

ANALISIS PENDAPATAN PRODUK OLAHAN BAKSO IKAN MARLIN (*Istiompax indica*) DI UMKM DUHA FOOD

*Analysis of Income of Marlin Fish Meatballs (*Istiompax indica*) Processed Products in UMKM Duha Food*

Farhatunnida Hamalatul Quran^{1*}, Atikah Nurhayati², Iskandar³, Ine Maulina⁴

¹⁻⁴ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran

*Penulis korespondensi: farhatunnida20001@mail.unpad.ac.id

Diterima 12 September 2024, disetujui 16 November 2024

ABSTRAK

Riset ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan bakso ikan marlin di UMKM Duha Food. Riset dilaksanakan pada bulan Desember 2023-Juli 2024. Riset ini dilakukan di UMKM Duha Food yang berlokasi di Kp. Talun Kiarapayung RT/RW 04/09, Desa Citepus, Kecamatan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi, Provinsi Jawa Barat. Riset ini dilakukan dengan metode survei dan teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Hasil riset dianalisis deskriptif kuantitatif. Sumber data yang dikumpulkan dalam riset ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengisian kuisioner dan wawancara pemilik usaha. Data sekunder dapat diperoleh melalui penelusuran data sekunder baik berupa laporan usaha, informasi dari instansi terkait seperti Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sukabumi, serta instansi terkait lainnya dan studi literatur dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, media cetak dan elektronik (internet). Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan menganalisa pendapatan meliputi biaya tetap, biaya variabel, biaya total, penerimaan. Hasil riset menunjukkan bahwa keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan bakso ikan marlin sebesar Rp. 228.706.000 dalam satu tahun dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 192.664.000 yang merupakan penjumlahan dari biaya variabel sebesar Rp. 164.704.000 dan biaya tetap sebesar Rp. 27.960.000. dengan total penerimaan yaitu penjualan hasil produk bakso ikan marlin sebesar Rp. 420.050.000.

Kata kunci: bakso ikan, ikan marlin, biaya, pendapatan.

ABSTRACT

This research aims to analyze the income of marlin fish meatballs at Duha Food MSMEs. The research was carried out in December 2023-July 2024. This research was carried out at the Duha Food UMKM located in Kp. Talun Kiarapayung RT/RW 04/09, Citepus Village, Palabuhanratu District, Sukabumi Regency, West Java Province. This research was carried out using a survey method and a sampling technique using purposive sampling. The research results were analyzed quantitatively descriptively. The data sources collected in this research used two types of data, namely primary data and secondary data. Primary data was obtained from filling out questionnaires and interviewing business owners. Secondary data can be obtained through secondary data searches in the form of business reports, information from related agencies such as the Ministry of Maritime Affairs and Fisheries (KKP), Sukabumi Regency Central Statistics Agency (BPS), as well as other related agencies and literature studies from various sources such as books, journals, print and electronic media (internet). Data was analyzed descriptively quantitatively by analyzing income including fixed costs, variable costs, total costs, revenues. The research results show that the profit generated from processing marlin fish meatballs is IDR. 228.706.000 in one year with total costs incurred of IDR. 192.664.000 which is the sum of variable costs of IDR. 164.704.000 and fixed costs of IDR 27.960.000. with total revenue, namely the sale of marlin fish meatball products, amounting to IDR. 420.050.000.

Keywords: fish meatball, marlin fish, cost, income.

Cara sitasi: Quran, F. H., Nurhayati, A., Iskandar dan Maulina, I. 2024. Analisis Pendapatan Produk Olahan Bakso Ikan Marlin (*Istiompax indica*) Di UMKM Duha Food. PAPALELE: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan, 8(2),111-120, DOI: <https://doi.org/10.30598/papalele.2024.8.2.111/>



PENDAHULUAN

Saat ini sektor perikanan semakin meningkat, seiring dengan peningkatan tersebut maka sektor perikanan memegang peran sangat penting bagi perekonomian di Indonesia. Sektor perikanan juga saat ini bisa dijadikan andalan disamping harga kebutuhan protein hewani lain yang sedang melonjak tinggi, maka sektor perikanan ini dapat dijadikan sebagai alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat.

Hasil perikanan Indonesia, baik dalam bentuk segar maupun olahan, semakin diminati pasar dalam maupun luar negeri. Masalah yang dihadapi adalah produk ikan dalam bentuk segar dapat mengalami kemunduran mutu misalnya cepat membusuk. Oleh karena itu perlu upaya mempertahankan mutu dengan cara penanganan yang tepat agar ikan tetap sempurna atau dalam bentuk olahan (Sundari *et al.* 2017). Pada dasarnya proses pengolahan pasca panen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pasca panen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern (Marisa *et al.* 2013).

Berkembangnya usaha produk olahan makanan berasal dari ikan dikarenakan diversifikasi produk olahan makanan berbahan baku ikan seperti kerupuk ikan, nugget ikan, otak-otak dan bakso ikan sehingga produk yang dihasilkan lebih tahan lama (Muhammad 2017). Proses pengolahan ikan merupakan salah satu bagian penting dari rantai industri perikanan. Salah satu cara yang dilakukan untuk pengawetan ikan di Kabupaten Sukabumi adalah pelumatan, ikan yang segar akan diolah menjadi bakso ikan dan dipasarkan dalam daerah atau luar daerah.

Salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan perikanan ialah UMKM “Duha Food” yang berlokasi di Kp. Talun Kiarapayung RT/RW 04/09, Desa Citepus, Kecamatan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi. Duha Food merupakan usaha pengolahan hasil perikanan yang termasuk ke dalam kriteria unit usaha mikro kecil

menengah (UMKM) dalam skala usaha mikro. Meskipun belum lama dijalankan UMKM Duha Food ini sudah banyak menerima bantuan berupa *cold storage* dan beberapa alat modern untuk mengolah marlin menjadi bakso ikan marlin, selain itu UMKM Duha Food juga sudah memilik perizinan berusaha berbasis risiko Halal dan KUSUKA. Adapun jenis ikan yang digunakan dalam proses produksi ini adalah ikan marlin hitam (*Istiompax indica*).

Pada umumnya bakso ikan yang diproduksi menggunakan ikan laut lainnya yaitu : tenggiri, mayoritas bakso yang diproduksi dan pasarkan berbahan baku ikan tenggiri. Tetapi, pada produk olahan bakso ikan yang diteliti pada UMKM Duha Food menggunakan ikan laut yaitu ikan marlin. Makanan dari ikan laut mengandung kandungan gizi yang tidak ada dalam organisme darat. Komponen-komponen ini meliputi asam lemak omega 3 (asam lemak n-3 tak jenuh ganda), seperti asam eikosapentanoat (EPA) dan asam dokosaheksanoat (DHA) yang membantu dalam pencegahan penyakit arteriosklerotik dan trombotik (Widyanti *et al.* 2021). Manfaat ikan tujuk bagi Kesehatan adalah dapat mencegah penyakit jantung, mencegah kolesterol tinggi serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu mengkonsumsi ikan tersebut sangat baik untuk pembentukan otot, mengandung kalsium yang tinggi, omega 3, fosfor yang cukup, dan vitamin B kompleks. Daging ikan tujuk juga memiliki rasa yang unik tidak lazimnya dari daging ikan lainnya, rasanya juga tidak terlalu amis, tekstur daging ikan tujuk juga biasanya mirip tekstur ikan layaran dan ikan salmon (Utama 2017).

Adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Berlia *et al.* 2017). Kegiatan pengolahan hasil perikanan juga merupakan salah satu subsistem agribisnis yang mempunyai peluang besar dalam meningkatkan nilai tambah hasil produk perikanan (Khoiriyah *et al.* 2019).



Makanan olahan dinilai praktis dalam penyajian, memperpanjang masa simpan, menambah cita rasa dan meningkatkan nilai tambah dari produk. Setelah adanya nilai tambah dari produk dampak lain yang diperoleh dari usaha pengolahan bakso ikan Duha Food ialah mampu mendatangkan keuntungan dan meningkatkan pendapatan. Pendapatan usaha pengolahan bakso ikan marlin diperoleh dari selisih antara total penerimaan usaha pengolahan bakso ikan marlin dengan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi.

METODOLOGI

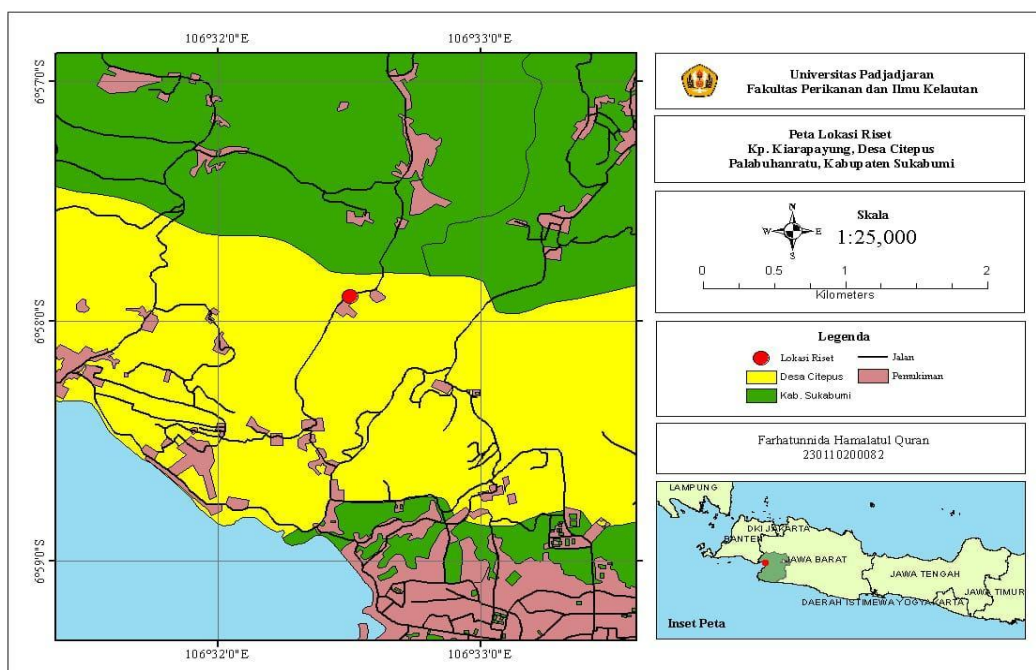
Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Duha Food yang berlokasi di Kp. Talun Kiarapayung RT/RW 04/09, Desa Citepus, Kecamatan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi, Provinsi Jawa Barat. Waktu riset dilaksanakan mulai dari Desember 2023 - Juli 2024.

Jenis dan Metode Pengambilan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data

sekunder. Data primer merupakan sumber data penelitian yang diperoleh dari observasi atau pengamatan secara langsung di lapangan melalui wawancara yang dilakukan menggunakan kuisioner kepada pemilik UMKM Duha Food lalu observasi dan dokumentasi dilakukan di tempat UMKM langsung untuk mengamati proses produksi. Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen perusahaan (Sugiyono 2013). Data sekunder digunakan untuk mendukung informasi data primer yang telah diperoleh yaitu bahan pustaka, literatur, penelitian terdahulu, dan buku (Sugiyono 2015). Data sekunder dapat diperoleh melalui penelusuran data sekunder baik berupa laporan usaha, informasi dari instansi terkait seperti Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sukabumi, serta instansi terkait lainnya dan studi literatur dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, media cetak dan elektronik (internet).



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Metode Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah

purposive sampling atau sampel dipilih secara langsung. Menurut (Hardani 2020) dalam bukunya mengatakan bahwa Teknik *purposive*



sampling merupakan penjelasan informan yang akan dijadikan sampel dengan kriteria yang sudah ditentukan. Kriteria yang dimaksud adalah pengusaha bersedia memberikan informasi mengenai usaha yang dijalankannya, pengusaha memiliki komunikasi yang baik dan pengusaha bersedia meluangkan waktunya untuk melakukan wawancara. Sampel yang dipilih pada riset ini adalah pemilik UMKM Duha Food.

Metode Analisis Data

Jenis analisis data yang digunakan merupakan analisis kuantitatif yang berupa analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan nilai tambah.

Analisis Pendapatan

Analisis Pendapatan dilakukan guna memperoleh total keuntungan yang didapatkan oleh bakso ikan malin di UMKM Duha Food, dengan rumus menurut (Soekartawi 2003) yaitu :

$$pd = TR - TC$$

Dimana:

Pd = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Biaya Total (Rp)

Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan dilakukan guna mengetahui jumlah seluruh pendapatan yang didapatkan oleh bakso ikan marlin di UMKM Duha Food, dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = Total Penerimaan (Rp)

P = Harga Produk (Rp/Bks)

Q = Jumlah Produksi (Bungkus)

Analisis Biaya Total

Biaya Total merupakan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel, dengan rumus sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

TC = Total Cost/Biaya Total (Rp)

FC = Fixed Cost/ Biaya Tetap (Rp)

VC = Variable Cost/Biaya Variabel (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Bakso Ikan Marlin

Bahan baku yang digunakan berasal dari pasar/CV. Barokah Jaya Sampoerna. Sekali melakukan proses produksi bakso ikan marlin sebanyak 37,5 kg dan 40 kg dengan bahan baku yang digunakan 17 kg filet daging ikan marlin. Hasil produksi dipasarkan di agen/kios frozen food yang berada di Kaupaten Sukabumi dan Kota Sukabumi serta *reseller*.

Peralatan Produksi

Pengadaan peralatan produksi di UMKM Duha Food didapatkan dari bantuan Bank Indonesia dan Kementerian Agama. Bank Indonesia memberikan bantuan berupa *cold storage* tenaga surya kapasitas 10 ton yang merupakan proyek Bank Indonesia, dimana Bank Indonesia akan membangun cold storage di daerah terpencil atau daerah yang tanpa saluran PLN. Kemudian bantuan dari Kementerian Agama berupa alat-alat produksi seperti mesin penggiling, mesin pengaduk adonan, mesin vacuum, meja peniris, timbangan digital, buleng, kompor dan *blower*/kipas yang merupakan program inkubasi bisnis pesantren. Berikut merupakan alat yang digunakan untuk pembuatan bakso ikan marlin di UMKM Duha Food dapat dilihat pada Tabel 1. Tabel 1 menunjukkan bahwa terdapat 11 jenis peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan marlin di UMKM Duha Food dengan jumlah alat sebanyak 21 unit. Semua jenis peralatan menggunakan unit alat semi mekanik yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan marlin. UMKM Duha Food hanya mengeluarkan biaya peralatan untuk tabung gas, pisau dan sendok selebihnya menerima bantuan dari Kementerian Agama.



Tabel 1. Peralatan Produksi

No	Nama Alat	Jumlah Alat	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
1.	<i>Vacuum</i>	1	-	-	-
2.	Timbangan digital	2	-	-	-
3.	<i>Bone saw</i>	1	-	-	-
4.	Peniris bakso	2	-	-	-
5.	Mesin MBM-R280 (pencetak bakso)	1	-	-	-
6.	Tabung gas 3kg	2	20.000	40.000	8.000
7.	Kipas/ <i>blower</i>	1	-	-	-
8.	Pisau	1 set isi 4	-	1.100.000	220.000
9.	Sendok	3	10.000	30.000	10.000
10.	Buleng	2	-	-	-
11.	kompur	2	-	-	-
Jumlah		21			
Total Biaya				1.180.000	238.000
Biaya Investasi Total				1.418.000	

Sumber : Data primer diolah, 2024

Bahan Baku Produksi dan Bahan Tambahan

Pada UMKM Duha Food bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah ikan marlin. Alasan memilih ikan marlin karena daging ikan marlin berwarna putih dan memiliki rasa yang gurih. Pengadaan bahan baku ikan marlin diperoleh dari pasar jangilus atau CV. Barokah Jaya Samporna. Proses pembelian dilakukan dengan cara dating

ketempat langsung, kemudian pemasok akan mengantarkan langsung bahan baku ke lokasi produksi. Sistem pembayaran bahan baku yaitu dibayar tunai/*cash*.

Bahan tambahan yang digunakan pada pengolahan bakso ikan marlin adalah bumbu/rempah dan daging sapi. Ciri khas di Palabuhanratu bakso ikan menggunakan daging sapi agar mengurangi rasa amis dari ikan. Berikut bahan tambahan yang digunakan untuk satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Bahan Baku Produksi dan Bahan Tambahan

No	Nama bahan baku dan Bahan Tambahan	Jumlah	Satuan
1.	Tepung sagu	7	Kg
2.	Putih telur	1.2	L
3.	Bawang putih	½	Kg
4.	Bawang merah goreng	¼	Kg
5.	Lada bubuk	2	Renceng
6.	Penyedap	¼	Kg
7.	Pala bubuk	3	Bungkus
8.	Soda	1	sdm
9.	Es batu	5	Kg
10.	Daging sapi	Bakso polos : 2 Bakso isi : 3	Kg

Sumber : Data primer diolah, 2024



Proses Produksi

Proses produksi bakso ikan marlin sama seperti pada umumnya membuat bakso sapi tetapi yang membedakan hanya bahan bakunya saja terbuat dari daging ikan. Pembuatan bakso ikan cukup sederhana dan mudah dilakukan. Berikut merupakan proses produksi bakso ikan marlin di UMKM Duha Food

- a. Pengadaan bahan baku
Bahan baku yang digunakan adalah daging ikan marlin *fillet* yang berasal dari pasar dan CV. Barokah Jaya Sampoerna yang sudah menjadi langganan.
- b. Pemotongan bahan baku
Bahan baku ikan marlin dipotong menggunakan *bone saw* lalu dipotong lebih kecil memakai pisau menjadi potongan kecil agar tidak susah digiling.
- c. Penggilingan
Daging ikan marlin digiling dengan daging sapi yang dimana di Palabuhanratu bakso ikan itu mempunyai khas daging ikan dicampur dengan daging sapi adonannya, tujuannya agar mengurangi amis ikan dan menambah rasa yang gurih. Daging ikan dan daging sapi digiling sampai halus dan lembut
- d. Pengadonan
Pengadonan dilakukan untuk mencampurkan hasil gilingan daging ikan marlin dan daging sapi dengan bahan penunjang. Bahan penunjang yang ditambahkan terdiri dari : tepung sagu, putih telur, bawang putih halus, bawang merah goreng, lada bubuk, penyedap, pala bubuk, soda dan es batu. Adonan yang telah tercampur diaduk menggunakan mesin pengaduk bakso sampai adonan benar-benar lembut dan halus.
- e. Pencetakan bakso
Kemudian bakso dicetak dengan dibagi menjadi 2 cara yaitu menggunakan mesin pencetak dan manual. Pencetakan bakso polos menggunakan mesin dengan memakan waktu selama 30 menit. Sedangkan pencetakan bakso

isi masih manual yaitu menggunakan sendok dan tangan yang telah dilapisi plastik agar higienis, dengan cara mengambil sedikit adonan dengan tangan kemudian adonan dikepal-kepal kemudian ditekan sehingga adonan akan keluar berupa bulatan dengan memakan waktu selama $\pm 1,5$ jam.

- f. Perebusan
Bulatan-bulatan adonan bakso segera dimasukan ke dalam air mendidih sampai bakso matang, sekitar 15 menit. Keadaan ini ditandai dengan mengapungnya bakso di permukaan air perebus.
- g. Penirisan dan pendinginan
Setelah dilakukan proses perebusan, lalu bakso ditiskan dan didinginkan. Penirisan dilakukan di tempat penirisan dengan di bantu kipas/*blower*, sampai terasa hangat dan kering proses ini memakan waktu selama 2 jam.
- h. Pengemasan
Pada tahap akhir produksi dilakukan pengemasan bakso ikan dengan cara di timbang perkemasan berisi 500gr dengan 2 ukuran yang berbeda : bakso isi dengan isian daging sapi dan bakso polos dan ukurannya pun lebih kecil, lalu di *vacuum*. Proses ini memakan waktu selama 2 jam.
- i. Penyimpanan
Produk bakso ikan yang sudah dikemas akan di simpan di *cold storage* dengan suhu -20° agar bisa bertahan lama dan tetap segar sebelum di jual. Untuk masa penyimpanan produk bakso ikan marlin dalam bentuk *frozen food* bisa bertahan selama 3 bulan.

Biaya Produksi Bakso Ikan Marlin

A. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dan secara tetap dikeluarkan meskipun jumlah produksi yang dilakukan oleh perusahaan banyak atau sedikit. Faktor-faktor yang termasuk dalam biaya tetap pada UMKM Duha Food adalah biaya transportasi, biaya listrik dan upah tenaga kerja. Biaya tetap yang dikeluarkan selama proses produksi dalam satu tahun dapat dilihat pada Tabel 3. biaya tetap



usaha pengolahan bakso ikan marlin terdiri dari biaya listrik, transportasi dan upah tenaga kerja. Biaya tetap terendah yang dikeluarkan oleh UMKM Duha Food adalah biaya transportasi yaitu bus untuk mengantarkan bakso ikan untuk pemasaran ke kios/toko *frozen food* di daerah Kota Sukabumi dan biaya tertinggi yang dikeluarkan adalah biaya listrik yang dipengaruhi oleh pengolahan produksi bakso ikan marlin sudah menggunakan alat mekanik dan biaya *cold*

storage yang masih menggunakan listrik selama 2 jam kemudian setelahnya sudah dibantu oleh tenaga surya dimana cara kerjanya menyerap energi cahaya dan langsung menampung energi kedalam sebuah baterai. Tenaga kerja dalam proses pengolahan bakso ikan marlin berjumlah 3 orang laki laki dengan upah kerja sebesar Rp. 30.000 per proses selama 3-4 jam bekerja dalam satu kali proses produksi dengan diberi makan 3x sehari.

Tabel 3. Biaya Tetap

No	Tahun	Biaya Tetap (FC)	Harga (Rp)
1	April 2023 – April 2024	Listrik	18.000.000
2		Transportasi	600.000
3		Upah Tenaga kerja	9.360.000
Jumlah			27.960.000

Sumber: Data primer diolah, 2024

B. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang bertambah proposional dengan perubahan volume produksi atau penjualan (Baru *et al.* 2020). Menurut (Mulyadi 2016) biaya variabel atau juga disebut *variable cost* adalah biaya yang umumnya berubah- rubah sesuai dengan

volume bisnis. Karena semakin besar volume penjualan anda, semakin besar pula biaya yang harus anda keluarkan. Contoh biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, biaya bahan bakar dan biaya kemasan. Biaya Variabel dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Variabel

No	Tahun	Biaya Variabel (VC)	Harga (Rp)
1	April 2023- Maret 2024	Fillet Ikan Marlin	97.240.000
2		Tepung sagu	6.916.000
3		Putih telur	4.160.000
4		Bawang putih	2.080.000
5		Bawang merah goreng	4.160.000
6		Lada bubuk	2.496.000
7		Penyedap	1.560.000
8		Pala bubuk	520.000
9		Daging sapi (tetelan)	15.440.000
10		Soda	312.000
11		Es batu	520.000
12		Giling daging dan adonan	4.160.000
13		Gas LPG	960.000
14		Plastik kemasan vacuum	24.180.000
Jumlah			164.704.000

Sumber: Data primer diolah, 2024



Total biaya merupakan jumlah keseluruhan yang dikeluarkan oleh pengusaha yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Total biaya produksi pembuatan bakso ikan marlin dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Total

Tahun	Biaya Total	Jumlah (Rp)
April 2023 - Maret 2024	Biaya Tetap	27.960.000
	Biaya Variabel	164.704.000
Jumlah (TC)		192.664.000

Sumber: Data primer diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 5, total biaya pembuatan bakso ikan marlin pada satu tahun sebesar Rp. 192.664.000 yang diperoleh dari penjumlahan biaya tetap sebesar Rp. 27.960.000 dan biaya variabel sebesar Rp. 164.704.000. Tingginya biaya variabel dipengaruhi oleh jumlah bahan baku, bahan tambahan, peralatan selama proses produksi

yang tidak memadai dan kemasan yang relatif mahal.

Analisis penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan adalah total produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Total penerimaan yang dihasilkan dari penjualan bakso ikan marlin oleh UMKM Duha Food dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penerimaan Bakso Ikan

Tahun	Bulan	Ukuran Kemasan Bakso Ikan				Penerimaan (Rp)	
		Bakso Polos (500gr)	Harga (Rp)	Bakso Isi (500gr)	Harga (Rp)		
2023	April	420	50.000	418	55.000	43.990.000	
	Mei	369	50.000	329	55.000	36.545.000	
	Juni	340	50.000	301	55.000	33.555.000	
	Juli	315	50.000	296	55.000	32.030.000	
	Agustus	306	50.000	300	55.000	31.800.000	
	September	309	50.000	298	55.000	31.840.000	
	Oktober	300	50.000	292	55.000	31.060.000	
	November	320	50.000	296	55.000	32.280.000	
	Desember	401	50.000	380	55.000	40.950.000	
	2024	Januari	315	50.000	297	55.000	32.085.000
		Februari	307	50.000	295	55.000	31.575.000
		Maret	409	50.000	398	55.000	42.340.000
Jumlah						420.050.000	

Sumber: Data primer diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 6, Penerimaan tertinggi yang diterima oleh UMKM Duha Food terdapat pada bulan April 2023 sebesar Rp. 43.990.000, tingkat penerimaan tertinggi kedua terdapat pada bulan Maret 2024 sebesar

Rp. 42.340.000 dan tingkat tertinggi ketiga pada bulan Desember 2023 sebesar Rp. 40.950.000. Sedangkan penerimaan terendah yang diterima UMKM Duha Food terdapat pada bulan Oktober 2023 sebesar Rp.



31.060.000. Perbedaan penerimaan dipengaruhi oleh kegiatan produksi, dimana meningkatnya jumlah produksi dikarenakan dibulan-bulan tertentu permintaan produk bertambah misalnya pada tahun baru, mungghahan/menjelang bulan puasa, hari raya idul fitri/lebaran dan musim liburan. Pada musim liburan biasanya pekerja pun berjualan di sekitar pantai agar menarik perhatian wisatawan yang datang ke Palabuhanratu dan

untuk mengenalkan produk agar wisatawan membeli produk bakso ikan marlin ini.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Pendapatan yang didapat oleh UMKM Duha Food yang terletak di Kp.Talun Kiarapayung RT/RW 04/09, Desa Citepus, Kecamatan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi dapat dilihat ada Tabel 7.

Tabel 7. Pendapatan Usaha Bakso Ikan Marlin April 2023-Maret 2024

Jenis Produk	Produksi	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
Bakso polos (500gr)	4.111	50.000	205.550.000
Bakso isi (500gr)	3.900	55.000	214.500.000
Jumlah (TR)			420.050.000
Penggunaan Biaya 1 Tahun			
-Biaya Tetap (FC)			Nilai (Rp)
Listrik			18.000.000
Transportasi			600.000
Tenaga kerja			9.360.000
Jumlah (FC)			27.960.000
-Biaya Variabel (VC)			Nilai (Rp)
Fillet Ikan Marlin			97.240.000
Tepung sagu			6.916.000
Putih telur			4.160.000
Bawang putih			2.080.000
Bawang merah goreng			4.160.000
Lada bubuk			2.496.000
Penyedap			1.560.000
Pala bubuk			520.000
Daging sapi			15.440.000
Soda			312.000
Es batu			520.000
Giling adonan			4.160.000
Gas LPG			960.000
Plastik kemasan vacuum			24.180.000
Jumlah (VC)			164.704.000
TC = FC+VC			192.664.000
Pendapatan (TR-TC)			227.386.000

Sumber: Data primer diolah,2024



Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan bahwa pendapatan UMKM Duha Food pada bulan April 2023 - Maret 2024 yaitu sebesar Rp. 227.386.000 yang diperoleh dari hasil pengurangan penerimaan sebesar Rp. 420.050.000 dengan total biaya sebesar Rp. 192.664.000. Pendapatan UMKM Duha Food tidak menentu tergantung dari produksi tiap bulannya, semakin banyak permintaan pesanan agen/kios dan *reseller* maka semakin besar pula tingkat penerimaan dalam setiap bulan ataupun setahun yang diperoleh oleh UMKM Duha Food dari penjualan bakso ikan marlin.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pendapatan yang diperoleh dalam satu tahun dari kegiatan pengolahan bakso ikan Marlin di UMKM Duha Food sebesar Rp. 227.386.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 192.664.000 yang merupakan penjumlahan dari biaya variabel sebesar Rp. 164.704.000 dan biaya tetap sebesar Rp. 27.960.000. dengan total penerimaan yaitu penjualan hasil produk bakso ikan marlin sebesar Rp. 420.050.000.

Saran

Kepada pengolah, dengan adanya kendala dalam proses pengolahan yaitu peralatan pengolahan mesin penggiling daging dan pengaduk adonan, diharapkan kepada pengolah untuk membeli alat penggiling daging dan pengaduk adonan agar tidak mengeluarkan biaya untuk menggiling daging dan mengaduk adonan dipasar, jaringan pemasaran di UMKM Duha Food masih terbatas maka disarankan untuk memperluas jaringan pemasaran agar merk leigh dikenal oleh banyak orang dan melakukan promosi yang menarik melalui media sosial. Kepada pemerintah, agar membantu kegiatan pengolahan hasil perikanan dengan cara meningkatkan sarana dan prasarana pendukung serta mempermudah perizinan dan sertifikasi produk.

DAFTAR PUSTAKA

Berlia, M., Gumilar, I., Yuliadi, Lintang P.S., Nurhayati, A. (2017). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan

Baku Ikan Dan Udang (Studi Kasus Di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 8(2), 118–125.

Harahap, B & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Batam Publisher .

Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. CV. Pustaka Ilmu.

Khoiriyah, N. S. Moch., Prihatini, E. S., Rahayu, A. P. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Jurnal Grouper*, 10(2), 31–39.

Legrisca, M., Yantu M.R & Laapo, A. (2013). Pengembangan Strategi Pemasaran Abon Ikan Ukm Sri Rejeki : Pendekatan Marketing Mix. *E-J. Agrotekbis*, 1(3), 250–258.

Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi Biaya* (Edisi Ketiga). Salemba Empat.

Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science And Education*, 6(2).

Soekartawi. (2003). *Ekonomi Pertanian*. UI Press.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&B*. Alfabeta.

Sugiyono. (2015). *Cara Mudah Menyusun Skripsi, Tesis, Dan Disertasi*. Alfabeta.

Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). The Added Value Of Shredded Lele And Patin Catfish. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1).

Utama, P. (2017). *Potensi Ikan Tuhuk (Blue Marlin Dan Black Marlin) Sebagai Kearifan Lokal Daerah Dan Pemanfaatannya Di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung*. Universitas Lampung.

Widyanti, W., Haryati, S., Sydjatinah, M. (2021). Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Karakteristik Dan Sensori Bakso Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology And Agricultural Product*, 1–8.

