

**ANALISIS FINANSIAL DAN PENDAPATAN USAHA PENGASAPAN IKAN 'MINA ASRI'
RUMAH TANGGA DI KELURAHAN TANJUNG MAS KECAMATAN SEMARANG UTARA
KOTA SEMARANG**

**[ANALYSIS OF FINANCIAL AND OPERATING REVENUES OF SMOKED FISH "MINA ASRI"
HOUSE HOLD IN SUB TANJUNG MAS DISTRICT NORTH OF SEMARANG CITY]**

Sulistiyowati, R. Pramono, Karyadi

SulisTyowati@yahoo.com

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Farming Semarang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Menghitung finansial dari usaha industri "pengasapan ikan" rumah tangga, 2) menghitung pendapatan, dan titik pulang pokok pada usaha industri "pengasapan ikan" rumah tangga. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode studi kasus dengan analisis deskripsi agar informasi finansial yang diperlukan untuk keperluan analisis terdapat lebih detail. Untuk memperoleh data dengan menggunakan metode wawancara langsung dengan pihak pengrajin, yaitu mengenai proses produksi ikan asap, biaya produksi, harga jual, dan lain-lain untuk memperoleh data primer. Penelitian dilakukan di industri pengasapan ikan skala rumah tangga "Mina Asri" di Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang, pada bulan Juni sampai Agustus tahun 2010. Data diambil pada bulan Juli 2010, kemudian dilakukan penghitungan secara matematis, disajikan dalam bentuk tabulasi, kemudian dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif untuk menghitung finansial dan memperoleh besarnya pendapatan, harga pokok, titik impas (BEP), dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara finansial usaha pengasapan ikan manyung adalah menguntungkan dimana dengan total biaya/modal Rp 13.3456.000,- dengan penerimaan sebesar Rp. 16.710.000,- dapat menghasilkan keuntungan/pendapatan sebesar Rp. 3.254.000,-. BEP sebesar Rp 1.440.598,- yang artinya usaha pengasapan ikan manyung skala rumah tangga ini tidak mengalami keuntungan maupun kerugian pada saat penerimaan dengan total biaya sebesar Rp 1.440.598,- R C ratio sebesar 1,24. menunjukkan bahwa dari setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan, akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,24,-. Produk ikan manyung asap yang dihasilkan termasuk produk yang mutunya cukup baik, rasanya gurih mudah didapat, harga terjangkau oleh konsumen tetapi daya awetnya hanya bertahan dua hari saja, sehingga perlu adanya perbaikan kualitas/perbaikan mutu, dan bisa tahan lama untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih panjang dan aman bagi kesehatan. Untuk *rasionalisasi* dan *standarisasi* perlu adanya peran serta pembinaan dari pihak terkait yang berkompeten dalam menentukan kebijakan, seperti penyuluhan/kampanye, pendidikan/pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup mereka.

Kata kunci : pengasapan, ikan manyung, analisis finansial

ABSTRACT

This study aims to: 1) Calculated from the financial industry "curing fish" households, 2) calculate the income and principal home point in industrial enterprises "curing fish" household. The method used in this study is to analyze the case study method descriptions for the necessary financial information for more detailed analysis of excavated. To obtain the data by using direct interviews with the craftsmen, which is about the process of smoked fish production, production costs, prices, etc. to obtain primary data. The study was conducted in industrial-scale fishing household fumigation "Mina Asri" in the village of Tanjung Mas Semarang Northern District of Semarang, in June and August of 2010. Data were taken in July 2010, then performed a

mathematical calculation, presented in the form of tabulation, then analyzed and explained in descriptive to calculate financial and obtain the income, cost of goods, break-even point (BEP), and value added. The results showed that the fumigation effort financially manyung fish is beneficial where the total cost / capital USD 13.3456.000,- with revenue of Rp. 16,710,000, - to generate profit / revenue amounted Rp. 3.254.000,-. BEP amounting to Rp 1,440,598, - which means business manyung curing fish scale household does not have the gain or loss upon receipt of a total cost of Rp 1,440,598, - RC ratio is 1.24. show that from every single rupiah cost incurred, will gain revenue of Rp 1.24,-. Manyung smoked fish products are produced including product quality is good enough, it's easy to get tasty, reasonably priced by the consumer but awetnya power only lasted two days, so the need for quality improvement / quality improvement, and can last longer to be consumed within the time period longer and safer for health. For the rationalization and standardization is necessary to the role and development of competent stakeholders in determining policy, such as counseling / campaigns, education /training, business partner, and empowerment to improve their businesses and livelihoods.

Keywords: fumigation, fish manyung, financial analysis

PENDAHULUAN

Ikan memiliki kandungan protein tinggi yang tersusun oleh sejumlah asam amino yang ada di tubuh manusia sehingga jumlah protein ikan yang dapat diserap oleh tubuh manusia lebih banyak 90 % daripada jumlah yang terbuang (10%) dan diperlukan guna pertumbuhan dan kesehatan manusia.

Selain kebaikan tersebut ternyata ikan mudah sekali rusak, terutama dalam keadaan segar cepat sekali mengalami kerusakan sehingga mutunya menjadi rendah sehingga ikan perlu diawetkan, keburukan ikan tersebut dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran hasil perikanan.

Dimana ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, pengasapan, peragian, dan pendinginan ikan (Desroiser, Norman,W, 1988).

Minimnya kualitas ikan asap pengrajin tradisional dikarenakan kurangnya penerapan cara mengolah ikan yang benar dan penerapan sanitasi dan higiene. Dalam mengolah ikan, para pengrajin ikan asap tradisional belum memperhatikan mutu sebagai bagian terpenting dalam produk mereka, yang mereka lakukan adalah membuat ikan asap sebagai peninggalan nenek moyang secara turun-temurun.

Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan

kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih.

Usaha industri pengasapan ikan berskala rumah tangga di Kelurahan Tanjung Mas dengan bahan baku ikan manyung merupakan usaha tradisional yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama di kota Semarang, secara turun-temurun, meskipun baru dalam taraf skala rumah tangga sehingga kesannya kurang berkembang dengan baik tetapi tetap berjalan bertahun-tahun.

Ikan asap adalah hasil pengawetan ikan secara tradisional yang pengerjaannya merupakan gabungan dari penggaraman (perendaman dalam air garam) dan pengasapan sehingga memberikan rasa khas.

Menurut Suwendo Hadiwiyoto (1993), pengasapan ikan tergantung kepada faktor-faktor sebagai berikut : 1) Jenis ikan yang diasap, 2) Besar kecilnya ikan yang diasap, 3) Alat yang digunakan yaitu lemari asap /tungku, drum, pisau, baskom, dan 4) Cara pengasapan yang benar yaitu : siangi ikan, cuci, dan kelompokkan menurut ukuran, Masukkan garam ke dalam ½ liter air dan didihkan, kemudian dinginkan, rendam ikan selama ± 15-20 menit, tiriskan, dan angin-anginkan sampai permukaan kering, susun

satu persatu di atas anyaman bambu, kemudian disusun dalam lemari pengasapan secara berlapis-lapis, antara masing-masing lapisan diberi jarak kira-kira sama dengan rata-rata panjang ikan agar pengasapan merata, ikan harus dibolak-balik. Siapkan bahan bakar berupa arang dan potong-potong kayu di bawah ruang pengasap, kemudian bakar bubuhkan ampas tebu atau serbuk gergaji sedikit demi sedikit sampai timbul asap. Panas diatur pada suhu $\pm 70^{\circ} \sim 80^{\circ} \text{C}$. selama 15 menit.

Menurut Eddy Afrianto dan Evi Liviawaty (1989), yang dapat meningkatkan daya awet ikan dalam proses pengasapan adalah unsur-unsur kimia yang terdapat dalam asap. Unsur-unsur kimia tersebut berperan sebagai: (1) Berfungsi sebagai desinfektan yang menghambat pertumbuhan atau membunuh mikroorganisme penyebab pembusukan yang terdapat dalam tubuh ikan, (2) Pemberi warna pada tubuh ikan sehingga ikan yang telah diawetkan dengan proses pengasapan berwarna coklat keemasan yang dapat menarik selera konsumen, (3) sebagai bahan pengawet, karena komponen dalam asap mampu memberikan daya tahan pada daging ikan untuk melawan proses ketengikan.

Menurut Moeljanto (1989) bahwa pengaruh pengasapan pada ikan yang diasapi yaitu terhadap daya simpannya, rupanya dan perubahan Warna. Dalam proses pengawetan pada ikan asap dapat diberikan bahan tambahan guna mempertahankan nilai gizi makanan sehingga dapat disimpan untuk waktu yang lama tetapi masih dapat dikonsumsi secara aman.

Menurut Eddy Afrianto dan Evi Liviawaty (1994) untuk mendapatkan mutu dan volume asap sesuai dengan yang diharapkan sebaiknya digunakan jenis kayu yang keras atau tempurung kelapa sebagai bahan bakar dan sebaiknya memenuhi tiga syarat yaitu keras, tidak mudah terbakar dapat menghasilkan asap dalam jumlah besar dengan waktu lama. Lama pengasapan sangat berpengaruh terhadap daya awet ikan asap sehingga akan berdampak sekali pada pemasarannya sebab jangkauan pemasaran lebih luas.

Usaha perikanan yang akan

dilakukan oleh seorang pengusaha harus menghasilkan keuntungan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis usaha. Menurut Effendi Irzal dan Oktariza Wawan (2006) analisis usaha merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelayakan dari suatu jenis usaha.

Menurut Rangkuti, F. (2002) untuk mengetahui kelayakan finansial dari usaha pengasapan ikan manyung skala rumah tangga ini diperlukan data besarnya manfaat atau benefit dan biaya dari setiap unit yang dianalisis dengan berbagai asumsi antara lain harga jual ikan manyung asap per potong serta analisis usaha pengasapannya melalui analisis keuntungan dan analisis imbalan penerimaan dan biaya yang biasa disebut dengan RC ratio (R/C) serta analisis Break Even Point (BEP). Untuk itu peneliti ingin mengetahui apakah usaha pengasapan skala rumah tangga "Mina Asri" secara finansial menguntungkan.

Didalam penelitian ini yang dimaksud biaya total adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam produksi ikan asap, terdiri atas biaya tetap dan biaya variable (Rp/bulan). Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya nilai tidak tergantung pada jumlah produksi ikan asap, terdiri dari biaya penyusutan peralatan, penyusutan bangunan, dan gaji karyawan (Rp/bulan).

Biaya variable adalah biaya yang jumlah nilainya dipengaruhi oleh jumlah produksi ikan asap, seperti biaya bahan baku (ikan manyung), biaya tenaga kerja, biaya bahan bakar (tempurung kelapa) dan biaya pemasaran (Rp/bulan).

Biaya pemasaran adalah biaya yang dikeluarkan dalam memasarkan ikan asap seperti biaya pengemasan dan transportasi dalam memasarkan ikan asap. Ikan asap yang dihasilkan adalah ikan asap yang berbahan baku dari ikan manyung.

Penerimaan adalah total produksi ikan asap yang dihasilkan dalam satu bulan dikalikan dengan harga jualnya tiap sayatan (Rp/bulan)

Pendapatan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi ikan asap (Rp/bulan) dan Harga pokok ikan asap adalah total biaya produksi dibagi dengan jumlah produksi

(Rp/sayatan)

Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang merupakan salah satu daerah sentra produksi olahan perikanan laut yang ada di kota Semarang dan letaknya berdekatan TPI Tambak Lorok di mana pevelangan ikan berlangsung secara aktif seiring dengan berkembangnya motorisasi dan alat tangkap yang makin efektif maka hasil tangkapan pun terus meningkat sehingga stok ikan melimpah. Oleh karena hasil tangkapan ikan tersebut perlu diawetkan dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan hasil tangkapan ikan sebab kalau dibiarkan begitu saja, lama-kelamaan akan mengalami perubahan yang merugikan dan menimbulkan kerugian yang besar di saat hasil tangkapan melimpah.

Menyikapi keadaan tersebut nelayan perlu melakukan pasca panen agar ikan dapat terjual dengan harga yang ekonomis antara lain diversifikasi pengolahan dengan cara mengolah ikan dengan cara mengasap ikan sehingga diharapkan ada peningkatan pendapatan. Kendalanya sebagian besar industri pengasapan ikan yang ada di Kelurahan Tanjung Mas masih dengan cara sederhana dan tungku pengasapnya dibuat dari batu bata serta penggunaan bahan bakar tempurung kelapa tanpa memperhatikan keras ataupun lunaknya bahan bakarnya. Salah satu agenda pembangunan Indonesia dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha kecil mikro menengah (UMKM). pengembangan UMKM diharapkan dapat menyerap kesempatan kerja sekaligus meningkatkan pendapatan pelakunya (Anonim, 2005)

Penelitian ini bertujuan untuk:
1). Menghitung finansial dari usaha industri "pengasapan ikan" rumah tangga. 2). Menghitung pendapatan yang diperoleh dari usaha industri "pengasapan ikan" rumah tangga, serta strategi pengembangan usaha pengasapan ikan manyung di Kelurahan Tanjung Mas, Kota Semarang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Ikan Asap "Mina Asri" di

Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan asumsi usaha ini telah dijalankan selama 25 tahun dan masih tetap ada sampai sekarang. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juli 2010. Metode yang digunakan yaitu metode studi kasus. Tujuannya agar informasi finansial yang diperlukan untuk keperluan analisis terdapat lebih detail. Untuk menghitung keuntungan pengolahan ikan asap maka digunakan pendekatan *Cost* dengan rumus: $\mu = TR - TC$. Dimana μ = keuntungan, *TR* (*Total Revenue*) : penerimaan total, dan *TC* : (*Total Cost*) adalah total biaya pengeluaran. (Rangkuti, F., 2002)

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan observasi terhadap pengolah ikan asap skala rumah tangga di Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang, yaitu mengenai proses produksi ikan asap, biaya produksi, harga jual, total penerimaan, total pengeluaran dan lain-lain. Data tersebut adalah data bulan Juli 2010. Populasi pengolah ikan asap di Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara sebanyak 20 orang, dimana yang digunakan sebagai sampel diambil semua 20 orang (secara sensus) dimana dalam sebulan melakukan 20 hari pengasapan.

Metode Analisis Data

Metode Analisis Data pada usaha pengasapan ikan skala rumah tangga ini menggunakan metode Analisis Usaha yang merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelayakan dari suatu jenis usaha (Effendi Irzal dan Oktariza Wawan, 2006). Data yang diperoleh dihitung secara matematis, disajikan dalam bentuk tabulasi, kemudian dianalisis Menurut Rangkuti, F. (2002) untuk mengetahui kelayakan finansial dari usaha pengasapan ikan manyung skala rumah tangga ini diperlukan data besarnya manfaat atau benefit dan biaya dari setiap unit yang dianalisis dengan berbagai asumsi antara lain harga jual ikan manyung asap per potong serta analisis usaha pengasapannya melalui analisis keuntungan dan analisis imbalan penerimaan dan biaya yang biasa disebut dengan RC ratio (R/C) serta analisis

Break Even Point (BEP) dan dijelaskan secara deskriptif yaitu apa adanya besarnya modal yang digunakan, penerimaan yang diperoleh serta besarnya pendapatan, harga pokok, titik impas (BEP) dan lain-lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan asap merupakan salah satu makanan khas daerah pantura yang dikenal luas sebagai makanan tambahan lauk pauk. Usaha industri ikan asap mempunyai potensi dikembangkan, karena dapat menyerap tenaga kerja sehingga mengurangi pengangguran. Kendala utama yang dihadapi oleh pengusaha ikan asap adalah ketersediaan bahan baku ikan yang sifatnya musiman dan harga untuk jenis ikan manyung sering terjadi kenaikan. Kendala lainnya adalah cuaca yang kurang mendukung untuk proses produksi karena bahan bakar tidak bisa kering.

Menurut terminologi FAO (Heruwati, E.S. 2002), ikan olahan tradisional, atau "*traditional cured*" adalah produk yang diolah secara sederhana dan umumnya dilakukan pada skala industri rumah tangga. Jenis olahan yang termasuk produk olahan tradisional ini adalah ikan kering atau ikan asin kering, ikan pindang, ikan asap, serta produk fermentasi yaitu kecap, peda, terasi, dan sejenisnya. Ikan asap (ikan panggang) merupakan salah satu hasil olahan yang cukup populer di Indonesia. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan asap mempunyai prospek yang lebih baik. Hal ini mengingat bahwa ikan asap mempunyai cita-rasa yang lezat dan tidak asin sehingga dapat dikonsumsi dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan asap merupakan produk yang siap untuk dimakan (*ready to eat*) (Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2005)

Usaha Pengasapan Ikan "Mina Asri" salah satu industri ikan di Kota Semarang, merupakan usaha rumah tangga yang telah memproduksi kurang lebih selama 25 tahun. Produksi ini berkisar antara 50-150 kg ikan asap dalam satu kali proses produksi. Tetapi produksi tidak dilakukan setiap hari karena bahan baku sering tidak ada. Jumlah tersebut akan naik secara drastis menjelang bulan Ramadhan dan Hari Raya.

Pengasapan ikan ini sering menggunakan bahan baku dari ikan songot atau ikan sembilang, yang harganya terjangkau oleh pengrajin tetapi hasilnya kurang disukai oleh konsumen. Konsumen lebih menyukai yang berbahan baku ikan manyung karena secara organoleptik kenampakan warnanya lebih menarik berwarna coklat muda mengkilat dan rasanya lebih gurih, sehingga harga dipasaran lebih tinggi dibanding yang berasal dari ikan songot atau ikan sembilang. Pengrajin ikan asap di Kelurahan Tanjung Mas, Kota Semarang lebih banyak menggunakan teknik pengasapan secara sederhana dengan memakai tungku yang berupa tumpukan bata dengan bahan bakar tempurung kelapa. Jenis ikan manyung yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan asap di daerah Tanjung Mas. Selain harganya mahal, per ekor bobotnya 8-15 kg, sehingga untuk langsung dijual ke konsumen mengalami kesulitan apalagi ikan manyung ini tidak enak untuk langsung dikonsumsi karena baunya yang amis/anyir, dengan bobot yang besar tadi menunjukkan bahwa ikan manyung mempunyai kandungan lemak yang tinggi sehingga ikan manyung ini mudah membusuk, untuk itu ikan manyung perlu dilakukan penanganan. Penanganan yang paling mudah adalah pengasapan, pemasarannya pun lebih mudah dan disukai oleh konsumen.

Proses pengasapan yang dilakukan oleh anggota "Mina Asri" yaitu setelah ikan manyung dicuci bersih, dipotong-potong sesuai ukuran yang dikehendaki kemudian diasap dengan suhu $\pm 70^{\circ}$ - 80° C. selama 15 menit tanpa di rendam garam terlebih dahulu, karena konsumen lebih suka dengan rasa tawar, sehingga daya awet ikan asap hanya dua hari.

Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui tingkat keuntungan, pengembalian investasi, maupun titik impas suatu usaha. Analisis usaha sangat diperlukan pada usaha perikanan mengingat ketidakpastian usaha yang cukup besar, apalagi usaha perikanan tangkap dan pengolahan hasil perikanan yang sangat dipengaruhi oleh musim penangkapan. Penelitian dilaksanakan berdasarkan pendekatan sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya Produksi Usaha Pengasapan Ikan "Mina Asri", Juli 2010

No	Uraian	Per hari (Rp)	Total per bulan (Rp)
1	Biaya Tetap	10.000	200.000
	1. Penyusutan Ruang Asap	2.200	44.000
	2. Penyusutan Keranjang	650	13.000
	3. Penyusutan Blong	1.500	30.000
	4. Sewa Lahan	1.000	20.000
	5. Retribusi		
	Total Biaya Tetap	15.350	307.000
2	Biaya Tidak Tetap	557.000	11.140.000
	1. Biaya Pembelian Ikan Mentah	28.500	570.000
	2. Biaya Tempurung Kelapa	41.250	825.000
	3. Biaya Tenaga Kerja	30.700	614.000
	4. Biaya Operasional		
	Total Biaya Tidak Tetap	657.450	13.149.000
	Total Biaya Produksi	672.800	13.456.000

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Pengasapan Ikan "Mina Asri" dalam proses pembuatan ikan asap sebesar Rp 307.000 per bulan. Biaya tetap tersebut mencakup biaya penyusutan ruang asap, penyusutan keranjang, penyusutan blong, sewa lahan dan retribusi.

Biaya tidak tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi yang dikeluarkan untuk memproduksi ikan manyung asap sebesar Rp 13.149.000 per bulan. Biaya variable tersebut meliputi biaya bahan baku utama yaitu ikan mentah, upah tenaga kerja, biaya bahan bakar berupa tempurung kelapa, dan biaya operasional.

Biaya total adalah penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya variabel ikan asap. Biaya total yang dikeluarkan oleh Usaha Pengasapan Ikan "Mina Asri" dalam bulan Juli 2010 adalah 13.456.000 per bulan

Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil kali antara harga produk dengan jumlah produksi. Besarnya jumlah penerimaan dalam penelitian ini diperoleh dari penjualan ikan manyung asap dalam satu bulan di Usaha Pengasapan "Mina Asri" dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerimaan Usaha Pengasapan Ikan Manyung "Mina Asri", Juli 2010

No	Uraian	Per Hari	Per Bulan
1	Jumlah Penjualan (Sayatan)	836	16.710
2	Harga Per Sayatan (Rp)	1.000	20.000
3	Penerimaan (Rp)	835.500	16.710.000

Dari Tabel 2 diatas terlihat pada Usaha Ikan Asap "Mina Asri" jumlah rata-rata penjualan per hari 836 sayatan, per bulan 16.710 sayatan, dengan harga jual per sayatan Rp 1.000,- sehingga pada bulan juli dengan 20 kali atau 20 hari kerja total penerimaan yang diperoleh Rp 16.710.000,-

Penjualan ikan asap bervariasi tiap harinya. Variasi ini dipengaruhi oleh banyaknya permintaan. Penjualan ikan manyung asap dipengaruhi oleh permintaan pedagang pengecer yang mengambil ikan manyung asap untuk dijual kepada konsumen dan dipengaruhi oleh permintaan konsumen yang datang ke pasar untuk membeli ikan manyung asap. Permintaan akan meningkat pada saat-saat tertentu, misalnya apabila ada konsumen yang akan mengadakan suatu acara.

Usaha Ikan Asap "Mina Asri" tidak melakukan pencatatan dengan baik. Sehingga tidak didapatinya data yang pasti untuk penjualan ikan manyung asap dan pencatatan untuk penjualan ikan asap. Kalaupun ada catatan, catatan tersebut hanya sebagai acuan bagi usaha bagi usaha dan pedagang pengecer dalam pembayaran. Lain halnya

halnya dengan penjualan ikan asap yang tidak tercatat dengan baik. Karena konsumen langsung membeli ikan manyung asap di pasar.

Pendapatan

Pendapatan usaha merupakan selisih antara penerimaan terhadap total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Apabila penerimaan lebih besar daripada biaya total maka dikatakan usaha memperoleh keuntungan/pendapatan. Sebaliknya apabila total biaya lebih besar dibandingkan penerimaan maka usaha menderita kerugian. Pendapatan dari usaha pengasapan ikan "Mina Asri" dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3. Biaya dan Pendapatan Usaha Pengasapan Ikan Manyung "Mina Asri", Juli 2010

No	Uraian	Total (Rp)
1	Penerimaan	16.710.000
2	Total Biaya Produksi	13.456.000
	Pendapatan	3.254.000

Total pendapatan usaha ikan manyung asap "Mina Asri" berdasarkan Tabel 3 pada bulan Juli 2010 adalah Rp. 3.254.000,- per bulan. Dimana Nilai R/C ikan manyung asap adalah 1,24 artinya dari setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1,24,-

Pendapatan ikan manyung asap Rp 3.254.000 dengan volume produksi sebesar 16.710 sayatan per bulan. Pendapatan Usaha Pengasapan Ikan Manyung "Mina Asri" cukup menguntungkan yaitu Rp 3.254.000,- dengan nilai R/C 1,24 apabila penjualan lancar. Usaha ini dipertahankan karena merupakan usaha turun temurun dan pengusahaannya memiliki sumber pendapatan lain.

Analisis Harga Pokok, Titik Impas (BEP)

Harga pokok merupakan biaya

yang dikeluarkan untuk memproduksi tiap unit produk; dapat dikatakan sebagai biaya rata-rata untuk tiap unit yang diproduksi. Perhitungan harga pokok pada penelitian ini menggunakan metode pembagian. Harga pokok diperoleh dari jumlah total biaya produksi pada satu satuan waktu tertentu dibagi jumlah produk yang dihasilkan pada satuan waktu yang sama. Harga pokok, harga jual dan keuntungan dari tiap ikan manyung asap per sayatan pada Usaha Pengasapan Ikan Manyung "Mina Asri" dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4. Harga Pokok Ikan Manyung Asap pada Usaha Pengasapan "Mina Asri", Juli 2010

No	Uraian	Total
1	Biaya Total (Rp/Bulan)	13.456.000
2	Produksi (Sayatan/Bulan)	16.710
3	Harga Pokok (Rp/Sayatan)	805,26
4	Harga Jual (Rp/Sayatan)	1.000
5	Keuntungan (Rp/Sayatan)	194,74

Pada bulan Juli 2010 dengan total biaya pengasapan ikan sebesar Rp 13.456.000,- dengan produksi sebanyak 16.710 sayatan dan harga pokok ikan manyung asap sebesar Rp 805,26 per sayatan maka akan didapatkan keuntungan sebesar Rp. 194,74,- Perhitungan harga pokok berdasarkan harga pokok proses menunjukkan bahwa harga pokok dari usaha ikan manyung asap masih berada dibawah harga jualnya yaitu Rp 1.000 per sayatan. Artinya usaha ini menguntungkan sebesar Rp 194,74 per sayatan. Walau demikian, banyaknya jumlah penjualan ikut menentukan jumlah keuntungan yang dapat diperoleh

Titik Impas (BEP)

Break Even Point merupakan suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui pada saat kapan suatu usaha

mengalami titik impas. Pada penelitian ini dihitung BEP produk ikan manyung asap dari sisi sayatan dan penerimaan dalam satu bulan. Hasil perhitungan BEP dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. BEP Ikan Manyung Asap Usaha Pengasapan Ikan "Mina Asri" , Juli 2010

No	Uraian	Total(Rp)
1	Biaya Tetap	307.000
2	Biaya Variabel	13.149.000
3	Total Penerimaan	16.710.000
	BEP	1.440.598

Nilai BEP yang diperoleh adalah sebesar Rp. 1.440.598,-, artinya usaha pengasapan ikan ini dapat menghasilkan penjualan sebesar Rp.1.440.598,- agar tidak untung atau rugi. Karena hasil produksi ikan asap yang dihasilkan sebesar Rp. 16.710.000,- melampaui nilai BEP sebesar Rp. 1.440.598,- maka usaha ini layak dipertahankan.

Dari perhitungan diatas menunjukkan bahwa ternyata Usaha Pengasapan Skala Rumah Tangga "Mina Asri" secara finansial ini menguntungkan, makanya usaha pengasapan ini bisa bertahan selama 25 tahun padahal kelihatannya usaha ini hanya skala rumah tangga atau kecil saja.

Pada bulan Juli 2010 dengan dengan total biaya pengasapan ikan sebesar Rp 13.456.000,- yang dikeluarkan oleh pengrajin ikan asap di Kelurahan Tanjung Mas keuntungan/pendapatan usaha pengasapan ikan "Mina Asri" yang diperoleh sebesar Rp. 162.700,- dalam satu hari pengasapan atau sebesar Rp 3.254.000 per bulan, dengan harga pokok ikan asap Rp 805,26 per sayatan, pendapatan bersih per sayatan sebesar Rp. 194,73,-. Break Even Point dapat dicapai ketika penjualan ikan asap senilai Rp. 1.440.598 per bulan. RC ratio sebesar 1,24. Nilai ini menunjukkan bahwa dari setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan, akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,24,-.

Namun kualitas/mutu ikan asap perlu diperbaiki dengan melakukan perbaikan cara

pengolahan yang benar melalui *rasionalisasi* dan *standarisasi* mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, pengemasan hingga pendistribusian, serta penegakan prinsip *sanitasi* dan *hygiene* yang baik. Produk yang diinginkan konsumen adalah ikan asap yang bebas dari BTM berbahaya. Pengolahan ikan asap di Kota Semarang memerlukan pembinaan dari pihak (lembaga) terkait yang berkompeten dalam menentukan kebijakan, seperti : penyuluhan / kampanye, pendidikan /pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup mereka.

KESIMPULAN

Pengrajin ikan asap di Kelurahan Tanjung Mas, Kota Semarang lebih banyak menggunakan teknik pengasapan secara sederhana dengan memakai tungku yang berupa tumpukan bata dengan bahan bakar tempurung kelapa . Jenis ikan manyung yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan asap di daerah Tanjung Mas ini. Selain harganya mahal, per ekor bobotnya 8 kg – 15 kg, sehingga untuk langsung dijual ke konsumen mengalami kesulitan apalagi ikan manyung ini tidak enak untuk langsung dikonsumsi karena baunya yang amis/anyir, dengan bobot yang besar tadi menunjukkan bahwa ikan manyung mempunyai kandungan lemak yang tinggi sehingga ikan manyung ini mudah membusuk, untuk itu ikan manyung perlu dilakukan penanganan. Penanganan yang paling mudah dan banyak dilakukan yaitu pengasapan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan memperpanjang daya simpan, sampai ke konsumen bisa langsung bisa dikonsumsi. Ikan manyung banyak ditangkap olah nelayan di sekitar perairan Semarang dan sekitarnya.

Besarnya total biaya pengasapan ikan sebesar Rp 13.456.000,- yang dikeluarkan oleh pengolah ikan asap di Kelurahan Tanjung Mas keuntungan/pendapatan usaha pengasapan ikan "Mina Asri" sebesar Rp. 162.700,- dalam satu hari pengasapan atau sebesar Rp 3.254.000 per bulan, dengan harga pokok ikan asap Rp 805,26 per sayatan, pendapatan bersih per sayatan sebesar Rp. 194,73,-.

Break Even Point dapat dicapai ketika penjualan ikan asap senilai Rp. 1.440.598 per bulan. RC ratio sebesar 1,24 pada bulan Juli 2010.

Namun kualitas/mutu ikan asap perlu diperbaiki dengan melakukan perbaikan cara pengolahan yang benar melalui *rasionalisasi* dan *standarisasi* mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, pengemasan hingga pendistribusian, serta penegakan prinsip *sanitasi* dan *hygiene* yang baik. Produk yang diinginkan konsumen adalah ikan asap yang bebas dari BTM berbahaya. Pengolahan ikan asap di Kota Semarang memerlukan pembinaan dari pihak (lembaga) terkait yang berkompeten dalam menentukan kebijakan, seperti : penyuluhan / kampanye, pendidikan/ pelatihan, usaha binaan, dan pemberdayaan guna meningkatkan usaha dan taraf hidup mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. Dan Evi Liviawaty, 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius.
- Anonimous, 2005. Rencana Pembangunan Pemerintah Republik Indonesia Jangka Menengah Nasional 2004 – 2009. Sinar Grafika. Jakarta
- Anonimous, 2005. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Ikan Asap. Dinas Perikanan dan Kelautan, Jakarta. (<http://www.brkp.dkp.go.id>)
- Desroiser, Norman W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangen*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Effendi Irzal, Oktariza Wawan, 2006. Manajemen Agribisnis Perikanan, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hadiwiyoto, Siswanto, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Liberty, Jakarta.
- Husin, L dan Lifianthi. 1995. Ekonomi Produksi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. Diktat Kuliah (Tidak Dipublikasikan)
- Heruwati, E,S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional. (<http://www.pustaka-deptan.go.id>)
- Moeljanto, 1982. Pengasapan dan Fermentasi Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Moeljanto, 1989. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Swadaya. Jakarta.
- Rangkuti, F. 2002. Analisa SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Soedarsono, H, 1993. Biaya dan Pendapatan Di Dalam Usahatani. Departemen Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.