

ANALISIS NET PROFIT MARGIN USAHA ABON IKAN PADA IKM SAL-HAN DI KOTA PALU

Analysis Net Profit Margin Of Fish Shredded Business at IKM Sal-Han in Palu City

Septiana Irna Ananda¹⁾, Arifuddin Lamusa²⁾, Muh. Fahrudin Nurdin²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

Email : irnananda49@gmail.com, lamusa.arif@yahoo.com, muh.fahrudin31@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to know the value of net profit margin of shredded fish business on the IKM Sal-Han in Palu city with the expectation of IKM Sal-Han can find out its ability to obtain a net profit from the sales result. The study took place from February to March 2020. Location determination is intentionally (purposive) and the determination of respondents also done intentionally (purposive). Data collection in this research is sourced from primary data and secondary data. The data analysis used is acceptance analysis, cost analysis, revenue analysis, and net profit margin analysis. The results showed the total business acceptance of the shredded fish in 2018 amounting to Rp. 75.326.000 with a total cost of Rp. 54.887.113 and the income gained Rp. 20.438.888, while in 2019 the reception amounted to Rp. 95.110.000 with a total cost of Rp. 68.801.626 and the income obtained amounting to Rp. 26.308.374. For the value of net profit margin for 2 years increased with total EAT in the year 2018 Rp. 20.234.499, in 2019 total EAT amounted to Rp. 26.176.832. Net Profit Margin Growth in the year 2018 and 2019 suffered fluctuations caused by the ups and downs of revenue shredded fish with a percentage of Net Profit Margin ranging from 21.5%-32.9%. This means that every Rp. 100 receipt will make a profit of Rp. 21.5 to Rp. 32.9 It means it can be said that IKM Sal-Han obtain net profit from the business of shredded fish is overall well.

Keywords: Net Profit Margin, Fish Shredded, IKM Sal-Han.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai *net profit margin* usaha abon ikan pada IKM Sal-Han di Kota Palu dengan harapan IKM Sal-Han dapat mengetahui kemampuannya memperoleh laba bersih dari hasil penjualannya. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2020. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dan penentuan responden juga dilakukan secara sengaja (*purposive*). Pengumpulan data pada penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis penerimaan, analisis biaya, analisis pendapatan, dan analisis *net profit margin*. Hasil penelitian menunjukkan total penerimaan usaha abon ikan pada tahun 2018 sebesar Rp. 75.326.000 dengan total biaya Rp. 54.887.113 serta pendapatan yang diperoleh Rp. 20.438.888, sedangkan pada tahun 2019 penerimaan sebesar Rp. 95.110.000 dengan total biaya Rp. 68.801.626 serta pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 26.308.374. Untuk nilai *net profit margin* selama 2 tahun mengalami peningkatan dengan total EAT di tahun 2018 sebesar Rp. 20.234.499, pada tahun 2019 total EAT sebesar Rp. 26.176.832. Pertumbuhan *Net Profit Margin* pada tahun 2018 dan 2019 mengalami fluktuasi yang disebabkan oleh naik turunnya pendapatan abon ikan dengan presentase *Net Profit Margin* berkisar antara 21,5%-32,9%. Ini berarti bahwa setiap Rp. 100 penerimaan akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 21,5 sampai Rp. 32,9 artinya dapat dikatakan bahwa IKM Sal-Han memperoleh laba bersih dari usaha abon ikan secara keseluruhan baik.

Kata Kunci: Net Profit Margin, Abon Ikan, IKM Sal-Han.

PENDAHULUAN

Subsektor perikanan sebagai salah satu pendukung sektor pertanian dalam pembangunan ekonomi nasional. Peran tersebut memberikan nilai tambah dan mempunyai nilai strategis, serta memberikan manfaat finansial maupun ekonomi, khususnya dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan pekerjaan. (Dahuri, 2004).

Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Namun demikian Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangan biakan mikro organism pembusuk yang terdapat di dalamnya. Lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah teroksidasi sehingga menimbulkan bau amis atau tengik. (Adawyah, 2008). Pada dasarnya proses pengolahan pasca panen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam-macam cara pengolahan pasca panen ikan, mulai dari cara tradisional sampai modern, Legrisoa dkk., 2013).

Provinsi Sulawesi Tengah secara geografis berada dibawah garis khatulistiwa. Posisi ini memberi suatu keunggulan tersendiri berupa keanekaragaman kekayaan hasil laut dan perikanan. Keanekaragaman hasil produksi perikanan dan kelautan tersebut memberi suatu nilai tambah bagi masyarakat bila dipasarkan dalam bentuk olahan maupun dalam bentuk setengah jadi maupun dalam bentuk jadi.

Abon Ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan

cara perebusan dan penggorengan. Abon ikan biasanya digunakan sebagai makanan pendamping. Abon ikan baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein tinggi, omega 3, omega 6 dan rendah kolesterol (Suryani dkk., 2007).

Abon ikan adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging ikan yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan di pres. Usaha pembuatan abon ikan mempunyai dampak yang positif, baik bagi pengusaha maupun masyarakat setempat. (Usman dkk., 2016).

IKM Sal-Han merupakan salah satu industri yang memproduksi abon ikan tuna di Kota Palu. Usaha ini didirikan pada tahun 2004 sampai sekarang. Beberapa produk yang dihasilkan antara lain bawang goreng, sambal roa, sambal duo, abon ikan, abon daging, sarabba, kopi jahe, kacang goyang, dll. Industri Sal-Han mulai memproduksi abon ikan pada tahun 2008, pada saat itu abon ikan banyak diminati oleh konsumen sehingga memiliki peluang yang baik untuk dijadikan produk jangka panjang pada Industri Sal-Han sampai sekarang. Masalah yang dihadapi oleh IKM Sal-Han yaitu adanya fluktuasi pada harga bahan baku yang mana akan mempengaruhi produksi abon ikan tidak stabil yang juga akan mempengaruhi pendapatan usaha abon ikan yang akan berdampak pada laba yang diperoleh usaha abon ikan IKM Sal-Han. Berdasarkan permasalahan tersebut membuat peneliti tertarik melakukan Analisis *Net Profit Margin* Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di IKM Sal-Han yang terletak di Jalan Sis Al-jufri No.48 Kelurahan Siranindi, Kecamatan Palu Barat, Kota Palu. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa IKM Sal-Han merupakan

pusat oleh-oleh yang memproduksi abon ikan yang sangat berkembang di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan Maret 2020.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*). Responden yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 4 orang terdiri atas 1 orang pimpinan serta 3 orang tenaga kerja pada IKM Sal-Han dengan pertimbangan bahwa pimpinan dan tenaga kerja mengetahui tentang keseluruhan aktifitas produksi perusahaan, sehingga diharapkan bisa diperoleh hasil yang cukup akurat dan sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini.

Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari perusahaan meliputi wawancara langsung dengan pimpinan perusahaan dengan menggunakan daftar pertanyaan (*quistionaire*), sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai instansi pemerintah yang terkait dengan penelitian ini dan berbagai literatur lainnya sebagai pendukung dalam penyusunan hasil penelitian ini.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif yang digunakan ialah analisis pendapatan dan analisis *Net Profit Margin*.

Menurut Antara (2012), pendapatan suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Pendapatan bertujuan untuk melihat seberapa besar usaha abon ikan IKM Sal-Han memperoleh laba. Berikut rumus matematis dapat dituliskan:

$$\begin{aligned}\pi &= TR - TC \\ TR &= Q \times P \\ TC &= FC + VC\end{aligned}$$

Keterangan:

π = Pendapatan (Rp)
TR = Total Penerimaan (Rp)
TC = Total Biaya (Rp)
Q = Jumlah Produk (*quantity*)

P = Harga Produk (Rp)
FC = Biaya Tetap (Rp)
VC = Biaya Variabel (Rp)

Harahap (2007), angka ini menunjukkan berapa besar persentase pendapatan bersih yang diperoleh dari setiap penjualan. Semakin besar rasio ini semakin baik karena dianggap kemampuan perusahaan dalam mendapatkan laba cukup tinggi. Dengan menggunakan rumus *net profit margin* yaitu sebagai berikut:

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{EAT}}{\text{Sales}} \times 100\%$$

Net Profit Margin adalah rasio yang menunjukkan kemampuan perusahaan menghasilkan sejumlah laba dari setiap tingkat penjualan tertentu yang dinyatakan dalam presentasi. Laba setelah pajak (*earning after taxes/EAT*) merupakan laba yang diperoleh setelah dikurangkan dengan pajak. Rumus dasar dari laba setelah pajak adalah sebagai berikut :

EAT = Laba bersih sebelum pajak – Pajak Penghasilan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya. Pengorbanan yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi. Setiap kegiatan produksi akan dihadapkan pada berbagai masalah biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan dalam kegiatan usaha mulai persiapan produksi (Syafar dan Lamusa, 2015).

Biaya tetap (*fixed cost*) ialah biaya perusahaan yang besarnya tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan perusahaan. Biaya variabel ialah biaya yang jumlah totalnya selalu berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan pada sebuah perusahaan.

Tabel 1. Rekapitulasi Biaya Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han Tahun 2018.

No.	Bulan	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Januari	715,815	3,286,879	4,002,694
2.	Februari	677,356	3,275,565	3,952,921
3.	Maret	831,802	6,386,094	7,217,896
4.	April	503,581	3,229,422	3,733,004
5.	Mei	362,160	3,182,687	3,544,847
6.	Juni	437,519	6,284,613	6,722,132
7.	Juli	761,870	6,346,995	7,108,865
8.	Agustus	496,662	3,239,307	3,735,969
9.	September	498,423	3,236,091	3,734,514
10.	Oktober	544,203	3,243,747	3,787,949
11.	November	449,983	3,200,397	3,650,380
12.	Desember	449,577	3,246,364	3,695,941
Jumlah		6,728,950	48,158,163	54,887,113

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 2. Rekapitulasi Biaya Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han Tahun 2019.

No.	Bulan	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Januari	438,606	3,175,471	3,614,078
2	Februari	943,109	6,382,671	7,325,780
3	Maret	435,794	3,198,797	3,634,590
4	April	467,120	3,206,360	3,673,480
5	Mei	409,821	3,193,304	3,603,125
6	Juni	737,273	6,381,238	7,118,511
7	Juli	1,079,676	9,534,920	10,614,595
8	Agustus	867,212	6,387,762	7,254,975
9	September	940,853	6,424,565	7,365,418
10	Oktober	456,322	3,199,962	3,656,284
11	November	902,276	6,396,016	7,298,291
12	Desember	447,177	3,195,322	3,642,499
Jumlah		8,125,239	60,676,387	68,801,626

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 1 dan 2 menunjukkan total biaya pada tahun 2018 ke tahun 2019 mengalami peningkatan. Pada tahun 2018 rendah karena jumlah produksinya yang rendah disebabkan bencana alam yang terjadi

di Kota Palu pada 28 September yang mengakibatkan susah mengakses bahan baku ikan tuna yang diperoleh dari Kabupaten Donggala menuju Kota Palu pada saat bencana alam itu terjadi.

Penerimaan. Hasil kali antara jumlah produk abon ikan yang dihasilkan dengan harga penjualan pada produk abon ikan, semakin banyak jumlah produksi yang

terjual maka semakin besar jumlah penerimaan. Penerimaan usaha abon ikan pada IKM Sal-Han dapat dilihat pada tabel 3 dan 4 sebagai berikut.

Tabel 3. Penerimaan Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han di Kota Palu Tahun 2018.

No.	Bulan	Jumlah		Penerimaan (Rp)
		60 gr	120 gr	
1.	Januari	55	103	5.117.000
2.	Februari	60	101	5.139.000
3.	Maret	185	158	9.862.000
4.	April	110	75	5.125.000
5.	Mei	120	65	4.935.000
6.	Juni	295	107	10.073.000
7.	Juli	140	180	9.820.000
8.	Agustus	132	60	4.980.000
9.	September	123	65	4.995.000
10.	Oktober	110	75	5.125.000
11.	November	85	88	5.132.000
12.	Desember	218	17	5.023.000
Jumlah		1.633	1.094	75.326.000

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 4. Penerimaan Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han di Kota Palu Tahun 2019.

No.	Bulan	Jumlah		Penerimaan (Rp)
		60 gr	120 gr	
1.	Januari	55	98	4.922.000
2.	Februari	100	200	9.800.000
3.	Maret	92	80	4.960.000
4.	April	80	92	5.188.000
5.	Mei	100	75	4.925.000
6.	Juni	258	120	9.840.000
7.	Juli	256	254	15.026.000
8.	Agustus	200	150	9.850.000
9.	September	150	200	10.800.000
10.	Oktober	90	80	4.920.000
11.	November	155	175	9.925.000
12.	Desember	80	86	4.954.000
Jumlah		1616	1610	95.110.000

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 5. Pendapatan Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han Tahun 2018 dan 2019.

No.	Bulan	Pendapatan (Rp)	
		2018	2019
1.	Januari	1,114,306	1,307,922
2.	Februari	1,186,079	2,474,220
3.	Maret	2,644,104	1,325,410
4.	April	1,391,996	1,514,520
5.	Mei	1,390,153	1,321,875
6.	Juni	3,350,868	2,721,489
7.	Juli	2,711,135	4,411,405
8.	Agustus	1,244,031	2,595,025
9.	September	1,260,486	3,434,582
10.	Oktober	1,337,051	1,263,716
11.	November	1,481,620	2,626,709
12.	Desember	1,327,059	1,311,501
Jumlah		20,438,888	26,308,374

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 3 dan 4 menunjukkan bahwa penerimaan usaha abon ikan pada IKM Sal-Han tahun 2018 ke tahun 2019 mengalami peningkatan karena produksi pada tahun 2018 lebih rendah disebabkan bencana alam pada 28 September. Penerimaan diperoleh hasil kali dari jumlah produk yang dijual dengan harga jual.

Pendapatan. Jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya. Kebanyakan dari penjualan produk dan jasa kepada pelanggan. Pendapatan atau laba merupakan selisih antara penerimaan penjualan diatas semua biaya dalam periode tertentu. Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Tabel 5 menunjukkan bahwa pendapatan usaha abon ikan tuna pada

IKM Sal-Han tahun 2018 ke tahun 2019 mengalami peningkatan karena jumlah produksi pada tahun 2018 rendah yang disebabkan bencana alam pada 28 September di Kota Palu dengan selisih pendapatan sebesar Rp. 5.869.486. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan dengan total biaya.

Net Profit Margin. Rasio yang digunakan untuk menunjukkan kemampuan perusahaan dalam menghasilkan keuntungan bersih setelah dipotong pajak. Menurut Harahap (2007), ia mengatakan bahwa angka ini menunjukkan berapa besar angka persentase pendapatan bersih yang diperoleh dari setiap penjualan produk. Semakin besar rasio ini semakin baik karena dianggap kemampuan perusahaan pada IKM Sal-Han dalam mendapatkan laba cukup tinggi. *Net Profit Margin* usaha abon ikan pada IKM Sal-Han dapat dilihat pada tabel 6 dan 7 sebagai berikut.

Tabel 6. *Net Profit Margin* Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han Tahun 2018.

No.	Bulan	EAT (Rp)	Penjualan (Rp)	NPM (%)
1	Januari	1,103,163	5,117,000	21,5
2	Februari	1,174,218	5,139,000	22,8
3	Maret	2,617,663	9,862,000	26,5
4	April	1,378,077	5,125,000	26,8
5	Mei	1,376,251	4,935,000	27,8
6	Juni	3,317,359	10,073,000	32,9
7	Juli	2,684,023	9,820,000	27,3
8	Agustus	1,231,591	4,980,000	24,7
9	September	1,247,881	4,995,000	24,9
10	Oktober	1,323,680	5,125,000	25,8
11	November	1,466,804	5,132,000	28,5
12	Desember	1,313,789	5,023,000	26,1
Jumlah		20,234,499	75,326,000	27

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 7. *Net Profit Margin* Usaha Abon Ikan Pada IKM Sal-Han Tahun 2019.

No.	Bulan	EAT (Rp)	Penjualan (Rp)	NPM (%)
1	Januari	1,301,383	4,922,000	26,4
2	Februari	2,461,849	9,800,000	25,1
3	Maret	1,318,783	4,960,000	26,5
4	April	1,506,947	5,188,000	29
5	Mei	1,315,266	4,925,000	26,7
6	Juni	2,707,881	9,840,000	27,5
7	Juli	4,389,348	15,026,000	29,1
8	Agustus	2,582,050	9,850,000	26,2
9	September	3,417,409	10,800,000	31,6
10	Oktober	1,257,397	4,920,000	25,5
11	November	2,613,575	9,925,000	26,3
12	Desember	1,304,944	4,954,000	26,3
Jumlah		26,176,832	95,110,000	29

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020.

Tabel 6 dan 7 menunjukkan usaha abon ikan IKM Sal-Han dalam memproduksi abon ikan presentase *net profit margin* mengalami fluktuasi. Hal tersebut disebabkan fluktuatif pendapatan setiap bulan. Presentase *net profit margin* usaha abon ikan berkisar antara 21,5%-32,9%. Ini berarti setiap Rp.

100 penerimaan akan menghasilkan laba sebesar Rp. 21,5 sampai Rp. 32,9. Artinya IKM Sal-Han memperoleh laba bersih dari abon ikan baik. Penelitian ini mendukung pernyataan Wijaya (2004) dalam penelitiannya untuk selalu meningkatkan laba *Net Profit Margin* sebagai salah satu tolok ukur

dalam menilai tingkat kesuksesan suatu perusahaan dalam melakukan kegiatan usahanya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari pembahasan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan yaitu *Net Profit Margin* adalah rasio yang menunjukkan kemampuan IKM Sal-Han menghasilkan sejumlah laba dari setiap tingkat penjualan tertentu yang dinyatakan dalam presentasi. IKM Sal-Han dalam memproduksi abon ikan tahun 2018 dan 2019 mengalami fluktuasi walaupun pada tahun 2018 sulitnya memperoleh bahan baku ikan tuna tetapi masih bisa mereka peroleh dan memproduksinya. IKM Sal-Han memiliki presentasi *net profit margin* masih dalam tingkat stabil artinya selisih yang tidak terlalu jauh dengan presentasi masih berkisar antara 21,5% - 32,9%. Ini berarti bahwa setiap Rp.100 penerimaan akan menghasilkan laba bersih sebesar Rp. 21,5 sampai Rp. 32,9. Artinya dapat dikatakan bahwa kemampuan IKM Sal-Han memperoleh laba bersih dari usaha abon ikan secara keseluruhan baik.

Saran

Dalam memperoleh *net profit margin* yang lebih tinggi produsen sebaiknya mengurangi biaya-biaya yang tidak efisien serta melakukan promosi bukan hanya di lingkungan masyarakat setempat, melainkan di media-media sosial seperti facebook, twitter, instagram, dan sebagainya agar tempat usaha dagang mereka lebih terkenal lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Antara, M. 2012. *Agribisnis dan Penerapannya dalam Penelitian*. Edukasi Mitra Grafika. Palu.
- Dahuri, R. 2004. *Pendayagunaan Sumberdaya Kelautan*. LISPI. Jakarta.
- Harahap, Sofyan Syahfri. 2007. *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan PT. Raja Grafindo Persada*. Jakarta.
- Legrisca, M., M.R Yantu, A. Laapo. 2013. *Pengembangan Strategi Pemasaran Abon Ikan UKM Sri Rejeki: Pendekatan Marketing Mix*. e-J. Agrotekbis 1 (3) : 250-258. Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syafar, M, Nur, Arifuddin Lamusa. 2015. *Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri Pada Industri Rumah Tangga "Althaf Food" di Kota Palu*. Agrotekbis 3 (2) : 255 – 260.
- Usman, Syafruddin, St Aisyah R. 2016. *Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan Fatimah Az-Zahrah di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar*. Agribisnis Makassar 5 (2) : 499-507