

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA IKAN ASAP BANDENG (*Chanos chanos*)
PADA MASA PANDEMI DI KENJERAN SURABAYA JAWA TIMUR**

***FEASIBILITY ANALYSIS OF SMOKED FISH (Chanos chanos) BUSINESS
DURING PANDEMIC AT KENJERAN SURABAYA EAST JAVA***

Suzana Sri Hartini^{1*}, Sumaryam², Nurul Hayati³

¹Agrobisnis Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Dr Soetomo

²Penangkapan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Dr Soetomo

³Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Dr. Soetomo

*e-mail: hartinisuzana@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya variabel yang berhubungan dengan usaha ikan asap, pendapatan produksi yang dihasilkan oleh pengusaha ikan asap, pendapatan usaha yang dihasilkan oleh pengusaha ikan asap, dan kelayakan produksi ikan asap bandeng. Tujuan ini diperoleh menggunakan metode survei dan wawancara sebagai alat untuk mengumpulkan data. Responden yang mengonsumsi ikan bandeng asap berjumlah lima puluh yang diperoleh dengan teknik *accidental sampling*. Analisis yang digunakan untuk mengolah data-data yang dihasilkan yaitu analisis kualitatif deskriptif dan kuantitatif. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini terdiri dari mayoritas responden adalah laki-laki, pendidikan dengan jumlah terbesar adalah sekolah menengah atas dan pekerjaan responden adalah pegawai usaha ikan bandeng asap. Responden dengan usia produktif menentukan tingkat kepuasan tertinggi terhadap variabel daya tahan, rasa, kehalalan, kemasan, informasi produk dan keramahan pelayanan. Daya tahan produk, rasa, kehalalan, kemasan dan informasi dari produk merupakan variabel keunggulan bersaing terhadap produk ikan asap bandeng.

Kata kunci: kelayakan usaha; keuntungan; ikan asap; bandeng (*Chanos chanos*), pandemic

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the variable costs incurred in the business of smoking smoked fish, to determine the production revenue received by smoked fish entrepreneurs and to determine the business income earned by smoked fish entrepreneurs and to analyze the feasibility of making milkfish smoked fish. These objectives were obtained by survey and interview methods as a tool to collect data. A total of fifty respondents who consumed milkfish smoked fish were obtained based on Accidental Sampling. Furthermore, the data obtained were analyzed by descriptive qualitative analysis and quantitative analysis. The results showed that the majority of respondents were men, with Senior High School education and work in smoked fish business. Elderly respondents have a high level of satisfaction with the variables of durability, taste, halal product, packaging, product information and service friendliness. The variables which are the competitive advantages of smoked milkfish products are product durability, product taste, halal product, design and model of milkfish smoked fish products.

Keywords: business feasibility, profit, smoked fish, milkfish (*Chanos chanos*), pandemic

PENDAHULUAN

Usaha pengasapan ikan merupakan usaha mengolah ikan segar menjadi ikan asap yang bertujuan untuk melindungi dari pembusukan dan kerusakan (Hapsari, 2016). Berdasarkan data yang diambil dari website Statistik.kkp.go.id (diakses Oktober 2021), produksi ikan di Jawa Timur pada tahun 2017 sebanyak 186.135 ton ikan bandeng, ikan cakalang sebanyak 10.664 ton, dan ikan patin sebanyak 10.299 ton. Sedangkan produksi ikan di tahun 2018 sebanyak 165.556 ton ikan bandeng, ikan cakalang sebanyak 15.089 ton, dan ikan patin sebanyak 19.593 ton. Produksi ikan pada tahun 2019 sebanyak 171.360 ton ikan bandeng, ikan cakalang sebanyak 15.173 ton, dan ikan patin sebanyak 16.592 ton. Dari sumber yang sama, Angka Konsumsi Ikan (AKI) di Jawa Timur dari tahun 2017 sampai 2021 berturut-turut adalah 34,63 ; 36,82 ; 41,44 ; 42,00 ; dan 42,45.

Konsumsi ikan di Jawa Timur setiap tahunnya mengalami peningkatan sehingga pelaku usaha yang mengolah bahan baku ikan berpotensi memperoleh keuntungan. Akan tetapi, pengusaha memiliki keterbatasan perhitungan keuangan untuk penentuan dalam mengembangkan suatu usaha. Pengusaha perlu menilai apakah usaha yang dijalankan perlu diluaskan secara baik dan berbeda dengan pengusaha lain berdasarkan penilaian kinerja. Hal tersebut penting dalam suatu usaha pengasapan ikan bandeng di Kenjeran Surabaya dan pengusaha ikan bandeng asap masih belum memahami perhitungan finansial apakah usaha tersebut dikategorikan layak usaha atau tidak layak usaha dengan memperhatikan aspek-aspek keuangan seperti biaya produksi, pendapatan, dan ditinjau dengan analisis kelayakan usaha, sesuai pendapat Kasmir dan Jakfar (2016) yang menyatakan bahwa studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha dijalankan.

Pandemi virus corona saat ini menjadi perhatian penting dunia, tidak hanya untuk gangguan kesehatan pada manusia tetapi berisiko di bidang ekonomi. Banyak dampak yang dapat dihindari dari virus covid seperti pengaruh sosial sampai dengan pengaruh ekonomi. Perusahaan-perusahaan di berbagai dunia harus menghentikan kegiatan operasionalnya yang berdampak untuk karyawan sehingga karyawan tersebut harus sukarela kehilangan pekerjaan. Wacana pengendalian penyebaran virus mewujudkan perekonomian semakin buruk. Melemahnya tingkat konsumsi berpengaruh terhadap beberapa indikator penopang ekonomi. Bahan pangan dan kebutuhan yang menurun akan mengakibatkan harga yang dijual naik. Sehingga

menyebabkan kelangkaan barang yang akan memicu keresahan sosial (Nur, 2020). Salah satu penghasil ikan asap di Surabaya terletak di daerah Kenjeran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya variabel yang berhubungan dengan usaha ikan asap, pendapatan produksi yang dihasilkan oleh pelaku usaha ikan asap, pendapatan usaha yang dihasilkan oleh pelaku usaha ikan asap, dan kelayakan produksi ikan asap bandeng di Kenjeran.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*Case Study*) yaitu merupakan jenis penelitian kualitatif yang mendalam tentang individu, kelompok, institusi dan sebagainya dalam waktu tertentu (Sugiarto, 2017) atau suatu kejadian yang ditentukan oleh suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain.

Metode penetapan sampel untuk tempat bisnis/ perdagangan yaitu pusat oleh-oleh/ toko penjual ikan asap dan restoran dilakukan dengan cara menghitung sumberdaya manusianya dan wawancara dengan pihak marketing atau pimpinan yang lebih paham tentang Tempat Usaha Ikan Asap. Teknik pengumpulan data primer melalui observasi (pengujian alat) dan wawancara langsung terhadap kurang lebih 50% responden sampel dengan kuesioner yang diisi oleh 23 responden. Analisis deskriptif menggunakan rerata dan standar deviasi, untuk studi kelayakan dan strategi pemasaran, serta mengetahui sumberdaya manusia atau proses marketing dalam usaha pengolahan ikan asap Bandeng tersebut.

Teknik Analisis Data, pendapatan usaha ikan Bandeng menurut Umar (2008) dengan menggunakan rumus:

1. Biaya

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots(1)$$

Dimana :

TC = Biaya total/Total cost (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap/Total Fixed Cost (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel/Total Variable Cost (Rp)

2. Penerimaan

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots(2)$$

Dimana :

TR = Penerimaan total/Total Revenue (Rp)

P = Harga Produksi/ Price (Rp)

Q = Jumlah Produk/Quantity (Rp)

3. Pendapatan

$$I = TR - TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana :

I = Pendapatan usahatani/Income (Rp)

TR = Penerimaan total/Total Revenue (Rp)
 TC = Biaya total/Total Cost (Rp)

4. Kelayakan Usaha

$$B/C \text{ ratio} = \frac{\text{Total revenue (BR)}}{\text{Total cost (BC)}} \dots\dots\dots(4)$$

Dimana :

B/C ratio = Revenue cost ratio
 BR = Total revenue (BR)
 BC = Total cost (BC)

Dengan Kriteria :

1. B/C ratio > 1 maka efisien (menguntungkan)/ layak untuk diusahakan.
2. B/C ratio = 1 maka impas (*break event*).
3. B/C ratio < 1 maka tidak efisien (merugikan)/ tidak layak diusahakan.

Batasan operasional: (1) Ikan bandeng asap merupakan ikan yang diawetkankan menggunakan asap yang bersumber dari kayu bakar, sabut dan batok kelapa. Tujuan dari pengasapan tersebut untuk mengawetkan ikan (umumnya menggunakan bahan alam untuk memberi rasa dan aroma yang khas pada ikan bandeng); (2) Penelitian dilaksanakan di kecamatan Kenjeran Kota Surabaya; (3) Penerimaan adalah pemasukan yang diperoleh perusahaan dari barang atau jasa yang dijual; (4) Pendapatan adalah pemasukan atau terjadi peningkatan dari aktiva pada entitas atau pengelolaan tanggung jawab maupun gabungan dari keduanya dalam jangka waktu satu periode mulai dari pengangkutan hingga produksi barang, pengadaan jasa hingga aktivitas lain yang merupakan operasi utama yang sedang beroperasi; (5) Studi kelayakan yang dilaksanakan untuk menentukan tingkat kelayakan dari pengembangan suatu usaha disebut studi kelayakan bisnis. Makna dari layak atau tidaknya pengembangan usaha tersebut merupakan estimasi dari usaha yang akan mampu atau tidak mampu memberikan laba yang layak sejak usaha tersebut dijalankan; (6) Analisis finansial adalah analisis yang digunakan untuk menilai suatu proyek akan memberikan laba selama umur proyek/usaha dengan membandingkan biaya dan manfaat yang diberikan.

Karakteristik Responden Sumberdaya Manusia Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan formal adalah lama waktu yang ditempuh pelaku usaha ikan bandeng asap selama mengikuti sekolah formal mulai dari tingkat sekolah dasar hingga tingkat sekolah menengah atas. Hal ini dilakukan untuk melihat perbedaan tingkat pendidikan sampel. Karakteristik sampel dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Responden Sumberdaya Manusia Berdasarkan Tingkat Pendidikan
Table 1. Distribution of Human Resource Respondents Based on Education Level

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
SD	6	26,1	26,1	26,1
SMP	4	17,4	17,4	43,5
SMA	7	30,4	30,4	73,9
SMK	6	26,1	26,1	100,0
Total	23	100,0	100,0	

Sumber: Data diolah (SPSS)/ Source: Processed Data (SPSS)

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa tingkat pendidikan dengan jumlah terbesar adalah SMA (Sekolah Menengah Atas) sebesar 7 orang sedangkan tingkat pendidikan terkecil adalah SMP (Sekolah Menengah Pertama) sebesar 4 orang.

Karakteristik Responden Sumberdaya Manusia Berdasarkan Umur

Berdasarkan penelitian ini, data terkait jumlah umur merupakan faktor yang membedakan setiap pelaku usaha ikan bandeng asap dalam melaksanakan kegiatan usaha. Karakteristik ini dilakukan untuk menilai apakah ada perbedaan pendapatan umur produktif seorang pelaku usaha di daerah penelitian.

Tabel 2. Distribusi Sampel Berdasarkan Umur
Table 2. Distribution of Sample Based on Age

	Umur	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	25	5	21,7	21,7	21,7
	26	1	4,3	4,3	26,1
	27	1	4,3	4,3	30,4
	28	3	13,0	13,0	43,5
	29	1	4,3	4,3	47,8
	30	2	8,7	8,7	56,5
	31	1	4,3	4,3	60,9
	32	1	4,3	4,3	65,2
	33	1	4,3	4,3	69,6
	34	1	4,3	4,3	73,9
	35	1	4,3	4,3	78,3
	36	1	4,3	4,3	82,6
	37	1	4,3	4,3	87,0
	39	2	8,7	8,7	95,7
	40	1	4,3	4,3	100,0
Total		23	100,0	100,0	

Sumber: Data diolah (SPSS)/ Source: Processed Data (SPSS)

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa jumlah umur yang paling banyak dimiliki oleh pelaku usaha adalah umur ≤ 40 tahun sebesar 22 pelaku usaha dengan persentase sebesar 95,1 %. Hasil ini menunjukkan bahwa terdapat pelaku usaha ikan bandeng asap termasuk kategori masih produktif. Sehingga disimpulkan bahwa pelaku

usaha ikan bandeng asap masih tradisional dalam mengoperasikan usaha yang dimilikinya.

Karakteristik Responden Sumberdaya Manusia Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja

Tabel 3. Sampel Berdasarkan Tenaga Kerja
Table 3. Sample Based on Labor

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
10	1	4,3	4,3	4,3
11	1	4,3	4,3	8,7
12	2	8,7	8,7	17,4
13	2	8,7	8,7	26,1
15	3	13,0	13,0	39,1
16	1	4,3	4,3	43,5
17	2	8,7	8,7	52,2
18	8	34,8	34,8	87,0
19	1	4,3	4,3	91,3
20	1	4,3	4,3	95,7
25	1	4,3	4,3	100,0
Total	23	100,0	100,0	

Sumber diolah: (SPSS)

Jumlah tenaga kerja mempengaruhi pengeluaran pengusaha ikan bandeng asap. Jika jumlah tenaga kerja semakin banyak maka pengeluaran yang dikeluarkan akan semakin besar dan jika semakin sedikit jumlah tenaga kerja maka semakin sedikit juga pengeluaran yang dikeluarkan pelaku usaha ikan bandeng asap. Berdasarkan Tabel 3. menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja responden yang paling banyak adalah 8 orang, dengan tingkat persentase 34,8% dan jumlah yang paling sedikit adalah 1 responden dengan pesentase 25,8%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan bandeng asap merupakan teknik pengawetan ikan dengan asap yang bersumber dari kayu bakar, sabut, dan batok kelapa. Dalam penelitian ini bahan bakar yang digunakan untuk pengasapan ikan di Kenjeran Kota Surabaya yaitu kayu bakar. Tujuan pengasapan tersebut untuk menurunkan tingkat kadar air dalam tubuh ikan, memberikan rasa, aroma, dan warna yang khas pada ikan.

Menurut penelitian Hamdani dan Hersoelisyorini (2020), ketahanan ikan bandeng asap dipengaruhi oleh kadar air, apabila bandeng asap cair dikemas vakum jika disimpan dalam waktu 20 hari dengan suhu kamar maupun suhu dingin, ikan bandeng masih memenuhi standar SNI. Jika dalam tubuh ikan memiliki kadar air yang rendah, maka ikan bandeng asap menjadi lebih awet, dan jika dalam tubuh ikan masih

memiliki kadar air yang relative banyak, maka ikan asap akan cepat rusak (perishable) dan tidak layak konsumsi.

Pelaku usaha ikan bandeng asap yang menjadi responden sebagian merupakan kepala keluarga yang berbisnis untuk membiayai keluarganya, usaha ini telah dimulai sejak 40 tahun yang lalu. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilaksanakan, alasan para pelaku usaha ikan bandeng asap tersebut memilih melanjutkan usaha ini karena usaha sudah turun-temurun, pendapatan yang didapat bisa mendapatkan laba yang lebih dibandingkan pekerjaan lain seperti menjadi nelayan/ melaut, dan sebagainya karena tidak memiliki keahlian dibidang lain.

Proses produksi ikan bandeng asap yaitu:

1. Pertama-tama, dibersihkan ikan yang telah ditangkap dengan dibersihkan isi perutnya menggunakan air hingga bersih atau tidak berdarah lagi.
2. Selanjutnya, ikan bandeng diasapkan dengan pemanggangan atau pengasapan yang berasal dari bambu. Ikan bandeng yang diasapkan ini merupakan ikan yang ditangkap langsung dan diasapkan, tidak ikan yang dibiarkan berhari-hari karena mutu ikan asap dipengaruhi oleh mutu ikan mentah, jika ikan yang digunakan telah berhari-hari maka akan mengeluarkan aroma yang tidak sedap. Ikan yang diasapkan diletakkan pada bambu tingkat pertama yang dekat dengan bahan bakar maka ikan akan lebih cepat matang karna asap yang dihasilkan pun lebih banyak.
3. Jika ikan telah matang, kemudian ikan dipindahkan pada bambu tingkat dua. Hal ini dilakukan agar ikan memperoleh asap sehingga lebih tahan lama, sedangkan ikan mentah diasapkan lagi pada bambu tingkat satu.
4. Jika semua ikan yang diasapkan telah matang, maka ikan asap dimasukkan ke dalam rogak atau keranjang ikan untuk dibawa pulang dan dijual.

Penerimaan

Penerimaan ikan bandeng asap dari tahun ke tahun mengalami peningkatan karena faktor harga, yaitu pada tahun 2019 Rp.85.000/kg, tahun 2020 harga ikan Rp.90.000 / kg, tahun 2021 harga ikan Rp 95,000 /Kg dengan asumsi hasil produksi pada tahun 2019 7600kg, 2020 6200kg, dan 2021 7400kg, maka diperoleh total penerimaan usaha ikan bandeng asap sebesar Rp.646.000.000 pada tahun 2019, Rp 558.000.000 pada tahun 2020, dan Rp 703.000.000 pada tahun 2021 dengan perincian diuraikan berikut ini.

$$\text{TR (tahun 2019)} = \text{hasil produksi (Q)} \times \text{harga (P)}$$

$$\begin{aligned} &= 7600/\text{Kg} \times \text{Rp. } 85,000/\text{kg} \\ &= \text{Rp. } 646.000.000 /\text{tahun} \end{aligned}$$

➤ TR (tahun 2020) = hasil produksi (Q) × harga (P)
= 6200/Kg x Rp. 90,000/kg
= Rp. 558.000.000 /tahun

➤ TR (tahun 2021) = hasil produksi (Q) × harga (P)
= 7400/Kg x Rp. 95,000/kg
= Rp. 703.000.000 /tahun

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu (Sumiratin, 2018), pendapatan rata-rata yang diperoleh pelaku usaha ikan asap di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe sebesar Rp. 20.336.646 untuk satu kali produksi/bulan, dimana besar maupun kecil pendapatan dari usaha pengolahan ikan asap dipengaruhi oleh banyak maupun sedikitnya total produksi dari harga jual produk. Jika harga jual semakin tinggi maka total pendapatan pelaku usaha semakin tinggi.

Biaya

Biaya merupakan korbanan ekonomi dalam satuan uang untuk mendapatkan sesuatu guna mencapai tujuan tertentu baik yang telah terjadi atau baru direncanakan (Sujarweni, 2015). Biaya yang dikeluarkan terdiri dari Biaya Variabel dan Biaya Tetap. Total Biaya adalah jumlah keseluruhan biaya yang digunakan dalam proses produksi (Biaya Variable + Biaya Tetap) dengan perhitungan sebagai berikut:

➤ TVC + TFC (tahun 2019) = Rp 231.336.491 + Rp. 5.960.000
= Rp.237.296.491/tahun

➤ TVC + TFC (tahun 2020) = Rp 209.368.463 + Rp. 5.960.000
= Rp.215.328.463/tahun

➤ TVC + TFC (tahun 2021) = Rp 238.436.983 + Rp. 5.960.000
= Rp.237.296.491/tahun

Penerapan biaya yang efektif dapat membuat terjadinya peningkatan produksi dan pendapatan sehingga akan meningkatkan taraf hidup pelaku usaha. Dari penelitian terdahulu, biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan ikan asap sebesar Rp. 15.247.098 (Sumiratin, 2018).

Pendapatan (i)

Harnanto (2019) menyatakan bahwa pendapatan adalah meningkatnya aset dan berkurangnya liabilitas yang merupakan efek dari kegiatan suplai barang dan jasa

kepada masyarakat atau konsumen pada khususnya. Menurut Sochib (2018) pendapatan adalah arus masuk aktiva yang muncul dari penyerahan barang/jasa yang dilaksanakan oleh suatu unit usaha selama periode tertentu. Sehingga dapat disimpulkan pendapatan merupakan kenaikan aset karena aktivitas penjualan barang/jasa dalam suatu periode tertentu. Pada penelitian ini kategori pendapatannya adalah pendapatan bersih pelaku usaha ikan bandeng asap, pendapatan ini dihasilkan dari pengurangan Total Penerimaan (TR) dengan Total Biaya (TC) sehingga rata-rata Total Penerimaan tahun 2019 sebesar Rp. 646.000.000, tahun 2020 sebesar Rp. 558.000.000, tahun 2021 sebesar Rp. 703.000.000. dan Total Biaya (tahun 2019) sebesar Rp 237.286.491/tahun, dimana:

- I (tahun 2019) = TR – TC
 = Rp. 646.000.000 – 237.296.491
 = Rp. 408.703.509

- I (tahun 2020) = TR – TC
 = Rp. 558.000.000 – Rp. 215.328.463
 = Rp. 342.671.537

- I (tahun 2021) = TR – TC
 = Rp. 703.000.000 – Rp. 244.396.383
 = Rp. 458.603.017

Berdasarkan hasil perhitungan diatas telah diperoleh rata-rata pendapatan bersih pelaku usaha ikan bandeng asap yang dihasilkan pada tahun 2019 senilai Rp.408.703.509, tahun 2020 sebesar Rp. 342.671.537, tahun 2021 sebesar Rp. 458.603.017. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ikan bandeng asap ini memberikan laba kepada pelaku usaha ikan bandeng asap. Pendapatan yang diperoleh dari penelitian Sumiratin (2018) adalah sebesar Rp.5.089.548.

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha ikan bandeng asap dapat dikategorikan layak atau tidak layak untuk diusahakan jika pengusaha ikan bandeng asap menghasilkan keuntungan maksimal dari usaha yang dikelolanya. Usaha ikan bandeng asap membutuhkan manajemen usaha yang baik dalam pelaksanaannya jika usaha tersebut dikelola dengan baik maka usaha ikan bandeng asap dikategorikan layak dan efisien untuk diusahakan.

Usaha ikan bandeng asap dikatakan layak jika pelaku usaha menerima laba dari usaha yang dilaksanakannya. Usaha pengasapan ikan dapat dinilai layak dijalankan dengan menggunakan analisis R/C dengan kriteria:

R/C = Keterangan

R = Penerimaan (Rp)

C = Biaya (Rp)

Kriteria Keputusan:

Jika $R/C > 1$ Sehingga usaha ikan salai layak untuk diusahakan

Jika $R/C = 1$ Sehingga usaha ikan salai berada pada titik impas

Jika $R/C < 1$ Sehingga usaha ikan salai tidak layak diusahakan.

Sehingga data primer yang telah diolah memperoleh hasil:

➤ Total Penerimaan (tahun 2019)	=Rp.646.000.000
Total Biaya (tahun 2019)	=Rp.237.296.491
Maka R/C ratio (tahun 2019)	$\frac{Rp.646.000.000}{Rp.237.296.491}$ = 2,7
➤ Total Penerimaan (tahun 2020)	=Rp.558.000.000
Total Biaya (tahun 2020)	=Rp.215.328.463
Maka R/C ratio (tahun 2020)	$\frac{Rp.558.000.000}{Rp.215.328.463}$ = 2,5
➤ Total Penerimaan (tahun 2021)	=Rp.703.000.000
Total Biaya (tahun 2021)	=Rp.244.396.983
Maka R/C ratio (tahun 2021)	$\frac{Rp.703.000.000}{Rp.244.396.983}$ = 2,8

Berdasarkan hasil perhitungan diatas sehingga diperoleh jumlah rata-rata R/C sebesar 2,7; 2,5; dan 2,8 berarti dari tahun ke tahun diperoleh kriteria $R/C > 1$, dengan demikian usaha ikan bandeng asap ini layak untuk dioperasikan oleh pelaku usaha tersebut.

Berdasarkan hasil analisis penelitian Sumiratin (2018), diketahui total penerimaan bisnis ikan asap senilai Rp. 20.336.646 /usaha, dibandingkan biaya bisnis senilai Rp. 15.247.098 maka didapatkan R/C senilai 1,3.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI KEBIJAKAN

Kesimpulan

Jumlah tenaga kerja ikan bandeng asap berjumlah 23 orang dengan harga ikan pada tahun 2019 Rp 85.000/kg, pada tahun 2020 dengan harga ikan Rp 90.000/kg, pada tahun 2021 harga ikan Rp 95,000/Kg dengan asumsi hasil produksi pada tahun

2019: 7600kg, tahun 2020: 6200kg, dan tahun 2021: 7400kg maka total penerimaan usaha ikan bandeng asap pada tahun 2019 sebesar Rp 646.000.000, tahun 2020 sebesar Rp 558.000.000, dan tahun 2021 sebesar Rp 703.000.000.

Berdasarkan hasil kesimpulan poin 1, maka diketahui pendapatan bersih pengusaha ikan bandeng asap pada tahun 2019 sebesar Rp.408.703.509, tahun 2020 sebesar Rp. 342.671.537, tahun 2021 sebesar Rp. 458.603.017. Sehingga kesimpulan yang di dapatkan bahwa usaha ikan bandeng asap memberikan laba kepada pelaku usaha.

Usaha pembuatan ikan bandeng asap di Kenjeran Surabaya dikatakan layak: Menurut analisis perhitungan sehingga didapatkan total R/C sebesar 2,7; 2,5; dan 2,8 yang memenuhi kriteria $R/C > 1$, menunjukkan bisnis ikan bandeng asap layak untuk dioperasikan.

Sama halnya dengan penelitian terdahulu (Sumiratin, 2018), yang menunjukkan hasil analisis kelayakan usaha R/C sebesar 1,3 dengan penerimaan sebesar Rp. 20.336.646 dan biaya sebesar Rp. 15.247.098. Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan ikan asap layak diusahakan dan dapat dikembangkan.

Rekomendasi Kebijakan

Diharapkan pola pemasaran ikan bandeng asap memberikan informasi yang jelas tentang harga, nilai atau kandungan nutrisinya sehingga menambah pengetahuan dan selera masyarakat untuk mengkonsumsi ikan bandeng asap.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamdani, Y. & Hersoelisyorini, W. (2020). Kadar Air, Total Volatil Nitrogen (TVN) Serta Sifat Sensoris Ikan Bandeng Asap Cair Kemasan Vakum Berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 34-44.
- Hapsari, C.M. (2016). Analisis Kelayakan Usaha Pengasapan Ikan Di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. *J. Sosial Ekonomi Perikanan*, 1(2).
- Harnanto. (2019). *Dasar-Dasar Akuntansi*. Yogyakarta: ANDI.
- Kasmir dan Jakfar. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Revisi. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Nur, W.S. (2020). *Covid-19 Ancaman Ekonomi: Menakar Arah Social Distancing dan Refleksitas Social Action*.
- Sochib. (2018). *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: Deepublish.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Angka Konsumsi Ikan*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209#panel-footer>

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Produksi Perikanan*. Diakses pada Oktober 2021, dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer

Sugiarto, E. (2017). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif*. Skripsi dan Tesis. Sleman: Suaka Media

Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sumiratin, (2018). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kecamatan Wawotobi Kabupaten Konawe. *JMM Online*, 2(6), 654-664.

Umar, H. (2008). *Studi Kelayakan Bisnis* Edisi ketiga revisi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.