

ANALISIS KELAYAKAN AGROINDUSTRI PENGOLAHAN ABON IKAN SAAT PANDEMI COVID-19 DI UD. DAPUR SEHATI

Fendi Setiya Budi¹⁾, Yasmini Suryaningsih^{2*)}

^{1,2}Agribisnis, Fakultas Pertanian Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

*Email Korespondensi : yasmini_suryaningsih@unars.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui Efisiensi dan Kelayakan usaha Agroindustri abon ikan pada masa pandemi covid-19 di UD Dapur Sehati. Penelitian ini dilaksanakan di agroindustri Dapur Sehati Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo pada bulan Juni dan Juli tahun 2020. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deksriptif yang merupakan penelitian riset lapangan (field research) dengan cara wawancara dan dokumentasi tentang kegiatan usaha responden, sedangkan metode analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah pendapatan, B/C ratio dan R/C ratio. Hasil yang didapat adalah Pendapatan Agroindustri pengolahan abon saat pandemi Covid-19 di UD. Dapur Sehati efisien serta layak untuk dikembangkan

Kata kunci: Efisiensi, Kelayakan, Agroindustri, Abon Ikan, Pandemi

Abstract

The aim of the research is to determine the efficiency and feasibility of the fish floss agro-industry business during the Covid-19 pandemic at UD Dapur Sehati. This research was carried out at the Dapur Sehati agro-industry, Semiring Village, Mangaran District, Situbondo Regency in June and July 2020. The research method used was descriptive qualitative, which is field research using interviews and documentation about the respondents' business activities, while the analytical method The data used in the research are income, B/C ratio and R/C ratio. The results obtained are the income of the shredded agro-industry processing during the Covid-19 pandemic at UD. Dapur Sehati is efficient and worthy of development

Keywords: Efficiency, Feasibility, Agroindustry, Fish Floss, Pandemic

PENDAHULUAN

Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor pertanian. Sektor pertanian ini akan berperan bagi perkembangan sektor industri, karena sektor pertanian sebagai pemasok bahan baku ke sektor industri. Menurut Suryana, (2005), efek industri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah yang tinggi. Agroindustri adalah kegiatan dengan ciri : (a) Meningkatkan nilai tambah, (b) Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan,(c) Meningkatkan daya simpan, dan (d) menambah pendapatan dan keuntungan produsen.

Dalam pembangunan ekonomi, sektor pertanian berperan sebagai penyedia bahan pangan, penyedia bahan baku untuk industri kecil, menengah dan besar serta sumber utama pendapatan rumah tangga (Haris et al., 2017). Peran subsektor peternakan dan perikanan

juga berkontribusi sangat penting dan cukup potensial dalam pembangunan pondasi sektor pertanian di Indonesia. Pada tahun 2018, perekonomian di Indonesia didominasi oleh lapangan usaha industri pengolahan sebesar 19,86 persen, sedangkan sektor pertanian menyumbang angka sebesar 10,50 persen (BPS, 2020). Pembangunan di Indonesia menunjukkan adanya peralihan struktur perekonomian dari sektor pertanian ke sektor industri. Peralihan struktur perekonomian tersebut memiliki potensi untuk menghasilkan nilai tambah. Pengembangan agroindustri yang berbasis khususnya pada masyarakat pedesaan merupakan salah satu contoh kegiatan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang dapat menjadi pilihan yang strategis dalam menanggulangi permasalahan ekonomi dan pengentasan kemiskinan di pedesaan. Jumlah UMKM saat ini mencapai 56,50 juta unit, dan 98,90 persen adalah usaha mikro (Hasan 2014).

Agroindustri skala mikro hingga skala besar berkembang di Situbondo khususnya yang berbasis perikanan. Hal tersebut disebabkan karena Situbondo memiliki garis pantai sebesar 150 km yang membentang dari ujung barat ke timur. Dengan Garis pantai yang panjang tersebut maka sebagian besar wilayah situbondo merupakan daerah pesisir yang notabene masyarakat sekitarnya berprofesi sebagai nelayan. Oleh sebab itu, produksi perikanan darat maupun tangkap melimpah sepanjang tahun. Produk Perikanan yang merupakan pangan sumber protein ini ternyata memiliki kelemahan yaitu tidak dapat bertahan lama. Komoditas ini cepat mengalami kerusakan sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut. Afrianto dkk (1991) dan Ardyansah (2011) menyebutkan bahwa kegiatan pengolahan ikan dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu antara lain dengan cara penggaraman dan pengeringan (ikan asin), pengasapan (ikan asap), fermentasi ikan (silase ikan, terasi ikan, kecap ikan, ikan peda, ikan bekasem), dan pengolahan ikan menjadi produk olahan (petis, kerupuk, tepung ikan, ikan pindang, abon ikan, ikan kaleng). Menurut Herawati (2002), sebagian besar kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. Abon ikan merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Agroindustri pengolahan abon ikan ini dikategorikan ke dalam agroindustri dan kebanyakan agroindustri ini dilakukan oleh usaha kecil atau menengah yang tergolong dalam industri rumah tangga dan industri pengolahan.

Wabah virus corona atau Covid-19 saat ini menjadi perhatian penuh dunia, tidak hanya soal ancaman atau gangguan kesehatan bagi manusia melainkan juga ancaman dalam bidang ekonomi. Berbagai dampak mulai dari dampak sosial hingga ekonomi tidak dapat dihindari lagi. Banyak perusahaan terpaksa harus menghentikan kegiatan operasionalnya dan tentu berdampak pada karyawan yang harus rela kehilangan pekerjaan mereka. Wacana lockdown dapat membuat laju perekonomian semakin berat. Tingkat konsumsi melemah yang mempengaruhi beberapa indikator penopang ekonomi. Pasokan bahan pangan dan kebutuhan yang menurun mengakibatkan harga naik. Hal ini akan menimbulkan kelangkaan barang yang akhirnya akan memicu keresahan sosial (Nur, W.S, 2020). Akibat penyebaranvirus corona ini juga sudah dirasakan oleh berbagai lapisan masyarakat di Indonesia, mulai dari pedagang di pasar, para pedagang sayur, buah ataupun ikan, pedagang jajanan di pasar maupun keliling,biasanya mereka mendapatkan pendapatan atau omset dari hasil penjualan,semenjak adanya corona banyak pedagang yangmengeluh akibat kehilangan omset mereka.

Kondisi pandemi Covid-19 ini juga ikut dirasakan pada aktifitas usaha perikanan di Kabupaten Situbondo. Apakah keadaan ini juga dirasakan pada agroindustri pengolahan

ikan di Kabupaten Situbondo? Salah satu tempat pengolahan abon ikan yang ada di Desa Semiring Kecamatan Mangaran, Kabupaten Situbondo. Di wilayah ini terdapat usaha rumah tangga yang memproduksi abon ikan dan abon ayam. Produksi abon ikan wilayah ini cukup potensial karena produk abon ikan yang dihasilkan cukup diminatinya oleh konsumen. Berdasarkan uraian permasalahan, maka perlu dilakukan penelitian untuk menganalisa efisiensi dan prospek pengembangan agroindustri abon ikan saat pandemi Covid-19 di UD Dapur Sehati Desa Semiring Kacamatan Mangaran di Kabupaten Situbondo.

METODE PENELITIAN

Metode dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di agroindustri Dapur Sehati Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive method* (Nazir,2013) dengan pertimbangan Agroindustri Dapur Sehati merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi abon ikan di Desa Semiring. Penelitian dilakukan dari bulan Juni 2020 - Juli 2020 di tempuh dengan waktu yang seminimal mungkin sehingga membantu kelancaran peneliti untuk melakukan penelitian terutama dari efisiensi biaya dan waktu. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dekriptif yang merupakan penelitian riset lapangan (field research) dengan cara wawancara dan dokumentasi tentang kegiatan usaha responden.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder baik yang bersifat kuantitatif maupun kualitatif. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari wawancara berdasarkan kuesioner yang dipersiapkan dan dokumentasi, dengan responden pelaku agroindustri abon ikan. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari balai Desa Semiring, jurnal, dan penelitian terdahulu.

Sampel dalam penelitian ini adalah Industri Rumah Tangga Dapur Sehati Desa Semiring dengan menggunakan teknik *accidental sampling*. Teknik ini digunakan dengan langsung menentukan subjek/objek yang ditemui dengan demikian. Peneliti dapat mengetahui secara langsung kenyataan yang terjadi dan memang berkaitan dengan topik penelitian serta tidak hanya berdasarkan informasi narasumber.

Metode analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah pendapatan, B/C ratio dan R/C ratio. Untuk Menjawab permasalahan pertama adalah dengan menghitung pendapatan agroindustri abon ikan terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan menghitung R/C ratio untuk mengetahui efisiensinya.

Rumus pendapatan menurut Soekartawi (2008), dengan rumus umum persamaan pendapatan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \quad (1)$$

Keterangan :

- π = Pendapatan
- TC = Total Biaya produksi
- TR = Total Penerimaan

Untuk menghitung efisiensi agroindustri abon ikan maka digunakan rumus R/C rasio menurut Soekartawi (2008), dengan rumus persamaan R/C rasio sebagai berikut :

$$R/C \text{ ratio} = TR/TC \quad (2)$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (*revenue*)

TC = Total Biaya produksi (*cost*)

Kriteria Penilaian R/C adalah :

- R/C Ratio > 1, agroindustri abon ikan menguntungkan dan efisien.
- R/C Ratio < 1, agroindustri abon ikan tidak rugi/tidak menguntungkan /tidak efisien.
- R/C Ratio = 1, agroindustri abon ikan impas artinya tidak rugi dan tidak untung.

Untuk pembuktian hipotesis 2 atau menjawab permasalahan yang kedua maka menggunakan rumus B/C ratio untuk menghitung kelayakan agroindustri abon ikan yang menurut Soekartawi (2008), rumus persamaan B/C rasio sebagai berikut:

$$B/C \text{ ratio} = \pi/TC \quad (3)$$

Keterangan :

• π = Total Pendapatan

• TC = Total Biaya produksi

Kriteria Penilaian B/C adalah :

- B/C Ratio > 1, agroindustri abon ikan menguntungkan/berprospek di kembangkan.
- B/C Ratio < 1, agroindustri abon ikan tidak menguntungkan/tidak layak untuk dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN [Sitka heading 11 cetak tebal]

Penerimaan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati

Analisis penerimaan berfungsi untuk mengukur berhasil tidaknya suatu usaha, menentukan komponen utama pendapatan dan apakah komponen itu masih dapat di tingkatkan atau tidak. Menurut Soekartawi (2008), pendapatan merupakan total nilai produksi dari usaha dalam jangka waktu tertentu dikali dengan harga jual. Rata-rata produksi dan nilai produksi dari agroindustri abon UD Dapur Sehati dalam 1 bulan Juni – Juli 2020 produksi dapat dilihat pada tabel 1berikut.

Tabel 1 Penerimaan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam 1 siklus (bulan) Produksi Bulan Juni 2020

No	Jenis Abon	Jumlah Produksi (kg/bulan)	Produk yang dihasilkan (bungkus)	Jumlah terjual (bungkus)	Harga (Rp/bks)	Total Penerimaan (Rp/bln)
1.	Abon Ikan Tuna	200 kg	600	580	25.000	14.500.000
2.	Abon Ikan Cakalang	80 kg	240	235	25.000	5.875.000
3.	Abon Ikan lele	70 kg	210	200	25.000	5.000.000
Jumlah		350		1.010		25.375.000

Sumber : Data Primer di Olah, 2020

Tabel 2 Penerimaan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam 1 siklus (bulan) Produksi Bulan Juli 2020

No	Jenis Abon	Jumlah Produksi (kg/bulan)	Produk yang dihasilkan (bks)	Jumlah terjual (bks)	Harga (Rp/bks)	Total Penerimaan (Rp/bln)
1.	Abon Ikan Tuna	208 kg	623	615	25.000	15.375.000
2.	Abon Ikan Cakalang	83 kg	250	236	25.000	5.900.000
3.	Abon Ikan lele	75 kg	225	205	25.000	5.125.000

Jumlah	366	1.056	26.400.000
--------	-----	-------	------------

Sumber : Data Primer di Olah, 2020

Berdasarkan Tabel 1 dan Tabel 2 menunjukkan bahwa ada 3 macam abon yang dihasilkan UD. Dapur Sehati yaitu abon ikan tuna ,abon ikan cakalang, dan abon ikan lele. Produk abon yang paling diminati konsumen ialah abon ikan tuna yaitu terjual sebanyak 580 dan 615 bungkus.

Besar penerimaan yang diterima UD. Dapur Sehati dalam 1 Siklus (bulan) produksi untuk abon ikan tuna ialah sebesar di bulan Juni Rp. 14.500.000 sedangkan di bulan Juli Rp. 15.375.000, penerimaan abon ikan cakalang ialah di bulan Juni sebesar Rp. 5.875.000 sedangkan di bulan Juli Rp. 5.900.000, dan untuk abon ikan lele penerimaan di bulan Juni sebesar Rp. 5.000.000 sedangkan di bulan Juli Rp. 5.125.000. total penerimaan di UD Dapur Sehati dengan total $1.010 + 1056 = 2066$ bungkus abon yang terjual dalam 2 bulan produksi yaitu sebesar sebesar Rp. 51.775.000.

Biaya Agroindustri Abon ikan UD.Dapur Sehati

Biaya adalah sejumlah uang yang dibayarkan untuk pembelian suatu barang dan jasa bagi kegiatan agroindustri abon ikan. Biaya adalah sejumlah uang yang dibayarkan untuk pembelian suatu barang dan jasa bagi kegiatan agroindustri abon. dimana biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap (Soekartwi, 2008).

Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD Dapur Sehati yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan oleh UD. Dapur Sehati. Pada UD. Dapur Sehati yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan. Adapun komponen biaya penyusutan peralatan pada industri UD Dapur Sehati dapat dilihat pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3 Biaya Penyusutan Peralatan per bulan di Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo

No	Uraian Biaya	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Harga (Rp/unit)	Jumlah (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/bulan)
1	Freezer	2	7	3.500.000	7.000.000	83.333
2	Mesin sealer	3	7	3.000.000	6.000.000	107.143
3	Spiner peniris minyak	1	7	1.200.000	1.200.000	14.285
4	Mesin gilingan daging	1	6	850.000	850.000	11.805
5	Wajan	4	6	60.000	240.000	3.333
6	Sodet	5	4	15.000	75.000	1.562
7	Timbangan digital	1	3	100.000	100.000	2.777
8	Panci	3	6	200.000	600.000	8.333
9	Sendok dan garpu	1 lusin	2	25.000	25.000	1.041
10	Baskom	3	1	20.000	60.000	5.000
11	Keranjang	2	4	50.000	100.000	2.083
12	Pisau	4	2	25.000	100.000	4.166
Total				9.045.000	16.350.00	244.866
						0

Sumber : Data primer diolah, Tahun 2020

Berdasarkan tabel 3 di atas dapat dilihat rincian penggunaan biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh UD Dapur Sehati berupa penyusutan perbulannya. Nilai penyusutan

diperoleh jumlah setiap unit dan umur ekonomis barang, sehingga diketahui total biaya tetap yang harus dikeluarkan oleh UD Dapur Sehati perbulanya adalah sebesar Rp. 244.866,-

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada UD Dapur Sehati meliputi biaya bahan baku, biaya kemasan, biaya tenag kerja dan biaya lain-lain.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku pembuatan abon. Jenis utama bahan baku yang digunakan pada UD Dapur Sehati terbagi menjadi 2 yaitu bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Bahan baku utama pembuatan abon adalah ikan tuna, ikan cakalang, dan ikan lele. Sedangkan bahan baku penunjang adalah bumbu, gula, garam dan minyak goreng.

Tabel 4 Total Biaya bahan baku Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam 1 Siklus Produksi Bulan Juni 2020

No	Uraian	Jumlah Produksi (Bulan)	Harga Rp/Satuan	Jumlah	Jumlah Total
1.	Bahan Baku Abon	-	-	-	7.320.000
	• Ikan Tuna	200 kg	23.000/ kg	4.600.000	
	• Ikan cakalang	80 kg	20.000/kg	1.600.000	
	• Ikan lele	70 kg	16.000/ kg	1.120.000	
2.	Bumbu	-	-	-	120.000
	• bumbu abon tuna	2 pck		60.000	
	• bumbu abon cakalang	1 pck	30.000/ pck	30.000	
	• bumbu abon lele	1 pck		30.000	
3.	Gula	-	-	-	350.000
	• abon tuna	20 kg	10.000/ kg	200.000	
	• abon cakalang	8 kg		80.000	
	• abon lele	7 kg		70.000	
4.	Garam	-	-	-	26.000
	• abon tuna	6 bks	2000/bks	12.000	
	• abon cakalang	4 bks		8.000	
	• abon lele	3 bks		6.000	
5.	Minyak goreng	-	-	-	384.000
	• abon tuna	15 L	12.000	180.000	
	• abon cakalang	9 L		108.000	
	• abon lele	8 L		96.000	
	TOTAL				8.200.000

Sumber : Data primer diolah, Tahun 2020

Tabel 5 Total Biaya bahan baku Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam 1 Siklus Produksi Bulan Juli 2020

No	Uraian	Jumlah Produksi (Bulan)	Harga Rp/Satuan	Jumlah	Jumlah Total
1.	Bahan Baku Abon	-	-	-	7.644.000
	• Ikan Tuna	208 kg	23.000/ kg	4.784.000	

	• Ikan cakalang	83 kg	20.000/kg	1.660.000	
	• Ikan lele	75 kg	16.000/ kg	1.200.000	
2.	Bumbu	-	-	-	120.000
	• bumbu abon tuna	2 pck		60.000	
	• bumbu abon cakalang	1 pck	30.000/ pck	30.000	
	• bumbu abon lele	1 pck		30.000	
3.	Gula	-	-	-	393.800
	• abon tuna	20 kg	11.000/ kg	220.000	
	• abon cakalang	8,3 kg		91.300	
	• abon lele	7,5 kg		82.500	
4.	Garam	-	-	-	26.000
	• abon tuna	6 bks	2000/bks	12.000	
	• abon cakalang	4 bks		8.000	
	• abon lele	3 bks		6.000	
5.	Minyak goreng	-	-	-	448.000
	• abon tuna	15 L	14.000	210.000	
	• abon cakalang	9 L		126.000	
	• abon lele	8 L		112.000	
	TOTAL				8.631.800

Sumber : Data primer diolah, Tahun 2020

Berdasarkan tabel 4 dan 5 di atas menunjukkan bahwa rata- rata biaya total bahan baku adalah sebesar Berdasarkan sebesar Rp. 8.200.000 di Bulan Juni dan Rp. 8.631.800/ bulandi bulan Juli

2. Biaya Kemasan dan Stiker

Biaya kemasan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli kemasan abon yang berupa aluminium foil dan stiker. Kemasan dan stiker abon diperoleh dengan pemesanan terlebih dahulu. Adapun rincian biaya kemasan dan stiker abon yang dikeluarkan UD Dapur Sehati di Desa Semiring Kecamatan Mangaran dalam 1 siklus (bulan) produksi dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini:

Tabel 6 Total Biaya Kemasan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam 2 Siklus Produksi Bulan Juni dan Juli 2020

No	Bulan	Uraian	Banyak	Harga Rp/Satuan	Jumlah Total
1.	Juni	Kemasan	1.050 biji	1000/ biji	1.050.000
		Stiker	1.050 biji	500/ biji	525.000
	Total				1.575.000
2.	Juli	Kemasan	1.098 biji	1000/ biji	1.098.000
		Stiker	1.098 biji	500/ biji	549.000
	Total				1.647.000

Sumber : Data primer diolah, Tahun 2020

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan biaya kemasan dan stiker sebesar Rp. 1.575.000 di bulan juni dan sebesar Rp. 1.647.000 di bulan Juli

3. Biaya Tenaga Kerja

Adapun biaya tenaga kerja pada UD Dapur Sehati 9 orang tenaga kerja produksi. Tenaga kerja yang ada pada industri tersebut menggunakan sistem upah per jam yang

masing-masing tenaga kerja mendapatkan upah yang sama, yaitu Rp. 5.000/hari. Adapun total biaya tenaga kerja pada UD Dapur Sehati dalam bulan Juni dan Juli adalah sebesar Rp. 2.790.000. Untuk lebih jelasnya terhadap biaya tenaga kerja dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini:

Tabel 7 Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam Siklus Produksi Bulan Juni - Juli 2020

No	Tenaga kerja	Jumlah	Jam	Upah /jam	Jumlah (Rp)	Total	Jumlah (Rp/bulan)
1.	Produksi Abon						
	• produksi abon ikan tuna	9	18jam	5000	810.000	2	1.620.000
	• produksi abon ikan cakalang	9	7jam	5000	315.000	2	630.000
	• produksi abon ikan lele	9	6jam	5000	270.000	2	540.000
Total Biaya					1.395.000		2.790.000

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2020

Total Biaya Variabel adalah total biaya tetap yang di keluarkan oleh UD Dapur Sehati pada saat pandemi Covid-19 selama 1 siklus (bulan) produksi. Adapun rincian total biaya variabel dalam 2 bulan produksi pada UD Dapur Sehati dapat dilihat pada tabel 8 berikut ini:

Tabel 8 Total Biaya Variabel Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam Siklus Produksi Bulan Juni - Juli 2020

No	Uraian	Jumlah Rp/bulan
1.	Biaya bahan baku	16.831.800
2.	Biaya Kemasan	3.222.000
3.	Biaya tenaga kerja	2.790.000
4.	Biaya lain-lain	
	• Biaya listrik	200.000
	• Biaya gas	144.000
Total Biaya		23.187.800

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2020

Tabel 5.10 menunjukkan bahwa total biaya variable yang harus dikeluarkan oleh UD Dapur Sehati dalam bulan Juni - Juli ialah Rp. 23.187.800, dengan variabel terbesar yang harus dikeluarkan adalah untuk biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 16.831.800.

Total biaya produksi pengolahan abon ikan dari awal sampai akhir pemasaran pada UD. Dapur Sehati di Desa Semiring Kecamatan Magaran Kabupaten Situbondo dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini:

Tabel 9 Total Biaya Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam Siklus Produksi Bulan Juni - Juli 2020

No	Uraian Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Total Biaya Tetap	489.732
2.	Total Biaya Variabel	23.187.800
	Total Biaya	23.677.532

Sumber : Data Primer di olah 2020

Berdasarkan tabel 9 menunjukkan bahwa total yang harus dikeluarkan UD Dapur Sehati adalah sebesar Rp. 23.677.532 selama bulan Juni - Juli 2020.

Pendapatan Agroindustri Abon ikan UD. Dapur Sehati

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya atau (pendapatan agroindustri abon ikan merupakan selisih antara keseluruhan penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan agroindustri abon ikan). Berdasarkan dari beberapa pendapat ahli di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pendapatan adalah suatu aliran khas masuk atau kenaikan aktiva yang berasal dari penjualan barang atau jasa yang merupakan kegiatan atau aktivasi utama perusahaan (Wiandyastuty, 2000). Pendapatan agroindustri abon ikan UD. Dapur Sehati selama 2 bulan produksi dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5.12 Pendapatan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam Siklus Produksi Bulan Juni – Juli 2020

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	51.775.000
Total Biaya	23.677.532
Pendapatan	28.097.468

Sumber : Data Primer di Olah, 2020

Total pendapatan yang dihasilkan oleh UD.Dapur Sehati di saat pandemi Covid-19 dalam bulan Juni - Juli produksi sebesar Rp. **28.097.468**. Pendapatan ini di peroleh dari selisih total penerimaan dan total biaya agroindustri abon ikan dalam 2 Bulan produksi. Hal ini berarti membutukan agroindustri abon ikan UD. Dapur Sehati memberikan pendapatan yang cukup besar.

Efesiensi Agroindustri Abon ikan UD. Dapur Sehati

Untuk mengetahui apakah agroindustri abon ikan pada saat pandemi Covid-19 UD. Dapur Sehati di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo efisien atau tidak dapat diketahui dengan R/C ratio, yaitu dengan rumus total penerimaan (TR) dibagi dengan total biaya (TC).

Berdasarkan perhitungan menunjukkan diatas di ketahui bahwa total penerimaan yang diperoleh UD. Dapur Sehati dalam 2 bulan produksi sebesar Rp. sedangkan total biaya yang dikeluarkan UD. Dapur Sehati sebesar Rp. , dengan demikian dapat di Nilai (*Return Cost Ratio*) R/C rasio Rp. $2,2 > 1$. Artinya setiap pengeluaran Rp. 100 memberikan penerimaan sebesar Rp. 220 maka agroindustri abon ikan yang dilakukan oleh UD. Dapur Sehati Efisien.

Kelayakan Agroindustri Abon Ikan UD.Dapur Sehati

Untuk mengetahui prospek kelayakan agroindustri abon ikan pada saat pandemi Covid-19 di UD. Dapur Sehati di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo berprospek atau tidak untuk dikembangkan dapat diketahui dengan B/C ratio dan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 10 Kelayakan Agroindustri Abon UD. Dapur Sehati Di Desa Semiring Kecamatan Mangaran Kabupaten Situbondo Dalam Siklus Produksi Bulan Juni – Juli 2020

Uraian	Nilai (Rp)
Total Pendapatan	28.378.054
Total Biaya Produksi	23.396.946
B/C ratio	1,2

Sumber : Data Primer di Olah, 2020

Berdasarkan pada tabel 5.13 dapat diketahui bahwa pendapatan yang diperoleh UD. Dapur Sehati dalam bulan Juni - Juli produksi sebesar Rp. 28.378.054 sedangkan biaya total yang dikeluarkan UD. Dapur Sehati Sebesar Rp. 23.396.946 dengan demikian nilai B/C rasio Rp. 1,2 > 1. Artinya setiap pengeluaran Rp. 100 memberikan penerimaan sebesar Rp. 120, maka dapat disimpulkan agroindustri abon ikan yang dilaksanakan oleh UD. Dapur Sehati layak untuk dikembangkan dan melewati masa pandemi covid-19. Hal ini dikarenakan masih terdapat konsumen yang membeli produk abon ikan, bahkan jumlahnya bertambah karena membutuhkan makanan bernutrisi tinggi untuk meningkatkan daya tahan tubuh agar terhindar dan atau bisa melewati paparan covid-19. Selain itu pemasaran melalui internet juga membantu promosi dan distribusi produk abon ikan tanpa bertatapan langsung dengan konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil analisis dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pendapatan agroindustri pengolahan abon saat pandemi Covid-19 di UD. Dapur Sehati menguntungkan dan efisien
2. Agroindustri pengolahan abon ikan di UD. Dapur Sehati saat pandemi Covid-19 layak untuk dikembangkan.

REFERENSI

- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Ardyansah, 2011. Manfaat Ikan Untuk Perkembangan Otak Janin dalam Kandungan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Data statistik Indonesia. Jakarta
- Haris RBK, Nurbambang A, Anggoro S. 2017. Analisis Prospek Pengembangan Usaha Pembesaran Ikan Bandeng (Chanos - chanos Forskal 1775) di Kecamatan Tugu Kota Semarang Provinsi Jawa Tengah. Jurnal Ilmiah Agr IBA. 5(1)
- Herawati E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No 3
- Nazir, Moh. (2013). Metode Penelitian. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nur, W.S. 2020. Covid-19 Ancaman Ekonomi : Menakar Arah Social Distancing dan Refleksitas Social Action. <http://www.iainpare.ac.id>.
- Soekartawi, 2008. Analisis Usaha Tani. UI. Press Jakarta.
- Suryana, A. 2005. Arah, Strategi dan Program Pembangunan Pertanian 2005-2009. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.