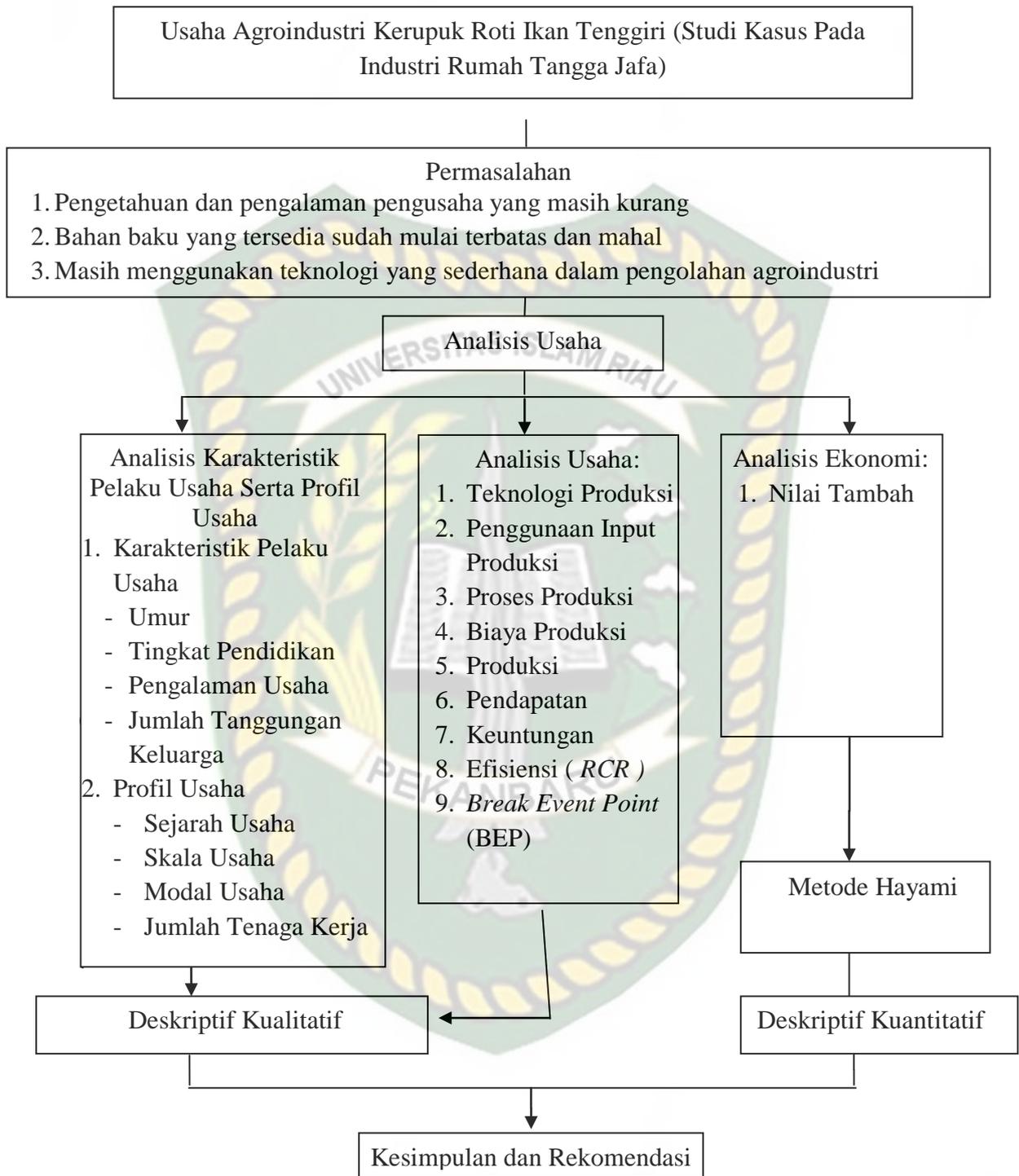
Salah satu sifat produk pertanian adalah mudah rusak (*perishable*) sedangkan konsumsi berlangsung dalam jangka waktu lama. Untuk itu, upaya memenuhi konsumsi antara lain melalui pengolahan hasil pertanian. Ditinjau dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah yaitu, meningkatkan daya tahan komoditas pertanian dan memberikan keuntungan bagi pengolah. Dalam industri pengolahan ikan tenggiri ini yang menjadi hal utama adalah produksi yaitu berupa kerupuk roti yang dihasilkan dari proses penggorengan. Untuk menghasilkan produksi yang tinggi dan berkualitas diperlukan suatu penanganan yang baik dari semua aspek oleh produsen sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang diproses.

Agroindustri kerupuk roti merupakan salah satu jenis industri dengan memanfaatkan ikan tenggiri sebagai bahan baku utamanya, dimana ikan tenggiri tersebut diolah sesuai dengan kebutuhan untuk dijual secara komersil. Salah satu hasil dari olahan ikan tenggiri selalu digemari oleh masyarakat adalah kerupuk roti ikan tenggiri, karena memiliki protein yang tinggi serta cita rasa yang lezat dan sudah melekat dilidah orang Indonesia.

Analisis yang dibahas dalam penelitian ini meliputi analisis deskriptif, teknologi produksi, penggunaan input produksi, produksi, biaya produksi,

pendapatan, efisiensi (RCR), BEP dan nilai tambah. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik perusahaan dan profil pengusaha agroindustry kerupuk roti (karakteristik pengusaha: umur pengusaha, jenis kelamin, tingkat pendidikan , tanggungan keluarga), (profil usaha: sejarah usaha, umur usaha, dan permodalan), analisis teknologi produksi, penggunaan input produksi, pendapatan, efisiensi (RCR), BEP dan nilai tambah.

Hasil dari analisis peneitian ini akan digunakan untuk menjelaskan analisis agroindustry kerupuk roti, sehingga dapat digunakan sebagai rekomendasi dalam menentukan alternative strategi. Untuk lebih jelasnya usaha agroindustri kerupuk roti Jafa di Desa Sarigaluh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Berpikir Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metodologi, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode survei, kasus pada usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri “Jafa” yang terletak di Desa Sarigaluh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha agroindustri pengolahan kerupuk roti ikan tenggiri “Jafa” merupakan usaha yang cukup lama berkembang hingga sampai saat ini.

Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan yang dimulai pada bulan Juni sampai dengan November 2020 yang meliputi kegiatan penyusunan proposal, pengumpulan data di lapangan, pentabulasian data, analisis data dan penulisan laporan.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Responden merupakan objek penting dalam sebuah penelitian. Responden adalah orang-orang ditempat penelitian yang memberikan informasi tentang situasi dan kondisi ditempat penelitian. Responden dalam penelitian ini yaitu Bapak Fauzan sebagai pemilik usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri dan 4orang tenaga kerja.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Data diperoleh dari data primer dan data skunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan dan pencatatan secara langsung di lapangan (observasi), serta wawancara langsung dengan Bapak Fauzan sebagai pemilik usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri dan tenaga kerja dengan menggunakan daftar

pertanyaan (kuesioner) sebagai alat bantu yang telah disusun sesuai dengan tujuan penelitian.

Data primer meliputi: karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, pengalaman berusaha, dan jumlah tanggungan keluarga), ketersediaan bahan baku, penggunaan tenaga kerja, jumlah produksi yang dihasilkan, biaya investasi, dan penggunaan alat. Data sekunder diperoleh dari hasil studi pustaka pada beberapa instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, dan Monografi Desa Sari Galuh. Data sekunder meliputi: keadaan umum daerah penelitian, batas-batas wilayah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan, produksi ikan tenggiri serta informasi lain yang dianggap perlu guna melengkapi penelitian ini.

3.4. Konsep Operasional

Untuk tidak menimbulkan penafsiran yang berbeda-beda maka dibuat batasan-batasan mengenai konsep yang dipakai dalam penelitian ini, adapun konsep tersebut adalah sebagai berikut:

1. Agroindustri adalah usaha industri yang mengolah hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian.
2. Kerupuk roti adalah jenis makanan ringan yang berbentuk kerupuk namun seperti roti dengan bahan baku utamanya adalah ikan tenggiri.
3. Agroindustri kerupuk roti adalah usaha industri yang mengolah ikan tenggiri menjadi makanan (cemilan) kerupuk roti dalam bentuk kemasan.
4. Bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk atom yaitu ikan tenggiri (Kg/proses produksi).
5. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk meningkatkan nilai rasa dan penampilan dari produk agroindustri kerupuk roti seperti: tepung tapioca,

telur, garam, gua pasir, penyedap rasa dan bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan agroindustry kerupuk roti.

6. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk kegiatan dalam proses produksi agroindustri kerupuk roti mulaidari pembuatan kerupuk rotisampai produk siap di pasarkan.
7. Upah tenaga kerja adalah nilai upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja (Rp/proses produksi).
8. Nilai sisa adalah nilai alat setelah melewati usia ekonomis, yang diasumsikan 20% dari harga beli alat (Rp/unit).
9. Penyusutan alat adalah berkurangnya nilai suatu alat yang telah digunakan dalam suatu kegiatan produksi(Rp/tahun/proses produksi).
10. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produksi. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat produksi (Rp/proses produksi).
11. Biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan secara tunai dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, bahan penunjang dan tenaga kerja luar keluarga (Rp/proses produksi).
12. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan baik tetap maupun tidak tetap (variable) dalam proses produksi seperti biaya peralatan produksi (penyusutan), biaya produksi, biaya tenaga kerja dalam setiap proses produksi pada agriondustri kerupuk roti (Rp/proses produksi).
13. Produksi adalah proses pengolahan bahan baku ikan tenggiri dari mulai dibersihkan, penghalusan, sampai menjadi kerupuk roti yang siap dipasarkan (kg)

14. Harga bahan baku adalah harga ikan tenggiri untuk sekali pembuatan kerupuk roti (Rp/kg).
15. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan kerupuk roti (Rp/kg).
16. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi makanan yang dihasilkan dalam satu kali produksi dikalikan dengan harga pada saat penelitian (Rp/proses produksi).
17. Pendapatan bersih adalah selisih pendapatan kotor dengan biaya produksi (Rp/ proses produksi)
18. Efisiensi usaha adalah perbandingan antara penerimaan total dengan total biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam bentuk angka.
19. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam satuan (Rp/proses produksi).
20. *Break Event Point* (BEP) adalah keadaan dimana jumlah produksi kerupuk roti ikan tenggiri mengalami titik impas atau tidak mendapatkan keuntungan dan kerugian.
21. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk jadi dengan nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang (Rp/proses produksi).

3.5. Analisi Data

3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Serta Profil Usaha Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Seluruh data primer yang telah dikumpulkan dilakukan pentabulasian dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu pada karakteristik pengusaha dan pekerja agroindustri kerupuk roti yang meliputi: umur, pendidikan, tanggungan keluarga, pengalaman berusaha, Profil usaha

kerupuk roti dianalisis secara deskriptif kualitatif yang meliputi : sejarah usaha, bentuk usaha, skala usaha, modal dan karakteristik produk.

3.5.2. Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Analisis usaha meliputi teknologi produksi, penggunaan input produksi, proses produksi, biaya produksi, produksi, harga produksi, pendapatan, efisiensi, titik impas (BEP) dan nilai tambah secara matematis dianalisis dengan beberapa komponen yang dapat dihitung dengancara:

3.5.2.1. Teknologi produksi

Teknologi meliputi alat-alat atau mesin yang digunakan dalam proses produksi kerupuk roti mulai dari proses pembuatan sampai proses pengemasan yang dianalisis secara deskriptif kualitatif

3.5.2.2. Penggunaan Input Produksi

Alat analisis yang digunakan dalam penggunaan input produksi adalah analisis deskriptif. Analisis deskriptif dalam penelitian ini memiliki tujuan untuk memberikan gambaran atau mendeskripsikan kumpulan data atau hasil penelitian yang telah dilakukan.

3.5.2.3. Biaya Produksi

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam satu kali produksi terdiri dari biaya tetap dan variabel. Biaya tetap diartikan sebagai biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha yang tidak tergantung pada besarnya output yang dihasilkan. Biaya variabel diartikan sebagai biaya yang besarkecilnya dipengaruhi oleh output yang dihasilkan. Kedua biaya tersebut dijumlahkan dan akan menghasilkan biaya total.

Untuk menghitung biaya produksi dapat dihitung dengan rumus menurut (Soekartawi, 2002):

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan:

TC = Total Cost (total biaya) (Rp/proses produksi)

TFC = Total fixed cost (total biayatetap) (Rp/proses produksi)

TVC = Total variable cost (total biaya variable) (Rp/proses produksi)

Untuk kebutuhan penelitian, maka rumus tersebut diformasikan menjadi:

$$TC = \left\{ (X1.PX1) + (X2.XP2) + (X3.XP3) \right\} + D \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

TC = Total Cost (total biaya) (Rp/proses produksi)

X1 = Bahanbaku ikan tenggiri (Kg)

PX2 = Harga bahan baku ikan tenggiri (Rp/Kg)

X2 = Jumlah bahan penunjang kerupuk roti (tepung terigu, tapioka, gula, garam, dan penyedap rasa) (Kg/proses produksi)

PX2 = Harga bahan penunjang kerupuk roti (Rp/kg)

X3 = Tenaga kerja pembuatan kerupuk roti (HOK)

PX3 = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

D = Nilai penyusutan peratan (Rp/unit)

Peralatan yang digunakan pada agroindustri kerupuk roti umumnya tidak habis dipakai untuk satu kali proses produksi (lebih dari satu tahun) oleh karena itu, biaya peralatan yang dihitung sebagai komponen biaya produksi adalah biaya penyusutannya. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang digunakan

oleh pekerja agroindustry kerupuk roti digunakan metode garis lurus (straight line method) yang dikemukakan oleh (Hermanto, 1996), dengan rumus:

$$D = \frac{NB-NS}{N} \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

- D = Biaya penyusutan (Rp/unit/proses produksi)
- NB = Nilai Beli (Rp/unit/proses produksi)
- NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/unit/proses produksi)
- N = Usaha ekonomis (tahun)

3.5.2.4. Produksi

Suatu produk tergantung dari proses produksi yang dilaksanakan. Sedangkan proses produksi tergantung pula dari faktor produksi yang masuk kedalamnya. Hal ini berarti nilai produk yang dihasilkan tersebut tergantung dari nilai faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksinya.

Rumus total produksi adalah sebagai berikut :

$$Q = f \left[(X1,X2,X3,X4,X5,X6,X7,X8,X9,X10,X11,X12,X13) \right] \dots\dots\dots(4)$$

Dimana :

- Q = Output
- F = Persamaan Fungsi
- X1 = Jumlah Ikan Tenggiri (Kg/Proses Produksi)
- X2 = Jumlah Tepung Tapioka (Kg/Proses Produksi)
- X3 = Jumlah Telu (butir/ Proses Produksi)
- X4 = Jumlah Minyak Goreng (Kg/Proses Produksi)
- X5 = Jumlah Garam (Kg/Proses Produksi)
- X6 = Jumlah Gula (Kg/ Proses Produksi)

X7 = Jumlah Penyedap Rasa (Kg/ Proses Produksi)

X8 = Jumlah Bawang Putih (Kg/Proses Produksi)

X9 = Jumlah Bawang Merah (Kg/ Proses Produksi)

X10 = Jumlah Gas LPG (Kg/ Proses Produksi)

X11 = Jumlah Plastik (Lbr/ Proses Produksi)

X12 = Jumlah Listrik (Kwh/ proses produksi)

X13 = Jumlah Label Kemasan (lembar/Proses produksi)

3.5.2.5. Harga

Nilai suatu produk yang diukur dengan jumlah uang (Rupiah). Dikeluarkan oleh pembeli untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dan barang atau jasa berikut palayananya.

3.5.2.6. Pendapatan

1. Pendapatan kotor

Untuk menghitung pendapatan kotor pada analisis ekonomi agroindustri kerupuk roti digunakan rumus (Soekartawi, 2005):

$$TR = Y.PY \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (total revenue)

Y = Produksi kerupuk roti (Rp/unit/proses produksi)

PY = Harga Produksi (Rp/unit/proses produksi)

2. Pendapatan Bersih

Menghitung pendapatan bersih agroindustry kerupuk roti digunakan rumus menurut (Soekartawi, 2005):

$$\pi = TR - TC \dots \dots \dots (6)$$

keterangan:

π = pendapatan bersih (Rp/proses produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)

TC = Biaya produksi (Rp/proses produksi)

Rumus tersebut kemudian diformulasikan dalam bentuk :

$$\pi = Y.PY - (X1.PX1 + X2. PX2 + \dots + D) \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)

Y = Produksi kerupuk roti (Rp/proses produksi)

PY = Harga produksi kerupuk roti (Rp/kg)

PX1 = Harga bahan baku kerupuk roti (Rp/kg)

X2 = Jumlah bahan penunjang (Rp/proses produksi)

PX2 = Harga bahan penunjang (Rp/kg)

D = Biaya penyusutan (Rp/Proses Produksi)

Sedangkan rumus yang digunakan untuk menganalisis penerimaan bersih atau pendapatan bersih usaha agriondustri kerupuk roti ikan tenggiri Jafa yaitu sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \Pi = Y \cdot Py - (X1.PX1 + X2.PX2 + X3.PX3 + X4.PX4 + X5.PX5 + X6.PX6 + \\ X7.PX7 + X8.PX8 + X9.PX9 + X10.PX10 + X11.PX11 + X12.PX12 + \\ X13.PX13 + D) \dots \dots \dots (8) \end{aligned}$$

Dimana :

Π = Penerimaan bersih produksi (Rp/Proses Produksi)

Y = Produksi agroindustry kerupuk roti (Rp/Proses Produksi)

Py = Harga Produksi yang digunakan (Rp/Proses Produksi)

- X1 = Jumlah Ikan Tenggiri (Kg/Proses Produksi)
PX1 = Harga Ikan Tenggiri (Rp/Kg)
X2 = Jumlah Tepung Tapioka (Kg/Proses Produksi)
PX2 = Harga Tepung Tapioka (Rp/Kg)
X3 = Jumlah Telur(butir/ Proses Produksi)
PX3 = Harga Telur (Rp/ Butir)
X4 = Jumlah Minyak Goreng (Kg/Proses Produksi)
PX4 = Harga Minyak Goreng (Rp/Kg)
X5 = Jumlah Garam (Kg/Proses Produksi)
PX5 = Harga Garam (Rp/bgkus)
X6 = Jumlah Gula (Kg/ Proses Produksi)
PX6 = Harga Gula (Rp/ Kg)
X7 = Jumlah Penyedap Rasa (Kg/ Proses Produksi)
PX7 = Harga Penyedap Rasa (Rp/ Kg)
X8 = Jumlah Bawang Putih (Kg/Proses Produksi)
PX8 = Harga Bawang Putih(Rp/ Kg)
X9 = Jumlah Bawang Merah (Kg/ Proses Produksi)
PX9 = Harga Bawang Merah (Rp/ Kg)
X10 = Jumlah Gas LPG (Kg/ Proses Produksi)
PX10 = Harga Gas Lpg (Rp/KG)
X11 = Jumlah Plastik (Lbr/ Proses Produksi)
PX11 = Harga Plastik (Rp/ Lembar)
X12 = Jumlah Listrik (Kwh/ proses produksi)
PX12 = Harga Listrik (Rp/Kwh)

X13 = Jumlah Label Kemasan (lembar/Proses produksi)

PX13 = Harga Label Kemasan (Rp/ lembar)

D = Penyusutan Alat (Rp/ Proses Produksi)

3.5.2.7. Efisiensi Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Untuk menentukan tingkat efisiensi ekonomi agroindustry kerupuk roti digunakan analisis return cost of ratio (RCR) dengan rumus (Hermanto, 1996):

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (9)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Of Ratio*

TR = Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)

TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

Dengan kriteria:

RCR > 1 = Berarti usaha agroindustry kerupuk roti menguntungkan

RCR < 1 = Berarti usaha agroindustry kerupuk roti tidak menguntungkan

RCR = 1 = Berarti usaha agroindustry kerupuk roti pada titik impas

3.5.2.8. Titik Impas *Break Event Point*(BEP)

Break Event Point(BEP) adalah suatu keadaan dimana perusahaan dalam operasinya tidak memperoleh laba dan juga tidak mengalami kerugian atau dengan kata lain total biaya sama dengan total penjualan sehingga tidak ada laba dan tidak ada rugi. Hal ini biasa terjadi apabila perusahaan didalam operasinya menggunakan biaya tetap dan biaya variable, dan volume penjualannya hanya cukup menutupi biaya variable dan sebagian biaya tetap, maka perusahaan mengalami kerugian. Sebaiknya, perusahaan akan memperoleh keuntungan,

apabila penjualan melebihi biaya variable dan biaya tetap yang harus dikeluarkan (Umar, 1999).

Untuk menghitung titik impas penerimaan usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri dilakukan dengan analisis *Break Event Point* (BEP) menurut Riyanto (2001).

1. BEP atas dasar unit

$$BEP (Kg) = \frac{FC}{P - AVC} \dots\dots\dots(10)$$

Keterangan :

BEP (Kg) = Titik Impas (Kg)

FC = Biaya tetap usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri (Rp/proses produksi)

P = Harga jual per unit kerupuk roti ikan tenggiri (Rp)

AVC = Biaya variable per unit kerupuk roti ikan tenggiri (Rp)

2. BEP atas dasar harga

$$BEP (Kg) = \frac{FC}{1 - AVC/P} \dots\dots\dots(11)$$

Keterangan :

BEP (Kg) = Titik Impas (Kg)

FC = Biaya tetap usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri (Rp/proses produksi)

AVC = Biaya variable per unit kerupuk roti ikan tenggiri (Rp)

P = Harga jual per unit kerupuk roti ikan tenggiri (Rp)

3. BEP Penerimaan

$$\text{BEP (Kg)} = \frac{\text{FC}}{1-\text{AVC}/\text{S}} \dots\dots\dots(12)$$

Keterangan :

BEP Penerimaan = Nilai impas penerimaan (Rp/Kg)

FC = Biaya tetap usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri (Rp/proses produksi)

AVC = Biaya variable per unit kerupuk roti ikan tenggiri (Rp)

S = Penerimaan (volume penjualan x harga jual per unit kerupuk roti ikan tenggiri)(Rp/produksi)

3.5.2.9. Nilai Tambah Usaha Agroindustry Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Pengolahan dikatakan sederhana jika dalam pengolahan tersebut menggunakan alat-alat yang sering dipakai sehari-hari atau belum menggunakan mesin-mesin pengoahan yang canggih. Pengolahan dikatakan modern apabila dalam pengolahan tersebut menggunakan mesin yang canggih dan berkapasitas tinggi (Sicat dan Arndt, 1991).

Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan suatu produk dapat menggunakan Metode Hayami. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas, kedua, dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemiliki faktor produksi, serta ketiga, prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006).

Peningkatan nilai tambah pengolahan bahan baku ikan tenggiri menjadi kerupuk roti digunakan metode nilai tambah Hayami. Rumus nilai tambah Hayami disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rumus Nilai Tambah Hayami

No	Variabel	Nilai
I.	Output Input dan Harga	
	1. Outpu (Kg)	(1)
	2. Input (Kg)	(2)
	3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
	4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
	5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3)/(2)
	6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
	8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg Output)	(9)
	10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
	11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (8) - (9)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10)x100%
	12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5)x(7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x100%
	13. a. Keuntungan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(13a) = (11a)-(12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a)x100%
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
	14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10)-(8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a)/(14)x100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14)x100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a)/(14)x100%	

Sumber: Hayami, dalam Ida B. dan Ayu M (2016)

Secara operasional perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangannya sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu sebagai berikut:

- a. Output (Kg) adalah kerupuk roti ikan tenggiri yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi kemudian dikonvensi ke dalam satuan per proses produksi.
- b. Input (Kg) adalah bahan baku ikan tenggiri yang akan diolah menjadi kerupuk roti ikan tenggiri dalam satu kali proses produksi.
- c. Tenaga kerja (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan kerupuk roti ikan tenggiri.
- d. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap 1 Kg bahan baku ikan tenggiri yang digunakan.

- e. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan.
- f. Harga output (Rp/Kg) adalah nilai jual untuk kerupuk roti ikan tenggiri.
- g. Upah tenaga kerja (Rp/HOK) adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam kerjanya.
- h. Harga bahan baku ikan tenggiri (Rp/Kg) adalah nilai beli bahan baku ikan tenggiri.
- i. Harga input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk bahan penunjang dan dibagi dengan jumlah output yang dihasilkan.
- j. Nilai output (Rp/Kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
- k. Nilai tambah (Rp/proses produksi) adalah selisih antara nilai output kerupuk roti ikan tenggiri dengan harga bahan baku utama ikan tenggiri dan bahan penunjang.
- l. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk.
- m. Pendapatan tenaga kerja (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Letak Geografis

4.1.1. Luas Wilayah

Secara geografis Kecamatan Tapung memiliki 25 desa dan salah satunya termasuk di dalamnya desa Sari Galuh. Agar lebih jelas dapat di lihat di bawah ini nama-nama desa yang berada di wilayah Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar yaitu diantaranya:

1. Desa Petapahan
2. Desa Sei Lembu Makmur
3. Desa Muara Mahat Baru
4. Desa Sibuaik
5. Desa Pantai Cermin
6. Desa Sei Putih
7. Desa Pagaruyung
8. Desa Air Terbit
9. Desa Pancuran Gading
10. Desa Sari Galuh
11. Desa Tri Manunggal
12. Desa Mukti sari
13. Desa Indra Puri
14. Desa Gading Sari
15. Desa Tanjung Sawit
16. Desa Sumber Makmur
17. Desa Petapahan Jaya
18. Desa Pelambaian
19. Desa Indra Sakti
20. Desa Sungai Agung
21. Desa Karya Indah
22. Desa Kijang Rejo
23. Desa Bencah Kelubi
24. Desa Batu Gajah
25. Desa Kinantan

Kemudian yang mempunyai batas-batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah bagian Utara berbatasan langsung dengan Sungai Tapung
- Sebelah Timu berbatasan langsung dengan desa Pantai Cermin
- Sebelah Barat berbatasan langsung dengan Sungai Lembu
- Sebelah Selatan berbatasan langsung dengan desa Tambusai

Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar mempunyai luas wilayah sebanyak 1.683 m² yang terdiri dari berbagai bangunan dan lahan perkebunan. Diantaranya lahan perkebunan kelapa sawit, perkantoran, prasarana umum, Pemakaman Umum (PU), pekarangan, taman, dan juga sebagai tempat pemukiman penduduk. Adapun luas lahan perkebunan untuk kelapa sawit yaitu seluas 1.240 ha/ m² yang merupakan perkebunan milik personal atau bersifat individu. Kemudian untuk luas pekantoran yaitu 8 m², yang terdiri dari bangunan Kantor Kepala desa, Balai desa, Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Puskesmas pembantu (PUSTU), Koperasi Unit Desa (KUD) dan lain sebagainya. Kemudian 25 m² luas untuk prasarana umum seperti lapangan untuk olah raga, tempat ibadah dan lain-lain. kemudian 3 m² untuk luas Pemakaman Umum, kemudian 160 ha/ m² untuk luas pekarangan, 2 ha/ m² untuk luas taman, dan 165 ha/ m² untuk luas pemukiman penduduk.

Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, merupakan sebuah desa dengan pemukiman penduduk yang memiliki jalur-jalur. Adapun jumlah jalurnya yaitu 12 jalur yang diberi nama oleh masyarakat dengan nama anggrek. Yaitu anggrek 1 (satu) sampai dengan anggrek 12 (dua belas). Dengan posisin saling berhadapan yaitu dalam satu jalur terdapat 2 jalur yang dinamakan dengan anggrek 1 (satu) dan sampai pada anggrek 9 (sembilan), yang dipisah oleh

jalan raya yaitu jalan pintas menuju Kecamatan Kota dan Provinsi. Sedangkan anggrek 10 (sepuluh), 11 (sebelas), dan anggrek 12 (dua belas) bergabung dengan jalur pada anggrek 7 (tujuh), 8 (delapan), dan anggrek 9 (sembilan) yaitu pada perbatasan antar Anggrek. Adapun jarak desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar dengan pusat pemerintahan adalah sebagai berikut:

- Jarak ke ibu kota Kecamatan : 35 KM
- Jarak ke ibu kota/Kabupaten : 70 KM
- Jarak ke ibu kota Provinsi : 45 KM

4.1.2. Topografi Wilayah

Desa Sari Galuh beriklim tropis temperatur rata-rata pada siang hari 31-32°C dan pada malam hari 20-22°C dengan ketinggian tanah dari permukaan air laut 15 meter, dengan curah hujan rata-rata 810-2567 mm/tahun.

4.2. Keadaan Demografi

4.2.1 Jumlah Penduduk

Penduduk merupakan sumber daya manusia yang sangat penting perannya dalam pembangunan pertanian. Karena semakin baik kualitas sumber daya manusia maka dapat mempercepat pembangunan di berbagai sektor pertanian. Potensi sumber daya manusia tersebut terlihat peranannya sebagai penggerak atau tenaga kerja, pemikir, dan pemimpin yang diperlukan untuk menciptakan kegiatan ekonomi. Oleh karena itu ketersediaan sumber daya manusia baik secara kuantitas maupun kualitas akan menentukan keberhasilan di daerah tersebut. Berdasarkan data tahun 2019 di desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar secara keseluruhan penduduknya berjumlah 3.276 jiwa. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis kelamin di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase%
1	Laki-laki	1.702	52
2	Perempuan	1.574	48
Total		3.276	100

Suber: Monografi Desa Sarigaluh, 2020

Persebaran penduduk di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar berdasarkan jenis kelamin dengan jumlah penduduk sebanyak 3.276 jiwa yang terdiri dari penduduk jenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 1.702 jiwa dengan persentase 52 % sedangkan yang berjenis kelamin perempuan berjumlah sebanyak 1.574 jiwa dengan persentase 48%. Dari total jumlah penduduk yang terdiri dari 906 kepala keluarga (KK).

Berikut akan dipaparkan jumlah penduduk berdasarkan tingkat umur yaitu dari 0-4 tahun, 5-14 tahun, 25-24 tahun, 55-69 tahun, dan 70-75 tahun ke atas. Dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Umur di Desa Sari Galuh Kecamatan Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Usia (tahun)	Jumlah(orang)	Persentase%
1	0-4	307	9,37
2	5-14	592	18,07
3	15-24	553	16,89
4	25-54	1.455	44,41
5	55-69	298	9,09
6	>70-75	71	2,17
Total		3.276	100

Sumber: Monografi Desa Sarigaluh, 2020

Berdasarkan Tabel , dapat diketahui bahwa usia angkatan kerja produktif cukup tinggi yakni dengan jumlah penduduk 1.455 jiwa atau sebanyak 44,41%. Kemudian disusul oleh kelompok usia sekolah baik tingkat SD, SLTP hingga SLTA yaitu sebanyak 1.145 atau 34,96%. Sedangkan kelompok usia balita hanya terdapat 307 jiwa atau 9,37% dan yang terakhir disusul oleh tingkat usia lanjut dengan jumlah 71 jiwa atau 2,17%. Dan dapat dilihat juga 61,3% ini merupakan usia produktif untuk kerja.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa di Desa Sari Galuh potensi tenaga kerja untuk berkembang dan menggerakkan pembangunan yang cukup besar di masa yang akan datang karena kita ketahui bahwa di Desa Sari Galuh ini penduduk yang umurnya produktif merupakan jumlah penduduk terbanyak jika dibandingkan dengan penduduk yang tidak produktif.

4.2.2. Tingkat Pendidikan Penduduk

Pendidikan merupakan salah satu faktor terpenting untuk meningkatkan taraf hidup suatu masyarakat. Pendidikan juga merupakan salah satu faktor penting dalam menunjang pembangunan pertanian, seseorang yang berpendidikan yang lebih tinggi akan mampu meningkatkan produktifitas usaha yang pada akhirnya akan mampu pula meningkatkan pendapatan. Rincian jumlah penduduk Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar menurut tingkat pendidikan disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Dirinci Menurut Tingkat Pendidikan Tahun 2019

No	Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase %
1	Tidak tamat SD	607	18,53
2	PAUD	52	1,59
3	TK	80	2,44
4	SD	419	12,79
5	Tamat SD	580	17,7
6	Tamat SLTP/ sederajat	684	20,88
7	SLTA/ sederajat	559	17,07
8	Akademi/D3	60	1,83
9	Perguruan Tinggi/S1	50	1,53
10	Magister/S2	10	0,3
11	Belum sekolah	175	5,34
	Jumlah	3.276	100

Sumber: Monografi Desa Sarigaluh, 2020

Berdasarkan Tabel terlihat bahwa penduduk dengan pendidikan tamatan SLTP/ sederajat adalah 684 jiwa dengan persentase 20,88% merupakan tamatan yang tertinggi. Sedangkan jumlah penduduk yang tidak tamat SD sebanyak 607 jiwa dengan persentase 18,53%, dan jumlah tamatan Sekolah Dasar (SD) sebanyak 580 jiwa dengan persentase 17,7%. Secara formal dapat dikatakan tingkat pendidikan Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar masih rendah. Hal ini sangat berpengaruh dalam pembangunan terutama sektor pertanian, karena sangat lamban menerima perubahan sesuai dengan perkembangan teknologi. Untuk itu diperlukan adanya pendidikan non formal seperti : pelatihan, penyuluhan di bidang pertanian.

Adapun Di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar terdapat bermacam fasilitas pendidikan yang cukup memadai untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini:

Tabel 9. Sarana Pendidikan di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Sarana pendidikan	Jumlah
1	SMA	1 unit
2	SMP	1 unit
3	SD	2 unit
4	MDA	2 unit
5	TK	2 unit
Total		8 unit

Sumber: Data Monografi Desa Sari Galuh, Tahun 2020

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa sarana pendidikan di desa Sari Galuh memiliki 1 unit sekolah tingkat SMA, yang berada diangrek 8 kemudian 1 unit sekolah tingkat SMP diangrek 4, 2 unit SD yaitu angrek 9 dan angrek 4 sedangkan 2 unit MDA diangrek 6 dan 12 dan kemudian 2 unit TK diangrek 4 dan diangrek 6. Semua sekolah berada dalam tingkat sekolah Negeri dan berakreditasi B dan terkecuali TK atau PAUD.

Tabel 10. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Pemeluk Agama	Jumlah	Persentase
1	Agama Islam	3.110	94,93
2	Agama Katolik	69	2,1
3	Agama Protestan	97	2,97
Total		3.276	100

Sumber: Monografi Desa Sari Galuh

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah penduduk muslim mayoritas dengan jumlah 3.110 jiwa atau 94,93%, dibandingkan dengan agama Katolik dan Protestan dengan jumlah masing-masing 69 dan 97 atau dengan persentase 2,1% dan 2,97%. Adapun lokasi dari pemukiman penduduk yaitu berada diangrek 8, 9 dan 10.

Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar memiliki penduduk muslim sebanyak 3.110 jiwa dibandingkan dengan agama Khatolik dan Protestan dengan demikian ini juga dapat dilihat dari beberapa bangunan tempat beribadah. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 11 di bawah ini:

Tabel 11. Sarana Ibadah Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019

No	Sarana Ibadah	Jumlah
1	Mesjid	2 unit
2	Mushollah	7 unit
3	Gereja	2 unit
	Jumlah	11 unit

Sumber: Monografi desa Sari Galuh, 2020

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat desa Desa Sari Galuh mempunyai sarana ibadah yang terdiri dari 2 Masjid, 7 Mushallah, dan 2 Gereja yakni gereja katolik dan gereja protestan.

4.3. Mata Pencarian Penduduk

Salah satu yang menentukan pendapatan penduduk adalah mata pencarian, mata pencarian penduduk penduduk Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar terdiri dari pegawai negeri sipil (PNS), wiraswasta, pedagang, petani, buruh harian, mantri, nelayan dan pengurus rumah tangga. Sebagian besar

penduduk Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar bermata pencaharian sebagai petani. Untuk melihat lebih rinci mata pencaharian penduduk Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12 . Jumlah Penduduk Menurut Sektor Pekerjaan di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar Tahun 2019.

No	Tingkat Pekerjaan	Jumlah Jiwa	Persentase %
1	Pegawai Negeri Sipil	50	4,26
2	Wiraswasta	45	3,83
3	Pedagang	49	4,18
4	Petani	480	40,89
5	Buruh Harian	40	3,4
6	Mantri	5	0,42
7	Nelayan	15	1,28
8	Pengurus Rumah Tangga	490	41,74
Jumlah		1.174	100

Sumber: Data Monografi Desa Sari Galuh, 2020

Berdasarkan Tabel 12 bahwa status pekerjaan penduduk yang paling dominan adalah mengurus rumah tangga dengan jumlah sebanyak 490 jiwa atau (41, 74%). Pekerjaan ini biasanya dominan dikerjakan oleh perempuan yang berstatus sebagai Ibu Rumah Tangga (IRT) Selanjutnya disusul dengan jenis pekerjaan petani yaitu dengan jumlah sebanyak 480 jiwa atau (40, 86%). Jumlah penduduk Desa Sari Galuh yang memiliki nilai terendah adalah jenis pekerjaan sebagai mantra yaitu sebanyak 5 jiwa atau (0,42%).

4.4. Potensi Pengembangan Agroindustri

Potensi pengembangan agroindustri berdasarkan jenis usahanya yang terdapat di kelurahan Desa Sari Galuh dapat dibagi menjadi empat bagian yaitu

industri kerajinan kecil, industri kerajinan sedang, industri kerajinan besar dan industry mikro. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Jumlah Industri Berdasarkan Jenis Usaha di Kelurahan Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2019

No	Jenis Industri	Jumlah Industri (unit)
		2019
1	Industri Kecil	0
2	Industri Sedang	0
3	Industri Besar	0
4	Industri Mikro	16
Jumlah		16

Sumber: Kantor Desa Sari Galuh, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 13 Pada Tahun 2019 industri kerajinan mikro sebanyak 15 industri. Sedangkan industri kerajinan kecil, sedang dan besar tidak mengalami perubahan pada tahun 2019.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Pada dasarnya dalam menjalankan suatu usaha sangat ditentukan oleh bagaimana karakteristik yang dimiliki oleh para pengusaha, karena pengusaha adalah sumber daya manusia yang merupakan pengusaha utama dalam mengelola usaha agroindustri kerupuk roti.

Karakteristik tersebut akan menentukan bagaimana merencanakan, mengatur dan menjalankan usaha tersebut sesuai dengan tujuan ataupun visi dan misi usaha yang telah ditentukan. Dalam penelitian ini, beberapa kriteria karakteristik yang dimiliki pengusaha yang ikut menentukan keberhasilan usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri, meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga.

5.1.1. Karakteristik Pengusaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Mengenai identitas pengusaha juga dapat memberikan gambaran mengenai kemampuan dan keberadaan pengusaha didalam melakukan suatu usaha. Keberhasilan pengusaha sebagai suatu pengelola utama usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri dapat dipengaruhi oleh umur pengusaha, jenis kelamin, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga, dan pengalaman berusaha dalam berusaha kerupuk roti ikan tenggiri.

5.1.1.1. Umur Pengusaha dan Tenaga Kerja

Umur dijadikan sebagai salah satu indikator yang ikut menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam bekerja. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kelompok umur antara pengusaha dengan pekerja. Dimana pengusaha berada pada usia umur produktif bekerja dan pekerja masih berada pada kelompok umur yang produktif untuk bekerja. Selanjutnya, untuk mengetahui distribusi umur pengusaha dan pekerja usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri disajikan dalam Tabel 14 dan Lampiran 1.

Tabel 14. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Usaha dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh, Tahun 2020

No	Karakteristik	Pengusaha	Tenaga Kerja
		Jumlah (jiwa)	Jumlah (jiwa)
1	Umur (tahun) :		
	28-37	-	2
	38-47	1	2
2	Pendidikan (tahun)		
	9	-	1
	12	1	3
	Pengalaman Usaha (tahun)		
	0 - 15	1	1
	16 - 30	-	3
4	Tanggungan Keluarga (jiwa)		
	0		1
	1 - 3	1	3
	4 - 6	-	-

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengusaha dalam menjalankan usahanya, terutama terhadap pola pikir dan kemampuan fisik dalam bekerja. Semakin produktif usia seseorang bekerja, biasanya kemampuan fisik yang

dimilikinya lebih kuat dan lebih bersemangat dalam bekerja. Jika dibandingkan dengan seseorang dengan kelompok umur yang sudah lanjut usia (tidak produktif bekerja). Berdasarkan Tabel 8, diketahui bahwa umur pengusaha kerupukroti ikan tenggiri masih sangat produktif sehingga kemampuan fisik yang dimilikinya lebih kuat dan bersemangat.

Selanjutnya, pada Tabel 14, juga memperlihatkan bahwa umur tenaga kerja yang bekerja pada usaha kerupuk roti termasuk dalam kategori umur produktif bekerja, yaitu berkisar 25 – 45 tahun, sehingga berdampak baik pada keberlangsungan usaha Kerupuk Roti karena tenaga kerja mempunyai semangat yang cukup tinggi dan tenaga yang cukup kuat untuk usaha dalam menjalankan usaha Kerupuk Roti kedepannya dimasa yang akan datang.

5.1.1.2. Tingkat Pendidikan Pengusaha dan Tenaga Kerja

Tingkat pendidikan seseorang dapat menentukan produktif atau tidaknya dalam menjalankan kegiatan usahanya. Tinggi rendahnya pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi cara berpikir dan menentukan seseorang dalam mengambil keputusan yang tepat terhadap alternatif yang ada. Pendidikan juga mempengaruhi daya nalar terhadap penerapan teknologi. Salah satunya dapat dilihat dari pendidikan formal yang ditempuh oleh pengusaha, khususnya pengusaha usaha agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri.

Berdasarkan hasil penelitian Tabel14menunjukkan bahwa pendidikan pengusaha usaha kerupuk roti ikan berada pada tingkat pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) dengan lama pendidikan selama 12 tahun. Sedangkan pendidikan tenagakerja pada usaha kerupuk roti ikan berkisar 9 sampai 12 tahun

(SMP dan SMA) masing-masing sebanyak 1 jiwa ditingkat SMP dan 3 jiwa ditingkat SMA. Pada Tabel 14 menunjukkan bahwa pendidikan pengusaha dan pendidikan tenaga kerja sudah dapat dikatakan produktif. Hal ini mempengaruhi pola pikir seseorang dalam menerima dan menyerap informasi serta perubahan-perubahan yang terjadi. Sehingga akan mempengaruhi pendapatan dan kesejahteraan pengusaha itu sendiri.

5.1.1.3. Pengalaman Berusaha

Faktor lain yang mempengaruhi keberhasilan suatu usaha adalah pengalaman dalam menempuh dan mengelola suatu usaha yang bersangkutan. Hal ini erat kaitannya dengan keterampilan dan kemampuan pengrajin dalam mengalokasikan faktor-faktor produksi, mengambil keputusan dan sikap dalam mengatasi permasalahan-permasalahan yang dihadapi pengalaman pengusaha dalam usaha agroindustry kerupuk roti adalah selama 3 tahun sehingga dapat dikatakan cukup memadai. Hal ini merupakan modal dasar untuk mempercepat pengembangan usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri, karena pengalaman yang dimiliki pengrajin dapat membantu dalam menghadapi risiko usaha dan permasalahan yang dihadapi dalam mengelola usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri. Sedangkan pengalaman tenaga kerja dalam usaha agroindustri juga dapat dikatakan memadai, dimana pengalaman pekerja berkisar antara 1-3 tahun.

Pada umumnya pengusaha melakukan kegiatan usahanya selalu bermodalkan pada pengalaman terdahulu, karena dengan adanya pengalaman dimasa lalu akan mempengaruhi kegiatan yang dilakukan saat ini dan dimasa yang akan datang. Semakin lama pengalaman seseorang dalam berusaha maka semakin kecil resiko

kegagalan yang akan dialami. Hal ini di sebabkan karena pengrajin tersebut telah mengetahui situasi dan kondisi lingkungan, disamping itu pengusaha akan cepat mengambil keputusan dan menentukan sikap dalam mengatasi masalah yang dijumpai dilapangan.

5.1.1.4. Tanggungan Keluarga Pengusaha

Jumlah keluarga sangat erat kaitannya dengan pendapatan keluarga. Jika keluarga berada pada umur produktif dan bekerja dalam usaha maupun luar usaha agroindustri, akan dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Namun, sebaliknya semakin besar tanggungan keluarga yang tidak produktif maka akan semakin besarpula jumlah pengeluaran. Meskipun demikian besarnya tanggungan keluarga yang tidak produktif akan meningkatkan motivasi pengusaha untuk berkarya dan mengembangkan usahanya dalam upaya memenuhi keutuhan hidup keluarganya.

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha adalah sebanyak 2 jiwa. Sedangkan tanggungan keluarga tenaga kerja berkisar 0-3 jiwa dengan nilai rata-rata 1,50. Dimana salah satu dari tenaga kerja tidak ada tanggungan keluarga, sedangkan tiga lainnya mempunyai tanggungan keluarga.

5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

5.1.2.1. Sejarah usaha

Usaha agroindustry yang menjadi objek penelitian ini adalah usaha milik bapak Zinul Fizin yang berlokasi di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar. Usaha ini berdiri pada tahun 2017 dan masih berproduksi sampai saat ini. Usaha agroindusrti kerupuk roti ini berbentuk usaha rumah tangga yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. Pengusaha mengetahui teknik pembuatan kerupuk

roti melalui pengetahuan keluar dan keterampilan. Dalam pengembangan usaha, pengusaha menggunakan modal sendiri tanpa melakukan pinjaman dengan pihak lain. Usaha kerupuk roti ini dimulai dengan menggunakan dengan teknologi sederhana. Dalam satu minggu hanya terdapat 3 kali proses produksi. Pada tahap awal kerupuk roti ini hanya dipasarkan disekitar rumah pengusaha, namun usaha tersebut mengalami perkembangan yang cukup baik dengan semakin banyaknya permintaan terhadap produk tersebut. Banyak konsumen yang langsung datang membeli ataupun memesan kerupuk roti ke tempat usaha ini diproduksi.

5.1.2.2. Umur Usaha Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Umur usaha agroindustri Usaha Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar ini telah berlangsung kurang lebih selama 3 tahun dan sampai saat ini terus berlangsung yang di mulai dari tahun 2017.

5.1.2.3. Skala Usaha Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Usaha industri adalah suatu unit kesatuan yang melakukan kegiatan ekonomi yang bertujuan menghasilkan barang dan jasa, Berdasarkan BPS (2002), perusahaan industri pengolahan terbagi dalam 4 golongan. (1) Industri besar memiliki tenaga kerja 100 atau lebih (2). Industri sedang memiliki tenaga kerja sebanyak 20 – 99 orang (3). Industri kecil memiliki tenaga kerja sebanyak 5 – 19 orang dan (4). Industri rumag tangga memiliki tenaga kerja 1 – 4 orang.

Industri adalah semua kegiatan ekonomi yang mengelola barang mentah atau bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Usaha yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu mengolah bahan baku daging ikan tenggiri menjadi kerupuk roti. Usaha kerupuk roti ikan yang dikelola pengusaha masih merupakan

industri mikro karena tenaga kerja yang digunakan masih relatif sedikit. Hal ini berdasarkan klasifikasi industri menurut Badan Pusat Statistik tahun (2002), yang menyatakan bahwa industri rumah tangga memiliki tenaga kerja antara 1-4 orang.

5.1.2.4. Modal Usaha

Modal biasanya menunjukkan kepada kekayaan finansial, terutama dalam penggunaan awal atau menjaga kelanjutan usaha. Setiap pengusaha pasti berkaitan erat dengan keuangan baik yang berasal dari modal sendiri maupun modal pinjaman untuk menjalankan usaha tersebut.

Modal usaha yang digunakan untuk awal menjalankan usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri menggunakan modal sendiri dengan jumlah sebanyak Rp. 6000.000,00 maka usaha agroindustri kerupuk roti ikan ini tergolong dalam skala usaha kecil. Penggolongan tersebut berdasarkan UU RI No.20 tahun 2008 yang menyatakan bahwaperusahaan skala kecil yaitu perusahaan yang memiliki kekayaan bersih lebih dari 50 juta sampai 500 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari 300 juta sampai 2,5 milyar.

5.1.2.5. Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang dimiliki usaha kerupuk roti ikan tenggiri adalah sebanyak 4 orang, yaitu 1 tenaga kerja dalam keluarga dan 3 orang lainnya adalah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Rata-rata pendidikan yang dimiliki tenaga kerha yaitu 12 tahun atau setara dengan tamatan SMA, jumlah tanggungan keluarga yaitu 0-3 orang, artinya sebagian besar tenaga kerja memiliki tanggungan keluarga dan ada satu orang tenaga kerja yang tidak memiliki tanggungan keluarga, rata-rata tenaga kerja memiliki pengalaman usaha selama satu tahun.

5.2. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang, Teknologi Produksi, Tenaga Kerja dan Proses Produksi Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

5.2.1. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

5.2.1.1. Bahan Baku

Bahan baku untuk pembuatan kerupuk ikan tenggiri adalah ikan tenggiri. Pengusaha memperoleh bahan baku ikan tenggiri dari pasar tradisional. Ciri- ciri ikan tenggiri yang berkualitas menurut pengusaha adalah mata masih menonjol keluar dan bersih, bau ikan masih segar, warna tidak pucat, dagingnya kenyal, dinding perut kuat, sirip kuat dan insang masih berwarna merah, karena akan mempengaruhi kualitas bentuk dan tekstur dari kerupuk roti tersebut.

Ketersediaan bahan baku ikan tenggiri tidak selalu tersedia dipasaran, tetapi pengusaha sudah mempunyai langganan tetap. Kebutuhan bahan baku ikan tenggiri pengusaha menggunakan 10 kg/proses produksi dengan harga Rp.70.000,00/Kg.

Bahan baku yang didapat oleh pengusaha berupa ikan tenggiri dimasukkan kedalam mesin pendingin sebagai tempat penyimpanan khusus bahan baku, agar ikan yang dibeli tidak cepat rusak dan dapat bertahan lama. Jika stok ikan tenggiri sudah habis maka pengusaha akan membeli lagi kepada penjual pasar langgananya.

5.2.1.2 Bahan Penunjang

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam memproduksi kerupuk roti ikan tenggiri, dalam memperoleh bahan penunjang tidak memiliki masalah hanya saja harga dari bahan penunjang akan terjadi peningkatan dalam jangka waktu tertentu. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15 dan Lampiran 2.

Tabel 15. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh, Tahun 2020

NO	Uraian	Satuan	Jumlah (kg/unit)
1	Bahan Baku		
	1. Ikan Tenggiri	Kg	10,00
2	Bahan Penunjang		
	1. Tepung Tapioka	Kg	10,00
	2. Telur	Butir	5,00
	3. Minyak Goreng	Liter	16,00
	4. Garam	Bungkus	0,50
	5. Gula	Kg	1,00
	6. Penyedap Rasa	Kg	0,25
	7. Bawang Putih	Kg	0,50
	8. Bawang Merah	Kg	0,25
	9. Gas LPG	Kg	6,00
	10. Plastik		
	- Kemasan 5000 gr	Lembar	25,00
	- Kemasan 1000 gr	Lembar	18,00
	- kemasan 500 gr	Lembar	24,00
	11. Biaya listrik	Kwh	1,170
	12. Label Kemasan	Lembar	100,00

Pada Tabel 15, memperlihatkan bahwa bahan baku ikan tenggiri yang digunakan dalam setiap kali proses produksi adalah sebanyak 10 Kg. Bahan baku tersebut didapat dipasar tradisional yang berlokasi di kota Pekanbaru. Demikian dengan bahan penunjang, semuanya dapat muda dibeli di pasar tradisional maupun took swalayan terdekat sesuai dengan kebutuhan pengusaha saat diperlukan.

Tepung tapioka 10 Kg, gula 1 Kg, garam 0,5 bungkus, bawang putih 0,5 Kg, bawang merah 0,25 Kg, dan penyedap rasa 0,25 Kg yang digunakan untuk menambah cita rasa pada kerupuk roti ikan tenggiri, sedangkan telur 5 butir digunakan untuk

sebagai bahan pengembang pada adonan kerupuk roti ikan tenggiri pada saat penggorengan, minyak goreng 16 liter digunakan untuk proses penggorengan, 2 tabung gas yang berisi 3 Kg gas yang digunakan untuk menggoreng kerupuk roti ikan tenggiri, plastic kemasan berukuran 5000 gr, 1000 gr dan 500 gr masing-masing 25, 18 dan 24 lembar digunakan untuk membungkus kerupuk roti ikan tenggiri, label kemasan sebanyak 100 pcs digunakan sebagai identitas suatu produk, membantu penjualan suatu produk dan pemenuhan peraturan perundang undangan dan yang terahir biaya listrik sebesar 1,170 Kwh digunakan untuk menjalan peralatan listrik dalam suatu proses produksi.

5.2.1.3 Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang sangat berpengaruh dalam peningkatan produksi dan pendapatan agroindustri, karena tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri adalah tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga, dan yang digunakan adalah tenaga kerja wanita dan tenaga kerja pria dengan satuan kerja adalah hari orang kerja (HOK). Untuk lebih jelasnya mengenai penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri, Tahun 2020

No	Tahapan Pekerjaan	Penggunaan Tenaga Kerja			%
		TKDK (HOK)	TKLK (HOK)	Jumlah (HOK)	
1	Pencucian/Pembersihan	0,25	0,25	0,50	17,36
2	Penggilingan	-	0,13	0,13	4,51
3	Pengadonan	-	0,50	0,50	17,36
4	Pencetakan	-	0,75	0,75	26,06
5	Penggorengan	-	0,38	0,38	13,19
6	Penirisan	-	0,13	0,13	4,51
7	Pengemasan	0,38	0,50	0,50	17,36
Total		0,63	2,63	2,88	100,00

Pada Tabel 16 menunjukkan bahwa jumlah penggunaan tenaga kerja terbanyak pada proses agroindustri kerupuk roti adalah pada tahapan pencetakan sebanyak 0,75 HOK/proses produksi dari total tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali proses produksi, proses pencucian/ pembersihan, pencetakan, pengemasan dan penggorengan membutuhkan waktuyang lama, karena pada tahapan pencucian terlebih dahulu membersihkan dan memisahkan daging ikan tenggiri dari tulangnya, pada tahapan pencetakan dibutuhkan waktu yang lama karena pencetakan dilakukan secara manual yaitu dengan membentuk adonan menggunakan telapak tangan dan pada tahapan pengemasan dilakukan oleh 3 orang. Kemudian yang paling sedikit adalah tahapan penirisan dan penggilingan yaitu sebanyak 0,13 HOK/proses produksi dari total penggunaan tenaga kerja yang diperlukan untuk satu kali produksi.

5.2.1.4 Teknologi Produksi

Menurut Gregory (2009) keberhasilan suatu pembangunan ekonomi dipengaruhi oleh faktor produksi. Faktor-faktor produksi diantaranya yaitu penggunaan teknologi produksi seperti bahan pokok peralatan dan mesin, jumlah

tenaga kerja dan jumlah modal yang secara garis besar dapat dikategorikan menjadi input manusia dan non manusia.

Dalam usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri menggunakan teknologi peralatan mesin dan manual, untuk dapat mengolah bahanbaku menjadi kerupuk roti digunakan peralatan yang masih sederhana. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk roti ikan tenggiri yaitu: Pisau sebagai alat pemotong adonan, baskom plastic sebagai wadah untuk menampung adonan. Adapun peralatan yang digunakan dalam proses agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri JAJA dapat dilihat pada Tabel 17 dan lampiran 4.

Tabel 17. Distribusi Penggunaan Peralatan Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020

NO	Peralatan	Satuan	Jumlah
1	Mixer	Unit	2
2	Kulkas	Unit	2
3	Penggiling	Unit	1
4	Sealer	Unit	2
5	Kompor	Unit	2
6	Wajan	Unit	2
7	Timbangan	Unit	1
8	Meja	Unit	1
9	Baskom	Unit	4
10	Serok Besar	Unit	2
11	Tampah	Unit	5
12	Pisau	Unit	2
13	Blender	Unit	1

Jenis peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Mixer digunakan untuk mencampur daging ikan dengan bumbu sehingga menjadi sebuah adonan untuk kerupuk roti ikan tenggiri.

2. Kulkas digunakan untuk menyimpan ikan tenggiri agar tetap segar sebelum di besihkan.
3. Penggiling adalah alat yang digunakan untuk menggiling atau menghaluskan daging dari ikan tenggiri yang sudah dipisahkan dari tulangnya.
4. Sealer adalah alat yang digunakan untuk merekatkan kemasan agar tertata rapi.
5. Kompor adalah alat yang digunakan untuk tempat memasak atau menggoreng kerupuk roti ikan tenggiri
6. Wajan adalah alat yang digunakan untuk tempat menggoreng kerupuk roti ikan tenggiri yang sudah dibentuk.
7. Timbangan adalah alat yang digunakan untuk mengukur berat kerupuk roti ikan tenggiri yang akan dikemas untuk dijual.
8. Meja digunakan untuk membuat adonan kerupuk roti menjadi bentuk-bentuk kerupuk roti.
9. Baskom digunakan untuk tempat wadah daging ikan tenggiri yang sudah dipisahkan dari tulangnya dan wadah untuk meniriskan kerupuk yang sudah digoreng.
10. Serok besar digunakan untuk menggoreng atau megaduk kerupuk yang ada dalam wajan besar saat penggorengan.
11. Tampah digunakan untuk tempat menyimpan saat adonan kerupuk roti sudah dibentuk dan siap untuk di goreng.
12. Pisau adalah alat yang digunakan untuk membersihkan ikan ikan tenggiri dari isi perut dan untuk memisahkan daging dari tulangnya.

13. Blender digunakan untuk menghaluskan bahan-bahan bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk roti ikan tenggiri.

5.2.1.5 Proses Produksi



Gambar 3. Tahapan Proses Pembuatan Kerupuk Roti Ikan Tenggiri JAFA

Proses pembuatan agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri adalah sebagai berikut:

1. Ikan Tenggiri

Ikan tenggiri diperoleh pengusaha dari pasar tradisional. Ikan tenggiri merupakan bahan baku yang digunakan dalam agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri, bahan baku yang digunakan sebanyak 10 Kg/ proses produksi.

2. Pembersihan/ pencucian

Ikan tenggiri yang sudah ditimbang kemudian dibersihkan dengan membuang kotorannya lalu dicuci hingga bersih memerlukan waktu 120 menit. Alat yang digunakan untuk pencucian dan pembersihan adalah pisau dan baskom. Ikan tenggiri yang sudah dibersihkan dipisahkan daging dengan tulangnya dengan cara difillet. Alat yang digunakan adalah pisau dan baskom.

3. Penggilingan

Daging ikan tenggiri yang sudah difillet digiling sampai halus kemudian secara langsung daging ikan mengalir kedalam baskom penampungan memerlukan waktu 60 menit. Alat yang digunakan dalam proses penggilingan adalah mesin penggiling dan baskom untuk tempat hasil gilingan.

4. Pencampuran

Daging ikan tenggiri yang sudah digiling halus dicampur dengan bahan penunjang seperti tepung tapioka, telur, garam, bawang merah, bawang putih, gula, dan penyedap rasa memerlukan waktu 30 menit. Alat yang digunakan dalam proses pencampuran adalah mesin pengaduk atau mixer.

5. Pencetakan Adonan

Adonan yang sudah tercampur rata di cetak secara manual menggunakan telapak tangan dengan meja khusus mencetak adonan kerupuk memerlukan waktu 120 menit. Adonan yang sudah dicetak kemudian dipotong-potong sesuai ukuran. Alat yang digunakan dalam proses ini adalah menggunakan pisau.

6. Penggorengan

Adonan kerupuk roti yang sudah dicetak digoreng menggunakan wajan/kuali besar hingga matang sambil diaduk agar matang merata waktu yang diperlukan 60 menit. Alat yang digunakan dalam proses penggorengan adalah serok besar dan wajan/kuali.

7. Penirisan

Kerupuk roti yang sudah masak digoreng ditiriskan agar kadar minyak sisa penggorengan dapat berkurang dari kerupuk roti dan dapat bertahan lama saat proses pengemasan memerlukan waktu 45 menit .

8. Pengemasan

Kerupuk roti yang sudah ditiriskan siap dikemas dengan ukuran kemasan yang sudah disediakan memerlukan waktu 180 menit. Alat yang digunakan dalam proses pengemasan adalah sealer atau lat pengemasan.

9. Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Kerupuk roti ikan tenggiri siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Pengemasan Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

5.3. Analisa Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi, *Break Event Point* (BEP), dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri JAJA

5.3.1. Biaya Produksi

Usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri merupakan suatu proses yang mengolah daging ikan tenggiri menjadi kerupuk roti ikan. Biaya produksi dalam agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri adaah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh pengusaha untuu kegiatan produksi kerupuk roti ikan. Besarnya input dalam suatu proses agroindustry akan mempengaruhi biaya yang digunakan sekaligus penerimaan yang akan diperoleh oleh pengusaha.

Biaya produksi dalam usaha ini terdiri dari biaya sarana produksi seperti : biaya variable dan biaya tetap. Biaya variable terdiri dari biaya bahan baku, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja. Sedangkan yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi dan biaya penggunaan listrik untuk usaha. Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini

adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha kerupuk roti ikan tenggiri, selanjutnya dapat dilihat pada Tabel 18 lampiran 5.

Tabel 18. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, RCR Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020

No	Uraian	Jumlah Penggunaan		
		Jumlah (kg/unit)	Harga (Rp/kg/unit)	Nilai (Rp)
A	Biaya Variabel			
1	Bahan Baku			
	1.Ikan Tenggiri (Kg)	10,00	70.000,00	700.000,00
2	Bahan Penunjang			
	1. Tepung Tapioka (Kg)	10,00	8.000,00	80.000,00
	2. Telur (butir)	5,00	1.700,00	8.500,00
	3. Minyak Goreng (liter)	16,00	14.000,00	224.000,00
	4. Garam (bungkus)	0,50	3.500,00	1.750,00
	5. Gula (Kg)	1,00	14.000,00	14.000,00
	6. Penyedap Rasa (Kg)	0,25	5.000,00	1.250,00
	7. Bawang Putih (Kg)	0,50	24.000,00	12.000,00
	8. Bawang Merah (Kg)	0,25	32.000,00	8.000,00
	9. Gas LPG (Kg)	6,00	4.000,00	24.000,00
	10. Plastik			
	Kemasan 5000 gr (Lembar)	25,00	5.000,00	125.000,00
	Kemasan 1000 gr (lembar)	18,00	3.000,00	54.000,00
	kemasan 500 gr (lembar)	24,00	2.000,00	48.000,00
	11. Biaya listrik (Kwh)	1,17	1.000,00	1.170,00
	12. Label Kemasan(Lembar)	100,00	200,00	20.000,00
3	Biaya Tenaga Kerja (HOK)	2,88	190.000,00	547.200,00
	Total Biaya Variabel (Rp)			1.868.870,00
B	Biaya Tetap			
4	Biaya Penyusutan Alat (Rp)			12.571,30
	Total Biaya Tetap (Rp)			
C	Total Biaya Produksi			1.881.441,30
5	Produksi Kerupuk Roti (Kg)	25,00	100.000,00	
	Kemasan 5000 gr (lembar)	22,00	100.000,00	2.200.000,00
	Kemasan 1000 gr (lembar)	18,00	10.000,00	180.000,00
	kemasan 500 gr (lembar)	24,00	5.000,00	120.000,00
6	Pendapatan			2.500.000,00
	1. Pendapatan Kotor			2.500.000,00
	2. Pendapatan Bersih			618.558,70
7	RCR		1,32	

Berdasarkan Tabel 18, biaya variabel merupakan biaya terbanyak yang dikeluarkan untuk memproduksi kerupuk roti ikan tenggiri. Biaya variable terdiri dari biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang. Biaya bahan baku kerupuk roti ikan tenggiri/ proses produksi adalah Rp. 700.000,00 dengan jumlah bahan baku sebanyak 10 Kg/Proses produksi. Sedangkan untuk jumlah variabel sebanyak Rp. 1.868.870,00/ proses produksi.

5.3.2. Produksi

Produksi merupakan hasil akhir dalam setiap proses produksi yang dilakukan. Pengusaha akan mengalokasikan faktor produksi seefisien dan seefektif mungkin untuk memperoleh produk yang optimum yang nantinya akan berdampak terhadap pendapatan pengusaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri. Berdasarkan Tabel 18 menunjukkan bahwa kerupuk roti ikan tenggiri yang dihasilkan dalam satu kali produksi adalah 25 Kg. Produksi dikemas dalam plastik kemasan yang berukuran 5000 gr, 1000 gr dan 500 gr yang kemudian dikemas dengan perekat kemasan.

5.3.3. Harga Produksi

Dalam menentukan harga jual, pengusaha kerupuk roti ikan tenggiri telah menganalisis informasi mengenai harga jual kerupuk dari pengusaha lain atau dari harga pasaran. Berdasarkan Tabel 18 diketahui bahwa harga kerupuk roti ikan tenggiri adalah Rp. 100.000,00/ Kg.

5.3.4. Pendapatan

Pendapatan dalam agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri meliputi pendapatan Kotor dan pendapatan bersih.

5.3.4.1. Pendapatan Kotor

Pendapat agroindutri kerupuk roti ikan tenggiri dipengaruhi oleh produk yang dihasilkan dan harga jual yang diterima pengusaha. Pendapatan kotor diperoleh dari perkalian jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk pada Tabel 18 pendapatan kotor yang diperoleh pengusaha adalah sebesar Rp. 2.500.000,00/proses produksi.

5.3.4.1. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri adalah hasil dari produksi kerupuk roti ikan dikurang dengan total biaya produksi. Pendapatan bersih yang diperoleh adalah Rp. 618.558,70/proses produksi.

5.3.5. Efisiensi Usaha Agroindustri

Efisiensi usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri diketahui dengan cara menbandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan pada proses agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri. Dengan kata lain melihat rasio penerimaan atas biaya produksi yag dikeluarkan.

Berdasarkan Tabel 18 diketahui bahwa nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh pada agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri sebesar 1,32 ini berarti bahwa

setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp. 1,32 dan pendapatan bersih sebesar Rp. 0,32 dengan demikian agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri yang berada di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar efisien secara ekonomi dan layak untuk dijalankan dan dikembangkan karena dinilai menguntungkan pengusaha kerupuk roti.

5.3.6. Analisa *Break Event Point* (BEP)

Analisa *Break Event Point* (BEP) dapat diartikan sebagai suatu kondisi dimana hasil usahayang diperoleh sama dengan modal yang dikeluarkan, artinya pada kondisi usaha yang dijlankan itu tidak mendapat keuntungan dan tidak mengalami kerugian BEP dapat dilihat berdasarkan harga maupun berdasarkan volume produksi pada agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri yang dikelola oleh pengusaha di Desa Sari Galuh Kcamatan Tapung Kabupaten Kampar, dapat dilihat pada Tabel 19 lampiran 6.

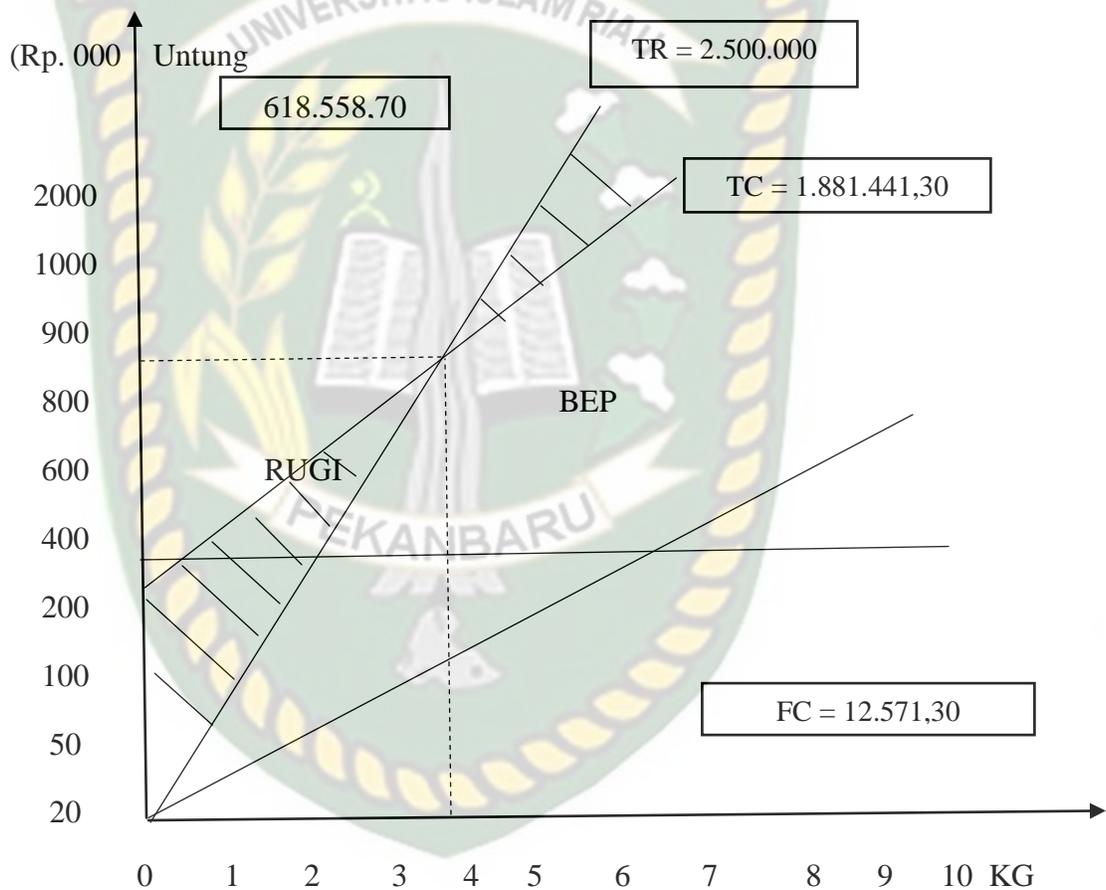
Tabel 19. Analisis *Break Event Point* (BEP) Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Gluh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Nilai (Rp/proses)	Nilai (Rp/Kg)
1	Volume Penjualan	25	2.500.000,00	Rp 100.000,00
2	Biaya Tetap		12.571,30	Rp 502,85
3	Biaya Variabel		1.868.870,00	Rp 74.754,80
4	Total Biaya		1.881.441,30	Rp 75.257,65
5	BEP Unit (Kg)	18,81		Rp 0,75
6	BEP Harga (Rp)			Rp 75.257,65

Pada Tabel 19 menunjukkan bahwa usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar dengan volume penjualan sebesar Rp. 2.500.000,00 pada keuntungan unit diperoleh 18,81 Kg,

keuntungan harga sebesar Rp. 75.257,65. Pada volume penjualan tersebut agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri memperoleh keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian atau berada pada titik impas.

Selanjutnya titik impas, daerah untung dan rugi Dari Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar dapat dilihat pada Gambar 5.



5.3.7. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri

Dalam melakukan pengolahan terhadap produk pertanian akan diperoleh nilai tambah dari produk tersebut. Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan terhadap produksi serta skala usaha yang dilakukan. Salah satu tujuan hasil pertanian atau agroindustry adalah meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Nilai tambah tersebut dapat juga diartikan sebagai imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha. Oleh karena itu besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri sangat tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lainnya terhadap produk tersebut. Nilai tambah dari usaha agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri dapat dilihat pada Tabel 20 lampiran 7.

Tabel 20. Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Kerupuk Roti Ikan Tenggiri di Desa Sari Galuh Kecamatan Tapung Kabupaten Kampar, Tahun 2020

N0	Variabel	Satuan	Nilai
1	Output, Input dan Harga		
	1. Output	Kg	25,00
	2. Input	Kg	10,00
	3. Tenaga Kerja	HOK	2,88
	4. Faktor Konversi		2,50
	5. Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	0,29
	6. Harga Output	Rp	100.000,00
	7. Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	190.000,00
2	Pendapatan dan Keuntungan		
	8. Harga Bahan Baku	Rp/Kg	70.000,00
	9. Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	62.167,00
	10. Nilai Output	Rp/Kg	250.000,00
	11. a. Nilai Tambah	Rp/Kg	117.833,00
	b. Rasio Nilai Tambah	%	47,13
	12. a. Pendapatan TK Langsung	Rp/Kg	54.720,00
	b. Pangsa TK	%	46,44
	13. a. Keuntungan TK	Rp/Proses	63.113,00
	b. Tingkat Keuntungan	%	53,56
3	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
	14. Margin	Rp/Kg	180.000,00
	a. Pendapatan TK	%	30,40
	b. Sumbangan Input Lain	%	34,54
	c. Keuntungan Pengusaha	%	35,06

Tabel 20 menunjukkan nilai tambah agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri menggunakan input sebanyak 10 Kg/ proses produksi yang kemudian menghasilkan output sebanyak 25 Kg dan mendapatna nilai output sebesar Rp. 250.000.00. Nilai tambah kerupuk roti ikan tenggiri adalah sebesar Rp. 117.833,00/Kg. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan harga jual produk dengan harga beli bahan.

Rasio nilai tambah sebesar 47,13%. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produksi. Jumlah faktor konversi sebanyak

2,50. Hal ini menunjukkan bahwa banyak nya output yang dapat dihasilkan dari satu-satunya input koefisien tenaga kerja yang diperoleh dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu 0,29 HOK. Harga output sebesar Rp. 100.000,00 dan upah tenaga kerja sebanyak Rp. 190.000,00 yaitu Rp. 90.000,00 upah untuk tenaga kerja pria dan Rp. 100.000,00 untuk tenaga kerja wanita. Pangsa tenaga kerja yang diperoleh adalah 46,44%. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase tenaga kerja dari nilai tambah yang berperan meningkatkan jumlah nilai tambah.

Harga bahan baku ikan tenggiri sebesar Rp. 70.000,00/Kg. Sumbangan input lain diperoleh dari pemakaian biaya input lain/Kg produk yaitu sebesar Rp. 62.167,00/Kg. Nilai output kerupuk roti ikan tenggiri yang dihasilkan dari faktor konversi dikali dengan harga output sebesar Rp. 250.000,00/Kg. Nilai tambah ini di peroleh dari pengurangan nilai output produksi kerupuk roti ikan tenggiri dengan biaya bahan baku dan bahan penunjang lainnya. Nilai tambah diperoleh dari pengolahan ikan tenggiri per proses produksi menjadi kerupuk roti adalah sebesar Rp. 117.833,00/Kg bahan baku, artinya dalam Rp. 70.000,00/Kg ikan tenggiri menghasilkan Rp. 250.000,00 bahan baku.

Selanjutnya jika dilihat dari balas jasa pemilik faktor produksi kerupuk roti ikan tenggiri, maka didapatkan margin sebesar Rp. 180.000,00/Kg kerupuk roti ikan tenggiri dengan bagian untuk tenaga kerja sebesar 30,40%, sumbangan input lain sebesar 34,54% dan keuntungan perusahaan yang sebesar 35,06% y di peroleh dari pembagian nilai tambah dengan margin dikali 100%.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Karakteristik pengusaha agroundustri usaha kerupuk roti ikan tenggiri JAFA adalah umur 40 tahun, pendidikan 12 tahun, tanggungan keluarga 2 jiwa, pengalaman berusaha 3 tahun. Sedangkan umur tenaga kerja rata-rata 33 tahun, pendidikan rata-rata 12 tahun, tanggungan keluarga 2 jiwa dan pengalaman berusaha 1,5 tahun. Profil usaha agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri JAFA yaitu 3 tahun. Permodalan awal usaha agroindustri ini berasal dari modal sebesar Rp. 6000.000,00.
2. Teknologi produksi yang digunakan untuk menghasilkan output adalah dengan menggunakan semi teknologi. Penggunaan bahan baku ikan tenggiri adalah 10 Kg/proses produksi. Penggunaan bahan baku penunjang per produksi adalah Tepung tapioka 10 Kg, gula 1 Kg, garam 0,5 bungkus, bawang putih 0,5 Kg, bawang merah 0,25 Kg, dan penyedap rasa 0,25 Kg, telur 5 butir, minyak goreng 16 liter, 2 tabung gas yang berisi 3 Kg, plastik kemasan berukuran 5000 gr, 1000 gr dan 500 gr masing-masing 25, 18 dan 24 lembar, label kemasan sebanyak 100 pcs, listrik sebesar 1,170 Kwh. Biaya produksi agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri per proses produksi adalah sebesar Rp.700.000,00 bengan total produksi kerupuk sebanyak 25 Kg, Pendapatan kotor Rp. 2.500.000,00/proses produksi, pendapatan bersih Rp.618.558,70/proses produksi. Nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang

diperoleh agroindustri kerupuk roti ikan tenggiri adalah 1,32 ini berarti bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp. 1,32 dan pendapatan bersih sebesar Rp. 0,32 dengan demikian agroindustry kerupuk roti ikan tenggiri layak untuk dijalankan dan dikembangkan karena dinilai menguntungkan pengusaha kerupuk roti. *Break Event Point* (BEP) volume penjualan sebesar Rp. 2.500.000,00/proses produksi, BEP unit 18,81 Kg dan BEP harga Rp. 75.257,65/Kg.

3. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 117.833,00/Kg per proses produksi, ini berarti pengusaha telah memberikan nilai tambah pada ikan tenggiri dengan melakukan proses pengolahan menjadi kerupuk roti ikan tenggiri.

6.2. Saran

Dari kesimpulan diatas dapat disarankan sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan pendapatan disarankan pengusaha meningkatkan kapasitas produksi dan mengurangi biaya produksi, serta meningkatkan kualitas produk dari segi rasa, daya tahan dan kemasan.
2. Pengusaha hendaknya melakukan pembukuan agar dapat diketahui dengan jelas mengenai biaya produksi dan pengolahannya. Hal ini dapat berguna untuk pengembangan usaha dimasa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah, Hari. (2009). Dimensi Kecakapan Hidup (Life Skill) dalam Pembelajaran Pendidikan Jasmani. [online]. Vol.6. (2), hal. 19-26.
- Anggraeni, D.M & Saryono. (2013). Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif dalam Bidang Kesehatan. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Austin JE. 1992. *Agroindustrial Project Analysis Critical Design Factors*: EDI Series in Economic Development. Baltimore: John Hopkins Univ. Press
- Azhari, I. S. (1986). Industri Kecil Sebuah Tinjauan dan Perbandingan. Jakarta.
- Baharsyah, S. 2008. Relevansi Growth with Equity sebagai Tema “Perjuangan” PERHEPI. Pidato Kunci Konperensi Nasional ke XV Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia (PERHEPI) Surakarta dalam Mungkinkah Petani Sejahtera? Prosiding Konperensi Nasional ke XV Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia (PERHEPI) Surakarta.
- Dina Fitria. 2014. Buku Pintar Akuntansi Untuk Orang Awam & Pemula, Laskar Aksara Jakarta Timur.
- Edy Sutrisno, 2014. Manajemen Sumber Daya Manusia. Cetak Ke Enam. Pranada Media Group, Jakarta.
- Hadiguna, R.A dan Marimin. 2007. Alokasi Pasokan Berdasarkan Produk Unggulan Untuk Rantai Pasok Sayuran Segar. Jurnal Teknik Industri, vol 9 no. 2, 85-101.
- Hanif Nurcholis, 2011. Pertumbuhan dan penyelenggaraan pemerintahan desa. Penerbit ERLANGGA, Jakarta.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2002.”Analisa Kritis Atas Laporan Keuangan”,PT Raja Grfindo Persada. Jakarta.
- Hardijan Rusli, 2011. Hukum ketenagakerjaan berdasarkan UU No.13/2003 tentang ketenagakerjaan dan peraturan terkait lainnya, 2011 Edisi kedua, Penerbit Ghalia Indonesia.
- Hasyim, Hasman. 1994. Laporan Pengabdian: Penyuluhan dan Bimbingan Tentang Peranan Diversifikasi dalam Menunjang Industri Kecil di Perdesaan Lokasi

di Kelurahan Tanjung Selamat Kecamatan Medan Tuntungan Kota Medan.
LPPM-USU.Medan.

Hernanto. F. 1996. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.

Marhasan, A. 2005. Analisis efisiensi ekonomi usahatani murbei dan kokon di Kabupaten Enrekang. 2 (2) : 109-119.

Miller, R.L, dan Meiners E, R. 2000. Teori Mikroekonomika Intermediate, Penerjemahan Haris Munandar. PT Grafindo Persada, Jakarta.

Mulyadi. 2014. Sistem Akuntansi. Cetakan Keempat. Jakarta

Nicholson, W. 2000. Mikroekonomi Intermediate dan Aplikasinya. Edisi Kedelapan. Alih Bahasa oleh IGN Bayu Mahendra dan Abdul Aziz. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.

Notohadiprawiro, T., Soekodarmodjo, S.dan Sukana, E. 2006. Pengelolaan Kesuburan Tanah dan Peningkatan Efisiensi Pemupukan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

Sa'id, E.G. dan A. H.Intan. 2001. Manajemen Agribisnis. Jakarta:Ghalia Indonesia.

Sadulloh, Uyoh. 2006. Pengantar Filsafat Pendidikan. Alfabeta. Bandung

Soeharjo A, Patong D. 1973. Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usahatani. IPB, Bogor

Soeharjo. 1991. Konsep dan Ruang Lingkup Agribisnis. Institut Pertanian Bogor.

Soekartawi. 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia, Jakarta.

Sriyadi, 1991. Bisnis Manajemen Perusahaan Modern. Consumer Behavior. Semarang.

Sriyadi. 1991. Bisnis Pengantar Ilmu Perusahaan Modern.. IKIP Press. Semarang

Sudirman. (1984). Ilmu Pendidikan. Rosdakarya. Bandung.

Tohir, A. Kaslan. 2001. Seuntai Pengetahuan Usaha Tani Indonesia. Rineka Cipta: Jakarta.

Umar, Husein. 1990. Metodologi Penelitian Aplikasi Dalam Pemasaran. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2008 Tentang Perbankan Syariah.

Wahyono, R. dan Marzuki. 2010. Pembuatan Aneka Kerupuk, Penebar Swadaya. Jakarta.

Yasin, Setiawan. 2006. Pengembangan Minat Pada Anak. <http://www.siaksoft.com>. Data diakses pada Tanggal 10 Agustus 2020.

