

**ANALISIS PROYEKSI KELAYAKAN USAHA SAMBAL IKAN TERI
DI LABORATORIUM KREATIVITAS FAKULTAS PERIKANAN
UNIVERSITAS ALKHAIRAAT PALU, PROVINSI SULAWESI TENGAH**

***Analysis of Anchovy Business Projections in the Creativity Laboratory the Faculty
Fisheries, Alkhairaat University, Palu, Central Sulawesi Province***

Sisi Fadilah¹⁾, Mawar^{1*)}, Asrawaty²⁾

¹⁾ Program Studi Agrobisnis Perikanan

^{1*)} Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat

²⁾ Fakultas Pertanian Universitas Alkhairaat

Jl. Diponegoro No. 39 Palu Sulawesi Tengah

*Email: mawar@unisapalu

ABSTRAK

Ikan teri umumnya menyebar secara merata hampir di seluruh wilayah perairan pesisir Indonesia. Ikan teri banyak dikonsumsi langsung oleh masyarakat namun banyak juga yang menjadikan ikan teri sebagai bahan baku produk hasil perikanan salah satunya produk sambal. Ikan teri dapat digunakan sebagai bahan baku utama untuk pembuatan sambal. Hal ini dilakukan dalam rangka diversifikasi produk, agar varian produk ikan teri yang dihasilkan menjadi lebih banyak dan beragam. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis proyeksi usaha produk sambal ikan teri. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu. Waktu penelitian selama 5 (lima) bulan dimulai pada bulan Maret sampai bulan Juli 2022. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang bersifat studi kasus. Data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data primer dan data sekunder. Analisis usaha pembuatan sambal ikan teri dilakukan dengan menggunakan rumus pendapatan usaha, *revenue cost ratio* (R/C), *payback period*, dan *break even point* (BEP). Hasil penelitian menunjukkan pembuatan sambal ikan teri dengan menggunakan bahan baku 1 kg dapat menghasilkan sambal sebanyak 3.8 kg. Kemudian dikemas dalam kemasan botol menjadi 29 botol dengan isi bersih masing-masing 133 gram. Total biaya satu kali produksi sambal ikan teri sebesar Rp. 672.295 dengan total penerimaan sebesar Rp. 725.000. Hasil analisis R/C ratio pendapatan bersih yang diperoleh dalam satu tahun usaha pembuatan produk sambal ikan teri sebesar 1.08, hasil analisis *Payback Period* berdasarkan hasil penelitian sebesar 2.6 tahun, sedangkan hasil analisis *break even point* menunjukkan titik impas usaha produk sambal ikan teri sebesar Rp. 560.212 dengan jumlah unit sebanyak 27 botol pada harga Rp.25.000.

Kata kunci: Sambal Ikan Teri, Analisis Usaha, Fakultas Perikanan, Kota Palu.

ABSTRACT

Anchovy generally spreads evenly in almost all coastal waters of Indonesia. Anchovies are consumed directly by the community, but many also use anchovies as raw material for fishery products, one of which is chili sauce. Dried anchovies can be used as the main raw material for making chili sauce. This is done in order to diversify products, so that the variants of anchovy products produced become more numerous and varied. The purpose of this study is to analyze the business projection of anchovy chili products. This research was conducted at the Creativity Laboratory of the Faculty of Fisheries, Alkhairaat University, Palu. The research period is 5 (five) months starting from March to July 2022. This study uses a qualitative descriptive analysis method that is a case study. The data collected in the study include primary data and secondary data. Analysis of the business of making dried anchovy sauce is carried out using the formula for operating income, revenue cost ratio (R/C), payback period, and break even point (BEP). The results showed that the manufacture of anchovy chili sauce using 1 kg of raw materials can produce 3.8 kg of chili sauce. Then packaged in bottles into 29 bottles with a net content of 133 grams each. The total cost of making anchovy chili sauce is IDR. 672,295 with a total revenue of IDR. 725,000. The results of the analysis of the R/C ratio net income obtained in one year of the business of making anchovy chili products are 1.08, the results of the Payback Period analysis based on the research results are 2.6 years, while the results of the break even point analysis show the break-even point of the dried anchovy chili product business is Rp. . 560,212 with a total of 27 bottles at a price of Rp. 25,000.

Keywords: Dried Anchovy Sambal, Business Analysis, Faculty of Fisheries, Palu City.

PENDAHULUAN

Ketergantungan pada alam merupakan kendala utama pembangunan pertanian, apalagi sekitar 54% dari seluruh pelaku agribisnis adalah pelaku pada subsistem usaha tani (*on-farmagribusiness*). Yakni petani, buruh tani, peternak rakyat dan nelayan yang sebagian besar hidup di perdesaan dan menggantungkan kehidupan ekonominya pada kegiatan usahatani, dan merupakan kelompok masyarakat yang tergolong rendah pendapatannya, bahkan masih banyak yang tergolong miskin. Hal ini dikarenakan kegiatan usaha tani merupakan subsistem agribisnis yang memiliki nilai tambah terkecil dibanding subsistem lainnya, seperti agribisnis hulu (*upstreamagribusiness*), agribisnis hilir jasa (*down-streamagribusiness*) dan penunjang agribisnis (*supportinginstitution*) (Saragih, 2001; (Bandrang et al., 2022).

Sumber daya ikan laut secara umum dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian, yaitu sumber daya ikan pelagis kecil, pelagis besar dan demersal. Sumber daya ikan pelagis kecil merupakan salah satu sumber daya perikanan yang berukuran kecil seperti halnya ikan teri (*Stolephorus spp*) dan jenis ikan tembang atau ikan makecina. Sumber daya ikan tersebut cukup melimpah dan banyak ditangkap untuk dijadikan konsumsi oleh masyarakat. Ikan teri sebagai salah satu sumber daya ikan pelagis kecil, cukup melimpah di perairan Indonesia. Menurut Dirjen Perikanan Tangkap (2011), volume produksi penangkapan ikan teri di Indonesia pada tahun 2010 adalah 175.726 ton (dengan nilai produksi mencapai 2.160 milyar rupiah). Sedangkan pada tahun 2014, produksi ikan teri meningkat menjadi 199.226 ton (Sidatik KKP 2016; Budi et al., 2017).

Ikan teri merupakan salah satu sumberdaya ikan laut yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Selain mudah didapat, harganya juga sangat terjangkau. Ikan teri memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional (Hidayati, 2015; Saifuddin et al., 2021).

Potensi sumber daya perikanan yang besar memerlukan pengembangan dan pengolahan lanjutan yang lebih terarah pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dapat dilakukan dengan cara pengolahan hasil tangkapan ikan pelagis kecil seperti ikan teri (*Stolephorus spp*) yang biasanya dilakukan dengan proses penjemuran sehingga menghasilkan ikan teri (Ohoiwutun et al., 2017).

Lebih lanjut, Ohoiwutun et al., (2017) menyatakan pengolahan ikan teri dilakukan sebagai suatu usaha untuk memanfaatkan ikan sebagai bahan pangan untuk manusia. Ikan hasil

tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk dikonsumsi secara segar atau dapat diolah dengan berbagai metode pengawetan. Pada proses dasarnya, pengawetan ikan dilakukan sederhana dengan memanfaatkan proses-proses alami misalnya memanfaatkan sinar matahari, tetapi karena perkembangan ilmu dan teknologi maka metode pengawetan ikan pun berkembang dengan pembuatan alat-alat mekanis yang dapat menunjang dan mempercepat proses, memperbanyak produk akhir, sekaligus memperbaiki mutu produk.

Untuk meningkatkan nilai tambah produk ikan teri maka diperlukan penanganan yang baik agar dapat meningkatkan kualitas ikan, yaitu untuk menyelamatkan hasil tangkapan teri yang melimpah pada musim ikan, mengupayakan agar ikan teri dapat dipasarkan ke daerah-daerah yang jauh dari sentral produksi dan menghasilkan diversifikasi produk perikanan yang mempunyai flavour yang spesifik (Takril, 2017).

Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk ikan teri yaitu dengan cara diversifikasi ikan teri menjadi sambal. Hal ini dilakukan agar produk ikan teri menjadi beragam dan diharapkan dapat meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap produk olahan ikan teri.

Berdasarkan uraian di atas, dalam upaya meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan, maka penulis mencoba melakukan penelitian judul "Analisis Proyeksi Usaha Pembuatan Sambal Ikan teri di Laboratorium Kreatifitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu, Provinsi Sulawesi Tengah". Hal ini bertujuan untuk memberikan gambaran kepada masyarakat nelayan bahwa pengolahan sambal ikan teri dapat menjadi salah satu jenis usaha perikanan yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian ini dimulai pada bulan Desember sampai Mei tahun 2022. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kreatifitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu, Provinsi Sulawesi Tengah.

Jenis dan Metode Pengambilan Data

Penelitian ini bersifat studi kasus dalam menganalisis usaha pembuatan sambal ikan teri di Laboratorium Kreatifitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer data dan sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pengamatan langsung dilokasi penelitian, sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh melalui pencatatan terhadap data yang ada di instansi terkait dan referensi lain yang ada kaitannya dengan topik penelitian.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis kuantitatif yaitu untuk menentukan pendapatan dan tingkat kelayakan usaha pengolahan sambal ikan teri. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis pendapatan usaha, *revenue cost ratio* (R/C), *payback period*, dan *break even point* (BEP).

1. Analisis Usaha

Menurut Soekartawi (2002), penerimaan dapat diartikan sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu baik yang dipasarkan maupun tidak. Penerimaan juga dapat didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima dari penjualan (Nur Kholis et al., 2020). Analisis pendapatan usaha pada umumnya digunakan untuk mengukur apakah kegiatan usaha yang dilakukan saat ini berhasil atau tidak. Analisis pendapatan usaha bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari suatu kegiatan usaha yang dilakukan (Sobari et al. 2006; Usman H, 2016; Jefri et al., 2022). Adapun rumus yang digunakan adalah sebagai berikut.

$$TR = Q \times P$$

dimana TR adalah total penerimaan, P adalah harga sambal ikan teri, dan Q yaitu jumlah produksi sambal ikan teri. Sedangkan analisis Keuntungan usaha menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

dimana π berarti keuntungan; TR yaitu total penerimaan; dan TC adalah total biaya.

2. Analisis Revenue-Cost Ratio (R/C)

Revenue-Cost Ratio digunakan untuk mengetahui sejauh mana hasil usaha dalam periode waktu tertentu cukup menguntungkan atau tidak. Nilai *Revenue-Cost Ratio* diperoleh dengan cara membandingkan penerimaan yang diperoleh dengan biaya yang dikeluarkan dalam waktu satu tahun (Soeharto 1999; Usman, 2016; Jefri et al., 2022). Analisis Revenue-Cost Ratio dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh setiap nilai rupiah biaya yang digunakan dalam kegiatan usaha dapat memberikan sejumlah nilai penerimaan sebagai manfaatnya (Sobari et al. 2006; Usman, 2016; Sandi et al., 2022). Rumus yang digunakan adalah (Sobari et. al 2006; Yuspan et al., 2022) adalah:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = RC Ratio

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Biaya Total (*Total Cost*)

dengan kriteria $R/C > 1$ dikatakan usaha nelayan menguntungkan, $R/C = 1$ dimana usaha nelayan

berada pada titik impas, dan $R/C < 1$ dikatakan usaha nelayan mengalami kerugian.

3. Analisis Pay Back Period (PBP)

Pay Back Period merupakan penilaian investasi suatu proyek yang didasarkan pada pelunasan seluruh biaya investasi oleh net benefit dari proyek. Analisis *Pay Back Period* dimaksudkan untuk mengetahui jangka waktu pengembalian investasi, masa pengembalian investasi yang ditanamkan pada suatu usaha. Adapun persamaan yang digunakan untuk menentukan masa pengembalian investasi adalah (Sobari et al. 2006; Usman, 2016; Jefri et al., 2022):

$$PBP = \frac{\text{Investasi}}{\text{keuntungan}} \times 1 \text{ Tahun}$$

4. Analisis Break Even Point (BEP)

Break even point adalah posisi dimana perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita kerugian. Break Event Point (BEP) merupakan analisis yang digunakan untuk mengetahui batas nilai produksi mencapai titik impas (Takril, 2017). BEP atau titik impas sangat penting bagi manajemen untuk mengambil keputusan untuk menarik produk atau mengembangkan produk, atau untuk menutup anak perusahaan yang tidak menguntungkan. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan atau *revenue* (penghasilan) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutup biaya tetap saja (Maruta, 2018). Untuk mengetahui titik impas dari usaha sambal ikan teri dapat menggunakan rumus matematis sebagai berikut:

$$\text{Break Even Point (Unit)} = \frac{FC}{P-V}$$

$$\text{Break Even Point (Rp)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{\text{Penjualan}}}$$

Keterangan:

FC = total biaya tetap

P = harga penjualan

VC = biaya variabel

V = biaya variabel setiap unit

Sementara Kriteria BEP unit adalah sebagai berikut:

- Jika $BEP < \text{jumlah produksi}$, maka usaha berada pada posisi menguntungkan.
- Jika $BEP = \text{jumlah produksi}$, maka usaha berada pada posisi titik impas (tidak untung/tidak rugi)
- Jika $BEP > \text{jumlah produksi}$, maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Adapun kriteria BEP harga adalah sebagai berikut:

- a. Jika BEP harga < harga jual, maka usaha berada pada posisi yang menguntungkan
- b. Jika BEP harga = harga jual, maka usaha berada pada posisi titik impas (tidak untung/tidak rugi)
- c. Jika BEP harga > harga jual, maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi Sambal Ikan teri

Menurut Ibrahim (2003) dalam Jefri et al., (2022) analisis investasi sebagai ukuran tentang layak tidaknya kegiatan usaha dilihat dari segi keuangan. Analisis usaha pengolahan sambal ikan teri dilakukan untuk mengetahui kelayakan dari usaha tersebut. Analisis ini dimaksudkan untuk mengetahui besarnya penerimaan dan biaya serta keuntungan yang diperoleh.

Komponen biaya usaha merupakan suatu komponen pengeluaran yang harus dikeluarkan dari usaha pengolahan sambal ikan teri, umumnya dihitung dalam satu tahun. Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung.

1. Biaya Investasi

Biaya investasi adalah pengeluaran yang dilakukan pada kegiatan usaha untuk memperoleh manfaat dari kegiatan tertentu. Pengeluaran biaya investasi umumnya dilakukan satu kali dan baru menghasilkan manfaat beberapa tahun kemudian (Jazila & Ramli, 2021). Adapun total biaya investasi yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha pengolahan sambal ikan teri sebesar Rp. 3.302.300. Adapun rincian biaya investasi dapat dilihat pada Tabel 01.

Tabel 01. Rincian Biaya Investasi Usaha Pengolahan Sambal Ikan teri

No.	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Chopper	1	unit	80.000	80.000	2,42
2	Kuali penggorengan	1	unit	199.900	199.900	6,05
3	Spatula	2	unit	22.250	44.500	1,35
4	Kompor 1000 mata	1	unit	494.900	494.900	14,99
5	Gas LPG	1	unit	170.000	170.000	5,15
6	Peniris gorengan	1	unit	10.000	10.000	0,30
7	Nampan enamel	1	unit	65.000	65.000	1,97
8	Mangkuk	1	unit	15.000	15.000	0,45
9	Sendok	1	unit	5.000	5.000	0,15
10	Pisau	1	unit	48.000	48.000	1,45
11	Kain serbet	2	unit	10.000	20.000	0,61
12	Timbangan digital	1	unit	45.000	45.000	1,36
13	Kursi	1	unit	270.000	270.000	8,18
14	Meja	1	unit	450.000	450.000	13,63
15	Hair dryer mini	1	unit	35.000	35.000	1,06
16	Etalase	1	unit	1.350.000	1.350.000	40,88
Total Investasi					3.302.300	100,00

Sumber: Hasil Penelitian 2022.

2. Biaya Tetap (fixed Cost)

Biaya tetap (*fixed cost*) didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walau pun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh (Soekartawi

1995; Isnaini 2008; Sandi et al., (2022). Biaya tersebut harus tetap dikeluarkan sekali pun proses produksi tidak dilakukan. Komponen biaya tetap dalam usaha pengolahan sambal ikan teri terdiri dari biaya penyusutan, biaya perawatan, dan biaya listrik dan air (Tabel 02).

Tabel 02. Rincian Biaya Tetap Usaha Pengolahan Sambal Ikan teri

No.	Rincian Biaya Tetap	Jumlah Biaya Produksi		%
		Satu Kali	Satu Tahun	
1	Penyusutan Peralatan	94.870	2.276.880	51,32
2	Biaya listrik dan Air	50.000	1.200.000	27,05
3	Biaya Perawatan	40.000	960.000	21,64
Total Biaya Tetap		184.870	4.436.880	100,00

Sumber: Hasil Penelitian 2022.

Tabel 02 di atas, menunjukkan bahwa jumlah total biaya tidak tetap usaha pembuatan sambal ikan teri dalam sekali produksi di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat sebesar Rp. 184.870. Sedangkan jumlah biaya tidak tetap dalam setahun sebesar Rp. 4.436.880. Jumlah komponen biaya tetap dalam sekali produksi yang terdiri dari biaya penyusutan dan perawatan masing-masing sebesar Rp. 94.870 dan Rp. 40.000. Biaya tetap terbesar yang dikeluarkan dari usaha pembuatan sambal ikan teri yaitu biaya listrik dan air bersih sebesar Rp. 50.000 yaitu 27,05 persen.

3. Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya variabel didefinisikan sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi

yang diperoleh (Soekartawi 1995; Isnaini 2008). Berbeda dengan biaya tetap, biaya variabel tidak harus dikeluarkan jika tidak melakukan produksi. Komponen biaya tidak tetap dalam sekali produksi usaha pengolahan sambal ikan teri sebesar Rp. 487.425. Sedangkan jumlah total biaya variabel dalam setahun mencapai sebesar Rp. 11.698.200. Secara rinci biaya tidak tetap pada usaha pengolahan sambal ikan teri dapat dilihat pada Tabel 3.

Variable cost terbesar pada usaha pembuatan sambal ikan teri adalah biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 342.425 atau sebesar 70,25 persen dari total biaya variabel yang digunakan. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan pada usaha pengolahan sambal tersebut yaitu upah tenaga kerja selama enam jam sebesar Rp. 45.000 atau sebesar 9,23 persen.

Tabel 03. Rincian Biaya Variabel Usaha Pengolahan Sambal Ikan teri

No.	Biaya Variabel	Jumlah Biaya Produksi (Rp)		%
		Satu Kali	Satu Tahun	
1	Bahan Baku	342.425	8.218.200	70,25
2	Upah Tenaga Kerja	45.000	1.080.000	9,23
3	Biaya Distribusi Produk	50.000	1.200.000	10,26
4	Biaya <i>Overhead</i>	50.000	1.200.000	10,26
Total Biaya Variabel		487.425	11.698.200	100,00

Sumber: Hasil Penelitian 2022.

Analisis Usaha Sambal Ikan Teri

1. Pendapatan

Pembuatan sambal ikan teri dengan menggunakan bahan baku 1 kg dapat menghasilkan sambal sebanyak 3.8 kg. Kemudian dikemas dalam kemasan botol menjadi 29 botol dengan isi bersih masing-masing 133 gram. Harga sambal ikan teri dalam satu botol sebesar Rp. 25.000. Total penerimaan dalam satu kali produksi sebesar Rp. 725.000 dengan biaya sebesar Rp. 672.295. Sedangkan jumlah total penerimaan dari usaha pengolahan sambal ikan teri dalam satu tahun produksi sebesar Rp. 17.400.000.

Hasil analisis usaha pembuatan sambal ikan teri berdasarkan hasil penelitian menunjukan keuntungan sebesar Rp. 52.705 dalam satu kali produksi, sedangkan keuntungan dalam satu tahun produksi mencapai sebesar Rp. Rp1.264.920.

2. Analisis *Revenue-Cost Ratio* (R/C)

Berdasarkan analisis R/C bahwa besarnya nilai R/C dari usaha pengolahan sambal ikan teri dalam satu tahun produksi sebesar 1,08. Nilai tersebut diperoleh dari hasil bagi antara total penerimaan dengan total biaya. Adapun hasil analisisnya sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C = \frac{17.400.000}{16.135.808}$$

$$R/C = 1.08$$

Nilai R/C usaha pengolahan sambal ikan teri yaitu 1,08 yang berarti bahwa setiap pengeluaran Rp 1 maka akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 108. Analisis ini juga menunjukkan bahwa nilai R/C >1 sehingga usaha pengolahan sambal ikan teri layak diusahakan.

3. Analisis *Pay Back Period*

Hasil analisis *Pay Back Period* dari usaha pengolahan sambal ikan teri sebesar 2,6 tahun artinya waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian modal investasi yang telah dikeluarkan pada usaha pengolahan tersebut adalah dua bulan.

$$PBP = \frac{\text{Investasi}}{\text{Keuntungan}} \times 1 \text{ Tahun}$$

$$PBP = \frac{3.302.300}{1.264.920} \times 1$$

$$PBP = 2,6$$

4. Analisis *Break Even Point*

Analisis *Break Even Point* usaha pengolahan sambal ikan teri terbagi atas dua analisis, yaitu berdasarkan unit dan rupiah. Nilai BEP unit usaha pembuatan sambal ikan teri adalah 22 botol dan nilai BEP atas dasar rupiah

adalah Rp. 560.212. Nilai tersebut diperoleh dari analisis sebagai berikut:

Diketahui:

FC = Rp. 184.870

VC = Rp. 487.425

Penjualan = Rp. 675.000

P = Rp. 25.000

a. BEP Unit

$$BEP (Unit) = \frac{TC}{P}$$

$$BEP (Unit) = \frac{672.295}{25.000}$$

$$BEP (Unit) = 27 \text{ Botol}$$

b. BEP Rupiah

$$BEP (Rp) = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{Penjualan}}$$

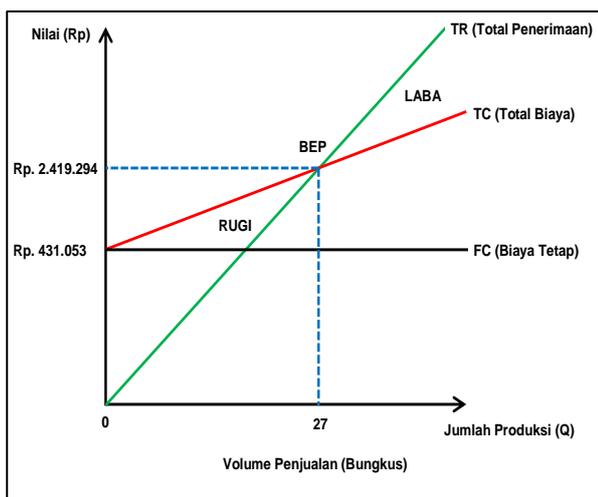
$$BEP (Rp) = \frac{184.870}{1 - \frac{487.425}{675.000}}$$

$$BEP (Rp) = \frac{184.870}{1-0.72}$$

$$BEP (Rp) = \frac{184.870}{0.28}$$

$$BEP (Rp) = 2.419.294$$

Dari hasil analisis *Break Even Point* menunjukkan bahwa, titik impas usaha sambal ikan teri ini adalah Rp. 560.212 dengan jumlah unit sebanyak 22 botol pada harga Rp.25.000. Adapun grafik *Break Even Point* dapat dilihat pada Gambar sebagai berikut:



Gambar 01. Grafik *Break Even Point*

KESIMPULAN

Hasil penelitian pengolahan sambal ikan teri menunjukkan:

1. Biaya total yang dikeluarkan dalam pembuatan sambal ikan teri dalam sekali produksi sebesar

Rp. 672.295 dengan jumlah penerimaan sebesar Rp. 725.000.

2. Hasil analisis *R/C Ratio* usaha pengolahan sambal ikan teri yaitu sebesar 1.08 berarti usaha tersebut dinyatakan layak, walaupun waktu pengembalian investasi terbilang cukup lama berdasarkan hasil analisis *Pay Back Period* sebesar 2.6 tahun.
3. Hasil analisis *Break Even Point* menunjukkan bahwa, titik impas usaha sambal ikan teri ini adalah Rp. 2.419.294 dengan jumlah unit sebanyak 27 botol pada harga Rp.25.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Bandrang, T. N., Setiawati, R., Rado, & Ariadi. (2022). Analisis Usaha Pengolahan Kerupuk Ikan Pipih Mama Erwin. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari (JPMB)*, 1(4), 179–188.
- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Sulistiono, ., & Nugroho, T. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>
- Jazila, I., & Ramli, R. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Layang Kering di UD. Mutiara Laut Desa Sumberanyar Kabupaten Probolinggo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(1), 52–58. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v12i1.866>
- Jefri, J., Rosdiana, R., Abadiyah, A. K., & ... (2022). Analisis Ekonomi Usaha Budidaya Ikan Bandeng Di Desa Binontoan Barat Kabupaten Toli-Toli. *Jurnal TROFISH*, 1(1), 10–17. <https://unisa-palu.e-journal.id/TroFISH/article/view/84%0Ahttps://unisa-palu.e-journal.id/TroFISH/article/download/84/67>
- Maruta, H. (2018). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 9–28.
- Nur Kholis, F. H., Sasongko, L. A., & Widiyani, A. (2020). Analisis Usaha Pengolahan Abon Lele Di Desa Tegalrejo Kecamatan Sawit Kabupaten Boyolali. *Mediagro*, 15(2), 161–172. <https://doi.org/10.31942/md.v15i2.3254>
- Ohoiwutun, M. K., Ohoiwutun, E. C., & Hasyim, C. L. (2017). Peningkatan Kualitas Ikan teri di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 150. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.150->

Saifuddin, Putra, A. D. F., Sofyan, M., Rohman, F., Yakin, M. H. A., & Ali, N. S. (2021). PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 2(2), 178–191. <https://doi.org/10.33650/guyub.v2i2.2142>

Takril. (2017). Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya Dengan Pendapatan Nelayan Di Kalawa , Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. *Agrovital*, 1(1), 34–37.

Sandi, M. A., Alatas, U., & Mawar. (2022). Analisis Usaha Alat Tangkap Bagan Satu Perahu Di Desa Kalangkangan Kecamatan Galang

Yuspan, Mardjudo, A., & Ihsan, T. (2022). Usaha Perikanan Pancing Tangan (Hand Line) Di Desa Molowagu Kecamatan Batudaka Kabupaten Tojo Una-Una Sulawesi Tengah. *Jurnal TROFISH*, 1(1), 1–9.

Lampiran 1. Analisis Proyeksi Usaha Pengolahan Sambal Ikan teri Di Laboratorium Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Palu

No.	Uraian	1 Kali Produksi	1 Tahun Produksi
1	Investasi	3.302.300	3.302.300
2	Total Biaya (TC)	672.295	16.135.080
3	Harga/Botol	25.000	25.000
4	Jumlah Produksi (Botol)	29	696
A	Penerimaan $TR = P \times Q$	725.000	17.400.000
B	Keuntungan TR TC $\pi = TR-TC$	725.000 672.295 52.705	17.400.000 16.135.080 1.264.920
C	R/C Rasio Penerimaan Total Biaya TR/TC	725.000 672.295 1,08	17.400.000 16.135.080 1,08
D	Pay Back Period Investasi Keuntungan PBP	3.302.300 52.705 62,66	3.302.300 1.264.920 2,6
E	Analisis <i>Break Even Point</i> $BEP\ Unit = FC/(P-V)$ FC P V BEP Unit (Botol) BEB Rupiah = $FC/1-(VC/Penjualan)$ FC VC Penjualan VC/Penjualan BEB Rupiah (Rp)	184.870 25.000 16.808 27 184.870 487.425 675.000 0,72 0,28 2.419.294	4.436.880 25.000 16.808 645 4.436.880 11.698.200 16.135.080,00 0,73 0,27 16.135.080