

ANALISIS PENDAPATAN SAMBAL IKAN ROA PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA “FLAMBOYAN” DI KELURAHAN PANAU KECAMATAN TAWAELI KOTA PALU

Income Analysis of ‘Flamboyan’ Home Industry of Roa Fish Sauce in Panau Village Tawaeli Sub District of Palu City

Ilham¹⁾, Arifuddin lamusa²⁾, Sulaeman²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
e-mail : Ilhambuba@gmail.com

²⁾Dosen Program studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
Jl. Soekarno Hatta km, Tondo Palu 94118, Sulawesi Tengah Telp 0451-429738
e-mail : lamusa.arif@yahoo.com, e-mail : cha.cha.jie@yahoo.co.id

ABSTRACT

This research aimed to determine the costs, revenues, and earnings of the Roa Fish Sauce Industry. It was carried out in Tawaeli sub district of Palu, Central Sulawesi from November-December 2018. Respondents taken in this study consisted of the employer and two employees of the industry. The research used income analysis to process such data as costs, revenues and income. Results showed that the income of the home industry was IDR 10,839,046 for the period of November to December 2018.

Keywords: Earnings, Revenues, and Total costs.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah biaya, penerimaan, dan pendapatan. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Tawaeli, Di Kota Palu Sulawesi Tengah pada Bulan November-Desember 2018. Responden yang diambil dalam penelitian ini terdiri dari 3 orang yaitu 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan. Analisis yang digunakan yaitu analisis pendapatan yang terdiri dari jumlah biaya, penerimaan dan pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan jumlah nilai pendapatan pada Industri Rumah Tangga “Flamboyan” di bulan November-Desember 2018 yaitu sebesar Rp. 10.839.046.

Kata Kunci: Total biaya, Penerimaan, dan Pendapatan.

PENDAHULUAN

Sektor perikanan berperan aktif dalam Indonesia, dalam hal ini perikanan tangkap juga menyumbangkan devisa terbesar bagi NKRI. Perikanan tangkap, berbeda dengan perikanan budidaya, adalah usaha penangkapan ikan dan organisme air lainnya di alam liar (laut, sungai, danau, dan badan air lainnya). Kehidupan organisme air di alam liar dan faktor-faktornya (biotik dan abiotik) tidak dikendalikan secara

sengaja oleh manusia. Perikanan tangkap sebagian besar dilakukan di laut, terutama di sekitar pantai. Perikanan tangkap juga ada di danau dan sungai (Brian, 1998).

Ikan roa sendiri adalah sebutan untuk olahan tingkat lanjut yang diasapi daripada ikan julung-julung, kemudian biasanya akan diolah menjadi sambal ikan roa. Keistimewaan masakan Ikan Roa adalah sensasi perpaduan rasa ikan laut yang sudah diasapkan dengan rasa pedas yang menjadi ciri khas masyarakat

“Celebes”. Sambal ikan roa ini adalah suwiran atau tumbukan halus dari ikan asap roa kemudian dibumbui dengan tomat, cabai, bawang, penyedap rasa yang dimasak bersama kemudian akan menghasilkan sambal roa yang dikemas dalam botol plastik maupun aluminium foil (Susatyo, 2006).

Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Sambal mempunyai konsistensi yang lebih padat dan mengandung lebih banyak rempah-rempah. Sambal dapat bervariasi dari kurang pedas hingga sangatlah pedas tergantung seberapa banyak cabe yang digunakan (Wikipedia, 2017).

Berdasarkan hasil survei, Industri Rumah Tangga Flamboyan memiliki beberapa kendala yang dapat mempengaruhi pendapatan yaitu perincian dana dan hasil produksi yang belum maksimal. Hal ini disebabkan karena proses produksi yang belum maksimal. Hal ini disebabkan karena proses produksi industri rumah tangga flamboyan masih menggunakan peralatan yang masih sederhana. Sehingga hasil yang dicapai belum sesuai dengan harapan. Oleh karena itu penulis mengambil judul penelitian analisis pendapatan sambal ikan roa untuk mengetahui besarnya pendapatan sambal ikan roa yang diperoleh industri rumah tangga flamboyan.

Syafar (2014) Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh kesimpulan yaitu Total Penerimaan yang diperoleh Industri Rumah Tangga “Althaf Food” yang memproduksi abon ikan tenggiri sebesar Rp. 6.000.000. kemudian Total Biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp.4.361.383 sehingga Total Penerimaan dikurangi Total Biaya setelah diolah Pendapatan yang diperoleh Industri Rumah Tangga “Althaf Food” yang memproduksi ikan tenggiri menjadi abon ikan tenggiri di Kelurahan Kabonena 260 Kecamatan Ulujadi sebesar Rp. 1.638.612 pada bulan Juni, 2014.

Tujuan penelitian dari skripsi ini yaitu mengetahui pendapatan usaha sambal

ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Flamboyan berlokasi di Tawaeli Kota Palu. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri Rumah Tangga Flamboyan adalah satu-satunya industri yang mengolah sambal ikan roa di kecamatan tawaeli. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November-Desember 2017.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa responden yang diambil pada penelitian ini adalah 1 orang pimpinan dan 2 karyawan yang secara aktif melakukan pengolahan Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan, jadi total responden adalah sebanyak 3 orang.

Data yang dikumpulkan dalam pelaksanaan penelitian ini berasal dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questionare*). Data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah yang berkaitan dengan penelitian ini dan berbagai literatur, agar lebih mendapatkan data yang lebih nyata dan benar. Data yang terkumpul dari responden dianalisis dan dijelaskan secara deskriptif dari fakta-fakta yang diperoleh dari penelitian.

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini, maka model analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis pendapatan.

Soekartawi (2002), mengatakan bahwa untuk menghitung pendapatan usaha suatu industri dapat dilakukan dengan menghitung selis antara penerimaan (TR) dan total biaya (TC). Penerimaan adalah perkalian antara produksi dan harga jual produk sedangkan biaya adalah semua pengeluaran yang digunakan untuk pengadaan faktor-faktor produksi, hal tersebut dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

keterangan:

- π = pendapatan
- TR = total revenue (total penerimaan)
- TC = total cost (total biaya)

Menghitung total penerimaan dan total biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

- TR = Total revenue (total penerimaan)
- TC = Total cost (total biaya)
- P = Price (harga produk)
- Q = Quantity (jumlah produk)
- FC = Fix cost (biaya tetap)
- VC = Variabel cost (biaya variabel)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis peralatan yang digunakan dalam memproduksi sambal ikan roa yang dimiliki oleh Flamboyan dalam dilihat pada tabel 1.

Peralatan yang diatas digunakan dalam proses produksi dari pengirisan sampai pengemasan. Peralatan yang digunakan merupakan salah satu unsur pendukung untuk jalannya proses produksi. Secara keseluruhan, semua peralatan harus terpenuhi sesuai dengan jenis produk yang

dihasilkan sehingga mampu menghasilkan keuntungan.

Biaya tetap ialah biaya yang dikeluarkan yang tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap pada penelitian ini meliputi nilai penyusutan alat, pajak bumi bangunan, dan pajak kendaraan. Keseluruhan biaya tetap pada bulan November-Desember 2017 pada industri Flamboyan dapat dilihat pada Tabel 2.

Biaya tetap tertinggi pada usaha sambal ikan roa pada Industri Flamboyan dalam kurun waktu 2 bulan yaitu pajak kendaraan dengan biaya sebesar Rp.13.888 dan biaya terendah yaitu penyusutan alat dengan biaya sebesar Rp. 29.618.

Biaya tetap pada penelitian Syafar (2014) lebih tinggi yaitu Rp. 1.243.913, dibandingkan dengan penelitian pada industri Flamboyan lebih rendah yaitu Rp.1.015.727.

Biaya variabel usaha sambal ikan roa pada industri Flamboyan mengalami fluktuasi, biaya listrik, pada bulan November 2017 lebih rendah yaitu Rp. 15.000 dibanding bulan Desember 2017 dengan biaya sebesar Rp. 20.000 . Hal ini dikarenakan besar kecilnya biaya yang dikeluarkan tergantung pada skala produksi yang dihasilkan.

Tabel 1. Jenis Peralatan Pengolahan Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan di Kota Palu, 2017.

No	Nama Alat	Jumlah (unit)
1	Kompore gas	1
2	Wajan	1
3	Sendok penggoreng	2
4	Blender	1
5	Tabung gas 3 kg	3
6	Pisau	2
7	Loyang	3
8	Gunting	1
9	Hair drayer	1
10	Timbangan digital	1

Sumber: Data primer setelah diolah 2017

Tabel 2. Jenis-jenis biaya pada industri Flamboyan sambal ikan roa pada bulan November-Desember 2017

no	jenis biaya	nillai biaya	
		november	desember
1	Biaya Tetap		
	penyusutan alat	29.618	29.618
	pajak bumi bangunan	5.555	5.555
	pajak kendaraan	13.888	13.888
	gaji tenaga kerja	966.666	966.666
	Sub Total	1.015.727	1.015.727
2	Biaya Variabel		
	bahan baku	1.000.000	1.250.000
	bahan penolong	133.000	250.000
	Kemasan	200.000	250.000
	Listrik	15.000	20.000
	Telepon	25.000	35.000
	biaya lain-lain	20.000	31.500
	Sub Total	1.393.000	1.836.500
	Total	2.408.727	2.852.227

Sumber : Data primer setelah diolah tahun 2017

Tabel 3. Penerimaan Dan Pendapatan Produk Sambal Ikan Roa 150 Gr Dan 250 Gr Pada Industri Rumah Tangga Flamboyan.

Periode Bulan	Kemasan gr	Jumlah / Botol	Harga Jual/Rp	Penerimaan (Rp)
November	kemasan 150 gr	80	30.000	2.400.000
	kemasan 250 gr	120	40.000	4.800.000
Desember	kemasan 150 gr	110	30.000	3.300.000
	kemasan 250 gr	140	40.000	5.600.000
Total				16.100.000

Sumber : Data primer setelah diolah tahun 2017

Tabel 4. Pendapatan Produksi Sambal Ikan Roa Pada Industri Rumah Tangga Flamboyan di Bulan November-Desember 2017

No.	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan Total	16.100.000
2	Biaya Total	5.260.954
	Pendapatan	10.839.046

Sumber : Data primer setelah diolah tahun 2017

Biaya variabel pada penelitian Syafar (2014) lebih tinggi yaitu Rp. 3.117.470, dibandingkan dengan penelitian pada industri Flamboyan lebih rendah yaitu Rp. 1.836.500.

Total biaya pada industri flamboyan pada bulan Desember 2017 lebih besar Rp. 2.852.227 dibandingkan pada bulan November 2017 yaitu sebesar Rp.2.408.727. Hal ini di sebabkan karena biaya yang dikeluarkan berbeda.

Total biaya pada penelitian Syafar (2014) lebih rendah yaitu Rp. 4.361.383, dibandingkan dengan total biaya pada penelitian di industri Flamboyan lebih tinggi yaitu sebesar Rp.5.260.954

Tabel 3 menunjukkan penerimaan produksi sambal ikan roa pada industri flamboyan pada bulan November-Desember 2017 adalah sebesar Rp.16.100.000.

Penerimaan pada penelitian Syafar (2014) lebih rendah yaitu Rp. 6.000.000,

dibandingkan dengan penelitian pada industri Flamboyan lebih tinggi yaitu Rp. 16.100.000.

Pendapatan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total. Pendapatan industri Rumah Tangga Flamboyan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Menunjukkan pendapatan total dari penjualan sambal ikan roa yang diperoleh industri Flamboyan pada bulan November-Desember adalah sebesar Rp.10.839.046. pendapatan ini diperoleh dari selisih antara penerimaan sebesar Rp.16.100.000 dengan biaya total sebesar Rp.5.260.954.

Hasil penelitian syafar (2014) bahwa pendapatan yang diperoleh usaha abon ikan tenggiri lebih rendah yaitu Rp.1.638.612, dibandingkan dengan pendapatan pada industri flamboyan lebih tinggi yaitu Rp.10.839.046.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan, Penerimaan, biaya yang dikeluarkan, dan pendapatan yang diperoleh usaha Sambal Ikan Roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan yaitu :

Pendapatan atau keuntungan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam

proses produksi. Pendapatan sambal ikan roa pada Industri Rumah Tangga Flamboyan pada bulan November-Desember 2017 sebesar Rp.10.839.046.

Saran

Sebaiknya industri Flamboyan lebih meningkatkan proses produksi dan penjualan guna untuk meningkatkan hasil pendapatan yang lebih maksimal dan diharapkan industri rumah tangga Flamboyan agar mampu bersaing dengan industri-industri yang ada dikota Palu.

DAFTAR PUSTAKA

- Brian, V. 1998. *Glossary of Coastal Terminology*. Washington State. Department of Ecology.
- Soekartawi, 2002. *Prinsip dasar ekonomi pertanian teori dan aplikasinya*, PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Susatyo, 2006. *Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan Secara Tradisional dalam Upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan di Kabupaten Jepara*. Jurnal Media Teknologi Perikanan. Vol 2, No 1. Hal : 45-46.
- Syafar, 2014. *Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna Pada Industri Rumah Tangga "Althaf Food" di Kota Palu*. Agrotekbis 3 (2) : 255-260.
- Wikipedia Indonesia. 2017. *Pengertian Sambal*. Diakses pada : 16 September 2017, <https://id.wikipedia.org/wiki/Sambal>.