

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

ANALISIS FINANSIAL DAN RISIKO USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN TERI DI DESA GEBANG MEKAR KABUPATEN CIREBON

Dedi Supriadi¹, Eulis Henda Nugraha², Nita Fadilatussafa'ah², Restu Widayaka²

¹Program Studi Perikanan, Universitas Padjadjaran, ² Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas 17 Agustus 1945 Cirebon, ³Fakultas Teknologi Kelautan dan Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon, ⁴Program Studi Perikanan Tangkap, Politeknik Kelautan dan Perikanan Pariaman
²eulishenda@gmail.com

ABSTRAK-Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi, dan risiko usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon. Metode dasar penelitian ini yaitu metode deskriptif. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, keuntungan, analisis efisiensi dan analisis risiko usaha. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon rata-rata per bulan sebesar Rp. 623.234.167. Penerimaan yang diperoleh per bulan yaitu Rp. 632.812.500 sehingga keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin teri sebesar Rp. 9.578.333 per bulan. Usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C ratio lebih dari satu yaitu sebesar 1,02 yang berarti setiap Rp. 1,00 biaya yang dikeluarkan oleh produsen akan diperoleh penerimaan sebesar 1,02 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Besarnya nilai koefisien variasi (CV) usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon sebesar 1,33 dengan nilai batas bawah keuntungan (L) sebesar minus Rp. 15.993.787. Hal ini berarti bahwa produsen memiliki peluang kerugian dengan jumlah kerugian yang harus ditanggung produsen sebesar minus Rp. 15.993.787.

Kata kunci : Analisis Efisiensi, Analisis Risiko, Analisis Usaha, Ikan Asin, Ikan Teri

ABSTRACT -This research aim to to analyse the level of expense, acceptance, advantage, efficiency, and risk of [is effort processing of briny fish of small fish in Countryside of Gebang Mekar Regency of Cirebon. this Basic method research that is descriptive method. Method analyse used data that is cost analysis, acceptance, advantage, efficiency analysis and risk analysis of is effort. Result of this research indicate that total expense is effort processing of briny fish of small fish in Country side of Gebang Mekar Regency of Cirebon mean per month equal to Rp. 623.234.167. obtained acceptance per month that is Rp. 632.812.500 sehingga advantage of obtained by mean is briny fish producer of small fish equal to Rp. 9.578.333 per month. Effort processing of briny fish of small fish in Countr side of Gebang Mekar Regency of Cirebon run during the time have efficient which is shown with R/C ratio more than one that is equal to 1,02 meaning each;every Rp. 1,00 expense of released by producer will be obtained by acceptance equal to 1,02 times from expense which have been released. Level of variation of coefficient value (CV) of is effort processing of briny fish of small fish in Country side of Gebang Mekar Regency of Cirebon equal to 1,33 with boundary value under advantage (L) equal to minus Rp. 15.993.787. Matter this means that producer have opportunity of loss with amount of loss which must be accounted on producer equal to minus Rp. 15.993.787.

Keywords: Efficiency Analysis, Risk Analysis, Business Analysis, Salted Fish, Anchovy

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

PENDAHULUAN

Menurut Huss (1994), pengasinan adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl yang jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan. Ikan merupakan suatu produk yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada: (1) Kerusakan biologi, (2) Kerusakan enzimatik, (3) Kerusakan fisika, (4) Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses penggaraman. Selama proses penggaraman berlangsung terjadi penetrasi garam kedalam tubuh ikan karena adanya perbedaan konsentrasi. Cairan tersebut dengan cepat akan melarutkan kristal garam. Bersamaan dengan keluarnya cairan dari tubuh ikan, partikel garam pun masuk kedalam tubuh ikan. Ikan yang diolah dengan proses penggaraman ini dinamakan ikan asin (Adawyah, 2008).

Salah satu produk olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah ikan asin. Selain harganya yang lebih terjangkau, ikan asin juga mudah diperoleh. Ikan asin juga memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Menurut Handajani (1994), kandungan protein ikan segar per 100 gram sebesar 17% sedangkan kandungan protein ikan asin per 100 gram sebesar 42%. Kandungan lemak ikan asin sebesar

1,50% lebih rendah daripada ikan segar yaitu sebesar 4,50%. Ikan asin diproses dari ikan laut untuk diawetkan secara tradisional. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian dan pendinginan ikan.

Klasifikasi ikan teri berdasarkan ikan yang termasuk *cartilaginous* (bertulang rawan) atau *bony* (bertulang keras), menurut Young (1962) dan De Bruin *et al.* (1994) adalah sebagai berikut :

Filum	: Chordota
Sub-Filum	: Vertebrae
Class	: Actinopterygii
Ordo	: Clupeiformes
Famili	: Engraulididae
Genus	: <i>Stolephorus</i>
Species	: <i>Stolephorus Spp.</i>

Ikan teri yang termasuk dalam famili Engraulididae ini mempunyai banyak species. Species umum yang teridentifikasi adalah *Stolephorus heterobolus*, *S. devisii*, *S. buccaneeri*, *S. indicus*, dan *S. commersonii* (De Bruin *et al.* 1994).

Alat tangkap bagan ini dikenal dengan nama jaring angkat (*lift net*), yang berdasarkan bentuk dan cara pengoperasiannya dibagi menjadi tiga macam, yaitu bagan tancap (*stationary lift net*), bagan rakit (*raft lift net*) dan bagan perahu (*boat lift net*) (Subani dan Barus 1989). Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan teri sangat beragam, alat tangkap yang digunakan tergantung pada iklim, letak geografis, dan topografi lautan. Menurut Hutomo *et al.* (1987), alat tangkap yang banyak digunakan

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

adalah bagan, jaring pantai, pukot kantong dan jermal. Alat tangkap yang digunakan oleh nelayan Gebang Mekar Kabupaten Cirebon untuk menangkap ikan teri nasi adalah payang teri (*Anchovy seine*).

Ikan teri (*Stolephorus Spp*) termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan (pembusukan), apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi, dan mikrobiologi. Oleh karena itu, ikan teri yang sudah ditangkap harus segera mendapat proses pengolahan, diantaranya melalui pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri ini adalah melalui pengasinan.

Desa Gebang Mekar yang termasuk dalam Kabupaten Cirebon, termasuk sebagai penghasil teri. Ikan ini merupakan ikan yang selalu tertangkap hampir sepanjang tahun dengan rata-rata hasil produksi tangkapannya paling tinggi. Kegiatan penangkapan ikan teri di Desa Gebang Mekar telah cukup lama dilakukan, tetapi belum banyak yang mengenal proses pembuatannya, terutama bagaimana prospeknya dilihat dari sudut pandang ekonomi.

Pujawan (2012) menuliskan ada tiga komponen biaya yang dipertimbangkan dalam klasifikasi biaya dalam hubungannya dengan volume produksi yaitu 1).Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Biaya yang relatif tetap, 2).Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya-biaya yang besarnya tergantung (biasanya secara linear) terhadap volume produksi, 3).Biaya total (*total cost*) adalah jumlah dari biaya-biaya tetap dan biaya-biaya

variabel. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi, misalnya biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel adalah biaya yang dipengaruhi oleh kapasitas produksi.

Penelitian Resmiati *et al.* (2003) didapatkan hasil analisis ekonomi yang telah dilakukan diperoleh nilai B/C rasio sebesar 1,057 artinya usaha ini layak untuk dikembangkan. Hasil analisis ROI menggambarkan bahwa dengan modal Rp. 100.00 akan diperoleh keuntungan sebesar Rp. 33.00.

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan-perusahaan di sektor industri pengolahan dapat dirinci atas biaya bahan baku, biaya bahan lain, biaya sewa kapital dan biaya jasa-jasa. Jumlah dari keempat macam biaya ini dinamakan biaya masukan. Nilai keluaran dikurangi biaya masukan disebut nilai tambah. Disamping itu, tentu saja dikeluarkan biaya tenaga kerja yang terdiri atas gaji, upah serta berbagai macam tunjangan dan bonus. Biaya tenaga kerja merupakan bagian dari nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu industri. Biaya masukan ditambah biaya tenaga kerja kemudian membentuk biaya total. Selisih antara nilai keluaran dan biaya total merupakan keuntungan kotor profit bruto (Dumairy, 1996).

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- (1) Menjelaskan proses pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

- (2) Menganalisis besarnya penerimaan, biaya dan keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon
- (3) Menganalisis besarnya tingkat efisiensi usaha pengolahan ikan asin teri Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon
- (4) Menganalisis besarnya tingkat risiko usaha pengolahan ikan asin teri Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April - Mei 2017. Tempat pelaksanaan penelitian dilakukan di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon.

Metode penelitian yang digunakan yaitu menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lainnya (variabel mandiri adalah variabel yang berdiri sendiri, bukan variabel independen, karena kalau variabel independen selalu dipasangkan dengan variabel dependen (Sugiyono 2015). Penelitian deskriptif kuantitatif juga dapat diartikan menjadi penelitian yang bertujuan menjelaskan beberapa fenomena yang ada dalam lingkungan sekitar dengan menggunakan angka-angka untuk menggambarkan karakteristik individu atau kelompok (Syamsudin 2011).

Metode pengambilan contoh sebagai responden yang digunakan dalam penelitian ini yaitu

dengan metode *sampling* jenuh, karena jumlah populasi relatif kecil, kurang dari 30 orang. Istilah lain sampel jenuh adalah sensus. Dimana semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2013).

METODE PENGUMPULAN DATA

Metode pengumpulan data pada penelitian ini diperoleh dengan menggunakan wawancara dengan responden yang telah ditentukan dengan menggunakan daftar pertanyaan/ kuesioner.

METODE ANALISIS DATA

Metode analisis yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi, dan risiko usaha. Analisis Pendapatan Usaha, menurut Ningsih, S.R *at al.* (2013). Konsep pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Keuntungan } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

$$\pi = \text{Keuntungan}$$

$$TR = \text{Total Revenue (total penerimaan)}$$

$$TC = \text{Total Cost (total biaya)}$$

Dengan kriteria usaha:

$$TR > TC, \text{ maka usaha menguntungkan}$$

$$TR = TC, \text{ maka usaha impas}$$

$$TR < TC, \text{ maka usaha rugi}$$

Analisis Imbangan Penerimaan dan Biaya (R/C), analisis ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana hasil yang diperoleh dari kegiatan usaha selama periode tertentu cukup menguntungkan. Rumus yang digunakan sebagai berikut (Riyanto, 1989).

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan :

- $R = Revenue$ (penerimaan)
- $C = Cost$ (biaya)
- $TR = Total Revenue$ (total penerimaan)
- $TC = Total Cost$ (total biaya)

Dengan kriteria usaha:

- $R/C > 1$, maka usaha menguntungkan
- $R/C = 1$, maka usaha impas
- $R/C < 1$, maka usaha rugi

Analisis Titik Impas, analisis ini menunjukkan produksi minimum setiap tahun pada tingkat tidak untung dan tidak rugi dengan rumus yang digunakan sebagai berikut :

$$BEP \text{ (nilai)} = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{TR}}$$

$$BEP \text{ (volume)} = \frac{TFC}{P - \frac{TVC}{Q}}$$

Keterangan:

 TFC = Biaya tetap total (Rp) TVC = Biaya variable total (Rp) P = Harga komoditi (Rp/kg) BEP = Produksi minimum (kg)

Dengan kriteria usaha :

 $TR > BEP$, maka usaha menguntungkan $TR < BEP$, maka usaha rugi

Besarnya biaya total secara matematis dirumuskan:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TFC = Total biaya tetap usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TVC = Total biaya variabel usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Besarnya penerimaan secara matematis dirumuskan:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Q = Jumlah produksi ikan asin (kilogram)

P = harga ikan asin (rupiah)

Keuntungan usaha merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total, secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

 π = Keuntungan usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TR = Penerimaan total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

TC = Biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Besarnya efisiensi usaha dapat dihitung dengan R/C rasio yang dapat dirumuskan:

$$\text{Efisiensi} = \frac{R}{C}$$

Keterangan :

R = Penerimaan usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

C = Biaya total usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi usaha adalah :

$R/C > 1$ berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan sudah efisien,

$R/C = 1$ berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan mencapai titik impas,

$R/C < 1$ berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan tidak efisien

Risiko dapat dihitung secara statistik, yaitu dengan menggunakan ukuran keragaman (*variance*) atau simpangan baku (*standar deviation*), secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$V = \sqrt{\frac{\sum(E_i - E)^2}{(n - 1)}}$$

Keterangan :

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan asin

E_i = keuntungan usaha pengolahan ikan asin yang diterima produsen (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

n = jumlah produsen ikan asin (orang)

Hubungan antara simpangan baku dengan keuntungan rata-rata diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Rumus koefisien variasi adalah

$$CV = \frac{V}{E}$$

Keterangan :

CV = koefisien variasi usaha pengolahan ikan asin

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Semakin besar nilai koefisien variasi menunjukkan bahwa risiko yang harus ditanggung oleh produsen semakin besar dibanding dengan keuntungannya. Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal yang terendah yang mungkin diterima oleh produsen. Rumus keuntungan batas bawah keuntungan adalah :

$$L = E - 2V$$

Keterangan :

L = batas bawah keuntungan usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

E = keuntungan rata-rata usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

V = simpangan baku usaha pengolahan ikan asin (rupiah)

Nilai $CV \leq 0,5$ atau $L \geq 0$ menyatakan bahwa produsen tidak akan mengalami kerugian dan nilai $CV > 0,5$ atau $L < 0$ berarti ada peluang kerugian yang akan dialami produsen (Hernanto, 1993).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan ikan asin teri adalah sebagai berikut :

(a) Pembersihan/ Pencucian

Pencucian dengan air bersih dilakukan 1-2 kali untuk menghilangkan kotoran.

(b) Penggaraman

Penggaraman dilakukan dengan cara menaburkan kristal-kristal garam pada

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

permukaan ikan kemudian direbus selama 15 menit. Garam yang digunakan adalah garam murni atau biasa disebut garam krosok. Perbandingan antara ikan teri dengan garam adalah 2:1, jadi untuk 1000 Kg ikan teri, garam yang dibutuhkan sekitar 500Kg.

(c) Pengeringan

Setelah penggaraman selesai dikerjakan, ikan lalu dijemur diatas Para-para. Tempat

No	Uraian Biaya Total	Rata-rata (Rp/ Bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	23.855.000	3,82
2	Biaya Variabel	602.525.417	96,68
	Jumlah	623.234.167	100

penjemuran bebas dari naungan dengan tujuan agar matahari dapat digunakan seluruhnya. Aktivitas penjemuran ini dibarengi dengan proses pembalikan minimum dilakukan 2-3 kali setiap hari. Lamanya penjemuran tergantung dari keadaan cuaca tetapi umumnya dibutuhkan waktu 1 hari.

(d) Pengemasan

Ikan teri yang sudah menjadi ikan asin kemudian dikemas dalam wadah yang betul-betul kering. Wadah yang digunakan adalah kardus.

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak bergantung pada perubahan jumlah produksi. Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi biaya penyusutan peralatan, tenaga kerja, dan cicilan bank.

Tabel 1. Rata-rata Biaya Total pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon.

Biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin teri adalah biaya variabel sebesar Rp. 602.525.417 (96,68%). Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan produsen dikarenakan adanya kenaikan harga bahan baku dan pelengkap.

Penerimaan rata-rata per bulan yaitu Rp. 632.812.500, dengan rata-rata biaya total per bulan sebesar Rp. 623.234.167 sehingga diperoleh keuntungan rata-rata dalam satu bulan yaitu Rp. 9.578.333. Keuntungan yang diperoleh setiap produsen berbeda-beda karena perbedaan total yang diterima dan biaya total yang dikeluarkan setiap produsen berbeda.

Nilai efisiensi usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon yaitu 1,02. Menurut Soekartawi (2006) apabila nilai R/C > 1 berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan sudah efisien, sebaliknya apabila R/C < 1 berarti usaha pengolahan ikan asin yang dijalankan tidak efisien. Nilai efisiensi yang dihasilkan dari usaha pengolahan ikan asin teri adalah 1,02 yang berarti setiap Rp.1,00 yang dikeluarkan oleh produsen ikan asin teri akan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,02 kali biaya yang telah dikeluarkan tersebut sehingga usaha yang dijalankan efisien.

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

Risiko dapat dihitung secara statistik yaitu dengan menggunakan ukuran keragaman (*variance*) atau simpangan baku (*standar deviation*). Simpangan baku merupakan besarnya fluktuasi keuntungan yang mungkin diperoleh dari keuntungan rata-rata atau dengan kata lain merupakan besarnya risiko yang harus ditanggung. Hubungan antara simpangan baku dan keuntungan dapat diukur dengan koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L).

Tabel 2. Risiko Usaha dan Batas Bawah Keuntungan pada Usaha Pengolahan Ikan Asin Teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon

Nilai simpangan baku yaitu sebesar Rp.12.786.060. Perhitungan keuntungan dan simpangan baku tersebut kemudian diketahui nilai koefisien variasi yaitu sebesar 1,33 dari nilai keuntungan rata-rata dan batas bawah keuntungan sebesar minus Rp. 15.993.787. Nilai koefisien variasi dan batas bawah keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon menunjukkan bahwa $CV > 0,5$ dan $L < 0$, yang berarti produsen memiliki peluang kerugian dalam setiap proses produksi yang dijalankan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon memiliki risiko yang tinggi untuk dijalankan. Batas bawah keuntungan sebesar minus Rp. 15.993.787 menunjukkan bahwa produsen ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Cirebon harus

berani menanggung kerugian sebesar Rp. 15.993.787.

No.	Uraian	Rata-rata
1.	Keuntungan (Rp)	9.578.333
2.	Simpangan Baku (Rp)	12.786.060
3.	Koefisien Variasi	1,33
4.	Batas Bawah Keuntungan (Rp)	-15.993.787

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon masih berlaku skala usaha rumah tangga. Proses produksi ikan asin teri dilakukan secara tradisional dengan tahapan sebagai berikut:
Pembersihan/ pencucian → penggaraman/ perebusan → pengeringan/ penjemuran → pengemasan.
2. Hasil analisis finansial yang telah dilakukan diperoleh biaya total rata-rata per bulan yang dikeluarkan sebesar Rp. 623.234.167, sedangkan rata-rata penerimaan per bulan sebesar Rp. 632.812.500 dengan rata-rata jumlah produksi dalam satu bulan sebesar 2.312,5 kg dan rata-rata harga ikan asin teri Rp. 25.000. sehingga diketahui keuntungan rata-rata per produsen dalam satu bulan sebesar Rp. 9.578.333.

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

3. Nilai efisiensi yang dihasilkan dari usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon yaitu 1,02 yang berarti bahwa setiap Rp.1,00 biaya yang dikeluarkan oleh produsen akan diperoleh penerimaan 1,02 kali dari biaya yang dikeluarkan.
4. Keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam satu bulan pada usaha pengolahan ikan asin teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon sebesar Rp.9.578.333, sehingga diketahui nilai simpangan baku yaitu sebesar Rp.12.786.060 dan nilai koefisien variasi sebesar 1,33 dengan batas bawah keuntungan minus Rp. 15.993.787. nilai koefisien variasi dan batas bawah keuntungan pada usaha pengolahan ikan asin di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon menunjukkan bahwa $CV > 0,5$ dan $L < 0$ yang berarti bahwa produsen memiliki peluang kerugian dalam setiap proses produksi yang dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2010. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- De Bruin, G.PH., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. The Marine Fishery Resources of Srilanka. *FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose*. Rome. M-43. ISBN 92-5-103293, 400 pp.
- Dumairy. 1996. *Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Erlangga.
- Handajani, S. 1994. *Pangan dan Gizi*. USM Press, Solo.
- Hernanto F. 1993. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Huss H.H. 1994. Assurance of Sea Food Quality. *FAO Fisheries Technical Paper*. 334. Rome. M-40 ISBN 92-5-103446-X, 169 pp.
- Hutomo M, Burhanuddin, Djamali A, Martosewojo S. 1987. *Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. Pusat Panel dan Pengembangan Oseanology LIPI. Jakarta.
- Ningsih S.R. 2013 Analisis Kelayakan Finansial Usaha Perikanan Payang Jabur (*Boat Seine*) Di Pelabuhan Perikanan Asem doyong Kabupaten Pemalang. *Jurnal Of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. Volume 2. Nomor 3. Tahun 2013. Hlm 223-232.
- Pujawan, I. N. 2012. "Ekonomi Teknik", Surabaya : Guna Widya.
- Resmiati, Diana, Astuty. 2003. *Pengasinan Ikan Teri (Stolephorus spp.)*. Universitas Padjadjaran.
- Riyanto, B. 1989. *Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan*. Yayasan Badan Penerbit Gajah Mada. Yogyakarta.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- Subani W dan Barus HR. 1989. Alat Penangkapan Ikan dan Udang Laut di Indonesia. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. No. 50:152-153.
- Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. CV Alfabeta. Bandung.

Dedi Supriadi, Eulis Henda Nugraha, Nita Fadilatussafa'ah, Restu Widayaka

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. CV. Alfabeta.Bandung.

Syamsudin, R. Damiyanti. 2011. *Analisa Deskriptif Kuantitatif*. Penerbit Erlangga, Jakarta.

Young, J.Z. 1962. *The Life of Vertebrates*. Second eds. Oxford University Press. New York and Oxford. 820 pp.