

# ANALISIS KELAYAKAN USAHA BAKSO IKAN DI DESA REULEUT KECAMATAN KOTA JUANG KABUPATEN BIREUEN

**Novita Indriyani**

SMK Negeri 1 Dewantara

Email: [indriyaninv@gmail.com](mailto:indriyaninv@gmail.com)

## ABSTRAK

*Dengan memiliki berbagai budaya dan sumber daya alam, Indonesia dapat menjadi salah satu penghasil beragam produk kreatif untuk memberikan solusi bagi masyarakat dunia. Produk kreatif dan kewirausahaan akan semakin berkembang seiring dengan pesatnya kemajuan teknologi saat ini. Produk kreatif dan kewirausahaan tidak hanya bisa digunakan masyarakat Indonesia sendiri, tapi juga sudah banyak hasilnya yang diekspor ke mancanegara. Penelitian ini dilakukan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen yaitu pada usaha bakso ikan Bapak Fauzi, yang dilaksanakan pada bulan Juli sampai Agustus 2021. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus analisis biaya, penerimaan, keuntungan, Revenue Cost Ratio (R/C), Benefit Cost Ratio (B/C) dan Return of Investment (ROI). Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa usaha bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen menguntungkan, dengan total keuntungan adalah sebesar Rp. 47.964.000,-/tahun. Dari besarnya keuntungan yang diperoleh dan berdasarkan perhitungan nilai R/C rasio, dan B/C rasio, dapat disimpulkan bahwa usaha Bakso Ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen layak untuk diusahakan.*

**Kata kunci:** *Wirausaha, Analisis, Bakso Ikan.*

## PENDAHULUAN

Bakso merupakan salah satu bentuk pengolahan yang menggunakan daging sebagai bahan dasarnya dengan tambahan tepung tapioka dan bumbu dengan bentuk bulat halus dengan tekstur kompak, elastis, dan kenyal. Bakso umumnya dibuat dari daging sapi seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi selera konsumen berkembang. Bakso yang dibuat dari bahan baku ikan diantaranya bakso ikan bandeng. Bakso ikan merupakan produk olahan dari daging ikan yang cukup digemari masyarakat. Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi, tetapi akhir-akhir ini banyak dijumpai di pasaran bakso dibuat dari daging ikan. Jenis ikan yang sering dipergunakan untuk bahan pembuatan bakso adalah ikan bandeng. Pada dasarnya, hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bakso.

Potensi pasar bakso ikan di Indonesia cukup tinggi. Apabila kualitas dan rasa bakso ikan baik, maka dapat dijadikan usaha yang cukup menjanjikan. Bakso ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku yang baik, hingga ke pemasaran.

Bakso merupakan makanan yang sudah dikenal dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Selain karena rasanya yang enak dan gurih, juga karena makanan ini sangat mudah ditemukan. Bakso yang mudah di temukan adalah bakso yang terbuat dari ikan, teksturnya kenyal berwarna abu-abu aromanya harum dan berbau rempah, serta rasanya gurih. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam meningkatkan mutu Bakso Ikan, di antaranya: Memilih bahan baku yang terbaik. Bahan baku yang digunakan mesti dipilih dari yang terbaik untuk menghasilkan produk yang terbaik. Mengolah dengan cara yang terbaik untuk kualitas produk yang dihasilkan. Yakni mulai dari memasak hingga pelayanan yang baik untuk menarik perhatian konsumen.

Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah permintaan bakso ikan di Kabupaten Bireuen. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi

bakso pada umumnya sangat banyak. Dampak positif dari hal ini akan mendorong dan memberikan motivasi peningkatan produktivitas. Adapun rincian jumlah produksi bakso ikan Bapak Fauzi dalam lima tahun terakhir dapat dilihat berdasarkan data produksi Bakso Ikan Bapak Fauzi Setiap Tahunnya menunjukkan adanya peningkatan, sehingga prospeknya cukup mendukung untuk terus dikembangkan. Hal ini bisa saja menyebabkan usaha bakso ikan di Kabupaten Bireuen, khususnya *Home Industri* Bapak Fauzi yang bisa mengubah pola usaha mereka menjadi usaha pokok. Kegiatan ini nantinya diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Salah satu usaha Bakso Ikan ada di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang milik Bapak Fauzi yang sudah dijalankan selama 7 tahun. Usaha bakso ikan yang dijalankan oleh Bapak Fauzi banyak sekali digemari oleh anak-anak dan remaja di Desa Reuleut khususnya dan wilayah seputaran Kota Juang umumnya. Setiap usaha pasti memiliki kendala-kendala yang di hadapi oleh pelaku usaha, mulai dari segi keuntungan serta kelayakan usaha tersebut.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh dilakukan pada Bulan Juli 2021 sampai Agustus 2021.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap berbagai kegiatan dan keadaan di lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian.
2. Wawancara, yaitu mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuisisioner kepada pihak terkait yang berkaitan dengan penelitian.

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, dengan jenis data sebagai berikut:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari lapangan melalui wawancara dengan responden menggunakan kuisisioner dan pengamatan (observasi) langsung di lapangan.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi-instansi terkait dengan masalah dan obyek yang diteliti.

Data yang dikumpulkan di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk table sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan keuntungan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan alat dan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penunjang. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah tetap jumlahnya dan tidak mengalami perubahan.

### **Biaya Tetap (*Fixed Cost*)**

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang terdiri dari beberapa faktor tergantung jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada usaha pembuatan Bakso ikan milik Bapak Fauzi dalam penelitian ini.

Dalam melakukan proses produksi pembuatan Bakso Ikan yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomis masing-masing peralatan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang tidak tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan.

Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya peralatan, biaya penyusutan peralatan, dan biaya-biaya lain-lain. Lahan dan bangunan yang menjadi tempat usaha Bakso Ikan milik pribadi.

### **Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)**

Biaya tidak tetap adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan kegiatan, dimana sama seperti biaya tetap setiap usaha memiliki variabel yang berbeda-beda. Faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel yaitu biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku yang digunakan selama proses produksi. Usaha pembuatan Bakso Ikan melakukan proses produksi 2 hari dalam 1 kali produksi rata-rata mencapai 1000 tusuk Bakso Ikan. Adapun faktor-faktor biaya yang menjadi biaya variabel pada usaha Bakso Ikan Bapak Fauzi secara jelas dapat dilihat pada Uraian berikut.

### **Biaya Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Bakso ikan pada usaha Bapak Fauzi terdiri dari Ikan Bandeng yang menjadi bahan utama pembuatan Bakso Ikan dan adapun bahan penunjangnya terdiri dari Garam, tepung tapioka,merica, dan minyak goreng. Bahan baku yang paling utama digunakan dalam membuat bakso adalah ikan bandeng ,pengguna menggunakan ikan bandeng pada usaha ini dengan alasan karena bahan baku ikan bandeng mudah terjangkau, tekstur pembuatannya pun mudah dan untuk variasi produk berbeda dengan yang lain, akan tetapi sama -sama memiliki kualitas yang baik, meskipun dibandingkan bahan baku lainnya seperti daging pada umumnya. Ikan bandeng yang digunakan untuk pengolahan bakso tersebut, diperoleh dari langganan biasanya yang berada di pajak ikan. Pengguna lebih memilih Tepung tapioka yang digunakan untuk membuat bakso karna mudah dibentuk tidak lembek.

Garam dan merica bahan penambahan cita rasa bakso yang lebih enak ,sedangkan bawang putih untuk aroma dan rasa khas bakso itu sendiri. Minyak goreng digunakan untuk menggoreng bakso yang udah jadi dengan menambahkan telur sebelum menggoreng.

### **Biaya Tenaga Kerja**

Usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi menggunakan 5 orang tenaga kerja di luar dari lingkungan keluarga sendiri. Tenaga kerja yang dipekerjakan adalah tenaga kerja perempuan dan laki-laki. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan di usaha pembuatan Bakso Ikan adalah sistem upah borongan, yaitu upah yang diberikan sesuai perjanjian antara pemilik dengan pekerja tanpa memperhatikan lamanya waktu kerja. Pada usaha Pembuatan Bakso Ikan Bapak Fauzi tenaga kerja tersebut hanya digunakan untuk, merebus bakso, menggoreng bakso, dan membuat Bakso.

### **Total Biaya Variabel**

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi. Komponen biaya variabel terdiri dari ikan bandeng, tepung tapioka, minyak goreng. Mengenai komponen biaya variabel pada usaha pembuatan Bakso Ikan milik Bapak Fauzi dalam satu tahun, biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Keseluruhan jumlah untuk biaya bahan baku adalah Rp.27.000.000, sedangkan untuk biaya tenaga kerja adalah 27.000.000/tahun. Jadi, total biaya variabel adalah Rp. 129.636.000.

## **Biaya Total**

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya tidak tetap (variabel Cost) pada usaha pembuatan Bakso Ikan yang dikeluarkan dalam satu tahun. Penjumlahan Biaya tersebut dapat dilihat sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{TFC} &= \text{TFC} + \text{TVC} \\ \text{TFC} &= \text{Rp.2.400.000} + \text{Rp.129.636.000} \\ \text{TFC} &= \text{Rp. 132.036.000} \end{aligned}$$

Berdasarkan penjumlahan biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya tidak tetap (Variabel Cost) di atas, maka jumlah biaya total yang dikeluarkan oleh Bapak Fauzi pada usaha pembuatan Bakso Ikan dalam per tahun adalah Rp.132.036.000.

## **Analisis Penerimaan pada Usaha Pembuatan Bakso Ikan**

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pengolahan bahan Ikan Bandeng adalah Bakso Ikan sebagai produk utama. Total penerimaan pada usaha Bakso Ikan merupakan hasil perkalian antara jumlah total produk dengan Harga/produk. Gambaran mengenai Penerimaan pada usaha pembuatan Bakso Ikan dapat dilihat bahwa Rata-rata penerimaan pada Usaha Bakso ikan milik Bapak Fauzi adalah Rp.180.000.000 rata-rata penerimaan ini diperoleh dari harga penjualan Rp.1000/tusuk yang dikalikan dengan jumlah produk pertahun, yaitu  $1000 \times \text{Rp.1000}$ , maka diperoleh hasil Rp.180.000.000

## **Analisa Keuntungan**

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pembuatan Bakso Ikan. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pembuatan Bakso Ikan dapat dilihat bahwa keuntungan yang diperoleh pada Usaha Bakso Ikan milik Bapak Fauzi sebesar Rp.47.964.000/tahun. Nilai keuntungan ini diperoleh dari hasil pengurangan antara total pendapatan dengan total biaya.

## **Analisa Kelayakan Usaha (R/C Rasio)**

Analisa imbalan antara total penerimaan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai  $R/C > 1$  maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan, karena besarnya penerimaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan, begitu juga sebaliknya.

Total biaya yang dikeluarkan oleh Bapak Fauzi pada usaha Bapak Fauzi adalah sebesar Rp.180.000.000 dan total biaya sebesar Rp.132.036.000, berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha Bakso Ikan ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total penerimaan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 1,36, atau  $1,36 > 1$ .

## **Analisa B/C Rasio**

Analisa imbalan antara Keuntungan dengan total biaya merupakan suatu pengujian kelayakan pada suatu jenis usaha. Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila nilai  $B/C > 0$  maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan,

karena besarnya pendapatan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan, begitu juga sebaliknya. Perhitungan hasil analisa pendapatan atas biaya (R/C) dapat dilihat, keuntungan yang diperoleh oleh Usaha Bakso Ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen adalah sebesar Rp. 47.964.000/tahun, dan total biaya sebesar Rp.132.036.000/tahun.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa usaha bakso ikan ini dapat dikatakan menguntungkan dan layak dijalankan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan total pendapatan dengan total biaya produksi yang lebih besar dari satu, yaitu memiliki angka perbandingan 0,36, atau  $0,36 > 0$ . Angka tersebut menunjukkan bahwa dalam setiap Rp.1 biaya yang dikeluarkan, maka diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp.0,36. Berdasarkan kriteria R/C ratio, yakni Jika  $B/C > 0$ , maka usaha tersebut layak diusahakan.

## **PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa jumlah biaya pada usaha Bakso ikan di Desa Reuleut Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireun adalah sebesar Rp. 132.036.000 dengan pendapatan yang diperoleh Rp 180.000.000 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp. 47.964.000. Berdasarkan perhitungan kelayakan diperoleh bahwa nilai R/C sebesar 1,36, B/C sebesar 0,36 dan ROI sebesar 624,94%, BEP harga sejumlah Rp. 733 dan BEP produksi 132,036 maka dari hasil perhitungan tersebut diketahui bahwa usaha tersebut layak di usahakan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Armanto, Witjaksono. 2006. *Akuntansi biaya 1st edition*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Carter, W. K. & Usry, M. F. Alih bahasa oleh Krista. 2006. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Sadono Sukirno, 2006, *Ekonomi Pembangunan Proses masalah dan Dasar Kebijakan*, cetakan ketiga, Penerbit Kencana, Jakarta.
- Subagyo. 2006. *Statistik Induktif*. Yogyakarta: BPFEUGM.
- Sugiato. 2010. *Ekonomi Mikro Suatu Pendekatan Praktis*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Surya. 2008. *Manajemen Kinerja*. Edisi ketiga. Kompas Gramedia Group. Jakarta.
- Waldiyono, 2009. *Kelayakan Ekonomi*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.