

Analisis Finansial dan Kelayakan Usaha Industri Rumah Tangga Ikan Asin Bapak Aris di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu

Vivie Wijayanti¹, Ana Nurmalia², Yossie Yumiati³

^{1,2,3}Universitas Dehasen Bengkulu

viviewijayanti396@gmail.com¹, ananurmalia17@gmail.com²

ABSTRACT

Salted fish is a food product made from fish meat preserved by adding salt. Through this preservation method, fish meat, which would normally spoil within a short time, can be stored at room temperature for several months, although it usually needs to be tightly sealed. The purpose of this study is to determine the financial analysis and business feasibility of Mr. Aris's household-scale salted fish industry located in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City. The research method used is a descriptive qualitative and quantitative approach by applying financial and business feasibility analysis. The results show that Mr. Aris's household salted fish industry is feasible to be continued. The financial analysis of the salted fish processing business in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City indicates that the business generated total revenues in 2021, 2022, and 2023 of Rp 187,300,000; Rp 250,900,000; and Rp 409,750,000, respectively, while the total costs in 2021, 2022, and 2023 amounted to Rp 145,728,000; Rp 192,156,000; and Rp 302,510,710, respectively. The feasibility levels differ each year, with a Benefit-Cost Ratio (B/C) of 1.28 in 2021, 1.30 in 2022, and 1.35 in 2023. Since the Benefit-Cost Ratio is greater than one ($B/C > 1$), the project is considered feasible to implement in each of these years. The business feasibility analysis of the salted fish industry in Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District, Bengkulu City also shows positive Net Present Value (NPV) results each year, namely Rp 45,728,742.71 in 2021, Rp 71,084,220.716 in 2022, and Rp 142,738,306.934 in 2023. Since the NPV values are greater than zero ($NPV > 0$), the project is considered feasible to be implemented. The Internal Rate of Return (IRR) value is 62.71%, indicating that the annual rate of return on the total invested capital in the project is 62.71%. This value is higher than the established discount rate of 10%; therefore, based on the IRR criterion, the project is declared feasible to be implemented.

Keywords: financial analysis, business feasibility analysis, salted fish, Sumber Jaya Village, Kampung Melayu District.

ABSTRAK

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan garam. Dengan metode pengawetan ini, daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu ruangan untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui analisis Finansial dan Kelayakan usaha industri rumah tangga ikan asin bapak Aris di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan analisis finansial dan kelayakan usaha. Hasil penelitian bahwa industri rumah tangga ikan asin milik bapak Aris ini layak diteruskan. Analisis finansial usaha industri pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu menunjukkan usaha ini menghasilkan total penerimaan tahun 2021, 2022, 2023 sebesar Rp.

187.300.000, Rp. 250.900.000, Rp. 409.750.000, dan total biaya tahun 2021, 2022, 2023 sebesar Rp. 145.728.000, Rp. 192.156.000, Rp. 302.510.710, dengan tingkat kelayakan berbeda tiap tahun ialah : Tahun 2021 sebesar 1,28 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Tahun 2022 sebesar 1,3 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Tahun 2023 sebesar 1,35 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Kelayakan usaha dari industri Ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu menunjukkan nilai NPV setiap tahunnya sebesar: Tahun 2021 sebesar 45.728.742,71 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan. Tahun 2022 sebesar 71.084.220,716 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan. Tahun 2023 sebesar 142.738.306,934 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan. Nilai IRR sebesar 62,71 % tingkat kemampuan pengembalian dari seluruh modal yang ditanamkan dalam proyek setiap tahunnya adalah 62,71 persen. Nilai ini lebih besar dari tingkat *discount rate* yang ditetapkan (10%) maka dari kriteria IRR proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan.

Kata Kunci: analisis finansial, analisis kelayakan usaha, ikan asin, Kelurahan Sumber Jaya, Kecamatan Kampung Melayu

PENDAHULUAN

Luas wilayah Provinsi Bengkulu saat ini $\pm 32.254,53 \text{ km}^2$, luas daratan $\pm 19.919,33 \text{ km}^2$, dan luas perairan Provinsi Bengkulu $\pm 12.335,2 \text{ km}^2$. ± 525 kilometer. Dengan adanya wilayah tersebut, Provinsi Bengkulu dapat menjadi peluang investasi yang menjanjikan karena memiliki potensi yang cukup besar di bidang kelautan dan perikanan, baik di bidang perikanan dan budidaya perikanan maupun di bidang pengolahan ikan. Nelayan menjual sebagian besar hasil tangkapan mereka yang tidak ekonomis sebagai ikan segar. Selain dijual dalam bentuk ikan segar, ada pula yang dikeringkan, diasinkan, dan diolah untuk menambah pendapatan nelayan. (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Ikan asin, sebagai salah satu produk olahan perikanan yang sangat populer di Indonesia, memiliki berbagai aspek yang menarik untuk dibahas, mulai dari proses pengolahan, kualitas, hingga dampak sosial ekonomi. Secara umum, ikan asin adalah ikan yang diawetkan dengan garam, yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan rasa. Proses pengolahan ikan asin biasanya melibatkan penggaraman dan pengeringan, yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk. Penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi garam dan lama penggaraman berpengaruh signifikan terhadap karakteristik sensori ikan asin, termasuk rasa, aroma, dan tekstur (Ningrum et al., 2019; Perangin-angin et al., 2021).

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang ditangkap oleh nelayan untuk kemudian diolah menjadi produk ikan. Proses pengawetan dilakukan agar ikan tidak cepat busuk. Memungkinkan produk ikan untuk dijual di Indonesia dan di luar Indonesia (Hasan, 2015). Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan dan diasinkan. Dengan cara pengawetan ini, daging ikan yang biasanya akan membusuk dalam waktu singkat, dapat disimpan

pada suhu ruangan selama beberapa bulan, meski biasanya harus ditutup rapat (Geffken, 2016).

Berdasarkan pantauan di lapangan, ditemukan beberapa kendala yang mungkin mempengaruhi proses produksi ikan asin. Kendala yang ditemui adalah cuaca, jika hujan atau mendung maka proses pengeringan akan lebih lama dan ikan asin yang dihasilkan akan beresiko rusak. Selain kendala cuaca, ada kendala lain, jika bulan cerah dan nelayan melaut, ikan yang dihasilkan akan sangat sedikit. Hal ini berdampak besar bagi pengusaha ikan asin karena tidak bisa memenuhi kebutuhan ikan. kebutuhan bahan baku utama, karena jumlah nelayannya sangat sedikit.

Berdasarkan wawancara lapangan, alasan mengapa ikan asin menjadi salah satu lauk pauk favorit jutaan orang adalah:

1. Zat penting yang terkandung dalam ikan asin bermanfaat bagi kesehatan. Selain rasanya yang enak, ikan asin juga mengandung zat dan senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan. Contohnya termasuk kalsium, fosfor, zat besi, vitamin E dan omega 3.
2. Menghilangkan rasa hambar pada makanan Jika Anda menjadikan ikan asin sebagai teman makan Anda, rasa hambar pada makanan Anda biasanya langsung teratasi. Makanlah secukupnya saja, jangan berlebihan. Ikan asin bisa membuat cita rasa makanan menjadi lebih berwarna.
3. Campur dengan sambal, lalapan dan sayur asam agar rasanya lebih nikmat Ini adalah makanan favorit banyak orang. Kenikmatan kuliner tidak hanya dapat ditemukan di restoran-restoran mewah, namun juga di tempat-tempat sederhana dan menu-menu sederhana. Ikan asin dengan nasi panas dengan sambal pedas, lalapan, dan sayur asem semakin membuat acara makanmu semakin berkesan.
4. Nafsu makan semakin besar Masakan sederhana selalu terlihat istimewa jika ikan asin menjadi salah satu lauknya. Ikan asin sangat efektif meningkatkan nafsu makan dan dapat meningkatkan mood makan Anda. Saya yakin orang yang makan ikan asin biasanya akan ketagihan dan makan lebih banyak.

Tabel 1. Jumlah Produksi Olahan Ikan Asin di Kecamatan Kampung Melayu

Sumber: Hasil Penelitian, Bella Febrianty (2021)

No	Pengolahan Ikan Asin	Jumlah Produksi (kg)
1	Ikan Gaguk belah (Manyung)	6.238,5
2	Ikan Beledang (Layur)	7.500
3	Ikan Kepala Batu (Capelin)	10.900
4	Ikan Senangi (Senangin)	11.300
5	Ikan Teri	20.000

Masyarakat yang tinggal di pesisir pantai Kota Bengkulu biasanya menjalankan usaha produksi ikan asin di Kota Bengkulu, dan sudah ada sejak lama sehingga menjadikan pengolahan ikan asin sebagai salah satu mata pencaharian masyarakat setempat. Bahan baku ikan asin diambil dari hasil tangkapan nelayan setempat (Sumantri *et al*, 2016).

TINJAUAN LITERATUR

Industri Rumah Tangga

Industri rumah tangga berasal dari kata *industria* dalam bahasa Latin yang berarti keterampilan dan daya cipta. Pada dasarnya, manusia memiliki sifat industrial karena selalu menggunakan alat dan keterampilan tertentu untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dalam penelitian ini, industri yang dikaji adalah industri rumah tangga ikan asin yang berada di Kampung Melayu. Industri rumah tangga merupakan bentuk usaha yang kegiatan produksinya dilakukan di lingkungan rumah, sehingga sering pula disebut sebagai usaha kecil. Kegiatan ekonomi pada industri rumah tangga umumnya dipusatkan di satu rumah keluarga tertentu, dengan tenaga kerja yang biasanya berasal dari lingkungan sekitar tempat produksi dan berdomisili tidak jauh dari lokasi usaha tersebut (Cece, 2017).

Berdasarkan jumlah tenaga kerja dan besarnya modal yang digunakan, industri rumah tangga dapat dikategorikan sebagai industri kecil. Industri ini mengandalkan keterampilan individu atau keluarga dalam menghasilkan suatu produk untuk memenuhi kebutuhan hidup. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa industri rumah tangga adalah suatu aktivitas keterampilan yang menghasilkan produk, dilakukan dalam skala kecil, dan berlokasi di rumah sebagai pusat kegiatan produksi.

Ikan Asin

Ikan merupakan salah satu sumber pangan hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi dan sangat bermanfaat bagi pertumbuhan serta perkembangan tubuh manusia. Kandungan protein, vitamin, dan mineral pada ikan menjadikannya bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Protein yang terdapat pada ikan berperan penting dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh (Ahmad, 2015). Ikan segar adalah ikan yang baru diperoleh dari hasil penangkapan dan belum melalui proses penyimpanan maupun pengawetan. Penanganan ikan segar harus dilakukan dengan baik untuk mencegah terjadinya pembusukan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah melalui proses pengawetan, yang bertujuan memperpanjang daya simpan ikan sehingga nilai jualnya meningkat (Mulyadi, 2015).

Ikan asin merupakan salah satu produk olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan mudah dijumpai di pasaran. Produk ini memiliki cita rasa khas yang gurih dan tekstur yang renyah. Proses pengolahan ikan asin dilakukan melalui penggaraman dan pengeringan, yang bertujuan menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab pembusukan. Sekitar 65% produk perikanan mengalami proses pengawetan, salah satunya dengan perendaman garam selama 4-8 jam untuk menghasilkan rasa asin sekaligus memperpanjang masa simpan ikan (Tahitu, 2014). Di wilayah Kota Bengkulu, pengolahan ikan asin banyak ditemukan di Kecamatan Sumber Jaya, yang merupakan salah satu sentra penghasil ikan laut terbesar di daerah tersebut (Lucky, 2017).

Pengolahan Ikan

Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga ikan dapat disimpan lebih lama sebelum dikonsumsi. Pembusukan ikan disebabkan oleh aktivitas bakteri serta proses penguraian jaringan yang terjadi secara alami setelah ikan mati. Proses ini berlangsung semakin cepat pada suhu tinggi dan mencapai kondisi optimum pada suhu sekitar 37°C (Moeljanto, 2019).

Secara tradisional, pengolahan ikan dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari untuk proses pengeringan. Pengeringan bertujuan mengurangi kadar air dalam ikan sehingga daya simpan meningkat. Namun demikian, produk ikan olahan tradisional sering kali memiliki citra yang kurang baik di mata konsumen karena mutu yang rendah, kandungan nutrisi yang tidak konsisten, serta belum adanya jaminan mutu dan keamanan pangan (Herwati, 2020). Oleh karena itu, diperlukan pengolahan ikan yang lebih terstandar agar kualitas, nilai gizi, serta keamanan produk dapat terjaga dan diterima dengan baik oleh konsumen.

Bahan Baku Ikan Asin

Ikan

Pemilihan ikan sebagai bahan baku utama sangat menentukan kualitas ikan asin yang dihasilkan. Ikan yang digunakan harus dalam kondisi segar karena tingkat kesegaran berpengaruh langsung terhadap mutu produk akhir. Berdasarkan ukurannya, ikan untuk pembuatan ikan asin dibedakan menjadi tiga kelompok, yaitu:

- Ikan berukuran besar, seperti gaguk belah
- Ikan berukuran sedang, seperti beledang, kepala batu, dan senangi
- Ikan berukuran kecil, seperti ikan teri

Ikan berukuran besar perlu dibersihkan dari sisik, insang, dan isi perut, kemudian dibelah sepanjang garis punggung ke arah perut tanpa terbelah sempurna. Bagian daging yang tebal disayat miring agar proses penggaraman merata. Untuk ikan berukuran sedang, pembersihan dapat dilakukan dengan atau tanpa pembelahan. Sementara itu, ikan berukuran kecil cukup dicuci bersih tanpa perlu disiangi.

Garam

Garam berfungsi sebagai bahan pengawet utama karena mampu menghambat pertumbuhan bakteri penyebab pembusukan ikan. Oleh sebab itu, kemurnian garam sangat menentukan keberhasilan proses pengawetan. Garam yang digunakan sebaiknya adalah garam dapur dengan kandungan NaCl yang tinggi dan kadar pengotor yang rendah (Heni, 2013).

Analisis Finansial

Analisis finansial merupakan analisis suatu proyek yang ditinjau dari sudut pandang individu atau pelaku usaha. Analisis ini tidak memperhitungkan dampak ekonomi secara luas, melainkan berfokus pada keuntungan dan biaya yang diterima oleh pemilik modal. Dalam analisis finansial, yang menjadi perhatian utama adalah hasil atau keuntungan yang diperoleh dari sumber daya yang digunakan dalam

proyek tersebut (Kusuma, 2012). Analisis finansial juga digunakan untuk menghitung manfaat dan keuntungan yang diterima oleh individu atau institusi pemodal dalam menjalankan suatu usaha (Kusuma, 2012).

Total Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual satuan. Penerimaan ini masih harus dikurangi dengan biaya produksi untuk mengetahui pendapatan bersih. Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang digunakan dalam proses produksi (Suratiyah, 2015).

Rumus penerimaan:

$$TR = Py \times Y$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

Py = Harga Produk

Y = Jumlah Produksi

Total Pendapatan

Pendapatan merupakan aliran masuk aktiva yang diperoleh dari penyerahan barang atau jasa selama periode tertentu (Sochib, 2018). Pendapatan dapat dibedakan menjadi pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan bersih diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi (Rahim *et al.*, 2012).

Rumus pendapatan:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Pendapatan Bersih

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha merupakan penelitian untuk mengetahui apakah suatu usaha layak dijalankan dan mampu memberikan keuntungan. Analisis ini banyak digunakan oleh pihak swasta untuk menilai manfaat dan keberlanjutan suatu usaha (Ipah Triwijati, 2016).

Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. B/C Ratio

Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) digunakan untuk mengetahui tingkat kelayakan suatu usaha dengan membandingkan total penerimaan dan total biaya. Untuk mengetahui kelayakan usaha dengan B/C Ratio adalah menghitung hasil bagi antara total penerimaan dan total biaya usaha ikan asin (Adi, Dkk 2016).

Rumus:

$$B/C = TR/TC$$

Kriteria:

- $B/C > 1$: usaha layak dijalankan
- $B/C < 1$: usaha tidak layak

2. Net Present Value (NPV)

$$NPV = \sum_{t=0}^n \frac{Bt - Ct}{(1 + i)^t}$$

Keterangan:

NPV = Net Present Value

Bt = Penerimaan tahun ke-t

Ct = Biaya tahun ke-t

n = Umur proyek

i = Discount rate

Kriteria:

- $NPV > 0$: usaha layak dijalankan
- $NPV < 0$: usaha tidak layak dijalankan

3. Internal Rate of Return (IRR)

IRR adalah tingkat suku bunga maksimum yang mampu mengembalikan seluruh biaya investasi yang dikeluarkan (Hasan, 2015).

Rumus:

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} (i_2 - i_1)$$

Keterangan :

IRR : Internal Rate of Return

NPV_1 : Net Present Value yang pertama (+)

NPV_2 : Net Present Value yang kedua (-)

i_1 : Tingkat bunga yang pertama

Kriteria:

Apabila $IRR > i$, maka usaha layak dikembangkan secara finansial (Gray *et al.*, 2012).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Penelitian kualitatif mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, keyakinan, persepsi dan pemikiran individu dan kelompok. Data kuantitatif merupakan jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung untuk mengungkapkan informasi atau penjelasan dalam bentuk angka atau angka. Penelitian ini menggunakan dua jenis sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data atau informasi langsung yang berkaitan dengan variabel yang diperoleh peneliti melalui wawancara dengan

pihak-pihak terkait untuk tujuan penelitian tertentu. Sedangkan data sekunder merupakan data atau informasi yang dikumpulkan dari sumber industri.

Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu penelitian Waktu yang digunakan peneliti untuk penelitian ini dilakukan sejak tanggal izin penelitian diterbitkan dan berlangsung kurang lebih selama 2 (dua) bulan, yang terdiri dari 1 bulan pengumpulan data dan 1 bulan pengolahan data, yang meliputi proses penyajian. makalah dan pendampingan berlangsung. Lokasi belajar Penelitian ini dilakukan di lingkungan masyarakat yang usaha utamanya ikan asin, yaitu di Desa Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu.

Metode Pengumpulan data

Untuk memperoleh data yang diperlukan berdasarkan pertanyaan-pertanyaan dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode sebagai berikut:

1. Metode observasi Observasi disebut juga observasi, yaitu kegiatan memantau perhatian terhadap suatu objek dengan menggunakan seluruh alat indera.
2. Metode wawancara Metode wawancara, sering juga disebut wawancara atau angket lisan, merupakan percakapan yang dilakukan pewawancara untuk memperoleh informasi dari orang yang diwawancarai.

Metode Analisis Data

Untuk menjawab beberapa tujuan yang diajukan dalam penelitian ini, maka data penelitian dianalisis melalui cara analisis finansial (biaya, penerimaan, pendapatan, analisis B/C ratio) dan analisis kelayakan usaha (B/C Ratio, *Net Present Value (NPV)*, *IRR (Internal Rate of Return)*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

Provinsi Bengkulu terletak di pesisir barat Pulau Sumatera dengan garis pantai ±525 km dan sebagian besar wilayahnya merupakan daerah pesisir. Kondisi geografis ini mendukung berkembangnya usaha perikanan, termasuk industri ikan asin. Usaha ikan asin milik Bapak Aris di Kelurahan Sumber Jaya, Kota Bengkulu, berdiri sejak 1994 dan dikelola sebagai industri rumah tangga. Bahan baku utama berupa ikan diperoleh langsung dari nelayan, sedangkan garam dibeli dari pemasok lokal. Proses produksi masih bersifat tradisional dan manual, meliputi penanganan ikan, pembersihan, pencucian, penggaraman, penjemuran, dan pengemasan. Usaha ini menggunakan tenaga kerja keluarga dan dua karyawan dengan pembagian tugas sesuai tahapan produksi. Tujuan pendirian usaha adalah memenuhi kebutuhan keluarga serta menjaga keberlanjutan ekonomi masyarakat sekitar.

Analisis Finansial Ikan Asin

Analisis digunakan untuk menghitung biaya total usaha ikan asin dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya total dan variabel. Biaya dalam penelitian

ini dapat dikelompokkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel penjelasan sebagai berikut.

1. Biaya Tetap

Tabel 2. Biaya Tetap Pembuatan Ikan Asin Tahun 2021 – 2023

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	Biaya Tetap
1	2021	35.318.000
2	2022	36.122.000
3	2023	37.070.750

Berdasarkan Tabel 4.1, kita dapat menganalisis perkembangan biaya tetap yang dikeluarkan oleh Industri Rumah Tangga Ikan Asin selama beberapa tahun, yakni 2021, 2022, dan 2023. Biaya tetap ini mencakup pengeluaran yang tidak bergantung pada jumlah produksi, seperti kenaikan pajak tanah dan bangunan, gaji karyawan tetap, listrik, air dan depresiasi peralatan.

Data menunjukkan biaya tetap usaha ikan asin mengalami peningkatan setiap tahun, yaitu sebesar Rp804.000 dari 2021 ke 2022 dan Rp948.750 dari 2022 ke 2023. Kenaikan ini dipengaruhi oleh inflasi, kenaikan upah karyawan, peningkatan biaya utilitas, serta pemeliharaan atau pembaruan peralatan. Kenaikan biaya tetap berdampak pada meningkatnya kebutuhan modal, potensi penyesuaian harga jual, serta perlunya evaluasi keuntungan agar usaha tetap layak dan menguntungkan. Oleh karena itu, pengelolaan dan pengendalian biaya tetap menjadi hal penting untuk menjaga keberlanjutan usaha. Hasil penelitian Edo Saputra (2022) sejalan dengan temuan ini, yang menegaskan bahwa perhitungan dan pengelolaan biaya tetap secara cermat sangat berpengaruh terhadap kelayakan dan profitabilitas usaha kecil.

2. Biaya Variabel

Tabel 3. Biaya Variabel Pembuatan Ikan Asin Tahun 2021-2023

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	Biaya Variabel
1	2021	110.380.000
2	2022	156.000.000
3	2023	265.400.000

Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan volume produksi, meliputi bahan baku ikan dan garam, pengemasan, serta biaya penggilingan ikan. Semakin besar jumlah produksi ikan asin, semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan. Pada tahun 2021, total biaya variabel sebesar Rp110.380.000. Tahun 2022 meningkat menjadi Rp156.000.000 akibat kenaikan harga bahan baku dan peningkatan volume produksi. Selanjutnya pada tahun 2023, biaya variabel naik signifikan menjadi Rp265.400.000, dipengaruhi oleh peningkatan produksi, kenaikan harga bahan baku, serta bertambahnya biaya operasional. Secara keseluruhan, kenaikan biaya variabel dari tahun 2021–2023 menunjukkan perlunya peningkatan

efisiensi produksi dan strategi penetapan harga agar usaha ikan asin tetap menguntungkan.

Total Biaya Usaha

Tabel 4. Total Biaya Pembuatan Ikan Asin Tahun 2021-2023

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	Total Biaya
1	2021	145.698.000
2	2022	192.122.000
3	2023	302.470.750

Total biaya merupakan keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu periode produksi untuk menjalankan usaha (Rangga Adi Pratama, 2021). Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan jumlah produksi, seperti sewa tempat, gaji karyawan tetap, dan penyusutan alat (Afrani, 2012). Sementara itu, biaya variabel merupakan biaya yang berubah sesuai volume produksi, meliputi bahan baku, pengemasan, dan tenaga kerja langsung (Ritonga, 2017). Berdasarkan data tahun 2021–2023, total biaya usaha ikan asin mengalami peningkatan, yaitu dari Rp145.698.000 pada tahun 2021 menjadi Rp192.122.000 pada tahun 2022, dan meningkat signifikan menjadi Rp302.470.750 pada tahun 2023. Kenaikan ini menunjukkan bertambahnya beban biaya seiring perkembangan usaha.

Total biaya usaha ikan asin mengalami kenaikan signifikan selama periode 2021–2023. Kenaikan ini dipengaruhi oleh peningkatan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meningkat secara bertahap akibat inflasi, penyesuaian harga, serta kemungkinan penambahan aset atau peralatan yang menambah beban penyusutan. Kenaikan total biaya yang lebih besar terutama dipicu oleh biaya variabel, seperti bahan baku ikan dan garam, pengemasan, serta tenaga kerja langsung, yang meningkat seiring bertambahnya volume produksi dan kenaikan harga pasar.

Dari tahun 2021 ke 2022, total biaya meningkat sebesar Rp46.424.000 akibat peningkatan produksi, kenaikan harga bahan baku, dan inflasi. Sementara itu, kenaikan dari tahun 2022 ke 2023 jauh lebih besar, yaitu Rp110.348.750, yang dipengaruhi oleh peningkatan kapasitas produksi, lonjakan harga bahan baku, serta kemungkinan adanya investasi baru dalam operasional usaha. Secara keseluruhan, kenaikan total biaya menunjukkan perkembangan aktivitas produksi usaha ikan asin, namun sekaligus menjadi tantangan dalam menjaga efisiensi dan profitabilitas. Hal ini sejalan dengan penelitian Mi Kamil (2023) yang menyatakan bahwa total biaya merupakan gabungan biaya tetap dan biaya variabel, sehingga pengelolaannya menjadi faktor penting dalam keberlanjutan usaha.

Analisis Penerimaan Ikan Asin**Tabel 5. Total Penerimaan Usaha Ikan Asin Tahun 2021-2023**

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	Penerimaan
1	2021	187.300.000
2	2022	250.900.000
3	2023	409.750.000

Penerimaan usaha ikan asin mengalami perubahan dan cenderung meningkat setiap tahun, dipengaruhi oleh volume produksi, harga jual, permintaan pasar, efisiensi produksi, serta diversifikasi produk seperti pelet ikan. Semakin besar jumlah produksi dan semakin tinggi harga jual, maka penerimaan usaha akan meningkat. Berdasarkan data tahun 2021-2023, penerimaan usaha ikan asin menunjukkan kenaikan signifikan, yaitu Rp187.300.000 pada tahun 2021, meningkat menjadi Rp250.900.000 pada tahun 2022, dan mencapai Rp409.750.000 pada tahun 2023. Kenaikan ini mengindikasikan adanya peningkatan aktivitas produksi dan penjualan. Peningkatan penerimaan terutama dipengaruhi oleh bertambahnya volume produksi ikan asin, kemungkinan kenaikan harga jual akibat meningkatnya biaya produksi dan permintaan pasar, serta adanya diversifikasi produk. Selain ikan asin, produksi pelet ikan turut berkontribusi terhadap penerimaan usaha. Pelet ikan dihasilkan dari ikan asin yang tidak terjual atau rusak, sehingga limbah dapat dimanfaatkan kembali menjadi produk bernilai ekonomi dan menambah total penerimaan usaha.

Analisis Total Pendapatan Ikan Asin**Tabel 6. Total Pendapatan Ikan Asin Tahun 2021-2023**

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	Pendapatan
1	2021	41.602.000
2	2022	58.778.000
3	2023	107.279.250

Pendapatan usaha ikan asin menunjukkan peningkatan yang signifikan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2021 pendapatan tercatat sebesar Rp41.602.000, meningkat menjadi Rp58.778.000 pada tahun 2022, dan mengalami lonjakan pada tahun 2023 hingga mencapai Rp107.279.250. Peningkatan ini mencerminkan perkembangan positif dalam aktivitas produksi, penjualan, dan pengelolaan usaha.

Besarnya pendapatan usaha dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu jumlah produksi, harga jual, permintaan pasar, efisiensi produksi, serta kapasitas pemasaran dan distribusi. Peningkatan volume produksi berbanding lurus dengan pendapatan yang diperoleh, karena semakin banyak produk yang dihasilkan dan terjual maka pendapatan akan meningkat. Selain itu, kenaikan harga jual per unit

produk, baik akibat meningkatnya permintaan pasar maupun biaya produksi, turut mendorong peningkatan pendapatan.

Permintaan pasar juga berperan penting dalam menentukan pendapatan. Permintaan yang tinggi memungkinkan produk terjual dalam jumlah lebih besar dan dengan harga yang lebih baik. Di samping itu, efisiensi dan inovasi dalam proses produksi, seperti peningkatan teknologi pengolahan atau pengembangan produk dan kemasan, dapat meningkatkan kapasitas produksi dan menarik minat konsumen. Perluasan saluran distribusi dan strategi pemasaran yang lebih efektif, termasuk pemanfaatan media sosial, juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan, khususnya pada tahun 2023.

Secara keseluruhan, pertumbuhan pendapatan usaha ikan asin dari tahun 2021 hingga 2023 disebabkan oleh peningkatan volume produksi dan penjualan, kenaikan harga jual, meningkatnya permintaan pasar, serta perbaikan efisiensi produksi dan distribusi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Nurjannah (2019) yang menyatakan bahwa pendapatan usaha sangat dipengaruhi oleh efektivitas dan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi. Dengan pengelolaan produksi dan pemasaran yang baik serta inovasi berkelanjutan, pendapatan usaha dapat terus meningkat dan menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Analisis Kelayakan Ikan Asin

Analisis B/C Ratio

Tabel 7. Analisis B/C Ratio Ikan Asin Tahun 2021-2023

Sumber : Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	B/C Ratio
1	2021	1,28
2	2022	1,3
3	2023	1,35

Berdasarkan Tabel 7, nilai B/C Ratio usaha ikan asin menunjukkan hasil yang konsisten dan cenderung meningkat dari tahun ke tahun, yaitu sebesar 1,28 pada tahun 2021, meningkat menjadi 1,30 pada tahun 2022, dan kembali naik menjadi 1,35 pada tahun 2023. Nilai B/C Ratio yang selalu berada di atas angka 1 menunjukkan bahwa usaha ikan asin layak untuk dijalankan dan dikembangkan, karena setiap satu satuan biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan manfaat yang lebih besar. Peningkatan nilai B/C Ratio tersebut mengindikasikan adanya perbaikan kinerja usaha, baik dari sisi peningkatan penerimaan maupun pengendalian biaya. Hal ini dapat disebabkan oleh meningkatnya volume produksi dan penjualan, efisiensi penggunaan biaya produksi, serta strategi harga dan pemasaran yang semakin baik. Dengan demikian, usaha ikan asin memiliki prospek yang baik untuk terus dikembangkan di masa mendatang, terutama jika pengusaha mampu mempertahankan efisiensi biaya dan meningkatkan kualitas serta diversifikasi produk.

Interpretasi Hasil B/C Ratio

Benefit-Cost Ratio (B/C Ratio) digunakan untuk menilai kelayakan usaha dengan membandingkan total penerimaan (manfaat) terhadap total biaya yang dikeluarkan. Nilai B/C Ratio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan biaya, sehingga layak secara ekonomis. Berdasarkan hasil perhitungan, pada tahun 2021 nilai B/C Ratio sebesar 1,28. Hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp1 biaya produksi yang dikeluarkan mampu menghasilkan Rp1,28 penerimaan. Meskipun usaha sudah dinilai layak, masih terdapat peluang untuk meningkatkan profitabilitas melalui efisiensi biaya atau peningkatan penerimaan. Pada tahun 2022, nilai B/C Ratio meningkat menjadi 1,30. Kenaikan ini menunjukkan adanya perbaikan efisiensi usaha dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan tersebut dapat disebabkan oleh naiknya volume produksi, peningkatan harga jual, maupun pengelolaan biaya yang lebih baik, meskipun masih terbuka peluang untuk optimalisasi lebih lanjut. Selanjutnya, pada tahun 2023 nilai B/C Ratio kembali meningkat menjadi 1,35. Nilai ini menunjukkan bahwa usaha ikan asin semakin efisien dan menguntungkan, di mana setiap Rp1 biaya produksi menghasilkan Rp1,35 penerimaan. Peningkatan yang konsisten ini mengindikasikan adanya perbaikan manajemen biaya, peningkatan kualitas produk, serta perluasan pasar yang berdampak positif terhadap penerimaan usaha.

Peningkatan B/C Ratio sebagai Indikator Kelayakan Usaha

Nilai B/C Ratio yang selalu lebih besar dari 1 dan cenderung meningkat dari tahun 2021 hingga 2023 menunjukkan bahwa usaha ikan asin layak secara ekonomis dan memiliki prospek keberlanjutan yang baik. Kenaikan B/C Ratio dari 1,28 menjadi 1,35 menandakan bahwa efisiensi produksi dan pengelolaan biaya semakin membaik, sehingga manfaat yang diperoleh terus meningkat dibandingkan biaya yang dikeluarkan. Selain itu, peningkatan B/C Ratio juga menunjukkan bahwa usaha memiliki kelayakan jangka panjang. Selama rasio ini tetap berada di atas angka 1, usaha ikan asin diperkirakan dapat terus berjalan, berkembang, dan menghasilkan keuntungan yang semakin besar di masa mendatang. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Trisna (2022) yang menyatakan bahwa nilai B/C Ratio lebih besar dari 1 merupakan indikator utama kelayakan suatu usaha. Dalam konteks usaha ikan asin, kondisi ini menunjukkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan lebih kecil dibandingkan manfaat yang diperoleh, sehingga usaha layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan. Secara keseluruhan, peningkatan nilai B/C Ratio dari tahun ke tahun memberikan keyakinan bahwa usaha ikan asin tidak hanya mampu bertahan, tetapi juga memiliki potensi pertumbuhan dan keuntungan yang lebih besar, selama efisiensi biaya dan strategi produksi serta pemasaran terus dioptimalkan.

Analisis Net Present Value (NPV)

Tabel 8. Net Present Value (NPV) 2021-2023

Sumber: Data Primer Diolah 2024

No	Tahun	NPV
1	2021	45.728.742,71
2	2022	71.084.220,716
3	2023	142.738.306,934

Net Present Value (NPV) merupakan salah satu metode analisis kelayakan finansial yang digunakan untuk menilai apakah suatu usaha atau proyek layak dilaksanakan dengan cara membandingkan nilai sekarang dari aliran kas masuk dan aliran kas keluar menggunakan tingkat diskonto tertentu. Suatu usaha dinyatakan layak secara finansial apabila nilai NPV lebih besar dari nol ($NPV > 0$).

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan pada usaha ikan asin dengan tingkat diskonto sebesar 10%, diperoleh nilai NPV sebagai berikut:

- Tahun 2021: Rp 45.728.742,71
- Tahun 2022: Rp 71.084.220,716
- Tahun 2023: Rp 142.738.306,934

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai NPV pada setiap tahun bernilai positif. Hal ini berarti bahwa manfaat bersih yang diperoleh usaha ikan asin lebih besar dibandingkan dengan biaya yang dikeluarkan setelah diperhitungkan nilai waktu uang. Dengan demikian, usaha ikan asin memiliki nilai tambah ekonomis dan layak untuk dijalankan.

Selain itu, nilai NPV yang terus meningkat dari tahun 2021 hingga 2023 menunjukkan adanya tren pertumbuhan keuntungan usaha. Peningkatan NPV ini mengindikasikan bahwa kinerja usaha semakin baik, yang dapat disebabkan oleh meningkatnya pendapatan, efisiensi biaya produksi, serta pengelolaan usaha yang semakin optimal. Kondisi ini memperkuat keputusan bahwa usaha ikan asin layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan dalam jangka panjang, selama faktor-faktor risiko seperti biaya bahan baku dan permintaan pasar dapat dikelola dengan baik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nikolas Umbu Keba (Mayu, 2015) dalam skripsinya yang berjudul "*Studi Kelayakan Investasi Proyek Perumahan Green Hills Malang*". Penelitian tersebut menunjukkan nilai NPV sebesar Rp 13.290.195.299,63 yang bernilai positif, sehingga proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan. Hal ini sesuai dengan kriteria metode NPV yang menyatakan bahwa jika nilai $NPV > 0$, maka suatu investasi atau usaha layak secara finansial. Dengan demikian, berdasarkan hasil perhitungan NPV yang positif dan terus meningkat, usaha ikan asin dapat dinyatakan layak secara finansial dan memiliki prospek keuntungan yang baik di masa mendatang.

Internal Rate of Return (IRR)

Tabel 9. Internal Rate of Return (IRR) Tahun 2021 – 2023

Sumber: Data Primer Diolah 2024

NPV 1	NPV 2	IRR (2021-2023)
166.908.025,38	151.077.182,78	62,71%

Internal Rate of Return (IRR) merupakan metode analisis kelayakan finansial yang digunakan untuk mengetahui tingkat pengembalian investasi suatu usaha. Suatu usaha dinyatakan layak secara finansial apabila nilai IRR lebih besar dibandingkan dengan tingkat diskonto atau biaya modal yang digunakan.

Berdasarkan informasi yang diperoleh, nilai IRR usaha ikan asin sebesar 62,71%, sedangkan tingkat diskonto yang digunakan adalah 10%. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengembalian investasi usaha ikan asin jauh lebih tinggi dibandingkan dengan biaya modal yang dikeluarkan. Dengan kata lain, usaha ini mampu menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada biaya yang diperlukan untuk mendanai usaha tersebut.

Nilai IRR sebesar 62,71% mengindikasikan bahwa setiap modal yang ditanamkan dalam usaha ikan asin memberikan tingkat pengembalian yang sangat tinggi per tahun. Perbandingan antara IRR dan tingkat diskonto menunjukkan bahwa usaha ini sangat menguntungkan dan layak untuk dilaksanakan dari sisi finansial. Semakin besar selisih antara IRR dan tingkat diskonto, semakin besar pula tingkat kelayakan dan daya tarik investasi suatu usaha.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Adella Agisthalia (2017) dalam skripsinya yang berjudul "*Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial Pembelian Mesin Pengering Kayu (Kiln Dry) di UD Tohu Srijaya Kota Batu*". Penelitian tersebut menyatakan bahwa suatu investasi dinyatakan layak apabila nilai IRR lebih besar dari tingkat suku bunga atau tingkat diskonto yang berlaku. Hasil perhitungan IRR pada penelitian tersebut menunjukkan nilai IRR yang lebih tinggi dibandingkan tingkat suku bunga, sehingga investasi dinyatakan layak untuk dijalankan.

Dengan demikian, berdasarkan nilai IRR sebesar 62,71% yang jauh melebihi tingkat diskonto 10%, dapat disimpulkan bahwa usaha ikan asin sangat layak secara finansial dan memiliki potensi keuntungan yang tinggi apabila dikelola secara berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data, peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Analisis finansial usaha industri pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu menunjukkan usaha ini menghasilkan total penerimaan tahun 2021, 2022, 2023 sebesar Rp187.300.000,

Rp250.900.000, Rp409.750.000, dan total biaya tahun 2021, 2022, 2023 sebesar Rp145.728.000, Rp192.156.000, Rp302.510.710.

2. Kelayakan usaha dari industri Ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu menunjukkan nilai B/C setiap tahunnya sebesar:
 - a. Tahun 2021 sebesar 1,28 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan.
 - b. Tahun 2022 sebesar 1,3 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan.
 - c. Tahun 2023 sebesar 1,35 Jika Benefit Ratio lebih besar dari satu ($B/C > 1$) maka proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan.

Nilai NPV tiap tahunnya sebesar:

- a. Tahun 2021 sebesar 45.728.742,71 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan.
- b. Tahun 2022 sebesar 71.084.220,716 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan.
- c. Tahun 2023 sebesar 142.738.306,934 Jika NPV yang dihasilkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$) maka proyek tersebut layak untuk dilaksanakan.

Nilai IRR sebesar 62,71 % tingkat kemampuan pengembalian dari seluruh modal yang ditanamkan dalam proyek setiap tahunnya adalah 62,71 persen. Nilai ini lebih besar dari tingkat *discount rate* yang ditetapkan (10%) maka dari kriteria IRR proyek dinyatakan layak untuk dilaksanakan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Kepada pelaku usaha ikan asin disarankan untuk meningkatkan kualitas ikan asin, karena dari hasil penelitian diketahui pada tahun pertama mengalami kerugian yang banyak dan supaya tidak membuang ikan asin karena tidak laku pada akhirnya menjadi limbah.
2. Kepada pelaku usaha ikan asin disarankan untuk meningkatkan kualitas pada kemasan supaya terlihat lebih menarik konsumen untuk membeli ikan asin.
3. Kepada pemerintah disarankan untuk memberikan dukungan untuk para UKM berupa memberikan bantuan modal usaha supaya berkembang lebih pesat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad. (2015). *Analisis pengolahan dan pemasaran ikan teri asin di Desa Batahan Kecamatan Batahan*.
- Aprianti, O. (2018). *Analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu*.
- Cece. (2017). *Peran industri rumah tangga dalam menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan di Desa Calio Kecamatan Lilirilau Kabupaten Soppeng*.

- Geffken. (2016). *Analisis usaha pengolahan ikan asin di Desa Kuala Baru Kecamatan Kuala Baru Kabupaten Aceh Singkil*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Hamdi. (2018). *Analisis studi kelayakan pengembangan usaha Nyateyu di Pekanbaru*.
- Hasan. (2015). *Analisis pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan ikan asin di Kelurahan Pasar Batu Gerigis Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah*.
- Kusuma. (2012). *Analisis kelayakan finansial usaha kecil menengah (UKM) nata de coco di Sumedang, Jawa Barat*.
- Lucky. (2017). *Strategi pemasaran pedagang ikan asin melalui media sosial di Tabayung Kecamatan Muara Batang Gadis*.
- Mulyadi. (2015). *Analisis perbandingan kelayakan usaha ikan asin pepija dengan kerupuk berbahan ikan pepija di Kelurahan Juata Laut Kecamatan Tarakan Utara Kota Tarakan*.
- Riani, M. U. (2013). *Analisis usaha pengolahan ikan tenggiri asin kering di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan*.
- Sochib. (2018). Pengaruh manajemen laba dan net interest margin terhadap kinerja keuangan bank umum swasta nasional. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*.
- Sumantri, et al. (2016). *Pengembangan model perlindungan hukum bagi perempuan pelaku usaha perikanan skala mikro dan kecil dalam upaya meningkatkan daya saing produk*. Universitas Bengkulu.
- Suratiyah. (2015). *Analisis penerimaan dan pendapatan usaha tani jahe di Desa Kertajaya Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis*.
- Susanto, A. (2021). *Analisis pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan*.