

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur

Analysis of Salted Fish Processing Business Income at Household Business in Bontang Kuala

Erwin Kurniawan A^{*}, Zamruddin Hasid, Arfiah Busari

^{*}) Email korespondensi: erwin.kurniawan.a@feb.unmul.ac.id
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, Jl. Tanah Grogot, Gn. Kelua, No. 1, Samarinda, Kalimantan Timur, Indonesia

ABSTRAK

Indonesia termasuk Bangsa kepulauan dan dikenal sebagai wilayah perairan yang mempunyai kekayaan alam dari bidang perikanan, seperti biota laut dan wisata bahari. Sejak 1952, kemajuan Kota Bontang Kuala disokong oleh beraneka ragam sentra industri yang memanfaatkan hasil perikanan. Kajian ini bertujuan untuk mempelajari aspek-aspek finansial mencakup: pendapatan, pengeluaran, efisiensi, dan keuntungan terhadap bisnis pengolahan ikan asin yang dikelola oleh penduduk yang berdomisili di sekitar kawasan pesisir laut Kota Bontang. Instrumen yang diterapkan untuk menganalisis data adalah analisis efisiensi usaha, biaya, serta penerimaan, keuntungan. Objektivitas kajian bertumpu pada metode wawancara langsung terhadap informan. Hasil kajian menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap dan biaya tidak tetap per bulan, rata-rata penerimaan per bulan, dan rata-rata keuntungan per bulan "sangat efisien". Walaupun RCR dalam usaha pengolahan ikan asin di Bontang Kuala terklasifikasi "efisien", tetapi masih terdapat hambatan yang mengarah kepada tingkat kemakmuran pengusaha dan alokasi peralatan pendukung. Implikasi temuan didiskusikan dan ditelaah dalam publikasi selanjutnya. Luaran kajian juga menginspirasi dan mendedikasikan kontribusi yang signifikan terhadap arah regulasi pemangku kepentingan di masa depan yang lebih adaptif.

Kata kunci: biaya; penerimaan; pendapatan; keuntungan; efisiensi.

ABSTRACT

Indonesia is an archipelagic nation known as a maritime area with natural riches in fisheries, such as marine biota and marine tourism. Since 1952, the progress of Bontang Kuala City has been supported by various industrial centers that utilize fishery products. This study aims to study financial aspects, including income, expenses, efficiency, and profits in the salted fish processing business managed by residents who live around the coastal area of Bontang City. The instruments applied to analyze data are analysis of business efficiency, costs, revenues, and profits. The objectivity of the study relies on the method of direct interviews with informants. The study results show that the average fixed and variable monthly costs, average revenue, and average monthly profit are "very efficient." Even though the RCR in the salted fish processing business in Bontang Kuala is classified as "efficient", obstacles still lead to entrepreneurs' prosperity and the allocation of supporting equipment. The implications of the findings are discussed and explored in subsequent publications. The study's results also inspire and dedicate significant contributions to the direction of more adaptive stakeholder regulations in the future.

Keywords: cost; reception; income; profit; efficiency.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan wilayah kepulauan dan terbesar di dunia memiliki lautan yang

luas dan jumlah pulau yang banyak dan terdiri dari pulau yang besar sampai pulau yang kecil (Hasan *et al.*, 2019). Bontang merupakan salah satu lokasi yang berdampingan dengan pesisir laut dan menjadi bagian area dari Provinsi Kalimantan Timur, memiliki potensi kelautan dan perikanan. BPS Kota Bontang (2021), melaporkan bahwa Bontang Kuala ditunjang oleh produktivitas perikanan yang tertinggi, khususnya dari sub-sektor perikanan tangkap ketimbang Kecamatan lainnya. Bisnis perikanan yang berkembang di kawasan ini mayoritas bergantung pada penangkapan, industri pengolahan, dan pengawetan ikan laut. Kelurahan Bontang Kuala yang berada di Kota Bontang (Provinsi Kalimantan Timur) cukup strategis di pesisir laut, sehingga menjadikannya sebagai satu di antara pusat yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang besar.

Ikan merupakan unit produk yang rentan terhadap pembusukan, sehingga untuk menyelamatkan dari pembusukan dan memanfaatkan hasil tangkapan, ikan laut awetkan dengan teknik penggaraman. Populernya, ikan yang ada, diproses melalui penggaraman dan umumnya dikenal dengan “ikan asin” (Adawyah, 2008; Nurlina, 2018). Pengolahan ikan asin milik swasta dalam usaha agroindustri dan berkembang dengan baik di Bontang Kuala. Bahan baku yang dijadikan ikan asin adalah ikan yang dibeli langsung dari nelayan. Secara garis besar, rata-rata usaha ikan asin mulai berdiri di tahun 2000 dan eksis sampai sekarang dan penjualannya telah pesat. Menariknya, bisnis pengolahan ikan asin mencerminkan usaha agroindustri yang cukup berkembang di Bontang Kuala. Ikan yang di olah meliputi ikan bulu ayam, ikan timah, ikan gulama, ikan kakap, ikan kerapu, ikan pelipis, ikan trakulu, dan ikan belukang. Usaha tersebut berdiri sejak tahun 2004 sampai dengan sekarang dan didistribusikan ke Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Timur, Pulau Sulawesi, dan area sekitar di Kalimantan Timur.

Bisnis pengolahan ikan asin yang tidak dijamin oleh ketersediaan bahan baku yang cukup dan relatif bergantung pada faktor alam (semisal sinar matahari). Pada saat yang sama, kedua hambatan itu mendorong para penggiat bisnis ikan asin untuk melakukan efisiensi. Situasi ini juga memicu mereka untuk lebih giat mengevaluasi internal bisnis mencakup pencatatan finansial (profit, penerimaan kotor, ataupun biaya seputar produksi), sehingga dapat menyusun keputusan dan strategi efisiensi yang optimal. Orientasi kajian ini untuk membedah aspek finansial terkait pendapatan, biaya produksi, keuntungan, dan tingkat efisiensi dari bisnis pengolahan ikan asin yang berfokus pada pelaku bisnis ikan asin di Kecamatan Bontang Kuala.

II. METODE PENELITIAN

1. Alokasi Waktu dan Data

Penelitian ini dilaksanakan mulai Juli sampai Agustus 2022. Konsen studi mencakup kelompok bisnis pengolahan ikan asin di Bontang Kuala (Kecamatan Bontang Utara, Kota Bontang). Lokasi dipilih karena tipe bisnis di daerah tersebut memiliki jangkauan yang besar dan cukup berkembang. Data primer diseting dengan prosedur wawancara yang terkonsentrasi pada sampel kluster. Informan mengisi pertanyaan dan menuangkan jawaban berdasarkan pedoman/petunjuk pada angket yang disediakan. Setelah angket wawancara

dikompilasi dari informan, hasil tabulasi data dikomparasi dengan studi literatur yang relevan.

2. Model Estimasi

Teknik observasi diberlakukan lewat rangkaian wawancara dalam seminggu. Asumsinya adalah pendapatan selama 2–3 kali wawancara diakumulasikan dalam 30 hari kerja atau sebulan kerja. Adapun biaya produksi yang dikeluarkan yaitu biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC). Untuk mengidentifikasi total biaya produksi secara matematis berdasarkan Persamaan 1. TC adalah *Total Cost* (Rp/Bulan), FC adalah *Fix Cost* (Rp/Bulan), dan VC merupakan *Variabel Cost* (Rp/bulan).

$$TC = FC + VC \text{ ----- (1)}$$

Pendekatan biaya yang dilakukan selama satu kali produksi dalam sebulan adalah dengan mengakumulasikan pengeluaran selama satu kali produksi selama 30 hari. Asumsinya adalah biaya yang dikeluarkan selama satu kali produksi selalu sama selama satu bulan. Kompilasi biaya penyusutan alat dalam usaha tersebut dikalkulasi dengan metode garis lurus menurut Ariani *et al.*, (2018) menurut Persamaan 2. D adalah nilai penyusutan alat (Rp/unit/Tahun), C adalah harga beli alat (Rp), SV adalah nilai sisa alat (20% dari nilai beli), dan UL merupakan masa pakai alat (tahun).

$$D = C - SV. UL \text{ ----- (2)}$$

Penerimaan usaha agroindustri adalah perkalian antara jumlah produksi yang diperoleh dengan harga yang berlaku di pasar (Nurmala *et al.*, 2016). Jadi, penerimaan yang didapat pengusaha ikan asin adalah merupakan perkalian antara jumlah produksi ikan asin dikali dengan harga yang berlaku di pasaran yang dijabarkan pada Persamaan 3. TR adalah *Total Revenue* (Rp/Bulan), Q adalah *Quantity* (Kg/Bulan), dan P merupakan *Price* (Rp/Kg).

$$TR = Q \times P \text{ ----- (3)}$$

Berpatokan/rincian di atas, maka hasil dari penjualan ikan asin yang diperoleh merupakan fungsi dari jumlah produksi ikan asin yang terjual dengan harga yang berlaku di pasar. Dari segi keuntungan, mencakup selisih penerimaan atas beban sehubungan dengan usaha untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu (Persamaan 4). π adalah Pendapatan Bersih (Rp/Bulan), TR adalah *Total Revenue* (penerimaan usaha) (Rp/Bulan), dan TC merupakan *Total Cost* (Biaya usaha) (Rp/Bulan).

$$\pi = TR - TC \text{ ----- (4)}$$

Dahlia *et al.* (2022) mengungkapkan bahwa dalam memproyeksikan pendapatan keluarga (PKK) digunakan Persamaan 5. PKK adalah Pendapatan kerja keluarga (Rp/bulan), π adalah Keuntungan (Rp/Bulan), dan TKDK adalah Upah tenaga kerja dalam keluarga, dan D merupakan Penyusutan alat.

$$PKK = \pi + TKDK + D \text{ ----- (5)}$$

Mengacu Simamora *et al.*, (2020), RCR merupakan perbandingan antara penerimaan (*revenue*) dan biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam satu kali produksi. Untuk mengetahui efisiensi, maka fungsi Persamaan 6. RCR adalah *Return Cost Ratio*, TR adalah Penerimaan total usaha dagang (Rp/Bulan), dan TC = Total biaya yang dikeluarkan (Rp/Bulan). Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha, antara lain: (1) $RCR > 1$, usaha pengolahan ikan asin “layak”, (2) $RCR = 1$, usaha pengolahan ikan asin berada pada “titik impas”, dan (3) $RCR < 1$, usaha pengolahan ikan asin “tidak layak”.

$$RCR = TR/TC \text{ ----- (6)}$$

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Biaya Produksi dan Trik Pengolahan

Proses produksi membutuhkan biaya. Intinya, ZA *et al.*, (2022), memandang bahwa biaya adalah semua beban yang ditanggung oleh produsen untuk menyalurkan barang atau layanan jasa tertentu yang kepada konsumen. Di samping itu, Farkhodovna (2022), menekankan kepada unsur pokok dalam biaya meliputi pengorbanan terhadap sumber ekonomi, diukur dengan satuan uang, atribut yang potensial, dan tidak terlepas dari capaian tertentu.

Biaya produksi bergantung pada biaya tetap dan biaya variabel. Secara operasional, biaya tetap adalah biaya yang totalnya tidak terfokus hanya pada sebuah perubahan dalam produksi, seperti beban penyusutan peralatan yang terpakai. Di sisi lain, biaya variabel sebagai biaya yang dipicu oleh intensitas dalam kapasitas produksi (Dewi & Muryati, 2017). Khusus untuk biaya produksi, biaya ini dimaknai luas yang merepresentasikan masa depan/mendatang guna mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual maupun dipasarkan. Tujuh unsur yang mendorong biaya produksi terpampang di Gambar 1.



Gambar 1. Jenis-jenis biaya produksi

Seperti kebanyakan pengusaha lainnya, karakter bisnis ikan asin di Bontang Kuala tidak bertransaksi setiap hari. Hanya saja, itu bergantung dari pasokan nelayan penangkap ikan laut yang menjual kepada kalangan pebisnis. Bahan baku kan segar yang baru datang, segera dijual oleh nelayan ke pelanggan (seperti Ibu Maryati), sehingga diaktualisasikan langsung untuk diolah. Ada 5 tahapan inti dalam memproduksi ikan asin. Pertama, ikan segar dibelah perutnya. Khusus jeroan/kotoran dibuang dan dibersihkan. Ikan yang berukuran kecil tidak memerlukan pembersihan. Ini dibutuhkan keterampilan yang spesial pada proses pembelahan. Kedua, perendaman ikan sembari mencek ulang untuk memastikan bahwa tidak terdapat sisa-sisa isi perut ikan yang masih tertempel ditubuh ikan. Kemudian, penggaraman. Ikan yang sudah dicuci diletakkan kedalam sebuah baskom besar, ditaburi garam, dan direndam selama 3 hari. Kadar garam yang digunakan yakni sepertiga dari bahan baku. Perendaman ikan di tata serapi mungkin tanpa formalin. Keempat, pasca

penggaraman, ikan kembali di cuci menggunakan air bersih. Tujuannya, tidak lain untuk memastikan sisa-sisa garam yang masih menempel hilang. Pencucian tidak akan mengubah kualitas ikan, sehingga melalui penyikatan dan pembilasan, dapat menjamin kebersihan produk. Ketika bersamaan, tahap terakhir yaitu penyusunan. Ikan-ikan disusun dan ditata rapi diatas tempat berupa jaring yang berukuran sekitar 1,5 m² (panjang = 1,5 meter dan lebar = 1 meter) selama 1–3 hari sampai kering sempurna. Perbandingan antara ikan segar dengan ikan asin adalah 1:3. Jadi, 1 ikan segar dapat melebur menjadi 3 ikan asin kemasan. Itu untuk standar umum, tetapi semua tergantung bobot ikan dan jenisnya masing-masing.

2. Profil Usaha

Banyak perkampungan di Kota Bontang yang mempunyai ciri khas, namun yang paling menonjol adalah kluster bisnis ikan asin dari Kelurahan Bontang Kuala. Pada waktu yang lama, sebagian besar penduduk di sana berprofesi nelayan (Dahlia *et al.*, 2022) dan sisanya didominasi oleh profesi penjual ikan asin ataupun mereka yang bergelut memelihara ikan lewat keramba yang memakai jaring, dimana tidak eksponensial menjaring ikan atau menangkapnya dengan teknik konservatif tanpa perlu repot memikirkan penggantian air (Irawan *et al.*, 2016; Suyatna *et al.*, 2016). Lingkup profesi yang efektif yang sesekali turun untuk mengecek keramba dan membersihkan kotoran sampah yang menyangkut di jaring keramba. Yang mencolok dan memperoleh perhatian pemerintah adalah sentra produksi ikan asin, mulai dari yang ukuran kecil hingga besar. Ada juga produk terasi dan rumput laut yang berkualitas tinggi untuk diperdagangkan ke pengujung domestik, turis nasional, sampai dengan wisatawan luar negeri yang sembari berkunjung ke laut Bontang Kuala, juga mampir membeli sebagai oleh-oleh.

Terkini, sesekali tampak pemandangan para pengusaha yang mengeringkan ikan dan rumput sekaligus membenahi dan membersihkan kapal-kapal yang terparkir di sekitar rumah atau dermaga. Beberapa diantara pebisnis ikan asin juga melayani penyewaan kapal hanya untuk sekedar mengantar para pengunjung ke perairan segajah dan pulau beras basah. Uniknya, di sela-sela penutupan akhir tahun, para penduduk di perkampungan mengadakan “pesta laut”. Perayaan ini memang dipelopori oleh program pemerintah yang dimeriahkan melalui panggung utama dari ujung perkampungan dan menampilkan kesenian daerah.

3. Deskripsi Bisnis

Skema produksi untuk bisnis ikan asin ini mengandalkan 3 prioritas: tempat, modal, dan tenaga kerja. Dasar perjalanan setiap bisnis, pasti ditandai dengan tempat yang strategis untuk menuju kesuksesan sesuai harapan. Lokasi produksi pengolahan ikan asin menggunakan kios yang berukuran 16 m², dimana penjemuran ikan asin seluas 6 m². Dalam pengelolaan sebuah bisnis, juga memerlukan modal untuk pembiayaan semua dimensi produksi, termasuk operasional setiap hari. Nominal modal dalam skala bisnis juga berbeda-beda sesuai kriteria produksi, dimana modal sebagai esensi vital untuk mencari pendapatan.

Pada prinsipnya, modal usaha adalah suatu kekayaan utama dalam bentuk uang ataupun barang untuk meningkatkan produktivitas. Modal dalam koridor bisnis ikan asin, mbiasanya dipakai untuk membeli bahan baku, alat produksi, dan pengemasan. Bahan mentah membuat dan mengolah produk dalam perspektif bisnis tertentu, tentu diwujudkan

dan selalu beradaptasi mengacu dinamika penjualan. Rincian peralatan mengolah ikan asin mencakup: bak rendam, pisau, batu asah, terpal, keranjang, ember, drum plastik, timbangan, dan jaring. Fakta yang merincian biaya produksi dalam aspek pengolahan produk ikan asin terpampang di Tabel 1. Hasilnya, biaya bahan baku sebagai variabel tidak tetap yang paling berkontribusi terhadap struktur pengeluaran. Dalam kasus ini, variabel bahan baku dalam bisnis ikan asin per bulan adalah biaya pengemasan, listrik, garam, air bersih, dan ikan laut segar.

Tabel 1. Rata-rata biaya produksi ikan asin pada usaha skala rumah tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur setiap bulan.

No.	Biaya	Satuan	Volume	Harga per unit	Jumlah
1.	Biaya tidak tetap				
	a. Ikan segar	Kg	5.070	45.000	41.430.000
	b. Garam	Kg	15	100.000	1.500.000
	c. Air			10.000	300.000
	d. Biaya pengemasan				
	- Karung	Buah	80	3.000	240.000
	- Plastik	Bungkus	12	10.000	120.000
	- Kotak	Buah	120	5.000	600.000
	- Solasi	Buah	2	7.000	14.000
	e. Listrik				50.000
	<i>Jumlah</i>				<i>44.254.000</i>
2.	Biaya tetap				
	a. Tenaga kerja	Orang	1	2.400.000	2.400.000
	b. Penyusutan alat	Item		63.277,78	63.277,78
	c. Tempat	Rumah	1	41.666,67	41.666,67
	<i>Jumlah</i>				<i>2.504.894,45</i>
	Pengeluaran				46.758.894,45

Tabel 2. Rata-rata penerimaan per bulan.

No.	Produksi	Kg	Harga per unit	Jumlah
1.	Ikan Asin Bulu Ayam	500	40.000	20.000.000
2.	Ikan Asin Timah	300	37.000	11.100.000
3.	Ikan Asin Gulama dan Kakap	300	36.000	10.800.000
4.	Ikan Asin Kerapu dan Pelipis	230	34.000	7.820.000
5.	Ikan Asin Trakulu	200	32.000	6.400.000
6.	Ikan Asin Belukang	160	30.000	4.800.000
	Penerimaan			60.920.000

Adapun rincian bahan baku ikan segar sebesar Rp 41.430.000 yang terdiri atas: ikan bulu ayam (Rp 8.100.000), ikan timah (Rp 4.830.000), ikan gulama dan kakap (Rp 15.000.000), ikan kerapu dan ikan pelipis (Rp 8.100.000), ikan trakulu (Rp 2.400.000), dan ikan belukang (Rp 3.000.000). Lalu, biaya pembelian garam mencapai Rp 1.500.000 dan tarif layanan air bersih sekitar Rp 300.000. Biaya pengemasan berjumlah Rp 974.000 yang mencakup: karung (Rp 240.000), kantung plastic merk “Asoy” (Rp 120.000), kotak (Rp 600.000), dan solasi (Rp 14.000). Disamping itu, ada juga biaya layanan listrik mencapai Rp

50.000. Maka dari itu, biaya tidak tetap dalam sebulan berjumlah Rp 44.254.000. Tercatat, rata-rata biaya tetap per bulan yang dirincikan berikut: biaya tenaga kerja (Rp 2.400.000), biaya penyusutan peralatan (Rp 63.277,78) dan biaya penyusutan tempat (Rp 41.666,67). Dengan begitu, rata-rata biaya tetap dalam sebulan adalah Rp 2.504.894,45. Biaya penyusutan ini dikalkulasi dari masing-masing peralatan sesuai unit alat yang dipergunakan dan umur ekonomisnya. Secara operasional, biaya penyusutan adalah penyusutan alat-alat untuk mengolah ikan asin (pisau, keranjang, terpal, ember, bak rendam, drum plastik, batu asah, jaring dan timbangan). Perhitungannya cukup sederhana yakni periode per bulan. Kontribusi terbesar pada biaya tetap semisal biaya tenaga kerja.

Lebih lanjut, rata-rata biaya dalam produksi ikan asin secara keseluruhan mencapai Rp 46.758.894,4 tiap bulan, dimana rata-rata dari biaya tetap adalah Rp 2.504.894,45, sementara rata-rata dalam biaya tidak tetap yakni Rp 44.254.000. Dalam publikasi terbaru tentang kelayakan finansial dalam industri pengolahan ikan asin kering, Latifah *et al.*, (2018), menyimpulkan jika perubahan harga pada bahan baku seperti garam merupakan faktor yang mempengaruhi harga jual dan biaya produksi ikan asin di Kalimantan Selatan. Kualitas ikan asin dapat terganggu apabila produsen mengefisiensi penggunaan garam. Selain itu, Sumantri, *et al.* (2018) juga menyoroti analisis nilai rantai produksi ekonomi pada usaha ikan kering di Bengkulu, dimana tercatat bahwa nilai bisnis semakin meningkat apabila biaya tenaga kerja ditambah.

Pendapatan yang diperoleh pedagang ikan asin merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga ikan asin yang telah ditetapkan. Pendapatan pada usaha pengolahan ini terangkum di Tabel 2. Rata-rata penerimaan dari penjualan ikan yang telah diperoleh dalam sebulan adalah Rp 60.920.000. Secara konsisten, rata-rata penerimaan dari penjualan produk ikan per bulan sekitar Rp 60.920.000. Adapun jenis ikan yang paling digemari oleh konsumen adalah Bulu Ayam, dimana kapasitas produksinya mencapai 500 kg, dimana setiap harga per unit Rp 40.000, sehingga total penerimaan tiap bulan adalah Rp 20.000.000. Di sisi lainnya, meninjau tingkat permintaan, jenis ikan belukang paling sedikit diantara yang lain dan kurang populer bagi konsumen. Untuk jenis tersebut, dalam sebulan, rata-rata pedagang hanya memproduksi sekitar 160 kg, dimana harga per unit adalah Rp 30.000 yang menghasilkan pendapatan hingga Rp 4.800.000.

Efisiensi bisnis dan komposisi penerimaan keuntungan dari para pengusaha produk ikan asin sangat bervariasi. Secara rata-rata, keuntungan yang dihimpun dikalkulasi dengan pengurangan atau selisih dari total biaya pengeluaran dengan total penerimaan. Keuntungan maksimum rata-rata sebulan adalah Rp 14.161.105,6. Dari analisis sederhana ini, membantu mereka untuk menghitung kegiatan bisnis, sehingga memberi sinyal “keberhasilan” atau “kegagalan” bisnis. Perlu diketahui, pendapatan tenaga kerja adalah bagian imbalan atau upah yang umumnya diperoleh tenaga kerja yang umumnya dijalankan oleh keluarga dari kalangan pengusaha ikan asin. Pada Tabel 3, rata-rata upah tenaga kerja dalam sebulan adalah Rp 2.400.000. Pendapatan tenaga kerja juga termasuk penerimaan bersih ditambah dalam tingkat keluarga. Nominal pendapatan mereka sangat bergantung pada output penjualan ikan asin.

Wijaya *et al.*, (2023), menekankan bahwa efisiensi menyangkut tingkat “kelayakan” atau “tidak layak” sebuah bisnis. Relevansinya dengan kajian ini, analisis RCR

digunakan untuk menelaah tingkat efisiensi bisnis ikan asin (Tabel 4). Hasilnya, RCR = 1,30 yang menunjukkan “kelayakan bisnis” yang positif. Setiap kenaikan Rp 1 dalam biaya pengeluaran, semakin menghasilkan pendapatan kotor per unit ikan asin mencapai Rp 1,30. Keuntungan yang dicapai dari bisnis tersebut adalah Rp 1,30 dalam setiap unit.

Tabel 3. Rangkuman komposisi biaya dan upah kerja per bulan pada usaha ikan kering di Bontang Kuala.

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total biaya	46.758.894,4
2.	Penerimaan	60.920.000
3.	Keuntungan	14.161.105,6
4.	Upah kerja	2.400.000

Tabel 4. Efisiensi bisnis ikan asin per bulan di Bontang Kuala.

No.	Uraian	Rata-rata/produksi
1.	Total penerimaan	60.920.000,0
2.	Total biaya	46.758.894,4
Efisiensi		1,30

IV. KESIMPULAN

Mengacu uraian pendapatan bisnis ikan asin yang dikelola oleh kelompok rumah tangga di Bontang Kuala selama Juli 2022–Agustus 2022, ada beberapa poin yang ditemukan. Pertama, rata-rata penerimaan dalam jangka penelitian adalah Rp 60.920.000 dan rata-rata biaya pengeluaran mencapai Rp 46.758.894,4. Kedua, disimpulkan bahwa nominal rata-rata keuntungan para pebisnis dalam sebulan mencapai Rp 14.161.105,6. Selain itu, rasio efisiensi (RCR) sebesar 1,30. Tingkat efisiensi atau kelayakan mengindikasikan bahwa setiap unit produksi ikan asin, rata-rata penerimaan kotor mencapai Rp 1,30 per bulan. Ketiga, terdapat keuntungan yang positif dari selisih penerimaan dikurangi dengan beban pengeluaran.

Berdasarkan implikasi di atas, saran manajerial kepada pengusaha ikan asin dapat mempertimbangkan halangan yang sewaktu-waktu berdampak fatal terhadap masa depan bisnis, contohnya adalah bahan baku yang cepat rusak. Untuk mengurangi resiko ini, memerlukan diversifikasi produk, misalnya mengolah ikan segar menjadi abon ikan. Keterbatasan modal bisnis juga menjadi kelemahan studi ini, dimana para pebisnis yang sedang berjuang untuk memajukan produktivitas pengolahan ikan asin. Masuk akal apabila kontribusi teoritis pada agenda mendatang untuk merekomendasikan kepada pemangku kepentingan, khususnya pemerintah mengantisipasi, menjembatani, dan menegakkan regulasi yang bisa mengangkat derajat pebisnis ikan asin yang lebih terintegrasi. Untuk menumbuhkan optimisme, harus diakui bahwa kekuatan bisnis skala kecil ini dapat berkembang, tetapi sangat bergantung terhadap kemitraan dan kelestarian lingkungan laut.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa syukur dan terima kasih disampaikan kepada pihak Universitas Mulawarman,

khususnya civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang mendanai kegiatan kajian ini. Secara spesifik, pendanaan/hibah tertuang dalam Keputusan Rektor Universitas Mulawarman Nomor: 1890/UN17/HK.02.03/2022 tentang “Bantuan Biaya Penelitian Kelompok Dosen Program Studi S1 Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis – Universitas Mulawarman Tahun 2022”.

VI. REFERENSI

- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S.H. Saliem, H.P. (2018). Keragaan konsumsi pangan hewani berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga. *Analisis Kebijakan Pertanian* 16(2): 143-158.
- BPS Kota Bontang. (2021). *Bontang dalam angka 2021*. Samarinda: Suvi Sejahtera.
- Dahlia, D., Anggoro S. Gunawan B.I. (2022). Factors affecting the small-scale fishermen welfare in Bontang, Indonesia. *AACL Bioflux* 15(2): 893-899.
- Dewi, M.W., Muryati, M. (2017). Analysis of production cost effect with order price method on sales pricing of products at PT. Aneka Printing Indonesia in Sukoharjo. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research* 1(2): 1-7.
- Farkhodovna, U.I. (2022). Production costs, their content and description. *Academicia Globe: Inderscience Research* 3(06): 138–144.
- Hasan, V., Mukti, A.T., Putranto, T.W. (2019). Range expansion of the invasive Nile tilapia *Oreochromis niloticus* (Perciformes: Cichlidae) in Java Sea and first record for Kangean Island, Madura, East Java, Indonesia. *Ecology, Environment and Conservation Paper* 25: S187-S189.
- Hasid, Z., Noor, A., Kurniawan, E. (2022). *Ekonomi sumber daya alam dalam lensa pembangunan ekonomi*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Irawan, A., Supriharyono, S., Hutabarat, J. Ambariyanto, A. (2018). Seagrass beds as the buffer zone for fish biodiversity in coastal water of Bontang City, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas* 19(3): 1044-1053.
- Latifah, N., Sofia, L.A., Lilimantik, E. (2018). Financial feasibility of traditional processing industry: Study of processing dry salted fish of Tatah Mina Group, South Kalimantan. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology* 12(12): 19-23.
- Nurlina, N. (2018). Analisis keterkaitan sub sektor perikanan dengan sektor lain pada perekonomian di Provinsi Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomika* 2(1): 20-29.
- Nurjanana, N., Jiuhardi, J., Amalia, S., Kustiawan, A., Kurniawan A.E. (2022). Mendukung UMKM ketupat untuk memulihkan ekonomi secara inklusif di Kampung Ketupat (Kota Samarinda). *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2 (3): 181–188. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v2i3.263>
- Nurmala, L., Soetoro, S. Noormansyah, Z. (2016). Analisis biaya, pendapatan dan R/C usahatani kubis (*brassica oleracea*): Suatu kasus di Desa Cibeureum Kecamatan Sukamantri Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2): 97-102.

- Simamora, G.A., Hendrik, H., Sofyani, T. (2020). Analisis usaha penangkapan dengan alat tangkap jaring dasar (bottom gill net) di Kelurahan Sosor Gadong Kecamatan Sosor Gadong Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir* 1(1): 42-49.
- Sumantri, B., Purwoko, A., Sriyoto, S., Sukiyono, K., Sumartono, E. (2018). Economic value a dried fish business development in Bengkulu City. *Indonesian Journal of Agricultural Research* 1(2): 123-133.
- Suyatna, I., Sidik, A.S., Almadi, I.F., Rizal, S., Sukarti, K. (2016). Fish community structure in high water temperature around Bontang Industrial Estate, East Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 17(2): 558-564.
- Wijaya, A., Hasid, Z., Busari, A. (2023). Identification of dried fish seller income: Study focus on household businesses in Bontang Kuala. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 16(1): 41-50.
- ZA, S.Z., Rahmawati, R., Hidayah, S., Hadjaat, M., Haribowo, R. (2022). 'Salty Indonesia': Potensi daerah untuk menggali perekonomian nasional. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)* 2(2): 54-61.